



Installations- och bruksanvisning

SE

Introduktion

Denna häll har utformats för matlagingsentusiasten. Det finns en mängd fördelar med att laga mat på induktionshäll. Det är enkelt eftersom hällen reagerar snabbt och även kan ställas in på en väldigt låg strömnivå. Dessutom kan den ställas in på en väldigt hög energinivå, så att vatten och annat snabbt kan koka upp. Det väl tilltagna utrymmet mellan kokzonerna gör matlagningen bekväm.

Kokzonerna kan kontrolleras noga med reglagen. Lägesindikationerna är avsedda som en referens, de ger dig möjlighet att välja en viss inställning snabbt.

Det är skillnad på att laga mat på en induktionshäll jämfört med en vanlig spis. Induktionstillagning innebär att man använder sig av magnetfält för att alstra värme. Det innebär att du inte kan använda vilken kastrull som helst. I avsnittet om kokärl finns det mer information om detta.

För optimal säkerhet är induktionshällen utrustad med flera temperaturskydd och en restvärmeindikering, som visar vilka kokzoner som fortfarande är varma.

Denna manual beskriver hur du kan få bästa möjliga användning av induktionshällen. Förutom information om hur du ska använda hällen hittar du även information som kan vara användbar vid matlagningen. Du hittar även matlagningstabeller och underhållstips.

Läs bruksanvisningen noga innan du använder apparaten för första gången och förvara den på ett säkert ställe.

Bruksanvisningen fungerar även som referensmaterial för service- tekniker. Sätt därför fast apparatens identifieringskort i facket på baksidan av bruksanvisningen. Apparaten identifieringskort innehåller all information som serviceteknikern behöver för att kunna utföra sitt arbete.

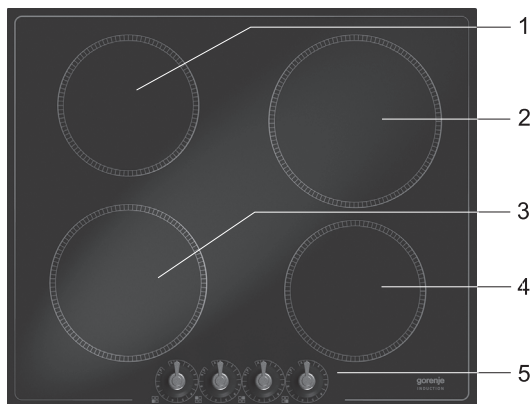
Lycka till med matlagningen!

TABELL

TABELL	4
DIN INDUKTIONSHÄLL	5
Beskrivning.....	5
SÄKERHET	6
Vad du ska tänka på	6
Anslutning och reparation	6
Vid användning	6
Temperatursäkerhet.....	7
Begränsare för tillagningstid	7
Överhettningsskydd.....	8
ANVÄNDNING	9
Induktionsmatlagning	9
Hur induktion fungerar	9
Kokkärl.....	10
DRIFT	12
Sätta på hällen och ställa in strömmen	12
Easy Cook-funktion.....	12
P (power boost)-inställning	12
Restvärmeindikering.....	13
Barnspärr.....	13
MATLAGNING	14
Hälsosam matlagning.....	14
Olivolja.....	14
UNDERHÅLL	16
Rengöring	16
FELSÖKNING	17
Allmänt	17
Felsökningstabell.....	17
INSTALLATION	19
Vad du behöver tänka på.....	19
Luftflöde	21
Lägre köksskåp med en låda	21
Lågt köksskåp med en ugn	21
Kopplingsschema	23
Inbyggnad.....	24
Teknisk information	25
MILJÖASPEKTER	26
Kassering av emballage och häll	26

DIN INDUKTIONSHÄLL

Beskrivning



1. Kokzon fram vänster
2. Kokzon bak vänster
3. Kokzon bak höger
4. Kokzon fram höger
5. Effektinställningsreglage

Vad du ska tänka på

- Induktionsmatlagning är väldigt säker. Flera säkerhetsanordningar har inmonterats i hällen som en restvärmeindikering och en till- lagningsstidsbegränsare. Det finns ändå en del säkerhetsåtgärder du bör vidta:

Anslutning och reparation

- Denna apparat får endast anslutas av behörig installatör.
- Öppna aldrig höljet. Höljet får endast öppnas av en behörig tekniker.
- Bryt strömmen från apparaten innan något reparationsarbete påbörjas. Koppla helst ur apparaten, stäng av (automat) säkring (ar) eller, i händelse av en permanent anslutning, ställ omkopplaren i strömförsörjningskabeln på noll.

