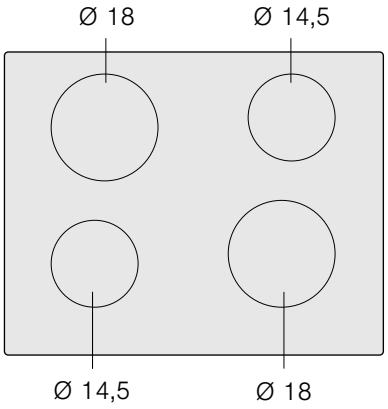
BLAUPUNKT

[sv] Bruks- och monteringsanvisning

5IE6.3.0
Häll

5IE6.3.0



	9*	b*
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W
Ø 18	1.800 W	2.500 W

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

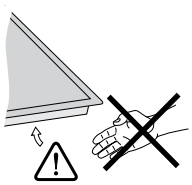
SV Innehållsförteckning

MONTERINGSANVISNING **4**
Montering **4**
Viktigt att observera 6
Förberedelse av köksskåpen för montering, bilderna 1/2/3/4 6
Montera apparaten, figur 5/7 7
Ändra anslutningens strömstyrka 13/16/20 A, bild 8 7
Demontera apparaten 7

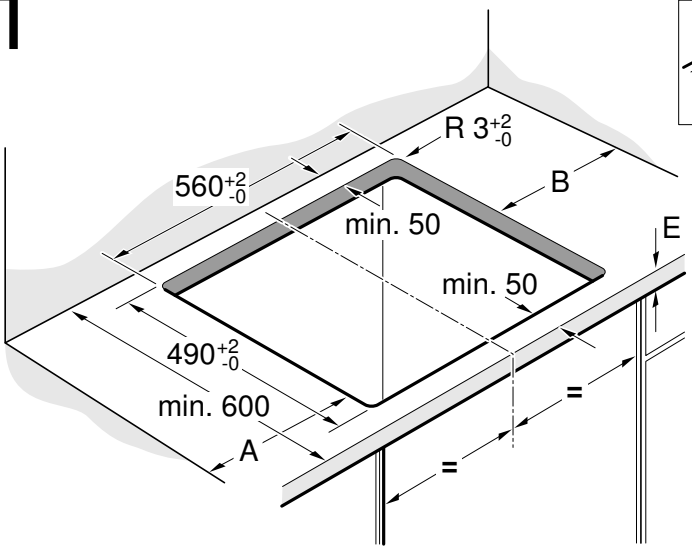
BRUKSANVISNING **8**
Säkerhetsanvisningar **8**
Orsaker till skador 9
Miljöskydd **9**
Återvinning 9
Råd för energibesparing 9
Induktionstillagning **10**
Fördelar med induktionstillagning 10
Kokkärl 10
Lär dig enheten **11**
Kontrollpanelen 11
Kokzonerna 11
Indikator för restvärme 11
Programmering av spishällen **12**
Sätta på och stänga av spishällen 12
Ställa in kokzon 12
Tillagningstabell 12
Barnspärr **13**
Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren 13
Automatisk barnsäkerhetsspärr 13
Funktionen Powerboost **14**
Aktivera 14
Avaktivera 14
Tidsinställning **14**
Automatisk avstängning av kokzon 14
Äggklocka 14
Avstängningsautomatik **15**
Grundinställningar **15**
Hoppa till grundinställningarna 16
Skötsel och rengöring **16**
Spishäll 16
Spishällens ram 16
Åtgärda fel **16**
Normalt ljud under apparatens funktion 17
Service **17**

