



INDUKTIONSHÄLL HN 10061

BRUKSANVISNING

SÄKERHETSINFORMATION

Din säkerhet är viktig för oss. Läs alla varningar och anvisningar noggrant innan du börjar använda hällen.

INSTALLATION

Fara för elektrisk stöt

1. Bryt strömmen till hällen innan installationen påbörjas och när den ska repareras eller underhållas.
2. En bra jordförbindelse är viktig och obligatorisk.
3. Installation eller ändringar i husets installationer får endast utföras av en installatör.
4. Om dessa förhållningsregler inte följs innebär det fara för elektrisk stöt eller döden.

Fara för att man kan skära sig

1. Se upp – hällens kanter är skarpa.
2. Det finns risk för att man skär sig.

Viktiga säkerhetsanvisningar

1. Läs bruksanvisningen noggrant före installation och användning av hällen.
2. Sätt aldrig explosionsfarliga eller brännbara material på hällen.
3. Låt personen som ska installera hällen läsa denna bruksanvisning. Detta kan bespara dig extra installationskostnader.
4. För att undvika farliga situationer ska hällen installeras i enlighet med bruksanvisningens installationsriktlinjer.
5. Hällen ska installeras korrekt och anslutas till en jordförbindelse.
6. Hällen ska anslutas till en elgrupp med felströmsrelä som kan bryta strömmen till hällen helt.
7. Felaktig installation av hällen kan göra att reklamationsrätten och ansvarsbestämmelserna blir ogiltiga.

ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL

Risk för elektrisk stöt

1. Använd inte en skadad eller sprucken häll. Om hällens yta skulle spricka, stäng omedelbart av hällen och bryt strömmen till den på väggkontakten. Kontakta en fackman.
2. Stäng av på väggkontakten före reparation eller underhåll.
3. Om dessa anvisningar inte följs kan det leda till elektrisk stöt eller döden.

Hälsorisk

1. Hällen uppfyller alla elektromagnetiska säkerhetsnormer.
2. Personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (t.ex. insulinpumpar) ska dock kontakta sin läkare före användning av hällen för att försäkra sig om att hällens elektromagnetiska fält inte stör dessa föremål.
3. Om detta inte efterföljs kan det leda till personskador eller döden.

Risk för varma ytor

1. Vid användning kan vissa delar av hällen bli tillräckligt varma för att orsaka brännskador.
2. Låt inte någon del av kroppen, kläder eller andra saker än matlagingsutrustning vidröra hällens yta förrän den har svalnat.
3. Metallföremål som knivar, gafflar, skedar eller metallock får inte ligga på hällen, då de kan bli mycket varma.
4. Håll barn borta från hällen.
5. Handtag på stekpannor kan bli varma om de hamnar över en påslagen kokzon. Låt inte barn komma åt handtagen.
6. Om ovannämnda riktlinjer inte följs kan det leda till skållning och brännskador.

Risk för att skära sig

1. Det rakbladsskarpa bladet på en hällskrapa är framme när skrapan används. Var extra försiktig och förvara skrapan utom räckhåll för barn.
2. Om detta inte följs kan det leda till att någon skär sig.

Viktiga säkerhetsanvisningar

1. Lämna inte hällen utan uppsikt när den används. Om något kokar över kan det utvecklas rök och fett kan börja brinna.
2. Använd aldrig hällen som arbetsyta eller till förvaring.
3. Lämna aldrig saker eller köksutrustning på hällen.
4. Placera inte magnetiserbara föremål som kreditkort, minneskort eller elektronisk utrustning som en PC eller MP3-spelare i närheten av hällen, då de kan skadas av det magnetiska fältet.
5. Använd aldrig hällen till att värma upp rummet.
6. Stäng alltid av kokzonerna efter användning, enligt beskrivningen i bruksanvisningen. Lita inte på att grytdetektorfunktionen stänger av kokzonerna när grytor och pannor tas av från hällen.
7. Låt inte barn leka med hällen eller sitta, stå eller klättra upp på den.
8. Förvara inte saker som barn kan vara intresserade av på hyllor eller i skåp ovanför hällen. Det finns risk för allvarliga personskador om barn klättrar upp på hällen.
9. Lämna inte barn utan uppsikt i närheten av hällen när den används.
10. Barn eller personer med funktionshinder som begränsar deras förmåga att använda hällen ska ha en ansvarig person som instruerar dem i hur den används. Den ansvariga personen ska vara övertygad om att dessa personer kan använda hällen utan fara för sig själv och sin omgivning.
11. Reparation eller byte av delar i hällen ska inte göras utan att det uttryckligen rekommenderas i bruksanvisningen. All service ska utföras av en fackman.
12. Använd inte en ångrengörare för att rengöra hällen.
13. Placera eller tappa inte tunga saker på hällen.
14. Använd inte grytor eller pannor med räfflade kanter och dra inte pannor över kokzonerna, då detta kan repa glasytan.
15. Använd inte skurmedel eller slipande rengöringsmedel för att rengöra ytan, då de kan repa glaset.
16. Om strömkabeln blir skadad ska den bytas ut av en fackman för att undvika olyckor.
17. Hällen är uteslutande avsedd för användning i privata hushåll.
18. Hällen och dess omgivningar kan bli varma vid användning. Se till att inte röra de varma områdena. Barn under 8 år bör inte använda hällen, såvida de inte instruerats i hur den ska användas.
19. Hällen kan användas av barn från 8 år och av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller utan erfarenhet och kunskap om hällen, såvida de instrueras i hur hällen används säkert och de förstår farorna med att använda den.
20. Barn får inte leka med hällen och rengöring får inte utföras av barn utan övervakning.
21. Det är farligt att använda fett på hällen utan övervakning, då fett kan börja brinna. Släck aldrig eld med vatten, utan stäng av hällen och täck över med ett grytlock eller en filt/matta.
22. Förvara inte saker på hällen.

