

IM7110 FLOW-IN PRO

Bruksanvisning



IM7110 FLOW-IN PRO
Läs denna bruksanvisning noggrant före installation/användning.

Jilmas Group Nordic ApS Eli Christensens Vej 90, 7430 Ikast Denmark

Telephone: +45 70104014

Fax: +45 70131389

E-mail: info@silverlineitvaror.se

Internet: www.silverlineitvaror.se

1, en_US

Innehållsförteckning

1	FÖRORD	4
2	VARNINGAR OCH SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	5
3	TEKNISK INFORMATION	8
4	TEKNISK RITNING	9
5	PRODUKTÖVERSIKT	10
6	Kontrollpanel	11
	6.1 Symboler	12
	6.2 Displayer	13
	6.3 Typ av fläkt	13
7	Byte av kolfilter	15
8	Rengöring och underhåll	17
	8.1 Rengöring av fettfilter och vätskebehållare	17
9	Om matlagning på induktionshäll	20
	9.1 Kokkärl	20
10	Paketets innehåll	24
11	Montering/installation av produkten	25
12	Montering	28
13	Kopplingsschema	33
14	ANVÄNDNING AV SPISHÄLLEN	34
	14.1 Kontrollpanel	34
	14.1.1 Automatisk ventilation	35
	14.1.2 Timer	35
	14.1.3 Fettfilter	37
	14.1.4 Kolfilter	37
	14.1.5 Starta nedräkningen av kolfiltret	37
	14.1.6 Stoppa nedräkningen av kolfiltret	37
	14.1.7 Fettfilter och kolfilter	38
	14.2 Spishällens kontrollpanel	38
	14.2.1 3 temperaturlägen	39
	14.2.2 Barnlås	39
	14.2.3 Val av power boost	40
	14.2.4 Bryggfunktion	40
	14.2.5 Timer	41
15	Effektnivåer	43
16	Tillagningstider	44
17	Tillbehör och reservdelar	45
	17.1 Tillbehör	45
18	FEL OCH FELSÖKNING	50

1 FÖRORD

Denna bruksanvisning innehåller all nödvändig information för en säker montering och säker användning.

- Läs hela bruksanvisningen och säkerhetsinformationen innan du använder enheten.
- Spara bruksanvisningen.
- Om du ger vidare enheten till andra, se till att du också ger denna bruksanvisning och säkerhetsinformation.
- Att bortse från denna bruksanvisning kan leda till allvarliga skador och defekter på enheten.
- Silverline kommer ej att vara ansvarig för de ev fel som uppstår då hänsyn ej tas till denna bruksanvisning.

Figurerna i denna riktlinje syftar till att visuellt beskriva handhavandet. I dessa figurer illustreras endast en modell. Instruktionerna och figurerna gäller även andra modeller.

1 VARNINGAR OCH SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Följ de föreskrifter och lagar som utfärdats av myndigheter angående frånluftsutsläpp (detta gäller inte för användning utan utsug (recirkulation)). Lämna inte varm olja på spisen.

Kokkärl med het olja kan självantända och ta fyr. Olja kan antändas under stekning etc. Var försiktig med gardiner och mattor. Se till att rengöra och byta filter i tid. Filter som inte rengörs eller byts ut i tid utgör en brandrisk på grund av ackumulerat fett i dem. Använd endast originalfettfilter i aluminium i fläkten. Använd inte produkten utan ett fettfilter. Ta inte bort filter medan produkten används. Vid brand, koppla bort fläkten och spishällen (koppla bort produkten eller stäng av huvudströmbrytaren). Produkten kan utgöra en brandrisk om den inte rengörs regelbundet.

Koppla bort enheten innan du utför underhållsarbete. (Koppla bort produkten eller stäng av huvudströmbrytaren). Undertryck i rummet får inte överstiga 4 Pa (4 x 10 bar) medan fläktar och utrustning som drivs på annat sätt än elektricitet används samtidigt.

Om det finns enheter som används med bränsle eller gas, t ex värmeprodukter i det område där produkten används, måste rökgasen från dessa enheter vara helt isolerade, alternativt måste enheten vara lufttät.

Använd en utsugskanal med en maximal diameter för montering på fläktar/motorer. Prestandan försämras och ljudnivån ökar om utsugskanalens diameter är mindre än produktens ingång/utgång. Utsugskanalen ska vara så kort som möjligt, med så få böjar/vinklar som möjligt. Fast utsugskanal rekommenderas, annars använd isolerad aluminiumkanal (isoflexrör).

Barn får inte leka med produkten. Håll emballage borta från barn eftersom det kan vara farligt för dem.

Produktens emballage är återvinningsbart.

Följ instruktionerna på produktförpackningen under transporten.

Om du behöver transportera varan igen:

Behåll emballaget. Bär och leverera produkten i detta. Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller dess serviceavdelning eller annan behörig personal med motsvarande kvalifikationer för att undvika farliga situationer.

Vid brand, koppla bort produkten och täck över lågorna. Använd aldrig vatten för släckning. Åtkomliga delar kan vara heta när spisen är påslagen. Utsugskanalen får ej anslutas till en skorsten som leder ut annan rök.

Var försiktig när du använder fläkten samtidigt med enheter som använder luft och bränsle (t.ex. värmeprodukter, vattenvärmare som drivs med gas, diesel, kol eller trä). Detta beror på att det kan minska förbränningen eftersom fläkten avger luft från rummet. Detta gäller ej för användning av fläkt med kolfilter (recirkulation) Rummet måste ha tillräcklig ventilation när kaminen, fläkten och ev övriga enheter som drivs med gas och andra bränslen används samtidigt (kan ej användas på enheter som recirkulerar luft i rummet). Olika material kräver olika pluggar och skruvar. Använd pluggar och skruvar som passar materialet som fläkten ska monteras i.

VARNINGAR OCH SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

⚠ VARNING!

Risk för förgiftning p g a förbränningsgaser, som resorberas. Om inte nödvändig lufttillförsel garanteras får enheten ej användas samtidigt med enheter som utsöndrar giftiga gaser, så ugnar, brännare, vattenvärmare och liknande som drivs med cirkulerande luftgas, bränsle, trä eller kol.

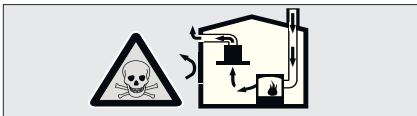


Fig. 1: Risk för förgiftning

Luftcirkulationsapparater (t ex ugnar, brännare, vattenvärmare, som drivs med gas, olja, trä eller kol) tar förbränningsluften och för ut gaserna genom en skorsten eller liknande. En fläkt med hög effekt riskerar att vända denna luftström och därmed dra gaserna genom bostaden och ut genom fläktens kanal. Detta innebär risk för förgiftning för personer som vistas i närheten av denna luftström (Fig. 1)

Ett tillräckligt intag av frisk luft bör därför alltid säkerställas (Fig. 2).

i Observera! Detta gäller inte för användning av en fläkt med kolfilter (recirkulation), eftersom luften inte släpps ut utan recirkuleras.

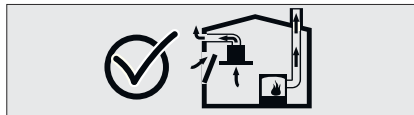


Fig. 2: Korrekt ventilation

⚠ VARNING!

Brandfara!

Om enheten inte rengörs i enlighet med rengörings-instruktioner kan det förorsaka brand då det kan ansamlas fett i fläkten som kan vara lättantändligt.

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt på grund av skadad anslutningskabel. Undvik att klämma eller skada anslutningskabeln under installationen.

⚠ VARNING!

- Det finns risk för skada vid installation på grund av skarpa kanter. Använd för säkerhetsskull arbetshandskar vid montering av fläkten.

Risk för skador:**⚠ VARNING!**

- Vänta tills enheten är kall före rengöring och underhåll. Bryt säkringen eller koppla ifrån enheten från elnätet.
- Det är risk för skador på grund av läckage av fukt till elektroniska delar. Rengör aldrig kontrollpanelen med en rinnande våt trasa utan med en trasa som bara är fuktig.
- Ytor kan skadas till följd av felaktig rengöring. Rengör endast ytor av borstat stål i samma riktning som borstningen. Använd inte rengöringsmedel avsett till stål till kontrollpanelen.
- Ytor kan skadas av vassa eller slipande rengöringsmedel med tillsatt skurpulver eller slipande effekt. Använd aldrig vassa rengöringsmedel som kan skada produkten.
- Bryt säkringen eller koppla ifrån enheten vid strömuttaget vid fel eller skada av produkten. Reparationer bör alltid utföras av auktoriserad eller behörig fackman.

i

Vid fel eller skador på enheten ska du bryta säkringen eller koppla ifrån enheten från strömuttaget och kontakta auktoriserad service. Om strömkabeln är skadad ska den bytas ut av tillverkaren, dennes service avdelning, eller annan med motsvarande behörighet, för att undvika farliga situationer. När ljuskällor i enheten är skadade ska du ta bryta säkringen eller koppla ifrån enheten från elnätet. För att undvika överbelastning av andra ljuskällor i fläkten, byt snarast ut den defekta (vänta till ljuskällan har svalnat).

⚠ OBSERVERA!

När produkten används tillsammans med spisar kan åtkomliga delar bli varma.

⚠ VARNING!

Fläktens utsugskanal får aldrig anslutas till skorsten från kamin eller andra röckanaler som används till att föra ut potentiellt giftiga eller varma luftarter/gaser.

