

Induktionshäll

ÄGARENS INSTRUKTIONSBOK

IKF160

OSBY
Vitvaror - helt enkelt

Läs noga igenom denna bruksanvisning!

Kära kund!

- Läs noga igenom denna bruksanvisning innan du använder produkten för första gången. Det hjälper dig att använda och underhålla den ordentligt samt förlänga livslängden på induktionshällen.
- Spara anvisningarna för senare användning om det skulle vara nödvändigt och se till att instruktionerna följer med om produkten byter ägare.

Denna bruksanvisning innehåller säkerhetsanvisningar, bruksanvisningar, installationsanvisningar och tips för problemlösning etc.

Innan du ringer efter service:

- läs avsnittet om felsökningstips. Detta hjälper dig att lösa några av de vanligaste problemen.
- om du inte kan lösa problemet själv, ring en auktoriserad service- tekniker för hjälp.

Om du ringer:

- ange enhetens fullständiga referens (modell, typ, serienummer). Denna information anges på märkskylten på enheten.
- ange var och vilken återförsäljare produkten är inköpt från och inköpsdatum.

Oberättigad tillkallelse av teknisk service:

Innan du ringer till service, kontrollera de felsökningsalternativ som är möjliga att åtgärda på egen hand. Om kravet på reparation av service- tekniker är omotiverat, ansvarar kunden själv för att betala kostnaderna som är förenade med servicen.

Reklamation:

Reklamation omfattar endast helt nya produkter som köpts i Sverige. Garantitiden gäller 24 månader från inköpsdatum mot uppvisande av kvitto, faktura eller motsvarande, varav inköpsdatum anges. Funktionsfel på produkten som uppstått på grund av felaktiga installationsförhållanden omfattas inte av garantiperioden. Reklamationsfristen påverkar inte köparens rättigheter enligt lagstiftningen.

Garantiperioden innefattar ej:

- fel eller skada som direkt eller indirekt orsakats som ett resultat av överbelastning, felaktig användning, missbruk, vårdslös behandling, otillräckligt underhåll, felaktig installation och/eller anslutning, variationer i spänning eller elektriska störningar eller reparation utförd av någon annan än en auktoriserad tekniker.
- fel eller skador som härrör från kommersiell eller annan användning av produkten som inte är i enlighet med användning av produkt avsedd för privata hushåll.
- ersättning för eventuella följdskador, inklusive skador på andra objekt, driftstörning etc. om det inte är fastställt enligt lag.

Transportskador:

Transportskador ska alltid konstateras vid leverans till kund och är i första hand en fråga mellan kunden och återförsäljaren. I de fall där kunden själv har ansvarat för transporten av produkten, åtar sig leverantören inga skyldigheter i samband med eventuella transportskador.

Eventuella transportskador ska anmälas omgående och senast 24 timmar efter att varan har levererats, annars kan kundens krav avslås.

Endast användning för privat hushåll:

Denna produkt är endast avsedd för privata hushållsändamål och ej för affärs- eller kommersiella ändamål (restaurang, café, kantiner, etc.) eller för uthyrning eller annan användning som inkluderar flera användare. I samband med kommersiella inköp ges ingen garanti, eftersom denna produkt endast är avsedd för privata hushållsändamål.

Viktigt!

Observera att som en följd av konstant utveckling och uppdatering av produkten kan tillverkaren göra ändringar utan föregående meddelande.



Bortskaffande

Korrekt bortskaffande

I enlighet med WEE's direktiv får denna produkt ej slängas tillsammans med annat hushållsavfall, utan ska lämnas på en återvinningsstation. På så vis bidrar du med att värna om miljön.

Varning!

Förpackningsmaterialet kan vara farligt för barn!

Plastdelarna är märkta med internationella standardföreteckningarna:
PE - polyetylen, t.ex. packningsplasten
PS - polystyren, t.ex. polstringsmaterialet
PO M - polyoxymetylen, t.ex. plastklämmor
PP - polypropylen, t.ex. salttratten
AB S - acrylonitril-butadien-styren, t.ex. kontrollpanelen

Elektrisk och elektronisk utrustning (EEE) innehåller material, komponenter och ämnen som kan vara farliga och skadliga för människors hälsa och för miljön när avfall av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE) inte kasseras korrekt.

Produkter som är märkta med en "överkryssad soptunna" ovan är elektrisk och elektronisk utrustning. Bilden symboliserar att avfallet från elektrisk och elektronisk utrustning inte ska kasseras med osorterat hushållsavfall, utan måste samlas in separat.

För detta ändamål har alla kommuner inrättat insamlingsssystem där avfall av elektrisk och elektronisk utrustning kan levereras gratis av medborgare på återvinningsstationer eller andra samlingsplatser eller hämtas direkt från hushållen. Ytterligare information kan erhållas från din kommun och lokala sophämtningstjänst.

Gratis till köpet av din nya induktionshäll!