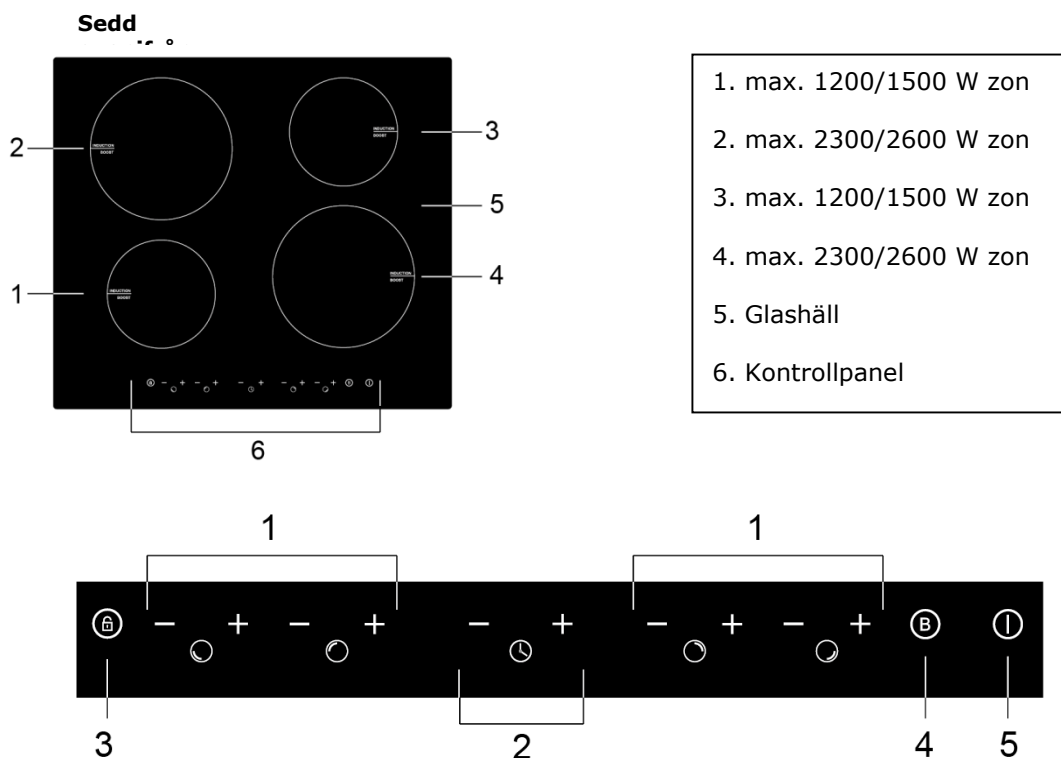
23. Om hällens yta spricker, stäng av hällen för att undvika elektriska stötar. Hällens glaskeramiska yta skyddar strömförande delar.
24. Hällen får inte rengöras med ånga.
25. Hällen är inte avsedd att användas med en extern timer eller annat fjärrstyrningssystem.

HÄLLENS UTFORMNING

Du rekommenderas att använda tillräckligt mycket tid på att läsa igenom bruksanvisningen noggrant så att du förstår hur man installerar och använder hällen korrekt.

Läs avsnittet "Installation" innan installation påbörjas.

