

1 Anvisningar	4
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Apparatens syfte	8
1.6 Bortskaffning	9
1.7 Så här läser du bruksanvisningen	10
2 Beskrivning	11
2.1 Allmän beskrivning	11
2.2 Kontrollpanel	12
3 Användning	14
3.1 Anvisningar	14
3.2 Förberedelser	15
3.3 Användning av hällen	15
3.4 Specialfunktioner	23
3.5 Funktionen Auto-Vent 2.0	25
3.6 Extrafunktioner	26
3.7 Meny	29
3.8 Felkoder	32
4 Rengöring och underhåll	33
4.1 Anvisningar	33
4.2 Rengöring av ytorna	33
4.3 Vanlig rengöring varje vecka	33
4.4 Matsmärken eller rester	33
4.5 Vad gör man om...	34
5 Installation	35
5.1 Elektrisk anslutning	35
5.2 För installatören	36
5.3 Meny för effektbegränsning (endast för installatör)	36
5.4 Säkerhetsföreskrifter	37
5.5 Utskärning av arbetsytan	37
5.6 Inbyggnad	39

ÖVERSÄTTNING AV BRUKSANVISNING I ORIGINAL

Vi rekommenderar att noga läsa denna bruksanvisning som innehåller all den information som behövs för att bevara apparatens utseende och funktion.

För mer information om produkten: www.smeg.com



Anvisningar

1 Anvisningar

1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning.
- Rör inte vid värmeelementen i samband med användning.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten utan stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater får använda denna apparat endast under förutsättning att de övervakas eller instrueras av vuxna som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Barn under 8 år får vistas vid apparaten endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Var ytterst försiktig eftersom kokzonerna värms mycket snabbt. Undvik att värma upp tomma kastruller eftersom det föreligger risk för överhettning.
- Fetter och oljor kan fatta eld om de överhettas. Avlägsna dig inte vid tillagning av mat som innehåller oljor eller fetter. Släck aldrig med vatten om oljor eller fetter skulle fatta eld. Sätt på locket på grytan och stäng av kokzonen.
- Använd inte funktionerna Booster och Double Booster för att värma fet eller oljig mat. eftersom det föreligger risk för brand.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas hela tiden.
- Placera inga metallföremål, som husgeråd eller bestick, på hällens yta när den används eftersom de kan överhettas.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.



- Man får inte använda eller förvara brännbart material i närheten av apparaten eller direkt under spishällen.
- **ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.**
- Stäng av apparaten efter användning.
- **GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.**
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid förse sig med personlig skyddsutrustning.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Om nätkabeln skadas, kontakta omedelbart den tekniska supporten som i sin tur sörjer för att kabeln byts ut.

Skador på apparaten

- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Placera inte varma kastruller på kontrollpanelen.
- Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- Sitt inte på apparaten.
- Använd inte som avlastningsyta.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor vilka kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig.
- Brandrisk: förvara inga föremål på spishällen.
- **APPARATEN FÅR ALDRIG ANVÄNDAS FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.**
- Kockkärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.



Anvisningar

- Använd alltid kokkärl med jämn och plan botten.
- Om det kokar över eller rinner över, torka bort vätskan från spishällen.
- Var noga med att inte hälla ut sura ämnen på spishällen, som t.ex. citronsaft eller vinäger.
- Häll inte socker eller söta blandningar på spishällen vid tillagning.
- Placera inte material eller ämnen som kan smälta eller fatta eld (papper, plast eller aluminiumfolie) på spishällen vid tillagning.
- Placera kärnen direkt på glaskeramikhällen.
- Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på tända kokzoner.
- Använd inte repande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).

Installation

- DENNA APPARAT **FÅR INTE INSTALLERAS** PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- Kontrollera att möbelns material är värmebeständigt.
- Kontrollera att det finns korrekta öppningar i möbeln.
- För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom dekorationsluckor eller luckor med panel.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmetåliga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.
- Installation och eventuellt byte av den elektriska strömkabeln måste utföras av behörig teknisk personal.



För denna apparat

- Vid repor eller sprickor, eller om glaskeramikhällens yta skulle gå sönder, ska apparaten omedelbart stängas av. Koppla bort eltillförseln och kontakta teknisk service.
- Undvik att fasta och tunga föremål ramlar på hällens yta och förstör den.
- Använd inte spishällen om en ugn installerats därunder och ett pyrolysprogram körs i ugnen.
- Man ska inte vidröra eller rengöra spishällen när den är i drift eller när indikeringslamporna för restvärme är tända.
- Aktivera funktionsspärren om det finns barn eller husdjur i närheten som kan nå spishällen.
- Efter användningen ska man stänga av kokzonerna. Dessa förblir mycket varma under en viss tid efter avstängningen. Rör inte vid spishällens ytor.
- Stäng av plattorna efter användning. Lita aldrig enbart på detektorn för närvaro av kokkärl.
- Var särskilt uppmärksam då barn befinner sig i närheten eftersom de inte kan se varningslamporna som indikerar restvärme. Efter användningen förblir kokzonerna mycket varma under en viss tid även om de är avstängda. Undvik att barn sätter händerna på hällen.
- Ytan i glaskeramik är mycket stöttålig, men undvik dock att fasta och hårda föremål faller ner på den eftersom den kan gå sönder om föremålen är vassa.
- Ytan i glaskeramik får inte användas som avlastningsyta.
- Torka bort eventuella vätskor som runnit ut på locket innan du öppnar det.
- Innan man stänger locket ska man låta spishällen svalna.
- Bärare av pacemaker eller andra liknande anordningar måste säkerställa att funktionen av deras apparater inte äventyras av det induktiva fältet, vars frekvensområde är mellan 20 och 50 kHz.



Anvisningar

- I enlighet med bestämmelser angående elektromagnetisk kompatibilitet tillhör spishällen med elektromagnetisk induktion grupp 2 och klass B (SS-EN 55011).
- Denna apparat överensstämmer med aktuella krav gällande säkerhet och elektromagnetisk kompatibilitet. Vi rekommenderar att bärare av pacemaker håller ett avstånd på minst 20-30 cm mellan apparaten (när den är i funktion) och pacemakern. Kontakta tillverkaren av pacemakern om du vill få mer information.

1.2 Apparats syfte

- Denna apparat är avsedd att användas för tillagning av livsmedel inom hushåll. All annan användning är olämplig.
- Apparaten har inte utformats för att användas med externa timers eller system för fjärrstyrning.

1.3 Tillverkarens ansvar

- Tillverkaren avsäger sig allt ansvar för skador på personer eller egendom som orsakats av:
- annan användning av apparaten än den avsedda;
- ett nonchalerande av föreskrifterna i bruksanvisningen;
- en felaktig användning av hela eller en del av apparaten;
- användning av reservdelar som inte är i original.

1.4 Identifikationsdekal

På identifikationsdekalen finns tekniska data, serienummer och märkning. Identifikationsdekalen får aldrig avlägsnas.

1.5 Denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning utgör en del av apparaten och ska förvaras i sin helhet och alltid finnas inom räckhåll under hela apparatens livstid.

- Innan apparaten används ska denna bruksanvisning läsas noga.



1.6 Bortskaffning



Denna apparat, som överensstämmer med kraven i det europeiska direktivet om elektriskt och elektroniskt avfall WEEE (2012/19/EU), ska kasseras separat från annat avfall när den nått slutet på sin livstid. Denna apparat innehåller inte ämnen i sådana mängder att de kan anses farliga för hälsa eller miljö, i överensstämmelse med gällande europeiska föreskrifter.

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa av nätsladden och avlägsna den tillsammans med kontakten.



Elektrisk spänning

Fara för elektrisk stöt

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.
- Koppla ut nätsladden ur elsystemet.

