

1 Anvisningar	4
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Apparatus syfte	7
1.3 Tillverkarens ansvar	8
1.4 Denna bruksanvisning	8
1.5 Identifikationsdekal	8
1.6 Bortskaffning	8
1.7 Så här läser du bruksanvisningen	9
2 Beskrivning	10
2.1 Allmän beskrivning	10
2.2 Symboler	12
2.3 Tillgängliga tillbehör	14
3 Användning	15
3.1 Anvisningar	15
3.2 Försiktighetsåtgärder	16
3.3 Första användningstillfället	16
3.4 Användning av gasbrännare	17
3.5 Användning av induktionsplattor	19
3.6 Specialfunktioner	26
3.7 Extrafunktioner	28
3.8 Meny	30
3.9 Felkoder	32
3.10 Praktiska råd	33
4 Rengöring och underhåll	34
4.1 Anvisningar	34
4.2 Rengöring av apparaten	34
4.3 Vad gör man om...	36
5 Installation	37
5.1 Säkerhetsföreskrifter	37
5.2 Utskärning av arbetsytan	38
5.3 Inbyggnad	39
5.4 Gaskopplingar	42
5.5 Anpassning till olika typer av gas	44
5.6 Elektrisk anslutning	52
5.7 För installatören	53

ÖVERSÄTTNING AV BRUKSANVISNING I ORIGINAL

Aktuella anvisningar gäller endast de länder som anges på dekalen med tekniska egenskaper som sitter på apparaten.

Denna håll för inbyggnad tillhör klass 3.

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



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.
- **WARNING:** Om ytan är sprucken ska apparaten stängas av för att undvika risken för elektrisk stöt. Detta gäller för hållar med glaskeramisk yta eller liknande material som skyddar de underliggande spänningsförande delarna.
- **OBSERVERA:** Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. Kortare tillagningsprocesser ska övervakas ständigt.
- **WARNING:** Oövervakad tillagning som kan frigöra fett eller olja kan vara farligt och orsaka brand.
- **WARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar kan bli mycket varma under användningen.
- **WARNING:** Brandrisk: Placera inga föremål på spishällen.
- Anordningarna för fränkoppling av apparaten måste ingå i den fasta installerade kabeln enligt elsäkerhetslagen.
- Kontrollera att flamspridarna är korrekt placerade på sina platser tillsammans med tillhörande brännarlock.
- Var ytterst försiktig eftersom kokzonerna värms mycket snabbt. Undvik att värma upp tomma kastruller. Fara 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.

- 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.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Använd inte sprayflaskor i närheten av apparaten medan den är igång.
- Stäng av apparaten efter användning.
- Gör inte några ändringar på apparaten.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.
- 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.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor vilka kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig
- Lämna inte kvar föremål på spishällen.
- Använd under inga omständigheter apparaten för uppvärmning av rum.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av ugnen.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Kockkärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid kockkärl med jämn och plan botten.



Anvisningar

- 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.
- Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på tända kokzoner.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- 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).
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Diska inte lösa tillbehör som hällens galler, flamspridare eller kåpor i diskmaskin.

Installation

- Denna apparat **får inte installeras** i båtar eller husvagnar.
- Apparaten får inte installeras på en sockel.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom dekorationssluckor eller luckor med panel.
- 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.
- Gasanslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Vid anslutning med slangar ska slangarnas längd inte överskrida 2 meter i utsträckt tillstånd vad gäller stålslangar och 1,5 meter i utsträckt tillstånd vad gäller gummislangar.
- Slangarna får inte komma i kontakt med rörliga delar och de får inte bli klämda.
- Vid behov används en tryckregulator som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- Efter varje ingripande kontrolleras att åtdragningsmomentet för gaskopplingarna är mellan



10 Nm och 15 Nm.

- När installationen är avslutad kontrollera att det inte förekommer läckage. Använd en tvållösning - aldrig en öppen låga - för denna kontroll.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmetålīga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.
- Om den elektriska anslutningskabeln behöver bytas ut ska bytet utan undantag utföras av behörig fackperson.

För denna apparat

- Stäng av plattorna efter användning. Lita aldrig enbart på detektorn för närvaro av kokkärl.
- Var särskilt uppmärksam då barn befinner sig i närheten eftersom de inte kan se varningslamporna som indikerar restvärme. Efter användningen förblir kokzonerna mycket varma under en viss tid även om de är avstängda. Undvik att barn sätter händerna på

hällen.

- 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.
- Vid repor eller sprickor, eller om glaskeramikhällens yta skulle gå sönder, ska apparaten omedelbart stängas av. Koppla bort eltillförseln och kontakta teknisk service.
- Bärare av pacemaker eller andra liknande anordningar måste säkerställa att funktionen av deras apparater inte äventyras av det induktiva fältet, vars frekvensområde är mellan 20 och 50 kHz.
- I enlighet med bestämmelser angående elektromagnetisk kompatibilitet tillhör spishällen med elektromagnetisk induktion grupp 2 och klass B (SS-EN 55011).

1.2 Apparatsens 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



Anvisningar

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 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.

1.5 Identifikationsdekal

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

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.

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.

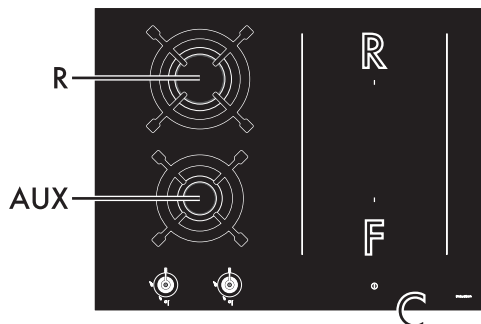
- Enskild anvisning.



Beskrivning

2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



65 cm

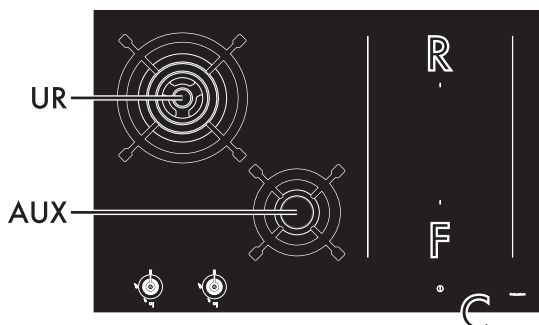
AUX = Reserv

R = Snabb

F = Främre platta

R = Bakre platta

C = Zon för allmänna kontroller



75 cm

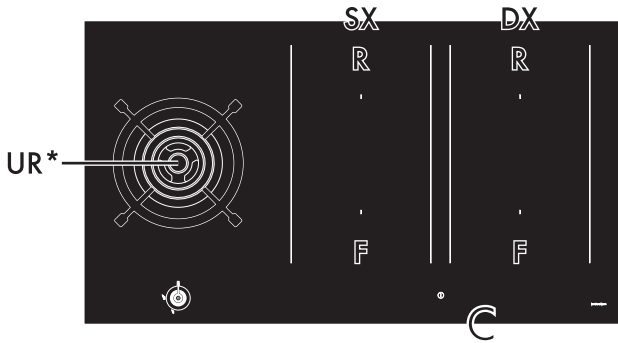
AUX = Reserv

UR = Ultrasnabb

F = Främre platta

R = Bakre platta

C = Zon för allmänna kontroller



90 cm

UR* = Ultrasnabb

SX = Vänster kokzon med induktion

DX = Höger kokzon med induktion

F = Främre platta

R = Bakre platta

C = Zon för allmänna kontroller



Beskrivning

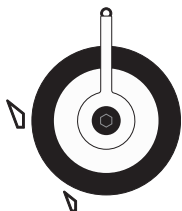
2.2 Symboler


Kokzoner med gas

Bakre kokzon


Främre kokzon

Vred brännare




Används för att starta och reglera hällens brännare. Tryck in och vrid vreden moturs till värdet  för att tända motsvarande brännare.


Vrid vreden till ett läge mellan maximal  och minimal  effekt för att reglera lågan.

Vrid tillbaka vreden till läge  för att stänga av brännarna.


Lista över symboler

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

 Pausknapp: Avbryter tillagningen.

 Knapp för funktionsspärr: Förhindrar att man rör kontrollerna av misstag.

 Knapp för funktionen Grill: aktiverar funktionen Grill

 Knapp för funktionen Varmhållning: aktiverar varmhållningen.

