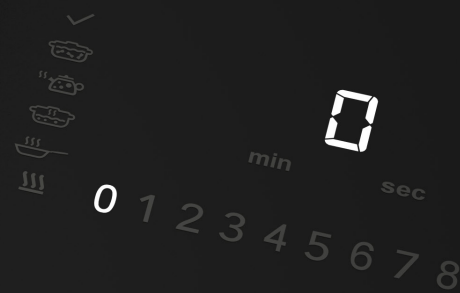


# FJÄRÅS

FJÄRÅS



GRANIT INDUKTIONSHÄLL



# INNEHÅLL

## 1. INTRODUKTION

- 1.1 ANVÄNDARINFORMATION
- 1.2 ANVÄNDNING
- 1.3 FÖRKLARING AV SYMBOLER OCH NOTERINGAR

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER OCH VARNINGAR

- 2.1 ANSLUTNING OCH ANVÄNDNING
- 2.2 GENERELL INFORMATION OM HÄLLEN
- 2.3 FÖR INDIVIDER

## 3. INSTALLATION

- 3.1 VIKTIGT ATT TÄNKA PÅ
- 3.2 INSTALLATIONSÅTT
- 3.3 INSTALLATION AV GUMMITÄTNING
- 3.4 ANSLUTNING TILL STRÖMFÖRSÖRJNING

## 4. TEKNISK INFORMATION

- 4.1 TEKNISKA DETALJER

## 5. ANVÄNDNING

- 5.1 ANVÄNDARPRINCIPER FÖR KOKZONERNA
- 5.2 LÄMPLIGA KOKKÄRL
- 5.3 EFFEKTJUSTERING
- 5.4 ENERGISPARTIPS
- 5.5 SPISHÄLLSKONTROLL
- 5.6 TIDSGRÄNSFUNKTION
- 5.7 PERMANENT KNAPPAKTIVERING
- 5.8 ÖVERHETTNINGSSKYDD
- 5.9 STYRNING MED TOUCHKONTROLL
- 5.10 SLÅ PÅ SPISHÄLLEN
- 5.11 SLÅ PÅ KOKZONERNA
- 5.12 SLÅ AV KOKZONERNA
- 5.13 SLÅ AV SPISHÄLLEN
- 5.14 ÖVERFÖRING AV KOKKÄRLSINSTÄLLNINGAR
- 5.15 PAUSFUNKTION
- 5.16 ÅTERUPPTAGNINGSFUNKTION
- 5.17 BARNLÅS
- 5.18 KNAPPLÅS
- 5.19 BRYGGFUNKTION
- 5.20 MATLAGNINGSTIMER
- 5.21 FRISTÅENDE TIMER
- 5.22 AUTOMATISK UPPVÄRMNING
- 5.23 VARMHÅLLNING
- 5.24 SNABBKOKNING (BOOST-FUNKTION)
- 5.25 RESTVÄRMEINDIKATOR
- 5.26 ENERGISTYRNING
- 5.27 TILLAGNINGSTÖDSFUNKTIONER (CSF+)
- 5.28 HOBLINK

## 6. FELSÖKNING

## 7. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- 7.1 GLASKERAMISK HÄLL
- 7.2 SPECIFIKA FLÄCKAR

## 8. AVVECKLING OCH AVFALLSHANTERING

- 8.1 AVVECKLING
- 8.2 FRÅNKOPPLING
- 8.3 AVFALLSHANTERING
- 8.4 MILJÖINFORMATION

## 1. INTRODUKTION

Alla våra produkter omfattas av garanti enligt de allmänna försäljningsvillkoren. Om du upptäcker fel som beror på tillverkningsfel, komponentbrister eller saknade tillbehör vid köptillfället eller under garantitiden, uppmanar vi dig att omedelbart meddela oss. Efter nödvändig kontroll kommer vi att ordna reparation eller utbyte av de defekta delarna.

Garantin gäller endast uppenbara fel på produkten under normala förhållanden för installation, användning och underhåll. Den täcker inte fel som uppstår till följd av felaktig installation, oriktig användning, tekniska ändringar utförda av användaren, användning av icke-originaltillbehör, vandalism, bristande rengöring eller uteblivet utförande av normalt eller särskilt underhåll. Den omfattar inte heller skador som uppstår till följd av allmän försummelse från användarens sida.

### 1.1 ANVÄNDARINFORMATION

Innan du använder apparaten är det viktigt att noggrant läsa denna manual, som innehåller viktig säkerhetsinformation samt instruktioner för korrekt användning och underhåll. Detta säkerställer en tillförlitlig drift under många år framöver. Vid eventuella funktionsfel rekommenderas att först läsa avsnittet "Felsökning". Många mindre problem kan lösas på egen hand och därmed undvika onödiga servicekostnader.

Förvara manualen på ett säkert ställe och lämna den vidare till nya ägare så att de har tillgång till all nödvändig information och kan använda apparaten på ett säkert sätt. Installation och montering måste utföras uteslutande av behörig fackpersonal i enlighet med gällande lagar, bestämmelser och standarder. Det är av största vikt att följa alla säkerhetsanvisningar, varningar och bruksriktlinjer som finns i den medföljande dokumentationen.

### 1.2 ANVÄNDNING

Apparaten får endast användas för tillagning av mat i hushåll eller liknande miljöer. Det är inte tillåtet att använda apparaten för andra ändamål, och den ska alltid användas under uppsikt.

### 1.3 FÖRKLARING AV SYMBOLER OCH NOTERINGAR

Denna apparat har tillverkats med den mest avancerade tekniken. Det är dock viktigt att notera att användningen av apparater alltid innebär vissa risker som inte helt kan elimineras.

För att säkerställa hög säkerhet för användaren tillhandahålls särskilda säkerhetsanvisningar. Dessa instruktioner är markerade i följande avsnitt i manualen. Att följa dessa anvisningar är avgörande för att apparaten ska kunna användas på ett säkert sätt.



#### VARNING

Denna anvisning markerar olika risknivåer. Den kan ange ett omedelbart hot som kan leda till dödsfall eller mycket allvarliga skador, en potentiellt farlig situation med liknande följder, eller en mindre allvarlig risk som kan orsaka lindriga skador eller skador på apparaten.



#### NOTERA

Anmärkning att beakta för att underlätta användningen av apparaten.



#### VARNING FÖR EL! LIVSFARA!

Komponenter med spänning finns installerade i närheten av denna symbol. Skydd med denna märkning får endast tas bort av behörig och certifierad elektriker.



#### VARNING! HETA YTOR!

Denna symbol är placerad på ytor som kan bli mycket varma. Det finns risk för allvarliga brännskador eller skållning. Ytorna kan förbli heta även efter att apparaten har stängts av.



#### FÖLJ FÖRESKRIFTER FÖR HANTERING AV KOMPONENTER OCH MODULER KÄNSLIGA FÖR ELEKTROSTATISKA URLADDNINGAR (ESD)

Komponenter och moduler som är känsliga för elektrostatisk urladdning finns bakom kåpor märkta med den intilliggande symbolen. Rör aldrig strömuttag, flatkablar eller stift på komponenter. Endast behörig personal med kunskap om fenomenet elektrostatisk urladdning får utföra tekniska ingrepp.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER OCH VARNINGAR

### 2.1 ANSLUTNING OCH ANVÄNDNING

- Apparaterna är konstruerade i enlighet med gällande säkerhetsföreskrifter.
-  Anslutning till elnätet samt reparationer och underhåll får endast utföras av behörig elektriker i enlighet med gällande säkerhetsstandarder. För din säkerhet är det absolut nödvändigt att endast kvalificerade tekniker hanterar installation, inspektion eller reparation av produkten.
- Om apparatens nätkabel är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundservice eller en behörig tekniker för att undvika eventuella risker.
- Dessutom får apparaten inte användas med en extern timer eller via ett externt fjärrstyrningssystem.

