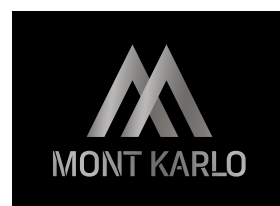


# Bruksanvisning

Induktionshäll EX675LES35EU



# Läs denna bruksanvisning

Bästa kund,

- Läs igenom anvisningarna noggrant innan du använder produkten för första gången. Det kommer hjälpa dig att använda och underhålla den på ett korrekt sätt.
- Spara anvisningarna för senare bruk.
- Låt den följa med till eventuellt nya ägare av induktionshällen.

Denna bruksanvisning innehåller avsnitt om säkerhetsanvisningar bruksanvisningar, installationsanvisningar, felsökningstips m.m.

## Innan du ringer efter service

- Läs avsnittet om felsökningstips. Detta hjälper dig att lösa några av de vanligaste problemen.
- Om du inte själv kan lösa problemet, kontakta en auktoriserad servicetekniker för hjälp. Om så är fallet, ange enhetens fullständiga referens (modell, typ, serienummer). Denna information anges på märk-skylden på enheten. Ange var och vilken återförsäljare produkten är inköpt från och inköpsdatum.
- Oberättigad tillkallelse av teknisk service: kontrollera de felsökningsalternativ som är möjliga att åtgärda på egen hand. Om kravet på reparation av servicetekniker är omotiverat, ansvarar kunden själv för att betala kostnaden som är förenade med servicen.

## Obs!

- Då en ständig utveckling och uppdatering av produkten pågår, kan tillverkaren göra ändringar utan föregående meddelande.
- Om du tappar bort bruksanvisningen eller inte har den senaste versionen, kan du beställa en ny från tillverkaren eller ansvarig leverantör.
- Denna produkt är endast avsedd för privata hushållsändamål och ej för affärs- eller kommersiella ändamål (restaurang, café, kantineer, etc.) eller för uthyrning eller annan användning som inkluderar flera användare. I samband med kommersiella inköp ges ingen garanti, eftersom denna produkt endast är avsedd för privata hushållsändamål.

## Endast för privat hushåll

Denna produkt är endast avsedd för privata hushållsändamål och ej för affärs- eller kommersiella ändamål (restaurang, café, kantineer, etc.) eller för uthyrning eller annan användning som inkluderar flera användare. I samband med kommersiella inköp ges ingen garanti, eftersom denna produkt endast är avsedd för privata hushållsändamål.

## Reklamation

Reklamation omfattar endast helt nya produkter som köpts i Sverige. Garantitiden gäller 24 månader från inköpsdatum mot uppvisande av kvitto, faktura eller motsvarande, varav inköpsdatum anges. Funktionsfel på produkten som uppstått på grund av felaktiga installationsförhållanden omfattas inte av garantiperioden. Reklamationsfristen påverkar inte köparens rättigheter enligt lagstiftningen.

### Garantiperioden innefattar ej:

- fel eller skada som direkt eller indirekt orsakats som ett resultat av överbelastning, felaktig användning, missbruk, vårdslös behandling, otillräckligt underhåll, felaktig installation och/eller anslutning, variationer i spänning eller elektriska störningar eller reparation utförd av någon annan än en auktoriserad tekniker.
- fel eller skador som härrör från kommersiell eller annan användning av produkten som inte är i enlighet med användning av produkt avsedd för privata hushåll.
- ersättning för eventuella följdskador, inklusive skador på andra objekt, driftstörning etc. om det inte är fastställt enligt lag.

### Transportskador:

Transportskador ska alltid konstateras vid leverans till kund och är i första hand en fråga mellan kunden och återförsäljaren. I de fall där kunden själv har ansvarat för transporten av produkten, åtar sig leverantören inga skyldigheter i samband med eventuella transportskador. Eventuella transportskador ska anmälas omgående och senast 24 timmar efter att varan har levererats, annars kan kundens krav avslås.

## INNEHÅLL

1. Viktiga säkerhetsanvisningar .....	3
2. Bortskaffande av förpackning/produkt .....	5
3. Introduktion av induktionshällen .....	6
4. Användning av induktionshällen .....	7
5. Skötsel och rengöring .....	10
6. Felsökningstips .....	11
7. Installation .....	12
8. Tekniska specifikationer .....	15

# 1. Viktiga säkerhetsanvisningar

---



**Läs noga igenom dessa anvisningar innan installation eller användning av induktionshällen!**

## **OBS! Risk för elektrisk stöt**

- Koppla ur apparaten från strömförsörjningen (vägguttaget) innan du utför något arbete eller underhåll.
- Anslutning till ett ordentligt jordat uttag är extremt viktigt och nödvändigt.
- Ändringar i hushållets anslutningssystem får endast utföras av utbildade elektriker.
- Koka inte mat på en trasig eller sprucken kokplatta. Om hällen skulle gå sönder eller spricka, stäng omedelbart av strömförsörjningen (vägguttaget) och kontakta en kvalificerad tekniker.
- Stäng av hällen vid vägguttaget före rengöring eller underhåll.
- Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till elektriska stötar eller dödsfall.

## **Risk för skärskador**

- Var försiktig - panelkanterna är vassa.
- Det rakbladsvassa bladet på en hållskrapa exponeras då skyddshöljet tas av. Använd den med största försiktighet och förvara den utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till skador eller skärsår.

## **Säkerhetsinstruktioner installation**

- Läs noga igenom dessa anvisningar innan du installerar eller använder den här apparaten.
- Placera aldrig brandfarliga material eller produkter på denna apparat under några omständigheter.
- Gör denna information tillgänglig för den som ansvarar för installationen av enheten då det kan minska din installationskostnad.
- För att undvika farliga situationer, installera enheten enligt dessa installationsanvisningar.
- Apparaten får endast installeras med jordad anslutning av en person med lämpliga kvalifikationer.
- Denna enhet ska vara ansluten till en krets som innefattar en separat brytare som gör det möjligt att koppla bort den elektriska tillförseln fullt ut.
- Underlåtenhet att installera enheten korrekt kan upphäva garantin eller leda till skadestånd.