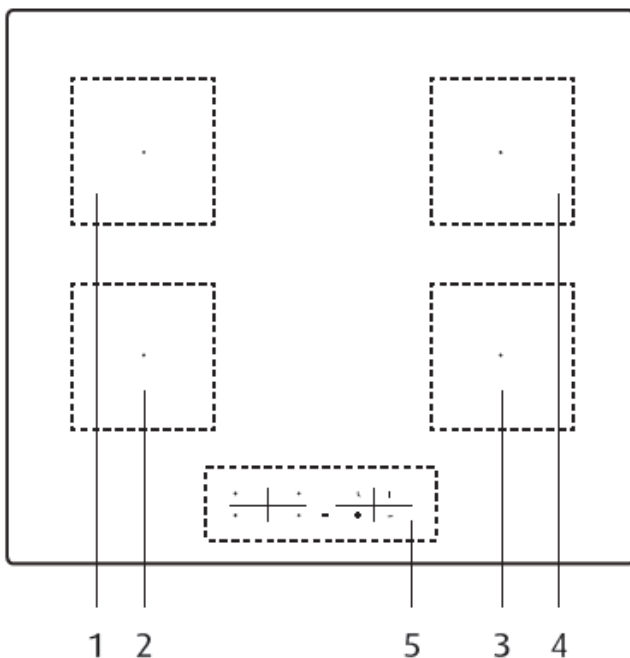
Vi rekommenderar att du spenderar lite tid på att läsa den här användar- och monteringsguiden för att förstå korrekt installation och användning.

För installation, läs monteringsdelen.

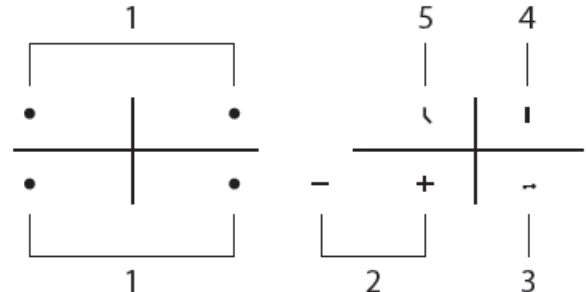
Läs noga igenom alla säkerhetsanvisningar innan användningen och använd bruksanvisningen och monteringsanvisningen för framtida referens.

Produktöverblick

Sett ovanifrån



- 1 max 1500 W zon
- 2 max 2000 W zon
- 3 max 1500 W zon
- 4 max 2000 W zon
- 5 kontrollpanel



Kontrollpanel

1. Valknappar för kokzoner
2. Strömknapp / timer-inställning
3. Knapplås
4. På / Av-knapp
5. Timer-knapp

Några ord om matlagning med induktion

Matlagning med induktion är en säker, avancerad, effektiv och ekonomisk matlagningsteknik. Det fungerar med hjälp av elektromagnetiska vibrationer som genererar värme direkt i pannan, i stället för indirekt genom att värma glasytan. Glaset blir bara varmt eftersom kastrullen gradvis värmer upp den.

Innan du börjar använda din nya induktionshäll

- Läs denna bruksanvisning och var särskilt uppmärksam på avsnittet "Säkerhetsanvisningar".
- Ta bort eventuell skyddsfilm som finns på induktionshällen.

Användning av "touch-knapparna"

- Knapparna svarar på beröring, tryck inte hårt på dem.
- Använd fingerdynan, inte fingertoppen.
- Du hör en pip varje gång en beröring registreras.
- Kontrollera att knapparna alltid är rena och torra och att de inte täcks av föremål (t.ex. ett verktyg eller en trasa). Även ett tunt lager vatten kan göra det svårt att använda knapparna.

Välj rätt köksredskap

Använd endast köksredskap med en bas lämplig för matlagning med induktion. Leta efter induktionssymbolen som finns på förpackningen eller längst ner på botten av redskapet.

Du kan kontrollera om dina köksredskap kan användas genom att utföra ett magnettest. För en magnet mot kastrullens botten. Om den fastnar är den lämplig för induktion.

Om du inte har en magnet:

1. Håll lite vatten i kastrullen/grytan som du vill kontrollera.
2. Om displayen inte blinkar och vattnet är uppvärmt, är kastrullen lämplig.

Köksartiklar av följande material är olämpliga:

Rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk bas, glas, trä, porslin, porslin och keramik.

- Använd inte köksredskap med ojämna kanter eller böjd botten. Se till att grytans botten är jämn, platt på glaset och i samma storlek som kokzonen.
- Använd grytor och kastruller, vars diameter är lika stor som den valda kokzonens omkrets. Användning av en gryta som är något större kommer att använda energin med maximal effektivitet. Om en mindre gryta används kan effekten bli mindre än väntat. Kokplattan kan ha svårt att känna av en kastrull under 140 mm.
- Centra alltid grytan i kokzonen.
- Lyft alltid av kastruller och grytor från induktionshällen - dra inte av dem eftersom de kan skrapa glaset.

Användning av din induktionshäll

Så här börjar du matlagningen

1. Tryck på "PÅ/AV" -knappen (ON/OFF)
2. När du har slagit på piper larmet en gång och alla displayer visar "-." eller "-." som indikerar att induktionshällen har gått in i standbyläge.
3. Placera en lämplig gryta på den kokzon du vill använda. Se till att botten av grytan och kokzonen är rena och torra.
4. När du trycker på knappen till den valda kokzonen kommer en indikator att blinka bredvid. Välj värmeinställningen genom att trycka på "-." eller "+." -knappen.

Om du inte väljer en värmeinställning inom en minut stängs induktionshällen automatiskt av. Du måste då börja om med steg 1.

