VARNING 287
Allmänna säkerhetsanvisningar 287
Installation 291
Apparatens syfte 293
Denna bruksanvisning 293
Tillverkarens ansvar 293
Identifikationsdekal 293
Bortskaffning 293
Tekniska data för energieffektivitet 294
Spara energi 294
Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge 294
Hur man läser bruksanvisningen 294
BESKRIVNING 295
Allmän beskrivning 295
Tillbehör 296
ANVÄNDNING 296
Försiktighetsåtgärder 296
Förberedelser 297
Användning av tillbehör 297
Grundläggande funktioner 298
Användning av hällen 298
Specialfunktioner 301
Meny 303
Felmeddelanden 305
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 305
Rengöring av spishällen 305
Rengöring av glaskeramikhällen 306
Vad gör man om... 306
INSTALLATION 307
Gaskopplingar 307
Gastyper och ursprungsland 310
Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken 311
Utskärning av arbetsytan 312
Inbyggnad 313
Fastsättning på det inbyggda skåpet 314
Fastsättning på det inbyggda skåpet 314
Elektrisk anslutning 315
För installatören 316

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.

SV

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 värmetåliga 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.
- Kokkärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid kokkärl med jämn och plan botten.
- Om det kokar över eller rinner över, torka bort vätskan från spishällen.
- Var noga med att inte hälla ut sura ämnen på spishällen, som t.ex. citronsaft eller vinäger.
- Häll inte socker eller söta blandningar på spishällen vid tillagning.
- Placera inte material eller ämnen som kan smälta eller fatta eld (papper, plast eller aluminiumfolie) på spishällen vid tillagning.
- Placera kärlen 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.
- För att inte skada gallren ska du inte dra i kastrullerna, utan lyfta och flytta dem.

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 möbelns 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 värmetåliga 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.
- 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 bondgårdsturism;
- av kunder på hotell, motell och i bostadsmiljöer.
- på B&B.

Denna apparat får endast installeras och användas inomhus.

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.

SV

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 plastpåsarna 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

- Kokkärlets botten får inte gå utanför linjerna som är tryckta på ytan i glaskeramik.
- Kokkärlen 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.

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:



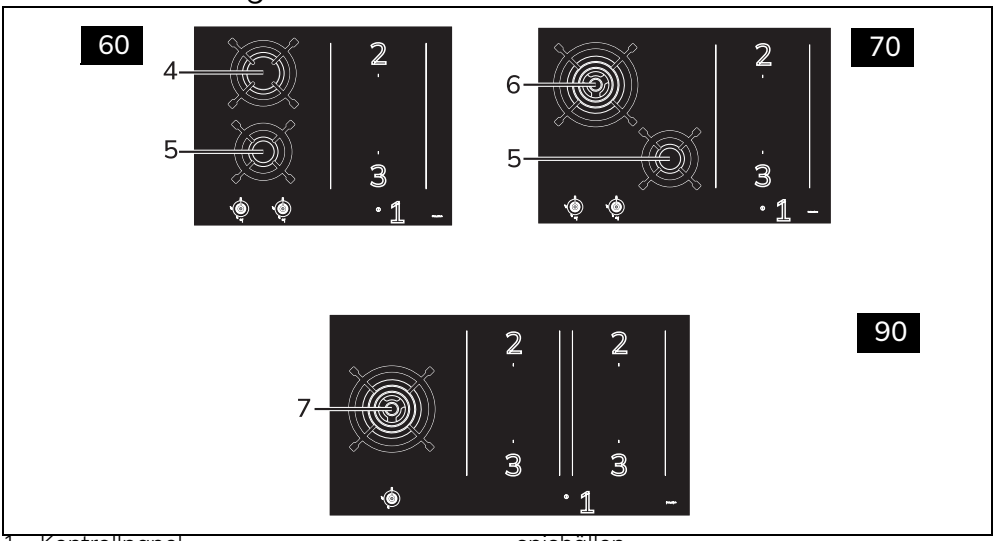
Varning/försiktighet



Information/förslag

BESKRIVNING

Allmän beskrivning



1. Kontrollpanel
2. Bakre platta
3. Främre platta
4. Snabb brännare (R)
5. Reservbrännare (AUX)
6. Ultrasnabb brännare (UR)
7. Ultrasnabb brännare *(UR*)

Bakre kokzon

Främre kokzon

Lista över symboler

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

Pausknapp: Avbryter tillagningen.

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

Knapp för funktionen Grill: aktiverar funktionen Grill

Knapp för funktionen Varmhållning: aktiverar varmhållningen.

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

Zon	Mått H x L (mm)	Maximal effektför-brukning (W)*	Förbrukad effekt i Booster-funktion (W) *	Förbrukad effekt i Booster-funktion (W) *
Enskilda kokzoner	180 x 240	2100	2500	3000
Multizone	360 x 240	3000	3700	-

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

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.

SV

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 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.



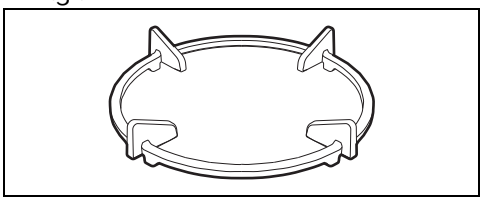
Den kokzon som senast ställdes in har företräde.

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 cigarretter.
- 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.

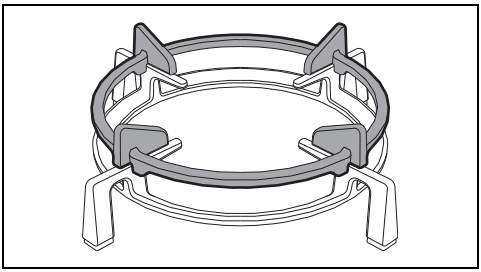
- Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens in- och utsida samt från tillbehören (i förekommande fall).
- Avlägsna eventuella etiketter (med undantag av dekalen med tekniska data).

