

BRUKSANVISNING

Induktionshäll

SV

HI2632FBG

HI2641FBG

HI2642FBG

HI2642FMG

HI2643FBG

HI2643FMG

HI2841FBG

HI2842FBG

Innehåll

Symboler som används	3	Aktivera den automatiska uppvärmningsfunktion	21
Säkerhet	4	Start av varmhållningsfunktionen	22
Säker användning	6	Start av funktionen för automatisk uppkokning	22
Effektbegränsare	7	Sammankoppling av kokzoner Bridge Induction	23
Din induktionshäll	8	Timerreglage	23
Kära kund!	8	Pausa tillagningen	26
Beskrivning	9	Barnlåset	26
Kontrollpanelen	10	Användarmeny	27
Indikationer i displayen	12	Underhåll	29
Användning	13	Rengöring av glasskivan	29
Induktionstillagning	13	Felsökning	31
Ljud under induktionsmatlagning	15	Allmänt	31
Kokkärl för induktionstillagning	15	Felsökningstabell	31
Tillagningsinställningar	17	Installation	33
Användning av timer	18	Säkerhet	33
Bridge Induction kokzoner	18	Förberedelser för montering	35
Automatisk detektering av kokkärl	18	Inbyggd	36
Inställning av effekt	18	Elanslutningarna	37
Varmhållningsfunktion	18	Ansluta och testa	39
Automatisk uppvärmningsfunktion	19	Miljöaspekter	40
Automatisk uppkokningsfunktion	19	Kassering av produkten och förpackningen	40
Användning	20		
Börja laga mat	20		
Användning av Boost-nivån	21		
Avsluta tillagningen	21		

Symboler som används

Följande symboler används i hela bruksanvisningen och har följande betydelser:

 INFORMATION!

Information, råd, tips eller rekommendation

 VARNING!

Varning – allmän fara

 ELSTÖT!

Varning – risk för elstöt

 HET YTA!

Varning – risk för heta ytor

 BRANDFARA!

Varning – brandrisk

Det är viktigt att du läser instruktionerna noggrant.

Allmänt

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för eventuella skador till följd av underlåtenhet att följa säkerhetsanvisningarna och varningarna.

Skador orsakade av felaktig anslutning, felaktig användning eller felaktig montering omfattas inte av garantin.

VARNING!

- Denna produkt kan användas av barn från 8 år och samt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristfällig erfarenhet och kunskap, under förutsättning att de har instruerats om hur man använder produkten på ett säkert sätt och är införstådda med de risker som är förknippade därmed.
- Produkten och dess tillgängliga delar blir varma under användning och ska därför inte vidröras. Barn som är yngre än 8 år ska hållas på avstånd om de inte är kontinuerligt övervakade.

Barn ska inte leka med produkten. Barn får inte utföra rengöring och underhåll utan tillsyn.

BRANDFARA!

- **VARNING:** Brandrisk: placera inga tomma kokkärl eller andra föremål på värmezonerna.
- **VARNING:** Matlagning med fett eller olja på hällen utan tillsyn kan vara farligt och kan leda till brand.

OBS!

- **FÖRSIKTIGHET!** Tillagningen måste övervakas. En kort tillagningsprocedur måste övervakas kontinuerligt.

Försök ALDRIG släcka en eld med vatten. Istället stänger du av apparaten och täcker sedan lågorna med exempelvis ett lock eller en brandfilt.

Om det finns plats för en låda under hällen (se installationsanvisningarna), utan mellanliggande botten, så får denna inte användas för förvaring av lättantändliga föremål/material. Kontrollera att det tillräckligt utrymme mellan hällens undersida och innehållet i lådan.

Sörj alltid för tillräcklig ventilation!

Hällen ska enbart användas för tillagning av mat.

Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.

Den är inte avsedd för uppvärmning av rum.

Täck aldrig produkten med en duk eller liknande. Om produkten är varm eller påslagen finns det risk för brand.

Använd inte apparaten som arbetsbänk. Den kan sättas på av misstag eller fortfarande vara varm, vilket innebär att saker kan smälta, bli varma eller börja brinna.

Produkten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

Använd aldrig ångrengöring för att rengöra produkten. Rengör endast produkten när den är avstängd. Ångan från ångrengöringen kan nå strömförande delar och orsaka kortslutning.

Det keramiska glaset är mycket starkt, men inte okrossbart. Om till exempel en kryddbuk eller ett vasst föremål faller ner på den kan det gå sönder.

När produkt har tagits helt ur bruk (inte längre fungerar) ska den transporteras till kommunens återvinningsanläggning.

WARNING: Om ytan är sprucken ska du stänga av hällen för att undvika risk för elektriska stötar.

Om det keramiska glaset går sönder

- Stäng genast av alla brännare och elektriska värmeelement och isolera produkten från strömförsörjningen.
- Rör inte vid produktens yta.
- Använd inte produkten.

Kokzonerna blir varma vid användning och fortsätter att vara varma en stund efteråt. Håll små barn borta från kokhällen under och direkt efter matlagningen.

Användning av induktion

- Placera inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock på hällytan då dessa kan bli varma.
- Så fort man tar bort kokkärl från hällen stängs matlagningsprocessen automatiskt av. Ta för vana att stänga av kokzonen eller hällen manuellt för att undvika att oavsiktligt slå på produkten.
- Låt inte föremål som kan påverkas av magnetiska fält (kreditkort, bankkort, optiska skivor, klockor och liknande föremål) vara i närheten av spishällen när den används. Vi rekommenderar dig som har en pacemaker att rådgöra med din hjärtspecialist först.
- Använd aldrig aluminiumfolie vid matlagning och lägg aldrig produkter förpackade i aluminium på hällen. Aluminium kan smälta och skada din enhet så att den inte kan repareras.

Säker användning

- Förvara inte föremål som barn kan finna intressanta i skåp ovanför eller bakom produkten.
- Värm inga stängda burkar på hällen. Det blir då ett övertryck som gör att de exploderar. Du kan bli skallad eller få andra skador.
- Använd inte produkten i temperaturer under 5 °C.
- Produkten bör inte placeras eller användas utomhus.
- När du använder hällen för första gången kommer du att märka en "ny lukt". Oroa dig inte, det är helt normalt. Om köket är välventilerat försvinner lukten snart.
- Öppna aldrig produktens hölje.
- Så fort man tar bort kokkärl från hällen stängs matlagningsprocessen automatiskt av. Ta för vana att stänga av kokzonen eller hällen manuellt för att undvika att oavsiktligt slå på produkten.
- Stäng av kokzonen efter användning med hjälp av kontrollerna och förlita dig inte bara på detektorn.
- Kom ihåg att om hällen används på en hög inställning blir uppvärmningstiden väldigt kort. Lämna inte hällen utan uppsikt om du använder en zon på en hög inställning.

Temperatursäkerhet induktionszoner

- Hällen är utrustad med en kylfläkt som kyler de elektroniska komponenterna under tillagningen. Fläkten kan gå en stund även efter tillagningens slut.
- Hällen är också utrustad med ett överhettningsskydd som skyddar de elektroniska komponenterna från skador. Skyddet fungerar på flera sätt. När kokzonens temperatur blir mycket hög sänks tillagningseffekten automatiskt. Om detta inte räcker fortsätter kokzonseffekten att minska tills säkerhetsmekanismerna stänger av kokzonen helt. När hällen svalnat blir dess totala effekt tillgänglig igen.

Begränsare för tillagningstid

VARNING!

Om någon har varit igång under en ovanligt lång tid, stängs den av automatiskt.

Beroende på vilken inställning du har valt kommer tillagningstiden att begränsas enligt följande:

Inställning	Kokzonen stängs av automatiskt efter:
1 och 2	6 timmar
3 och 4	5 timmar
5	4 timmar
6, 7 och 8	1,5 timmar

Tidsbegränsaren för matlagning slår av kokzonerna när tiden i tabellen har löpt ut.

Inställning	Kokzonen växlar automatiskt till inställningen 9 efter:
Boost	5 minuter

Kokzonsrelaterade timer har företräde framför tidsbegränsaren.

Effektbegränsare

Hällen är utrustad med en effektbegränsare. Om den totala effekten av aktiva kokzoner överstiger den maximala tillgängliga mängden effekt sänks effekten automatiskt. Displayen för kokzonen vars effekt sänks blinkar först, därefter sänks nivån automatiskt till högsta tillgängliga effekt.

Din induktionshäll

Kära kund!

Välkommen till vår växande ASKO familj!

Vi är stolta över våra produkter. Vi hoppas därför att denna produkt blir ett uppskattat och pålitligt hjälpmedel under många år framöver.

Läs bruksanvisningen före användning. Den innehåller allmänna tips, information om inställningar och justeringar som du kan göra, och det bästa sättet att ta hand om din produkt.