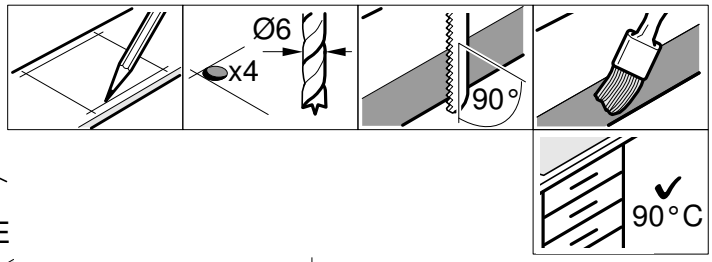
MONTERINGSANVISNING

Montering



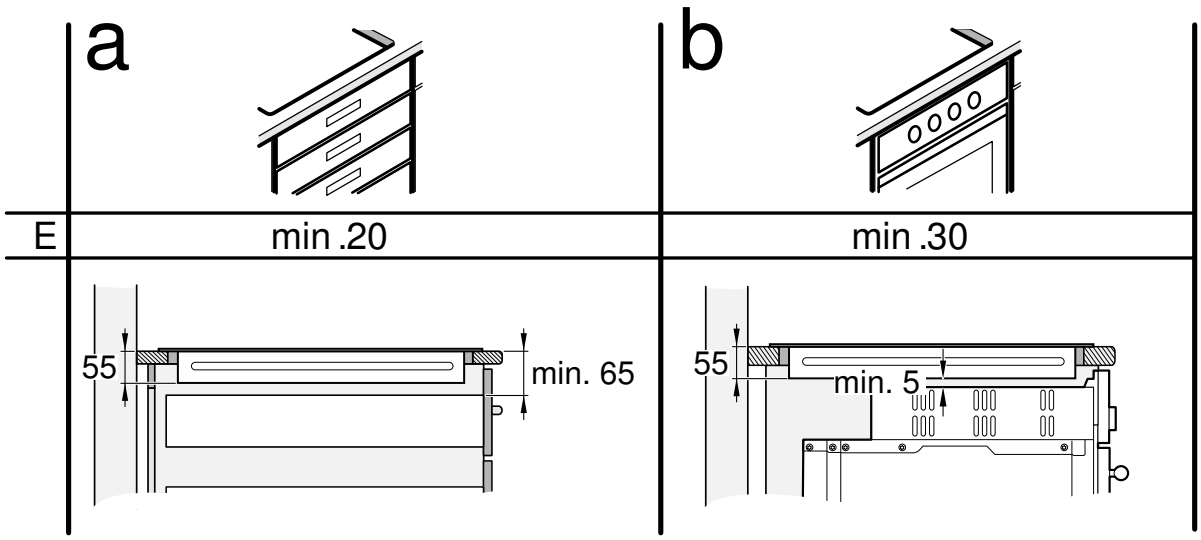
1



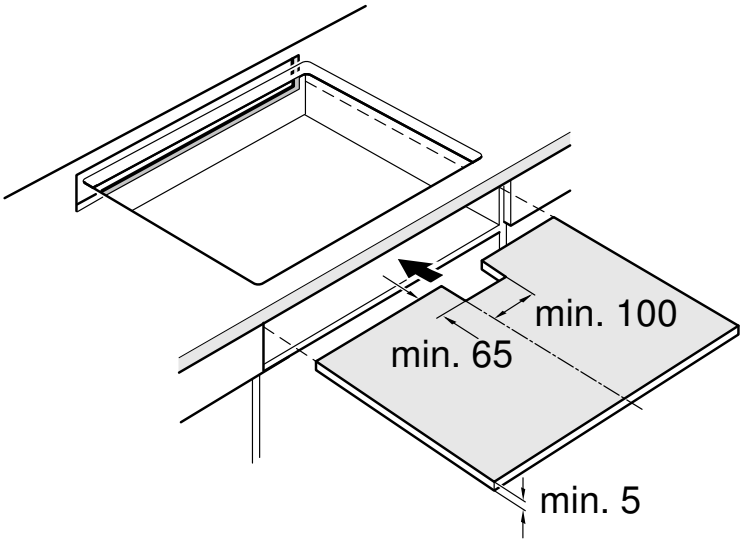


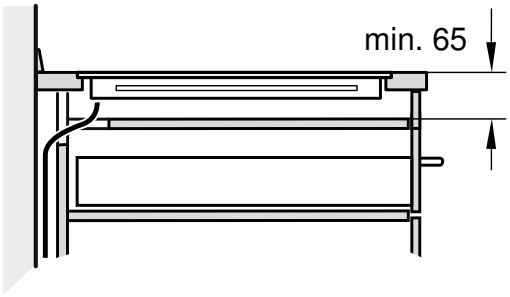
A	B
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

