

VARNING	276	Användning av hällen	287
Allmänna säkerhetsanvisningar	276	Extrafunktioner	289
Installation	280	Specialfunktioner	291
Apparatens syfte	282	Meny	292
Denna bruksanvisning	282	Säkerhetsfunktion	293
Tillverkarens ansvar	282	Felmeddelanden	294
Identifikationsdekal	282	RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	294
Bortskaffning	282	Rengöring av spishällen	294
Tekniska data för energieffektivitet	282	Rengöring av glaskeramikhällen	295
Spara energi	282	Vad gör man om...	295
Hur man läser bruksanvisningen	283	INSTALLATION	296
BESKRIVNING	283	Gaskopplingar	296
Allmän beskrivning	283	Gastyper och ursprungsland	299
Kontrollpanel	284	Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken	299
Tillbehör	285	Elektrisk anslutning	300
ANVÄNDNING	285	Procedur för effektbegränsning	301
Försiktighetsåtgärder	285	Utskärning av arbetsytan	301
Förberedelser	286	Inbyggnad	302
Användning av tillbehör	286	Fastsättning vid inbyggnadsmöbel	302
Grundläggande funktioner	286	För installatören	303

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

Aktuella anvisningar gäller endast de länder som anges på dekalen med tekniska egenskaper som sitter på apparaten.

Denna häll för inbyggnad tillhör klass 3.

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.
 - Kontrollera att flamspridarna är korrekt placerade på sina platser tillsammans med tillhörande brännarlock.
 - 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.
 - **VARNING:** Att tillaga fett eller olja på en spis utan övervakning kan vara farligt och leda till brand. Försök **ALDRIG** släcka en brand med

vatten. Istället ska apparaten stängas av och lågan ska täckas till exempel med ett lock eller en brandfilt.

- 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).
- **OBSERVERA:** Användning av en gasdriven apparat leder till förekomst av värme, fukt och förbränningsprodukter i lokalen

- där den är installerad.
Säkerställ en god ventilation särskilt när apparaten används. Håll de naturliga ventilationsöppningarna öppna eller installera en mekanisk ventilationsanordning.
- En intensiv eller långvarig användning av apparaten kan kräva ytterligare ventilation, till exempel genom att öppna ett fönster eller en mer effektiv ventilation genom att öka effekten hos eventuell mekanisk utsugningsanordning.

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 eller brännarna.
- Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på tända kokzoner eller brännare.
- 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).
- Diska inte lösa tillbehör som hällens galler, flamspridare eller kåpor i diskmaskin.
- Denna apparat har inte utformats för att användas med externa timers eller system för fjärrstyrning.

Installation

- **DENNA APPARAT FÅR INTE INSTALLERAS PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.**
- Denna apparat får inte installeras ovanför en diskmaskin.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- Kontrollera före installationen att de lokala distributionsförhållandena (gastyp och gastryck) och apparatens inställning är kompatibla.
- Denna apparat är inte ansluten till ett system för utsläpp av förbränningsprodukter. Den ska installeras och anslutas i enlighet med gällande

installationsföreskrifter.

Observera samtliga krav gällande ventilationen.

- Inställningsvillkoren för denna hushållsapparat finns angivna på etiketten för gasinställning.
- Gasanslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Vid anslutning med slangar ska slangarnas längd inte överskrida 2 meter i utsträckt tillstånd vad gäller stålslangar och 1,5 meter i utsträckt tillstånd vad gäller gummislangar.
- Gasslangarna får inte komma i kontakt med inbyggnadsmodulens rörliga delar (till exempel en låda) och de ska inte dras så att de kan komma i kläm.
- Vid behov används en tryckregulator som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- Efter varje ingripande kontrolleras att åtdragningsmomentet för gaskopplingarna är mellan 10 Nm och 15 Nm.
- När installationen är avslutad kontrollera att det inte förekommer läckage. Använd en tvållösning - aldrig en öppen låga - för denna kontroll.
- Kontrollera att det finns korrekta öppningar i möbeln.

- Kontrollera att möbels material är värmebeständigt.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmetålga kablar som tål minst 90 °C.
- 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.
- 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.
- 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.
- Bedömningen av apparatens korrekta funktion (vredens rotation, placering av galler o.s.v.) ska göras när apparaten installerad och sitter fast på möbeln.
- Denna apparat får användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.

För denna apparat

- Kokzonerna med induktion är oberoende av gasbrännarna. Det går att använda gasbrännarna medan zonerna med induktion är avstängda och tvärtom.

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 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.

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.

Tekniska data för energieffektivitet

Informationen enligt den europeiska förordningen om ekodesign finns i ett separat dokument som medföljer produktens instruktioner.

Dessa data finns i "Produktinformationsbladet" som kan laddas ned från webbplatsen på sidan över den berörda produkten.

