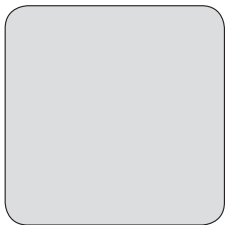
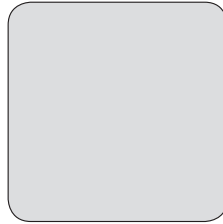


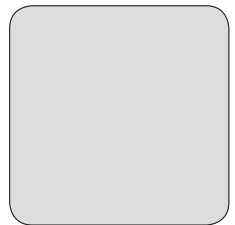
Bruksanvisning

Bruksanvisning



Platetopp

Inbyggnadshäll



## INNEHÅLL

Säkerhetsinformation	22	Skötsel och rengöring	35
Säkerhetsinstruktioner	24	Felsökning	35
Produktbeskrivning	26	Installation	37
Daglig användning	28	Tekniska data	40
Råd och tips	32	Energieffektivitet	40

Med reservation för ändringar.

## ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

### Säkerhet för barn och handikappade

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

## Allmän säkerhet

- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- VARNING: Öövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flammen, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- VARNING: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- VARNING: Brandfara: Förvara inte saker på kokytorna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten och dra ur elsladden. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen, ta bort säkringen för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen, kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- VARNING: Använd endast hällskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hällskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

# SÄKERHETSINSTRUKTIONER

## Installation



**WARNING!** Endast en behörig person får installera den här produkten.



**WARNING!** Risk för personskador och skador på produkten föreligger.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Tåta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Varje produkt har fläktar som kyler ner i botten.
- Om produkten är installerad ovanför en låda:
  - Förvara inga smådelar eller pappersark som kan dras in, eftersom de kan skada fläkten eller påverka kylsystemet.
  - Ha ett avstånd på minst 2 cm mellan produktens botten och sådant som finns förvarat i lådan.

## Elektrisk anslutning



**WARNING!** Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.

- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att produkten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd rätt nätkabel.
- Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.
- Kontrollera att ett skydd mot elektriska stötar är installerat.
- Dragavlasta kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta produkten eller det heta kokkärlet när du ansluter produkten till närliggande uttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar kontakten (i förekommande fall) och nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

## Användning



**WARNING!** Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ta bort all förpackning, etiketter och skyddsfilm (i förekommande fall) före första användningstillfället.
- Använd denna produkt för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lita inte på kastrullvarnaren.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla loss den från eluttaget. Detta för att förhindra elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- Det kan stänka när du lägger livsmedel i het olja.



**WARNING!** Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med

lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.



**WARNING!** Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Lägg inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaset / glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

## Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämrats.
- Stäng av produkten och låt den kallna före rengöring.
- Koppla från produkten från elnätet före underhåll.
- Spruta inte vatten eller ånga på produkten för att rengöra den.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slip-effekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

## Underhåll

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

## Avfallshantering



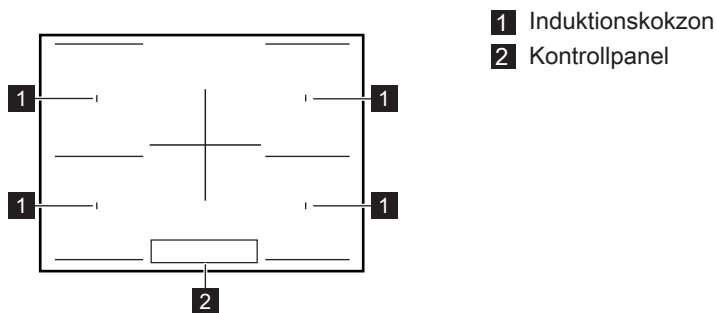
**WARNING!** Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.

- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

## PRODUKTBESKRIVNING

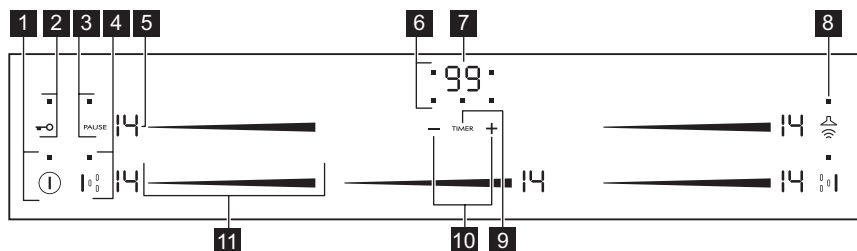
### Beskrivning av hällen



**1** Induktionskokzon


**2** Kontrollpanel

### Beskrivning av kontrollpanelen






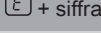






Använd touchkontrollerna för att använda produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

	Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
<b>1</b>		PÅ/AV (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera hällen.
<b>2</b>		Lås / Barnsäkring på ugnen	För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
<b>3</b>	PAUSE	Pause	För att aktivera och avaktivera funktionen.
<b>4</b>		MultiZone	För att aktivera och avaktivera funktionen.

	Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
5	-	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.
6	-	Timerindikatorer för kokzonerna	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
7	-	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
8		Auto-Vent	För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen.
9	TIMER	-	För att välja kokzon.
10	+ / -	-	För att öka eller minska tiden.
11	-	Inställningslist	För inställning av värmeläge.

## Visningar av värmeinställning

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzonen är på.
	Pause är på.
	Accelerator är på.
	Power-funktionen är igång.
	Ett fel har uppstått.
	Eco-Heat (3-steps restvärmeindikering): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
	Lås /Barnsäkring på ugnen är på.
	Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
	Automatisk avstängning är på.

## Eco-Heat (3-steps restvärmeindikator)



**VARNING!** / / Risk för brännskador från restvärme. Kontrolllampan visar restvärmenivån. Om en viss zon blir för varm kan funktionen sänka värmeinställningen för de närliggande zonerna.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av restvärmen hos kokkärlet.

## DAGLIG ANVÄNDNING



**VARNING!** Se säkerhetsavsnitten.

### Aktivera och avaktivera

Tryck på i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.

### Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är avstängda.
- du inte ställer in värmeläge efter hällen har satts på.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- du använder ett olämpligt kokkärl. Symbolen tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds och hällen stängs av.

**Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:**

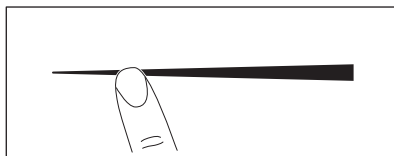
Värmeläge	Hällen stängs av efter
, 1 - 3	6 timmar

Värmeläge	Hällen stängs av efter
4 - 7	5 timmar
8 - 9	4 timmar
10 - 14	1,5 timme

### Värmeläge

För inställning eller ändring av värmeläge:

Tryck på inställningslisten vid rätt värmeläge eller flytta fingret längs med inställningslisten tills du når rätt värmeläge.

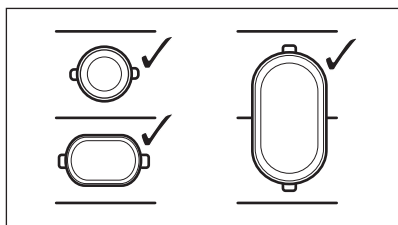


### Använda kokzonerna

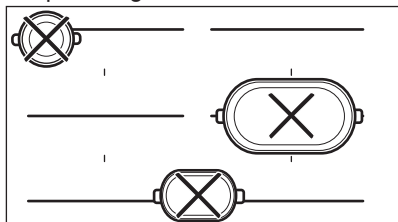
Ställ kokkärlet i mitten av vald kokzon. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.