Handboken fungerar även som referensmaterial för servicetekniker. **Sätt därför fast hällens id-kort i fickan på baksidan av handboken.** Detta ger all information som serviceteknikern behöver för åtgärder/frågor.

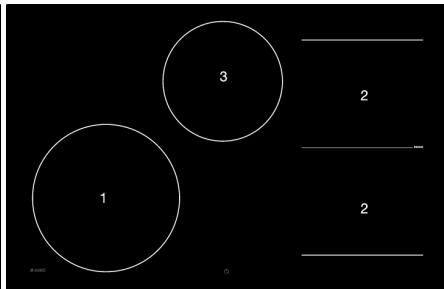
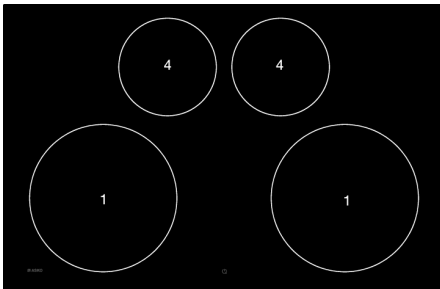
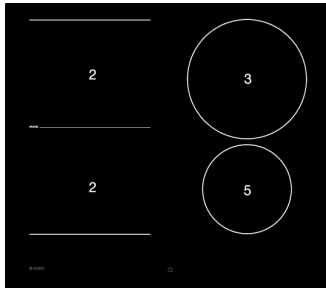
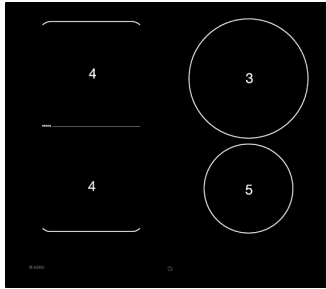
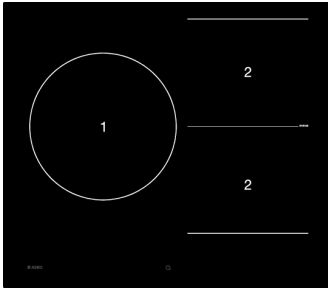
TIPS!

Du hittar den senaste versionen av bruksanvisningen på vår hemsida.

Ha kul när du lagar mat!

Beskrivning

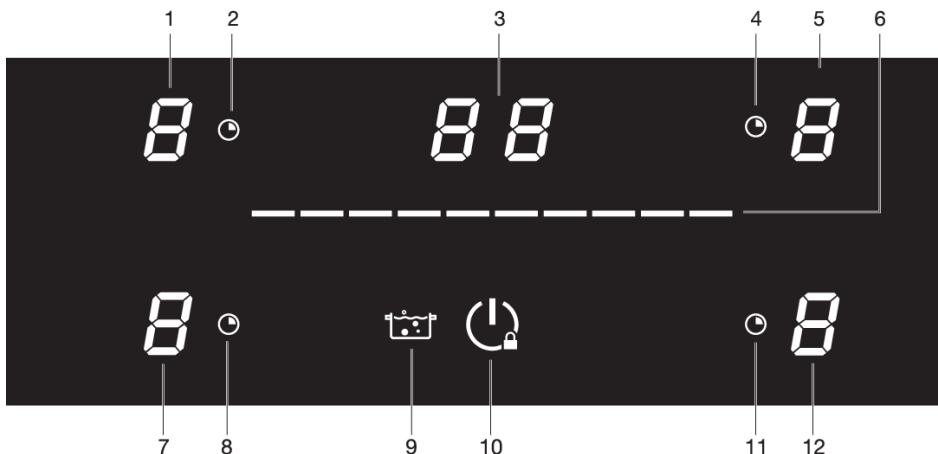
Eftersom produkterna som dessa instruktioner har utarbetats för kan ha olika utrustning, kan det hända att vissa funktioner eller utrustningar som inte finns i dina produkter beskrivs i bruksanvisningen.



1. Kokzon $\varnothing$ 250 mm – 2,3 kW (3,0 kW med boost)
2. Sammankopplade induktionszoner 190 x 210 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
3. Kokzon $\varnothing$ 210 mm / 2,3 kW (boost 3,0 kW) / zon för användning med uppkokningsfunktionen
4. Kokzon $\varnothing$ 180 mm / 1,4 kW (2,1 kW med boost)
5. Kokzon $\varnothing$ 160 mm / 1,4 kW (1,85 kW med boost)

Din induktionshäll

Kontrollpanelen



1. Knapp för bakre vänster kokzon (display för kokzon)
2. Timerindikering för bakre vänster kokzon
3. Timerknapp (visar timer)
4. Timerindikering bakre höger kokzon
5. Knapp för bakre höger kokzon (display för kokzon)
6. Reglage
7. Knapp för främre vänster kokzon (kokzonsdisplay)
8. Timerindikering främre vänster kokzon
9. Uppkokningsknapp [Användarmeny]
10. På/Av-knapp [nyckel för barnlås]
11. Timerindikering främre höger kokzon
12. Knapp för främre höger kokzon (display för kokzon)

Förklaring touchknappsfunktion

Touchknapp/reglage	Beskrivning
	PÅ/AV + barnlås • Slå på eller stänga av hällen • Aktivera barnlåset. • Öppna användarmeny (med uppkokningsknapp och knapparna för kokzoner).
	Reglage Med skjutreglaget kan du: • Ställa in en effektnivå (när en kokzon är vald).

Tabellen fortsätter från föregående sida

Touchknapp/reg-lage	Beskrivning
	- Ställa in en tid (när timern är vald). - Välj en inställning (i användarmenyn).
	Välj en kokzon + display - Välj en kokzon. - Läs av kokzonens effektinställning på displayen.
	Timer Timern underlättar tillagningsprocessen genom att du kan ställa in tillagnings-tiden för den kokzon som är vald. När tiden som ställts in på timern går ut stängs kokzonen av automatiskt och en ljudsignal avges. Stäng av ljudsignalen med ett tryck på timerknappen, alternativt stängs ljudet av efter en kort stund. Timern kan ställas in separat för varje kokzon.
	Minutsignal Äggklockan är inte ansluten till en kokzon. Äggklockan stänger inte av en ko-kzon.
	Automatisk uppkokningsfunktion - Denna håll har en funktion för automatisk tillagning. Den faktiska prestandan för dessa tillagningsfunktioner beror i hög grad på vilka kokkärl som används och vissa andra parametrar: - Funktionerna för automaisk tillagning fungerar bäst när du använder kastruller av rostfritt stål med sandwichbotten. - Funktionerna för automatisk tillagning ger mindre exakt resultat för kokkärl som innehåller aluminium eller staplade kokkärl. - Kokkärl av gjutjärn eller kolstål rekommenderas inte. - Om ett kokkärl flyttas från en zon till en annan följer inte de automatiska tillagningsfunktionerna med. - Om pannan lyfts från hällen under mer än 20 sekunder avbryts de eventuella automatiska tillagningsfunktioner som är aktiverade.

Din induktionshäll

Indikationer i displayen

Kokzonsdisplay	Beskrivning
1-9	Effektnivå: 1 = låg nivå / 9 = hög nivå.
b	Boostnivå aktiv.
u	Inga (lämpliga) kokkärl på kokzonen (detekteringssymbol för kokkärl).
H	Restvärmeindikator: Hällen har en restvärmeindikator för varje kokzon för att visa vilka kokzoner som är varma efter att kokzonen stängts av. Även om hällen är avstängd är indikatorn påslagen så länge som kokzonen är varm! Undvik att vidröra dessa kokzoner när denna indikator är tänd.  HET YTA! Fara! Risk för brännskador.
L	Barnsäkerhetslåset är aktiverat.
A	Automatisk uppvärmningsfunktion aktiv.
u	"Varmhållning"-funktionen aktiv.
	Pausfunktion aktiv.
n	Anslutna Bridge Induction zoner aktiva.

Induktionstillagning

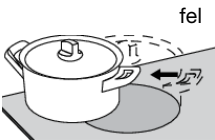
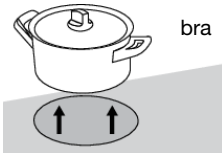


Induktionstillagning går snabbt

Till att börja med kommer du att bli förvånad över hur snabbt det går att laga mat med induktionshäll. Särskilt vid högre inställningar kokar mat och vätskor snabbt upp. Det är bäst att inte låta kastruller vara oövakade så att de inte kokar torrt. Vid tillagning med induktionshäll sker inga värmeförluster och handtagen förblir kalla.

Effektnivån justeras automatiskt

När det gäller induktion är det endast den del av zonen där kastrullen står som används. Om du använder en liten kastrull på en stor zon kommer energin att justeras till diametern på kastrullen. Effekten blir därmed lägre och det tar längre tid innan maten i kastrullen börjar koka.