Vid användning

- Använd inte hällen i temperaturer under 5 ° C.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk. Den får endast användas för matlagning.
- När du använder hällen för första gången kommer du att märka en »ny lukt«. Detta är normalt. Om köket är välventilerat försvinner lukten snart.
- Kom ihåg att om hällen används på en hög inställning blir uppvärmningstiden otroligt kort. Lämna inte hällen utan uppsikt om du använder en zon på en hög inställning.
- Se till att det finns tillräcklig ventilation när hällen används. Låt ventilationsöppningarna vara öppna.
- Låt inga kastruller torrkokas. Hällen i sig är skyddad mot överhettning, men pannan blir mycket varm och kan skadas. Garantin täcker inte skador som orsakats av att en kastrull torrkokar.
- Använd inte matlagningsutrymmet som förvaringsplats.
- Kontrollera att det finns flera centimeters avstånd mellan hällen och innehållet i lådan.
- Förvara inget brännbart i lådan under hällen.
- Kontrollera att sladdar till elektriska apparater, till exempel en mixer, inte kan vidröra den varma kokzonen.
- Zonerna värms upp under användning och förblir varma en stund efteråt. Håll små barn borta från hällen under och omedelbart efter tillagning.
- Fett och olja är lättantändliga om de överhettas. Stå inte för nära kastrullen. Försök aldrig släcka elden med vatten om oljan fattar eld. Sätt omedelbart ett lock på kokkärllet och byt kokzon.
- Flambera aldrig under en köksfläkt. De stora lågorna kan orsaka brand, även om fläkten är avstängd.
- Den keramiska hällen är extremt stark, men inte okrossbar. Om en kryddbuk eller ett vasst föremål faller ner på den

kan den gå sönder.

- Sluta använda hällen om det finns någon spricka. Stäng av apparaten omedelbart, koppla bort den för att undvika elektriska stötar och kontakta serviceavdelningen.
- Lägg aldrig några metallföremål som bakplåtar, kexburkar, kastrullock eller bestick på kokzonen. Dessa kan värmas upp extremt fort och orsaka skador.
- Håll magnetiska föremål borta från apparaten (kreditkort, disketter mm). Vi rekommenderar dig som har en pacemaker att rådgöra med din hjärtspecialist innan du använder en induktionshäll.
- Använd aldrig tryckrengöring eller ångrengöring för att rengöra hällen.
- Denna apparat är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller psykisk förmåga, eller som har brist på erfarenhet och kunskap, om de inte har undervisats i hantering av denna apparat av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Så fort du tar bort kokkärlet från spisen stängs kokzonen automatiskt av. Vänj dig vid att stänga kokzonen eller hällen manuellt för att undvika oavsiktlig påslagning av induktionshällen.
- Låt aldrig en tom kastrull stå på en värmeplatta som är påslagen. Även om plattan är skyddad och stängs av automatiskt, kommer kastrullen att bli mycket varm. Kastrullen kan bli förstörd.
- Ett litet föremål som en kastrull som är för liten (diameter på botten mindre än 12 cm), en gaffel eller en kniv kommer inte att kännas av apparaten. Displayen fortsätter att blinka och hällen slås inte på.
- Apparaten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollssystem.
- Låt aldrig barn leka med denna apparat. Barn får inte vara nära apparaten utan uppsikt.

Temperatursäkerhet

- En sensor mäter kontinuerligt temperaturen på vissa delar av hällen. Varje kokzon är utrustad med en sensor som mäter temperaturen i botten av kokkärlet för att undvika risken för överhettning när en kastrull kokar torrt. Om temperaturen stiger för högt minskas energin automatiskt.

Begränsare för tillagningstid

- Tillagningstidsbegränsaren är en säkerhetsfunktion. Den aktiveras om du glömmer att stänga av hällen.
- Beroende på vilken inställning du har valt kommer tillagningstiden begränsas enligt följande:

Inställning	Kokzonen stängs av automatiskt efter:
1	520 minuter
2	402 minuter
3	318 minuter
4	260 minuter
5	212 minuter
6	170 minuter
7	139 minuter
8	113 minuter
9, P	90 minuter

Tillagningstidsbegränsaren slår av kokzonerna om tiden i tabellen har överskridits.

Överhettningsskydd

Apparaten kan överhettas om:

- Kastrullen inte leder värmen ordentligt
- Fett eller olja värms upp vid en hög inställning
- Det finns otillräcklig luftcirkulation (se även ventilationsskydd i installationsdelen i denna manual).

