

Bruksanvisning SE
Induktionshäll

WEP78FS2W

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

| | |
|---|-----------|
| SÄKERHETSÅTGÄRDER | 4 |
| BESKRIVNING AV HÄLLEN | 8 |
| TEKNISKA DATA..... | 8 |
| BETJÄNINGSPANEL..... | 9 |
| BETJÄNING AV HÄLLEN | 9 |
| DISPLAY..... | 9 |
| VENTILATION..... | 9 |
| ANVÄNDNING | 10 |
| INDUKTIONSPRINCIPEN..... | 10 |
| SENSITIVE TOUCH..... | 10 |
| INSTÄLLNING AV EFFEKTLÄGE OCH TIMER MED "SLIDER"..... | 10 |
| AUTOMATISK REGISTRERING AV KOKKÄRL SOM ÄR OLÄMPLIGT/SAKNAS..... | 11 |
| RETVÄRMEVISARE..... | 11 |
| BOOSTERFUNKTION..... | 11 |
| DUBBELBOOSTER-FUNKTION..... | 12 |
| TIMERFUNKTION..... | 12 |
| UPPKOKNINGSAUTOMATIK..... | 13 |
| FUNKTIONSPAUS..... | 13 |
| RECALL-FUNKTION..... | 14 |
| « KEEP WARM » FUNKTION..... | 14 |
| BRO-FUNKTION..... | 14 |
| FUNKTIONSLÅS..... | 15 |
| "CHEF"-FUNKTION..... | 15 |
| GRILL-FUNKTION..... | 15 |
| ANVÄNDNING AV SPISHÄLLEN | 16 |
| SLÅ PÅ SPISHÄLLEN..... | 16 |
| BOOSTERFUNKTION..... | 16 |
| TIMERFUNKTION..... | 16 |
| AUTOMATISK STYRNING AV FLÄKTENS HASTIGHET..... | 17 |
| KOKKÄRL OCH EFFEKTLÄGEN | 18 |
| LÄMPLIGA KOKKÄRL..... | 18 |
| OLÄMPLIGA KOKKÄRL..... | 18 |
| KOKKÄRLETS STORLEK..... | 18 |
| EFFEKTLÄGEN..... | 19 |
| RENGÖRING OCH UNDERHÅLL | 19 |
| RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV FLÄKTEN | 19 |
| INDIKATOR FÖR RENGÖRING AV FILTER..... | 19 |
| PROBLEMLÖSNING | 21 |
| MILJÖSKYDD | 23 |
| INSTALLATION | 23 |
| ELANSLUTNING | 25 |
| GARANTI | 26 |
| SERVICE | 26 |

SÄKERHETSÅTGÄRDER

- Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan du använder spishällen. På så sätt garanterar du din egen säkerhet och undviker att hällen skadas.
- Spara bruksanvisningen så att du kan konsultera den vid ett senare tillfälle. Om hällen överlåts eller säljs ska bruksanvisningen följa med och ges till den nya ägaren.
- Innan spishällen tas i bruk ska du noggrant ta bort allt emballage och undersöka hällen för att försäkra dig om att den inte är skadad. Om du hittar skador på hällen eller är osäker på huruvida den är skadad ska du kontakta en auktoriserad servicetekniker. Hällen får INTE tas i bruk om den är skadad.
- Skador på hällen ska omedelbart anmälas till den butik där hällen är köpt.
- Spishällen är endast avsedd för normalt bruk i hushållet, för matlagning. Inga andra användningsområden är tillåtna och kan utgöra en fara. Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som beror på felaktig eller vårdslös användning av spishällen.
- Spishällen får endast byggas in och anslutas av en auktoriserad servicetekniker.
- Installation av annan person än sakkunnig kan medföra allvarliga risker för användaren.
- Tillverkaren/importören är inte ansvarig i sådana fall.
- Spishällen ska installeras i enlighet med gällande lagar och bestämmelser.
- Försök aldrig att själv reparera hällen. Reparation får endast utföras av en auktoriserad servicetekniker. Reparation av annan person än sakkunnig kan medföra allvarliga risker för användaren.
- Använd inte apparaten med extern timer eller separat fjärrkontroll
- Tillverkaren/importören är inte ansvarig i sådana fall.
- Dra aldrig ur kontakten genom att dra i sladden.
- Låt aldrig barn leka med eller använda spishällen utan vuxens tillsyn.

- Glöm inte att kokzonen blir mycket varm när den sätts på och att den förblir varm en stund efter att den stängts av. Låt därför aldrig en gryta eller panna med het olja eller matfett stå på kokzonen utan övervakning.
- **WARNING:** Kontrollera tillberedningsprocessen. En kortvarig tillberedningsprocess ska alltid hållas löpande under uppsyn.
- Lämna aldrig spishällen utan tillsyn när du använder matfett eller olja. Överupphettat matfett eller olja kan självantändas och sätta eld på spiskåpan. Brandfara!
- **WARNING:** Brandfara: Använd inte hällen som förvaringsplats.
- Om fett eller olja börjar brinna: försök aldrig släcka elden med vatten. Elden ska kvävas med textil eller skum från en brandsläckare.
- Ytskiktet på din nya spishäll är tillverkat av glaskeramik. Det är mycket tålig, men kan gå sönder om man exempelvis tappar vassa eller skarpa föremål på den. Om ytan har sprickor eller skador ska man omedelbart stänga av strömmen och kalla på en servicetekniker.
- En induktionshäll får inte byggas in ovanför en ugn som inte har en fläkt.
- Om hällen är inbyggd över en pyrolysugn får hällen inte användas under pyrolyserengöringen av ugnen.
- Eventuella lådor under spishällen får inte innehålla brandfarligt material, som exempelvis sprejflaskor.
- Spishällen får inte byggas in ovanför diskmaskiner, tvättmaskiner, torktumlare eller kylmöbler, eftersom den starka strålvärmen från hällen kan skada dessa.
- Använd inte hällen innan den är inbyggd. Se också till att inte komma i kontakt med strömförande delar.
- Använd endast kokkärl med tjock, plan botten. Använd aldrig kastruller/pannor med oslipad eller repad botten, då dessa kan rispa hällen. Se också till att botten på kokkärlet är helt ren, då små sandkorn kan orsaka repor på hällen.
- Placera aldrig heta kokkärl ovanpå manöverpanelen, då det kan skada elektroniken under panelen.
- Flambera aldrig direkt under en spiskåpa, då flammorna kan orsaka antändning av fettfiltren.

- Se till att sladdar från mindre hushållsapparater inte kommer i kontakt med en varm kokzon eller kommer i kläm i en varm ugnslucka.
- Värm aldrig upp förslutna behållare (t.ex. konserverburkar) på en kokzon, då sådana behållare kan sprängas av trycket som uppstår.
- Använd aldrig spishällen som avlastningsplats för exempelvis köksredskap av metall.
- Värmen från en påslagen kokzon eller en avslagen kokzons eftervärme kan göra att metallen blir het, smälter eller eventuellt orsakar brand.
- Slå aldrig på en kokzon utan att placera ett kokkärl på den, och sätt aldrig ett tomt kokkärl på en påslagen kokzon.
- Socker i fast eller flytande form, plast eller aluminiumfolie får inte komma i kontakt med den varma hällen. Dessa ämnen smälter, klibbar fast och kan när de svalnar orsaka repor eller skador på hällen. Om sådana ämnen ändå kommer i kontakt med hällen ska de avlägsnas från hällen medan den fortfarande är varm. Använd en glasskrapa för att avlägsna det som fastnat.
- Var försiktig så att du inte bränner dig på den varma hällen. Om hällen skadats eller repats ska du omedelbart bryta strömmen och kontakta en servicetekniker.
- Bryt alltid strömmen före rengöring och underhåll. Använd aldrig starka rengöringsmedel, rengöringsmedel med slipmedel som exempelvis grill- och ugnssprej, fläck- eller rostborttagningsmedel eller tvättsvampar med sträv yta.
- Använd aldrig ångrengöringsmaskiner för rengöring av spishällen. Ångtrycket kan orsaka permanenta skador på hällen och de strömförande delarna. Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som beror på användning av ångrengöringsmaskiner.
- Förvara inte magnetiska föremål som exempelvis kreditkort, miniräknare eller disketter nära en påslagen häll, då dessa kan ta skada.
- Personer med pacemaker bör tänka på att det i närheten av en påslagen induktionshäll uppstår ett magnetiskt fält som eventuellt kan påverka pacemakern. Om du är osäker bör du prata med din läkare.

