

VARNING	208	Användning av hällen	217
Allmänna säkerhetsanvisningar	208	Extrafunktioner	219
Installation	211	Specialfunktioner	221
Apparatens syfte	212	Meny	221
Denna bruksanvisning	212	Säkerhetsfunktion	223
Tillverkarens ansvar	212	Felmeddelanden	224
Identifikationsdekal	213	RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	224
Bortskaffning	213	Rengöring av glaskeramikhällen	224
Spara energi	213	Vad gör man om...	224
Hur man läser bruksanvisningen	213	INSTALLATION	225
BESKRIVNING	214	Elektrisk anslutning	225
Allmän beskrivning	214	Procedur för effektbegränsning	226
Kontrollpanel	215	Utskäring av arbetsytan	226
ANVÄNDNING	216	Inbyggnad	227
Förberedelser	216	Fastsättning vid inbyggnadsmöbel	228
Grundläggande funktioner	217	För installatören	228

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

VARNING

Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning. Håll barn på avstånd från apparaten.
- Skydda händerna med värmetåligena handskar vid 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 endast använda denna apparat under förutsättning att de övervakas eller noga instruerats angående en säker användning av apparaten och förutsatt att de förstår eventuella risker som är förbundna med användningen.
- 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. Fara för överhettning.
 - Aktivera funktionsspärren om det finns barn eller husdjur i närheten som kan nå spishällen.
 - Vidrör eller rengöra inte spishällen när den är i drift eller när indikeringslamporna för restvärme är tända.
 - 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.
 - Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas hela tiden.
 - OBSERVERA: Att tillaga mat som innehåller fett och/eller olja utan övervakning kan vara farligt och leda till brand.
 - 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 /eller Double Booster (i förekommande fall) för att värma fet eller oljig mat eftersom det föreligger risk för brand.
- Placera inga metallföremål, som bestick eller husgeråd, på spishällens yta när den används eftersom de kan överhettas.
- Använd inte burkar, förslutna behållare, redskap eller kärl av plast vid tillagning.
- Använd inte magnetiska burkar.
- Använd inte grytunderlägg eller annat material mellan kokkärlets botten och ytan i glaskeramik. Risk för brännskador.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Använd eller förvara inte brännbart material i närheten av apparaten eller direkt under spishällen.
- Stäng av apparaten efter användning.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten (i förekommande fall).
- **ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN**

AV DENNA APPARAT
MEDAN DEN ÄR IGÅNG.

- UTFÖR INGA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska personlig skyddsutrustning bäras.
- Rengör inte apparaten när den fortfarande är varm eller i funktion.
- Efter användningen ska kokzonerna stängas av. Dessa förblir mycket varma under en viss tid efter avstängningen. Rör inte vid spishällens ytor.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Om nätkabeln skadas undvik fara genom att omedelbart kontakta den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.
- Vid repor eller sprickor, eller om glaskeramikhällens yta skulle gå sönder, ska apparaten omedelbart stängas av. Koppla bort eltillförseln och kontakta teknisk service.
- 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.

- I enlighet med bestämmelser angående elektromagnetisk kompatibilitet tillhör spishällen med elektromagnetisk induktion grupp 2 och klass B (SS-EN 55011).

Skador på apparaten

- 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.
- Sitt inte på apparaten.
- Ytan i glaskeramik får inte användas som avlastningsyta.
- Använd inte apparaten som avlastningsyta.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Använd inte spishällen om en ugn installerats därunder och ett pyrolysprogram körs i ugnen.
- 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.
 - Använd alltid kockkärl 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.
 - Ytan i glaskeramik är mycket stöttålig, men undvik dock att fasta och hårda föremål faller ner på den eftersom den kan gå sönder.
 - 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).

- Apparatens har inte utformats för att användas med externa timers eller system för fjärrstyrning.

Installation

- **DENNA APPARAT FÅR INTE INSTALLERAS PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.**
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- Kontrollera att det finns korrekta öppningar i möbeln.
- Kontrollera att möbelns material är värmebeständigt.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmestålignade kablar som tål minst 90 °C.
- För elkabeln genom möbelns 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.

- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.
- Fäst inte apparaten alltför hårt vid möbeln eftersom det kan uppstå skador under användningen eller delvis täppa till värmespridningsspringorna.
- Installation och eventuellt byte av den elektriska strömkabeln måste utföras av behörig teknisk personal.
- Om nätkabeln skadas undvik fara genom att omedelbart kontakta den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) förse dig alltid med personlig skyddsutrustning.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
- Se till att apparaten kan frånkopplas efter installationen via en lättillgänglig kontakt eller en brytare i händelse av fast installation.
- Matningslinjen ska förses med en allpolig brytare som säkerställer frånkoppling från nätet, med ett kontaktmellanrum som garanterar en fullständig

frånkoppling i enlighet med villkoren i

överspänningskategori III, i överensstämmelse med installationsreglerna.

- Denna apparat får användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.

Apparatens syfte

Denna apparat är avsedd att användas för tillagning av livsmedel inom hushåll. All annan användning är olämplig. Vidare får apparaten inte användas:

- i kök avsedda för personal i affärer, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
- på lantbruk/inom landsbygdsturism.
- av kunder på hotell, motell eller andra liknande boenden;
- på bed and breakfasts.

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.
- Förklaringarna i denna bruksanvisning omfattar även bilder som beskriver det som normalt visas på displayen. Vi påminner dock om att apparaten kan ha en uppdaterad version av systemet, och därför kan det som visas på displayen skilja sig från det som visas i bruksanvisningen.

Tillverkarens ansvar

Tillverkaren avsägar 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.

Identifikationsdekal

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

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.



Elektrisk spänning Fara för elektrisk stöt

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

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa den elektriska strömkabeln och avlägsna den.
- 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.

