

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

Både instruktionsboken och apparaten själv är utrustade med viktiga meddelanden som handlar om säkerhet – läs dessa och följt alltid råden.



Detta är en säkerhetssymbol för fara, och symbolen varnar för eventuella risker för användaren och andra i närheten. Alla säkerhetsmeddelanden har farosymbolen och följande ord i sin absoluta närhet:



FARA

Visar på en farlig situation som, om den inte undviks, kommer att förorsaka svåra skador.



VARNING

Visar på en farlig situation som, om den inte undviks, kan förorsaka svåra skador.

Alla säkerhetsmeddelanden specificerar vilken eventuell risk du utsätts för, och visar hur du kan reducera risken för skada eller elchock som kan ske då apparaten inte används korrekt. Följ noggrant följande instruktioner:

- Apparaten skall alltid vara skild från elnätet innan arbete med installation utförs på apparaten.
- Installation och underhåll skall utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera inte eller byt ut delar på apparaten om detta inte direkt rekommenderas i instruktionsboken.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta apparaten till jord.
- Elsladden måste vara tillräckligt lång för att apparat som är inbyggd i köksskåp skall kunna anslutas till ett eluttag.
- För att installationen skall uppfylla gällande säkerhetskrav, krävs att du använder en enpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd.
- Använd inte adaptrar eller förlängningssladdar.
- Dra inte i apparatens elsladd.
- När installationen är klar skall det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna.
- Apparaten är uteslutande avsedd att användas i hushållet för tillagning av livsmedel. Det är inte tillåtet att använda apparaten för andra ändamål (t ex värma upp rum). Tillverkaren åtar sig inget ansvar för olämplig eller felaktig användning eller för felaktiga inställningar av reglagen.
- Denna apparat och dess åtkomliga delar hettas upp under användning. Var försiktig så att du inte rör vid värmeelementen. Barn under 8 års ålder skall hållas borta från apparaten, såvida de inte är under uppsyn.
- Apparatens åtkomliga delar kan bli mycket heta under användning. Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Under och efter användning av apparaten, skall du inte röra vid värmeelementen. Undvik kontakt med trasor eller andra brännbara material tills alla apparatens komponenter har svalnat.
- Lägg aldrig lättantändligt material inne i apparaten eller i närheten av apparaten.
- Fett och upphettade oljor kan lätt fatta eld. Övervaka tillagningen när du lagar mat med mycket fett och olja.
- Apparaten får användas av barn från 8 år och uppåt, och av personer med reducerad känslomässig eller mental kapacitet/utan erfarenhet OM de får instruktioner om hur apparaten säkert används, och därmed kan förstå de faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsyn.
- Lägg inte metallföremål på kokzonerna (som köksredskap, knivar, gafflar, skedar, lock eller annat) eftersom de då kan bli heta.
- Det är obligatoriskt att montera en skiljepanel (medföljer ej) i utrymmet under apparaten.
- Om ytan är spräckt, stäng av apparaten för att undvika eventuell elchock.
- Apparaten får inte startas med hjälp av en extern timer eller med hjälp av ett externt fjärrstyrningssystem.
- Tillagning utan uppsyn med fett och olja kan vara farlig och kan resultera i brand. Försök ALDRIG att släcka sådan brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck över eldslågan med ett lock eller en brandfilt. Brandfara: förvara inte saker på tillagningsytan.
- Använd inte ångtvättar.
- Metallobjekt som knivar, gafflar, skedar och kastrullock skall inte placeras på spishällens yta, eftersom de kan bli heta.
- Efter användning, stäng av spishällen med hjälp av knappen och lite inte blint på kastrullavkännaren.

Kassering av förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningssymbolen (♻️). Hantera inte förpackningsmaterialet vårdslöst, utan ta ditt ansvar och sortera och kassera det enligt de anvisningar som finns vid återvinningscentralen.

