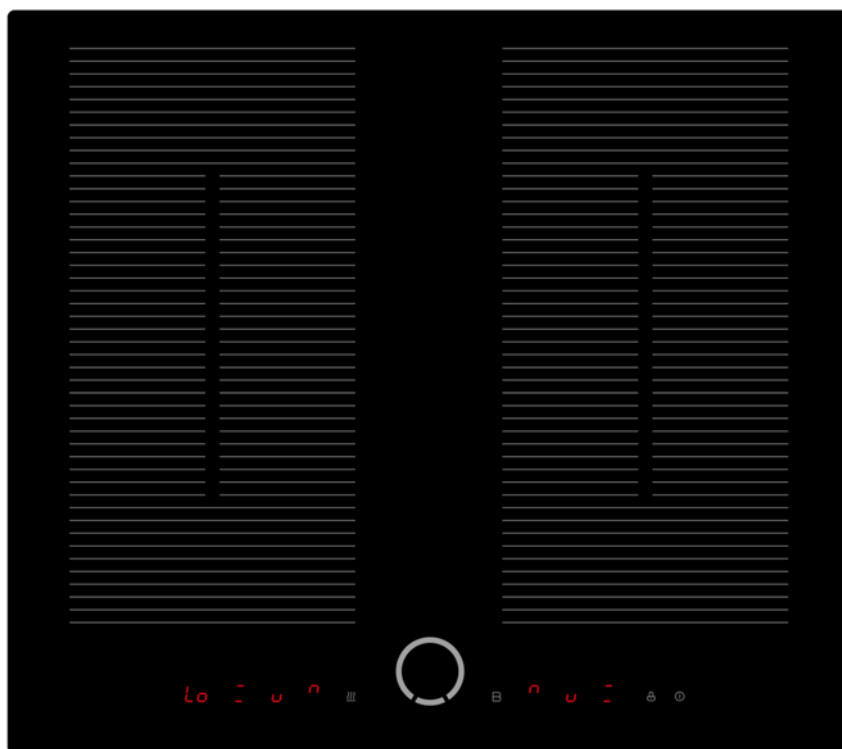




Bruksanvisning

Spishäll



Läs igenom bruksanvisningen innan användning
och spara den för framtida referens.

1. Inledning

Grattis till köpet av din nya induktionshäll. Vi rekommenderar att du lägger lite tid på att läsa igenom denna instruktion/bruksanvisning för att helt förstå hur man monterar och använder hällen. För installationsanvisningar, läs avsnittet om installation. Läs igenom alla säkerhetsinstruktioner noga innan användning och förvara denna instruktion/bruksanvisning för framtida bruk. Bruksanvisningen bör medfölja enheten om den ges bort vid ett senare tillfälle.

1.1 Installation

Risk för elektriska stötar

- Kom ihåg att koppla bort enheten från elnätet innan du utför underhåll eller reparationer på den.
- Anslutning till ett väl jordat system är viktigt och obligatoriskt.
- Endast en behörig elektriker får utföra ändringar på elnätet i hemmet.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till elektriska stötar eller dödsfall.

Risk för skärsår

- Var försiktig - spishällen har skarpa kanter.
- Underlåtenhet att iaktta försiktighet kan leda till skada eller skärsår.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Läs dessa instruktioner noga innan du installerar eller använder enheten.
- Inga brännbara material eller produkter får placeras på denna produkt.
- Vänligen gör denna information tillgänglig för den person som är ansvarig för installationen av enheten, eftersom detta kan minska installationskostnaden.
- För att undvika faror, måste denna enhet installeras i enlighet med dessa instruktioner.
- Enheten måste installeras korrekt och anslutningen jordas av en behörig person med lämplig kompetens.
- Enheten måste anslutas till en krets med en isolator som säkerställer fullständig bortkoppling från elnätet.
- Underlåtenhet att montera enheten korrekt kan upphäva garantier och ersättningskrav.

1.2. Användning och underhåll

Risk för elektriska stötar

- Använd inte en skadad/sprucken spishäll. Om spishällens yta är skadad eller sprucken, koppla omedelbart bort enheten från strömkällan (vägguttaget) och kontakta en kvalificerad tekniker.
- Dra ur spishällens kontakt från vägguttaget innan rengöring eller underhåll.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till elektriska stötar eller dödsfall.

Hälsorisk

- Denna enhet är i överensstämmelse med elektromagnetiska säkerhetskrav.
- Däremot bör personer med pacemakers eller andra elektriska implantat (t.ex. insulinpumpar) konsultera sin läkare eller implantattillverkare innan de använder enheten, för att säkerställa att implantaten inte kommer att påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till dödsfall.

Risk för het yta

- Vid användning av enheten kan vissa delar bli tillräckligt varma för att orsaka brännskador.
- Se till att inte din kropp, dina kläder eller andra föremål (bortsett från lämpliga köksredskap) kommer i kontakt med induktionsglaset innan ytan har svalnat.
- Metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på spishällen eftersom dessa kan värmas upp.
- Håll barn borta från spishällen.
- Observera att grythandtagen kan bli varma. Se till att grythandtagen inte befinner sig ovanför kokzoner som används. Håll handtagen utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till brännskador och skållning.

Risk för skärsår

- Den skarpa kanten på spishällens skrapa exponeras när du tar bort skyddet. Var ytterst försiktig och håll den alltid utom räckhåll för barn.
- Oförsiktighet kan leda till skador eller skärsår.

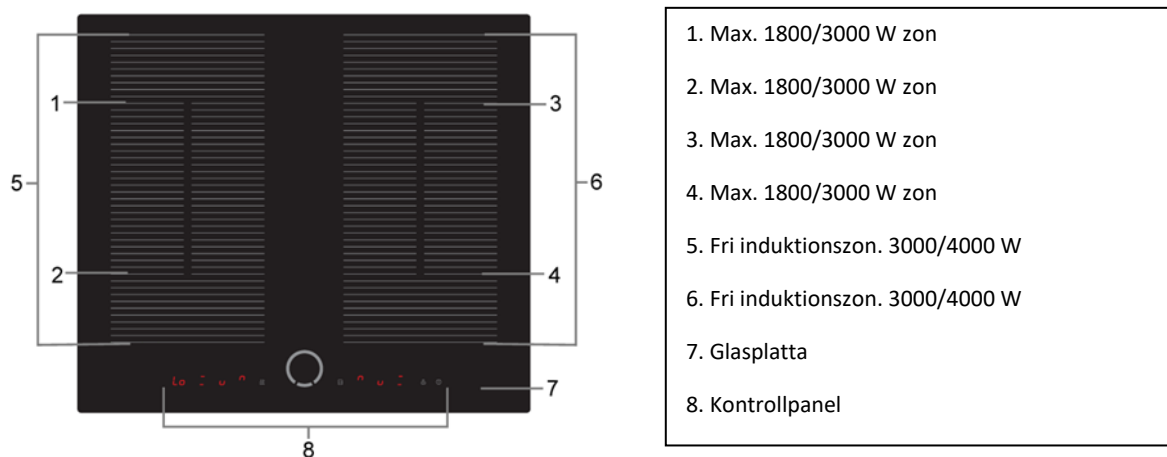
Viktiga säkerhetsanvisningar

- Lämna aldrig enheten utan uppsikt. Överkokning kan orsaka rök och spillt matfett/olja kan fatta eld.
- Använd aldrig enheten som arbets- eller förvaringsplats.
- Lämna aldrig föremål eller verktyg på enheten.