2

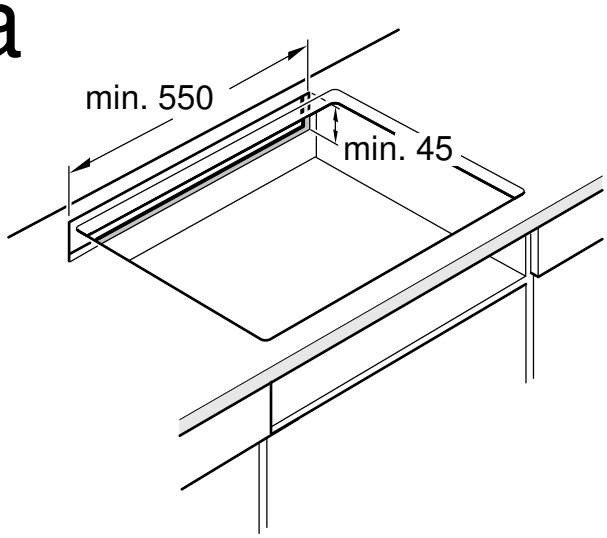


3

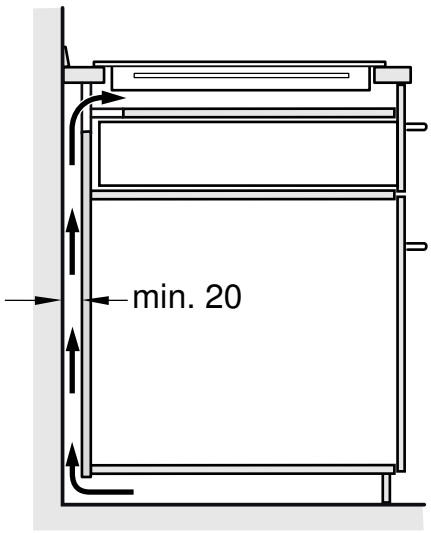




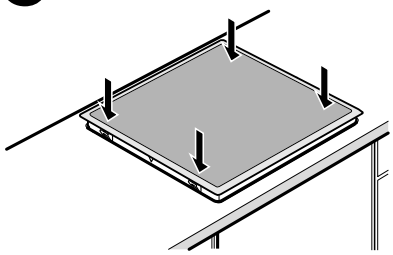
4a

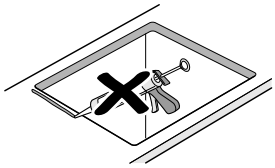


4b

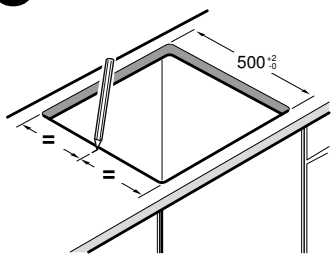


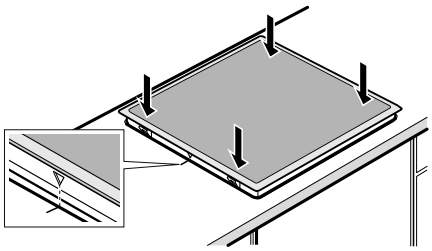
5

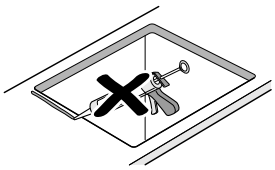


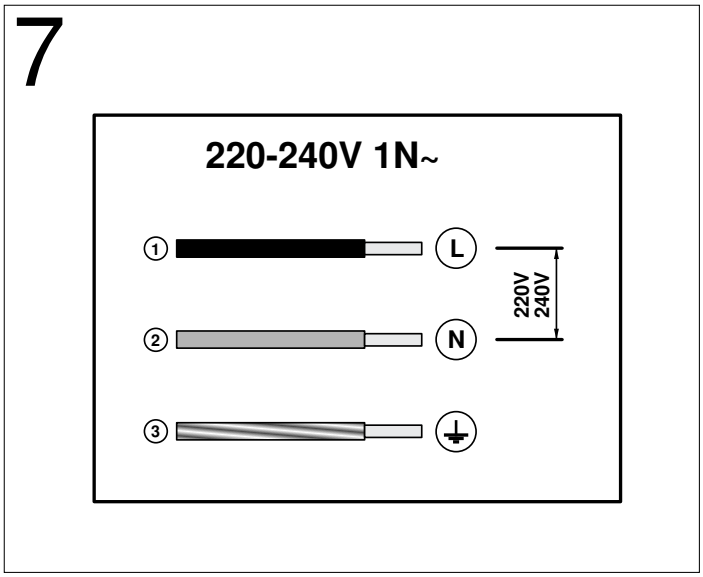


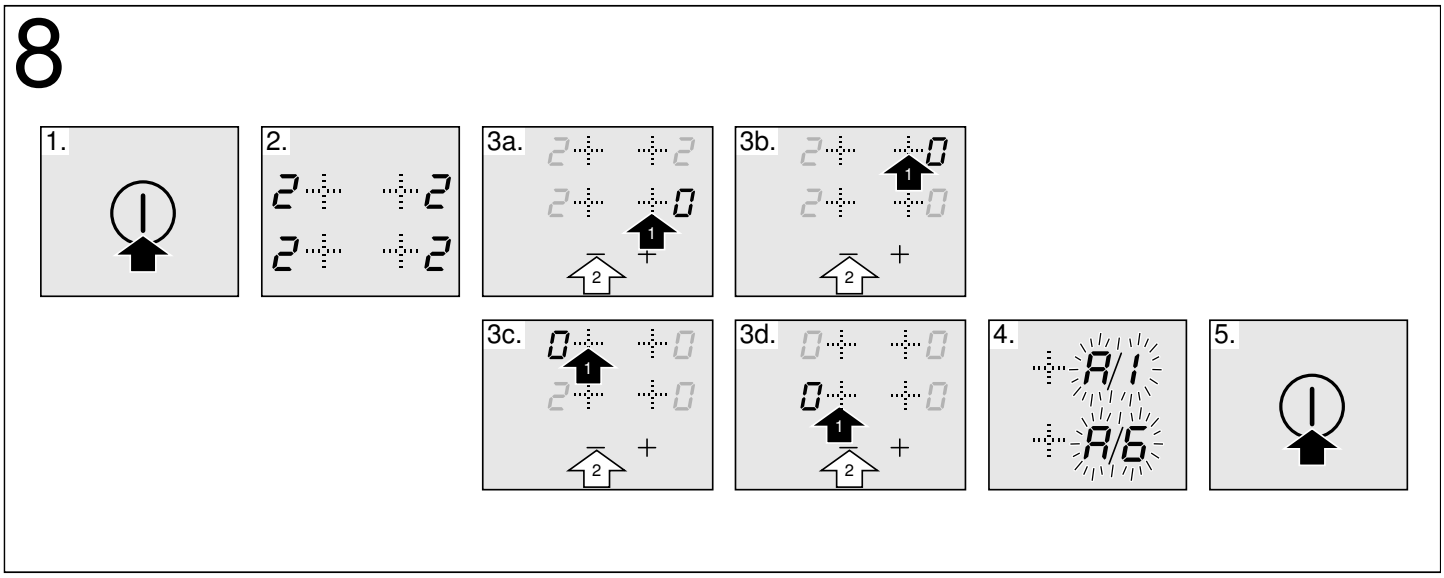
6











Viktigt att observera

Säkerhet: säkerheten vid användning garanteras under förutsättning att installationen har utförts korrekt och i enlighet med denna monteringsanvisning. Skador orsakade av felaktig montering är montörens ansvar.

Elanslutning: får endast utföras av en behörig fackman. Föreskrifterna från den lokala elleverantören skall följas.

Anslutningstyp: apparaten tillhör skyddsklass I och får endast användas med en jordad anslutning.

Tillverkaren tar inget ansvar för felaktig funktion eller skador orsakade av felaktig elinstallation.

Montering: apparaten ska anslutas till en fast installation som måste innehålla frånkopplingsanordningar för den fasta installationen i enlighet med gällande installationsbestämmelser.

Inbyggnad under bänkskiva: induktionshällar kan endast installeras över lådor, ugnar med forcerad ventilation av samma märke samt diskmaskiner av samma märke. Under spishällen kan du inte installera kylskåp, ugnar utan ventilation eller tvättmaskiner.

Strömförsörjningskabel: kläm inte fast strömförsörjningskabeln och lägg den inte över vassa kanter. Om det finns en ugn monterad under hällen bör du lägga kabeln kring ugnens bakre hörn och därifrån vidare mot väggkontakten. Placera den så att den inte vidrör varma delar på spishällen eller ugnen.

Bänkskiva: plan, vågrät, stabil. Följ instruktionerna från bänkskivans tillverkare.

Garanti: vid felaktig montering eller anslutning gäller inte produktgarantin.

Anvisning: Åtgärder på apparatens insida, inklusive byte av strömkabel, får endast utföras av särskilt utbildad personal från Kundtjänst.

Förberedelse av köksskåpen för montering, bilderna 1/2/3/4

Inbyggda skåp: tål temperaturer på upp till 90 °C.

Utrymme: avlägsna sågspånen efter urskärningsarbetet.

Skärytor: försegla med värmebeständigt material.

Montering på låda, bild 2a

Metallföremål som finns i lådan kan bli mycket varma pga. luften som cirkulerar i hällens ventilationssystem. Om detta sker är det lämpligt att placera ett skydd däremellan.

Mellanskydd: du kan använda en träskiva **(bild 3)** eller beställa ett lämpligt tillbehör från vår Kundtjänst. Artikelnumret för detta tillbehör är 686002.

Bänkskiva: den bör ha en tjocklek på minst 20 mm.

Avståndet mellan bänkskivans övre del och lådans övre del ska vara 65 mm.

Montering över ugn, bild 2b

Bänkskiva: den bör ha en tjocklek på minst 30 mm.

Anvisning: Titta i ugnens monteringsanvisning om avståndet mellan häll och ugn måste vara större.

Ventilation: avståndet mellan ugn och häll ska vara min. 5 mm.

Inbyggnad över diskmaskin

En mellanläggsmodul bör installeras. Detta tillbehör ska beställas från vår kundtjänst. Artikelnumret för detta tillbehör är 686002.

Bänkskiva: den bör ha en tjocklek på mellan 20 mm och 40 mm.

Avståndet mellan bänkskivans övre del och diskmaskinens övre del ska vara:

- 60 mm vid montering på en kompakt diskmaskin.
- 65 mm vid montering på en diskmaskin som inte är kompakt.

Ventilation, bild 4

Med tanke på spishällens ventilation bör du se till att det finns:

- en öppning på den övre delen av skåpets bakvägg **(bild 4a)**.
- ett mellanrum mellan skåpets bakre del och köksväggen **(bild 4b**.

Montera apparaten, figur 5/7

Anvisning: Använd skyddshandskar vid montering av hällen. De dolda ytorna kan ha vassa kanter.

Placera spishällen, **(figur 5)**.

Anslut apparaten till elnätet och kontrollera att den fungerar.

- Information om spänning hittar du på märkskylten.
- Följ alltid kopplingsschemat när du utför elanslutningar **(figur 7)**.
  1. Brun
  2. Blå
  3. Gul och grön

Placera kokhällen i öppningen i köksbänken med ett djup på 500 mm (figur 6)

1. Markera mitten på hålet i bänkskivan.
2. Placera spishällen.
3. Rikta in märkena på spishällens ram mot märkena på bänkskivan.
4. Sätt i spishällen.

