

VARNING	218
Allmänna säkerhetsanvisningar	218
Installation	221
Apparatens syfte	222
Denna bruksanvisning	222
Tillverkarens ansvar	223
Identifikationsdekal	223
Bortskaffning	223
Spara energi	223
Information om strömförbrukning i avstängt läge/ standby-läge	223
Hur man läser bruksanvisningen	223
BESKRIVNING	224
Allmän beskrivning	224
Kontrollpanel	225
ANVÄNDNING	226
Förberedelser	226
Grundläggande funktioner	226

Användning av hällen	227
Specialfunktioner	229
Extrafunktioner	230
Meny	232
Felmeddelanden	234
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	234
Rengöring av glaskeramikhällen	234
Vad gör man om...	234
INSTALLATION	235
Elektrisk anslutning	235
Utskarvning av arbetsytan	236
Inbyggnad	237
Ventilation	237
Fastsättning vid inbyggnadsmöbel	238
Inskärningsposition för klämmor	238
Procedur för effektbegränsning	238
Provkörning	238
För installatören	238

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 värmetåligen 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).

- Apparaten har inte utformats för att användas med externa timers eller system för fjärrstyrning.
- För att undvika repor på glasytan, dra inte kastrullerna på hällen utan lyft upp och ställ dem där du vill.

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 värmestål 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 fränkopplas efter installationen via en lättillgänglig kontakt eller

en brytare i händelse av fast installation.

- Matningslinjen ska förses med en allpolig brytare som säkerställer fränkoppling från nätet, med ett kontaktmellanrum som garanterar en fullständig fränkoppling 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 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.

- Lämnas in i emballaget till lämpliga stationer

för separat insamling.



Plastemballage Fara för kvävning

- Lämnas inte i 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.
- 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 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 onödig energiförbrukning.



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

Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge

De tekniska uppgifterna om apparatens energiförbrukning i avstängt läge/standby-läge finns på www.smeg.com under den sida som är avsedd för produkten i fråga.

Hur man läser bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

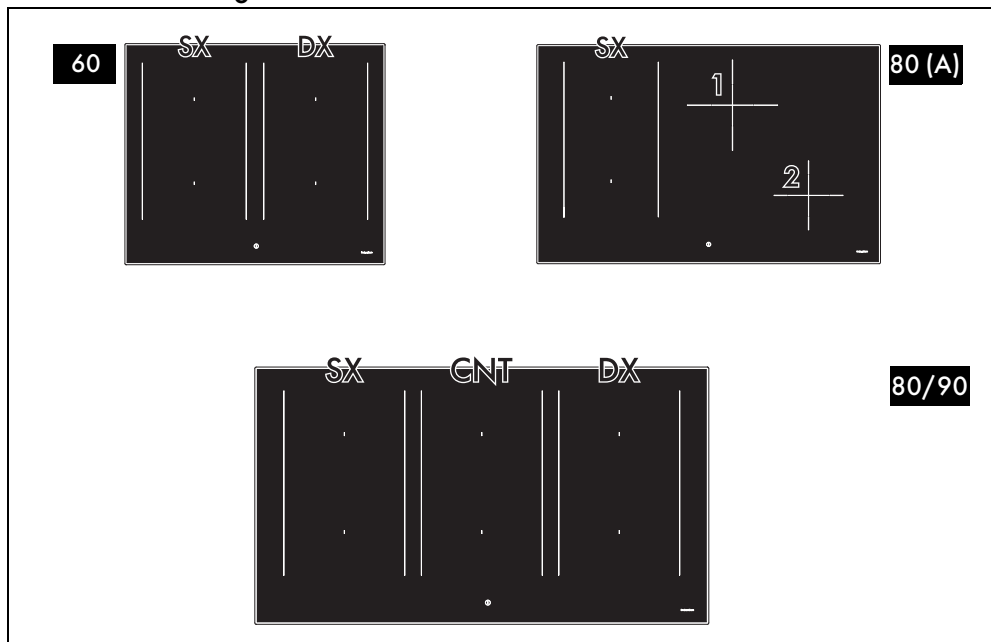


Varning/försiktighet



BESKRIVNING

Allmän beskrivning



- SX: Vänstra kokzoner
- CNT: Centrala kokzoner
- DX: Högra kokzoner
- 1 Central kokzon bak
- 2 Höger kokzon fram