### 2.2 GENERELL INFORMATION OM HÄLLEN

- Apparaten är tillverkad i enlighet med gällande säkerhetsstandarder.
-  Vid användning är det viktigt att vara uppmärksam på hur snabbt kokzonerna värms upp. Undvik att hetta upp tomma kastruller, eftersom detta kan orsaka överhettning.
- Placera inte tomma kastruller eller stekpannor på de uppvärmda kokzonerna.
- När du använder kastruller för sjudning, se till att vattnet inte avdunstar helt, eftersom detta kan skada både kastrullen och spishällens yta. Fjärås tar inget ansvar för skador som uppstår till följd av detta.
- Det är viktigt att alltid stänga av en kokzon med AV-knappen efter användning och inte enbart förlita sig på kastrulligenkänningsfunktionen.
- Överhettade fetter och oljor kan självantända; därför är det viktigt att alltid övervaka matlagning som involverar fett och olja. Vid brand får vatten aldrig användas för att släcka bränder orsakade av fett eller olja. Stäng i stället av apparaten och kväv elden med ett lock eller en brandfilt.
- Den glaskeramiska ytan på spishällen är mycket tålig, men det är ändå rekommenderat att undvika att hårda föremål faller ner på den. Vassa föremål som tappas kan orsaka sprickor eller skador.
-  Om spishällens yta har sprickor, språng eller någon form av skada finns det risk för elektrisk stöt. Stäng då omedelbart av apparaten, koppla bort strömförsörjningen och kontakta kundservice.
- Om det inte går att stänga av spishällen på grund av ett fel i sensorkontrollen, koppla omedelbart bort apparaten från strömförsörjningen och kontakta kundservice.
- Var försiktig vid användning av andra apparater! Anslutningskablar får inte komma i kontakt med varma kokzoner.
- Brandrisk: placera aldrig brännbara föremål på spishällens yta.
- Den glaskeramiska spishällens yta får inte användas som avlastningsyta.
- Placera inte aluminiumfolie eller plast på kokzonerna. Håll allt som kan smälta – såsom plast, aluminiumfolie, socker och godis – borta från de varma zonerna. För att undvika skador på spishällen bör eventuellt spillt socker omedelbart tas bort (medan hällen fortfarande är varm) med en lämplig glasskrapa.
-  Placera aldrig metallföremål (såsom tomma kastruller, bestick etc.) på spishällens yta, eftersom de kan bli överhettade och utgöra en brännskaderisk.
- Undvik att placera brännbara eller lättantändliga föremål direkt under spishällens yta.
- Metallföremål som bärs av användaren kan bli överhettade i närheten av spishällens yta. Var försiktig! Icke-magnetiska föremål (som guld- eller silverringar) omfattas inte av denna risk.
- Använd aldrig kokzonerna för att värma slutna konservburkar eller förpackningar av sammansatta material, eftersom den elektriska värmen kan få dem att explodera.
- Håll sensorknapparna rena, eftersom smuts kan tolkas som oavsiktlig beröring. Placera aldrig föremål (kastruller, dukar etc.) på sensorknapparna!
- Om mat spiller över på sensorknapparna rekommenderas det att trycka på AV-knappen.
- Varma kastruller och stekpannor får inte täcka eller placeras för nära sensorknapparna, eftersom detta kan göra att apparaten stängs av automatiskt.
- Placera kastrullen så nära kokzonens mitt som möjligt.
- Om möjligt, använd den bakre kokzonen för stora kastruller för att undvika överhettning av sensorknapparna, vilket kan orsaka ett E2-felmeddelande och stänga av touchkontrollen.
- Aktivera barnspärren när husdjur kan komma åt spishällen.
- Rengör aldrig den glaskeramiska ytan med en ångtvätt eller liknande apparater.
- Det är viktigt att alltid ha ständig uppsikt vid fritering; flambering är inte tillåten direkt på hällen.

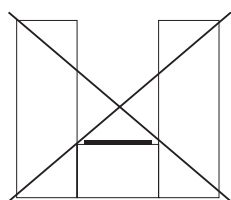
### 2.3 FÖR INDIVIDER

- Dessa apparater kan användas av barn från 8 års ålder samt av personer med fysiska, sensoriska eller mentala funktionsnedsättningar, liksom av personer utan tidigare erfarenhet eller kunskap, förutsatt att de står under uppsikt eller har fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får endast utföras av barn under en vuxens övervakning.
-  Det är viktigt att notera att ytorna på uppvärmnings- och kokzonerna blir heta under användning; därför måste små barn hållas borta från apparaten vid alla tillfällen.
- Endast skyddsgaller och spishällsskydd som tillhandahålls av tillverkaren eller auktoriserade parter får användas, enligt anvisningarna i manualen. Användning av olämpliga skyddsgaller eller skydd kan leda till olyckor.
-  Personer med pacemaker eller insulinpump bör försäkra sig om att funktionen hos deras utrustning inte påverkas av det induktiva fältet (induktionshällens frekvensområde är 20–50 kHz).

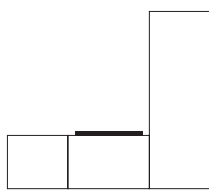
### 3. INSTALLATION

#### 3.1 VIKTIGT ATT TÄNKA PÅ

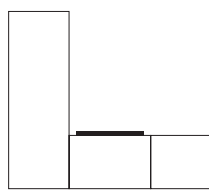
- Installationen av apparaten i köksbänken måste utföras av en behörig tekniker.
- Fanér eller annan ytbehandling på det köksskåp där spishällen installeras måste vara behandlad med ett värmebeständigt lim (upp till 100 °C). I annat fall kan bänkens yta missfärgas eller deformeras.
- Idealiskt bör apparaten installeras med gott om utrymme på båda sidor. Det får finnas en vägg bakom och en hög enhet eller vägg på ena sidan, men på den andra sidan bör det inte finnas några enheter eller avdelare som är högre än apparaten.



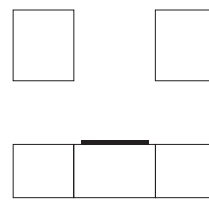
EJ TILLÅTET



EJ REKOMMENDERAT



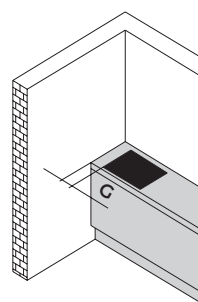
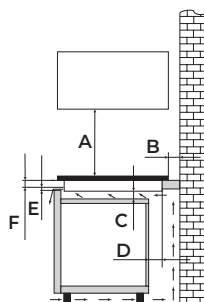
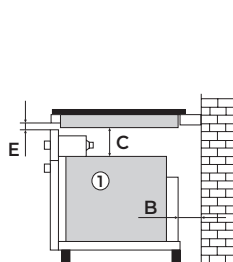
EJ REKOMMENDERAT



REKOMMENDERAT

- Avståndet mellan apparatens kant och ett angränsande högt köksskåp får inte vara mindre än 250 mm.
- Alla mått och avstånd som krävs för att apparaten ska fungera korrekt visas i figurerna nedan.
- Skåpet under spishällen får inte ha någon låda. Om skåpet har en horisontell avdelare måste denna monteras minst 20 mm från apparatens undersida. Utrymmet mellan avdelaren och apparaten ska hållas tomt – inga föremål får placeras i detta mellanrum.
- Vägghäggmonterade eller upphängda skåp måste installeras på tillräcklig höjd för att inte störa matlagningen.
- Det är mycket viktigt att hålla ett minsta säkerhetsavstånd mellan apparaten och köksfläkten ovanför. Hänvisa till användar- och installationsanvisningarna från fläkttillverkaren för mer information. Om du saknar tillverkarens instruktioner, eller om det finns brännbara föremål ovanför apparaten (t.ex. redskapshyllor, väggskåp etc.), måste ett säkerhetsavstånd på minst 800 mm upprätthållas.
- Installera skåp och köksfläkt innan du installerar apparaten för att undvika skador på den.
- Framsidan måste ha en fri öppning på minst 3 mm.
- Apparaten får inte installeras ovanför ett kylskåp, kyl-frys, frys, diskmaskin, tvättmaskin, tvätt-torkmaskin eller torktumlare.
- Endast ugnar som är utrustade med en kylfläkt får installeras under denna apparat.
- Innan en ugn installeras måste bakväggen på köksskåpet tas bort i det område där apparaten ska monteras. Dessutom måste ett fritt utrymme på minst 3 mm lämnas framtill.

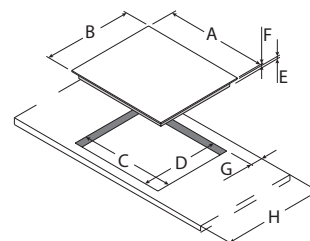
|          | (MM)  |
|----------|-------|
| <b>A</b> | ≥ 800 |
| <b>B</b> | ≥ 50  |
| <b>C</b> | ≥ 20  |
| <b>D</b> | ≥ 80  |
| <b>E</b> | ≥ 3   |
| <b>F</b> | ≥ 30  |
| <b>G</b> | ≥ 250 |



#### 3.2 INSTALLATIONSMAÅTT

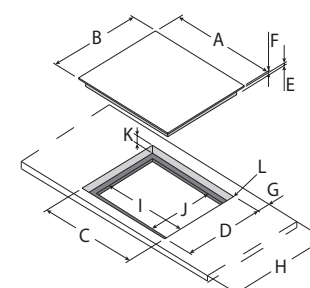
##### Utanpåliggande montering

|          | GRANIT 60 | GRANIT 80 | GRANIT 90 |
|----------|-----------|-----------|-----------|
| <b>A</b> | 600       | 800       | 900       |
| <b>B</b> | 520       | 520       | 520       |
| <b>C</b> | 560       | 750       | 850       |
| <b>D</b> | 490       | 490       | 490       |
| <b>E</b> | 51        | 51        | 51        |
| <b>F</b> | 5         | 5         | 5         |
| <b>G</b> | ≥ 50      | ≥ 50      | ≥ 50      |
| <b>H</b> | ≥ 600     | ≥ 600     | ≥ 600     |



##### Flushmontering

|          | GRANIT 60 | GRANIT 80 | GRANIT 90 |
|----------|-----------|-----------|-----------|
| <b>A</b> | 600       | 800       | 900       |
| <b>B</b> | 520       | 520       | 520       |
| <b>C</b> | 604       | 804       | 904       |
| <b>D</b> | 524       | 524       | 524       |
| <b>E</b> | 51        | 51        | 51        |
| <b>F</b> | 5         | 5         | 5         |
| <b>G</b> | ≥ 50      | ≥ 50      | ≥ 50      |
| <b>H</b> | ≥ 600     | ≥ 600     | ≥ 600     |
| <b>I</b> | 560       | 750       | 850       |
| <b>J</b> | 490       | 490       | 490       |
| <b>K</b> | 6         | 6         | 6         |
| <b>L</b> | Radie 7   | Radie 7   | Radie 7   |



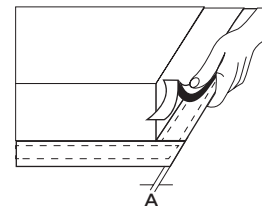
### 3.1 INSTALLATION AV GUMMITÄTNING

Innan apparaten placeras i utskärningen i köksbänken måste den medföljande gummitätningen fästas på glasets undersida.

