

Innehåll

1 Anvisningar	4
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Apparatens syfte	8
1.6 Bortskaffning	9
1.7 Så här läser du bruksanvisningen	10
2 Beskrivning	11
2.1 Allmän beskrivning	11
2.2 Kontrollpanel	12
3 Användning	14
3.1 Anvisningar	14
3.2 Förberedelser	15
3.3 Användning av hällen	15
3.4 Specialfunktioner	22
3.5 Extrafunktioner	24
3.6 Felmeddelanden	26
4 Rengöring och underhåll	27
4.1 Anvisningar	27
4.2 Rengöring av ytorna	27
4.3 Vanlig rengöring varje vecka	27
4.4 Matstänk eller rester	27
4.5 Vad gör man om...	28
5 Installation	29
5.1 Elektrisk anslutning	29
5.2 För installatören	30
5.3 Meny för effektstyrning (endast för installatör)	30
5.4 Säkerhetsföreskrifter	31
5.5 Utskärning av arbetsytan	31
5.6 Inbyggnad	33

ÖVERSÄTTNING AV BRUKSANVISNING I ORIGINAL

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



Anvisningar

1 Anvisningar

1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning.
- Rör inte vid värmeelementen i samband med 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 använda denna apparat endast under förutsättning att de övervakas eller instrueras av vuxna som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Barn under 8 år får vistas vid apparaten endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Var ytterst försiktig eftersom kokzonerna värms mycket snabbt. Undvik att värma upp tomma kastruller eftersom det föreligger risk för överhettning.
- 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 Double Booster för att värma fet eller oljig mat, eftersom det föreligger risk för brand.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas hela tiden.



- Placera inga metallföremål, som husgeråd eller bestick, på hällens yta när den används eftersom de kan överhettas.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Man får inte använda eller förvara brännbart material i närheten av apparaten eller direkt under spishällen.
- **ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.**
- Stäng av apparaten efter användning.
- **GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.**
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid förse sig med personlig skyddsutrustning.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Om nätkabeln skadas, kontakta omedelbart den tekniska supporten som i sin tur sörjer för att kabeln byts ut.

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.
- Använd inte som avlastningsyta.
- Täck inte över öppningar, ventilationspringor eller värmespridningspringor.
- 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.



Anvisningar

- Brandrisk: förvara inga föremål på spishällen.
- APPARATEN FÅR ALDRIG ANVÄNDAS FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.
- Kockkärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid kockkärl 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 kärnen direkt på glaskeramikhällen.
- Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på tända kokzoner.
- Använd inte repande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- 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).

Installation

- DENNA APPARAT **FÅR INTE INSTALLERAS PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.**
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- Kontrollera att möbelns material är värmebeständigt.
- Kontrollera att det finns korrekta öppningar i möbeln.
- För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom dekorationsluckor eller luckor med panel.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.



- Använd värmetåliga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.
- Installation och eventuellt byte av den elektriska strömkabeln måste utföras av behörig teknisk personal.
- Aktivera funktionsspärren om det finns barn eller husdjur i närheten som kan nå spishällen.
- Efter användningen ska man stänga av kokzonerna. Dessa förblir mycket varma under en viss tid efter avstängningen. Rör inte vid spishällens ytor.
- Stäng av plattorna efter användning. Lita aldrig enbart på detektorn för närvaro av kokkärl.

För denna apparat

- Vid repor eller sprickor, eller om glaskeramikhällens yta skulle gå sönder, ska apparaten omedelbart stängas av. Koppla bort eltilfförseln och kontakta teknisk service.
- Undvik att fasta och tunga föremål ramlar på hällens yta och förstör den.
- Använd inte spishällen om en ugn installerats därunder och ett pyrolysprogram körs i ugnen.
- Man ska inte vidröra eller rengöra spishällen när den är i drift eller när indikeringslamporna för restvärme är tända.
- 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.
- Ytan i glaskeramik är mycket stöttålig, men undvik dock att fasta och hårda föremål faller ner på den eftersom den kan gå sönder om föremålen är vassa.
- Ytan i glaskeramik får inte användas som avlastningsyta.
- Torka bort eventuella vätskor som runnit ut på locket innan du öppnar det.



Anvisningar

- Innan man stänger locket ska man låta spishällen svalna.
- Bärare av pacemaker eller andra liknande anordningar måste säkerställa att funktionen av deras apparater inte äventyras av det induktiva fältet, vars frekvensområde är mellan 20 och 50 kHz.
- I enlighet med bestämmelser angående elektromagnetisk kompatibilitet tillhör spishällen med elektromagnetisk induktion grupp 2 och klass B (SS-EN 55011).

1.2 Apparatus syfte

- Denna apparat är avsedd att användas för tillagning av livsmedel inom hushåll. All annan användning är olämplig.
- Apparaten har inte utformats för att användas med externa timers eller system för fjärrstyrning.

1.3 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.

1.4 Identifikationsdekal

På identifikationsdekalen finns tekniska data, serienummer och märkning. Identifikationsdekalen får aldrig avlägsnas.

1.5 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.



1.6 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.

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa av nätsladden och avlägsna den tillsammans med kontakten.