Du kan alltid ställa in värmeinställningen under tillagningen.

Om displayen blinkar "U" växelvis med värmeinställningen betyder det att:

- du inte har placerat grytan i rätt kokzon, eller
- grytan inte är lämplig för matlagning med induktion, eller
- grytan är för liten eller inte korrekt centrerad på kokzonen.

Det sker ingen uppvärmning om det inte finns en lämplig gryta/kastrull på kokzonen. Displayen stängs automatiskt av efter 1 minut om det inte finns någon lämplig gryta på den.

När du är klar med matlagningen

Tryck på valknappen för kokzonen för att stänga av den genom att rulla ner till "0" eller samtidigt trycka på "-." och "+." -knapparna.

Kontrollera att displayen visar "0". Stäng av hela hällen genom att trycka på "PÅ/AV"-knappen (ON/OFF).

Se upp för heta ytor

När "H" lyser, visar det vilka kokzoner som är heta att röra vid. "H" kommer att försvinna när ytan svalnat till en säker temperatur. Den kan också användas som en energibesparande funktion om du vill värma fler kastruller efter varandra; använd den ännu varma kokzonen.

Låsning av valknapparna

- Du kan låsa knapparna för att förhindra oavsiktlig användning (t.ex. för barn som oavsiktligt slår på kokzonerna).
- När knapparna är låsta, avaktiveras alla tangenter utom "PÅ / AV"-knappen.

Låsa knapparna

Tryck på nyckel-knappen. Timerindikatorn visar "Lo".

Låsa upp knapparna

1. Kontrollera att induktionshällen är på.
2. Tryck och håll ned nyckelknappen en stund.
3. Du kan nu börja använda din induktionshäll.

När hällen är i låst läge, är alla knappar inaktiverade utom "PÅ/AV".

Du kan alltid stänga av induktionshällen med "PÅ/AV"-knappen i nödfall, men du måste låsa hällen före nästa aktivitet.

Överhettningsskydd

En installerad temperaturgivare kan övervaka temperaturen inuti induktionshällen. När temperaturen är för hög avstannar induktionshällen automatiskt aktiviteten.

Registrering av små objekt

När en olämplig storlek eller en icke-magnetiskt kastrull (t.ex. aluminium) eller något annat litet föremål (t.ex. kniv, gaffel, nyckel) har lämnats på hällen, går den automatiskt i "standby-läge" 1 minut. Fläkten fortsätter att kyla induktionshällen i ytterligare 1 minut.

Automatiskt avstängningsskydd

Automatisk avstängning är en säkerhetsfunktion i din induktionshäll. Den stängs av automatiskt om du glömmer att stänga av efter matlagningen. Standardtiden för avveckling av de olika effektstegen visas i tabellen nedan:

Effektsteg	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardtimer (timmar)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

När kastrullen har tagits bort kan induktionshällen avstanna uppvärmningen omedelbart och kokplattan stängs av automatiskt efter 2 minuter.

Personer med pacemaker bör konsultera sin läkare innan de använder den här enheten.

Använda timern

Timern kan användas på två olika sätt:

- Den kan användas som ett minuter. I så fall stänger timern inte av någon kokzon när den inställda tiden har gått ut.
- Man kan ställa in den för att stänga av en kokzon efter att den inställda tiden har gått ut.
- Man kan ställa in timern i upp till 99 minuter.

Använda timern som ett minuter

Om du inte väljer någon kok-zon

1. Kontrollera att spishällen är påslagen. Obs! Du kan använda minuturet även om du inte väljer någon kok-zon.
2. Tryck på timer-knappen, säkerhetsindikatorn börjar blinka och **“10”** visas i timer-displayen.
3. Ställ in tiden genom att trycka på knappen **“-”** eller **“+”** på timern. Tips Tryck på knappen **“-”** eller **“+”** en gång för att timern ska dra bort eller lägga till 1 minut. Håll ner knappen **“-”** eller **“+”** för att timern ska dra bort eller lägga till 10 minuter.
4. Tryck på **“-”** och **“+”** samtidigt raderar timern och **“00”** visas i minutdisplayen.
5. När tiden är inställd börjar den omedelbart räkna ned. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.
6. Ett pip hörs i 30 sekunder och timerindikatorn visar **“- -”** när den inställda tiden har gått.

Ställa in timern för att stänga av en kokzon

1. Tryck på valknappen i den kok-zon som du vill ställa in timern för. (t.ex. zon 1 #)
2. Tryck på knappen för timern, säkerhetsindikatorn börjar blinka och **“10”** visas i timer-displayen.
3. Ställ in tiden genom att trycka timer-kontrollen. Tips: Tryck på **“-”** eller **“+”** -knappen för timern en gång för att subtrahera eller lägga till 1 minut. Tryck och håll **“-”** eller **“+”** knappen intryckt för att timern ska subtrahera eller lägga till 10 minuter.
4. Tryck på **“-”** och **“+”** samtidigt raderar timern och **“00”** visas i minutdisplayen.
5. När tiden är inställd börjar den omedelbart räkna ned. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.
OBS! Den röda pricken bredvid effektindikatorn tänds och indikerar att zonen är vald.
6. När timern för matlagning löper ut stängs motsvarande kokzon automatiskt av. Andra kokzoner fortsätter att fungera om de tidigare varit påslagna.