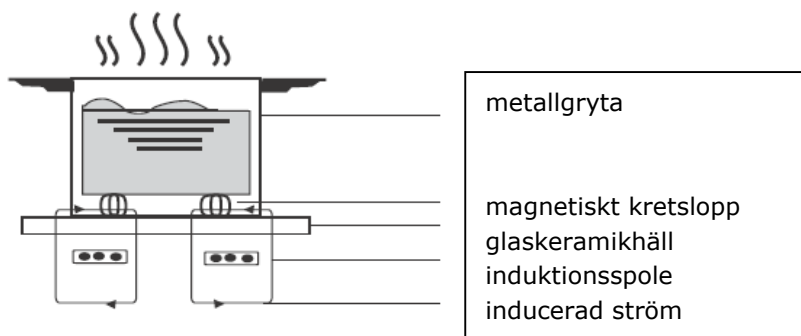
Läs alla säkerhetsanvisningar och spara bruksanvisningen för senare användning.



1. Knappar för effekttreglering
2. Timerinställning
3. Låsknapp
4. Boost-knapp
5. AV/PÅ-knapp

MATLAGNING MED INDUKTIONSHÄLL

Matlagning med induktionshäll är en säker, avancerad, effektiv och ekonomisk teknik. Kokfälten fungerar genom elektromagnetiska vibrationer, som skapar värme direkt i matlagingsutrustningen istället för indirekt genom en varm glasyta. Glasytan blir bara varm eftersom grytorna och pannorna värmer upp den.



INNAN HÄLLEN BÖRJAR ANVÄNDAS

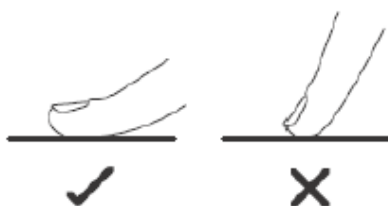
Läs bruksanvisningen och var särskilt uppmärksam på varningar och säkerhetsanvisningar. Ta bort eventuell kvarvarande skyddsfilm från hällen.

ANVÄNDNING AV BERÖRINGSKNAPPARNA


Knapparna reagerar vid beröring, så man behöver inte trycka. Använd själva fingret och inte bara fingertoppen.

Du hör ett pip när beröringen registreras.

Se till att beröringsknapparna alltid är rena, torra och att de inte täcks av något. Till och med en tunn vattenhinna gör det svårt att använda knapparna.



VAL AV RÄTT KOKKÄRL

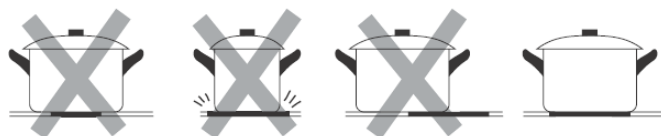
1. Använd endast matlagingsutrustning avsedd för induktionshällar. Leta efter symbolen för lämplighet för induktionshällar på förpackningen eller på grytan eller pannans botten.
2. Man kan testa om utrustningen är avsedd för induktionshällar genom att föra en magnet över botten på kärlet. Om magneten dras till grytan eller pannan kan den användas på induktionshällar.
3. Om du inte har en magnet, håll lite vatten i den gryta du vill testa.
Om  inte visas i displayen passar grytan för induktion.

4. Köksgrejer av följande material kan inte användas till induktionshällar: rent rostfritt stål, aluminium och koppar utan en magnetisk platta i botten, glas, porslin, keramik och lergods.

Använd inte matlagingsutrustning med räfflade kanter eller rundad botten.



Se till att botten på kokkärl är slät, att hela botten vilar på hällen och är av samma storlek som kokzonen. Använd generellt grytor vars diameter är samma storlek som konturen av kokzonen som visas på hällen. Vid användning av lite större grytor eller pannor utnyttjas energin maximalt. Vid användning av grytor eller pannor som är mindre än kokzonen blir effektiviteten mindre än väntat. Utrustning med en diameter mindre än 140 mm kan eventuellt inte detekteras av hällen. Centrera alltid grytan eller pannan på kokzonen.



Lyft den alltid från hällen, dra den inte över hällen, som annars kan repas.



ANVÄNDNING AV INDUKTIONSHÄLLEN

Start

1. Tryck på ON/OFF-knappen.
Det hörs ett pip och alla displayer visar "--" eller "- -". Detta indikerar att hällen är i standby-läge.
2. Sätt en gryta eller panna på den kokzon som ska användas.
Kontrollera att både kokzonen och grytans botten är rena och torra.
3. Välj värmeinställning genom att trycka på knappen "-" eller "+".
Om du inte väljer värmeinställning inom 1 minut stängs hällen av automatiskt. Då får du börja om från steg 1.
Värmeinställningen kan ändras under tillagning.