## **Användning och underhåll**

- Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till elektriska stötar eller dödsfall.
- Låt aldrig apparaten vara obevakad när den används. Mat som kokat över lämnar oljiga fläckar som kan antändas.
- Använd aldrig apparaten som ett arbets- eller lagringsutrymme.
- Lämnna aldrig föremål eller verktyg på apparaten.
- Placera inte magnetiska föremål (t.ex. kreditkort, minneskort eller elektroniska enheter (t.ex. datorer, MP3-spelare) nära enheten, eftersom de kan påverkas av dess elektromagnetiska fält.
- Använd aldrig apparaten för att värma upp rummet.

- Stäng alltid av kokzonen och hällen efter användning som beskrivs i denna handbok (dvs genom tryckknapparna). Förlita dig inte på detektorfunktionen som stänger av kokzonen när kastrullerna tas bort.
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte saker som är intressanta för barn i skåp ovanför hällen. Barn kan klättra upp på spishällen och skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller utan tillsyn i det område där apparaten används.
- Barn eller personer med funktionshinder som begränsar förmågan att använda enheten ska ha en ansvarig och kompetent person som instruerar dem i deras användning. Instruktören ska vara trygg med att de kan använda enheten utan fara för sig själva eller för deras omgivning.
- Reparera inte eller byt ut delar av apparaten om det inte speciellt rekommenderas i instruktionerna. All annan service ska utföras av kvalificerade tekniker.
- Använd inte en ångrengörare för att rengöra hällen.
- Placera inte eller tappa tunga föremål på hällen.
- Stå inte på hällen.
- Använd inte grytor med vassa kanter och dra dem inte över induktionsglasytan, eftersom detta kan skrapa glaset. Lyft alltid av dem.
- Använd inte rengöringssvampar eller andra grova slipmedel för att rengöra hällen eftersom de kan skrapa glaskeramet.
- Om nätkabeln är skadad ska den endast bytas ut av en kvalificerad tekniker.
- Använd inte hällen med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande miljöer som: köksredskap i butiker, kontor och andra arbetsplatser; på bondgårdar, av gäster på hotell/motell och i andra typiska bostadsmiljöer som "bed and breakfast".

## Hälsorisk

- Denna enhet uppfyller elektromagnetiska säkerhetsstandarder.
- OBS! Personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (t.ex. insulinpumpar) bör rådgöra med sin läkare eller implantattillverkare innan apparaten används för att säkerställa att implantatet inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till döden.

## Risk för het yta

- Under användning blir tillgängliga delar av den här enheten heta nog för att orsaka brännskada.
- Låt inte någon del av kroppen, kläder eller föremål komma i kontakt med keramikglaset innan ytan har svalnat.
- Lämna aldrig metallföremål (t.ex. köksredskap) eller tomma grytor och kokkärl på hällen, eftersom de kan bli heta snabbt.
- Var försiktig: Magnetiska metallobjekt som bärs på kroppen kan bli heta nära hällen. Guld- eller silver-smycken påverkas inte.
- Håll barn på behörigt avstånd från spishällen.
- Handtag på kastruller kan bli varma att vidröra. Kontrollera att kastrullens handtag inte når andra varma kokzoner. Håll barn på behörigt avstånd.
- Underlåtenhet att följa detta råd kan orsaka brännskador och skållning.

## 2. Bortskaffande av produkt & förpackning

---

- Allt förpackningsmaterial kan återvinnas och är tillverkat av återvinningsbara material enligt våra nationella miljöföreskrifter. Kassera inte förpackningsmaterialet tillsammans med hushållsavfallet. Lämna det till insamlingspunkter utsedda av de lokala myndigheterna.
- Produkter märkta med överkryssade soptunnor klassas som elektrisk och elektronisk utrustning. Denna apparat är märkt enligt europeiska direktiv 2012/19 / EU gällande elektriska och elektriska elektroniska apparater (avfall elektrisk och elektronisk utrustning - WEEE). Riktlinjen bestämmer ramarna för retur och återvinning av begagnade apparater som gäller hela EU.
- För bortskaffning av förpackning och/eller produkt, uppsök alltid en återvinningsstation. Skär av elkabeln på produkten efter att den är bortkopplad från elnätet.



**VARNING! Förpackningsmaterial kan vara farligt för barn!**

Genom att säkerställa att produkten bortskaffas på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kan orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt. För detta ändamål har alla kommuner inrättat insamlingsplatser, där avfall från elektriska och elektroniska produkter gratis kan avlämnas på återvinnings- eller andra insamlingsplatser. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, kontakta din kommun och din sophämtningstjänst.

# 3. Introduktion av induktionshällen

## Grattis till köpet av din nya induktionshäll!

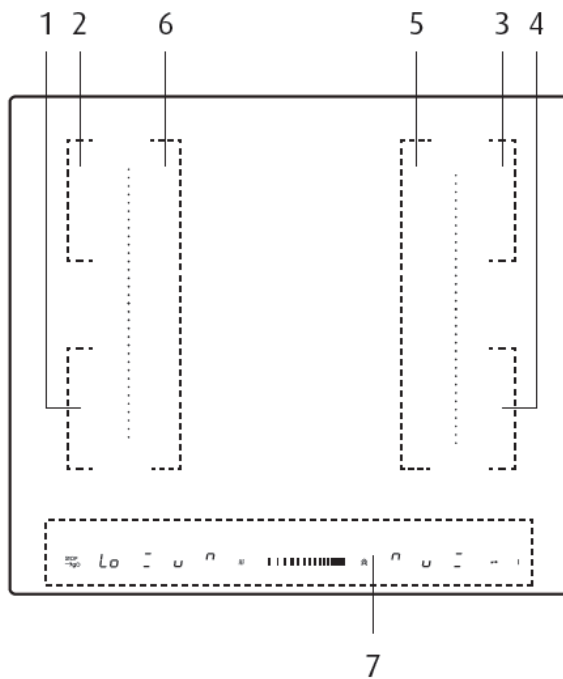
Vi rekommenderar att du spenderar lite tid på att läsa den här användar- och monteringsguiden för att förstå korrekt installation och användning. För installation, läs monteringsdelen.

