

metos

INDUKTIONSSPIS

FLEX

SPIS 3.5, 5, 10 / WOK 3.5, 5, 8



Installations- och bruksanvisning

Översättning av originalinstruktionerna

LÄS DENNA HANDBOK

Varning

Läs denna manual noggrant innan du installerar, använder eller utför underhåll på utrustningen. Underlåtenhet att följa instruktionerna i denna manual kan orsaka egendomsskador, personskador eller dödsfall.

Denna manual måste alltid finnas tillgänglig för referens på arbetsplatsen.

Denna manual är avsedd för kökskonsulter, skåpkonstruktörer, tillverkare, installatörer, ägare och operatörer av våra apparater.

Ägare, konsulter, tillverkare och designers:

För att apparaten ska fungera säkert och normalt måste du läsa och förstå alla specifika och kritiska krav (såsom placering, ventilation, fritt utrymme) när du utformar platsen och/eller elskåpet för apparaten.

Installatörer, operatörer och personal:

För din och andras säkerhet måste du följa alla säkerhetsinstruktioner under installation, drift och underhåll av utrustningen.

Om du behöver teknisk hjälp, kontakta din fabriksauktoriserade serviceagent eller distributör.

Ha alltid modell- och serienummer till hands när du ringer.

Ditt fabriksauktoriserade serviceföretag och Kontaktinformation

Din utrustningsleverantör och kontaktinformation

Modellnummer

Serienummer

Installationsdatum

OM DENNA HANDBOK

I den här manualen kallas den modell av induktionsapparat som anges på omslaget för **apparat, induktionsapparat** eller **utrustning**.

En punkt (.) används i den här manualen som decimalseparator.

Ursprungliga mått är i metriska enheter. Mått i brittiska enheter anges som referens.

Inte ALLA modeller, tillval och tillbehör är tillgängliga i alla geografiska regioner. Vänligen kontakta din utrustningsleverantör för att få information om tillgängligheten av de specifika produkterna i din region.

INSPEKTERA FÖRSÄNDELSEN

Inspektera utrustningen noggrant vid leverans. Rapportera omedelbart till transportören eventuella skador som uppstått under transporten och begär en skriftlig inspektionsrapport från en skadeinspektör.

Behåll alla paket.

SPARA PÅFÖLJNINGSSEDDELEN

Följesedeln som bifogas leveransen innehåller detaljerad information om alla komponenter. Spara följesedeln som referens.

Säkerhetsmeddelanden

DEFINITIONER

FARA

Indikerar en farlig situation som, om den inte undviks, kommer att leda till dödsfall eller allvarliga skador. Detta gäller de mest extrema situationerna.

Varning

Indikerar en farlig situation som, om den inte undviks, kan leda till dödsfall eller allvarliga skador.

Försiktighet

Indikerar en farlig situation som, om den inte undviks, kan leda till mindre eller måttliga skador.

Notic

Indikerar information som anses viktig och används för att hantera handlingar som inte är relaterade till fysisk skada. Till exempel meddelanden som rör egendomsskador.

OBS: Indikerar användbar, extra information om den procedur du utför.

Referens: ANZI Z535.6-2011

SÄKERHETSSYMBOLER OCH VARNINGAR PÅ APPARAT



Denna symbol varnar dig för en farlig situation som KOMMER eller KAN orsaka allvarliga kroppsskador eller dödsfall. Var uppmärksam och vidta relevanta säkerhetsåtgärder.



FARA - HÖGSPÄNNING

Denna varningssymbol för farlig spänning indikerar risk för elektrisk stöt och faror från farlig spänning.



Elektromagnetiskt fält

Denna symbol varnar för icke-joniserande elektromagnetisk strålning.



Potentialutjämning

Denna symbol markerar den terminal som måste anslutas till potentialutjämningsystemet.



Varning



RISK FÖR BRAND ELLER ELEKTRISK STÖT! ÖPPNA INTE!

För att minska risken för brand eller elektriska stötar, ta inte bort eller öppna locket. Inga delar inuti som kan repareras av användaren.

Överlåt service till kvalificerad personal.

FARA

Koppla bort från matningskretsen innan öppning.

CAUTION ATTENTION

DISCONNECT FROM SUPPLY CIRCUIT BEFORE OPENING
COUPER L'ALIMENTATION ELECTRIQUE AVANT D'OUVRIR
DESCONECTAR DEL CIRCUITO DE SUMINISTRO ANTES DE ABRIR
Αποσυνδέστε από τον καλωδιακό εξοπλισμό πριν ανοίξετε
إفصل الجهاز عن الدائرة الكهربائية قبل الفتح.

01648-5

FRISKRIVNINGAR

FARA

Att ignorera säkerhetsanvisningar kan orsaka skador på människor, omgivningen och utrustningen. Tillverkaren och/eller auktoriserad representant ansvarar inte för skador eller personskador som orsakats av att säkerhetsanvisningar inte följts.

Risker som är förknippade med att säkerhetsinstruktioner ignoreras inkluderar, men är inte begränsade till:

- Dödsfall eller skada orsakad av elektrisk stöt.
- Brännskador orsakade av kontakt med het kokyta, kokkärl eller olja och fett.
- Skador på utrustningen orsakade av användning av olämpliga kokkärl.

FARA

Installera eller använd inte utrustning och/eller tillbehör som har använts felaktigt, missbrukats, försumrats, skadats eller ändrats från de ursprungliga tillverkade specifikationerna.

FARA

Kontakta tillverkaren om du avser att göra några ändringar på utrustningen. Av säkerhetsskäl, använd alltid originaldelar och tillbehör som godkänts av tillverkaren eller en auktoriserad representant. Se garantidokumentet för din utrustning.

FARA

Ägare och operatörer varnas för att underhåll och reparationer måste utföras av en auktoriserad servicerepresentant med endast originalreservdelar. Tillverkaren har ingen skyldighet avseende någon produkt som har installerats, justerats, använts eller inte underhållits felaktigt i enlighet med nationella och lokala föreskrifter och/eller bestämmelser.

eller installationsanvisningar som medföljer produkten eller någon produkt vars serienummer är vanställt, utplånat eller borttaget, och/eller som har modifierats eller reparerats med obehöriga delar eller av obehöriga serviceombud.

FARA

Felaktig installation, justering, ändring, service eller underhåll av denna apparat eller installation av en skadad apparat kan leda till DÖDSFALL, SKADOR OCH SKADOR PÅ UTRUSTNINGEN och ogiltigförklara garantin.

FARA

Alla anslutningar och installationer för allmännyttiga tjänster måste underhållas i enlighet med lokala och nationella föreskrifter.

Varning

Förvara eller använd inte bensin eller andra brandfarliga ångor eller vätskor i närheten av denna eller någon annan apparat. Använd aldrig brandfarliga oljeindränkta trasor eller brännbara rengöringslösningar för rengöring.

Varning

Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte har övervakats av en person som ansvarar för deras säkerhet när det gäller användningen av apparaten. Låt inte barn leka med denna apparat.

Varning

Denna produkt innehåller kemikalier som i delstaten Kalifornien är kända för att orsaka cancer och/eller eller fosterskador eller andra reproduktionsskador. Användning, installation och service av denna produkt kan utsätta dig för luftburna partiklar av glasull eller keramiska fibrer, kristallin kiseldioxid och/eller kolmonoxid. Inandning av luftburna partiklar av glasull eller keramiska fibrer är känt i delstaten Kalifornien för att orsaka cancer. Inandning av kolmonoxid är känt i delstaten Kalifornien för att orsaka fosterskador eller andra reproduktionsskador.

Varning

Auktoriserade servicerepresentanter är skyldiga att följa säkerhetsrutiner enligt branschstandard, inklusive, men inte begränsat till, lokala/nationella föreskrifter för fränkopplings-/spärr-/märkningsprocedurer för alla verktyg inklusive el, gas, vatten och ånga.

Notic

Denna apparat är inte godkänd eller auktoriserad för hemmabruk eller privat bruk, utan är endast avsedd för kommersiella tillämpningar. Tillverkaren och/eller auktoriserad representant kommer inte att tillhandahålla service, garanti, underhåll eller support av något slag annat än för kommersiella tillämpningar.

Notic

Rutinjusteringar och underhållsprocedurer som beskrivs i denna manual täcks inte av garantin.

OBS: Korrekt installation, skötsel och underhåll är avgörande för maximal prestanda och problemfri drift av din utrustning. Besök vår webbplats för uppdateringar av manualer, översättningar eller kontaktinformation för servicerepresentanter i ditt område.

KORREKT AVFALLSHANTERING AV DENNA PRODUKT



Denna märkning på produkten indikerar att produkten inte ska kasseras som hushållsavfall eller vanligt kommersiellt avfall. Istället ska den lämnas till lämplig insamlingsplats för återvinning av elektrisk

och elektronisk utrustning. Genom att säkerställa att produkten kasseras korrekt hjälper du till att förhindra potentiella skador på miljön eller människors hälsa, vilket annars skulle kunna orsakas av felaktig avfallshantering av denna produkt.

För mer detaljerad information om återvinning av produkten, vänligen kontakta din lokala kommun eller din avfallshanteringstjänst.

FARA

Induktionsapparater som skickats för avfallshantering kan tas i bruk igen och deras användning måste undvikas.

OBS: Apparaten är byggd med vanliga elektriska, elektromekaniska och elektroniska delar. Inga batterier används.

OBS: Ägaren och operatören är ansvariga för att apparaten kasseras på rätt sätt och på ett säkert sätt.

Viktigt

Ytterligare säkerhetsmeddelanden finns i relevanta avsnitt i manualen.

Avsnitt 1

Allmän information

Produktbeskrivning

Våra induktionsapparater är robusta och kompakta, tack vare den revolutionerande RTCSmp®-tekniken (Realtime Temperature Control System).

RTCSmp®-tekniken övervakar kontinuerligt och i realtid energiförsörjningen, temperaturen på kokzonen och komponenternas tillstånd, såsom induktionsspolen. Detta övervakningssystem säkerställer den mest effektiva energiöverföringen och maximerar säkerheten:

- Säkerhetsfunktioner som stekpanna-detektering och torrkokningsskydd garanteras därför. • Apparaten börjar värmas endast när en stekpanna placeras i kokzonen.
- När ett fel uppstår rapporterar det integrerade feldiagnossystemet felet omedelbart.

Ansökan

RTCSmp® induktionsapparater är utformade som kompakt utrustning för användning på en bänkskiva eller ett bord.

Många användningsområden under dagen är möjliga med din apparat, såsom matlagning, uppvärmning, varmhållning, flambering och stekning av mat. Alla dessa användningsområden är möjliga tack vare orsaka:

- Temperaturkontrollen är omedelbar och exakt. Omedelbar energiöverföring från induktionsspolen till botten av kokkärlet, vilket möjliggör snabb uppstartstid.
- Hög effekt är möjlig för bräsering och snabb sautering.
- Hög effekt innebär också att du snabbt kan värma upp en stor gryta.