3 TEKNISK INFORMATION

Flow-in Pro - produktfunktioner	
Spänning	220-240 V(~) 50/60 Hz - 380-415 V(~) 2N(~) 50/60 Hz
Frekvens	50/60 Hz
Max strömförbrukning	7360 W
Säkringar	16 A / 25 A
Produktmått (bredd/djup/höjd)	780x520x210
SPISHÄLL	
Effektnivåer	1-9 P
Främre kokzon storlek	190mm
Främre kokzon effekt	2000 W / 2800 W
Bakre kokzon storlek	190mm
Bakre kokzon effekt	1500 W / 2000 W
Spishäll energieffektivitet_EN 60350-2	
1 kokzon energikonsumtion	172.25 (Wh/kg)
2 kokzon energikonsumtion	175.79 (Wh/kg)
3 kokzon energikonsumtion	174.01 (Wh/kg)
4 kokzon energikonsumtion	173.61 (Wh/kg)
Energieffektivitetsvärde	173.92 (Wh/kg)
Fettfilter	
Varaktighet	60 timmar
Livslängd	2 år

4 TEKNISK RITNING

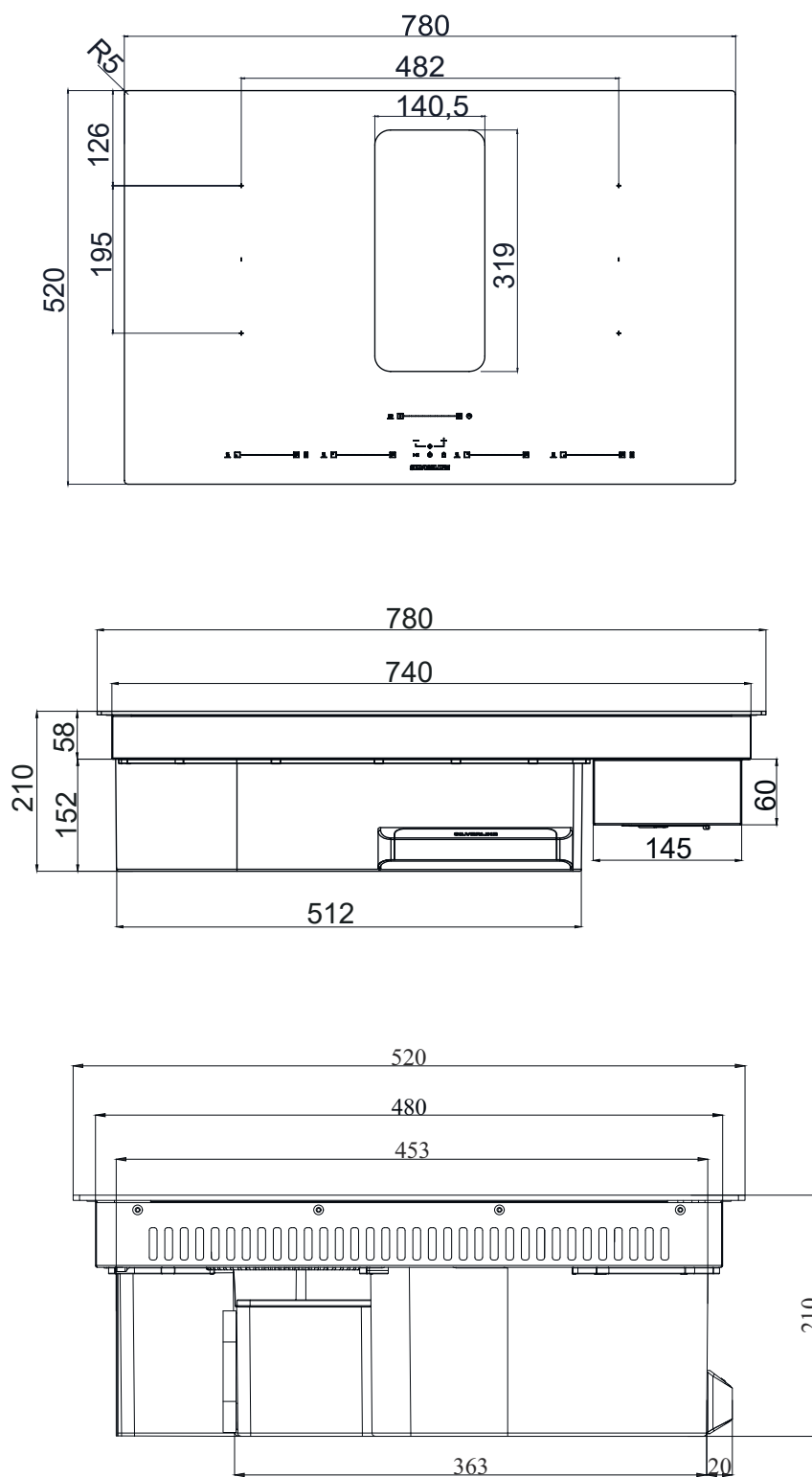


Fig. 1: Flow-in Pro sett uppifrån/framifrån/från sidan

5 PRODUKTÖVERSIKT

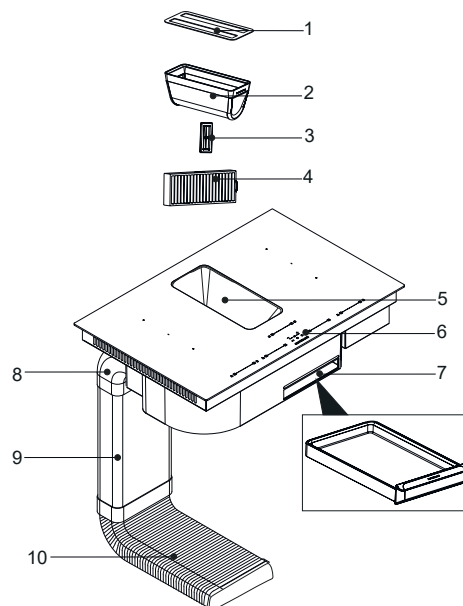


Fig. 2

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| 1- Topp-platta | 6 - Kontrollpanel |
| 2 - Fettfilter | 7 - Vätskebehållare |
| 3 - Kolfilterskydd | 8 - Vertikal böj (tillval) |
| 4 - Kolfilter (tillval) | 9- Plattkanal |
| 5 - Placering av fettfilter | 10- Utsugskanal |

6 Kontrollpanel

Spishällens yta har kontrollpaneler för både spishäll och fläkt. Dessa består av elektroniska sensorer; touch- och displaypaneler.

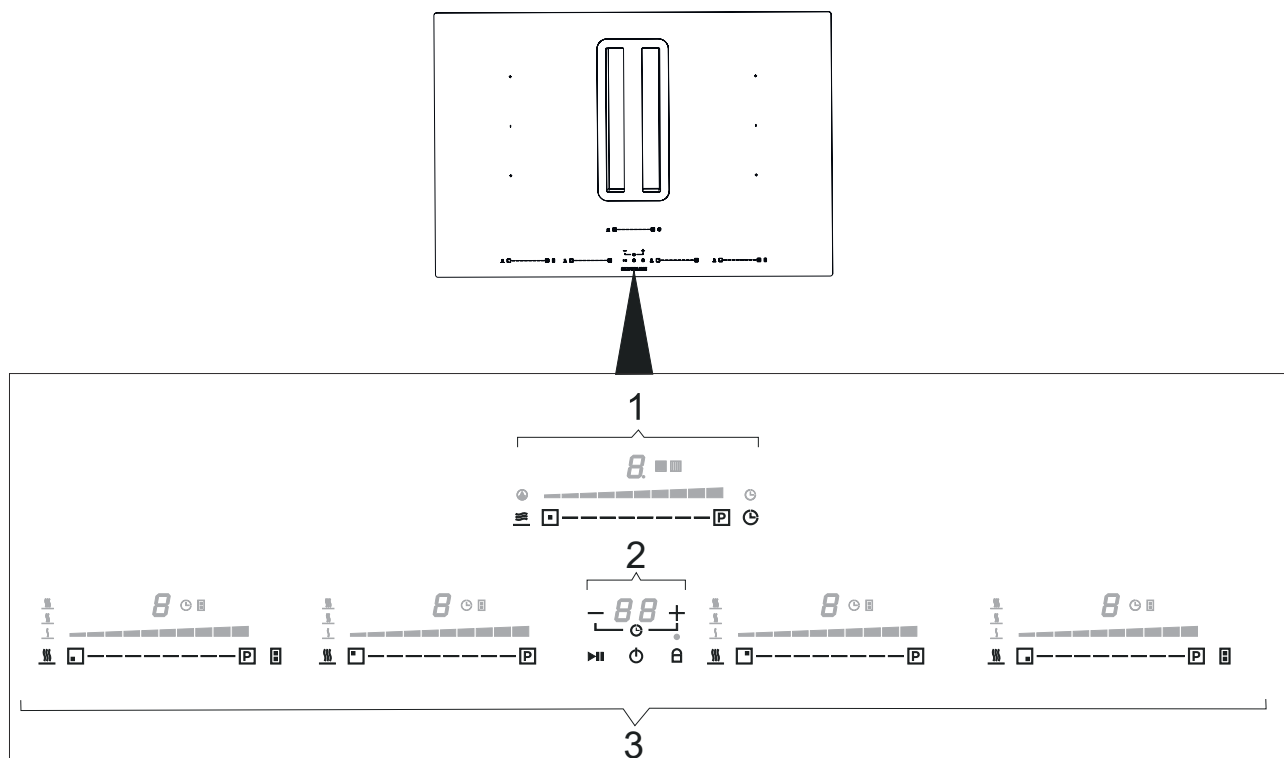


Fig. 3: Kontrollpanelen på produkten

- 1 - Spishällens panel
- 2 - Timerpanel
- 3 - Spishällens panel

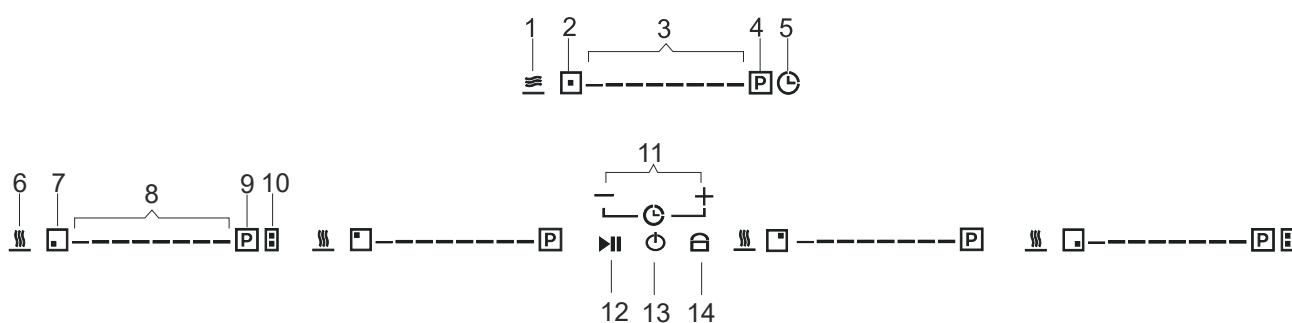


Fig. 4: Kontrollpanelens delar



Lägg inga våta handdukar eller extremt varma kokkärl på spishällens kontrollpanel.

6.1 Symboler

Produkt	Symbol	Förklaring
Hood		
1		Automatisk ventilation
2		Aktivering av fläkt
3		Fläktnivå
4		Effektstyrd ventilation
5		Timer
Spishäll		
6		3 temperaturlägen
7		Aktivera kokzon - återställning
8		Effektval tillagning
9		Tillagningsfunktion
10		Bryggfunktion
11		Timer
12		Paus/start
13		På/av
14		Barnlås

6.2 Displayer

Indikatorer	Förklaring
1-9	Effektnivå
P	Max effekt (boost)
0	Produkten är ej aktiv
A	Automatiskt lägt
Y	Inget, eller ej avsett kokkärl finns på spishällen.
U	Indikator för temperaturlägen
—	Standby läge
==	Pause läge
	Varning fettfilter
	Varning kolfilter
88	Tidsdisplay
E	Felindikeringsdisplay

6.3 Typ av fläkt

Beroende på vilken modell du köpt är fläkten i antingen frånluftsläge eller recirkulationsläge.