Läs noga igenom alla säkerhetsanvisningar innan användningen och använd bruksanvisningen och monteringsanvisningen för framtida referens.

## Produktöverblick

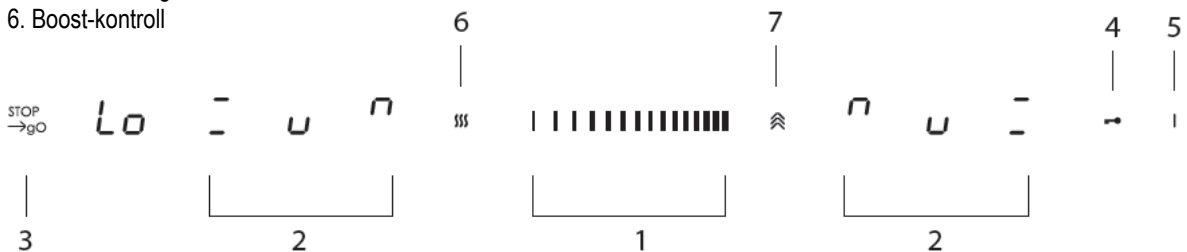
Sett ovanifrån

- 1. max. 1800/3000 W zon
- 2. max. 1800/3000 W zon
- 3. max. 1800/3000 W zon
- 4. max. 1800/3000 W zon
- 5. Fri induktionszon, 3000/4000 W
- 6. Fri induktionszon, 3000/4000 W
- 7. Kontrollpanel



## Kontrollpanel

- 1. Ström / PowerSlide-funktion
- 2. Valknappar för kokzoner
- 3. Stopp & startkontroll/Stop and Go
- 4. Låskontroll
- 5. På / Av-kontroll
- 6. Värmehållningskontroll
- 7. Boost-kontroll



## Några ord om matlagning med induktion

Matlagning med induktion är en säker, avancerad, effektiv och ekonomisk matlagningsteknik. Det fungerar med hjälp av elektromagnetiska vibrationer som genererar värme direkt i pannan, i stället för indirekt genom att värma glasytan. Glaset blir bara varmt eftersom kastrullen gradvis värmer upp den.

### Innan du börjar använda din nya induktionshäll

- Läs denna bruksanvisning och var särskilt uppmärksam på avsnittet "Säkerhetsanvisningar".
- Ta bort eventuell skyddsfilm som finns på induktionshällen.

### Användning av "touch-kontrollerna"

- Kontrollerna svarar på beröring, tryck inte hårt på dem.
- Använd fingerdynan, inte fingertoppen.
- Du hör en pip varje gång en beröring registreras.
- Se till att kontrollerna alltid är rena och torra och att de inte täcks av föremål (t.ex. ett verktyg eller en trasa). Även ett tunt lager vatten påverka touch-kontrollerna.

### Välj rätt köksredskap

Använd endast köksredskap med en bas lämplig för matlagning med induktion. Leta efter induktionssymbolen som finns på förpackningen eller längst ner på botten av redskapet.

Du kan kontrollera om dina köksredskap kan användas genom att utföra ett magnettest. För en magnet mot kastrullens botten. Om den fastnar är den lämplig för induktion.

### Om du inte har en magnet:

1. Häll lite vatten i kastrullen/grytan som du vill kontrollera.
2. Följ stegen under "Börja laga mat" under kapitlet "Användning av induktionshällen".
3. Om displayen inte blinkar och vattnet är uppvärmt, är kastrullen lämplig.


### Köksartiklar av följande material är olämpliga:

Rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk bas, glas, trä, porslin, porslin och keramik.

- Använd inte köksredskap med ojämna kanter eller böjd botten. Se till att grytans botten är jämn, platt på glaset och i samma storlek som kokzonen.
- Använd grytor och kastruller, vars diameter är lika stor som den valda kokzonens omkrets. Användning av en gryta som är något större kommer att använda energin med maximal effektivitet. Om en mindre gryta används kan effekten bli mindre än väntat. Kokplattan kan ha svårt att känna av en kastrull under 140 mm.
- Centrera alltid grytan i kokzonen.
- Lyft alltid av kastruller och grytor från induktionshällen - dra inte av dem eftersom de kan skrapa glaset.

## 4. Användning av induktionshällen

### Börja laga mat

1. Tryck lätt på **ON/OFF**. När strömmen slås på, hörs en pipsignal en gång och timerkontrollen visar "00". Kokzonernas kontroller visar en av följande symboler och indikerar att spisen är i "standby-läge": 

2. Se till att botten av kokkärlet och kokzonen är rena och torra.
3. När du trycker på kontrollen till den valda kokzonen kommer en indikator att blinka bredvid.
4. Justera värmen med "PowerSlide-funktionen" Om ingen värmeinställning väljs inom 1 minut, kommer induktionshällen slås av automatiskt och du får börja om vid steg 1. Du kan ändra värmeinställningen när som helst under matlagningen.

### Om displayen blinkar växelvis med värmeinställningen betyder det att:

- du inte har placerat grytan i rätt kokzon, eller

- grytan inte är lämplig för matlagning med induktion, eller
  - grytan är för liten eller inte korrekt centrerad på kokzonen.
- Det sker ingen uppvärmning om det inte finns en lämplig gryta/kastrull på kokzonen. Displayen stängs automatiskt av efter 1 minut om det inte finns någon lämplig gryta på den.