Spara energi

- Kockärlets botten får inte gå utanför linjerna som är tryckta på ytan i glaskeramik.
- Kockärlet 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 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 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:



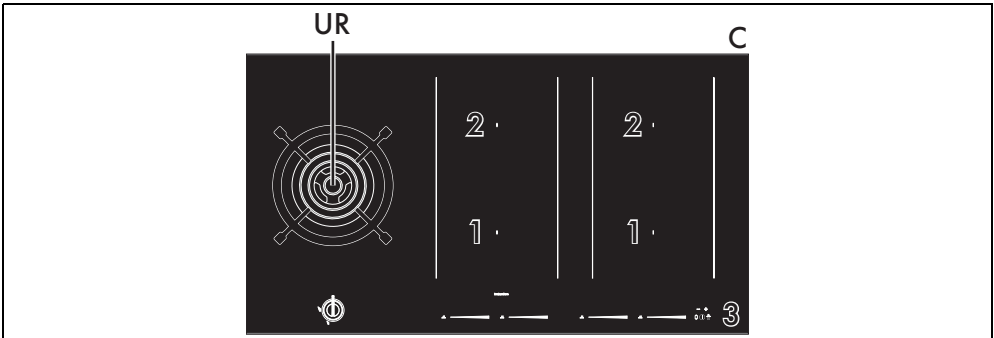
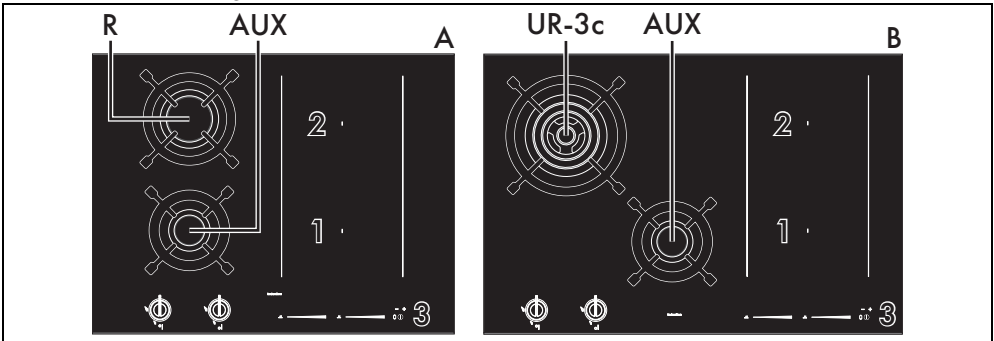
Varning/försiktighet



Information/förslag

BESKRIVNING

Allmän beskrivning



- 1, 2: Kokzoner med induktion
- 3 Kontrollpanel
- AUX: Reservbrännare
- R: Snabb brännare
- UR-3c: Extra snabb brännare med

- tredubbel flamspridare
- UR: Extra snabb brännare
- A: Modeller på 65 cm.
- B: Modeller på 75 cm.

- C: 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 218	2100	2500	3000
1 + 2 Bridge-funktion	365 x 218	3000	3700	-

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

Kontrollpanel

Område med kokzoner



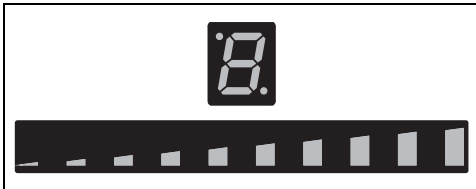
Lista över knappar



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

 Knapp för funktionen Varmhållning: aktiverar varmhållningen.

Lista över ikoner



Grafisk list och display för kokzon: anger den effektnivå 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.

Kokzoner med gas




Bakre kokzon



Fremre kokzon

Vred brännare

Används för att starta och reglera hällens brännare. Tryck in och vrid vreden moturs till värdet  för att tända motsvarande brännare.

Vrid vreden till ett läge mellan maximal  och minimal  effekt för att reglera lågan. Vrid tillbaka vreden till läge  för att stänga av brännarna.

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.
- Högre 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.

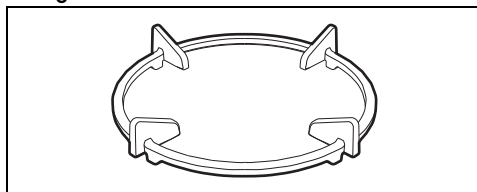


Systemet för effektkontroll påverkar inte apparatens totala elförbrukning.

Tillbehör

- Alla tillbehör finns inte till alla modeller.
- Tillbehör som kan komma i kontakt med livsmedel är tillverkade av material som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- De originaltillbehör som medföljer eller som finns som tillval kan beställas från behöriga serviceverkstäder. Använd endast tillverkarens originaltillbehör.

Stödgaller



Används för wokpannor.

ANVÄNDNING

Försiktighetsåtgärder



Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

Gasläckor kan orsaka en explosion.

Om man känner gaslukt eller om det förekommer felfunktion för gasanordningen:

- Stäng omedelbart gastillförseln eller stäng ventilen till gastuben.
- Släck omedelbart alla öppna lågor och cigaretter.
- Aktivera inga strömbrytare eller apparater och dra inte ut några elkontakter. Använd inte telefoner eller mobiltelefoner inne i byggnaden.

- Öppna fönstren och vädra ut rummet.
- Kontakta kundservice eller gasleverantören.

Felfunktion

Samtliga nedanstående situationer ska hanteras som felfunktioner som måste åtgärdas:

- Brännarna tänds inte som de ska.
- Det är svårt att få brännarna att förbli tända.
- Brännarna stängs av under användning.
- Gaskranarna är svår att vrida.

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).

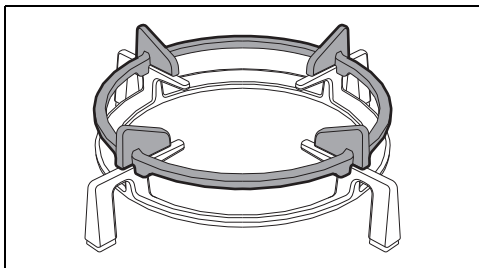
Användning av tillbehör

Stödgaller

Stöd gallren ska placeras på hällens galler.