Kassering av apparaten

Denna apparat är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EG beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Genom att säkerställa en korrekt skrotning av denna apparat bidrar du till att förhindra eventuella negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa.

Symbolen  på apparaten och på de dokument som medföljer apparaten visar att denna apparat inte får skrotas som hushållsavfall, utan skall lämnas in på miljöstation för återvinning av elektroniska apparater.

Energibesparing

För att få bästa resultat, rekommenderar vi följande:

- Använd kastruller och stekpannor vars botten har samma diameter som kokzonen.
- Använd endast flatbottnade kastruller och stekpannor.
- Ha alltid lock på kokkärlen när du lagar mat om det är möjligt.
- Med en tryckkokare kan du spara ännu mer elektricitet och tid.
- Se till att kastrullen är i mitten av den kokzon som är ritad på glaskeramikhällen.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

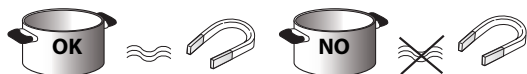
- Denna apparat är avsedd att komma i kontakt med livsmedel, och är tillverkad i överensstämmelse med regelverket ( nr.1935/2004 och är designad, framtagen och såld på marknaden i enlighet med kraven i direktivet för Lågspänning 2006/95/EG (som ersätter direktivet 73/23/EEG och påföljande tillägg), och skyddskraven i direktivet "EMC" 2004/108/EG.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VIKTIGT: Om kastrullen inte är av rätt storlek kommer kokzonen inte att slås på. Använd endast kastruller som bär symbolen "INDUCTION SYSTEM" (Se bild). Innan du slår på plattan skall du placera kastrullen på den önskade kokzonen.

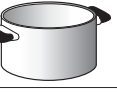
GAMLA KASTRULLER



För att kontrollera om kärlet kommer att fungera på induktionshällen, använd en magnet: kastruller som inte är magnetiska fungerar inte på hällen.

- Se till att botten på kastrullen inte är rispig, eftersom det kan repa spishällens yta. Kontrollera dina köksredskap.
- Placera aldrig varma kastruller eller stekpannor på kontrollpanelens yta. Den kan skadas.

REKOMMENDERAD DIAMETER PÅ KASTRULLENS BOTTEN

 XL Ø 28 cm	 17 cm min. → 28 cm max.	 M Ø 18 cm	 12 cm min. → 18 cm max.
 L Ø 21 cm	 15 cm min. → 21 cm max.	 S Ø 14,5 cm	 10 cm min. → 14,5 cm max

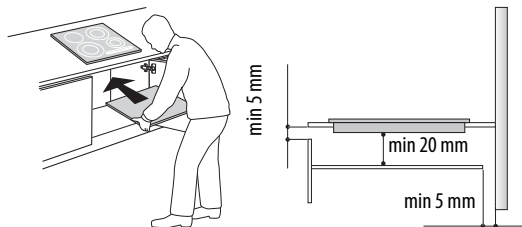
MONTERING

Avlägsna apparatens förpackning och kontrollera att den inte har skadats under transport - vid problem kontakta Kundtjänst. Se bilderna på sidan 2 för storlek på inbyggnadshålet och för installeringsinstruktioner.

ATT FÖRBEREDA INBYGGNADSUTRYMMET

! VARNING

- Installera en skiljepanel under spishällen.
- Den undre delen av apparaten får inte vara åtkombar efter installation.
- Om du installerar en ugn undertill, skall skiljepanelen inte installeras.



- Avståndet mellan apparatens undersida och skiljepanelen därunder skall vara enligt de dimensioner som visas i bilden här intill.
- För att apparaten skall fungera korrekt skall du inte stänga igen minimumöppningen mellan arbetsbänken och den övre delen av arbetsbänken (min. 5 mm).
- Om en ugn skall installeras under spishällen, försäkra dig om att den är utrustad med kylsystem.
- Installera inte spishällen nära en disk- eller tvättmaskin, detta för att förhindra att de elektroniska kretsarna skadas genom exponering för ånga eller fukt.
- Om den skall installeras i jämnhöjd med arbetsbänken, ring Kundservice för att beställa skruvsetet för montering 4801 211 00112.
- För att ta loss bänken, använd en skruvmejsel (medföljer ej) och tryck på sidofjädrarna på apparatens nedre sida.