Frånluftläge

Den absorberade luften rengörs av fettfiltren och släpps ut genom en utsugskanal.



OBSERVERA!

Fläktens utsugskanal får aldrig anslutas till skorsten från kamin eller andra rökkanaler som används till att föra ut potentiellt giftiga eller varma luftarter/gaser.

Typ av fläkt

■ **Recirkulation**

Absorberad luft rengörs av fettfiltren och ett aktivt kolfilter och överförs sedan tillbaka till köket. Du måste installera ett kolfilter för att fånga upp de ämnen som orsakar matos/ånga i den cirkulerande luften. Rådgör med din återförsäljare om vilka olika möjligheter som finns för att apparaten ska fungera i recirkulationsläge. Du kan köpa de tillbehör som krävs för denna process från www.silverlinevitvaror.se. Se under "Tillbehör".



Sörj för tillräcklig ventilation för att avlägsna fukt.

7 Byte av kolfilter

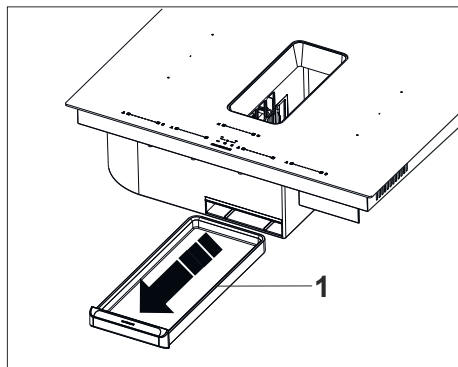


Fig. 5

1 - Vätskebehållare

1. ➔ Ta först bort vätskebehållaren (Fig. 5).

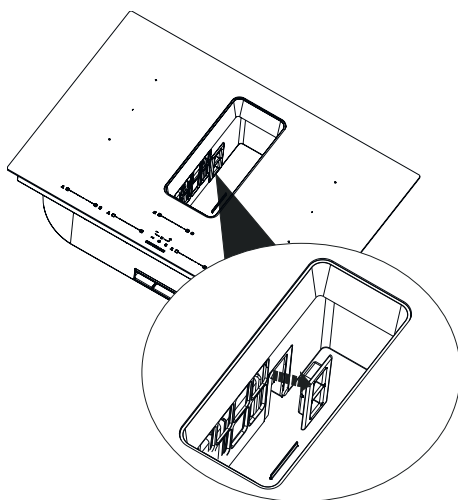


Fig. 6

2. ➔ Ta bort locket till kolfiltret (Fig. 6).



WARNING!

Lägg inte kolfiltret i diskmaskinen.
Tvätta det med en mjuk trasa i varmt såpavatten.

Byte av kolfilter

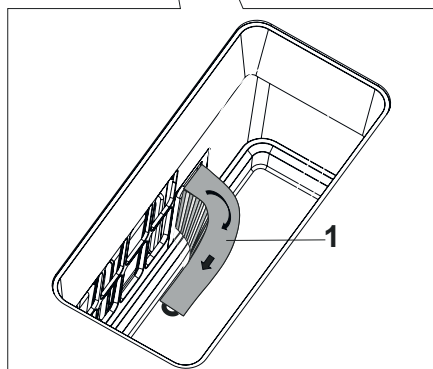
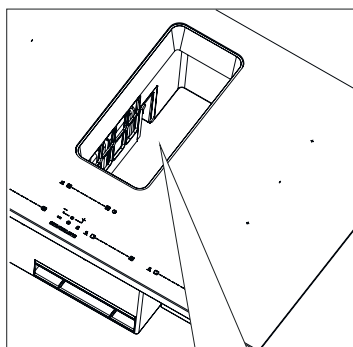


Fig. 7

1 - Kolfilter

3. ➤ Dra först kolfiltret åt höger och ta sedan bort det genom att vrida det mot dig (Fig. 7). Byt ut kolfiltret mot ett nytt.

Montering av kolfilter

Sätt tillbaka kolfiltret genom att utföra proceduren ovan i omvänd ordning.

8 Rengöring och underhåll

**CAUTION!**

Rengöring och underhåll av apparaten får inte utföras av barn utan uppsikt.

- Ytan kan skadas av aggressiva och slipande rengöringsmedel. Använd aldrig aggressiva och slipande rengöringsmedel. Rådgör med din återförsäljare om vilka rengöringsprodukter som är lämpliga för din apparat.
- Rengör ytorna med en mjuk och fuktig trasa, diskmedel eller rengöringsmedel. Mjuka upp den torra, klibbiga smutsen med en fuktig trasa. Skrapa inte!
- Det är inte lämpligt att använda torra dukar eller svampar som kan repa. Rengöringsprodukter som kräver gnidning och andra aggressiva rengöringsmedel som innehåller sand, läsk, syra eller klor är ej lämpligt.
- Rengör endast ytorna i rostfritt stål i borstningens riktning.
- Rengöring av fettfilter. Fettfilter fångar upp fettpartiklarna från fukt och ånga i köket. Rengör aluminium-fettfiltren ungefär var tredje månad under normala användningsförhållanden (1-2 timmars användning om dagen).
- Använd inte alltför starka, sura eller alkaliska rengöringsmedel.
- Du kan rengöra aluminium-fettfiltren i diskmaskinen eller för hand.
- Applicera inte sprayrengöringsmedel direkt på produkten.
- Förvara inte brandfarliga och/eller tunga dekorativa föremål på produkten.

8.1 Rengöring av fettfilter och vätskebehållare

**WARNING!**

Brandrisk på grund av oljesediment i aluminium-fettfiltret!

- Rengör aluminium-fettfiltret minst varannan vecka när symbolen för rengöring av fettfilter visas.
- Använd aldrig apparaten utan ett aluminium-fettfilter.

**OBSERVERA!**

Materialsador kan uppstå på grund av användning utan aluminium-fettfilter.

Ta bort fettfiltret

1. ➤ ■ För att ta bort fettfiltret, ta först bort topp-plattan och sedan fettfiltret i pilens riktning (Fig. 8).

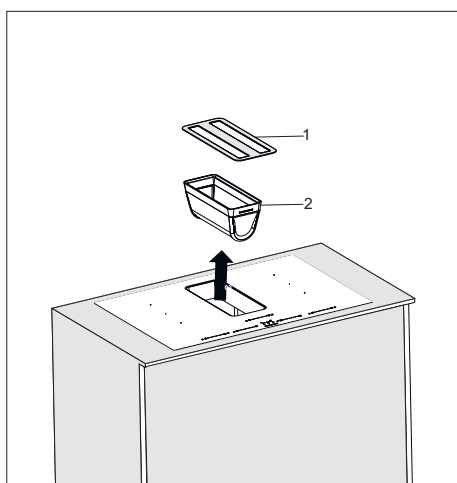


Fig. 8

1 - Topp-platta

2 - Fettfilter

Tvätta för hand**Tvätta i diskmaskinen****Efter rengöring****2.** ➤**OBSERVERA!**

Materialsador kan uppstå vid användning av fel rengöringsmedel!

Mjuka upp fettfiltret i varmt vatten och rengör det med en mjuk borste.

3. ➤ Skölj metalloljefiltret i varmt vatten.
4. ➤ Placera fettfiltret löst och vertikalt i diskmaskinen och utan annat innehåll (bestick/tallrikar etc).
5. ➤ Starta ett program med en högsta temperatur på 55°C.



Missfärgningar kan uppstå vid tvätt i diskmaskinen. Dessa påverkar dock inte fettfiltretrets funktion.

6. ➤ Låt fettfiltret torka på en absorberande yta.
7. ➤ **Placering av fettfiltren**
Sätt tillbaka fettfiltret genom att göra ovanstående procedur i omvänd ordning.

Rengöra vätskebehållaren

Rengöring och underhåll

Rengöring av fettfilter och vätskebehållare

En vätskebehållare är monterad i apparaten för att fånga upp vätska som rinner ner i apparaten under tillagning eller vid rengöring. Vätskebehållarens kapacitet är 1,7 liter. Rengör vätskebehållaren en gång i veckan.



WARNING!

Lägg inte vätskebehållaren i diskmaskinen.

- Tvätta den med en mjuk trasa i varmt såpavatten.

9 Om matlagning på induktionshäll

Induktionssystemet är baserat på elektromagnetisk induktionsfysik. Huvudfunktionen i ett sådant system är att energin överförs direkt från induktionsspolen till kokkärlet. En induktionsspole finns under varje kokzon. Om kokzonen är påslagen skapar denna spole ett magnetfält som verkar direkt mot botten av kokkärlet och värmer det. Kokzonen värms endast indirekt av värmen från kastrullen. Kokzonerna fungerar bara om kokkärlen har en magnetisk botten. Induktion tar automatiskt hänsyn till storleken på det valda kokkärlet, vilket innebär att endast det område i kokzonen som upptas av kokkärlets botten värms upp. Var uppmärksam på minsta storlek på kokkärl. Jämfört med elektriska spisar har din induktionshäll ett antal fördelar:

- Säkrare: Mindre värme på glasytan.
- Snabbare: Varaktigheten vid uppvärmning av en måltid är kortare.
- Mer exakt: Spiskommandon är mer aktiva.
- Mer effektiv: 90% av energiförbrukningen förvandlas till värme. Så snart kokkärlet tas bort från spishällen, avbryts värmeöverföringen så att det inte sker någon onödig uppvärmning.

9.1 Kokkärl

Använd endast kokkärl avsedda för induktion försedda med symbolen: 

Viktigt:

För att undvika permanent skada på spishällen, använd inte följande typer av grytor:

- Kokkärl med en inte helt plan botten.
- Kokkärl av metall med emaljotten.
- Kokkärl med grov botten som repar ytan.



Placera aldrig heta kokkärl eller kastruller på spishällens kontrollpanel.

Lämpliga kokkärl

Magnetkraft används för att generera värme i induktionshällen. Därför måste kokkärlen innehålla järn. Med en magnet kan du kontrollera om kokkärlet är gjort av magnetiskt material. Kokkärl är ej lämpliga om de ej är magnetiskt detekterbara.