Kontrollera att de är korrekt placerade.

Stöd gallret ska endast användas på brännaren UR.



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.

Kokkärlets diameter

För att försäkra sig om att hällen avläser kärlen på korrekt sätt samt för optimala tillagningsresultat, ska kärlets dimensioner överensstämja 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

Kom ihåg:

- Kokkärlet får inte överskrida de serigriferade linjerna på hällens yta.
- Närma inte kärlet till kanterna på glaskeramikytan och heller inte till styrpanelen.
- En eventuell grillpanna ska ha mått som inte överskrider 36 x 20 cm för kokzonerna 1 - 2.

Praktiska råd vid användning av spishällen

För bästa användning av brännarna och minsta möjliga gasförbrukning samt undvika att skada spishällen, bör man använda kärl med lock och vars storlek passar brännaren, för att undvika att lågan slickar sidorna. Sänk lågan när vätskan når kokpunkten så att det inte kokar över.



Brännare	Kokkärlets diameter
AUX	8 - 18 cm
R	20 - 26 cm
UR	20 - 30 cm
UR-3c	20 - 30 cm

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

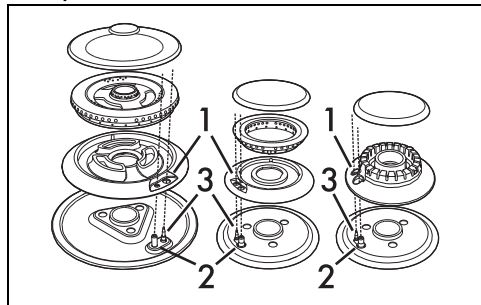
Alla hällens kontrollknappar och vred är grupperade på frontpanelen. Intill varje vred visas motsvarande brännare. Apparaten är utrustad med en elektronisk tändningsanordning. Tryck in vredet och vrid det moturs till symbolen för maximal låga tills brännaren tänds. Vrid vredet till  om inte brännaren tänds inom 15 sekunder. Vänta i 60 sekunder innan du försöker tända den igen. När man tänt ugnen ska man hålla vredet intryckt under ett par sekunder så att värmeelementet hinner bli varmt. Det kan hända att brännaren slocknar när du släpper vredet, vilket innebär att termoelementet inte värmts upp tillräckligt.

Vänta en liten stund innan du försöker igen. Håll vredet intryckt längre.



Om lågan slocknar av misstag finns det en säkerhetsmekanism som spärrar gastillförseln, även om kranen är öppen. Vrid vredet till  igen och vänta 60 sekunder innan du försöker tända lågan igen.

Rätt placering av brännarlock och flamspridare

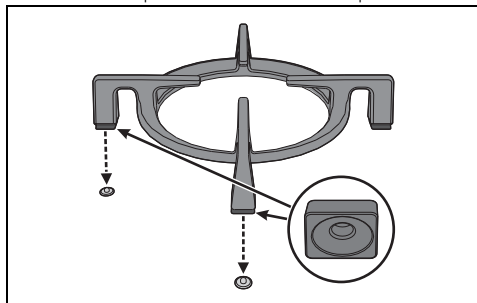


Innan man tänder hällens brännare ska man kontrollera att flamspridarna är korrekt placerade tillsammans med tillhörande brännarlock. Se noga till att flamspridarnas hål 1 hamnar rätt i förhållande till tändstiften 3 och termoelementen 2. Kontrollera vidare att flamspridarnas kopplingar fästs korrekt i brännarens hål.

Korrekt placering av galler

Under gallren sitter konkava silikongummin som

ska centreras på tillhörande fäststift på hällen.



Kontrollera att gallren är centererade på tillhörande brännare utan att de sistnämnda blir upphöjda eller böjda; i sådant fall ska man göra om positioneringen.

Om man upptäcker att en kastrull är instabil ska man kontrollera att gallren inte placerats felaktigt.

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:

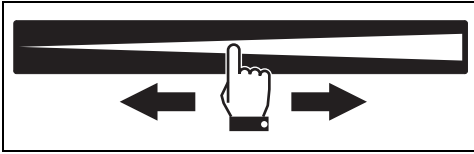
1. Placera ett finger till vänster på rullningslisten för den kokzon du ska använda.



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).



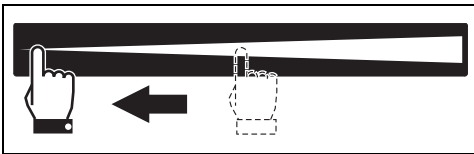
Displayen för den zon som används visar det inställda effektvärdet.



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 ställas in på olika nivåer. I tabellen nedan finns information om de olika tillagningslägena.

Effektnivå	Lämplig för:
0	Läge OFF
från 1 till 2	Tillagning av mindre mängder mat (minsta effekt)
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
	Koka upp stora mängder vatten (maximal effekt, se "Booster-funktion")

Booster-funktion

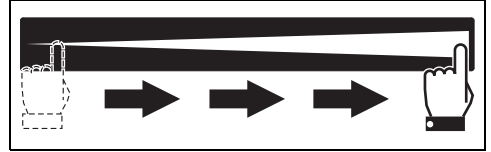


Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

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 ända på rullningslisten.