Elektrisk spänning

Fara för elektrisk stöt

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.
- Koppla ut nätsladden ur elsystemet.

- 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 plastpåsar som ingår i emballaget.



Anvisningar

1.7 Så här läser du bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

Anvisningar



Allmän information om denna bruksanvisning, om säkerhet och om slutgiltig bortskaffning.

Beskrivning



Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.

Användning



Information om användning av apparaten och dess tillbehör samt råd om tillagning.

Rengöring och underhåll



Information om korrekt rengöring och underhåll av apparaten.

Installation



Information riktad till kvalificerade tekniker gällande installation, driftsättning och provkörning.



Säkerhetsanvisningar



Information



Råd

1. Serie anvisningar.

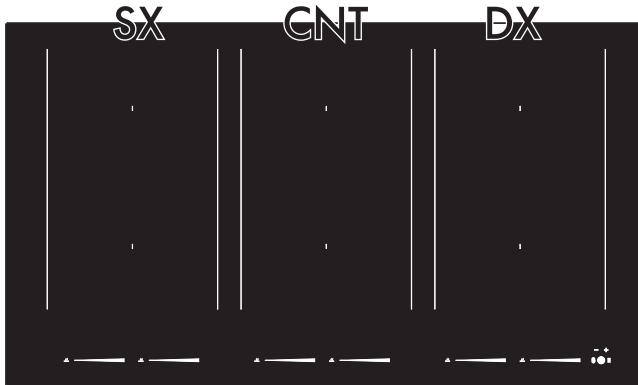
- Enskild anvisning.



2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning

SV



90 cm

- SX** = Vänster kokzoner
- CNT** = Centrala kokzoner
- DX** = Höger kokzoner

Tabell över maximalt förbrukad effekt (uttryckt i Watt)

	Mått H x L (mm)	Nivå 9	Booster	Double Booster
Enskild kokzon	180 x 240	2100 W	2500 W	3000 W
Multizone	360 x 240	3000 W	3700 W	-

* dessa effektvärden är ungefärliga och kan variera beroende på vilket kärl man använder samt på de värden man har ställt in.



Beskrivning

2.2 Kontrollpanel

Område med kokzoner



Lista över knappar



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



Knapp för funktionen Varmhållning: aktiverar varmhållningen.

Lista över ikoner



Grafisk list och numerisk ikon: anger den effektivnivå som valts för en kokzon.



Ikon för funktionen Varmhållning: anger att varmhållningen har aktiverats.



Ikon med nyckel: anger att funktionsspärren har aktiverats.

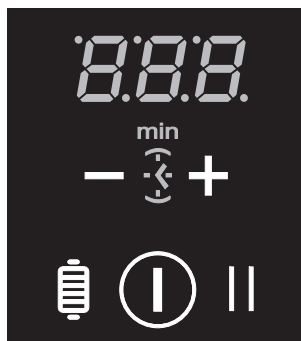


Ikon med klocka: anger tidsinställning för en kokzon.



Ikoner för funktionen Multizone: anger att funktionen Multizone har aktiverats.

Område med de viktigaste kommandona



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



Paus-knapp: pausar apparatens funktioner.



Knappen Grill: aktiverar funktionen Grill.



Knappar för att öka och minska värde.



Ikon för timer med minuträknare.



Timerns display.



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.



3 Användning

3.1 Anvisningar



Hög temperatur Fara för brännskada

- Skydda händerna med värmetåliga handskar vid användning.
- Man ska inte vidröra eller rengöra spishällen när den är i drift eller när indikeringslamporna för restvärme är tända.
- Ställ inte tomma kastruller eller stekjärn på tända kokzoner.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Aktivera funktionsspärren om det finns barn eller husdjur i närheten som kan nå spishällen.
- Efter användningen ska man stänga av kokzonerna. Dessa förblir mycket varma under en viss tid efter avstängningen. Rör inte vid spishällens ytor.



Hög temperatur Fara för brand eller explosion

- Man får inte använda eller lämna kvar brännbart material i närheten av apparaten eller direkt under spishällen.
- Använd inte burkar, förslutna behållare, redskap eller kärl av plast vid tillagning.
- Lämna inte apparaten oövervakad under tillagning som kan frigöra fetter eller oljor.
- Vid sprickor, skador eller om det inte går att stänga av apparaten ska man koppla bort eltilförseln och kontakta kundservice.



Felaktig användning Risk för skador på ytor

- Använd inte spishällen om en ugn installerats därunder och ett pyrolysprogram körs i ugnen.
- Placera inte grytor vars undersida inte är perfekt slät och jämn på hällen.
- Undvik att fasta och tunga föremål ramlar på hällens yta och förstör den.
- Använd inte som avlastningsyta.



3.2 Förberedelser

För att bli av med eventuell fukt som bildats vid fabriksstillverkningen ska man för att säkerställa en korrekt funktion för de elektroniska kretsarna och kontrollerna:

1. Avlägsna skyddsfilm från apparatens externa ytor och från tillbehören.
2. Avlägsna eventuella etiketter (med undantag av dekalen med tekniska data).