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

Zon	Mått H x L (mm)	Maximal effektförbrukning, nivå 9 (W)*	Förbrukad effekt i Booster-funktion (W)*	Förbrukad effekt i Booster-funktion (W)*
Enskilda kokzoner	190 x 210	2100	2500	3000
Multizone	360 x 240	3000	3700	-
Zon 1	200 x 200	2300	3000	-
Zon 2	160 x 160	1400	1850	2100

Modeller 80 cm:

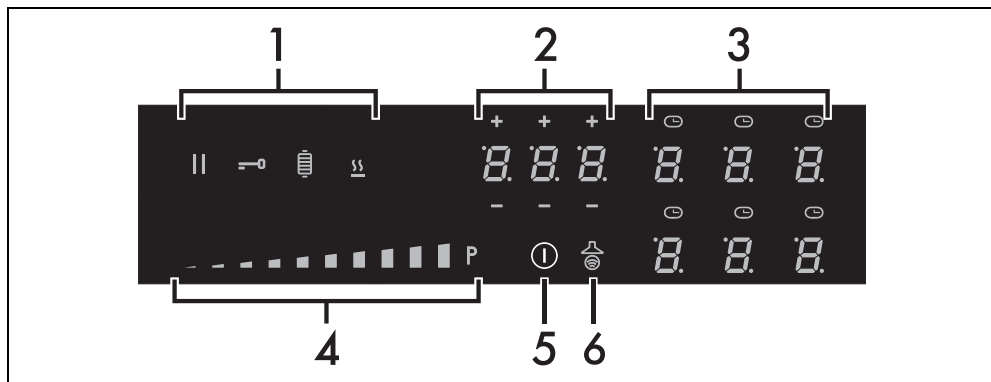
Zon	Mått H x L (mm)	Maximal effektförbrukning, nivå 9 (W)*	Förbrukad effekt i Booster-funktion (W)*	Förbrukad effekt i Booster-funktion (W)*
Enskilda kokzoner	180 x 200	2100	2500	3000
Multizone	360 x 200	3000	3700	-

* Dessa effektivvärden är ungefärliga och kan variera beroende på vilket kärl som används

samt på de värden som ställts in.

Kontrollpanel

Område med kokzoner



1. Funktionsknappar
2. Timerns display
3. Kokzonernas display
4. Rullningslist
5. Knapp ON/OFF
6. Knapp för funktionen Auto-Vent 2.0

effektstyrning som optimerar/begränsar förbrukningen. Om de effektivvärer som ställts in tillsammans överskrider den maximalt tillåtna gränsen anpassar kretskortet automatiskt plattornas effekt. Systemet strävar efter att bibehålla maximala effektivvärer. På displayen visas de nivåer som ställts in av den automatiska kontrollfunktionen.

Fördelar med tillagning på induktionshäll

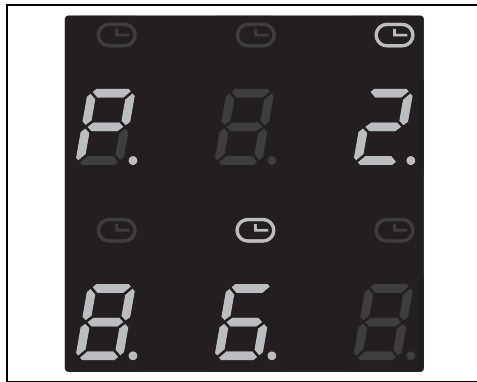


Apparaten är försedd med en induktionsgenerator för varje kokzon. Varje generator under kokytan i glaskeramik bildar ett elektromagnetiskt fält som inducerar ström i kastrullens botten och därmed skapar värme. Induktionshällar överför inte värme utan genererar den direkt inne i kokkärlen, tack vare de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



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.

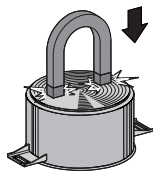
Ej lämpliga kärl:

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

Råd för minskad energiförbrukning

För att kontrollera om kärlet är lämpligt räcker det att föra en magnet intill kärlets botten: om magneten dras till kärlet är det lämpligt för induktionshällen. Om du inte har någon magnet kan du hälla i en liten mängd vatten i kokkärlet, placera det på kokzonen och slå på plattan.