### När du är klar med matlagningen

1. Tryck på touchkontrollen för värmezonen som du vill stäng av.
2. Stäng av kokzonen genom att trycka/dra "slide-kontrollen" till vänster.
3. Kontrollera att displayen visar "0".
4. Stäng av hela hällen genom att trycka på **ON / OFF**-kontrollen.

### Se upp för heta ytor!

"H" visar vilken kokzon som är varm att röra vid. Det kommer att försvinna när ytan har svalnat till en säker temperatur. Det kan även användas som energibesparande funktion om du vill värma ytterligare kokkärl, använd zonen som fortfarande är varm.

## Boost-funktionen

### Aktivera Boost-funktionen:

1. Tryck på kokzonens kontroll
2. När du trycker på boost-funktionen visas zonindikatorn "b" och strömmen når max.

### Avbryt Boost-funktionen:

1. Tryck lätt på knappvalet för kokzonen för vilken du vill avbryta boost-funktionen.
2. A: Tryck på kontrollen för boost-funktionen "b", så återgår kokzonen till sin ursprungliga inställning.
- B: Om du använder "slide-kontrollen", kommer kokzonen att ställas in till den nivå du väljer.  
eller
  - funktionen kan fungera i alla kokzoner
  - kokzonen återgår till sin ursprungliga inställning efter 5 minuter.
  - när boost-funktionen för 1:a kokzonen är aktiverad, är den 2:a kokzonen automatiskt begränsad under nivå 2 och vice versa.
  - Om den ursprungliga värmeinställningen är lika med 0, återgår den till 9 efter fem minuter.

## Varmhållning

### Aktivera varmhållning

1. Tryck på kokzonens kontroll
2. Tryck på knappen för "varmhållning", zonindikatorn visar "h".

### Avbryt varmhållning

1. A: Tryck på "varmhållning" och kokzonen återgår till sin ursprungliga inställning.
- B: Om du använder "slide-kontrollen", kommer kokzonen att ställas in till den nivå du väljer.

## Flexibel yta

- Detta område kan användas som en enda zon eller som två olika zoner, enligt matlagingsbehoven.
- Flexibel yta är består av två oberoende induktorer som kan styras separat. När du arbetar med en enda zon, stängs den delen som inte omfattas av köksredskap av automatiskt efter en minut.
- Placera matlagingskärlet korrekt för en jämn värmefördelning:
  - när matlagingskärlet är mindre än 22 cm fram- eller baktill på den flexibla zonen.
  - var som helst med större pannor

## Hela zonen

1. För att aktivera det flexibla området som en enda stor zon, tryck helt enkelt på de dedikerade kontrollerna.
2. Ströminställningen fungerar på samma sätt som för de andra normala ytorna.

3. Om kastrullen flyttas från fram till bakre delen (eller vice versa), känner den flexibla ytan automatiskt av den nya positionen, som håller samma effekt.
4. För att lägga till ytterligare en kastrull, trycker du igen på de utsedda knapparna för att hällen ska känna av den.

## Två oberoende zoner

För att använda det flexibla området som två olika zoner med olika ströminställningar, trycker du på de utsedda kontrollerna.

## Låsning av valkontrollerna

- Du kan låsa kontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning (t.ex. för barn som oavsiktligt slår på kokzonerna).
- När kontrollerna är låsta, avaktiveras alla tangenter utom "ON/OFF"-knappen.

### Låsa knapparna

Tryck på låskontrollen. Timerindikatorn visar "Lo".

### Låsa upp knapparna

1. Kontrollera att induktionshällen är på.
2. Tryck och håll ned låsknappen en stund.
3. Du kan nu börja använda din induktionshäll.

När hällen är i låst läge, är alla knappar inaktiverade utom "ON/OFF".

Du kan alltid stänga av induktionshällen med "ON/OFF"-kontrollen i nödfall, men du måste låsa upp hällen före nästa aktivitet.

## Överhettningsskydd

En installerad temperaturgivare kan övervaka temperaturen inuti induktionshällen. När temperaturen är för hög avstannar induktionshällen automatiskt aktiviteten.

### Registrering av små objekt

När en olämplig storlek eller en icke-magnetiskt kastrull (t.ex. aluminium) eller något annat litet föremål (t.ex. kniv, gaffel, nyckel) har lämnats på hällen, går den automatiskt i "standby-läge" 1 minut. Fläkten fortsätter att kyla induktionshällen i ytterligare 1 minut.

### Automatiskt avstängningsskydd

Automatiskt avstängning är en säkerhetsfunktion i din induktionshäll. Den stängs av automatiskt om du glömmer att stänga av efter matlagningen. Standardtiden för avveckling av de olika effektstegen visas i tabellen nedan:

Effektsteg	Värmehälln.	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardtimer (tim.)	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

När kastrullen har tagits bort kan induktionshällen avstanna uppvärmningen omedelbart och kokplattan stängs av automatiskt efter 2 minuter.

**Personer med pacemaker bör konsultera sin läkare innan de använder den här enheten.**



## Använda timern

Timern kan användas på två olika sätt:

- Den kan användas som ett minutur. I så fall stänger timern inte av någon kokzon när den inställda tiden har gått ut.
- Man kan ställa in den för att stänga av en kokzon efter att den inställda tiden har gått ut.
- Man kan ställa in timern i upp till 99 minuter.

### Använda timern som ett minutur

Om du inte väljer någon kokzon

1. Se till att kokzonen är påslagen.
2. Du kan använda minut-uret även om du inte valt någon kokzon.
3. Tryck på timerkontrollen, "10" visas i timer-displayen och "0" blinkar.
4. Ställ in tiden genom att använda slide-kontrollen. (t ex 6)
5. Tryck på timerkontrollen igen, "1" blinkar.
6. Ställ in tiden genom att använda slide-kontrollen (t.ex. 9), nu är timern inställd på 96 minuter.
7. En pipsignal ljuder i 30 sekunder och timerindikatorn visar "00" när inställningstiden är klar.