Användning av tillbehör

Stödgaller

Stödgallren ska placeras på hällens galler. Kontrollera att de är korrekt placerade.

Stödgallret 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.

Kokkärlens diameter

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

Kokzoner	Minsta diameter (mm)	Högsta diameter (mm)
Enskilda kokzoner	110	180
Multizone*	180	220

Kom ihåg:

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

*Värden som gäller om man använder en enda

kastrull. Om man använder två kastruller, se värdena för konfigurationen med en enda platta.

Praktiska råd vid användning av spishällen

För bästa användning av brännarna och minsta möjliga gasförbrukning 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	Kokkärlens diameter (cm)
AUX	8 - 18
R	20 - 26
UR	20 - 30
UR*	20 - 30

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

SV

Begränsning av tillagningens längd

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Apparaten har en automatisk mekanism som begränsar drifttiden.

Om tillagningsinställningarna inte ändras beror den maximala funktionstiden på den valda effektnivån.

När anordningen för begränsning av drifttid aktiveras, stängs kokzonen av. En kort signal ljuder och symbolen H visas på displayen om kokzonen är varm.

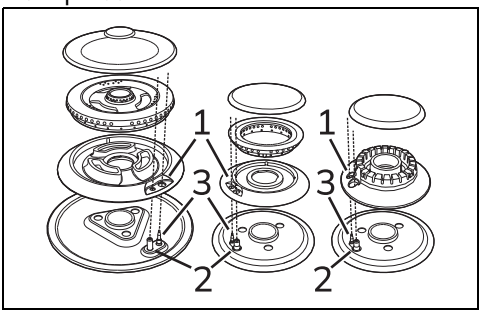
Effektnivå	Maximal tid för tillagningen (timmar)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

Överhettningsskydd

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

När vissa säkerhetströsklar uppnås stängs en eller flera kokzoner av. Vid gränsen, om den inre temperaturen är mycket hög, stängs apparaten av automatiskt och "ER21" visas (se "felkoder").

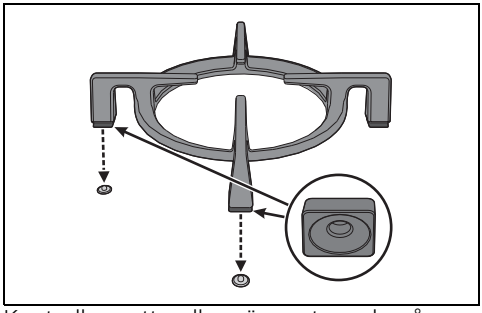
Rätt placering av brännarlock och flamspridare



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 centrerade 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.

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.

Användning av hällen

Starta och stänga av

Vid det första användningstillfället efter den första anslutningen till elnätet blinkar symbolen ; den används för att komma in i apparatens tekniska meny och är förbehållen personal från teknisk service.

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

För att slå på apparaten, tryck på knappen och håll den intryckt i minst en sekund. För att stänga av apparaten trycker du på

knappen ⏻ tills en ljudsignal hörs. Efter att ha slagit på apparaten stängs den automatiskt av om den inte används efter cirka 10 sekunder.

Automatisk aktivering av kokzon

Efter att spishällen tänts:

- Placera ett kokkärl (som är lämpligt för tillagning med induktion och som inte är tomt) på den kokzon du avser använda.
- Knappen som motsvarar den zon kokkärlet ställts på tänds automatiskt och visar 0, och det första segmentet i rullningslisten tänds.
- Välj kokzonen med hjälp av motsvarande knapp (se "Inställningsområde för kokzoner").
- När en zon har valts visas en punkt nere till höger om siffran: det angivna effektvärdet är lika med 0.

Aktivering av kokzoner

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

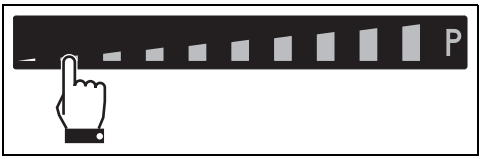
Efter att ha slagit på apparaten:

1. Placera ett kokkärl (som är lämpligt för tillagning med induktion och som inte är tomt) på den kokzon du avser använda.
2. Displayen som motsvarar zonen med kärlet tänds automatiskt och visar 0.

Inställning av kokzoner

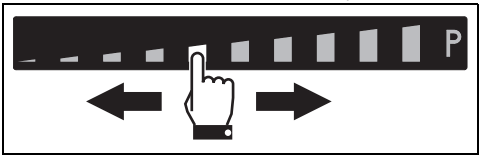
Efter att ha placerat ett kärl och försäkrat dig om att zonen har aktiverats:

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



Nu är det angivna effektvärdet lika med 1.

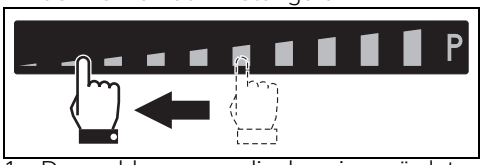
2. Dra fingret åt höger eller vänster för att välja en effekt från 1 till 9 eller aktivera funktionerna Booster eller Double Booster (se motsvarande kapitel).



Displayen för den zon man använder visar det inställda effektvärdet.

Avstängning av kokzoner

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



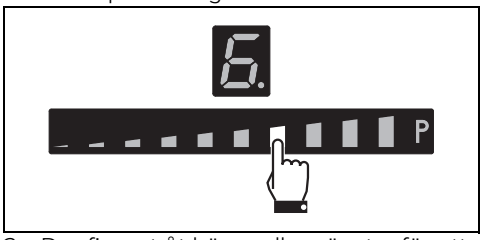
1. Den valda zonens display visar värdet 0.

Om du vill stänga av mer än en kokzon samtidigt kan du stänga av apparaten med knappen ⏻.