Installera inte apparaten utan tätningen!

Tätningen ska fästas på apparaten genom att följa dessa steg:

- Ta bort skyddsfilm från tätningen.
- Fäst tätningen på undersidan, cirka 2–3 mm från kanten (A). Se till att tätningen appliceras längs hela sin längd utan att överlappa i hörnen.
- Var försiktig så att vassa föremål inte kommer i kontakt med glasets undersida under monteringen av tätningen.



### 3.4 ANSLUTNING TILL STRÖMFÖRSÖRJNING

- Apparaten får anslutas ENDAST av behörig och auktoriserad tekniker.
- Elsystemets skydd måste uppfylla alla tillämpliga föreskrifter.
- Anslutningsklämmorna är åtkomliga endast när skyddskåporna är öppna.
- Innan apparaten ansluts ska du säkerställa att spänningen som anges på märkskylten överensstämmer med hushållets nätspänning. Denna kontroll måste utföras av en behörig tekniker med ett lämpligt mätinstrument.
- Märkskylten med grundläggande information är fäst på apparatens undersida.
- För att upprätta en fast anslutning till elnätet ska en tvåpolig brytare installeras mellan apparaten och nätet. Denna enhet måste säkerställa brytning på samtliga poler och möjliggöra fullständig frångkoppling vid överspänningskategori III.
- Ledande delar måste skyddas mot all möjlighet till direkt beröring.
- Innan något ingrepp utförs ska apparaten kopplas bort från strömförsörjningen.
- Anslut apparaten enligt det elektriska kopplingsschemat och säkerställ att den aktuella nätspänningen följs.
- Skyddsledaren (jordledaren) måste anslutas till klämman som är märkt med jordsymbolen.
- Kabeln måste dras genom fästklämman för att skyddas mot oavsiktlig urdragnings.
- Efter att apparaten har anslutits ska alla kokzoner slås på i cirka tre minuter för att säkerställa att de fungerar korrekt.
- En felaktig anslutning kan skada delar av apparaten och ogiltigförklara garantin!
- Anslutningskabeln på apparatens baksida måste placeras så att den INTE vidrör bakväggen, eftersom denna del blir het under drift.
- Apparaten är som standard konfigurerad för maximal tillgänglig effekt, enligt uppgifterna i den tekniska datatabellen. En effektbegränsning kan ställas in, antingen vid installationstillfället eller senare av en fackutbildad tekniker. Se kapitlet om inställning av effektbegränsning för mer information.

Använd kabel av typen: H05V2V2-F

|                |              |                    |
|----------------|--------------|--------------------|
| <b>FAS</b>     | L1 - L2 - L3 | BRUN - SVART - GRÅ |
| <b>JORD</b>    | ⊕            | GRÖN/GUL           |
| <b>NEUTRAL</b> | N1 - N2      | BLÅ                |

| Modell                         | Spänning / Frekvens | Antal faser | Kabeltvärsnitt        | Anslutning |
|--------------------------------|---------------------|-------------|-----------------------|------------|
| <b>GRANIT 60<br/>GRANIT 80</b> | 220-240 V ~ 50/60Hz | 1 fas + N   | 3x4 mm <sup>2</sup>   |            |
|                                | 380-415 V ~ 50/60Hz | 2 fas + N   | 4x2,5 mm <sup>2</sup> |            |
| <b>GRANIT 90</b>               | 220-240 V ~ 50/60Hz | 1 fas + N   | 5x2,5 mm <sup>2</sup> |            |
|                                | 380-415 V ~ 50/60Hz | 3 fas + N   | 5x1,5 mm <sup>2</sup> |            |



#### **VARNING! DENNA APPARAT MÅSTE JORDAS**

Den elektriska säkerheten för denna apparat garanteras endast om det finns fullständig kontakt mellan apparaten och ett fungerande jordsystem, i enlighet med lokala och nationella säkerhetsföreskrifter.

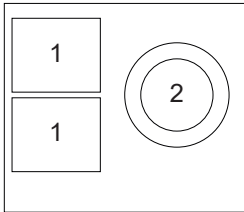
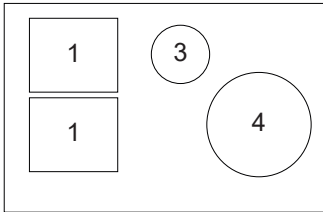
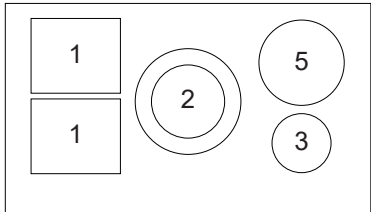
Anslutningsplinten är åtkomlig på apparatens undersida. Öppna anslutningsplinten med en spårskruvmejsel. Utför den elektriska anslutningen enligt instruktionerna i tabellen ovan, beroende på vilken modell som har köpts och vilken typ av elektrisk anslutning som används.

### GRUNDKALIBRERING AV OMGIVNINGSSENSORER

Efter varje anslutning till elnätet utförs en automatisk grundkalibrering för att säkerställa sensorernas optimala funktion. Alla displayer tänds i några sekunder. Under kalibreringen får inga föremål finnas på hällen; annars avbryts processen tills de tas bort. Under denna tid kan spishällen inte användas.

## 4. TEKNISK INFORMATION

### 4.1 TEKNISKA DETALJER

| MODELL    | GRANIT 60                                                                                                                          | GRANIT80                                                                                                            | GRANIT 90                                                                                                                                                                                                    |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Layout    |                                                   |                                   |                                                                                                                           |
| YTA       | Svart glaskeramik för modell KI60T74G0940<br>Svart glaskeramik med matt yta för modell KI60T74G0941                                | Svart glaskeramik för modell KI80T74G0940<br>Svart glaskeramik med matt yta för modell KI80T74G0941                 | Svart glaskeramik för modell KI90T11G0940<br>Svart glaskeramik med matt yta för modell KI90T11G0941                                                                                                          |
| SPÄNNING  | 220-240 V ~ 1N<br>380-415 V ~ 2N                                                                                                   | 220-240 V ~ 1N<br>380-415 V ~ 2N                                                                                    | 380-415 V ~ 1N<br>380-415 V ~ 3N                                                                                                                                                                             |
| FREKVENNS | 50/60Hz                                                                                                                            | 50/60Hz                                                                                                             | 50/60Hz                                                                                                                                                                                                      |
| KOKZONER  | 1) 220 x 184 mm<br>2,1kW (P=3,0kW)<br><br>2) Dubbel Ø180/260 mm<br>• Inre krets 1,85kW (P=3,0 kW)<br>• Yttre krets 2,6kW (P=5,5kW) | 1) 220 x 184 mm<br>2,1kW (P=3,0kW)<br><br>3) Ø145 mm<br>1,4kW (P=2,2kW)<br><br>4) Singel Ø260 mm<br>2,6kW (P=3,7kW) | 1) 220 x 184 mm<br>2,1kW (P=3,0kW)<br><br>2) Dubbel Ø180/260 mm<br>• Inre krets 1,85kW (P=3,0 kW)<br>• Yttre krets 2,6kW (P=5,5kW)<br><br>3) Ø145 mm<br>1,4kW (P=2,2kW)<br><br>5) Ø210 mm<br>2,3kW (P=3,7kW) |
| EFFEKT    | 7,4 kW                                                                                                                             | 7,4 kW                                                                                                              | 11,1 kW                                                                                                                                                                                                      |

Information i enlighet med förordning (EU) 66/2014

| MODELL                                     | GRANIT 60      |                    | GRANIT 80      |                |                | GRANIT 90      |                |                |                    |
|--------------------------------------------|----------------|--------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|--------------------|
| TYP AV HÄLL                                | Induktionshäll |                    | Induktionshäll |                |                | Induktionshäll |                |                |                    |
| ANTAL KOKZONER                             | 3              |                    | 4              |                |                | 5              |                |                |                    |
| VÄRMETEKNIK                                | Induktion      |                    | Induktion      |                |                | Induktion      |                |                |                    |
| Användbar yta för kokzoner [mm]            | 220x184        | Dubbel<br>Ø180/260 | 220x184        | Ø145           | Singel<br>Ø260 | 220x184        | Ø145           | Ø210           | Dubbel<br>Ø180/260 |
| Energiförbrukning för kokzoner*            | 190,7<br>Wh/kg | 166,6<br>Wh/kg     | 190,7<br>Wh/kg | 189,6<br>Wh/kg | 166,6<br>Wh/kg | 190,7<br>Wh/kg | 189,6<br>Wh/kg | 163,4<br>Wh/kg | 166,6<br>Wh/kg     |
| Beräknad energiförbrukning per kg (Wh/kg)* | 182,7          |                    | 184,4          |                |                | 180,2          |                |                |                    |



\*Anger energieffektivitet, uppmätt genom laborietester enligt det europeiska ECODESIGN-direktivet. Ett lågt värde innebär lägre elförbrukning.