ANSLUTNING TILL STRÖMFÖRANDE NÄT

! VARNING

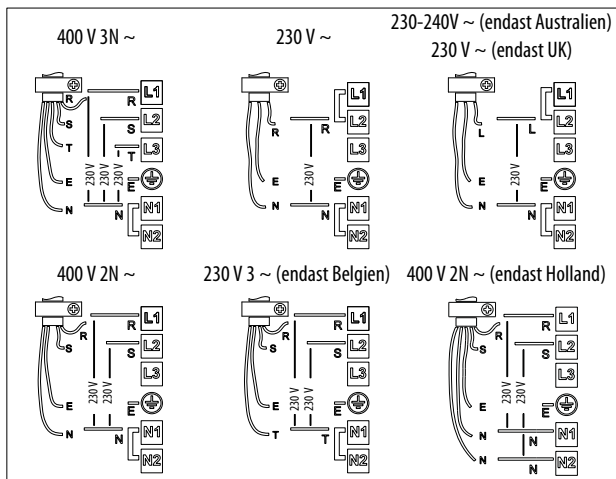
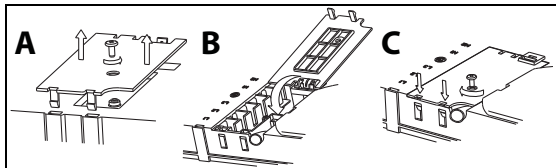
- Skilj apparaten från elnätet.
- Apparaten måste installeras av en behörig servicetekniker som har kännedom om gällande bestämmelser avseende säkerhet och installation.

- Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador på person, djur eller egendom som uppstår på grund av att anvisningarna i detta kapitel ej har följts.
- Nätkabeln måste vara så lång att spishällen kan flyttas från bänken.
- Kontrollera att spänningen som anges på märkplåten är densamma som nätspänningen på den plats där apparaten installeras.

Anslutning till kopplingsplinten

Använd en elsladd av typ H05RR-F för den elektriska anslutningen, se nedanstående tabell.

Ledare	Antal x storlek
230 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm ²
230-240 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm ² (endast Australien)
230 V 3 ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm ²
400 V 3N ~ + (⊕)	5 x 1,5 mm ²
400 V 2N ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm ²



Observera:

- Behåll eller avlägsna metallbyglarna från kopplingsplintens skruvar L1-L2 och N1-N2 enligt kopplingsschemat (se fig.).
- Om kabeln medföljer apparaten, se de kopplingsinstruktioner som sitter på själva kabeln.
- Se till att alla de sex skruvarna på kopplingsplinten är åtdragna efter att du kopplat kablarna.

Exempel på bygel på plats (vänster) och bygel avlägsnad (höger). Se kopplingsschemat för detaljer (byglarna kan vara mellan L1-L2 och mellan N1-N2).



Den gul/gröna jordledaren ska anslutas till kontakten med jordsymbolen .

Denna ledare ska vara längre än de andra ledarna.

1. Avlägsna locket på kopplingsplinten (A) genom att lossa skruven, och för in locket i bygeln (B) på plinten.
2. För sedan in nätkabeln i kabelklammern och anslut ledarna till kopplingsplinten enligt kopplingsschemat som är placerat i närheten av kopplingsplinten.
3. Skruva fast nätkabeln med kabelklammern.
4. Stäng locket (C) och skruva fast det till plinten med hjälp av den tidigare avlägsnade skruven.