- Placera aldrig eller lämna aldrig några magnetiska föremål (t.ex. kreditkort, minneskort) eller elektronisk utrustning (t.ex. datorer, MP3-spelare) nära enheten. Dessa kan påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Använd aldrig enheten för att värma upp rummet.
- Efter användningen måste du alltid stänga av kokzonen och spishällen enligt instruktionerna i denna bruksanvisning (dvs. med hjälp av touchknapparna). Lita inte på att funktionen som upptäcker pannor/grytor stänger av kokzonerna när du tar bort dem.
- Låt aldrig barn leka med enheten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Placera inte föremål av intresse för barn i lådor och skåp direkt ovanför enheten. Barn som klättrar på spishällen kan få allvarliga skador.
- Lämna inte barn ensamma eller utan tillsyn i det område där enheten används.
- Barn eller personer med funktionsnedsättning bör visas hur man använder enheten, av en ansvarsfull och kompetent person. Instruktionen bör säkerställa att de kan använda enheten utan att de själva eller deras omgivning är i fara.
- Reparera inte eller byt inte ut någon del av enheten om inte särskilda rekommendationer om detta anges i bruksanvisningen. Allt annat underhåll ska utföras av en kvalificerad tekniker.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra spishällen.
- Placera inte eller släpp inga tunga föremål på spishällen.
- Stå inte på spishällen.
- Använd inte köksredskap med tandade kanter eller dra inga köksredskap tvärs över glasytan, eftersom detta kan orsaka repor.
- Använd inte slipande disksvampar eller hårda, slipande rengöringsmedel för att rengöra spishällen, eftersom dessa kan orsaka repor på glasytan.
- Om elsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, återförsäljaren eller någon annan kvalificerad person för att undvika fara.
- Denna enhet är avsedd att användas i hushåll och liknande miljöer, såsom: pentry för personal inom butiker, kontor och andra arbetsmiljöer, gårdar, av gäster på hotell, motell och andra boenden, samt värdshus och liknande miljöer.
- VARNING: Enheten och dess åtkomliga delar blir varma under drift.
- Observera de varma delarna och undvika kontakt med dem.
- Barn under 8 år måste hållas utom räckhåll, såvida de inte övervakas hela tiden.
- Den här enheten kan användas av barn från 8 år och äldre, och personer med nedsatt funktion, sensoriska och psykiska funktionshinder eller brist på erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller har fått instruktioner om hur man använder enheten på ett säkert sätt och förstår vilka faror användningen kan leda till.
- Barn bör inte tillåtas att leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn utan tillsyn.
- VARNING: Obevakad matlagning på en spishäll med fett eller olja är farligt och kan orsaka brand. Försök ALDRIG att släcka elden med vatten. Stäng istället av enheten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Enheten är inte avsedd för användning med extern kökstimer eller separata, fjärrstyrda system.

2. Produktöversikt:

2.1. Vy från ovan



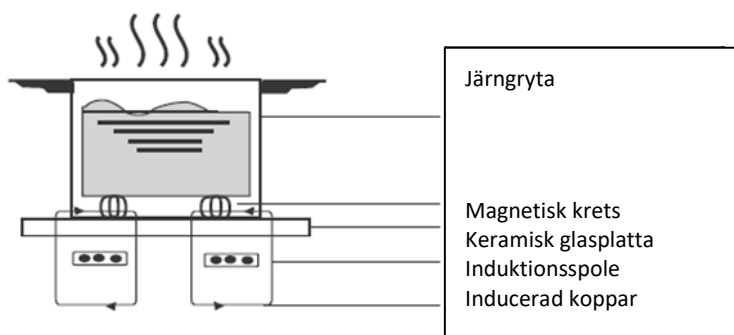
2.2. Kontrollpanel



- 1. Skjutomkopplare för ström/timer
- 2. Kontrollknappar för val av uppvärmningszon
- 3. Boost-omkopplare
- 4. Knapplås-omkopplare
- 5. AV/PÅ-kontroll

2.3. Användning av produkten

Matlagning på induktionshällar är ett säkert, avancerat, effektivt och ekonomiskt sätt att laga mat. Dessa fungerar med hjälp av elektromagnetiska vibrationer som genererar värme direkt i grytan/pannan, snarare än indirekt genom uppvärmning av glasytan. Glaset blir bara varmt eftersom grytan/pannan till slut värmer upp det.



2.4. Innan du använder din nya induktionshäll

- Läs den här guiden och se till att bekanta dig med säkerhetsanvisningarna.
- Ta bort allt emballage som täcker induktionshällen.

2.5. Tekniska detaljer

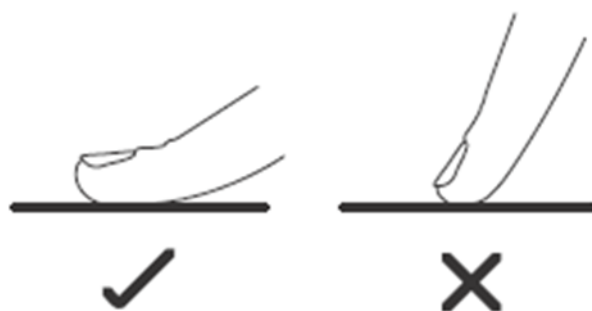
Spishäll	MC- IF7238H1CC
Kokzoner	4 zoner
Elkraft	220-240V~ 50Hz/60Hz
Installerad elkraft	7200 W
Produktmått LxBxH (mm)	590X520X60
Nedfällningsmått A x B (mm)	560X490

Vikt och mått är ungefärliga. Eftersom vi ständigt arbetar med att förbättra våra produkter kan det förekomma att vi ändrar specifikationer eller design utan föregående meddelande.

3. Användning av produkten

3.1 Touchpanelen

- Panelen reagerar på beröring, därför behöver du inte använda tryck.
- Använd hela fingertoppen, inte nageln.
- Du kommer att höra ett pip varje gång en touch registreras.
- Säkerställ att panelens yta är ren, torr och att inga föremål (t.ex. köksredskap eller trasor) finns på den. Även ett tunt lager av vatten kan göra panelen svår att använda.