Om symbolen visas vid inställning av värmen

- Grytan eller pannan är inte korrekt placerad på kokzonen.
- Gryta eller panna som inte är lämplig för induktion används.
- Grytan eller pannan är för liten eller inte centrerad över kokzonen.

Uppvärmning påbörjas inte om inte rätt typ av utrustning står på hällen.
Displayen släcks efter 1 minut om inte rätt typ av utrustning placeras på hällen.

När tillredningen av maten är färdig

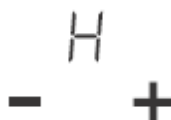
- 1a. Stäng av kokzonen genom att trycka ner kontrollen till 0 eller genom att trycka på "-" och "+" samtidigt.
Försäkra dig om att displayen visar 0.



- 1b. Stäng av hela hällen genom att trycka på AV/PÅ-knappen.



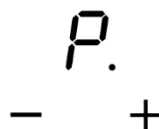
2. Se upp för varma ytor.
H-symbolen visar vilka kokzoner som är varma. Den släcks när ytan har kylts ner till en säker temperatur. Den kan också användas för att spara energi om det ska tillredas mer mat på restvärmen.



Användning av Boost-funktionen

Aktivera Boost-funktionen

1. Välj ett värmesteg genom att trycka på knappen "-" eller "+".
2. Tryck på Boost-knappen och zonindikatorn visar "P" och effekten går upp till max.

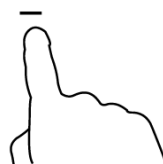


Avaktivera Boost-funktionen

- 1a. Tryck på Boost-knappen eller "-", så stängs Boost-funktionen av och kokzonen går tillbaka till sin ursprungliga inställning.



eller



- 1b. Tryck på "-" och "+" samtidigt. Kokzonen stängs av och Boost-funktionen annulleras automatiskt.

- Boost-funktionen fungerar i alla kokzonerna, men endast i 2 zoner åt gången.
- Kokzonen går tillbaka till sin originalinställning efter 5 minuter.
- Om originalinställningen är 0 går kokzonen tillbaka till 9 efter 5 minuter.
- Om Boost-funktionen aktiveras vid zon 1 så begränsas zon 2 till under steg 2 och motsatt.
- Om Boost-funktionen aktiveras vid zon 3 så begränsas zon 4 till under steg 2 och motsatt.


Låsning av hällen

- Hällen kan låsas för att undvika oavsiktlig användning, t.ex. av barn som råkar slå igång kokzonerna.
- När hällen är låst kan endast AV/PÅ-knappen användas.

Låsning av hällen

Tryck på  knappen. Timer-indikatorn visar "Lo".

Upplåsning av hällen

Tryck på  knappen och håll fingret på den ett ögonblick. Nu kan hällen användas.



När hällen är låst kan endast AV/PÅ-knappen användas. AV/PÅ-knappen kan dock alltid användas som nödknapp, men man måste låsa upp omedelbart därefter.

Skydd mot för hög temperatur

Hällen har en inbyggd temperatursensor. Om temperaturen blir för hög stoppas hällens funktioner automatiskt.

Detektering av små föremål

Om man använder omagnetiska eller för små grytor eller pannor, eller om man lämnar föremål som t.ex. knivar och gafflar på hällen går hällen i standby-läge efter 1 minut. Ventilatorn fortsätter att kyla hällen i ytterligare 1 minut.

Automatisk avstängning

Automatisk avstängning är en extra säkerhet för hällen. Om du glömmer att stänga av hällen stängs den av automatiskt. Den förhandsinställda användningstiden på de olika effektstegen visas i nedanstående tabell:

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

När kärlet tas bort stoppas värmen omgående och hällen stängs av efter 2 minuter.



Personer med pacemaker bör kontakta sin läkare innan de använder hällen.

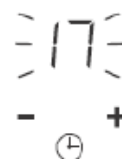
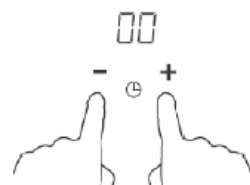
ANVÄNDNING AV TIMERN

Timern kan användas på två olika sätt:

- Som äggklocka, där timern inte stänger av någon av kokzonerna när tiden har gått ut.
- Timern kan sättas att stänga av en eller fler kokzoner när tiden har gått ut.
- Timern kan sättas upp till 99 minuter.

