

SV

**DETALJERADE
INSTRUKTIONER**
FÖR ANVÄNDNING
AV GLASSKERAMISK
INBYGGNASHÄLL

gorenje

Tack för att du valde vår
apparat.

Denna detaljerade bruksanvisning
medföljer för att underlätta
användningen av produkten. Med
instruktionerna kan du lära dig om
din nya apparat så snabbt som
möjligt.

Kontrollera att apparaten du har tagit
emot är oskadad. Om du upptäcker
transportskada, var vänlig kontakta
återförsäljaren som du köpte
apparaten av eller den lokala butiken
som levererade den. Telefonnummer
finns på fakturan eller på följesedeln.

Instruktioner för användning är även
tillgängliga på vår webbplats:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Viktig information



Tips, anmärkning

INNEHÅLL

4 VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR	INTRODUKTION
7 GLASKERAMISK INDUKTIONS-INBYGGNADSHÄLL 8 Tekniska specifikationer (beroende på modell)	
9 INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN	FÖRBEREDA APPARATEN FÖR FÖRSTA ANVÄNDNINGEN
10 INDUKTIONSHÄLLENS TILLAGNINGSYTA 10 Glaskeramisk tillagningsyta 11 Tips för energibesparing 11 Igenkänning av kokkärl 12 Användningsprincip för induktionshällens värmezoner 13 Kokkärl för induktionshäll	SPISHÄLLENS FUNKTIONER
14 ANVÄNDA SPISHÄLLEN 14 Styrenhet (beroende på modell) 15 Slå på hällen 15 Slå på värmezoner 16 Automatisk snabbuppvärmning 17 Överbryggad värmezon (beroende på modell) 19 Effektzon med power boost-alternativ 20 Barnlås 21 Upptining/uppvärmning 22 Timerfunktioner 23 Pausa tillagningsprocessen med stop & go 23 Överhettningsskydd 24 Minnesfunktion 25 Stänga av en värmezon 25 Indikator för restvärme 26 Stänga av hela hällen 26 Automatisk avstängning 26 Maximal tillagningstid 27 Användarinställningar	
29 UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	RENGÖRING & UNDERHÅLL
31 FELSÖKNINGSTABELL	FELSÖKNINGS-TABELL
33 INSTALLERA EN INBYGGNADSHÄLL	DIVERSE
43 ANSLUTA HÄLLEN TILL ELNÄTET	
45 KASSERING	

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR



LÄS NOGGRANT INSTRUKTIONERNA OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA REFERENS.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och samt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristfällig erfarenhet och kunskap, under förutsättning att de har instruerats om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och är införstådda med de risker som är förknippade därmed. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte göras av barn utan tillsyn.

WARNING: Apparaten och dess tillgängliga delar blir heta under användning. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelement. Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas hela tiden.

WARNING: De tillgängliga delarna kan bli varma vid användning. Små barn bör hållas borta.

WARNING: Se till att apparaten är avstängd innan lampan byts ut för att undvika risk för elektrisk stöt.

Använd inte ångrengöringsmedel eller högtrycksrengöringsmedel för att rengöra apparaten eftersom det kan leda till elektrisk stöt.

Apparaten är inte avsedd att styras av externa timers eller separat fjärrkontroll.

Anordningar för urkoppling måste inkorporeras i den fasta ledningen i enlighet med ledningsreglerna.

Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller motsvarande behörig person för att undvika fara (endast för apparater som levereras med anslutningssladd).

VARNING: Om ytan är spräckt, stäng av apparaten för att undvika risk för elektrisk stöt.

Eventuellt spill ska avlägsnas från locket före öppning. Kokytan bör svalna innan locket stängs.

Titta inte in i hällelementen eftersom de har inbyggda halogenkomponenter.

VARNING: Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Försök **ALDRIG** att släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och kväv sedan elden t.ex. med lock eller eldsäck.

VARNING: Risk för brand: lagra inte föremål på matlagningsytorna

Risk för brand: Förvara inte föremål på matlagningsytorna.

FÖRSIKTIGHET: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.

VARNING: Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.

VARNING: Använd endast hällskydd som är utformade av tillverkaren av matlagningsenheten eller som rekommenderas av tillverkaren i bruksanvisningen eller de hällskydd som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

Metalliska föremål som knivar, gafflar, skedar och lock ska inte placeras på kokkärlens yta eftersom de kan bli heta.

Efter användning, stäng av hällelementet med dess kontroll och lita inte på kärldetektorn.

Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Använd den inte det för något annat ändamål, till exempel rumsuppvärmning, torkning av husdjur eller andra djur, papper, tyg, växter etc. Det kan leda till skada eller brandfara.

Apparaten får endast anslutas till elnätet av en auktoriserad servicetekniker eller expert. Ingrepp i apparaten eller oprofessionell reparation kan medföra risk för allvarlig personskada eller skada på produkten.

Eventuella avvikelser i färgnyanser mellan olika apparater eller komponenter inom en enda konstruktionslinje kan uppstå på grund av olika faktorer, såsom olika vinklar under vilka apparaterna observeras, olika färgade bakgrunder, material och rumsbelysning.

Om en annan elektrisk apparat ansluts till ett vägguttag i närheten av apparaten måste du se till att strömsladden inte kommer i kontakt med de heta värmezonen.

Om strömsladden är skadad ska den bytas av tillverkaren eller en auktoriserad servicetekniker för att undvika fara.

Om du använder den glaskeramiska hällen som förvaringsplats kan det leda till repor eller andra skador på hällen. Värm aldrig mat i aluminiumfolie eller i plastbehållare på hällen. Folie eller plastbehållare kan smälta, vilket kan resultera i eldsvåda eller skador på hällen.

Förvara inga temperaturkänsliga föremål under apparaten, som t.ex. rengöringsmedel, sprayer osv.

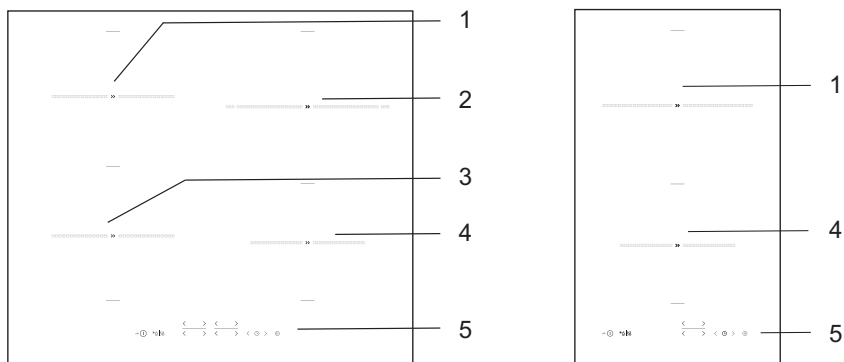


Läs noggrant bruksanvisningen innan du ansluter apparaten. Reparation eller garantikrav som härrör från felaktig anslutning eller användning av apparaten omfattas inte av garantin.

GLASKERAMISK INDUKTIONSBYGGNADSHÄLL

(BESKRIVNING AV UTRUSTNING OCH FUNKTIONER - BEROENDE PÅ MODELL)

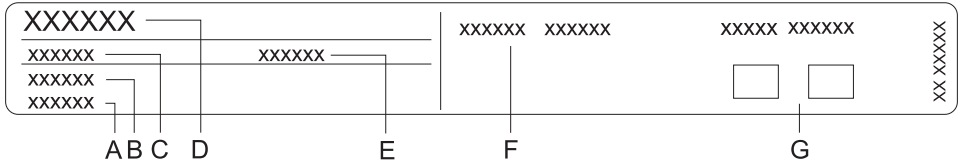
Eftersom apparaterna som dessa instruktioner har utarbetats för kan ha olika utrustning, kan det hända att vissa funktioner eller utrustningar som inte finns i dina apparater beskrivs i bruksanvisningen.



1. Vänster bakre induktionsvärmezon
2. Höger bakre induktionsvärmezon
3. Vänster främre induktionsvärmezon
4. Höger främre induktionsvärmezon
5. Hällens kontrollmodul

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

(BEROENDE PÅ MODELL)



- A Serienummer
- B Kod/ID
- C Typ
- D Märke
- E Modell
- F Teknisk information
- G Överensstämmelsesymboler

Märkskylten med grundläggande information om produkten finns på hällens undersida.

Information om apparattyp och -modell hittar du på garantibladet.

INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

Om din häll har en glaskeramisk yta, rengör den med en fuktig trasa och lite diskmedel. Använd inte starka rengöringsmedel som t.ex. slipande rengöringsmedel som kan repa ytan, slipande svampar eller fläckborttagningsmedel.

Under första användningen kan en typisk "nylukt" uppstå, detta försvinner gradvis.

INDUKTIONSHÄLLENS TILLAGNINGSYTA

GLASKERAMISK TILLAGNINGSYTA

- Hällen påverkas inte av temperaturförändringar.
- Hällen är även stöttålig.
- Om du använder den glaskeramiska hällen som förvaringsplats kan det leda till repor eller andra skador på hällen.
- Använd inte den glaskeramiska hällen om den är sprucken eller trasig. Om ett vasst föremål faller på hällen kan den gå sönder. Följderna av detta kanske syns med en gång, eller först efter en viss tid. Om en synlig spricka uppstår på hällen, koppla genast bort apparaten från elnätet.
- Se till att värmezonen och kokkärlets botten är ren och torr. Detta ger bättre värmeavledning och förhindrar skador på uppvärmningsytan. Placera inga tomma kokkärl på värmezonen.
- Värmezonen kan skadas om ett tomt kokkärl placeras på den. Innan du placerar kokkärlet på värmezonen, torka kokkärlets botten torr för att möjliggöra värmeflödet.