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

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 rullningslisten. 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 fiskgrätor 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.

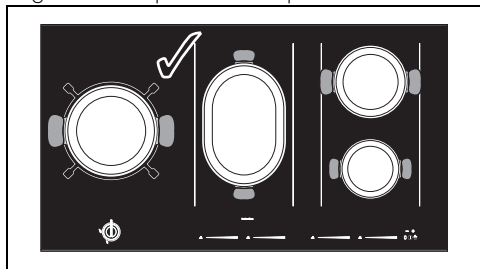
 Efter att ha placerat kärnen (vid påslagning eller med hällen redan på) vänta 5 sekunder tills symbolerna  och  försvinner, om du vill använda två olika kokzoner.

För att aktivera funktionen Bridge:

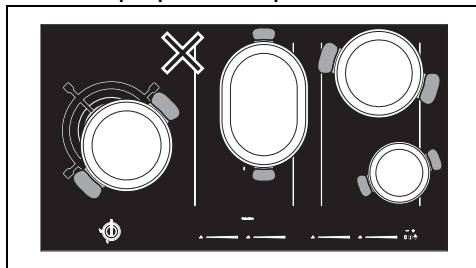
1. Tryck på rullningslisterna till de berörda zonerna på samma gång; symbolerna  och  börjar lysa med fast sken igen.
2. När funktionen har aktiverats är det endast displayen till vänster som förblir aktiv.
3. Använd rullningslistan till den vänstra zonen för att ställa in önskad effektnivå för båda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

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

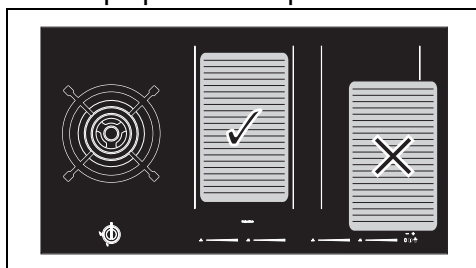
Om stora, ovala eller avlånga kärl används, se nogga till att de placeras mitt på kokzonen.



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 effektnivå.


2. Tryck in knapparna  och  på samma gång. Bredvid zonens 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 rullningslistan, 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.
- 6 Funktionsspärr.

 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  visas bredvid den grafiska 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-lamporna ovanför Grillfunksionsknappen lyser med fast ljus.

Använd rullningslisten 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

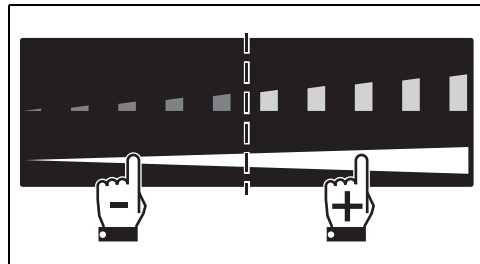
1. Med avstängd häll, slå på den med knappen .
2. Tryck inom 3 sekunder på  igen för att stänga av den. Ikonen  börjar blinka.
3. Tryck samtidigt på knapparna  och  tills de grafiska listerna visas ovanför rullningslisten i den högra zonen.
4. Tryck samtidigt mitt på båda rullningslisterna för att komplettera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

Användarens alternativ

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

Värde	Köksfläktens fläkthastighet			
	Köksfläktens belysning	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



Om apparaten reglerats på en lägre 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 säkerhetsrösklarna 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 spishällen

Spishällens galler

Ta av gallren och rengör dem i ljummet vatten med ett rengöringsmedel utan slipmedel. Var noga att avlägsna alla beläggningar. Torka dem noggrant och sätt tillbaka dem på spishällen.



Eftersom gallren ständigt kommer i kontakt med lågan kan det hända att de emaljerade ytorna som utsätts för värme mattas med tiden. Detta är helt naturligt och äventyrar inte på något sätt komponentens funktion.

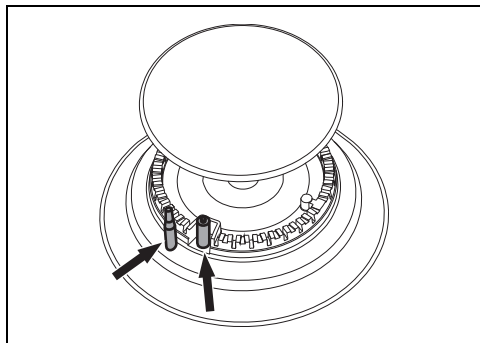
Flamspridare och brännarlock

Brännarlocken och flamspridarna kan tas av för att förenkla rengöringen. Rengör dem i varmt vatten och med icke slipande rengöringsmedel. Avlägsna varsamt alla beläggningar och låt delarna torka helt. Sätt tillbaka flamspridarna och se noga till att de placeras korrekt tillsammans med tillhörande brännarlock.

Tändstift och termoelement

För en god funktion måste tändstiften och termoelementen alltid vara rena. De ska regelbundet kontrolleras och vid behov rengöras med en fuktig trasa. Eventuella intorkade rester tas bort med en tandpetare i trä

eller en nål.



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.



Vid svårhanterlig smuts ska apparaten rengöras när den är kall med en disksvamp som har fuktats med vatten och neutralt rengöringsmedel. Torka sedan med 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 kokkäril 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 förnämnda 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 strömbortfall 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 kokkäril 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



Apparaten ska installeras av en behörig tekniker och enligt gällande föreskrifter.