I händelse av överhettning kommer resultatet bli att kokzonen i fråga eller alla kokzoner uppvisar någon av följande reaktioner:

- Apparaten minskar energin lite
- Om detta inte hjälper stängs apparaten av och E2 kommer att visas i displayerna.

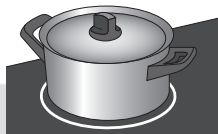
Om apparaten har svalnat tillräckligt, kommer E2 försvinna och du kan slå på apparaten igen.

Förhindra att överhettningsskyddet blir aktiverat genom att

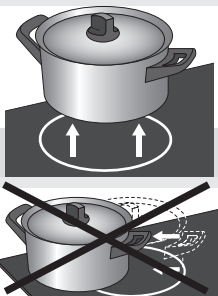
- Använda kokkärl som leder värme bra
- Värma upp fett och olja vid låga inställningar
- Se till att det finns tillräcklig ventilation

Om överhettningsskydd aktiveras igen trots att ovan nämnda åtgärder har vidtagits, kontakta kundtjänst eller en professionell behörig specialist.

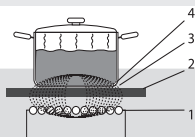
Induktionsmatlagning



Inga värmeförluster eller kalla handtag med induktionshäll.



Hur induction fungerar



Spolen (1) i hällen (2) alstrar ett magnetfält (3). Genom att placera ett kokkärl med järnbotten (4) på spolen induceras ström i botten av kokkärlet.

Induktionsmatlagning går snabbt

- Till att börja med kommer du att bli förvånad över hur snabbt det går med induktionshäll. Särskilt vid höga inställningar kokar mat och vätskor snabbt upp. Det är bäst att inte låta kastruller vara obevakade så att de inte kokar torrt.

Strömmen justeras

- När det gäller induction är det endast den del av zonen där kastrullen står som används. Om du använder en liten kastrull på en stor zon kommer energin justeras till diametern på kastrullen. Energin blir därmed lägre och det tar längre tid innan maten i kastrullen börjar koka.

Se upp!

- Sandkorn kan ge upphov till repor som inte går bort. Ställ endast kokkärl med ren botten på hällen och lyft alltid upp kastruller för att flytta dem.
- Använd inte hällen som arbetsbänk. Ha alltid lock på kastrullen vid matlagning för att undvika energiförluster.

Ett magnetfält genereras i apparaten. När ett kokkärl med en järnbotten ställs på kokzonen induceras ström i kokkärlets botten. Denna inducerade ström genererar värme i kokkärlets botten.

Enkelt

De elektroniska reglagen är exakta och enkla att ställa in. På den lägsta inställningen kan du smälta choklad direkt i pannan till exempel, eller laga ingredienser som du normalt skulle värma i ett vattenbad.

Snabb

Tack vare induktionshällens höga effektnivåer går det mycket snabbt att värma upp mat till kokpunkten. Att genomsteka mat tar lika lång tid vid annan matlagning.

Ren

Hällen är enkel att rengöra. Eftersom kokzonerna inte blir hetare än kokkärlet själva, kan spillda matrester inte bränna vid.

Kokkäril

Säker

Värmen genereras i själva kokkärlet. Glasskivan blir inte varmare än kokkärlet. Detta innebär att kokzonen är betydande svalare jämfört med en keramikhäll eller en gashäll. När en kastrull har tagits bort, kyls kokzonen ner snabbt.

Kokkäril för induktionsmatlagning

Induktionshällen kräver en viss typ av kokkäril.

Se upp!

- Kokkäril som redan har använts för matlagning på en gashäll är inte längre lämpliga att använda på en induktionshäll.
- Använd endast kastruller som är lämpliga för elspis och induktionshäll med:
 - en tjock botten (minst 2,25 mm)
 - en platt botten.
- Det bästa är kokkäril med kvalitetsmärket »Induktionsklass«.

Tips

Du kan själv kontrollera om ditt kokkäril är lämpligt genom att använda en magnet. Ett kokkäril är lämpligt om botten attraheras av magneten.

Lämpligt	Inte lämpligt
Särskilda kokkäril i rostfritt stål	Lergods
Induktionsklass	Rostfritt stål
Slitstarka emaljerade kastruller	Porcelain
Emaljerade gjutjärnspannor	Koppar
	Plast
	Aluminium

Se upp!