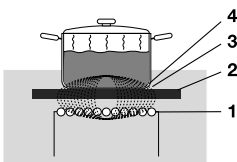
OBS!

- Sandkorn kan ge upphov till repor som inte går bort. Ställ därför endast kokkärl med ren botten på hällen och flytta alltid kokkärl genom att lyfta dem först.
- Använd inte hällen som arbetsbänk.
- Ha alltid lock på kastrullen vid tillagning för att undvika energiförlust.

Hantering av touchknappar och skjutreglage

- Det kan ta lite tid att vänja sig vid touchreglagen om du är van vid andra (roterande) reglage. Placera fingerspetsen plant mot reglaget för att uppnå bästa resultat.
- Touchknapparna reagerar på ett lätt fingertoppstryck. Försök inte med andra föremål.
- Kokhällen styrs med ett skjutreglage. Du kan antingen trycka direkt på önskad nivå i skjutreglaget eller dra skjutreglaget i sidled för att öka eller minska effekten.
- För att ställa in kokzonens effektnivå trycker på önskad plats på skjutreglaget. När du trycker på skjutreglaget visas den effektnivån du valt på kokzonens displayenhet.
- Platsen för inställd nivå på skjutreglaget är helt tänd.
- Försök inte att hantera skjutreglaget med några föremål.

Så fungerar induktion



Spolen (1) i hällen (2) alstrar ett magnetfält (3). Genom att placera ett kokkärl med järnbotten (4) på spolen induceras ström i botten av kokkärlet.

Användning

Enkelt

De elektroniska reglagen är exakta och enkla att ställa in. På den lägsta inställningen kan du till exempel smälta choklad direkt i pannan, eller laga ingredienser som du normalt skulle värma i ett vattenbad.

Snabb

Tack vare induktionshållens höga effektnivåer går det mycket snabbt att värma upp mat till kokpunkten.

Ren

Hållen är enkla att rengöra. Eftersom kokzonerna inte blir varmare än själva kokkärlen är det osannolikt att spillda matrester bränns fast i glasskivan.

Säker

Värmen genereras i själva kokkärlet. Glasskivan blir aldrig varmare än kokkärlet. Detta innebär att kokzonen är betydligt svalare jämfört med till exempel en keramikhåll.

När ett kokkärl har avlägsnats svalnar kokzonen snabbt.

Effektfördelning mellan kokzoner

Beroende på hållmodell kan det hända att kokzonerna påverkar varandra. Om flera kokzoner startas samtidigt fördelas automatiskt den tillgängliga kapaciteten mellan dem.

När man i inställningarna når upp till en kombinationen av effektnivåer som överstiger kapaciteten kommer effekten för en eller flera zoner automatiskt att sänkas till den högsta effekt som för tillfället är möjlig. Detta anges genom att motsvarande reglerelement blinkar.

Ljud under induktionsmatlagning

- **Tickande ljud**

Detta ljud kan uppstå vid lägre inställningar av effektnivå eller av automatisk kokkärlsdetektering.

- **Kokkärlet skapar ljud**

Kastruller kan låta lite under tillagningen. Detta orsakas av den energi som strömmar från hällen till dem. Vid höga inställningar är detta helt normalt för vissa kastruller. Det skadar vare sig kastruller eller hällen.

- **Fläkten skapar ljud**

För att öka elektronikens livslängd och prestanda är hällen utrustad med fläktar. Vid intensiv användning av hällen aktiveras fläkten för att kyla ner denna och ett surrande ljud hörs. Fläkten går i flera minuter efter att hällen har stängts av.

Kokkärl för induktionstillagning

Tillagning på induktionshäll kräver en viss typ av kvalitet när det gäller kokkärl.

Kokkärl som redan har använts för matlagning på en gashäll är inte längre lämpliga för användning på en induktionshäll.

Använd endast kokkärl som är lämpliga för elspis och induktionshäll med:

- en tjock botten på minst 2,25 mm;
- en platt botten.

TIPS!

Du kan själv kontrollera om kärlen är lämpliga med hjälp av en magnet. En kastrull är lämplig om magneten fastnar i botten.

Lämpligt	Olämpligt
Särskilda kokkärl i rostfritt stål	Lergods
Induktionsklass	Rostfritt stål
Solida emailjerade kokkärl	Porslin
Emailjerade gjutjärnspannor	Koppar
	Plast
	Aluminium

Användning

VARNING!

Var försiktig med emailjerade plåtkärl:

- emailjen kan lossna från stålet om du startar hällen med en hög inställning när kastrullen är (för) torr;
- botten på kärlet kan vara skev – till exempel på grund av överhettning;
- varm emailjerade kokkärl långsamt.

Använd aldrig kokkärl med deformerad botten. En ihålig eller rundad botten kan störa överhettningsskyddet så att produkten blir för varm. Detta kan leda till sprickbildning i glasskivan och att kokkärls botten smälter. Skador till följd av användning av olämpliga kokkärl eller torrkokning är undantagna från garantin.

Kokkärlets diameter

Kokzon	Minsta diameter på kokkärlet
ø 250	ø 110
ø 210	ø 110
ø 180	ø 90
ø 160	ø 90
190 x 210	ø 110
Bridge Induction	ø 230

OBS!

Du uppnår bästa resultat genom att använda ett kokkärl med samma diameter som zonen. Om ett kokkärl är för litet fungerar inte zonen.

Tryckkokare

Tillagning med induktionshäll är mycket lämplig för tryckkokare. Eftersom kokzonen reagerar mycket snabbt, får tryckkokaren snabbt upp trycket. Så fort du stänger av kokzonen slutar rätten att koka.

Automatisk detektering av kokkärl

Kokzonen känner automatiskt av att en lämplig kastrull placeras på en kokzon. Kokzonens display tänds.

Det går att ställa in en effektnivå.

- Om det inte finns något (lämpligt) kokkärl på en kokzon visas symbolen för kokkärlsdetektering när du väljer en effektnivå. Symbolen försvinner när ett passande kokkärl placeras på kokzonen.
- Om du under pågående tillagning tar bort ett kokkärl från kokzonen visas symbolen för kokkärlsdetektering. Kokzonen stängs av. Symbolen försvinner när du sätter tillbaka kokkärlet. Kokzonen aktiveras på nytt, med samma effektnivå som tidigare.

Tillagningsinställningar

Eftersom inställningarna beror på mängden och sammansättningen hos kokkärlet och ingredienserna, är tabellen nedan endast avsedd som en riktlinje.

Effektnivå	Användning
Använd nivå 1–3 för att:	• koka buljong, • köttstuvningar, • sjuda grönsaker, • smälta choklad, • Pochera, • smälta ost.
Använd nivå 4–6 för att:	• slutföra tillagningen av stora mängder, • tina grönsaker, • steka tjocka skivor av panerat kött.
Använd nivå 7 och 8 för att:	• steka tjocka pannkakor, • steka bacon (fett), • koka potatis, • laga panerad fisk, • laga genomkokt fisk, • steka tunna skivor av panerat kött.
Använd nivå 9 för att:	• bryna kött, • laga fisk, • laga omelett, • steka kokt potatis, • fritera livsmedel.
Använd boost (effektförstärkning) för att:	• få vätskor att koka upp snabbt, • "krympa" grönsaker, • värma olja och fett, • använda en wok.

Användning

Användning av timer

- Som en tidspåminnelse (nedräkningstimer) – när den inställda tiden har gått ut hörs en ljudsignal.
 - *Nedräkningstidern kan ställas på högst 99 minuter.*
 - *Nedräkningstidern kan användas oberoende av spishällen.*
 - *Nedräkningstidern kan stängas av eller justeras endast när spishällen är påslagen.*
 - *Tryck på timerknappen för att stänga av larmet.*
- Som tillagningstimer kopplas timern till en aktiv kokzon. När inställd tid har gått ut stängs kokzonen av automatiskt och ett larm ljuder.
 - *En tillagningstimer kan ställas in för varje aktiv kokzon och kan ställas på högst 99 minuter.*
 - *Tryck på timerknappen för att stänga av larmet.*

Bridge Induction kokzoner

- Två Bridge Induction kokzoner kan anslutas till varandra. Detta skapar en stor zon som kan användas som exempelvis en grillplatta eller en fiskpanna på samma effektnivå. Det valda kokkärlet måste vara tillräckligt stor för att täcka mitten av den främre och bakre kokzonen (minst 22 cm).

Automatisk detektering av kokkärl

Denna induktionshäll är utrustad med automatisk kokkärlsdetektering. När en kastrull placeras på en kokzon tänds motsvarande reglage automatiskt och zonen går in i vänteläge.