- En apparat som inte längre används ska lämnas in till en lämplig återvinningsstation för insamling av elektriskt och elektroniskt avfall, alternativt återlämnas till återförsäljaren vid köp av en motsvarande apparat.

Vid tillverkning av apparatens emballage används återvinningsbara och icke förorenande material.

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.



Plastemballage

Fara för kvävning

- Lämna inte emballaget eller delar av det utom synhåll.
- Låt inte barn leka med plastpåsar som ingår i emballaget.



Anvisningar

1.7 Så här läser du bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

Anvisningar



Allmän information om denna bruksanvisning, om säkerhet och om slutgiltig bortskaffning.

Beskrivning



Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.

Användning



Information om användning av apparaten och dess tillbehör samt råd om tillagning.

Rengöring och underhåll



Information om korrekt rengöring och underhåll av apparaten.

Installation



Information riktad till kvalificerade tekniker gällande installation, driftsättning och provkörning.



Säkerhetsanvisningar



Information



Råd

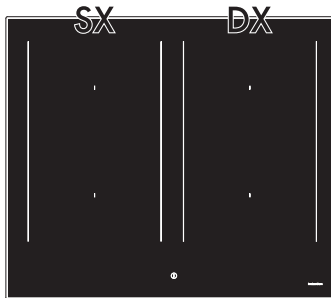
1. Serie anvisningar.

- Enskild anvisning.

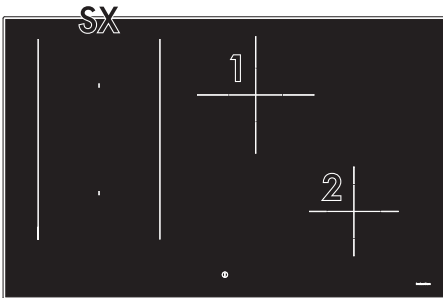


2 Beskrivning

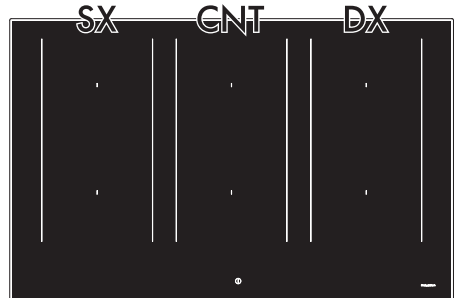
2.1 Allmän beskrivning



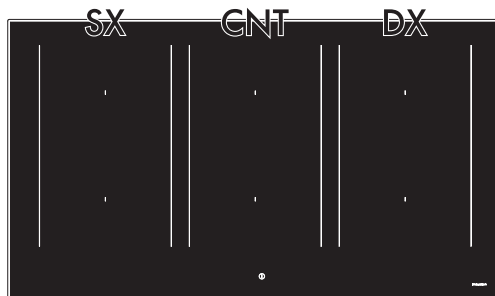
60 cm



80 cm (A)



80 cm (B)



90 cm

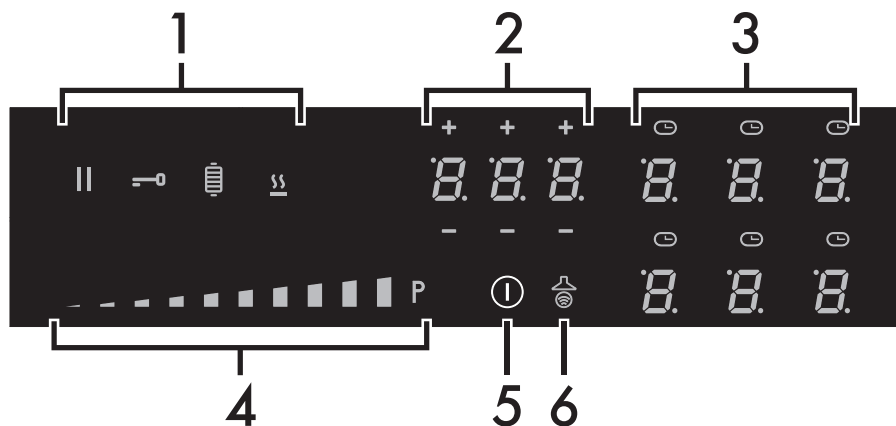
SX = Vänster kokzoner
CNT = Centrala kokzoner
DX = Höger kokzoner

1 = Bakre höger kokzon
2 = Främre höger kokzon



Beskrivning

2.2 Kontrollpanel



1 Knappar till specialfunktioner

2 Timerns display

3 Kokzonernas display

4 Rullningslist

5 Knapp On/Off

6 Knapp för funktionen Auto-Vent 2.0

Tabell över maximal förbrukad effekt

Modeller på 60 cm, 80 cm (A) och 90 cm:

	Mått H x L (mm)	Nivå 9	Booster	Double Booster
Enskild kokzon	180 x 240	2100 W	2500 W	3000 W
Multizone	360 x 240	3000 W	3700 W	-
Zon 1	200 x 200	2300 W	3000 W	-
Zon 2	160 x 160	1400 W	1850 W	2100 W

Modell på 80 cm (B):

	Mått H x L (mm)	Nivå 9	Booster	Double Booster
Enskild kokzon	180 x 200	2100 W	2500 W	3000 W
Multizone	360 x 200	3000 W	3700 W	-

* dessa effektvärden är ungefärliga och kan variera beroende på vilket kärl man använder samt på de värden man har ställt in.



Fördelar med tillagning på induktionshäll

i Apparaten är försedd med en induktionsgenerator för varje kokzon. Varje generator under kokytan i glaskeramik bildar ett elektromagnetiskt fält som inducerar ström i kastrullens botten och därmed skapar värme. Induktionshällar överför inte värme utan genererar den direkt inne i kokkärlen, tack vare de induktiva strömmarna.

- Minskad energiförbrukning i förhållande till traditionell elektrisk tillagning, tack vare den direkta överföringen av energi till kastrullen (det krävs särskilda husgeråd i magnetiserande material).
- Ökad säkerhet tack vare att energi endast överförs till kärlet som placerats på spishällen.
- Hög energiöverföring från kokzonen med induktion till kastrullens botten.
- Snabb uppvärmningshastighet.
- Minskad risk för brännskador eftersom plattan värms upp endast vid kastrullens botten; mat som kokt över fastnar inte.

Effektstyrning

Spishällen är utrustad med en modul för effektstyrning som optimerar/begränsar förbrukningen. Om de effektnivåer som ställts in tillsammans överskrider den maximalt tillåtna gränsen anpassar kretskortet automatiskt plattornas effekt. Systemet strävar efter att bibehålla maximala effektnivåer. På displayen visas de nivåer som ställts in av den automatiska kontrollfunktionen.



- Den kokzon som senast ställdes in har företräde.
- Systemet för effektkontroll påverkar inte apparatens totala elförbrukning.



Användning

3 Användning

3.1 Anvisningar



Hög temperatur Fara för brännskada

- Skydda händerna med värmeståliga handskar vid användning.
- Man ska inte vidröra eller rengöra spishällen när den är i drift eller när indikeringslamporna för restvärme är tända.
- Ställ inte tomma kastruller eller stekjärn på tända kokzoner.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Aktivera funktionsspärren om det finns barn eller husdjur i närheten som kan nå spishällen.
- Efter användningen ska man stänga av kokzonerna. Dessa förblir mycket varma under en viss tid efter avstängningen. Rör inte vid spishällens ytor.



Hög temperatur Fara för brand eller explosion

- Man får inte använda eller lämna kvar brännbart material i närheten av apparaten eller direkt under spishällen.
- Använd inte burkar, förslutna behållare, redskap eller kärl av plast vid tillagning.
- Lämna inte apparaten oövervakad under tillagning som kan frigöra fetter eller oljor.
- Vid sprickor, skador eller om det inte går att stänga av apparaten ska man koppla bort eltillförseln och kontakta kundservice.