Gaskopplingar

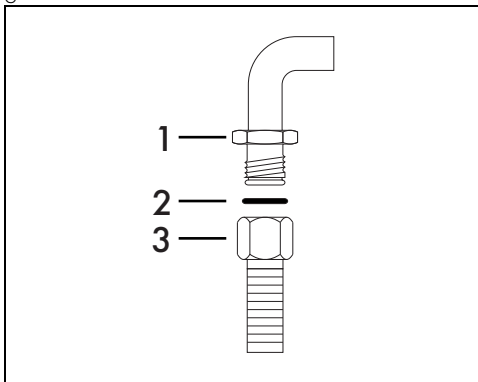


Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

Anslutning till gasnätet kan ske med en stålslang utan fogar, i enlighet med föreskrifterna i gällande lagstiftning. För matning med annan typ av gas se kapitel "Anpassning till andra typer av gas". Apparatsens gaskoppling har en 1/2" utvändig gänga (ISO 228-1).

Anslutning med stålslang

Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang utan fogar vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

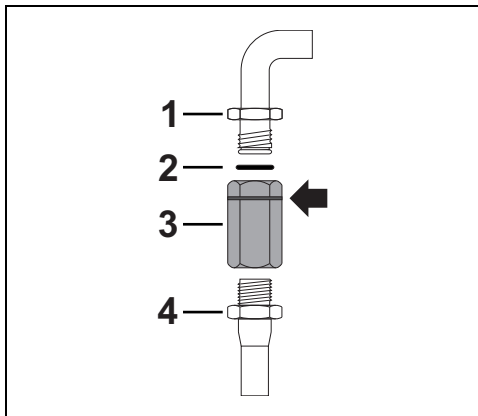


Skruva fast kopplingen 3 på apparatens gaskoppling 1 och placera den medföljande packningen 2 mellan dessa.

Anslutning med stålslang med bajonettkoppling

Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang med bajonettkoppling vars egenskaper

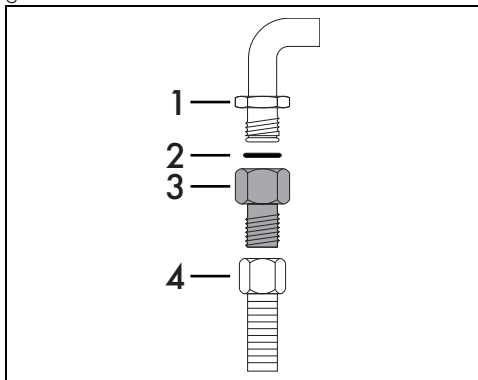
överensstämmer med BS. 669.



Applicera isolerande material på gaslangens gänga 4 och skruva fast adaptern 3. Skruva fast spärren vid den rörliga kopplingen 1 på apparaten och placera den medföljande packningen 2 mellan dessa.

Anslutning med stålslang med konisk koppling

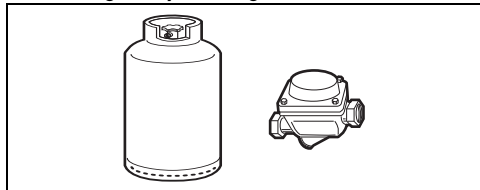
Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang utan fogar vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter.



Skruva noga fast kopplingen 3 vid apparatens gaskoppling 1 (1/2" gänga ISO 228-1) och placera den medföljande packningen 2 mellan

de två delarna. Applicera isolerande material på kopplingens gänga 3 och skruva därefter fast stålslangen 4 vid kopplingen 3.

Anslutning till flytande gas



Använd en tryckregulator och genomför anslutningen till behållaren i enlighet med de anvisningar som anges i gällande föreskrifter. Matningstrycket ska överensstämma med de värden som anges i "Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken".

Ventilation av lokaler

Apparaten får endast installeras i lokaler med fast ventilation enligt gällande föreskrifter. Det krävs en god cirkulation i lokalen där apparaten installeras för att uppnå en jämn gasförbrukning och en tillräcklig ventilation av lokalen.

Storleken på luftintagen, som skyddas av galler, måste överensstämma med gällande föreskrifter. Luftintagen ska placeras så att de inte täpps till, vare sig helt eller delvis.

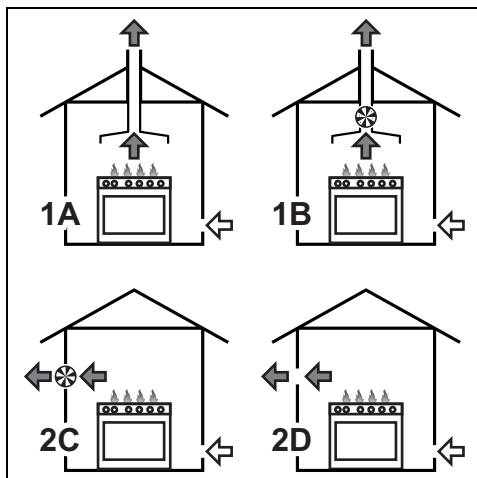
Lokalen ska alltid vara lämpligen ventilerad så att den värme och fukt som bildas vid matlagning kan vädras ut. I synnerhet ska man vid en längre stunds användning öppna ett fönster eller öka hastigheten för eventuella fläktar.