Spara energi

- Kockärlets botten får inte gå utanför linjerna som är tryckta på ytan i glaskeramik.
- Kockärlen får inte placeras utanför hällens

omkrets eller ovanför displayen.

- Vid köp av kärl kontrollera om den angivna diametern syftar till botten eller kärlets övre del, då den senare nästan alltid är större än diametern på botten.
- 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 kockärlet 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 onödigt energiförbrukning.



Om spishällen och en eventuell ugn används samtidigt kan under vissa förhållanden den maximala gränsen för effektförbrukning för själva elsystemet överskridas.

Hur man läser bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:



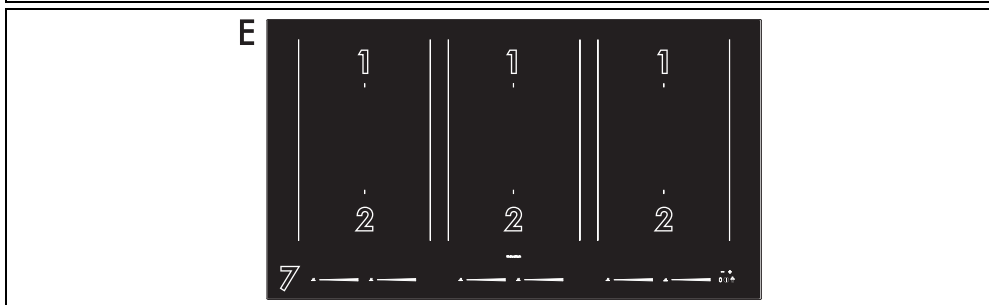
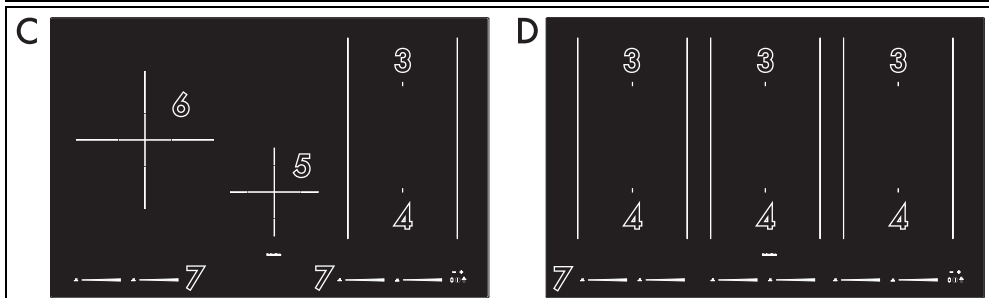
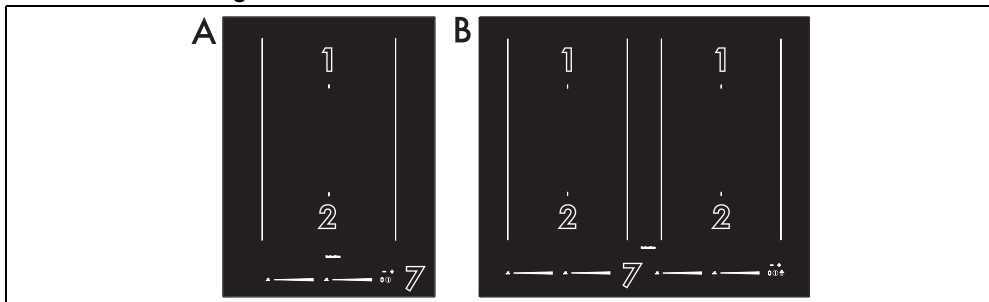
Varning/försiktighet



Information/förslag

BESKRIVNING

Allmän beskrivning



- 1, 2,..., 6: Kokzoner med induktion
- 7 Kontrollpanel
- A: Modeller på 38 cm.
- B: Modeller på 60 cm.
- C: Modeller på 80 cm med 4 kokzoner.
- D: Modeller på 80 cm med 6 kokzoner.
- E: Modeller på 90 cm.

Zon	Mått H x L (mm)	Maximal effektförbrukning (W)*	Förbrukad effekt i Booster-funktion (W)*	Förbrukad effekt i Booster-funktion (W)*
1 - 2 Enskilda kokzoner	182 x 240	2100	2500	3000
1 + 2 Bridge-funktion	365 x 240	3000	3700	-
3 - 4 Enskilda kokzoner	182 x 200	2100	2500	3000

Zon	Mått H x L (mm)	Maximal effektförbrukning (W)*	Förbrukad effekt i Booster-funktion (W)*	Förbrukad effekt i Booster-funktion (W)*
3 + 4 Bridge-funktion	365 x 200	3000	3700	-
5	160 x 160	1400	2100	-
6	250 x 250	2300	3000	-

* Dessa effektivvärden är ungefärliga och kan variera beroende på vilket kärl som används samt på de värden som ställs in.

Kontrollpanel


Område med kokzoner



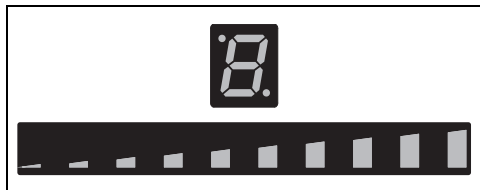
Lista över knappar



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

 Knapp för funktionen Varmhållning: aktiverar varmhållningen.

Lista över ikoner



Grafisk list och display för kokzon: anger den effektivnivå som valts för en kokzon.

 Ikon för funktionen Varmhållning: anger att varmhållningen har aktiverats.


 Ikon med nyckel: anger att funktionsspärren har aktiverats.


 Ikon med klocka: anger tidsinställning för en kokzon.


  Ikoner med Bridge-funktion: visar aktivering av Bridge-funktionen.