Felaktig användning Risk för skador på ytor

- Använd inte spishällen om en ugn installerats därunder och ett pyrolysprogram körs i ugnen.
- Placera inte grytor vars undersida inte är perfekt slät och jämn på hällen.
- Undvik att fasta och tunga föremål ramlar på hällens yta och förstör den.
- Använd inte som avlastningsyta.



3.2 Förberedelser

För att bli av med eventuell fukt som bildats vid fabrikstillverkningen ska man för att säkerställa en korrekt funktion för de elektroniska kretsarna och kontrollerna:

1. Avlägsna skyddsfilm från apparatens externa ytor och från tillbehören.
2. Avlägsna eventuella etiketter (med undantag av dekalen med tekniska data).

3.3 Användning av hällen

Alla hällens kontrollknappar och vred är grupperade på frontpanelen. Induktionshällen används med hjälp av sensorknapparna Touch-Control. Rör lätt vid en symbol på ytan i glaskeramik. Varje korrekt tryckning bekräftas av en ljudsignal.

Första starten



Vid den första anslutningen till elnätet genomgår hällen automatiskt en funktionskontroll och alla indikeringslampor tänds i några sekunder.

Vid det första användningstillfället efter den första anslutningen till elnätet blinkar



symbolen; den används för att komma in i apparatens tekniska meny och är förbehållen personal från teknisk service.

Lista över symboler



On/Off-knapp: Startar och stänger av spishällen.



Knapp för funktionen Auto-Vent 2.0: aktiverar kommunikationen mellan spishällen och köksfläkten.



Pausknapp: Avbryter tillagningen.



Knapp för funktionsspärr: Förhindrar att man rör kontrollerna av misstag.



Knapp för funktionen Grill: aktiverar funktionen Grill



Knapp för funktionen Varmhållning: aktiverar varmhållningen.

Rullningslist: Används för att höja eller sänka en kokzons effektnivå.



Kokzonernas display



I detta område finns knapparna som används för att välja kokzoner och ikonerna till minuträknarna ovanför dem.

Timerns display



I detta område finns kommandona för att ställa in den fristående timern och timern till kokzonerna.



Användning

Minsta diameter för kokkärl

Säkerställ att kokkärlens diameter minst motsvarar diametern i nedanstående tabell, för båda konfigurationerna.

Konfiguration	Ø min. (cm)	Ø rekommenderad (cm)
Enskild kokzon	11	18
Multizone	19	20* - 22
Zon 1	11	20
Zon 2	9	16

*Rekommenderad diameter för modellen på 80 cm (B).

Kom ihåg:

- Överskrid inte serigrafiernas gräns med kokkärlen.
- Täck inte över kontrollpanelen.
- Håll avstånd till glasets kanter.
- Om du använder en kastrull med en diameter mindre än den som anges i spalten "Ø minst (cm)", kan det hända att den inte detekteras.

Tabell med min. och max. mått för användning av grillpanna i konfigurationen Multizone (cm):

Modell	Minsta storlek	Maximal storlek
60 cm	19 x 19	22 x 36
80 cm (A)	19 x 19	22 x 36
80 cm (B)	19 x 19	20 x 36
90 cm	19 x 19	22 x 36

Kärl som kan användas vid tillagning med induktion

De kärl som används vid tillagning med induktion måste vara av metall, ha magnetiska egenskaper och en tillräckligt stor botten.

Lämpliga kärl:

- Kärl i emaljerat stål med tjock botten.
- Gjutjärnskärl med emaljerad botten.
- Kärl i rostfritt stål i flera lager, ferritiskt rostfritt stål och aluminium med särskild botten.

Ej lämpliga kärl:

- Kärl av stål, rostfritt stål, aluminium, värmeresistent glas, trä, keramik och terracotta.

För att kontrollera om kärlet är lämpligt räcker det att föra en magnet intill kärlets botten: om magneten dras till kärlet är det lämpligt för induktionshällen.

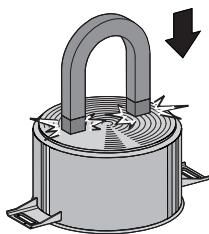
Om du inte har någon magnet kan du hålla i en liten mängd vatten i kokkärlet, placera det på kokzonen och slå på plattan.



Funktionen Multizone kan endast aktiveras för kokzonerna som är markerade med texten "SX", "CNT" och "DX" - se "Allmän beskrivning".



Om symbolen  visas på displayen betyder det att kärlet inte är lämpligt.



Använd endast kärl vars botten är helt plan och som är särskilt avsedda för induktionshällar. Om kokkärl med oregelbunden botten används, kan det äventyra systemets uppvärmningsfunktion och hindra avkänningen av kokkärlet på plattan.




Se noga till att inte placera kokkärlen på apparatens främre kommandon.

Begränsning av tillagningens längd

Spishällen har en automatisk anordning som begränsar funktionstiden.

Såvida inte inställningarna för kokzonen ändras, beror den maximala funktionstiden för varje enskild kokzon på den effektiva nivå som valts.

När anordningen för begränsning av drifttid aktiveras, stängs kokzonen av. En kort

signal ljuder och symbolen  visas på displayen om kokzonen är varm.

Inställd effektiva	Maximal tid för tillagning- en i timmar
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1 ½
7	1 ½
8	1 ½
9	1 ½

SV

Överhettningsskydd

Om spishällen används på full effekt under en längre tid kan elektroniken uppvisa svårighet att kylas av om rumstemperaturen är hög.

Om elektronikens temperatur överskrider säkerhetsvärdet stängs apparaten automatiskt av och texten "ER21" visas (se "Felkoder").

Råd för minskad energiförbrukning

- Kärlets botten får inte gå utanför kokzonens markerade bredd.
- Kärlet får inte placeras utanför hällens omkrets eller ovanför de främre kontrollerna.
- Vid köp av kärlet kontrollera om den angivna diametern syftar till botten eller kärlets övre del, då den senare nästan alltid är större än diametern på botten.



Användning


- Vid förberedelse av rätter med lång tillagningstid kan tid och energi sparas genom att använda tryckkokare vilket dessutom gör det möjligt att bevara vitaminerna i livsmedlen.
- Försäkra dig om att tryckkokaren innehåller tillräckligt med vätska, eftersom överhettning orsakad av för lite vätska kan skada tryckkokaren och kokzonen.
- Om det är möjligt täck alltid kokkärlet med ett lock som passar.
- Välj en gryta som lämpar sig för den mängd mat som ska tillagas. En stor gryta som är halvtom innebär onödig energiförbrukning.



Om spishällen och ugnen används samtidigt kan man under vissa förhållanden överskrida den maximala gränsen för effektförbrukning som finns för själva elsystemet.


Effektnivåer

Effekten för kokzonen kan justeras till olika nivåer. I tabellen finns anvisningar för olika typer av tillagning.

Effektnivå	Lämplig för:
0	Läge OFF
1 - 2	Tillagning av mindre mängder mat (minsta effekt)
3 - 4	Tillagning
5 - 6	Tillagning av stora mängder mat, grillning av större stycken
7 - 8	Grillning, fritering med mjöl
9	Grillning
P / 	Grilla / Bryna, tillaga (max effekt)*

* se funktionerna Booster och Double Booster

Start/avstängning av spishällen

För att sätta igång hällen, tryck in On/Off -knappen  minst 1 sekund. Upprepå för att stänga av den.



Spishällen stängs av automatiskt efter några sekunder om man inte väljer ett effektvärde.



Automatisk aktivering av kokzon



Hällen är försedd med ett system för avkänning av kokkärl som automatiskt väljer de kokzoner där lämpliga kokkärl är placerade; funktionen är aktiverad som standard och kan inaktiveras i användarmenyn.

Efter att man aktiverat spishällen:


1. Placera ett kokkärl (som är lämpligt för tillagning med induktion och som inte är tomt) på den kokzon du avser använda.