- Placera alltid kokkärl mitt på kokzonen för att undvika det elektromagnetiska fältet.
- Vid skrotning av en spishäll bör samtliga sladdar under hällen klippas av tätt intill hällen, så att den inte utgör en fara för barn. Se till att transportera hällen till en godkänd återvinningsstation för att säkra en miljömässigt korrekt destruering. Tänk också på att spishällen kan innehålla delar som kan återvinnas.
- Försök **ALDRIG** att släcka eld med vatten. Stäng istället av hällen och kväv elden t.ex. med ett lock eller med en brandmatta.



**ANVÄNDANDET AV KOKKÄRL AV DÅLIG KVALITET
ELLER MAGNETISKA ADAPTERS (TILL
ANVÄNDANDE VID BRUK AV IKKE MAGNETISKA
KOKKÄRL) MEDFÖR ATT GARANTIN PÅ PRODUKTEN
BORTFALLER.
ANLEDNINGEN TILL DETTA ÄR ATT DE OMNÄMNDA
PRODUKTERNA SKADAR HÄLLENS ELEKTRONISKA
KOMPONENTER SAMT GLASET.**



BESKRIVNING AV HÄLLEN

Tekniska data

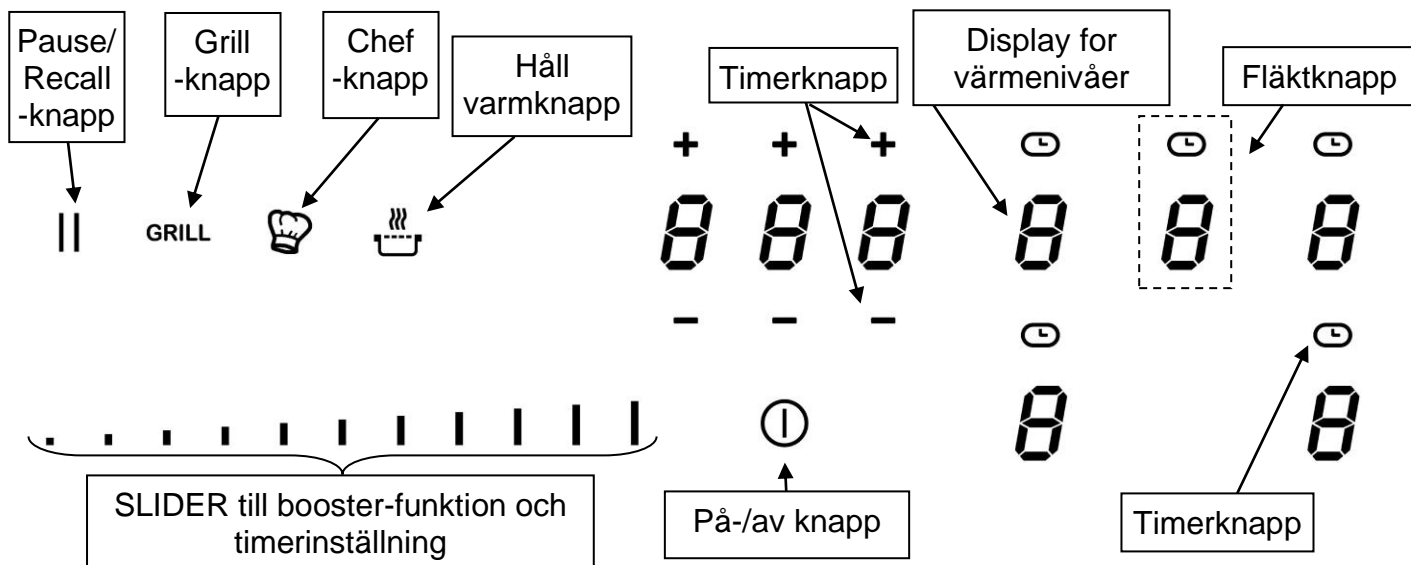
| Typ | WEP78FS2W |
|---|-------------|
| Total effekt | 7400 W |
| Energieffektivitetsklass för hällen EC _{häll} ** | 180.5 Wh/kg |
| Vänster, fram | 210x190 mm |
| Min. storlek på lämpligt kokkärl*** | Ø 110 mm |
| Normal* | 2100 W |
| Med booster* | 2500/3000 W |
| Kategori för standard kokkärl ** | B |
| Energiförbrukning EC _{CW} ** | 188 Wh/kg |
| Vänster, bak | 210x190 mm |
| Min. storlek på lämpligt kokkärl*** | Ø 110 mm |
| Normal* | 2100 W |
| Med booster* | 2500/3000 W |
| Kategori för standard kokkärl ** | B |
| Energiförbrukning EC _{CW} ** | 188 Wh/kg |
| Höger, bak | 210x190 mm |
| Min. storlek på lämpligt kokkärl*** | Ø 110 mm |
| Normal* | 2100 W |
| Med booster* | 2500/3000 W |
| Kategori för standard kokkärl ** | A |
| Energiförbrukning EC _{CW} ** | 186.4 Wh/kg |
| Höger, fram | 210x190 mm |
| Min. storlek på lämpligt kokkärl*** | Ø 110 mm |
| Normal* | 2100 W |
| Med booster* | 2500/3000 W |
| Kategori för standard kokkärl ** | C |
| Energiförbrukning EC _{CW} ** | 159.5 Wh/kg |

*** Min. bottendiameter beror på mängden av magnetiskt material i kökkärl.

* Oppgitt effekt kan variere avhengig av kokekarets størrelse og materiale.

** Beräknat enligt metoder för mätning av prestanda (EN 60350-2).

Betjäningspanel



BETJÄNING AV HÄLLEN

Display

| Display | Betydelse | Funktion |
|---------|---------------------------|---------------------------------|
| 0. | Noll | Kokzonen är aktiverad |
| 1...9 | Effektläge | Välj effektläge |
| U | Induktionen fungerar inte | Kokkärl olämpligt/saknas |
| A | Uppkokningsautomatik | Snabbuppkokning |
| E | Felmeddelande | Elektronikfel |
| H | Restvärme | Kokzonen är fortfarande varm |
| P | Booster | Boosterfunktionen är aktiverad |
| | Dubbel booster | Dubbel booster aktiverad |
| L | Funktionslås | Betjäningspanelen är låst. |
| U | Keep warm | Det hålls en temperatur på 70°C |
| | Funktionspaus | Funktionspaus aktiverad |
| ∩ | Bro | 2 kokzoner kombineras. |
| ≡ | Grill-funktion | Grill-funktion aktiverad. |

Ventilation

Kylsystemet är helautomatiskt. Kylfläkten ser till att håll inte överhetas. Kylfläkten börjar och stänger automatiskt av efter behov.

ANVÄNDNING

Induktionsprincipen

Under varje kokzon ligger det en induktionsspole. När zonen sätts på alstrar denna spole ett magnetfält som skapar (inducerar) induktionsström i kokkärl som har magnetisk botten. På så sätt värms kokkärls botten upp, medan själva kokzonen endast värms upp indirekt genom den värme som kokkärl avger.

Från en påslagen håll/zon kan ett svagt brummande ljud eller ett klickljud höras. Detta är helt normala ljud för en induktionshäll.

Obs! Inte alla kastruller/pannor lämpar sig för induktionshällar.

