VARNING 192
Allmänna säkerhetsanvisningar 192
Installation 195
Apparatens syfte 196
Denna bruksanvisning 197
Tillverkarens ansvar 197
Identifikationsdekal 197
Bortskaffning 197
Spara energi 197
Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge 198
Hur man läser bruksanvisningen 198
BESKRIVNING 198
Allmän beskrivning 198
Kontrollpanel 199
ANVÄNDNING 199
Grundläggande funktioner 199
Förberedelser 199
Användning av hällen 200
Säkerhetsfunktion 204
Meny 204
Felmeddelanden 206
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 206
Rengöring av glaskeramikhällen 206
Vad gör man om... 207
INSTALLATION 207
Elektrisk anslutning 207
Utskärning av arbetsytan 208
Inbyggnad 209
Ventilation 210
Fastsättning vid inbyggnadsmöbel 210
Fastsättning på det inbyggda skåpet 210
För installatören 210

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 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.
- 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.

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.
- 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.
- Denna apparat får inte installeras ovanför en diskmaskin om inte anvisningarna i kapitlet ”INSTALLATION” följs.
- 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.

SV

- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd kablar som tål en temperatur på 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.
- Vridmomentet för skruvarna till kopplingsplintens strömledare ska motsvara 1,2-1,5 Nm.
- Fäst inte apparaten alltför hårt vid möbeln eftersom det kan uppstå skador under användningen eller delvis täppa till värmespridningsspringorna .
- Installation och eventuellt byte av den elektriska strömkabeln måste utföras av behörig teknisk personal.
- Om nätkabeln skadas undvik fara genom att omedelbart kontakta den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) förse dig alltid med personlig skyddsutrustning.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
- Se till att apparaten kan frånkopplas efter installationen via en lättillgänglig kontakt eller en brytare i händelse av fast installation.
- Matningslinjen ska förses med en allpolig brytare som säkerställer frånkoppling från nätet, med ett kontaktmellanrum som garanterar en fullständig frånkoppling i enlighet med villkoren i överspänningskategori III, i överensstämmelse med installationsreglerna.
- Om tillgången till strömförsörjningen är begränsad måste frånkopplingsanordningar för alla poler vara tillgängliga och inbyggda i den fasta kabeldragningen i enlighet med anslutningsstandarder.
- 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 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.

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.

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.

SV

- 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

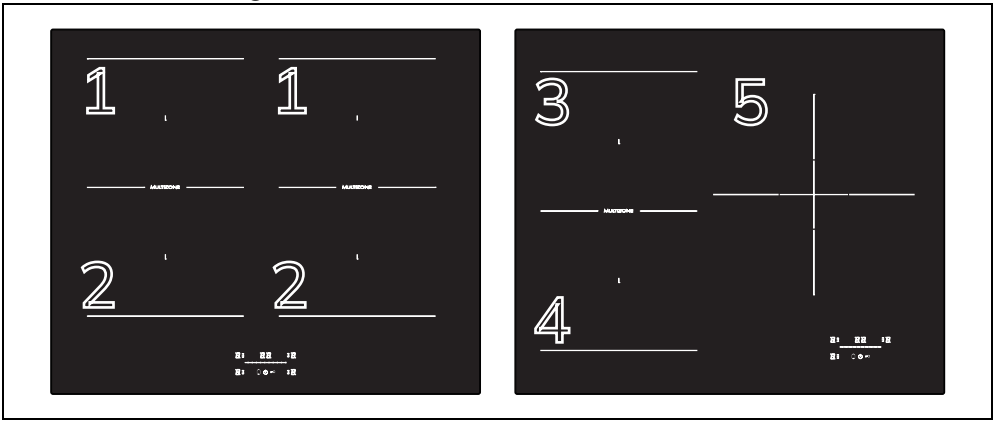
Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