Rekommenderade bottendiametrar

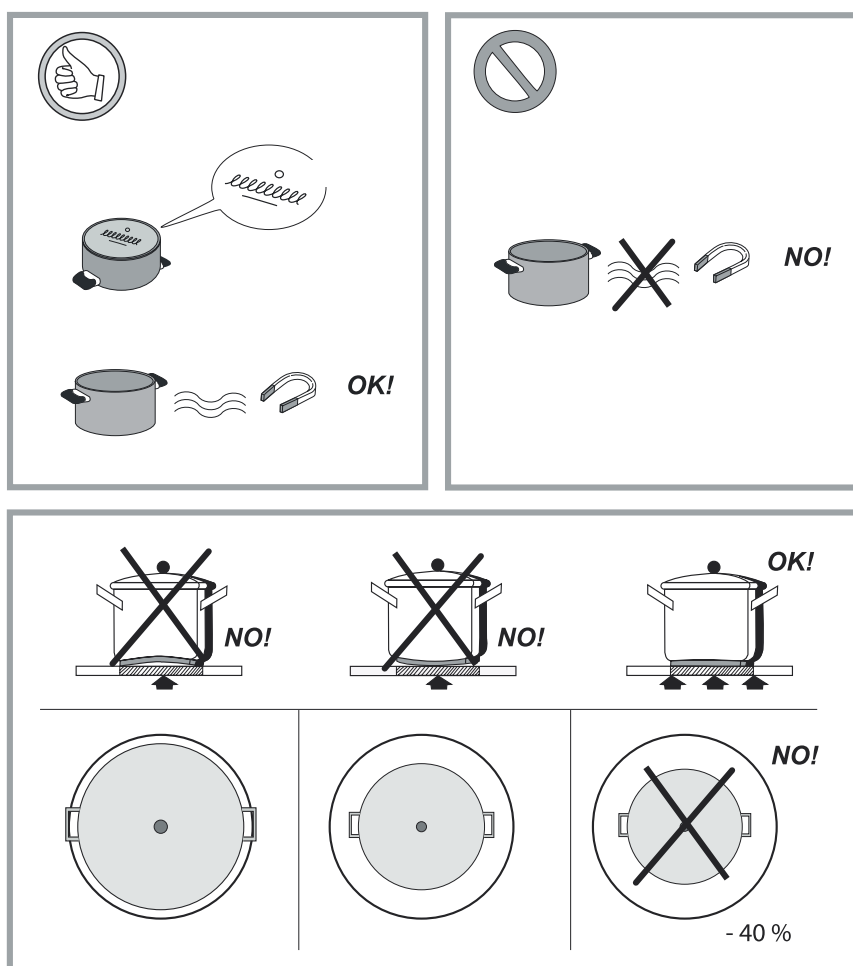


Fig. 9



VARNING

Om kokkärlen inte har rätt storlek blir inte kokzonerna varma.



Lyft alltid dina kokkärl från din spishäll för dem aldrig; detta gör att glaset repas.

Placera kokkärllets mittpunkt mitt på kokzonen.

Om matlagning på induktionshäll

Kokkärl

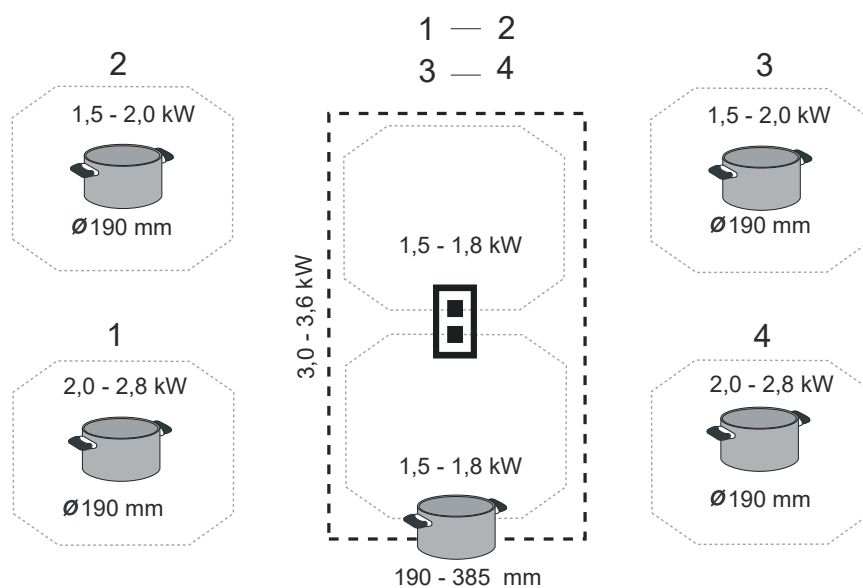
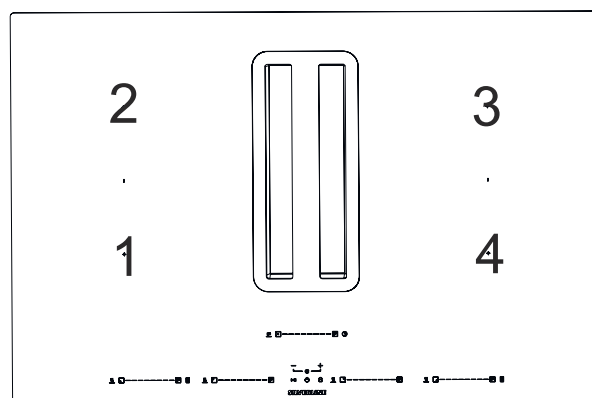


Fig. 10

Använd kokkärl som ska användas i varje kokzon i enlighet med kokkärllets diameter.

**OBSERVERA!**

Följande ljud kan uppstå beroende på materialet i kokkärl och botten på kokkärl som används på induktionshällen:

- Ett "brummande" ljud kan uppstå när hög effekt används. När effektnivån sänks minskar eller försvinner ljudet.
- Sprakande/visslande ljud kan förekomma.
- Om spishällen används länge kan kylfläkten starta automatiskt. Kylfläkten fortsätter att gå ett tag efter att spishällen har stängts av.

10 Paketets innehåll

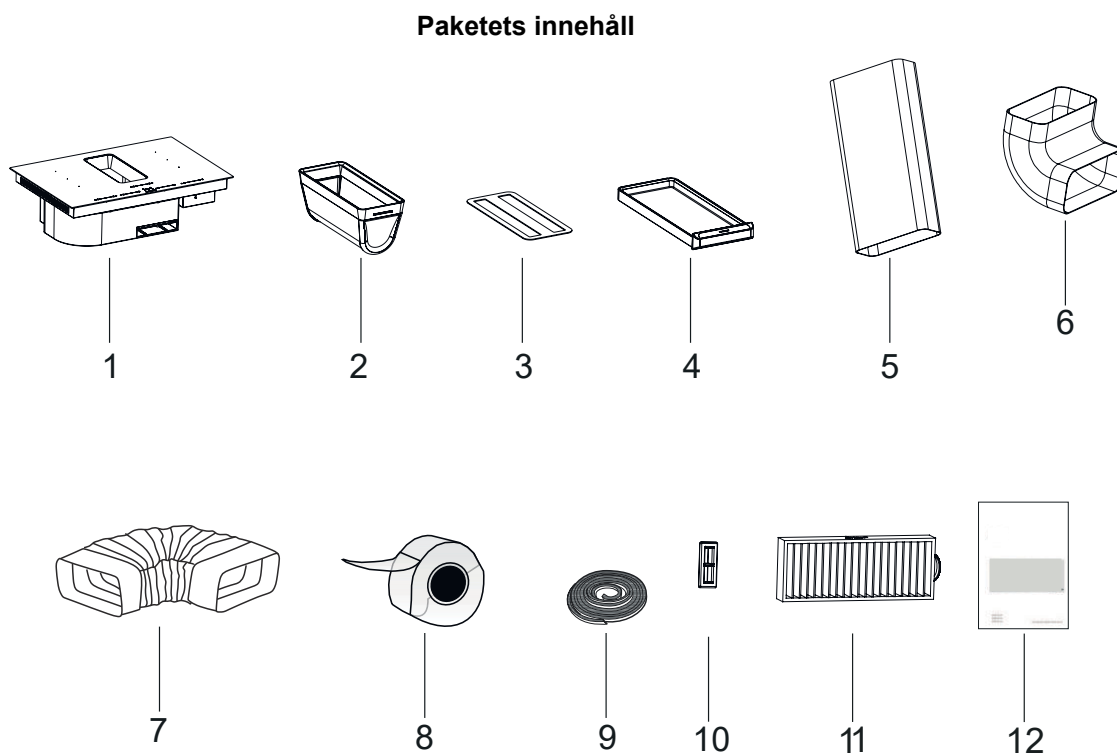


Fig. 11

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1 - Produkt | 7 - Flexrör |
| 2 - Aluminium-fettfilter | 8 - Isoleringstejp |
| 3 - Topp-platta | 9 - Tätningslist och värmeisolerande material |
| 4 - Vätskebehållare | 10 - Kolfilter skydd |
| 5 - Rektangulär utsugskanal | 11 - Kolfilter (tillval) |
| 6 - Kort böj | 12 - Bruksanvisning |

11 Montering/installation av produkten

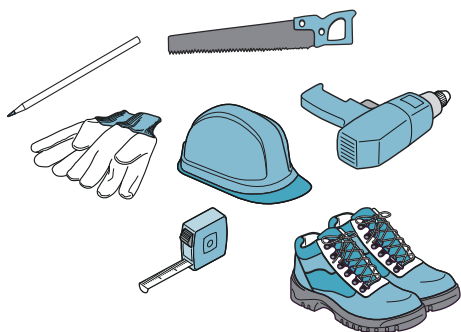


Fig. 12

- Delar inuti apparaten kan ha skarpa kanter. Använd därför skyddsutrustning.



VARNING!

- Interiören som apparaten ska monteras i/på ska vara resistent mot 90°C temperatur.
- Hållbarheten för de inventarier som spishällen ska monteras i/på bör också säkerställas efter att utsågningen av hål har slutförts.
- Särskilt i tunna bänkskivor bör bärighet och hållbarhet förses med lämpliga stöddelar. Beräkna apparatens vikt och inkludera ytterligare vikter. Skåpets och bänkskivans material och yta ska vara värme- och fuktbeständigt. Apparatens vikt anges på etiketten på förpackningen.
- Städa bort sågspån efter uppsågning av hålet. Täck snittytorna så att de är värmebeständiga och vattentäta.
- Tvärsnittsyans vinkel mot bänkskivan ska vara 90°.

Mått vid installation och användning av silikon

Tänk på de angivna säkerhetsavstånden för bänkmått (Fig. 13).

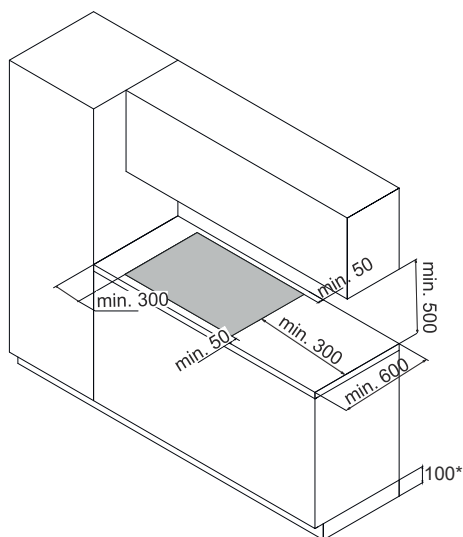
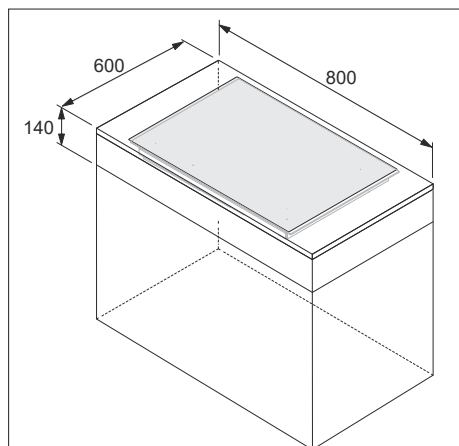


Fig. 13

- Avståndet mellan apparaten och skåpets baksida och framsida bör vara minst 50mm.
- Ett minsta avstånd på 300mm måste lämnas från apparatens högra och vänstra sida.
- Bänkskivans djup bör vara minst 600 mm.