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



Kokkärlets diameter

För att försäkra sig om att hällen avläser kärlet 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)
SX - CNT - DX (enstaka)	110	180
SX - CNT - DX (multizon)	190	200 - 220
1	110	200
2	90	160

Kom ihåg:



- Kokkärlet får inte överskrida de serigraferade linjerna på hällens yta.
- Närma inte kärlet till kanterna på glaskeramikyten och heller inte till styrpanelen.
- En eventuell grillpanna ska ha mått som inte överskrider 36 x 22 cm.
- Använd inte grillen i zon 1 och 2.

Grundläggande funktioner

Första anslutningen till elnätet

Vid första anslutningen till elnätet, eller efter ett strömavbrott och återställning av detsamma, utförs en automatisk kontroll som tändar 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.

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 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
	Koka upp stora mängder vatten (maximal effekt, se "Booster-funktion")


Användning av hällen


Automatisk aktivering av kokzonerna



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

När apparaten har satts igång:

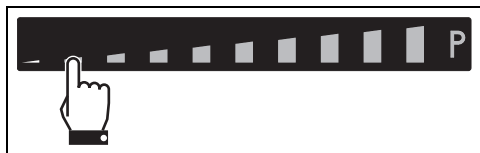
1. Placera ett kokkärl (som är lämpligt för tillagning med induktion och som inte är tomt) på den kokzon du avser använda.
- Displayen till den kokzon som kokkärlet har placerats på tänds automatiskt och visar .

Om den automatiska avkänningen av kokkärlet är inaktiverad när apparaten sätts på, visar alla displayer för kokzonerna symbolen  med en blinkande punkt nere till höger. För att aktivera kokzonerna är det nödvändigt att välja dem på respektive display och sedan välja önskad effektnivå.

Inställning av kokzon

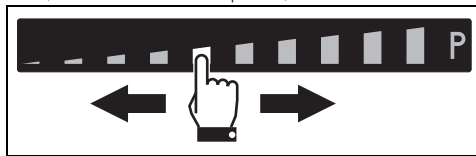
När man placerat ett kokkärl och försäkrat sig om att zonen har aktiverats:

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



Nu är det angivna effektvärdet lika med .

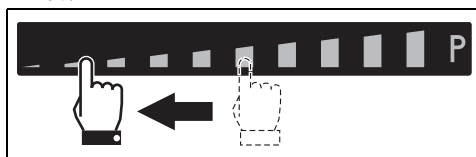
2. Dra fingret åt höger eller åt vänster för att välja en effekt från 1 till 9, eller aktivera funktionerna Booster eller Double Booster (se de särskilda kapitlen).



Displayen för den zon som används visar det inställda effektvärdet.


Avstängning av kokzonerna

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



1. Den valda zonens display visar värdet .



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

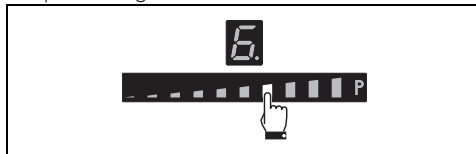
Snabbval



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

Efter att ha slagit på apparaten och valt en kokzon:

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



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

Booster-funktion

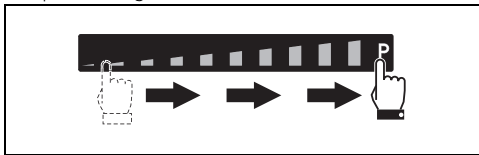



Se Allmänna säkerhetsanvisningar.


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 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. Booster-funktionen kan aktiveras i snabbt läge.

- Efter att hällen tänts och en kokzon valts ska du placera fingret på symbolen "P" som sitter längst till höger på rullningslisten.

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.

Funktionen Multizone

 Med denna funktion kan du styra de två kokzonerna (främre och bakre) när kokkärl som fiskgrytor eller rektangulära kärl används.

Efter att spishällen aktiverats:

1. Placera samtidigt ett finger på knapparna till två vertikalt placerade kokzoner.
- Vid den bakre zonen visas

symbolen  som anger att funktionen är aktiv.

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

Samma värden ställs in för båda kokzoner.