Område med de viktigaste kommandona




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

 Funktionsknapp för Auto-Vent 2.0: aktiverar kommunikationen mellan spishällen och köksfläkten (endast på vissa modeller).


 Funktionsknapp för Grill: aktiverar funktionen Grill.

 Knappar för att öka och minska värde.

 Ikon för timer: anger aktivering av den fristående timern.

 Timerns display.



Avsaknad av symbolen  anger att apparaten inte är förberedd för trådlös kommunikation med köksfläkten.

Fördelar med tillagning på induktionshäll



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 energioverföring 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

Förberedelser



Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

- Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens in- och utsida samt från tillbehören (i förekommande fall).
- Avlägsna eventuella etiketter (med undantag av dekalen med tekniska data).

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.

Kokkärlens diameter

För att försäkra sig om att hällen avläser kärlden på korrekt sätt samt för optimala tillagningsresultat, ska kärldens dimensioner överensstämma med de mått som anges i nedanstående tabell.

Kokzoner	Minsta diameter (mm)	Rekommenderad diameter (mm)
1 - 2 (Enskilda)	90 - 110	170 - 190
1 - 2 (Bridge)	190 - 230	240
3 - 4 (Enskilda)	90 - 110	160 - 180
3 - 4 (Bridge)	190 - 230	200
5	70 - 90	160
6	110 - 130	250

Kom ihåg:

- Kokkärlen får inte överskrida de serigrafierade linjerna på hällens yta.
- Närma inte kärlden till kanterna på glaskeramikytan och heller inte till styrpanelen.
- En eventuell grillpanna ska ha mått som inte överskrider 36 x 24 cm för kokzonerna 1 -

2 och 36 x 20 cm för kokzonerna 3 - 4.



- Använd inte grillpannan på kokzonerna 5 och 6.

Grundläggande funktioner

Första anslutningen till elnätet

Vid första anslutningen till elnätet, eller efter ett strömavbrott och återställning av detsamma, utförs en automatisk kontroll som tänder indikeringslamporna och displayen under några sekunder. När denna avslutats går det att använda apparaten på normalt sätt.

Start och avstängning

För att tända apparaten, håll knappen  intryckt i åtminstone en sekund. För att stänga av apparaten, tryck på knappen  tills en ljudsignal avges. Efter tändning släcks apparaten automatiskt efter cirka 10 sekunders inaktivitet.


Användning av hällen

Aktivering av kokzonerna



Hällen är försedd med ett system för automatisk avkänning av kokkärl.

När apparaten har satts igång:

1. Placera ett kokkärl (som är lämpligt för tillagning med induction och som inte är tomt) på den kokzon du avser använda.
2. Displayen till den kokzon som kokkärlet har placerats på tänds automatiskt och visar .

Inställning av kokzon

När man placerat ett kokkärl och försäkrat sig om att zonen har aktiverats:

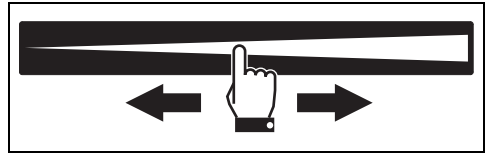
1. Placera ett finger till vänster på rullningslisten för den kokzon du ska använda.



Nu är det angivna effektvärdet lika med .

2. Dra fingret åt höger eller åt vänster för att välja en effekt från 1 till 9, eller aktivera

funktionerna Booster eller Double Booster (se de särskilda kapitlen).



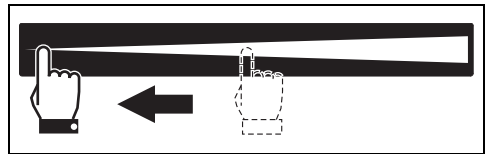
Displayen för den zon som används visar det inställda effektvärdet.




Det går även att välja effektnivå genom att trycka direkt på rullningslisten, ungefär på den punkt som motsvarar den önskade effektnivån.


Avstängning av kokzonerna

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



1. Den valda zonen display visar värdet .



För att stänga av mer än en kokzon samtidigt, räcker det att stänga av hällen med knappen .

Sammanfattande tabell över effektnivåer

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

Effektnivå	Lämplig för:
0	Läge OFF
från 1 till 2	Tillagning av mindre mängder mat (lägsta effekter)
från 3 till 4	Tillagning
från 5 till 6	Tillagning av stora mängder mat, grillning av större stycken
från 7 till 8	Grillning, fritering med mjöl
9	Grillning



För att koka upp stora mängder vatten (maximal effekt, se "Booster-funktion" och "Dubbel Booster-funktion")

Booster-funktion

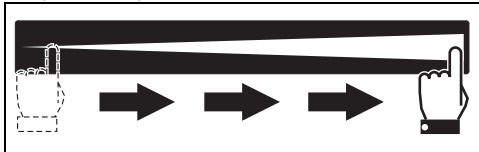


Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

Funktionen Booster gör det möjligt att värma upp ett kokkärl till maximal temperatur under en begränsad tid. Kan användas för att koka upp stora mängder vatten under en kort tid.

När hällen satts igång och en kokzon valts:

1. Dra fingret från vänster ända till höger ände på rullningslistan.



Booster-funktionen kan även aktiveras genom ett enda tryck i höger ände av rullningslistan.

2. Booster-funktionen aktiveras och kokzonens display visar symbolen



Booster-funktionen förblir aktiv i 5 minuter efter vilka effektnivån automatiskt återgår till 9.

Inaktivera Booster-funktionen genom att minska kokzonens effektnivå eller stäng av apparaten.

Funktionen Double Booster



Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

Med funktionen Double Booster kan ännu högre effekt uppnås än med funktionen Booster.