Du kan använda ett stort kokkärl på två kokzoner samtidigt. Kokkärlet måste täcka mitten på båda zonerna. Rätt placering av kokkärl:





Fel placering av kokkärl:



## MultiZone

- i** Funktionen är igång när kastrullen täcker mitten på de två zonerna.

Funktionen kopplar ihop två kokzoner till en gemensam zon.

Ställ först in värmeläget för en av kokzonerna.

**Aktivera funktionen för vänster/höger sidas kokzoner:** tryck på  $\left| \begin{smallmatrix} 0 \\ 0 \end{smallmatrix} / \begin{smallmatrix} 0 \\ 0 \end{smallmatrix} \right|$ . Ställ in eller ändra värmeläget med någon av vänster/höger touch-kontroll.

**För att avaktivera funktionen:** tryck på  $\left| \begin{smallmatrix} 0 \\ 0 \end{smallmatrix} / \begin{smallmatrix} 0 \\ 0 \end{smallmatrix} \right|$ . Kokzonerna fungerar nu oberoende av varandra.

## Accelerator

Aktivera den här funktionen för att få önskad värmeinställning på kortare tid. När den är på, fungerar zonen på den högsta inställningen i början och fortsätter därefter att koka på önskad värmeinställning.

- i** För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

**För att aktivera funktionen för en kokzon:** tryck på slutet av inställningsfältet till höger ( $\boxed{P}$  tänds). Tryck direkt på önskat värmeläge. Efter 3 sekunder tänds  $\boxed{R}$ .

**För att avaktivera funktionen:** ändra värmeläget.

## Power-funktion

Den här funktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Funktionen kan bara aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tidsperiod. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till högsta värmeläget.

- i** Se avsnittet "Teknisk information".

**För att aktivera funktionen för en kokzon:** tryck på slutet av inställningsfältet till höger.  $\boxed{P}$  tänds.

**För att avaktivera funktionen:** ändra värmeläget.

## Timer

### Nedräkningstimer

Du kan använda den här funktionen för att ställa in hur länge kokzonen ska vara igång vid enbart detta tillagningstillfälle.

Ställ först in värmeinställningen för kokzonen, ställ därefter in funktionen.

**Ställa in kokzonen:** tryck på **TIMER** upprepade gånger tills indikator för önskad kokzon tänds.

**Aktivera funktionen:** tryck på  $+$  på timern för att ställa in tiden (00 - 99 minuter). När indikatorn för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden ned.

**För att se återstående tid:** välj kokzonen med **TIMER**. Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.

**Ändra tiden:** välj kokzonen med **TIMER**.

Tryck på **+** eller **-**.

**För att avaktivera funktionen:** Välj

kokzonen med **TIMER** och tryck på **-**.

Återstående till räknar ned till 00.

Kokzonens kontrollampa släcks.



När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar. Kokzonen avaktiveras.

**För att stänga av ljudet:** tryck på **TIMER**.

**CountUp-timer (Uppräkningstimer)**

Den här funktionen kan användas för att kontrollera hur länge kokzonen är igång.

**Ställa in kokzonen:** tryck på **TIMER**

upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds.

**Aktivera funktionen:** tryck på **-** på

timern varpå **UP** tänds. När indikatorn för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden upp. Displayen växlar mellan **UP** och räknad tid (minuter).

**För att se hur länge kokzonen är igång:**

välj kokzonen med **TIMER**. Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. Displayen visar hur länge kokzonen har varit igång.

**För att avaktivera funktionen:** Välj

kokzonen med **TIMER** och tryck på **+** eller **-**. Kokzonens indikator slocknar.

**Signalur**

Du kan använda den här funktionen som **Signalur** när hällen är på och kokzonerna inte används. Displayen visar värmeläget **0**.

**Aktivera funktionen:** tryck på **TIMER**.

Tryck på **+** eller **-** på timern för att ställa in tiden. När tiden gått ut ljuder en signal och **00** blinkar.