Varning/försiktighet

Information/förslag

BESKRIVNING

Allmän beskrivning

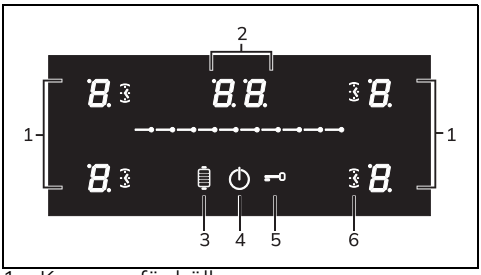


Zon	Mått H x L (mm)	Maximal effektförbrukning (W)*	Förbrukad effekt i Booster-funktion (W) *	Förbrukad effekt i Double Booster-funktion (W) *
1	180 x 210	2100	2500	3000
2	180 x 210	2100	2500	3000
3	195 x 210	2100	2500	3000
4	195 x 210	2100	2500	3000
5	280 x 280	2800	3600	-
1 + 2 (Multizone)	360 x 210	3000	3700	-
3 + 4 (Multizone)	390 x 210	3000	3700	-

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

Kontrollpanel

Område med kokzoner



1. Knappar för hällens zoner
2. Knapp för inställning av timer
3. Knapp för funktionen grill
4. Knapp ON/OFF
5. Knapp för funktionsspärr
6. Knappar för timern

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.

SV

ANVÄNDNING

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.

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).

Diameter för kokkärl som kan användas

Brännare	Min. Ø (cm)	rekommende-rad Ø (cm)
Zon 1 - 2 - 3 - 4 (enskild)	9 - 11*	18
Zon 1 - 2 (Multizone)	19	22
Zon 5	11	28
Zon 3 - 4 (Multizone)	19	22

*Om du använder kokkärl med en diameter som underskrider den som anges i ovanstående spalt, kan det hända att apparaten inte känner igen dem.

Kom ihåg:

- Överskrid inte serigrafiernas gränser på spishällen.
- Täck inte över kontrollpanelen.
- Håll avstånd till glasets kanter.
- Om du vill använda en grillpanna eller ett avlångt kokkärl i zonerna 1 och 2 med läget Multizone, rekommenderas det att välja ett kokkärl med max. mått 22 x 36 cm och min. mått 19 x19 cm.

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:

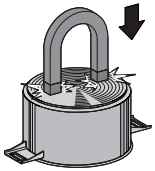
- Kärl i emaljerat stål med tjock botten.
- Gjutjärnskärl med emaljerad botten.
- Kärl i rostfritt stål i flera lager, ferritiskt rostfritt stål och aluminium med särskild botten.

Ej lämpliga kärl:

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

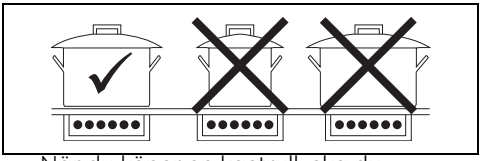
Råd för minskad energiförbrukning

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.



Råd för minskad energiförbrukning

Kastrullbottnens diameter måste motsvara kokzonens diameter.



- När du köper en kastrull, ska du kontrollera om den angivna diametern avser botten eller den övre delen av kokkärlet eftersom den sistnämnda nästan alltid är större än botten.
- Kokkärlets botten ska vara mycket tjock och helt plan. Dessutom ska den vara ren och torr, liksom spishällen.
- När man tillagar maträtter med långa tillagningstider kan man spara tid och energi: använd en tryckkokare som gör det möjligt att bevara vitaminerna som finns i livsmedlen.
- Säkerställ att tryckkokaren innehåller tillräckligt med vätska eftersom överhettning pga. avsaknad av vätska kan skada kokkärlet och kokzonen.
- Om mjöligt ska kastrullerna alltid täckas med ett lämpligt lock.
- Välj en kastrull som är lämplig för den mängd mat som ska tillagas. En stor kastrull som är halvtom innebär onödig energiförbrukning.
- Använd inte gjutjärnskastruller eller kastruller med sträv botten.