Lämpliga kokkärl

- Endast kastruller och pannor med magnetisk botten kan användas: (rostfritt stål, emaljerat stål, gjutjärn).

Olämpliga kokkärl

- Aluminium och koppar utan magnetisk botten.
Kokkärl av glas, keramik och stengods.
Kokkärl i rostfritt stål utan magnetisk botten.

För att ta reda på om ett kokkärl lämpar sig kan du göra följande:

Håll en magnet intill kokkärls botten. Om magneten drar till sig kokkärl är det lämpat för användning.*

Fyll kokkärl med lite vatten och placera det på en kokzon med passande storlek. Sätt på zonen och välj effektläge. Om kokkärl inte lämpar sig för användning ersätts det valda effektläget med symbolen [U] .

Obs! Några kokkärl ger ifrån sig ljud när de placeras på en induktionshäll. Detta har ingen betydelse.

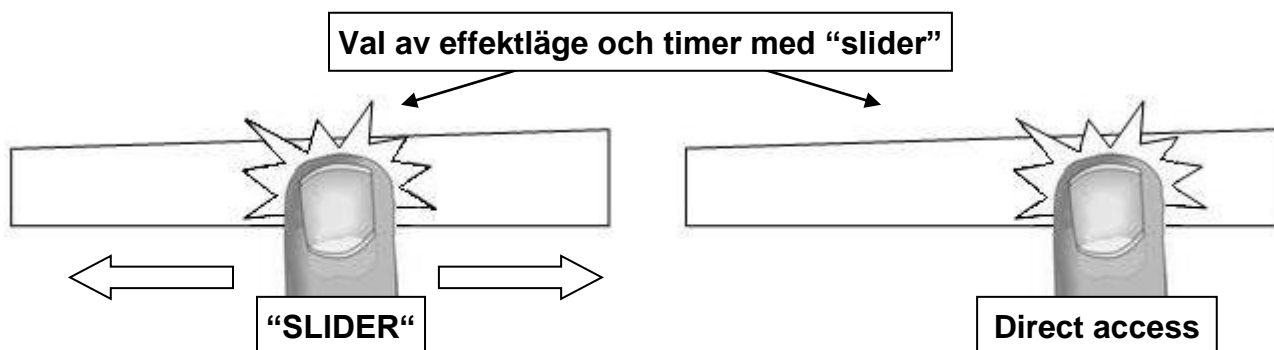
Sensitive touch

Hällen är utrustad med en elektronisk fingertouch-betjäningspanel med sensitive touch-knappar som är integrerad i hällen. Vid en lätt beröring av en symbol aktiveras tillhörande kokzon/funktion. Så snart elektroniken har registrerat ditt val hörs ett pipljud, en kontrollampa tänds och en bokstav eller ett nummer visas i displayen.

Tryck endast på en knapp i taget.

Inställning av effektläge och timer med "SLIDER"

För att välja effektläge med "slidern" dras fingret över "slidern". Önskar Du inte att låta fingret glida fram till effektläget kan Du trycka direkt på det värmeläget Du önskar (Direct access).



* Obs! Effekten beror på innehållet av magnetiskt järn. Vissa kokkärl innehåller mycket lite magnetiskt järn vilket förlänger uppkokningstiden. I värsta fall kan elektroniken inte upptäcka kokkärl.

Så sätter Du på hällen

- **Sätta på / Stänga av hällen:**

| <u>Vad vill Du göra?</u> | <u>Betjäningspanel</u> | <u>Display</u> |
|--------------------------|------------------------|-----------------|
| Sätta på hällen | Tryck på [⓪] | [0] |
| Stänga av hällen | Tryck på [⓪] | Tom eller [H] |

- **Sätta på / Stänga av kokzonerna:**

| <u>Vad vill Du göra?</u> | <u>Betjäningspanel</u> | <u>Display</u> |
|---|---|--|
| Välja effektläge eller justera effektläge | Dra fingret över "SLIDERN" och dra emot höger eller vänster | [0] till [9] |
| Stänga av zonen | Dra till [0] med "SLIDERN" eller tryck på [0] | [0] eller [H] [0] eller [H] |

Företas inget tryck inom 20 sekunder återkommer elektroniken till början.

Automatisk registrering av kokkärl som är olämpligt/saknas

Induktionen fungerar inte:

- om inget kokkärl är placerat på kokzonen eller kokkärlet inte lämpar sig för induktionshällar. Om detta är tillfället fungerar inte induktionen och kokzonen kan därför inte användas. Displayen visar [U]. Symbolen försvinner när ett lämpligt kokkärl placeras på kokzonen.
- om kokkärlet avlägsnas från en kokzon stängs zonen automatiskt av. Displayen visar [U]. Symbolen försvinner när ett lämpligt kokkärl återigen placeras på kokzonen. Kokzonen fortsätter då på samma effektläge som tidigare.

Efter användning stängs kokzonen. Funktionen [U] får inte vara aktiv.

Restvärmevisare

Så länge kokzonen fortfarande är varm efter användning lyser symbolen för restvärmevisare [H] vilket innebär att kokzonen har en yt-temperatur på över 60°C. Rör därför inte kokzonen och placera inte värmekänsliga föremål på hällen så länge symbolen är tänd.

Var uppmärksam på att barn inte ser restvärmevisare som lyser som ett tecken på varma kokzoner. Håll därför barn under uppsikt så länge restvärmevisaren lyser.

Obs! Så länge ett [H] syns kan du utnyttja eftervärmen på den/de varma zonen/zonerna för sjudning. På så sätt du kan du hålla maten varm och samtidigt spara energi.

Boosterfunktion

Kokzonerna är utrustade med en boosterfunktion [P], som är en "värmeförstärkare". När denna funktion är aktiverad fungerar kokzonerna i en period på 5 minuter vid värmesteg 9 med extra hög effekt. Boostern är till exempel till snabbt att värma upp stora mängder vatten.

Efter 5 minuter returnerar zonen automatiskt till normal temperatur 9 och indikatorn stängs av.

- **Så här aktiveras/deaktiveras boosterfunktionen:**

| <u>Vad vill Du göra</u> | <u>Betjäningspanel</u> | <u>Display</u> |
|-----------------------------|---|---------------------------|
| Starta booster-funktionen | Tryck på [P] | [P] |
| Avstänga booster-funktionen | Dra fingret över "SLIDERN" eller tryck på [P] | [P] till [0] [9] |

- **Så här fungerar booster-funktionen:**

2 kokzoner är utrustade med booster. Boosterns extra höga effekt kan endast uppnås genom att man sänker värmen på en annan kokzon. När boostern är aktiv kan de andra zonerna alltså endast användas på effektläge [6] eller [8]. Detta gäller även om Du har valt en högre inställning. Det syns genom att kokzonen med den minskade värmen först blinkar 9 och därefter ändras till [6] eller [8].

Boostern är aktiv [P] syns i displayen Effektläget sänks på annan zon: (exempelvis: effektläge 9) [9] ändras till [6] eller [8] beroende på val av zon

Obs: Två zoner på samma sida kan inte arbeta vid max. effekt samtidigt.

Dubbelbooster-funktion

Dubbelboostern har två inställningar:

->Steg 1 – Displayen visar [P]

->Steg 2 – Displayen visar växelvis [„ ||] og [P].

Om dubbelboostern är aktiverad arbetar kokkärlet med extra hög effekt i 5 minuter.