- Displayen för kokzonen där kokkärlet har placerats tänds automatiskt och visar



och rullningslisten tänds.

Om den automatiska avkänningen är inaktiverad när apparaten sätts på, visar displayerna för samtliga kokzoner

symbolen  med en blinkande punkt

nerre till höger. För att aktivera kokzonerna är det nödvändigt att välja dem på respektive display och sedan välja önskad effektnivå.

Inställning av kokzon

Efter att en kokzon valts:


1. Placera ett finger till vänster på rullningslisten för den kokzon du ska använda.



Nu är det angivna effektvärdet lika med .

2. Dra fingret åt höger eller vänster på

rullningslisten för att välja effekt från 

till , eller aktivera Booster-funktionen (se "Booster-funktion").



Displayen för den zon man använder visar det inställda effektvärdet.

Avstängning av kokzon

1. Dra fingret åt vänster till slutet av rullningslisten för den kokzon du vill stänga av.



Den valda zonens display visar värdet .



För att stänga av alla zonerna samtidigt ska man hålla knappen

On/Off  intryckt i minst 2 sekunder.



Användning

Snabbval

i Med denna funktion kan man snabbt ställa in plattorna till önskad effekt.

När hällen satts igång och en kokzon valts:

1. Placera ett finger ungefär vid önskad effekt på rullningslisten.

6.



2. Dra fingret åt höger eller vänster för att välja önskad effekt för tillagning.

Booster-funktion



**Felaktig användning
Fara för brännskada**

- Använd inte funktionerna Booster och Double Booster för att värma fett eller olja eftersom de kan fatta eld.

i Med hjälp av denna funktion kan man använda kokzonens maximala effekt, vilket är användbart för att koka upp stora mängder vatten.

När hällen satts igång och en kokzon valts:

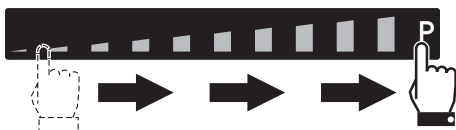
1. Placera ett finger till vänster på rullningslisten.




Displayen för den kokzon man använder

tänds och ett effektvärde motsvarande  visas.

2. Dra fingret åt höger för att välja Booster-funktionen.



Displayen för den kokzon man använder

visar ett värde motsvarande .



Booster-funktionen kan aktiveras i snabbt läge.

- När hällen satts igång och kokzonen valts placeras ett finger längst till höger på rullningslisten för den kokzon man vill använda.



Booster-funktionen är aktiverad max 5 minuter varefter effektnivån automatiskt sänks till 9.

Funktionen Double Booster

Med funktionen Double Booster kan man nå ännu högre effekt än med funktionen Booster.

När Booster-funktionen aktiverats på en kokzon tryck på symbolen "P" som finns längst till höger på rullningslisten. Nu visas

symbolerna ,  och  i ordningsföljd.

Funktionen Multizone



Med denna funktion går det att styra två kokzoner samtidigt (främre och bakre) när kokkärl som fiskgrytor eller rektangulära kärl används.

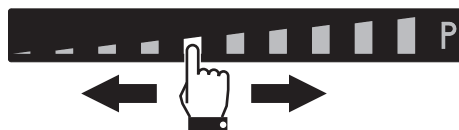
Efter att man aktiverat spishällen:

- Placera samtidigt ett finger på knapparna till två vertikalt placerade kokzoner.



Efter en kort ljudsignal visas symbolen  i närheten av knappen till den bakre zonen. Nu är funktionen Multizone aktiverad.

- Använd rullningslisten till vänster för att ställa in önskad effekt för tillagning.





Användning

Samma värden ställs in för båda kokzoner.



Funktionen Multizone kan endast väljas för zoner som är vertikalt sammankopplade (zoner som är markerade med texten "SX", "CNT" och "DX" - se "Allmän beskrivning").

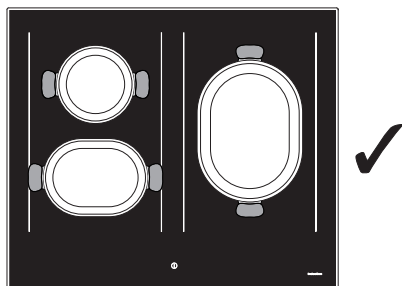


Denna funktion styr automatiskt en jämn fördelning av effekten på båda de aktuella kokzonerna.

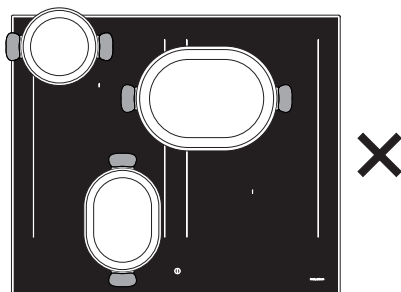


När funktionen Multizone är aktiv kan funktionen Double Booster inte aktiveras på de aktuella zonerna.

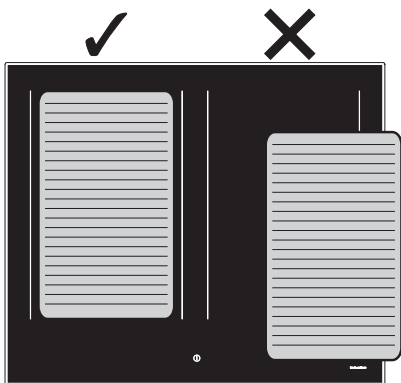
Om stora, ovala eller avlånga kärl används, se noga till att de placeras mitt på kokzonen.



Exempel på korrekt placerade kärl



Exempel på INKORREKT placerade kärl



Exempel på grillpannans placering

För att inaktivera funktionen Multizone:

Tryck samtidigt på knapparna till kokzonerna som aktiverats i läget

Multizone; symbolen  försvinner och de två zonerna kan ställas in var för sig.



Tillagningstabell

I följande tabell står effekt som kan ställas in och för varje värde indikeras den typ av livsmedel som ska tillagas. Värdena kan variera enligt livsmedlens kvantitet och konsumentens smak.


Effektnivå	Lämplig för:
1 - 2	Värma mat, behålla små mängder vatten kokande, vispa såser med äggulor eller smör.
3 - 4	Tillaga fasta och flytande livsmedel, hålla vatten kokande, tina djupfryst livsmedel, tillaga omeletter med 2-3 ägg, tillaga rätter med frukt och grönsaker och andra typer av tillagning.
5 - 7	Tillaga kött, fisk och grönsaker i vatten, maträtter med mer eller mindre vatten, göra marmelad o.s.v.
8-9	Tillaga kött och fisk, biffar, lever, bryna kött och fisk, koka ägg o.s.v.
Booster och Double Booster	Fritera pommes frites o.s.v. i olja, koka upp vatten snabbt.

Restvärme



Felaktig användning Fara för brännskada

- Var särskilt uppmärksam då barn befinner sig i närheten eftersom de har svårt att se varningslamporna som indikerar restvärme. Efter användningen förblir kokzonerna mycket varma under en viss tid även om de är avstängda. Undvik att barn sätter händerna på spishällen.

När kokzonen stängts av, visas symbolen  på displayen så länge kokzonen fortfarande är varm. När temperaturen sjunker under 60°C upphör symbolen att visas.


3.4 Specialfunktioner

Pausfunktion



Med denna funktion kan samtliga kokzoners funktion pausas.

För att aktivera funktionen Paus:

1. Aktivera minst en kokzon.
2. Håll pausknappen  intryckt.

Symbolen  visas på samtliga kokzoners display.




Pausfunktionen kan användas under max 10 minuter. Därefter stängs apparaten av.



Användning

För att stänga av pausfunktionen:

1. Håll knappen  intryckt. Den nysst intryckta paussymbolen börjar blinka.
2. Tryck på vilken knapp som helst förutom Pausknappen.
3. Nu är pausfunktionen inaktiverad och de funktioner som ställts in i ett tidigare skede återställs.