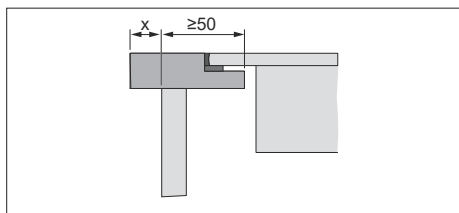
*Den är också lämplig för användning på 100mm djup beroende på vilka utsugskanaler som ska användas.

Montering/installation av produkten



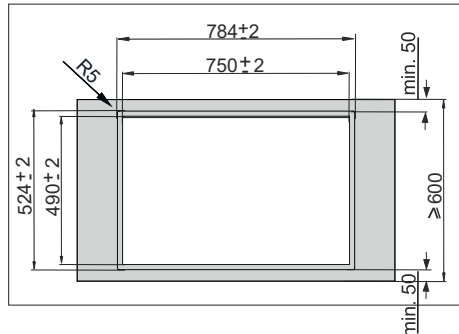
Observera hålmåtten i Fig. 14 som anger minsta mått för apparaten.

Fig. 14



Montera spishällen i bänkskivan enligt Fig. 15.

Fig. 15



Vid inbyggd installation, tänk på utsågningen i bänkskivan (Fig. 16).

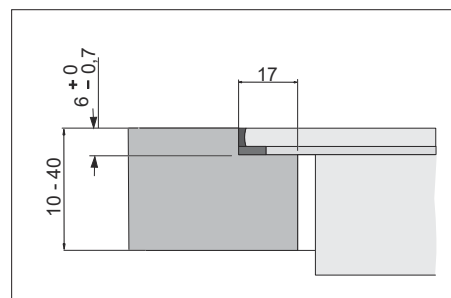
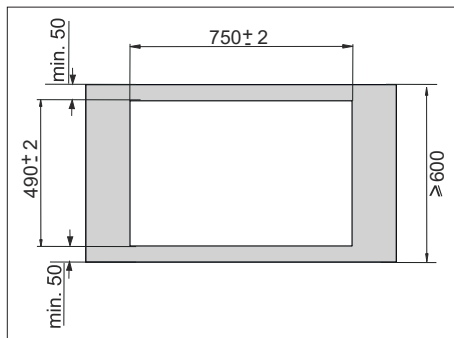


Fig. 16



Vid inbyggd installation, tänk på utsågningen i bänkskivan (Fig. 17).

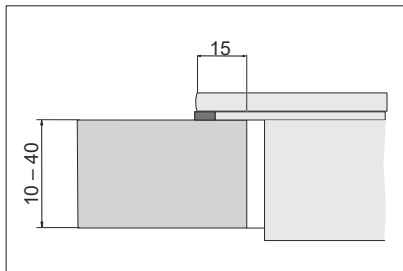
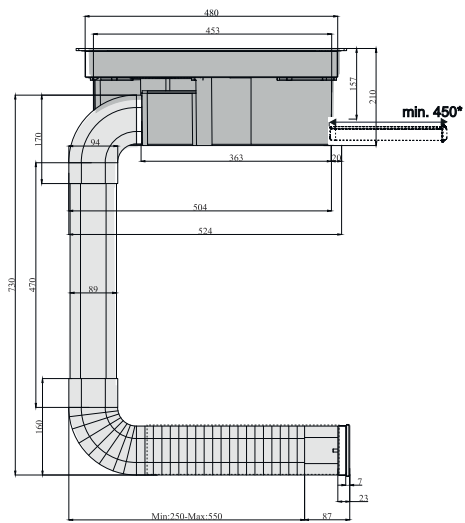


Fig. 17

12 Montering



Tänk på installationsmåten innan du börjar montera (Fig. 18).
*450mm utrymme krävs för att ta bort vätskebehållaren.

Fig. 18

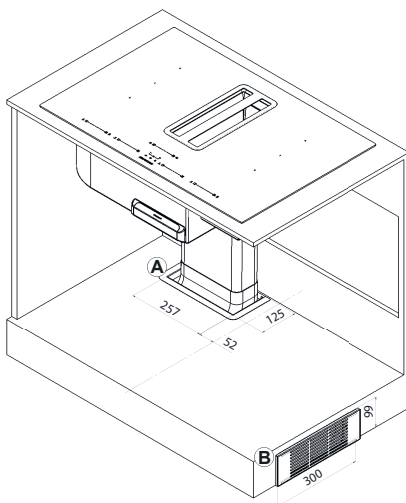
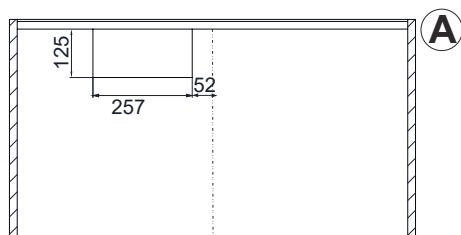


Fig. 19



Förbered bänkskivan enligt utsågningsmått (Fig. 19/20).

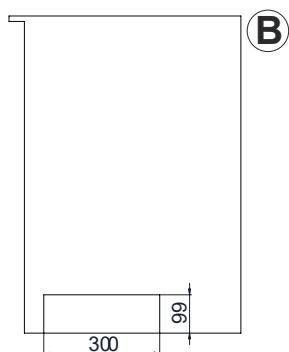


Fig. 20



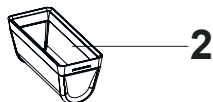
VARNING!

Kontrollera din bänkskiva/skåp innan installationen påbörjas.

Efter att ha förberett bänkskivan enligt de angivna måtten, fortsätt till installationsstegen nedan.



1



2

- 1 - Topp-platta
- 2 - Aluminium-fettfilter
- 3 - Vätskebehållare

Lyft bort topp-plattan, aluminium-fettfiltret och vätskebehållaren från produkten under installationen för att förhindra att de faller ut och skadas (Fig. 21).

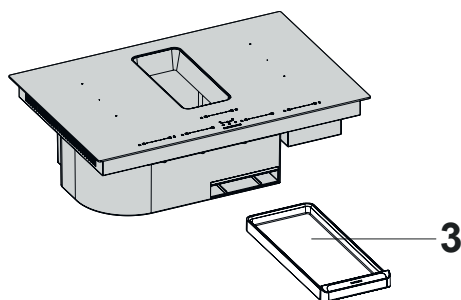
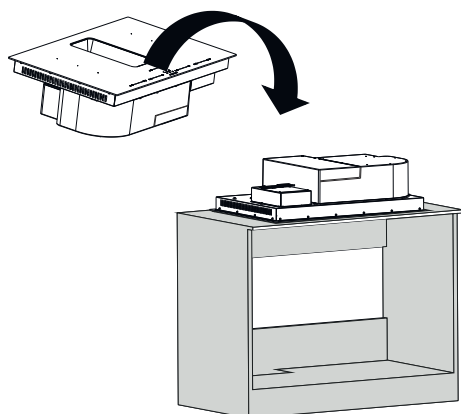


Fig. 21

Montering

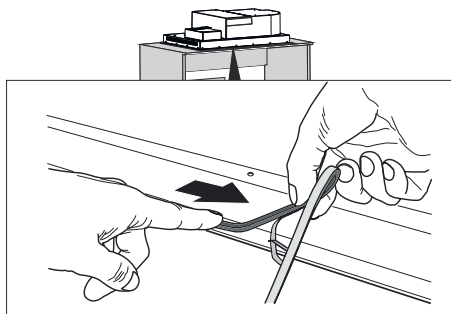


Innan du lägger din produkt på bänkskivan, placera produkten upp och ner på bänkskivan för att fästa tätninglisten- och det värmeisolerande materialet (Fig. 22).



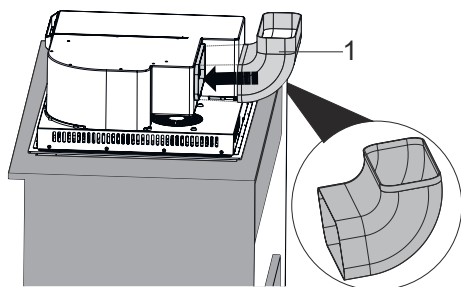
När du placerar bänkskivan på disken, var försiktig så att du inte skadar den.

Fig. 22



Separera det värmeisolerande materialet från tejpens och fäst det på din produkt (Fig. 23).

Fig. 23



1 - Kort böj

Montera böjen enligt pilens markering (Fig. 24).

Fig. 24

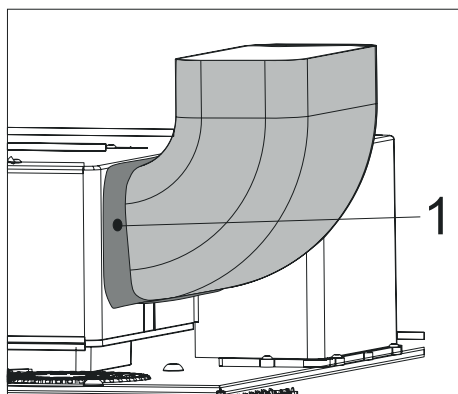


Fig. 25

1 - Tätningslist

För att förhindra luftutflöde från produktens övergångspunkt och böjen, täta fogdelen med tätningstejp (Fig. 25).

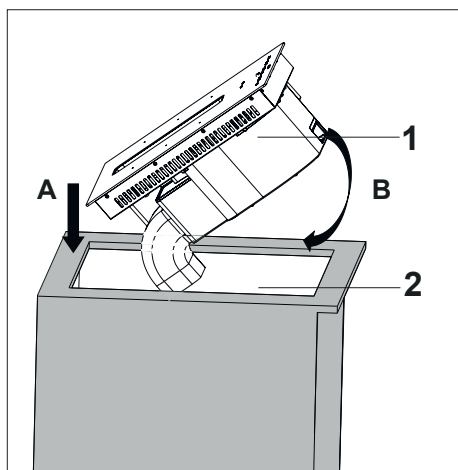


Fig. 26

1 - Produkt
2 - Bänkskiva

- För att placera produkten inuti bänkskivan, lyft den från disken och för den till en platt position.
- Placera först produktens baksida på bänkskivan (Fig. 26/A). Sänk sedan ned produktens framsida (Fig. 26/B).

