LG
Life's Good

Installations- och bruksanvisning

Keramisk induktionshäll

För att undvika olyckor eller skada på spishällen är det väsentligt att du läser igenom dessa instruktioner innan hällen installeras eller används för första gången. Spara bruksanvisningen för framtida bruk.

KA68030A
KA68030F
KA68050F

SE

P/No.: MFL37855801

www.lg.com

Bäste kund

Läs dessa anvisningar noga.
Observera framförallt avsnittet om "säkerhet" på de första sidorna.
Spara bruksanvisningen för framtida bruk.
Bruksanvisningen bör medfölja spisen vid ägarbyte.

Följande symboler används i texten:

Säkerhetsinformation

- **VARNING:** Information för din egen personliga säkerhet.
- **Viktigt:** Information hur du undviker att skada utrustningen.

Information och praktiska råd

Miljö-information

1. Numrerade steg-för-steg-anvisningar om hur du använder spishällen.
2. …
3. …

   Bruksanvisningen innehåller anvisningar hur du korrigerar möjliga fel. Se avsnittet om felsökning.

Innehåll

Säkerhetsinformation 4-7
Induktion 8-9
Lämplig köksutrustning 10-12
Beskrivning av spishällen 13
Kokzoner och styrning 13
Beskrivning av spishällens huvudfunktioner 14-15
Bruksanvisning 16-27
Innan du använder spishällen för första gången 16
Hur du använder spishällen 16
Val av kokzon 17
Booster-funktionen 19
Uppkokningsautomatik 20
Barnspärr 21
Paus 21
Timer 22-23
Temperaturhållning..... 24-26
Visuella indikeringar 27
Användning, tabeller och tips 28
Tabell för inställning av kokzoner 28
Automatisk avstängning 29
Rengöring och skötsel 30-32
Installationsanvisningar..... 33-42
Tekniska data 33
Bestämmelser, normer och direktiv 34
Säkerhetsföreskrifter för installatören 35
Elektrisk inkoppling 36-38
Hopsättning 39-42
Felsökning 43-46
Service.....47

Säkerhetsinformation

⚠ Säkerhetsalternativen för denna apparat överensstämmer med godkända tekniska normer och IEC-normer. Som tillverkare anser vi emellertid även att det är vår skyldighet att informera dig om följande säkerhetsinstruktioner.

Elektrisk säkerhet

- Denna förbindelse kan utföras genom att kontakten är åtkomlig eller att en brytare infogas i den fasta ledningen enligt gällande regler för ledningsdragning.
- Installation och anslutning av den nya spishällen får endast utföras av behörig personal.
- Reparationer av spishällen får endast göras av kvalificerad servicepersonal. Reparationer som görs av oerfaren personal kan orsaka personskada och allvarliga fel. Om spishällen behöver repareras bör du kontakta ditt lokala servicecenter.
- Denna förbindelse kan utföras genom att kontakten är åtkomlig eller att en brytare infogas i den fasta ledningen enligt gällande regler för ledningsdragning.

Tip Dessa instruktioner måste följas, annars täcker inte garantin skada som kan uppkomma.

- Infällda apparater får endast användas om de installeras i lämpliga skåp och vid arbetsplatser som följer med gällande regler. Detta garanterar tillräckligt skydd mot elektriska stötar enligt krav från certifierande myndighet.
- Om hällen är felaktig eller det finns sprickor:

– stäng av samtliga kokzoner och kontakta servicecentret.

⚠ Om ytan är sprucken måste hällen stängas av för att undvika elektriska stötar. Använd inte spishällen förrän glasytan har bytts ut.

⚠ Använd aldrig hällen tillsammans med aluminiumfolie, produkter inlindade i aluminiumfolie eller djupfryst mat i kokkärl av aluminium.

⚠ Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller dess servicepersonal eller en likvärdig kvalificerad person för att undvika risker.

Barnsäkerhet

⚠ **VARNING!** Tillgängliga delar kan bli mycket heta när ugnen används. Småbarn ska hållas undan.

⚠ Apparaten är inte avsedd att användas av små barn eller svaga personer såvida de inte övervakas av någon annan ansvarig. Detta för att säkerställa att de kan använda spishällen på ett säkert sätt.

Små barn ska övervakas för att säkerställa att de inte leker med spishällen.

Kokzonerna blir varma när man lagar mat på dem. Håll därför alltid barn borta från spishällen.

Trots att matlagningsytan är försedd med lås kan ytorna fortfarande vara heta.

⚠ Denna enhet är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap såvida de inte har erhållit vägledning eller instruktion beträffande användningen av enheten ifråga av person som är ansvarig för deras säkerhet.

Säkerhet vid användning

- Spishällen är endast avsedd för normal matlagning och stekning i hemmet. Den är inte tillverkad för kommersiella eller industriella ändamål.
- Använd inte spishällen för att värma rummet.
- Var försiktig när du kopplar in elektriska apparater nära spishällen. Anslutande ledningar får inte komma i kontakt med den heta ytan.
- Oljor och fett som överhettas kan lätt börja brinna. Du bör övervaka matlagningen när du tillagar mat i fett eller olja.
- Efter användning ska du stänga av elementet till spishällen med dess reglage, och inte förlita dig på detektorn för kärl.
- Håll alltid kontrollpanelerna rena och torra.
- Placera aldrig lättantändliga föremål på spishällen.
- Förvara aldrig lättantändliga föremål eller sprayflaskor i en låda under spishällen.
- Sladdar till elapparater får inte komma i kontakt med de heta kokzonerna. Skada kan uppkomma på spishällen och sladdisoleringen.

Säkerhetsinformation

Säkerhet vid rengöring

- Använd inte grovt skurmedel eller vassa metallskrapor för rengöring av ugnsluckans glas eftersom glasytan kan repas, vilket kan resultera i att glaset spricker.
- Stäng alltid av spishällen innan rengöring.
- Av säkerhetsskäl bör du inte använda ångtvätt eller högtryckstvätt vid rengöring.
- Rengör spishällen enligt underhålls- och rengöringsinstruktionerna i denna manual.
- Använd inte grovt skurmedel eller vassa metallskrapor för rengöring av ugnsluckans glas eftersom glasytan kan repas, vilket kan resultera i att glaset spricker.
- Ångrengörare ska inte användas vid rengöring av spishällen.

Hur man undviker att skada apparaten

- Använd inte matlagningsytan som arbets- eller förvaringsyta.
- Var försiktig så att inte kanterna på kokkärl skadar hällen.
- Låt inte kokzonerna vara påslagna med tomma eller inga kokkärl på dem.
- Keramiskt glas är mycket tåligt och motståndskraftigt mot hastiga temperaturväxlingar, men det är inte okrossbart. Det kan skadas om särskilt hårda eller spetsiga föremål faller på det.
- Var extra försiktig om du använder grytor av gjutjärn eller andra grytor med grova kanter eller gjutskägg. När man flyttar omkring dem kan glasytan repas.
- Om socker eller livsmedel innehållande socker hamnar på en het kokzon och smälter ska det genast avlägsnas medan det är varmt. Om det får svalna kan det skada ytan när det avlägsnas.

⚠ **Viktigt:** Det finns risk att du bränner dig själv när du använder glasskrapan på en het kokzon.

- Håll undan föremål som lätt kan smälta på den keramiska glasytan, till exempel redskap av plast, aluminiumfolie eller matomslag. Om några andra material eller matvaror har smält på den keramiska glasytan bör de avlägsnas omedelbart.

Kassering av gamla apparater

⚠ **VARNING:** Innan du bortskaffar gamla apparater bör dom göras obrukbara så att de inte utgör en fara.

Detta bör utföras av en behörig person som kopplar bort apparaten från husets elsystem.

⚠ **VARNING:** Tillgängliga delar kan bli mycket heta när ugnen används. Småbarn ska hållas undan.

För att skydda miljön är det viktigt att kasserade apparater bortskaffas på korrekt sätt.

- Apparaten får inte bortskaffas tillsammans med hushållsavfall.
- Din lokala miljövårdsmyndighet kan informera dig om datum för uppsamling eller allmänna soptippar.

Obs: Fukt som kommer från eller uppstår runt spishällen.

Fukten kan orsakas av trävirket och spishällen när hällen startas första gången eller efter långvarigt uppehåll.

Detta indikerar inte något fel på spishällen.