Riktlinjer för matlagning

Var försiktig med stekning, eftersom olja och fett värms mycket snabbt, särskilt om du använder **“Power Boost”**. Vid extremt höga temperaturer antänds olja och fett spontant och detta utgör en allvarlig brandrisk.

Matlagningstips

- När maten börjar koka, sänk temperaturen.
- Med hjälp av ett lock reduceras tillagningstiden och sparar energi genom att behålla värmen.
- Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiden.
- Börja matlagningen vid hög temperatur och minska inställningen när maten värms upp.

Sjudning, riskokning

- Sjudning uppstår under kokpunkten, vid ca 85 ° C, när bubblor börjar komma upp sporadiskt till ytan av kokvätskan. Det är nyckeln till läckra soppor och fina grytor eftersom smakerna utvecklas när man inte överdriver kokandet av maten. Du bör även tillreda såser som innehåller ägg och mjöl under kokpunkten.
- Viss tillagning, inklusive matlagning av ris med absorptionsmetoden, kan kräva en högre inställning än den lägsta för att säkerställa att maten blir korrekt tillredd med den rekommenderade tiden.

Tillagning av kött

Så här lagar du saftiga, goda biffar:

1. Låt köttet ligga framme vid rumstemperatur i ca 20 minuter innan du lagar mat.
2. Värm en tjockbottnad stekpanna.
3. Pensla bägge sidor av biffen med olja. Stänk lite olja i stekpannan, lägg sedan köttet på den heta pannan.
4. Vänd bara steken en gång under tillagningen. Den exakta tillagningstiden beror på biffens tjocklek och hur välstekt du vill ha den. Tiden kan variera från ca. 2 - 8 minuter per sida. Tryck på biffen för att bedöma hur välstekt den är - ju fastare det känns, desto mer **“well-done”** blir den.
5. Låt köttet vila på en ljummen platta i ett par minuter före servering.

Wokning

- Välj en induktionskompatibel flatbottnad wok eller en stor stekpanna.
- Ha alla ingredienser och utrustning förberedda. Wokning bör ske snabbt. Om stora mängder ska tillagas, tillaga då i flera mindre portioner.
- Förvärm woken eller panna snabbt och tillsätt två matskedar olja.
- Stek först allt kött, lägg det sedan åt sidan och håll det varmt.
- Woka grönsakerna. När de är varma, men fortfarande krispiga, sätt kokzonen på en lägre inställning och lägg tillbaka köttet i woken och tillsätt såsen.
- Rör försiktigt i ingredienserna så att de blir genomvarma.
- Servera omedelbart.

Inställning av värme

Inställningarna nedan är endast vägledande. Den exakta inställningen beror på flera faktorer, inklusive dina köksredskap och den mängd du tillagar. Experimentera med induktionshällen för att hitta de inställningar som passar dig bäst.

Effektsteg	Lämpligt för:
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Försiktig uppvärmning av mindre mängder mat• Smälta choklad, smör och livsmedel som bränner lätt• Lätt sjudning• Långsam uppvärmning
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Återuppvärmning• Snabb sjudning• Riskokning
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Pannkakor
7- 8	<ul style="list-style-type: none">• Bryning• Koka pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• Wokning• Stekning• Få soppa att koka• Koka vatten

Underhåll och rengöring

Daglig nedsmutsning av glas (fingeravtryck, märken, fläckar av mat m.m. på glaset)

1. Slå av strömmen till hällen.
 2. Använd ett speciellt rengöringsmedel för induktionsspisar till hällen medan glaset är ljummet (men inte hett!)
 3. Tvätta och torka med en ren trasa eller hushållspapper.
 4. Slå på strömmen till hällen igen.
- När spishällen är avstängt kommer det inte att finnas någon indikering på "het-yta" ("H"), men kokzonen kan fortfarande vara varm! Var extremt försiktig!
 - Grova verktyg, vissa nylonskrapor och hårda slipmedel kan skrapa glaset. Läs alltid på etiketten för att kontrollera om ditt rengöringsmedel eller skurvamp är lämplig.
 - Lämna inte rester av rengöringsmedel på hällen: glaset kan få fläckar.

Fläckar av mat som kokat över och bränts fast ska avlägsnas omedelbart med en rakbladskrapa eller liknande avsedd för glasinduktionshällar, men se upp för ytan på de varma kokzonerna:

1. Slå av strömmen till hällen vid vägguttaget.
 2. Håll bladet eller redskapet i en vinkel på 30 ° och skrapa spillet mot ett kallt område på hällen.
 3. Tvätta och torka med en trasa eller hushållspapper.
 4. Följ stegen 2 till 4 för "borttagning av dagligt spill på glaset."
- Ta omedelbart bort fläckar från mat som bränns fast, sockerfläckar eller koka livsmedel. Om du låter dem svalna på glaset kan de vara svåra att ta bort eller permanent skada glasytan.
 - Skärskador: När säkerhetsskyddet har tagits av från skrapan är den rakbladsvass. Använd den med största försiktighet och förvara den utom räckhåll för barn.