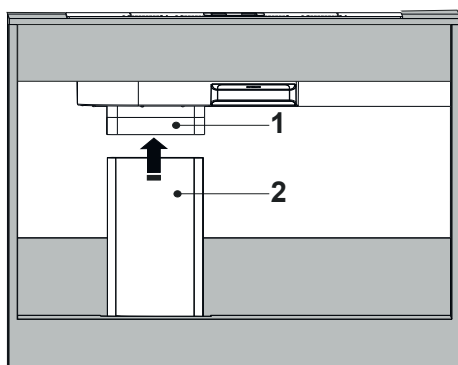


Fig. 27

1 - Böj
2 - Rektangulär utsugskanal

Montera den rektangulära utsugskanalen på böjen i pilens riktning (Fig. 27).



Täta med tätningstejp vid förbindningspunkten vid de två rören.

Montering

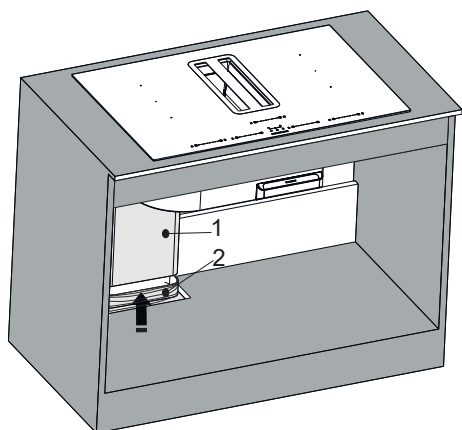


Fig. 28

- 1 - Rektangulär utsugskanal
- 2 - Flexrör

När du har monterat flexröret genom bänkskivan, fäst det på den rektangulära utsugskanalen i pilens riktning (Fig. 28).



Täta med tätningsstejp vid förbindningspunkten vid de två rören.



Komplettera den återstående delen av din montering med eventuella tillbehör och reservdelar och kontrollera utsugskanalen utanför huset.

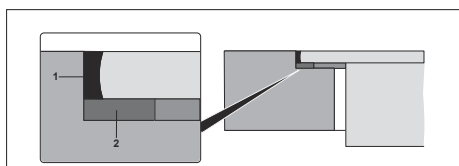


Fig. 29: Inbyggd installation

Användning av silikon efter montering;

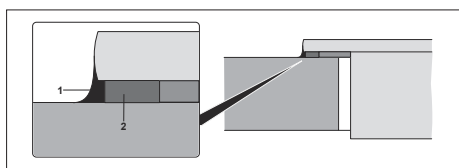


Fig. 30: Bänkinstallation

- 1 - Värmebeständig svart silikon
- 2 - Svamp

Efter installationen av din apparat fyller du de återstående springorna med silikon (Fig. 30).



Efter att ha fyllt de återstående springorna med värmebeständig silikon, torka av spishällens yta med en fuktig trasa för att förhindra fläckar.

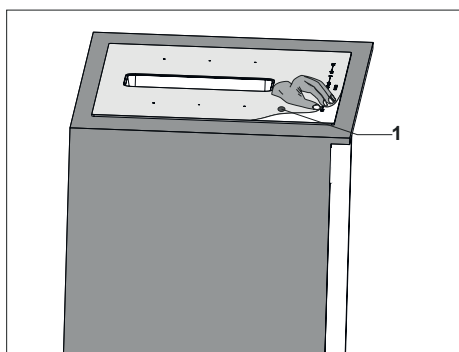


Fig. 31

- 1 - Skyddsfolie

När du är klar med installationen, ta bort skyddsfolien på bänkskivan (Fig. 31).

13 Kopplingschema

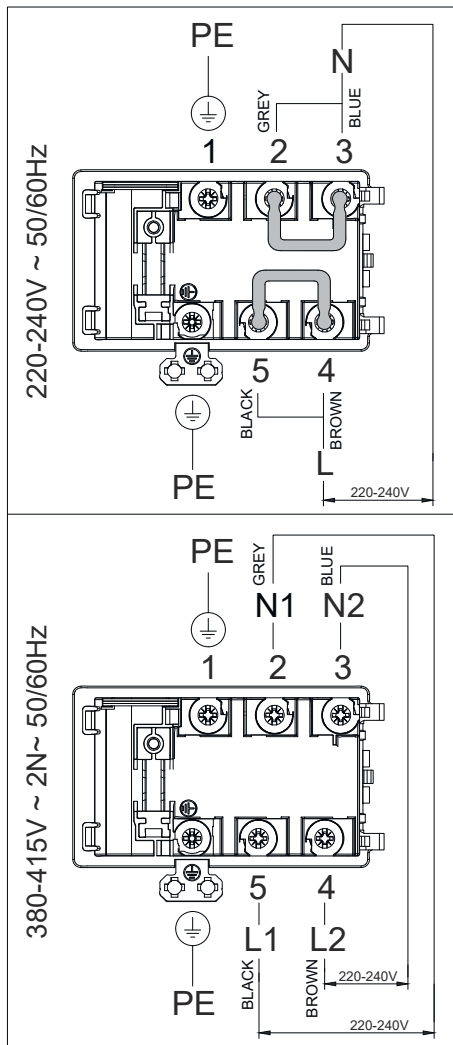


Fig. 32

ANVÄNDNING AV SPISHÄLLEN

Kontrollpanel

14 ANVÄNDNING AV SPISHÄLLEN

14.1 Kontrollpanel



Fig. 33

Symbol	Förklaring	Funktion
	Automatisk ventilation	Justerar automatiskt ventilationsnivån enligt de aktiva kokningsområdena och tar bort ånga och lukt. Timer Kokzonerna fungerar så länge de är aktiva.
	Aktivering av fläkten	Används för att aktivera/inaktivera den manuella ventilationsfunktionen och för att lämna det aktiva programmet du valt.
	Nivåkontroll fläkt	För att ändra ventilationsnivån; Du kan öka eller minska ventilationsnivån genom att skjuta fingret åt vänster eller höger.
	Effektstyrd ventilation	För att använda din fläkt på maximal nivå. Den används aktivt i max 9 minuter.
	Timer	Aktiverar timerfunktionen. Timern kan ställas in från spishällens kontrollområde.

För att aktivera din apparat, tryck på på / av ()-knappen i 3 sekunder.

Fig. 34



Fig. 35



Fig. 36



Fig. 37

När din apparat är påslagen avger den ett hörbart pip och displayen går till standbyläge (Fig. 34).

För att starta ventilationsnivå 0, tryck på aktiveringsknappen på spishällens kontrollpanel (Fig. 35).

Den återgår till standbyläge efter 30 sekunders inaktivitet (Fig. 34).

För att bestämma ventilationsnivån, skjut nivåindikatorn till höger / vänster med fingret (Fig. 36).

För att aktivera den elektriskt assisterade ventilationsfunktionen, tryck på knappen för strömstyrd ventilation (P) på spishällens kontrollpanel (Fig. 37).

Efter 9 minuter blir ventilationsnivån automatiskt 9.



Den elektriskt styrda ventilationsfunktionen är aktiv i 9 minuter.

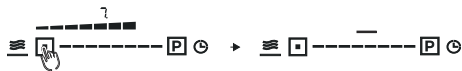


Fig. 38

14.1.1 Automatic ventilation

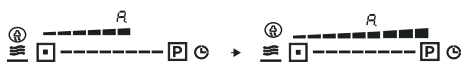


Fig. 39



Fig. 40

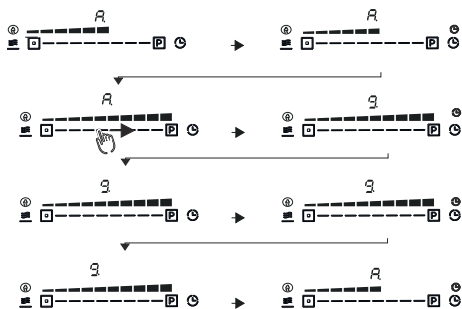


Fig. 41

Om du vill aktivera standbyläget utan att vänta i 30 sekunder trycker du på fläkt-aktiveringsknappen på fläktens kontrollpanel i 2 sekunder (Fig. 38).

För att ändra till automatiskt ventilationsläge, tryck först på fläktens kontrollpanelen och sedan på knappen för automatisk ventilation.

Din apparat justerar automatiskt ventilationsnivån efter de valda kokzonerna och tillagningsnivåerna.

Om du ställer in apparaten i automatiskt läge fungerar ventilationsfläkten så länge kokzonerna är aktiva.

När alla kokzoner är avstängda, sänks ventilationsnivån gradvis till stand-by inom 5 minuter för att avlägsna kvarvarande ånga och lukt. Under denna process tänds timersymbolen (Fig. 40).

När det automatiska läget och kokzonerna är aktiva, tryck på knappen för automatisk ventilation för att lämna det automatiska läget.

Om du vill justera din fläkt i automatiskt läge (om du vill öka eller minska ventilationsnivån) kan du göra ändringar med -knappen. Ventilationsnivån du ändrade manuellt är giltig i 5 minuter. Den växlar tillbaka till automatiskt läge efter 5 minuter (Fig. 41).

När du manuellt justerar i det automatiska läget blinkar symbolen för automatiskt läge () på displayen och nivån som du har ställt in växlar i 5 sekunder. Timersymbolen blinkar också inom dessa 5 sekunder.

I slutet av dessa 5 sekunder blir ventilationsnivån och timersymbolen som du valde på skärmen fasta.

A



Automatisk ventilation fungerar bara när kokzonerna är aktiva.

14.1.2 Timer

Timern är begränsad till 95 minuter. Timern kan ställas in i steg om 5 minuter.

ANVÄNDNING AV SPISHÄLLEN

Kontrollpanel > Timer



Långa tryck på plus- och minustangenterna ökar timern med 10 minuter och steg.