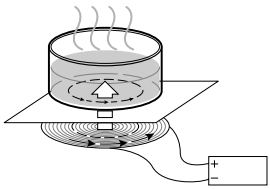
Induktion

Hur kokzonerna fungerar

Det finns induktionsspolar under de keramiska kokzonerna.

Spolen alstrar magnetiska fält som agerar direkt på grytans eller stekpannans botten till skillnad mot andra upphettningsmetoder som först värmer upp det keramiska glaset. Detta innebär att **kärlets botten omedelbart hettas upp, vilket sparar tid och energi.**

Eftersom den värme som behövs för matlagning alstras direkt i kärlbottnen så värms själva kokzonen knappast upp. Den tar endast emot den reflekterade värmen från kärlbottnen.



Obs:

Om ingen gryta eller stekpanna är placerad på kokzonen så sker ingen energiöverföring (upphettning) och därför kan inte kokzonerna aktiveras av misstag.

Speciell information om induktiva kokzoner

- Vetenskapliga studier har visat att patienter med inopererad pacemaker normalt inte påverkas eller utsätts för risker av våra induktiva kokzoner.
  Avståndet mellan kroppen och kokzonen bör emellertid aldrig understiga 30 cm från induktionsbrännarna.
- Elektromagnetiska fält kan påverka elektroniska apparater och störa bärbara transistorradioapparater.
- Placera inte magnetiskt uppladdningsbara föremål (t. ex. kreditkort eller kassettband) på den keramiska glasytan när en eller flera induktiva kokzoner är aktiva!
- Placera inte metallföremål (t. ex. skedar eller grytlock) på den induktiva ytan eftersom de kan värmas upp när induktionen är aktiv.

En del kokkärl kan orsaka oljud när dom används på de induktiva kokzonerna. Det utgör inget fel på spishällen och dess funktion försämras inte på något sätt.

Lämpliga tillagningskärl för induktiva kokzoner

Grytor och pannor

- I princip kan alla grytor och pannor med magnetiska bottnar användas.
  De kan vara tillverkade av stål, emaljbelagt stål samt grytor och pannor av gjutjärn.
- Pannor av specialstål med en mixad metallbotten (dubbelbotten, t. ex. teflon med aluminium/koppar-botten) är endast lämpade för induktion om tillverkaren uttryckligen har märkt dem för detta ändamål. I så fall är dom försedda med magnetiskt material i botten.
- Om du vill använda en speciell typ av kokkärl (t. ex. en tryckkokare, varmhållningskärl, wokpanna, etc.), måste du beakta tillverkarens instruktioner, och använd inte ett kokkärl med extra tunn botten.

Lämplighetstest

Om du inte är säker på om grytan eller pannan är lämplig för kokning eller stekning på induktionskokzonen kan du kontrollera det på följande sätt:

- Placera en gryta med lite vatten i (3-5 mm) på kokzonen. Aktivera kokzonen med full effekt (effekläget inställt på 9).
  Försiktigt: Botten på lämpliga tillagningskärl hettas upp inom ett par sekunder. Vattnet kokar snabbt.
- Du kan även kontrollera detta med en magnet. Om magneten fastnar på kokkärlets botten så är kärlet lämpligt för kokzoner med induktion.

Lämplig köksutrustning

Storlek på kärlen

Upp till en viss gräns anpassar sig kokzonen till storleken på kärlets bottendiameter. Kärlets diameter måste emellertid ha en ministorlek beroende på kokzonens storlek.

Kokzon	Min / max diameter (cm)	Effekt / W (230 V, 50 Hz)	
	18 – 23	Normal	2200
		Booster	3300
	15 – 20	Normal	1900
		Booster	2400
	15 – 20	Normal	1700
		Booster	2400
	12 – 16	Normal	1400
		Booster	1800
		Totalt:	7200

Automatisk avkänning av kärl vid induktion

Induktions-kokzonen fungerar inte vid användning av olämpliga kärl.

Visuell indikering för kokzonen lyser vid induktionsuppvärmning.

Om en induktiv kokzon inte fungerar så släcks den visuella indikeringen för den zonen. Om kokzonen aktiveras utan att ett lämpligt kokkärl placerats på den så stängs den av automatiskt och den visuella indikeringen förblir släckt.

Grytor och pannor

Ju bättre gryta, desto bättre resultat vid matlagning.

- Bra grytor och pannor känns igen på deras botten. Bottnen bör vara så tjock och flat som möjligt.



- När du köper nya grytor och pannor bör du särskilt lägga märke till diametern på deras botten. Tillverkare anger ofta diametern för kanten.
- Grytor med aluminium- eller kopparbotten kan orsaka metallisk missfärgning av den keramiska glasytan, som är svår eller omöjlig att avlägsna.
- Var mycket försiktigt när du använder gjutjärnsgrytor eller grytor med skadad botten som är skrovliga eller har metallgrader. Repor kan uppkomma om kärlen glider över ytan.
- På kalla grytor är botten normalt en aning inåtböjd (konkav). De bör aldrig vara utåtböjda (konvex).
- Om du använder speciella kokkärl (t. ex. en tryckkokare, varmhållningskärl, wokpanna, etc.), måste du beakta tillverkarens instruktioner.

Allmänna anvisningar

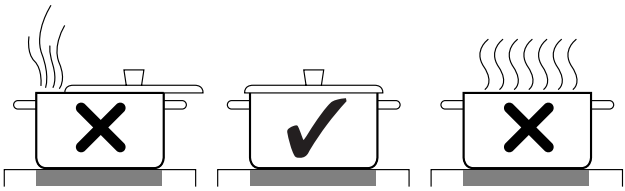
- Botten bör alltid vara ren och torr.
- För att undvika fula repor på keramikglasets yta ska du inte skjuta grytor och pannor utan istället lyfta dem när du ändrar deras läge.
- Repor kan orsakas av sandkorn (t. ex. efter sköljning av grönsaker), som dras omkring tillsammans med grytan.
- Använd alltid stora kokkärl med mycket vätska vid matlagning så att ingenting kan koka över.

Lämplig köksutrustning

Tips för energibesparing

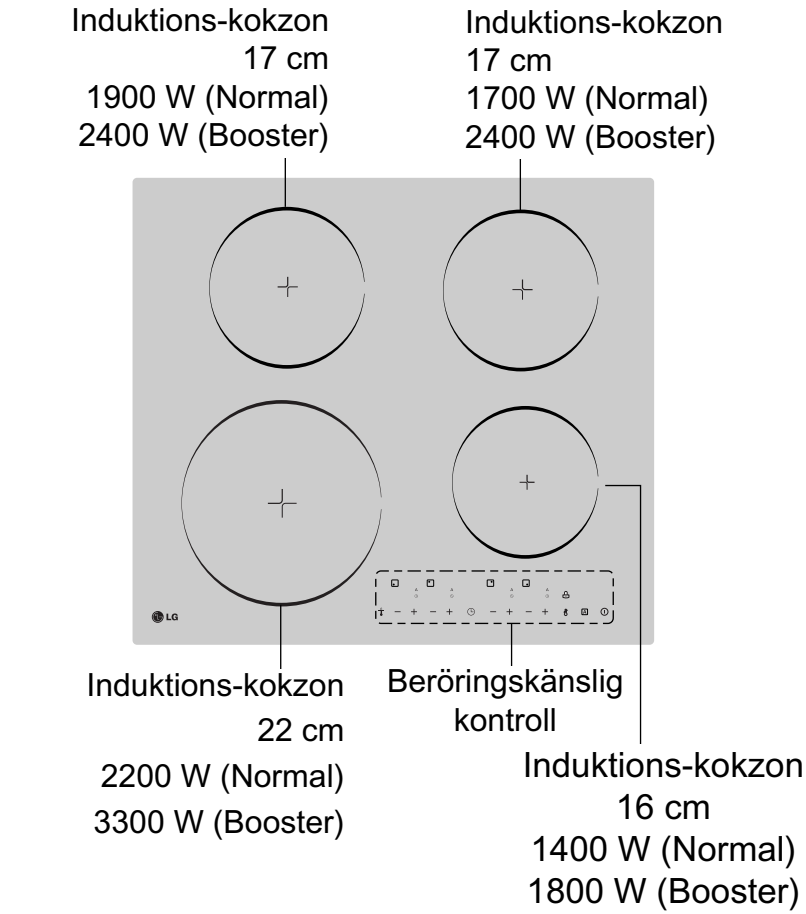
Du sparar värdefull energi genom att beakta följande punkter:

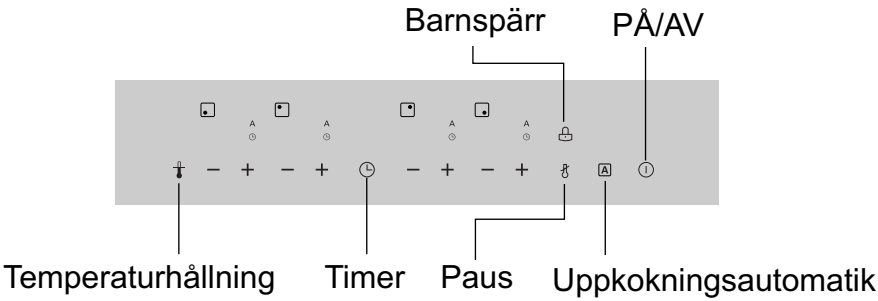
- Placera alltid grytor och pannor på kokzonen innan du aktiverar den.
- Smutsiga kokzoner och grytbottnar ökar energiåtgången.
- Om möjligt, sätt alltid på locket ordentligt på kokkärlen.



Beskrivning av spishällen

Kokzoner och styrning





Beskrivning av hällens huvudfunktioner

- **Induktions-kokzoner:** Hällen är försedd med keramiskt glas och induktiva kokzoner. Induktion värmer upp kokkärlets botten direkt och värmer inte först spishällens keramikglas.
- **Beröringskänsliga kontroller:** Hällen styrs med beröringskontroller.
- **Enkel rengöring:** Fördelen med yta av keramiskt glas och beröringskontroller är deras åtkomlighet för rengöring. Den flata ytan är lätt att rengöra.
- **Symboler för kontroll och funktion:** Digitala symboler informerar om gjorda inställningar, aktiverade funktioner, och eftervärme på motsvarande kokzon.
- **Säkerhetsfunktion:** En säkerhetsfunktion garanterar att samtliga kokzoner stängs av om man trycker på Av/På-kontrollen och att inga effektlägen väljs inom 10 sekunder.
- **På/Av:** Stänger av/sätter på strömmen med en beröring.
- **Barnspärr:** Med denna beröringskontroll kan spishällens kontroller låsas för barn, som en säkerhetsåtgärd. När man rör kontrollen en gång till låses barnspärren upp. För att låsa måste man trycka på kontrollen i 3 sekunder.
- **Booster:** Med denna kontroll kan man tillfälligt öka effekten för aktuella kokzoner.
- **Paus:** Med denna kontroll kopplas alla kokzoner om till lågt effektläge.
- **Indikator för eftervärme:** Symbolen H för eftervärme visas i teckenfönstret om kokzonen blir så varm att det finns risk för brännskada. Allteftersom kokzonen kallnar ändras symbolen till h. Symbolen förblir tänd tills kokzonen kallnat tillräckligt
- **Timer:** Samtliga kokzoner kan stängas av automatiskt med den inbyggda timern. När slutet på matlagningstiden har nåtts stängs kokzonen av.
- **Upp (+) / Ner (-):** Justering av värmen och inställning av timern görs med dessa kontroller.

- **Temperaturhållning:** Med temperaturkontrollen framtill på vänster sida kan varje önskad temperatur ställas in på ett exakt värde. När rätt temperatur uppnåtts aktiveras temperaturkontrollen, varefter regleringen sker helt automatiskt.
- **Visuell indikering:** När den induktiva kokzonen är aktiv tänds en ljusramp runt kokzonen. Det bidrar till att man förstår vilken som är den aktuella funktionsstatusen. När den induktiva kokzonen detekterar grytor, eller när kokzonen värmer dessa, så visar rampen aktuell status.
- **Uppkokningsautomatik (A):** Funktion för kortvarig initial upphettning.

Bruksanvisning

Innan du använder hällen för första gången

Förberedande rengöring

Torka den keramiska glasytan med en trasa som fuktats med rengöringsmedel för keramiskt glas.

⚠ **Viktigt:** Använd inte skurpulver eller frätande rengöringsmedel! Ytan kan skadas.

Använda hällen

Beröringskänsliga kontroller

För att aktivera en beröringskänslig kontroll placerar du helt enkelt ditt finger bestämt på den.

Starta spishällen

Hela spishällen startas med "Av/På"-kontrollen (⏻).

Tryck på "Av/På"-kontrollen i ca 1 sekund.

Teckenfönstret visar symbolen ▯ .

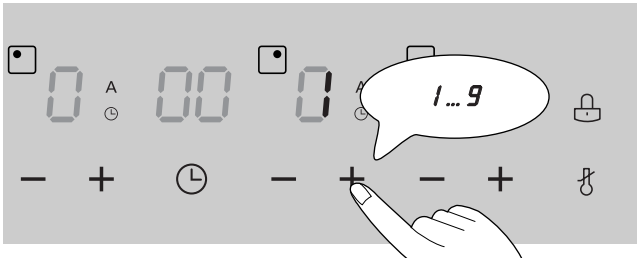


Det digitala teckenfönstret visar ▯ och symbolen intill PÅ/AV tänds.

Tip När "Av/På"-kontrollen har aktiverats för att starta spishällen måste en av kokzonerna väljas inom 10 sekunder med motsvarande beröringskontroll.
Annars stängs spishällen av igen av säkerhetsskäl.

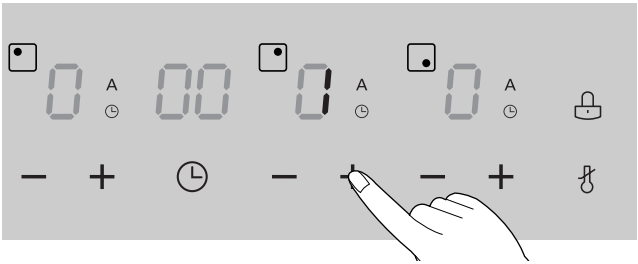
Val av kokzon

Vid matlagning, tryck på kontroll **+** , **-** för aktuell kokzon för att välja effektläge (*1* till *9*).



Inställning av värmenivå

Tryck på kontrollen **+** , **-** för motsvarande kokzon för att välja önskad kokzon och ställa in värmenivån.



Du ökar effektnivån med **+** och minskar med **-** .

Bruksanvisning

Tip När du trycker på - för att återgå till nolläget stängs kokzonerna av.

1. För snabb inställning när effektläge "0" visas.
   Tryck på + eller - .
   När man trycker på - första gången ställs värmenivån in på 9 .
   När man trycker på + första gången ställs värmenivån in på 1 .
   Om du vill stänga av kokzonen, tryck på - tills effektnivå 0 visas.
2. För snabbare reglering, tryck på + eller - en stund tills önskad effekt uppnåtts.
3. För att skydda användaren.
   Om man trycker på en symbol längre än 9 sekunder visas E1 i teckenfönstret. Släck symbolen E1 med Av/På-kontrollen. Detta påverkar inte timer-symbolen.

⚠ **VARNING:** Spishällen är försedd med en restvärmeindikator för varje kokzon.

Indikatorn varnar för att området har använts och fortfarande är varmt nog att orsaka brännskador. När denna indikator visas ska du undvika att beröra kokzonen.

Även om spishällen är avstängd förblir H/h-indikatorn tänd så länge värmeplattan är het.

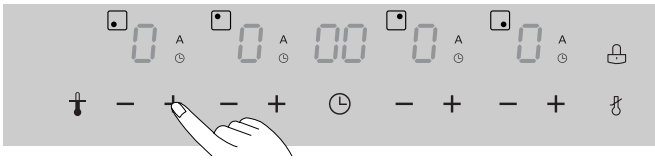
Booster-funktionen

Med booster-funktionen kan du tillfälligt öka hällens effekt. Med denna funktion kan du till exempel snabbt koka upp en stor mängd vatten eller bryna kött.

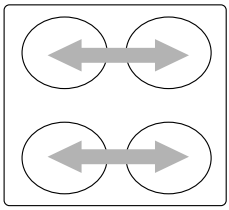
Ställa in önskat effektläge.

Så här aktiverar du booster-funktionen.