Om detekteringssymbolen för kokkärl visas på displayen:



- har kokkärlet inte placerats på rätt kokzon.
- är kokkärlet inte lämpligt för induktionsmatlagning.
- är kokkärlet för litet eller inte ordentligt centrerat på kokzonen.
 - *Kokzonen fungerar inte om det inte finns ett lämpligt kokkärl på kokzonen.*

Inställning av effekt

Kokzonerna har 9 inställningar och ett boost-läge (b). När hällen har slagits på kan du välja önskad kokzon inom 5 sekunder. Justera effekten genom att vidröra skjutreglaget. Den första tryckningen ställer in nivån till den del av skjutreglaget du just vidrörde. Den inställda effektnivån ändras när du för fingret över skjutreglaget.

Nivån ökar när du för fingret åt höger. Nivån minskas när du för fingret åt vänster. När du tar bort fingret från skjutreglaget aktiveras kokzonen på den inställda nivån.

Boost-nivån

Du kan använda "boost"-funktionen för tillagning på högsta effektnivå under en kort tid (högst 5 minuter). Efter den maximala tiden för boost sänks effekten till nivå 9.

Varmhållningsfunktion

Använd denna funktion för att hålla maten varm direkt efter tillagningen (vid cirka 70 °C).

- Detta förhindrar att vätskor kokar över och bränner fast på kokkärlets undersida.
- Denna funktion kan aktiveras oberoende av varandra för alla kokzoner.
- När kokkärllet tas bort från kokzonen fortsätter varmhållningsfunktionen att vara aktiv i cirka 10 minuter. Den maximala varmhållningstiden är 2 timmar.

Automatisk uppvärmningsfunktion

Den här funktionen värmer upp kokzonen på nivå 9 för att snabbt uppnå önskad temperatur. Efter en inställd tidsperiod återgår effektnivån till den aktuella inställda nivån. Denna funktion är tillgänglig för effektnivåer mellan 1 och 8.

Effektnivå	Uppvärmningstid (sekunder)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Automatisk uppkokningsfunktion

Denna funktionen kokar automatiskt upp vatten. När kokpunkten är uppnådd ändras den valda zonen som standard till effektnivå 5 för att spara energi. Du kan när som helst ändra denna inställning med skjutreglaget när du använder den här funktionen.

Obs!

- Använd en kastrull med dricksvatten som är kallare än 40 °C.
- Vid uppkokningen får det inte finnas några andra ingredienser i kastrullen, såsom salt eller mat.
- Vattennivån i pannan måste vara mellan 3 cm och 6 cm.
- Uppkokningsfunktionen kan användas med eller utan lock.
- Uppkokningsfunktionens noggrannhet minskar om du fyller på mer vatten under uppvärmningen.

Användning

Lägg fingerspetsen plant på en knapp eller på skjutreglaget för bästa resultat. Du behöver inte utöva något tryck. Touchknapparna reagerar redan på ett lätt tryck med fingertoppen. Hantera inte reglagen med några andra föremål.

Varje tryck på en knapp eller aktivering av skjutreglaget bekräftas med en ljudsignal.

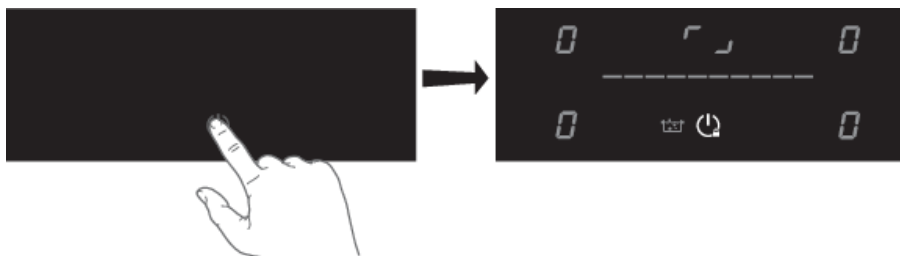
Börja laga mat

1. Tryck och håll på/av-knappen intryckt tills du hör en ljudsignal.

- *Alla kokzonsdisplayer visar "0" vilket indikerar att induktionshällen har gått in i vänteläget.*

TIPS!

Om hällen inte används inom 25 sekunder stängs den av automatiskt.



2. Ställ ett lämpligt kokkärl på kokzonen.

- *Se till att kokkärlets botten och kokzonens yta är rena och torra.*

TIPS!

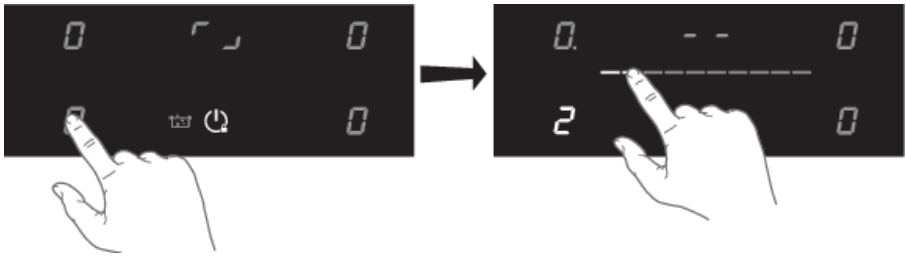
Så länge punkten inte blinkar är kokzonen vald och effektnivån kan ställas in.

3. Kokzonen upptäcker automatiskt kokkärllet. Välj en annan kokzon genom att trycka på kokzonsknappen för önskad kokzon eller placera en kastrull till på en annan kokzon.

- *En pipsignal hörs.*
- *Den valda kokzonens display visar "0" med högre ljusstyrka i ca 3 sekunder.*

4. Inom 3 sekunder ställer du in effektnivån med skjutreglaget.

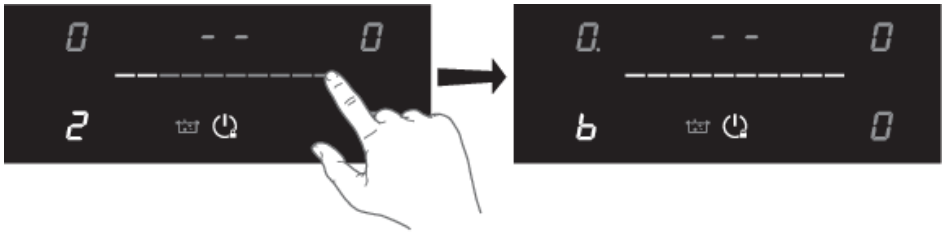
- *Kokzonen börjar på den nivå som har ställts in.*
- *Välj en högre eller lägre nivå med skjutreglaget.*
- *Efter 5 sekunder stängs skjutreglaget av.*



Användning av Boost-nivån

Du kan använda boost-funktionen för att under högst 5 minuter laga mat med den allra högsta effektnivån.

- Tryck på skjutreglaget och för det hela vägen till höger.
 - "b" visas på displayen.
 - Efter den maximala boosttiden sänks effekten till effektnivå 9.



Avsluta tillagningen

- Tryck på knappen för en kokzon för att stänga av zonen.
- Stäng av induktionshällen genom att trycka på på/av-knappen.

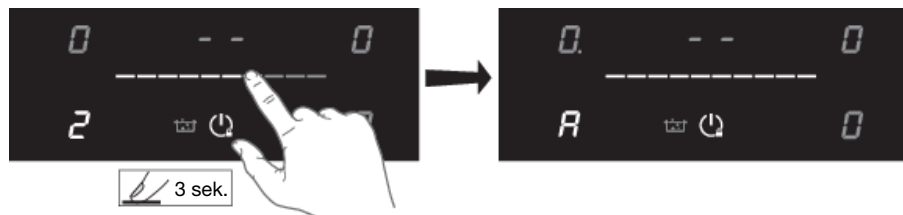
HET YTA!

Symbol **H** visas i displayen för kokzonen som är för varm för att röra vid. Symbolen försvinner när ytan har svalnat till en säker temperatur. Detta kan också användas som en energibesparande funktion: om du vill värma andra kokkärl, använd kokzonen som fortfarande är varm.

Aktivera den automatiska uppvärmningsfunktionen

- Sätt på hällen och ställ ett lämpligt kokkärl på en kokzon.
- Tryck på kokzonsknappen för önskad kokzon.
- Vidrör skjutreglaget och håll fingret orörligt i minst 3 sekunder på önskad nivå (mellan 1 och 8).

Användning



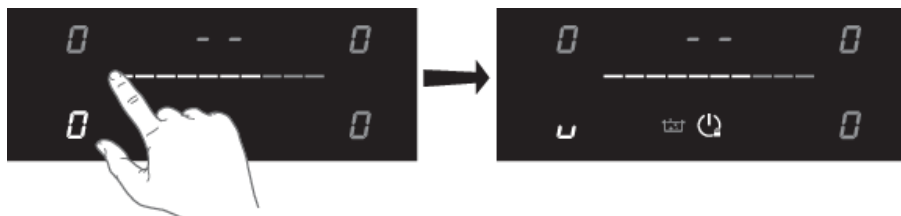
- Ett "A" visas på displayen, omväxlande med den valda effektnivån. När den automatiska uppvärmningstiden har löpt ut växlar kokzonen automatiskt till den valda nivån som visas permanent på displayen.