Snabbval

När hällen satts igång och en kokzon valts:

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



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

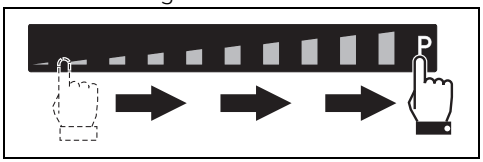
Booster-funktion

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Booster-funktionen gör det möjligt att värma upp ett kärl maximalt under en begränsad tid. Användbart för att koka upp stora mängder vatten på kort tid.

När hällen satts igång och en zon valts:

1. Dra fingret från rullningslistans vänstra ände till höger ände.

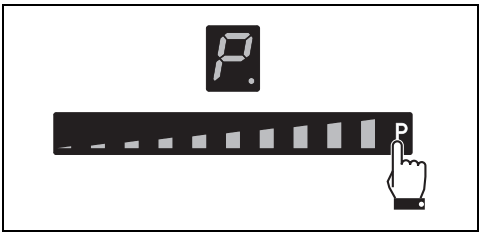


2. Booster-funktionen aktiveras och i displayen för kokzonen visas symbolen P.

Booster-funktionen kan aktiveras i snabbt läge:

SV

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



Booster-funktionen förblir aktiv i högst 5 minuter, varefter zonens effektnivå återgår till 9.

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.

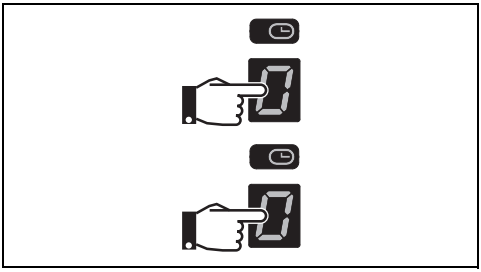
För att inaktivera funktionen räcker det med att välja en annan effektnivå eller slå av apparaten.

Funktionen Multizone

Med den här funktionen är det möjligt att samtidigt styra två kokzoner (främre och bakre) för användning av grytor som fiskkärl eller rektangulära kärl.

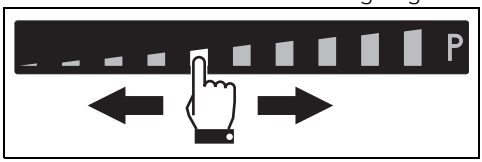
Efter att spishällen tänts:

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



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

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

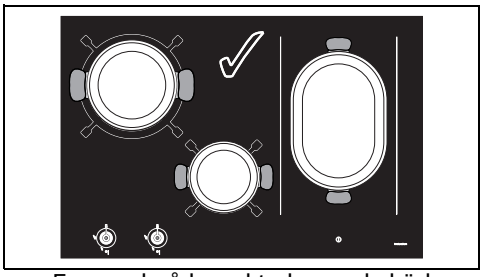


Samma värden ställs in för båda kokzoner.

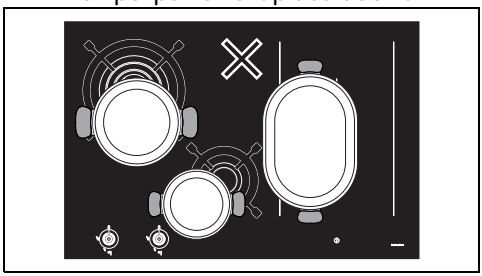
När funktionen Multizone är aktiv kan funktionen Double Booster inte aktiveras på de aktuella zonerna.

Funktionen Multizone kan endast aktiveras mellan kokzoner som är kopplade till varandra vertikalt (2 och 3).

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



Exempel på korrekt placerade kärl



Exempel på EJ korrekt placerade kärl

För att inaktivera funktionen Multizone:

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

Tillagningstabell

I följande tabell står effekt som kan ställas in och för varje värde indikeras den typ av livsmedel som ska tillagas. Värdena kan

variera enligt livsmedlens kvantitet och konsumentens smak.

Effektnivå	Lämplig för:
1 - 2	Värma mat, behålla små mängder vatten kokande, vispa såser med äggulor eller smör.
3 - 4	Tillagning av fasta och flytande livsmedel, hålla vattnet kokande, tina frysta livsmedel, omelett med 2-3 ägg, frukt- och grönsaksrätter, olika typer av matlagning.
5 - 7	Tillaga kött, fisk och grönsaker i vatten, maträtter med mer eller mindre vatten, göra marmelad o.s.v.
8 - 9	Tillaga kött och fisk, biffar, lever, bryna kött och fisk, koka ägg o.s.v.
P	Fritera pommes frites o.s.v. i olja, koka upp vatten snabbt.

Restvärme

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

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 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 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 zonens display visar symbolen U medan den bakre visar symbolen . Elektroniken ställer automatiskt in effektnivån på 9 (föruppvärmningsfas).



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

Använd 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

SV

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.

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.

Funktion för snabb uppvärmning

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

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

Efter att en kokzon valts:

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

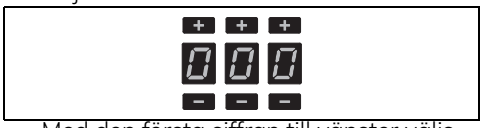
Timer med minuträknare

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 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

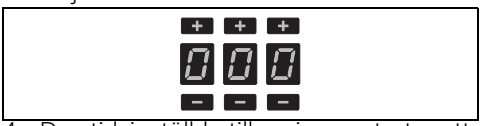
För att aktivera funktionen för tidsinställd tillagning ska man, efter att ha startat minst en kokzon:

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 för att aktivera kokhällen (om den står i standby).
2. Tryck på den tidsinställda kokzonens displayknapp.

- Området för inställning av timer visar de minuter som ställts in från början.

3. Använd knapparna och för att ändra minuträknarens tid eller för att nollställa den.
4. 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:

1. Sätt igång apparaten.

- Knappen börjar blinka.