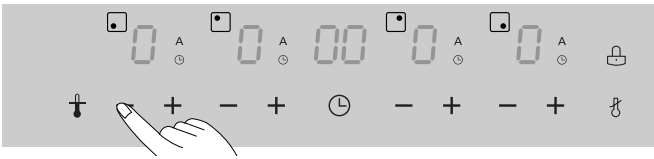
1. Ställ in effektläge 9 för kokzonen.
2. Tryck i detta läge på + för aktuell kokzon varvid kokzonens teckenfönster blinkar med ett cirkelformat mönster.



Tip Booster-funktionen är aktiv i max. 7 minuter. Därefter återgår kokzonen automatiskt till det inställda effektläget. Booster-funktionen kan bara användas när de andra kokzonerna i samma grupp (fram eller bak) inte används.



3. Tryck på - för aktuell kokzon. Det cirkelformade mönstret visas inte längre. Booster-funktionen har inaktiverats.I vissa fall kan booster-funktionen stängas av automatiskt för att skydda spishällens interna elkomponenter.

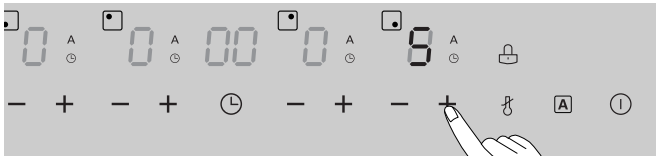


Uppkokningsautomatik

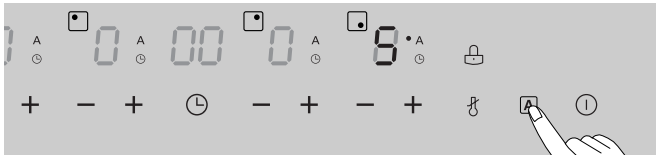
Samtliga fyra kokzoner kan ställas in för full effekt inledningsvis under en kort tidsperiod. Detta medger snabbare uppvärmning av kokkärlet än vid normalt effektläge, förutom läget för full effekt.

Effektläge	Ungefärlig varaktighet (min:sek)	Effektläge	Ungefärlig varaktighet (min:sek)
1	1:15	6	7:40
2	1:40	7	1:40
3	2:10	8	2:10
4	3:00	9	–
5	5:05		

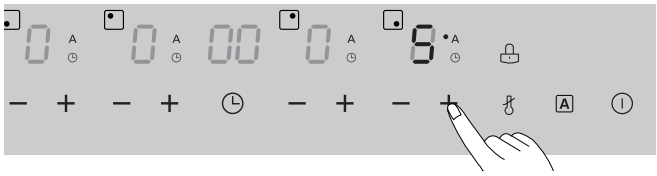
1. Ställ in effektläget för önskad kokzon.



2. Tryck på [A] för att aktivera uppkokningsfunktionen för vald kokzon.

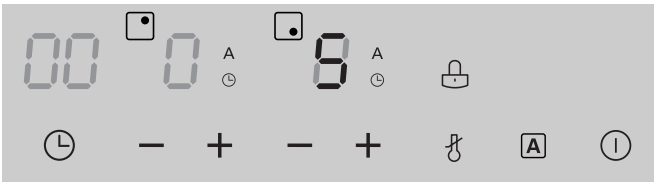


3. Indikatorn (•) börjar blinka i teckenfönstret för vald kokzon.
   Tryck på effektlägesväljare **+** , **-** för vald kokzon inom 3 sekunder för att bekräfta uppkokningsfunktionen.



Tip Uppkokningsfunktionen återställs om den inte bekräftas inom 3 sekunder.

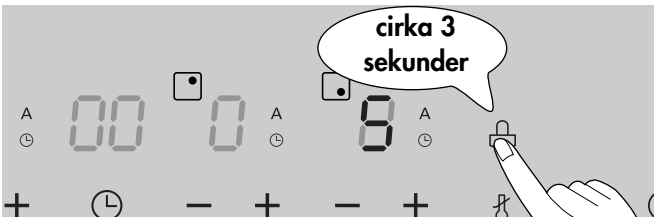
4. När uppkokningsfunktionen upphör så försvinner indikatorn (•) och kokzonen arbetar med valt effektläge.



För att avsluta uppkokningsfunktionen, tryck på " - , + " igen.

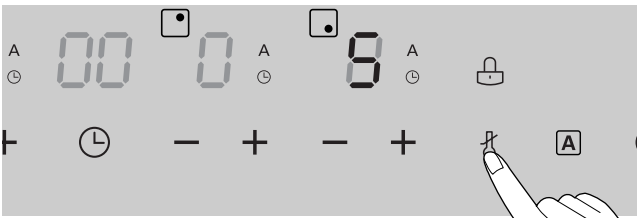
Barnspärr

Med denna beröringskontroll kan spishällens kontroller låsas som en säkerhetsåtgärd för barn. När man rör den här kontrollen en gång till låses barnspärren upp.



Paus

När man väljer Paus-kontrollen sänks effekten för aktiva kokzoner. När pausfunktionen inaktiveras återgår kokzonerna till inställt effektläge.

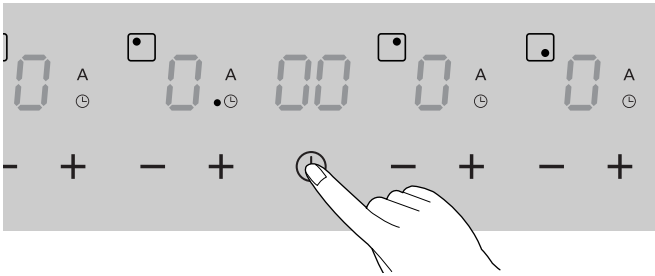


Tip Tryck en gång till på Paus-kontrollen varvid pausfunktionen inaktiveras och kokzonerna återgår till inställt effektläge.

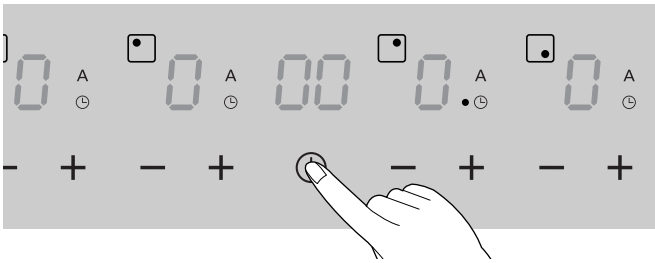
Timer

En varaktighet för matlagning kan ställas in för samtliga kokzoner med den inbyggda timern. När slutet på matlagningstiden har nåtts stängs kokzonen av automatiskt.

1. Tryck på ◷ (TIMER) för att aktivera timer-funktionen för en kokzon.



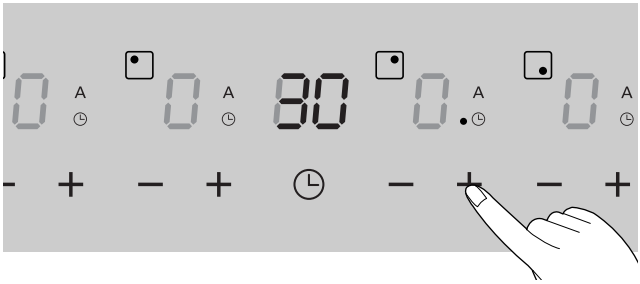
Välj önskad kokzon med ◷ -kontrollen. Tryck en gång på ◷ varvid timern för vald kokzon rör sig medurs.



Om ingen kontroll vidrörs inom 3 sekunder återställs timern.

Teckenfönstret för vald kokzon blinkar under tiden som timern ställs in och timern kan manövreras utan att kokzonen är aktiv.

2. Ställ in eller justera timern med + eller -.



Efter några sekunder startar timern automatiskt och visar hur mycket tid som återstår innan den stänger av.

När slutet på matlagningstiden har nåtts stängs kokzonen av automatiskt och en signal hörs.

Tip För snabbare inställning av timern, håll fingret på + eller - tills önskad tid har ställts in.

Om man trycker på - först startar tidsinställningen med 99 minuter; Om man trycker på + först startar tidsinställningen med 30 minuter.

Om man fortsätter trycka på + eller - så ökar eller minskar tidsinställningen.

Visa återstående matlagningstid

Om man trycker på timer-kontrollen en gång till så visas återstående matlagningstid för vald kokzon i timerns teckenfönster.