Ändra anslutningens strömstyrka 13/16/20 A, bild 8

Innan du använder hällen för första gången bör du kontrollera att anslutningen har rätt strömstyrka.

För att ändra hällens intensitet, följ nedanstående steg:

1. Slå på spishällen med huvudströmbrytaren. Placera inget kokkärl i kokzonerna
2. Under de följande 60 sekunderna, ska du placera alla kokzoner på önskad effektnivå enligt den anslutningsintensitet som krävs, se tabellen.

Effektnivå	Anslutningsintensitet i Ampere
1	20 A
2	16 A
3	13 A

3. Stäng av värmezonerna i tur och ordning. Börja med zonen längst nere till höger och sedan motsols.
4. På displayen för kokzonerna på höger sida visas den valda anslutningsintensiteten.
5. Stäng av spishällen med huvudströmbrytaren.

Den valda anslutningsintensiteten sparas korrekt.

Demontera apparaten

Koppla bort apparaten från elnätet.

Lyft ut hällen genom att trycka underifrån.

Obs!

Risk för skador på apparaten! Försök inte att lyfta ut hällen genom att använda hävstång uppifrån.

BRUKSANVISNING

⚠ Säkerhetsanvisningar

Läs anvisningen noggrant! Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Kontrollera apparaten efter uppackning. Anslut inte en transportskadad apparat. Kontakta kundtjänst och lämna skriftlig anmälan, i annat fall förfaller rätten till ersättning.

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

Täck aldrig hällen. Skaderisk pga. t.ex. överhettning, antändning eller materialsprängning.

Använd aldrig skydd eller barnskydd som inte är avsedda för enheten. Risk för personskador!

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 8 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Om du har en pace-maker inopererad eller en annan medicinsk anordning, ska du vara särskilt försiktig när du använder eller närmar dig induktionshällar när dessa är igång. Vänd dig till en läkare eller till anordningens tillverkare för att försäkra dig om att de gällande bestämmelserna uppfylls och informera dig om möjliga problem med inkompatibilitet.

Brandrisk!

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lägg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir varm. Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.
- Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på senare av misstag. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Risk för brännskador!!

- Kokzonerna och ytorna runtom blir väldigt varma, framförallt om du har hällinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Föremål av metall blir snabbt mycket varma om de ligger på hällen. Lägg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.
- Slå alltid av hällen med huvudströmbrytaren efter varje användning. Vänta inte på att hällen slås av automatiskt då kärl inte finns.

Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Risk för fel!

Hällen är utrustad med en fläkt nertill. Om det finns en låda under spishällen, ska du inte förvara små föremål eller pappersföremål i den, eftersom de vid en eventuell insugning, kan förstöra fläkten eller negativt påverka dess effekt.

Mellan lådans innehåll och fläktens inlopp ska du lämna ett minimiavstånd på 2 cm.

Risk för skador!

- Vid tillagning i vattenbad kan både hällen och kärlet spricka på grund av överhettning. Det kärl som sänks ned i vattnet får inte vidröra botten i det vattenfyllda kärlet. Använd endast värmetåliga kärl.
- Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.

Orsaker till skador

Obs!

- Kokkärl med skrovlig botten kan repa spishällen.
- Placera aldrig tomma kärl på kokzonerna. De kan skadas.
- Placera inte varma kärl ovanpå manöverpanelen, indikatorzonerna eller spishällens ram. De kan skadas.
- Om hårda eller spetsiga föremål faller på spishällen kan de leda till skador.
- Aluminiumfolie och plastkärl smälter om de placeras på en varm kokzon. Vi rekommenderar inte användning av skyddsplåtar på spishällen.

Allmän vy

I följande tabell indikeras de vanligaste skadorna:

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Spill	Ta omedelbart bort livsmedel som spills med en glasskrapa.
	Olämpliga rengöringsprodukter	Använd endast rengöringsprodukter som är avsedda för spishällar.
Repor	Salt, socker och sand	Använd inte spishällen som bricka eller bänkskiva.
	Den skrovliga undersidan av kärlen kan skada glaskeramiken	Kontrollera kokkärlen.
Missfärgningar	Olämpliga rengöringsprodukter	Använd endast rengöringsprodukter som är avsedda för spishällar.
	Kärlets yta	Lyft på grytor och stekpannor för att byta plats på dem.
Matthet	Socker, ämnen med ett högt sockerinnehåll	Ta omedelbart bort livsmedel som spills med en glasskrapa.

Miljöskydd

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.

Denna enhet är märkt i enlighet med der europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Råd för energibesparing

- Använd alltid det lock som hör till respektive gryta. När du lagar mat utan lock går det åt mycket mer energi. Använd ett glaslock för att kunna se rätten utan att behöva lyfta på locket.
- Använd kokkärl med platt botten. Bottnar som inte är platta gör att det går åt mer energi.
- Kokkärlens diameter bör överensstämma med kokzonens storlek. OBS: kokkärlens tillverkare brukar ange kokkärlets största diameter. Denna är oftast större än diametern hos kokkärlets botten.
- Använd små kokkärl för små mängder mat. Ett stort kokkärl med litet innehåll kräver mycket energi.
- Använd inte för mycket vatten när du kokar maten. På så vis sparar du energi och bevarar dessutom alla de vitaminer och mineraler som finns i grönsakerna.
- Välj den lägsta effektnivån som räcker till för att utföra matlagningen. Med alltför hög effekt slösar du energi.

Induktionstillagning

Fördelar med induktionstillagning

Induktionstillagning förutsätter en radikal förändring gentemot traditionella uppvärmningstyper och värmen genereras direkt i kokkärlet. Därför har den många fördelar:

- Tidsbesparing vid tillagning och stekning; uppvärmning direkt av kokkärlet.
- Man sparar energi.
- Lättare skötsel och rengöring. Mat som kokar över bränns inte vid så snabbt.
- Värme- och säkerhetskontroll; hällen tillför eller stänger av strömmen omedelbart då du trycker på kontrollen. Induktionskokzonen gör att effekten kan fördelas om man tar bort kokkärlet utan att först ha stängt av zonen.

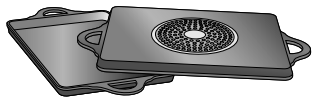
Kokkärl

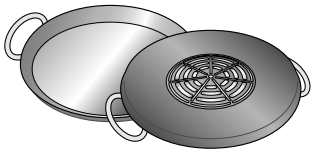
Endast lämpliga kokkärl för induktionstillagning med ferromagnetiska kärl, får användas om de består av:

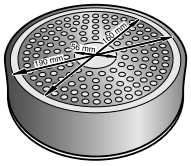
- emaljerat stål
- gjutjärn
- specialkärl för induktionstillagning av rostfritt stål.

för att veta om kokkärlen är lämpliga, kontrollera att kokkärlets botten dras till magneter.