Var försiktig med kokkäril av emaljerad plåt-stål:

- Emaljen kan flagna (emalj lossnar från stål) om du slår på hällen på en hög inställning när kokkärlet är (alltför) torrt.
- Kokkärlets botten kan deformeras - t.ex. på grund av överhettning eller vid användning av för hög effekt.

Se upp!

Använd aldrig kokkäril med deformerad botten. En ihålig eller rundad botten kan störa överhettningsskyddet så att apparaten blir för varm. Detta kan leda till sprickbildning i glasskivan och att kokkärlets botten smälter. Skador som uppstår vid användning av olämpliga skålar eller torrkokning är undantagna från garantin.

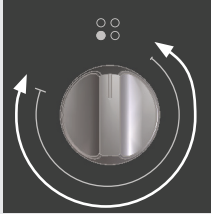
Minimidiameter kokkärl

Diametern på en kastrull måste vara minst 12 cm. Du kommer att nå de bästa resultaten genom att använda en kastrull med samma diameter som den zonen. Om kokkärlet är för litet fungerar inte zonen.

Tryckkokare

Induktionshäll är mycket lämplig för matlagning i tryckkokare. Kokzonen reagerar mycket snabbt, och då får tryckkokaren snabbt upp trycket. Så fort du stänger av kokzonen avbryts tillagningen omedelbart.

Sätta på hällen och ställa in strömmen



Easy Cook-funktion

Induktionshällen är försedd med en restvärmeindikering, automatisk tillagningstidsbegränsare, Easy Cook-funktion och en barnspärr. På den här sidan och de följande kan du läsa om hur du använder dessa funktioner.

Påslagning och effektinställning

- Ställ ett kokkärl på en kokzon.
- Vrid vredet medurs för den önskade zonen för att ställa in önskad effekt. Kokzonerna har 9 nivåer.

Avstängning

- Stäng av zonen genom att vrida respektive vred tillbaka till utgångsläget.

Easy Cook-funktionen är lämplig för att låta mat koka upp snabbt och sedan fortsätta matlagningen på en lägre inställning. Hällen växlar automatiskt till den lägre inställningen att avsluta tillagningen.

- Ställ ett kokkärl på en kokzon.
- Vrid vredet för den önskade zonen motsols eller helt till höger.
"A" visas på displayen.
- Ställ in önskad värmeinställning inom 5 sekunder med hjälp av vridknappen. Om du inte anger en värmeinställning kommer zonen stängas av.

När värmeinställningen har ställts in kommer displayen blinka »A« och den inställda värmeinställningen. Efter tillagningstiden har gått ut slutar blinkandet och värmeinställningen kommer kontinuerligt visas i displayen.

- Stäng av matlagningssmaskinen genom att vrida tillbaka till inställningen 0 eller ytterligare till inställning 9.

P (power boost)-inställning

Använd endast läge P om du vill koka vatten. Denna inställning är för hög för att värma smör eller mjölk och alldeles för hög för tining. Konsultera matlagningstabellerna i avsnittet »Bekväm matlagning« för att lära dig teknikerna.

Restvärmeindikering



Barnspärr



Efter intensiv användning av en kokzon kan värmezonen förbli varm under några minuter. Så länge kokzonen är varm, kommer displayen att visa H.

Du kan säkra hällen med barnspärren. Med denna inställning kan hällen inte vara slås på och kokzonsinställningarna kan inte ändras.

Aktivering av barnlås

- Barnlåset kan aktiveras när alla värmezoner är avstängda.
- Vrid de två reglagen samtidigt för värmezoner på vänster sida till position "A" (andra reglage ska stå i startposition, dvs. "0").
- "L" visas på displayen vilket indikerar att barnlåset har aktiverats.

Avaktivera barnspärr

- Barnspärren kan stängas av på samma sätt.
»O« visas i displayen när barnspärren har inaktiverats.

Hälsosam matlagning

Brännpunkt för olika typer av olja

För att maten ska stekas så hälsosamt som möjligt, rekommenderar Gorenje+ dig att välja olja beroende på stektemperatur. Varje olja har en särskild brännpunkt där giftiga gaser frigörs. Tabellen nedan visar brännpunkterna för olika sorters olja.

Olja	Rökpunkt °C
Extra virgin olivolja	160 °C
Smör	177 °C
Kokosolja	177 °C
Rapsolja	204 °C
Virgin olivolja	216 °C
Solrosolja	227 °C
Majsolja	232 °C
Jordnötsolja	232 °C
Risolja	255 °C
Olivolja	242 °C

Olivolja

Eftersom inställningarna beror på mängden och sammansättningen av innehållet i kokkärlet, är tabellen nedan endast avsedd som en riktlinje.