### Ställa in timern för att stänga av en kokzon

Om timern är inställd på en zon:

1. Tryck på kontrollen för önskad värmezonen som du vill ställa in timern för.
2. Tryck på timerkontrollen, "10" visas i timer-displayen och "0" blinkar.
3. Ställ in tiden genom att trycka på slide-kontrollen. (t ex 6)
4. Tryck på timerreglaget igen, "1" blinkar.
5. Ställ in tiden genom att använda slide-kontrollen (t.ex. 9), nu är timern inställd på 96 minuter.
6. När tiden är inställd börjar den omedelbart räkna ned. Displayen visar resterande tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.

OBS! Den röda pricken bredvid effektindikatorn lyser vilket indikerar att zonen är vald.

### Om timern är inställd på mer än en zon:

1. Om du ställer in tiden för flera kokzoner samtidigt, är decimalpunkterna aktiva för de relevanta kokzonerna. Minutdisplayen visar min. timer. Punkten i motsvarande zon blinkar.
2. När nedräkningstimern har löpt ut, kommer motsvarande zon att stängas av. Då kommer det att visa den nya min. timer och punkten för motsvarande zon blinkar.
  - Tryck på kokzonens knappval, motsvarande timer visas i timerindikatorn.

### Stop and go-kontrollen

1. När kokzonerna är aktiva, tryck på "STOP / GO", alla displayer kommer att visa "II" och sluta uppvärmningen. I detta läge kan endast "STOP / GO" och "I" kontrollen användas.
2. Tryck på "STOP / GO" igen, displayen visar originalinställningen och kokzonerna fortsätter att värmas upp.

## Riktlinjer för matlagning

Var försiktig med stekning, eftersom olja och fett värms mycket snabbt, särskilt om du använder "Power Boost". Vid extremt höga temperaturer antänds olja och fett spontant och detta utgör en allvarlig brandrisk.

### Matlagningstips

- När maten börjar koka, sänk temperaturen.
- Med hjälp av ett lock reduceras tillagningstiden och sparar energi genom att behålla värmen.
- Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiden.
- Börja matlagningen vid hög temperatur och minska inställningen när maten värms upp.

### Sjudning, riskokning

- Sjudning uppstår under kokpunkten, vid ca 85 ° C, när bubblor börjar komma upp sporadiskt till ytan av kokvätskan. Det är nyckeln till läckra soppor och fina grytor eftersom smakerna utvecklas när man inte överdriver kokandet av maten. Du bör även tillreda såser som innehåller ägg och mjöl under kokpunkten.
- Viss tillagning, inklusive matlagning av ris med absorptionsmetoden, kan kräva en högre inställning än den lägsta för att säkerställa att maten blir korrekt tillredd med den rekommenderade tiden.

### Tillagning av kött

Så här lagar du saftiga, goda biffar:

1. Låt köttet ligga framme vid rumstemperatur i ca 20 minuter innan du lagar mat.
2. Värm en tjockbottnad stekpanna.
3. Pensla bägge sidor av biffen med olja. Stänk lite olja i stekpannan, lägg sedan köttet på den heta pannan.
4. Vänd bara steken en gång under tillagningen. Den exakta tillagningstiden beror på biffens tjocklek och hur välstekt du vill ha den. Tiden kan variera från ca. 2 - 8 minuter per sida. Tryck på biffen för att bedöma hur välstekt den är - ju fastare det känns, desto mer "well-done" blir den.
5. Låt köttet vila på en ljummen platta i ett par minuter före servering.

### Wokning

- Välj en induktionskompatibel flatbottnad wok eller en stor stekpanna.
- Ha alla ingredienser och utrustning förberedda. Wokning bör ske snabbt. Om stora mängder ska tillagas, tillaga då i flera mindre portioner.
- Förvärm woken eller panna snabbt och tillsätt två matskedar olja.
- Stek först allt kött, lägg det sedan åt sidan och håll det varmt.
- Woka grönsakerna. När de är varma, men fortfarande krispiga, sätt kokzonen på en lägre inställning och lägg tillbaka köttet i woken och tillsätt såsen.
- Rör försiktigt i ingredienserna så att de blir genomvarma.
- Servera omedelbart.

## Inställning av värme

Inställningarna nedan är endast vägledande. Den exakta inställningen beror på flera faktorer, inklusive dina köksredskap och den mängd du tillagar. Experimentera med induktionshällen för att hitta de inställningar som passar dig bäst.

Effektsteg	Lämpligt för:
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Försiktig uppvärmning av mindre mängder mat</li><li>• Smälta choklad, smör och livsmedel som bränner lätt</li><li>• Lätt sjudning</li><li>• Långsam uppvärmning</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Återuppvärmning</li><li>• Snabb sjudning</li><li>• Riskokning</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pannkakor</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bryning</li><li>• Koka pasta</li></ul>
9/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• Wokning</li><li>• Stekning</li><li>• Få soppa att sjuda</li><li>• Koka vatten</li></ul>

## 5. Skötsel och rengöring

För rengöring av nedsmutsning av glas (fingeravtryck, märken, fläckar av mat m.m. på glaset) :

1. Slå av strömmen till hällen.
  2. Använd ett speciellt rengöringsmedel för induktionsspisar till hällen medan glaset är ljust (men inte hett!)
  3. Tvätta och torka med en ren trasa eller hushållspapper.
  4. Slå på strömmen till hällen igen.
- När spishällen är avstängd kommer det inte att finnas någon indikering för "het-yta" ("H"), men kokzonen kan fortfarande vara varm! Var extremt försiktig!
  - Grova verktyg, vissa nylonkrapor och hårda slipmedel kan skrapa glaset. Läs alltid på etiketten för att kontrollera om ditt rengöringsmedel eller skurvamp är lämplig.
  - Lämna inte rester av rengöringsmedel på hällen: glaset kan få fläckar.