Använda timern som äggklocka

1. Sätt igång hällen.
Timern kan användas även om man inte valt kokzon.
2. Tryck på tecknet "+" på timern. Timersymbolen blinkar och "10" visas i timerns display.
3. Ställ in timern genom att trycka på knapp "-" eller "+".
Varje tryckning ökar eller minskar inställningen med 1 minut.
Om du håller fingret på "-" eller "+" ökas eller minskas inställningen med 10 minuter.
4. Trycker man på "-" och "+" samtidigt annulleras timerinställningen och "00" visas på minutdisplayen.
5. När timern är inställd påbörjas nedräkningen meddetsamma.
Displayen visar den återstående tiden och timern blinkar i 5 sekunder.



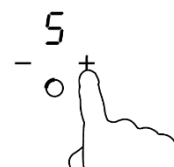
6. När den inställda tiden har löpt ut piper alarmet i 30 sekunder och displayen visar "-- --".



När timern används för att stänga av en eller flera kokzoner

Timern sätts till att stänga av 1 zon:

1. Tryck "--" eller "+" vid den kokzon som timern ska styra.



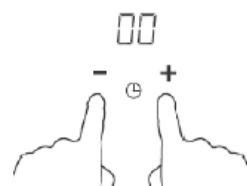
2. Ställ in tiden på timern.

Vid tryckning på "--" eller "+" kommer tiden att ökas eller minskas med 1 minut.

När fingret hålls på "--" eller "+" kommer tiden att ökas eller minskas med 10 minuter.



3. Trycker man på "--" och "+" samtidigt annulleras timerinställningen och "00" visas på minutdisplayen.



4. När timern är inställd påbörjas nedräkningen meddetsamma. Displayen visar den återstående tiden och timern blinkar i 5 sekunder. Den röda pricken bredvid värmeindikatorn lyser för att visa att zonen har valts.

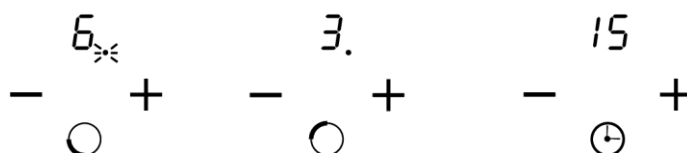


5. När den inställda tiden löper ut stängs den valda kokzonen av automatiskt.

Obs: Andra kokzoner som valts tidigare kommer att fortsätta att vara aktiva.

Timern sätts till att stänga av flera zoner:

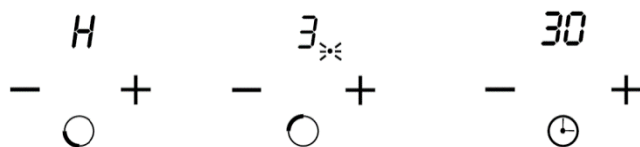
1. När timern ställs in på att stänga av flera zoner samtidigt lyser den röda pricken bredvid värmeindikatorn för att visa att de aktuella kokzonerna har valts. Pricken vid den zon vars tid visas i timerns display blinkar.



Inställd på 15 minuter

Inställd på 45 minuter

2. När den inställda tiden löper ut stängs den aktuella kokzonen av automatiskt. Därefter visas nästa kokzons tid i displayen, och denna kokzons röda prick blinkar.



Inställd på 30 minuter

RIKTLINJER FÖR MATLAGNING



Var försiktig när du steker med olja eller fett som värms upp mycket snabbt, särskilt om du använder Boost. Olja och fett kan självantända vid höga temperaturer och kan vara en allvarlig brandorsak.

Tips vid matlagningen

- Minska temperaturen när maten kokar.
- Användning av lock minskar koktiden och sparar energi genom att hålla värmen inne.
- Minimera vätskemängderna för att minska koktiden.
- Börja på hög värme och minska värmen när maten har blivit genomvarm.

Sjudning, kokning av ris

- Sjudning sker under kokpunkten, vanligen runt 85 °C, när maten bara precis bubblar. Detta sätt att tillreda maten på är nyckeln till delikata soppor och stuvningar, så att smaken utvecklas utan att man kokar sönder maten. Äggbaserade och mjölredda såser bör också tillredas under kokpunkten.
- Vissa matvaror, t.ex. ris, kräver en värmeinställning som är högre än den lägsta inställningen för att försäkra att maten kokas ordentligt.

Bryning och stekning av biffar

Hur man steker saftiga och välsmakande biffar:

1. Låt köttet stå ute i rumstemperatur i 20 minuter, innan stekning påbörjas.
2. Värm upp en tjockbottnad panna.
3. Stryk båda sidorna på biffen med olja, droppa lite olja på den varma stekpannan och lägg biffen på stekpannan.
4. Vänd bara biffen en gång under stekningen. Stektiden beror på köttets tjocklek och hur man vill att det ska vara tillrett. Stektiden varierar mellan 2 och 8 minuter. Tryck på biffen för att se hur stekt den är. Ju fastare den känns, desto mer genomstekt är den.
5. Låt biffen dra på en varm tallrik före servering.