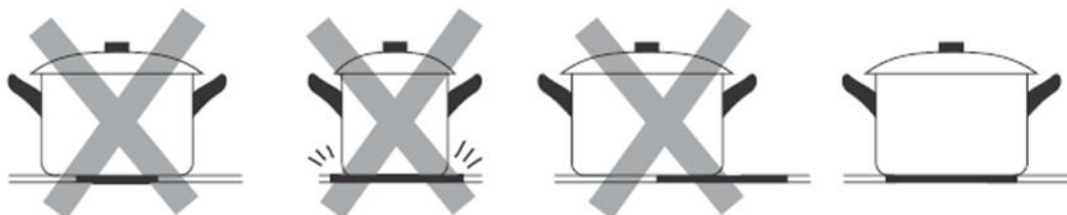


3.2 Välj rätt köksutrustning

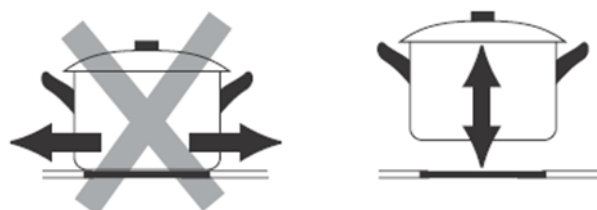
- Använd endast köksutrustning av ett material som är lämpligt för användning på induktionshällar. Titta efter  symbolen för induktion på förpackningen eller på botten av pannan/grytan.
- Du kan kontrollera om köksutrustningen är lämplig genom att utföra ett enkelt magnettest. Flytta en magnet mot botten av pannan/grytan. Om basen attraherar magneten, kan pannan/grytan användas på induktionshällar.
- Om du inte har en magnet:
 - Häll lite vatten i pannan/grytan du vill testa.
 - Om inte  blinkar på skärmen och vattnet värms upp, är pannan/grytan lämplig.
- Köksutrustning gjord av dessa material är inte lämpliga: helt rostfritt stål, aluminium eller koppar utan en magnetisk bas, glas, trä, porslin, keramik och lergods.
- Använd inte köksutrustning med taggiga kanter eller ojämn botten.



Se till att botten av pannan/grytan är jämn, ligger platt mot glaset och är av samma storlek som kokzonen. Använda en panna/gryta av samma diameter som markeringen av den valda zonen. Användning av pannor/grytor som är något bredare än värmezonen säkerställer att energin kommer att användas med maximal effektivitet. Om du använder en mindre panna/gryta, kan effektiviteten bli mindre än väntat. Grytor/pannor med 140 mm diameter eller mindre kan vara svåra att upptäcka för spishällen. Kom ihåg att alltid placera kokkärlet i mitten av kokzonen.



Lyft alltid av kokkärlen från induktionshällen - låt dem inte glida av, eftersom det kan orsaka repor i glaset.



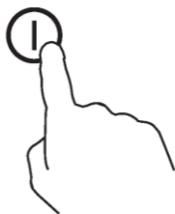
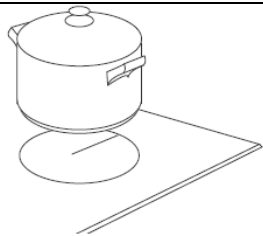
3.3 Grytmått

Kokzonerna är, upp till en viss gräns, automatiskt anpassade efter grytornas diameter. Ändå måste botten av grytan ha en minsta diameter som motsvarar kokzonen. För att utnyttja hällen på det mest effektiva sättet, bör du placera grytan i mitten av kokzonen.

Kokzon	Diametern av induktionsgrytans botten	
	Min. (mm)	Max. (mm)
1,2,3,4	140	220
Fri induktion	180	220x400

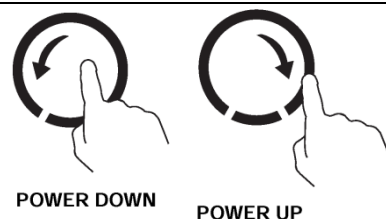
3.4 Hur du använder enheten

Påbörja matlagningen

Tryck på AV/PÅ-symbolen. När den har slagits på, piper larmsignalen varje gång tidsinställningen visar "00", värmezonen-omkopplaren visar  eller  eller  , vilket indikerar att induktionshällen är i standby-läge.	
Placera ett lämpligt kokkärl på kokzonen du vill använda. • Se till att botten av kokkärl och ytan på kokzonen är ren och torr.	
Tryck på värmezonen-omkopplaren så kommer en indikator att börja blinka där du har tryckt.	

Justera värmeinställningen genom att trycka på skjutomkopplaren.

- Om du inte väljer ett värmeläge inom 1 minut kommer induktionshällen att stängas av automatiskt. Då måste du börja om från steg 1.
- Du kan ändra värmeinställningen när som helst under matlagningen.



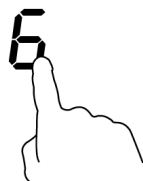
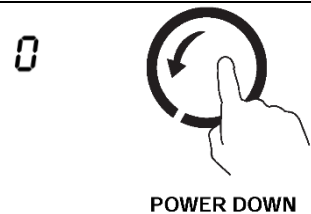
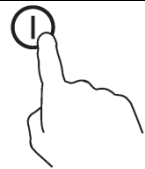
Om symbolen  blinkar olika beroende på värmenivån:

Detta innebär att:

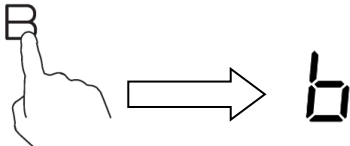
- du inte har placerat kokkärl på rätt kokzon, eller
- att pannan/grytan du använder inte är lämplig för induktion eller
- att pannan/grytan är för liten, eller inte har placerats i mitten av kokzonen.

Ingen uppvärmning kommer att ske om inte en lämplig panna/gryta används på en passande kokzon. Skärmen stängs av automatiskt efter 1 minut om ingen lämplig panna/gryta placeras ovanpå.

Avsluta matlagningen

Tryck på värmezonen som du vill stänga av.	
Stäng av kokzonen genom att dra skjutomkopplaren åt vänster. Se till att displayen visar "0".	
Stäng av hela spishällen genom att trycka på AV/PÅ-symbolen.	
Var uppmärksam på varma ytor H visar vilka kokzoner som är för varma för att vidröras. Denna indikation kommer att försvinna när ytan har svalnat till en säker temperatur. Den kan också användas som en energisparfunktion om du vill värma flera grytor med hjälp av en kokzon som fortfarande är varm.	

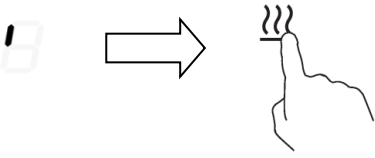
Användning av Boost-funktionen

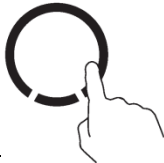
Aktivera boost-funktionen	
Tryck på värmazon-omkopplaren.	
Tryck boost-omkopplaren  så kommer zonindikatorn att visa "b" och nivån kommer att uppnå maximalt	
Avbryt boost-funktionen	
Tryck på värmazon-omkopplaren om du vill avbryta boost-funktionen.	
a: Tryck på boost-omkopplaren  , så kommer kokzonen att återgå till den ursprungliga inställningen. ELLER b: Tryck på skjutomkopplaren så kommer kokzonen att återgå till nivån du väljer	

OBS:

- Den här funktionen fungerar i alla kokzoner
- Kokzonen återgår till den ursprungliga inställningen efter 5 minuter.
- När boost-funktionen på den första kokzonen är aktiverad begränsas den andra kokzonen automatiskt till under nivå 2. Och vice versa.
- Om den initiala värmeinställningen är lika med 0, kommer den att återgå till 9 efter 5 minuter.