4. Stäng av den automatiska uppvärmningsfunktionen genom att välja aktuell kokzon och vidröra skjutreglaget.

Start av varmhållningsfunktionen

1. Sätt på hällen och ställ ett lämpligt kokkärl på en kokzon.
2. Tryck på kokzonsknappen för önskad kokzon.
3. Tryck på skjutreglaget och skjut det hela vägen till vänster mellan nivåerna 0 och 1 för att aktivera varmhållningsfunktionen.

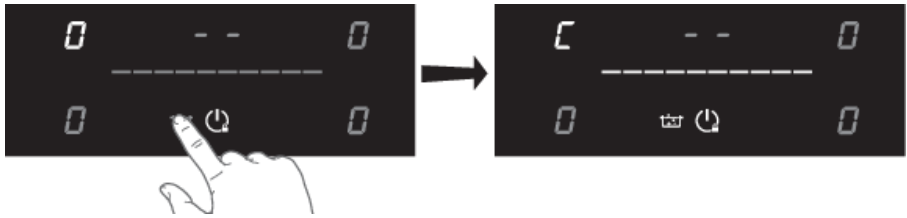
- Håll varm-symbolen "u" visas på displayen. Funktionen "Varmhållning" är vald.



4. Ställ effektnivån på "0" för att stänga av varmhållningsfunktionen.

Start av funktionen för automatisk uppkokning

1. Sätt på hällen och ställ ett lämpligt kokkärl på en kokzon.
2. Tryck på kokzonsknappen för önskad kokzon.
 - Funktionen för automatisk uppkokning fungerar endast på kokzoner med diametern 210 mm!
3. Aktivera uppkokningsfunktionen genom att trycka på uppkokningsknappen
 - Displayen visar "C". Uppkokningsfunktionen väljs.



4. Ställ effektnivån på "0" för att stänga av uppkokningsfunktionen.

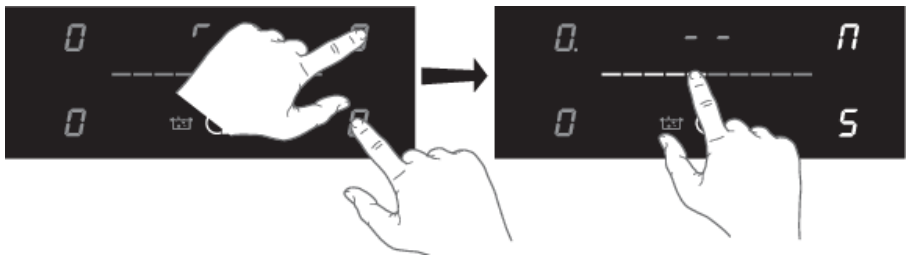
Sammankoppling av kokzoner Bridge Induction

Två Bridge Induction kokzoner kan anslutas till varandra. Detta skapar en stor zon som kan användas som exempelvis en grillplatta eller en fiskpanna på samma effektnivå. Det valda kokkärlet måste vara tillräckligt stor för att täcka mitten av den främre och bakre kokzonen (minst 22 cm).

TIPS!

Denna sammankoppling kan utföras om hällen detekterar kokkärl på båda kokzonerna. Om du vill använda två olika kastruller ställer du först en kastrull på den främre kokzonen och ställer in dess effektnivå. Placera den andra kastrullen på den bakre kokzonen och välj effektnivå för den bakre zonen.

1. Tryck samtidigt på knapparna för de båda kokzonerna på vänster eller höger sida.
 - Den bakre kokzonsdisplayen visar en symbol för sammankoppling för att indikera att de två kokzonerna är anslutna.
2. Ställ med skjutreglaget önskad effekt för de två sammankopplade kokzonerna.



3. För att senare ändra den sammankopplade kokzonens effekt börjar du med att trycka på knappen för den främre kokzonen.

Koppla ifrån två sammankopplade kokzoner Bridge Induction

1. Vidrör samtidigt kokzonsknapparna för de sammankopplade kokzonerna.
 - Symbolen för sammankoppling försvinner på den bakre kokzonsdisplayen.

Timerreglage

Användning av kökstimer (nedräkning)

Användning

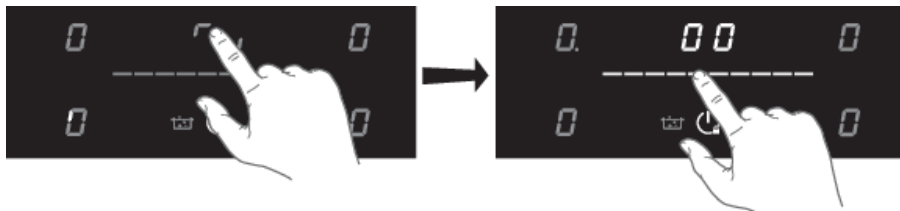
TIPS!

Äggklockan är inte ansluten till en kokzon. Äggklockan stänger inte av en kokzon.

Hällen är påslagen och ingen effektnivå har ställts in för någon kokzon.

1. Vidrör timerknappen för att aktivera timern.

- *Timerdisplayen visar "00".*



2. Ställ in önskad tid med skjutreglaget (mellan 0 och 99 minuter).

- *Svep från vänster till höger för att ställa in en tid. Om du sveper snabbt från vänster till höger och i slutet lyfter fingret från skjutreglaget fortsätter den inställda tiden att öka. Svep från höger till vänster för att minska tiden.*
- *När tiden är inställd börjar den räkna ner.*
- *Timerdisplayen visar återstående tid.*
- *Under den sista minuten visas tiden i sekunder.*
- *Timern blinkar och larmet piper efter att den inställda tiden har passerat.*

3. Tryck på timerknappen för att stänga av larmet.

- *Larmet stängs av automatiskt efter 2 minuter (ställs in i menu-U7).*

TIPS!

- Tryck på timerknappen och vidrör sedan skjutreglaget vid läget "0" för att stänga av timern innan nedräkningen har avslutats.

Användning av timern med funktion för automatisk avstängning

TIPS!

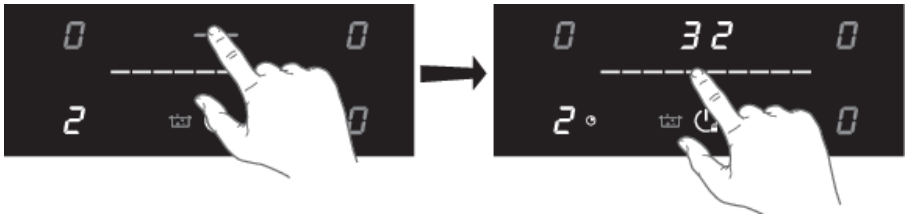
Tillagningstimern är ansluten till en kokzon. När den inställda tiden har gått stängs kokzonen av automatiskt.

Hällen är påslagen och för minst en kokzon har en effektnivå ställts in.

1. Tryck på kokzonsknappen för önskad kokzon.

2. Tryck på timerknappen.

- *Timersymbolen för den aktiva tillagningstimern börjar lysa intensivt.*



3. Ställ in önskad tid med skjutreglaget (mellan 0 och 99 minuter).
 - Sveg från vänster till höger för att ställa in en tid. Om du svep snabbt från vänster till höger och i slutet lyfter fingret från skjutreglaget fortsätter den inställda tiden att öka. Sveg från höger till vänster för att minska tiden.
 - Om du vill ställa in en kortare tid än 10 minuter trycker du på timerknappen en gång till.
 - *Den valda tillagningszonen stängs av automatiskt när den inställda tiden har gått.*
 - *Timern blinkar och larmet piper efter att den inställda tiden har passerat.*
4. Tryck på timerknappen för att stänga av larmet.
 - *Larmet stängs av automatiskt efter 2 minuter (ställs in i menu-U7).*

TIPS!

Alla kokzoner kan ha en koktimer som har ställts in. Displayen visar alltid tiden för kokzonen med kortast återstående tid.

Ändra den förinställda tillagningstiden

Tillagningstiden kan ändras när som helst under användning.

1. Tryck på knappen för kokzonen, vars timer du önskar justera.
 - *En zon som är kopplad till tillagningstimern anges med en blinkande timersymbol ovanför kokzonens display.*
2. Tryck på timerknappen.
3. Använd skjutreglaget för att ändra inställd tid.