OBS: För att garantera apparatens tillförlitlighet och prestanda måste du använda rekommenderade typer och storlekar av kastruller med apparaten. Se avsnitt 3 Användning.

Efterlevnad



CE-modeller uppfyller de senaste europeiska standarderna
Normer:

EN 55014-1	EN 60335-1
EN 55014-2	EN 60335-2-36
EN 60529	EN 61000-3-11
EN 62233 (EMC/EMV)	EN 61000-3-12

Placering av serienummerskylten

Serieskylten sitter på enhetens undersida. Den anger modellnummer, serienummer och elektriska specifikationer för apparaten.

Modellnummer

Modellnumret finns på serieskylten.

Denna manual täcker endast de modeller som anges på framsidan av denna manual.

Läsa modellnumret

INSTINCT Spishäll	Spishäll
INSTINKT Wok	Enkel wok
3,5 / 5 / 8 / 10	Total effekt i kW OBS: 10 kW indikerar dubbla spishällar

Serienummer

Serienumret finns på serieskylten.

Tillbehör

Induktionshällar kräver **induktionsklara** kokkärl för att fungera. Kontakta din utrustningsleverantör för en lista över vårt utbud av kokkärl och priser.



Notic—Wok-utrustning

Använd wokpannor med korrekt kontur

Wokpannorna som används måste ha korrekt kontur i förhållande till Ceran®- wokbunken i glas. För att minska risken för förtida fel, såsom överhettning, bör wokpannorna inte vidröra glaset utan bara vila på den övre flänsen.

För att garantera korrekt form erbjuder vi ett urval av induktionswokpannor. Vänligen kontakta din utrustningsleverantör för mer information.



Avsnitt 2

Installation

INSTALLATIONSSÄKERHET – FRISKRIVNINGSKLAUSUL

FARA

Installationen får endast utföras av registrerade installationsentreprenörer.

Entreprenörerna är ansvariga för att tolka alla instruktioner korrekt och utföra installationen i enlighet med alla tillämpliga nationella och lokala föreskrifter.

Varningsskyltarna och serieskyltarna på utrustningen måste följas noggrant.

Varning

Denna utrustning är endast avsedd för inomhusbruk. Installera eller använd inte denna utrustning utomhus.

Varning

För att undvika instabilitet måste installationsområdet kunna bära den kombinerade vikten av utrustningen och livsmedelsprodukten. Utrustningen måste vara i jämnhöjd, från sida till sida och fram till bak.

,Försiktighet

Konsulter, tillverkare och konstruktörer måste rådfråga sina leverantörer av bänkskivor när de utformar en lämplig stödstruktur och fritt utrymme för bänkskivan och installationen.

Notic

Induktionsutrustning som inte installeras korrekt upphör att gälla.

INSTALLATIONSSÄKERHET – AVSTÅND OCH VENTILATION

FARA

Risk för brand, stötar eller utrustningsfel

Alla minimiavstånd måste bibehållas.

Luftintags- och avluftsventiler får inte blockeras eller begränsas av installationen.

,Försiktighet

Denna utrustning får endast användas med ett godkänt ventilationssystem i enlighet med alla tillämpliga nationella och lokala föreskrifter. Undantag kan förekomma.

Notic

Den maximala omgivningstemperaturen för att induktionsapparaten ska fungera får inte överstiga 40 °C [104 °F].

Underlåtenhet att tillhandahålla tillräcklig ventilation kommer att orsaka att apparaten överhettas, minskar strömmen eller stängs av.

OBS: Se alltid till att det finns tillräckligt med utrymme mellan och runt utrustningen för underhåll och service.

INSTALLATIONSSÄKERHET – ELEKTRISK

FARA

Alla elanslutningar måste utföras av en certifierad elektriker, som ansvarar för korrekt klassificering och installation av apparaten. Elektrikern måste följa alla lagstadgade säkerhetsföreskrifter och alla tillämpliga nationella och lokala elföreskrifter.

Varning

Märkning och varningsetiketter som är monterade direkt på utrustningen måste alltid beaktas och hållas i fullt läsbart skick.

Varning

Denna utrustning måste placeras så att kontakten är åtkomlig om inte andra sätt att koppla bort den från strömförsörjningen, såsom en strömbrytare eller frångiljare, finns.

Varning

Endast CE-induktionsapparat: Om jordfelsbrytare används måste de vara konstruerade för en minsta felström på 30 mA, typ B eller B+.

Notic

Se till att matningsspänningen och nätströmmen överensstämmer med specifikationerna på serieskylten som är fäst på apparaten. Felaktig spänning skadar apparaten. En stabil strömförsörjning måste tillhandahållas.

Notic

Se alltid apparatens serieskylt för att kontrollera de elektriska uppgifterna. Om uppgifterna på serieskylten skiljer sig från de som anges i denna manual, kontakta tillverkaren eller en auktoriserad representant.

Notic

Alla kablar måste vara dragna, skyddade och spänningsfria.

PERSONLIGT SKYDD

FARA

Alla apparater (gas, el, vatten och ånga) måste vara AVSTÄNGDA till all utrustning och spärrade ur drift enligt nationella/regionala, samt företagets godkända praxis under installation, underhåll och service. Låt alltid apparaten svalna.

FARA

Använd lämplig säkerhetsutrustning vid installation, underhåll och service.

FARA

Stå, sitt eller luta dig aldrig mot utrustningen!
De är inte konstruerade för att bära en vuxens vikt och kan kollapsa eller tippa om de används felaktigt på detta sätt.

FARA

För att undvika funktionsfel på hjärtpacemakern, rådfråga din läkare eller pacemakertillverkaren om effekterna av elektromagnetiska fält på din pacemaker.

FARA

Byt omedelbart ut defekta strömkablar av en auktoriserad serviceverkstad.

Varning

Märkning och varningsetiketter som är monterade direkt på utrustningen måste alltid beaktas och hållas i fullt läsbart skick.

Varning

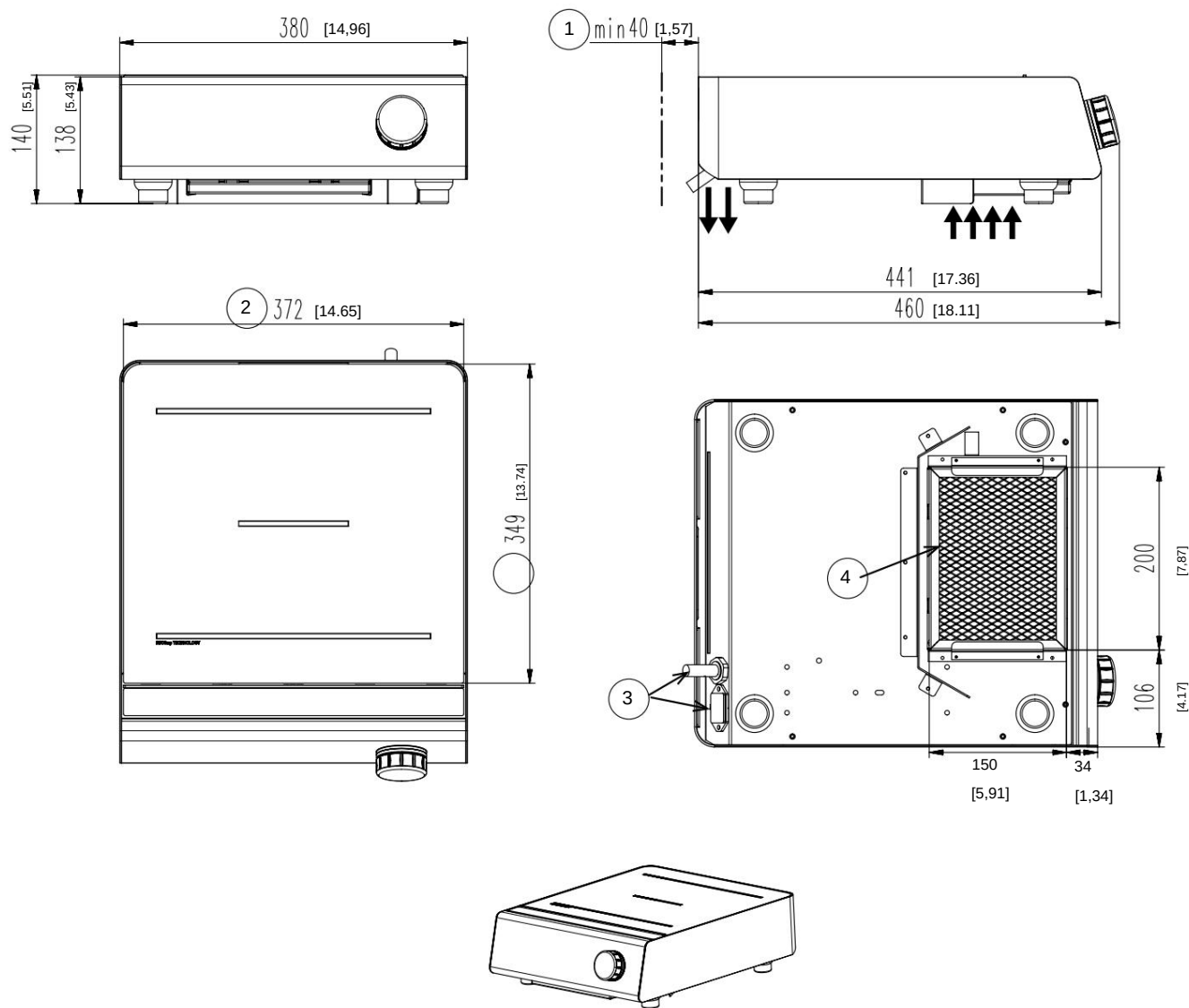
Risk för brännskador från höga temperaturer. Du kan bränna dig om du vidrör någon av delarna under användning. Ytor nära tillagningsområdet, inklusive sidopaneler, kan bli så varma att de kan bränna huden. Var extremt försiktig för att undvika kontakt med heta ytor eller hett fett. Använd personlig skyddsutrustning.

,Försiktighet

Var försiktig vid hantering av metallkanter på all utrustning.