Funktionen Multizone kan endast aktiveras mellan kokzoner som är kopplade till varandra vertikalt (zoner som märkta med "SX", "CNT" och "DX" - se "Allmän beskrivning")

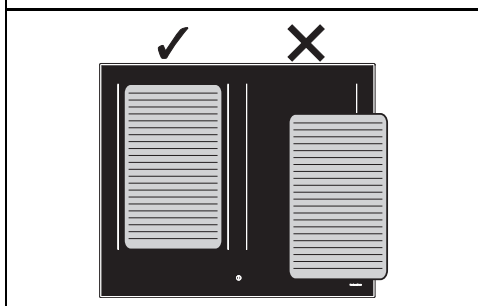
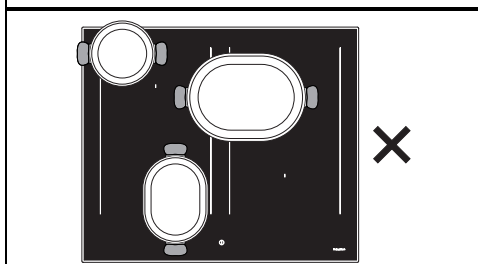
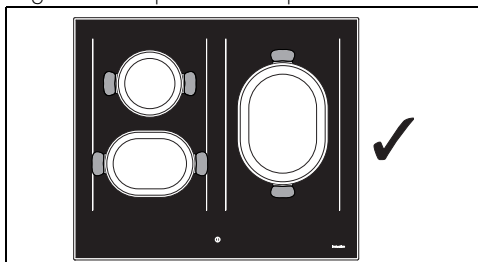


Denna funktion styr automatiskt en jämn fördelning av effekten på båda de aktuella kokzonerna.




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


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




För att inaktivera funktionen Multizone:

Tryck samtidigt på knapparna till kokzonerna som aktiverats i läget Multizone; symbolen  försvinner och de två zonerna kan ställas in var för sig.

Restvärme

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


Pausfunktion


 Med denna funktion kan samtliga kokzoners funktion pausas.


För att aktivera funktionen Paus:


1. Aktivera minst en kokzon.
2. Håll pausknappen  intryckt. Symbolen  visas på samtliga kokzoners display.

För att stänga av pausfunktionen:



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

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

 När strömmen återställts efter ett eventuellt strömavbrott inaktiveras pausfunktionen.

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

Funktionsspär

 Denna funktion är avsedd att låsa alla hällens knappar. Den är alltid aktiv när hällen sätts på. Låser alla andra knappar förutom sig själv och knappen ON/OFF .

Denna funktion är användbar under rengöring och för att förhindra oavsiktlig igångsättning. För att aktivera knapplåset med åtminstone en

kokzon aktiv:

1. Trycka på knappen  i minst en sekund.
2. Lysdioden på displayen lyser i 2 sekunder för att signalera att funktionen har aktiverats.


För att inaktivera knapplåset, tryck på knappen

 i åtminstone 1 sekund

 Den lyser alltid när hällen sätts på.


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 grafiska listen.



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

För att aktivera funktionen Grill:

1. Placera grillpannan eller det avlånga kokkärlet på de vänstra 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 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 användarmeny.

Funktionen har ett automatiskt och ett manuellt läge:

- Det automatiska läget reglerar köksfläktens utsugningshastighet baserat på apparatens totala effekt (se "Användarmeny - alternativ U9).
- 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.

Extrafunktioner

Barnlås



När strömmen återställts efter ett eventuellt strömavbrott, förblir barnlåset aktiverat.




När barnlåset inaktiverats måste apparaten stängas av och sedan sättas på igen för att på nytt aktivera funktionen.

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

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

1. Håll vilken kokzonsdisplay som helst intryckt och en animation visas på rullningslisten.
2. Släpp displayen och bläddra i rullningslisten från vänster till höger.

Kokzonernas och timers displayer visar symbolen .

För att inaktivera barnlåset med apparaten igång:

1. Håll vilken kokzonsdisplay som helst intryckt och en animation visas på rullningslisten.
2. Släpp displayen och bläddra i rullningslisten från höger till vänster.


Funktion Snabb uppvärmning



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

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

Efter att en kokzon valts:

- Håll en effektnivå (från 1 till 8) intryckt under minst 3 sekunder.
- Kokzonens display visar symbolen .
- Efter uppvärmningstiden återställs kokzonen till den effekt som valts i ett tidigare skede.
- Funktionen kan inaktiveras genom att man håller den inställda effekten intryckt under 3 sekunder, eller genom att man väljer en lägre effekt.