Snabbstekning

1. Välj en wok eller en stor stekpanna.
2. Ha alla ingredienser och köksredskap redo. Snabbstekning ska gå fort. Om det rör sig om större mängder, stek då i flera små portioner.
3. Förvärm pannan kort och tillsätt 2 matskedar olja.
4. Stek först köttet, sätt det åt sidan och håll det varmt.
5. Snabbstek grönsakerna. När de är varma men fortfarande spröda, skruva ner värmen och lägg köttet i pannan igen och håll såsen över.
6. Rör igenom det hela för att försäkra att allt är genomvarmt.
7. Servera meddetsamma.

VÄRMEINSTÄLLNINGAR

Nedanstående inställningar är bara riktlinjer. De exakta inställningarna beror på många faktorer, inklusive vilka kökssaker som används och hur stor mängd mat som ska tillredas. Experimentera med hällen och hitta de inställningar som passar dig bäst.

Värmeinställning	Kan användas till
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Försiktig uppvärmning för små portioner mat • Smältning av choklad och smör och för mat som lätt bränns • Sjudning • Långsam uppvärmning
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Återuppvärmning • Snabb sjudning • Kokning av ris
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Pannkakor
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Sautering • Kokning av pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Snabbstekning • Bryning • Få soppa att koka • Koka vatten

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

VAD?	HUR?	VIKTIGT!
Vardagssmuts på glashällen, fingeravtryck, märken, fläckar efter mat, stänk (inte socker)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av hällen. 2. Applicera hållrengöringsmedel medan hällen är ljummen, men inte varm. 3. Rengör och torka efter med en ren trasa eller hushållspapper. 4. Sätt igång hällen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Om strömmen till hällen bryts finns det inte längre några varningar för varma kokzoner! • Aggressiva och slipande rengöringsmedel kan repa glasplattan. Kontrollera på bruksanvisningen om medlet är avsett för rengöring av glaskeramikhällar. • Lämna aldrig rester av rengöringsmedel på hällen då de kan lämna fläckar.
Stänk, smälta matvaror, varmt socker	<p>Ta bort fläckarna omgående med en palettkniv eller skrapa avsedd för glashällar. Se upp för varma kokzoner.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av hällen. 2. Håll skrapan i en vinkel på 30° och skrapa det spillda till ett kallt område på hällen. 3. Ta bort det spillda med en disktrasa eller hushållspapper. 4. Följ steg 2-4 i punkten "vardagssmuts". 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta bort fläckar av smälta matvaror och socker omgående. Om de blir kalla är de svåra att få bort och kan lämna fläckar som inte går bort. • Var försiktig med skrapor med rakblad och håll dem utom räckhåll för barn.
Stänk på beröringsknapparna	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av hällen. 2. Torka upp det spillda. 3. Torka av beröringsknapparna med en fuktig trasa eller svamp. 4. Torka området torrt med hushållspapper. 5. Sätt igång hällen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hällen kanske piper och stänger av sig själv, eftersom beröringsknapparna inte fungerar när det är vätska på dem. Försäkra dig om att området är helt torrt innan hällen används igen.

PROBLEMLÖSNING OCH TIPS

Problem	Möjliga orsaker	Möjliga lösningar
Hällen går inte att sätta igång	Ingen ström.	Kontrollera att det går ström till hällen. Om detta inte hjälper, tillkalla en fackman.
Beröringsknapparna fungerar inte	Knapparna är låsta.	Lås upp kontrollfunktionerna, se bruksanvisningen.
Beröringsknapparna är svåra att få att reagera	Det kan finnas en tunn vätskefilm över knapparna. Du använder bara fingerspetsen.	Torka av kontrollområdet och tryck med fingret platt.
Glaset har blivit repigt	Användning av repande matlagingsutrustning. Användning av olämpliga och repande rengöringsmedel.	Använd matlagingsutrustning med platt och slät botten, se bruksanvisningen. Se "skötsel och rengöring"
Matlagingsutrustning avger ett knastrande eller klickande ljud	Matlagingsutrustningens konstruktion. De olika lagren i grytor och pannor vibrerar på olika sätt.	Detta är helt normalt och inte ett fel på hällen eller matlagingsutrustningen.
Hällen avger ett lågt brummande ljud vid hög värmeinställning	Detta är normalt för induktionshällar.	Det är normalt, men ljudet ska avta och försvinna helt vid lägre värmeinställning.
Fläktbuller från hällen	Hällen har en inbyggd fläkt för att hålla tekniken kyld. Fläkten kan köra även efter att hällen har stängts av.	Detta är normalt. Bryt inte strömtillförseln till hällen medan fläkten är igång.
Grytor och pannor blir inte varma och en varning visas på displayen	Hällen kan inte identifiera kokkärlet, eftersom det inte är avsett för induktionshällar. Hällen kan inte identifiera kokkärlet, eftersom det är för litet eller inte är centrerat på kokzonen.	Använd matlagingsutrustning som är avsedd för induktionshällar, se bruksanvisningen. Centrera grytan eller pannan på kokzonen.
Hällen eller en av kokzonerna har oväntat stängt av sig själv och det visas en felkod på displayen	Tekniskt fel	Notera felkodnumret och stäng av hällen på kontakten. Tillkalla en fackman.