## 5. ANVÄNDNING

### 5.1 ANVÄNDARPRINCIPER FÖR KOKZONERNA

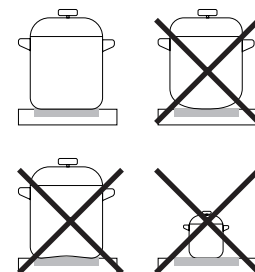
Spishällen är utrustad med högpresterande induktionszoner. Värmen alstras direkt i kastrullens botten, där den behövs mest, vilket minskar värmeförluster genom glasytan. Själva glaset värms inte upp direkt utan absorberar den restvärme som överförs från kastrullen. Denna restvärme indikeras med bokstaven "H" efter att zonen har stängts av.

Induktionszonen genererar värme via en induktionsspole som är installerad under glasytan. Spolen skapar ett magnetfält i kastrullens botten (som måste vara magnetisk), vilket ger upphov till virvelströmmar som alstrar värme.

### 5.2 LÄMPLIGA KOKKÄRL

Induktionszonerna fungerar endast med lämpliga kokkärl.

- Det är viktigt att placera kastrullen mitt på zonen under tillagning.
- Lämpliga kokkärl för induktion är tillverkade av stål, emalj eller stålblandning. Kokkärl av stålblandning med koppar- eller aluminiumbotten, samt glasgrytor, är inte lämpliga.
- Vid användning av tryckkokare är det viktigt att noggrant övervaka den tills rätt tryck har uppnåtts. Inledningsvis bör zonen ställas på maximal effekt och därefter justeras enligt tillverkarens anvisningar.
- Lämpliga kokkärl har plan botten och är inte för små i förhållande till den kokzon som används.



När du köper kokkärl, se till att de är märkta med "suitable for induction" (lämplig för induktion).

| KOKZON             | Ø MIN. DIAMETER PÅ KOKKÄRLSBOTTEN |
|--------------------|-----------------------------------|
| 220x184 (SINGEL)   | Ø 120 mm                          |
| 220x184 (BRYGGA)   | Ø 240 mm                          |
| Ø 145 RUND PLATTA  | Ø 100 mm                          |
| Ø 210 RUND PLATTA  | Ø 140 mm                          |
| Ø 260 SINGEL       | Ø 160 mm                          |
| Ø 260 YTTRE CIRKEL | Ø 250 mm                          |
| Ø 260 INRE CIRKEL  | Ø 110 mm                          |

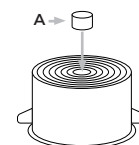
#### NOTERA



När bryggfunktionen är aktiverad kan den sammanslagna zonen användas på olika sätt – med en eller två kastruller. Om större kastruller än den rekommenderade maxstorleken används, kommer uppvärmningstiden att bli längre eftersom värmen sprids från mitten mot kanterna genom värmeledning. I sådana fall blir även temperaturfördelningen ojämn.

#### MAGNETTEST

Använd en liten magnet (A) för att kontrollera om kastrullens botten är magnetisk. Endast kastruller där magneten fastnar är lämpliga att använda.



#### KÄRLIGENKÄNNING

En av de största fördelarna med induktionshällen är den automatiska kastrulligenkänningen. När spishällen slås på tänds effektindikatorn. Om en kastrull placeras på hällen inom 10 minuter känns den igen, och motsvarande kokzonsdisplay aktiveras. När kastrullen tas bort stängs effekten av automatiskt.

Om en mindre kastrull används förbrukar hällen endast den mängd energi som krävs för att värma kastrullen utifrån dess storlek.

#### VÄRMEZONEN KAN SKADAS OM:

- En tom kastrull hettas upp.
- Olämpliga kokkärl används.
- Lerkärl som repar glasytan används.
- Kastrullens botten inte är rengjord.

#### VARNING



Användning av kokkärl av låg kvalitet eller adapterar för icke-magnetiska kastruller ogiltigförklarar produktgarantin. I sådana fall kan tillverkaren inte hållas ansvarig för eventuella skador på apparaten och/eller närliggande föremål.

### 5.3 EFFEKTJUSTERING

Uppvärmningseffekten för kokzonerna kan ställas in på olika nivåer. Nedan följer en tabell med exempel på användningsområden för varje effektnivå.

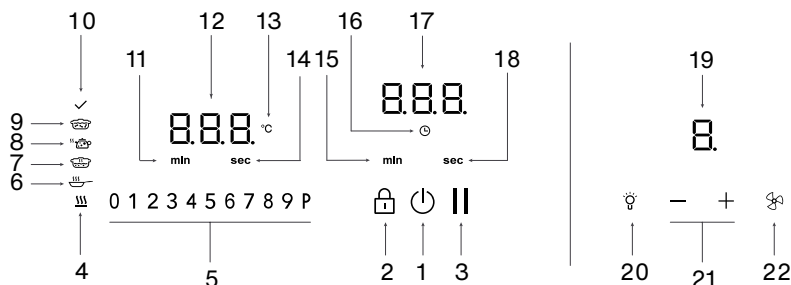
| NIVÅ | SYFTE                                                                         |
|------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 0    | Av, användning av restvärme                                                   |
| 1-2  | Håll maten varm, sjud små mängder                                             |
| 3    | Sjudning (fortsättning av tillagning efter kraftig uppvärmning)               |
| 4-5  | Långsam tillagning (fortsättning av stora mängder, stekning av stora stycken) |
| 6    | Stekning, Bryning                                                             |
| 7-8  | Stekning                                                                      |
| 9    | Starta tillagning, bryna                                                      |
| A    | Automatisk uppvärmning                                                        |
| P    | Särskilt kraftfull inställning för stora mängder mat                          |

### 5.4 ENERGISPARTIPS

- När du köper kastruller, var uppmärksam på måtten: den angivna diametern avser vanligtvis den övre kanten, som ofta är större än botten.
- Tryckkokare är särskilt lämpliga eftersom de använder tryck i hermetiskt slutna kärl, vilket sparar både tid och energi. De kortare tillagningstiderna bidrar dessutom till att bevara matens vitaminer.
- Se alltid till att tryckkokaren innehåller tillräckligt med vätska för att undvika överhettning, vilket kan skada både kastrullen och spishällen.
- Täck alltid kastruller med lock i rätt storlek och använd kokkärl som är anpassade till mängden mat som tillagas.

### 5.5 SPISHÄLLSKONTROLL

- Efter att den glaskeramiska spishällen har slagits på tänds alla displayer kortvarigt, vilket indikerar att spishällen är redo att användas.
- Spishällen är utrustad med elektroniska sensorer som aktiveras genom att man rör vid motsvarande knapp i minst en sekund.
- Varje gång en sensor aktiveras avges en ljudsignal.
- Undvik att placera föremål på sensorsytan, eftersom detta kan generera felmeddelanden.
- Det är viktigt att alltid hålla sensorsytan ren.



- |                                                   |                                        |                              |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------|
| 1. AV/PÅ                                          | 11. Timerknapp för val av kokzon       | 19. Fläkthastighet           |
| 2. Låsknapp                                       | 12. Effektnivådisplay                  | 20. Belysning                |
| 3. Pausknapp                                      | 13. Display för varmhållningsfunktion  | 21. Sänk/öka fläkthastighet  |
| 4. Uppvärmningsfunktion                           | 14. Display för kokzonstimer "sek"     | 22. Eftergångstimer/fläkt av |
| 5. Svepfält (touchkontroll)                       | 15. Display för fristående timer "min" |                              |
| 6. Stekfunktion                                   | 16. Valtangent för fristående timer    |                              |
| 7. Ångfunktion                                    | 17. Display för fristående timer       |                              |
| 8. Vattenkokningsfunktion                         | 18. Display för fristående timer "sek" |                              |
| 9. Pastafunktion                                  |                                        |                              |
| 10. Kontrollera om pastafunktionen är tillgänglig |                                        |                              |

### 5.6 TIDSGRÄNSFUNKTION

Tidsgränsfunktionen är en viktig säkerhetsfunktion som automatiskt stänger av kokzonerna efter en viss period av inaktivitet. Avstängningstiden anges i tabellen nedan. Varje användaråtgärd som rör kokzonen återställer denna tidsgräns.

| NIVÅ        | TIDSGRÄNS (MIN) | NIVÅ | TIDSGRÄNS (MIN) |
|-------------|-----------------|------|-----------------|
| Uppvärmning | 120             | 6    | 120             |
| 1           | 600             | 7    | 120             |
| 2           | 300             | 8    | 120             |
| 3           | 300             | 9    | 60              |
| 4           | 240             | P    | 15              |
| 5           | 180             |      |                 |

## 5.7 PERMANENT KNAPPAKTIVERING

Om två eller fler sensorknappar trycks in samtidigt (till exempel om en kastrull av misstag placeras över en knapp) aktiveras ingen funktion. Systemet genomför en kontroll av permanent knappaktivering: om en sensor förblir aktiverad i mer än 10 sekunder går spishällen över i "AV-läge", avger en ljudsignal i 10 sekunder och visar "Er03" tills den permanenta aktiveringen upphör. Så snart aktiveringen upphör kan spishällen återgå till normal drift.