- **Aktivering/deaktivering av dubbelbooster:**

| <u>Vad vill Du göra?</u> | <u>Betjäningspanel</u> | <u>Display</u> |
|---------------------------|--|------------------|
| Aktivera boostern | Tryck på [P] | [P] |
| Aktivera dubbelboostern | Tryck igen på [P] | [„] och P] |
| Deaktivera dubbelboostern | Tryck på [P] | [P] |
| Deaktivera boostern | Tryck på [-] Eller tryck på [P] | [9] [9] |

- **Dubbelboostern kan också aktiveras direkt genom [P]:**

| <u>Vad vill Du göra?</u> | <u>Betjäningspanel</u> | <u>Display</u> |
|---------------------------|------------------------|------------------|
| Välj zon | Tryck på [0] | [0.] |
| Aktivera boostern | Tryck på [P] | [P] |
| Aktivera dubbelboostern | Tryck på [P] | [„] och P] |
| Deaktivera dubbelboostern | Tryck på [-] | [9] |

- **Så här fungerar booster-funktionen:**

Hällen är utrustad med maximal total effekt, vilket betyder att om dubbelboostern är aktiverad kräver elektroniken att effekten på den främre högra zonen minskas.

Displayen till den främre högra zonen blinkar [P] i några sekunder, varefter den visar den tillåtna värme nivån [0] för denna zon.

Timerfunktion

Med hjälp av timern kan längden för tillagningstiden ställas in. Timern kan användas samtidigt på alla zoner. Du har dessutom möjlighet för att ställa in olika tillagningstider på varje zon (från 1 minut till 1 timme och 59 minuter).

- **Inställning/justering av tillagningstiden:**

| <u>Vad vill Du göra?</u> | <u>Betjäningspanel</u> | <u>Display</u> |
|--------------------------|----------------------------------|----------------------------|
| Välj zon | Tryck på en zon | [0] |
| Välj värmesteg | Dra fingret över “SLIDERN“ | [1] till [P] |
| Välj Timer | Tryck på [⏸] | [0.00] lyser i displayen |
| Öka tiden | Tryck på [+] på timerdisplayen | [0.50] |
| Reducera tiden | Tryck på [-] på timerdisplayen | Tiden reduceras |

Efter ett par sekunder slutar [⏸]-displayen att blinka.
Tiden är inställd och timern startar.

- **Släcka timern:**

| <u>Vad vill Du göra?</u> | <u>Betjäningspanel</u> | <u>Display</u> |
|--------------------------|------------------------------|-----------------------|
| Välj Timer | Tryck på [⏸] | Timern visar [0.50] |
| Släck timern | Tryck på [-] till [0.00] | [0.00] |

Om flera timers är aktiverade, upprepas processen.

- **Minutur:**

Minuturet är en individuell funktion. Den stoppar så fort, en tillagningszon tänds. Om minuturet är aktiverat och man släcker hällen, fortsätter minuturet, tills tiden går ut.

| <u>Vad vill Du göra?</u> | <u>Betjäningspanel</u> | <u>Display</u> |
|--------------------------|----------------------------------|-----------------|
| Slå på hällen | Tryck på [⏸] i 2 sekunder | [0] |
| Välj Timer | Tryck [000] | [0.00] |
| Öka tiden | Tryck på [+] på timerdisplayen | [0.50] |
| Reducera tiden | Tryck på [-] på timerdisplayen | Tiden reduceras |

Efter ett par sekunder slutar displayen att blinka.

Tiden är inställd och timern startar.

- **Automatisk släckning efter avslutad tillagningstid:**

Så snart den inställda tillagningstiden har gått, blinkar [000] i displayen, och det hörs en larmsignal.

Tryck på displayen [000] för att stoppa larmsignalen och displayen från att blinka.

Uppkokningsautomatik

Alla tillagningszoner är utrustade med en uppkokningsautomatik. När uppkokningsautomatiken är aktiverad, värmer tillagningszonen automatiskt på den högsta värmenivån, och sänker därefter till den valda värmenivån för vidare tillagning.

- **Så här aktiveras uppkokningsautomatiken:**

| <u>Vad vill Du göra?</u> | <u>Betjäningspanel</u> | <u>Display</u> |
|------------------------------|---|-------------------------|
| Välj värmenivå (Ex.« 7 ») | Dra fingret över "SLIDERN" till [7] i 3 sekunder | [7] blinkar med [A] |

- **Så här inaktiveras uppkokningsautomatiken:**

| <u>Vad vill Du göra?</u> | <u>Betjäningspanel</u> | <u>Display</u> |
|--------------------------|----------------------------|------------------|
| Välj värmenivå | Dra fingret över "SLIDERN" | [0] till [9] |

Funktionspaus

Om du plötsligt behöver lämna hällen under tillagning, men strax därefter återupptar tillagningen, kan du med fördel använda "Pausfunktionen". Med denna funktion kan du stänga av hällen och återstarta på samma värmenivå, när du önskar.

- **Så här aktiveras/inaktiveras pausfunktionen:**

| <u>Vad vill Du göra?</u> | <u>Betjäningspanel</u> | <u>Display</u> |
|--------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| Aktivera paus | Tryck på [II] i 2 sekunder | [II] och kontrollampan tänds |
| Inaktivera paus | Tryck på [II] i 2 sekunder | Föregående inställning |

Recall-funktion

Efter att du har stängt av hällen (①), kan man med hjälp av recall-funktionen snabbt återuppta den senaste inställningen.

- Värmenivå på alla zoner (Booster)
- Timerinställningar (minuter, sekunder)
- Keep warm
- Uppkokningsautomatik

Så här gör du:



- Tryck på (①), i 2 sekunder.
- Tryck därefter [II] innan lampan slutar att blinka.

Inställningarna återaktiveras.

« Keep warm » Funktion

Zonen kontrolleras via en temperatursensor, och värmer zonen upp till 70 °C, och håller temperaturen på 70 °C. Detta förhindrar vatten att koka över, eller att maten bränns vid.


- **Aktivering av "Keep warm" funktionen:**

| <u>Vad vill Du göra?</u> | <u>Betjäningspanel</u> | <u>Display</u> |
|--------------------------|---|--|
| Välj 70 °C | Tryck på [] | [U] och [] |
| Inaktivering | Dra fingret över "SLIDERN" | [0] till [9] |

Keep warm-funktionen kan maximalt användas 2 timmar åt gången.

Bro-Funktion

Denna funktion gör det möjligt att aktivera 2 tillagningszoner samtidigt och med samma funktioner som vid en enkel tillagningszon.

| <u>Vad vill Du göra?</u> | <u>Betjäningspanel</u> | <u>Display</u> |
|--------------------------|---|---|
| Slå på hällen | Tryck på [①] i 2 sekunder | [0] |
| Aktivera brofunktionen | Placera en kastrull på en av de två zonerna som ska kopplas samman, och tryck samtidigt på de två kontrollknapparna för att sammankoppla zonerna. | [0] och [] |
| Öka brofunktionen | Dra fingret över "SLIDERN", som anger värmenivån. | [1] till [9] |
| Inaktivera brofunktionen | Tryck på båda tillagningszonerna samtidigt | [0] |

Funktionslås

Aktivering av låsknappen hindrar, att man av misstag ändrar hällens funktioner, speciellt vid rengöring. Man kan låsa alla knapparna på Kontrollpanelen med undantag av på/av-knappen [①].

| <u>Vad vill Du göra?</u> | <u>Betjäningspanel</u> | <u>Display</u> |
|--------------------------|--|-------------------|
| Aktivera hällen | Tryck på [①] i 2 sekunder. | [0] |
| Lås hällen | Tryck och håll ned ett område på zondisplayen i 3 sekunder och tryck därefter på "SLIDERN" – och dra från vänster till höger. | [L] |
| Lås upp hällen | Tryck och håll ned ett område på zondisplayen i 3 sekunder och därefter på "SLIDERN" – och dra från höger till vänster. | [0] eller [H] |

"Chef"-funktion

Denna funktion ändrar hällen till att ha två stora zoner.

- **Så här aktiveras/inaktiveres "chef"-funktionen:**

| <u>Vad vill Du göra?</u> | <u>Betjäningspanel</u> | <u>Display</u> |
|------------------------------|------------------------|--|
| Aktivera "chef"-funktionen | Tryck på [👨] | [5] och [7] höger [9] och [7] vänster |
| Inaktivera "chef"-funktionen | Tryck på [👨] | [0] |

De olika effektnivåerna kan ändras. De sparas och återanvänds vid nästa aktivering av funktionen.