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



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.



Fördelar med tillagning på induktionshäll

i 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.

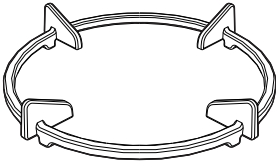


Systemet för effektkontroll påverkar inte apparatens totala elförbrukning.



2.3 Tillgängliga tillbehör

Wokgaller (endast på vissa modeller)



Används för wokpannor.

i Tillbehör som kan komma i kontakt med mat är tillverkade av material som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

i De originaltillbehör som medföljer eller som finns som tillval kan beställas från behöriga serviceverkstäder. Använd endast tillverkarens originaltillbehör.



3 Användning

3.1 Anvisningar



Felaktig användning Fara för brännskada

- Kontrollera att flamspridarna är korrekt placerade på sina platser tillsammans med tillhörande brännarlock.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor.
- Fetter och oljor som överhettas kan börja brinna. Var ytterst försiktig.
- 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.
- Rör inte vid apparatens värmeelement när denna är i drift. Låt värmeelementen svalna innan eventuell rengöring.
- 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.



Felaktig användning Risk för skador på ytor

- Täck inte över brännarna eller hällen med stanniolark eller liknande.
- Kockärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid kockärl med jämn och plan botten.
- Om det kokar över eller rinner över, torka bort vätskan från spishällen.
- Man bör inte använda kockärl i lergods eller grytsten vid tillagning eller uppvärmning av mat.
- Använd inte spishällen om en ugn installerats därunder och ett pyrolysprogram körs i ugnen.
- Undvik att fasta och tunga föremål ramlar på hällens yta och förstör den.
- Använd inte som avlastningsyta.



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.
- Vid sprickor, skador eller om det inte går att stänga av apparaten ska man koppla bort eltilförseln och kontakta kundservice.



3.2 Försiktighetsåtgärder

Gasläckor kan orsaka explosion.

Om man känner gaslukt eller om det förekommer felfunktion för gasanordningen:

- Stäng omedelbart gastillförseln eller stäng ventilen till gastuben.
- Släck omedelbart alla öppna lågor och cigaretter.
- Aktivera inga strömbrytare eller apparater och dra inte ut några elkontakter. Använd inte telefoner eller mobiltelefoner inne i byggnaden.
- Öppna fönstren och vädra ut rummet.
- Kontakta kundservice eller gasleverantören.

Felfunktion

Samtliga nedanstående situationer ska hanteras som felfunktioner som måste åtgärdas:

- Köksredskapen skadas.
- Brännarna tänds inte som de ska.
- Det är svårt att få brännarna att förbli tända.
- Brännarna stängs av under användning.
- Gaskranarna är svår att vrida.


Om apparaten inte fungerar korrekt ska man kontakta en lokal auktoriserad serviceverkstad.

3.3 Första användningstillfället

1. Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens in- och utsida samt från tillbehören.
2. Avlägsna eventuella etiketter (med undantag av dekalen med tekniska data) från tillbehören.
3. Ta ut och rengör alla apparatens tillbehör (se 4 Rengöring och underhåll).




3.4 Användning av gasbrännare

Alla hällens kontrollknappar och vred är grupperade på frontpanelen. Intill varje vred visas motsvarande brännare. Apparaten är utrustad med en elektronisk tändningsanordning. Tryck in vredet och vrid det moturs till symbolen för maximal låga tills brännaren tänds. Vrid vredet till  om inte brännaren tänds inom 15 sekunder. Vänta i 60 sekunder innan du försöker tända den igen. Håll vredet intryckt några sekunder efter tändning så att termoelementet värms upp.

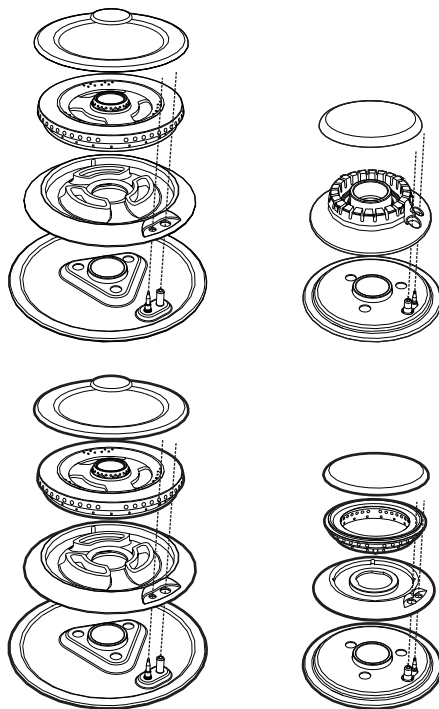
Det kan hända att brännaren slocknar när du släpper vredet, vilket innebär att termoelementet inte värmts upp tillräckligt. Vänta en liten stund innan du försöker igen. Håll vredet intryckt längre.



Om lågan slocknar av misstag finns det en säkerhetsmekanism som spärrar gastillförseln, även om kranen är öppen. Vrid vredet till  igen och vänta 60 sekunder innan du försöker tända lågan igen.

Rätt placering av brännarlock och flamspridare

Innan man tänder hällens brännare ska man kontrollera att flamspridarna är korrekt placerade tillsammans med tillhörande brännarlock. Se noga till att brännarnas hål hamnar rätt i förhållande till tändstiften och termoelementen. Kontrollera vidare att flamspridarnas kopplingar fästs korrekt i brännarens hål.

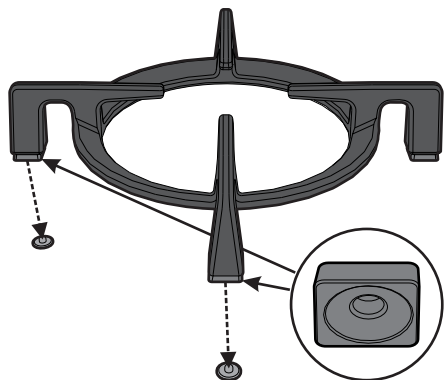




Användning

Korrekt placering av galler

Under gallren sitter konkava silikongummin som ska centreras på tillhörande fäststift på hällen.



Kontrollera att gallren är centrerade på tillhörande brännare utan att de sistnämnda blir upphöjda eller böjda; i sådant fall ska man göra om positioneringen.

Om man upptäcker att en kastrull är instabil ska man kontrollera att gallren inte placerats felaktigt.

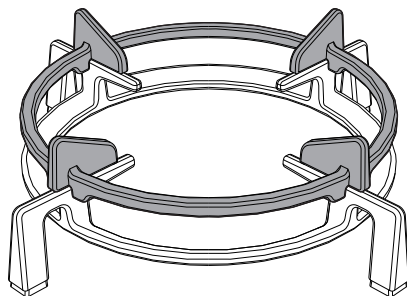
Kokkärlets diameter



- **AUX**: mellan 8 och 18 cm.
- **R**: mellan 20 och 26 cm.
- **UR**: mellan 20 och 30 cm.
- **UR***: mellan 20 och 30 cm.

Stödgaller

Stöd gallret ska placeras på hällens galler. Kontrollera att det är korrekt placerat.



Användning av grillpanna

När man ska använda grillpanna ska man ta hänsyn till följande:

- grillpannan får föruppvärmas på brännarens högsta effekt under maximalt 10 minuter.
- vi rekommenderar att man ställer in tillagning av maten på en lägre effekt;
- var noga att brännarnas lågor inte slår ut från grillpannans kanter;
- håll ett avstånd på 150 mm mellan sidoväggen och kanten på grillpannan;
- placera inte grillpannan på flera brännare samtidigt.



3.5 Användning av induktionsplattor


Alla hällens kontrollknappar och vred är grupperade på frontpanelen. Induktionshällen används med hjälp av sensorknapparna Touch-Control. Rör lätt vid en symbol på ytan i glaskeramik. Varje korrekt tryckning bekräftas av en ljudsignal.

Första starten



Vid den första anslutningen till elnätet genomgår hällen automatiskt en funktionskontroll och alla indikeringslampor tänds i några sekunder.

Vid det första användningstillfället efter den första anslutningen till elnätet blinkar

symbolen ; den används för att komma in i apparatens tekniska meny och är förbehållen personal från teknisk service.

Område för inställning av kokzoner



I detta område finns knapparna som används för att välja kokzoner och ikonerna till minuträknarna ovanför dem.