TILLAGNINGSEFFEKTNIVÅER

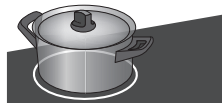
Värmezonen värmeeffekt kan ställas in på 10 olika nivåer. I tabellen visas några användningsexempel för varje nivå.

Vattenpass	Syfte
0	Avstängd, använda restvärmen
1 - 2	Varmhållning av mat, långsam tillagning av mindre mängder (lägsta inställning)
3	Långsam tillagning (uppföljningstillagning efter den inledande effektförstärkningen)
4 - 5	Långsam tillagning (uppföljningstillagning) av stora mängder, stekning av större stycken i panna
6	Efterstekning och bryning
7 - 8	Bryning
9	Tillagning av stora mängder, bryning
P	Inställningen "Power boost" (effektförstärkning) för start av tillagningen; även lämplig för mycket stora mängder livsmedel

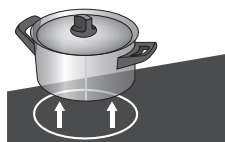
TIPS FÖR ENERGIBESPARING

- När du ska köpa kokkärl, observera att diametern som anges på kärlet vanligtvis avser den övre kanten eller locket som normalt är större än diametern på kärlets botten.
- Rätter med lång tillagningstid ska tillagas i en tryckkokare. Se till att det alltid är tillräckligt med vätska i tryckkokaren. Om en tom tryckkokare placeras på hällen kan den överhettas, vilket i sin tur kan leda till skada på både kärlet och värmezonen.
- Stäng kastrullen eller pannan med ett lock med lämplig storlek när så är möjligt. Använd kokkärl som passar till mängden mat som du tillagar. Tillagning i ett stort, delvis fyllt kärl förbrukar mer energi.

IGENKÄNNING AV KOKKÄRL

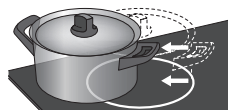


- Även om ingen kastrull eller panna befinner sig på värmezonen eller om kastrullen/pannan har en diameter som är mindre än värmezonen diameter, blir det ingen energiförlust.
- Om kärlet är mycket mindre än värmezonen, är det möjligt att det inte känns igen av värmezonen. När värmezonen aktiveras alterneras tecknet **U** och vald effektnivå på displayen för tillagningseffekt.

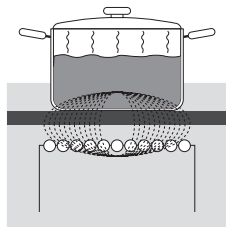


Om ett lämpligt kärl placeras på induktionsvärmezonen inom 1 minut känner hällen igen det och slås på med den valda tillagningseffekten. Så snart kokkärlet tas bort från värmezonen, avbryts effekttillförseln.

- Om en mindre panna eller kastrull placeras på värmezonen och den känns igen, använder hällen endast så mycket effekt som behövs i enlighet med pannans/kastrullens storlek.



ANVÄNDNINGSPRINCIP FÖR INDUKTIONSHÄLLENS VÄRMEZONER



- Hällen är utrustad med mycket effektiva induktionsvärmezoner. Värmen genereras direkt i kärlets botten där den behövs mest. På så sätt undviks förluster genom den glaskeramiska ytan. Elförbrukningen är avsevärt lägre än i konventionella värmezoner med strålningsvärmare.
- Den glaskeramiska värmezonen värms inte upp direkt, utan endast indirekt med värmen som strålas tillbaka av kärlet. När värmezonen stängs av indikeras denna värme som "restvärme".
- I induktionsvärmezoner möjliggörs uppvärmningen av induktionsspolen som är monterad under den glaskeramiska ytan. Spolen framkallar ett magnetfält som genererar virvelströmmar i botten hos ett ferromagnetiskt kärl, vilket i sin tur värmer upp kärlet.

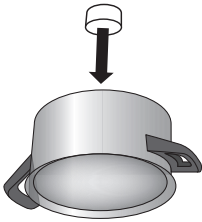


Om socker eller mat med hög sockerhalt spills på en varm glaskeramisk häll, torka omedelbart av hällen eller ta bort sockret med en skrapa, även om värmezonen fortfarande är varm. Du förhindrar då skada på den glaskeramiska ytan.

Använd inte tvättmedel eller andra rengöringsmedel för att rengöra en varm glaskeramisk häll, eftersom ytan kan skadas.

KOKKÄRL FÖR INDUKTIONSHÄLL

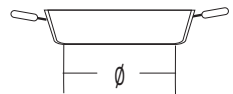
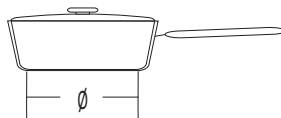
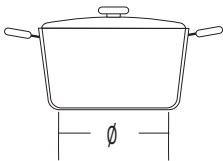
LÄMPLIGA KOKKÄRL FÖR EN INDUKTIONSHÄLL



- Induktionen fungerar korrekt om du använder lämpliga kokkärl.
 - Var alltid noga med att placera kastrullen eller pannan mitt på värmezonen.
 - Lämpliga kokkärl: sådana som är tillverkade av stål, emaljbelagda stålkärl eller gjutjärnspannor.
 - Olämpliga kokkärl: kokkärl av legeringsstål med koppar- eller aluminiumbotten samt glaskärl.
 - Magnettestet: Använd en liten magnet för att kontrollera om kastrullen eller pannan är ferromagnetisk. Om magneten fastnar på pannans botten, är den lämplig för en induktionshäll.
- När du använder en tryckkokare, håll ett öga på den tills rätt trycknivå har uppnåtts. Ställ först in värmezonen på full effekt och minska sedan tillagningseffekten i rätt tid enligt instruktionerna från tryckkokarens tillverkare.
- Se till att det finns tillräckligt med vätska i tryckkokaren eller i andra kärl. På grund av överhettning kan ett tomt kokkärl på värmezonen resultera i skador på både kokkärl och värmezon.
- Vissa kokkärl har inte en helt ferromagnetisk botten. I detta fall kommer endast den magnetiska delen att värmas upp medan resten av botten förblir kall.
- Följ tillverkarens anvisningar när du använder speciella kokkärl.
- För bästa tillagningsresultat ska det ferromagnetiska området på botten av kokkärl vara lika stort som värmezonen. Om värmezon inte känner igen kärlet, försök placera det på en mindre värmezon.

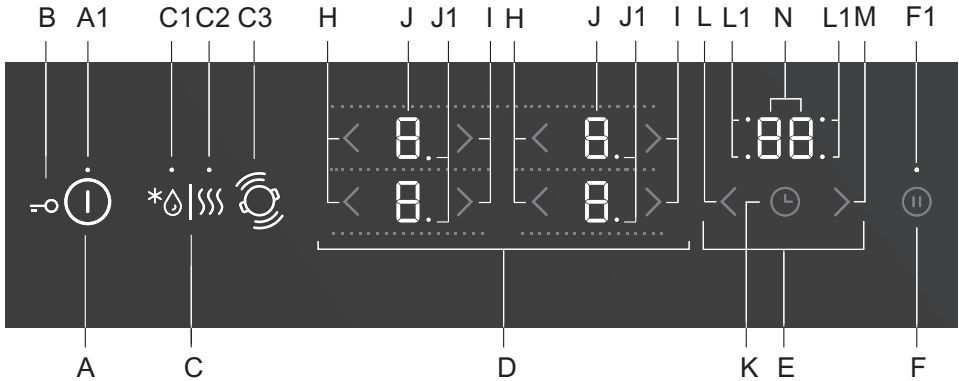
Värmezon	Minsta diameter på kärlets botten
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm (octa)	Ø 110 mm
Bridge (octa)	Ø 230 mm

Kokkärlets botten måste vara flat.



ANVÄNDA SPISHÄLLEN

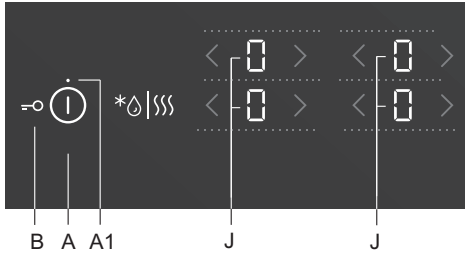
STYRENHET (beroende på modell)



Touchknappar för inställningar:

- A Knapp för håll på/av
- A1 Indikator för barnlås på/av
- B Knapp för lås/barnlås
- C Knapp för upptining/uppvärmning
- C1 Indikator för upptining
- C2 Indikator för uppvärmning
- C3 Zidentifiering av kokkärlets position med automatisk överbrygning av värmezoner
- D Kontroller för värmezon
- E Timerfunktioner
- F Stopp/start/minnesfunktion
- F1 Indikator för stopp/start/minnesfunktion
- H Knapp för effektminskning
- I Knapp för effekttökning
- J Effektnivå-displayer
- J1 Decimalpunkt indikerar halv effektnivå för värmezonen
- K Programtimer på/av
- L Inställningsknapp programtimer (-)
- L1 Indikator för aktiv programtimer för respektive värmezon
- M Inställningsknapp programtimer (+)
- N Tidsdisplay

SLÅ PÅ HÄLLEN



Sätt kokkärlet på hällen.