Varmhållningsfunktion

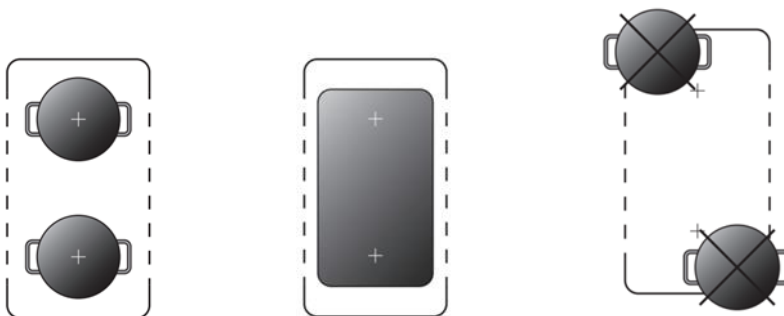
Aktivera varmhållningsfunktionen	
Tryck på värmazon-omkopplaren	
Tryck på varmhållningsknappen  så kommer zonindikatorn att visa 	
Avbryt varmhållningsfunktionen	

a) Tryck på värmezonen-omkopplaren.	
b) Tryck på skjutomkopplaren så kommer kokzonen att återgå till den nivå du väljer	

Flexibelt område

- Detta område kan när som helst användas som en enda zon eller som två separata zoner, baserat på ditt matlagningsbehov.
- Det flexibla området består av två oberoende induktorer som kan styras separat. När området fungerar som en enda zon, kommer en gryta som flyttas från en zon till en annan inom det flexibla området att behålla samma effektnivå som den zon där grytan ursprungligen placerades, och den del som inte täcks av pannan stängs av automatiskt.
- **Viktigt:** Se till att placera grytorna i mitten av zonen. Vid användning av ovala, rektangulära och avlånga grytor, se till att placera grytan i mitten av kokzonen så att båda kryssen är täckta. Se till kokkärlen täcker mer än 3/4 av uppvärmningszonen. Det rekommenderas inte att placera en rund gryta i mittregionen.

Exempel på bra och dålig placering av grytor:



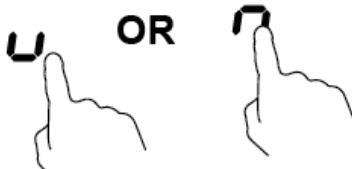
En enda zon	
För att aktivera det flexibla området som en enda zon trycker du helt enkelt på de dedikerade knapparna.	
Effektinställningen fungerar som på alla andra normala områden.	

Om grytan flyttas från den främre till den bakre delen (eller vice versa), detekterar det flexibla området automatiskt den nya positionen och bibehåller samma värmenivå.

För att lägga till ytterligare en gryta, tryck igen på de dedikerade knapparna så att grytan registreras.

Som två oberoende zoner

Om du vill använda det flexibla området som två olika zoner med olika effektinställningar, trycker du på de dedikerade knapparna.



Låsning av knapparna

- Du kan låsa knapparna för att förhindra obehörig användning (t.ex. barn som av misstag slår på kokzonen).
- När knapparna är låsta, kommer alla knappar utom AV/PÅ att inaktiveras.

För att låsa upp knapparna	
Berör låsknappen 	Tidsvisaren visar "Lo"
För att låsa upp knapparna	
Tryck och håll ned låsknappen  en stund.	



När spishällen är låst, är alla omkopplare inaktiva utom AV/PÅ, och du kan alltid stänga av induktionshällen med AV/PÅ-knappen i en nödsituation, men du måste först låsa upp spishällen innan nästa session.

Tidsstyrning

Du kan använda timern på två olika sätt:

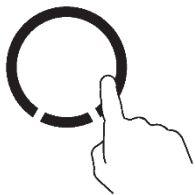
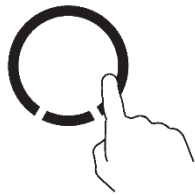
- Som stoppur. När det används på detta sätt kommer inte timern att stänga av eventuella kokzoner när den angivna tiden går ut.
- För att stänga av en eller flera kokzoner när den angivna tiden går ut.
- Den maximala tidsperioden är 99 minuter.

Användning av timern som stoppur.

Om ingen kokzon väljs:

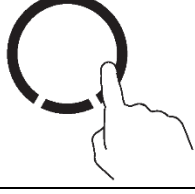
Se till att spishällen är påslagen.
OBS: Du kan använda stoppuret även om du inte väljer någon kokzon.

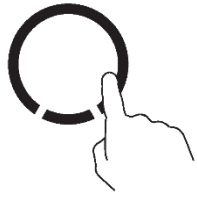


Tryck på tidsinställningen, så kommer "10" att visas i timerdisplayen du tryckte på och "0" att blinka.	
Ställ in tiden genom att dra skjutomkopplaren. (t.ex. till 6)	16 
Tryck på tidsinställningen igen, så kommer "1" att blinka.	1:16 
Ställ in tiden genom att dra skjutomkopplaren (t.ex. till 9), så kommer timern du valde att vara 96 minuter.	96 
Larmet piper i 30 sekunder, och timerindikatorn visar "- -" när den inställda tiden är slut.	00

Ställ in timern för att stänga av en eller flera kokzoner

Kokzoner som är inställda på den här funktionen kommer att:

Ställa in en zon	
Tryck på värmezon-omkopplaren som du vill ställa in en tid för.	6 
Tryck på tidsinställningen. "10" kommer att visas i klockans display och "0" att blinka.	1:0 
Ställ in tiden genom att dra skjutomkopplaren. (t.ex. till 6)	16 
Tryck på tidsinställningen igen, så kommer "1" att blinka.	1:16 

Ställ in tiden genom att dra skutomkopplaren (t.ex. till 9), så kommer timern du valde att vara på 96 minuter.	96 
När tiden är inställd, kommer den att börja räkna ner omedelbart. Displayen visar den återstående tiden och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.	96
När tillagningstiden är slut, stängs den respektive kokzonen av automatiskt.	00



- 1) Andra kokzoner kommer fortfarande att vara påslagna om de redan var på innan du ställde in timern.
- 2) Den röda punkten vid sidan av effektnivåindikatorn kommer att lysa, vilket indikerar att den zonen har valts.

6.

Ställ in flera zoner:	
Metoden för att ställa in flera zoner liknar den som används för att ställa in en zon; När du ställer in tiden för flera kokzoner samtidigt lyser decimaltecknen till de aktuella kokzonerna. Minuttdisplayen visar minuttimern. Decimalkommat till den motsvarande zonen blinkar. Det ser ut som följande:	
(in 3. på 15 minuter) (in 6. på 45 minuter)	15
När nedräkningen är klar, kommer den motsvarande zonen att stängas av. Då kommer den nya minuttimern att visas och decimaltecknet till den motsvarande zonen att blinka. Det visas som till höger:	30 6. (ställ in på 30 minuter)
Tryck på värmezona-omkopplaren så kommer den motsvarande timern att visas i tidsinställningsindikatorn.	

Standardanvändningstider

Automatisk frångöring är en säkerhetsfunktion på din induktionshäll. Funktionen stänger av hällen automatiskt om du glömmar att stänga av den manuellt. Standardanvändningstider för de olika värmenivåerna visas i tabellen nedan:

Strömstyrka	Varmhållning	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardanvändningstider	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

(timer)										
---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

När pannan/grytan tas bort, kommer induktionshällen att sluta avge värme omedelbart och hällen kommer att stängas av automatiskt efter 2 minuter.