Fläckar av mat som kokat över och bränts fast ska avlägsnas omedelbart med en rakbladskrapa eller liknande avsedd för glasinduktionshällar, men se upp för ytan på de varma kokzonerna:

1. Slå av strömmen till hällen vid vägguttaget.
2. Håll bladet eller redskapet i en vinkel på 30 ° och skrapa spillet mot ett kallt område på hällen.

3. Tvätta och torka med en trasa eller hushållspapper.
4. Följ stegen 2 till 4 för "borttagning av dagligt spill på glaset".
  - Ta omedelbart bort fläckar från mat som bränns fast, sockerfläckar eller kokta livsmedel. Om du låter dem svalna på glaset kan de vara svåra att ta bort eller permanent skada glasytan.
  - Skärskador: När säkerhetsskyddet har tagits av från skrapan är den rakbladsvass. Använd den med största försiktighet och förvara den utom räckhåll för barn.

### Smuts och spill på tryckknapparna

1. Slå av strömmen till hällen.
  2. Sug upp spillet med en trasa eller hushållspapper.
  3. Torka rent med en fuktig svamp eller trasa.
  4. Torka ytan helt torr med hushållspapper.
  5. Slå på strömmen till hällen igen.
- Kokplattan kan avge en pipsignal och stänga av sig själv och touch-knapparna fungerar kanske inte om det finns vätska på dem. Var noga med att torka området med touch-knapparna ordentligt innan du slår på spisen igen.

## 6. Felsökning

### Induktionshällen kan inte slås på:

- Ingen ström
- Se till att induktionshällen är ansluten till strömförsörjningen och att den är på.
- Kontrollera om det finns strömbrott i ditt hem eller i ditt område. Om du har kontrollerat allt och problemet kvarstår, ring en kvalificerad tekniker.

### Tryckknapparna svarar inte vid beröring:

- Knapparna är låsta
- För att låsa upp knapparna, se avsnittet "Använda induktionshällen" för instruktioner.

### Tryckknapparna är svåra att använda:

- Det kan finnas ett tunt lager vatten på kontrollerna, eller du kanske använder fingertoppen när du trycker på knapparna.
- Se till att området med tryckknapparna är torrt och använd "fingerdynan" när du trycker på knapparna.

### Glaset har repats:

- Köksredskap med skarpa kanter har använts.
- Användning av olämpligt slipmedel eller rengöringsmedel.
- Använd matlagingsutrustning med platt och jämn botten. Se "Välj rätt köksredskap".
- Se "Underhåll och rengöring".

### Vissa grytor och kastruller ger ifrån sig klickande ljud:

- Det kan bero på hur dina matlagingsredskap är tillverkade (olika metallskikt vibrerar annorlunda).
- Detta är normalt för köksredskap och indikerar inget fel.

### Induktionsplattan avger ett lågt, surrande ljud vid hög värme.

- Detta beror på induktionstekniken för matlagning.
- Detta är normalt, men ljudet ska tonas ned eller helt försvinna när du sänker värmen.

### Fläktbuller från induktionshällen:

- En fläkt inbyggd i induktionshällen är påslagen för att förhindra att elektroniken överhettas. Den kan fortsätta en stund även efter att induktionshällen har stängts av.
- Detta är normalt och kräver ingen åtgärd. Stäng inte av induktionshällen via vägguttaget medan fläkten är igång.

### Kastruller blir inte heta och visas i displayen:

- Induktionshällen kan inte upptäcka kastrullen eftersom den inte är lämplig för matlagning med induktion.
- Induktionshällen kan inte upptäcka kastrullen eftersom den är för liten för kokzonen eller inte korrekt centrerad på den.

- Använd matlagingsredskap som är lämpliga för matlagning genom induktion. Se avsnittet "Välj rätt köksredskap".
- Centra pannan och kontrollera att dess bas motsvarar kokzonens storlek.

### Induktionshällen eller kokzonen har oväntat stängt av sig själv, en ton hörs och en felkod visas (vanligtvis en eller två siffror i timervisningen för matlagning).

- Tekniskt fel.
- Observera felmeddelandena och siffrorna, stäng av strömmen till induktionshällen vid vägguttaget och kontakta en kvalificerad tekniker.

### Felindikering och åtgärd

Om något onormalt uppstår går induktionshällen automatiskt i skyddat läge och visar motsvarande skyddskoder:

Fel-indikering	Möjlig orsak	Åtgärd
F1- F6	Fel på temperatursensorn	Kontakta återförsäljaren
F9 -FA	Fel i IGBT temperatursensorn	Kontakta återförsäljaren
FC	Fel på kopplingen mellan displayen och huvudenheten	Kontakta återförsäljaren
E1 / E2	Onormal spänning	Kontrollera om strömförsörjningen är normal. Slå på strömmen efter att elförsörjningen blivit normal.
E3 / E4	Temperatursensorn för den keramiska glashällen är hög	Starta om efter att spishällen svalnat.
E5	Temperatursensorn för IGBT är hög	Låt hällen svalna och sätt därefter på spisen igen.

Ovanstående är bedömning och åtgärd av vanliga misstag. Manipulera inte med enheten själv för att undvika risker och skador på induktionshällen.

# 7. Installation

## Innan du installerar hällen, se till att:

- arbetsytan är kvadratisk och platt och att inga strukturella element påverkar utrymmet.
- arbetsytan är gjord av värmebeständigt material.
- om hällen är installerad ovanför en ugn, ska ugnen ha en inbyggd fläkt
- aggregatet uppfyller alla avstånd och gällande normer och föreskrifter
- en lämplig isolerande omkopplare som kan vara helt bortkopplad från elnätet är införlivad i de permanenta ledningarna, monterade och anordnade, så det överensstämmer med lokala föreskrifter för kablar och regler.