Smuts och spill på tryckknapparna

1. Slå av strömmen till hällen.
 2. Sug upp spillet med en trasa eller hushållspapper.
 3. Torka rent med en fuktig svamp eller trasa.
 4. Torka ytan helt torr med hushållspapper.
 5. Slå på strömmen till hällen igen.
- Kokplattan kan avge en pipsignal och stänga av sig själv och touchknapparna fungerar kanske inte om det finns vätska på dem. Var noga med att torka området med touch-knapparna ordentligt innan du slår på spisen igen.

Tips och råd

Induktionshällen kan inte slås på:

- Ingen ström
- Se till att induktionshällen är ansluten till strömförsörjningen och att den är på.
- Kontrollera om det finns strömbrott i ditt hem eller i ditt område. Om du har kontrollerat allt och problemet kvarstår, ring en kvalificerad tekniker.

Tryckknapparna svarar inte vid beröring:

- Knapparna är låsta
- För att låsa upp knapparna, se avsnittet "Använda induktionshällen" för instruktioner.

Tryckknapparna är svåra att använda:

- Det kan finnas ett tunt lager vatten på kontrollerna, eller du kanske använder fingertoppen när du trycker på knapparna.
- Se till att området med tryckknapparna är torrt och använd "fingerdynan" när du trycker på knapparna.

Glaset har repats:

- Köksredskap med skarpa kanter har använts.
- Användning av olämpligt slipmedel eller rengöringsmedel.
- Använd matlagingsutrustning med platt och jämn botten. Se "Välj rätt köksredskap".
- Se "Underhåll och rengöring".

Vissa grytor och kastruller ger ifrån sig klickande ljud:

- Det kan bero på hur dina matlagingsredskap är tillverkade (olika metallskikt vibrerar annorlunda).
- Detta är normalt för köksredskap och indikerar inget fel.
- Induktionsplattan avger ett lågt, surrande ljud vid hög värme.
- Detta beror på induktionstekniken för matlagning.
- Detta är normalt, men ljudet ska tonas ned eller helt försvinna när du sänker värmen.

Fläktbuller från induktionshällen:

- En fläkt inbyggd i induktionshällen är påslagen för att förhindra att elektroniken överhettas. Den kan fortsätta en stund även efter att induktionshällen har stängts av.
- Detta är normalt och kräver ingen åtgärd. Stäng inte av induktionshällen via vägguttaget medan fläkten är igång.

Kastruller blir inte heta och visas i displayen:

- Induktionshällen kan inte upptäcka kastrullen eftersom den inte är lämplig för matlagning med induktion.
- Induktionshällen kan inte upptäcka kastrullen eftersom den är liten för kokzonen eller inte korrekt centerad på den.
- Använd matlagingsredskap som är lämpliga för matlagning genom induktion. Se avsnittet "Välj rätt köksredskap".
- Centrera pannan och kontrollera att dess bas motsvarar kokzonens storlek.

Induktionshällen eller kokzonen har oväntat stängt av sig själv, en ton hörs och en felkod visas (vanligtvis en eller två siffror i timervisningen för matlagning).

→ Tekniskt fel.

- Observera felmeddelandena och siffrorna, stäng av strömmen till induktionshällen vid vägguttaget och kontakta en kvalificerad tekniker.

Felindikering och åtgärd

Om något onormalt uppstår går induktionshällen automatiskt i skyddat läge och visar motsvarande skyddskoder:

Felindikering	Möjlig orsak	Åtgärd
F3 - F8	Fel i temperatur-sensorn	Kontakta återförsäljaren
F9 -FE	IGBT-fel i tempertur-sensorn	Kontakta återförsäljaren
E1 / E2	Onormal spänning	Kontrollera om strömförsörjningen är normal. Slå på strömmen efter att elförsörjningen blivit normal.
E3 / E4	Onormal temperatur	Undersök grytan
E5 / E6	Dålig värmeutstrålning från induktionskokplattan	Låt hällen svalna och sätt därefter på spisen igen.

Ovanstående är bedömning och åtgärd av vanliga misstag.

Manipulera inte med enheten själv för att undvika risker och skador på induktionshällen.

Tekniska specifikationer

Spishäll	IKF 160
Kokzoner	4 zoner
Matningsspänning	220-240 V ~ 50 / 60Hz
Installerad el	6400 - 7200 W
Produktstorlek L x W x H (mm)	590 x 520 x 60
Monteringsdimensioner A x B (mm)	560 x 490