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

4. Guide till matlagningen



Var försiktig när du steker eftersom olja och fett värms upp snabbt, speciellt om du använder Powerboost. Vid extremt höga temperaturer kan olja och fett självantända och detta kan innebära en allvarlig brandrisk.

Matlagningstips

- När maten börjar koka, bör du sänka temperaturen.
- Användning av lock kommer att minska tillagningstiden och spara ström genom att hålla värmen.
- Minimera antalet vätska eller stekfett för att minska tillagningstiden.
- Börja matlagningen på en hög värmnivå och minska gradvis temperaturen när maten är uppvärmd.

Småkoka, koka ris

- Sjudande inträffar under kokpunkten, vid ca 85°C, när bara några bubblor stiger upp till ytan ibland. Sjudande är nyckeln till goda soppor och möra biffgrytor, eftersom smakerna utvecklas utan att maten överkokas. Du bör också laga ägg- och mjölbaserade såser under kokningsnivå.
- Viss matlagning, bland annat kokning av ris genom att låta vätskan absorberas, kan kräva en något högre strömstyrka än minimum för att se till att maten kommer att vara klar inom den rekommenderade tillagningstiden.

Bryning av nötkött

- För att steka saftiga, välsmakande biffar:
- Låt köttet ligga i rumstemperatur i ca 20 minuter före tillagningen.
- Hetta upp en tjock och solid stekpanna. 3. Pensla båda sidorna av biffen med olja. Droppa en liten mängd olja i stekpannan och lägg köttet i pannan.
- Vänd biffen endast en gång under tillagningen. Den exakta tillagningstiden beror på tjockleken på biffen och hur välstekt du vill ha den. Detta kan variera från 2 till 8 minuter

per sida. Tryck på biffen för att kontrollera hur stekt den är - ju hårdare den känns, desto mer "well done" kommer den att vara.

- Lägg biffen på en varm tallrik i några minuter för att den ska svalna något och bli mör före serveringen.

För wokpannor

- Välj en platt wokpanna som är lämplig för induktion eller en stor stekpanna.
- Ha alla ingredienser och redskap redo. Wokstekning måste göras snabbt. Om du lagar stora mängder bör du steka maten i flera mindre partier.
- Värm pannan i förväg en liten stund och tillsätt två matskedar olja.
- Stek alltid köttet först, lägg det sedan åt sidan och håll det varmt.
- Stek grönsakerna. När de är varma men ändå krispiga, bör du skruva ner värmen på kokzonen till en lägre nivå, lägga tillbaka köttet i pannan och tillsätta såsen.
- Rör försiktigt samman ingredienserna för att se till att alla är varma.
- Servera genast.

Detektering av små föremål

När en olämplig, omagnetisk panna/gryta (t.ex. i aluminium) eller andra små föremål (t.ex. gaffel, kniv, nyckel) lämnas på spishällen, kommer den automatiskt att växla till standbyläge efter 1 minut. Fläkten kommer att fortsätta kyla induktionshällen i ytterligare 1 minut.

5. Värmeinställningar

Inställningarna nedan är endast avsedda som riktlinjer. De exakta inställningarna beror på ett antal faktorer, inklusive dina köksredskap och mängden mat du lagar. Experimentera med induktionshällen för att hitta de inställningar som passar dig bäst.

Värmenivå	Passar till
1 - 2	• försiktig uppvärmning av mindre mängder mat • smältning av choklad, smör, samt för livsmedel som bränner fast • försiktigt sjudande • långsam uppvärmning
3 - 4	• återuppvärmning • snabb sjudning • kokning av ris

5 - 6	• pannkakor
7 - 8	• sautering • kokning av pasta
9/B	• wokstekning • bryning • uppkokning av soppa • vattenkokning

6. Hantering och rengöring

Vad?	Hur?	Viktigt!
Vanliga fläckar på glasytan (fingeravtryck, märken, fläckar från mat eller icke-klibbigt spill på glaset)	1. Stäng av strömmen till spishällen. 2. Använd en spishällrengörare medan glaset fortfarande är varmt (men inte hett!). 3. Skölj och torka med en ren trasa eller hushållspapper. 4. Slå på strömmen igen.	• När strömmen på spishällen är avstängd visar den inte någon indikation på varma ytor, men kokzonen kan fortfarande vara varm. Var extremt försiktig! • Kraftiga skursvampar, vissa nylonborstar och hårda/slipande rengöringsmedel kan göra repor i glaset. Läs alltid etiketten för att kontrollera om medlet eller borsten är lämpliga. • Lämna aldrig rester från rengöringsmedlet kvar på spishällen, eftersom detta kan ge fläckar på glaset.
Överkokning, smältning och uppvärmning, sockerhaltiga fläckar på glaset	Avlägsna dessa omedelbart med en spatel, palettkniv eller ett rakblad lämpligt för induktionshällar, men var försiktig med heta ytor: 1. Stäng av strömmen på toppen med väggströmbrytaren. 2. Håll bladet eller redskapet i 30° vinkel och skrapa fläcken eller spillet till ett svalt område på spishällen. 3. Torka bort fläcken eller spillet med en trasa eller hushållspapper. 4. Följ steg 2 och 4 under "Vanliga fläckar på glasytan" ovan.	• Ta bort fläckar från smältning, spill från socker eller överkokning så snabbt som möjligt. Om dessa får vara kvar och stelnar på glaset kan det vara svårt att senare ta bort dem, och de kan ibland fastna permanent på glasytan. • Risk för skärskador: när säkerhetsskyddet tas bort är bladet på en skrapa knivskarpt. Använd med extrem försiktighet och håll utom räckhåll för barn.

Spill och överkokning på touchpanelen	1. Stäng av strömmen på spishällen. 2. Torka upp spillet 3. Torka av kontrollpanelen med en ren, fuktig svamp eller trasa. 4. Torka hela området torrt med hushållspapper. 5. Slå på strömmen igen	• Spishällen kan pipa och stänga av sig själv, och knapparna kanske inte fungerar när det är vätska på dem. Se till att torka av kontrollpanelen helt innan du slår på hällen igen.
---------------------------------------	--	---

7. Tips och tricks

Problem	Möjlig orsak	Vad du bör göra
Induktionshällen kan inte slås på.	Ingen ström.	Se till att din induktionshäll är kopplad till elnätet och att den är påslagen. Se om det eventuellt är strömavbrott i ditt hem eller område. Om du har kontrollerat allt och problemet kvarstår, kontakta en tekniker.
Kontrollpanelen svarar inte på beröring.	Kontrollpanelen är låst.	Lås upp kontrollpanelen. Se avsnittet "Hur du använder enheten" för instruktioner.
Omkopplarna är svåra att använda.	Det kan vara ett tunt lager av vatten över kontrollpanelen eller så använder du möjligen bara den yttersta delen av fingertoppen när du trycker på knapparna.	Det kan vara ett tunt lager av vatten över kontrollpanelen eller så använder du möjligen bara den yttersta delen av fingertoppen när du trycker på knapparna
Glaset får repor	Köksredskap med vassa kanter. Olämpliga hårda skursvampar eller rengöringsmedel som används.	Använd köksredskap med plana, jämna ytor. Se "Använd rätt köksutrustning." Se "Hantering och rengöring."
Vissa pannor/grytor avger knaster- eller klickljud.	Detta kan orsakas av hur köksutrustningen är tillverkad (lager av olika material som vibrerar på olika sätt).	Detta är normalt för köksutrustning och indikerar inte nödvändigtvis ett fel.
Induktionshällen avger ett lågt, summande ljud på hög värmenivå	Anledningen till detta är tekniken bakom matlagning med induktion.	Detta är normalt, men ljudet bör bromsas eller försvinna helt när du skruvar ner värmenivån.
Ljudet av fläkten kommer från induktionshällen.	En fläkt för kylning är inbyggd i din induktionshäll för att skydda elektroniken från att överhettas. Den kan fortsätta att arbeta även efter att du har stängt av induktionshällen.	Detta är normalt och ingen åtgärd krävs. Stäng inte av strömmen till spishällen med hjälp av stickkontakten medan fläkten är igång.