- Under pausfunktionen förblir begränsning av tillagningstid, symbolerna för restvärme och funktionsspärren aktiva.
- När strömmen återställts efter ett eventuellt strömavbrott inaktiveras pausfunktionen.

Funktionsspärr


Funktionen är användbar för att utföra rengöringsarbeten när apparaten är i funktion.

För att aktivera funktionsspärren måste minst en kokzon på apparaten eller funktionen Paus vara aktiv.

- Trycka på knappen  i minst en sekund.

Alla knappar förutom  och  är blockerade.

För att stänga av spärren ska man:

1. trycka på knappen  igen, under minst en sekund.




- När strömmen återställts efter ett eventuellt strömavbrott inaktiveras funktionsspärren.
- När apparaten sätts på efter att den varit avstängd kommer funktionsspärren vara aktiv.

Funktionen Grill




Med denna funktion i automatiskt läge kan funktionen Multizone aktiveras enbart för kokzonerna till vänster. Det är användbart när man vill använda grillpanna eller tillaga med avlång kokkärl.

För att aktivera funktionen Grill:

1. Placera grillpannan eller det avlånga kokkärlet på de vänstra kokzonerna.
2. Tryck på knappen  och den börjar blinka.

Den främre zonens display visar symbolen



medan den bakre visar symbolen .

Rullningslistan ställs automatiskt in till nivå **8**. (uppvärmningsfas)



Efter två minuter i drift kommer nivån att sjunka till nivå **6**.



Tryck på knappen  och använd rullningslistan för att när som helst justera effektnivån.




Funktionen Varmhållning

i Med denna funktion kan redan tillagad mat hållas varm, eller vatten hållas kokande.

För att aktivera funktionen Varmhållning efter att ha startat hällen:

1. Välj en kokzon.
2. Tryck på knappen  för att aktivera funktionen; den valda kokzonens display visar symbolen .


För att inaktivera funktionen Varmhållning:

1. Välj den kokzon där funktionen är aktiv.
2. Tryck på knappen .


3.5 Funktionen Auto-Vent 2.0

- i**
- Med denna funktion kan du styra köksfläktens utsugningshastighet genom en trådlös anslutning.
 - Köksfläkten måste ha funktionen Auto-Vent 2.0.
 - Anslutningen är alltid enkelriktad, från hällen till köksfläkten: det går inte att styra hällen genom köksfläkten.


Funktionen Auto-Vent 2.0 är inaktiverad som standard, men kan aktiveras på användarmenyn. När funktionen är

aktiverad förblir knappen  tänd och lyser svagt.

Funktionen har ett automatiskt och ett manuellt läge:

- Det automatiska läget är aktiverat som standard och reglerar köksfläktens utsugningshastighet baserat på apparatens totala effekt (se "Meny" - alternativ **U8**)
- Det manuella läget möjliggör reglering av utsugningshastigheten genom att trycka på knappen .

Efter att spishällen har aktiverats, aktivera manuellt läge genom att:

1. Trycka på knappen , som tänds och lyser med fullt sken.
2. För varje knapptryck ökar köksfläktens utsugningshastighet baserat på en cyklisk sekvens med 5 regleringsnivåer, från 0 (avstängd) till 4 (maximal hastighet).

För att återgå till automatiskt läge måste apparaten stängas av och sedan sättas på igen.



Kontrollera alltid köksfläktens bruksanvisning för mer exakt information.



Användning

3.6 Extrafunktioner


Barnlås

Den här funktionen används för att förhindra oavsiktlig igångsättning (till exempel av barn).

För att aktivera barnlåset måste apparaten vara igångsatt, men med inaktiverade kokzoner:

1. Håll någon av kokzonernas display nedtryckt.
 - Rullningslisten visar en animering.
2. Släpp displayen och bläddra i rullningslisten från vänster till höger.

Barnlåset är aktiverat och kokzonernas

display visar symbolen .

För att inaktivera barnlåset med apparaten igångsatt:

1. Håll någon av kokzonernas display nedtryckt.
 - Rullningslisten visar en animering.
2. Släpp displayen och bläddra i rullningslisten från höger till vänster.



- När strömmen återställts efter ett eventuellt strömbrott, förblir barnlåset aktiverat.
- När barnlåset inaktiverats måste apparaten stängas av och sedan sättas på igen för att på nytt aktivera funktionen.


Snabb uppvärmning



Denna funktion är inte tillgänglig för effekterna **9**, Booster och Double booster.

Funktionen Snabb uppvärmning ger möjlighet att värma upp en kokzon till maxvärdet under en begränsad tid, för att därefter fortsätta tillagningen vid den inställda effekten.

Efter att en kokzon valts:

- Håll en effekt (från **1** till **8**) intryckt under minst 3 sekunder.
- Kokzonens display visar symbolen .
- Efter uppvärmningstiden återställs kokzonen till den effekt som valts i ett tidigare skede.

Funktionen kan inaktiveras genom att man håller den inställda effekten intryckt under 3 sekunder, eller genom att man väljer en lägre effekt.

Timer



Med denna funktion kan man programmera en timer som i sin tur aktiverar en ljudsignal när den tid man har ställt in passerat.

Efter att hällen satts igång utan att någon kokzon valts:

1. Tryck inuti timerns display.





2. Använd knapparna **+** och **-** för att välja önskad tid.




- Med den första siffran till vänster väljs timmar, med den i mitten minuter och med den till höger enbart minuter.

i När apparaten sätts igång, tryck på timerns display inom 3 sekunder. Annars inaktiveras funktionen och apparaten måste startas om.


3. Efter 10 sekunder påbörjar timern nedräkningen.
4. När tiden förflutit aktiveras en ljudsignal. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudet.

i Timern kan ställas in till maximalt 9 timmar och 59 minuter.

 Minuträknaren avbryter inte funktionen för kokzonerna utan aviserar endast användaren när de inställda minuterna har förflutit.

Ändra eller inaktivera minuträknaren

För att ändra eller inaktivera minuträknaren i samband med nedräkningen:

1. Tryck på On/Off-knappen  för att aktivera hällen (om den är ställd till standby).
- Timerns display visar de minuter som ställts in från början.

2. Använd knapparna **+** och **-** för att ändra minuträknarens tidsinställning eller för att nollställa den.
3. Efter 10 sekunder påbörjar timern den nya nedräkningen eller så inaktiveras den.

Tidsinställd tillagning

i Med denna funktion kan man programmera en automatisk avstängning av varje enskild kokzon vid slutet av en viss tidsperiod.

För att aktivera funktionen för tidsinställd tillagning ska man, efter att ha startat minst en kokzon:

1. Välj effekt.
2. Tryck inuti timerns display.



- Symbolen  blinkar ovanför kokzonens display.

3. Använd knapparna **+** och **-** för att välja önskad tid.



4. Den tidsinställda tillagningen startar ett par sekunder efter det senaste valet.

När den programmerade tiden har passerat aktiveras en ljudsignal för att uppmärksamma användaren.



Användning


- Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen.

i Timern kan ställas in till maximalt 9 timmar och 59 minuter.

i Funktionen kan aktiveras för flera kokzoner samtidigt. Tidsindikeringen och den blinkande lysdioden hänvisar till den kokzon som kommer att stängas av först.

Ändring eller avstängning av tidsinställd tillagning

För att ändra den tidsinställda tillagningen i samband med nedräkningen:

- Tryck på On/Off-knappen  för att aktivera hällen (om den är ställd till standby).
- Tryck på den tidsinställda kokzonens displayknapp.
 - Timerns display visar de minuter som ställts in från början.
- Använd knapparna + och - för att ändra eller nollställa timern.
- Efter 10 sekunder påbörjar timern den nya nedräkningen eller så inaktiveras den.

i Under en tidsinställd tillagning kan en fristående minuträknare ställas in.