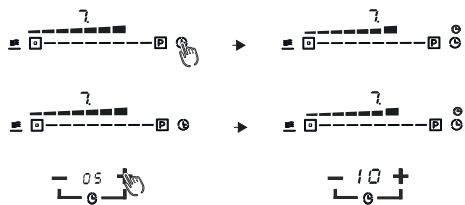


Fig. 42

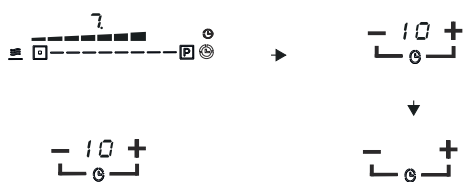


Fig. 43

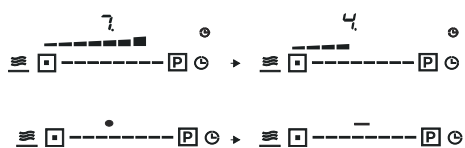


Fig. 44

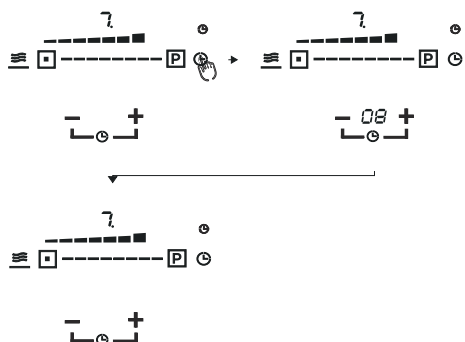


Fig. 45

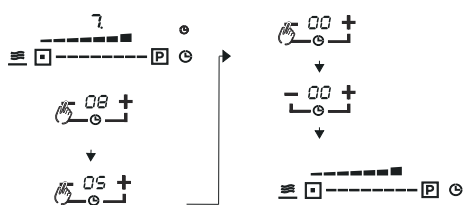


Fig. 46

Tryck på timerknappen på fläktens kontrollpanel för att aktivera timerfunktionen. Bestäm den tid du vill ange med plus/minus-tangenterna på spishällens kontrollpanel (Fig. 42).



Timern är inställd på 5 minuters intervall: 5-10-15 o s v.

Efter att den inställda tiden blinkat i 3 sekunder på displayen stabiliseras den och visar återstående tid (Fig. 43). När du ställer in timern på 10 minuter eller mer börjar fläkten sakta ner ventilationshastigheten tills fläkten stannar under de sista 5 minuterna av nedräkningen. Efter 5 minuter stängs fläkten av. Pricken på skärmen blinkar i 30 sekunder och förblir sedan i vänteläge (Fig. 44). Under denna tid kan timern avbrytas genom att hålla ned minus-knappen på spishällens kontrollpanel eller justeras med plus/minus-knapparna. När timern är inställd på "00", blinkar den 3 gånger och sedan försvinner timersymbolen (Fig. 46).

14.1.3 Fettfilter

När fettfiltret har använts i 60h blinkar fettfiltrets symbol en gång per sekund i totalt 5 sekunder. Fettfiltrets symbol tänds i bakgrunden tills den deaktiveras efter 5 sekunder. Efter rengöring/byte av fettfiltret, tryck på timern-knappen i 3 sekunder för att återställa filtersymbolen och fettfiltrets nedräkningstimer (Fig. 47).



Fig. 47

Din apparat kommer fabriksinställd med en passiv kolfilter-räknare. Om du vill använda apparaten med ett kolfilter måste du aktivera räkneverket för kolfilter.

När kolfiltret använts maximalt (150h) blinkar symbolen för kolfilter en gång per sekund i totalt 5 sekunder. Symbolen för kolfilter tänds i bakgrunden tills det deaktiveras efter 5 sekunder.

Efter rengöring/byte av kolfilter, tryck på knappen i 3 sekunder för att återställa filtersymbolen och kolfiltrets nedräkningstimer.

14.1.4 Kolfilter



Fig. 48

14.1.5 Starta nedräkningen av kolfiltret



Fig. 49

När din apparat slås på och när du håller knappen för automatisk ventilation (☰) och timerknappen (P) intryckt i cirka 5 sekunder hör du ett varningspip från din apparat och sedan lyser symbolen för kolfilter (▤) kontinuerligt i 20 sekunder. Denna status indikerar att kolfiltterräknaren är aktiv och börjar räkna ned.

14.1.6 Stoppa nedräkningen av kolfiltret

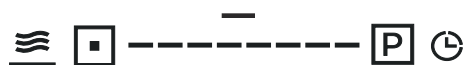


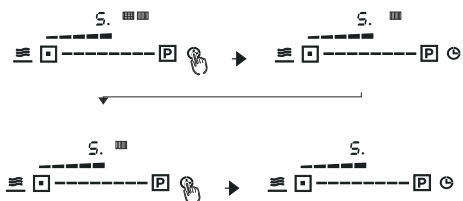
Fig. 50

När din apparat slås på och när du håller knappen för automatisk ventilation (☰) och timerknappen (P) intryckt i cirka 5 sekunder hör du ett varningspip från din apparat och sedan lyser symbolen för kolfilter (▤) kontinuerligt i 20 sekunder. Detta indikerar att kolfiltterräknaren är passiv och inte räknar ned.

ANVÄNDNING AV SPISHÄLLEN

Spishällens kontrollpanel

14.1.7 Fettfilter och kolfilter



Om nedräkningen av fettfiltret och kolfiltret tar slut samtidigt eller successivt, och deras symboler visas på kontrollpanelen som ett meddelande, ska deaktivering av fettfiltret prioriteras och sedan det kolfiltret (Fig. 51). Se även Fig. 13.1.5 /13.1.6).

Fig. 51

14.2 Spishällens panel

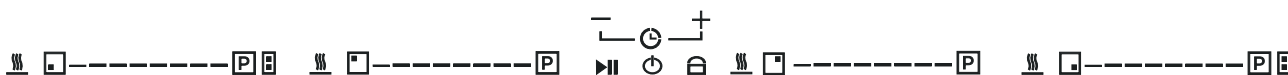


Fig. 52

Symbol	Förklaring	Funktion
	Knapp för 3 temperaturnivåer	Används för att hålla livsmedel varma och värma dem vid olika temperaturer.
	Aktivering/deaktivera av kokzonerna	Används för att aktivera kokzonerna och för att deaktivera den valda tillagningsnivån.
	Knapp för detektering av spishäll	För att bestämma tillagningsnivån.
	Power boost tillagning	Används för att hantera kokzonerna maximalt.
	Bryggfunktion	För att brygga ihop kokzoner.
	Paus/återgång	Stänga av eller starta alla aktiva funktioner på spishällen genom att sätta tillagningseffekten på noll.
	På/av	Spishällens och fläktens på/av
	Barnlås	Förhindrar obehörig användning av spishällen.
	Timer minusknapp	Minskar timer-tiden.
	Timer plusknapp	Ökar timer-tiden.



Fig. 53

För att aktivera din apparat, starta den genom att trycka på på/av-knappen i 3 sekunder. När apparaten är påslagen piper den en gång och går sedan över till standbyläge (Fig. 53).

Om kokzon och effektnivå ej väljs inom 1 minut stängs spishällen av automatiskt.



Innan du börjar laga mat, se till att kokkärlets botten och tillagningsytan är rena och torra.

Välj kokzon med hjälp av spishällens aktiveringsknapp, nollan "0" blinkar på spishällens display. Om effektnivån inte väljs inom 5 sekunder återgår displayen till standby-läge.

14.2.1 3 temperaturlägen



Om inget lämpligt kokkärl placeras på spisen stängs displayen av automatiskt efter 1 minut.

Symbol	Förklaring	Temperatur °C
	För att smälta mat och tina upp frysta livsmedel.	50
	För att värma upp eller hålla maten varm.	70
	För kokning, långsam tillagning eller för att hålla maten nära koktemperaturen.	90

14.2.2 Barnlås

Genom att trycka på barnlåsknappen () i cirka 3 sekunder låser displayen.

När barnlåset är aktivt på din apparat är alla knappar utom på/av-knappen passiva.



När du stänger av apparaten medan knapplåset är aktivt kan du inte aktivera din apparat utan att inaktivera barnlåset.

ANVÄNDNING AV SPISHÄLLEN

Spishällens kontrollpanel > Bryggfunktion

14.2.3 Val av power boost



Fig. 54

Tryck på (Fig. 54) för att aktivera Power boostfunktionen i vald kokzon.

Power boost-knappen är aktiv i max 5 minuter.



Power boost-tillagning kan inte aktiveras på alla kokzoner samtidigt.



De främre kokzonerna har högre effekt än de bakre. Om du vill använda Power boost-funktionen på någon av de främre kokzonerna kan du ej använda de bakre kokzonerna.

14.2.4 Bryggfunktion

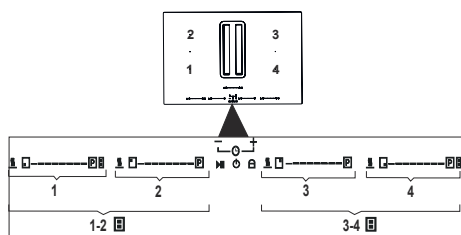


Fig. 55

Det är möjligt att skapa en enda kokzon med samma effektnivå genom att brygga ihop kokzonerna 1 och 2 och kokzonerna 3 och 4.

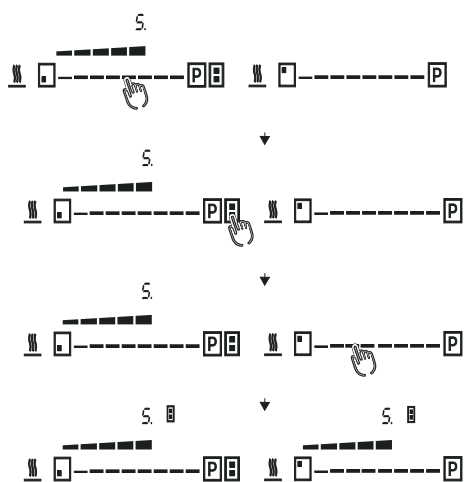


Fig. 56

För att aktivera bryggfunktionen; tryck på bryggknappen som finns på kokzonerna (1 eller 4 nummerade områden). Bryggsymbolen visas på de kokzoner som du har skapat en bryggfunktion för (Fig. 56). Du kan kontrollera tillagningsnivån i kokzonen med bryggknappen.



VARNING!

Se till att kokkärlet är placerat i mitten av kokzonen. Det mest lämpliga kokkärlet är ett ovalt eller rektangulärt kokkärl.

Överhettningsskydd

När överdriven värme registreras stängs spishällen av automatiskt..

Upptäcka små föremål

Om ett olämpligt eller icke-magnetiskt kokkärl (t ex av aluminium) eller andra föremål (kniv, gaffel, nyckel) finns kvar på spishällen, växlar den automatiskt till standby-läge inom 1 minut.

Automatisk avstängning

- När gkokkärlet tas bort, kommer såishällen att gå i standby-läge efter 1 minut och efter 2 minuter stängs den av helt.
- Spishällens akryva tider vid olika effektnivåer anges i tabellen nedan:

Effekt-nivå	1-3	4-6	7-8	9
Standard-tid (min)	360	180	120	90

14.2.5 Timer

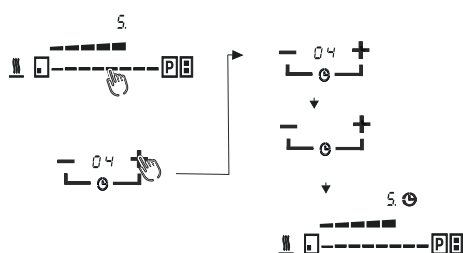


Fig. 57

Spishällens tillagningstid är begränsad till 90 minuter. Timern kan ställas in i steg om 1 minut.