Utsläpp av förbränningsprodukter

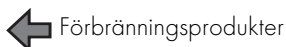
Utsläppet av förbränningsprodukterna ska ske antingen med hjälp av spiskåpor anslutna till en väl fungerande skorsten med självdrag eller med hjälp av en köksfläkt. För att få ett väl fungerande ventilationssystem krävs det att man anlitar en erfaren fackman som nogt kan planera och utföra installationen i enlighet med kraven i gällande föreskrifter beträffande placering och avstånd.

När installationen är avslutad bör installatören

utfärda en försäkran om överensstämmelse.



- 1 Utsläpp med hjälp av spiskåpa
- 2 Utsläpp vid avsaknad av spiskåpa
- A Utvädring med hjälp av enkel skorsten med självdrag
- B Utvädring med hjälp av enkel skorsten med elfläkt
- C Utvädring direkt ut i fria luften med hjälp av elfläkt i vägg eller fönster
- D Utvädring direkt ut i fria luften via vägg



Anpassning till olika typer av gas

Vid drift med andra typer av gaser ska man byta ut munstyckena och justera primärluften. För att byta munstyckena och ställa in brännarna ska man avlägsna hällen.



För att kunna byta ut munstyckena måste man ta ut apparaten från den möbel den byggs in i.

Avlägsna hällen

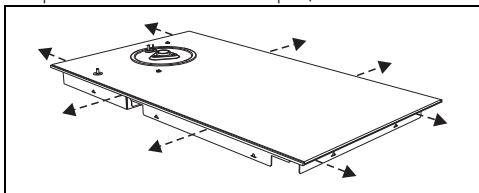
1. Dra vreden och deras rundbrickor (i förekommande fall) uppåt för att ta bort dem. Var uppmärksam på fjädern mellan vredet och rundbrickan.
2. Avlägsna gallren från hällen.

3. Avlägsna flamspridare och tillhörande brännarlock.
4. Avlägsna hällens fästskruvar och motsvarande plattor som är placerade vid alla brännarnas zoner.
5. Ta bort packningarna vid tändstiften och termoelementen som är placerade under plattorna som togs bort tidigare.



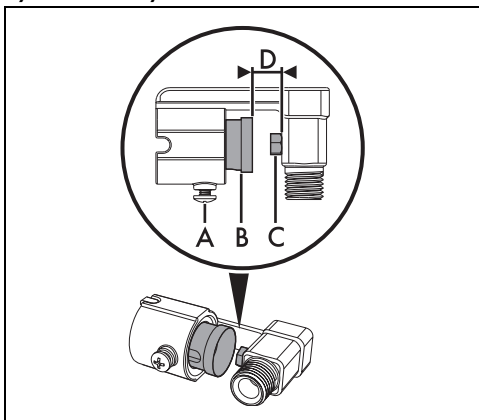
Om det finns en extra snabb brännare ska man skruva loss muttern som fäster termoelementet till hällen (CH8).

6. Skruva loss skruvarna som fäster hällen till brännarnas höljen (på bilden visas modellen på 90 cm som ett exempel).



7. Avlägsna hällen.

Byte av munstycken



1. Lossa skruven A och tryck ner luftregulatorn B så långt det går.
2. Använd en fast nyckel för att avlägsna munstyckena C och montera de munstycken som passar till den nya typen av gas, enligt de anvisningar som anges i tillhörande tabeller (se "Typer av gas och motsvarande länder" eller "Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken").

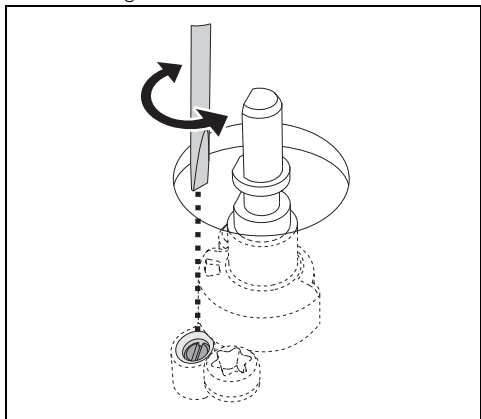


Munstyckets åtdragningsmoment får inte vara mer än 3 Nm.

3. Ställ in luftflödet genom att förflytta luftreglaget B tills du når avståndet D som finns angivet i tillhörande tabell (se "Typer av gas och motsvarande länder" eller "Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken").
4. När man har justerat alla brännare ska man montera apparaten igen.

Inställning av lägsta effekt för metangas eller stadsgas

1. Tänd brännaren och vrid den till minimiläge.
2. Ta bort gaskranens vred och vrid justerskruven vid sidan om kranens stång (beroende på modell) tills korrekt minimiläge erhålls.



3. Montera tillbaka vredet och kontrollera att brännarens låga är stabil.
4. Vrid snabbt vredet från högsta till lägsta effekten; lågan ska inte slockna.
5. Upprepa momentet på alla gaskranar.

Inställning av lägsta effekt för flytande gas

Vrid skruven som sitter vid sidan om kranens stång medurs och dra åt den helt.



Efter anpassning till en annan gas än den apparaten ställts in för i fabriken ska man byta ut etiketten för gasanvändning som sitter på apparaten mot en etikett som överensstämmer med den nya gasen. Etiketten finns i påsen tillsammans med munstyckena (i förekommande fall).

Smörjning av gaskranar

Med tiden kan det hända att gaskranarna blir svåra att vrida och fastnar. Rengör dem

invändigt och byt ut smörjettet.