Specifikationer

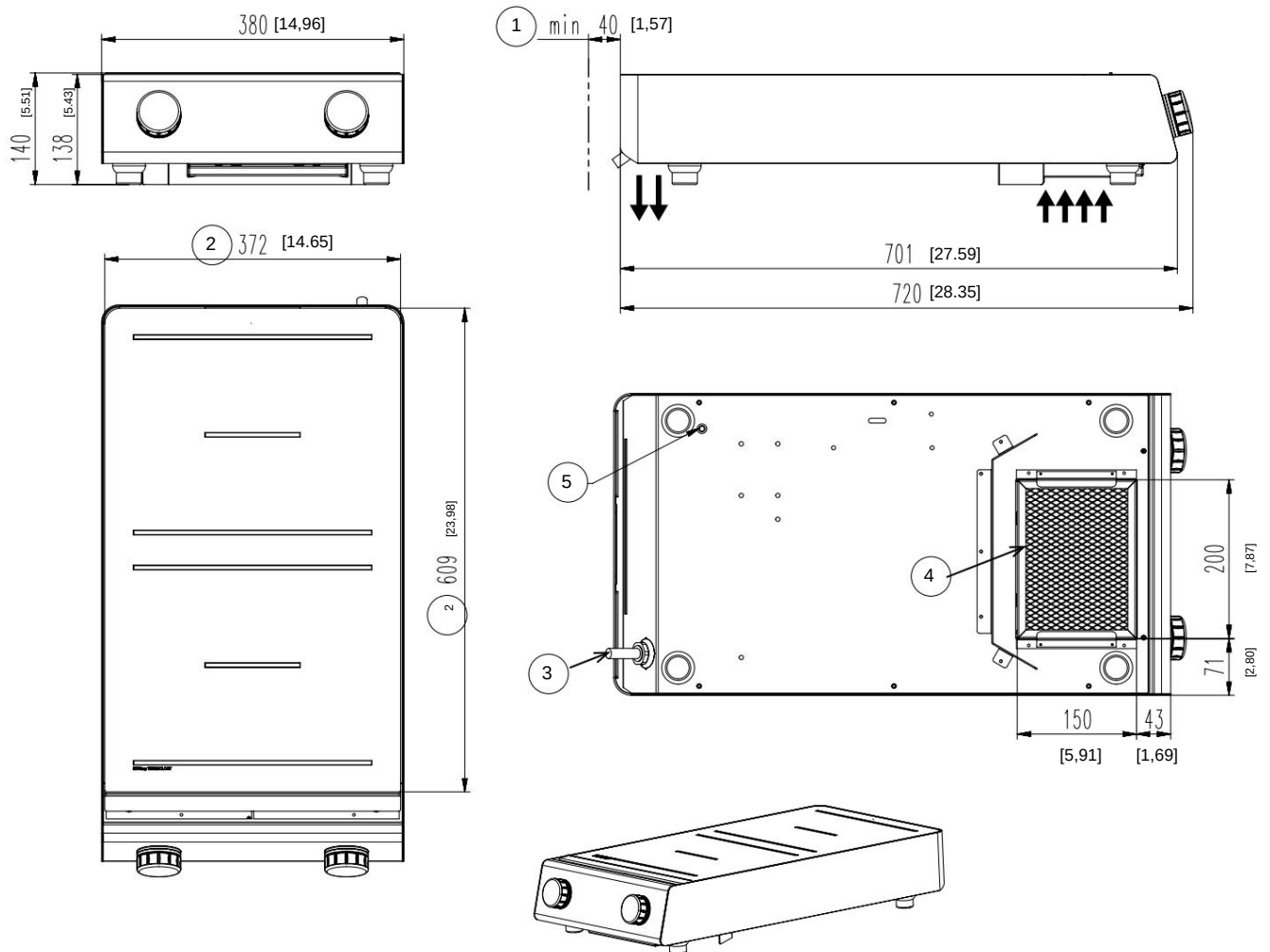
MÅTT: INSTINCT Spishäll 3.5, INSTINCT Spishäll 5 Mått anges i mm [tum].



➡	Indikerar luftflödets riktning
1	Avstånd till vägg eller annat hinder, minimum = 40 mm [1,57 tum]
2	Mått på 2 spishällar i keramikglas
3	Anslutning av strömkabel
4	Luftfilter

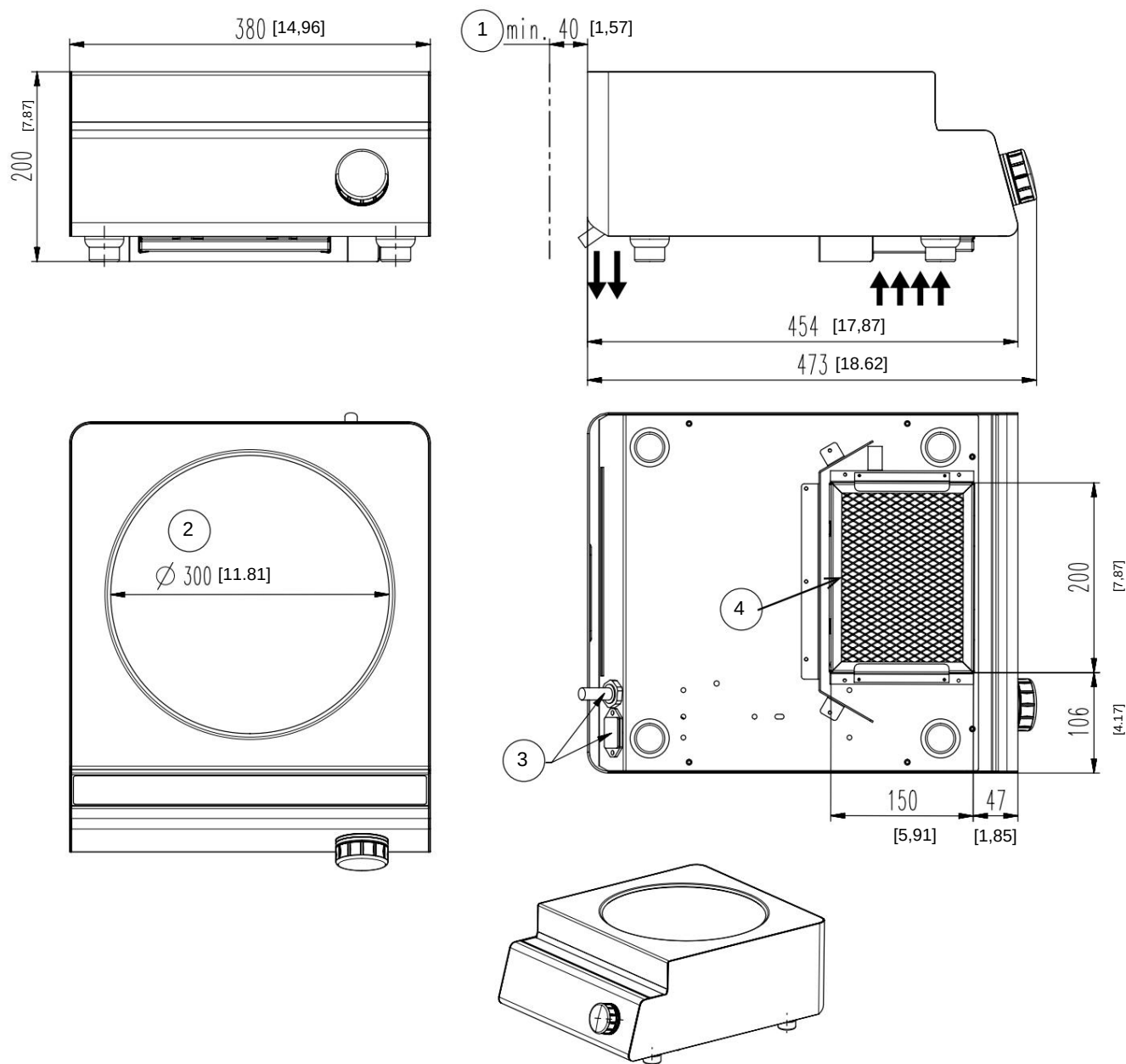
MÅTT: INSTINCT Spishäll 10

Måtten anges i mm [tum].



➡	Indikerar luftflödets riktning
1	Avstånd till vägg eller annat hinder, minimum = 40 mm [1,57 tum]
2	Mått på 2 spishällar i keramikglas
3	Anslutning av strömkabel
4	Luftfilter
5	Potentialutjämningspunkt (EN60335)

MÅTT: INSTINCT Wok 3.5, INSTINCT Wok 5, INSTINCT Wok 8



➔	Indikerar luftflödets riktning
1	Avstånd till vägg eller annat hinder, minimum = 40 mm [1,57 tum]
2	Wokskål i keramikglas, diameter
3	Anslutning av strömkabel
4	Luffilter

ELEKTRISKA SPECIFIKATIONER

Modell Effekt / Nuvarande	Spänning / Faser	Plugg
INSTINCT Spishäll 3.5	3500W / 16A	230V / 1ÿ  EU1-16P
	3500W / 17A	208V / 1ÿ 208V / 2ÿ  NEMA 6-20P
INSTINCT Spishäll 5	5000W / 8A 400V / 3ÿ	 EU 5-polig
	5000W / 14A	208V / 3ÿ  NEMA 15-20P
INSTINCT Spishäll 10	10000W / 16A	400V / 3ÿ  EU 5-polig
	10000W / 28A	208V / 3ÿ  NEMA 15-50P
INSTINCT Wok 3.5	3500W / 16A	230V / 1ÿ  EU1-16P
	3500W / 17A	208V / 1ÿ 208V / 2ÿ  NEMA 6-20P
INSTINCT Wok 5	5000W / 8A 400V / 3ÿ	 EU 5-polig
	5000W / 14A	208V / 3ÿ  NEMA 15-20P
INSTINCT Wok 8	8000W / 12A	400V / 3ÿ  EU 5-polig

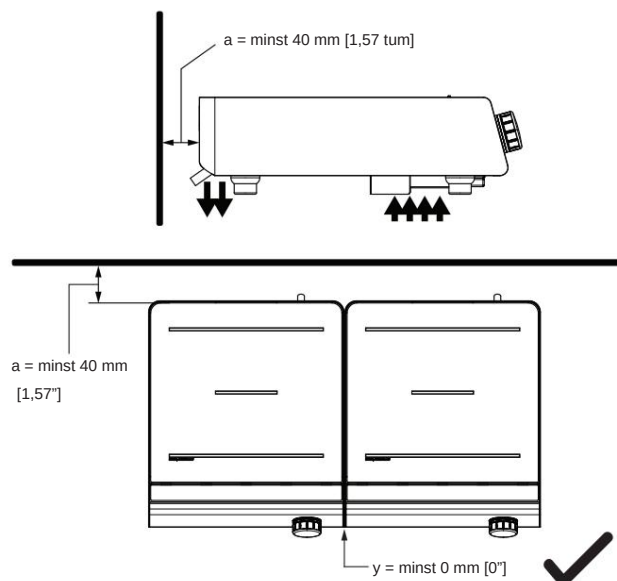
INSTALLATIONSFRIHET

Notic

Placeringen av varje apparat i en parallell konfiguration kommer att påverka ventilationskraven. Säkerställ att den slutliga installationen uppfyller alla drifts- och ventilationskrav.