## 5.8 ÖVERHETTNINGSSKYDD

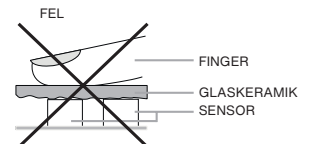
Induktionshällen är utrustad med ett överhettningsskydd som är utformat för att skydda de elektroniska komponenterna. Detta skydd fungerar på flera nivåer: när temperaturen på hällen blir hög aktiveras först en fläktsystem med två hastigheter. Om detta inte räcker stängs "boost-funktionen" av, och systemet minskar effekten på vissa kokzoner eller stänger av dem helt. När hällen har svalnat återgår den till maximal effekt.

Om meddelandet "E2" visas ofta under normal användning och vid rumstemperatur kan det tyda på otillräcklig kylning, särskilt om köksinredningen saknar tillräckliga ventilationsöppningar. Det är viktigt att säkerställa att skåpets framsida har en öppning på minst 3 mm.

## 5.9 STYRNING MED TOUCHKONTROLL

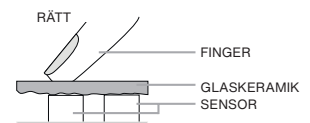
### SVEPFÄLT

Användningen av den glaskeramiska spishällen sker via beröringskänsliga kontrollknappar. För att aktivera en knapp räcker det att lätt röra vid symbolen på glaskeramikytan. Varje korrekt aktivering bekräftas med en ljudsignal. För enkelhetens skull kommer de beröringskänsliga knapparna i fortsättningen att kallas "knappar" eller "tangenter".



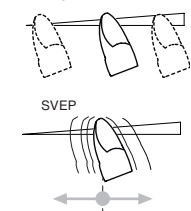
### VAD SOM SKA IAKTTAS VID ANVÄNDNING AV SVEPFÄLTET

Undvik att vila fingret för länge på glaskeramikytan för att inte oavsiktligt aktivera intelligande knappar eller inställningsfält.



### RÖR LÄTT VID KONTROLLFÄLTET ELLER FÖR FINGRET ÖVER DET

Du kan lätt trycka på kontrollfältet med fingret för att gradvis ändra inställningen på displayen (effektnivån). Genom att placera fingret på kontrollfältet och föra det åt höger eller vänster ändras inställningen successivt. Ju snabbare rörelsen är, desto snabbare sker ändringen på displayen.



## 5.10 SLÅ PÅ SPISHÄLLEN

- Tryck på PÅ/AV-knappen i minst en sekund.
- Spishällen är nu aktiverad.
- Välj nästa inställning inom 10 sekunder, annars stängs hällen av automatiskt.

## 5.11 SLÅ PÅ KOKZONERNA

Efter att spishällen har slagits på, starta en av kokzonerna inom 10 sekunder. Använd reglaget för den valda kokzonen för att ställa in en effektnivå mellan 1 och P. Standby-punkten för den valda zonen tänds.

- Första beröring: Ställ in nivån utifrån vilken del av reglaget du rör vid. Lysdioderna tänds för att visa vald nivå. Genom att föra fingret på reglaget: åt höger: öka effektnivån. Åt vänster: minska effektnivån.
- Aktivering: När du lyfter fingret från reglaget börjar kokzonen arbeta på den inställda nivån.
- Halva effektnivåer kan väljas med knappen för halv effektnivå.

Om du håller fingret på en specifik punkt på reglaget i minst 3 sekunder, aktiveras automatisk snabbuppvärmning (se avsnittet "Automatisk snabbuppvärmning").

## 5.12 SLÅ AV KOKZONERNA

- Se till att den valda kokzonen är aktiverad.
- Genom att röra vid början av reglaget kan du ställa in effektnivån till "0". En kort ljudsignal bekräftar att zonen har ställts i AV-läge.

## 5.13 SLÅ AV SPISHÄLLEN

- Spishällen stängs av genom att trycka på PÅ/AV-knappen.
- Ljudsignalen och alla indikatorer släcks, med undantag för de zoner som fortfarande är varma — dessa visar symbolen "H" för att ange restvärme.

## 5.14 ÖVERFÖRING AV KOKKÄRLSINSTÄLLNINGAR

Kokkärlet kan lyftas och placeras på en annan kokzon. Den aktiva effektnivån följer då med till den nya positionen. Om ett kokkärl flyttas överförs dess inställningar automatiskt till den nya zonen.

- Varje gång funktionen för överföring av kokkärletsinställningar aktiveras, startas tidsgränsfunktionen om.
- Den permanenta kastrulligenkänningen är inaktiverad så länge pausfunktionen är aktiv. Om kokkärlet flyttas under en paus kommer systemet inte att överföra effektnivå- och timerinställningarna till den nya positionen.



### NOTERA

Att flytta kokkärlet utan att lyfta det kan leda till felaktig kastrulligenkänning och skapa flera kokzoner samtidigt. Detta kan resultera i att kokzonens ID och kokkärlets effektnivåinställningar går förlorade.

## 5.15 PAUSFUNKTION II

Tillagningsprocessen kan tillfälligt pausas med hjälp av pausfunktionen vilket är praktiskt i situationer som till exempel när telefonen ringer. Funktionen måste avaktiveras för att återuppta tillagningen på samma effektnivå.

Om en timer har ställts in pausas programmet och fortsätter därefter automatiskt. Av säkerhetsskäl är pausfunktionen tillgänglig i högst 10 minuter.

1. Kastruller och stekpannor måste placeras på kokzonerna med de inställda effektnivåerna.
  2. För att aktivera pausläget, tryck på pausknappen "II". Istället för de valda effektnivåerna visas då paussymbolen "II".
  3. För att avsluta pausen, tryck på pausknappen "II" igen och rör därefter vid reglaget bredvid pausknappen på vänster sida inom 10 sekunder – annars förblir pausfunktionen aktiverad.
- När pausfunktionen är aktiverad sänks effektnivån för varje kokkärl till den fördefinierade pausnivån (effektnivå 0 eller 1).
  - Den permanenta kastrulligenkänningen är inaktiverad så länge pausfunktionen är aktiv. Därför registrerar hällen inte om kokkärlet flyttas, och effektnivå- samt timerinställningar överförs inte till den nya positionen.

## 5.16 ÅTERUPPTAGNINGSFUNKTION II

Om spishällen stängs av av misstag kan de senaste inställningarna återställas tack vare återkallningsfunktionen som endast är aktiv om minst en tillagningsprocess pågick innan avstängningen.

1. Kastruller och stekpannor måste placeras på kokzonerna med de önskade effektnivåerna.
2. Om spishällen av misstag stängs av genom att PÅ/AV-knappen trycks in, tryck på PÅ/AV-knappen igen inom 6 sekunder
3. Tryck därefter inom ytterligare 6 sekunder på pausknappen "II" för att återställa de ursprungliga effektnivåerna och fortsätta tillagningsprocessen.

Vad som kan återupptas:

- Effektnivåerna för alla kokzoner.
- Minuter och sekunder för den inställda timern.
- Den automatiska uppvärmningsfunktionen och effektboost (powerboost).

## 5.16 BARNLÅS L

Denna funktion kan aktiveras eller avaktiveras endast efter att spishällen har slagits på och alla kokzoner är inställda på nivå noll.

Aktivera barnspärren:

1. Slå på spishällen.
  2. Tryck på låsknappen i 3 sekunder.
  3. För fingret över reglaget från vänster till höger.
- Funktionen är nu aktiv – alla displayer visar L och timern visar "Loc".

Avaktivera barnspärren:

Tryck på låsknappen i 3 sekunder och svep reglaget från höger till vänster.

Barnspärren inaktiverar alla knappar utom PÅ/AV-knappen När den har aktiverats förblir touchkontrollen låst även om spishällen stängs av och sätts på igen. Vid ett strömavbrott upphävs inte barnspärren.

## 5.18 KNAPPLÅS A

När knapplåset aktiveras fortsätter pågående tillagningsprocesser, men inga sensorer kan aktiveras förutom PÅ/AV-knappen och låsknappen.

Aktivera knapplåset:

- Spishällen måste vara påslagen och barnspärren får inte vara aktiv.
- Tryck på låsknappen i cirka 1 sekund – låset aktiveras.

Om spishällen stängs av medan knapplåset är aktivt, ligger funktionen kvar i minnet tills spishällen slås på igen.

Knapplåset är oberoende av andra funktioner – till exempel, om en timer löper ut medan låset är aktivt, måste användaren först avaktivera knapplåset innan timern kan bekräftas.

Avaktivera tangentlåset

Tryck på låsknappen igen i cirka 1 sekund. Upplåsningen bekräftas med en ljudsignal.

## 5.19 BRYGGFUNKTION

De främre och bakre kokzonerna kan aktiveras tillsammans för tillagning med bryggfunktionen, vilket gör det möjligt att använda större kastruller.

1. Slå på spishällen och placera en kastrull över de zoner som ska kopplas ihop.
  2. Tryck samtidigt på reglagen för de två kokzonerna.
  3. För att avaktivera funktionen: Tryck återigen på båda reglagen. Kokzonerna återgår då till att vara två separata zoner.
- Endast de två kokzonerna på vänster sida kan kopplas ihop.
  - När funktionen är aktiv kan en gemensam timer ställas in för båda zonerna. Timerns display visas då på båda zonerna.
  - Om inget kokkärl registreras på någon av zonerna inom 10 minuter avbryts bryggfunktionen automatiskt.