Grill-funktion

- **Så här aktiveras Grill-funktion:**

| <u>Vad vill Du göra?</u> | <u>Betjäningspanel</u> | <u>Display</u> |
|--------------------------|---|-----------------|
| Aktivera Grill-funktion | Tryck på [GRILL] | [5] och [7] |
| Öka Grill-funktion | Dra fingret över "SLIDERN", som anger [5] | [5] och [7] |

- **Så här inaktiveras Grill-funktion:**

| <u>Vad vill Du göra?</u> | <u>Betjäningspanel</u> | <u>Display</u> |
|---------------------------|------------------------|----------------|
| Inaktivera Grill-funktion | Tryck på [GRILL] | [0] |

ANVÄNDNING AV SPISHÄLLEN

Slå på spishällen

- **Slå på/stänga av fläkten:**

| <u>Vad vill Du göra?</u> | <u>Kontrollpanel</u> | <u>Display</u> |
|--------------------------|---|------------------|
| Slå på fläkten | Tryck på fläktnappen (den mittersta knappen högst upp på displayens högra sida) | [0] |
| Välja hastighet | Dra fingret över slidern | [1] till [9] |
| Stänga av fläkten | Dra slidern till avstängt läge | [0] |

Boosterfunktion

När den här funktionen är aktiverad arbetar fläkten med extra hög effekt under 10 minuter.



- **Slå på/stänga av boosterfunktionen:**

| <u>Vad vill Du göra?</u> | <u>Kontrollpanel</u> | <u>Display</u> |
|-----------------------------|---|------------------|
| Välja hastighet | Dra fingret över slidern | [1] till [9] |
| Starta boosterfunktionen | Dra fingret över slidern så långt till höger som den kan komma, eller tryck direkt på slidern för boost | [0] |
| Stänga av boosterfunktionen | Dra fingret över slidern | [1] till [9] |


Timerfunktion

Den här funktionen gör det möjligt att använda fläkten i 15 minuter efter att spishällen har stängts av.

- **Aktivera timern:**

| <u>Vad vill Du göra?</u> | <u>Kontrollpanel</u> | <u>Display</u> |
|--------------------------|---|---|
| Slå på fläkten | Tryck på fläktnappen (den mittersta knappen högst upp på displayens högra sida) | [0] |
| Välja hastighet | Dra fingret över slidern | [1] till [P] |
| Aktivera fläkten | Tryck på timerknappen [] som är placerad ovanför fläktnappen | [] aktiveras och [015] visas på timerdisplayen |

- **Avaktivera timern:**

| <u>Vad vill Du göra?</u> | <u>Kontrollpanel</u> | <u>Display</u> |
|--------------------------|---|----------------|
| Stänga av timern | Tryck på timerknappen [] som är placerad ovanför fläktnappen | Inget |

Automatisk styrning av fläktens hastighet

Med den här funktionen justeras fläktens hastighet automatiskt beroende på den valda värmenivån på spishällen.

- **Aktivera/avaktivera automatisk styrning av fläktens hastighet:**

| <u>Vad vill Du göra?</u> | <u>Kontrollpanel</u> | <u>Display</u> |
|--------------------------------|--|----------------|
| Aktivera automatisk styrning | Tryck och håll ned flätknappen (den mittersta knappen högst upp på displayens högra sida) i 3 sekunder | [A] |
| Avaktivera automatisk styrning | Tryck och håll ned flätknappen i 3 sekunder | [0] |

Observera: Det är möjligt att snabbt ändra hastigheten på fläkten genom att dra fingret över slidern vid aktivering av automatisk styrning.

Detta avbryter tillfälligt den automatiska styrningen.

Automatisk styrning återaktiveras nästa gång spishällen slås på.

KOKKÄRL OCH EFFEKTLÄGEN

Lämpliga kokkärl

- Endast kastruller och pannor med magnetisk botten kan användas: (rostfritt stål, emaljerat stål, gjutjärn)

Olämpliga kokkärl

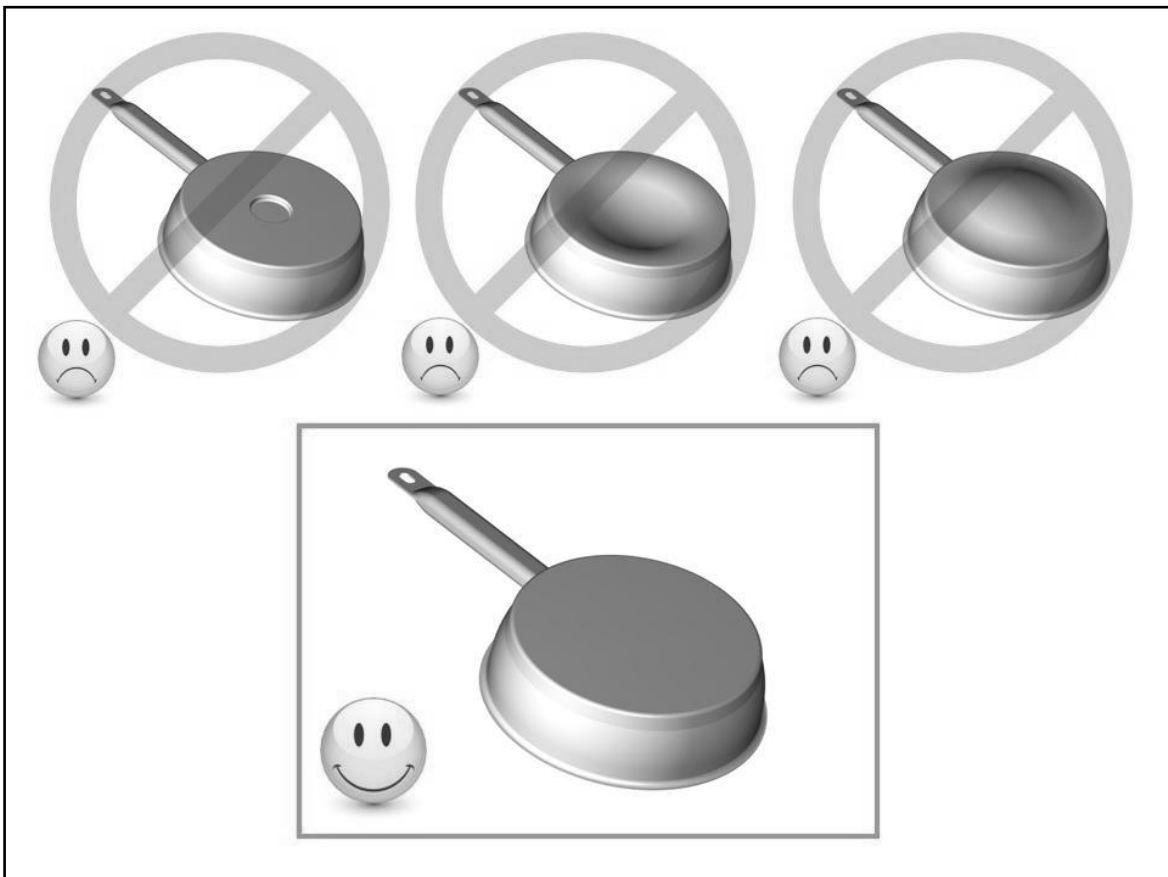
- Aluminium och koppar utan magnetisk botten.
Kokkärl av glas, keramik och stengods.
Kokkärl i rostfritt stål utan magnetisk botten.

För att ta reda på om ett kokkärl lämpar sig kan Du göra följande:

Håll en magnet intill kokkärllets botten. Om magneten drar till sig kokkärllet är det lämpat för användning.*

Fyll kokkärllet med lite vatten och placera det på en kokzon med passande storlek. Sätt på zonen och välj effektläge. Om kokkärllet inte lämpar sig för användning ersätts det valda effektläget med symbolen [U] .