Tabell över tider för snabb uppvärmning

Effektnivå	Tid för automatisk uppvärmning (minuter/sekunder)
1	48 s
2	2 m 24 s
3	3 m 50 s
4	5 m 12 s
5	6 m 48 s
6	2 m
7	2 m 48 s
8	3 m 36 s

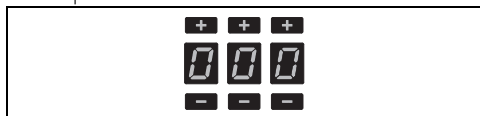
Timer med minuträknare

Efter att ha slagit på kokhällen, utan att aktivera någon kokzon:

1. Tryck samtidigt på knapparna i minuträknarens område.



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



- Med den första siffran till vänster väljs timmar, med den i mitten minuter och med den till höger enbart minuter.
3. Efter 10 sekunder påbörjar timern nedräkningen.
 4. När tiden förflutit aktiveras en ljudsignal. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudet.



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



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

Ändra eller inaktivera minuträknaren

För att ändra eller inaktivera minuträknaren i samband med nedräkningen:

1. Tryck på On/Off-knappen **I** för att aktivera kokhällen (om den står i standby).

- Området för inställning av timer visar de minuter som ställts in från början.
2. Använd knapparna **+** och **-** för att ändra minuträknarens tid eller för att nollställa den.
 3. Efter 10 sekunder påbörjar minuträknaren den nya nedräkningen eller så inaktiveras den.

Tidsinställd tillagning

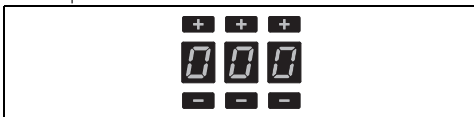
För att aktivera funktionen för tidsinställd tillagning ska man, efter att ha startat minst en kokzon:

1. Välj effektnivån.
2. Tryck inne i området för inställning av minuträknare.



- Symbolen  visas ovanför kokzonens display

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



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

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

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



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





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

Ändring eller avstängning av tidsinställd tillagning

För att ändra den tidsinställda tillagningen i samband med nedräkningen:

1. Tryck på On/Off-knappen **I** för att aktivera kokhällen (om den står i standby).



- Tryck på den tidsinställda kokzonens displayknapp.
 - Området för inställning av timer visar de minuter som ställts in från början.
- Använd knapparna  och  för att ändra minuträknarens tid eller för att nollställa den.
- Efter 10 sekunder påbörjar timern den nya nedräkningen eller så inaktiveras den.

Funktionen Recall



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

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

- Sätt igång apparaten.
 - Knappen  börjar blinka.
- Tryck direkt därefter på pausknappen  för att återställa de funktioner som var aktiva tidigare.



Med denna funktion återställs kokzonernas funktion, timer-funktionerna och den snabba uppvärmningen. Övriga funktioner återställs inte.

Meny

Användarmenyn låter dig ändra vissa av apparatens funktionella egenskaper. 9 alternativ finns tillgängliga och varje alternativ är utmärkt på timerns display med bokstaven "U" tillsammans med ett progressivt nummer.

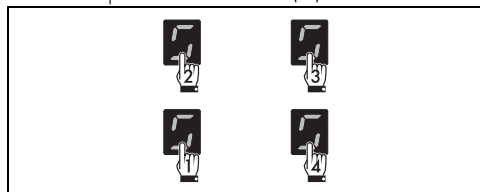
Alternativ	Beskrivning
U0	Total maxeffekt (Kw) - Ändringar får endast utföras av installatören
U1	Inaktiverat alternativ
U2	Knappljud
U3	Volym för timerns ljudsignal
U4	Displayens ljusstyrka
U5	Animering timer
U6	Automatisk avkänning av kokkärl
U7	Varaktighet ljudsignal timer
U8	Konfiguration av köksfläkt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

Åtkomst till användarmenyn

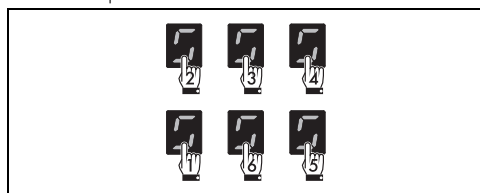
- Med avstängd häll, slå på den med knappen .
- Tryck på nytt på  för att släcka den; ikonen  börjar blinka.
- Tryck och håll in .
- Genom att hålla  intryckt på displayen för kokzonerna, visas symbolerna som ska tryckas in i följd för att komma till menyalternativen.

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

Modeller på 60 och 80 cm (A):





Modeller på 80 och 90 cm:




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

- Släpp upp knappen  igen.