Vidrör knappen på/av (A) för att sätta på hällen. "0" visas på alla displayer.

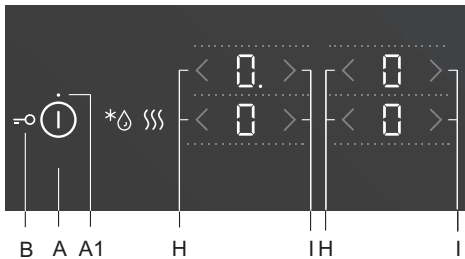
En kort ljudsignal hörs och en indikatorlampa tänds över knappen (A1).



Om ingen värmezons slås på inom 10 sekunder kommer spishällen stängas av.

SLÅ PÅ VÄRMEZONERNA

Det finns totalt antingen 9 eller 17 olika effektnivåer att välja bland. Vid 17 effektnivåer indikerar punkten på displayen ett halvt steg (t.ex. "8." betyder 8,5, beroende på modell).



När hällen har slagits på (inom 10 sekunder), slå på önskad värmezons. Använd knapparna (H) och (I) för att välja önskad inställning för den aktiverade värmezonen. Om du först trycker på knappen (I) ställs effektnivån till "9".

Om du först trycker på knappen (H) ställs effektnivån till "4".

Ändra värmezonsinställningarna

Effektnivån kan när som helst ändras genom att trycka på den aktuella knappen (H) eller (I).

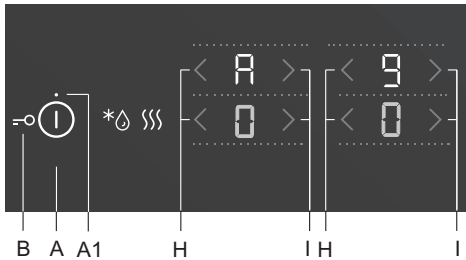
För att öka eller minska effektnivån snabbare, tryck och håll ner knappen (H) eller (I).

AUTOMATISK SNABBUPPVÄRMNING

Alla värmezoner är utrustade med en särskild mekanism som ställer in tillagningseffekten på max. när tillagningsprocessen börjar, oavsett den faktiska effektinställningen. Automatisk snabbuppvärmningsfunktion ökar effekten tillfälligt för att snabbt värma upp kokkärlets botten (9). Efter en stund återgår värmezonen effekt till den ursprungligen inställda nivån (1 till 8).

Den automatiska snabbuppvärmningsfunktionen är lämplig för rätter som först måste värmas upp till maximal effekt och sedan tillagas en längre tidsperiod.

Snabbuppvärmningsfunktionen är inte lämplig för bräsering, stekning eller sautering, livsmedel som ofta behöver vändas, spädas eller blandas, eller livsmedel som måste kokas en längre tid i en tryckkokare.



Hällen slås på och lämpligt kokkärl placeras på en av värmezoner.

Värmezonen ska vara avstängd, "0" ska visas på displayenheten. Tryck på den aktuella knappen (I) och håll den intryckt i 3 sekunder tills du hör ett kort pip.

"A" och "9." blinkar växelvis på displayen. Minska effekten till den nivå du vill laga mat med efter automatisk snabbuppvärmning.

"A" och vald effektnivå visas växelvis på effektnivådisplayen. När den automatiska snabbuppvärmningstiden löper ut, växlar värmezonen automatiskt till den valda nivån som sedan visas kontinuerligt.

AUTOMATISK SNABBUPPVÄRMNINGSTABELL

Effektnivå	1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.
Tid, automatisk snabbuppvärmning (sekunder)	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200

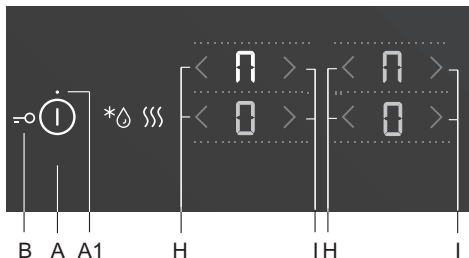
STÄNGA AV DEN AUTOMATISKA SNABBUPPVÄRMNINGEN

Om tillagningseffekten minskar medan automatisk snabbuppvärmning är aktiverad, kommer automatisk snabbuppvärmning för denna värmezon att stängas av.


Den automatiska snabbuppvärmningen stängs också av om du stänger av vald värmezon genom att trycka på knapparna (H) och (I) samtidigt.

ÖVERBRYGGAD VÄRMEZON (beroende på modell)


- På vissa modeller går det att kombinera två värmezoner till en enda stor ansluten värmezona. Ett stort ovalt kärl eller en stor oval panna kan därmed placeras på den kombinerade kokzonen. Kokkärlet ska vara tillräckligt stort så att det täcker båda mittpunkterna på den övre och nedre kokzonen.
- Maximal pannstorlek: 40 x 25 cm. För jämn värmedistribution rekommenderar vi en tjockbottnad ugnsfast form eller panna. Under tillagning värms skålen eller pannan upp. Var försiktig för att förhindra brännskador.
- När du placerar baksålen på hällen, se till att den inte täcker kontrollmodulen.



Aktivera den bryggade kokzonen

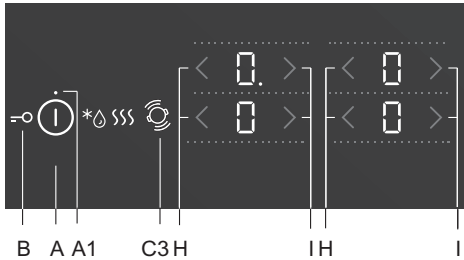
- Slå på hällen genom att trycka på touchkontrollen på/av (A).
- Vidrör samtidigt de två touchkontrollerna och håll dem inne i 3 sekunder (H). Tecknet  visas på displayenheten för det bakre fältet för att indikera att de två kokzonerna har bryggats.
- Ställ in önskad tillagningseffekt för den överbryggade värmezonen.
- För att ändra den bryggade zonen tillagningseffekt senare, tryck på knappen (H) eller (I) för den nedre kokzonen. Notera: Effektförhöjningsfunktionen P kan inte användas med den överbryggade zonen. Maximal tillgänglig effektnivå är 9.

Avaktivera den bryggade kokzonen

- Reducera effekten för den överbryggade zonen till 0. Symbolen  för den överbryggade zonen slocknar och värmen stängs av.
- Båda värmezoner fungerar självständigt.



IDENTIFIERING AV KOKKÄRLETS POSITION MED AUTOMATISK ÖVERBRYGGNING AV VÄRMEZONER (Gäller endast vissa modeller)



Identifiering av kokkärlets position aktiveras automatiskt 10 sekunder efter att apparaten har slagits på.

Om det står ett kokkärl på hällen, kommer dess position att identifieras och överbryggningen utförs automatiskt beroende på kokkärlets storlek. Två värmezoner bredvid varandra kan bli en stor värmezon.

Tecknet Π visas på displayenheten för det bakre fältet för att indikera att de två kokzonerna har bryggats.

- Ställ in önskad tillagningseffekt för den överbryggade värmezonen.
- För att ändra den bryggade zonen tillagningseffekt senare, tryck på knappen (H) eller (I) för den nedre kokzonen.
Notera: Effektförhöjningsfunktionen P kan inte användas med den överbryggade zonen. Maximal tillgänglig effektnivå är 9.

Automatisk identifiering av kokkärlets position kan aktiveras när som helst i 10 sekunder genom att trycka på knappen för identifiering av kokkärl (C3). Automatisk identifiering av kokkärl och automatisk överbryggning av värmezoner fungerar endast på zoner som ännu inte är aktiverade. Funktionen med överbryggning av värmezoner kan stängas av genom att effektnivån ställs in till "0".

Om hällen är tom:

- Slå på hällen. Alla värmezoner ställs in på "0".
- Placera kokkärlet på valfri värmezon. "0" börjar blinka på värmezonen med kokkärlet på. Värmezonen effekt kan justeras genom att trycka på knapparna (H) eller (I) för respektive värmezon. Funktionen överbryggar automatiskt värmezoner beroende på kokkärlets storlek.
- Du kan fortsätta med nästa kokkärl, med samma procedur.

Om kokkärlet redan befinner sig på hällen:

- Slå på induktionshällen.
- "0" blinkar på displayen för den värmezon där kokkärlet står. Värmezonen effekt kan justeras genom att trycka på knapparna (H) eller (I) för respektive värmezon.
- Om det finns flera kokkärl på värmezonen upptäcker hällen automatiskt alla kokkärl och "0" blinkar på alla displayer där ett kokkärl har placerats.

Värmezonen effekt kan justeras genom att trycka på knapparna (H) eller (I) för respektive värmezon, fortsatt därefter med nästa värmezon.