3.3 Användning av hällen



Vid den första anslutningen till elnätet, och efter ett eventuellt strömavbrott med därpå följande återställning av strömmen, sker en automatisk kontroll som tänder några indikeringslampor under en kort stund.

Alla hällens kontrollknappar och vred är grupperade på frontpanelen. Användningen av induktionshällen sker via sensorknapparna Touch-Control. Rör lätt vid en symbol på ytan i glaskeramik. Varje korrekt tryckning bekräftas av en ljudsignal.

Minsta diameter på kokkärlet

Säkerställ att kokkärlens diameter minst motsvarar diametern i nedanstående tabell, för båda konfigurationerna.

Konfiguration	Ø min. (cm)
Enkel kokzon	9 - 11
Multizone	21 - 23

Kom ihåg:

- Överskrid inte de vertikala linjerna med kokkärlen.
- Täck inte över kontrollpanelen.
- Håll avstånd till glasets kanter.
- En eventuell grillpanna ska vara maximalt 36 x 24 cm och får inte gå utanför de zoner som markerats på hällen (se "Fördelar med tillagning på induktionshäll")

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.

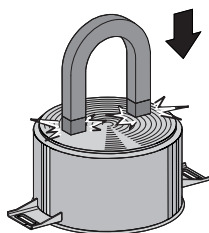


Användning

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 hålla i en liten mängd vatten i kokkärlet, placera det på kokzonen och slå på plattan.

Om symbolen  visas på displayen betyder det att kärlet inte är lämpligt.



Använd endast kärl vars botten är helt plan och som är särskilt avsedda för induktionshällar. Om kokkärl med oregelbunden botten används, kan det äventyra systemets uppvärmningsfunktion och hindra avkänningen av kokkärlet på plattan.




Se noga till att inte placera kokkärlen på apparatens främre kommandon.

Begränsning av tillagningens längd

Spishällen har en automatisk anordning som begränsar funktionstiden.

Såvida inte inställningarna för kokzonen ändras, beror den maximala funktionstiden för varje enskild kokzon på den effektiva nivå som valts.

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

Inställd effektiva	Maximal tid för tillagningen i timmar
1	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	3
7	2 ½
8	2
9	1 ½

Överhettningsskydd

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

Om elektronikens temperatur överskrider säkerhetsvärdet stängs apparaten automatiskt av och texten "E2" visas (se "Felmeddelanden").



Råd för minskad energiförbrukning


- Kärlets botten får inte gå utanför kokzonens markerade bredd.
- Kärlet får inte placeras utanför hällens omkrets eller ovanför de främre kontrollerna.
- Vid köp av kärlet 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 ugnen används samtidigt kan man under vissa förhållanden överskrida den maximala gränsen för effektförbrukning som finns för själva elsystemet.


Effektnivåer

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

Effektnivå	Lämplig för:
0	Läge OFF
1 - 2	Tillagning av mindre mängder mat (minsta effekt)
3 - 4	Tillagning
5 - 6	Tillagning av stora mängder mat, grillning av större stycken
7 - 8	Grillning, fritering med mjöl
9	Grillning
P / 	Grilla / Bryna, tillaga (max effekt)*

* se funktionerna Booster och Double Booster

Start/avstängning av spishällen

För att sätta igång hällen, tryck in On/Off - knappen  minst 1 sekund. Upprepa för att stänga av den.



Spishällen stängs av automatiskt efter några sekunder om man inte väljer ett effektvärde.




Användning

Automatisk aktivering av kokzon

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

Efter att man aktiverat spishällen:

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 .


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 .

2. Dra fingret åt höger eller vänster på rullningslisten för att välja effekt från .

till , eller aktivera Booster-funktionen (se "Booster-funktion").



Displayen för den zon man använder visar det inställda effektvärdet.

Avstängning av kokzon

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



Den valda zonens display visar värdet .



För att stänga av alla zonerna samtidigt ska man hålla knappen

On/Off  intryckt i minst 2 sekunder.



Snabbval

i Med denna funktion kan man snabbt ställa in plattorna till önskad effekt.

När man satt igång spishällen och placerat ett kokkärl:

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



2. Kokzonen sätts igång direkt på vald effektnivå.

Booster-funktion



**Felaktig användning
Fara för brännskada**

- Använd inte funktionerna Booster och Double Booster för att värma fett eller olja eftersom de kan fatta eld.



Med hjälp av denna funktion kan man använda kokzonens maximala effekt, vilket är användbart för att koka upp stora mängder vatten.

När hällen satts igång och en kokzon valts:

1. Placera ett finger till vänster på rullningslisten.



Displayen för den kokzon man använder tänds och ett effektivvärde motsvarande **!**

visas.

2. Dra fingret åt höger på rullningslisten för att välja Booster-funktionen.



Displayen för den kokzon man använder

visar ett värde motsvarande **P**.

Booster-funktionen kan aktiveras i snabbt läge.

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





Användning



Booster-funktionen är aktiverad max 10 minuter varefter effektivnivån automatiskt sänks till 9.

Funktionen Double Booster

Med funktionen Double Booster kan man nå ännu högre effekt än med funktionen Booster.

