VARNING 175
Allmänna säkerhetsanvisningar 175
Installation 178
Apparatens syfte 179
Denna bruksanvisning 180
Tillverkarens ansvar 180
Identifikationsdekal 180
Bortskaffning 180
Spara energi 180
Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge 181
Hur man läser bruksanvisningen 181
BESKRIVNING 181
Allmän beskrivning 181
Kontrollpanel 181
ANVÄNDNING 182
Grundläggande funktioner 182
Förberedelser 182
Användning av hällen 183
Extrafunktioner 185
Säkerhetsfunktion 186
Felmeddelanden 187
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 187
Rengöring av glaskeramikhällen 187
Vad gör man om... 188
INSTALLATION 188
Elektrisk anslutning 188
Utskärning av arbetsytan 189
Inbyggnad 190
Ventilation 191
Fastsättning vid inbyggnadsmöbel 191
Fastsättning på det inbyggda skåpet 191
Fastsättning vid inbyggnadsmöbel 191
För installatören 192

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

SV

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.

- 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.

SV

## 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.

- 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

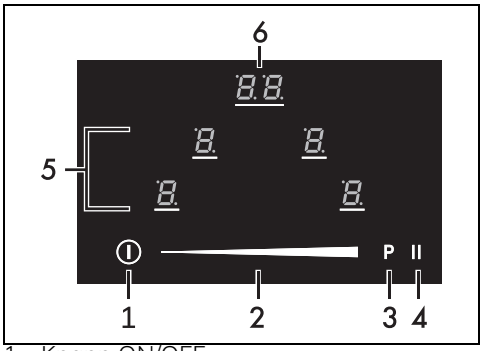



| Zon | Mått H x L (mm) | Förbrukad effekt vid nivå 9 (W)* | Förbrukad effekt i Booster-funktion (W) * |
|---|---|---|---|
| 1 - 3 | 160 x 160 | 1400 | 2100 |
| 2 - 4 | 200 x 200 | 2300 | 3000 |

* 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. Knapp ON/OFF

SV

2. Rullningslist
3. Knapp för funktionen Booster
4. Knapp för funktionen Paus
5. Område för val av kokzon
6. Område för inställning av timer

### 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.

# 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 | Kokkärlens diameter |
|---|---|
| Zon 1 - 3 | 7 - 9 |
| Zon 2 - 4 | 9 - 11 |

### Kärl som kan användas vid tillagning med induktion

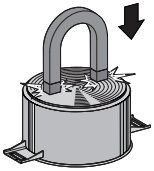
De kärl som används vid tillagning med induktion måste vara av metall, ha magnetiska egenskaper och en tillräckligt stor botten.

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.

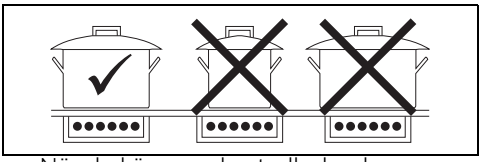
### Råd för minskad energiförbrukning

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 U, 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 | För att koka upp stora mängder vatten (maximal effekt, se ”Funktionen 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 5 sekunder.

## Användning av hällen

SV

### Aktivering av kokzonerna

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

När apparaten har satts igång:

1. Placera ett kokkärl (som är lämpligt för tillagning med 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 de särskilda kapitlen).

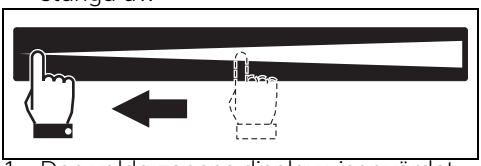


Displayen för den zon som används visar det inställda effektvärdet.

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

### Avstängning av kokzonerna

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



1. Den valda zonens display visar värdet 0.

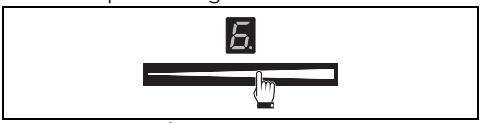
För att stänga av mer än en kokzon samtidigt, räcker det att stänga av hällen med knappen ⏻.