När Booster-funktionen aktiverats på en kokzon, tryck en gång till längst till höger på rullningslistan. Nu visas symbolerna

och i ordningsföljd och anger att funktionen Double Booster är aktiv.

För att inaktivera funktionen räcker det med att välja en annan effektnivå eller slå av apparaten.

Bridge-funktion (endast på vissa kokzoner)



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

Med denna funktion kan man styra den främre vänstra zonen och den bakre vänstra zonen samtidigt när kokkärl som fiskgrytor eller

avlånga kärl används.

Efter att spishällen aktiverats:

1. Placera två små kokkärl eller en med avlång form på zoner som är vertikalt sammankopplade.
2. Displayen till de berörda kokzonerna visar symbolen
3. Bredvid displayen blinkar symbolerna och Dessa symboler markerar att funktionen Multizone kan aktiveras.

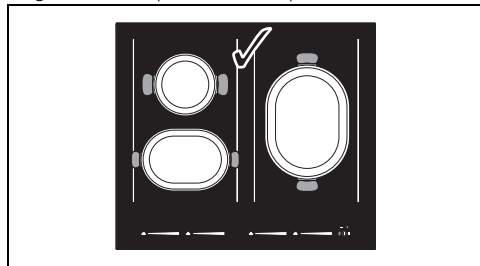
För att aktivera funktionen Bridge:

1. Tryck på rullningslistorna till de berörda zonerna på samma gång; symbolerna och börjar lysa med fast sken igen.
2. När funktionen har aktiverats är det endast displayen till vänster som förblir aktiv.
3. Använd rullningslistan till den vänstra zonen för att ställa in önskad effektnivå för båda zonerna.

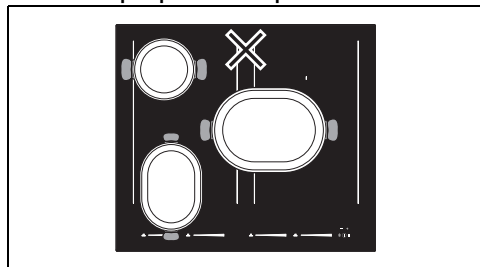


När funktionen Bridge är aktiv kan funktionen Double Booster inte aktiveras på de aktuella zonerna.

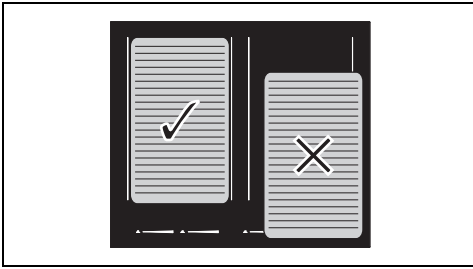
Om stora, ovala eller avlånga kärl används, se nogga till att de placeras mitt på kokzonen.



Exempel på korrekt placerade kärl



Exempel på EJ korrekt placerade kärl



Exempel på grillpannans placering

Extrafunktioner

Fristående timer



Timern kan ställas in till maximalt 1 timme och 59 minuter.

Med denna funktion kan du programmera en timer som i sin tur aktiverar en ljudsignal när den inställda tiden passerat. Minuträknaren avbryter inte funktionen för kokzonerna utan meddelar endast användaren när de inställda minuterna har förflutit.

När hällen tänts, utan att någon kokzon valts:

1. Tryck in knapparna och samtidigt; ikonen visas mellan dem.
2. Timerns display visar .
3. Använd knappen och för att välja önskad tid. Håll knapparna intryckta för en snabbare frammatning.
4. Efter ett ögonblick startar nedräkningen och punkten mellan den första och andra siffran blinkar.
5. När tiden förflutit aktiveras en ljudsignal. Tryck på knappen eller för att stänga av ljudet.

Ändra eller inaktivera timern med minuträknare

För att ändra eller inaktivera minuträknaren i samband med nedräkningen:

1. Tryck på knappen för att tända hällen (om den skulle vara släckt eller i stand-by).
2. Tryck in knapparna och på samma gång.
3. Använd knapparna och för att ändra nedräkningen eller för att nollställa timern. Nollställning av timern medför att den avaktiveras.

Schema för att öka och minska timern med minuträknare (tryck för tryck)

	-	+
från 0 till 5 minuter	10 sek.	1 minut
från 5 till 9 minuter	30 sek.	1 minut
från 9 minuter och längre	1 minut	1 minut

Schema för att öka och minska timern med minuträknare (snabb frammatning)

	-	+
från 0 till 10 minuter	1 minut	1 minut
från 10 min till 1 timme	5 minuter	5 minuter
från 1 timme till 1 timme och 59 minuter	5 minuter	5 minuter



När man väljer en tid som motsvarar eller överstiger 10 minuter visas ikonen under timerns display.

Tidsinställd tillagning



Timern kan ställas in till maximalt 1 timme och 59 minuter.


Med denna funktion går det att programmera en automatisk avstängning av alla kokzoner vid slutet av en viss tidsperiod som har ställts in av användaren.

1. Ställa ett kokkärl på en kokzon och välja önskad effektivnivå.
2. Tryck in knapparna och på samma gång. Bredvid zonen display visas ikonen .
3. Använd knapparna och för att välja önskad tid. Håll knapparna intryckta för en snabbare frammatning.
4. Den tidsinställda tillagningen startar ett par sekunder efter det senaste valet.



5. När tiden förflutit aktiveras en ljudsignal.


Tryck på knappen  eller  för att stänga av ljudet.



- Funktionen kan aktiveras för flera kokzoner samtidigt.
- När tiden ställs in för en annan kokzon, mörknar ikonen  något för den kokzon som ställs in tidigare.

Ändring eller avstängning av tidsinställd tillagning

För att ändra eller nollställa en tidsinställd tillagning räcker det att följa instruktionerna för att ändra eller nollställa timern med minuträknare. Om man ställt in flera tidsinställda tillagningar måste man trycka in knapparna  och  på samma gång för att flytta sig mellan de olika zonernas respektive timer och ändra dem en efter en.