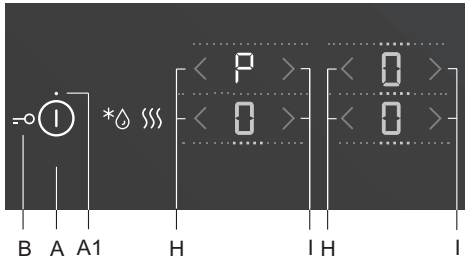
Under de första 10 sekunderna kan automatisk kokkärletsidentifiering också avaktiveras i användarinställningarna med hjälp av Au-parametern. Se kapitlet "Användarinställningar".

Funktionen kan användas om kokkärlet redan står på hällen eller om hällen är tom.

EFFEKTZON MED POWER BOOST-ALTERNATIV

I vissa modeller kan en effektförstärkning aktiveras på alla värmezoner som anges med "P" eller "»". Effektförstärkningen är inte aktiv för alla värmezoner samtidigt. Detta möjliggör snabbare uppvärmning av både köksredskap och mat.

Funktionen ger tillfällig tillagning vid maximal effekt i upp till 5 minuter. Då reduceras effektnivån automatiskt till nivå 9. Funktionen kan återaktiveras om systemet inte är överhettat.




- Hällen slås på och lämpligt kokkärl placeras på en av värmezoner.

Aktivera effektförstärkningen

- Välj värmezon.
- Ställ in effektnivån på 9 och tryck sedan på knappen (I). Symbolen "P" visas på displayen. Funktionen är aktiverad.

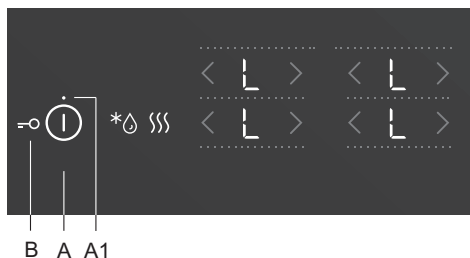
Avaktivera effektförstärkningen

- Tryck på knappen (H). Effektförstärkningen avaktiveras och drifteffekten återgår till nivå 9.
- Effekten kan minskas till önskad nivå genom att trycka på knappen (H).

 Värmezonen med aktiverad effektförstärkning (P) drar mycket värmeeffekt. Därför kan den intelligande övre eller bakre värmezon inte samtidigt ställas in på maximal effekt. I stället begränsas dess effekt till 9 under effektförstärkningen.

BARNLÅS

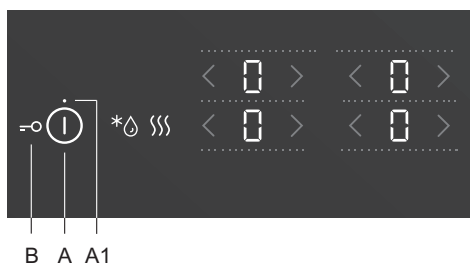
Barnlåset kan aktiveras på hällen för att förhindra att apparaten slås på enkelt.



Låsa hällens reglage

Hällen måste vara avstängd.

Tryck på knappen på/av och håll kvar i 3 sekunder. "L" visas på värmezonen's effektdisplay. Hällen är nu låst. Efter 5 sekunder stängs hällen av till standbyläge automatiskt.



Låsa upp hällens reglage

För att låsa upp hällen, gör på samma sätt som för att låsa den. Hällen måste vara avstängd.

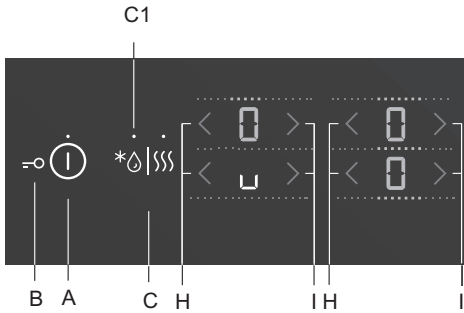
Tryck på knappen på/av och håll kvar i 3 sekunder. "L" på värmezonen's effektindikatorer ändras till tecknet "O". Därefter är hällen upplåst och klar att användas.

💡 Om barnlåsfunktionen är aktiverad i användarinställningsläget (Se kapitlet "Användarinställningar"), låses hällen automatiskt varje gång den stängs av.

💡 Aktivera låsfunktionen innan rengöring för att förhindra att hällen slås på oavsiktligt.

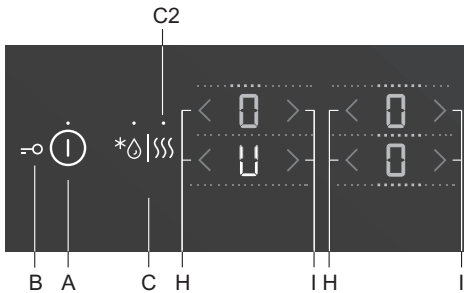
UPPTINING/UPPVÄRMNING

Tryck på knappen (C) för att aktivera upptinings-/uppvärmningsfunktionen. Under upptining hålls en temperatur på 42 °C. Vid uppvärmning hålls en tillagningstemperatur på 70 °C.



Aktivera upptiningsfunktionen

Tryck på knappen (A) för att slå på hällen. Placera lämpligt kokkärl på vald värmezon. Tryck på knappen (C) en gång, indikatorn (C1) tänds. Tryck på knappen (H) eller (I) för vald värmezon. Symbolen "u" visas på displayen.



Aktivera uppvärmningsfunktionen

Tryck på knappen (A) för att slå på hällen. Placera lämpligt kokkärl på vald värmezon. Tryck på knappen (C) två gånger, indikatorn (C2) tänds. Tryck på knappen (H) eller (I) för vald värmezon. Symbolen "U" visas på displayen.

Avaktivering av upptinings-/uppvärmningsfunktionen

- Tryck på knappen (H) eller (I) för vald värmezon.
- Värmezonen stängs av och "0" visas på displayenheten.

TIMERFUNKTIONER

Tillagningstiden kan ställas in från 1 till 99 minuter. Med den här funktionen kan du ha två användningslägen:



A ÄGGKLOCKA

Tryck på timern/äggklockan (K) för att aktivera timern. "00" visas på timerdisplayen (O). Tryck på knapparna (L) och (M) för att ställa in tiden i intervallet 1-99 minuter.

- När den inställda tiden har förflutit aktiveras en larmsignal, men värmezonen stängs inte av.
- Stäng av larmet genom att vidröra valfri knapp, eller så stängs det av automatiskt efter en viss tid.
- Funktionen äggklocka förblir aktiverad även när spishällen har stängts av med knappen (A).
- Den sista minuten av användningstiden visas i sekunder.

B AVSTÄNGNINGSTIMER FÖR DEN VALDA VÄRMEZONEN

Med den här funktionen kan du ställa in tillagningstiden för den valda värmezonen där en effektnivå redan har ställts in. När tiden har förflutit stängs värmezonen av automatiskt.

Tryck på timern/äggklockan (K) för att aktivera timern. "00" visas på timerdisplayen (O). Vidrör touchkontrollen (K) igen. Punkten (L1) för den valda värmezonen börjar blinka.

- Tryck på knapparna (L) och (M) för att ställa in tiden i intervallet 1-99 minuter.
- När det önskade värdet är inställt börjar nedräkningen. Punkten (L1) som anger vilken värmezon timerfunktionen har ställts in på, fortsätter blinka.
- När den inställda tiden har förflutit aktiveras en ljudsignal och värmezonen stängs av. "00" blinkar på klockdisplayen. Stäng av larmet genom att vidröra valfri knapp, eller stängs det av automatiskt efter en viss tid.

Tillagningstiden kan ställas in separat för varje värmezon. Om flera timerfunktioner är aktiverade, växlar de återstående tiderna för respektive värmezoner på displayenheten i intervaller som varar några sekunder. En blinkande indikatorlampa anger den aktuella värmezonen.

Ändra tillagningstiden

- Återstående tillagningstid kan ändras när som helst under matlagningen.
- Tryck på timerknappen för avstängning (K) för att välja timerdisplayen för önskad värmezonen. Motsvarande indikatorlampa (L1) blinkar.
- Tryck på knappen (L) eller (M) för att ställa in önskad tillagningstid.

Visa återstående tillagningstid

Om flera timerinställningar är aktiverade kan du visa resterande tillagningstid genom att vidröra knappen (K).

Återställa timern

- Välj önskad timerdisplay genom att trycka på knappen (K) (se avsnittet Ändra den inställda tillagningstiden). Den inställda timern visas och Indikatorlampan för den aktuella värmezonen tänds.
- Tryck på knappen (M) för att ställa in värdet på "00", eller tryck samtidigt på knapparna (L) och (M) för att omedelbart nollställa värdet.

PAUSA TILLAGNINGSPROCESSEN MED STOP & GO

Med STOP & GO-funktionen kan du pausa (eller avbryta) tillagningsprocessen, men behålla alla dina inställningar.

För att pausa tillagningsprocessen, tryck på STOP & GO-knappen (F). En indikatorlampa (F1) tänds ovanför knappen. Inställningarna på displayen börjar blinka. Alla inställningar är frysta och värmezonen är inte uppvärmd (värmarna är avstängda).

Alla knappar utom på/av och STOP & GO är inaktiva.

Tryck på knappen STOP & GO igen för att avaktivera funktionen STOP & GO igen. Indikatorlampan (F1) stängs av.

Om STOP & GO-funktionen inte är avstängd, stängs hela hällen automatiskt av efter 10 minuter.