Temperaturhållning

Med temperaturkontrollen framtill på vänster sida kan en önskad temperatur hållas på ett exakt värde.

När rätt temperatur uppnåtts aktiveras temperaturkontrollen, varefter regleringen sker helt automatiskt.

Temperaturen för kokkärlets botten ställs in med temperaturkontrollen.

Detta fungerar endast med grytor och pannor som lämpar sig för induktionsspisar.

På det sättet sparar du energi.

Starta temperaturhållningen

Tryck på -symbolen. A visas i teckenfönstret.

Stänga av temperaturhållningen

Tryck på -symbolen. A försvinner från teckenfönstret och kokzonen arbetar med valt effektläge.

Så här justerar du

< Kokning >

1. Placera kokkärlet på den främre vänstra kokzonen.
2. För kokning, ställ in effektläge 7.
   Starta temperaturhållningen när det börja koka.
   Tryck på -symbolen. A visas i teckenfönstret.
   Vid tillagning av rätter som innehåller varma vätskor, justera inställningen enlig ovan och lägg i livsmedlet när kokningen startar.

< Grillning >

Hetta aldrig upp matolja, isterflott eller smör utan att hålla uppsikt.

Det kan orsaka eldsvåda!

1. Placera pannan på främre vänstra kokzonen.
2. Hetta upp oljan i pannan med effektläge 8.
   Kontrollera att pannan har uppnått önskad temperatur.
   För att kontrollera oljans temperatur, lägg i några brödsmulor i oljan. Om dom blir bruna så är oljan klar att användas. Starta nu temperaturhållningen.
   Tryck på -symbolen. A visas i teckenfönstret.
3. Lägg maten i pannan.

< Stekning >

Hetta aldrig upp matolja, isterflott eller smör utan att hålla uppsikt.

Det kan orsaka eldsvåda!

Använd alltid lämplig olja eller fett när du steker, till exempel vegetabilisk olja. Stek alltid utan lock.

1. Placera stekpannan på främre vänstra kokzonen.
2. Hetta upp oljan, isterflottet eller smöret i stekpannan med effektläge 7.
   Kontrollera att oljan, isterflottet eller smöret har uppnått önskad temperatur. Starta nu temperaturhållningen.
   Tryck på -symbolen. A visas i teckenfönstret.
3. Lägg i maten som ska stekas i oljan, isterflottet eller smöret. Efter varje stekning, kontrollera temperaturen med en träslev.
   Vänta tills små bubblor bildas runt sleven innan du startar nästa stekning.

Så här kontrollerar du temperaturhållningen

Sätt alltid på ett lock på kastrullen när du kokar med temperaturhållning. På det sättet sparar du energi.

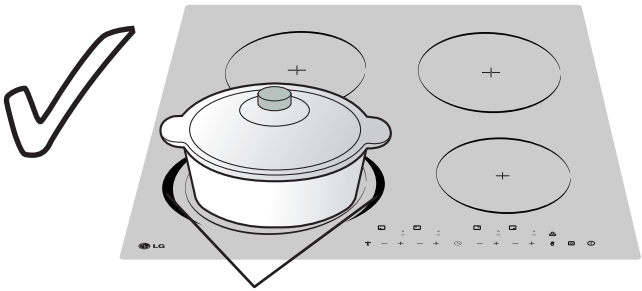
Problem med temperaturhållningen	Möjlig orsak eller åtgärd
Vattnet kokar inte ordentligt.	• När man använder temperaturhållningen för kokning så bubblar inte vattnet som det brukar göra eftersom temperaturen håller sig just under kokpunkten Temperaturen är inte tillräckligt hög för kokning.
Maten är sönderkokt.	• Minska koktiden nästa gång eller välj en lägre inställning för snabbkok.
Stekpannan blir inte tillräckligt varm vid grillning.	• Öka tiden för förvärming nästa gång.
Stekpannan överhettas vid grillning.	• Minska tiden för förvärming nästa gång.
För låg stektemperatur.	• Öka tiden för förvärming nästa gång.
För hög stektemperatur.	• Minska tiden för förvärming nästa gång.

Visuell indikering

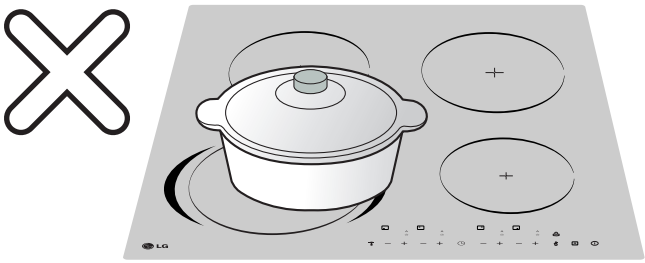
När den induktiva kokzonen är aktiv tänds en ljusramp runt kokzonen. Det underlättar förståelsen för aktiv manöverstatus.

När den induktiva kokzonen detekterar grytor, eller när kokzonen värmer dessa, så visar rampen aktuell status.

1. Vid nättillslag blinkar de visuella indikeringarna för samtliga kokzoner tre gånger.
2. Visuell indikering för kokzonen lyser vid induktionsuppvärmning. Om en induktiv kokzon inte fungerar så släcks den visuella indikeringen för den zonen. Om kokzonen aktiveras utan att ett lämpligt kokkärl placerats på den så stängs den av automatiskt och den visuella indikeringen förblir släckt.
3. För att skydda användaren.
   Att ställa ett kärl på den visuella indikeringen kan ge felkod E2.
   Använd lämpligt kokkärl på kokzonsytan.
   Ställ inte kokkärlet på den visuella indikeringen.



Visuell indikering



Användning, tabeller och tips

Tabell för inställning av kokzoner

Effektläge		lämpligt för
9 eller Booster	Värmedrift	Uppkokning.
7-9	Stark bryning Fritering	Bryna kött, hetta upp olja för fritering eller sautering. Bibehålla snabbkokning för stora mängder vätska.
6-7	Bakning Stekning	Steka kött, schnitzel, cordon bleu, kotletter, pannkakor, kroketter, grundredning, lätt rostning, stekt korv, lever, ägg.
4-5	Kokning	Koka större mängder mat, stuvningar och soppor, ångkoka potatis, koka kött eller buljong.
3-4	Ångkokning	Ångkoka grönsaker eller bräsera kött, koka rispudding.
2-3	Sjudning	Sjuda ris eller mjölkbaserad mat, ångkoka mindre mängd potatis eller grönsaker, värma upp färdigmat.
1-2	Smältning	Fluffiga omeletter, ägg-royale, hollandaisesås, hålla maten varm, smälta smör, choklad, honung och gelatin,
0		Stäng av

Obs:
Effektlägena enligt tabellen ovan tjänar endast som en riktlinje.
Du måste ställa in värmen beroende på typ av mat och kokkärl.

Automatisk avstängning

Om en kokzon används konstant under en längre tid utan att inställningen ändras så aktiveras den automatiska avstängningen.

Effektläget ställs då automatiskt på 𝘶 .

Kokzonen återställs om man trycker på + eller - . Tabellen nedan visar tiderna för automatisk avstängning.

*** Induktion**

Effektläge	1	2	3	4	5	6	7	8	9
max	10h	5h		4h	3h		2h	1h	

*** Automatisk styrning av effektläge**

Det visade effektläget kan skilja sig från faktisk effektnivå i det högre temperaturområdet.

För att förhindra överhettning av spishällen kontrolleras effektnivån automatiskt.

Rengöring och skötsel

Rengöring av induktiva spishällar med keramisk glasyta är avsevärt enklare än för värmestrålande ytor.

- Den induktiva kokzonen reagerar snabbare vid av-/påslag. Mat som kokar över och bränns vid undviks i stor utsträckning.
- Temperaturerna på den keramiska glasytan är klart lägre för induktionshällar än för värmestrålande system.

Eftersom värmen alstras i kokkärlet så vidbränns mat och matvaror inte så hårt på den keramiska glasytan.

Viktigt: Rengöringsmedel får inte komma i kontakt med den heta keramiska glasytan. Efter rengöringen måste rikligt med vatten användas för att avlägsna allt rengöringsmedel eftersom medlet kan ha en frätande effekt nästa gång kokzonerna värms upp!
Använd inte aggressiva rengöringsmedel av typen grill- eller ugnsspray, grova skurmedel eller slippasta för rengöring av grytor.