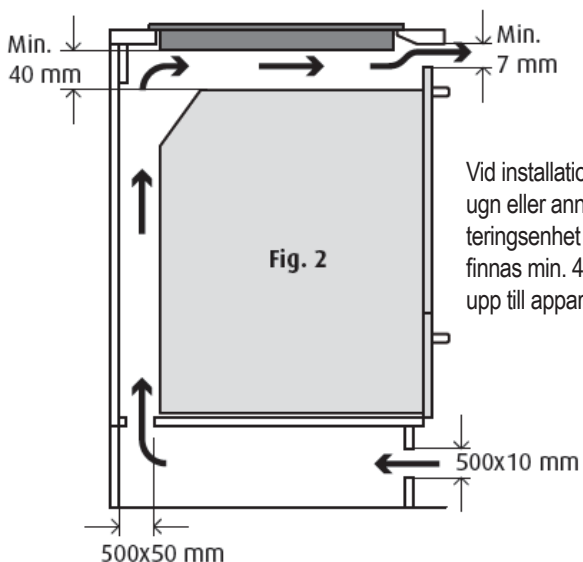
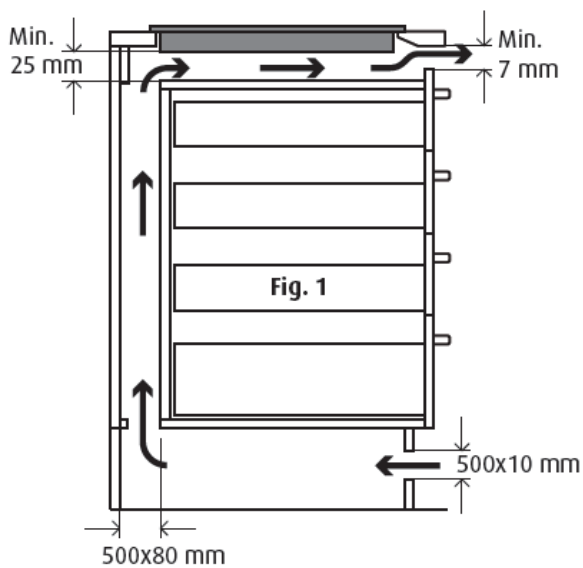
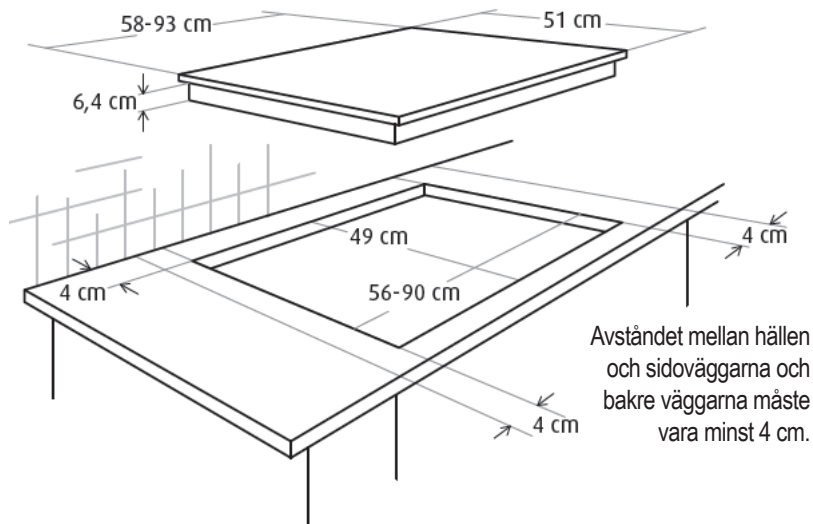
Vikt och dimensioner är ungefärliga. Eftersom vi ständigt strävar efter att förbättra våra produkter kan vi ändra specifikationer och design utan föregående meddelande.

Monteringsanvisning

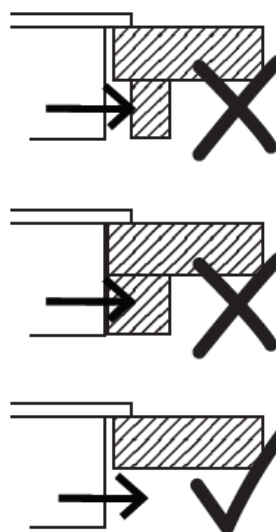
Apparaten kan enkelt byggas in i köksmoduler med lådor, skåp (fig. 1), ugn (med ventilation) eller liknande utrustning (fig. 2).

Se till att det finns fri tillgång till luftinloppet och utloppet och att det finns tillräcklig ventilation i skåpet under apparaten. Ta bort korslisten överst på skåpet för att skapa ett ventilationshål på minst 7 mm.

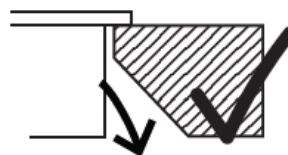
Se nedan:



Vid installation av en ugn eller annan monteringsenhet bör det finnas min. 4 cm luft upp till apparaten.



För bordstjocklekar på t.ex. 30 mm, ska framkanten tas bort. Luftutloppet får ej blockeras.



För bordstjocklekar över 30 mm bör en snedställning på bänkskivan göras så att ventilationsinlopp och utlopp ej blockeras.

Montering

Val av monteringsutrustning

Skär ut arbetsytan enligt måtten som visas på ritningen.

Se till att arbetsytans tjocklek är minst 30 mm. Välj en arbetsyta i värmebeständigt material för att undvika missbildningar som orsakas av värmextrudering från värmeplattan.

Se till att induktionshällen är väl ventilerad och att luftinloppet och utloppet inte är blockerade, vilket visas nedan. Se till att induktionshällen är i gott skick.

Observera!

Säkerhetsavståndet mellan hällen och skåpet ovanför värmeplattan ska vara minst 760 mm.

Innan du installerar hällen, se till att:

- arbetsytan är kvadratisk och platt och att inga strukturella element påverkar utrymmet.
- arbetsytan är gjord av värmebeständigt material.
- om hällen är installerad ovanför en ugn, ska ugnen ha en inbyggd fläkt
- aggregatet uppfyller alla avstånd och gällande normer och föreskrifter
- en lämplig isolerande omkopplare som kan vara helt bortkopplad från elnätet är införlivad i de permanenta ledningarna, monterade och anordnade, så det överensstämmer med lokala föreskrifter för kablar och regler.