ÖVERHETNINGSSKYDD

- Hällen är utrustad med en kylfläkt som kyler de elektroniska komponenterna under tillagning. Fläkten kan vara igång ett tag efter att tillagningsprocessen är klar.
- Induktionshällen är också utrustad med ett överhettningsskydd som skyddar de elektroniska komponenterna mot skada. Skyddet verkar på flera olika nivåer. När värmezonen temperatur blir mycket hög, minskar tillagningseffekten automatiskt. Om detta inte är tillräckligt fortsätter värmezonen effekt att minska eller säkerhetsmekanismerna stänger av värmezonen helt. I sådana fall står det "F2" på displayenheten. När hällen har svalnat blir dess totala effekt tillgänglig igen.

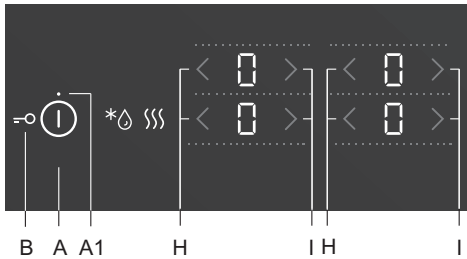
MINNESFUNKTION

Minnesfunktionen gör det möjligt att återställa de senast valda inställningarna inom 5 sekunder efter att hällen är avstängd. Detta är lämpligt när du till exempel av misstag genom att trycka på på/av-knappen stänger av hela hällen, eller om spishällen blir avstängd automatiskt på grund av spilld vätska.

När du har stängt av med på/av-knappen har du 5 sekunder på dig att stänga av kontrollpanelen och ytterligare 5 sekunder för att trycka på STOP & GO-knappen (F) för att återställa inställningarna. Under dessa 5 sekunder blinkar indikeringslampan över återställningsknappen.

Alla inställningar som är aktiva innan hällen stängdes av återställs.

STÄNGA AV EN VÄRMEZON



Stäng av en värmezonen genom att använda den aktuella knappen (H) för att ställa in värdet till "0".

För att snabbt stänga av värmezonen, tryck på de relevanta knapparna (H) och (I) samtidigt. Du hör en kort pip och "0" visas på displayenheten.

Om effekten för alla värmezoner ställs in på "0", stängs hällen av automatiskt efter 10 sekunder.

INDIKATOR FÖR RESTVÄRME

Den glaskeramiska hällen är också utrustad med en display för restvärme, "H". Den glaskeramiska värmezonen värms inte upp direkt, utan endast indirekt med värmen som strålas tillbaka av kärlet. Så länge som symbolen "H" lyser efter att hällen stängts av är det restvärme i värmezonen, och denna värme kan användas för att varmhålla maten eller för upptining. När symbolen "H" försvinner kan värmezonen fortfarande vara varm. Var försiktig eftersom det finns risk för brännskador!

MAXIMAL TILLAGNINGSTID

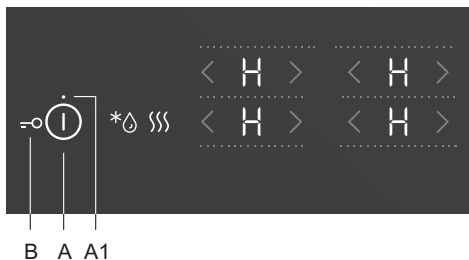
Av säkerhetsskäl begränsas tillagningstiden för varje värmezoon till en maximal tid. Maximal tillagningstid beror på den senast inställda effektnivån.

Om effektnivån inte har ändrats kommer värmezonen stängas av automatiskt när den maximala tillagningstiden har uppnåtts.

Effektnivå	U	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Maximal användningstid (timmar)	2	8	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1,5


* Efter 5 minuter minskar effektnivån automatiskt till 9, efter 1,5 timme stängs värmezonen av.

STÄNGA AV HELA HÄLLEN



Vidrör knappen PÅ/AV (A) för att stänga av hela hällen. Hällen piper och alla indikatorer stängs av, utom för de värmezoner som fortfarande är varma, för vilka restvärmeindikatorn "H" fortsätter att vara tänd och varnar om att värmezonen fortfarande är varm.

AUTOMATISK AVSTÄNGNING

Om knapparna aktiveras för länge under tillagningen (t. ex. på grund av spilld vätska eller ett objekt placerat över sensorknapparna) stängs alla värmezoner av efter 10 sekunder, och symbolen  visas på displayen.

Objektet ska tas bort, eller den spillda vätskan ska rengöras, från sensorknapparna inom 2 minuter, annars kommer spishällen att stängas av automatiskt.

De senaste inställningarna kan återställas med minnesfunktionen med STOP & GO-knappen (F).

ANVÄNDARINSTÄLLNINGAR

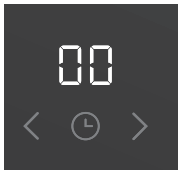
INSTÄLLNING AV LJUDSIGNAL OCH LÅSPARAMETERAR

Du kan justera volymen för ljudsignalen, tiden för ljudlarmet, total maxeffekt för apparaten, och inställningarna för automatisk låsning.

För att aktivera menyn för parameterinställningar, tryck på pausknappen (F) när apparaten är avstängd och håll den inne i 3 sekunder.

Den första parametern "Uo" kommer att visas på timer-displayen, vilket indikerar volymen (ljudstyrka) för ljudsignaler. Tryck på timer-knappen (K) för välja typen av parameter.

Tryck på timerinställningsknapparna (L) och (M) för att ställa in parametern.



Uo: ljudsignal och larmvolym (ljudstyrka)

So: larmtidslängd

Lo: automatiskt lås

Au: Automatisk identifiering av kokkär!

Po: Total maxeffekt



Aktuellt inställd parameter visas på höger värmezons effektnivå-display. Värdet kan justeras genom att trycka på knapparna (H) eller (I) för värmezonen.

Alla parametrar kan bekräftas och lagras genom att hålla pausknappen (F) intryckt i 2 sekunder. Ett kort pipande ljud hörs sedan. Om du inte vill spara de nya parametervärdena stänger du användarinställningsläget genom att trycka på på/av-knappen.

Ljudsignal och larmvolym (ljudstyrka) »Uo«

Följande värden kan ställas in:

00 på displayen = av (gäller inte för larm och fel-ljudsignal)

01 på displayen = minimal volym

02 på displayen = medium volym

03 på displayen = maximal volym (standard)

En kort ljudsignal ljuder vid varje ändring, med nyinställd volym.

Ljudlarmets varaktighet »So«

Följande värden kan ställas in:

05 på displayen = 5 sekunder

1,0 på displayen = 1 minut

2,0 på displayen = 2 minuter (standard)

Barnsäkerhetslås »Lo«

Om barnlåsfunktionen är aktiverad i användarinställningsläget låses spishällen automatiskt varje gång den stängs av.

00 på displayen = av (standard)

01 på displayen = på

Identifiering av kokkärls position med automatisk överbrygning av värmezoner »Au«

Om funktionen identifiering av kokkärls position med automatisk överbrygning av värmezoner avaktiveras i användarinställningarna kommer apparaten alltid att vara i manuellt läge (ingen 10 sekunders identifiering av kokkärl varje gång apparaten slås på).

0 på displayen = av

1 på displayen = på (standard)

Total maxeffekt »Po«

Om den elnätet i din bostad har andra strömbegränsningar kan maximal effektförbrukning hos hällen reduceras:

2.3 på displayen = 2,3 kW = 10 A

2.8 på displayen = 2,8 kW = 12 A

3.0 på displayen = 3,0 kW = 13 A

3.7 på displayen = 3,7 kW = 16 A

7.4 på displayen = 7,4 kW = 2 x 16 A (förinställt)



Om effektnivån är begränsad kan även inställningar och tillagningseffekten begränsas. Apparaten är utrustad med ett effekthanteringssystem som ser till att påverkan av effektbegränsningen blir minimal.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



Koppla bort apparaten från elnätet och vänta tills apparaten har svalnat.

Barn ska inte rengöra apparaten eller utföra underhållsåtgärder utan översyn av en vuxen.

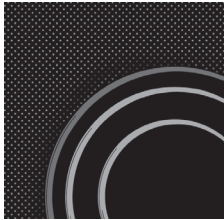
Efter varje användning, vänta tills den glaskeramiska ytan har svalnat och rengör den. I annat fall kommer orenheter att bränna fast i det heta ytan nästa gång du använder hällen. För regelbundet underhåll av den glaskeramiska hällen, använd speciella skötselprodukter som skapar en skyddsfilm på ytan för att förhindra att smuts fastnar.



Innan varje användning av den glaskeramiska ytan, torka av dammet eller andra orenheter som kan repa ytan från både hällen och kokkärlets botten.



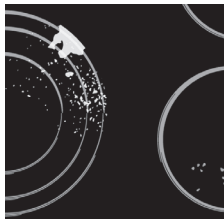
Stålull, slipande svampar och slipande pulver kan repa ytan. Ytan kan också skadas genom aggressiva sprayrengöringsmedel och olämpliga rengöringsmedel i vätskeform.



Skyllningen kan förslitas om aggressiva eller slipande rengöringsmedel eller kokkärl med ojämn eller skadad botten används.

Använd en fuktig trasa för att ta bort **mindre orenheter**. Torka sedan av ytan.