Om spishällen och ugnen används samtidigt, kan det under vissa förhållanden leda till överskridande av den maximala effektgräns som kan användas av ditt elsystem.

Sammanfattande tabell över effektnivåer

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

Effektnivå	Lämplig för:
0	Läge OFF
från 1 till 2	Tillagning av mindre mängder mat (lägsta effekter)
från 3 till 4	Tillagning
från 5 till 6	Tillagning av stora mängder mat, grillning av större stycken
från 7 till 8	Grillning, fritering med mjöl
9	Grillning
P /	Steka/bryna (max effekt, se funktionen Booster och Dubbel Booster)

Start och avstängning

För att aktivera hällen håller man knappen ON/OFF intryckt i 1 sekund.

Spishällen stängs automatiskt av igen om ingen platta aktiveras inom 25 sekunder.

Användning av hällen

Inställning av kokzon

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

När apparaten har satts igång:

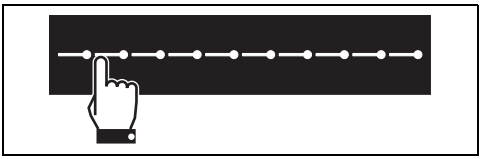
1. Placera ett kokkärl (som är lämpligt för tillagning med induktion och som inte är tomt) på den kokzon du avser använda.

2. Displayen till den kokzon som kokkärlet har placerats på tänds automatiskt och visar 0.

Inställning av kokzon

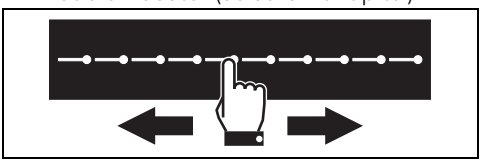
När man placerat ett kokkärl och försäkrat sig om att zonen har aktiverats:

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



Nu är det angivna effektvärdet lika med 1.

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 särskilt kapitel).



Displayen för den zon som används visar det inställda effektvärdet.

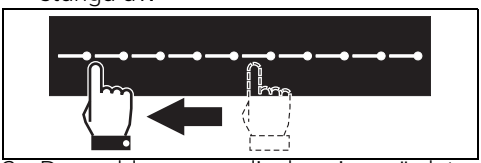
Det är möjligt att ställa in mellanliggande effekt:

1. Håll en effektnivå nedtryckt.
2. En punkt visas intill effektnivån på displayen för den valda zonen.

Det går även att välja effektnivå genom att trycka direkt på rullningslisten vid punkten som motsvarar önskad effektnivå.

Avstängning av kokzonerna

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



2. Den valda zonens display visar värdet 0.

Eller:

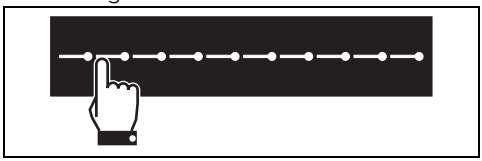
1. Tryck på zonknappen i 2 sekunder.

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

Booster-funktion

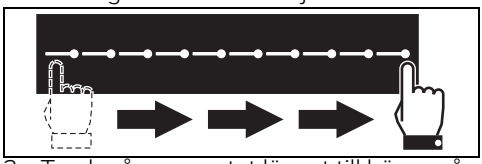
När hällen satts igång och en kokzon valts:

1. Placera ett finger till vänster på rullningslisten.



Displayen för den använda kokzonen tänds: det angivna effektvärdet motsvarar 1.

2. Dra fingret längst åt höger på rullningslisten för att välja effekten 9.



3. Tryck på segmentet längst till höger på rullningslisten.

Displayen för den använda kokzon anger ett värde motsvarande ”P”. För att inaktivera Booster-funktionen räcker det med att välja en annan effektnivå.

Booster-funktionen kan aktiveras i snabbt läge:

- Tryck direkt i slutet av rullningslisten.