Pannor/grytor värms inte och visas på skärmen.	Induktionshällen kan inte känna igen pannan/grytan eftersom den inte är lämplig för induktion. Induktionshällen kan inte upptäcka pannan/grytan eftersom den är för liten för kokzonen eller inte är placerad på mitten.	Använd köksutrustning som lämpar sig för induktion. Se avsnittet "Använd rätt köksutrustning." Placera pannan/grytan i mitten av kokzonen och se till att botten matchar zonens område.
Induktionshällen eller en kokzon har stängts av oväntat, ett ljud hörs och ett felmeddelande visas (vanligtvis med ett eller två tal på stoppuret).	Tekniskt fel.	Skriv ned felmeddelandet och siffrorna, slå av strömmen från vägguttaget och kontakta en kvalificerad tekniker.

8. Felmeddelanden och inspektion

Induktionshällen är utrustad med en funktion för självdiagnos. Med hjälp av denna kan teknikern kontrollera funktionen bakom flera komponenter utan demontering eller frångkoppling av hällen från diskbänken.

Felsökning

Problem	Möjliga orsaker	Lösning
F1-F6	Temperatursensorn fungerar inte	Vänligen kontakta din återförsäljare.
F9-FA	IGBT-temperatursensorn fungerar inte.	Vänligen kontakta din återförsäljare.
FC	Kopplingen mellan indikatorpanelen och huvudpanelen fungerar inte.	Vänligen kontakta din återförsäljare.
E1/E2	Onormal spänning	Kontrollera om strömförsörjningen är som normalt. Slå på strömmen igen när strömförsörjningen är som normalt.
E3/E4	Temperatursensorn för det keramiska glasskiktet är hög.	Starta igen när induktionshällen har svalnat.
E5	IGBT-temperatursensorn är hög	Starta igen när induktionshällen har svalnat.

Specifika fel och lösningar

Fel	Problem	Lösning A	Lösning B
LED-ljuset lyser inte när enheten är ansluten.	Ingen strömförsörjning.	Se till att kontakten sitter ordentligt i stickkontakten och att stickkontakten fungerar.	
	Tilläggsströmpanelen och indikatorpanelen har ingen förbindelse med varandra.	Kontrollera anslutningen.	
	Tilläggsströmpanelen är skadad.	Byt ut tilläggsströmpanelen.	
	Indikatorpanelen är skadad.	Byt ut indikatorpanelen.	
Något fungerar inte, eller LED-displayen är inte som normalt.	Indikatorpanelen är skadad.	Byt ut indikatorpanelen.	
Kokningslägets indikator slås på men uppvärmningen startar inte.	Hög temperatur på spishällen.	Den omgivande temperaturen kan vara för hög. Luftintaget eller ventilen kan vara blockerad.	
	Det är något fel med fläkten.	Kontrollera om fläkten snurrar likformigt; Om inte, byt ut fläkten.	
	Strömpanelen är skadad.	Byt ut strömpanelen.	
Uppvärmningen stannar plötsligt under drift och displayen blinkar "u".	Fel typ av gryta används.	Använd en lämplig gryta (se instruktioner).	Grytregistreringskretsen är skadad. Byt ut strömpanelen.
	Grytans diameter är för liten.		
	Spisen är överhettad;	Enheten är överhettad. Vänta tills temperaturen återgår till det normala. Tryck på "AV/PÅ"-knappen för att starta om enheten.	
Värmezonerna på samma sida (såsom den första	Strömpanelen och indikatorpanelen har	Kontrollera anslutningen.	

och den andra zonen) visar "u".	ingen förbindelse med varandra;		
	Kommunikationsdelen på indikatorpanelen är skadad.	Byt ut indikatorpanelen.	
	Huvudpanelen är skadad.	Byt ut strömpanelen.	
Fläktmotorn skapar ett onormalt ljud.	Fläktmotorn är skadad.	Byt ut fläkten.	

Vad som nämnts ovan är bedömningar och observationer av vanliga misstag.

För att undvika risker och skador på induktionshällen bör du inte ta isär enheten på egen hand.

9. Installation

9.1. Val av installationsutrustning

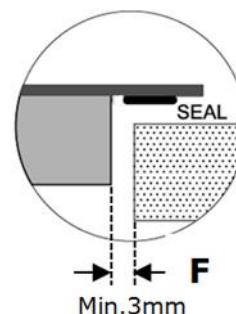
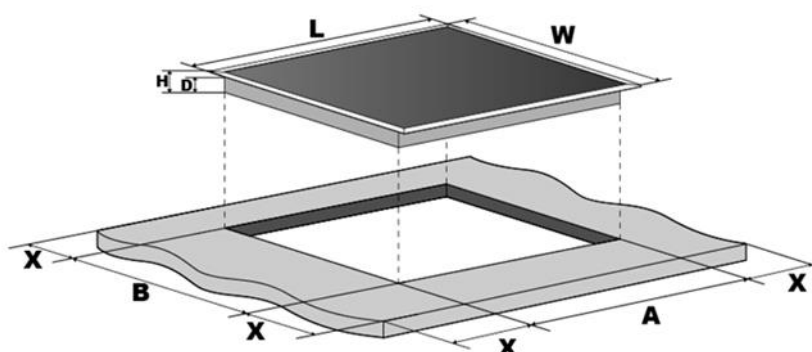
Skär ut arbetsytan efter storlekarna som visas på ritningen.

För installation och användning ska det vara minst 5 cm fritt utrymme runt hålet.

Se till att tjockleken på arbetsytan är minst 30 mm. Välja ett material för arbetsytan som är värmebeständigt och isolerat (trä och liknande material som är sammansatt av fibrer och som drar till sig vatten får inte användas som material för arbetsplattan, om det inte är impregnerat) för att undvika elektriska stötar och större deformation som kan orsakas av värmestrålningen från hällen. Såsom visas nedan:



OBS: Säkerhetsavstånden mellan sidorna på spishällen och de inre ytorna på köksbänken bör vara minst 3 mm.