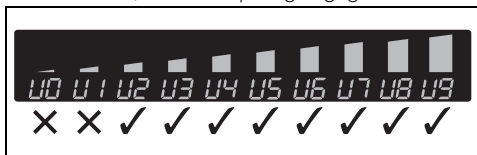
Användarmenyn är aktiv och kokzonernas display visar symbolen  alternerat med siffran .



Denna funktion är endast avsedd för installatören (se "Procedur för effektbegränsning (endast för installatören)").

- Tryck på symbolen  för att återgå till att välja mellan alternativen. Rullningslistan visas där det vid varje segment är associerat ett menyalternativ.

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



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

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



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

- Värde 0: lägsta volym.
- Värde 3: högsta volym.

Alternativet U3 ger möjlighet att ändra volymen på ljudsignalerna när timern räknat färdigt i 4 inställningssteg.

- Värde 0: lägsta volym.
- Värde 3: högsta volym.

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

- Värdet 0: högsta ljusstyrka.
- Värdet 9: lägsta ljusstyrka.

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



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

- Värde 0: animering inaktiverad.
- Värde 1: animering aktiverad.

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

- Värde 0: automatisk avkänning inaktiverad.

- Värde 1: automatisk avkänning aktiverad.



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

Alternativet U7 ger möjlighet att ställa in längden på den ljudsignal som aktiveras när minuträknaren räknat färdigt, i 3 inställningssteg:

- Värde 0: ljudsignalen varar i 120 sekunder.
- Värde 1: ljudsignalen varar i 10 sekunder.
- Värde 2: ljudsignalen är inaktiverad.

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

Värde	Köksfläk- tens be- lysning	Köksfläkstens fläkthastighet		
		Särskild tillagning	Medelin- tensiv til- lagning	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 lägra effektnivå jämfört med den som anges i nedanstående tabell, kan det hända att det inte går att välja vissa hastigheter för köksfläkten.

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

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

Stänga användarmenyn

Användarmenyn kan stängas på två sätt:

- 1 Tryck på knappen . Alla ändringar kasseras och hällen stängs av.

Eller

- 2 Tryck på knappen  i minst två sekunder. Ändringarna sparas och hällen stängs av.

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 kokkäril 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.



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 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 säkringarna gått. I sådant fall ska säkringarna 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.

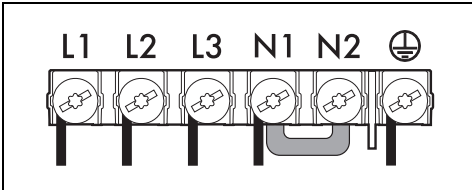
Dekalen får aldrig avlägsnas.

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

Apparaten kan anslutas på följande sätt:

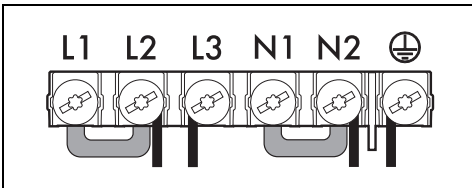
Modeller från 80 cm och 90 cm:

- 380-415 V 3N~



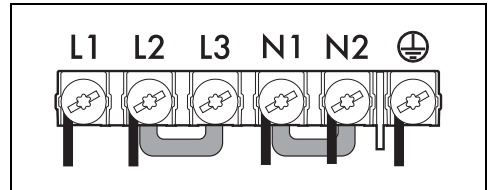
Fempolig kabel 5 x 1,5 mm².

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



Fyrpolig kabel 4 x 4 mm².

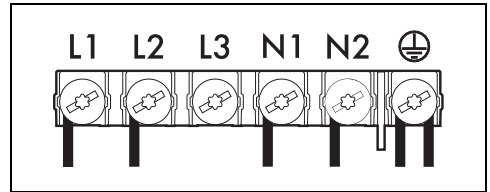
- 220-240 V 1N~



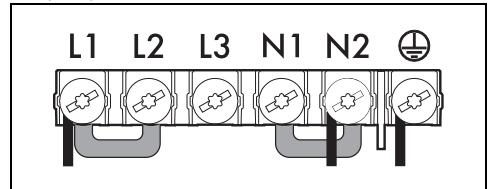
Fempolig kabel 5 x 2,5 mm².

Modeller på 60 cm och 80 cm (A):

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



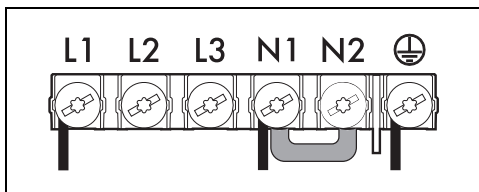
Sjuxpolig kabel 6 x 1,5 mm².