För att inaktivera funktionen:

- Välj önskad nivå på rullningslisten.
- Stänga av apparaten.

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

Funktionen Double Booster

När hällen har satts igång och en kokzon har valts ska man trycka två gånger på det sista segmentet längst till höger på rullningslisten.



Displayen för den använda kokzonen visar "P"-symbolen omväxlande med

SV

symbolerna  e .

För att inaktivera funktionen:

- Välj önskad nivå på rullningslisten.
- Stänga av apparaten.

Funktionen Multizone

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

Ställ in denna funktion innan en effektnivå väljs.

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

För att aktivera funktionen Multizone:

1. Tryck samtidigt på knapparna för zonerna till vänster eller höger.
2. Symbolen  visas i den bakre zonen medan effektnivån visas på den främre zonen.
3. Dra fingret på rullningslisten för att ändra effektnivån.

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

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

Funktionsspärr

Denna funktion är utformad för att låsa alla knappar.
Den är alltid aktiv när hällen återansluts till nätet.

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

För att aktivera spärren ska man:

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

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

När funktionen är aktiv blinkar spärrknappen om någon knapp trycks in för att indikera att spärrfunktionen är aktiv.

Denna funktion kan slås på och av både när hällen är påslagen och när den är avstängd. I det första fallet kan ON/OFF-knappen fortfarande användas av säkerhetsskäl, i det andra fallet är den också spärrad. För att sätta på hällen när den är spärrad måste den först låsas upp.

Funktionen Varmhållning

För att aktivera funktionen Varmhållning efter att ha startat hällen:

1. Välj en kokzon.
2. Tryck på den vänstra ändan av rullningslisten, ungefär mellan nivå 0 och nivå 1, för att aktivera funktionen; den valda kokzonens display visar symbolen .

För att inaktivera funktionen Varmhållning räcker det att välja vilken effektnivå som helst. Eller hålla knappen  intryckt.

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

Efter 2 timmars användning inaktiveras funktionen Varmhållning automatiskt och den använda kokzonen släcks.

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. Övriga funktioner återställs inte.

Pausfunktion

Med denna funktion kan samtliga kokzoners funktion pausas.

För att aktivera funktionen Paus:

1. Håll Timerknappen intryckt i 2 sekunder.

2. Symbolerna visas.

För att stänga av pausfunktionen:

1. Håll Timerknappen intryckt i 2 sekunder.

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

Funktionen Grill

För att aktivera funktionen Grill:

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

Den främre zonens display visar symbolen medan den bakre visar symbolen .

Rullningslisten ställs automatiskt in till nivå 9. (föruppvärmningsfas).

Efter tre minuter i drift kommer effekten att sjunka till nivå 7.

Knappen lyser med fast sken.

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

Tryck på knappen för att stänga av funktionen Grill.

Denna funktion används för att automatiskt aktivera funktionen Multizone enbart för kokzonerna till vänster. Den används vid tillagning med grillpannor eller avlånga kokkärl.

Timer med minuträknare

Efter att hällen slagits på utan att någon kokzon valts:

1. Tryck inne i området för inställning av minuträknare.
2. Displayen visar ”0-”.
3. Medan siffran till höger blinkar (under 2 sekunder) kan värdet ökas eller minskas med rullningslisten.
4. När siffran (-5) slutar att blinka, kan siffran till vänster ställas in (t.ex.15) med rullningslisten. När siffran har ställts in blinkar den i 2 sekunder och funktionen startar.

Stäng av timern genom att ställa in 00 med rullningslisten.

För att inaktivera funktionen snabbt efter att du har valt området, håll ned knappen för inställning av timern i 2 sek.

Med denna funktion kan du programmera en minuträknare som avger ljudsignaler när den önskade tiden passerat.

Timern kan ställas in på max 99 minuter.