Område för inställning av timer



I detta område finns kommandona för att ställa in den fristående timern och timern till kokzonerna.

Minsta diameter på kokkärl

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

Konfiguration	Min. Ø (cm)	Max. Ø (cm)
Enkel kokzon	11	18
Multizone*	18	22

*Giltiga värden om en enda kastrull används. Om två kastruller används, se värdena för konfiguration av en enda platta.

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 "Tabell över maximalt förbrukad effekt (uttryckt i W)att")

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.



Användning

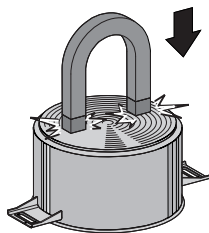
Ej lämpliga kärl:

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

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




Se noga till att inte placera kokkärilen 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 tillagning- en i timmar
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1 ½
7	1 ½
8	1 ½
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 "ER21" visas (se "Felkoder").



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:

- Placera ett kokkärl (som är lämpligt för tillagning med induktion och som inte är tomt) på den kokzon du avser använda.
- Knappen som motsvarar den zon kokkärlet ställts på tänds automatiskt och visar , och det första segmentet i rullningslisten tänds.
- Välj kokzonen med hjälp av motsvarande knapp (se "Område för inställning av kokzoner").
- När en zon har valts visas en punkt nere till höger om siffran: det angivna effektvärdet är lika med .

Inställning av kokzon


Efter att en kokzon valts:

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 , 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 hällen satts igång och en kokzon valts:

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



2. Dra fingret åt höger eller vänster för att välja önskad effekt för tillagning.

Booster-funktion

! Felaktig användning
Fara för brännskada

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

i 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:

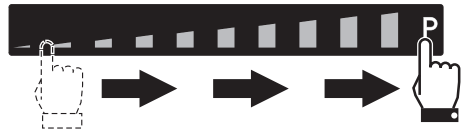
1. Placera ett finger till vänster på rullningslisten.



Displayen för den kokzon man använder

tänds och ett effektvärde motsvarande visas.

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



Displayen för den kokzon man använder

visar ett värde motsvarande



Användning

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.



Booster-funktionen är aktiverad max 5 minuter varefter effektnivån 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 på symbolen "P" som finns längst till höger på rullningslisten. Nu visas

symbolerna   och  i ordningsföljd.


Funktionen Multizone

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

Efter att man aktiverat spishällen:

- Placera samtidigt ett finger på knapparna till två vertikalt placerade kokzoner.



Efter en kort ljudsignal visas symbolen  i närheten av knappen till den bakre zonen. Nu är funktionen Multizone aktiverad.

- Använd rullningslisten till vänster för att ställa in önskad effekt för tillagning.

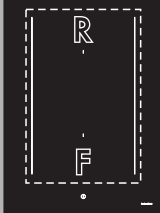




Samma värden ställs in för båda kokzoner.



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

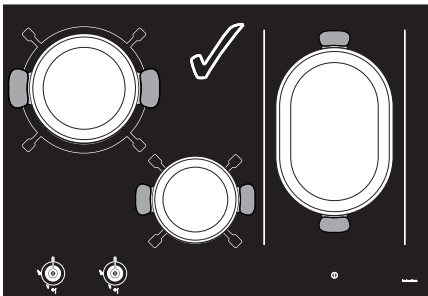


Denna funktion styr automatiskt en jämn fördelning av effekten på båda de aktuella kokzonerna.

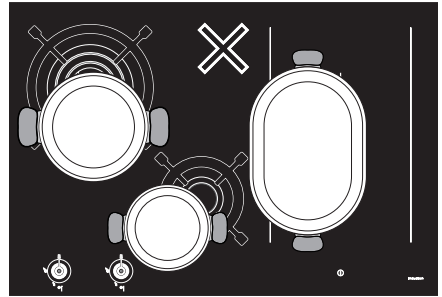


När funktionen Multizone är aktiv kan funktionen Double Booster inte aktiveras på de aktuella zonerna.

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

För att inaktivera funktionen Multizone:

Tryck samtidigt på knapparna till kokzonerna som aktiverats i läget

Multizone; symbolen  försvinner och de två zonerna kan ställas in var för sig.

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.



Användning

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.

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 60°C upphör symbolen att visas.



3.6 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. Välj en kokzon.
2. Tryck på knappen  för att aktivera funktionen; den valda kokzonens display visar symbolen .

För att inaktivera funktionen Varmhållning:



1. Välj den kokzon där funktionen är aktiv.
2. Tryck på knappen .

Pausfunktion



Med denna funktion kan samtliga kokzoners funktion pausas.

För att aktivera funktionen Paus:


1. Aktivera minst en kokzon.
2. Håll pausknappen  intryckt.
Symbolen  visas på samtliga kokzoners display.



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



För att stänga av pausfunktionen:

1. Håll knappen  intryckt. Den nyss intryckta paussymbolen börjar blinka.
2. Tryck på vilken knapp som helst förutom Pausknappen.
3. Nu är pausfunktionen inaktiverad och de funktioner som ställts in i ett tidigare skede återställs.



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



När strömmen återställts efter ett eventuellt strömavbrott inaktiveras pausfunktionen.

Funktionen Grill





- Med denna funktion kan man aktivera funktionen Multizone i automatiskt läge enbart för induktionsplattorna. Det är användbart när man vill använda grillpanna eller laga mat i avlånga kokkärl.
- För modeller på 90 cm berör funktionen Grill enbart induktionszonerna till vänster.

För att aktivera funktionen Grill:

1. Placera grillpannan eller det avlånga kokkärlet på de vänstra kokzonerna.
2. Tryck på knappen .

Den främre zonens display visar symbole

n  medan den bakre visar symbolen . Rullningslistan ställs automatiskt in till nivå **8**. (uppvärmningsfas)



Efter två minuter i drift kommer nivån att sjunka till nivå **6**.

Tryck på knappen  och använd rullningslistan för att när som helst justera effektinivån.


Funktionsspärr



Med denna funktion kan alla apparatens knappar inaktiveras.

Det är användbart under rengöring och för att förhindra oavsiktlig igångsättning.

För att aktivera spärren ska man:

- Trycka på knappen  i minst en sekund.

Alla knappar förutom  och  är blockerade.

För att stänga av spärren ska man:

1. trycka på knappen  igen, under minst en sekund.



Användning


3.7 Extrafunktioner

Snabb uppvärmning

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

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

Efter att en kokzon valts:

- Håll en effekt (från **1** till **8**) intryckt under minst 3 sekunder.
- Kokzonens display visar symbolen .
- Efter uppvärmningstiden återställs kokzonen till den effekt som valts i ett tidigare skede.

Funktionen kan inaktiveras genom att man håller den inställda effekten intryckt under 3 sekunder, eller genom att man väljer en lägre effekt.

Timer

i Med denna funktion kan man programmera en timer som i sin tur aktiverar en ljudsignal när den tid man har ställt in passerat.

Efter att hällen satts igång utan att någon kokzon valts:

1. Tryck inne i området för inställning av minuträknare.



2. Använd knapparna **+** och **-** för att välja önskad tid.




- Med den första siffran till vänster väljs timmar, med den i mitten minuter och med den till höger enbart minuter.

i När apparaten sätts igång ryck på området för inställning av timer inom 3 sekunder. Annars inaktiveras funktionen och maskinen måste startas om.

3. Efter 10 sekunder påbörjar timern nedräkningen.
4. När tiden förflutit aktiveras en ljudsignal. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudet.


i Timern kan ställas in till maximalt 9 timmar och 59 minuter.

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



Ändra eller inaktivera minuträknaren

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).
 - Området för inställning av timer visar de minuter som ställts in från början.
2. Använd knapparna + och - för att ändra minuträknarens tidsinställning eller för att nollställa den.
3. Efter 10 sekunder påbörjar timern den nya nedräkningen eller så inaktiveras den.

Tidsinställd tillagning



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

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

1. Välj effekt.
2. Tryck inne i området för inställning av timer.



- Symbolen  blinkar ovanför kokzonens display.

3. Använd knapparna + och - för att välja önskad tid.



4. Den tidsinställda tillagningen startar ett par sekunder efter det senaste valet.

När den programmerade tiden har passerat aktiveras en ljudsignal för att uppmärksamma användaren.

5. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen.




Timern kan ställas in till maximalt 9 timmar och 59 minuter.