FELKODER

Om det uppstår ett fel går hällen in i skyddat läge och de aktuella felkoderna visas på displayen.

Felkod	Möjliga orsaker	Lösning
F3-F8	Fel i temperatursensorn	Kontakta försäljningsstället
F9-FE	Fel i IGBT-kretsloppets temperatursensor	Kontakta försäljningsstället
E1/E2	Onormal strömspanning	Kontrollera om strömspanningen är korrekt
E3/E4	Onormal temperatur	Undersök om grytan/pannan är som den ska
E5/E6	Dålig värmespridning på hällen	Sätt igång hällen efter avkylning

Ovanstående är de vanligast förekommande felen.
För att undvika farliga situationer och för att inte skada hällen får hällen aldrig tas isär.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

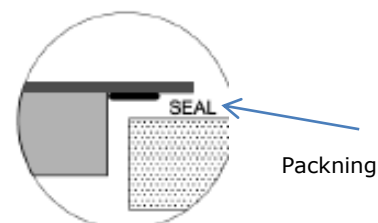
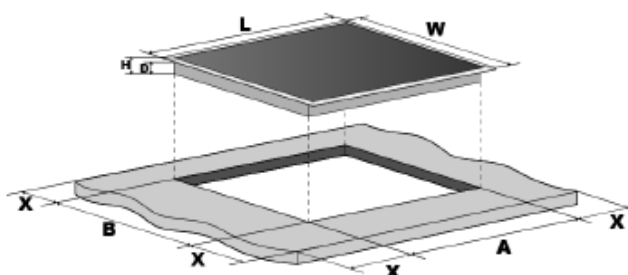
Glaskeramikhäll typ	IF7016B2-A
Kokzoner	4 zoner
Märkspanning	220-240V~ 50/60 Hz
Effekt	7000 W
Dimensioner LxBxH (mm)	590X520X60
Inbyggingsdimensioner AxB (mm)	560X490

Vikt och dimensioner är ungefärliga mått. Eftersom vi löpande eftersträvar produktförbättringar kan dimensionerna och utformningen ändras utan föregående meddelande.

INBYGGNING OCH INSTALLATION

Val av installationshjälpmedel

Gör en utskärning i bänksplattan så som anges på bilden. För att underlätta installation och användning ska det vara ett fritt område på 5 cm runt om utskärningen. Bänksplattan ska vara minst 30 mm tjock. Välj en platta som är motståndskraftig mot värmeinstrålningen från hällen.

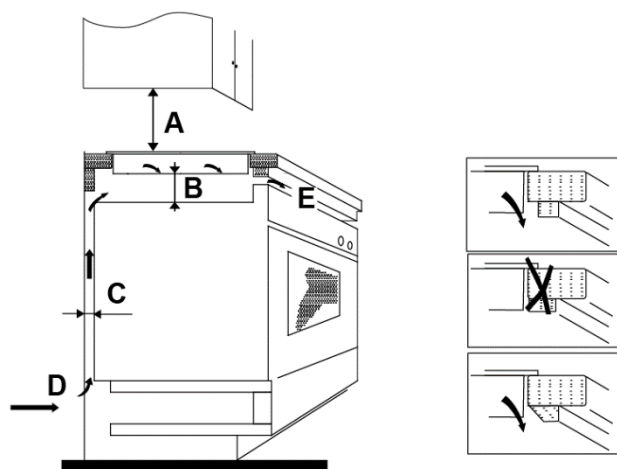


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560	490	50 min.

Se till att hällen är korrekt ventilerad och att luftintag och luftutblås inte blockeras. Förvissa dig om att hällen är korrekt installerad enligt nedan.