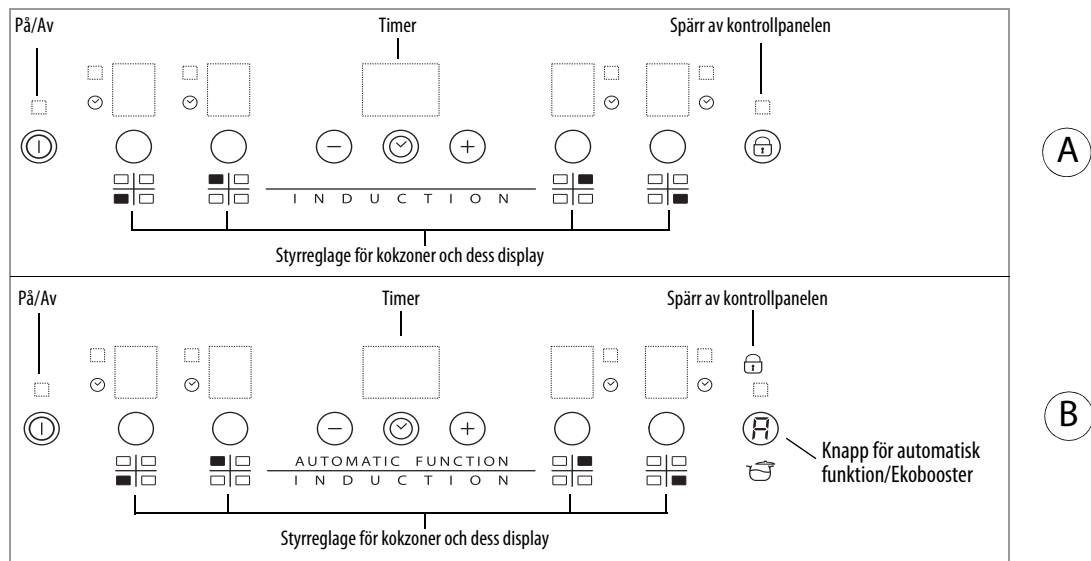
Varje gång hällen kopplas till elnätet utförs automatiskt en kontroll under några sekunder.

Om hällen redan är utrustad med en strömkabel, följ de instruktioner som medföljer den strömförande kabeln. Utför koppling till fast nät med hjälp av en flerpoleg strömbrytare med minst 3 mm avstånd mellan kontakterna.

BRUKSANVISNING

Beskrivning av kontrollpanelen

Kontrollpanel



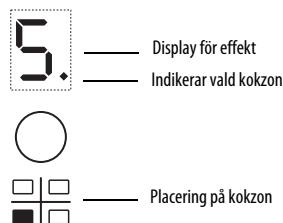
Att slå på/stänga av spishällen

Tryck på knappen ① under cirka 2 sekunder tills kokzonernas displayer tänds. För att stänga av trycker du på samma knapp tills displayerna slocknar. Alla kokzoner stängs då av.

Om spishällen har använts kommer restvärmevakten "H" förbli tänd tills kokzonerna kylts av.

Om ingen funktion väljs inom 10 sekunder efter att spishällen slås på, stängs den av automatiskt.

Aktivering och reglering av kokzoner



Då du slagit på spishällen och placerat en kastrull på önskad kokzon, välj denna zon med hjälp av dess knapp: på displayen visas effektnivå 5.

Varje kokzon har flera effektnivåer, som regleras med hjälp av knapparna +/-, som går från "1": minimal effekt till "9": maximal effekt. Somliga kokzoner är utrustade med snabbuppkokningsfunktion (Booster), som visas på displayen med bokstaven "P".

Stänga av kokzoner

Välj den kokzon som skall stängas av. Tryck på knappen (en liten prick visas nere till höger på displayen).

Tryck på knappen "-" tills nivån är på "0".

För att stänga av direkt, håll knappen intryckt i 3 sekunder. Kokzonen stängs då av och på displayen visas "H" för restvärmevakt.