Strömbrytaren måste vara av godkänd typ och ge en 3 mm luftspalt som separerar kontaktytor för alla poler (eller i alla aktiva [fas] ledare om de lokala föreskrifterna medger förändringen i kraven).

- den isolerande strömbrytaren kommer att vara lättillgänglig för användaren när hällen är monterad.
- kontakta din lokala bygghermyndighet och rådfråga om du är osäker på termerna vid montering.
- använda värmebeständiga väggytor runt hällen som är lätta att rengöra (såsom keramiska plattor).

### OBS!

**Säkerhetsavståndet mellan hällen och skåpet ovanför värmeplattan ska vara minst 760 mm.**

### Val av monteringsutrustning

Skär ut arbetsytan enligt måtten som visas på ritningen. Se till att arbetsytans tjocklek är minst 30 mm. Välj en arbetsyta i värmebeständigt material för att undvika missbildningar som orsakas av värmextrudering från värmeplattan.

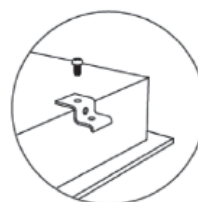
Se till att induktionshällen är väl ventilerad och att luftinloppet och utloppet inte är blockerade, vilket visas nedan. Se till att induktionshällen är i gott skick.

## När du har installerat hällen, se till att:

- elkabeln är inte nås via skåpsdörrar eller lådor.
- det finns ett tillräckligt flöde av frisk luft från omgivningen utanför elementet till hällens botten.
- en termisk skyddsbarriär är installerad under kokplattans botten om hällen installeras ovanför en låda eller ett skåp.
- den isolerade kontakten är lättillgänglig för användaren.

## Innan montering av monteringsbeslagen

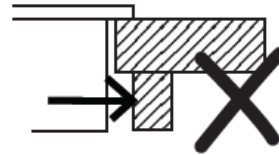
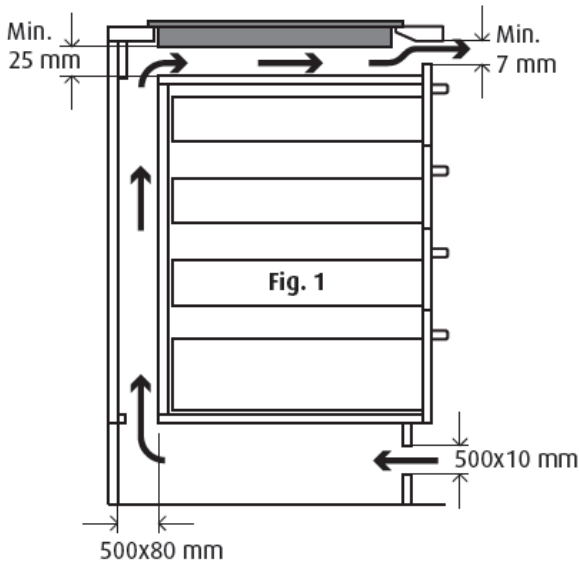
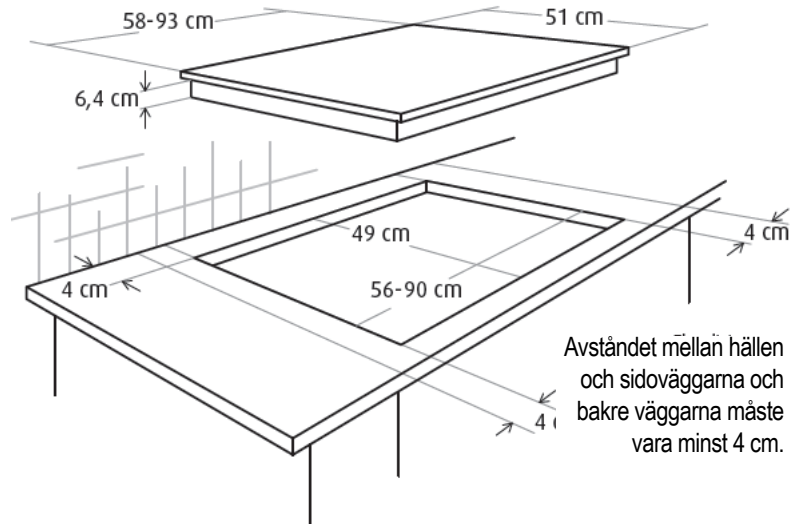
Enheten ska placeras på en stabil jämn yta (använd emballaget). Använd inte våld mot de delar som sticker ut från spisen.



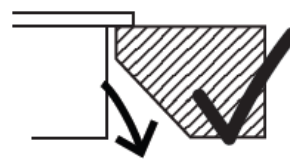
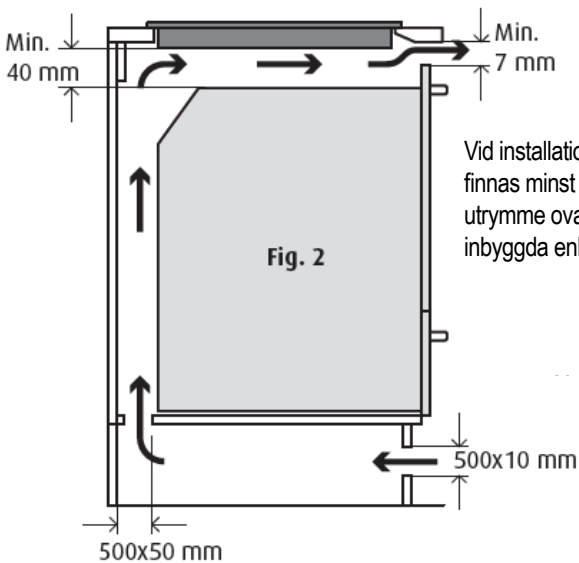
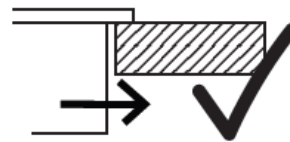
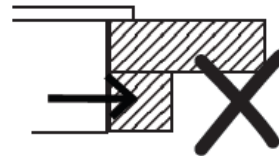
## Monteringsanvisning

Apparaten kan enkelt byggas in i köksmoduler med lådor, skåp (fig. 1), ugn (med ventilation) eller liknande utrustning (fig. 2).