Varje vald timer visas med ikonen  fullt belyst, medan övriga ikoner visas något förmörkade.



Under en eller flera tidsinställda tillagningar kan en fristående minuträknare ställas in.


Snabb uppvärmning



Denna funktion är inte tillgänglig för effekterna Uppvärmning, Booster och Double Booster.

Denna funktion värmer högst en kokzon och gör så att denna snabbare når det värmeläge som motsvarar den valda effektnivån.

Efter att en kokzon valts:



1. Håll rullningslisten intryckt på önskad effektnivå (från 1 till 9) i åtminstone 3 sekunder.
2. Kokzonens display visar symbolen  alternerat med vald effektnivå.
3. Efter uppvärmningstiden återställs kokzonen till den effekt som valts i ett tidigare skede.


Funktionen kan inaktiveras genom att man väljer en annan effektnivå eller stänger av apparaten.

Pausfunktion (endast på vissa modeller)

Denna funktion medger att avbryta aktiviteten för alla kokzoner.

För att aktivera funktionen Paus:



1. Med åtminstone en aktiv kokzon, tryck samtidigt på knapparna  och .

2. Symbolen  visas på samtliga kokzoners display.



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

För att stänga av pausfunktionen:

1. Tryck in knapparna  och  på samma gång. Nu visas en animation av den bakre högra zonen grafiska list.
2. Dra med fingret längs rullningslisten, från vänster till höger.
3. Nu är pausfunktionen inaktiverad och de funktioner som ställts in i ett tidigare skede återställs.



Under pausfunktionen förblir begränsningen av tillagningstid, symbolerna för restvärme och funktionsspärren aktiva.





Funktionen Recall (endast på vissa modeller)



Denna funktion kan endast användas om åtminstone en kokzon var aktiv vid den oavsiktliga avstängningen.

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:

1. Sätt igång apparaten.
 - Led-lamporna ovanför knapparna  och  blinkar.
2. Tryck samtidigt på knapparna  och  för att återställa de funktioner som tidigare var aktiva.

Med funktionen Recall kan man återställa endast följande funktioner:

- 1 Kokzonernas aktiviteter och effektnivåer.
- 2 Tidsinställda tillagningar.
- 3 Bridge-funktion.
- 4 Snabb uppvärmning.
- 5 Booster- och Double Booster-funktioner.



De funktioner som inte befinner sig på listan kommer inte att återställas.

Specialfunktioner


Funktionen Varmhållning



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

För att aktivera funktionen Varmhållning efter att ha startat hällen:

1. Ställ ett kokkärl på en kokzon.
2. Tryck på knappen  för att aktivera funktionen. Den valda kokzonens display visar symbolen  och ikonen  visat bredvid den gratiska listan.


För att inaktivera funktionen Varmhållning på en zon räcker det att trycka in knappen  till den berörda zonen på nytt.

Funktionen Grill



Med denna funktion kan man aktivera funktionen Bridge i automatiskt läge enbart för kokzonerna till höger. Detta är användbart när man vill använda grillpanna eller laga mat i avlånga kokkärl.

För att aktivera funktionen Grill:

1. Placera grillpannan eller det avlånga kokkärlet på de högra kokzonerna.
2. Tryck på knappen . Lysdioden ovanför blinkar.

Den främre zonen display visar symbolen

 medan den bakre visar symbolen .

Elektroniken ställer automatiskt in effektnivån på 9 (föruppvärmningsfas).



Efter 3 minuters aktivitet sänks effekten till nivå 7 och led-lampan ovanför Grillfunktionsknappen lyser med fast ljus.

Använd rullningslistan för att när som helst justera effektnivån.

Tryck på knappen  för att stänga av funktionen Grill.


Auto-Vent-funktion 2.0 (endast på vissa modeller)



- 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.

Funktionen har ett automatiskt och ett manuellt läge:

- Det automatiska läget reglerar köksfläktens utsugningshastighet baserat på apparatens totala effekt (se "Användarmeny - alternativ U2)
- Det manuella läget möjliggör reglering av utsugningshastigheten genom att trycka på knappen .

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

1. Tryck på knappen .
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.






Meny

Användarmenyn låter dig ändra vissa av apparatens funktionella egenskaper. 4 alternativ finns tillgängliga och varje alternativ är utmärkt på timerns display med bokstaven "U"

tillsammans med ett progressivt nummer.

Alternativ	Beskrivning
	Effektbegränsning (kW) - Modifiering som är förbehållen installatören
	Aktivering och inaktivering av funktionen Auto-Vent 2.0 (endast på vissa modeller)
	Konfigurering av funktionen Auto-Vent 2.0 i automatiskt läge (endast på vissa modeller)
	Reserverat alternativ

Åtkomst till användarmenyn

1. Med avstängd håll, slå på den med knappen .
2. Tryck inom 3 sekunder på  igen för att stänga av den. Ikonen  börjar blinka.
3. Tryck samtidigt på knapparna  och  tills de grafiska listerna visas ovanför rullningslistan i den högra zonen.
4. Tryck samtidigt mitt på båda rullningslistorna för att komplettera åtkomsten.