Spärr av kontrollpanelen

Funktionen blockerar alla reglage, för att undvika att hällen slås på av misstag. För att aktivera spärren skall du trycka i tre sekunder på  knappen (eller på knappen Automatisk funktion/eko-boost, om sådan finns) - en ljudsignal hörs och en lampa tänds nära nyckelsymbolen för att signalera att spärren är på. Kontrollpanelen är blockerad med undantag för avstängning. För att stänga av barnspärr, repetera aktiveringsförfarandet. Lampa slocknar och spishällen är på nytt aktiv.

Om knappen under nyckelsymbolen blir blöt av vatten, matlagningssvåtska från kastruller eller annat, kan ofrivillig aktivering/disaktivering av knappspärren ske.

Timer



Timern är en äggklocka som gör det möjligt att ställa in en kottid som maximalt är 99 minuter (1 timme och 39 minuter), och den kopplas till alla kokzoner.

Välj den kokzon som skall användas med timern (en lampa tänds nere till höger om effektnivån på displayen), tryck på knappen med klocksymbolen och ställ sedan in den tid som önskas med hjälp av knapparna "+" och "-" i timerfunktionen (se bild). Efter några sekunder startar timern nedräkningen (en lampa tänds bredvid den kokzon som timeraktiverats. När den inställda tiden har gått ut hörs en ljudsignal och

kokzonen stängs av automatiskt.

Koppla ur funktionen genom att trycka på knappen "-" tills displayen visar "0:0" eller tryck under 3 sekunder på knappen med klocksymbolen.

För att ställa in timern på en annan kokzon, följ instruktionerna ovan. Timerdisplayen visar alltid inställning för vald kokzon, eller den som har minst tid kvar.

För att ändra eller stänga av timern, tryck på knappen för val av den kokzon som timern är kopplad till.

Kontrollpanelens signaler

Restvärmevakt.

Spishällen är försedd med restvärmevakt på varje kokzon. Denna signal visar vilka zoner som fortfarande är mycket varma.
Om displayen visar , är kokzonen fortfarande varm. Om kokzonen visar denna symbol, kan du till exempel hålla en maträtt varm eller passa på att smälta smör. Då kokzonen svalnat slocknar signalen på displayen.

Signal för felaktig, eller ingen kastrull.

Om kastrullen inte skulle vara kompatibel med din induktionshäll, eller om den är felplacerad eller av fel storlek, så visas indikationen "kastrull saknas" i teckenfönstret (se bild). Om inte någon kastrull känns av inom 60 sekunder, stängs hällen av.

Specialfunktioner

Vissa modeller är utrustade med specialfunktioner:

Funktion för snabbvärme (Booster)

Funktion som finns på somliga kokzoner och som gör det möjligt att ställa in ett effektlägre högre än den vanliga maxialeffekten (t ex för att snabbt kunna koka upp vatten). För att aktivera funktionen, tryck på knappen "+" tills displayen visar "P". Efter 10 minuters användning av booster-effekten, går apparaten automatiskt ned till nivå 9.

Automatsik funktion

Funktionen ställer automatiskt in en effektnivå som passar för att bibehålla småkokning. Aktivera denna funktion efter att maträtten har kokat upp genom att trycka först på knappen för kokzonen, sedan på knappen .