### Snabbval

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

Efter att ha slagit på apparaten och valt en konzon:

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

Efter att hällen tänts och en kokzon valts för att aktivera funktionen:

1. Välj knappen P.
2. Booster-funktionen aktiveras och kokzonens display visar symbolen P.

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

- Booster-funktionen förblir aktiverad max 10 minuter varefter effektnivån automatiskt sänks till 9.
- Om temperaturen på insidan är för hög kommer Booster-funktionen att tillfälligt inaktiveras.

### 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.

## Extrafunktioner

### Funktionsspärr

Denna funktion är utformad för att låsa alla zoner i kokhällen, med undantag för ON/OFF-knappen.

Inga behållare får finnas på golvet för att aktivera funktionen.

Det får inte finnas några valda zoner för att aktivera funktionen.

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

För att aktivera reglagespärren ska du utföra följande åtgärder inom 10 sekunder:

1. Tryck på den högra främre kokzonens knapp och sedan på P.
2. Tryck igen på den högra främre kokzonens knapp.

Kokzonernas displayer och timern visar symbolen L.

För att tillfälligt inaktivera reglagespärren, utför följande åtgärd inom 10 sekunder:

1. Tryck på den högra främre kokzonens knapp och sedan på P.

För att inaktivera reglagespärren ska du utföra följande åtgärder inom 10 sekunder:

1. Tryck på den högra främre kokzonens knapp och sedan på P.
2. Tryck på knappen P igen.

När du har låst upp reglagen stängs enheten av.

### Funktion Snabb uppvärmning

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

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

Efter att en kokzon valts:

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

### Tabell över tider för snabb uppvärmning

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

### 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 U.

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.

### 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. Med ett nytt tryck blinkar siffran till vänster och nu kan du ställa in minuterna med rullningslisten (t.ex. - 5).
4. När siffran till vänster åter lyser med fast sken går det att välja, med samma procedur, tiondels minuter (t.ex. 15).

SV

5. Efter en kort stund påbörjar timern nedräkningen.
6. När tiden förflutit avges ljudsignaler. Tryck på timerområdet för att stänga av ljudet.

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.

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

1. Välj effekt.
2. Utför samma procedur som använts för att ställa in en timer/minuträknare.
- I hörnen av inställningsområdet på timerns display visas symbolerna som anger att zonerna är tidsinställda.
3. Den tidsinställda tillagningen startar ett par sekunder efter det senaste valet.
4. När tiden förflutit avges ljudsignaler. Tryck på timerområdet för att stänga av ljudet.

### Ändring eller avstängning av tidsinställd tillagning

För att ändra eller inaktivera minuträknaren och den tidsinställda tillagningen räcker det att trycka i timerinställningsområdet och utföra samma procedur som utförts för att ställa in den, genom att ändra minuterna eller nollställa den helt.

### 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.

### Restvärme

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

## 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 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 - 7 - 8 - 9 | 1,5 |

### Ställa in apparatens effekt

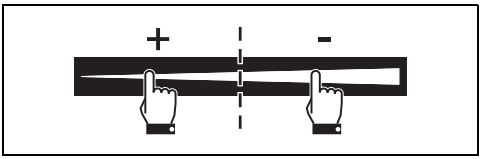
- Med denna funktion kan man ställa in ett maximalt effektvärde för apparaten.
- Induktionshällen är konfigurerad för att fungera vid en effekt på 7,4 kW, men det är möjligt att begränsa funktionen till 6,0 kW, 5,5 kW, 5,0 kW, 4,5 kW, 4,0 kW, 3,5 kW, 2.8 kW och 2,4 kW.

Med avstängd apparat:

1. Tryck på knappen P i minst 3 sekunder.
2. Kokzonernas display visar symbolen -.
3. Tryck samtidigt på knapparna till två kokzoner, vilka som helst.