Säkerhetsavståndet mellan hällen och överliggande hyllor ska vara minst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftintag	Luftutblås 5 mm

Innan hällen installeras:

- Bänken ska vara jämn och vågrätt och inte ha beslag och dylikt som är i vägen.
- Bänkytan ska vara av ett värmebeständigt material.
- Om hällen installeras ovanför en ugn ska ugnen ha sin egen fläkt.
- Se till att installationen följer alla avståndskrav och regler.
- Kontakta en installatör om du är osäker på den elektriska installationen.
- Det är också rekommenderat att sätta upp ett värmebeständigt material, t.ex. kakel, som också är lätt att rengöra, på väggarna kring hällen.

När hällen har installerats:

- Strömkabeln får inte gå genom dörrar eller lådor på de omkringstående köksmodulerna.
- Det ska finnas tillräckligt stor tillförsel av frisk luft från bänkens yttersida till hällens undersida.
- Om hällen installeras över ett skåp eller en låda ska temperaturskydd monteras under hällen.

Innan fastgörningsbeslagen monteras

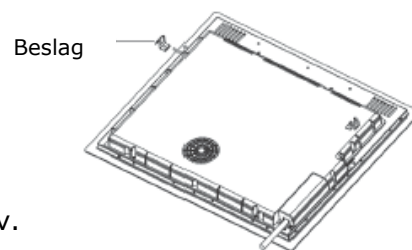
Placera hällen på en stabil, jämn yta, använd eventuellt emballaget.

Se upp så att det inte trycks på kontrollkomponenterna som sticker fram från hällen.

Justering av fastgörningsbeslagen

Hällen fastgörs i bänklattan med de två skruvbeslagen på hällens undersida (se bild) efter installationen.

Justera beslagens position beroende på bänklattans tjocklek.



Försiktighetsregler

1. Hällen ska installeras av en fackman. Installera inte hällen själv.
2. Hällen får inte installeras direkt ovanför diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller torktumlare.

3. Hällen ska installeras så att optimal värmeavledning kan säkras för att uppnå bästa driftssäkerhet.
4. Väggar och överliggande ytor ovanför hällen ska kunna motstå värme.
5. Om bänkskåp är av sandwichkonstruktion ska lagren och limmet kunna motstå värme.

Elektrisk anslutning av hällen

Hällen ska anslutas till elnätet av en fackman.

Innan anslutningen bör följande kontrolleras:

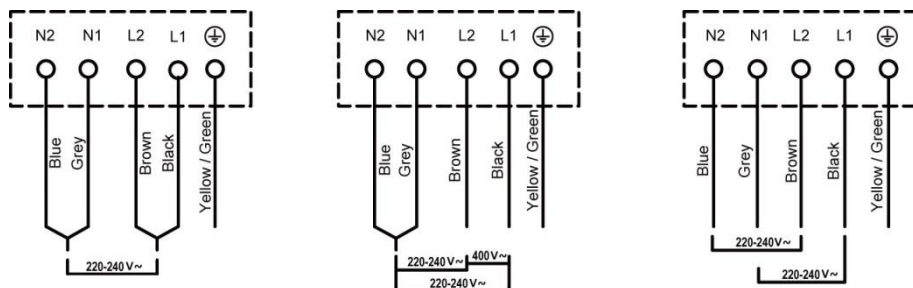
1. Husets elnät ska kunna bära den effekt som hällen kräver.
2. Spänningen på märkplattan ska motsvara husets spänning.
3. De använda anslutningskablarna ska kunna bära hällens effekt.

När hällen ansluts till elnätet får man inte använda adaptrar eller grenkontakter, då de kan överhettas.

Anslutningskabeln får inte röra varma saker och ska föras så att dess temperatur inte överskrider 75 °C på någon plats.



Kontrollera med en fackman om husets elnät tål belastningen från hällen eller om det ska göras ändringar i installationen.



- Om strömkabeln blir skadad eller förstörd ska den bytas ut av en fackman för att undvika olyckor.
- Installationen ska ske enligt gällande installationsregler.
- Strömkabeln får inte böjas eller tryckas ihop.
- Strömkabeln bör regelbundet kontrolleras för skador.



Denna produkt får inte slängas i hushållsavfallet. Den ska lämnas på en återvinningsstation så att de återvinningsbara delarna kan bearbetas och återanvändas och så att de icke-återvinningsbara delarna kan tas om hand på ett miljömässigt försvarbart sätt.

Importerad av Harald Nyborg A/S, Gammel Højmevej 30, DK-5250 Odense SV.

- Vi förbehåller oss eventuella tryckfel.