Avlägsna eventuella **vattenfläckar** med en mild ättikalösning. Använd inte denna lösning för att torka av ramen (gäller endast vissa modeller), eftersom den kan tappa glansen. Använd inte aggressiva sprayrengöringsmedel eller avkalkningsmedel.



Använd särskilt rengöringsmedel för glaskeramiska ytor vid **envis smuts**. Följ tillverkarens anvisningar. **Var noga med att få bort alla rester av rengöringsmedlet eftersom de kan skada den glaskeramiska ytan när värmezonerna hettas upp.**

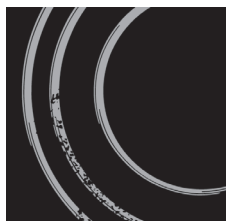


Avlägsna hårt sittande och inbrända rester med en skrapa. Var försiktigt när du använder skrapan för att förhindra personskada.



Använd skrapan endast när smuts inte kan avlägsnas med en våt trasa eller specialrengöringsmedel för glaskeramiska ytor.

Håll skrapan i **korrekt vinkel** (45° till 60°). **Tryck försiktigt** skrapan mot glaset och för den över skyltningen för att avlägsna smutsen. Se till att inte skrapans plasthandtag (på vissa modeller) kommer i kontakt med en varm kokzon.



Tryck inte skrapan vinkelrätt mot glaset och repa inte hällens yta med skrapans spets eller blad.

Ta omedelbart bort **socker eller sockerrik mat** från den glaskeramiska hällen med en skrapa, även om hällen fortfarande är varm, eftersom socker kan skada ytan permanent.



Missfärgning av den glaskeramiska ytan påverkar inte dess användning eller ytans stabilitet. Sådan missfärgning är ofta ett resultat av matrester som bränt fast i ytan, eller har den orsakats av vissa kokkärl (som aluminium eller koppar). Sådan missfärgning är mycket svår att ta bort helt.

Obs! Missfärgning och liknande påverkar bara hällens utseende och inte dess funktion. Reparation av denna typ av skador täcks inte av garantin.

FELSÖKNINGSTABELL


OVÄSEN OCH ORSAKER UNDER INDUKTIONSTILLAGNING

Oväsen och ljud	Orsak	Lösning
Induktionsgenererat driftsljud	Induktionstekniken bygger på egenskaperna hos vissa metaller under elektromagnetisk effekt. Det resulterar i så kallade virvelströmmar som tvingar molekylerna att oscillera. Denna oscillering (vibrationer) förvandlar till värme. Det kan resultera i svaga ljud, beroende på typen av metall.	Detta är normalt och är inte ett resultat av något fel.
Transformatorliknande surrande	Inträffar vid tillagning på en hög effektnivå. Orsaken till detta är mängden energi som överförs från hällen till kastrullen eller pannan.	Detta ljud försvinner eller försvagas när du minskar effektnivån.
Vibration och sprakande ljud från kokkärl	Detta ljud uppstår i kokkärl (kast-ruller eller pannor) tillverkade av olika material.	Det uppstår från vibrationer längs angränsande ytor för olika materiallager. Ljudet beror på kokkärlet. Det kan variera beroende på mängden och typen av mat som tillagas.
Fläktljud	Korrekt drift av elektroniska induktionskomponenter kräver temperaturreglering. Hällen är därför utrustad med en fläkt som körs på varierande hastighet, beroende på den avkända temperaturen.	Fläkten kan vara igång även efter att hällen stängts av, om temperaturen förblir för hög.

VISNING AV SÄKERHETSFUNCTIONER OCH FEL

Hällen är utrustad med överhettningssensorer. Dessa sensorer kan automatiskt stänga av vilken värmezona som helst eller hela hällen.

Fel, möjlig orsak, lösning

- Kontinuerligt pipande ljud och  blinkar på displayen.
 - Vatten har spillts över touchkontrollytan eller ett föremål har placerats över touchkontrollerna.
Torka av touchkontrollytan.
- "F2" på displayen
 - Värmezonen är överhettad. Vänta tills värmezonen svalnat.
- "F" på displayen
 - Detta indikerar att ett fel har uppstått under användning.



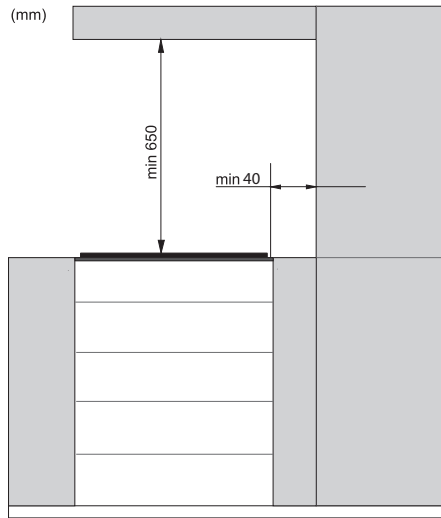
Om ett fel uppstår eller om feldisplayen "F" inte försvinner, koppla bort hällen från vägguttaget några minuter (ta bort säkringen eller stäng av huvudbrytaren). Återanslut därefter hällen till vägguttaget och slå på huvudbrytaren igen.

Om problemet inte kan lösas med ovanstående råd, ring en servicetekniker. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig anslutning eller användning av apparaten täcks inte av produktgarantin. I detta fall står användaren för kostnaden för reparationen.

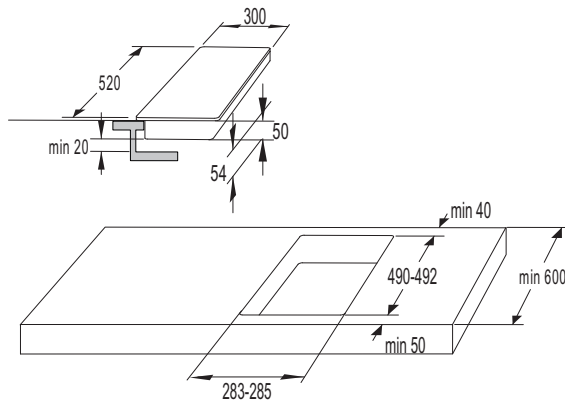


Innan reparationen påbörjas, koppla bort apparaten från elnätet (genom att ta ur säkringen eller ta ut kontakten ur vägguttaget).

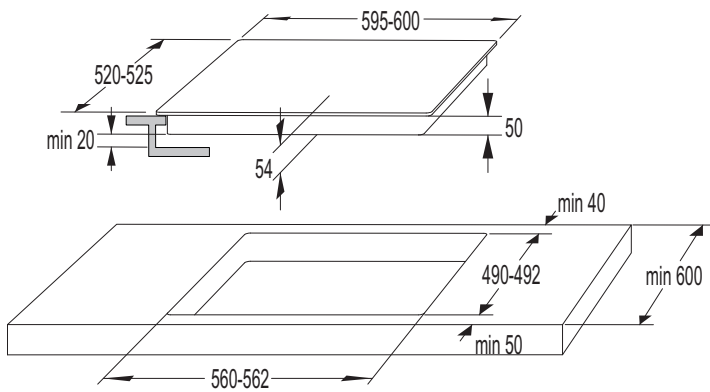
INSTALLERA EN INBYGGNADSHÄLL



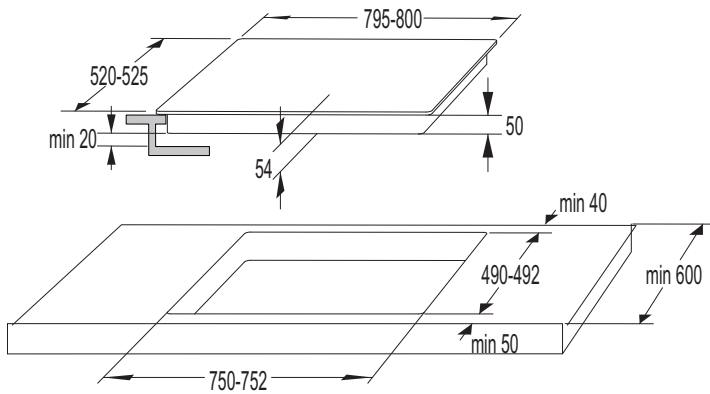
- Användning av hörnlistor av massivt trä på arbetsbänkar bakom hällen är bara tillåtet om spelrummet bakom listen och spishällen inte är mindre än vad som anges på monteringsritningen.



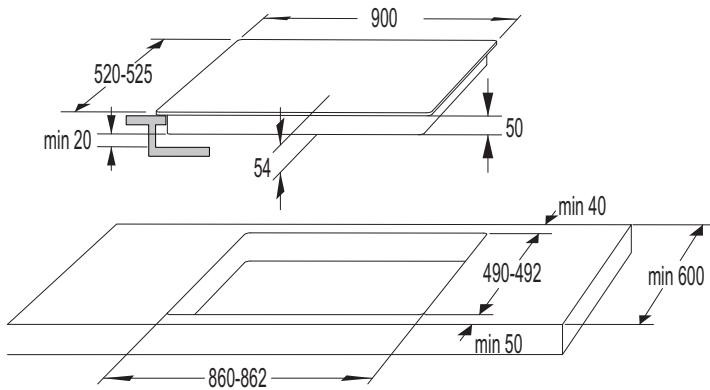
30cm



60cm



80cm



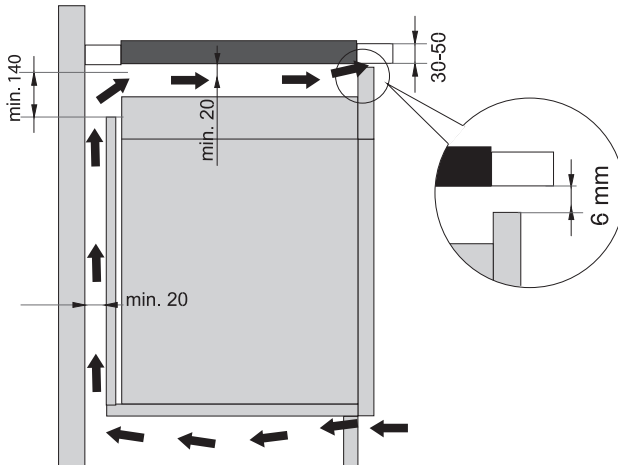
90cm

VENTILATIONSHÅL I KÖKSUNDERSKÅPET

- Normal användning av induktionshällens elektroniska komponenter kräver tillräcklig luftcirkulation.