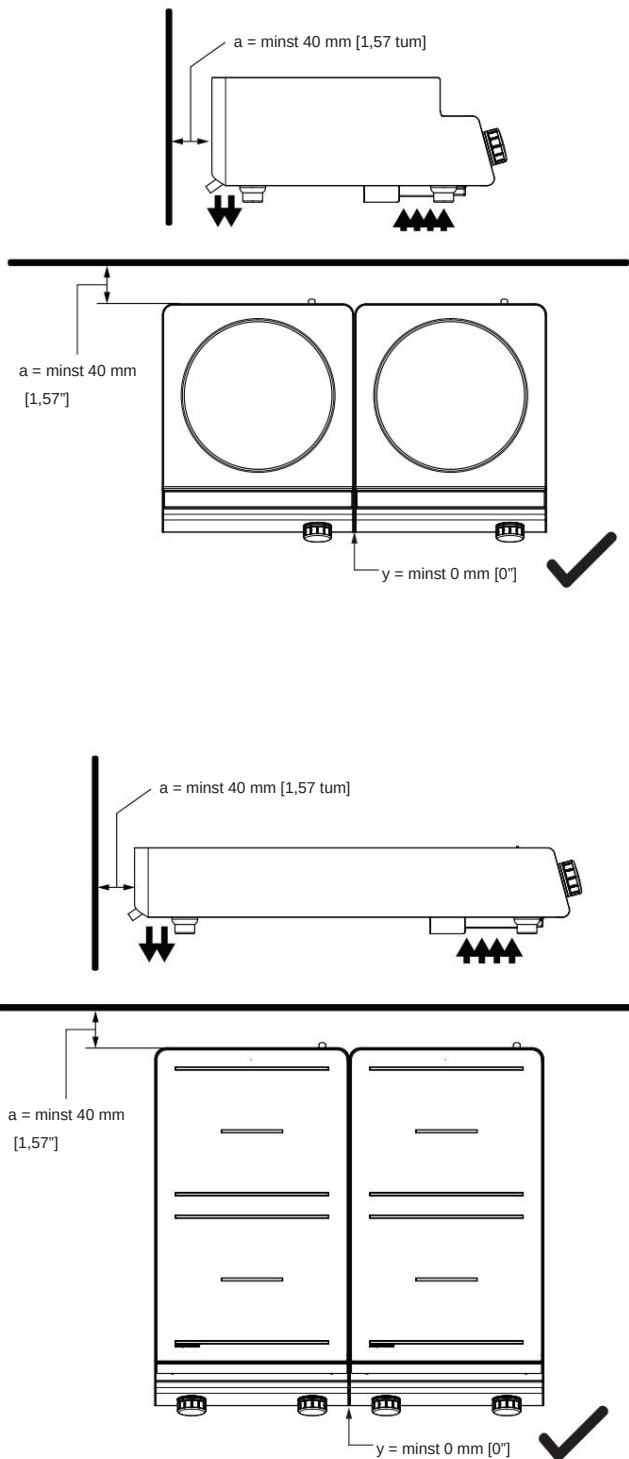
Se exemplet nedan:

	Indikerar luftflödets riktning
Avstånd till vägg eller annat hinder, min- mamma = 40 mm [1,57 tum]	
Det krävs inget mellanrum mellan två bänkskåp.	



ELKABLAR

Strömkabel och kontakt ingår, 1,8 meter långa.



DRIFTSFÖRHÅLLANDEN

För att apparaten ska fungera korrekt måste följande villkor upprätthållas.

Maximal tolerans för den nominella matningsspänningen	+6 /-10 %
Matningsfrekvens	50/60 Hz
Inträngningsskyddsklass	IP X3
Minimal diameter av Induktionsgryta	12 cm [5 tum]
Maximal omgivningstemperatur Temperatur	I förvaring, -20°C till +70°C [-4°F till +158°F]
	I drift, +5°C till +40°C [+4°C till +39°C]
Maximal relativ Luftfuktighet	I lagring, 10 % till 90 %
	I drift, 30 % till 90 %
Bullernivå	< 43 dB

VIKTER

Modell	Nettovikt	
	kg	pund
INSTINCT Spishäll 3.5	12	27
INSTINCT Spishäll 5	14	31
INSTINCT Spishäll 10	21	47
INSTINCT Wok 3.5	14	31
INSTINCT Wok 5	16	36
INSTINCT Wok 8	18	40

Installationsanvisningar

PLACERING AV INDUKTIONSSAPPARATEN

,Försiktighet

Placera inte luftintagsventilen nära ånga eller värmeutsläpp från en annan apparat.

- Induktionsapparaten måste installeras på en jämn, plan och icke-brännbar yta.
- Ytan måste kunna bära en belastning på 40 kg [88,2 lb] per apparat som anges i denna manual.
- Se till att induktionsspisen är stabil och kommer inte att glida eller falla ner.
- Induktionsapparaten får inte installeras eller placeras nära eller på en het yta.
- Induktionsspisen måste vara i våg.
- I likhet med annan elektronisk utrustning är induktionsutrustning känslig för fukt och hög värme. Skydda induktionsapparaten från värme, ånga och fett som genereras av annan utrustning, såsom ugn, fritös, pastakokare, ångkokare och vattenbad.
- Kontrollbrytarna på frontpanelen får inte blockeras eller hindras.
- Håll induktionsapparaten borta från brännbara material, ångor eller vätskor.

VENTILATIONSKRAV

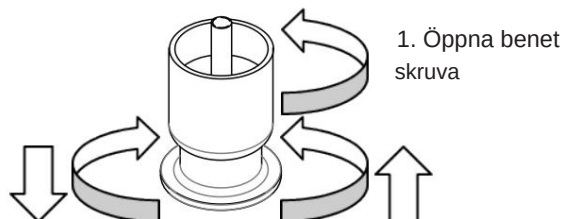


Läs och förstå alla säkerhetsinstruktioner för installation gällande utrymme och ventilation i början av detta kapitel.

- Se till att induktionsapparaten inte tar in varm omgivande luft eller ånga från en annan apparat, särskilt när apparaten är installerad bredvid värmealstrande utrustning som fritöser eller ugnar.
- Se även installationsutrymme

JUSTERA BENEN

Justera benets höjd genom att vrida den nedre delen enligt bilden:



2. Justera benets höjd genom att vrida den nedre delen enligt bilden.

DRIFTSÄTTNING



Läs och förstå alla installationssäkerhetsinstruktioner gällande el- och personskydd.

1. Ta bort alla föremål från glasskivan och undersök glaset.

Försiktighet

Fortsätt inte om glasskivan är sprucken, flisad eller skadad på något annat sätt. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för hjälp.

2. Anslut apparaten till strömförsörjningen.
3. Testa apparatens olika funktioner.

Funktionstest



- Läs och förstå alla installationssäkerhetsanvisningar gällande personligt skydd.
- Följ även ALLA säkerhetskrav för drift i avsnitt 3 Drift.

Testprocedur:

1. Kontrollera kokkärlet för induktionshällning:
 - Stekpannor måste vara induktionsklara. Se detaljer i avsnitt 3 Drift.
 - Minsta storlek på stekpannan: Stekpannan måste ha en bottendiameter större än 12 cm [5 tum]. Annars kommer pannan inte att värmas upp. Detta är en säkerhetsfunktion. Sensorerna detekterar inte stekpannor som är mindre än denna minsta storlek.
2. Håll lite vatten i en induktionskastrull och placera den i mitten av kokzonen.
3. Följ bruksanvisningen i avsnitt 3 att testa:
 - Tillagningsläge med olika effektnivåer.
 - Hållläge med inställda temperaturer.
 - Låsfunktion
 - Timerfunktion
4. Ta bort pannan från kokzonen,

Ingen panoreringsikon visas på displayen.

5. Sätt tillbaka pannan på kokzonen och uppvärmningsprocessen återupptas.

OBS: LED-ringen lyser kontinuerligt igen när energi överförs till pannan.

6. Stäng av apparaten. När enheten är avstängd visas ett o på displayen.

Om apparaten inte fungerar som förväntat trots att du använder induktionskastruller av god kvalitet, se avsnitt 5 Felsökning.

För att testa en kastrulls effektivitet för induktionshällning, se avsnitt 5 Felsökning.

Avsnitt 3

Drift

DRIFTSÄKERHET – FRISKRIVNINGSKLAUSUL

FARA

Arbetsledaren på plats ansvarar för att utbilda operatörer i användning, underhåll och säkerställa att operatörerna är medvetna om de inneboende farorna med att använda denna utrustning.

FARA

Risk för brand/stöt/utrustningsfel. **Alla minimiavstånd måste bibehållas. Blockera inte ventiler eller öppningar.**

Varning

Denna utrustning är endast avsedd för inomhusbruk. Installera eller använd inte denna utrustning utomhus.

Notic

Apparatens tillförlitlighet kan endast garanteras när den används på rätt sätt. Apparaten måste alltid användas inom de gränser och/eller driftsförhållanden som anges i denna manual.

Notic

Undvik att tappa hårda föremål på utrustningen. Skador på värmeytan förkortar utrustningens livslängd eller medför höga servicekostnader.

Notic—Modeller med glasskiva

Använd endast kokkärl som är lämpliga för induction

Använd endast induktionslämpliga kokkärl med rätt storlek och tillverkade av rätt material. Kokkärl som är lämpliga för induction måste vara i gott skick utan ojämna, välvda eller delvis lossnade bottenar.

Att använda olämpliga köksredskap kan göra att apparaten slutar fungera i förtid, ogiltigförklara garantin och medföra höga servicekostnader.

DRIFTSÄKERHET – PERSONLIG SKYDD

Notic

Induktionsapparater är kraftfullare, värmer upp stekpannor snabbare och lagar mat snabbare än konventionella köksredskap. Din induktionsapparat kräver annan användning och skötsel än annan konventionell utrustning.

Använd inte utrustningen utan att ha läst denna manual och förstått alla säkerhetsföreskrifter.

FARA

Om någon del av apparaten är sprucken eller trasig, **stäng av den direkt och koppla omedelbart bort den från strömförsörjningen.**

Koppla endast bort utrustningen från elnätet om det är möjligt och säkert.

Rör inte vid några delar inuti apparaten.

Koppla bort strömmen vid huvudströmbrytaren för all utrustning som ska servas.

Underlåtenhet att koppla bort strömmen vid huvudströmbrytaren kan leda till allvarliga skador eller dödsfall. Vredet kopplar INTE bort inkommande ström.

Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för hjälp.

FARA

Använd inte någon apparat med en skadad eller klämd sladd eller en skadad kontakt. Alla reparationer måste utföras av ett kvalificerat serviceföretag.

FARA

Håll nätsladden BORT från VARMA ytor. SÄNK INTE ner nätsladden eller kontakten i vatten. Låt INTE nätsladden hänga över kanten på ett bord eller en bänk.

FARA

För att undvika funktionsfel på hjärtpacemakern, rådfråga din läkare eller pacemakertillverkaren om effekterna av elektromagnetiska fält på din pacemaker.