Använd inställning P och 9 för att:

- Få maten eller vätskan att koka snabbt
- Krympa grönsaker
- Värma olja och fett
- Få upp trycket i en tryckkokare

Använd inställning 8 för att:

- Bryna kött
- Steka plattfisk
- Steka omelett
- Steka kokt potatis
- Friter mat

Använd inställning 7 för att:

- Steka tjocka pannkakor
- Steka tjocka skivor panerat kött
- Steka bacon
- Steka rå potatis
- Steka toastbröd
- Steka panerad fisk

Använd inställning 5 och 6 för att:

- Tillaga stora mängder mat
- Tina hårda grönsaker
- Steka tunna skivor panerat kött

Använd inställning 1-4 för att:

- Sjuda buljong
- Stuva kött
- Sjuda grönsaker
- Smälta choklad
- Smälta ost

Rengöring

Tips

Aktiviera barnspärren innan du börjar rengöra hällen.

Daglig rengöring

- Även om matspill inte kan bränna fast på glaset, rekommenderar vi ändå att du rengör hällen omedelbart efter användning.
- Bäst för daglig rengöring är en fuktig trasa med ett mildt rengöringsmedel.
- Torka med hushållspapper eller en torr handduk.

Envisa fläckar

- Svåra fläckar kan även tas bort med ett mildt rengöringsmedel, t.ex. diskmedel.
- Ta bort vattenfläckar och kalkavlagringar med vinäger.
- Metallmärken (orsakad av glidande kastruller) kan vara svåra att få bort. Det finns särskilda rengöringsmedel.
- Använd en fönsterskrapa för att ta bort matrester. Smält plast och socker tas också bäst bort med en fönsterskrapa.

Använd aldrig


- Använd aldrig frätande rengöringsmedel. De lämnar repor där smuts och kalk kan ansamlas.
- Använd aldrig något vasst såsom stålull eller skurmedel.



Allmänt

Om du upptäcker en spricka i glasskivan (även om den är liten), stäng av hällen omedelbart, ta ur kontakten, stäng av säkringen (automatisäkring) i mätarskåpet eller, om det är en permanent anslutning, ställ omkopplaren i strömförsörjningskabeln till noll. Kontakta serviceavdelningen.

Felsökningstabell

Om apparaten inte fungerar ordentligt betyder det inte alltid att den är defekt. Försök att hantera problemet själv först genom att kontrollera punkterna som nämns i tabellen nedan.

Symptom	Möjlig orsak	Möjlig orsak
Symboler visas i displayen när hällen är aktiverad för första gången.	Detta är en standardinställning.	Normal användning.
Fläkten körs i flera minuter efter att hällen har stängts av.	Hällen svalnar.	Normal användning.
En svag lukt märks de första gångerna hällen används.	Den nya apparaten värms upp.	Detta är normalt och försvinner när hällen har använts några gånger. Vädra köket.
Du kan höra ett tickande ljud i hällen.	Det orsakas av kapacitetsbegränsaren på de främre och bakre zonerna. Tickandet kan även höras vid lägre inställningar.	Normal användning.
Kokkärnen väsnas under matlagningen.	Detta orsakas av att energi flödar från hällen till kastrullen.	Detta är helt normalt för vissa kokkärl vid höga inställningar. Det kommer inte att skada kokkärnen eller hällen.
Du har startat en kokzon, men displayen visar  .	Kokkärlet du använder är inte lämpligt för induktion eller har en diameter på mindre än 12 cm.	Använd ett lämpligt kokkärl, se sidan 11 och 12.
Hällen fungerar inte och inget visas på displayen.	Det finns ingen ström tillförsel på grund av en defekt kabel eller en felaktig anslutning.	Kontrollera säkringarna eller den elektriska brytaren (om det inte finns något uttag).
En säkring går så fort hällen sätts på.	Hällen har anslutits fel.	Kontrollera elanslutningarna.

Symptom	Möjlig orsak	Möjlig orsak
Felkod E2.	Hällen har överhettats.	Låt hällen svalna och använd sedan en lägre inställning.
Felkod E3.	Kokkärlet är inte avsett för induktion.	Använd ett lämpligt kokkärl, se sidan 11 och 12.
Felkod E4, E5, E6 eller E9.	Defekt generator.	Kontakta serviceavdelningen.
Felkod 	Du höll inne en knapp för länge.	Håll inte inne knappen så länge.
Felkod 	Barnspärren är på.	Se "Barnspärr", sidan 14.

