

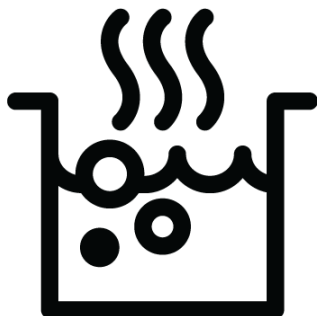
beko

Innebygd platetopp

Brukerhåndbok

Inbygd håll

Bruksanvisning



HIXI 84700 UF

185929720_4/ NO SV / R.AD/ 10.04.25 14:49
7757183604



Velkommen!

Kjære kunde,

Takk for at du valgte dette Beko -produktet. Vi ønsker at produktet ditt, produsert med høy kvalitet og teknologi, skal tilby deg den beste effektiviteten. Les derfor nøye gjennom denne håndboken og all annen dokumentasjon før du bruker produktet.

Husk all informasjon og advarsler som er angitt i brukerhåndboken. På denne måten vil du beskytte deg selv og produktet ditt mot farene som kan oppstå.

Ta vare på brukerhåndboken. Hvis du gir produktet til noen andre, sørg for å inkludere bruksanvisningen. Garantibetingelsene, bruken og feilsøkingemetodene for produktet er gitt i denne håndboken.

Symbolene og deres beskrivelser i brukerhåndboken:



Fare som kan resultere i død eller skade.



Viktig informasjon eller nyttige brukstips.



Les brukerhåndboken.



Varm overflate-advarsel

MERKNA Fare som kan resultere i materiell skade på produktet eller dets miljø.

D

Vennligst skann QR-koden for å få tilgang til nettversjonen av brukerhåndboken.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1	Sikkerhetsinstruksjoner	4
1.1	Tiltenkt bruk	4
1.2	Sikkerhet for Barn, Sårbare Personer Og Kjæledyr	4
1.3	Elektrisk sikkerhet	5
1.4	Transportsikkerhet	7
1.5	Installasjonssikkerhet	7
1.6	Sikkerhet ved bruk	8
1.7	Ventilasjonssikkerhet	9
1.8	Temperaturadvarsler	9
1.9	Bruk av tilbehør	10
1.10	Matlagingssikkerhet	10
1.11	Induksjon	10
1.12	Vedlikehold og rengjøringsikkerhet	11
2	Miljøinstruksjoner	11
2.1	Avfallsdirektivet	11
2.1.1	Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet	11
2.2	Pakkeinformasjon	12
2.3	Anbefalinger for energisparing	12
3	Ditt produkt	13
3.1	Produktintroduksjon	13
3.2	Generell informasjon om komfyren	14
3.3	Tekniske spesifikasjoner	15
4	Første bruk	16
4.1	Innledende rengjøring	16
5	Slik brukes komfyren	16
5.1	Generell Informasjon Om Bruk Av Kokeplaten	16
5.2	Kontrollenhet for plate	19
6	Bruke ventilasjonen	27
7	Generell informasjon om matlaging	29
7.1	Generelle advarsler om matlaging med kokeplater	29
8	Vedlikehold og rengjøring	31
8.1	Generell informasjon om rengjøring	31
8.2	Rengjøring av komfyrtoppen	32
8.3	Rengjøring av kontrollpanelet	32
8.4	Rengjøring av ventilasjonen	33

1 Sikkerhetsinstruksjoner

- Denne delen inneholder sikkerhetsinstruksjoner som er nødvendige for å forhindre risiko for personskade eller materiell skade.
- Dersom produktet overleveres andre for personlig bruk eller annenhåndsbruk, bør brukerhåndboken, produktetikettene og andre relevante dokumenter og deler også overleveres.
- Selskapet vårt skal ikke holdes ansvarlig for skader som kan oppstå dersom disse instruksjonene ikke følges.
- Unnlattelse av å følge disse instruksjonene vil ugyldiggjøre enhver garanti.
- La alltid installasjons- og reparasjonsarbeidene utføres av produsenten, autorisert serviceverksted eller en person som importørselskapet skal utpeke.
- Bruk kun originale reservedeler og tilbehør.
- Ikke reparer eller erstatt noen komponent i produktet med mindre det er tydelig spesifisert i brukerhåndboken.
- Ikke foreta tekniske modifikasjoner på produktet.

1.1 Tiltent bruk

- Dette produktet er designet for bruk hjemme. Det er ikke egnet for kommersiell bruk.
- Unngå å bruke produktet i hager, på balkonger eller i andre utendørsmiljøer. Dette produktet er ment å brukes i husholdninger og på personalkjøkkenet i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer.
- **ADVARSEL:** Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det skal ikke brukes til forskjellige formål, som for eksempel oppvarming av rommet.

1.2 Sikkerhet for Barn, Sårbare Personer Og Kjøledyr

- Dette produktet kan brukes av barn 8 år og eldre, og personer som er underutviklet i fysiske, sensoriske eller mentale ferdigheter, eller som har mangel på erfaring og kunnskap, så lenge de blir overvåket eller opplært om sikker bruk og farer ved produktet.