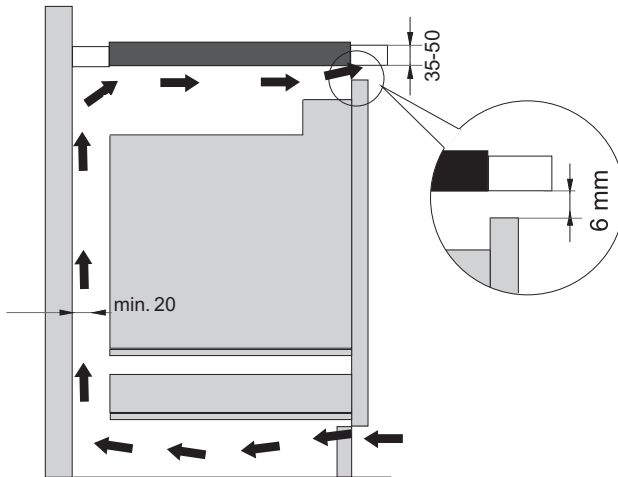
A Ett lågt köksskåp med en låda

- Det måste finnas en öppning med en höjd på minst 140 mm längs hela bredden på skåpet i den bakre väggen. Dessutom måste minst 6 mm mellanrum finnas på framsidan, längs hela skåpets bredd.
- Hällen har en fläkt som sitter i dess nedre del. Om det finns en låda under köksskåpet, använd den inte för att förvara små föremål eller papper eftersom de kan skada fläkten och kylsystemet om de sugs in i fläkten. Använd inte lådan för att förvara aluminiumfolie eller antändliga ämnen eller vätskor (som spray). Håll sådana ämnen borta från hällen. Risk för explosion! Det ska finnas ett mellanrum på minst 20 mm mellan lådans innehåll och fläktens öppningar.



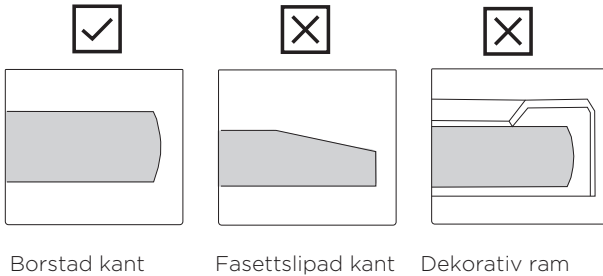
B Köksunderskåp med en ugn

- Du kan installera en ugn under induktionshällen med ugnstyp EVP4.., EVP2.., EVP3.. som är utrustade med en kylfläkt. Innan du installerar ugnen ska du ta bort köksskåpets bakvägg i området för monteringsöppningen. Dessutom måste minst 6 mm mellanrum finnas på framsidan, längs hela skåpets bredd.
- Om andra apparater är installerade under induktionshällen kan vi inte garantera att de fungerar korrekt.



INBYGGNADSINSTALLATION I ARBETSBÄNKEN

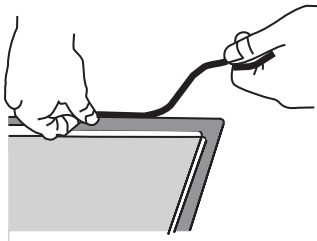
Apparater utan fasade kanter eller dekorativa ramar är lämpliga för inbyggnadsmontering.



1. Installera apparaten

Apparaten får endast installeras i en temperatur- och vattenbeständig bänkskiva, t.ex. en bänkskiva av (naturlig) sten (marmor, granit) eller massivt trä (kanterna längs utskärningen måste förseglas). Vid installation i en bänkskiva av keramik, trä eller glas, ska en träram användas. Ramen medföljer inte apparaten.

Apparaten får endast installeras i en bänkskiva av annat material efter att bänktillverkaren har konsulterats och denne har lämnat sitt uttryckliga godkännande. Basenhetens inre mått måste vara minst lika med den interna utskärningen för apparaten. Detta möjliggör enkelt avlägsnande av apparaten från bänkskivan. Fäst tätningstejpen längs omkretsen på glaspanelens undersida.

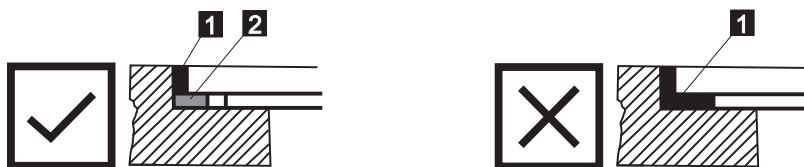


Mata först nätsladden genom utskärningen. Placera apparaten över mitten av utskärningen.

Anslut apparaten till elnätet (se instruktioner för anslutning av apparaten). Innan du tätar apparaten, testa dess funktion.

Täta spåret mellan apparaten och bänkskivan med en silikontätning. Silikontätningen som används för att täta apparaten måste vara temperaturbeständig (till minst 160 °C). Släta ut silikontätningensmedlet med ett lämpligt verktyg.

Observera bruksanvisningen för det valda silikontätningensmedlet. Slå inte på apparaten förrän silikontätningen har torkat helt.



1. Silikontättningsmedel, 2. Förseglingstejp



Var särskilt uppmärksam på inbyggnadsmåtten med (naturliga) stenplattor. När du väljer silikontättningsmedel, observera bänkskivans material och rådgör med bänkskivans tillverkare. Användning av olämpliga silikontättningsmedel kan resultera i permanent missfärgning av vissa delar.

2. Ta bort den inbyggda enheten:

Koppla bort apparaten från vägguttaget.

Använd ett lämpligt verktyg för att ta bort silikonpackningen från omkretsen. Ta av apparaten genom att trycka den uppåt från undersidan.

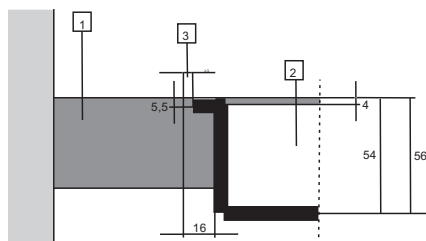


Försök inte ta bort apparaten från den övre sidan av bänkskivan!



Serviceavdelningen är endast ansvarig för reparation och service av hällen. Konsultera din köksspecialist angående ominstallation av den inbyggda hällen.

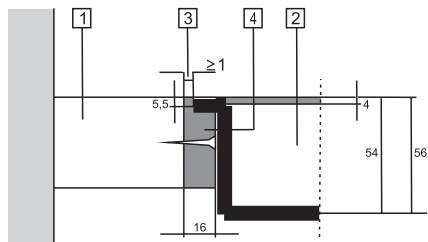
Stenbänkskiva



- 1 - Bänkskiva
- 2 - Apparat
- 3 - Skåra

Med tanke på felmarginalen (tolerans) för apparatens glaskeramikplatta och utskärningen i bänkskivan är spåret justerbart (min 2 mm).

Bänkskiva av keramik, trä eller glas

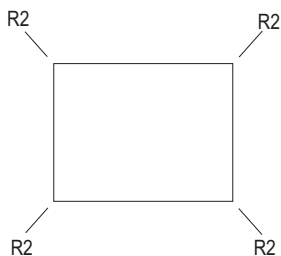


- 1 - Bänkskiva
- 2 - Apparat
- 3 - Skåra
- 4- Träram, tjocklek 16 mm.

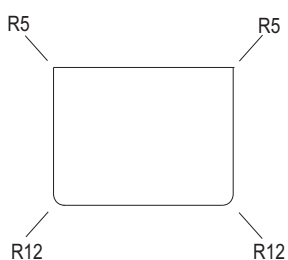
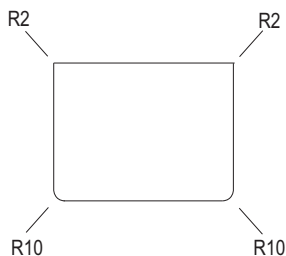
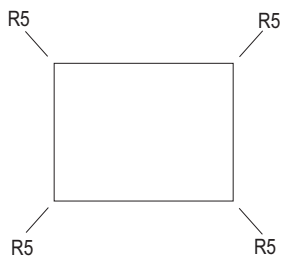
Med tanke på felmarginalen (tolerans) för apparatens glaskeramikplatta och utskärningen i bänkskivan är spåret justerbart (min 2 mm). Montera träramen 5,5 mm under den övre kanten av bänkskivan (se bild).