Funktionen kan aktiveras för flera kokzoner samtidigt. Tidsindikeringen och den blinkande lysdioden hänvisar till den kokzon som kommer att stängas av först.

Ändring eller avstängning av tidsinställd tillagning

För att ändra den tidsinställda tillagningen i samband med nedräkningen:

1. Tryck på On/Off-knappen  för att aktivera hällen (om den är ställd till standby).
2. Tryck på den tidsinställda kokzonens displayknapp.
 - Området för inställning av timer visar de minuter som ställts in från början.



Användning



3. Använd knapparna **+** och **-** för att ändra eller nollställa timern.
4. Efter 10 sekunder påbörjar timern den nya nedräkningen eller så inaktiveras den.

i Under en tidsinställd tillagning kan en fristående minuträknare ställas in.

Funktionen Recall

i Med denna funktion kan en del aktiverade moment återställas efter en oavsiktlig avstängning.

I fall av oavsiktlig avstängning ska nedanstående moment utföras inom 6 sekunder:

1. Sätt igång apparaten.
 - Knappen  börjar blinka.
2. Tryck direkt därefter på pausknappen  för att återställa de funktioner som var aktiva tidigare.


i Med denna funktion återställs kokzonernas funktion, timer-funktionerna och den snabba uppvärmningen. Övriga funktioner återställs inte.



3.8 Meny

Användarmeny ger möjlighet att ändra apparatens funktioner. Menyn har 7 inställningsbara alternativ. Alla alternativ markeras på displayen med bokstaven "U" alternerat med en stigande siffra.

Alternativ	Funktion
U0	Total maxeffekt (Kw)
U1	Inte valbart alternativ
U2	Knappljud
U3	Ljudsignalernas volym
U4	Displayens ljusstyrka
U5	Animering timer
U6	Automatisk avkänning av kokkärl
U7	Varaktighet ljudsignal timer

Åtkomst till användarmeny

1. Sätt igång meny via On/Off-knappen , med hällen avstängd.

2. Tryck inom 3 sekunder på  igen för att stänga av. Knappen  börjar blinka.

Tryck och håll in .

3. Kokzonernas display visar (endast för modeller på 90 cm):



4. Tryck i ordningsföljd på alla kokzonernas knappar, med start från den främre vänstra i medurs riktning. Varje tryck bekräftas med en ljudsignal.



Modeller på 65 och 75 cm:

Tryck först på knappen till den främre kokzonen och sedan den bakre.



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

5. Släpp upp knappen **||** igen.

Användarmenyn är aktiv och kokzonernas

display visar symbolen **U** upptill,

alternerat med siffran **0** (alternativet **U0** - Funktionen **Eco-Logic Advance**).

Med hjälp av funktionen Eco-Logic Advance kan man öka eller minska apparatens totala effekt med 0,1 kW åt gången.

Timerns display visar däremot den fabriksinställda effekten (beroende på modell - se "Tabell över förbrukad effekt"):

7.4 för modeller på 90 cm och

3.7 för modeller på 65 cm och

75 cm.

Tryck på området för timerinställning för att aktivera effektändringen; tryck sen i vänster halva på rullningslisten för att minska effekten och i höger halva för att öka den.

Tabell över förbrukad effekt

Modell	Minsta effekt (kW)	Maximal effekt (kW)
90 cm	2,4	7,4
65 cm - 75 cm	2,4	3,7

- Tryck på symbolen **U** för att återgå till att välja mellan alternativen.
- Tryck på rullningslistens segment för att välja ett alternativ.



Varje segment i rullningslisten motsvarar ett alternativ i menyn, förutom det andra segmentet från vänster (**U1**) som är inaktiverat.

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



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

- Värdet **0**: den lägsta volymen.
- Värdet **3**: den högsta volymen.



Knappljuden **ⓘ** och ljudet som aktiveras vid felmeddelanden kan inte inaktiveras.



Användning


Alternativet **U3** ger möjlighet att ändra volymen på ljudsignalerna (t.ex. ljudsignalen när minuträknaren räknat ner) i 4 inställningssteg.

- Värdet **0**: den lägsta volymen.
- Värdet **3**: den högsta volymen.

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

- Värdet **0**: maximal ljusstyrka.
- Värdet **9**: minimal ljusstyrka.


Alternativet **U5** ger möjlighet att visa sekundräkningen för timern med minuträknare och för den tidsinställda tillagningen, från 59 sekunder till 0.

 Sekundräknaren visas när timern ställts in till en tid under 10 minuter.

- Värdet **0**: animering inaktiverad.
- Värdet **1**: animering aktiverad.

Alternativet **U6** ger möjlighet att aktivera eller inaktivera automatisk avkänning av kokkärl. (Se "Automatisk aktivering av kokzon")

- Värdet **0**: automatisk avkänning inaktiverad.
- Värdet **1**: automatisk avkänning aktiverad.

 Om den automatiska avkänningen är inaktiverad måste zonen aktiveras manuellt när ett kärl har ställs på hällen.

Alternativet **U7** ger möjlighet att ställa in längden på ljudsignalen som aktiveras när minuträknaren räknat klart, i 3 inställningssteg:

- Värdet **0**: ljudsignalen hörs under 120 sekunder.
- Värdet **1**: ljudsignalen hörs under 10 sekunder.
- Värdet **2**: ljudsignalen är inaktiverad.

Stänga användarmeny

Användarmeny kan stängas på två sätt:

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

Eller

2. Håll knappen On/Off  intryckt i minst 2 sekunder. Ändringarna sparas och hällen stängs av.


3.9 Felkoder

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.

- **Er03**: Ta bort eventuellt material eller kärl från området med de främre kommandona.
- **E2**: Kontrollera att kokkärlet är anpassade för tillagning med induktion och att de inte är tomma. Låt apparaten svalna.

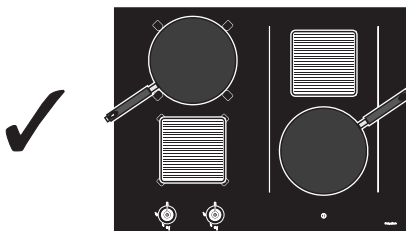
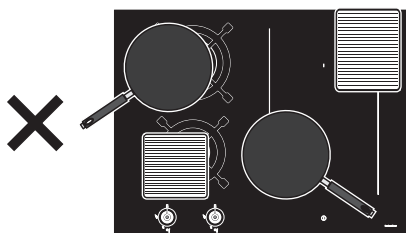
 Om dessa felkoder visas ofta, kontakta teknisk service.

För samtliga övriga felkoder gäller att anteckna koden och kontakta teknisk service.



3.10 Praktiska råd

- För bästa användning av brännarna och minsta möjliga gasförbrukning bör man använda kärl med lock och vars storlek passar brännaren, för att undvika att lågan slickar sidorna. Sänk lågan när vätskan når kokpunkten så att det inte kokar över.
- Under tillagningen ska alla kärl och grillpannor (medföljer inte) placeras innanför hällens kanter i syfte att undvika brännskador eller skador på hällen.



- Kärlets botten får inte gå utanför kokzonens markerade bredd.
- Kärlet får inte placeras utanför hällens omkrets eller ovanför de främre kontrollerna.
- Vid köp av kärl kontrollera om den angivna diametern syftar till botten eller kärlets övre del, då den senare nästan alltid är större än diametern på botten.
- Vid förberedelse av rätter med lång tillagningstid kan tid och energi sparas genom att använda tryckkokare vilket dessutom gör det möjligt att bevara vitaminerna i livsmedlen.
- Försäkra dig om att tryckkokaren innehåller tillräckligt med vätska, eftersom överhettning orsakad av för lite vätska kan skada tryckkokaren och kokzonen.
- Om det är möjligt täck alltid kokkärlet med ett lock som passar.
- Välj en gryta som lämpar sig för den mängd mat som ska tillagas. En stor gryta som är halvtom innebär onödig energiförbrukning.



Om spishällen och ugnen används samtidigt kan man under vissa förhållanden överskrida den maximala gränsen för effektförbrukning som finns för själva elsystemet.



4 Rengöring och underhåll

4.1 Anvisningar



Felaktig användning
Risk för skador på ytor

- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- 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 inte repande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- Diska inte lösa tillbehör som hällens galler, flamspridare eller kåpor i diskmaskin.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Häll 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.