**För att stänga av ljudet:** tryck på **TIMER**.



Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

**Pause**

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

När funktionen är på är alla andra symboler på kontrollpanelerna låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

Tryck på **PAUSE** för att aktivera funktionen.

**0** tänds. Värmeläget sänks till 1.

Avaktivera funktionen genom att trycka på **PAUSE**. Föregående värmeläge slås på.

**Lås**

Du kan låsa kontrollpanelen medan kokzonerna är igång. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget.

**Ställ in värmeläget först.**

**Aktivera funktionen:** tryck på **↔**. **0** tänds i 4 sekunder. Timern förblir på.

**För att avaktivera funktionen:** tryck på **↔**. Föregående värmeläge aktiveras.



När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

**Barnsäkring på ugnen**

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

**Aktivera funktionen:** aktivera hällen med

**0**. Ställ inte in värmeläget. Tryck på **↔** i 4 sekunder. **0** tänds. Inaktivera hällen med **0**.

**För att avaktivera funktionen:** aktivera

hällen med **0**. Ställ inte in värmeläget.

Tryck på **↔** i 4 sekunder. **0** tänds.

Inaktivera hällen med **0**.

**För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle:** aktivera hällen

med **0**. **0** tänds. Tryck på **↔** i 4 sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om

du avaktiverar hällen med **0** aktiveras funktionen igen.

## OffSound-kontroll (Aktivera och inaktivera ljud)

Stäng av hällen. Tryck på ① i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks. Tryck på → i 3 sekunder. [b0] eller [b1] tänds. Tryck på + på timern för att välja något av följande:

- [b1] – ljudet är avstängt
- [b0] – ljudet är på

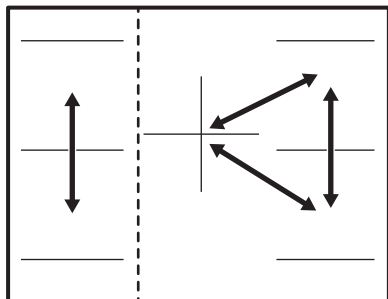
Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.

När denna funktion är inställd på [b1] hör du endast ljuden när:

- du trycker på ①
- Signalur ringer
- Nedräkningstimer ringer
- du ställer något på kontrollpanelen.

## Effektreglering

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och nummer på faserna i hällen. Se bilden.
- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på 3700 W.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridit 3700 W.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- Värmeläget för de reducerade kokzonerna ändras mellan två nivåer.



## Auto-Vent

Det är en avancerad automatisk funktion som kopplar hällen till en Auto-Ventköksfläkt. Både hällen och köksfläkten har en infraröd signalkommunikator. Fläktens hastighet definieras automatiskt med utgångspunkt från lägesinställningen och temperaturen för det hetaste kokkärlet på hällen. Du kan också använda fläkten från hällen manuellt.

- i** Fjärrsystemet är för de flesta köksfläktar inaktiverade från början. Aktivera det innan du använder funktionen. Läs köksfläktens bruksanvisning för mer information.

### Använda funktionen automatiskt

Om funktionen ska användas automatiskt ställer du in det automatiska läget på H1 – H6. Hällen är ursprungligen inställd på H5. Fläkten reagerar när hällen aktiveras. Hällen känner av kokkärlets temperatur automatiskt och justerar fläktens hastighet därefter.

### Automatiska lägen

	Auto-tiskt ljud	Kokning <sup>1)</sup>	Stekning <sup>2)</sup>
Läge H0	Av	Av	Av
Läge H1	På	Av	Av
Läge H2 <sup>3)</sup>	På	Fläkt-hastighet 1	Fläkt-hastighet 1
Läge H3	På	Av	Fläkt-hastighet 1
Läge H4	På	Fläkt-hastighet 1	Fläkt-hastighet 1





	Auto- ma- tiskt ljus	Kok- ning <sup>1)</sup>	Stek- ning <sup>2)</sup>
Läge H5	På	Fläkt- hastig- het 1	Fläkt- hastig- het 2
Läge H6	På	Fläkt- hastig- het 2	Fläkt- hastig- het 3


1) Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläkthastigheten enligt det automatiska läget.


2) Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläkthastigheten enligt det automatiska läget.

3) I det här läget aktiveras fläkten och lampan, och går inte efter temperaturen.

### Ändra det automatiska läget





1. Stänga av produkten.
2. Tryck på  i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.
3. Tryck på  i 3 sekunder.
4. Tryck på **TIMER** några gånger tills  tänds.
5. Tryck på  på timern för att välja ett automatiskt läge.


 Inaktivera funktionens automatiska läge om du vill använda köksfläkten direkt på fläktpanelen.

 När du är klar med matlagningen och stänger av hällen kan köksfläkten fortsätta gå under en viss tid. Efter den tiden stänger systemet av fläkten automatiskt och förhindrar att du oavsiktligt slår på fläkten under kommande 30 sekunder.

### Styra fläkthastigheten manuellt


Du kan även styra funktionen manuellt.

Det gör du genom att trycka på  när hällen är igång. Då inaktiveras automatiskt styrning av funktionen och du kan ändra fläkthastigheten manuellt. När du trycker på  ökar du fläkthastigheten med ett. När du når en intensiv nivå och trycker på  igen ställs fläkthastigheten in på 0 igen och då stängs köksfläkten av. Starta fläkten igen med fläkthastighet 1 genom att trycka på .

 Aktivera automatiskt styrning av funktionen genom att stänga av hällen och sedan slå på den igen.

### Aktivera belysningen

Du kan ställa in hällen på att aktivera belysningen automatiskt när du slår på hällen. Detta gör du genom att ställa in det automatiska läget på H1 – H6.

 Belysningen i köksfläkten släcks två minuter efter att hällen stängts av.

## RÅD OCH TIPS



**VARNING!** Se säkerhetsavsnitten.

## Kokkärsl

**i** För induktionskokzoner genereras värme mycket snabbt i kokkärlet av ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

**i** Använd induktionskokzonerna med lämpliga kokkärsl

### Kokkärslmaterial

- **Lämpliga:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (med korrekt märkning från en tillverkare).
- **Olämpliga:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

### Kokkärsl är lämpliga för en induktionshäll om:

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- en magnet fastnar på kokkärlets botten.

**i** Kokkärslens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt. Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.

### Kokkärlets mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.

Hur effektiv kokzonen är beror på kokkärlets diameter. Kokkärsl med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar.

**i** Se avsnittet "Tekniska data".

## Ljud under användning

### Om du hör:

- knackande ljud: är kokkärlet tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: använder du kokzonen med hög effektnivå och kokkärlet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: använder du hög effektnivå.
- klickande: beror detta på elektriska omkopplingar.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

**Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten.**


### Eco-Off (ECO-timer)

För att spara energi inaktiveras kokzonen före signalen från nedräkningstimern. Skillnaden i användningstiden beror på den inställda värmenivån och tillagningstiden.

### Exempel på olika typer av tillagning

Korrelationen mellan en zons värmeläge och dess energiförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en kokzon med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.

**i** Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeinställning	Använd för:	Tid (min)	Tips
 - 1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärsl.

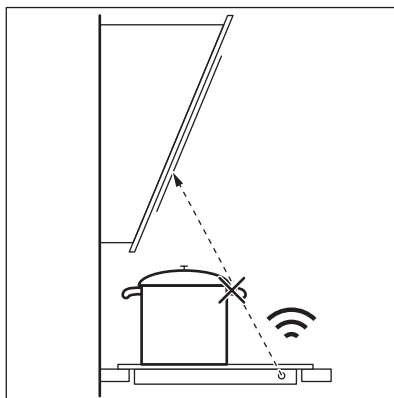
Värmeinställning	Använd för:	Tid (min)	Tips
1 - 3	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1 - 3	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
3 - 5	Småkoka ris och mjölkkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbase-rade rätter under tillagningen.
5 - 7	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
7 - 9	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
7 - 9	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
9 - 12	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
12 - 13	Kraftig stekning, potatiskroketter, njurstek, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
14	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		
<b>P</b>	Koka stora mängder vatten. Power-funktionen aktiveras.		