Efter att du valt kokzon ska du aktivera timerfunktionen. Bestäm den tid du vill ange med hjälp av +/--knapparna på kontrollpanelen (Fig. 57).

Den inställda tiden blinkar 3 gånger på displayen och timersymbolen tänds på den aktiva kokzonen (Fig. 57).

14.2.5.1 Använda timern som alarm

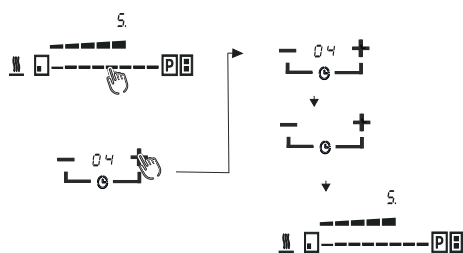


Fig. 58

Efter att siffrorna slutar att blinka ska du aktivera timerfunktionen. Välj den tid du vill ange med +/--knapparna på kontrollpanelen (Fig. 58). Varje tryck på knapparna ökar/minskar timern med 1 minut.

Den inställda tiden blinkar 3 gånger på displayen och timersymbolen tänds på den aktiva kokzonen (Fig. 58). När timern avslutats piper apparaten i 30 sekunder, därefter slocknar timerindikatorn.

ANVÄNDNING AV SPISHÄLLEN

Spishällens kontrollpanel > Timer

14.2.5.2 Använda timern som alarm och avstängning

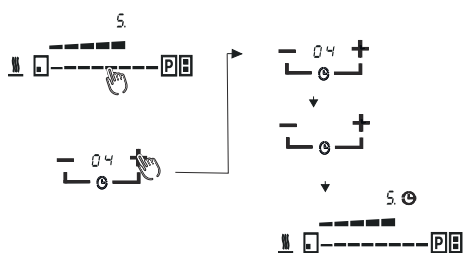


Fig. 59

För att aktivera timerfunktionen, välj tid med +/--knapparna på kontrollpanelen, innan siffrorna för effektnivån blinkar efter att du har valt kokzon (Fig. 59).

Varje gång du trycker på knapparna +/- på timern minskar eller ökar tiden med 1 minut.

Den inställda tiden blinkar 3 gånger på displayen och timersymbolen tänds på den aktiva kokzonen (Fig. 59).

När timern avslutas piper apparaten i 30 sekunder, därefter stängs den valda kokzonen av.



När timeralarmet och avstängningsfunktionen används samtidigt visar displayen den återstående alarmtiden.

15 Effektnivåer

Effektnivå		Tillagning	Användning
Max effekt	Boost	Snabb uppvärmning	Snabbkokning, rostning, för att börja laga mat, för att värma frusen mat
	8-9	Stekning - kokning	Koka, steka, börja laga mat snabbare, värma fryst mat
Hög effekt	7-8	Stekning - kokning - grillning	Kokning, matlagning, grillning och fritering (kort tid, 7-12 minuter)
	6-7	Stekning - kokning - grillning	Bibehåll medellång kokning, matlagning och grillning, sautering, (ca 12-22 minuter)
Medium effekt	4-5	Kokning - stekning - grillning	Kokning, bibehållen moderat kokning, matlagning (långvarig). Blanda pasta med sås
	3-4	Tillredning - kokning - blandning	Blanda pasta med sås laga mat (ris, sås, stekning, fisk) med vätska (som vatten, vin, buljong, mjölk) under lång tid
	2-3		För matlagning med vätska (mindre än 1 liter: vatten, vin, buljong, mjölk) under lång tid (mindre än 1 liter: ris, såser, stek, fisk)
Låg effekt	1-2	Smältning - avfrostning - behålla värmen - blandning	För smältning av smör, choklad, lätt avfrostning av mindre produkter, behålla kokta livsmedel varma, behålla huvudrätters temperatur
Av (avstängd)	Noll effekt		Spishällen i standby-läge eller avstängd

16 Tillagningstider

Typ av mat	Måltid eller matlagningstyp	Effektnivå och tillagningssteg			
		Första nivån	Effektsteg	Andra nivån	Effektsteg
Pasta - ris	Färsk pasta	Koka vatten	Boost-9	Koka pasta och fortsätta koka	6-7
	Ris	Fräsa	7-8	Kokning	3-4
Grönsaker	Kokning	Koka vatten	Boost-9	Kokning	6-7
	Fritera	Värma olja	Boost-9	Fräsa	6-7
	Steka	Värma tillbehör	7-8	Kokning	5-6
Kött		Värma	6-7	Kokning	4-5
			7-8	Kokning	4-5
		Fritera i olja	7-8	Kokning	4-5
Kyckling	Tina	Värma tillbehör	1	Tina	1
	Steka i panna	Kokning	7	Kokning, kyckling och fortsätta kokning	6-7
Potatis	Steka potatis	Värma olja	9	Frying	9
Ägg	Fräsa	Stekpanna med smör eller fet mat	6-7	Kokning	5-6
	Kokning	Koka vatten	Boost-9	Kokning	6-7
Sås	Bechamelsås	Kokning	6-7	Kokning	6-7
Dessert-vaniljsås	Pannkakor	Värma tillbehör	6	Baking	6
	Pudding	Värma mjölk	5-6	Fortsätta sjuda	3-4
	Vaniljsås	Värma mjölk	5-6	Kokning	5-6
	Smälta choklad	Börja smälta	1-2	Smälta	1-2
	Rispudding	Börja koka	6-7	Kokning	3-4

17 Tillbehör och reservdelar

17.1 Tillbehör



WARNING!

Risk för skada på grund av fel tillbehör eller felaktiga reservdelar!

Vid användning av felaktiga eller defekta reservdelar kan problem som skador, funktionsstörningar eller fullständigt fel uppstå i apparaten.

Användning av felaktiga reservdelar eller tillbehör kan orsaka personskador.

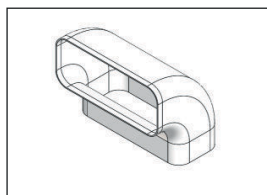


Om felaktiga tillbehör eller reservdelar används, gäller ej tillverkarens garanti.

Köp reservdelar och tillbehör via återförsäljare eller www.silverlinevitvaror.se

Tillbehör och reservdelar

Tillbehör



1



2



3

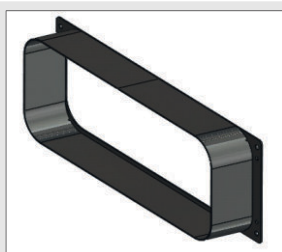


4

Fig. 60

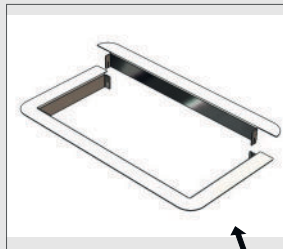
YT207.1001.94 Tillbehör				
Bild	Varukod	Förklaring	Antal	Storlek (mm)
1	YT207.1001.13	Platt 90° vertikal böj (4043004)	1	227x174x94 -10
2	YT207.1001.14	Luftkanal PVC platt (4043001)	2	500x222x89
3	YT207.1001.94	Platt flexkanal (4043042)	1	550x227x94
4	YT207.1001.11	Tätningstejp (4021128)	1	10.000X50

YM116.3410.601



222x89

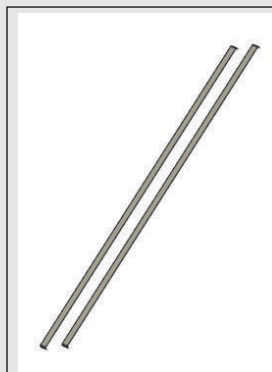
YT207.1001.92 (Ram)



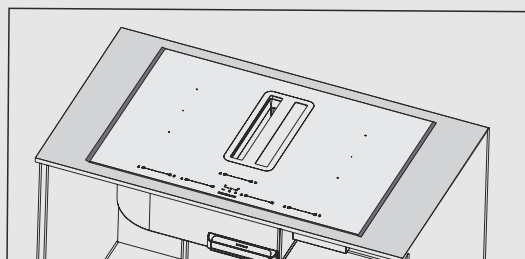
255x125



YM972.1000.52



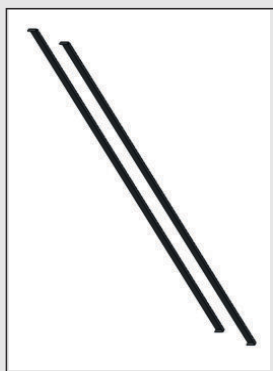
522x12



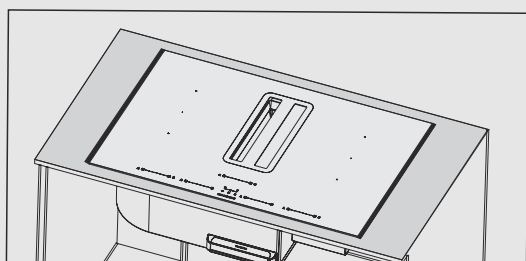
Tillbehör och reservdelar

Tillbehör

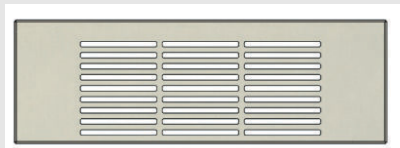
YM115.7000.402



522x12



YM131.7000.405 (Ventilationsgaller)



339x110

YT540.7000.0100.01 (Kolfilter)





YT142.7000.01 (Fettfilter rostfritt)



YT142.7000.02 (Fettfilter svart)



YT142.7000.03 (Fettfilter orange)



18 FEL OCH FELSÖKNING

Möjliga fel och vad du kan göra innan du ringer service. Om apparatens prestanda inte är tillräcklig och det skapar högt ljud vid användning:

- Kontrollera om fläkten är ansluten eller om kontakten sitter ordentligt i uttaget.
- Kontrollera säkringen som apparaten är ansluten till samt huvudsäkringen i ditt hus.

- Är metallfiltren rena? Kontrollera.

Felsökning

Felbeskrivning	Orsak	Åtgärd
Inget liv i produkten?	Ström, lös anslutning, defekt reservdel.	Kontrollera att produkten är ansluten till korrekt ström (220-240V). Kontrollera att inga ledningar sitter löst. Reservdel ska ev bytas.
Ingen belysning?	Ström, lös anslutning, defekt lampa.	Kontrollera att produkten är ansluten till korrekt ström (220-240V). Kontrollera att inga ledningar sitter löst. Kontrollera om lampan är defekt. Byt vid behov.
Fläkten suger inte tillräckligt.	Kontrollera fettfiltret	Aluminium-fettfiltret ska tvättas en gång i månaden vid normal användning.
Fläkten suger inte tillräckligt.	Kontrollera utsugskanalen	Utsugskanalen måste vara fri från hinder hela vägen.
Fläkten suger inte tillräckligt.	Kontrollera kolfiltret	I produkter som fungerar med kolfilter måste kolfiltret bytas ut var tredje månad vid normal användning.