4.2 Rengöring av apparaten

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

Vanlig daglig rengöring

Använd alltid och uteslutande särskilda produkter som inte innehåller slipmedel eller klorbaserade syror.

Häll ut medlet på en fuktig trasa och torka av ytan. Skölj omsorgsfullt och torka därefter med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

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.



Matstänk eller rester

Undvik så vitt möjligt att använda stålull eller vassa skrapor eftersom de skadar apparatens ytor.

Använd vanliga icke-repande produkter och vid behov redskap av trä eller plast. Skölj omsorgsfullt och eftertorka med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

Undvik att låta sockerhaltig mat (t.ex sylt) torka fast inne i apparaten; annars riskerar man att emaljbeläggningen på apparatens insida skadas.

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 glaskeramikens funktion och stabilitet. Det handlar i själva verket inte om förändringar av spishällens material, utan om matrester som inte tagits bort och som förkolnat.

Det kan uppstå **glansiga ytor** som orsakas av att kastrullernas 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.

Spishällens galler

Ta av gallren och rengör dem i ljummet vatten med ett rengöringsmedel utan slipmedel. Var noga att avlägsna alla beläggningar. Torka dem noggrant och sätt tillbaka dem på spishällen.



Eftersom gallren ständigt kommer i kontakt med lågan kan det hända att de emaljerade ytorna som utsätts för värme mattas med tiden. Detta är helt naturligt och äventyrar inte på något sätt komponentens funktion.

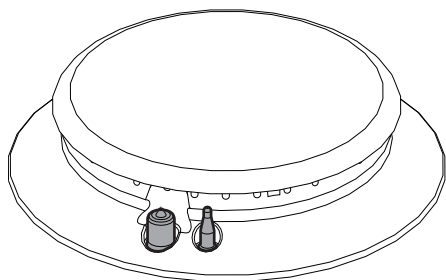


Flamspridare och brännarlock

Brännarlocken och flamspridarna kan tas av för att förenkla rengöringen. Rengör dem i varmt vatten och med icke slipande rengöringsmedel. Avlägsna varsamt alla beläggningar och låt delarna torka helt. Sätt tillbaka flamspridarna och se noga till att de placeras korrekt tillsammans med tillhörande brännarlock.

Tändstift och termoelement

För en god funktion måste tändstiften och termoelementen alltid vara rena. De ska regelbundet kontrolleras och vid behov rengöras med en fuktig trasa. Eventuella intorkade rester tas bort med en tandpetare i trä eller en nål.



4.3 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 Säkerhetsföreskrifter



Värmeutveckling vid drift av apparaten
Brandrisk

- Kontrollera att möbelns material är värmebeständigt.
- Kontrollera att det finns korrekta öppningar i möbeln.

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



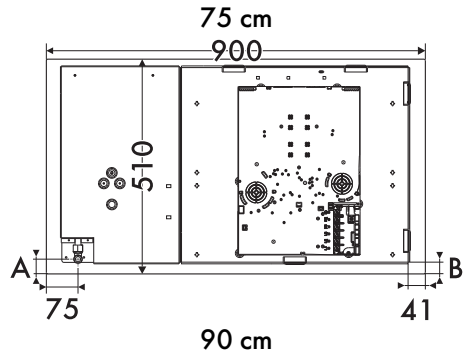
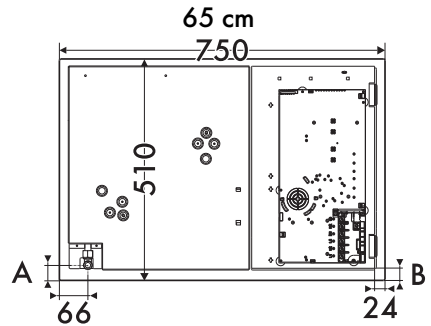
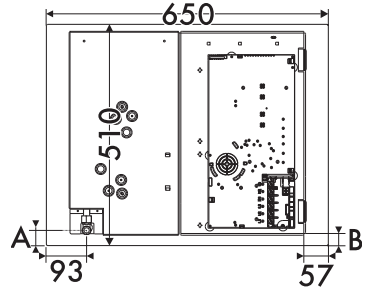
Minimiatstånd mellan köksfläkten och spishällens yta måste minst motsvara det avstånd som anges i monteringsinstruktionerna för köksfläkten.

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

Apparatens mått (mm)

Placering av gas- och elledningar.

(vy nedifrån)



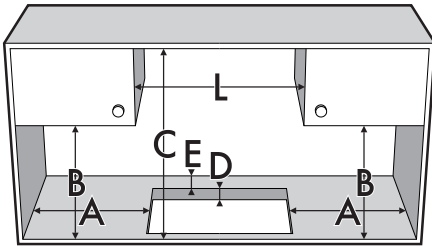
A	35
B	28



Installation

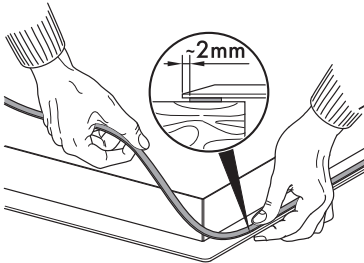
5.2 Utskäring av arbetsytan

i 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°C).



A	B	C	D	E
min. 200	min. 460	min. 750	40÷60	min. 65

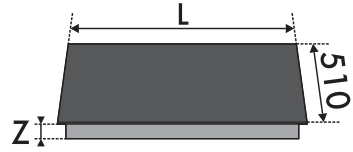
Före montering ska man för att undvika att vätska tränger in mellan spishällens ram och arbetsytan sätta på den självhäftande tätningen som medföljer längs hela spishällens omkrets.



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

Installation med rak kant

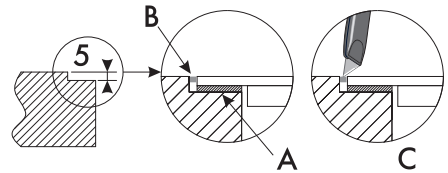
Gör en öppning i möbelns arbetsskiva med de angivna måtten (mm).



L	X	Y	Z
650	560 ÷ 564	482 ÷ 486	50
750	720 ÷ 724	482 ÷ 486	50
900	844 ÷ 848	482 ÷ 486	46

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.

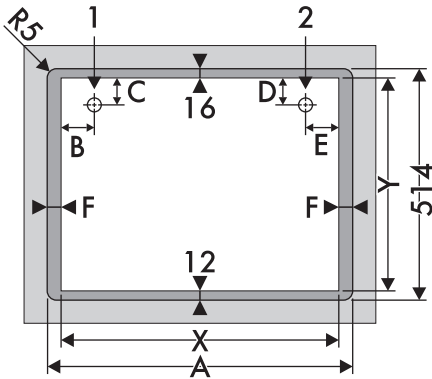
Om man behöver flytta kockhällen igen ska man skära bort silikonet med en fickkniv innan man försöker flytta den (C).





Mått för häll med rak kant (mm)

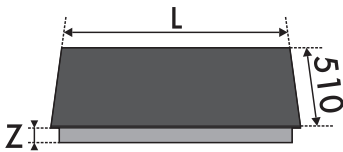
- 1 = Gasanslutning
- 2 = Elektrisk anslutning



A	B	C	D	E	F
654	93	35	69	85	46
754	66	35	69	53	16
904	75	35	70	112	29

Installation med avfasad kant

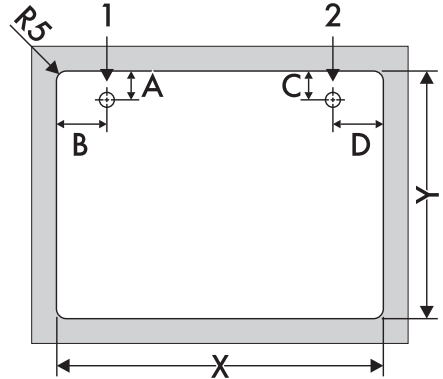
Gör en öppning i möbelns arbetsskiva med de angivna måtten (mm).