OVÄSEN OCH ORSAKER UNDER INDUKTIONSTILLAGNING

Oväsen och ljud	Orsak	Lösning
Induktionsgenererat driftsljud	Induktionstekniken bygger på egenskaperna hos vissa metaller under elektromagnetisk effekt. Det resulterar i så kallade virvelströmmar som tvingar molekylerna att oscillera. Denna oscillering (vibrationer) förvandlar till värme. Det kan resultera i svaga ljud, beroende på typen av metall.	Detta är normalt och är inte ett resultat av något fel.
Transformatorliknande surrande	Inträffar vid tillagning på en hög effektnivå. Orsaken till detta är mängden energi som överförs från hällen till kastrullen eller pannan.	Detta ljud försvinner eller försvagas när du minskar effektnivån.
Vibration och sprakande ljud från kokkärl	Detta ljud uppstår i kokkärl (kastruller eller pannor) tillverkade av olika material.	Det uppstår från vibrationer längs angränsande ytor för olika materiallager. Ljudet beror på kokkärlet. Det kan variera beroende på mängden och typen av mat som tillagas.
Fläktljud	Korrekt drift av elektroniska induktionskomponenter kräver temperaturreglering. Hällen är därför utrustad med en fläkt som körs på varierande hastighet, beroende på den avkända temperaturen.	Fläkten kan vara igång även efter att hällen stängts av, om temperaturen förblir för hög.

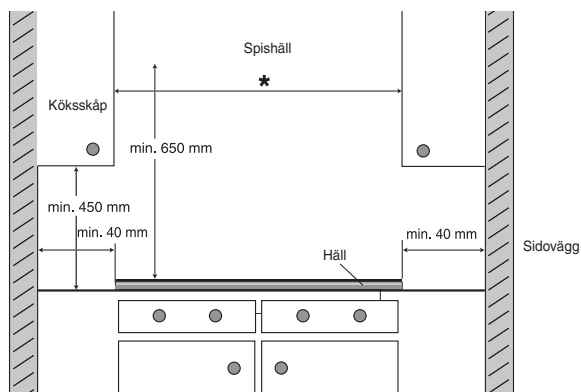
Vad du behöver tänka på

Säkerhetsinstruktioner för installationen

- Anslutningen måste stämma överens med nationella och lokala bestämmelser.
- Apparaten måste jordas.
- Denna apparat får endast anslutas av behörig elinstallatör.
- Använd en godkänd kabel vid anslutningen (till exempel typ HO7RR) i enlighet med föreskrifterna. Kabelhöljet ska vara av gummi.
- Anslutningskabeln ska hänga fritt och inte matas genom en låda.
- Om du vill göra en fast anslutning, se till att en allpolig brytare med ett avstånd mellan kontakterna på 3 mm installeras i matningskabeln.
- Bänkskivan hällen är inbyggd i skall vara plan.
- Väggarna och bänkskivan som omger apparaten skall vara värmebeständiga upp till minst 85 ° C. Även om själva apparaten inte blir varm, kan värmen i den heta stekpannan missfärga eller deformera väggen.
- Skador orsakade av felaktig anslutning, installation eller användning omfattas inte av garantin.
- Om anslutningskabeln är skadad får den endast bytas av tillverkaren, tillverkarens serviceorganisation eller likvärdigt kvalificerade personer, i syfte att undvika farliga situationer.

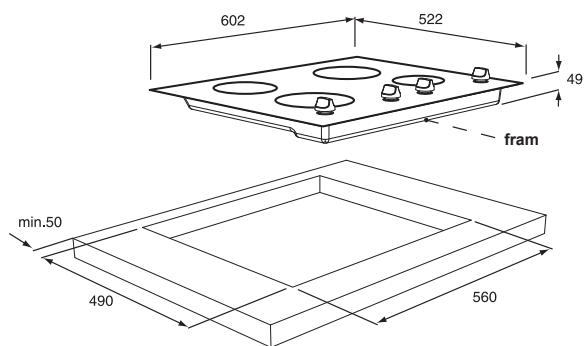
Avstånd

Tillräckliga avstånd runt hällen krävs för säkerheten. Kontrollera att avståndet är tillräckligt stort.