Funktionen Recall


i Med denna funktion kan en del aktiverade moment återställas efter en oavsiktlig avstängning.

I fall av oavsiktlig avstängning ska nedanstående moment utföras inom 6 sekunder:

- Sätt igång apparaten.

- Knappen  börjar blinka.

- Tryck direkt därefter på pausknappen

 för att återställa de funktioner som var aktiva tidigare.

i Med denna funktion återställs kokzonernas funktion, timerfunktionerna och den snabba uppvärmningen. Övriga funktioner återställs inte.



3.7 Meny

Användarmeny låter dig ändra apparatens funktionella egenskaper.

Totalt finns nio alternativ som kan ändras. Alla alternativ markeras på displayen med bokstaven "U" alternerat med en stigande siffra.

Alternativ	Funktion
U0	Total maximal effekt (kW) - Ändring får endast utföras av installatören
U1	Inaktiverat alternativ
U2	Knappljud
U3	Volym för timerns ljudsignal
U4	Displayens ljusstyrka
U5	Animering timer
U6	Automatisk avkänning av kokkärl
U7	Varaktighet ljudsignal timer
U8	Konfiguration av köksfläkt
U9	Funktionen Auto-Vent 2.0


Åtkomst till användarmeny


1. Sätt igång menyn via On/Off-knappen



, med hällen avstängd.

2. Tryck direkt därefter på  igen för att stänga av. Knappen  börjar blinka.

3. Tryck och håll in .

4. Genom att hålla  intryckt på displayen för kokzonerna, visas symbolerna som ska tryckas in i följd för att komma till menyalternativen.

Tryck i ordningsföljd på alla kokzonernas knappar, med start från den främre vänstra i medurs riktning. Varje tryck bekräftas med en ljudsignal.

Modeller på 60 och 80 cm (A):




Modeller på 80 cm (B) och 90 cm:



Om man trycker in knapparna i fel sekvens inaktiveras hällen och proceduren för åtkomst till menyn måste upprepas.

5. Släpp upp knappen  igen.

Användarmeny är aktiv och kokzonernas display visar symbolen  alternerat med

siffran .



Detta alternativ är endast förbehållet installatören (se "Meny för effektbegränsning (endast för installatör)").



Användning

6. Tryck på symbolen  för att återgå till att välja mellan alternativen.

Rullningslistan visas där det vid varje segment är associerat ett menyalternativ.

7. Tryck på rullningslistans segment (utom de första två) för att välja tillgängliga alternativ.



- Det första segmentet från vänster (alternativ **U0**) är förbehållet proceduren för effektbegränsning (endast för installatören).
- Av tekniska skäl är det andra segmentet från vänster (alternativ **U1**) inaktiverat. Det kommer inte hända något om du väljer detta alternativ.


Alternativet **U2** ger möjlighet att ändra knappljudet. Det finns 4 inställningssteg som kan väljas med hjälp av rullningslistan.



Beroende på vardera alternativs inställningssteg visar rullningslistan endast de segment som motsvarar de steg som kan väljas.

- Värdet **0**: den lägsta volymen.
- Värdet **3**: den högsta volymen.



Knappljuden  och ljudet som aktiveras vid felmeddelanden kan inte inaktiveras.

Alternativet **U3** ger möjlighet att ändra volymen på ljudsignalerna när minuträknaren räknat ner i 4 inställningssteg.

- Värdet **0**: den lägsta volymen.
- Värdet **3**: den högsta volymen.

Alternativet **U4** ger möjlighet att ställa in displayens ljusstyrka i 10 inställningssteg.

- Värdet **0**: maximal ljusstyrka.
- Värdet **9**: minimal ljusstyrka.

Alternativet **U5** ger möjlighet att visa sekundnedräkningen för timern med minuträknare och för den tidsinställda tillagningen, från 59 sekunder till 0.



Sekundräknaren visas när timern ställs in till en tid under 10 minuter.

- Värdet **0**: animering inaktiverad.
- Värdet **1**: animering aktiverad.



Alternativet **U6** ger möjlighet att aktivera eller inaktivera automatisk avkänning av kokkärl. (Se "Automatisk aktivering av kokzon")

- Värdet **0**: automatisk avkänning inaktiverad.
- Värdet **1**: automatisk avkänning aktiverad.



Om den automatiska avkänningen är inaktiverad måste zonen aktiveras manuellt när ett kärl har ställs på hällen.

Alternativet **U7** ger möjlighet att ställa in längden på ljudsignalen som aktiveras när minuträknaren räknat klart, i 3 inställningssteg:

- Värdet **0**: ljudsignalen hörs under 120 sekunder.
- Värdet **1**: ljudsignalen hörs under 10 sekunder.
- Värdet **2**: ljudsignalen är inaktiverad.

Alternativet **U8** ger möjlighet att aktivera det automatiska läget av funktionen Auto-Vent 2.0, i 8 inställningssteg. Följande tabell sammanfattar möjliga inställningar:

Värde	Köksfläk- tens lampor	Köksfläkstens fläkthastighet		
		Särskild tillagning	Medelinten- siv tillagning	Inten- siv tillagning
0	off		off	
1	on		off	
2 - 4 - 6	on	off	hastighet 1	hastig het 2
3 - 5 - 7	on	hastighet 1	hastighet 2	hastig het 3

Baserat på apparatens effektbegränsning, se tabellen nedan för att välja det lämpligaste värdet:

Värde	Effektbegränsning
2 - 3	upp till 4 kW
4 - 5	från 4 till 5 kW
6 - 7	från 5 till 11,1 kW





Om man väljer ett värde som hänvisar till en högre effektnivå än den inställda, kanske vissa av köksfläkstens hastighetsnivåer inte är tillgängliga.

Alternativet **U9** ger möjlighet att aktivera eller inaktivera funktionen Auto-Vent 2.0:

- Värdet **0**: funktionen är inaktiverad.
- Värdet **1**: funktionen är aktiverad.

Stänga användarmenyn

Användarmenyn kan stängas på två sätt:

1. Tryck på knappen . Alla ändringar kasseras och hällen stängs av.
Eller
2. Håll knappen On/Off  intryckt i minst 2 sekunder. Ändringarna sparas och hällen stängs av.



3.8 Felkoder

Vid felfunktion visar apparaten aktuell felkod på kokzonernas displayer.

Felkoderna börjar alltid med "E.." eller "Er.." följt av en siffra.

Nedan anges de felkoder som kan hanteras utan att teknisk service behöver ingripa.

- **Er03**: Ta bort eventuellt material eller kärl från området med de främre kommandona.
- **E2**: Kontrollera att kokkärlen är anpassade för tillagning med induktion och att de inte är tomma. Låt apparaten svalna.



Om dessa felkoder visas ofta, kontakta teknisk service.

För samtliga övriga felkoder gäller att anteckna koden och kontakta teknisk service.



4 Rengöring och underhåll

4.1 Anvisningar



Felaktig användning
Risk för skador på ytor

- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Håll inte socker eller söta blandningar på spishällen vid tillagning.
- Placera inte material eller substanser som skulle kunna smälta (plast eller aluminiumfolie) på spishällen vid tillagning.
- Se till att hålla spishällen ren och placera inte föremål av något slag på sensorknapparna.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas. Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.

4.2 Rengöring av ytorna

För att bevara ytorna i gott skick ska de rengöras efter varje användningstillfälle, efter att de svalnat.

4.3 Vanlig rengöring varje vecka

Rengör och behandla spishällen en gång i veckan. Använd en vanlig produkt för glasrengöring. Följ alltid anvisningarna från tillverkaren. Det silikon som finns i dessa produkter skapar en skyddsfilm som skyddar mot vatten och smuts. Alla fläckar stannar på skyddsfilmen och kan därmed enkelt tas bort. Torka ytan med en ren trasa. Se till att inga rester från rengöringsmedel blir kvar på ytan eftersom sådana ämnen reagerar kraftigt när spishällen sedan värms upp igen vilket kan förändra ytans struktur.