L	X	Y	Z
650	555 ÷ 560	482 ÷ 486	50
750	719 ÷ 724	482 ÷ 486	50
900	839 ÷ 844	482 ÷ 486	46

Mått för häll med avfasad kant (mm)

- 1 = Gasanslutning
- 2 = Elektrisk anslutning



L	A	B	C	D
650	35	93	69	85
750	35	66	69	53
900	35	75	70	112

5.3 Inbyggnad

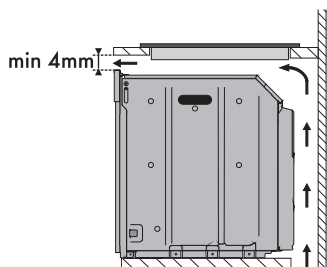
I utrymme för inbyggnad av ugn

Avståndet mellan spishällen och köksmöblerna eller inbyggnadsapparaterna måste vara sådant att en tillräcklig ventilation och tillräcklig luftutmatning kan garanteras.

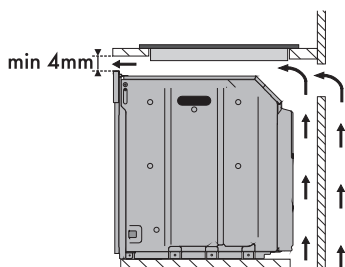


Installation

Om spishällen installeras ovanpå en ugn måste man lämna ett visst utrymme mellan de båda apparaterna.

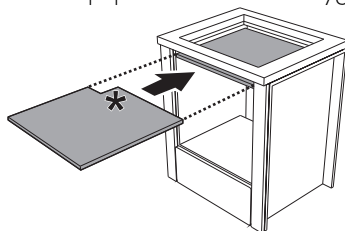


med öppning i botten

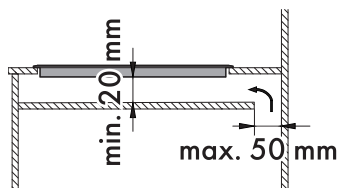


med öppning i botten och på baksidan

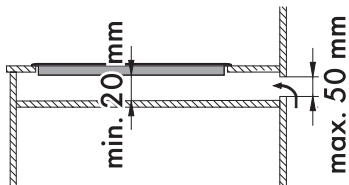
Den dubbla botten ska kunna avlägsnas endast med hjälp av avsedda verktyg.



* (mm) 150 x 150
krävs för anslutning av gas



med öppning i botten



med öppning på baksidan



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

I neutralt utrymme eller lådor

Om det finns andra möbler (sidoväggar, lådor etc.), diskmaskiner eller kylskåp under spishällen bör man installera en dubbel botten i trä, vid ett avstånd på minst **20 mm** från spishällens undersida, för att undvika oavsiktlig kontakt.



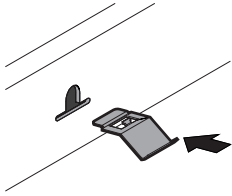
Att inte installera den dubbla botten i trä utsätter användaren för risken att av misstag komma i kontakt med vassa eller varma delar.



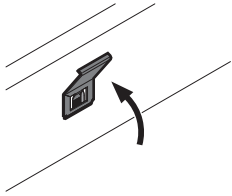
Förankringsstift

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

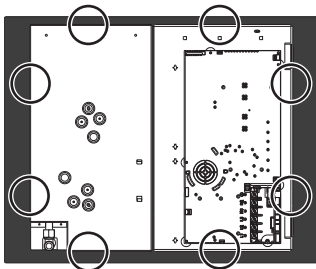
1. För in stiften och fäst dem i horisontellt läge genom att lätt trycka in dem i skåran.



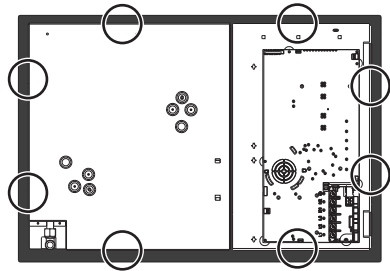
2. Vrid dem sedan uppåt för att spärra fast dem helt.



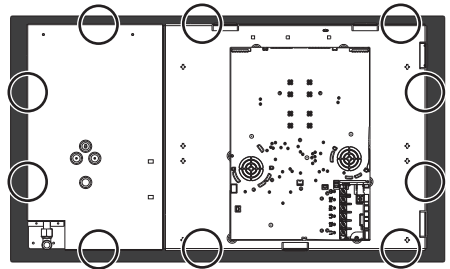
Inskärningsposition för stiften (vy nedifrån)



65 cm



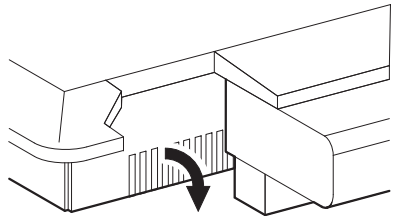
75 cm



90 cm

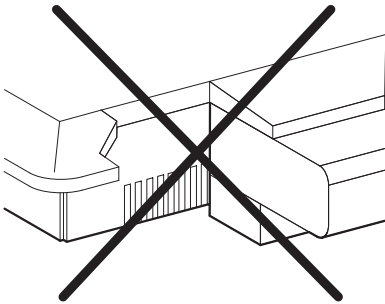
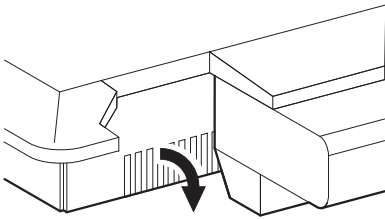
Ventilation

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





Installation



Allmän information

Anslutningen till gasnätet kan göras med ett kopparrör eller med en stålslang utan fogar och i enlighet med de föreskrifter som fastställts i gällande lag.

För försörjning med andra typer av gaser se kapitel "5.5 Anpassning till olika typer av gas". Kopplingen vid gasintaget har en 1/2" utvändigt gänga (ISO 228-1).

Anslutning med stålslang med konisk koppling

Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang utan fogar vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

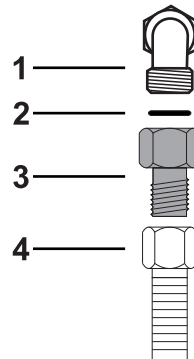
Skruva noga fast kopplingen **3** vid apparatens gaskoppling **1** (1/2" gänga ISO 228-1) och placera den medföljande packningen **2** mellan de två delarna. Applicera isolerande material på kopplingens gänga **3** och skruva därefter fast stålslangen **4** vid kopplingen **3**.

5.4 Gaskopplingar



Gasläckage
Fara för explosion

- Efter varje ingripande kontrolleras att åtdragningsmomentet för gaskopplingarna är mellan 10 Nm och 15 Nm.
- Vid behov används en tryckregulator som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- När installationen är avslutad kontrollera att det inte förekommer läckage. Använd en tvällösning - aldrig en öppen låga - för denna kontroll.
- Slangarna får inte komma i kontakt med rörliga delar och de får inte bli klämda.

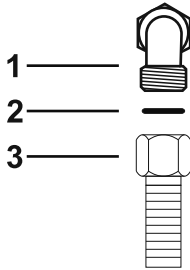




Anslutning med stålslang

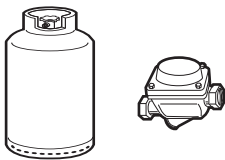
Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang utan fogar vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

Skruva fast kopplingen **3** på apparatens gaskoppling **1** och placera den medföljande packningen **2** mellan dessa.



Anslutning till flytande gas

Använd en tryckregulator och genomför anslutningen till behållaren i enlighet med de anvisningar som anges i gällande föreskrifter.



Matningstrycket ska överensstämma med de värden som anges i tabellen "Gastyper och ursprungsland".

Ventilation av lokaler

Apparaten får endast installeras i lokaler med fast ventilation enligt gällande föreskrifter. Det krävs en god cirkulation i lokalen där apparaten installeras för att uppnå en jämn gasförbrukning och en tillräcklig ventilation av lokalen. Storleken på luftintagen, som skyddas av galler, måste överensstämma med gällande föreskrifter. Luftintagen ska placeras så att de inte täpps till, vare sig helt eller delvis.

Lokalen ska alltid vara lämpligen ventilerad så att den värme och fukt som bildas vid matlagning kan vädras ut. I synnerhet ska man vid en längre stunds användning öppna ett fönster eller öka hastigheten för eventuella fläktar.