Kontrollera återstående tillagningstid

1. Tryck på kokzonsknappen för att välja den zon som du vill se den återstående tiden för.
 - *En zon som är kopplad till tillagningstimern anges med en blinkande timersymbol intill kokzonens display.*
 - *Timern visar återstående tid för den valda kokzonen.*
 - *Under nedräkningens sista minut visas återstående tid i sekunder.*

Stänga av tillagningstimern

Om du vill stänga av tillagningstimern innan den förinställda tiden har gått ut:

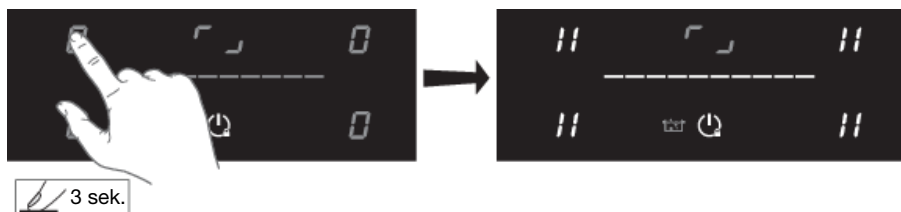
1. Tryck på kokzonsknappen för att välja den zon som du vill stänga av tillagningstimern för.
 - *En zon som är kopplad till tillagningstimern anges med en blinkande timersymbol intill kokzonens display.*

Användning

2. Ställ tiden till "0" med skjutreglaget.
 - *Timersymbolen lyser inte längre starkt.*

Pausa tillagningen

1. Starta hällen.
2. Tryck på knappen för valfri kokzon i 3 sekunder.
 - *Alla displayer visar paussymbolen.*
 - *Kokhällen är nu pausad.*



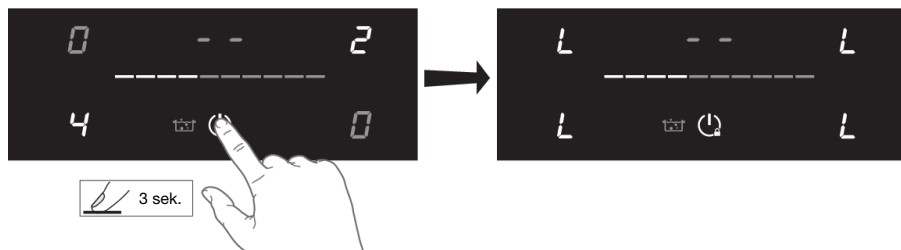
3. Tryck på knappen för valfri kokzon i 3 sekunder för att avbryta pausläget.
 - *Symbolen för paus försvinner på alla displayer.*

Barnlåset

Induktionshällen är försedd med ett barnsäkert lås med vilket man kan låsa hällen. Det förhindrar att kokzonerna slås på oavsiktligt.

Det går även att välja "Automatiskt barnlås". Hällen aktiverar då automatiskt barnlåset när den har stängts av. Detta kan aktiveras i användarmenyn (U8).

1. Tryck på på/av-knappen i ungefär 3 sekunder.
 - *Hällens inställningar är låsta.*
2. Tryck på på/av-knappen en gång till i 3 sekunder för att låsa upp hällen.

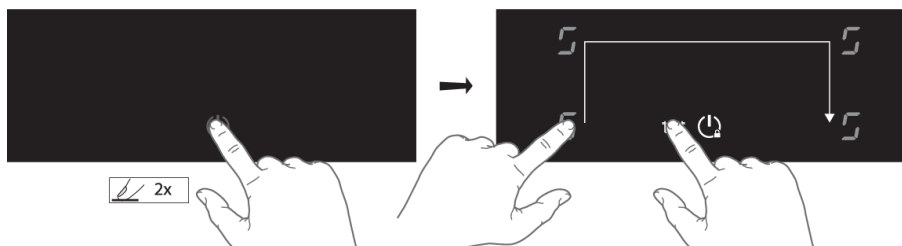


TIPS!

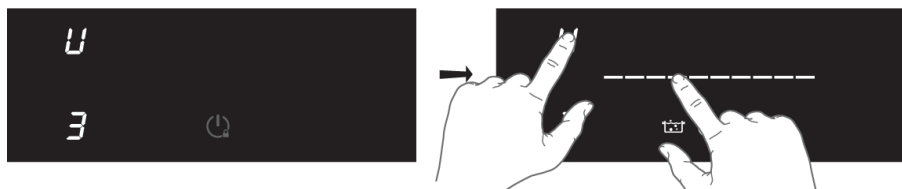
Användarmenyn gör det möjligt för användaren att ställa in funktionen på hållen efter önskemål. Detta gäller både ljud (ton och volym) och visuella symboler.

Inställning av effektbegränsaren (U0) får endast utföras av en registrerad och kvalificerad installatör.

1. Tryck och håll på/av-knappen intryckt tills du hör en ljudsignal.
2. Tryck på på/av-knappen igen inom 3 sekunder.
 - *Indikationen för uppkokningsfunktionen blinkar.*
3. Tryck länge på uppkokningsknappen.
4. Tryck sedan på varje kokzonsknapp i medurs ordning (börja med kokzonsknappen längst fram till vänster).



5. Släpp uppkokningsknappen.
 - *U blinkar växelvis med 0 på kokzonsdisplayen längst bak till vänster.*
 - *Konfigurationsvärdet visas i kokzonsdisplayen längst fram till vänster.*
6. Tryck på kokzonsknappen längst bak till vänster och välj rätt menykod (se tabell).



7. Tryck på knappen för kokzonen framme till vänster och välj rätt värde (se tabell).
8. Bekräfta inställningen och tryck och håll ned på/av-knappen tills du hör en ljudsignal.



Användarmeny

Menykod	Beskrivning	Konfigurationsvärde
U0	Effektbegränsare (se kapitlet "Installation")	Min. 2 800W/max. 7 400 W (standard)
U2	Ljud med volymknapp	0 - 1 - 2 - 3
U3	Volym larmsignal	0 - 1 - 2 - 3
U4	Belysningsnivå display	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Nedräkningsanimering (på eller av)	0 - 1
U6	Detektering av kokkärl på hällen (på eller av)	0 - 1
U7	Timer för nedräkning av ljud-signal	0 - 1 - 2
U8	Automatiskt barnlås	0 - 1

Rengöring av glasskivan

Efter varje användning, vänta tills den glaskeramiska ytan har svalnat och rengör den. I annat fall kommer orenheter att bränna fast i det heta ytan nästa gång du använder hällen.

För regelbundet underhåll av den glaskeramiska hällen, använd speciella skötselprodukter som skapar en skyddsfilm på ytan för att förhindra att smuts fastnar.

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

💡 INFORMATION!

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

Skytningen kan förslitas om aggressiva eller slipande rengöringsmedel eller kockärl med ojämn eller skadad botten används.

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

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

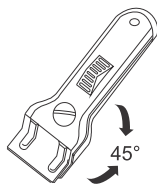
Använd särskilt rengöringsmedel för glaskeramiska ytor vid envis smuts. Följ tillverkarens anvisningar. Var noga med att få bort alla rester av rengöringsmedlet eftersom de kan skada den glaskeramiska ytan när värmezonen hettas upp.

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

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

💡 INFORMATION!

Skrapan ingår inte i produktens utrustning.



💡 INFORMATION!

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

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

Underhåll

TIPS!

Aktivera barnspärren innan du rengör hällen.

Daglig rengöring

- Även om matspill inte kan bränna fast på glaset rekommenderar vi ändå att du rengör hällen omedelbart efter användning.
- För daglig rengöring är en fuktig trasa med ett mildt rengöringsmedel bäst.
- Torka med hushållspapper eller en torr kökshandduk.

Envisa fläckar

- Även svåra fläckar kan tas bort med ett mildt rengöringsmedel som till exempel diskmedel.
- Ta bort vattenfläckar och kalkavlagringar med rengöringsvinäger.
- Metallmärken (orsakade av att kokkärl har skjutits över ytan) kan vara svåra att få bort. Det finns specialprodukter för detta ändamål.
- Använd en fönsterskrapa för att ta bort matrester. Smält plast och socker tas också bäst bort med en fönsterskrapa.

OBS!

- Använd aldrig slipande rengöringsmedel. De lämnar repor där smuts och kalk kan ansamlas.
- Använd aldrig något vasst såsom stålull eller skurmedel.

TIPS!

Konsultera webbplatsen för ytterligare anvisningar gällande underhåll och rengöring!

Allmänt

OBS!

Om du ser en spricka i glasskivan (oavsett hur liten) ska du stänga av hällen omedelbart och koppla bort strömförsörjningen (ta ur kontakten från uttaget).

Kontakta sedan serviceavdelningen.

Felsökningstabell

Om din gashäll inte fungerar ordentligt betyder det inte alltid att den är defekt. Försök att hantera problemet själv först genom att kontrollera punkterna nedan eller besök webbplatsen för mer information.