- Timerinställningsområdet visar aktuellt effektvärde 7.4

4. Tryck på rullningslistens högra sida för att minska effektvärdena och på den vänstra sidan för att öka dem.




5. Tryck på knappen I för att spara den nya inställningen: hällen släcks tillsammans med en ljudsignal.

Efter en minuts inaktivitet stängs hällen av automatiskt.

## 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 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

## Elektrisk anslutning

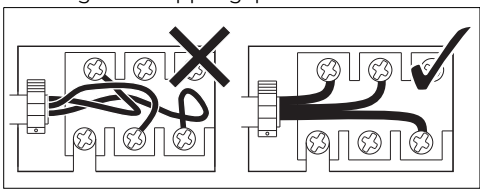
Se Allmänna säkerhetsanvisningar

### Allmän information

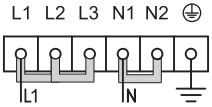
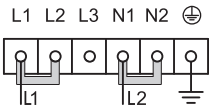
Kontrollera att egenskaperna för elnätet är lämpliga i förhållande till de värden som anges på dekalen.
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.
Dekalen får aldrig avlägsnas.
Sörj för jordning med hjälp av en ledning som är minst 20 mm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

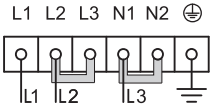
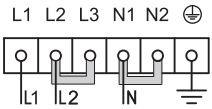
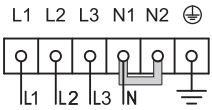
### Anslutning av kopplingsplint

Placera kablarna på ett ordnat sätt för att undvika överlappning eller kontakt med eventuella byglar. Kablarna ska ha en korrekt längd för att undvika ackumulering/ vridning inuti kopplingsplinten.



Apparaten kan anslutas på följande sätt:

| | |
|---|---|
| 220-240V ~<br>3 x 6 mm ²<br>trepolig kabel |  |
| 220V 2 ~<br>3 x 6 mm ²<br>trepolig kabel |  |

| | |
|---|---|
| 220-240V 3~<br>4 x 4 mm ²<br>fyrpolig kabel |  |
| 380-415V 2N~<br>4 x 4 mm ²<br>fyrpolig kabel |  |
| 380-415V 3N~<br>5 x 1,5 mm ²<br>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.

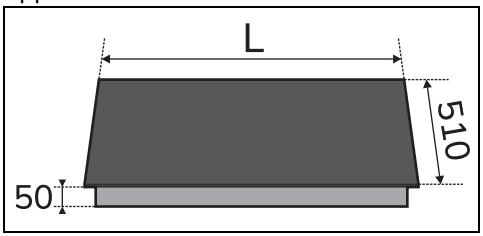
## Utskärning av arbetsytan

**Säkerhetsanvisningar för placering och installation**

Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

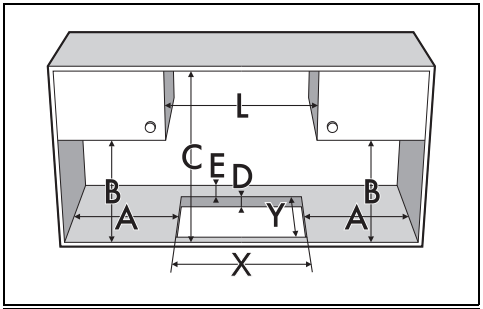
- Installationen kan utföras på olika material såsom murverk, metall, massivt trä eller plastlaminerat trä under förutsättning att dessa är värmebeständiga (> 90°C).
- Fanér, lim eller plastbeklädnad på intilliggande möbler måste vara värmebeständiga (> 90°C), annars kan de med tiden bli missformade.
- 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 | 700 |

**Normal och infälld inbyggnad (mm)**




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

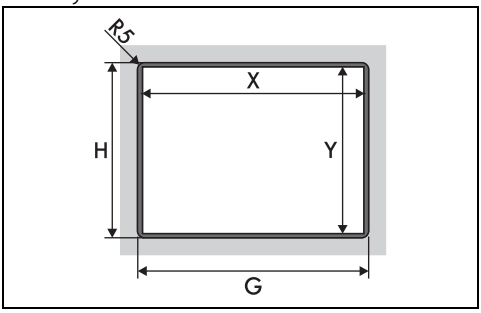
| L | X | Y | G | H |
|---|---|---|---|---|
| 600-750 | 560 | 490/<br>478÷482 | 604 | 514 |