När Booster-funktionen aktiverats på en kokzon, tryck en gång till längst till höger på rullningslisten. Nu visas

symbolerna   och  i ordningsföljd.

Funktionen Multizone



Med denna funktion går det att styra två kokzoner samtidigt (främre och bakre) när kokkärl som fiskgrytor eller avlånga kärl används.



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

Efter att man aktiverat spishällen:

1. Placera två små kokkärl eller en med avlång form på zoner som sitter ihop vertikalt.

2. De numeriska ikonerna till de berörda



kokzonerna visar symbolen .

3. Bredvid de numeriska ikonerna blinkar symbolerna  och . Dessa symboler markerar att funktionen Multizone kan aktiveras.



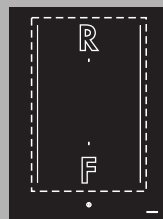
Efter att ha placerat kärnen (vid påslagning eller med hällen redan på) vänta fem sekunder tills symbolerna för funktionen Multizone försvinner, om du vill använda två olika kokzoner.

För att aktivera funktionen Multizone:

1. Tryck på rullningslisterna till de berörda zonerna på samma gång; symbolerna  och  börjar lysa med fast sken igen.
2. När funktionen har aktiverats är det endast den numeriska ikonerna till vänster som förblir aktiv.
3. Använd rullningslisten till den vänstra zonen för att ställa in önskad effektivnivå för båda zonerna.



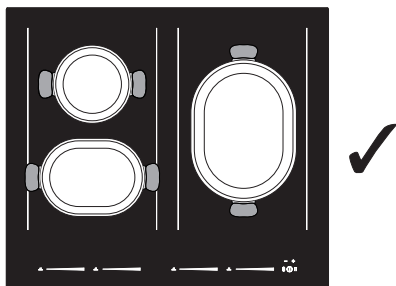
Funktionen Multizone kan endast aktiveras mellan kokzoner som är kopplade till varandra vertikalt (**F** och **R**).



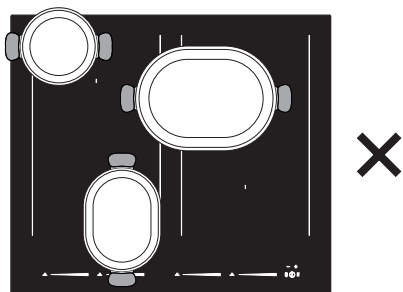
När funktionen Multizone är aktiv kan funktionen Double Booster inte aktiveras på de aktuella zonerna.



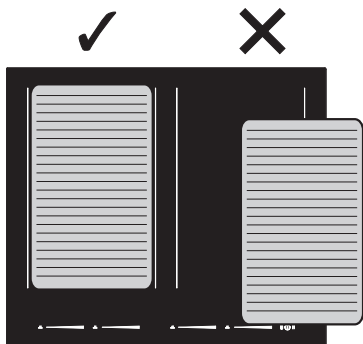
Om stora, ovala eller avlånga kärl används, se noga till att de placeras mitt på kokzonen.



Exempel på korrekt placerade kärl




Exempel på INKORREKT placerade kärl



Exempel på grillpannans placering

För att inaktivera funktionen Multizone:

1. Tryck på rullningslisterna till de berörda zonerna på samma gång.
2. Symbolerna  och  försvinner och funktionen inaktiveras.

Tillagningstabell

I följande tabell står effekt som kan ställas in och för varje värde indikeras den typ av livsmedel som ska tillagas. Värdena kan variera enligt livsmedlens kvantitet och konsumentens smak.

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




Användning

Restvärme



Felaktig användning Fara för brännskada

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

När kokzonen stängts av, visas symbolen  på displayen så länge kokzonen fortfarande är varm. När temperaturen sjunker under 65°C upphör symbolen att visas.

3.4 Specialfunktioner

Funktionen Varmhållning



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

För att aktivera funktionen Varmhållning efter att ha startat hällen:

1. Ställ ett kokkärl på en kokzon.
2. Tryck på knappen  för att aktivera funktionen. Den valda kokzonens display visar symbolen  och symbolen  dyker upp bredvid den grafiska listen.


För att inaktivera funktionen Varmhållning på en zon räcker det att trycka in knappen  till den berörda zonen på nytt.

Pausfunktion



Med denna funktion kan samtliga kokzoners funktion pausas.

För att aktivera pausfunktionen:


1. Aktivera minst en kokzon.
2. Tryck på pausknappen .

Symbolen  visas på samtliga kokzoners display.



Pausfunktionen kan användas under max 10 minuter. Därefter stängs apparaten av.

För att stänga av pausfunktionen:

1. Tryck på knappen . Nu visas en animation av den bakre högra zonen grafiska list.
2. Dra med fingret längs rullningslisten, från vänster till höger.
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.

Funktionen Grill



Med denna funktion kan man aktivera funktionen Multizone i automatiskt läge enbart för kokzonerna till höger. Det är användbart när man vill använda grillpanna eller laga mat i avlånga kokkärl.