Symptom	Möjlig orsak	Lösning
Induktionszoner		
Tecken visas på skärmen när apparaten ansluts för första gången.	Detta är en standardinställning.	Normal användning.
Fläkten körs i flera minuter efter att hällen har stängts av.	Hällen svalnar.	Normal användning.
En svag lukt märks de första gångerna hällen används.	Den nya produkten värms upp.	Detta är normalt och försvinner när hällen har använts några gånger. Vädra köket.
Kokkärlen väsnas under matlagningen.	Detta orsakas av energin som flödar från hällen till kastrullen.	Detta är normalt för vissa kokkärn, speciellt vid höga inställningar. Detta skadar inte kokkärnen eller hällen.
Du har satt på en kokzon, men skärmen blinkar fortfarande.	Kokkärlet du använder är inte lämpligt för induktionshäll eller har för liten diameter.	Använd ett lämpligt kokkärn (se kapitel Kokkärn)
En kokzon slutar plötsligt att fungera och du hör en signal.	Den förinställda tiden har löpt ut.	Stäng av signalen med ett tryck på timerknappen.
Hällen fungerar inte, och inget visas på skärmen.	Strömtillförsel saknas på grund av en defekt kabel eller en felaktig anslutning.	Kontrollera säkringarna och den elektriska brytaren (om det inte finns något uttag).
Displayen visar Er47 eller Er400.	Apparaten har inte anslutits korrekt.	Kontrollera elanslutningarna.
Er03 visas på displayen.	Kontrollpanelen är smutsig eller blöt.	Rengör kontrollpanelen.
E2 visas på displayen.	Tom panna värmdes upp på kokzonen.	Vänta tills kokzonen svalnat eller fyll kärlet med ingredienser.
Displayen visar E5 eller E6.	Spänningen i elnätet är för hög.	Anslut hällen i enlighet med märkskylten och instruktionerna.

Felsökning

Tabellen fortsätter från föregående sida

Symptom	Möjlig orsak	Lösning
E8 visas på displayen.	Luftcirkulationen är otillräcklig.	Se till att ventilationsöppningarna under kokplattan är öppna.
Andra felkoder.		Kontakta serviceavdelningen.

Om strömsladden är trasig måste den bytas av tillverkaren, dennes serviceagent eller behöriga personer för att undvika fara.

Säkerhet

Om säkerhetsanvisningarna och varningarna inte följs kan inte tillverkaren hållas ansvarig för eventuella följdskador.

- Denna produkt får endast anslutas av en registrerad installatör.
- Kontrollera om apparaten har fått transportskador. Anslut inte en skadad apparat.
- Väggarna och bänkskivan som omger apparaten skall vara värmebeständiga upp till minst 105 °C.
- Bänkskivan hållen är inbyggd i skall vara plan.
- Lokala föreskrifter angående luftevakuering måste uppfyllas.

Elanslutningarna

- Dette produkt skal altid jordes.
- Elanslutningen måste följa nationella och lokala föreskrifter.
- Innan installation, kontrollera att de lokala fördelningsförhållandena (nätspänning och frekvens) och inställningarna på apparaten är kompatibla.
- Nätspänning, frekvens, effekt och det land som apparaten har konstruerats för anges på apparatens märkskylt.
- För klass I-apparater, kontrollera att elsystemet i din bostad erbjuder korrekt jordning.
- Väggtugg och stickpropp ska alltid vara åtkomliga
- Om stationära apparater inte monteras med en matningskabel och en kontakt, eller på andra sätt kan frångåttas från elnätet med en kontaktseparation i alla poler som ger full frångåttas under villkoren för överspänning kategori III, måste sätt att frångåttas finnas integrerat i det fasta kablageret i enlighet med kopplingsreglerna. Detta gäller även apparater med matningskabel och kontakt där kontakten inte är nåbar efter att apparaten har installerats. Montering av en allpolig brytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm i det fasta kablageret uppfyller detta krav.
- Anslutningskabeln ska hänga fritt och inte matas genom en låda.
- För att ansluta ska en godkänd kabel med rätt kabel diameter som passar för anslutningen användas. Kabelhöljet bör vara tillverkat av gummi (föredras av typen H05V2V2 eller H07V2V2).
- Innan du ansluter spisen bör du försäkra dig om att spänningen på märkskylten stämmer överens med spänningen i nätströmmen som spisen ansluts till.
- Anslutningen ska justeras till strömmen och säkringarna.
- Apparaten får inte anslutas till strömförsörjningen via ett multiuttag eller en förlängningskabel. Säker användning av utrustningen kan då inte garanteras.
- Efter installationen måste alla strömförande och isolerade delar skyddas mot kontakt.

VARNING!

Om skruvar eller fästelement för installation inte används enligt beskrivningen i installationsanvisningarna kan det leda till elektriska stötar.

Service

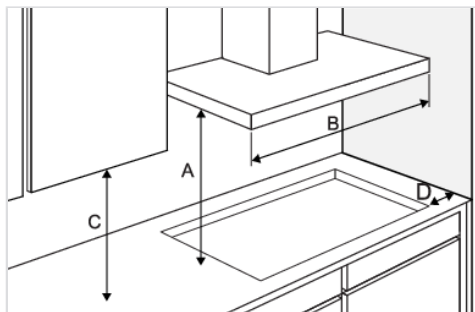
- Frångåttas apparaten från strömförsörjningen innan reparationsarbeten påbörjas.

Installation

- Defekta delar får endast bytas ut mot originaldelar. Tillverkaren kan endast garantera att originaldelar uppfyller säkerhetskraven.

Förberedelser för montering

Fritt utrymme kring spisen



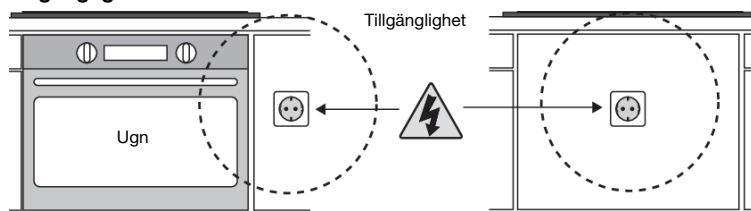
A (>mm) = 650

B (>mm) = 900

C (>mm) = 450

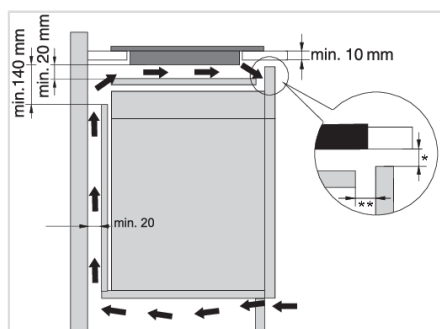
D (>mm) = 50

Tillgänglighet



Luftintag i det nedre köksskåpet

Normal drift av hällens elektroniska komponenter kräver god luftcirkulation.

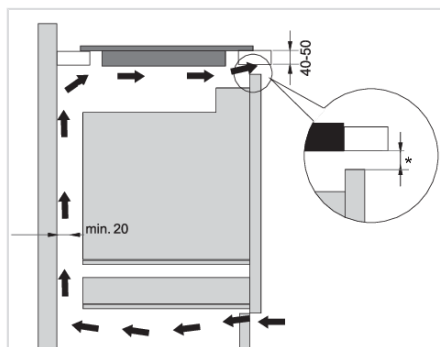


Nedre skåp utan ugn

- Det måste finnas en öppning i skåpets bakre vägg med en höjd av minst 140 mm längs hela skåpets bredd.
- Det ska finnas minst 20 mm fritt utrymme mellan produktens nedre ände och mellanväggspanelen. Tillräcklig ventilation bör vara möjlig från baksidan.

Hällen är utrustad med en fläkt som sitter i den nedre delen. Om det finns en låda direkt under bänkskivan ska den inte användas för förvaring av små föremål eller papper eftersom de riskerar att sugas upp av fläkten, och därmed skada fläkten och kylsystemet. Använd inte heller lådan för förvaring av aluminiumfolie eller brandfarliga ämnen eller vätskor (t.ex. sprayflaskor). Håll sådana ämnen på avstånd från spishällen. Explosionsrisk! Det bör finnas minst 20 mm fritt utrymme mellan innehåll i lådan och fläktens insug.

Installation



Underskåp med ugn

- Under induktionshällen får endast ugnar med kylfläkt installeras. Innan du installerar ugnen måste köksskåpets bakre vägg avlägsnas på den plats installationen görs. Dessutom bör det finnas en öppning som är minst 6 mm hög på framsidan, längs hela skåpets bredd.
- Om andra apparater installeras under hällen kan vi inte garantera att de fungerar korrekt.

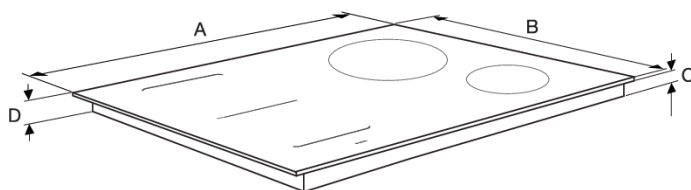
OBS!