Tidsinställd tillagning

Timern kan ställas in till max 99 minuter.

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

Funktionen kan aktiveras för flera kokzoner samtidigt med olika tidsperioder.

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

1. Välj en kokzon.
2. Tryck på området för inställning av timer.
3. Symbolen 0- visas och kokzonens lysdiod blinkar.
4. Medan siffran till höger blinkar (under 2 sekunder) kan värdet ökas eller minskas med rullningslisten.
5. När siffran (-5) slutar att blinka, kan siffran till vänster ställas in (t.ex.15) med rullningslisten. När siffran har ställts in blinkar den i 2 sekunder. Kokzonens lysdiod slutar att blinka och funktionen startas.

Ändring eller avstängning av tidsinställd tillagning

För att ändra eller inaktivera den tidsinställda tillagningen är det bara att trycka på knappen för området för vilken timern är inställd och utföra samma procedur som vid inställningen, genom att ändra minuterna eller nollställa dem helt genom att föra rullningslisten helt till .

För att inaktivera funktionen snabbt efter att du har valt området, håll ned knappen för inställning av timern i 2 sek.

Indikator för restvärme

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

1. om temperaturen ligger mellan 60 °C och 79 °C.
2. om temperaturen ligger mellan 80 °C och 99 °C.
3. om temperaturen är 100 °C eller högre.

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

Säkerhetsfunktion

Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

Begränsning av tillagningens längd

Apparaten har en automatisk anordning som begränsar funktionstiden.

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

När anordningen för begränsning av funktionstiden aktiveras, inaktiveras uppvärmningen av kokkärlet och symbolen visas på diplayen.

Effektnivå	Maximal tid för tillagningen i timmar
1/1.	6
2/2.	6
3/3.	5
4/4.	5
5/5.	4
6/6. - 7/7. - 8/ 8. - 9/9.	1,5

Meny

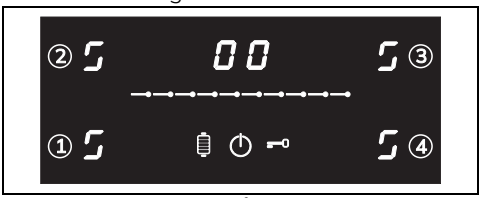
Användarmenyn låter dig ändra vissa av apparatens funktionella egenskaper. 7 alternativ finns tillgängliga och varje alternativ är utmärkt på timerns display med bokstaven ”U” tillsammans med ett progressivt nummer.

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

Åtkomst till användarmenyn

1. Med avstängd häll, slå på den med knappen .
2. Tryck på nytt på för att släcka den; knappen börjar blinka.
3. Tryck och håll in .
4. Kokzonernas displayer visar följande symboler:

Tryck i ordningsföljd på alla kokzonernas knappar, med start från den främre vänstra i medurs riktning.



Tryck i ordningsföljd på alla knappar med start från den främre vänstra kokzonen (1) i medurs riktning. Varje korrekt nedtryckning bekräftas av en ljudsignal.

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

5. Släpp upp knappen igen.

Du har nu kommit åt menyn och på displayen för vänster bakre kokzon visas växelvis symbolen och numret (alternativ U0 - Effektbegränsning).

Apparatens totala effekt kan ändras i steg om 0,1 kW (funktion Eco-Logic Advance). Timerns display anger den förinställda effekten (i kW): .

Tryck på timerns display för att aktivera ändringarna av effektinställningarna. Tryck på rullningslistens vänstra halva för att sänka effekten eller på den högra halvan för att höja effekten. Håll knappen nedtryckt för att snabbare nå den önskade inställningen.

- Tryck på rullningslistens segment för att välja ett 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.

- När du har valt ett alternativ ska du trycka på displayen för vänster främre kokzon för att ändra det.