### VARNING

Kastrullen eller stekpannan måste täcka minst hälften av de använda kokzonerna för att kunna kännas igen av kastrulligenkänningssystemet!

## AUTOMATISK BRYGGNING

Den automatiska bryggfunktionen är ett alternativt sätt att koppla ihop två kokzoner.

- Placera ett kokkärl över två kokzoner (fram och bak, bredvid varandra). Zonerna kopplas då automatiskt ihop och en ljudsignal avges.
- För att avaktivera funktionen, ta bort kokkärlet från båda kokzonerna.



### NOTERA

Om det tar mer än 3 sekunder att täcka hela spolen i en bryggzon, aktiveras inte den automatiska funktionen.

## 5.20 MATLAGNINGSTIMER

Timers för kokzonerna kan användas för att automatiskt stänga av en kokzon när den inställda tiden löper ut. Tiden kan justeras inom intervallet 1 till 199 minuter.

Under den aktiva tiden kan kokzonen användas som vanligt, och effektnivån kan ändras.

Varje kokzon är utrustad med en egen timer vilket innebär att du kan ställa in tiden individuellt för varje zon.

1. Förutsättning Se till att kastrullen är placerad på motsvarande kokzon och att en effektnivå har ställts in.
2. Tryck på timerknappen för kokzonen så visar timerns display tre nollor (000).
3. Använd sedan reglaget för att ändra timern för den aktiva kokzonen. För timervärden under 10 minuter justeras tiden i steg om 30 sekunder. För timervärden över 10 minuter justeras tiden i steg om 1 minut.

Efter några sekunder börjar timern räkna ned. När den når 0 avges en ljudsignal, displayen visar "000", och kokzonen stängs av. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.



### NOTERA

- Vid tider under 10 minuter visar displayen den aktuella tiden med sekundnoggrannhet.
- Upprepa steg 2 och 3 för att programmera timern för en annan kokzon.
- För att kontrollera den förflutna tiden, tryck på timerdisplayen (som fungerar som en knapp). Den aktuella inställningen visas och kan justeras.
- För att stoppa timern, välj kokzonen och tryck på Minus-knappen för att radera återstående tid.
- Om flera kokzoner har programmerats med automatisk avstängning, visar timerns display alltid den kokzon som har kortast återstående tid.

## UPPRÄKNINGSTIMER

Uppräkningstimern kan endast startas om ingen annan timer är aktiv för kokzonen. Den räknar upp till maximalt 99 minuter varefter en ljudsignal avges för att ange att tiden har gått ut.

1. Förutsättning: En effektnivå måste vara inställd på kokzonen och ingen annan timer får vara aktiv.
2. Tryck och håll ned timerknappen för kokzonen i cirka 3 sekunder. Timern börjar då räkna upp.

## 5.21 FRISTÅENDE TIMER

Timern kan även användas som alarm även om den redan används för tidsstyrning av en av kokzonerna. Timern kan ställas in inom intervallet 1 till 199 minuter.

1. Tryck på timerknappen under timerdisplayen.
2. Ställ in timervärdet med Plus- och Minus-knapparna, på samma sätt som för en kokzons-timer. För timervärden under 10 minuter justeras tiden i steg om 30 sekunder. För timervärden över 10 minuter justeras tiden i steg om 1 minut.
3. För att stoppa den fristående timern välj den och tryck på Minus-knappen för att radera återstående tid.

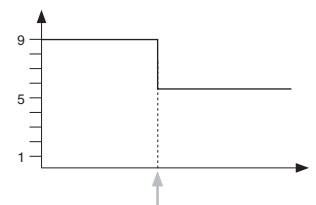
Det går även att ställa in en uppräknings-timer på samma sätt som för kokzonerna.

## 5.22 AUTOMATISK UPPVÄRMNING

Den automatiska uppvärmningsfunktionen gör det möjligt att snabbt värma upp en kall kastrull till maximal effekt och därefter automatiskt återgå till önskad effektnivå.

Denna funktion är praktisk när du vill starta tillagningen av kall mat med hög intensitet.

Uppvärmningstiden på maximal effekt varierar beroende på vald effektnivå enligt tabellen nedan.



Aktivering av automatisk uppvärmning

1. Slå på spishällen och välj önskad kokzon.
2. Tryck och håll ned den valda effektnivån mellan 1 och 8 i minst 3 sekunder
3. Den automatiska uppvärmningsfunktionen aktiveras för den valda kokzonen.



### NOTERA

- Du kan öka effektnivån under den automatiska uppvärmningen.
- Om du sänker effektnivån under aktiveringen avbryts den automatiska uppvärmningsfunktionen.

## 5.23 VARMHÅLLNING

Varmhållningsfunktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm vid en konstant temperatur och låg effektnivå på kokzonen. Det går att välja en temperatur mellan 40 °C och 95 °C i steg om 5 °C.

Så här använder du varmhållningsfunktionen:

1. Förutsättning: ett kokkärl måste vara placerat på en kokzon.
2. Tryck på varmhållningsknappen: funktionen aktiveras och kokzonens display visar "70 °C".
3. Tryck på vänster/höger sida av reglaget för att minska eller öka temperaturen i steg om 5 °C.

För att avaktivera funktionen tryck på varmhållningsknappen igen eller tryck på 0 på reglaget. Varmhållningsfunktionen är aktiv i högst 120 minuter därefter stängs kokzonen av automatiskt.

## 5.24 SNABBKOKNING (BOOST-FUNKTION)

Boost-funktionen gör det möjligt att aktivera extra effekt för snabb tillagning – perfekt för att värma stora mängder mat. Funktionen ökar tillfälligt effekten på en kokzon över den normala maxnivån.

Aktivering av boost-funktionen

1. Välj önskad effektnivå.
2. Rör vid eller för fingret till symbolen "P" på reglaget.
3. Den extra effekten aktiveras, och den valda kokzonens display visar "P".

För att avaktivera funktionen i förtid, välj kokzonen och ändra effektnivån. När extraeffekten är aktiverad på en zon begränsas effekten på de andra zonerna. Detta indikeras på effektdisplayen genom att den valda nivån blinkar i några sekunder innan den reduceras till den högsta tillåtna nivån.



### NOTERA

- Den extra effekten kan vara aktiv i 15 minuter, därefter sänks effektnivån automatiskt till nivå 9

## 5.25 RESTVÄRMEINDIKATOR

Spishällen är utrustad med en restvärmeindikator "H", som visar att det finns kvarvarande värme på den glaskeramiska ytan. Även om ytan inte värms upp direkt kan den behålla värme från det kokkärl som har använts. Så länge indikatorn "H" är tänd efter att zonen har stängts av, kan du utnyttja restvärmen till exempel för att värma upp eller smälta mat.



### VARNING

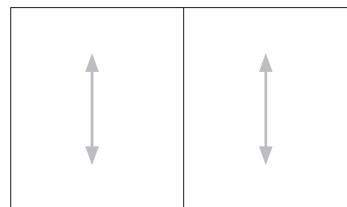
Även när symbolen "H" har slocknat kan zonen fortfarande vara varm. Var därför försiktig för att undvika brännskador.

| NIVÅ | MAXIMAL EFFEKT -<br>TILLAGNINGSTID (SEK) |
|------|------------------------------------------|
| 1    | 48                                       |
| 2    | 144                                      |
| 3    | 230                                      |
| 4    | 312                                      |
| 5    | 408                                      |
| 6    | 120                                      |
| 7    | 168                                      |
| 8    | 216                                      |
| 9    | ej tillgängligt                          |
| P    | ej tillgängligt                          |

## 5.26 ENERGISTYRNING

Av tekniska skäl är vissa kokzoner på spishällen grupperade i moduler för att begränsa den maximala energiförbrukningen och förhindra överbelastning. Dessa moduler omfattar antingen fram vänster och bak vänster kokzoner eller fram höger och bak höger kokzoner.

Varje modul har en gemensam maximeffekt som delas mellan de två kokzonerna i modulen. Om båda zonerna i samma modul används samtidigt kommer den zon vars effekt nyligen ökades att få den begärda effekten, medan den andra zonens effekt automatiskt minskas. Effektreduceringen visas genom att displayen för den berörda zonen blinkar. Denna styrning förhindrar överbelastning genom att energin fördelas effektivt mellan kokzonerna.



## 5.27 TILLAGNINGSSTÖDSFUNKTIONER (CSF+)

Som namnet antyder är detta funktioner som har utvecklats för att underlätta matlagningsprocessen, genom att minska behovet av att ständigt justera effektnivåerna och därmed bidra till energibesparing. Den grundläggande principen för alla tillagningsstödsfunktioner är att temperaturen på kokkärlets botten kan beräknas genom att mäta förändringar i kärlets elektriska parametrar.

- Eftersom hällen inte mäter den faktiska temperaturen på kokkärlet kan vissa avvikelser förekomma.
- Prestandan för tillagningsstödsfunktionerna beror i hög grad på vilket kokkärl som används.
- Alla tillagningsstödsfunktioner är inte en fullständig automatisering av matlagningen.
- Använd aldrig någon tillagningsstödsfunktion utan uppsikt.
- Börja alltid med ett kallt kokkärl.
- Använd inte någon tillagningsstödsfunktion utan vatten om vatten krävs enligt den specifika funktionens beskrivning.
- Använd inte heller någon tillagningsstödsfunktion med olja om vatten krävs enligt funktionens beskrivning.
- Särskilt lätta kokkärl kan vibrera och långsamt förflytta sig från sin position, vilket kan orsaka avvikelser.
- Byt inte kokkärl medan tillagningsstödsfunktionerna är aktiva.