Obs! Några kokkärl ger ifrån sig ljud när de placeras på en induktionshäll. Detta har ingen betydelse. Ljudet kommer endast från kokkärllet.



Kokkärllets storlek

Kokzonerna reagerar inte på kokkärl som är mindre än rekommenderad storlek. Denna storlek varierar beroende på zon.

För att uppnå bästa resultat rekommenderar vi att Du placerar kokkärllet mitt på kokzonen.

* Obs! Effekten beror på innehållet av magnetiskt järn. Vissa kokkärl innehåller mycket lite magnetiskt järn vilket förlänger uppkokningstiden. I värsta fall kan elektroniken inte upptäcka kokkärllet.

Effektlägen

| | | |
|------------|--------------------------|--|
| 1 - 2 | Smältning Uppvärmning | Såser, smör och choklad, Färdiglagade rätter |
| 2 - 3 | Sjudning Uppvärmning | Ris, gröt, socker och sirap Grönsaker, fisk och frysta varor |
| 3 - 4 | Ångkokning | Grönsaker, fisk och kött |
| 4 - 5 | Tillagning efter kokning | Potatis, soppa, pasta och färska grönsaker |
| 6 - 7 | Kokning Sjudning | Kött, ägg och korvar, Gulasch |
| 7 - 8 | Tillagning | Potatis och pannkakor |
| 9 | Stekning Uppkokning | Biff och omelett Vatten |
| P och " II | Stekning Uppkokning | Biff Uppkokning av större mängder vatten |

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att plast, aluminiumfolie och liknande inte kommer i kontakt med en påslagen kokzon. Skulle detta ändå hända ska det omedelbart avlägsnas med hjälp av en glasskrapa. Därefter ska hällen rengöras med specialrengöringsmedel. Samma sak gäller om man exempelvis spiller socker, sylt eller andra sockerhaltiga livsmedel på en varm kokzon.

Se till att såväl kokkärl som kokzoner är helt torra innan kärnen används.

Rengör aldrig hällen med frätande rengöringsmedel eller rengöringsmedel som innehåller slipmedel, och använd aldrig en kniv för att avlägsna fastbrända rester.

Använd aldrig ångrengöringsmaskiner för rengöring av spishällen. Ångtrycket kan orsaka permanenta skador på överhällen och de strömförande delarna. Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som beror på användning av ångrengöringsmaskiner.

Om Du rengör hällen regelbundet med specialrengöringsmedel håller den sig snygg och blir samtidigt smuts- och fläckavvisande. Tvätta därefter hällen med kallt vatten och torka till sist av ytan ordentligt.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV FLÄKTEN

Regelbunden rengöring av fläkten garanterar en korrekt och felfri drift och förlänger fläktens livslängd. Var noga med att rengöra fettfiltren i enlighet med tillverkarens rekommendationer.

Indikator för rengöring av filter

När fläkten är påslagen och hastigheten står på [0] visas den kvarvarande tiden till rengöring av filtret i timerdisplayen. Den är fabriksinställd till 30 timmar, men detta kan ändras efter behov.

- **Visning av kvarvarande tid till rengöring av filtret:**

Vad vill Du göra?

Slå på fläkten

Kontrollpanel

Tryck på fläktnappen (den mittersta knappen högst upp på displayens högra sida)

Display

[kvarvarande tid] visas på displayen

- **Indikator för rengöring av fettfilter:**

När det är dags att rengöra fläktens fettfilter visas [00h] på timerdisplayen och en prick blinkar vid fläktnappen (den mittersta knappen högst upp på displayens högra sida).

- **Nollställning av kvarvarande tid till rengöring av filter**

| <u>Vad vill Du göra?</u> | <u>Kontrollpanel</u> | <u>Display</u> |
|--------------------------|---|---|
| Slå på spishällen | Tryck och håll ned [⏻] i 2 sek. | [0] och en prick blinkar vid fläktnappen |
| Välja fläkt | Tryck på fläktnappen (den mittersta knappen högst upp på displayens högra sida) | [0] och [00h] på timerdisplayen |
| Nollställning | Tryck och håll ned fläktnappen i 3 sek. | Den senaste användarinställningen aktiveras |
| Bekräfta inställningen | Tryck på timerknappen igen | - |

- **Ändra kvarvarande tid till rengöring av filter**

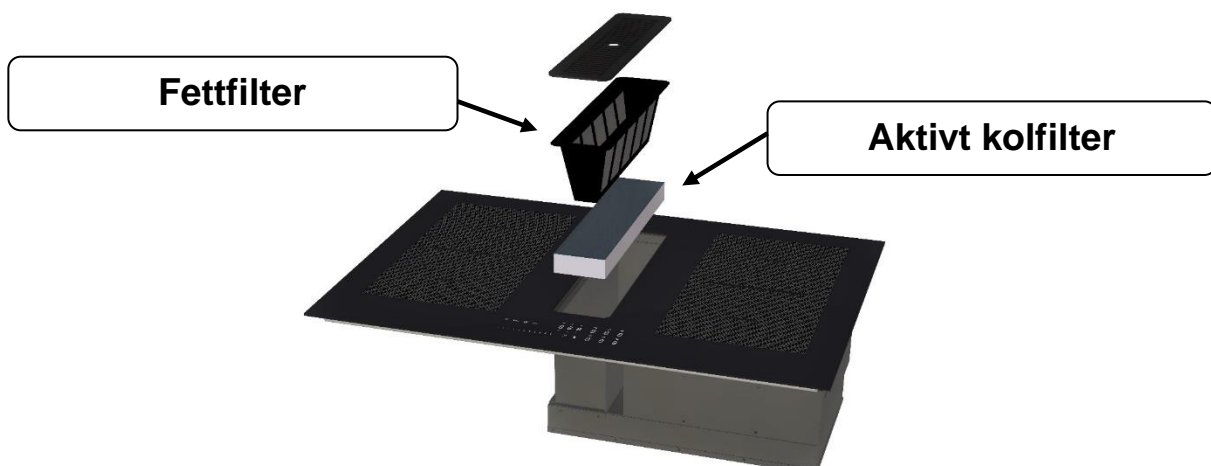
| <u>Vad vill Du göra?</u> | <u>Kontrollpanel</u> | <u>Display</u> |
|--------------------------|--|--|
| Slå på spishällen | Tryck och håll ned [⏻] i 2 sek. | [0] och en prick blinkar vid fläktnappen |
| Välja fläkt | Tryck på fläktnappen (den mittersta knappen högst upp på displayens högra sida) | [kvarvarande tid] på timerdisplayen |
| Ändra kvarvarande tid | Tryck och håll ned fläktnappen i 3 sekunder, justera tiden med [+] eller [-] | [kvarvarande tid] på timerdisplayen |
| Bekräfta inställningen | Tryck på timerknappen igen | - |

Rengöring av fettfilter i diskmaskinen

Fettfiltren ska placeras vertikalt i den nedersta korgen, vid max. 60 °C. Använd ett mildt diskmedel. Efter rengöring sätts filtren tillbaka i fläkten.

Byte av aktivt kolfilter

Det aktiva kolfiltret kan användas för återcirkulation samt för att fånga upp lukter. Filtret ska bytas ut efter ca sex månader.



PROBLEMLÖSNING

Spishällen/kokzonerna går inte att slå på

- Kokkärlet är olämpligt
- Strömmen är inte påslagen
- En säkring har gått
- Funktionslåset är aktiverat
- Manöverknapparna är täckta med vatten eller fett
- Manöverpanelen är övertäckt

Ett [U] syns i displayen

- Inget kokkärl är placerat på zonen
- Kokkärlet är olämpligt
- Kokkärlet är av fel storlek och passar inte till kokzonen

Ett [E] syns i displayen

- Elektronikfel. Dra ur kontakten och ring efter en servicetekniker

[L] lyser i displayen:

- Se avsnittet "Funktionslås".