Trepolig kabel 3 x 6 mm².

Modeller på 38 cm:

- 220-240 V 1N~



Trepolig kabel 3 x 1,5 mm².



Använd alltid den medföljande klämman vid anslutning.

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 överspänningskategori 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.

Utskärning av arbetsytan

Säkerhetsanvisningar för placering och installation

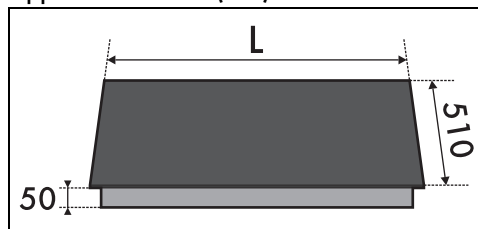


Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

- 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 intilliggande möbler måste vara värmebeständiga (> 90°C), annars kan de med tiden bli missformade.
- Om möblen inte har en öppning för inbyggnad måste detta realiseras genom mureri- och/eller snickeriarbeten som måste utföras av en behörig tekniker.
- Minimiumstånd mellan köksfläkten och spishällens yta måste minst motsvara det avstånd som anges i monteringsinstruktionerna för köksfläkten.
- Respektera även minimiumstånden för utskärningar i ytan på den bakre sidan enligt vad som anges på monteringsinstruktionerna.
- Om apparaten installeras över en ugn

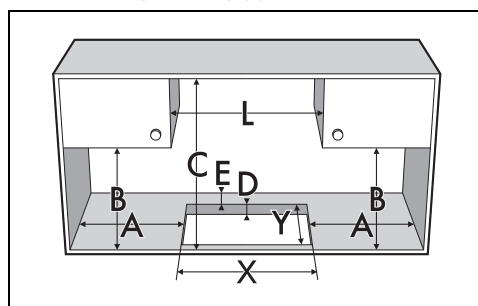
måste den sistnämnda vara försedd med en kylfläkt.

Apparatens storlek (mm)



	L
Modeller på 38 cm	380
Modeller på 60 cm	600
Modeller på 80 cm och 80 cm (A)	800
Modeller på 90 cm	900

Normal och plan inbyggnad (mm)



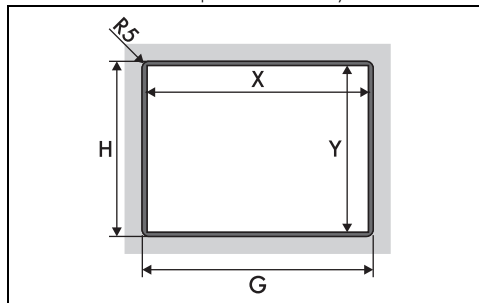
A	B	C	D	E
min 150	min 460	min 750	20 ÷ 60	min 50

L	X	Y	G	H
380	310	490	384	514
600	560	480	604	514
800 (A)	730 ÷ 750	480	804	514
800	750	490	804	514
900	860	490	904	514

Plan inbyggnad

För denna typ av inbyggnad måste man även fräsa kanterna på hålet på möblen om man vill

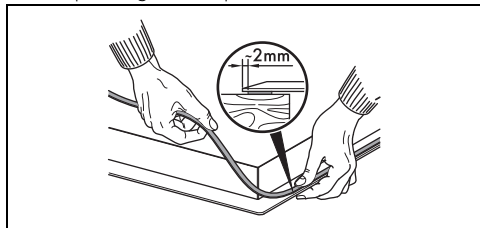
installera hällen i linje med arbetsytan.



*Se måtten i tabellen ovan.

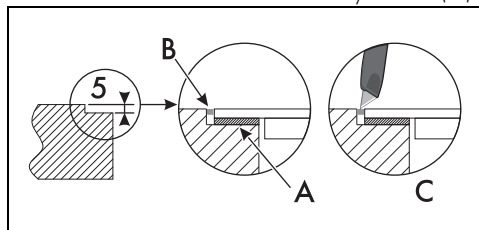
Tätning av spishällen

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.

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).