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

Användarens alternativ

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

- Värde 1: lägsta volym.
- Värde 2: medelvolym.
- Värde 3: högsta värde. (standardvärde)

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

- Värde 1: lägsta volym.
- Värde 2: medelvolym.
- Värde 3: högsta volym. (standardvärde)

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

- Värdet 0: högsta ljusstyrka. (standardvärde)
- Värdet 9: lägsta ljusstyrka.

Alternativet U5 gör det möjligt att ändra typ av animering för nedräkningen i sekunder för den fristående timern och den tidsinställda tillagningen från 59 till 0 sekunder.

Sekundräknaren visas när timern ställts in på en tid under 1 minuter.

- Värde 0: ingen animering.
- Värde 1: animering aktiverad. (standardvärde)

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. (standardvärde)

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. (standardvärde)
- Värde 1: ljudsignalen varar i 10 sekunder.
- Värde 2: ljudsignalen är inaktiverad.

Stänga användarmenyn

Användarmenyn kan stängas på två sätt:

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

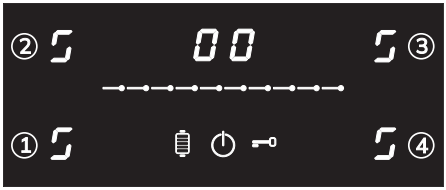
Eller

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

Ställa in apparatens effekt

- Med denna funktion kan man ställa in ett maximalt effektvärde för apparaten.
- Induktionshällen är inställd att fungera vid en effekt på 7,4 kW, men det är möjligt att begränsa funktionen till 2,4 kW.

1. Håll knappen nedtryckt, tryck på knappen **igen.** Knappen börjar blinka.
2. Håll knappen intryckt och tryck på zonknapparna i den följd som visas i figuren nedan (för modell med tre zoner, koppla bort den främre högra zonen från ordningsföljden).

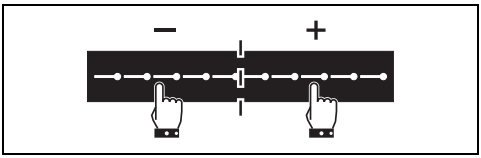


- Symbolerna och visas omväxlande.

SV

- Timerinställningsområdet visar inställt effektvärde

3. Värdet kan ändras genom att trycka på knappen för inställning av timern som sitter ovanför rullningslisten.
4. Tryck på rullningslistens högra sida för att öka effektvärdena och på den vänstra sidan för att minska dem.



5. Tryck på knappen för att spara den nya inställningen eller håll in knappen .

- För att stänga utan att spara, tryck på knappen .

Felmeddelanden

Vid felfunktion visar displayen ett meddelande som innehåller felkoden.

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

Felkoderna:

- “E02”
- “E2”
- “Er21”

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

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengöring av glaskeramikhällen

Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

Rengöring av ytorna

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

Vanlig daglig rengöring

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

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

SV

Elektrisk anslutning

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Allmän information

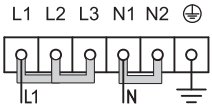
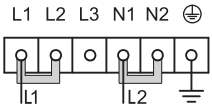
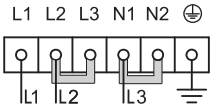
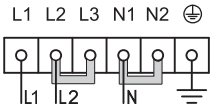
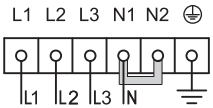
Kontrollera att egenskaperna för elnätet är lämpliga i förhållande till de värden som anges på dekalen.

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:

220-240V ~ 3 x 6 mm ² trepolig kabel	
220V 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 1,5 mm ² fempolig kabel	

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).