Det finns andra typer av kokkärl för induktionstillagning vars botten inte är helt ferromagnetisk.







Då du använder stora kokkärl med en mindre ferromagnetisk diameter, värms endast det ferromagnetiska området, vilket innebär att värmefördelningen kanske inte blir jämn.

Kokkärl med aluminiumplattor i botten minskar den ferromagnetiska ytan och därmed minskar även den överförda effekten. Det kan uppstå problem med avkänningen av kokkärlet och det kanske inte alls upptäcks.

För att uppnå goda kokresultat, rekommenderas det att kärlets ferromagnetiska diameter ska anpassas till kokzonens storlek. Om kärlet inte har detekterat någon kokzon, kontrollera det på en zon med en lite mindre diameter.

Olämpliga kokkärl

Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

- normalt tunt stål
- glas
- lergods
- koppar
- aluminium

Egenskaper för kokkärlets botten

Egenskaperna för kokkärlets botten kan påverka tillagningens jämnhet. Kokkärl som tillverkas av material som hjälper att sprida värmen, som "sandwich"-kärl av rostfritt stål som fördelar värmen jämt och spar både tid och energi.

Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

Om du inte placerar ett kärl i kokzonen som valts eller om den inte är lämplig när det gäller material eller storlek, börjar tillagningsläget att blinka på displayen för kokzonen. Placera ett lämpligt kokkärl i zonen för att den ska sluta blinka. Om det går mer än 90 sekunder, slocknar tillagningszonen automatiskt.

Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

Värm inte upp tomma kokkärl och använd inte kokkärl med en tunn botten. Kokhällen är utrustat med ett invändigt säkerhetssystem, men ett tomt kokkärl kan värmas så snabbt att funktionen "automatisk avaktivering" inte har tid att reagera och kan höja temperaturen avsevärt. Kokkärlets botten kan skrapa och skada hällens glasyta. I så fall ska du inte vidröra kokkärlet utan stänga av kokzonen. Om den inte fungerar efter avkylning, kontakta Serviceavdelningen.

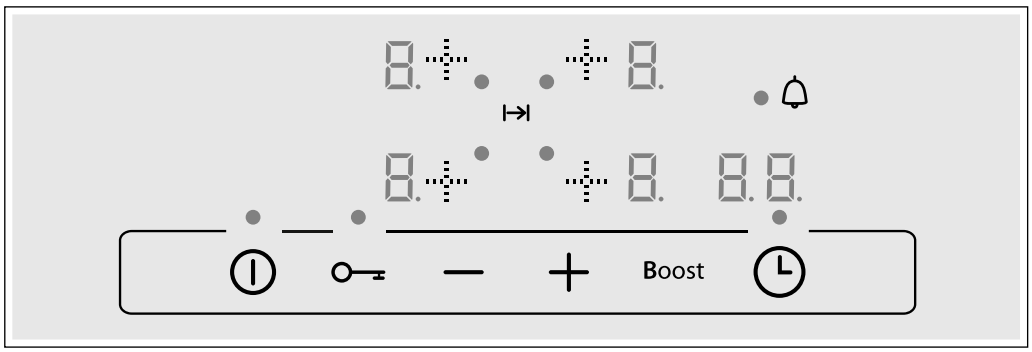
Kokkärlsdetektering

Varje kokzon har en minsta kärldetektionsgräns som varierar enligt kokkärlets material. Därför ska du använda kokzonen som bäst passar kokkärlets diameter.

Lär dig enheten

På *Sid. 2* hittar du information om kokzonernas storlek och effekt.

Kontrollpanelen



Kontroller	
⏻	Huvudbrytare
	Kokzon
–/+	Inställningar
Boost	Powerboost-funktion
◷	Timer
O–=	Barnspärr

Indikatorer	
0	Till/från
1-9	Effektnivåer
b	Powerboost-funktion
H/h	Restvärme
00	Tidsinställning

Kontrollytor

Då du vidrör en sensor, aktiveras motsvarande funktion.

Anvisning: Se till att kontrollytorna alltid är torra. Vätska och fukt kan göra så att hällen inte fungerar som den ska.

Kokzonerna

Kokzon	
◯ Enkel kokzon	Använd ett kokkärl av lämplig storlek.
Använd endast kokkärl som är lämpliga för induktionshäll, se avsnittet "Lämpliga kokkärl".	

Indikator för restvärme

Hällen är utrustad med en indikator för restvärme i varje kokzon och den visar vilka som fortfarande är varma. Rör inte vid kokzonen när indikatorn visas.

Även om hällen är avstängd, lyser h/H, så länge som kokzonen är varm.

Då du drar tillbaka kärlet innan kokzonen har stängs av visas växelvis indikatorn h/H och den valda effektlägen.

Programmering av spishällen

I detta kapitel beskrivs hur en kokzon ställs in. I tabellen visas effektlägen och tillagningstider för olika rätter..

Sätta på och stänga av spishällen

Man sätter på och stänger av spishällen med huvudströmbrytaren.

Påslagning: Tryck på symbolen ⏻. En ljudsignal hörs. Indikatorn bredvid huvudströmbrytaren och kokzonernas indikatorer 0 tänds. Spishällen är nu klar för användning.

Avstängning: Tryck på symbolen ⏻ tills indikatorerna slocknar. Alla kokzoner förblir avstängda. Indikatorn för restvärme fortsätter att lysa tills kokzonerna har svalnat tillräckligt mycket.

Anvisningar

- Spishällen stängs av automatiskt då kokzonerna stängs av i mer än 20 sekunder.
- Inställningarna som har valts förblir minneslagrade under de första 4 sekunderna efter det att hällen har stängts av. Om du åter sätter på spishällen under denna tid, används de tidigare inställningarna.

Ställa in kokzon

Välj önskat effektläge med symbolerna **+** och **-**.

Effektläge 1 = lägsta effekt.

Effektläge 9 = lägsta effekt.

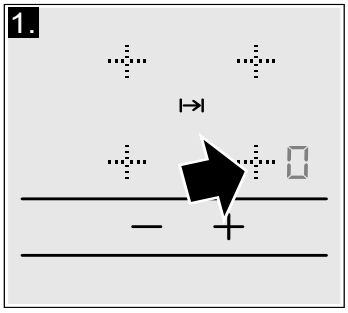
Varje effektläge har ett mellanläge. Den signaleras med en punkt.