4.4 Matstänk eller rester

Eventuella ljusa spår som orsakats av kokkärl med aluminiumbotten kan torkas bort med en fuktad trasa doppad i vinäger. Om det efter tillagningen blir kvar brända rester ska de avlägsnas. Skölj med vatten och eftertorka med en ren trasa.

Sandkorn som kan ha fallit på spishällen i samband med sköljning av sallad eller potatis kan skrapa spishällens yta när man flyttar kastrullerna.

Torka därför omedelbart bort eventuella sandkorn från spishällens yta.



Kromförändringar har ingen betydelse för glaskeramikkens funktion och stabilitet. Det handlar i själva verket inte om förändringar av spishällens material, utan om matrester som inte tagits bort och som förkolnat.

Det kan uppstå **glansiga ytor** som orsakas av att kastrullernas botten gnids mot spishällen, särskilt om de kastrullerna är av aluminium, eller av användning av olämpliga rengöringsmedel. Dessa är svåra att få bort med hjälp av vanliga rengöringsprodukter. Det kan visa sig nödvändigt att rengöra flera gånger. Användning av starka rengöringsprodukter, eller friktionen med kastrullernas botten, kan med tiden repa spishällens dekorationer och bidra till att fläckar uppstår.

4.5 Vad gör man om...

Spishällen inte fungerar:

- Kontrollera att spishällen är ansluten och att huvudströmbrytaren är tillkopplad.
- Kontrollera att inga strömbortfall förekommer.
- Kontrollera att inte säkringen gått. I sådant fall ska man byta ut säkringen.
- Kontrollera att den automatiska brytaren i hushållets elsystem inte utlösts. I sådant fall ska man aktivera brytaren igen.

Tillagningsresultaten inte är tillfredsställande:

- Kontrollera att tillagningstemperaturen inte är för hög eller för låg.

Spishällen producerar rök:

- Låt spishällen svalna och rengör den efter tillagningen.
- Kontrollera att inte maten läckt ut och använd eventuellt en större kastrull.

Säkringarna eller hushållets termomagnetiska brytare utlöser kontinuerligt:

- Kontakta Teknisk Service eller en elektriker.

Det finns skador eller sprickor på spishällen:

- Stäng omedelbart av apparaten, koppla bort den elektriska tillförseln och kontakta kundservice.



5 Installation

5.1 Elektrisk anslutning



**Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt**

- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Bär personlig skyddsutrustning.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Inaktivera den allmänna elektriska tillförseln.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.
- Använd värmetåliga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.

Allmän information

Kontrollera att egenskaperna för elnätet är lämpliga i förhållande till de värden som anges på dekalen.

Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

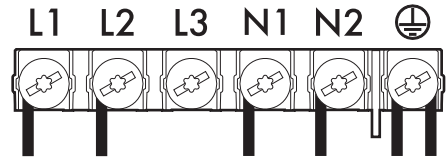
Dekalen får aldrig avlägsnas.

Sörj för jordning med hjälp av en kabel som är minst 20 mm längre än de andra.

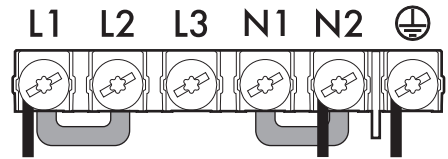
Beroende på modell kan apparaten vara inkopplad på följande sätt:

Modeller på 60 cm och 80 cm (A):

- 220-240 V / 380-415 V 2N~



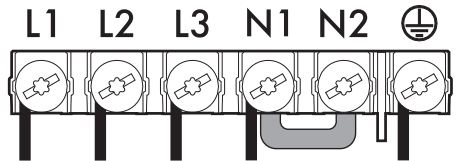
Kabel med **sex poler 6 x 1,5 mm²**.



Kabel med **tre poler 3 x 6 mm²**.

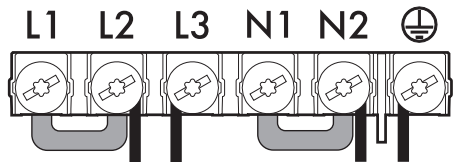
Modeller på 80 cm (B) och 90 cm:

- 380-415 V 3N~



Kabel med **fem poler 5 x 1,5 mm²**.

- 220-240 V 3~ / 380-415 V 2N~

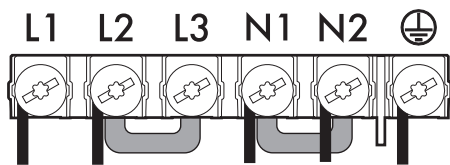


Kabel med **fyra poler 4 x 4 mm²**.



Installation

- 220-240 V 1N~



Kabel med **fem poler 5 x 2,5 mm²**



Använd alltid den medföljande klämman vid anslutning.

Fast anslutning

Installera en flerpoleg brytare på linjen för tillförsel, i enlighet med installationsföreskrifterna. Brytaren ska placeras i närheten av apparaten och på ett sådant sätt att man lätt kommer åt den.



För elkabeln genom möbels baksida. Se till att den inte kommer i kontakt med spishällens undersida eller en eventuell ugn som monterats under spishällen.



Var uppmärksam om du ansluter ytterligare elektriska apparater! Anslutningskablarna får inte komma i kontakt med varma kokzoner.

Provkörning

När installationen slutförts ska en kort provkörning göras. Om apparaten inte fungerar ska man först försäkra sig om att man följt anvisningarna korrekt, därefter koppla bort apparaten från elnätet och kontakta kundservice.

5.2 För installatören

- Nätkabeln får inte vikas eller snurras.
- Apparaten ska installeras i enlighet med aktuella installationsscheman.
- Om apparaten inte fungerar korrekt efter att alla kontroller utförts kontakta en lokal auktoriserad serviceverkstad.
- När apparaten installerats korrekt ber vi att ni informerar användaren om korrekt användningsmetod.

5.3 Meny för effektbegränsning (endast för installatör)

För att kunna ändra den maximalt förbrukade effekten på apparaten måste du gå in på användarmenyn (se "Meny"). När du öppnat användarmenyn är det första tillgängliga alternativet markerat med koden "U0" (total maxeffekt). Totalt finns 10 alternativ som kan ändras. Alla alternativ markeras på displayen med bokstaven "U" alternerat med en stigande siffra.

1. När man har startat användarmenyn

visar kokzonernas display symbolen



upptill, alternerat med siffran



2. Timerns display visar istället den fabriksinställda effekten (värden uttryckta i kW - beroende på modell):





3. Tryck på timerns display för att aktivera effektändring.



4. Tryck på rullningslistens vänstra sida för att sänka effekten eller på den högra sidan för att höja effekten.

Tack vare funktionen **Eco-Logic Advance**, ökar eller minskar effektvärdet i steg på 0,1 kW var gång den vidrörs.

För att gå ut ur användarmenyn kan du:

1. Trycka på  i minst två sekunder för att spara ändringarna.
2. Trycka på  för att ta bort ändringarna.

I båda fallen kommer hällen att stängas av och behöver på nytt sättas på.

Tabell över förbrukad effekt

Modell	Minsta effekt (kW)	Maximal effekt (kW)
60 cm 80 cm (A)	2,4	7,4
80 cm (B) 90 cm	2,4	11,1

5.4 Säkerhetsföreskrifter



Värmeutveckling vid drift av apparaten

Brandrisk

- Kontrollera att möbelns material är värmebeständigt.
- Kontrollera att det finns korrekta öppningar i möbeln.
- Hindra inte med någon installationstyp ventilationsgallret placerat på produktens framsida.