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

Fast anslutning

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

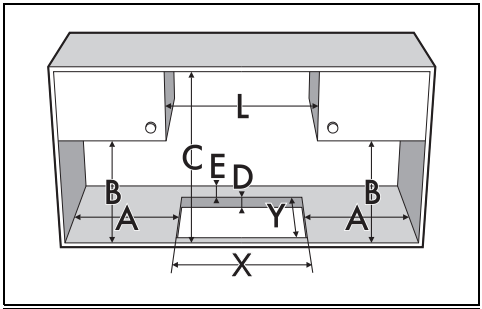
- Installationen kan utföras på olika material såsom murverk, metall, massivt trä eller plastlaminerat trä under förutsättning att dessa är värmebeständiga (> 90°C).
- Fanér, lim eller plastbeklädnad på intilliggande möbler måste vara värmebeständiga (> 90°C), annars kan de med tiden bli missformade.
- Om 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 storlek (mm)



MODELLER (cm)	L
60	600
70	750

Normal och infälld inbyggnad (mm)

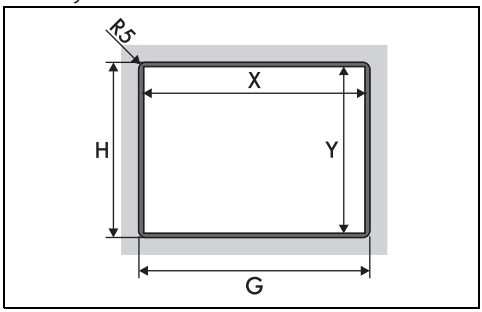


A	B	C	D	E
min 150	min 460	min 750	20 ÷ 60	min 50

L	X	Y	G	H
600-750	560	490/ 478÷482	604	514

Infälld montering

För denna typ av inbyggnad måste man även fräsa kanterna på hålet i möbeln, om man vill installera hällen i linje med arbetsytan.

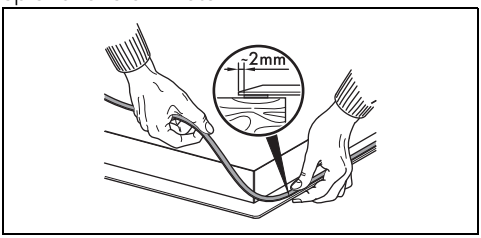


*Hänvisar till värdena i ovanstående tabell.

Tätning av spishällen

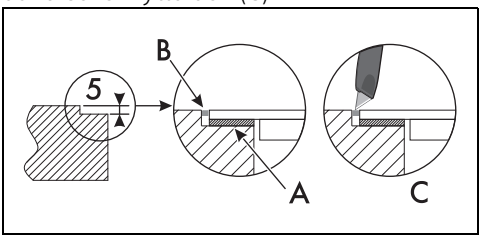
Före montering undvik att vätska tränger in mellan spishällens ram och arbetsytan

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.

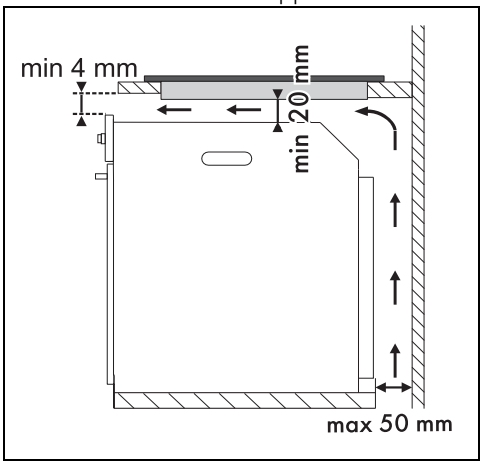
I händelse av infälld inbyggnad det nödvändigt att efter att ha applicerat den självhäftande tätningen (A) på glasytan och efter att ha placerat och fäst spishällen, fylla kanterna med det isolerande silikonet (B) och torka bort eventuellt överflöd. Om du behöver flytta kokhällen igen ska silikonet skäras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