Smörjningen av gaskranarna ska utföras av en specialiserad tekniker.

Gastyper och ursprungsland

Typ av gas	IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
1 Metangas G20										
G20 20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25 20/25 mbar			•							
2 Metangas G20										
G20 25 mbar										•
3 Metangas G25.1										
G25.1 25 mbar										•
4 Metangas G2.350										
G2.350 13 mbar									•	
5 Flytande gas G30/31										
G30/31 28-30/37 mbar	•	•	•	•	•	•				
G30/31 30/30 mbar							•	•		•
6 Flytande gas G30/31										
G30/31 37 mbar									•	
7 Stadsgas G110										
G110 8 mbar	•						•			

Beroende på installationsland kan de typer av gaser som finns tillgängliga variera. Se numret i rubriken för att via "Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken" erhålla korrekta värden.

Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken

1 Metangas G20 - 20 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Nominell termisk effekt (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Munstyckets diameter (1/100 mm)	76	126	130	175
Reducerad effekt (W)	400	900	1600	1800
Primärluft (mm)	1	1	0,5	1
2 Metangas G20 - 25 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Nominell termisk effekt (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Munstyckets diameter (1/100 mm)	73	120	123	165
Reducerad effekt (W)	400	900	1600	1800
Primärluft (mm)	1	1	1	0,5
3 Metangas G25.1 - 25 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Nominell termisk effekt (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Munstyckets diameter (1/100 mm)	76	135	140	190
Reducerad effekt (W)	400	900	1600	1800
Primärluft (mm)	1	1	1	0,5
4 Metangas G2.350 - 13 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Nominell termisk effekt (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Munstyckets diameter (1/100 mm)	100	175	180	280
Reducerad effekt (W)	400	900	1600	1800
Primärluft (mm)	1	1	2	3

5 Flytande gas G30/31 - 30/37 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Nominell termisk effekt (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Munstyckets diameter (1/100 mm)	48	85	87	115
Reducerad effekt (W)	400	1100	1800	1800
Primärluft (mm)	1,5	8	1,5	12
Nominell effekt G30 (g/h)	80	225	240	436
Nominell effekt G31 (g/h)	79	221	236	429
6 Flytande gas G30/31 - 37 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Nominell termisk effekt (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Munstyckets diameter (1/100 mm)	48	80	82	110
Reducerad effekt (W)	450	1100	2000	1800
Primärluft (mm)	1,5	10	2	12
Nominell effekt G30 (g/h)	80	225	240	436
Nominell effekt G31 (g/h)	79	221	236	429
7 Stadsgas G110 - 8 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Nominell termisk effekt (kW)	1,10	3,10	3,10	3,80
Munstyckets diameter (1/100 mm)	132	250	250	310
Reducerad effekt (W)	400	900	1400	1400
Primärluft (mm)	1	1	1,5	1,5

De munstycken som ej medföljer finns tillgängliga via behöriga serviceverkstäder.

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 synligt på apparaten.

Dekalen får aldrig avlägsnas.

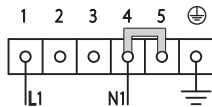
Sörj för jordning med hjälp av en ledning som är minst 20 mm längre än de andra.

Apparaten får användas i följande lägen:

Modeller på 65 cm (A) och modeller på 75

220-240 V 1N[~]

3 x 1,5 mm²
trepolig kabel

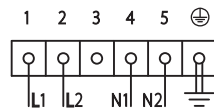


cm (B)

Modeller på 90 cm (C)

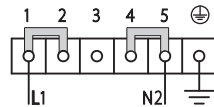
220-240 V / 380-415 V 2N[~]

6 x 1,5 mm²
sexpolig kabel



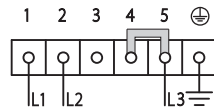
220-240 V

3 x 6 mm²
trepolig kabel



220-240 V 3[~]

4 x 6 mm²
fyrepolig 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 fränkoppling 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.

Procedur för effektbegränsning



- Denna procedur är endast reserverad för installatören.
- Apparaten är fabriksinställd till maximal effekt.

För att kunna ändra den maximala effekt som apparaten förbrukar måste du gå in på användarmenyn (se "Användarmeny"). Alternativet beträffande effektbegränsningen anges med koden **110** 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):

7.4

(7,4 kW). Använd rullningslistan 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 effektvärdet i steg på 0,1 kW var gång den vidrörs.

För att lämna användarmenyn se kapitlet "Användarmeny".

Utskärning av arbetsytan

Säkerhetsanvisningar för placering och installation



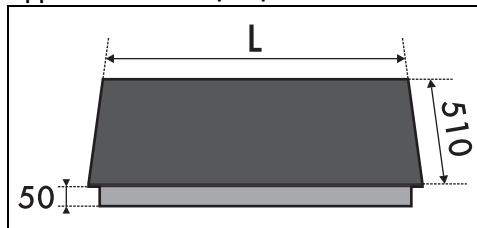
Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

- Installationen kan utföras på olika material såsom murverk, metall, massivt trä eller plastlaminerat trä under förutsättning att dessa är värmebeständiga (> 90°C).
- Fanér, lim eller plastbeklädnad på intelligande möbler måste vara värmebeständiga (> 90°C), annars kan de med tiden bli missformade.
- Om möbeln inte har en öppning för inbyggnad måste detta realiseras genom mureri- och/eller snickeriarbeten som måste

utföras av en behörig tekniker.