2. 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.

Funktionsspärr

Denna funktion är utformad för att låsa alla knappar.
Den är alltid aktiv när hällen slås på.
Den låser alla andra knappar utom sig själv och ON/OFF-knappen.

Denna funktion är användbar vid rengöringsarbeten och för att förhindra oavsiktlig interaktion.

För att aktivera funktionsspärren, med minst en kokzon aktiv:

1. Tryck på knappen i minst en sekund.
2. Displayens LED-lampa tänds i 2 sekunder för att visa att funktionen har aktiverats.

Tryck på knappen under minst en sekund för att inaktivera funktionsspärren.

När funktionen är aktiv och om någon knapp trycks in visas symbolen vilket indikerar att funktionen för reglagelås är aktiv.

Meny

Användarmenyn låter dig ändra några av apparatens funktionella egenskaper. Sju alternativ är tillgängliga och varje alternativ

SV

är markerat med bokstaven "U" tillsammans med ett löpande nummer på timerdisplayen.

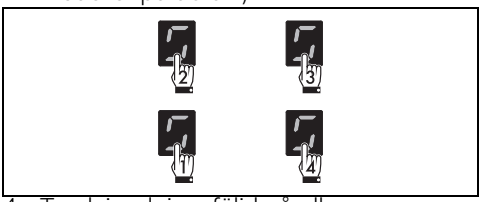
Alternativ	Funktion
U0	Total maxeffekt (Kw)
U1	Inte valbart alternativ
U2	Knappljud
U3	Ljudsignalernas volym
U4	Displayens ljusstyrka
U5	Animering timer
U6	Automatisk avkänning av kokkärl
U7	Varaktighet ljudsignal timer

Åtkomst till användarmenyn

1. Sätt igång menyn via knappen ⏻, med hällen avstängd.
2. Tryck inom 3 sekunder på ⏻ igen för att stänga av. Ikonen ||| börjar blinka.

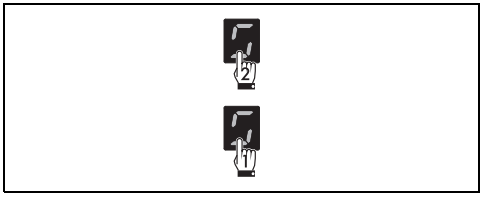
Tryck och håll in knappen |||.

3. Kokzonernas display visar (endast för modeller på 90 cm):



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

Modeller från 65 till 75 cm:
Tryck först på knappen till den främre kokzonen och sedan den bakre.



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

5. Släpp upp knappen |||.

Användarmenyn är aktiv och kokzonernas display visar symbolen U alternerat med siffran 0 (alternativet U0 - funktion Eco-Logic Advance).
Med Eco-Logic Advance-funktionen kan du öka och minska apparatens totala effekt i steg om 0,1 kW. Timerdisplayen visar däremot den fabriksinställda effekten (beroende på modell - se "Tabell över effektförbrukning"):

För modeller på 90 cm:



För modeller från 65 cm till 75 cm:



Tryck på på timerinställningsområdet för att aktivera effektändringen. Tryck sedan på den vänstra halvan av rullningslisten för att minska effekten och den högra halvan för att öka den.

Tabell över förbrukad effekt

Modell	Min. effekt (kW)	Max. effekt (kW)
90 cm	2,4	7,4
65 cm - 75 cm	2,4	3,7

- Tryck på symbolen U för att återgå till att välja mellan alternativen.
- Tryck på rullningslistens segment för att välja ett alternativ.

Varje segment i rullningslisten motsvarar ett alternativ i menyn, förutom det andra segmentet från vänster (U1) som är inaktiverat.

Alternativet U2 ger möjlighet att ändra

knappljudet. Det finns 4 inställningssteg som kan väljas med hjälp av rullningslisten.



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

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



Ljudet när knappen ⏻ trycks ned och ljudet som aktiveras vid felmeddelanden kan inte inaktiveras.

Alternativet U3 ger möjlighet att ändra volymen på ljudsignalerna (t.ex. ljudsignalen när minuträknaren räknat ner) i 4 inställningssteg.

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

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

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

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



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

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

Alternativet U6 ger möjlighet att aktivera eller inaktivera automatisk avkänning av kokkärl. (se ”Automatisk aktivering av kokzon”).

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



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

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

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

Stänga användarmenyn

Användarmenyn kan stängas på två sätt:

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

Eller

2. Håll knappen On/Off ⏻ intryckt i minst 2 sekunder. Ändringarna sparas och hällen stängs av.

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.

SV

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.



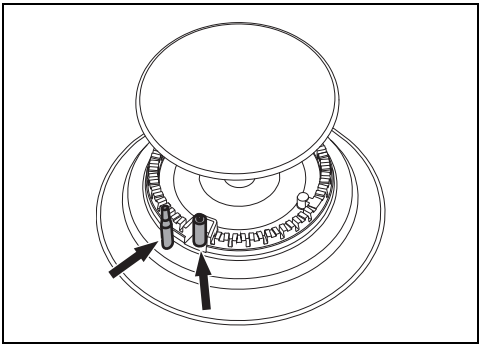
Eftersom gallren ständigt kommer i kontakt med lågan kan det hända att de emaljerade ytorna som utsätts för värme mattas med tiden. Detta är helt naturligt och äventyrar inte på något sätt komponentens funktion.

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 kokkärl med aluminiumbotten kan torkas bort med en fuktad trasa doppad i vinäger. Om det efter tillagningen blir kvar brända rester ska de avlägsnas. Skölj med vatten och eftertorka med en ren trasa. Sandkorn som kan ha fallit på spishällen i samband med sköljning av sallad eller potatis kan skrapa spishällens yta när kastrullerna flyttas. Torka därför omedelbart bort eventuella sandkorn från spishällens yta. Kromförändringar har ingen betydelse för glaskeramikens funktion och stabilitet. Det handlar i själva verket inte om förändringar av spishällens material, utan om matrester som inte tagits bort och som förkolnat. Det kan uppstå glansiga ytor som orsakas av att kastrullernas bottnar 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 bottnar, 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 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

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

Apparaten är fabriksinställd för: metangas G20 med ett tryck på 20 mbar.