Inbyggnad

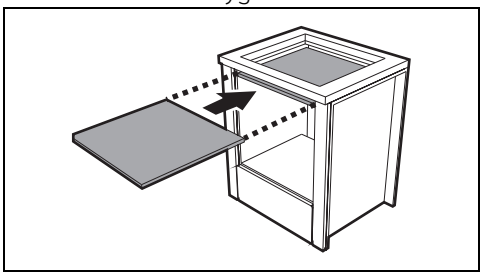
I utrymme för inbyggnad av ugn

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

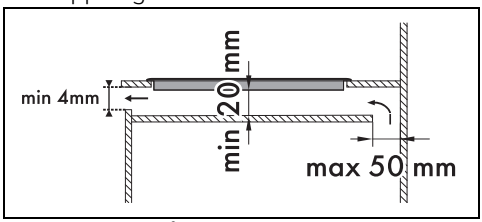


I neutralt utrymme eller lådor

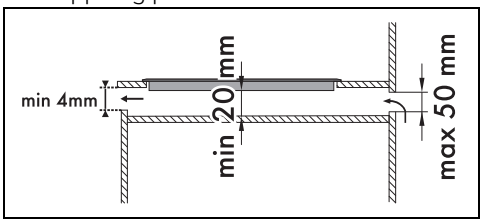
Om det finns andra möbler (sidoväggar, lådor osv.), diskmaskiner eller kylskåp under hällen måste en dubbel botten av trä installeras på ett avstånd om minst 20 mm från spishällens undersida för att undvika oavsiktlig kontakt. Den dubbla bottnen ska kunna avlägsnas endast med hjälp av därtill avsedda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



Med öppning i botten:



Med öppning på baksidan:



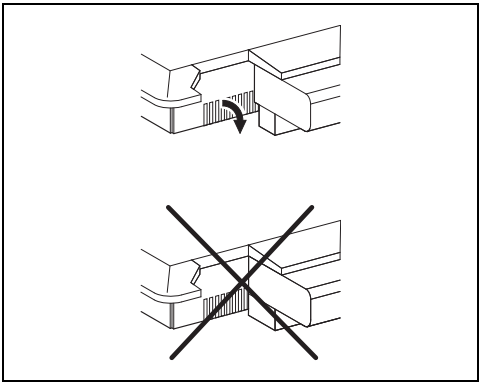
SV

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.

Ventilation

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

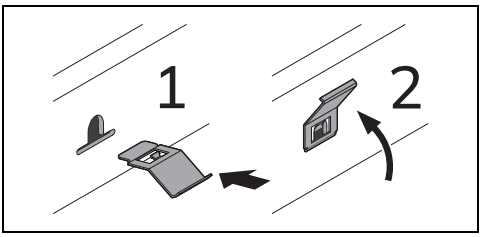


Fastsättning vid inbyggnadsmöbel

Stiften ska inte installeras på apparatens framsida.

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

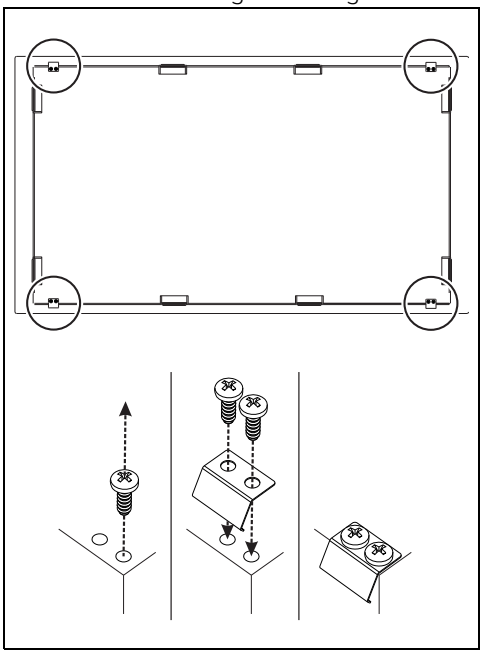
1. För in stiften och fäst dem i horisontellt läge genom att lätt trycka in dem i skåran.
2. Vrid dem sedan uppåt för att spärra fast dem helt.



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.



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.