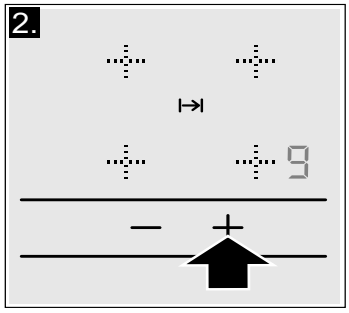
Välja kokzon och effektläge

Hällen ska vara på.

1. Välj kokzon med ⊹.

2. Tryck på **+** eller **-** inom 10 sekunder. Du får upp följande grundinställning:
+: effektläge 9
-: effektläge 4





Effektläget är inställt.

Ändra effektnivå

välj kokzon och tryck på symbolen **+** eller **-** tills det önskade effektnivån visas.

Stäng av kokzonen

Välj kokzon och tryck sedan flera gånger på symbolen **+** eller **-** tills 0 visas.

Kokzonen stängs av och indikatorn för restvärme visas.

Anvisning

- Om inget kokkärl placeras på kokzonen kommer det valda läget att blinka. Efter en stund stängs kokzonen av.
- Om du placerar ett kokkärl på kokzonen innan man slår på hällen kommer det att upptäckas inom 20 sekunder efter det att du har tryckt på huvudströmbrytaren och kokzonen väljs automatiskt. När det har upptäckts, välj effektnivå inom 20 sekunder, annars stängs kokzonen av.
  Även om mer än ett kokkärl placeras på hällen upptäcks endast ett av dem när du aktiverar spishällen.

Tillagningstabell

I den följande tabellen visas några exempel.

Använd effektläge 9 för att starta tillagningen.

Rör om ofta när du värmer puréer, redda soppor och såser.

	Effektnivå
Smälta	
Choklad, chokladglasyr	1–1.
Smör, honung, gelatin	1–2
Värma och hålla varm	
Soppa (t. ex. linssoppa)	1–2
Mjölk**	1.-2.
Kokt korv**	3–4
Tina och värma	
Djupfryst spenat	3-4
Djupfryst gulasch	3-4

* Tillagning utan lock
** Utan lock
*** Vänd ofta

	Effektnivå
Tillaga på låg värme, sjuda	
Potatisknödel*	4.-5.
Fisk*	4–5
Vit sås, t.ex. bechamelsås	1–2
Emulgerade såser, t.ex. bearnaisesås och hollandaisesås	3–4
Koka, ångkoka, fräsa	
Ris (med dubbelt så mycket vatten)	2–3
Risgrynsgröt	1.-2.
Potatis	4–5
Pasta*	6–7
Gryta, soppor	3.-4.
Grönsaker	2.-3.
Grönsaker, djupfrysta	3.-4.
Kokta i tryckkokare	4.-5.
Steka under lock	
Köttstek	4–5
Kalops	4–5
Gulasch	3.-4.
Steka/fritera med lite olja**	
Biffar, kotletter (naturella eller panerade)	6–7
Biff (3 cm tjock)	7–8
Kycklingbröst (2 cm tjockt)***	5–6
Hamburgare, köttbullar (3 cm tjocka)***	4.-5.
Fisk och fisk i bitar eller skivor, utan marinad	5–6
Fisk, hel eller filé, panerad	6–7
Scampi, Garnelen	7–8
Djupfrysta rätter, t.ex. sautéer	6–7
Crepes	6–7
Omeletter	3.-4.
Steka** (150–200 g per portion i 1–2 liter olja)	
Djupfrysta produkter, t.ex. pommes frites, kycklingbitar	8–9
Djupfrysta kroketter	7–8
Kött, t.ex. kycklingbitar	6–7
Fisk, grönsaker eller svamp, panerade eller i frityrsmet, t ex. champinjoner	6–7
Efterrätter, t.ex. friterade sötsaker, frukt i frityrsmet	4–5

* Tillagning utan lock
** Utan lock
*** Vänd ofta

Barnspärr

Hällen kan spärras mot ofrivillig inkoppling för att förhindra att barn sätter på kokzonerna.

Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren

Spishällen måste vara avstängd.

Aktivera: tryck på symbolen ⊶ i cirka 4 sekunder. Indikatorn bredvid symbolen ⊶ tänds i cirka 10 sekunder. Spishällen är nu säkrad.

Avaktivera: Tryck på symbolen ⊶ i cirka 4 sekunder. Spärren har avaktiverats.

Automatisk barnsäkerhetsspärr

Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.

Aktivera och avaktivera

I kapitlet *Grundinställningar* finns information om hur man ansluter den automatiska barnsäkerhetsspärren.

Funktionen Powerboost

Med funktionen Powerboost kan du värma stora mängder vatten snabbare än dom du använder effektnivån 9.

Alla kokzoner har denna funktion.

Aktivera

Spishällen ska vara på, men ingen kokzon ska vara igång.

1. Välj en kokzon.
2. Tryck på symbolen **Boost**.
   Indikatorn b tänds.

Funktionen aktiveras.

Anvisning: Om du sätter på en kokzon när funktionen Powerboost är igång, blinkar följande indikation i kokzonen b och 9. Därefter regleras effektläget 9. Funktionen Powerboost avaktiveras.

Avaktivera

1. Välj en kokzon.
2. Tryck på symbolen **Boost**.
   Indikatorn b försvinner från displayen och kokzonen återgår till effektläget 9.

Funktionen är nu avaktiverad.

Anvisning: I vissa fall kan funktionen Powerboost stängas av automatiskt för att skydda elektroniska komponenter i hällen.

Tidsinställning

Denna funktion kan användas på två olika sätt:

- för att automatiskt stänga av en kokzon
- som timer.

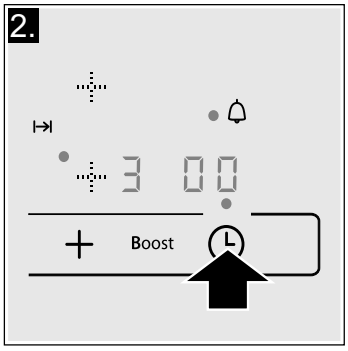
Automatisk avstängning av kokzon

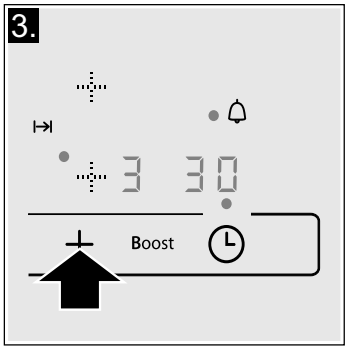
Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut.

Ställ in tillagningstiden.

Hällen ska vara på:

1. välj den kokzon och det effektläge du vill ha.
2. Tryck på ◷. ● lyser på kokzonsindikeringen. Du får upp 00 på timerdisplayen.
3. Tryck på **+** eller **-**. Du får upp följande grundinställning:
   +: 30 minuter.
   -: 10 minuter.