För att aktivera funktionen Grill:

1. Placera grillpannan eller det avlånga kokkärlet på de högra kokzonerna.
2. Tryck på knappen . Lysdioden ovanför blinkar.

Den främre zonens display visar

symbolen  medan den bakre

visar symbolen . Rullningslisten ställs automatiskt in till nivå **8** (uppvärmningsfas).



Efter två minuter i drift kommer nivån att sjunka till nivå **6**. Lysdioden ovanför knappen Grill lyser med fast sken.


Använd rullningslisten för att när som helst justera effektnivån.

Tryck på knappen  för att stänga av funktionen Grill.

Funktionsspärr



För att man ska kunna aktivera denna funktion måste minst en kokzon vara aktiv.

Denna funktion blockerar alla knappar utom , vilket är användbart under rengöringsarbete och för att förebygga oavsiktlig aktivering.

För att aktivera spärren ska man:

- Trycka på knapparna  och  samtidigt under minst en sekund.

För varje kokzon visas symbolen .


För att stänga av spärren ska man:

- Trycka på knapparna  och  igen, under minst en sekund.

Barnspärr



För att aktivera denna funktion måste apparaten vara avstängd.



Denna funktion blockerar alla tangenter utom , tangenter och är användbar för att förhindra oavsiktlig påslagning (till exempel av barn).

För att aktivera barnspärr:

- Trycka på knapparna  och  samtidigt under minst tre sekunder.

För varje kokzon visas symbolen .

För att stänga av barnspärr:

- Trycka på knapparna  och  igen, under minst tre sekunder.



Användning

3.5 Extrafunktioner


Snabb uppvärmning



Denna funktion är inte tillgänglig för funktionerna Booster, Double booster och Varmhållning.

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

Efter att en kokzon valts:

- Håll en effekt (från **1** till **9**) intryckt under minst 3 sekunder.
- Kokzonens display visar symbolen  alternerat med vald effektnivå.
- Efter uppvärmningstiden återställs kokzonen till den effekt som valts i ett tidigare skede.

Funktionen kan inaktiveras genom att man väljer en annan effektnivå eller stänger av apparaten.


Timer



- Med denna funktion kan man programmera en timer som i sin tur aktiverar en ljudsignal när den tid man har ställt in passerat.
- Timern kan ställas in till maximalt 1 timme och 59 minuter.

Efter att hällen satts igång, utan att någon kokzon aktiverats:

1. Tryck in knapparna  och  samtidigt; ikonen  visas mellan dem.

2. Timerns display visar .

3. Använd knapparna  och  för att välja önskad tid. Håll knapparna intryckta för en snabbare frammatning.

4. Efter en kort stund påbörjar timern nedräkningen.






5. När tiden förflutit aktiveras en ljudsignal. Tryck på **-** eller **+** för att stänga av ljudet.



Minuträknaren avbryter inte funktionen för kokzonerna utan aviserar endast användaren när de inställda minuterna har förflutit.

Ändra eller inaktivera timern med minuträknare

För att ändra eller inaktivera minuträknaren i samband med nedräkningen:

1. Tryck på On/Off-knappen  för att aktivera hällen (om den är ställd till standby).
2. Tryck in knapparna  och  på samma gång.
3. Använd knapparna  och  för att ändra nedräkningen eller för att nollställa timern.

Schema för att öka och minska timern med minuträknare (tryck för tryck)

	-	+
från 0 till 5 minuter	10 sek.	1 minut
från 5 till 9 minuter	30 sek.	1 minut
från 9 minuter och längre	1 minut	1 minut



Schema för att öka och minska timern med minuträknare (snabb frammatning)


	-	+
från 0 till 10 minuter	1 minut	1 minut
från 10 min till 1 timme	5 minuter	5 minuter
från 1 timme till 1 timme och 59 minuter	5 minuter	5 minuter

i När man väljer en tid som motsvarar eller överstiger 10 minuter visas ikonen **min** under timerns display.

Tidsinställd tillagning

- i**
- Med denna funktion kan man programmera en automatisk avstängning av varje enskild kokzon vid slutet av en viss tidsperiod.
 - Timern kan ställas in till maximalt 1 timme och 59 minuter.

För att aktivera funktionen med tidsinställd tillagning ska man, efter att ha startat hällen:

- Ställa ett kokkärl på kokzonen och välja önskad effektivnivå.
- Tryck in knapparna **-** och **+** på samma gång. Bredvid zonens numeriska ikon visas ikonen .
- Använd knappen **-** och **+** för att välja önskad tid. Håll knapparna intryckta för en snabbare frammatning.
- Den tidsinställda tillagningen startar ett par sekunder efter det senaste valet.

- När tiden förflutit aktiveras en ljudsignal. Tryck på knapparna - eller + för att stänga av ljudet.


- i**
- Funktionen kan aktiveras för flera kokzoner samtidigt.
 - När man aktiverar timern på en annan kokzon blir zonens klocka som ställts in i ett tidigare skede något mörkare.

Ändring eller avstängning av tidsinställd tillagning

För att ändra eller nollställa en tidsinställd tillagning räcker det att följa instruktionerna för att ändra eller nollställa timern med minuträknare.