FARA

Stå, placera eller luta dig aldrig mot utrustningen! De är inte konstruerade för att bära en vuxens vikt och kan kollapsa eller tippa om de används felaktigt på detta sätt.

,Försiktighet

Kort tillagningstid

Induktionsapparater tillagas snabbare än konventionella tillagningsapparater. Kontrollera tillagningsprocessen ofta för att undvika överhettning och brännskador. Lämna aldrig apparaten utan uppsikt under drift.

,Försiktighet

Metallföremål värms upp mycket snabbt när de placeras på induktionshällen under användning. För att undvika skador,

Placera INTE några föremål som stängda burkar, aluminiumföremål (aluminiumfolie), bestick, smycken eller klockor på apparaten.

Placera INTE några föremål som papper, kartong eller tyg på spisen, eftersom det skapar en brandrisk.

Placera INTE kreditkort, telefonkort, kassetter eller andra föremål som är känsliga för magnetism på apparaten.

ANVÄND INTE apparaten för förvaring.

Placera INTE några pappersprodukter, köksredskap, bestick, plastkärl eller mat på apparaten.

Placera INTE metallföremål som köksredskap, bestick etc. på spishällen inom kokzonerna eftersom de kan bli varma.

,Försiktighet

Aluminiumfolie får inte användas med induktionshäll! Aluminiumfolie kan antändas och orsaka brand!

Notic

Använd inte spisen för matlagning, såsom att skära och hacka.

Varning

Risk för brännskador från höga temperaturer. Du kan bränna dig om du vidrör någon av delarna under användning. Ytor nära tillagningsområdet, inklusive sidopaneler, kan bli så varma att de kan bränna huden. Var extremt försiktig för att undvika kontakt med heta ytor eller hett fett. Använd personlig skyddsutrustning.

Varning

Var försiktig när du använder apparaten, eftersom ringar, klockor och liknande föremål som användaren bär kan bli varma i närheten av hällen.

Varning

Under drift kan golvet runt enheten bli halt. Använd lämpliga skor och rengör golvet vid behov.

Matlagning med induktionsbänkskivor

Varning

Lämna aldrig en tom kastrull på spisen

Induktionsapparater värmer upp tomma kastruller mycket snabbt. Använd aldrig apparaten med en tom kastrull. Förvärm inte en kastrull. Håll alltid matvaror, vatten eller olja i kastrullen innan du slår på apparaten. Underlåtenhet att göra det kommer att leda till irreparabla skador.

Notic

Skydd mot torrgrillning

Kokzoner övervakas av temperatursensorer. Sensorerna kan upptäcka överhettning vid botten av en kokpanna.

När en överhettad kastrull (överhettad olja, tom kastrull) detekteras, slutar apparaten omedelbart att överföra energi till kastrullen. Du måste stänga av apparaten och låta den svalna innan du startar den igen.

,Försiktighet

Rör inte vid överhettad apparat

För att undvika brännskador, rör inte vid apparaten när en stekpanna är överhettad och vidta alla nödvändiga försiktighetsåtgärder när du tar ut den överhettade stekpannan.

Varning

Ånga kan orsaka allvarliga brännskador. Använd alltid någon form av skyddande skyddsfilm över händer och armar när du tar bort lock eller kastruller från apparaten. Lyft locket eller kastrullen på ett sätt som leder utströmmande ånga bort från ansiktet och kroppen.

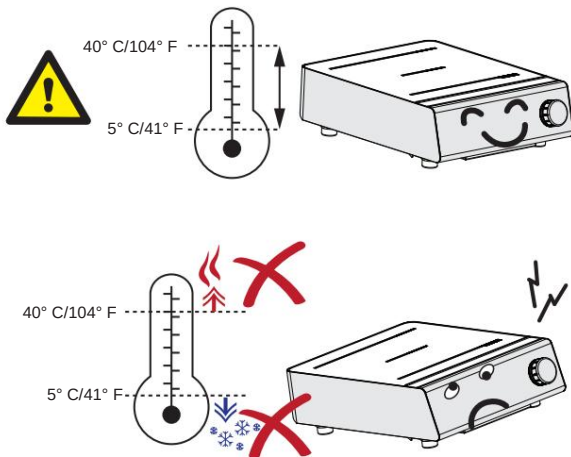
Varning

Lämna aldrig någon stekpanna utan uppsikt under tillagningsprocessen.

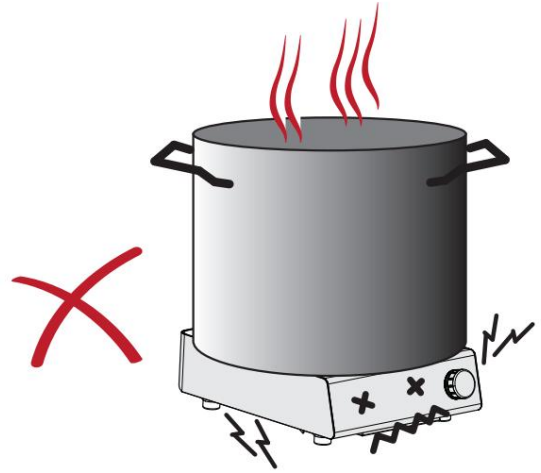
Viktiga regler – drift och underhåll

Följ dessa enkla regler för att säkerställa tillförlitlig och repeterbar prestanda för din induktionsutrustning:

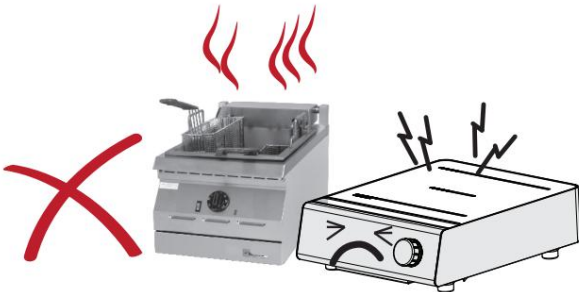
- 1** Håll kökstemperaturen under 40 °C [104 °F].



- 4** Använd endast kastruller som passar glaset.
Använd inte för stora kastruller.



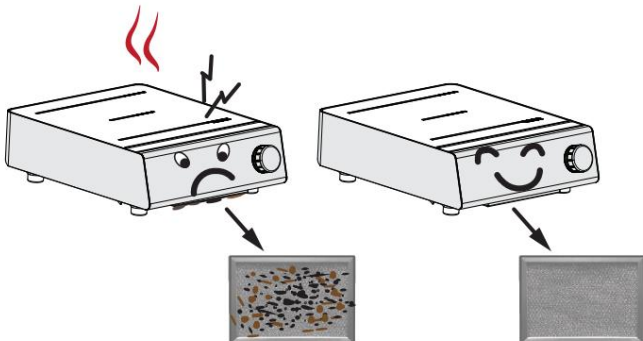
- 2** Placera aldrig din induktionsutrustning bredvid någon utrustning som genererar fett eller värme.



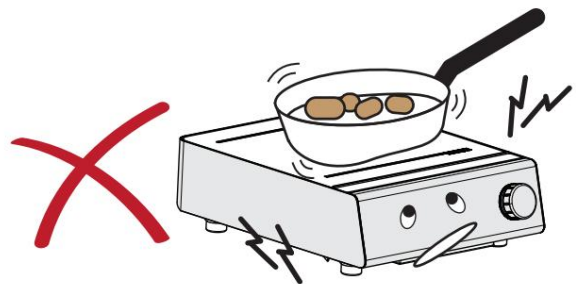
- 5** Förvärm aldrig pannan. Placera pannan på kokzonen endast när du är redo att laga mat.



- 3** Rengör insugningsfiltret minst en gång i veckan eller så ofta som behövs.



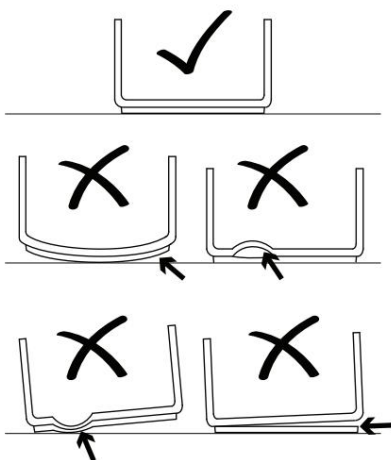
- 6** Använd inte buckliga stekpannor eftersom det kommer att skada elektroniken.



Lämplig induktionskokare

SKICK

- Stekpannor med lagerseparation (utåtriktade och inåtriktade bubblor), välvda eller delvis lossnade bottnar måste bytas ut.
- När dessa pannor används kan sensorerna under glasskivan inte mäta temperaturen korrekt. Dessa pannor kommer att överhetta sensorerna och så småningom skada sensorerna och generatoren. (Nedan visas exempel på bra och dåliga pannor i tvärsnitt.)



RUNDBOTTADE WOKPANNOR

- För modeller med Ceran® glaswok:

Notic-Wok-utrustning

Använd wokpannor med korrekt kontur

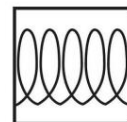
Wokpannorna som används måste ha korrekt kontur i förhållande till Ceran®-glasskålen. För att minska risken för förtida fel, såsom överhettnings, bör wokpannorna inte vidröra glaset utan bara vila på den övre flänsen.

För att garantera rätt kontur erbjuder vi ett urval av wokpannor för induktion. Vänligen kontakta din utrustningsleverantör för mer information.



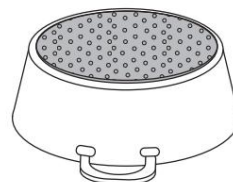
MATERIAL

- **ANVÄND** köksredskap gjorda av **ledande och magnetiska** material. Om stekpannans botten attraherar en magnet är pannan lämplig för induktion. Leta efter köksredskap som är märkta **som lämpliga för induktion** eller med en symbol för induktionskompatibel matlagning.

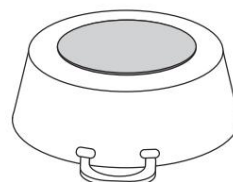


- **ANVÄND INTE** köksredskap av aluminium, koppar, glas eller keramik.
- **OBS!** Stålsatser på undersidan:

Kokkärlets botten med aluminiummytor minskar den magnetiska ytan vid induktionsmatlagning. Apparaten kan ge mindre energi till kokkärl eller ha svårt att upptäcka kastrullen.



- **OBS!** Icke-magnetiska kokkärl med liten magnetisk botten: Den exponerade icke-magnetiska metallen på botten kan påverka induktionsfältet och följaktligen kan mindre energi tillföras kokkärl.