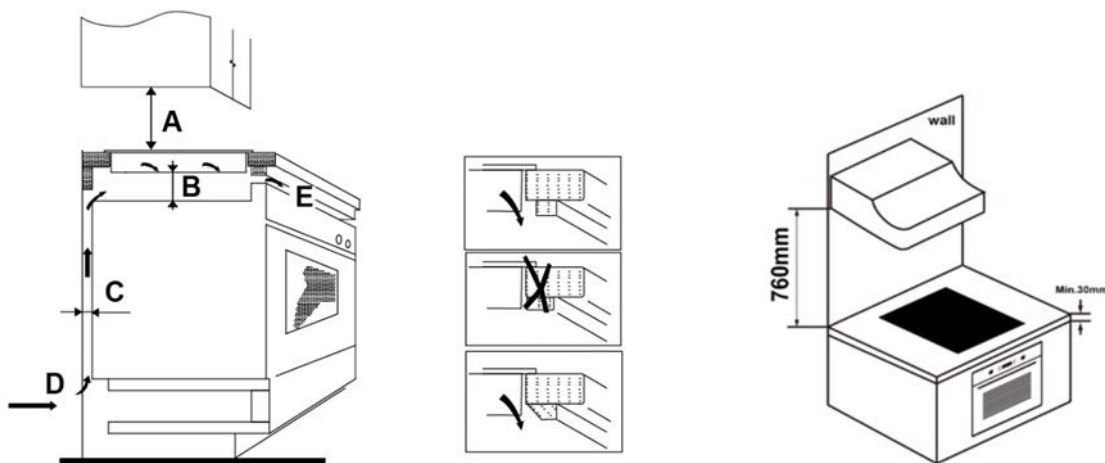


L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

I alla händelser, bör man se till att induktionshällen har god ventilation och att luftinloppet och -utloppet inte är blockerade. Se till att induktionshällen är i gott skick och fungerar korrekt. Såsom visas nedan



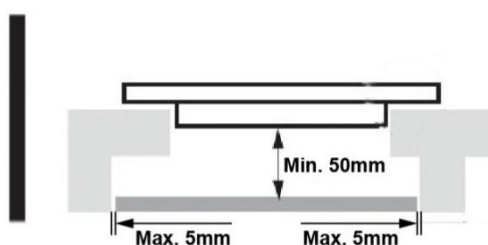
OBS: Säkerhetsavståndet mellan kokplattan och skåpet över kokplattan bör vara minst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	luftintag	Luftutlopp 5 mm

WARNING: Se till att ventilationen är tillräcklig

Se till att induktionshällen har god ventilation och att luftinloppet och -utloppet inte är blockerade. För att förhindra oavsiktlig kontakt med spishällens överhettningsskiva eller att man får elektriska stötar vid användning, är det nödvändigt att sätta in en träinsats fäst med skruvar, på ett avstånd av 50 mm från botten av spishällen. Följ anvisningarna nedan





Det finns ventilationshål runt utsidan av spishällen. Du **MÅSTE** se till att dessa hål inte blockeras av köksbänken när du installerar spishällen.



-
- Se till att limmet som binder samman köksmöblernas plast- eller trämaterial kan klara en temperatur på minst 150 °C, för att förhindra att linern lossnar.
 - Den bakre väggen, samt de intilliggande och omgivande ytorna måste därför kunna klara en temperatur på 90 °C.
-

9.2 Innan du installerar spishällen, måste du se till att

- Arbetsytan är fyrkantig och rak och att inga strukturella element är i vägen för hällens utrymmesbehov.
- Arbetsytan är tillverkad av ett värmebeständigt och isolerande material.
- Om spishällen installeras över en ugn måste ugnen ha en inbyggd kylfläkt.
- Installationen uppfyller alla avståndskrav och gällande standarder och föreskrifter.
- En lämplig isolator som ger fullständig bortkoppling från strömförsörjningen är införlivad i det fasta elnätet, samt monterad och placerad i enlighet med lokala regler och föreskrifter för kabeldragning.
- Isolatorn måste vara av godkänd typ och tillhandahålla en luftspalt med 3 mm kontaktseparation för alla poler (eller i alla aktiva [fas]ledare om lokala föreskrifter för kabeldragning tillåter denna variant för kraven).
- Isolatorn kommer att vara lättillgänglig för kunden som får spishällen installerad.
- Kontrollera lokala byggnormer och -bestämmelser om du är osäker angående installationen.
- Du bör använda värmebeständiga ytskikt som är lätta att rengöra (t.ex. keramiska plattor) för väggytorna som omger spishällen.

9.3 När du har installerat spishällen, se till att

- Strömkabeln inte nås via skåpdörrar eller lådor.
- Det är ett tillräckligt flöde av frisk luft från utsidan av inneslutningen till botten av spishällen.
- Om hällen installeras över en låda eller ett skåp, måste en värmeskyddsbarriär installeras under botten av spishällen.
- Isolatorn är lättillgänglig för kunden.

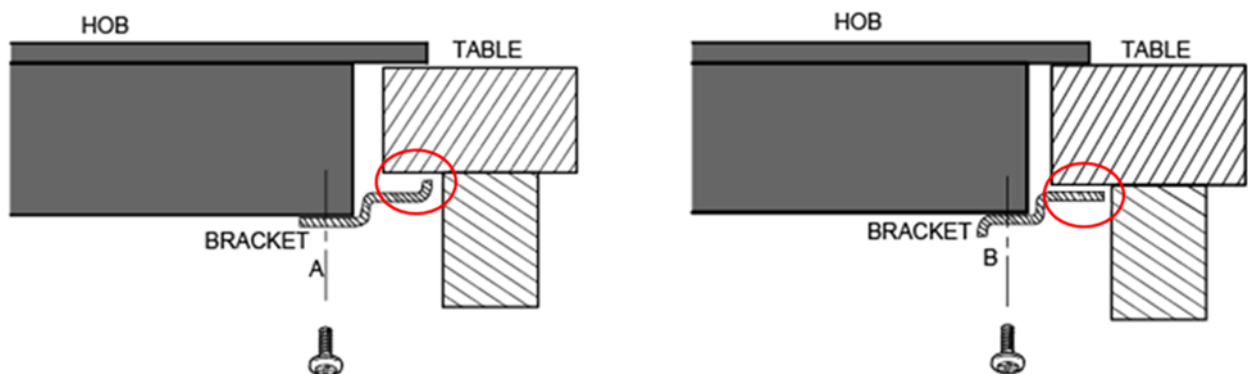
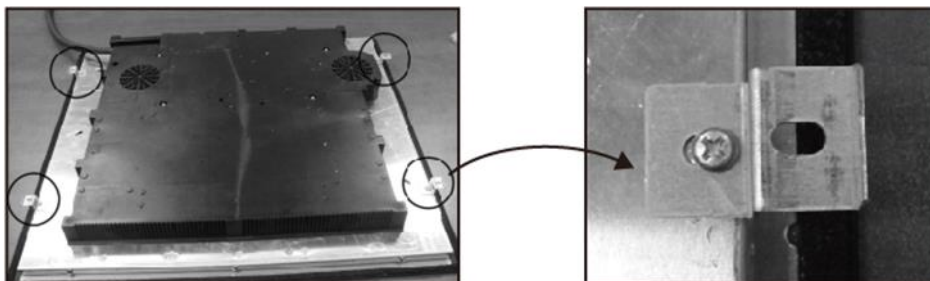
9.4 Innan konsolerna placeras

Enheten bör placeras på en fast och jämn yta (använd förpackning). Använd inte överdrivet våld mot styrenheterna som sticker ut från hällen.

9.5 Justering av konsolernas position

Fäst apparaten på arbetsytan genom att skruva fast de fyra fästena på undersidan av hällen (se bild) efter installationen.