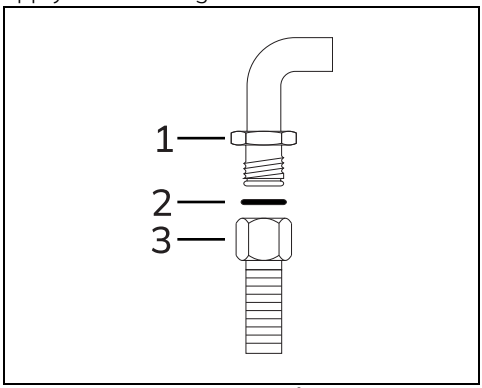
Gaskopplingar

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”. Apparatens gaskoppling har en ½" utvändig gänga (ISO 228-1).

Anslutning med stålslang

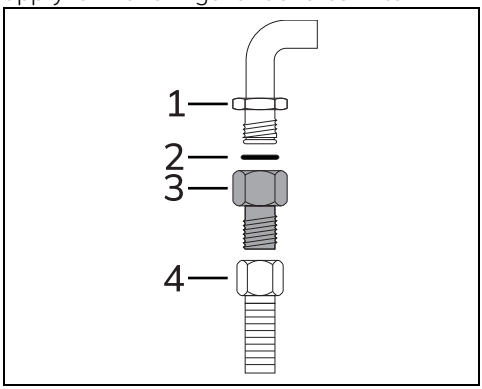
Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang utan fogar vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter.



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

Anslutning med stålslang med konisk koppling

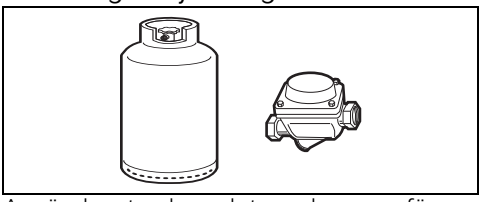
Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang utan fogar vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter.



SV

Skruva noga fast kopplingen 3 vid apparatens gaskoppling 1 (½" 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

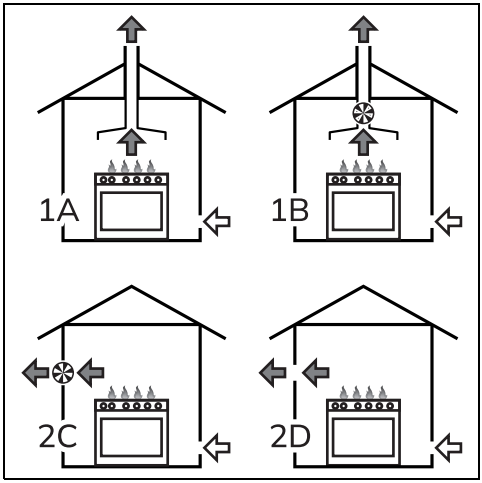
Apparaten får endast installeras i lokaler med fast ventilation enligt gällande föreskrifter. Det krävs en god cirkulation i lokalen där apparaten installeras för att uppnå en jämn gasförbrukning och en tillräcklig ventilation av lokalen. Storleken på luftintagen, som skyddas av galler, måste överensstämma 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 noga 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

Luft

Förbränningsprodukter

Elfläkt

Anpassning till olika typer av gas

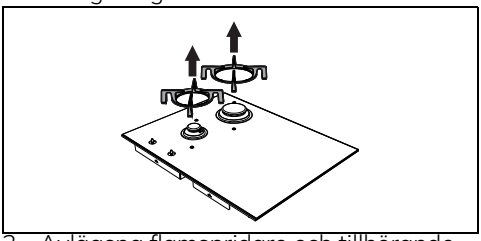
Vid drift med andra typer av gaser ska man byta ut munstyckena och justera primärluften. För att byta munstycken och ställa in brännarna ska man avlägsna hällen.

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

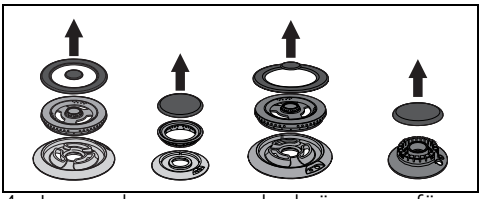
Avlägsna hällen

1. Dra vreden och deras rundbrickor (i förekommande fall) uppåt för att ta bort dem.

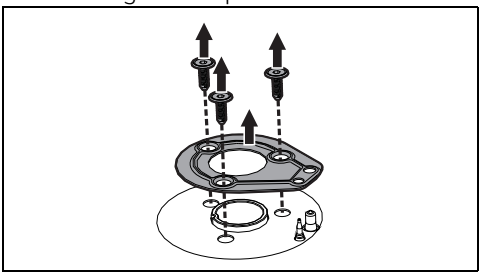
2. Avlägsna gallren från hällen.



3. Avlägsna flamspridare och tillhörande brännarlock.



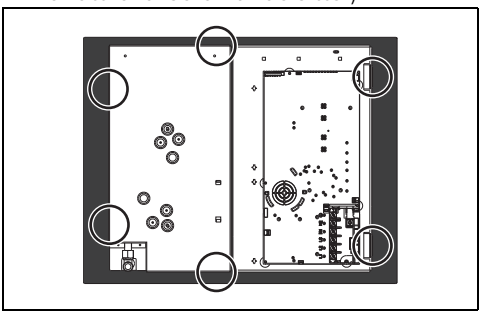
4. Lossa skruvarna under brännarna för att avlägsna fästplattan.