Tip Rengör den keramiska glasytan efter varje användning när den är beröringsvarm eller kall. Då undviker du att spill bränns fast.
Avlägsna slagg och vattenfläckar, fettfläckar och metalliska missfärgningar med ett rengöringsmedel för keramiskt glas eller rostfritt stål som kan köpas i handeln.

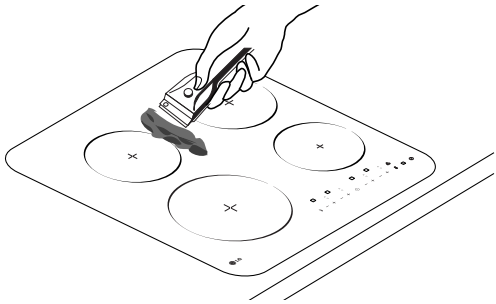
Lätt nedsmutsning

1. Torka den keramiska glasytan med en trasa som fuktats med lite rengöringsmedel för spishäll.
2. Torrtorka sedan med en ren trasa. Rester av rengöringsmedel får inte lämnas kvar på ytan.
3. En gång i veckan bör hela den keramiska glasytan rengöras noggrant med ett rengöringsmedel för keramiskt glas eller rostfritt stål som kan köpas i handeln.
4. Torka därefter av den keramiska glasytan med rikligt med vatten och polera den torr med en ren luddfri trasa.

Svår nedsmutsning

1. Använd en glasskrapa för att avlägsna mat som har kokt över eller svåra fläckar.
2. Applicera glasskrapan i vinkel mot den keramiska glasytan.
3. Avlägsna föroreningar genom att skjuta bladet över ytan.

Tip I din lokala järnhandel kan du köpa glasskrapor och rengöringsmedel som är lämpliga för keramikglas, till exempel CERA-CLEAN, Cerafix och Sidol för Ceran och stål.



Rengöring och skötsel

⚠ Svåra fläckar

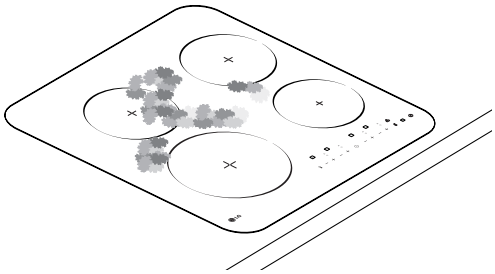
1. Använd genast glasskrapan för att avlägsna socker, smält plast, aluminiumfolie eller smältbara material medan de fortfarande är varma.

   ⚠ **Viktigt:** Det finns risk att du bränner dig själv när du använder glasskrapan på en het kokzon.

2. Utför därefter normal rengöring av spishällen när den har kallnat.

Tip Om kokzonen redan har kallnat med smält material, värm upp den igen för rengöring.

Repor eller mörka fläckar på keramikglaset, som har orsakats av en grytbotten med vassa kanter, kan inte avlägsnas. Men sådana skador försämrar in hällens funktion.



Installationsanvisningar

Tekniska data

⚠ **Viktigt!** Den nya spishällen får endast installeras och anslutas av en auktoriserad specialist.

Dessa instruktioner måste följas, annars täcker inte garantin skada som kan uppkomma.

Spishällens dimensioner

Bredd	578 mm
Djup	527 mm
Höjd	48 mm

Arbetsytans dimensioner

Bredd	560 mm
Djup	500 mm
Hörnradie	5 mm

Kokzoner

Position	**Diameter**	**Effekt**
Vänster fram	220 mm	2200 W (Booster 3300 W)
Vänster bak	170 mm	1900 W (Booster 2400 W)
Höger bak	170 mm	1700 W (Booster 2400 W)
Höger fram	160 mm	1400 W (Booster 1800 W)

Obs: Den angivna effektförbrukningen kan variera beroende på kokkärlens storlek och material.

Anslutningsspänning	220-240V 1AC/2NAC 50 Hz
Maximal ansluten belastningseffekt	7,2 kW

Installationsanvisningar

Bestämmelser, normer och direktiv

Spishällen uppfyller följande normer:

- EN 60335-1 och EN 60335-2-6
  relaterade till säkerhet för elektriska hushållsutrustningar och liknande, samt
- EN 60350
  Procedurer för mätning av prestanda.
- EN 55014-2
- EN 55014-1
- EN 61000-3-2
- EN 61000-3-3
  relaterade till grundläggande krav för elektromagnetiskt kompatibilitetsskydd (EMC)

Spishällen uppfyller följande EU-direktiv:

CE

- 73/23/EWG daterat 19.02.1973 (lågspänningsdirektiv)
- 89/336/EWG daterat 03.05.1989 (EMC-direktiv inklusive tilläggsdirektiv 92/31/EWG).
- 93/68/EWG CE direktiv för märkning

Säkerhetsföreskrifter för installatören

- Den elektriska installationen av spishällen måste förses med en anordning som medger att man kan bryta anslutningen till elnätets samtliga faser med en minsta kontaktöppning av 3 mm. Lämpliga isolationsverktyg inkluderar säkerhetsproppar, säkringar (skruvsäkringar som kan avlägsnas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.

⚠ • Avseende skydd mot eldsvåda överensstämmer denna utrustning med typ Y (EN 60335-2-6).
Endast denna typ av apparat får installeras med ett högskåp eller vägg på ena sidan.

- Lådor får inte installeras under spishällen.
- Installationen måste skydda mot elektriska stötar.
- Köksutrustning till vilken spishällen ansluts måste uppfylla stabilitetskraven enlig DIN 68930.
- För att skydda mot fukt måste alla beskurna ytor förseglas med lämpligt tätningsmedel.
- Skarvarna mot kaklade ytor måste fyllas ordentligt med tunt murbruk.
- På naturliga hällar, hällar av konstgjord sten eller keramiska hällar måste snabblåsfjädrarna limmas fast med ett lämpligt hartslim eller blandat lim.
- Säkerställ att tätningen fäster ordentligt mot arbetsytan utan springor. Ingen ytterligare silikontätning får appliceras eftersom det försvårar borttagning vid service.
- För att ta bort spishällen måste man trycka på den underifrån.
- Rengör arbetsytan vid utskärningen.
- Inledningsvis monteras tätningstejp på keramikglaset.

Installationsanvisningar

Elektrisk inkoppling

Kontrollera, innan anslutning, att den nominella spänningen på märkskylten stämmer med tillgänglig nätspänning.

Märkskylten sitter på spishällens undre ram.

⚠ Stäng av nätspänningen innan spishällens ledningar ansluts.

Värmeelementets spänning är 230 V AC. Hällen fungerar perfekt med 220/240 volt AC.

Hällen ska nätanslutas via en anordning som medger att man kan bryta förbindelsen till nätets samtliga faser med en minsta kontaktöppning av 3 mm, t. ex. en automatisk säkerhetspropp, jordfelsbrytare E.L.C.B..

Som nätanslutningskabel måste man använda en typ H05SS-F (180°C)-kabel eller en högre klassad kabel.

Anslutningen måste göras enligt schemat.

Ledningarna måste anslutas enligt tillämpligt kopplingsschema. Jordledaren ska anslutas till kontakten ⏚ .

Jordledaren måste vara längre än de strömförande ledarna.

Kabelanslutningarna måste göras enligt gällande föreskrifter och kontaktskruvarna måste dras åt ordentligt.

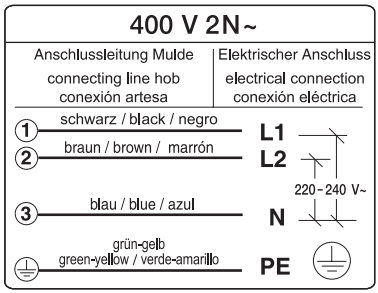
Slutligen ska anslutningskabeln sättas fast med nätkabelns klampanordning och täcklocket tryckas på plats ordentligt.

Innan spishällen sätts på för första gången måste alla klistermärken eller skyddsfolie avlägsnas från keramikglasets yta.