Kokzonen/kokzonerna stängs av medan de används

- För att undvika överhettning slås kokzonen/kokzonerna av/på
- Kokzonen/kokzonerna har stått påslagna under mycket lång tid.
- Manöverknapparna är övertäckta
- Tomt kokkärl med överupphettad botten

Avkylningsfläkten fortsätter efter att ugnen slagits av

- Detta är helt normalt – fläkten stannar automatiskt när spishällen är tillräckligt sval.

Uppkokningsautomatiken fungerar inte

- Kokzonen är fortfarande varm [H]
- Du har valt effektläge [9]

Kontrolllampan för Keep warm [U] lyser:

- Se avsnittet Keep warm-funktion.

[II] lyser i displayen:

- Se avsnittet Funktionspaus.

Displayen visar [] eller [Er03]:

Displayen är täckt av vätska eller ett föremål. Symbolen försvinner så fort den tas bort från displayen. Koden kan också visas om betjäningen har aktiverats för länge.

Displayen visar [E2] eller [E H]:

- Apparaten är överhettad. Låt den svalna och slå på den igen då.

Displayen visar [E3]:

- Kokkärlet är inte användbart. Ersätt kokkärlet.

Displayen visar [E6]:

- Defekt nätverk. Kontrollera nätverkets frekvens och spänning. Kontrollera säkringen i husets säkringsskåp.

Displayen visar [E8]:

- Ventilationen till fläkten är blockerat. Ta bort blockeringen.

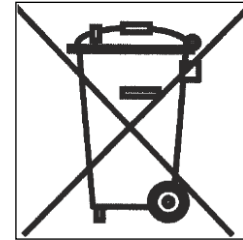
Om det inte visas någon felkod, och användargränssnittet inte reagerar på ett knapptryck, ska du kontrollera strömförsörjningsspänningen saknade ledare, saknade bryggor och/eller felaktig anslutning till 400 V.

Om symbolerna förblir tänd efter ovanstående felsökning, kontakta service.

MILJÖSKYDD

- Emballaget har valts av hänsyn till miljön och kan återanvändas.
- Produkten innehåller delar, som kan skada miljön om de kasseras felaktigt. Delarna är nödvändiga för produktens funktion.

- Produkten får inte kastas bort tillsammans med vanliga sopor.
- Se till att produkten kasseras på närmsta återvinningsstation.



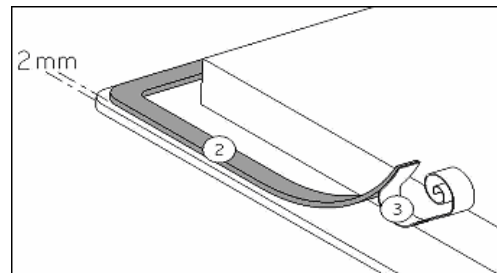
INSTALLATION

Hällen får endast byggas in och anslutas av en auktoriserad servicetekniker.

Så sätter du fast tätningslisten

Den medföljande självhäftande tätningslisten fästs längs hällens underkant. Hällen placeras i inbyggnadshålet och centreras. Tätningslisten förhindrar att vatten och fukt tränger in mellan spishäll och bänkskiva. Det är därför mycket viktigt att du fäster tätningslisten korrekt enligt bilden nedan.

- Fäsr tätningslisten (2) två millimeter från glasets ytterkant, efter att du avlägsnat det skyddande pappershöljet (3).

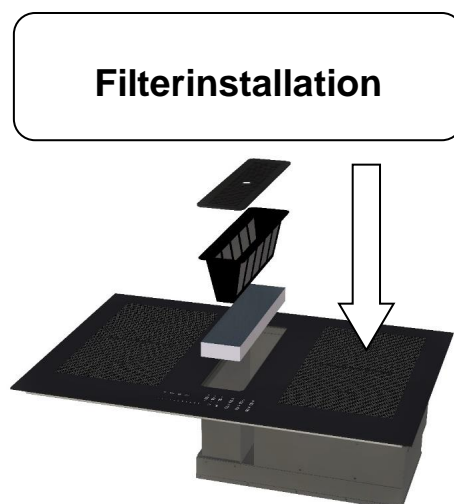
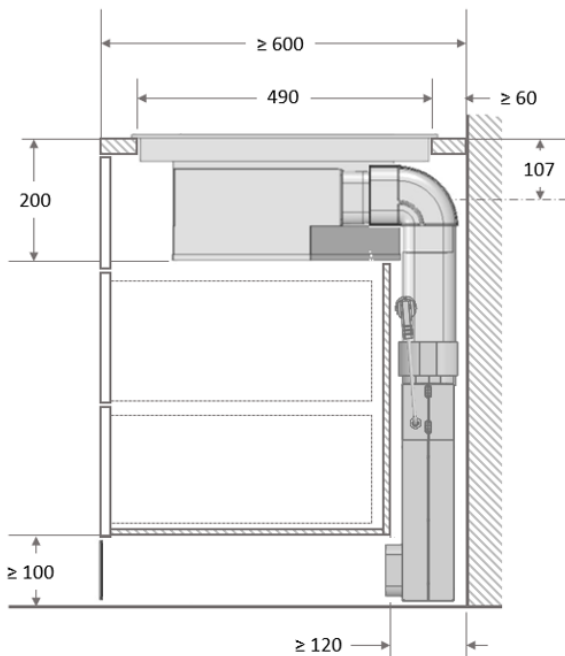


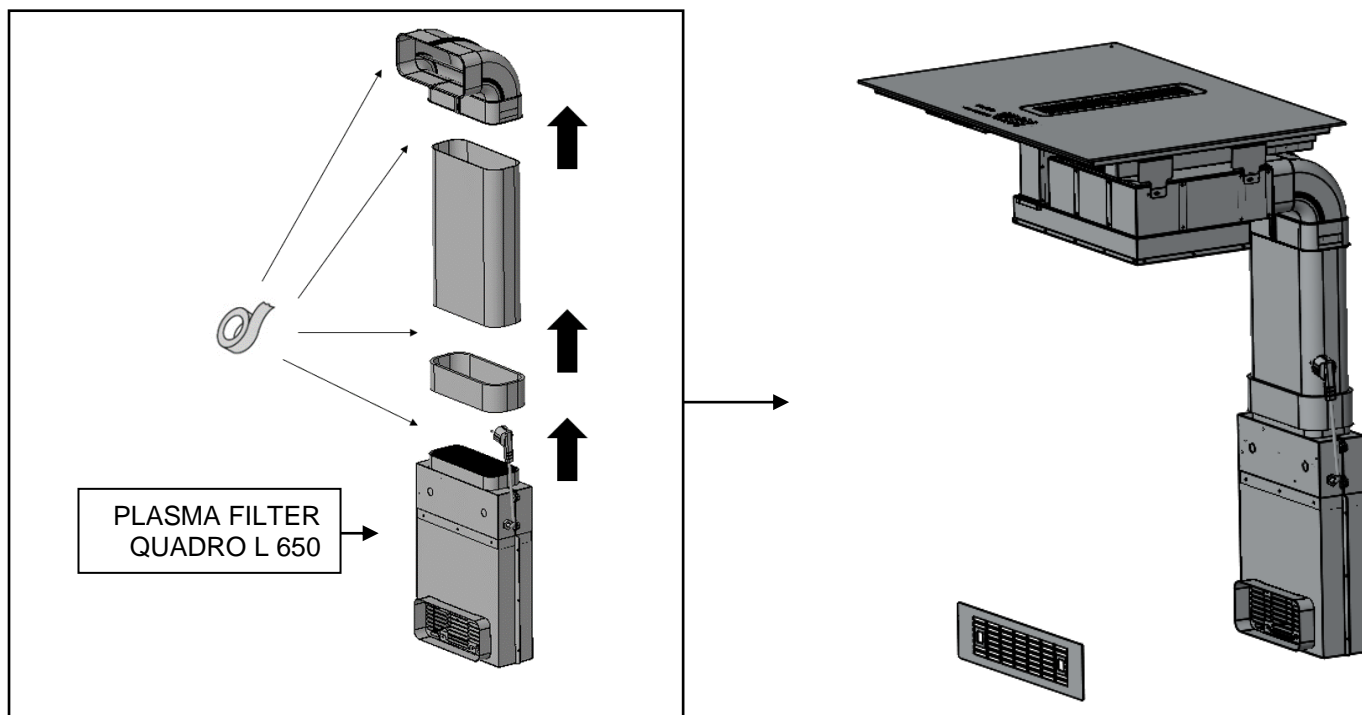
VIKTIGT: Hällen får inte fogas fast. Den måste kunna avlägsnas för reparation och service.