Användarens alternativ

När väl åtkomsten utförts är det första föreslagna alternativet det som avser effektbegränsningen (alternativ U0), vars

Värde	Köksfläktens belysning	Köksfläktens fläkthastighet		
		Särskild tillagning	Medelintensiv tillagning	Intensiv tillagning
0	Off		Off	
1	On		Off	
2 - 4 - 6	On	Off	hastighet 1	hastighet 2
3 - 5 - 7	On	hastighet 1	Hastighet 2	Hastighet 3

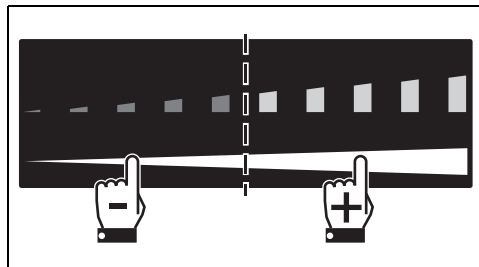
Se tabellen nedan för att välja den lämpligaste nivåinställningen baserat på apparatens effektbegränsning:

Värde	Effektbegränsning
2 - 3	upp till 4 kW
4 - 5	från 4 till 5 kW
6 - 7	från 5 kW och uppåt

modifiering endast får utföras av installatören (se "Procedur för effektbegränsning").

Använd knapparna  och  för att navigera mellan alternativen.

För att välja värdena för varje option, tryck på vänster halva av rullningslistan för att bläddra bakåt och på höger halva för att bläddra framåt.



Alternativet U1 (endast på vissa modeller) ger möjlighet att aktivera eller inaktivera funktionen Auto-Vent 2.0:

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

Alternativet U2 (endast på vissa modeller) ger möjlighet att konfigurera funktionen Auto-Vent 2.0 i sitt automatiska läge. Det går att välja 8 nivåer. Tabellen nedan sammanfattar de möjliga inställningarna:





Om apparaten reglerats på en lägra effektnivå jämfört med den som anges i nedanstående tabell, kan det hända att det inte går att välja vissa hastigheter för köksfläkten.




För de modeller som inte har trådlös anslutning kommer alternativen U1 och U2 att vara synliga, men går inte att använda.

Stänga användarmenyn

Användarmenyn kan stängas på två sätt:

- Tryck på knapparna  och  samtidigt under minst två sekunder. Alla ändringar sparas och hällen stängs av. Det blir därför nödvändigt att slå på den igen.

Eller

- Tryck på knappen  i minst två sekunder. Alla modifieringar elimineras och hällen startas om, men den kommer fortfarande att vara tänd.

Säkerhetsfunktion



Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

Begränsning av tillagningens längd

Apparaten har en automatisk anordning som begränsar funktionstiden.

Såvida inte inställningarna för tillagning med kokkärlet ändras, beror den maximala funktionstiden på varje enskild effektnivå som har valts.




När anordningen för begränsning av funktionstiden aktiveras, inaktiveras uppvärmningen av kokkärlet.

Effektnivå	Maximal tid för tillagningen i timmar
Varmhållning	2
1	9
2	7
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	3
7	2 ½
8	2
9	1 ½
Booster/DBooster	10 minuter

Indikatorer för restvärme

Efter det att kokzonen har stängts av, visas en specifik symbol på varje display som signalerar om zonen fortfarande är varm och den

indikativa temperaturen:

Symbol	Temperatur
	> 60 °C
	> 80 °C
	> 100 °C


Överhettningsskydd

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

När säkerhetströsklarna nås, inaktiveras en eller flera kokzoner. Om den invändiga temperaturen är mycket hög stängs apparaten av automatiskt.

Luckspärr (endast på vissa modeller)







Denna funktion är avsedd att låsa alla hällens knappar när den är i funktion med undantag för knappen .

Denna funktion är användbar under rengöring och för att förhindra oavsiktlig igångsättning.

För att aktivera knapplåset med åtminstone en kokzon aktiv:

- tryck på knapparna  och  samtidigt under minst en sekund.

Knapplåset är aktivt och för varje kokzon visas symbolen .

För att inaktivera knapplåset, tryck samtidigt på knapparna  och  i åtminstone en sekund; symbolerna  försvinner.


Säkerhetsbarnlås





Denna funktion använd för att hindra oavsiktlig aktivering av apparaten t.ex. av barn.

För att aktivera barnspärren är det nödvändigt att apparaten är tillslagen, tillagningszonerna avstängda och ingen timer aktiverad:

- Tryck på knapparna  och  samtidigt i minst 3 sekunder.

Symbolen  visas på displayen för alla kokzonerna och på timerns display.

För att inaktivera barnlåset, tryck samtidigt på knapparna  och  i åtminstone 3 sekunder.

Felmeddelanden

Vid felfunktion visar displayen ett meddelande som innehåller felkoden.

Felkoderna börjar alltid med "E" eller "Er" följt av en rad siffror (till exempel "Er47-30").

Felkoderna:

- "E02"
- "E2"

- "Er21"

Indikerar överhettning av apparaten eller en del av den. Med anledning av detta måste apparaten stängas av omedelbart. Ta bort alla kokkärl och låt apparaten svalna.

Om dessa felkoder kvarstår eller om det visas andra koder ska dessa noteras, kontakta sedan teknisk service.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengöring av glaskeramikhällen



Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

Rengöring av ytorna

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

Vanlig daglig rengöring

Använd alltid och uteslutande särskilda produkter som inte innehåller slipmedel eller klorbaserade syror. Häll ut medlet på en fuktig trasa och torka av ytan. Skölj omsorgsfullt och torka därefter med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

Rengöring en gång i veckan

Rengör och behandla hällen en gång i veckan. Använd en vanlig produkt för rengöring av glaskeramik. 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 plattan eftersom sådana ämnen reagerar kraftigt när spishällen sedan värms upp igen vilket kan förändra ytans struktur.

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 kastrullerna flyttas. Torka därför omedelbart bort eventuella sandkorn från spishällens yta.

Kromförändringar har ingen betydelse för glaskeramikens 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 hällen, särskilt om de förstnämnda 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.



Det rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.



Efter rengöringen storkas apparaten noga eftersom kvarlämnade rester av rengöringsmedel eller vatten kan försämra apparatens funktion och utseende.