Om man ställt in flera tidsinställda tillagningar måste man trycka in

knapparna **-** och **+** på samma gång för att flytta sig mellan zonernas respektive timer och ändra dem separat.

Varje vald timer visas med ikonen  fullt belyst, medan övriga ikoner visas något förmörkade.

i Under en eller flera tidsinställda tillagningar kan en fristående minuträknare ställas in.





Användning

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.
 - Lysdioden ovanför knappen  börjar blinka.
2. Tryck direkt därefter på pausknappen  för att återställa de funktioner som var aktiva tidigare.

Med funktionen Recall kan man återställa endast följande funktioner:

- 1 Kokzonernas aktiviteter och effektnivåer.
- 2 Tidsinställda tillagningar.
- 3 Funktionen Multizone.
- 4 Snabb uppvärmning.
- 5 Booster-funktionerna.
- 6 Funktionsspärr.



Övriga funktioner som inte finns med i listan kommer inte att återställas.

3.6 Felmeddelanden

Vid felfunktion visar apparaten aktuell felkod på kokzonernas displayer.


Felkoderna börjar alltid med "E.." eller "Er.." följt av en siffra.

Nedan anges de felkoder som kan hanteras utan att teknisk service behöver ingripa.

- **E2:** Stäng av apparaten och låt den svalna.
- **E3:** Kontrollera att kokkärnen är anpassade för tillagning med induktion och att de inte är tomma.



Om dessa felkoder dyker upp ofta eller om det visas andra koder än de som finns listade här, kontakta Teknisk service.

- Ikonen  i kombination med en ljudsignal anger en förlängd aktivering av ett kommando. Stäng av och starta om apparaten för att ta bort felmeddelandet.



4 Rengöring och underhåll

4.1 Anvisningar



Felaktig användning
Risk för skador på ytor

- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Håll inte socker eller söta blandningar på spishällen vid tillagning.
- Placera inte material eller substanser som skulle kunna smälta (plast eller aluminiumfolie) på spishällen vid tillagning.
- Se till att hålla spishällen ren och placera inte föremål av något slag på sensorknapparna.
- 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).
- 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.

4.2 Rengöring av ytorna

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

4.3 Vanlig rengöring varje vecka

Rengör och behandla spishällen en gång i veckan. Använd en vanlig produkt för glasrengöring. 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 ytan eftersom sådana ämnen reagerar kraftigt när spishällen sedan värms upp igen vilket kan förändra ytans struktur.

4.4 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 man flyttar kastrullerna.

Torka därför omedelbart bort eventuella sandkorn från spishällens yta.



Kromförändringar har ingen betydelse för glaskeramikkens 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 botten gnids mot spishällen, särskilt om de kastrullerna 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 botten, kan med tiden repa spishällens dekorationer och bidra till att fläckar uppstår.

4.5 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 man byta ut säkringen.
- Kontrollera att den automatiska brytaren i hushållets elsystem inte utlösts. I sådant fall ska man aktivera brytaren igen.

Tillagningsresultaten inte är tillfredsställande:

- Kontrollera att tillagningstemperaturen inte är för hög eller för låg.

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.



5 Installation

5.1 Elektrisk anslutning



**Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt**

- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Bär personlig skyddsutrustning.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Inaktivera den allmänna elektriska tillförseln.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.
- Använd värmetåliga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.

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.

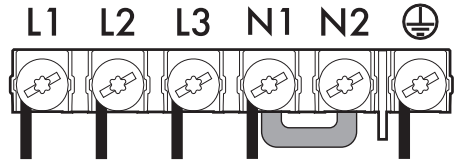
Dekalen får aldrig avlägsnas.

Sörj för jordning med hjälp av en kabel som är minst 20 mm längre än de andra.

Beroende på modell kan apparaten vara inkopplad på följande sätt:

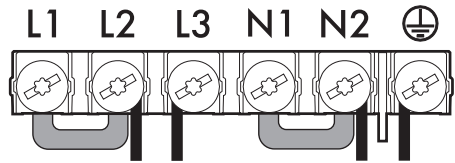
Modeller på 90 cm:

- 380-415 V 3N~



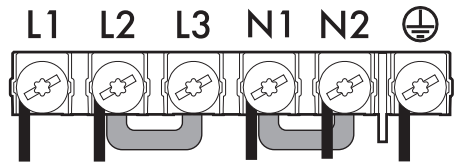
Kabel med **fem poler 5 x 2,5 mm²**.

- 220-240 V 3~ / 380-415 V 2N~



Kabel med **fyra poler 4 x 4 mm²**.

- 220-240 V 1N~



Kabel med **fem poler 5 x 4 mm²**.



Använd alltid den medföljande klämman vid anslutning.



Installation

Fast anslutning

Installera en flerpölig brytare på linjen för tillförsel, i enlighet med installationsföreskrifterna. Brytaren ska placeras i närheten av apparaten och på ett sådant sätt att man lätt kommer åt den.



För elkabeln genom möbels 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! Anslutningskablar får inte komma i kontakt med varma kokzoner.