Justera konsolernas position så att den passar till bänkskivan tjocklek.



Konsolerna får under inga omständigheter vara i kontakt med arbetsbänkens inre ytor efter installationen (se bild).

9.6 Iakta försiktighet

1. Induktionshällen måste installeras av proffs eller kvalificerade tekniker. Vi har kvalificerad personal som kan hjälpa dig med detta. Genomför aldrig installationen på egen hand.
2. Spishällen får inte placeras direkt över ett kylskåp, en diskmaskin, frysbox, tvättmaskin eller torktumlare, eftersom fukt kan skada spishällens elektronik.
3. Induktionshällen måste installeras så att förbättrad värmestrålning kan säkras för att förbättra tillförlitligheten.
4. Väggen och den inducerade värmezonen över bänkytan måste kunna klara värme.
5. För att undvika skador, måste sandwich-lagret och limmet vara resistent mot värme.
6. Ångrengörare bör inte användas.

9.7 Anslut spishällen till elnätet



Denna spishäll måste anslutas till elnätet av en behörig fackman.

Innan du ansluter spishällen till elnätet, se till att:

1. Kabelsystemet i huset är lämpligt för den ström som används av spishällen.
2. Spänningen motsvarar den som anges på etiketten.
3. Kabelsektioner i elnätet tål belastningen som anges på etiketten.

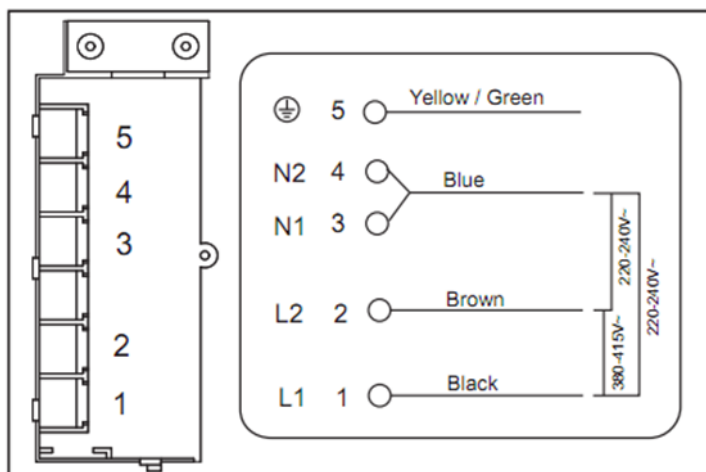
För att ansluta spishällen till elnätet, använd inte adaptrar, reduceringsstycken eller förgreningstycken

eftersom dessa kan orsaka överhettning och brand.

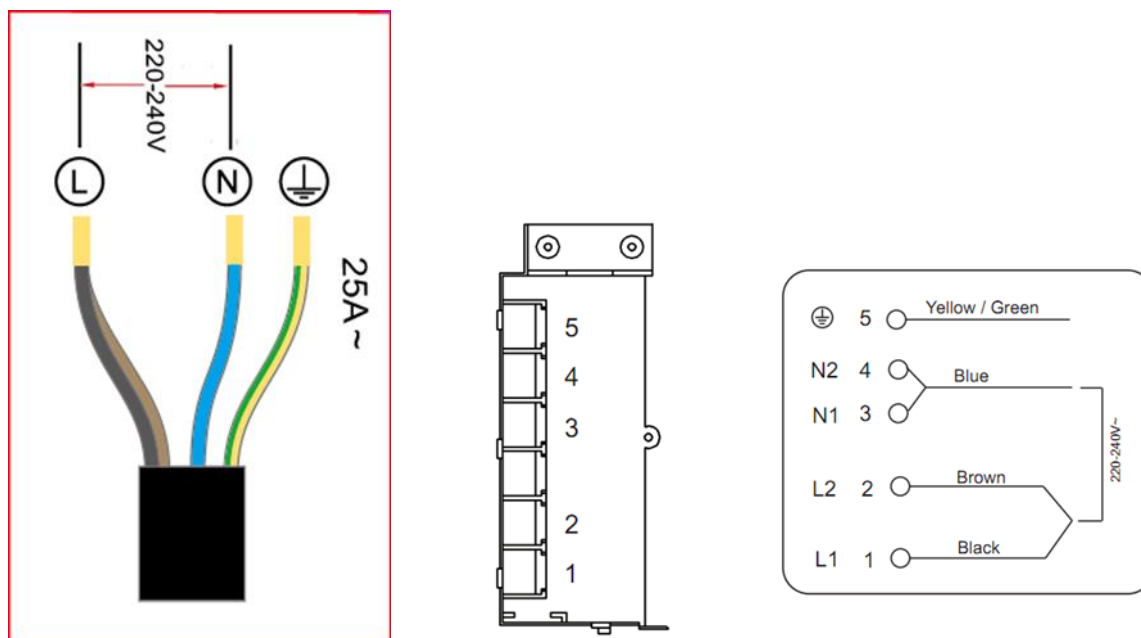
Strömkabeln får inte vidröra heta delar och måste placeras så att temperaturen aldrig överstiger 75 °C.



Kontrollera med en elektriker om husets ledningar är lämpliga utan några ändringar. Eventuella ändringar måste göras av en behörig elektriker.



Om det totala antalet uppvärmningsenheter i enheten du väljer inte är mindre än 4, kan enheten anslutas direkt till elnätet med 1-fasigaelektriska anslutningar, såsom visas nedan.



- Om kabeln är skadad eller måste bytas ut, ska detta utföras av en kvalificerad tekniker med speciella verktyg för att undvika fara.
- Om enheten är ansluten direkt till elnätet, måste en flerpoleg krets brytare installeras med ett minimum-mellanrum på 3 mm mellan kontakterna.
- Installatören måste säkerställa att rätt elektrisk anslutning har gjorts och att den överensstämmer med säkerhetsföreskrifterna.
- Kabeln får inte böjas eller tryckas ihop.
- Kabeln ska kontrolleras regelbundet och bytas ut av en auktoriserad tekniker.



Bottenytan och strömförsörjningen till spishällen ska inte kunna nås efter installationen.

10. Service och garanti

Reparationer måste utföras av kvalificerad fackpersonal, så att elsäkerhet kan garanteras. Felaktiga reparationer kan leda till fara för användaren.

Garantin täcker inte skador som orsakats av fel som är resultat av; olycka, missbruk, försummelse eller felaktigt underhåll.

Denna enhet är avsedd för hushållsbruk och inte för kommersiellt bruk.

Enheten har två års garanti som gäller från inköpsdatum. Garantin gäller inte om instruktionerna inte följs, eller om enheten har utsatts för onormal belastning eller liknande. Garantin gäller endast för material- eller tillverkningsfel, och vid uppvisning av inköpskvittot. Se Konsumentköplagens bestämmelser.

11. EE-avfall



Använda elektriska och elektroniska produkter, inklusive alla typer av batterier, ska levereras för återvinning till din lokala återvinningsstation. (Enligt EU:s WEEE-direktiv - Waste Electrical and Electronic Equipment).

Importör

iiglo.com

Østre Kullerød 4, N-3241 Sandefjord, Norge

info@iiglo.com

iigloTM

www.iiglo.com