**Infälld montering**

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

SV

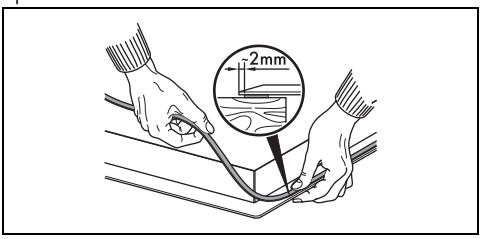
arbetsytan.




*Hänvisar till värdena i ovanstående tabell.

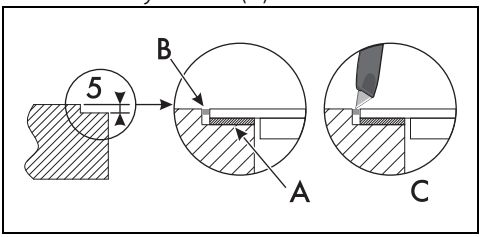
**Tätning av spishällen**

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.

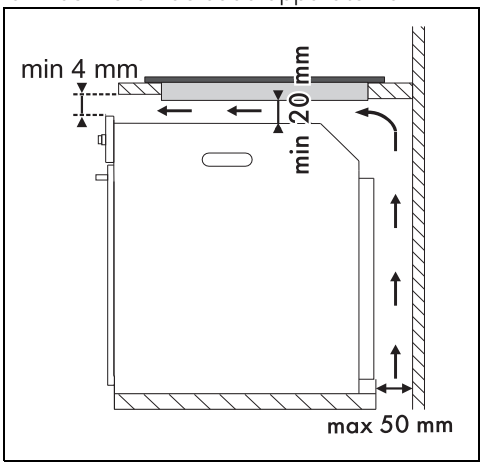
I händelse av infälld inbyggnad det nödvändigt att efter att ha applicerat den självhäftande tätningen (A) på glasytan och efter att ha placerat och fäst spishällen, fylla kanterna med det isolerande silikonet (B) och torka bort eventuellt överflöd. Om du behöver flytta kokhällen igen ska silikonet skäras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




## Inbyggnad

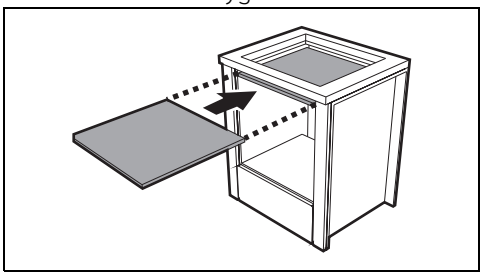
**I utrymme för inbyggnad av ugn**

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.

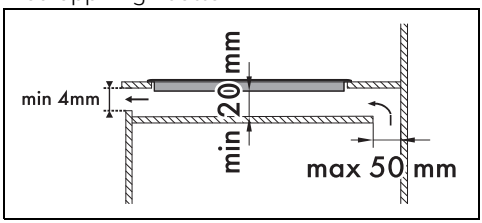



**I neutralt utrymme eller lådor**

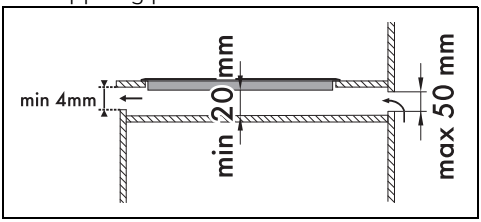
Om det finns andra möbler (sidoväggar, lådor osv.), diskmaskiner eller kylskåp under hällen måste en dubbel botten av trä installeras på ett avstånd om minst 20 mm från spishällens undersida för att undvika oavsiktlig kontakt. Den dubbla bottnen ska kunna avlägsnas endast med hjälp av därtill avsedda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