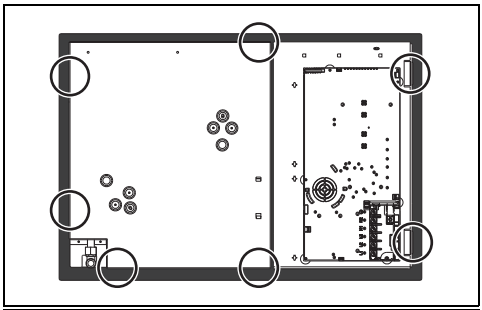


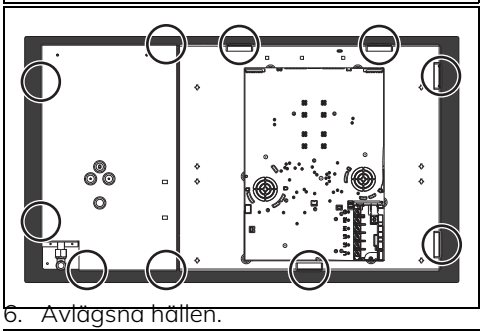
Om det finns en UR-brännare ska man skruva loss muttern som fäster termoelementet till hällen (CH8).

Det kan finnas packningar under plattorna vid glödstiftet och termoelementet. Var försiktig.

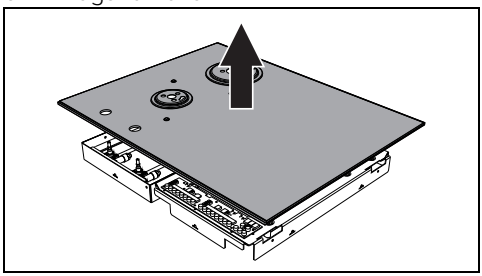
5. Skruva loss de skruvar som fäster glashällen på höljet (se figurerna nedan för att lokalisera var de sitter):





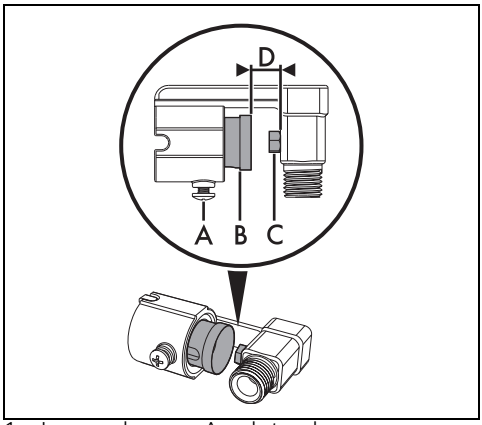


6. Avlägsna hällen.



SV

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

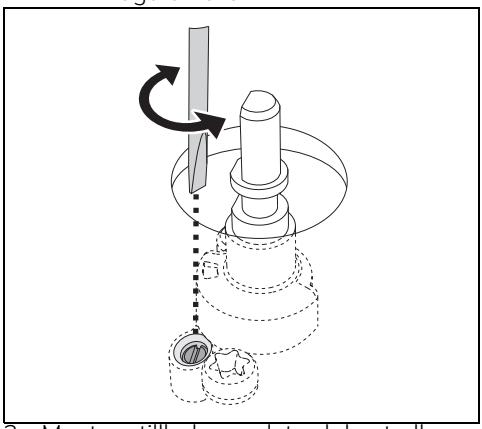
munstycken som passar till den nya typen av gas, enligt de anvisningar som anges i tillhörande tabeller (se ”Typer av gas och motsvarande länder” eller ”Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken”).

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 minimiläga 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).

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.

Smörjning av gaskranar

Med tiden kan det hända att gaskranarna blir svåra att vrida och fastnar. Rengör dem invändigt och byt ut smörjfettet.



Smörjningen av gaskranarna ska utföras av en specialiserad tekniker.

Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken

1	Metangas G20 - 20 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominell termisk effekt (kW)	1,1	3,1	3,3	6,0
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	73	126	130	175
	Reducerad effekt (W)	400	900	1600	1800
	Primärluft (mm)	1	1,5	0,5	1,5
2	Metangas G20 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominell termisk effekt (kW)	1,1	3,1	3,3	5,7
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	73	120	123	160
	Reducerad effekt (W)	400	900	1400	1800
	Primärluft (mm)	1	1	1	1
3	Metangas G25.1 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominell termisk effekt (kW)	1,1	3,1	3,3	5,9
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	76	135	140	190
	Reducerad effekt (W)	400	900	1400	1800
	Primärluft (mm)	0,5	1	1	0,5
4	Metangas G2.350 - 13 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominell termisk effekt (kW)	1,1	3,1	3,3	6,0
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	100	175	180	280
	Reducerad effekt (W)	400	900	1400	1800
	Primärluft (mm)	1	1	1	3
5	Flytande gas G30/31 - 30/37 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominell termisk effekt (kW)	1,0	3,1	3,3	6,0
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	48	85	87	115
	Reducerad effekt (W)	400	1100	1800	1800
	Primärluft (mm)	1,5	2	1,5	12
	Nominell effekt G30 (g/h)	73	225	240	436
	Nominell effekt G31 (g/h)	71	221	236	429
6	Flytande gas G30/31 - 37 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominell termisk effekt (kW)	1,1	3,1	3,3	6,0
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	48	80	85	110
	Reducerad effekt (W)	450	1100	1800	1800
	Primärluft (mm)	1	1,1	1,5	6
	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	UR*
	Nominell termisk effekt (kW)	1,1	3,0	3,1	3,8
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	132	250	250	310
	Reducerad effekt (W)	400	900	1400	1400
	Primärluft (mm)	1	1	1	1

De munstycken som ej medföljer finns tillgängliga via behöriga serviceverkstäder.