Se till att det finns fri tillgång till luftinloppet och utloppet och att det finns tillräcklig ventilation i skåpet under apparaten. Ta bort korslisten överst på skåpet för att skapa ett ventilationshål på minst 7 mm. Se nedan:



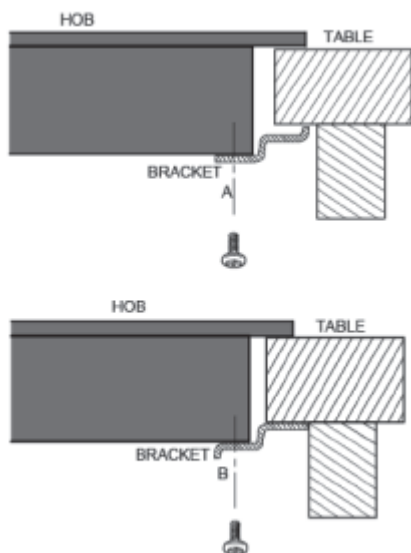
För bordstjocklekar på t.ex. 30 mm, ska framkanten tas bort. Luftutloppet får ej blockeras.



För bordstjocklekar över 30 mm bör en snedställning på bänkskivan göras så att ventilationsinlopp och utlopp ej blockeras.

## Justering av beslagens position

Montera hällen på arbetsytan genom att skruva 2 beslag på undersidan av hällen (se illustration) efter montering. Justera konsolpositionen för att passa olika tjocklekar på bordsskivan.



## Varning!

1. Induktionshällen ska installeras av kvalificerad personal eller tekniker. Gör aldrig jobbet själv.
2. Induktionshällen ska inte installeras direkt över en diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller torktumlare, eftersom fukt kan skada hällens elektronik.
3. Induktionshällen ska installeras så att en tillfredsställande värmeavgivning säkerställs vilket förbättrar dess driftsäkerhet.
4. Väggen och den sekundära uppvärmningszonen ovanför bänkskivan måste vara värmebeständig.
5. För att förhindra skador ska smörjskikt och lim vara värmebeständiga.

## Ansluta hällen till strömförsörjningen

Denna häll får endast anslutas till strömförsörjningen av en lämplig kvalificerad person.

### Innan du kopplar hällen till strömförsörjningen, kontrollera att:

- Hushållets ledningssystem har kapacitet för den ström som hällen drar.
- Spänningen motsvarar det värde som anges på märkskylten.
- Strömförsörjningskablers sektioner kan motstå belastningen som anges på märkskylten.

När hällen ska kopplas till strömförsörjningen, använd inte adaptrar, reduktionshylsor eller grenrör eftersom de kan orsaka överhettning och brand.

Nätsladden får inte vidröra varma delar och bör placeras så att temperaturen inte överstiger 75 °C på något ställe.

Kontrollera med en elektriker om hemmets ledningssystem är lämpligt utan ändringar. Ändringar i ledningssystemet får endast utföras av professionell elektriker.

Strömförsörjningen ska anslutas enligt gällande standard eller med enafasbrytare. Anslutningsmetoden visas nedan.

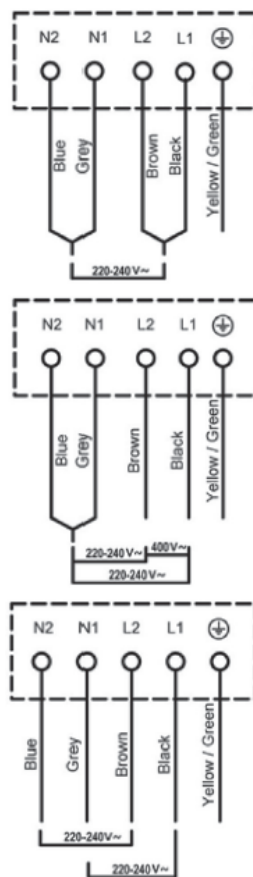
Om kabeln är skadad eller behöver bytas ut, bör detta göras av en servicetekniker som använder lämpliga verktyg för att undvika olyckor.

Om enheten är ansluten direkt till elnätet måste en multipolärbrytare vara försedd med minst 3 mm mellanrum mellan kontaktarna.

Installatören måste se till att en korrekt elektrisk anslutning har gjorts och att den överensstämmer med säkerhetsreglerna.

Böj eller kläm inte kabeln.

Kabeln måste inspekteras regelbundet och får endast ersättas av auktoriserade tekniker.



# 8. Tekniska specifikationer

---

## Tekniska specifikationer

Spishäll .....EX675LES35EU  
Kokzoner .....4 zoner  
Matningsspänning .....220-240 V ~ 50 / 60Hz  
Installerad el .....7200 W  
Produktstorlek L x W x H (mm).....590 x 520 x 55  
Monteringsdimensioner A x B (mm) .....560 x 490

## Kastrullens eller pannans diameter

Kokzon	Diameter på pannans/kastrullens botten	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,3,4	140	220
Fri induktion	220	220x400

Vikt och dimensioner är ungefärliga. Eftersom vi ständigt strävar efter att förbättra våra produkter kan vi ändra specifikationer och design utan föregående meddelande.

# Bruksanvisning

Induktionshäll EX675LES35EU



## SERVICE?

### Kontakta oss

Vi har service i hela landet.  
Gå in på [www.ocsab.se](http://www.ocsab.se)  
eller ring 0479-130 48.  
E-post: [info@ocsab.se](mailto:info@ocsab.se)

### Uppge:

- Maskintyp
- Serienummer
- Inköpsdatum
- Problembeskrivning
- Namn, adress och telefonnummer