## Råd och tips för Auto-Vent

När hällen används med funktionen:

- Skydda fläktpanelen mot direkt solljus.
- Rikta inte halogenlampor mot fläktpanelen.
- Täck inte över hällens kontrollpanel.
- Avbryt inte signalen mellan hällen och fläkten (t.ex. med en hand eller kokkärshandtag). Se bilden.

Fläkten på bilden är bara ett exempel.



Andra fjärrstyrda produkter kan blockera signalen. Använd inga fjärrstyrda produkter när du använder funktionen på hällen.

## Köksfläktar som fungerar med Auto-Vent-funktionen

Se vår konsumentwebbplats för att se hela sortimentet med köksfläktar som fungerar med den här funktionen.

## SKÖTSEL OCH RENGÖRING



**VARNING!** Se säkerhetsavsnitten.

### Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan har ingen inverkan på hur hällen fungerar.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

### Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat med socker. I

annat fall kan denna typ av smuts skada hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en fuktad trasa.

## FELSÖKNING





**VARNING!** Se säkerhetsavsnitten.

### Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Se kopplings-schemat.
	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in värmeläget inom 10 sekunder.	Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touch-kontroll.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Pause-funktionen är igång.	Se "Daglig användning".
	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån.	Du har ställt något på en eller flera touch-kontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen ①.	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Auto-Vent fungerar inte.	Du kan täcka över kontrollpanelen.	Avlägsna föremålet från kontrollpanelen.
Accelerator fungerar inte.	Zonen är het.	Låt zonen bli tillräckligt sval.
	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta värmeläget har samma effekt som funktionen.
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektreglering är på.	Se "Daglig användning".
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkäril på de bakre zonerna om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touchkontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".
[-] tänds.	Automatisk avstängning är på.	Stäng av hällen och sätt på den igen.
[L] tänds.	Barnsäkring på ugnen eller Lås är på.	Se "Daglig användning".
[F] tänds.	Det står inget kokkäril på zonen.	Ställ ett kokkäril på zonen.
	Kokkärlet passar inte.	Använd ett lämpligt kokkäril. Se "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkäril med rätt mått. Se avsnittet "Tekniska data".



Problem	Möjlig orsak	Lösning
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om  visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter.
Ett konstant pip-ljud hörs.	Fel på elanslutningen.	Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.

## Om du inte finner en lösning...

Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på typskylten. Meddela även den tresiffriga koden och koden för glaskeramiken (den sitter i hörnet på hällen) och felmeddelande som

visas. Kontrollera att du har hanterat hällen på korrekt sätt. Annars kommer besök från servicetekniker eller fackhandlare inte att vara kostnadsfritt, inte ens under garantitiden. Anvisningar för kundservice och garantibestämmelser finns i garantihäftet.

## INSTALLATION



**WARNING!** Se säkerhetsavsnitten.

### Före installationen

Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från typskylten. Typskylten sitter nertill på hällen.

Serienummer .....

### Inbyggnadshällar

Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

### Nätkabel

- Hällen är försedd med en nätkabel.
- För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F som motstår en temperatur av 90 °C eller

högre. Kontakta din lokala servicestation.

### Fästa tätningen - installation på bänken

1. Rengör bänkskivan runt det utskurna området.
2. Sätt fast den medföljande **tunnare**tättningslisten runt den nedre kanten på hällen längs ytterkanten på glaskeramiken. Dra inte ut den. Kontrollera att ändarna på tättningslisten sitter i mitten på ena sidan av hällen.
3. Lägg till några mm när du skär till tättningslisten.
4. Tryck samman de två ändarna på tättningslisten.