Utskärning av arbetsytan

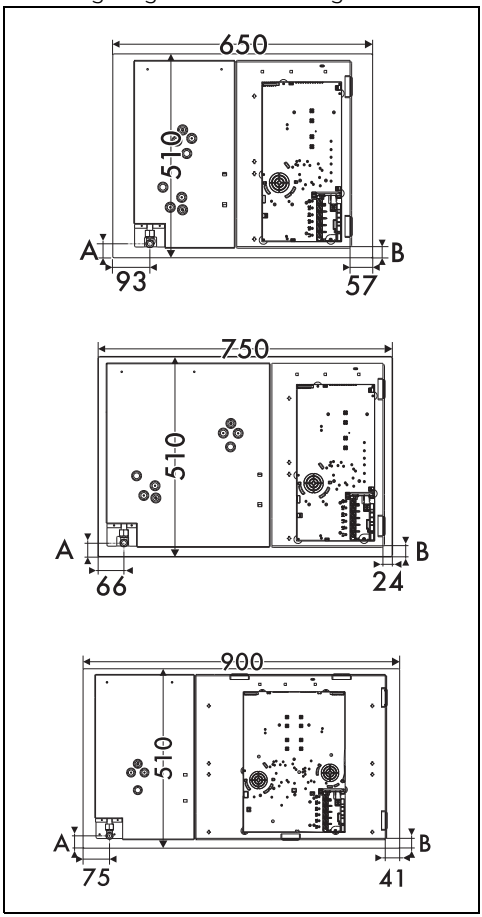
Säkerhetsanvisningar för placering och installation

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 möbeln inte har en öppning för inbyggnad måste detta realiseras genom mureri- och/eller snickeriarbeten som måste utföras av en behörig tekniker.
- Minimiavstånd 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.

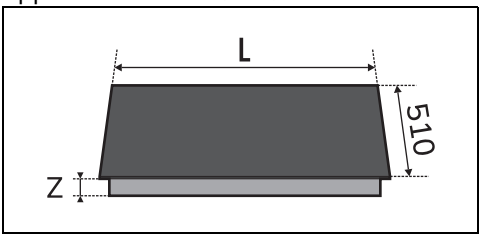
Apparatens mått (mm)

Placering av gas- och elledningar.



A	35
B	28

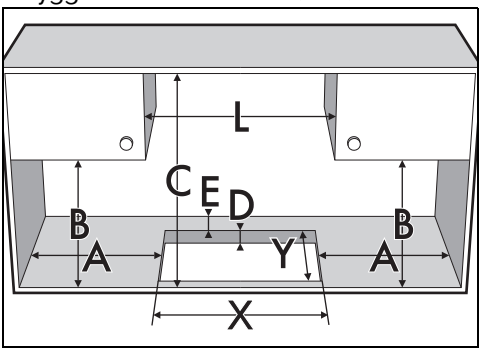
Apparatens storlek (mm)



L	Z
650	50
750	50
900	46

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

Inbyggnadsmöbelns mått (mm)



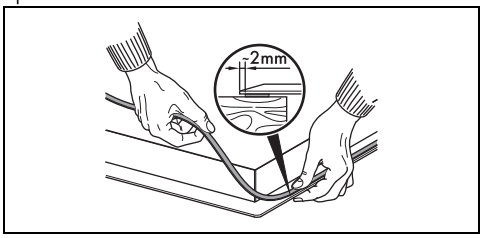
L (mm)	X (mm)	Y (mm)
650	560 ÷ 564	482 ÷ 486
750	720 ÷ 724	482 ÷ 486
900	844 ÷ 848	482 ÷ 486

A (mm)	B (mm)	C (mm)*	D (mm)	E (mm)
min 200	min 460	min 750	40÷60	min 65

*Om det finns en möbel ovanför spishällen. För en fläkt, se måtten som anges i motsvarande handbok.

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.

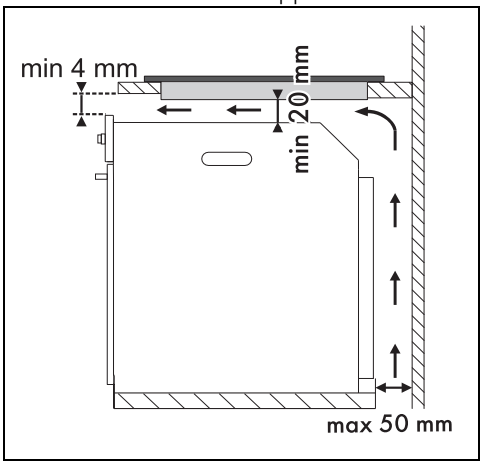


Fixera inte spishällen med silikon. Detta gör att spishällen skadas om den skulle behöva tas bort.

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.

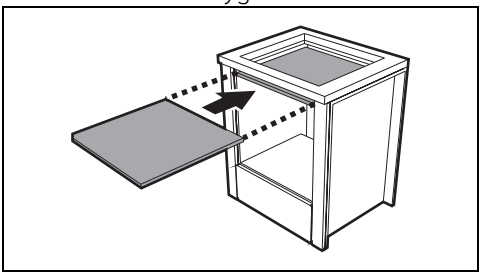


I neutralt utrymme eller lådor

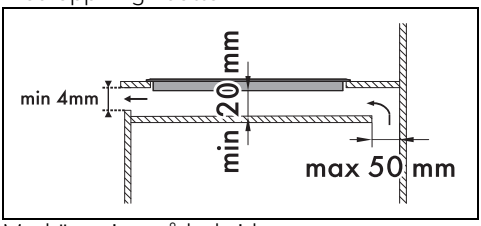
Om det finns andra möbler (sidoväggar, lådor osv.), diskmaskiner eller kylskåp under hällen måste en dubbel botten av trä installeras på ett avstånd om minst 20 mm från spishällens undersida för att undvika oavsiktlig kontakt. Den dubbla bottnen ska kunna avlägsnas endast med hjälp av

SV

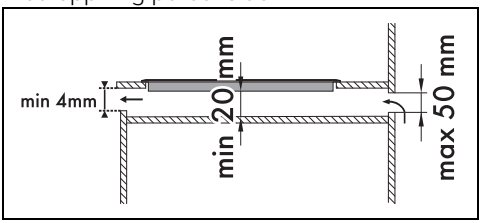
därtill avsedda verktyg.