Fanér, lim eller plastbeklädnad på intelligande möbler måste vara värmebeständiga ($>90^{\circ}\text{C}$), annars kan de med tiden bli missformade.

Minimiamstånd mellan köksfläkten och spishällens yta måste minst motsvara det avstånd som anges i monteringsinstruktionerna för köksfläkten.

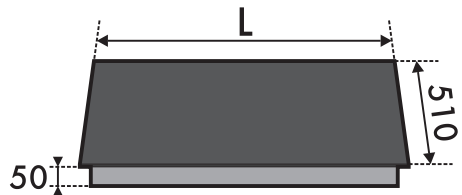
Man måste även respektera minimiamstånden för utskärningar i ytan på den bakre sidan enligt vad som anges på monteringsritningarna.

5.5 Utskäring av arbetsytan



Följande ingrepp kräver mureri- och/eller snickeriarbeten som måste utföras av en behörig tekniker. Installationen kan utföras på olika material såsom murverk, metall, solitt trä eller plastlaminerat trä under förutsättning att dessa är värmebeständiga ($>90^{\circ}\text{C}$).

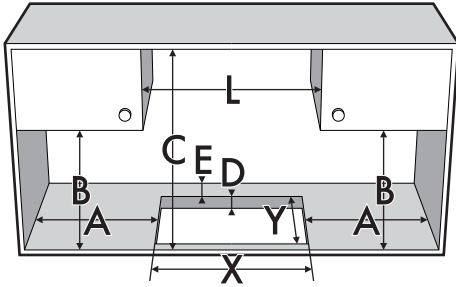
Gör en öppning i möbelns arbetsskiva med de angivna måtten (mm).





Installation

Halvt infälld inbyggnad

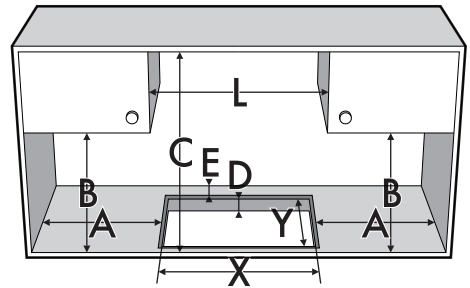
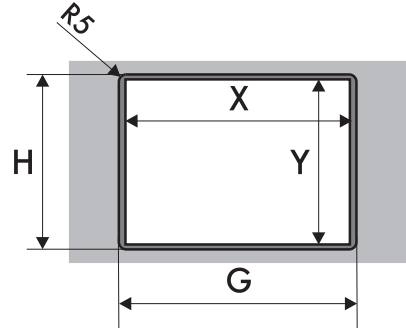


L	X	Y
600	560	480
800 (A)	730 ÷ 750	480 ÷ 490
800 (B)	750	490
900	860	490

A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50

Inbyggnad i linje

Vad gäller denna typ av håll måste man även fräsa hålet för inbyggnad om man vill installera hållen i linje med arbetsytan.



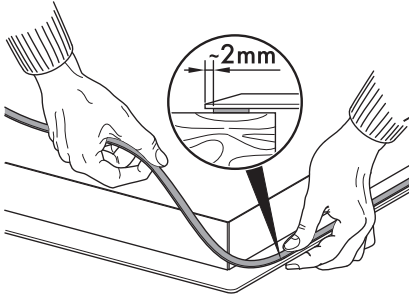
L	X	Y	G	H
600	560	480	604	514
800 (A)	730 ÷ 750	480	804	514
800 (B)	750	490	804	514
900	860	490	904	514

A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50

Efter att ha applicerat den självhäftande tätningen (A) på glasytan och efter att ha placerat och fäst spishällen ska man fylla kanterna med det isolerande silikonet (B) och torka bort eventuellt överflöd.

Tätning av spishällen

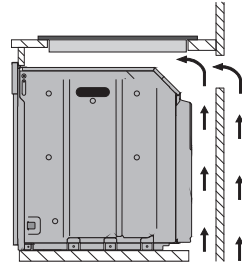
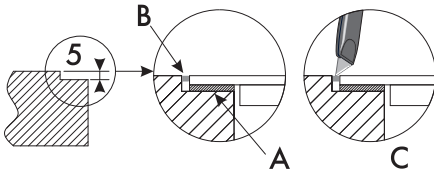
Före montering ska man för att undvika att vätska tränger in mellan spishällens ram och arbetsytan sätta på den självhäftande tätningen som medföljer längs hela spishällens omkrets.



Fixera inte spishällen med silikon. Detta gör att man skadar spishällen om man skulle behöva ta bort den.



Om man behöver flytta kockhällen igen ska man skära bort silikonet med en fickkniv innan man försöker flytta den (C).



med öppning i botten och på baksidan

5.6 Inbyggnad

I utrymme för inbyggnad av ugn

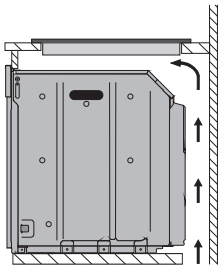


Om spishällen installeras över en ugn måste denna vara försedd med en kylfläkt.

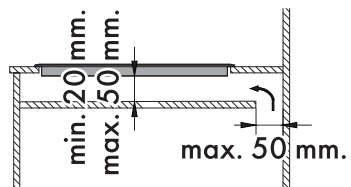
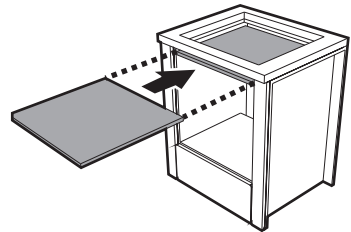
Avståndet mellan spishällen och köksmöblerna eller inbyggnadsapparaterna måste vara sådant att en tillräcklig ventilation och tillräcklig luftutmatning kan garanteras. Om spishällen installeras ovanpå en ugn måste man lämna ett visst utrymme mellan de båda apparaterna.

I neutralt utrymme eller lådor

Om det finns andra möbler (sidoväggar, lådor etc.), diskmaskiner eller kylskåp under spishällen måste en dubbel botten i trä installeras, vid ett avstånd på minst **20 mm** från spishällens undersida, för att undvika oavsiktlig kontakt. Den dubbla botten ska kunna avlägsnas endast med hjälp av avsedda verktyg.



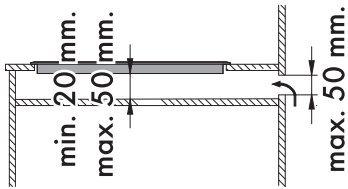
med öppning i botten



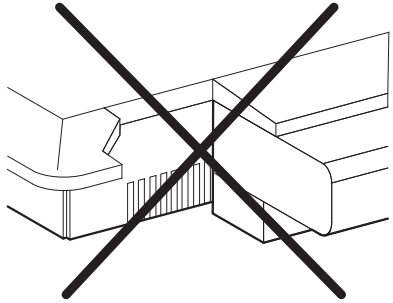
med öppning i botten



Installation



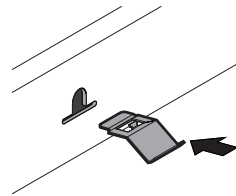
med öppning på baksidan



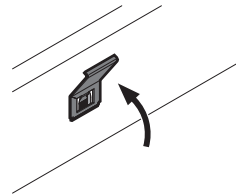
Förankringsstift

För att garantera fixering och optimal centrerung ska man placera de medföljande stiften enligt vad som beskrivs nedan:

1. För in stiften och fäst dem i horisontellt läge genom att lätt trycka in dem i skåran.



2. Vrid dem sedan uppåt för att spärra fast dem helt.



Att inte installera den dubbla botten i trä utsätter användaren för risken att av misstag komma i kontakt med vassa eller varma delar.

Ventilation

Nedan illustreras två lämpliga installationer för korrekt ventilation och en felaktig installation som ska undvikas.