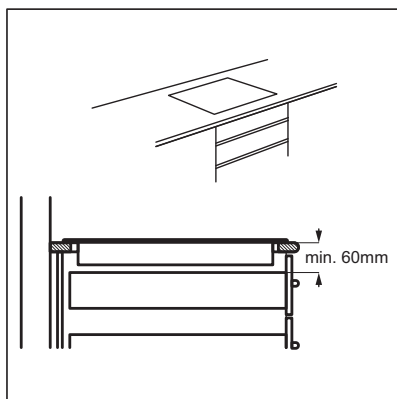
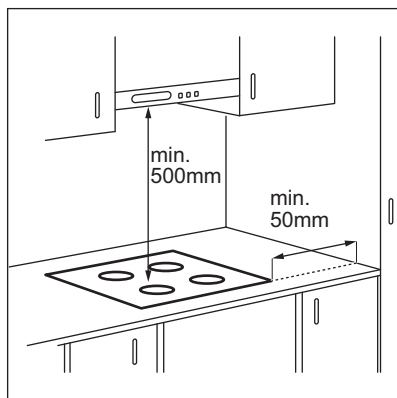
### Fästa tätningen - integrerad installation

1. Rengör urtagen i bänkskivan.

2. Klipp medföljande **tjockare**tättningslist i 4 remsor. Remsorna måste vara lika långa som urtagen.
3. Klipp ändarna på remsorna i en 45° vinkel. De ska passa i korrekt i hörnen på urtagen.
4. Sätt fast remsorna runt urtaget. Sträck inte ut remsorna. Fäst inte ändarna över varandra.

När du monterat hällen ska du tätat återstående mellanrum mellan glaskeramiken och bänkskivan med silikon. Kontrollera att silikonet inte hamnar under glaskeramiken.

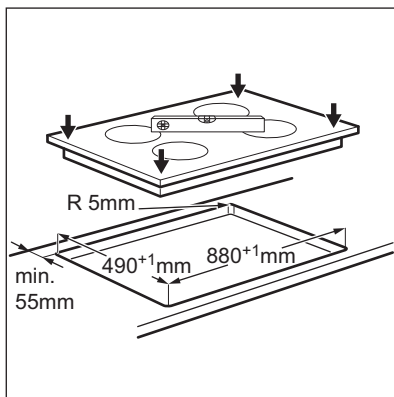
## Montering



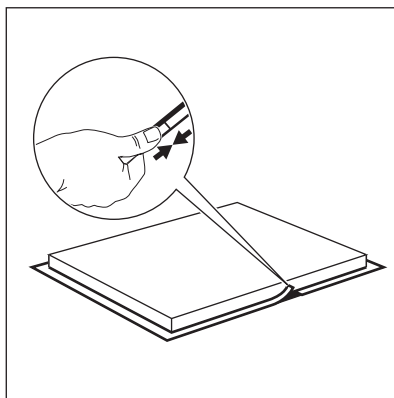
Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används. Du kan installera en distanspanel men det är inte obligatoriskt.

## Installation på bänken

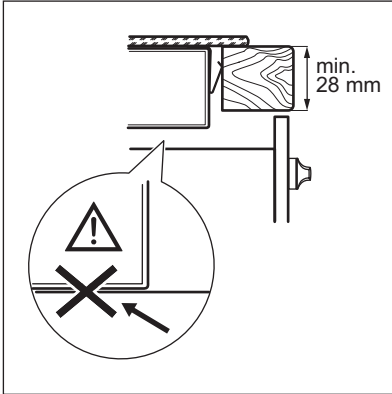
1.