4. Tryck på **+** eller **-** tills du får upp den tillagningstid du vill ha.

Tillagningstiden börjar räkna ned inom några sekunder.

Anvisning: Man kan automatiskt programmera samma tillagningstid för alla zonerna. Den programmerade tiden förlöper oberoende för var och en av kokzonerna.
I kapitlet *Grundinställningar* beskrivs hur man automatiskt programmerar tillagningstiden.

Ändra eller radera tiden

Välj kokzon. Tryck på symbolen ◷ och ändra koktid med symbolerna **+** eller **-**, eller ställ in den på 00.

När tidsperioden har gått

Kokzonen slocknar. En varningssignal ljuder och på tidsprogrammeringsfunktionens display visas indikatorn 00 i 10 sekunder. Indikatorn ● för önskad kokzon tänds. Tryck på symbolen ◷, indikatorerna slocknar och ljudsignalen upphör att ljuda.

Anvisningar

- Om du har programmerat en tillagningstid för olika zoner, visas alltid tillagningstiden för den valda kokzonen på displayen för programfunktion för tid.
- Du kan ställa in en koktid på upp till 99 minuter.

Äggklocka

Äggklockan kan ställas in på upp till 99 minuter. Den är inte beroende av andra inställningar. Den här funktionen används inte för att automatiskt koppla bort en kokzon.

Programmering

1. Äggklockan kan väljas på två olika sätt:
   - Om du har valt kokzonen: tryck på symbolen ◷ två gånger.
   - Om du inte har valt kokzonen: Tryck på symbolen ◷.

   Indikatorn ● som sitter bredvid symbolen 🔔 tänds. På tidsinställningens display visas 00.
2. Tryck på någon av symbolerna **+** eller **-**. Följande grundinställning visas:
   Symbol **+**: 10 minuter.
   Symbol **-**: 05 minuter.
3. Ställ in önskad tid med symbolerna **+** och **-**.

Efter några sekunder börjar tiden räknas.

Ändra eller radera tiden

Tryck flera gånger på symbolen ◷ tills indikatorn ● bredvid symbolen 🔔 tänds. Ändra tiden eller ställ in den på 00 med symbolerna **+** ó **-**.

När tidsperioden har gått

En ljudsignal hörs. På tidsprogrammeringsfunktionens display visas 00. Efter 10 sekunder slocknar indikatorerna.

Vid en tryckning på symbolen ◷ slocknar indikatorerna och ljudsignalen upphör.

Avstängningsautomatik

När en kokzon är aktiv under lång tid och om ingen förändring görs av inställningarna kommer avstängningsautomatiken att aktiveras.

Kokzonen kommer att stängas av. På kokzonens indikator blinkar växelvis F, 8 och indikatorn för restvärme h/H.

Tryck på någon av symbolerna för att släcka indikatorn. Nu kan kokzonerna ställas in på nytt.

När avstängningsautomatiken aktiveras så styrs den av det valda effektläget (mellan 1–10 timmar).

Grundinställningar

Apparaten har flera olika grundinställningar. Dessa inställningar kan anpassas till användarens egna behov.

Indikator	Funktion
c 1	**Automatisk barnsäkerhetsspärr** 0 Avaktiverad.* 1 Aktiverad.
c2	**Ljudsignaler** 0 Bekräftelsesignal och felsignal är avaktiverade. 1 Endast felsignal aktiverad. 2 Endast bekräftelsesignal aktiverad. 3 Alla signaler är aktiverade.*
c5	**Automatisk programmering av tillagningstid.** 0 Avstängd.* 1-99 Tid för automatisk avstängning.
c6	**Varaktighet för tidsinställningens varningssignal** 1 10 sekunder*. 2 30 sekunder. 3 1 minut.
c7	**Funktionen Power-Management** 0 = Avaktiverad.* 1 = 1 000 W. lägsta effekt. 1.= 1 500 W. 2 = 2 000 W. ... 9 eller 9. = hällens högsta effekt.**
c9	**Tid för att välja kokzon** 0 obegränsad: den senast programmerade kokzonen förblir vald.* 1 Begränsad: Kokzonen kommer endast att vara vald i 10 sekunder.
c0	**Återställ till fabriksinställningar** 0 Personliga inställningar.* 1 Återställ till fabriksinställningar.

*Fabriksinställning

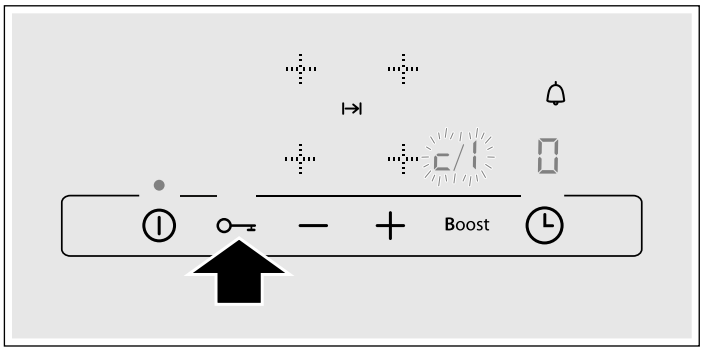
**Spishällens högsta effekt beror på konfigurationen av anslutningens intensitet som görs vid installationen. För att inte överskrida detta max. värde, har spishällen ett antal komponenter som automatiskt hanterar effekten och fördelar den mellan kokzonerna som är på enligt behov.

Hoppa till grundinställningarna

Hällen ska vara av.

1. Slå på hällen.

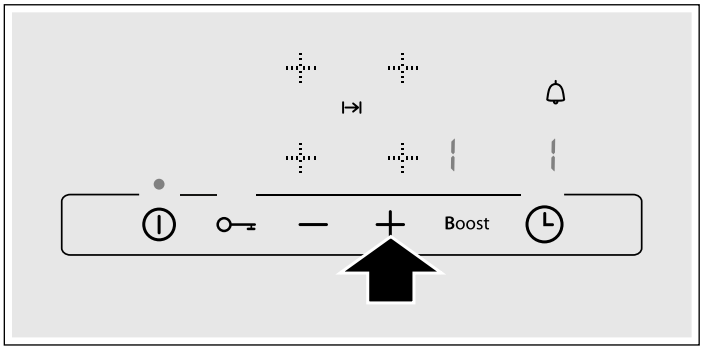
2. Tryck 4 sekunder på ⊶ inom 10 sekunder.



c och 1 blinkar växelvis på displayerna och du får upp 0 som förinställning.