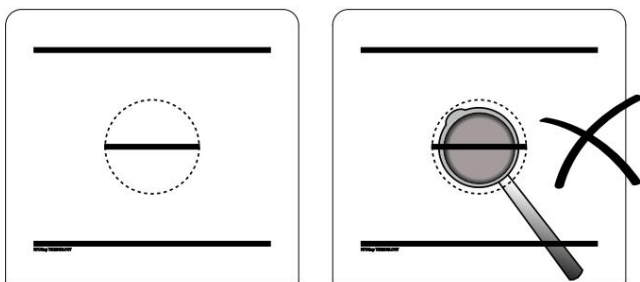


KOKPROV

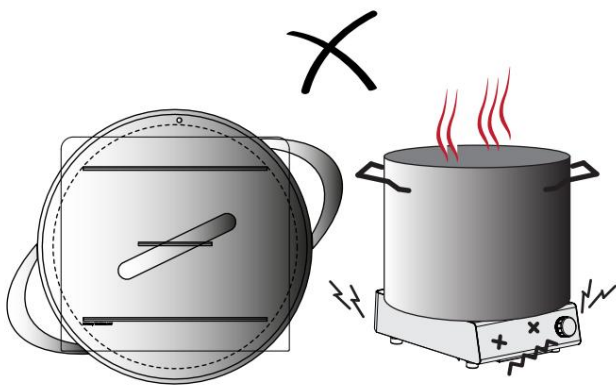
För att testa en kastrulls effektivitet för induktionshållning, utför ett koktest. Se instruktionerna i avsnitt 5 Felsökning.

PANNANS STORLEK

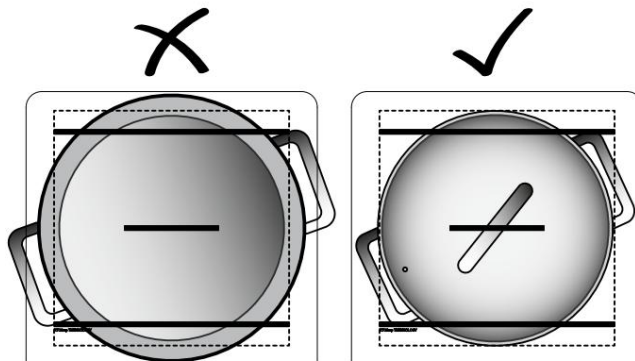
- **MINIMISTORLEK:** Kokpannans botten måste ha en minsta diameter på 12 cm [5 tum] (nedan, streckade linjer). Annars kommer pannan inte att värmas upp. Detta är en säkerhetsfunktion som gör att enheten inte upptäcker och värmer upp små metallföremål, såsom smycken. OBS: För personlig säkerhet, placera aldrig några små metallföremål på en kokzon.



- **ANVÄND INTE EN FÖR STOR STEKPANNA!** Stekpannans botten måste passa glaset. När en varm, för stor stekpanna täcker silikonförseglingen undertill kan värmen från stekpannan torka ut silikonet med tiden. När silikonförseglingen torkar ut och går sönder kan vätska tränga in i apparaten och skada elektroniken.



- **PANNAN MÅSTE PASSA TILL GLASET!** Den bästa pannan att använda är den med en botten som passar spolen (nedan, streckade linjer).

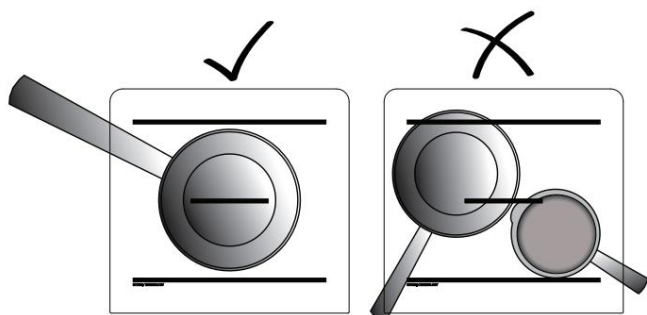


Placera en kastrull på en kokzon

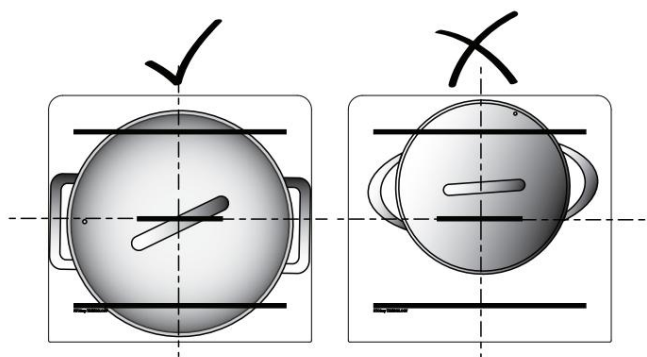
Varje kokzon i våra apparater är utrustad med de senaste RTCS®- eller RTCSmp®-sensorerna. Dessa sensorer övervakar temperatur och kokkärl kontinuerligt i realtid.

För att få optimala resultat från sensorerna måste du **alltid placera pannan i mitten av kokzonen**. Annars värms pannans botten ojämnt upp och maten inuti pannan kan brännas vid.

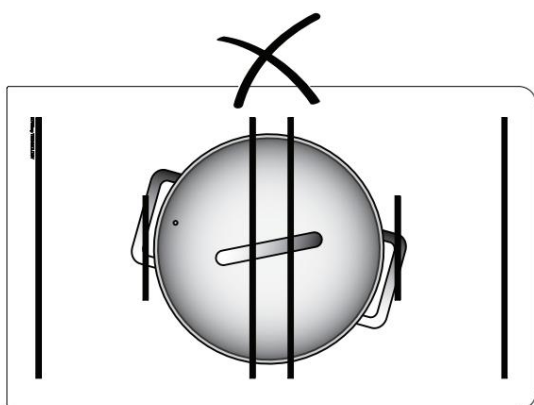
-
- PLACERA MAXIMALT EN STEKPANNA PER TILLAGNING ZON.



- PLACERA ALLTID STEKPANNAN I MITTEN AV EN KOKSZON.



- PANNAN FÅR INTE TÄCKA MER ÄN EN KOKZON PÅ EN DUBBEL/FYRHÖG KOKPLATTA ELLER PÅ TVÅ ENKELSPISAR.



Snabbfrysens
frysningstid
funktion

temperatur.

alternativ.

alternativ.

alternativ.

alternativ.

alternativ.

alternativ.

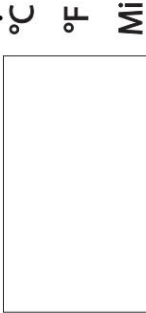
temperatur.

alternativ.

alternativ.

alternativ.

Fel:
överhettad



°C °F Min



LOCK



LOCK



LOCK



LOCK



LOCK



LOCK

temperatur.

alternativ.

alternativ.

temperatur.

alternativ.

alternativ.

Staten
PA

alternativ.

alternativ.

alternativ.

alternativ.

alternativ.

alternativ.

alternativ.

alternativ.

Kontrollknapp

alternativ.

alternativ.

alternativ.

alternativ.

alternativ.

alternativ.

alternativ.

alternativ.

temperatur.

alternativ.

alternativ.

alternativ.

alternativ.

alternativ.

alternativ.

alternativ.

alternativ.

temperatur.

alternativ.

alternativ.

alternativ.

alternativ.

alternativ.

alternativ.

alternativ.

alternativ.

Kontrollera

SLÅ PÅ ENHETEN

Klicka på vredet och vrid för att välja effektnivå.

LED-RING

- LED-ringen blinkar om operatörsinmatning behövs-red.
- LED-ringen lyser konstant under tillagning eller hållning.

VÄXLA MELLAN TILLAGNING OCH HÅLLNINGSLÄGEN

Vänteläge är inte tillgängligt för INSTINCT Wok.

1. Klicka en gång på knappen under drift. Lysdioden tänds blinkar.
2. Medan du tittar på displayen, vrid vredet medurs eller moturs för att aktivera effektläge eller hållläge.
3. Klicka på knappen igen för att bekräfta valet.

INSTÄLLNING AV EFFEKTNIVÅ (1 TILL 12) OCH LÅS/UPPLÅS

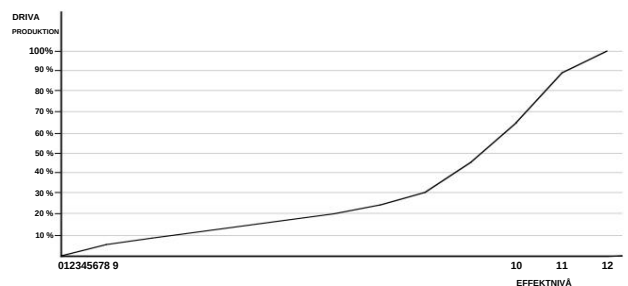
1. I effektläge, vrid vredet medurs för att välja effektnivå:
 - Effektnivå (1) = lägsta effekt
 - Effektnivå (12) = högsta effekt
2. För att låsa strömmen på inställd nivå, tryck på knappen tills ordet "LOCK" tänds på displayen. Detta tar 2 sekunder.
3. För att låsa upp, tryck ner knappen igen tills ordet "LOCK" släcks på displayen. Detta tar 2 sekunder.

Inställningar för effektnivå

Effektdiagrammen (nedan) visar att skillnaden i uteffekt mellan två högre effektnivåer är mycket större än mellan två lägre effektnivåer.

Detta förhållande mellan effektnivå och utgång ger dig en fin kontroll av simmerhastigheten i det låga effektområdet och ett omedelbart svar i det höga effektområdet.

EFFEKTDIAGRAM 1: EFFEKTNIVÅ 0 TILL 12



Inställningarna från (1) till (9) omfattar de nedre 50 % av den totala uteffekten; inställningarna från (10) till (12) täcker uteffektsområdet 50 % till 100 %.

VÄLJA HÅLLTEMPERATUR OCH LÅS/UPPLÅS

1. I Hold-läge, vrid vredet tills önskad temperatur visas på displayen.
2. Låt vredet vara intryckt i cirka 5 sekunder, displayen visar den faktiska temperaturen.
3. För att låsa temperaturen på inställd nivå, tryck på knappen tills ordet "LOCK" tänds på displayen. Detta tar 2 sekunder.
4. För att låsa upp, tryck ner knappen igen tills ordet "LOCK" släcks på displayen. Detta tar 2 sekunder.

STÄLLA IN TIMERN

Timerfunktionen kan ställas in för både tillagnings- och hållningsläge.

1. När du har ställt in effektnivå eller temperatur, dubbelklicka på vredet för att växla till timerläge.
2. Vrid på vredet för att ställa in timern från minst 1 minut till maximalt 240 minuter. LED-ringen blinkar.
3. Klicka på knappen 1 gång för att bekräfta och starta nedräkningen.
4. Observera att när Hold-läge med timer används, visar displayen växelvis den faktiska temperaturen och nedräkningen.
5. När den inställda tiden har gått ut avger apparaten en pipsignal och enheten stängs av automatiskt om operatören inte vidtar någon åtgärd.

AVSTÄNGNING

I tillagnings- eller hållläge, vrid vredet för att gå till lägsta effektnivå eller lägsta temperatur.