Provkörning



När installationen slutförts ska en kort provkörning göras. Om apparaten inte fungerar ska man först försäkra sig om att man följt anvisningarna korrekt, därefter koppla bort apparaten från elnätet och kontakta kundservice.


5.2 För installatören

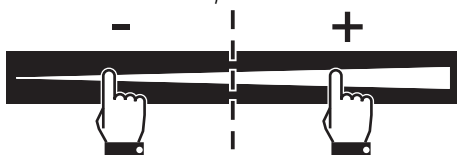
- Nätkabeln får inte vikas eller snurras.
- Apparaten ska installeras i enlighet med aktuella installationsscheman.
- Om apparaten inte fungerar korrekt efter att alla kontroller utförts kontakta en lokal auktoriserad serviceverkstad.
- När apparaten installerats korrekt ber vi att ni informerar användaren om korrekt användningsmetod.

5.3 Meny för effektstyrning (endast för installatör)

Menyn för effektstyrning ger möjlighet att ställa in maximal effekt som apparaten avger. Fullfölj nedanstående åtgärder inom 2 minuter efter att apparaten stängts av:

1. Håll knapparna  och  intryckta tills det hörs en ljudsignal.
2. Tryck mitt på rullningslisterna till de högra kokzonerna tills det hörs en ljudsignal till.

3. Timerns display visar .
4. Använd vänster rullningslist för att öka eller minska önskad effektnivå (kopplad till en stigande siffra som visas i den numeriska ikonen).



5. Håll knappen  intryckt för att spara ändringarna.
6. Håll knappen  intryckt för att ignorera ändringarna.



Tabell över effektnivåer

	Mod. 90 cm
Nivå 0 (P0 - standard)	11050 W
Nivå 1 (P1)	6000 W
Nivå 2 (P2)	5000 W
Nivå 3 (P3)	4200 W

5.4 Säkerhetsföreskrifter



Värmeutveckling vid drift av apparaten
Brandrisk

- Kontrollera att möbelns material är värmebeständigt.
- Kontrollera att det finns korrekta öppningar i möbeln.
- Hindra inte med någon installationstyp ventilationsgallret placerat på produktens framsida.

Fanér, lim eller plastbeklädnad på intilliggande möbler måste vara värmebeständiga ($>90^{\circ}\text{C}$), annars kan de med tiden bli missformade.

Minimivstånd mellan köksfläkten och spishällens yta måste minst motsvara det avstånd som anges i monteringsinstruktionerna för köksfläkten.

Man måste även respektera minimivstånderna för utskärningar i ytan på den bakre sidan enligt vad som anges på monteringsritningarna.

5.5 Utskärning av arbetsytan

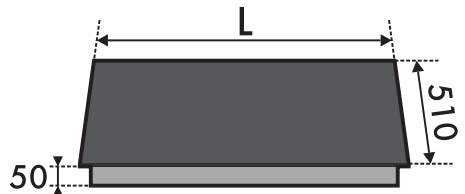


Följande ingrepp kräver mureri- och/eller snickeriarbeten som måste utföras av en behörig tekniker.

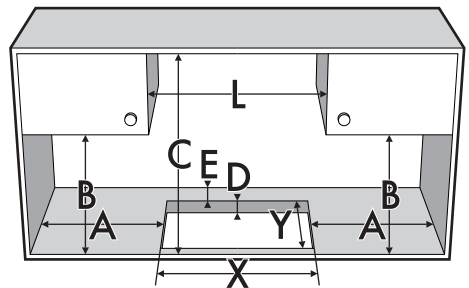
Installationen kan utföras på olika material såsom murverk, metall, solitt trä eller plastlaminerat trä under förutsättning att dessa är värmebeständiga ($>90^{\circ}\text{C}$).

Gör en öppning i möbelns arbetsskiva med de angivna måtten (mm).

Storlekar inbyggnad



L	X	Y
900	880	490



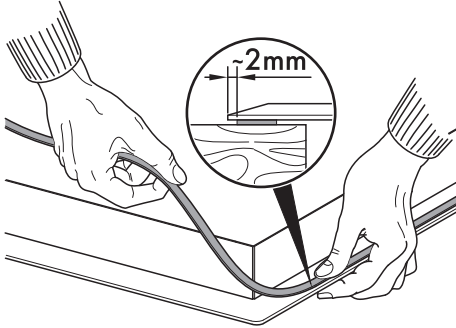
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50



Installation

Tätning av spishällen

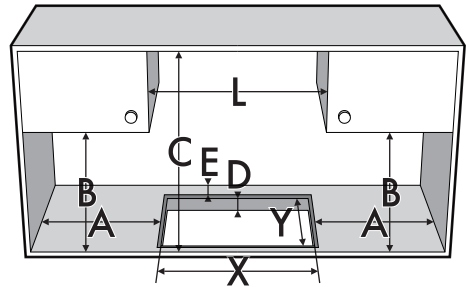
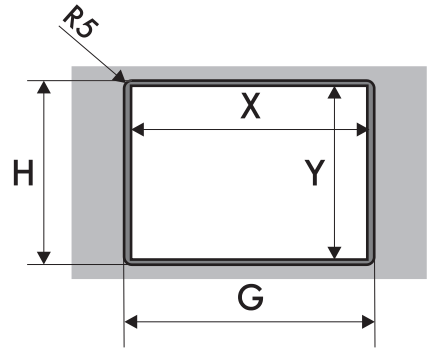
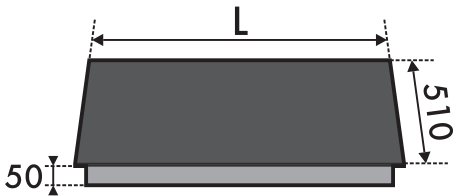
Före montering ska man för att undvika att vätska tränger in mellan spishällens ram och arbetsytan sätta på den självhäftande tätningen som medföljer längs hela spishällens omkrets.