Avstängningsomkopplaren måste vara av godkänd typ och ge en 3 mm luftspalt som kontaktseparation för alla poler (eller i alla aktiva [fas] ledare om de lokala föreskrifterna medger förändringen i kraven).

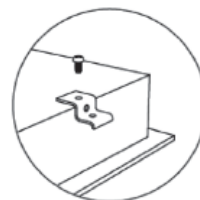
- den isolerande omkopplaren kommer att vara lätt tillgänglig för användaren när hällen är monterad.
- kontakta din lokala bygghandling och rådfråga om du är osäker på termerna vid montering.
- använd värmebeständiga väggytor runt hällen som är lätta att rengöra (såsom keramiska plattor).

När du har installerat hällen, se till att:

- elkabeln är inte nås via skåpsdörrar eller lådor.
- det finns ett tillräckligt flöde av frisk luft från omgivningen utanför elementet till hällens botten.
- en termisk skyddsbarriär är installerad under kokplattans botten om hällen installeras ovanför en låda eller ett skåp.
- den isolerade kontakten är lättillgänglig för användaren.

Innan montering av monteringsbeslagen

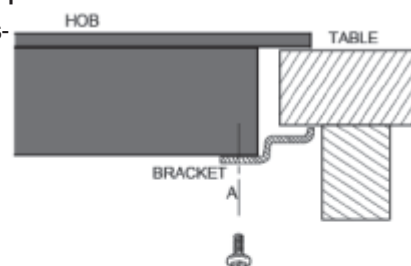
Enheten ska placeras på en stabil jämn yta (använd förpackningen). Använd inte våld mot de delar som sticker ut ur enheten.



Justering av beslagens position

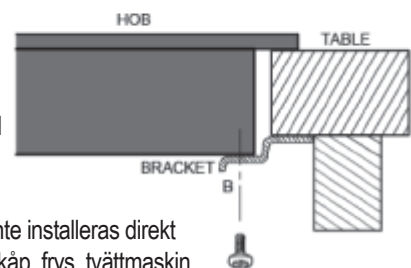
Montera hällen på arbetsytan genom att skruva 2 beslag på undersidan av hällen (se illustration) efter montering.

Justera konsolpositionen för att passa olika tjocklekar på bordsskivan.



Varning

1. Induktionshällen ska installeras av kvalificerad personal eller tekniker. Gör aldrig jobbet själv.
2. Induktionshällen ska inte installeras direkt över en diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller torktumlare, eftersom fukt kan skada hällens elektronik.
3. Induktionshällen ska installeras så att en tillfredsställande värmeavgivning säkerställs vilket förbättrar dess driftsäkerhet.
4. Väggen och den sekundära uppvärmningszonen ovanför bänkskivan måste vara värmebeständig.
5. För att förhindra skador ska smörjskikt och lim vara värmebeständiga.



Ansluta hällen till strömförsörjningen

Denna häll får endast anslutas till strömförsörjningen av en lämplig kvalificerad person.

Innan du kopplar hällen till strömförsörjningen, kontrollera att:

- Hushållets ledningssystem har kapacitet för den ström som hällen drar.
- Spänningen motsvarar det värde som anges på märkskylten.
- Strömförsörjningskabelns sektioner kan motstå belastningen som anges på märkskylten.

När du kopplar hällen till strömförsörjningen, använd inte adaptrar, reduktionshylsor eller grenrör eftersom de kan orsaka överhettning och brand.

Nätsladden får inte vidröra varma delar och bör placeras så att temperaturen inte överstiger 75 °C på något ställe.

Kontrollera med en elektriker om hemmets ledningssystem är lämpligt utan ändringar. Ändringar i ledningssystemet får endast utföras av professionell elektriker.

Strömförsörjningen ska anslutas enligt gällande standard eller med enafasbrytare. Anslutningsmetoden visas nedan.

Om kabeln är skadad eller behöver bytas ut, bör detta göras av en servicetekniker som använder lämpliga verktyg för att undvika olyckor.

Om apparaten är ansluten direkt till elnätet måste en multipolär brytare vara försedd med minst 3 mm mellanrum mellan kontaktarna.

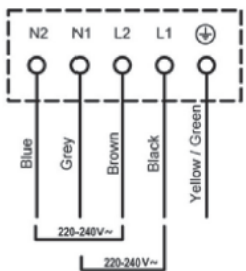
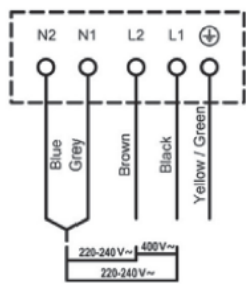
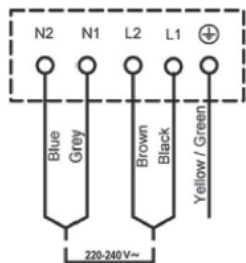
Installatören måste se till att en korrekt elektrisk anslutning har gjorts och att den överensstämmer med säkerhetsreglerna. Böj eller kläm inte kabeln. Kabeln måste inspekteras regelbundet och får endast ersättas av auktoriserade tekniker.