När LED-ringen blinkar, vrid lätt på vredet för att stänga av apparaten.

När enheten är avstängd visas ett o i displayen.



Ytterligare inställningar

Ytterligare inställningar finns tillgängliga för att minska effektnivån och för att ställa in displayen på °C eller °F.

För att aktivera de ytterligare inställningarna:

1. Tryck ner knappen medan du ansluter enheten till ett eluttag.

2. Vrid sedan på ratten för att välja inställning P1 eller P2:

- P1 = Minska nominell maxeffekt från 100 % till 25 %
- P2 = Ändra temperaturen från °C till °F (funktionen är inte tillgänglig på Wok-modeller)
- P3 = Visar det faktiska firmwarenumret.
- P4 = Aktivera/avaktivera summer (timerfunktion)

3. Klicka på knappen 1 gång (1x) för att bekräfta valet.

4. I P1, vrid ratten för att välja effekt.

I P2, vrid ratten för att välja °C eller °F.

I P4, vrid ratten för att välja "på" eller "av"

5. Klicka på knappen 1 gång (1x) för att bekräfta valet.

6. För att lämna specialinställningsfunktionen, fortsätt att trycka ner vredet tills normalt tillagnings- eller hållläge visas på displayen.

Automatisk stekpanna-detektering, ingen stekpanna Nej Värme

När en temperatur eller en effektnivå har valts, tillför apparaten endast energi när en kastrull placeras i kokzonen.

När du tar bort pannan från kokzonen avbryts effekten omedelbart. Effekten återupptas när pannan placeras tillbaka på kokzonen.

Notic

Stäng av hällen med hjälp av kontrollen. Förlita dig inte på stekpanna-detekteringen som PÅ/AV-kontroll.

Notic

Systemet upptäcker inte en kastrull med en bottendiameter mindre än 12 cm eller 5 tum.

När apparaten är i viloläge

När induktionsspisen inte används, stäng alltid av den.

Notic

Stäng av apparaten om du tar bort kokkärlet ett tag. Detta förhindrar att uppvärmningsprocessen startar automatiskt och oavsiktligt när en kastrull placeras tillbaka på värmeytan. Om någon behöver använda induktionsapparaten måste denne slå PÅ apparaten medvetet.

Avveckling

Procedur om enheten inte behövs under en längre tid.

1. Stäng av apparaten med vredet.
(Se avsnitt 3 Avstängning)
2. Koppla bort apparaten från elnätet.

FARA

Om kontakten inte är säkert åtkomlig måste apparaten stängas av med huvudströmbrytaren.

Avsnitt 4

Underhåll

UNDERHÅLLSSÄKERHET – FRISKRIVNINGSKLAUSUL

FARA

Det är utrustningsägarens ansvar att utföra en riskbedömning av personlig skyddsutrustning för att säkerställa tillräckligt skydd under underhållsprocedurer.

Varning

Ett gott underhåll av apparaten kräver regelbunden rengöring, skötsel och service. Platschef och operatör måste säkerställa att alla komponenter som är relevanta för säkerheten alltid är i perfekt fungerande skick.

OBS: Rengöringsverktyg och förnödenheter tillhandahålls inte.

FARLIG ELEKTRISK SPÄNNING

FARA

Öppna inte apparaten. Underhålls- och servicearbete utöver rengöring enligt beskrivningen i denna manual måste utföras av behörig servicepersonal.

FARA

Om någon del av apparaten är sprucken eller trasig, **stäng av den direkt och koppla omedelbart bort den från strömförsörjningen.** Koppla endast bort utrustningen från elnätet om det är möjligt och säkert. Rör inte vid några delar inuti apparaten. Koppla bort strömmen vid huvudströmbrytaren för all utrustning som ska servas. Underlåtenhet att koppla bort strömmen vid huvudströmbrytaren kan leda till allvarliga skador eller dödsfall. Vredet kopplar INTE bort inkommande ström. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för hjälp.

UNDERHÅLLSSÄKERHET – RENGÖRING

Varning

Använd aldrig högtrycksvattenstråle för rengöring och spola inte ner eller översvämma utrustningens insida eller utsida med vatten. Se till att ingen vätska kan komma in i utrustningen.

Varning

Låt uppvärmd utrustning/glasyta svalna innan du försöker rengöra, serva eller flytta den.

Varning

Vid rengöring av utsidan bör man vara försiktig så att man undviker strömbrytaren och elkablarna framtill. Håll vatten och rengöringsmedel borta från dessa delar.

,Försiktighet

Använd inte frätande rengöringsmedel på någon del av utrustningen. Använd milda, icke-slipande tvålar eller rengöringsmedel, applicera med en svamp eller mjuk trasa.

,Försiktighet

Se till att ta bort alla rester av rengöringsmedel från spishällen. Använd en ren, fuktig trasa för att torka av sådana ytor.

,Försiktighet

Användning av kommersiella rengöringsvätskor eller kemikalier: Läs bruksanvisningen och försiktighetsåtgärderna före användning. Var uppmärksam på rengöringsmedlets koncentration och hur länge det ska sitta kvar på ytor som kommer i kontakt med livsmedel eller utrustning. es.

Notic

Inspektera och rengör friskluftsintagsfiltret

Vi rekommenderar starkt att man använder luftintagsfilter i alla installationer för att skydda utrustningen från fettpartiklar. Ett smutsigt, blockerat luftintagsfilter blockerar luftventilen och kan orsaka skador på de elektroniska komponenterna. Inspektera, rengör eller byt ut luftintagsfiltren minst en gång i veckan eller så ofta som behövs.

nödvändig.

Varning

Inspektera silikontätningen

När silikonförseglingen är bruten kan vatteninträngning orsaka att apparaten slutar fungera, och eventuella fel kan orsaka personskador.

PERSONLIGT SKYDD

FARA

Alla apparater (gas, el, vatten och ånga) måste vara AVSTÄNGDA till all utrustning och spärrade ur drift enligt nationella/regionala, samt företagets godkända praxis under installation, underhåll och service. Låt alltid apparaten svalna.

FARA

Använd lämplig säkerhetsutrustning vid installation, underhåll och service.

FARA

Stå, sitt eller luta dig aldrig mot utrustningen! De är inte konstruerade för att bära en vuxens vikt och kan kollapsa eller tippa om de används felaktigt på detta sätt.

FARA

För att undvika funktionsfel på hjärtpacemakern, rådfråga din läkare eller pacemakertillverkaren om effekterna av elektromagnetiska fält på din pacemaker.

FARA

Byt omedelbart ut defekta strömkablar av en auktoriserad serviceverkstad.

Varning

Märkning och varningsetiketter som är monterade direkt på utrustningen måste alltid beaktas och hållas i fullt läsbart skick.

Varning

Risk för brännskador från höga temperaturer. Du kan bränna dig om du vidrör någon av delarna under användning. Ytor nära tillagningsområdet, inklusive sidopaneler, kan bli så varma att de kan bränna huden. Var extremt försiktig för att undvika kontakt med heta ytor eller hett fett. Använd personlig skyddsutrustning.

,Försiktighet

Var försiktig vid hantering av metallkanter på all utrustning.

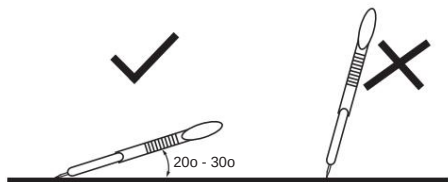
Daglig rengöring och underhåll

GLASRENGÖRING



OBS: Rengöringen av Ceran®-glas är identisk med rengöring av andra liknande glasytor. Du kan använda vanliga glasrengöringsprodukter som finns i en järnaffär.

Du kan använda en rakbladsskrapa eller en icke-repande svamp för att ta bort tuffa rester. När du skrapar, placera rakbladsskrapan i en vinkel på cirka 20° till 30° från glaset. Torka sedan rent glaset med ett rengöringsmedel.



ROSTFRITT STÅL

1. Rengör ytan av rostfritt stål med en mjuk trasa med ett mildt rengöringsmedel och/eller ett livsmedelssäkert flytande rengöringsmedel avsett för rengöring av rostfritt stål.
2. Torka torrt med en mjuk, ren trasa.

VISUELL INSPEKTION AV SILIKONTÄTNING

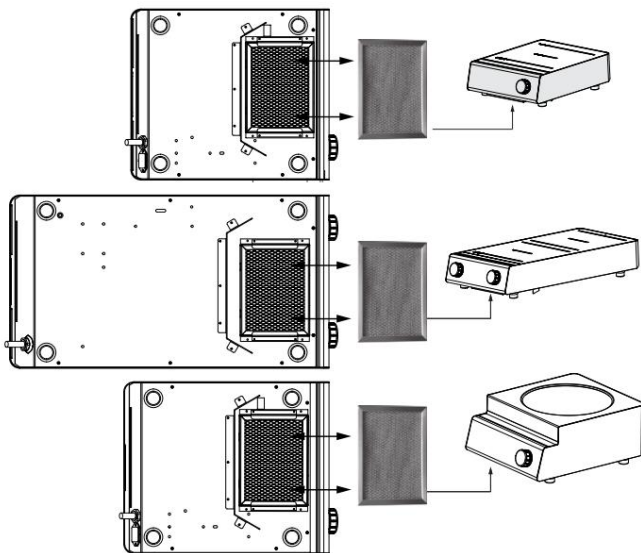
Kontrollera silikontätningen runt glaskanten. Ring omedelbart efter service om du märker:

- Sprickor i silikontätningen.
- Silikontätningen lossnar från glaset/
höljet eller rör sig när du trycker ner tätningen.

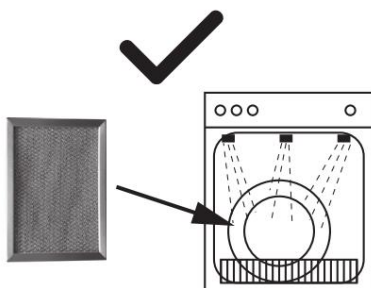
Veckovis rengöring och underhåll

LUFTINSUGSFILTER

1. Luftintagsfiltret sitter på apparatens undersida. För att ta bort det, skjut ut filtret ur hållaren.

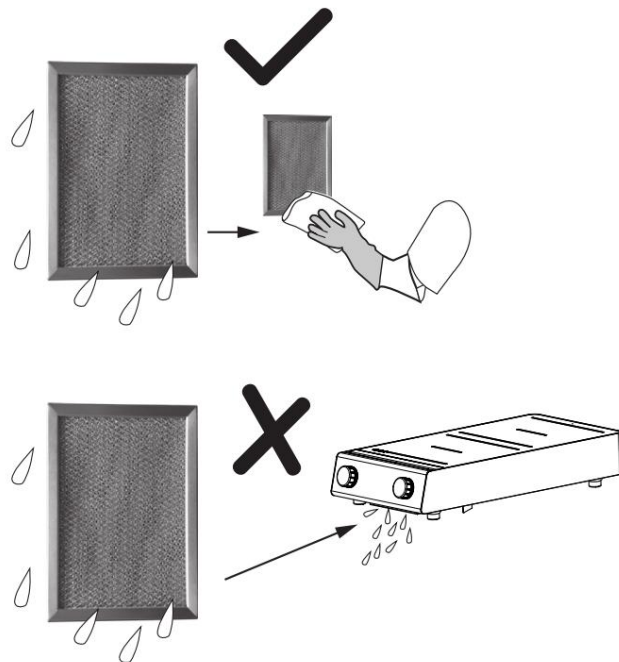


2. Filtret tål maskindisk.



3. MÅSTE TORKA filtret innan det sätts tillbaka i hållaren.

Vid otillräcklig rengöring av enheten upphör garantin att gälla.