Observera radien av glaskanterna (R10, R2) när du gör utskärningen.

GLAS

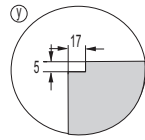
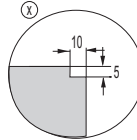
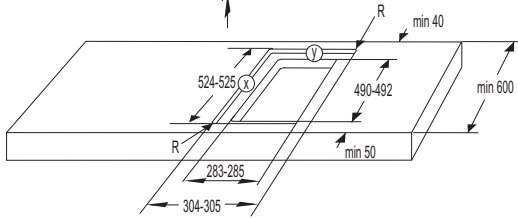
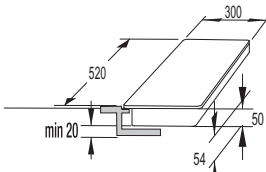


UTSKÄRNING

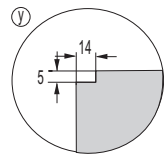
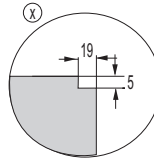
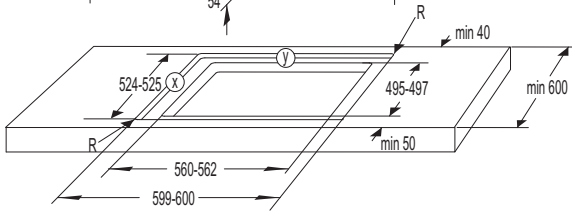
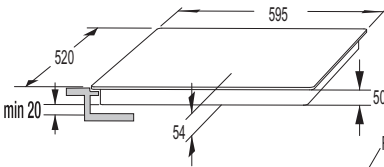


DIMENSIONER FÖR ÖPPNINGEN I ARBETSBÄNKEN - INBYGGNAD

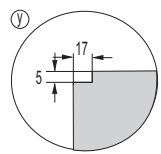
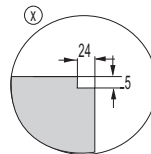
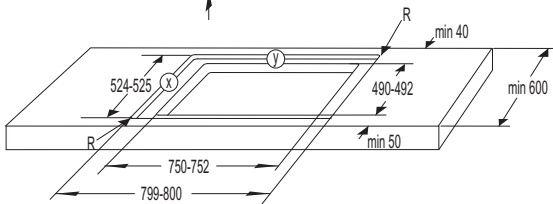
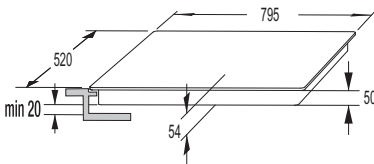
(beroende på modell)



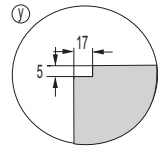
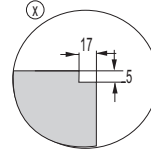
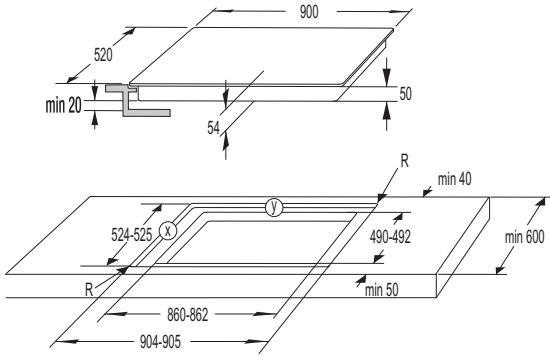
30cm



60cm



80cm



90 cm



Om ugnen är installerad under en inbyggd spishäll måste arbetsbänkens tjocklek vara minst 40 mm.

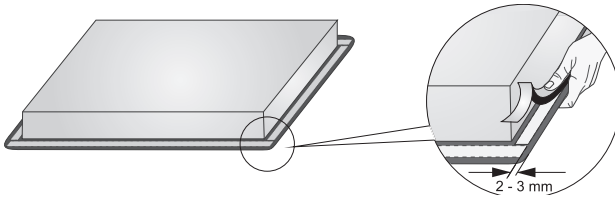
MONTERA SKUMTÄTNINGEN



På vissa apparater är packningen redan monterad.

Innan apparaten monteras på arbetsbänken fäster du den medföljande skumtätningen med apparaten på den nedre sidan av glaskeramikhällen.

- Ta bort skyddsfilmerna från tätningen.
- Sätt fast tätningen på glasets undersida (ca 2-3 mm från kanten). Tätningen måste fästas längs hela glasets kant. Tätningen får inte överlappas i hörnen.
- Se till att tätningen inte skadas av eller kommer i kontakt med några vassa föremål när den monteras.



Installera inte apparaten utan denna tätning!

- Arbetsbänken måste vara helt horisontell.
- Skydda de utskurna ytorna.

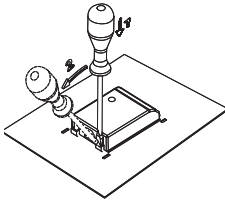
ANSLUTA HÄLLEN TILL ELNÄTET

- Nätströmsskyddet måste överensstämma med gällande förordningar.
- Innan du ansluter spisen bör du försäkra dig om att spänningen på märkskylten stämmer överens med spänningen i nätströmmen som spisen ansluts till.
- Det ska finnas en brytare i elinstallationen som kan koppla bort alla poler i apparaten från elnätet, med ett spelrum på minst 3 mm mellan kontakterna när den är öppen. Lämpliga anordningar är säkringar, skydds-brytare, etc.
- Anslutningen ska justeras till strömmen och säkringarna.
- Efter installationen måste alla strömförande och isolerade delar skyddas så de inte kommer i kontakt med varandra.



Endast en auktoriserad expert får ansluta apparaten. Felaktig anslutning kan skada delar i apparaten. I sådana fall förfaller garantin. Koppla ur apparaten från vägguttaget innan reparation eller underhåll.

KOPPLINGSSCHEMA:

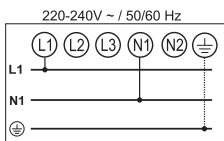
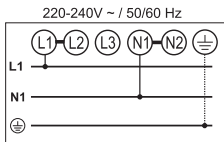
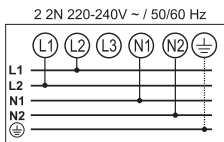
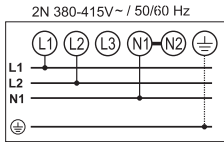


Byglar (anslutningsbryggor) placeras i den avsedda skåran på klämman.

STRÖMSLADD

Följande kan användas för anslutningen:

- PVC-isolerade anslutningskablar av typ H05 VV-F eller H05V2V2-F med gulgrön skyddsledare, eller liknande eller högre klassade kablar.
- Utvändig kabeldiameter ska vara minst 8 mm.



Normal anslutning

- 2-fas och 1 neutral ledare (2 1N, 380-415 V~/ 50/60 Hz):
 - ▷ Spänning mellan fas och neutral ledare är 220-240 V-.
 - Spänningen mellan de två faserna är 380-415 V-. Montera en bygel mellan terminaler 4-5. Gruppen bör innehålla minst två 16-ampere säkringar. Strömsladdens diameter ska vara minst 2,5 mm².
- 2-fas och 2 neutrala ledare (2 2N, 220-240V~/ 50/60 Hz):
 - ▷ Spänning mellan fas och neutrala ledare är 220-240 V-.
 - ▷ Gruppen (installation) bör innehålla minst två 16-ampere säkringar. Strömsladdens diameter ska vara minst 2,5 mm².

Specialanslutning:

- Enfasanslutning (1 1N, 220-240 V- / 50/60 Hz):
 - ▷ Spänning mellan fas och neutral ledare är 220-240 V-.
 - Montera en bygel mellan terminaler 1-2 och 4-5. Gruppen (installationen) ska vara försedd med en säkring på minst 32 A. Strömsladdens diameter bör vara minst 4 mm².

Dra strömsladden genom en sladdragavlastning (klämma) som skyddar sladden från att dras ut.

Felaktig anslutning kan skada delar i apparaten. Vid denna typ av skador gäller inte garantin.

Innan du ansluter spisen bör du försäkra dig om att spänningen på märkskylten stämmer överens med spänningen i nätströmmen. En expert bör kontrollera den aktuella spänningen i ditt hem (220-240 V i förhållande till N), med hjälp av en lämplig mätare!

Vitvaror med en bredd på 30 centimeter (två värmezoner) tillåter endast enfasanslutning. Strömsladdens diameter bör vara minst 1,5 mm²!

KASSERING



Emballaget är tillverkat i miljövänliga material som kan återvinnas, kasseras eller förstöras utan att belasta miljön. Därför är förpackningsmaterialen tydligt märkta.

Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som normalt hushållsavfall. Produkten ska i stället lämnas in på en auktoriserad återvinningscentral för hantering av elektrisk och elektronisk utrustning.

Korrekt avfallshantering av produkten hjälper till att förhindra negativa effekter på miljö och hälsa. För detaljerad information om kassering och hantering av produkten, kontakta lokala myndigheter som har hand om avfallshantering, eller din återförsäljare.

Vi förbehåller oss rätten att göra ändringar och korrigera fel i bruksanvisningen.

BI4 TI



sv (05-19)