Säkerhetsvarningar

Din säkerhet är viktig för oss. Läs denna information innan du använder din induktionshäll.

Risk för elektrisk stöt

- Koppla ur apparaten från strömförsörjningen (vägguttaget) innan du utför något arbete eller underhåll.
- Anslutning till ett bra jordat anslutningssystem är extremt viktigt och nödvändigt.



- Ändringar i hushållets anslutningssystem får endast utföras av utbildade elektriker.
- Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till elektriska stötar eller dödsfall.

Risk för skärskador

- Var försiktig - panelkanterna är vassa.
- Underlåtenhet att följa försiktighetsåtgärderna kan leda till skador eller skärsår.

Viktiga säkerhetsinstruktioner

- Läs noga igenom dessa anvisningar innan du installerar eller använder den här apparaten.
- Placera aldrig brandfarliga material eller produkter på denna apparat under några omständigheter.
- Gör denna information tillgänglig för den som ansvarar för installationen av enheten då det kan minska din installationskostnad.
- För att undvika farliga situationer, installera enheten enligt dessa installationsanvisningar.
- Apparaten får endast installeras korrekt med jordad anslutning av en person med lämpliga kvalifikationer.
- Denna enhet ska vara ansluten till en krets som innefattar en separat brytare som gör det möjligt att koppla bort den elektriska tillförseln fullt ut.
- Underlåtenhet att installera enheten korrekt kan upphäva garantin eller leda till skadestånd.

Användning och underhåll

Risk för elektrisk stöt

- Koka inte mat på en trasig eller sprucken kokplatta. Om hällen skulle gå sönder eller spricka, stäng omedelbart av strömförsörjningen (vägguttaget) och kontakta en kvalificerad tekniker.
- Stäng av hällen vid vägguttaget före rengöring eller underhåll.
- Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till elektriska stötar eller dödsfall.

Hälsorisk

- Denna enhet uppfyller elektromagnetiska säkerhetsstandarder.
- OBS! Personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (t.ex. insulinpumpar) bör rådgöra med sin läkare eller implantattillverkare innan apparaten används för att säkerställa att implantatet inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till döden.

Risk för het yta

- Under användning blir tillgängliga delar av den här enheten heta nog för att orsaka brännskada.

- Låt inte någon del av kroppen, kläder eller föremål komma i kontakt med keramikglaset innan ytan har svalnat.
- Lämna aldrig metallföremål (t.ex. köksredskap) eller tomma grytor och kokkärl på hällen, eftersom de kan bli heta snabbt.
- Var försiktig: Magnetiska metallobjekt som bärs på kroppen kan bli heta nära hällen. Guld- eller silversmycken påverkas inte.
- Håll barn borta från spishällen.
- Handtag på kastruller kan bli varma att vidröra. Kontrollera att kastrullens handtag inte når andra varma kokzoner. Se till att inga barn kommer i närheten av varma handtag eller kastruller.
- Underlåtenhet att följa detta råd kan orsaka brännskador och skällning.

Risk för skärsår

- Det rakbladsvassa bladet på en hållskrapa exponeras då skyddshöljet tas av. Använd den med största försiktighet och förvara den utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att visa försiktighet kan leda till skador eller skärsår.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Låt aldrig apparaten vara oövervakad när den används. Mat som kokat över lämnar oljiga fläckar som kan antändas.
- Använd aldrig apparaten som ett arbets- eller lagringsutrymme.
- Lämna aldrig föremål eller verktyg på apparaten.
- Placera inte magnetiska föremål (t.ex. kreditkort, minneskort eller elektroniska enheter (t.ex. datorer, MP3-spelare) nära enheten, eftersom de kan påverkas av dess elektromagnetiska fält.
- Använd aldrig apparaten för att värma upp rummet.
- Stäng alltid av kokzonen och hällen efter användning som beskrivs i denna handbok (dvs genom tryckknapparna). Förlita dig inte på detektorfunktionen som stänger av kokzonen när kastrullema tas bort.
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte saker som är intressanta för barn i skåp ovanför hällen. Barn kan klättra upp på spishällen och skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller utan tillsyn i det område där apparaten används.
- Barn eller personer med funktionshinder som begränsar förmågan att använda enheten ska ha en ansvarig och kompetent person som instruerar dem i deras användning. Instruktören ska vara trygg med att de kan använda enheten utan fara för sig själva eller för deras omgivning.
- Reparera inte eller byt ut delar av apparaten om det inte speciellt rekommenderas i instruktionerna. All annan service ska utföras av kvalificerade tekniker.

- Använd inte en ångrengörare för att rengöra hällen.
- Placera inte eller tappa tunga föremål på hällen.
- Stå inte på hällen.
- Använd inte grytor med vassa kanter och dra dem inte över induktionsglasytan, eftersom detta kan skrapa glaset. Lyft alltid av dem.
- Använd inte rengöringssvampar eller andra grova slipmedel för att rengöra hällen eftersom de kan skrapa glaskeramet.
- Om nätkabeln är skadad ska den endast bytas ut av en kvalificerad tekniker.
- Använd inte hällen med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande miljöer som: köksredskap i butiker, kontor och andra arbetsplatser; på bondgårdar, av gäster på hotell/motell och i andra typiska bostadsmiljöer som "bed and breakfast".