* För optimal prestanda för hällen rekommenderas ett ventilationsmellanrum på ≥ 6 mm.

** Ett mellanrum på 20 mm rekommenderas framtill mellan skåpet och mellanliggande hylla för bättre ventilation av hällen.

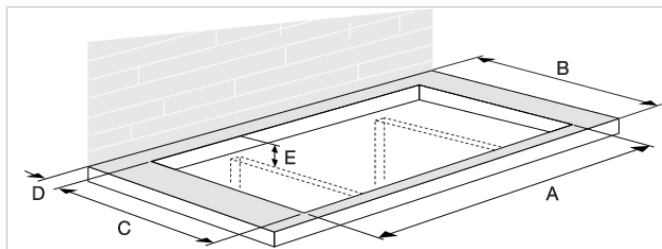
Inbyggd

Apparatens mått



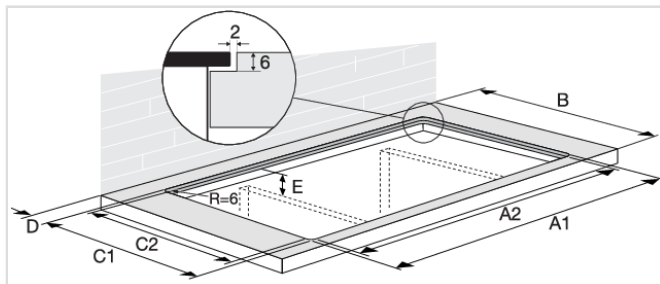
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
HI26xxx	595-600	520-526	50	54
HI28xxx	795-800	520-526	50	54

Urtag i arbetsbänken



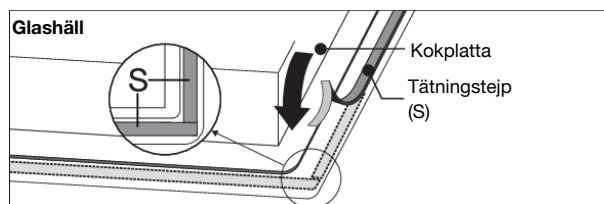
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
HI26xxx	560-562	Min. 600	490-492	Min. 40	Min. 60
HI28xxx	750-752	Min. 600	490-492	Min. 40	Min. 60

Urtag i arbetsbänken (kant-i-kant)



	A1 (mm)	A2 (mm)	B (mm)	C1 (mm)	C2 (mm)	D (mm)	E (mm)
HI26xxx	604	560-562	Min. 600	524	490-492	Min. 40	Min. 60
HI28xxx	804	750-752	Min. 600	524	490-492	Min. 40	Min. 60

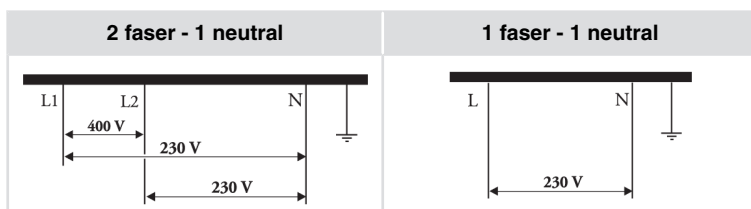
Tätningstejp



Elanslutningarna

Bestämning av befintlig elektrisk anslutning

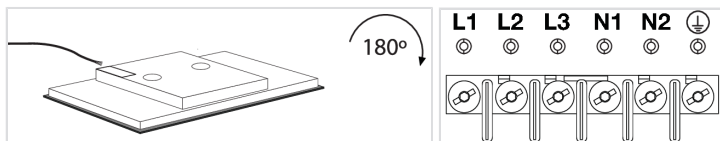
- Kontrollera spänningen. Innan du ansluter spisen bör du försäkra dig om att spänningen på märkskylten stämmer överens med spänningen i nätströmmen som spisen ansluts till. Spänningen, (220–240 V mellan L och N) bör kontrolleras av en fackman med hjälp av en lämplig mätutrustning.
- Kontrollera de spänningar som finns enligt indikationerna i diagrammen nedan.



Installation

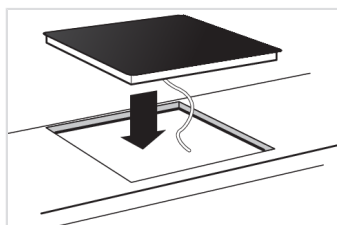
Kopplingsschema

Se efter i kopplingsschemat på botten av produkten.



1. Öppna locket på anslutningsboxen.
2. Dra strömladden genom en dragavlastning (klämma) som skyddar sladden från att dras ut. Anslut kablar enligt din typ av produkt.
3. Gör nödvändiga kopplingar mellan terminalerna med de medföljande terminalbroarna. Terminalbroarna tillhandahålls separat.

Placera induktionshällen i den utsågade öppningen.



Effektbegränsare

⚠ VARNING!

Inställning av effektbegränsaren bör endast utföras av en registrerad och kvalificerad installatör. Läs säkerhetsföreskrifterna och installationsanvisningarna noggrant.

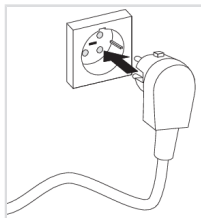
Hällen är utrustad med en effektbegränsare. Om den totala effekten av aktiva kokzoner överstiger den maximala tillgängliga mängden effekt sänks effekten automatiskt. Displayen för kokzonen vars effekt sänks blinkar först, därefter sänks nivån automatiskt till högsta tillgängliga effekt.

Från fabrik är strömbegränsaren inställd på (2 x) 3 700 W (7 400 W totalt), men denna inställning kan sänkas till lägst (2 x) 1 400 W (2 800 W totalt) (i steg om 100 W).

Konfiguration av effektbegränsare

1. Öppna användarmenyn och välj U0 (se kapitlet "Användarmeny").
2. Tryck på vänster sida av skjutreglaget för lägre tillgänglig effekt och till höger för högre tillgänglig effekt.

Ansluta och testa



- Anslut produkten till strömförsörjning (med jordad anslutning). Erforderlig nominell spänning och frekvens för produkten anges på produktens märkskylt/etikett med grundläggande information.
- Testa om apparaten fungerar korrekt.
- För infälld montering, täta runt hällen (se "Infälld montering i bänkskivan").

Ta bort den inbyggda hällen

Koppla bort produkten från elnätet och koppla bort den från frånluftskanalen. Använd ett lämpligt verktyg för att ta bort silikontätningen runt om den. Ta bort produkten genom att trycka den uppåt från undersidan.

OBS!

Försök inte ta bort hällen från ovansidan av bänken!

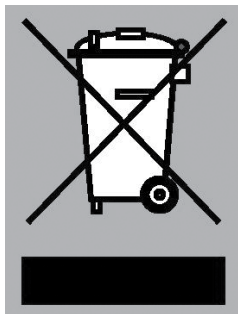
Kassering av produkten och förpackningen

Ekologiskt hållbara material har använts vid tillverkningen av denna produkt. Denna produkt ska kasseras på ett ansvarsfullt sätt när dess livslängd är slut. Fråga dina lokala myndigheter för mer information om hur du gör detta.

Emballaget är återvinningsbart. Följande material kan ha använts:

- kartong;
- polyetylenfilm (PE);
- CFC-fri polystyren (PS fast skum).

Kassera dessa material på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med miljöföreskrifterna.



Produkten är märkt med symbolen överkryssad soptunna för att påminna dig om skyldigheten att kassera elektriska hushållsprodukter separat. Detta betyder att enheten inte får ingå i normalt hushållsavfall när dess livslängd är slut. Enheten måste tas till en särskild lokal återvinningscentral för separat avfallshantering eller till en återförsäljare som tillhandahåller denna tjänst.

Separat insamling av hushållsprodukter hjälper till att förhindra eventuell negativ påverkan på miljön och på människors hälsa till följd av felaktig kassering. Det säkerställer att materialen som produkten består av kan återvinnas för att uppnå väsentliga besparingar av energi och råmaterial.

OBS!

Observera! Kasta inte en trasig keramisk glasplatta i glasåtervinningen utan ta den till kommunens återvinningscentral.



Försäkran om överensstämmelse

Vi intygar härmed att våra produkter uppfyller tillämpliga europeiska direktiv, beslut och förordningar, samt de krav som anges i refererade standarder.

[illegible]

Egna noteringar

[illegible]

[illegible]

Produktens identitetskort finns på undersidan av produkten.

Stick in produktens identitetskort här.

ASKO
Inspired by Scandinavia

www.asko.com



934212-a4



Rätten till ändringar förbehålles.