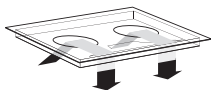


Mått för installation

Måtten och fördjupningarna visas på bilderna nedanför.



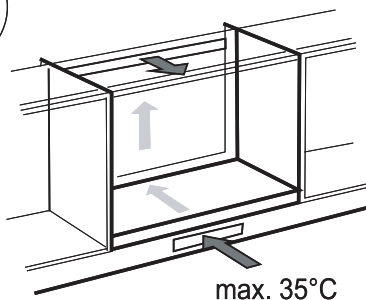
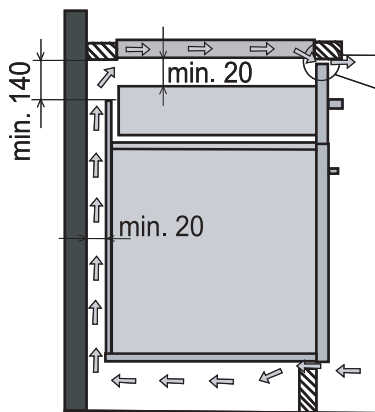
Luftflöde



Lägre köksskåp med en låda

stängs av automatiskt om luftcirkulationen är otillräcklig. Det finns ventilationsöppningar på undersidan av apparaten. Det måste vara möjligt för kall luft dras in genom dessa öppningar. Det finns ventilationsöppningar på undersidan och på framsidan av apparaten.

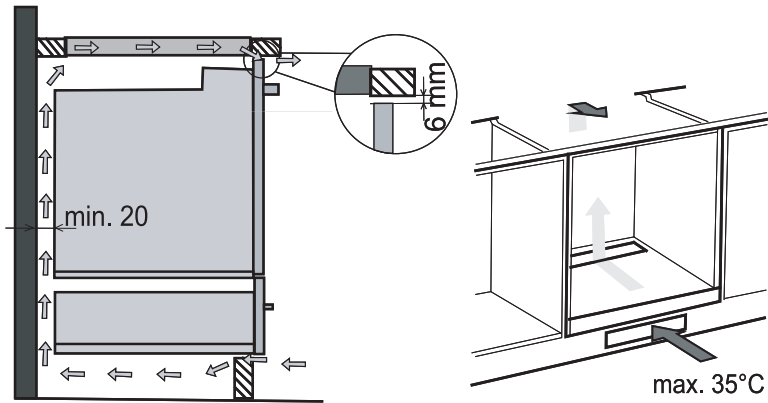
- En öppning som är minst 140 mm hög måste finnas mellan den bakre väggen och skåpet, längs hela dess bredd. Dessutom måste minst 6 mm avsättas på framsidan, längs hela skåpets bredd.
- Hällen är utrustad med en fläkt längre ner. Om det finns en låda under köksskåpet, får inga små föremål eller papper förvaras där eftersom dessa kan sugas in av fläkten och orsaka skador på fläkten eller hela kylsystemet. Aluminiumfolie och brandfarliga ämnen eller vätskor (t.ex. spray) ska inte heller förvaras i sådana lådor eller placeras i närheten av hällen. Explosionsrisk! Det ska finnas ett fritt utrymme på 20 mm mellan lådans innehåll och fläktens insugsöppningar.



Lågt köksskåp med en ugn

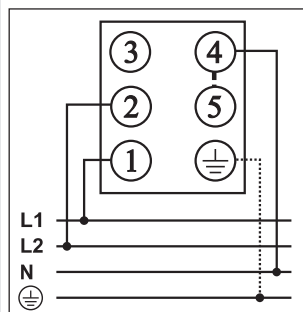
- Det går att installera ugnen under en induktionshäll med

ugnstyper EVP4 .., EVP2 .., som är utrustade med en kylfläkt. Innan ugnen installeras ska den bakre väggen på köksskåpet tas bort. Dessutom måste minst 6 mm tomrom avsättas på framsidan, längs hela skåpets bredd.

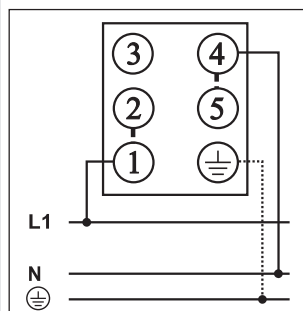


Kopplingschema

380-415V 2N ~ / 50/60 Hz



220-240V ~ / 50/60 Hz



Apparaten är utformad för tvåfasanslutning; den kan även anslutas till en enfas.