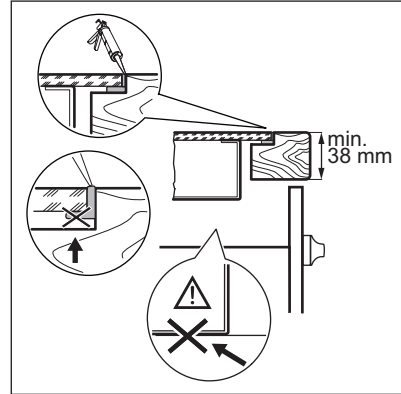
2.



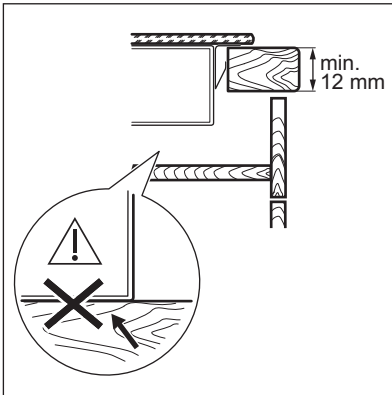
3.



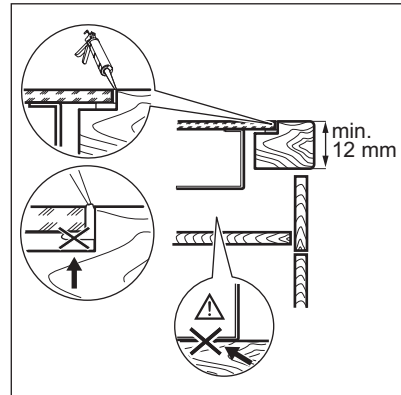
2.



4.

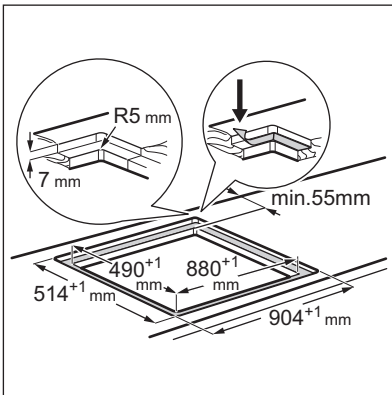


3.



## Integrerad installation


1.



## TEKNISKA DATA

### Typskylt

Modell SI2M7953D  
 Typ 62 E5A 02 AA  
 Induktion 7.35 kW  
 Serienr .....  
 SMEG

PNC 949 594 446 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
 Tillverkad i Tyskland  
 7.35 kW  


### Specifikation för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	Power funktion [W]	Power funktion maximal varaktighet [min]	Kokkärllets diameter [mm]
Vänster fram	2300	3200	10	125 - 210
Vänster bak	2300	3200	10	125 - 210
Mitten fram	1800 3500	2800 3700	10 10	145 - 245 245 - 280
Höger fram	2300	3200	10	125 - 210
Höger bak	2300	3200	10	125 - 210

Kokzonernas effekt kan skilja sig en aning från uppgifterna i tabellen. Den ändras efter kokkärllets material och mått.

För optimalt matlagingsresultat använd inte kokkärl större än diametern i tabellen.

## ENERGIEFFEKTIVITET

### Produktinformation enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning		SI2M7953D
Typ av håll		Håll för inbyggnad
Antal kokzoner		5
Uppvärmningsteknik		Induktion
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram Vänster bak Mitten fram Höger fram Höger bak	21,0 cm 21,0 cm 28,0 cm 21,0 cm 21,0 cm

Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	179,6 Wh/kg
	Vänster bak	177,0 Wh/kg
	Mitten fram	187,9 Wh/kg
	Höger fram	188,8 Wh/kg
	Höger bak	177,0 Wh/kg
Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)		182,1 Wh/kg

EN 60350-2 - Elektriska matlagningsapparater - Del 2: Hällar – Metoder för mätning av prestanda


Energimätningarna för kokzonen identifieras av markeringarna i respektive kokzon.


## Energibesparing

Du kan spara energi vid vardagsmatlagningen om du följer nedanstående tips.

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.
- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

## MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta

med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.