Med öppning i botten:



Med öppning på baksidan:



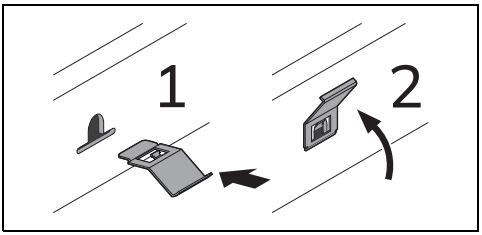
Att inte installera den dubbla botten i trä utsätter användaren för risken att av misstag komma i kontakt med vassa eller varma delar.

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

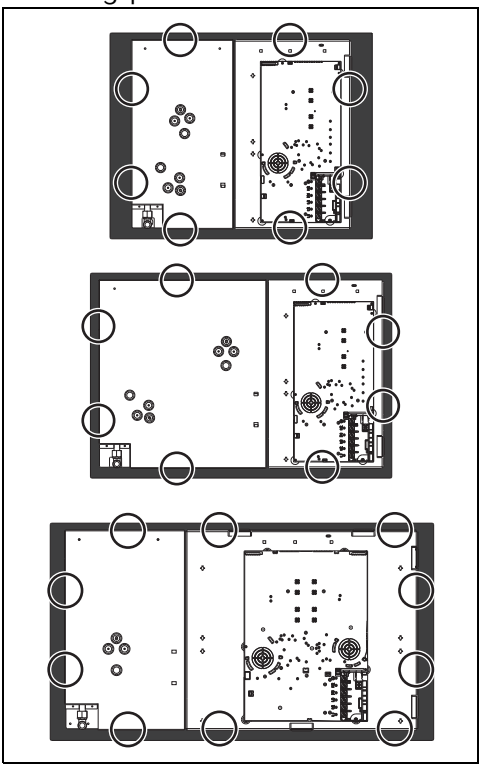
Fastsättning på det inbyggda skåpet

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

1. För in stiften och fäst dem i horisontellt läge genom att lätt trycka in dem i skåran.
2. Vrid dem sedan uppåt för att spärra fast dem helt.



Inskärningsposition för stiften

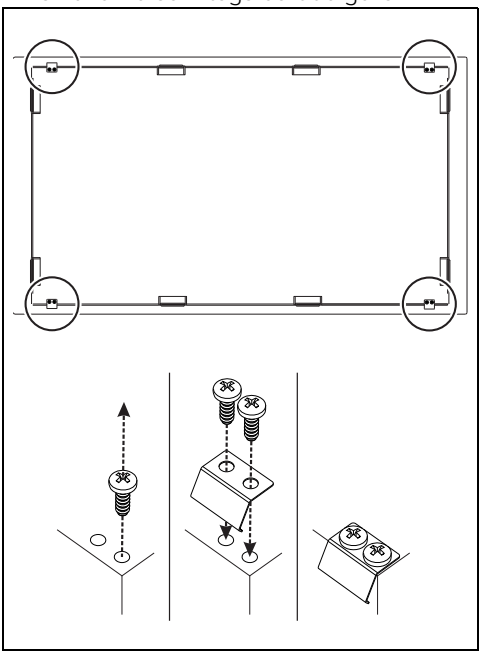


Fastsättning på det inbyggda skåpet

För att säkerställa optimal fastsättning och centrering måste följande anvisningar följas:

1. Skruva loss skruvarna från apparaten.

2. Sätt tillbaka fästet och skruva fast skruvarna som togs bort tidigare.

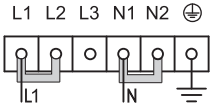
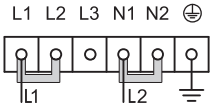


Elektrisk anslutning

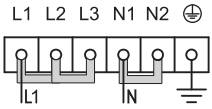
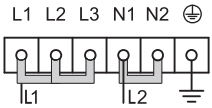
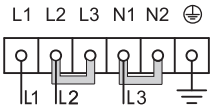
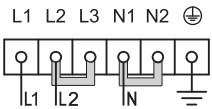
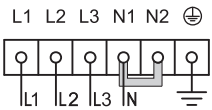
Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Allmän information
Kontrollera att egenskaperna för elnätet är lämpliga i förhållande till de värden som anges på dekalen.
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.
Dekalen får aldrig avlägsnas.
Sörj för jordning med hjälp av en ledning som är minst 20 mm längre än de andra.
Apparaten får användas i följande lägen:

Modeller på 65 - 75 cm:

220-240V ~ 3 x 1,5 mm ² trepolig kabel	
220 V 2 ~ 3 x 1,5 mm ² trepolig kabel	

Modeller på 90 cm:

220-240V ~ 3 x 6 mm ² trepolig kabel	
220 V 2 ~ 3 x 6 mm ² trepolig kabel	
220-240V 3~ 4 x 4 mm ² fyrpolig kabel	
380-415V 2N~ 4 x 4 mm ² fyrpolig kabel	
380-415V 3N~ 5 x 2,5 mm ² fempolig kabel	

Använd alltid den medföljande klämman vid anslutning.

De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.

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

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.

SV

För den australiensiska och nyzeeländska marknaden:

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

Anslutning med kontakt och uttag

Kontrollera att kontakten och uttaget är av samma typ.

Undvik att använda adaptrar eller shuntar eftersom de kan förorsaka överhettning och förbränning.

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 flamman är stabil. Gör detta på alla brännare, både enskilt och alla tillsammans.
- 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.