Vad gör man om...

Spishällen inte fungerar:

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

Tillagningsresultaten inte är tillfredsställande:

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

- Säkerställ att ytan har en korrekt ventilation och att luftintagen är helt fria från hinder.
- Använd kokkärl som är certifierade och testade för induktionstillagning.

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.

INSTALLATION

Elektrisk anslutning



Se Allmänna säkerhetsanvisningar

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 ledning som är minst 20 mm längre än de andra.

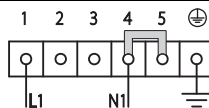
Apparaten får användas i följande lägen:

Modeller på 38 cm (A)

220-240 V 1N~

3 x 1,5 mm²

trepolig kabel

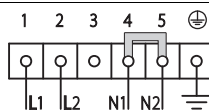


Modeller på 60 cm (B) och modeller på 80 cm med 4 kokzoner (C)

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

6 x 1,5 mm²

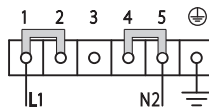
sexpolig kabel



220-240 V

3 x 6 mm²

trepolig kabel

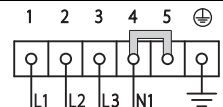


Modeller på 80 cm med 6 kokzoner (D) och modeller på 90 cm (E)

380-415 V 3N~

5 x 1,5 mm²

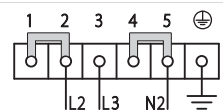
fempolig kabel



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

4 x 4 mm²

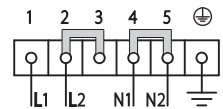
fyrpolig kabel



220-240 V 1N~

5 x 2,5 mm²

fempolig kabel



De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.



Matningskablar är dimensionerade med hänsyn till sammanlagringsfaktorn (i överensstämmelse med standard SS-EN 60335-2-6).



Använd alltid den medföljande klämman vid anslutning (i förekommande fall)

Fast anslutning

Matningslinjen ska förses med en allpolig brytare som säkerställer frånkoppling från nätet och som har ett kontaktmellanrum som garanterar en fullständig frånkoppling i enlighet med villkoren i överspanningskategori III, i överensstämmelse med installationsreglerna.

För den australiensiska och nyzeeländska marknaden:

Frånkopplingen som ingår i den fasta anslutningen ska uppfylla kraven i AS/NZS 3000.

SV

Procedur för effektbegränsning



- Denna procedur är endast reserverad för installatören.
- Vad beträffar de olika modellerna ställs apparaten in till högsta effekt på fabriken.

För att kunna ändra den maximala effekt som apparaten förbrukar måste du gå in på användarmenyen (se Användarmeny").

Alternativet beträffande effektbegränsningen anges med koden **11**, samt med den första som föreslås.

Displayen fram och bak till höger visar de nummer som är associerade med den effekt som fabriksinställts (värde uttryckt i kW - beroende på modell):



Använd rullningslisten längst till höger för att ändra effekten: tryck på vänster sida för att minska den och på höger sida för att öka den.

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

För att lämna användarmenyen se kapitlet "Användarmeny".

Tabell över förbrukad effekt

Modeller	Minsta effekt (kW)	Maximal effekt (kW)
38 cm	1,4	7,4
60 cm	1,4	7,4
80 cm med 4 kokzoner	1,4	7,4
80 cm med 6 kokzoner	1,4	7,4
90 cm	1,4	11,1

Utskärning av arbetsytan

Säkerhetsanvisningar för placering och installation



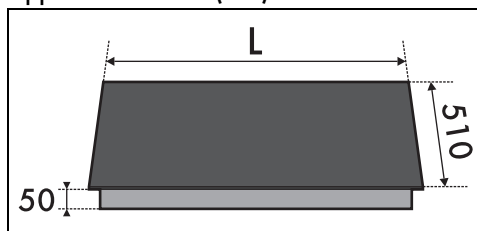
Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

- Installationen kan utföras på olika material såsom murverk, metall, massivt trä eller plastlaminerat trä under förutsättning att dessa är värmebeständiga ($> 90^{\circ}\text{C}$).
- Fanér, lim eller plastbeklädnad på

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

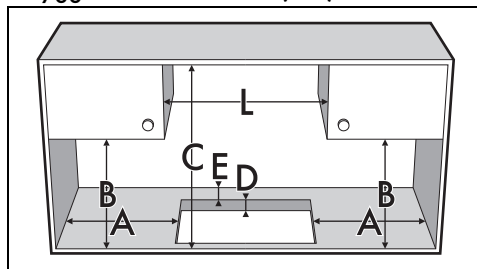
- Om möbelen inte har en öppning för inbyggnad måste detta realiserats genom mureri- och/eller snickeriarbeten som måste utföras av en behörig tekniker.
- Minimiatstånd mellan köksfläkten och spishällens yta måste minst motsvara det avstånd som anges i monteringsinstruktionerna för köksfläkten.
- Respektera även minimiatstånden för utskärningar i ytan på den bakre sidan enligt vad som anges på monteringsinstruktionerna.
- Om apparaten installeras över en ugn måste den sistnämnda vara försedd med en kylfläkt.