Utsläpp av förbränningsprodukter



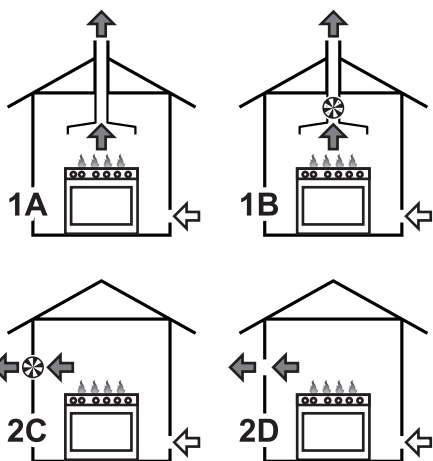
Denna hushållsapparat är inte ansluten till en utrustning för utsläpp av förbränningsprodukter. Den ska installeras och anslutas i enlighet med gällande installationsföreskrifter. Observera samtliga krav gällande ventilationen.

Utsläppet av förbränningsprodukterna ska ske antingen med hjälp av spiskåpor anslutna till en väl fungerande skorsten med självdrag eller med hjälp av en köksfläkt. För att få ett väl fungerande ventilationssystem krävs det att man anlitar en erfaren fackman som noga kan planera och utföra installationen i enlighet med kraven i gällande föreskrifter beträffande placering och avstånd.



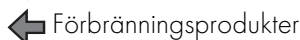
Installation

När installationen är avslutad bör installatören utfärda en försäkran om överensstämmelse.



- 1 Utvädring med hjälp av spiskåpa
- 2 Utvädring utan spiskåpa

- A Utvädring med hjälp av enkel skorsten med självdug
- B Utvädring med hjälp av enkel skorsten med elfläkt
- C Utvädring direkt ut i fria luften med hjälp av elfläkt i vägg eller fönster
- D Utvädring direkt ut i fria luften via vägg



5.5 Anpassning till olika typer av gas

Vid drift med andra typer av gaser ska man byta ut munstyckena och justera primärluften. För att byta munstyckena och ställa in brännarna ska man avlägsna hällen.



För att kunna byta ut munstyckena måste man ta ut apparaten från den möbel den byggts in i.

Avlägsna hällen

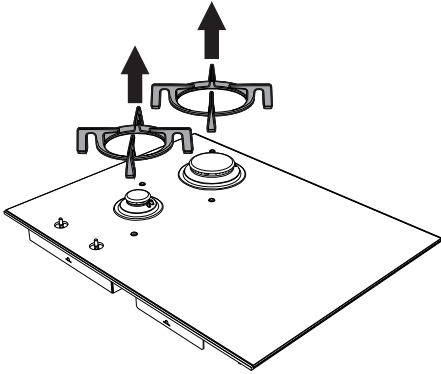
1. Dra vreden och deras rundbrickor (i förekommande fall) uppåt för att ta bort dem.



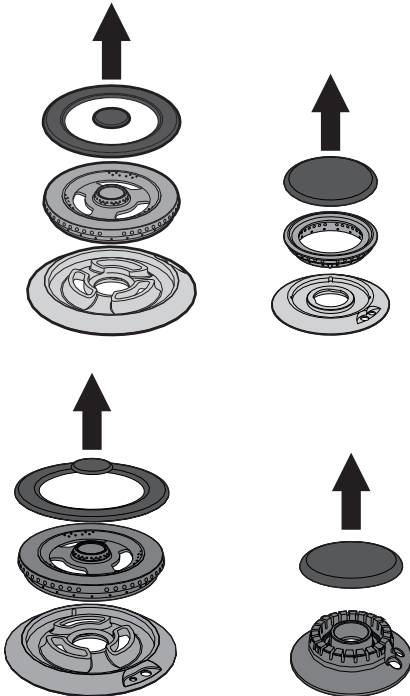
Mellan vred och rundbricka (beroende på modell) finns en fjäder som inte visas på bilden.



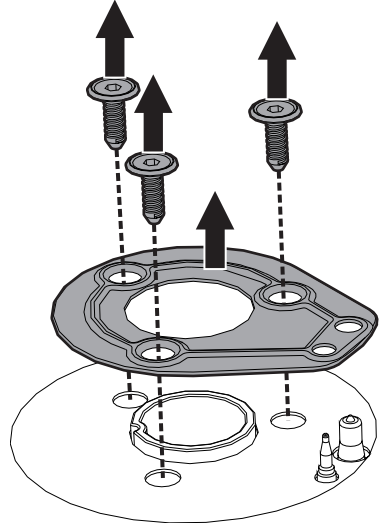
2. Avlägsna gallren från hällen.



3. Avlägsna flamspridare och tillhörande brännarlock.



4. Avlägsna hällens fästskruvar och plattorna vid alla brännarnas zoner.



Om det finns en extra snabb brännare ska man skruva loss muttern som fäster termoelementet till hällen (CH8).



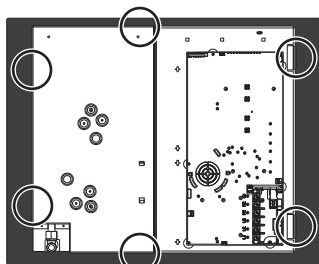
Under plattorna kan det finnas tätningar i närheten av tändstift och termoelement. Var försiktig.



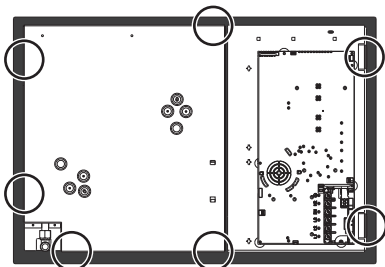
Installation

5. Lossa de 6 skruvar som fäster glashällen till höljet (se bilderna nedan för att fastställa deras positioner).

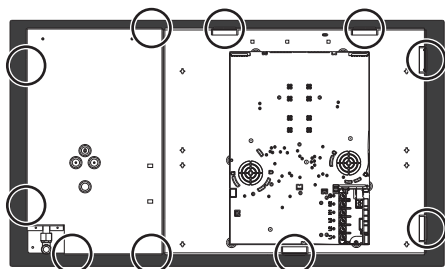
(vy nedifrån)



65 cm

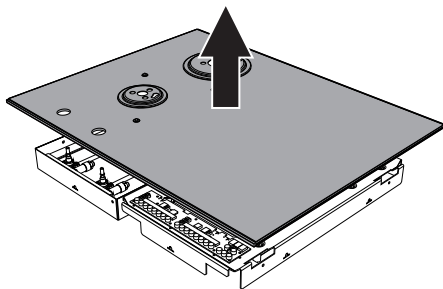


75 cm

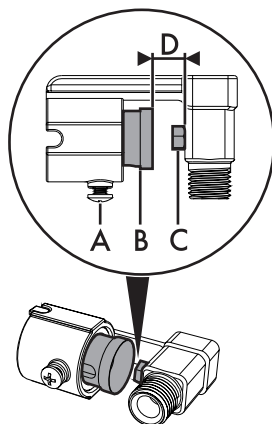


90 cm

6. Ta bort glashällen.



Byte av munstycken



1. Lossa skruven **A** och tryck ner luftregulatorn **B** så långt det går.
2. Använd en fast nyckel för att avlägsna munstyckena **C** och montera de munstycken som passar till den nya typen av gas, enligt de anvisningar som anges i tillhörande tabeller (se "Gastyper och ursprungsland").



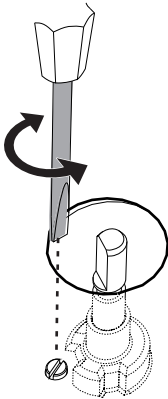
Munstyckets åtdragningsmoment får inte vara mer än 3 Nm.



3. Ställ in luftflödet genom att förflytta luftreglaget **B** tills du når avståndet **D** som finns angivet i tillhörande tabell (se "Gastyper och ursprungsland").
4. När man har justerat alla brännare ska man montera apparaten igen.

Inställning av lägsta effekt för metangas eller stadsgas

1. Tänd brännaren och vrid den till minimiläge.
2. Ta bort gaskranens vred och vrid justerskruven vid sidan om kranens stång (beroende på modell) tills korrekt minimilåga erhålls.
3. Montera tillbaka vredet och kontrollera att brännarens låga är stabil.
4. Vrid snabbt vredet från högsta till lägsta effekten; lågan ska inte slockna.
5. Upprepa momentet på alla gaskranar.



Inställning av lägsta effekt för flytande gas

Vrid skruven som sitter vid sidan om kranens stång medurs och dra åt den helt.