Fixera inte spishällen med silikon. Detta gör att man skadar spishällen om man skulle behöva ta bort den.

Inbyggnad i linje

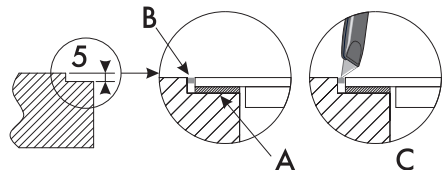
Vad gäller denna typ av håll måste man även fräsa hålet för inbyggnad om man vill installera hällen i linje med arbetsytan.



L	X	Y	G	H
900	880	490	904	514
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50

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

Om man behöver flytta glaskeramikhällen igen ska man skära bort silikonet med en fickkniv innan man försöker flytta den (C).





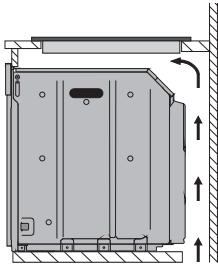
5.6 Inbyggnad

I utrymme för inbyggnad av ugn

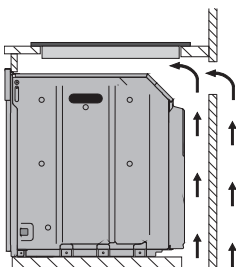


Om spishällen installeras över en ugn måste denna vara försedd med en kylfläkt.

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



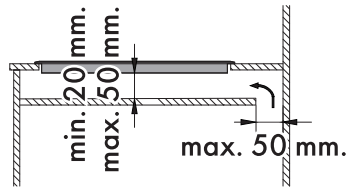
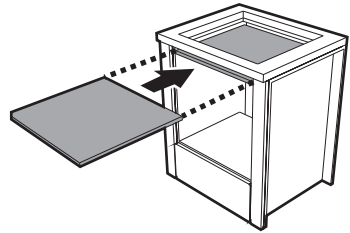
med öppning i botten



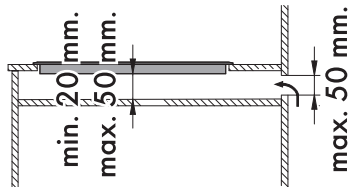
med öppning i botten och på baksidan

I neutralt utrymme eller lådor

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



med öppning i botten



med öppning på baksidan



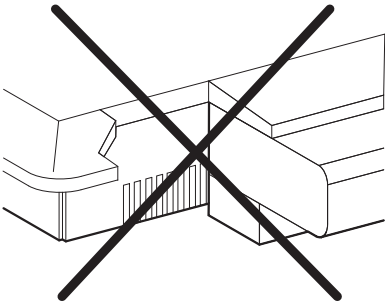
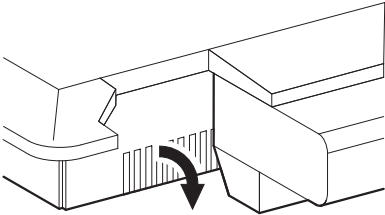
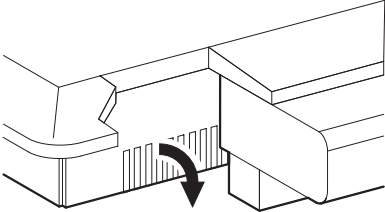
Att inte installera den dubbla botten i trä utsätter användaren för risken att av misstag komma i kontakt med vassa eller varma delar.



Installation

Ventilation

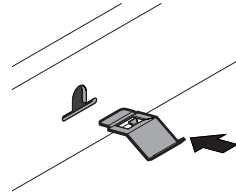
Nedan illustreras två lämpliga installationer för korrekt ventilation och en felaktig installation som ska undvikas.



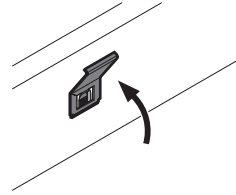
Förankringsstift

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

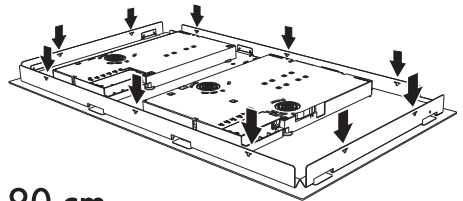
1. För in stiften och fäst dem i horisontellt läge genom att lätt trycka in dem i skåran.



2. Vrid dem sedan uppåt för att spärra fast dem helt.



Inskärningsposition för stiften



90 cm