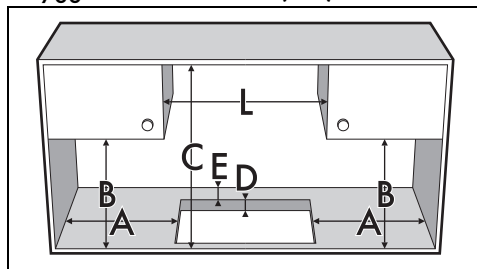
- Minimavstånd mellan köksfläkten och spishällens yta måste minst motsvara det avstånd som anges i monteringsinstruktionerna för köksfläkten.
- Respektera även minimiavstånden för utskärningar i ytan på den bakre sidan enligt vad som anges på monteringsinstruktionerna.
- Om apparaten installeras över en ugn måste den sistnämnda vara försedd med en kylfläkt.

Apparatens storlek (mm)



	L
Modeller A på 35 cm	350
Modeller B på 65 cm	650
Modeller C på 90 cm	900

Inbyggnadsmöbelns mått (mm)

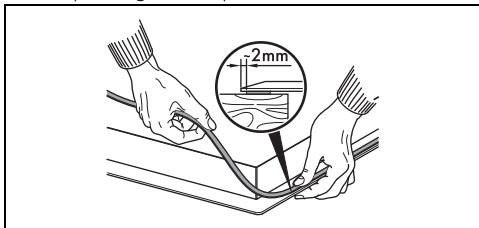


A	min. 200
B	min. 460
C	min. 750
D	40 ÷ 60
E	min. 50
	min. 650 - modeller A på 65 cm
L	min. 750 - modeller B på 75 cm
	min. 900 - modeller C på 90 cm

Tätning av spishällen

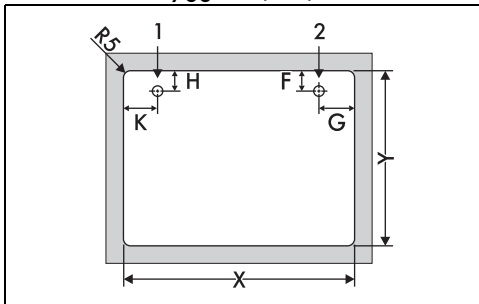
Före montering undvik att vätska tränger in mellan spishällens ram och arbetsytan genom

att sätta på den självhäftande tätningen som medföljer längs hela spishällens omkrets.



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

Halvt infälld inbyggnad (mm)



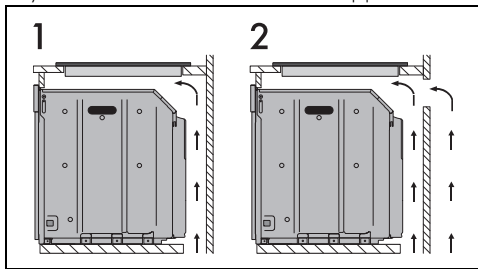
	X	Y	F	G	H	K
Mod. A på 65 cm	555 ÷ 560	482 ÷ 486	69	85	35	93
Mod. B på 75 cm	719 ÷ 724	482 ÷ 486	69	53	35	66
Mod. C på 90 cm	844 ÷ 848	482 ÷ 486	70	112	35	75
1	Gaskopplingar					
2	Elektrisk anslutning					

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

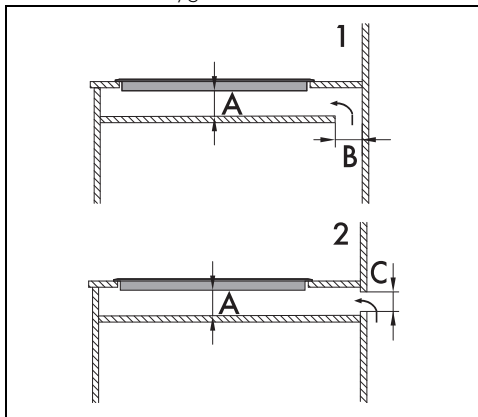
utrymme lämnas mellan de båda apparaterna.



- 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 bottnen 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

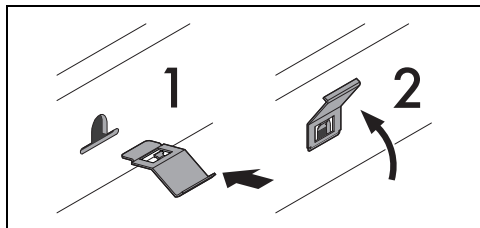
C max. 50 mm

! Att inte installera den dubbla bottnen 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 centring 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 ska kontakten alltid vara lättåtkomlig efter installationen.
- Nätkabeln får inte vikas eller snurras.
- Apparaten ska installeras i enlighet med aktuella installationsscheman.
- Man får inte försöka att lossa eller belasta kopplingens gängade vinkeldel. Man riskerar då att skada denna del av apparaten vilket kan ogiltigförklara tillverkarens garanti.
- Använd vatten och tvål på alla kopplingar för att kontrollera om det förekommer gasläckor. Använd INTE öppen låga för att kontrollera om det förekommer läckage.
- Tänd alla brännare både enskilt och alla tillsammans för att kontrollera att gasventil, brännare och tändning fungerar korrekt.
- Vrid brännarnas vred till min. lågan och kontrollera att flaman är stabil. Gör detta på alla brännare, både enskilt och alla tillsammans.
- 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.