Efter anpassning till en annan gas än den apparaten ställts in för i fabriken ska man byta ut etiketten för gasanvändning som sitter på apparaten mot en etikett som överensstämmer med den nya gasen. Etiketten finns i påsen tillsammans med munstyckena (i förekommande fall).

Smörjning av gaskranar

Med tiden kan det hända att gaskranarna blir svåra att vrida och fastnar. Rengör dem invändigt och byt ut smörjfettet.



Smörjningen av gaskranarna ska utföras av en specialiserad tekniker.



Återmontering av häll

När munstyckena har bytts ska hällen monteras tillbaka enligt nedanstående:

1. Använd gasbrännarna som referens och sätt tillbaka glashällen på höljet.
2. Sätt tillbaka tätningarna i närheten av tändstift och termoelement på samtliga brännare.
3. Sätt tillbaka plattorna på respektive brännare och fäst dem med de 3 skruvarna (per brännare) som togs bort tidigare.
4. I förekommande fall ska man skruva fast muttern på tändstiftet till den extra snabba brännaren.
5. Fäst glashällen till höljet med hjälp av de 6 skruvar som togs bort tidigare (se punkt 5 i avsnittet "Avlägsna hällen" för att fastställa positionen).
6. Sätt in apparaten i möbeln.
7. Sätt tillbaka flamspridare och brännarlock på respektive brännare.
8. Sätt tillbaka gallren på glashällen.
9. Sätt tillbaka vreden och rundbrickorna (i förekommande fall) på kranarnas stänger.



Gastyper och ursprungsland

Typ av gas	IT	GB	IE	FR	BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Metangas G20															
G20 20 mbar	•	•				•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25 20/25 mbar			•												
2 Metangas G20															
G20 25 mbar															•
3 Metangas G25															
G25 25 mbar								•							
G25.3 25 mbar								•							
4 Metangas G25.1															
G25.1 25 mbar															•
5 Metangas G25															
G25 20 mbar						•									
6 Metangas G2.350															
G2.350 13 mbar															•
7 Flytande gas G30/31															
G30/31 28/37 mbar		•	•						•			•			
G30/31 30/37 mbar	•									•					
G30/31 30/30 mbar								•			•		•		
8 Flytande gas G30/31															
G30/31 37 mbar															•
9 Flytande gas G30/31															
G30/31 50 mbar						•	•								
10 Stadsgas G110															
G110 8 mbar	•										•		•		



Beroende på installationsland kan de typer av gaser som finns tillgängliga variera. Se numret i rubriken för att via "Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken" erhålla korrekta värden.



Installation

Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken

1	Metangas G20 - 20 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominell termisk effekt (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	73	126	130	175
	Reducerad effekt (W)	400	900	1600	1800
	Primärluft (mm)	1	1.5	0,5	1.5
2	Metangas G20 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominell termisk effekt (kW)	1.1	3.1	3.3	5.7
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	73	120	123	160
	Reducerad effekt (W)	400	900	1400	1800
	Primärluft (mm)	1	1	1	1
3	Metangas G25/G25.3 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominell termisk effekt (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	76	130	135	185
	Reducerad effekt (W)	400	900	1600	1800
	Primärluft (mm)	1	1	0,5	0.5
4	Metangas G25.1 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominell termisk effekt (kW)	1.1	3.1	3.3	5.9
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	76	135	140	190
	Reducerad effekt (W)	400	900	1400	1800
	Primärluft (mm)	0.5	1	1	0.5
5	Metangas G25 - 20 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominell termisk effekt (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	82	140	145	200
	Reducerad effekt (W)	400	900	1600	1800
	Primärluft (mm)	1	1	0.5	0.5
6	Metangas G2.350 - 13 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominell termisk effekt (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	100	175	180	280
	Reducerad effekt (W)	400	900	1400	1800
	Primärluft (mm)	1	1	1	3



7	Flytande gas G30/31 - 30/37 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominell termisk effekt (kW)	1.0	3.1	3.3	6.0
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	48	85	87	115
	Reducerad effekt (W)	400	1100	1800	1800
	Primärluft (mm)	1.5	2	1.5	12
	Nominell effekt G30 (g/h)	73	225	240	436
	Nominell effekt G31 (g/h)	71	221	236	429
8	Flytande gas G30/31 - 37 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominell termisk effekt (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	48	80	85	110
	Reducerad effekt (W)	450	1100	1800	1800
	Primärluft (mm)	1	1.1	1.5	6
	Nominell effekt G30 (g/h)	80	225	240	436
	Nominell effekt G31 (g/h)	79	221	236	429
9	Flytande gas G30/31 - 50 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominell termisk effekt (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	42	76	76	102
	Reducerad effekt (W)	450	1100	1800	1900
	Primärluft (mm)	1	1	1	2.5
	Nominell effekt G30 (g/h)	80	225	240	436
	Nominell effekt G31 (g/h)	79	221	236	429
10	Stadsgas G110 - 8 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nominell termisk effekt (kW)	1.1	3.0	3.1	3.8
	Munstyckets diameter (1/100 mm)	132	250	250	310
	Reducerad effekt (W)	400	900	1400	1400
	Primärluft (mm)	1	1	1	1

De munstycken som ej medföljer finns tillgängliga via behöriga serviceverkstäder.



Installation

5.6 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.
- Stäng av 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.
- **Om den elektriska anslutningskabeln behöver bytas ut ska bytet utan undantag utföras av behörig fackperson.**

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.

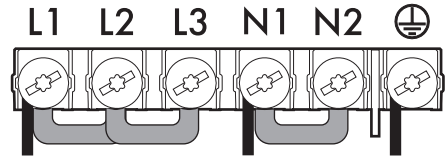
Dekalen får aldrig avlägsnas.

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

Apparaten får användas i följande lägen:

Modeller på 65 - 75 cm:

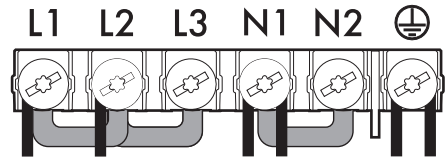
- 220-240 V 1N~



Kabel med **tre poler 3 x 1,5 mm²**.

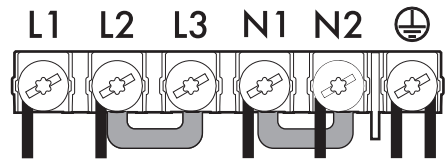
Modeller på 90 cm:

- 220-240 V 1N~



Kabel med **sex poler 6 x 1,5 mm²**.

- 380-415 V 2N~



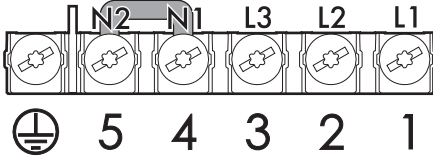
Kabel med **sex poler 6 x 1,5 mm²**.



De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.



Schemat nedan visar kopplingsplinten sedd underifrån, utan några kablar anslutna. Kopplingen mellan klämmorna **4** och **5** får aldrig saknas.



Fast anslutning

Installera en flerpolig 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.

Anslutning med kontakt och uttag (>16A)

Kontrollera att kontakten och uttaget är av samma typ.

Undvik att använda adapttrar eller shuntar eftersom de kan förorsaka överhettning och förbränning.



För elkabeln genom möbelns baksida. Se till att den inte kommer i kontakt med spishällens undersida eller en eventuell ugn som monterats under spishällen.



Var uppmärksam om du ansluter ytterligare elektriska apparater! Anslutningskablarna får inte komma i kontakt med varma kokzoner.

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.

5.7 För installatören

- Kontakten ska vara lättåtkomlig efter installationen. Nätkabeln får inte vikas eller snurras.
- Apparaten ska installeras i enlighet med aktuella installationsscheman.
- Man får inte försöka att lossa eller belasta kopplingens gängade vinkeldel. Man riskerar då att skada denna del av apparaten vilket kan ogiltigförklara tillverkarens garanti.
- Använd vatten och tvål på alla kopplingar för att kontrollera om det förekommer gasläckor. Använd **INTE** öppen låga för att kontrollera om det förekommer läckage.
- Tänd alla brännare både enskilt och alla tillsammans för att kontrollera att gasventil, brännare och tändning fungerar korrekt.
- Vrid brännarnas vred till min. lågan och kontrollera att flaman är stabil. Gör detta på alla brännare, både enskilt och alla tillsammans.
- 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.