3. Tryck på ⊶ tills du får upp den funktion du vill ha på kokzonsindikeringen.

4. Välj sedan den inställning du vill ha med **+** eller **-**.



5. Tryck minst 4 sekunder på ⊶.

Enheten sparar inställningarna.

Ökning

För att öka grundinställningar, stänga av spishällen med huvudströmbrytaren.

Skötsel och rengöring

Råden och varningarna i detta kapitel hjälper dig att rengöra och underhålla spishällen på bästa sätt.

Spishäll

Rengöring

Rengör hällen efter varje användning. På så sätt undviks fastbrända matrester. Rengör inte spishällen förrän den är tillräckligt kall.

Använd endast rengöringsprodukter som är avsedda för spishällar. Följ anvisningarna på förpackningen.

Använd aldrig:

- Outspätt diskmedel
- Maskindiskmedel
- Slipande produkter
- Frätande produkter som ugnsspray och fläckborttagningsmedel
- Svampar med en slipande yta
- Högtrycks- eller ångrengöringsapparater

Det bästa sättet att ta bort hård smuts är att använda en hällskrapa. Följ tillverkarens anvisningar.

Man kan skaffa lämpliga hällskrapor från kundtjänst eller i vår webbshop.

Spishällens ram

För att undvika skador på spishällens ram, följ dessa råd:

- Använd enbart varmt vatten med lite diskmedel.
- Använd aldrig vassa eller slipande produkter.
- Använd inte hällskrapan.

Åtgärda fel

Fel orsakas oftast av små detaljer. Innan du kontaktar kundtjänst bör du läsa igenom följande råd och varningar.

Indikator	Fel	Åtgärd
Ingen	Ett strömavbrott har inträffat.	Kontrollera med hjälp av andra elapparater om ett strömavbrott har inträffat.
	Apparaten har inte anslutits enligt kopplingsschemat.	Kontrollera att apparaten har anslutits enligt kopplingsschemat.
	Fel i det elektroniska systemet.	Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller bör du kontakta Kundtjänst.
Indikatorerna blinkar	Manöverpanelen är fuktig eller det ligger något på den.	Torka av manöverpanelen eller avlägsna föremålet.
Indikatorn **-** blinkar på kokzonernas indikationspanel	Ett fel har uppstått på det elektroniska systemet.	Håll handen en kort stund över kontrollytan för att bekräfta felet.
Er + nummer / d + nummer / P + nummer	Fel i det elektroniska systemet.	Koppla från spishällen från elnätet. Vänta cirka 30 sekunder och anslut den sedan igen.*

* Om indikatorn kvarstår bör du kontakta Kundtjänst.

Placera inte varma kokkärl på manöverpanelen.

Indikator	Fel	Åtgärd
F0 / F9	Ett internt funktionsfel har uppstått.	Koppla från spishällen från elnätet. Vänta cirka 30 sekunder och anslut den sedan igen.*
F2	Det elektroniska systemet har överhettats och motsvarande kokzon har stängts av.	Vänta tills det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt. Tryck sedan på valfri symbol på spishällen.*
F4	Det elektroniska systemet har överhettats och samtliga kokzoner har stängts av.	
F5 + effektnivå och varningssignal	Det finns ett varmt kokkärl i kontrollpanelens område. Det är mycket troligt att det elektroniska systemet överhettas.	Dra tillbaka kokkärlet i fråga. Felindikatorn slocknar kort därefter. Du kan då fortsätta med tillagningen.
F5 och varningssignal	Det finns ett varmt kokkärl i kontrollpanelens område. Kokzonen har slocknat för att skydda det elektroniska systemet.	Dra tillbaka kokkärlet i fråga. Vänta några sekunder. Tryck några gånger på kontrollytan. När felindikatorn slocknar, kan du fortsätta tillagningen.
F8	Kokzonen har varit igång alltför länge med hög effekt och utan avbrott.	Den automatiska tidsbegränsningsfunktionen har aktiverats. Tryck på valfri symbol på manöverpanelen. Indikatorn slocknar. Du kan nu slå på spishällen igen.
U1	Felaktig matningsspänning. Matningsspänningen ligger utanför de angivna gränserna.	Kontakta elleverantören.
U2 / U3	Kokzonen har överhettats och har stängts av för att skydda bänkskivan.	Vänta till dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt mycket och anslut det sedan på nytt.

* Om indikatorn kvarstår bör du kontakta Kundtjänst.

Placera inte varma kokkärl på manöverpanelen.

Normalt ljud under apparatens funktion

Induktionsuppvärmningsteknologin baserar sig på bildandet av elektromagnetiska fält som gör att värmen genereras direkt i kärlets bas. Dessa kan generera ljud eller vibrationer så som beskrivs nedan, beroende på kärlets konstruktion:

Ett djupt buller som en transformator

Detta ljud hörs vid tillagning med hög effektnivå. Orsaken till det är energimängden som överförs från spishällen till kokkärlet. Detta ljud försvinner eller försvagas då du minskar effektnivån.

Ett lågt väsande ljud

Detta ljud genereras då kokkärlet är tomt. Ljudet försvinner då du tillsätter vatten eller livsmedel i kokkärlet.

Knastrande ljud

Detta ljud hörs i kärlen som består av flera olika överlappande material. Ljudet beror på vibrationer som hörs i ytorna som sammanför olika överlappande material. Detta ljud kommer från kärlet. Livsmedlens mängd och tillagningssätt kan påverka ljudets intensitet.

Ett högt väsande ljud

Ljuden hörs framför allt i kokkärl som består av olika överlappande material, så snart som man aktiverar maximal uppvärmningseffekt och samtidigt i båda kokzonerna. Dessa ljud försvinner eller försvagas så snart effekten minskas.

Ljud från fläkten

För en lämplig användning av det elektroniska systemet ska spishällen användas med en kontrollerad temperatur. Därför är spishällen försedd med en fläkt som aktiveras när den registrerade temperaturen är för hög. Fläkten kan även fortsätta att vara igång när spishällen har stängts av om den registrerade temperaturen fortfarande är för hög.

Tickande ljud eller ljud som från en klockas visare

Det här ljudet hörs endast när 3 eller flera kokzoner är igång och försvinner eller minskar när man stänger av en kokzon.

Ljuden som beskrivs är normala, utgör del av induktionsteknologin och indikerar inte något fel.

Service

Om du behöver reparera enheten, så hjälper service dig.

E- och FD-nummer:

Ange produktens E- och FD-nummer vid kontakt med service. Typskylten med numren hittar du på garantibeviset till enheten.

Tänk på att serviceteknikerns besök inte är gratis vid felanvändning ens under garantitiden.

9000969121

HK Appliances GmbH
Werkstrasse 3
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

02
(940527)