Inbyggnad

Utskärningsmått:

| Typ | Utskäring bänkskiva | | Hällens glasyta | | | Utskäring för planlimning | | | |
|------------------|---------------------|------|-----------------|------|----------|---------------------------|------|----------|-------|
| | Bredd | Djup | Bredd | Djup | Tjocklek | Bredd | Djup | Tjocklek | Radie |
| WEP78FS2W | 750 | 490 | 780 | 520 | 4 | 786 | 526 | 4 | 8 |





- **Avståndet från väggen (bakvägg och/eller sidovägg) till hällen ska vara minst 50 mm.**
- Spishällen har skyddsklass Y för värme. Det innebär att man kan ha höga skåp på ena sidan av hällen **medan man på den andre sidan inte får ha skåp som är högre än själva spishällen.**
- Spishällen får endast byggas in och anslutas av en auktoriserad servicetekniker. Bänkskivan närmast hällen ska vara värmefast och klara av temperaturer på upp till 100° C. Samma sak gäller för sido- och bakväggar närmast spishällen.
- Vissa material som ofta används vid tillverkning av bänkskivor tål inte fukt. Använd därför speciallim för att skydda urtaget.
- Om bänkskivan har pålimmat laminat ska både laminat och lim vara värmefasta.
- Installera inte hällen över en diskmaskin eller en icke-ventilerad ugn.
- För att säkra god ventilation runt omkring spishällen ska Du se till att lämna en öppning på hällens undersida på minst 2 cm.
- Om det monteras en låda under hällen får inga brandfarliga material läggas i lådan.
- Avståndet mellan spishäll och spiskåpa ska följa de riktlinjer som står i spiskåpans bruksanvisning.
- Se till att kabeln inte klämms efter inbyggnad.
- **WARNING:** Använd endast tillverkarens skötselmedel, skötselmedel rekommenderade av tillverkaren i bruksanvisningen och bifogade skötselmedel. Användning av olämpliga skötselmedel kan orsaka skada.
- **HHF78FS1R endast :** Extraktionsrören som inte ingår har en standarddimension på 222x89mm.
- Sockelnätet måste installeras för att garantera att ventilationssystemet fungerar bra.

ELANSLUTNING

- Spishällen får endast anslutas av en auktoriserad elektriker.
- Installation av annan person än sakkunnig kan medföra allvarliga risker för användaren. Tillverkaren/importören är inte ansvarig i sådana fall.
- Hällen ska anslutas enligt gällande lagar och bestämmelser.
- Tillverkaren/importören är inte ansvarig för skador som uppstår på grund av bristfällig eller skadad jordanslutning.
- Hällens strömförsörjning ska ha en flerpölig brytare. Kontaktöppningen ska vara minst 3 mm och kontakten bör vara placerad i närheten av hällen.
- Anslutning får inte göras med hjälp av förlängningssladd eller adapter.
- Sladden får endast bytas ut av en auktoriserad servicetekniker.
- Du hittar all nödvändig anslutningsinformation på typskylten.

Kopplingslådan

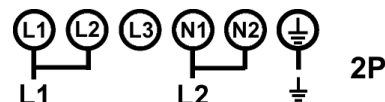
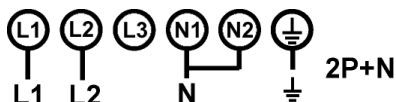
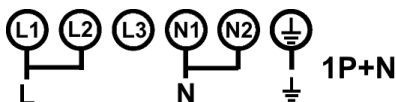
Kopplingslådan sitter på undersidan av hällen. Locket öppnas med hjälp av en skruvmejsel. Stick in skruvmejseln i öppningen och öppna locket.

Anslutning av hällen

Spishällen ska anslutas enligt nedanstående + anslutningsdiagrammet.

| Land | Anslutning | Anslutning | Ledarens tvärsnitt | Sladdtyp | Amp. |
|----------|------------------------|-------------|-------------------------|----------------------------|--------|
| DK-S-FIN | 230V~1F+N 50 / 60Hz | 1 fas + N | 3 x 2.5 mm ² | H 05 VV - F H 05 RR - F | 25 A * |
| DK-S-FIN | 400V~2F+N 50 / 60Hz | 2 faser + N | 4 x 1.5 mm ² | H 05 VV - F H 05 RR - F | 16 A * |
| N | 230V~2F 50 / 60Hz | 2 faser | 3 x 2,5 mm ² | H 05 VV - F H 05 RR - F | 25 A * |

* Uträknt enligt standard EN 60 335-2-6



Liitöntäkotelon ruuvien usein toistuva löysääminen ja ruuvaaminen saattaa vahingoittaa kerran ruuvattua tiiveyttä. Siksi on suositeltavaa pitää ruuvaaminen ja irrottaminen mahdollisimman vähäisenä.

Varmista, että kaapelit on asetettu oikein ja ruuvattu tiukasti kiinni

4 viikon kuluttua asennuksesta varmista, että päätelaitteen ruuvit on kiristetty uudelleen.

Hupun kytkentä

Huppu on kytkettävä tavalliseen pistorasiaan 230 V~50/60 Hz.

Viktigt! Se till att alla kabeln är korrekt anslutit och fastgjort.

Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som har uppstått på grund av att jordad kabel saknas eller att det har uppstått ett brott på kabeln (t ex elektriska stötar).

GARANTI

Din nya spishäll levereras med 2 års garanti på tillverknings- och materialfel, gällande från inköpsdatum enligt kvitto. Garantin omfattar material, arbete och transporter. Vid önskan om service bör du uppge spishällens namn och serienummer. Den informationen finns på typskylten. Du kan också skriva upp informationen i denna bruks- och installationsanvisning, så finns de alltid till hands. Det gör det enklare för servicepersonalen att hitta rätt reservdelar.

Garantin omfattar inte

Fel och skador som inte beror på tillverknings- eller materialfel.
Om andra reservdelar än originalreservdelar har använts.
Om anvisningarna i bruks- och installationsanvisningen inte följts.
Om installationen inte har skett på angivet sätt.
Repor eller sprickor i glaset. Missfärgning av glaset.

Transportskador

En transportskada som konstateras när butiken levererar till kund är i första hand en sak mellan kunden och butiken. I de fall då kunden själv har stått för transporten av varan påtar sig inte butiken något ansvar för eventuell transportskada. Eventuella transportskador ska omedelbart anmälas, och senast 24 timmar efter leveransen. Annars kan kundens krav komma att avvisas.

Obefogade servicebesök

Om man tillkallar servicemontör och det visar sig att man själv kunde ha åtgärdat felet, genom att exempelvis följa anvisningarna i bruks- och installationsanvisningen eller genom att byta en säkring i säkringsskåpet, får kunden själv stå för kostnaden.

Företagsköp

Företagsköp är köp av maskiner som inte ska användas i ett privat hushåll, utan i ett företag eller för företagsliknande ändamål (restaurang, matservering etc.) eller användas för uthyrning eller annan användning som omfattar flera olika användare.

Vid företagsköp gäller ingen garanti, eftersom produkten uteslutande är avsedd för användning i vanligt privat hushåll.

SERVICE

Centralservice i Osby AB
Tegvägen 4
283 44 Osby
+46 479 130 48
E-mail: info@ocsab.se
Homepage: www.ocsab.se