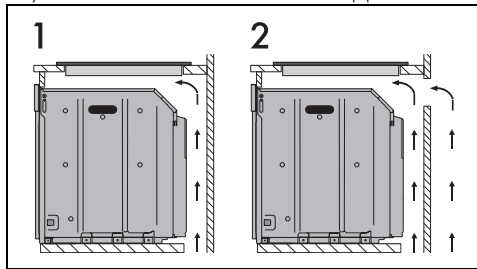
Inbyggnad

I utrymme för inbyggnad av ugn

Avståndet mellan spishällen och köksmöblerna eller inbyggnadsapparaterna måste vara sådant att en tillräcklig ventilation och tillräcklig

91477A928/F

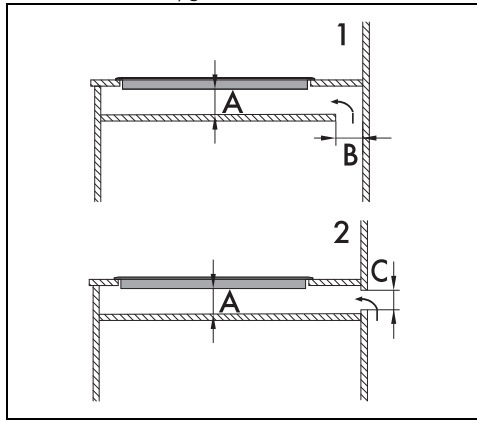
luftutmatning kan garanteras. Om spishällen installeras ovanpå en ugn måste ett visst utrymme lämnas mellan de båda apparaterna.



- 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 avlägnas 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

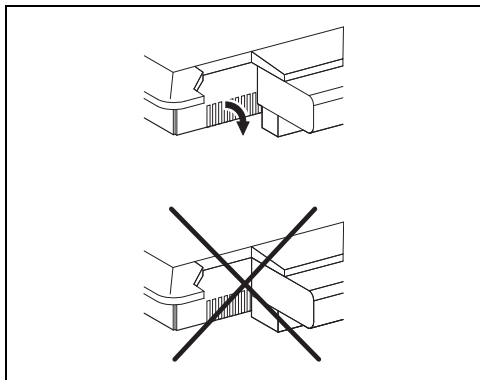
! Att inte installera den dubbla botten i trä utsätter användaren för risken att av misstag komma i kontakt med vassa eller varma delar.

Ventilation

Nedan illustreras två lämpliga installationer för korrekt ventilation och en felaktig installation

INSTALLATION - 237

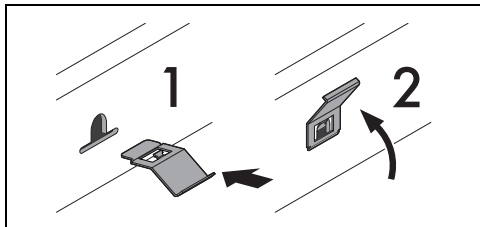
som ska undvikas.



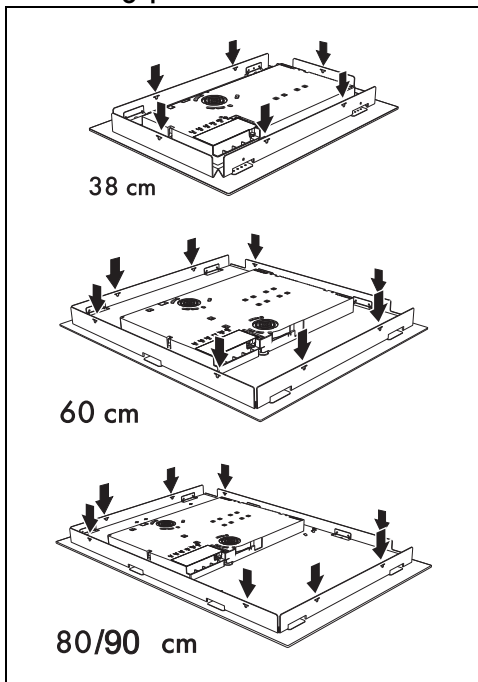
Fastsättning vid inbyggnadsmöbel

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.



Inskärningsposition för klämmor



Procedur för effektbegränsning



Beroende på modell är apparaten inställd på maximal effekt i fabriken.

Tabell över förbrukad effekt

Modeller	Effekt (kW)
38 cm	3,7
60 cm och 80 cm (A)	7,4
80 cm och 90 cm	11,1



Apparatens maxeffekt kan ställas in via användarmenyn.

Provkörning

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

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 kontaktas en lokal auktoriserad serviceverkstad.
- När apparaten installerats korrekt ber vi att ni informerar användaren om korrekt användningsmetod.