Apparatens storlek (mm)



	L
Modeller A på 38 cm	380
Modeller B på 60 cm	600
Modeller C och S på 80 cm med 4 och 6 kokzoner	800
Modeller E på 90 cm	900

Inbyggnadsmöbelns mått (mm)



A	min. 50
B	min. 460
C	min. 750
D	30 ÷ 50

E	min. 50
	min. 380 - modeller A på 38 cm
L	min. 600 - modeller B på 60 cm
	min. 800 - modeller C och D på 80 cm
	min. 900 - modeller E på 90 cm

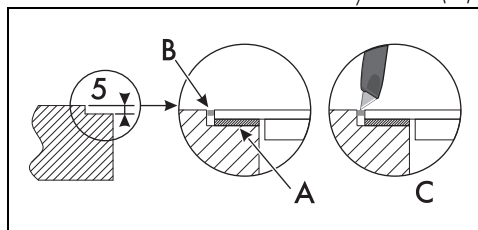
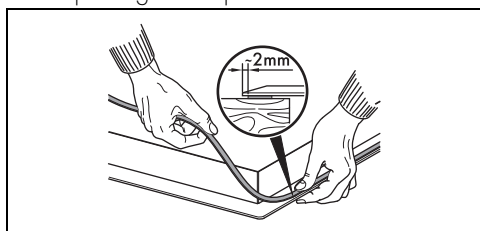


Fixera inte spishällen med silikon. Detta gör att spishällen skadas om den skulle behöva tas bort.

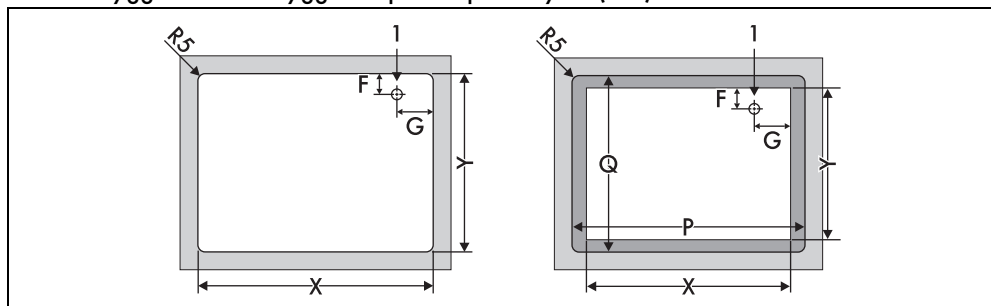
I händelse av infälld inbyggnad det nödvändigt att efter att ha applicerat den självhäftande tätningen (A) på glasytan och efter att ha placerat och fäst spishällen, fylla kanterna med det isolerande silikonet (B) och torka bort eventuellt överflöd. Om du behöver flytta kokhällen igen ska silikonet skäras bort silikonet med en fickkniv innan du försöker flytta den (C).

Tätning av spishällen

Före montering undvik att vätska tränger in mellan spishällens ram och arbetsytan genom att sätta på den självhäftande tätningen som medföljer längs hela spishällens omkrets.



Infälld inbyggnad eller inbyggnad i jämnhöjd med ytan (mm)*



	P	Q	X	Y	F	G
Mod. A på 38 cm	384	506	310	490	139	65
Mod. B på 60 cm	604	514	560	478 ÷ 490	147	145
Mod. C på 80 cm med 4 kokzoner.	804	514	730	480	145	330
Mod. D på 80 cm med 6 kokzoner	804	514	750 ÷ 780	490	145	330
Mod. E på 90 cm	904	514	880	490	144	181

1 Elektrisk anslutning

* Bilden till vänster visar utskärningen för infälld inbyggnad, medan den till höger visar utskärningen för inbyggnad i jämnhöjd med ytan. Modellerna med kopparprofil kan endast installeras som infälld inbyggnad.

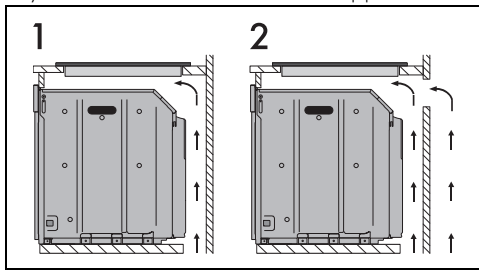
Inbyggnad

I utrymme för inbyggnad av ugn

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 ett visst

utrymme lämnas mellan de båda apparaterna.

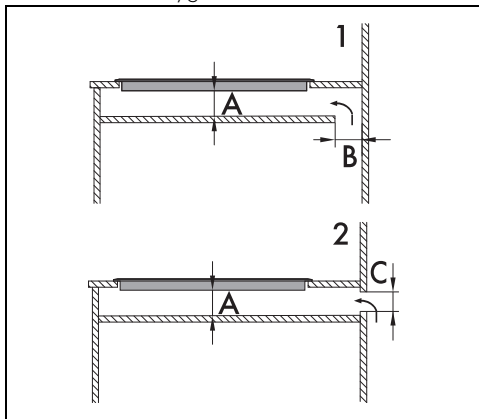


1 Med öppning i botten

2 Med öppning i botten och på baksidan

På tomt utrymme

Om det finns andra möbler under hällen måste en dubbel botten av trä installeras på ett avstånd om minst 20 mm från hällens undersida för att undvika oavsiktlig kontakt. Den dubbla botten ska kunna avlägsnas endast med hjälp av avsedda verktyg.



1 Med öppning i botten

2 Med öppning på baksidan

A min. 20 mm - max. 50 mm

B max. 50 mm

C max. 50 mm

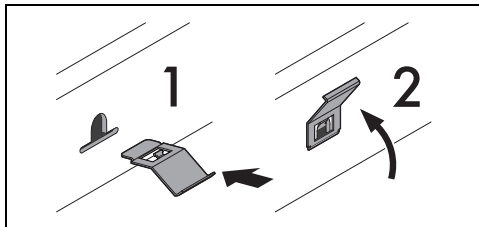


Att inte installera den dubbla botten i trä utsätter användaren för risken att av misstag komma i kontakt med vassa eller varma delar.

Fastsättning vid inbyggnadsmöbel

För att garantera fixering och optimal centrering 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.



För installatören

- Vid anslutning med kontakt (i förekommande fall) ska kontakten alltid vara lättåtkomlig efter installationen.
- 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.