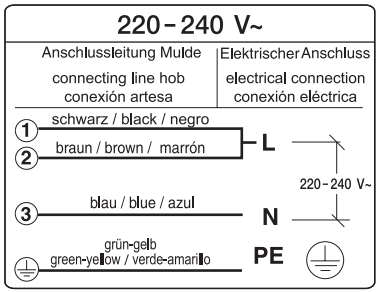
⚠ När spishällen är ansluten till nätspänning bör man kontrollera att samtliga kokzoner kan användas genom att i tur och ordning aktivera dem med högsta effektläge.

Tip När strömmen ansluts till spishällen visar teckenfönstret ett blinkande H. Detta sker även vid strömavbrott.

- **För tre faser (använda två faser)**



- **För en fas**

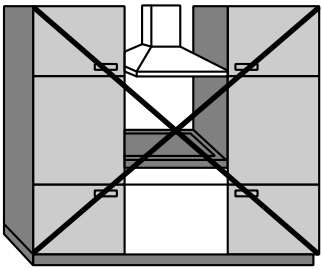


<Bild 1>

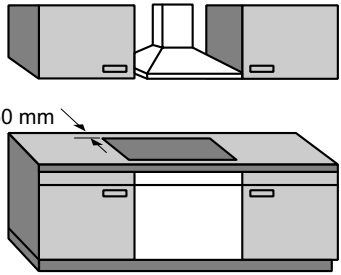
⚠ **VARNING:** Ägna uppmärksamhet (konformitet) angående fördelning mellan fas och nolla vid anslutning av husets elutrustning (kopplingsschema), annars kan utrustningen skadas.
Garantikrav på grund av obrukbar enhet som installerats felaktigt accepteras inte.

⚠ Kopplingsboxen bör överensstämma med de elektriska specifikationerna och varaktighetstemperaturer för spishällar. Dessutom bör den vara certifierad.

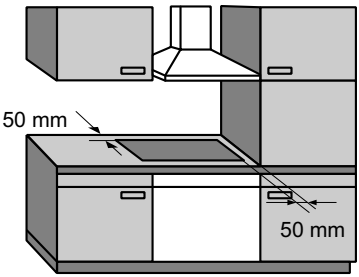
Installationsanvisningar



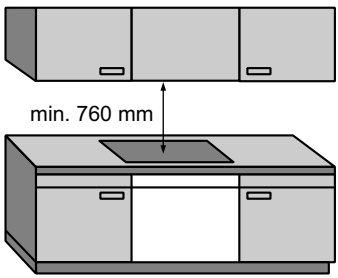
Förbjudet!



OK !

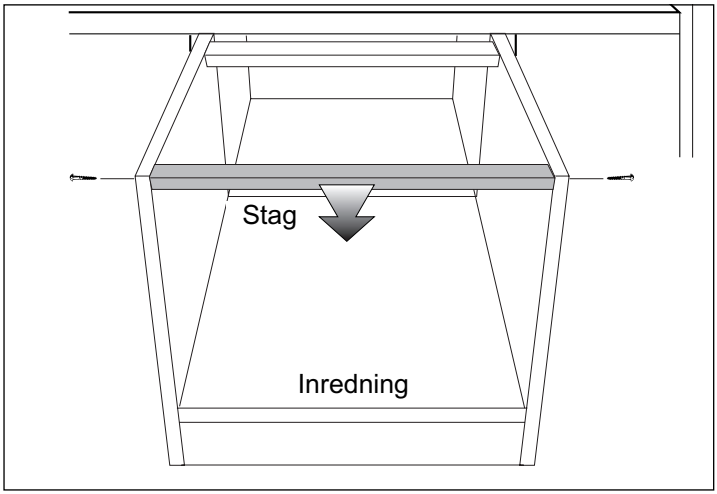


OK, men inte rekommenderat!



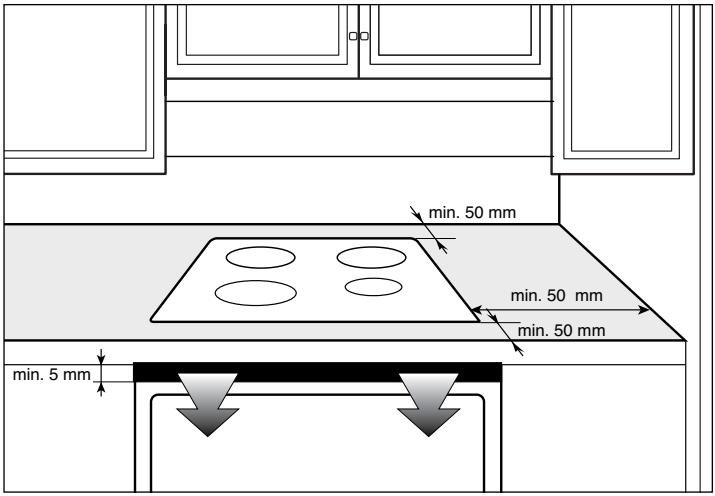
OK, men observera minsta möjliga frigång!

Hopsättning



<Bild 2>

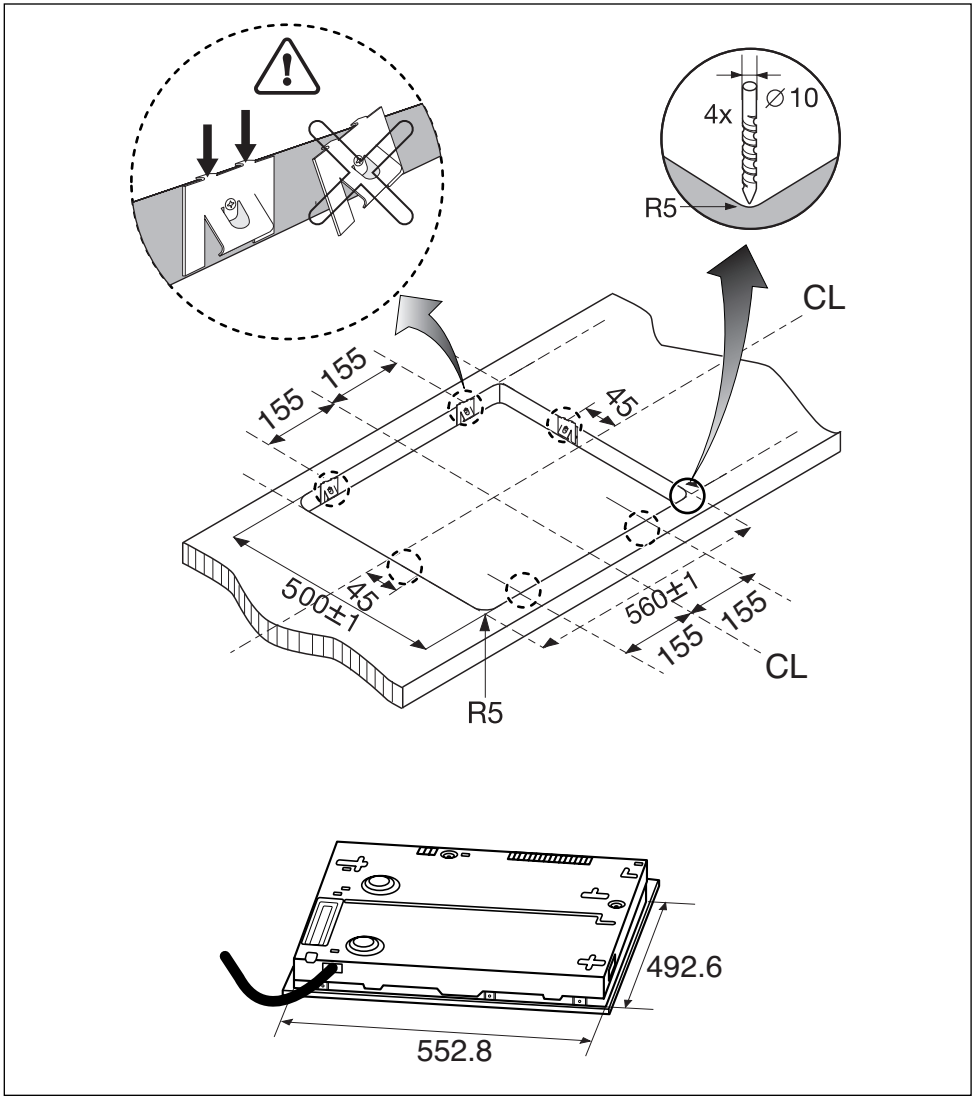
Avlägsna staget från inredningen för att medge luftflöde för spishällen.