- **Tvåfasanslutning**

Installera bygelkopplingarna på terminalerna/klämmorna 4 och 5.

- **Enfasanslutning**

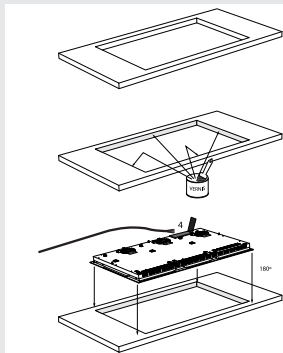
Installera bygelkopplingarna på terminalerna/klämmorna 4 och 5 samt terminalerna/klämmorna 1 och 2.

Obs! Anslutning 3 är ledig.

Följande kan användas för anslutningen:

- Gummisaddar av typ H05 RR-F 4x1,5 med gulgrön skyddsledare;
- PVC-isolerade sladdar av typ H05 VV-F 4x1,5 med gulgrön skyddsledare eller liknande eller bättre kablar.

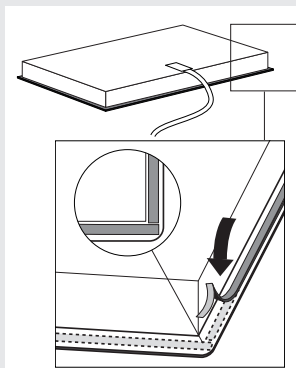
Inbyggnad



Kontrollera att skåpet och utskärningen uppfyller kraven för mått och ventilation.

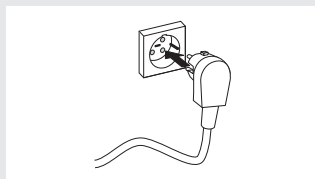
Behandla de sågade ändarna av trä eller de syntetiska bänkskivorna med tätningslack om det behövs för att förhindra att fukt får bänkskivan att svälla.

Lägg hällen upp och ner på bänkskivan.



Montera anslutningskabeln till apparaten i överensstämmelse med kraven

Ta bort det skyddande lagret från tejpens och applicera tejpens i spåret på aluminiumprofilen eller på kanten av glasskivan. Klistra inte fast tejp runt hörnen, men skär 4 separata delar för att tätta hörnen också.



Vänd på hällen och lägg i den i hållgheten.

Anslut maskinen till ett eluttag. En kort pip hörs och alla displayer blinkar till. Hällen är nu klar för användning.

Kontrollera att den fungerar ordentligt. Om apparaten har anslutits fel hörs antingen ett pip eller så visas ingenting i displayen, beroende på felet.

Teknisk information

Den här apparaten uppfyller alla relevanta EG-direktiv.

Hälltyp	SIVK6...
Induktion	x
Anslutning	230 V - 50 Hz
Max. kapacitet kokzoner	
Vänster fram	2,3 kW (Ø 200)
Vänster bak	1,4 kW (Ø 160)
Höger bak	2,3 kW (Ø 200)
Höger fram	1,4 kW (Ø 160)
Fram	
Bak	
Anslutningseffekt	
L1	3700 W
L2	3700 W
Anslutningseffekt	7400 W
Mått vid inbyggnad	
Apparatens bredd x djup	602 x 522 mm
Inbyggnadshöjd från bänkskivans ovansida	49 mm
Utskärningens bredd x djup	560 x 490 mm
Utskärningens bredd x djup	50 mm
Minsta avstånd från utskärning till sidovägg	40 mm

Kassering av emballage och håll

I tillverkningen av denna apparat har hållbara material använts. Se till att kassera denna produkt ansvarsfullt i slutet av dess livscykel. Kontakta de lokala myndigheterna för mer information om detta.

Emballaget är återvinningsbart. Följande kan ha använts:

- kartong,
- polyetenfilm (PE);
- CFC-fritt polystyren (PS hårdskum).

Kassera dessa material på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med myndigheternas föreskrifter.



Som en påminnelse om att hushållsapparater måste kasseras separat, är produkten märkt med symbolen av en överkryssad soptunna. Detta innebär att vid slutet av dess livslängd får produkten inte kastas som hushållsavfall. Den måste tas till en särskild återvinningscentral som anvisas av myndigheterna eller till en återförsäljare som tillhandahåller denna tjänst.

Genom att kassera av en hushållsapparat separat undviker man eventuella negativa konsekvenser för miljö och hälsa till följd av olämplig avfallshantering och gör det möjligt för material att återvinnas och därmed ge betydande besparingar av energi och resurser.

www.gorenje.com



Cooking with passion.