Årligt underhåll

Bästa praxis: Låt en auktoriserad tekniker undersöka induktionsspisen en gång om året.

Allmänna underhållstips:

- Kontrollera alla induktionskorkkärn för att säkerställa att de är i gott skick.
- Låt en auktoriserad tekniker inspektera och säkerställa att:
 - Alla ventilationsfläktar fungerar korrekt. • Inget fett har samlats runt utrustningen och luftfiltret.

Avsnitt 5

Felsökning

FARLIG ELEKTRISK SPÄNNING

FARA

Om någon del av apparaten är sprucken eller trasig, **stäng av den direkt och koppla omedelbart bort den från strömförsörjningen**. Koppla endast bort utrustningen från elnätet om det är möjligt och säkert.

Rör inte vid några delar inuti apparaten.

Koppla bort strömmen vid huvudströmbrytaren för all utrustning som ska servas.

Underlåtenhet att koppla bort strömmen vid huvudströmbrytaren kan leda till allvarliga skador eller dödsfall. Strömbrytaren kopplar INTE bort all inkommande ström.

Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för hjälp.

FARA

Öppna inte apparaten. Underhålls- och servicearbete utöver rengöring enligt beskrivningen i denna manual måste utföras av behörig servicepersonal.

Varning

Märkning och varningsetiketter som är monterade direkt på utrustningen måste alltid beaktas och hållas i fullt läsbart skick.

stekpannor.

- Hög omgivningstemperatur.
- Otillräcklig ventilation vilket gör att varm luft kan komma in igen genom luftintagsspringorna.
- Smutsigt luftintagsfilter.
- En tom kastrull lämnas kvar på spisen när apparaten är PÅ.

Symtom

- När ett fel uppstår kan apparaten vara i ett av följande tillstånd:
 - Apparaten stängs av omedelbart.
 - Apparaten fortsätter att arbeta i ett effektreduceringsläge.
 - Apparaten fortsätter att fungera normalt.

- OBS!

Kylfläkten startar när omgivningstemperaturen i kontrollområdet överstiger 55 °C [130 °F].

Vid kylflänstemperaturer högre än 70°C [160°F] minskar styrenheten automatiskt effekten för att hålla apparaten i normala driftsförhållanden.

OBS: Om ett problem uppstår under användning av din induktionsspis, följ felsökningstabellerna innan du kontakter service. Rutinmässiga justeringar och underhållsprocedurer täcks inte av garantin.

Vanliga problem

Ett eller flera av följande tillstånd kan påverka funktionen eller orsaka att induktionsutrustningen slutar fungera:

- Användning av olämpliga köksredskap, såsom icke-induktionskastruller, överdimensionerade kastruller eller skadade

Kokprov

För att testa kvaliteten på en kastrull för induktionshällning, utför ett koktest.

Detta test är inte tillämpligt på stekhällar och bräseringspannor. Värm ALDRIG någon stekpanna på en stekplatta eller i en bräseringspanna.

(Testa för 3,5 kW eller 5,0 kW induktionsspole)

Utför ett koktest för att kontrollera prestandan hos en kastrull för induktionshällning.

- Tillsätt en liter kallt vatten i kastrullen (optimalt vid användning av kastruller med en bottendiameter på 24 cm) och koka upp. Jämför den totala koktiden med riktlinjen nedan:

- 3,5 kW spole, cirka 140 sekunder
- 5,0 kW spole, cirka 85 sekunder

Om koktiden överstiger ovanstående riktlinje är pannan inte lämplig för att uppnå optimal effektivitet. Kontakta din leverantör för att köpa lämpliga induktionskastruller.

Om induktionsspisen inte fungerar som förväntat trots att du använder induktionskastruller av god kvalitet, se felsökningstabellerna.

Undvikande av faror vid olyckor eller funktionsfel

För att undvika risker vid fel eller olycka i samband med enheten, fortsätt enligt följande.

1. Koppla bort strömförsörjningen från den säkring som är avsedd för enheten.
2. Dra ur nätsladden till den berörda enheten för att förhindra att den slås på igen.

FARA
Om kontakten inte är säkert åtkomlig måste apparaten stängas av med huvudströmbrytaren.

Felsökning utan felkod

Avsnitt 5

Symptom	Möjlig orsak	Åtgärd
Pannan värms inte upp på glasplattan. Den digitala displayen är AV (mörk).	Ingen strömförsörjning.	Kontrollera strömförsörjningen (t.ex. att strömkabeln är ansluten till vägguttaget). Kontrollera kökets huvudsäkringsbox.
	Enheten är avstängd.	Vrid kontrollknappen till läge ON.
	Defekt enhet.	Koppla endast bort apparaten från strömförsörjningen om det är möjligt och säkert . Kontakta en auktoriserad serviceverkstad. (1)
Pannan värms inte upp och pannans symbol lyser inte. (Gäller inte grillplattor eller stekpannor.)	Pannan är för liten.	Använd en lämplig panna med en botten diameter större än 12 cm [5 tum].
	Pannan är inte placerad i mitten av spishällen; pannan detekteras inte av sensorn. (2)	Flytta pannan till mitten av hällen.
	Olämplig kastrull.	Välj endast induktionskompatibla kokkärl.
	Defekt enhet.	Koppla endast bort apparaten från strömförsörjningen om det är möjligt och säkert. . Kontakta en auktoriserad serviceverkstad. (1)
Dålig uppvärmning, LED-ringen lyser	Luftkylningssystemet är blockerat.	Kontrollera att luftventilerna inte är igensatta. Se till att friskluftsfiltren är rent.
	Olämplig panna. (Gäller inte stekplattor eller stekpannor.)	Välj olika induktionskompatibla kokkärl för induktionsmatlagning. Jämför sedan resultaten.
	Omgivningstemperaturen är för hög. Kylsystemet kan inte hålla apparaten i normalt driftläge.	Kontrollera att ingen varm luft sugas in av fläkten. Sänk omgivningstemperaturen. Inloppsluftens temperatur måste vara lägre än 40 °C [104 °F].
	En fas saknas (för utrustning med endast trefasförsörjning).	Kontrollera inkommande strömförsörjning (till exempel att strömkabeln är ansluten till vägguttaget). Kontrollera kökets huvudsäkringsbox.
	Reducerad effekt justering.	Kontrollera tilläggsinställningen "P1".
Apparaten reagerar inte på	Defekt enhet.	Koppla bort apparaten från strömförsörjningen endast om det är möjligt och säkert. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad. (1)
	Defekt kontrollvred.	Koppla bort apparaten från strömförsörjningen endast om det är

Symptom	Möjlig orsak	Åtgärd
Symbolen för överhettad enhet är PÅ, fläkten fungerar inte	Defekt fläkt eller fläktkontroll.	Koppla endast bort apparaten från strömförsörjningen om det är möjligt och säkert. . Kontakta en auktoriserad serviceverkstad. (1)
Symbolen för överhettad enhet är PÅ	Överhettad induktionsspole; kokytan är för varm. Överhettad kastrull. Kastrullen är tom.	Stäng av apparaten. Ta bort pannan på ett säkert sätt. Vänta tills apparaten har svalnat innan du slår på den igen.
Små metallföremål (t.ex. skedar) värms upp i kokzonen.	Pannavkänningsfunktionen är defekt.	Koppla bort apparaten från strömförsörjningen endast om det är möjligt och säkert. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad. (1)

- (1) **FARA** Om kontakten inte är lättillgänglig måste enheten stängas av vid huvudströmbrytaren.
- (2) Apparaten stängs av omedelbart.

Felsökning – Felkod

Felkod (Display)	Problem	Åtgärd
	Normal drift.	Normal drift.
E01	Olämplig induktionskockkärl. Fel på interna ledningar/spoleanslutning (2)	Kontrollera pannans material. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
E02	Olämplig induktionskockkärl. Överström i spolen. (2)	Kontrollera pannans material. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
E03 + 	Luftkylningssystemet är blockerat. Fläktfel. Kylfläns överhettad. (2)	Låt apparaten svalna. Kontrollera att luftventilerna inte är blockerade. Kontrollera och rengör luftfiltret. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
	Överhettad kokzon. Överhettad kastrull upptäckt. Sensorfel.	Låt apparaten och/eller pannan svalna. Kontrollera pannans material.
E41, E42, E43, E44, E45, E46	Överhettad eller defekt sensor. (2) OBS: Fel E41 till E46, stekplattor och stekpannor kan fortsätta att fungera.	Kontrollera att luftventilerna inte är blockerade. Kontrollera och rengör luftfiltret. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
E06, E30 + 	Omgivningstemperaturen är för hög (kylsystemet kan inte hålla induktionsapparaten i normalt driftläge). Intern komponent överhettad. (2)	Låt apparaten svalna. Kontrollera att luftventilerna inte är igensatta. Kontrollera och rengör luftfiltret. Kontrollera att ingen varm luft sugas in av fläkten. Sänk omgivningstemperaturen. Inloppsluftens temperatur måste vara lägre än 40 °C [104 °F]. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
E29	Fel på generatorns komponenter. (2)	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
E47	Varning från överhettad panna/tomkokingssensor eller fel på spoleanslutning. (2)	Låt utrustningen/pannan svalna. Kontrollera pannans material. Kontrollera maten i pannan eller den tomma pannan.
E21 + 	Sensorfel från kylfläns. Omgivningstemperaturen ligger utanför normalt driftsområde. (2)	Kontrollera att luftventilerna inte är blockerade. Kontrollera luftfiltret. Sänk omgivningstemperaturen. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

E24 + 	Sensorfel från CPU. Kortet är överhettat. Omgivningstemperaturen ligger utanför det normala driftsområdet. (2)	Kontrollera att luftventilerna inte är blockerade. Kontrollera luftfiltret. Sänk omgivningstemperaturen. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
--	--	--

- FARA** Om kontakten inte är säkert tillgänglig måste enheten stängas av vid huvudströmbrytaren.
- (1)
 - (2) Apparaten stängs av omedelbart.

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 3913

metos.finland@metos.fi

www.metos.fi

metos
kitchen intelligence®