<Bild 3>

Se Bild 3 för minsta frigång mellan ytor.

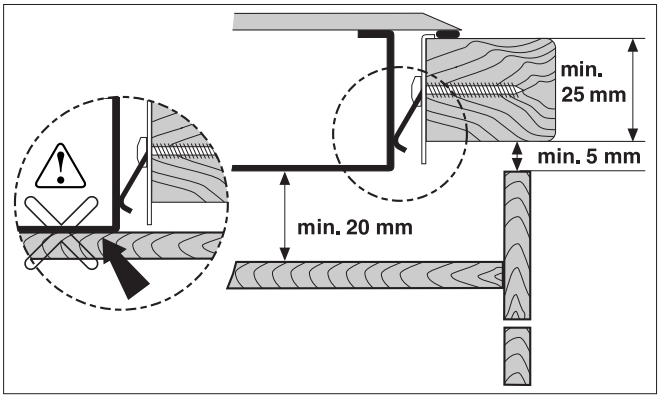
Installationsanvisningar



<Bild 4>

Utskärning för spishäll och placering av monteringsklämmor.

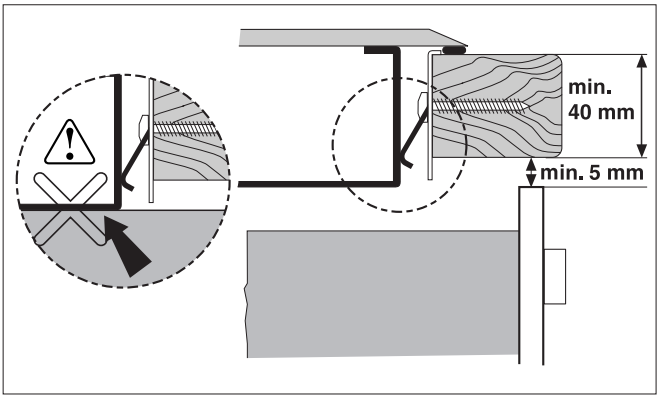
Skivan monteras under spishällen.



<Bild 5>

Spishällen placeras i utskärningen enligt bild 5.

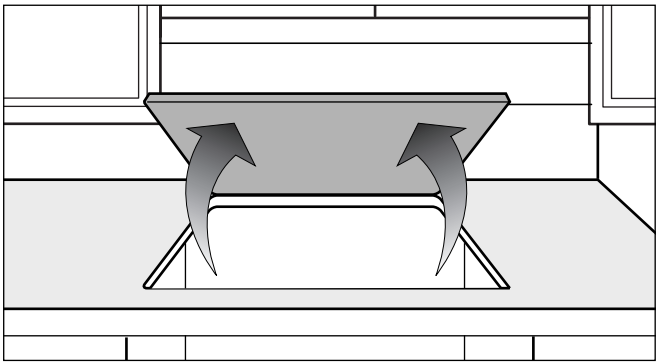
Försiktigt: Det är viktigt att hålla ett avstånd på 20 mm mellan spishällens hölje och brännbar yta.



<Bild 6>

Se till att spishällen är helt på plats med tätningstejp anbringad mot diskbänken.

Installationsanvisningar



<Bild 7>

För att ta bort spishällen, tryck på den underifrån.

Felsökning

Bristande funktioner har ofta enkla förklaringar. Läs följande instruktioner innan du kontaktar kundservice:

Problembeskrivning	Möjlig orsak eller åtgärd
Spishällen fungerar inte.	• Kontrollera nedan. – Huvudsäkring (säkringslåda). (Om säkringen löser ut flera gånger, kontakta behörig elektriker.) – Anslutning och huvudströmbrytare. – Välj rätt kokzon. – Välj önskat effektläge.
Kokzonen kan inte aktiveras.	• Kontrollera nedan. – Upplåst läge – Beröringskontrollerna är delvis täckta med en fuktig trasa eller vätska. – E1 visas Se E1 -menyn.
Spishällens induktion fungerar inte ordentligt.	• Använda induktiv kokzon: Kärlets storlek och material är begränsat, se sidan 9 – 10 (Lämpliga tillagningskärl för induktiva kokzoner). • Om spishällen placerats ovanför en ugn så förhindrar värmeskydden att den används när ugnen upphettas för rengöring.
Reglagen fungerar inte riktigt.	• Se till att inga olämpliga föremål finns på kontrollerna.

Felsökning

Problembeskrivning	Möjlig orsak eller åtgärd
Indikatorn visar **E**	• Kontrollera att hushållets säkringar för spishällen är hela. Kontrollera om det har varit strömavbrott. Kontrollpanelen är mycket smutsig, mat har spillts ut eller det finns ett föremål på kontrollpanelen. Torka av kontrollpanelerna noggrant eller avlägsna föremålet. Tryck på den aktuella kontrollpanelen. Symbolen slutar blinka.

Teckenfönster	Fel	Åtgärd
E1	För lång tid vid beröring.	Om man trycker kontinuerligt på någon av kontrollerna (förutom timer-kontrollen) längre än 9 sekunder så visas detta meddelande. Meddelandet visas också om vatten eller ett ämne av metall placeras på kontrollen. Detta förhindrar oönskad funktion pga. vatten, etc. För att släcka **E1** , tryck på Av/På-kontrollen och avlägsna vattnet, metallen, etc.

<table>
<tr><th>Problembeskrivning</th><th>Möjlig orsak eller åtgärd</th></tr>
<tr><td>Indikatorn visar E</td><td>
<table>
<tr><th>Teckenfönster</th><th>Fel</th><th>Åtgärd</th></tr>
<tr><td>E2</td><td>Temperaturen för den visuella indikeringen är hög.</td><td>Om temperaturen för den visuella indikeringen överstiger specificerat värde så visas meddelandet.
För att släcka E2, avlägsna kärlet från den visuella indikeringen och tryck på På/Av-kontrollen.</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Felsökning

Problembeskrivning	Möjlig orsak eller åtgärd
Indikatorn visar F	• **F och siffror visas** Om ett F och siffror visas i teckenfönstren så indikerar det elektronikfel. Stäng av spishällen och sätt på den igen med hjälp av hushållssäkringen eller kretsbrytaren i säkringsboxen. Om felsymbolen visas igen, kontakta kundservice.
H blinkar	• Vid tillslag eller efter strömavbrott. Tryck på På/Av-kontrollen för att åtgärda. H blinkar i 90 minuter om du inte trycker på På/Av-kontrollen.
Booster-funktionen fungerar inte.	• Booster-funktionen inaktiveras om korrekt kokzon aktiveras. Booster-funktionen aktiveras inte om rätt kokzon redan är igång.

⚠ **Reparationer**

Reparationer får endast utföras av servicetekniker.

Service

Förpackning och gamla apparater

Den nya spishällen skyddades av lämplig förpackning när den levererades till dig. Förpackningsmaterialet är miljövänligt och kan återvinnas. Gör en insats för att skydda miljön genom att bortskaffa förpackningsmaterialet på korrekt sätt.

Gamla utrustningar är inte värdelöst skräp.

Miljömedvetenhet kan återvinna värdefulla råmaterial.

Innan du kasserar din gamla utrustning, säkerställ att den är obrukbar, eller märk den med ett klistermärke som anger "Varning – skrot!"

Aktuell information angående bortskaffning av din gamla utrustning och förpackningsmaterialet från den nya kan du få från din återförsäljare eller den lokala myndigheten.

Kontakt med servicecenter

Uppge modellbeteckningen för din utrustning när du kontaktar servicecentret. Märkskylten finns på utrustningens undersida. När du kontaktar oss behöver vi veta:

- Ditt namn
- Adress och postnummer
- Telefon-nr
- Tydlig och specifik information angående felet
- Modell-nr och serie-nr



Kassering av din gamla apparat

1. När den här symbolen med en överkryssad soptunna på hjul sitter på en produkt innebär det att den regleras av European Directive 2002/96/EC.
2. Alla elektriska och elektroniska produkter bör kasseras via andra vägar än de som finns för hushållsavfall, helst via för ändamålet avsedda uppsamlingsanläggningar som myndigheterna utser.
3. Om du kasserar din gamla apparat på rätt sätt så bidrar du till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.
4. Mer detaljerad information om kassering av din gamla apparat kan får av kommunen, renhållningsverket eller den butik där du köpte produkten.

Tryckt i Korea