### STEKNING

Denna funktion kan användas för att steka olika typer av mat. Djupfritering är inte möjlig med denna funktion.

1. Förutsättning: En liten mängd (några matskedar) olja eller fett kan tillsättas i början av uppvärmningsprocessen. Den maximala oljemängden för en panna med Ø 28 cm är 500 ml.
2. Tryck på stekknappen för att aktivera funktionen. Displayen för motsvarande kokzon visar "Fr".
3. Standardtemperaturen för stekning är 190 °C. Den kan höjas inom intervallet 140 °C till 230 °C i steg om 5 °C med hjälp av reglaget.
4. Pannan värms upp till önskad temperatur, och därefter hålls temperaturen konstant.
5. När den valda temperaturen har uppnåtts avges en ljudsignal och timern börjar räkna upp. Lägg i ingredienserna som ska stekas och tryck på stekknappen eller någon annan knapp på kokzonen för att bekräfta. Om ingen bekräftelse sker inom 2 minuter stängs kokzonen av.
6. Tryck på stekknappen igen eller tryck på 0 på reglaget för att stänga av funktionen i förtid.



#### NOTERA

Att flytta eller lyfta kokkärlet medan stekfunktionen är aktiv kan orsaka felaktigheter och bör undvikas. Om det är nödvändigt att lyfta kokkärlet, gör det snabbt och så sällan som möjligt. Efter att ha lyft kokkärlet i cirka 20 sekunder kan det vara nödvändigt att finjustera temperaturen.

### ÅNGNING

Ångkokningsfunktionen kan användas för att ånga grönsaker och annan mat i en kastrull med en bestämd mängd vatten, med eller utan insats för ångkokning.



#### NOTERA

Om en ånginsats med distanser mot kokkärlets botten används, får vattnet inte komma i kontakt med maten i insatsen.

1. Förutsättning: en kastrull med färskt kranvatten kallare än 40 °C placeras på en kokzon. Vattennivån i kastrullen ska vara mellan 2 cm och 6 cm.
2. Ett lock placeras på kokkärlet.
3. Tryck på ångkokningsknappen för att aktivera funktionen. Displayen för den motsvarande kokzonen visar "st".
4. När kokpunkten har uppnåtts växlar effekten till kontinuerlig tillagning (nivå 4 som standard). Om allt vatten avdunstar stoppas ångkokningsfunktionen.
5. Tryck på ångkokningsknappen igen eller tryck på 0 på reglaget för att avaktivera funktionen i förtid.

Efter uppvärmningsfasen är det möjligt att justera mängden ånga genom att ändra den kontinuerliga effektnivån på reglaget.

| ÅNGTID (MIN) | TILLAGNINGSEXEMPEL | MÄNGD              |
|--------------|--------------------|--------------------|
| 15           | Kycklingbröst      | 2 st á cirka 320 g |
| 10 - 15      | Fiskfilé           | 2 st á cirka 600 g |
| 6            | Ägg, mjukkockt     | 6 mediumägg        |
| 6 - 7        | Broccoli           | 350 g              |
| 20 - 30      | Hela små potatisar | 400 g              |
| 15 - 20      | Ärtor              | 400 g              |

## VATTENKOKNING

1. Förutsättning: en kastrull med färskt kranvatten kallare än 40 °C placeras på en kokzon. Vattennivån i kastrullen ska vara mellan 3 cm och 9 cm. Salt, mat, kalk eller andra ingredienser får inte finnas i kastrullen under vattenkokningsfunktionen.
2. Uppvärmningsprocessen kan utföras med eller utan lock.
3. Tryck på vattenkokningsknappen för att aktivera funktionen. Displayen för motsvarande kokzon visar "bo".
4. Spishällen värmer vattnet till kokpunkten med högsta effektnivå och sänker därefter effekten till nivå 0.
5. Tryck på vattenkokningsknappen igen eller tryck på 0 på reglaget för att avaktivera funktionen i förtid.



### NOTERA

Inget vatten får tillsättas under uppvärmningsprocessen.

## PASTAKOKNING

1. Förutsättning: en kastrull med färskt kranvatten kallare än 40 °C placeras på en kokzon. Vattennivån i kastrullen ska vara mellan 3 cm och 13 cm. Salt, mat, kalk eller andra ingredienser får inte finnas i kastrullen under vattenkokningsfunktionen.
2. Uppvärmningsprocessen kan utföras med eller utan lock.
3. Tryck på pastakokningsknappen för att aktivera funktionen. Displayen för motsvarande kokzon visar "PA".
4. Spishällen värmer vattnet till kokpunkten med högsta effektnivå (motsvarande nivå 9). Därefter ges en ljudsignal, och effekten sänks.
5. Ta av locket (om det används) och tillsätt salt och pasta, tryck sedan på pastakontrollknappen (den som sitter precis ovanför pastafunktionen) eller på någon annan knapp på kokzonen för att bekräfta. Om ingen bekräftelse sker inom 2 minuter stängs kokzonen av.
6. En ljudsignal avges och timern börjar räkna upp.
7. Tryck på pastakokningsknappen igen eller tryck på 0 på reglaget för att avaktivera funktionen i förtid.



### NOTERA

- Inget vatten får tillsättas under uppvärmningsprocessen.
- Pastakokningsfunktionen rekommenderas att användas utan någon extra pastainsats i kastrullen.



### NOTERA

Tillagningsstödsfunktionerna är inte tillgängliga för kokzonerna Ø260 mm och Ø180/620 mm.

## 5.28 HOBLINK

Hällen är utrustad med Hoblink vilket innebär att fjärrkontrollen till en köksfläkt från Fjärås är inbyggd till höger på spishällkontrollen.

När hällen startas upp ansluter Hoblink till köksfläkten automatiskt. Belysningen i köksfläkten startas i ljusstyrka om använts vid föregående användning och köksfläktens motor startar i läge 3, något som skapar ett luftflöde ut genom köksfläkten redan när matlagningen startar.

## BELYSNING

1. Håll inne lamp symbolen på Hoblink för att ändra ljusstyrkan på köksfläkten.
2. Ett kort tryck på lampan är PÅ/AV.

Ladda ner Fjärås app för att enkelt styra belysningen när inte hällen är på.

## FLÄKTHASTIGHET — +

Använd plus- och minustecknen för att höja eller minska fläkthastigheten på köksfläkten.

## EFTERGÅNGSTIMER

När hällen stängs av så startas eftergångs timern automatiskt (en prick visas nedanför fläkthastigheten) vilket innebär att kökafläktens motor går på lägre hastighet i cirka 10 minuter till innan den stängs av.

Vill man starta eftergångstimern innan matlagningen är klar, eller stänga av köksfläktens motor, så används höger knapp på Hoblink-kontrollen. Ett tryck startar eftergångstimern, två tryck stänger av fläktmotorn.

## PARNING MED KÖKSFLÄKT

Vid första uppstart så parar Hoblink ihop sig automatiskt med en Fjärås-köksfläkt (tar 3 till 10 sekunder) Efter detta är parningen slutförd och sparas i minnet.

Om Hoblink skulle tappa kontakten så kan du utföra en manuell parning:

1. Starta upp hällen (ställ gärna på en kastrull med vatten på låg effekt så att hällen håller sig igång)
2. Tryck och håll in lamp knappen och fläkt knappen samtidigt i cirka 5 sekunder tills det står P. Parning sker.
3. När parningen är slutförd släcks P.
4. Parningen söker efter en köksfläkt i cirka 1 minut. Om ingen Fjärås-köksfläkt hittas inom denna tid så avslutas sökningen.

Är inte parningen lyckad, bryt strömmen till köksfläkt och håll i cirka 20 sekunder för att nollställa alla parningsinställningar med Hoblink.



### NOTERA

Hoblink fungerar endast med köksfläktar från Fjärås utrustade med Bluetooth. Kontakta oss om du vill uppgradera ditt styrkort.

## 6. FELSÖKNING

Ingrepp och reparationer på apparaten som utförs av obehöriga personer är farliga, eftersom de kan orsaka elektriska stötar eller kortslutning. Försök inte att själv ingripa i eller reparera apparaten; detta kan leda till personskador och skador på apparaten. Låt därför allt arbete utföras endast av en behörig elektriker, till exempel en servicetekniker.