Med öppning i botten:



Med öppning på baksidan:

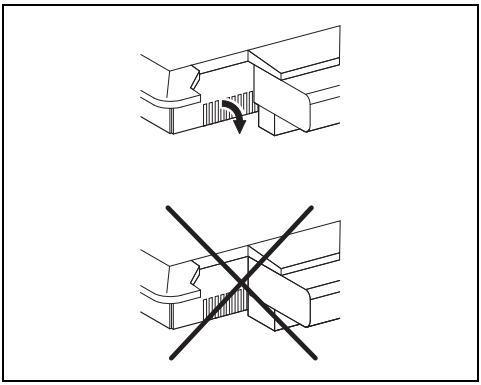



Att inte installera den dubbla botten i trä utsätter användaren för risken att av misstag komma i kontakt med vassa eller varma delar.

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.

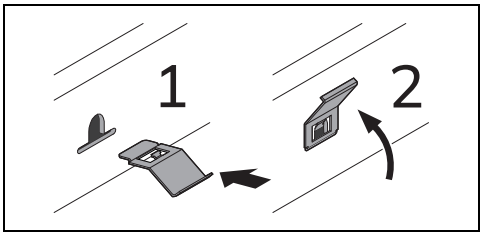


## Fastsättning vid inbyggnadsmöbel

Stiften ska inte installeras på apparatens framsida.

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

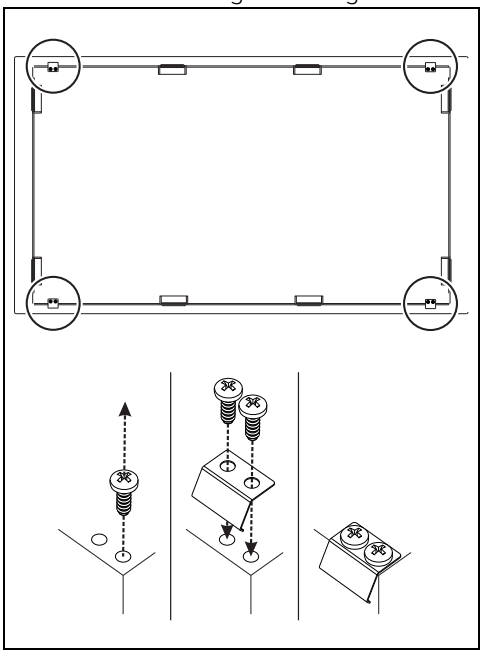
1. För in stiften och fäst dem i horisontellt läge genom att lätt trycka in dem i skåran.
2. Vrid dem sedan uppåt för att spärra fast dem helt.




## 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.

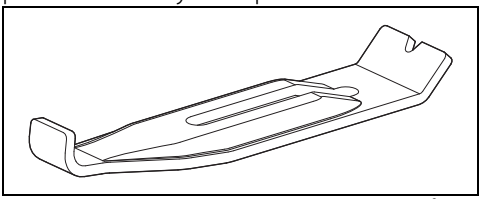


## Fastsättning vid inbyggnadsmöbel

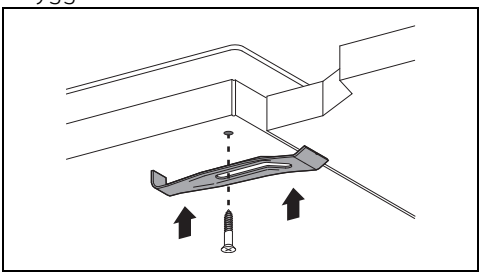
För att garantera fastsättning vid inbyggnadsmöbeln och en optimal centrering måste de medföljande fästbyglarna skruvas fast i höjd med hålen

SV

på den nedre skyddskåpan.



Skruva fast fästbyglarna i de avsedda hålen för att korrekt fästa spishällen vid inbyggnadsstrukturen.



## 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.