Ekobooster

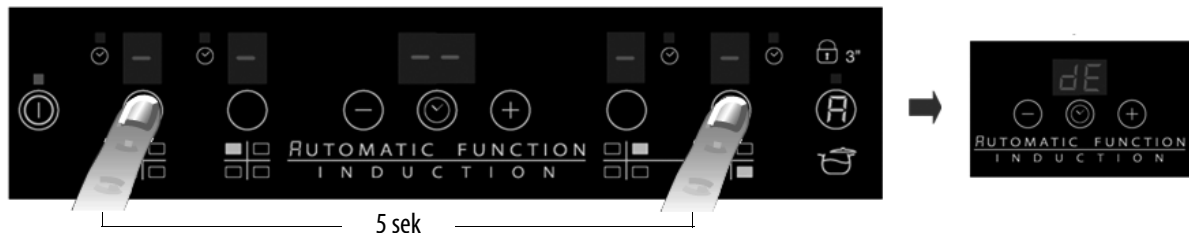
Med spishällen påslagen och kokzonen vald, tryck på knappen  för att starta funktionen. Spishällen aktiverar automatiskt ett program som gör det möjligt koka upp vatten och bibehålla det småkokande - på detta vis sparar du energi jämfört med vanlig värmebooster. Funktionen finns bara på de kokzoner som har symbolen .

Demoläge

Denna spishäll är utrustad med ett demoläge som ger dig möjlighet att använda kontrollpanelen utan att faktiskt slå på kokzonerna. Aktivering och avstängning skall ske inom 60 från det att du slagit på spishällen.

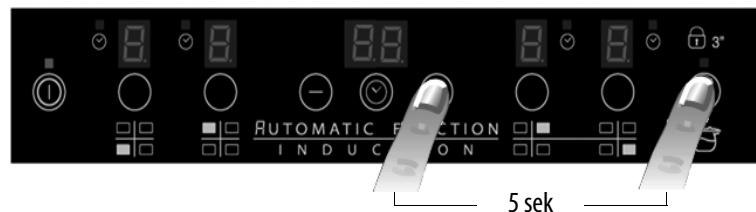
För att starta Demoläget, tryck samtidigt under 5 sekunder på de två yttersta valknapparna: "dE" visas på den centrala displayen. Det är nu möjligt att utforska kontrollpanelens funktioner. Lås och Lås upp är aktiv även i Demoläge.

För att stänga av Demoläget, upprepa proceduren, och kom ihåg att såshällen först skall stängas av från strömförande nät, och sedan slås på igen - stäng av inom 60 sekunder.



Aktivering/Avstängning av larmsignal

Efter att du slagit på spishällen, håll knappen "+" och den yttersta valknappen intryckta tillsammans under minst 5 sekunder ("control panel lock").



RENGÖRING



VARNING

- Använd absolut inte högtryckstvätt med ångstråle för rengöringen.
- Innan du börjar rengöra spishällen, skall du försäkra dig om att alla kokzoner är avstängda och att restvärmevakten ("H") är släckt.

OBSERVERA: Använd inte slipande svampar eller stålull. De kan förstöra glaskeramiken.

- Rengör hällen från alla matrester när den svalnat efter varje användningstillfälle.
- Socker och matrester med hög sockerhalt kan skada spishällen och skall därför avlägsnas omedelbart.
- Salt, socker och sand repar hällens yta.
- Använd en ren trasa eller hushållspapper och flytande diskmedel eller produkter som är speciellt avsedda för rengöring av glaskeramikhållar (se Tillverkarens indikationer).

FELSÖKNING

- Läs och följ anvisningarna i kapitlet "Bruksanvisning".
- Kontrollera att det inte är strömbavbrott.
- Torka noggrant rent spishällen efter rengöring.
- Om hällen, då du slår på den, visar siffror skall du göra så som står i tabellen nedan.
- Om du inte kan stänga av spishällen efter användning, koppla genast bort den från strömförande nät.

FELKOD	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	FELAVHJÄLPNING
C81, C82	Kontrollpanelen stängs av pga för hög temperatur	Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna	Vänta ett par minuter för att den skall svalna innan du försöker igen
F42 eller F43	Kopplingen till spishällen har fel voltal	Sensorn känner av spänning som inte överensstämmer med kopplingens voltal	Koppla loss hällen och kontrollera kopplingen
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Kontakta Kundservice och uppge felkoden		

OLJUD FRÅN SPISHÄLLEN

Induktionshållar kan generera ljud under normal funktion, dessa ljud kommer från ksatrullerna och beror på egenskaper i deras botten (till exempel flera lager av material eller en icke-flat yta). Dessa ljud varierar beroende på denkastrull du använder och på den mängd livsmedel som den innehåller - det signalerar alltså inte alls något fel.