Vid funktionsfel, kontrollera först i denna bruksanvisning om problemet kan lösas på egen hand.

| PROBLEM                                                                                                                                                         | SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Går säkringarna upprepade gånger?</b>                                                                                                                        | Kontakta kundtjänst eller en elektriker!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Är keramikhällen sprucken eller skadad?</b>                                                                                                                  | Om den glaskeramiska spishällen har sprickor, språng eller någon annan skada finns risk för elektrisk stöt. Stäng omedelbart av apparaten. Bryt säkringen och kontakta kundservice.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Spishällen slås inte på?</b>                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Har en säkring i husets elcentral (säkringsskåp) löst ut?</li> <li>Är spishällen ansluten till strömförsörjningen?</li> <li>Är barnspärren aktiverad, vilket indikeras av att displayen visar "L"?</li> <li>Är sensorknapparna delvis täckta av en fuktig trasa, vätska eller ett metallföremål?</li> <li>Har olämpliga kokkärl använts? Se avsnittet om lämpliga kokkärl för induktionshällar.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Stängs spishällen eller en kokzon av plötsligt?</b>                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Trycktes PÅ/AV-knappen av misstag?</li> <li>Är sensorknapparna delvis täckta av en fuktig trasa, vätska eller ett metallföremål? En kort ljudsignal hörs.</li> <li>Efter några sekunder stängs apparaten av. Ta bort föremålet från sensorknapparna.</li> <li>Har säkerhetsavstängningen aktiverats, det vill säga att en konstant effektnivå har använts under en längre tid? Se avsnittet om tidsbegränsning för drift.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Visas symbolen för saknat kokkärl  ?</b>                                    | En kokzon har slagits på och hällen väntar på att ett lämpligt kokkärl ska placeras på zonen (kokkärligenkänning). Om symbolen för saknat kokkärl fortfarande visas betyder det att kärlet inte är lämplig för induktionshäll eller har en botten som är för liten.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Displayen för effektnivå och restvärmeindikeringen H tänds inte eller lyser bara delvis.</b>                                                                 | Displayen är defekt. Kontakta kundservice. Det finns risk för brännskador eftersom temperaturvarningen inte kan garanteras.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Symbolen  eller koden ER03 börjar blinka och en kort ljudsignal hörs.</b> | <p>Detta indikerar att en beröringssensor har aktiverats på grund av matspill, kastruller eller andra föremål på spishällen.</p> <p>Lösning: rengör ytan eller ta bort föremålet. För att stänga av symbolen, tryck på samma knapp igen eller stäng av och slå på spishällen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Visas felkoden E2?</b>                                                                                                                                       | Den elektroniska enheten är för varm. Kontrollera installationen av spishällen och se till att ventilationen är tillräcklig. Se avsnittet "Överhettningsskydd." Värm inte upp tomma kastruller och använd lämpliga kokkärl.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Ingen display, ingen funktion?</b>                                                                                                                           | Spishällen har kopplats in felaktigt. Anslut apparaten till rätt strömkälla.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Visas en felkod (ERXX eller EX)?</b>                                                                                                                         | Detta indikerar ett tekniskt fel. Kontakta kundservice.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Avger spishällen ljud (klick, knäppningar) eller ett surrande ljud under drift?</b>                                                                          | Detta är en specifik egenskap hos modellen och påverkar varken kvalitet eller funktion.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Fortsätter kylfläkten att gå även efter att spishällen har stängts av?</b>                                                                                   | This is normal as it cools down the electronics.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>De kastruller som används avger ljud?</b>                                                                                                                    | <p>Ljuden beror på tekniska orsaker och innebär ingen risk för induktionshällen eller kastrullerna. Tänk på följande tips om störande ljud uppstår:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Placera kastrullen i mitten av den aktuella kokzonen.</li> <li>Prova att flytta kastrullen något på kokzonen.</li> <li>När två kokzoner används med Bridge-funktionen, placera kastrullerna i mitten av båda zonerna (täckningen av zonerna ska vara lika).</li> <li>Kontrollera att det inte finns främmande föremål mellan glaskeramiken och kastrullens botten (t.ex. saltkorn).</li> <li>Se till att kastrullock inte vibrerar.</li> <li>Prova att använda andra kastruller – särskilt kärl av kompositmaterial kan orsaka ljud.</li> <li>Undvik att två eller flera kastruller nuddar varandra.</li> <li>Använd kastruller med plan botten för att förhindra rörelse.</li> </ul> |

## 7. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Stäng av spishällen och låt den svalna innan rengöring.
- Rengör aldrig den glaskeramiska spishällen med en ångtvätt eller liknande apparat!
- Var försiktig när du torkar av PÅ/AV-knappen under rengöring, annars kan spishällen oavsiktligt startas.
- Följ alla säkerhetsanvisningar och varningar.
- Regelbunden rengöring och underhåll säkerställer apparatens livslängd och optimal funktion.

| KOMPONENT         | RENGÖRINGSFREKVENNS                                                                                   |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kontrollpanel     | Direkt efter användning.                                                                              |
| Keramisk glashäll | Rengör med vanliga rengöringsmedel för glaskeramik omedelbart efter varje användning och varje vecka. |

### 7.1 GLASKERAMIKHÄLL

Använd aldrig starka rengöringsmedel, såsom slipmedel, skurpulver, fläckborttagare, rostborttagare osv.

- Rengöring efter användning: Rengör alltid hela spishällen när den är smutsig. Det rekommenderas att göra detta varje gång spishällen används. För rengöring, använd en fuktig trasa och en liten mängd diskmedel, torka sedan med en ren, torr trasa så att inga tvålrester finns kvar på spishällens yta.
- Veckovis rengöring: Rengör hela spishällen noggrant en gång i veckan med ett kommersiellt tillgängligt rengöringsmedel för glaskeramik. Följ noggrant tillverkarens instruktioner. När medlet har applicerats täcker det spishällen med en skyddande film som står emot vatten och smuts – all smuts stannar på filmen och kan lätt torkas bort. Torka därefter av spishällen med en ren trasa och se till att inga rester av rengöringsmedlet finns kvar på ytan, eftersom det kan reagera aggressivt vid upphettning och förändra hällens yta.

### 7.2 SPECIFIKA FLÄCKAR

- Fastbränd smuts och fläckar (kalkfläckar och pärlliknande blanka fläckar) tas bäst bort när spishällen fortfarande är lätt varm. Använd kommersiellt tillgängliga rengöringsmedel för rengöring.
- Fukta matspill med en fuktig trasa innan du tar bort resterna med en särskild skrapa för glaskeramiska spishällar. Rengör sedan spishällen igen.
- Bränt socker och smält plast måste tas bort omedelbart medan ytan fortfarande är varm, med en glasskrapa. Rengör därefter spishällen igen enligt beskrivningen ovan.
- Små jordpartiklar som hamnar på spishällen vid till exempel potatisskalning eller salladshantering kan repa ytan när kastruller flyttas. Se till att inga jordrester finns kvar på spishällen.
- Färgförändringar på den glaskeramiska ytan påverkar inte funktion eller hållbarhet. Dessa förändringar beror inte på materialet utan orsakas av matrester som inte har tagits bort och har bränts fast på ytan.
- Att gnida kastrullernas botten mot ytan (särskilt aluminiumkärl) eller att använda olämpliga rengöringsmedel kan orsaka blanka områden som är svåra att ta bort med vanliga rengöringsmedel; rengöringen kan därför behöva upprepas flera gånger.
- Att använda starka rengöringsmedel eller att skrubba med kastrullbotten kan med tiden nöta bort dekorationerna på spishällen och bidra till uppkomsten av mörka fläckar.



#### VARNING

Alla beskrivna defekter är i huvudsak av estetisk karaktär och påverkar inte apparatens funktion direkt. Användaren ansvarar endast för rutinmässig rengöring och underhåll utan att manipulera apparatens konstruktion eller komponenter i syfte att förbättra prestandan. Delar som är förseglade av tillverkaren får inte röras eller öppnas. Vid funktionsfel eller om apparaten uppvisar onormalt beteende, kontakta auktoriserad teknisk service.

## 8. AVVECKLING OCH AVFALLSHANTERING

Följ all säkerhets- och uppvärmningsinformation (se avsnittet "Säkerhet"). Följ tillverkarens medföljande instruktioner.

### 8.1 AVVECKLING

"Avveckling" avser den slutliga avstängningen och demonteringen av apparaten. Efter avvecklingen kan apparaten installeras i andra enheter, säljas privat eller kasseras.



#### **VARNING**

Elektriska anslutningar får endast kopplas bort av behörig personal.

Vid avveckling, stäng först av apparaten (se kapitlet "Drift") och koppla sedan bort den från strömförsörjningen.

### 8.2 FRÅNKOPPLING

För att ta bort apparaten måste den vara åtkomlig för demontering och frångkopplad från strömförsörjningen.

- Lossa fästena på apparaten.
- Ta bort silikonskarvarna.
- Lyft apparaten uppåt för att ta bort den från bänkskivan.
- Ta bort alla övriga tillbehör.
- Kassera den gamla apparaten och eventuella smutsiga tillbehör.

### 8.3 AVFALLSHANTERING

Kassera förpackningen som medföljde apparaten på ett hållbart sätt. Genom att återvinna förpackningsmaterial bidrar du till att spara resurser och minska avfallet.



Denna symbol på produkten eller dess förpackning visar att produkten inte får behandlas som hushållsavfall, utan ska lämnas till en lämplig insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Korrekt avfallshantering av denna produkt bidrar till att skydda miljön och människors hälsa, vilka kan påverkas negativt vid felaktig kassering. För mer information om återvinning av denna produkt, kontakta din kommun, avfallshanteringstjänst eller den återförsäljare där produkten köptes.

### 8.4 MILJÖINFORMATION

Alla våra modeller är märkta i enlighet med det europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Detta direktiv fastställer ramarna för insamling och återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning inom hela EU.

Kontakta din fackhandlare för information om aktuella metoder för avfallshantering.







FJARAS.SE