Dessutom är spishällen utrustad med ett kylningssystem för att hålla de elektroniska komponenterna vid en kontrollerad temperatur. Därför kan det under användning och även efter att spishällen stängts av höras ljud från fläkten. Detta är absolut normalt och en förutsättning för att apparaten skall fungera korrekt.

KUNDSERVICE

Innan du kontaktar Service

1. Försök att lösa problemet på egen hand enligt anvisningarna i punkterna i kapitel "Felsökning".
2. Stäng av och slå på apparaten igen för att undersöka om problemet har löst sig.

Om problemet kvarstår efter dessa kontroller bör du kontakta närmaste Kundservice.

Var beredd att lämna följande information:

- en kort beskrivning av felet;
- typ av apparat och exakt modell;
- servicenumret (dvs numret som finns efter ordet Service på typskylten), som är placerad under apparaten (på en metallplatta).
- fullständig adress;
- telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Vänd dig alltid till en **auktoriserad serviceverkstad** om det blir nödvändigt med reparationer (till garanti för att originalreservdelar används och att reparationerna görs på korrekt sätt). Reservdelar finns under 10 år.

EFFEKTABELL

Effektnivå		Typ av tillagning	Använd nivå (indikationen skall förstås integreras med din erfarenhet och dina tillagningsvanor)
Maxeffekt	Boost	Värma upp snabbt	Perfekt för att snabbt få maträtten till kokpunkten, speciellt för vatten eller för att snabbvärma kokvätskor
	8-9	Fritera - koka	Perfekt för att bryna, starta en tillagning, fritera djupfrysta livsmedel, snabbkoka
Hög effekt	7-8	Bryna - fräsa - koka - griljera	Perfekt för att fräsa, hålla rätter kokande, tillaga och griljera (för kortare period, 5-10 minuter)
	6-7	Bryna - koka - ånga - fräsa - griljera	Perfekt för att fräsa, hålla rätter småkokande, tillaga och griljera (för medellång period, 10-20 minuter), förvärma tillbehör
Medeleffekt	4-5	Koka - ånga - bryna - griljera	Perfekt för att ånga, hålla rätter småkokande, tillaga (för längre period). Fräsa ihop pasta med såsen
	3-4	Koka - småkoka - koka ihop - fräsa ihop pasta med såsen	Perfekt för längre kokning, (ris, såser, grytor, fisk) med vätska (t ex vatten, vin, buljong, mjölk), för att fräsa ihop pasta med såsen
	2-3		Perfekt för längre kokning, (ris, såser, grytor, fisk) med vätska (t ex vatten, vin, buljong, mjölk)
Låg effekt	1-2	Smälta - tina - varmhålla - fräsa ihop	Perfekt för att mjukgöra smör, försiktigt smälta choklad, tina små mängder frusna livsmedel eller för att varmhålla varmrätter (t ex såser, soppor, minestrone-soppor)
	1		Perfekt för att varmhålla nytillagade maträtter, värma risotto, och för att hålla temperaturen på uppläggningsfat (med tillbehöret för induktion)
OFF	Nolleffekt	Avställningsyta	Spishällen är i stand-by eller avstängd (det kan finnas värme kvar i plattorna, detta markeras med H)

ANMÄRKNING:

Då du skall tillaga snabba rätter som kräver perfekt värmefördelning (till exempel pannkakor) på den dubbla kokzonen 28 cm (där sådan finns) rekommenderar vi att du använder ett järn som inte är större än 24 cm i diameter. Vid försiktig tillagning, t ex för att smälta choklad eller smör, rekommenderar vi att du använder enkelzon med mindre diameter.