- Barn bør ikke leke med produktet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre det er noen som har tilsyn med dem.
 - Dette produktet skal ikke brukes av personer med begrenset fysisk, sensorisk eller mental kapasitet (inkludert barn), med mindre de holdes under tilsyn eller mottar de nødvendige instruksjonene.
 - Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med produktet.
 - Elektriske produkter er farlige for barn og kjæledyr. Barn og kjæledyr må ikke leke med, klatre på eller gå inn i produktet.
 - Ikke legg gjenstander som barn kan nå på produktet.
 - Vri håndtaket på gryter og panner til siden av disken slik at barn ikke kan gripe og brenne.
 - **ADVARSEL:** Under bruk er de tilgjengelige overflatene på produktet varme. Hold barn borte fra produktet.
 - Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn. Det er fare for skade og kvelning.
 - Før du kaster utslitte og ubrukelige produkter:
1. Trekk ut støpselet og ta det ut av stikkontakten.
 2. Klipp av strømkabelen og koble den med støpselet fra produktet.
 3. Ta forholdsregler for å forhindre at barn kommer inn i produktet.
 4. Ikke la barn leke med produktet når det er i hvilemodus.



1.3 Elektrisk sikkerhet

- Koble produktet til en jordet stikkontakt beskyttet av en sikring som samsvarer med gjeldende klassifiseringer angitt på typeskiltet. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker. Ikke bruk produktet uten jording i henhold til lokale/nasjonale forskrifter.
- Støpslet eller stikkontakten på enheten skal være på lett tilgjengelig sted. Hvis dette ikke er mulig, bør det være en mekanisme (sikring, bryter, nøkkelbryter, osv.) på den elektriske installasjonen som produktet er koblet til, i samsvar med de elektriske forskriftene og skille alle poler fra nettverket.

- Trekk pluggen fra produktet eller slå av sikringen før reparasjon, vedlikehold eller rengjøring.
 - Koble produktet til en stikkontakt som oppfyller spennings- og frekvensverdiene spesifisert på typeskiltet.
 - (Dersom produktet ikke har kabel) bruk tilkoplingskabelen kun som beskrevet i delen "Tekniske spesifikasjoner".
 - Sett ikke strømledningen fast under eller bak produktet. Legg ikke tunge gjenstander oppå strømledningen. Strømledningen må verken bøyes, klemmes eller komme i kontakt med varmekilder.
 - Sørg for at strømkabelen ikke er i klemme når produktet settes bort etter montering eller rengjøring.
 - Bruk kun original kabel. Bruk ikke ødelagte kabler eller skjøteledninger.
 - Bruk ikke forlengelseskabel eller padder for å benytte produktet.
 - Kontakt godkjent sørvis-senter eller importør for å bruke godkjent konversjonseliminator i tilfeller hvor det er tale om en eliminator (for pluggtype) er nødvendig.
 - Kontakt importøren eller godkjent sørvis-senter dersom lengden på strømledningen ikke er tilstrekkelig.
 - Transportable strømkilder eller fleruttak kan overopphetes og medføre antennelse. Hold padder og transportable strømkilder unna produktet.
 - Dersom strømledningen er skadd, må den skiftes ut av produsenten, et autorisert serviceverksted eller en person som spesifiseres av importøren for å unngå mulige farer.
- Dersom apparatet har strømledning og støpsel:
- Sett aldri produktets støpsel inn i en ødelagt, løs eller frakoplet stikkontakt. Sørg for at støpselet står godt fast i stikkontakten. Dersom dette skjer kan koplingene overopphetes og forårsake antennelse
 - Unngå å plugge enheten inn i stikkontakter som er fattede, møkkete eller potensielt utsatt for vann (for eksempel de som er nær benkeplater der vann

kan samles eller renne over). Ellers kan det oppstå fare for elektrisk støt eller kortslutning.

- Rør aldri støpselet med fuktige hender.
- Trekk støpselet ut av stikkkontakten med grep om støpselet, ikke kablen.

1.4 **Transportsikkerhet**

- Koble produktet fra strømmettet før du transporterer produktet.
- Når du skal transportere produktet, pakk det inn med bobleplastemballasje eller tykk papp og teip det godt. Sikre de flyttbare delene i produktet for å unngå skade.
- Sjekk produktet for skader før det installeres. Kontakt importør eller godkjent sørvissenteret dersom det er skadd.

1.5 **Installasjonssikkerhet**

- Før du begynner installasjonen må strømkablen koples fra ved å slå sikringen av.
- Bruk alltid vernehansker under transport og installasjon. Ellers kan det oppstå fare for elektrisk støt eller kortslutning.

- Sjekk produktet for skader før det installeres. Unngå installasjon det dersom apparatet er skadet.
- Unngå bruk av varmeisolasjonsmidler for å dekke interiøret eller møbelet som skal installeres.
- Det må ikke være direkte sollys og varmekilder, som elektriske eller gassvarmere, tilstede i området der produktet er installert.
- Hold omgivelsene til alle produktets ventilasjonskanaler åpne.
- Ikke installer produktet i nærheten av et vindu. Det er fare for at platetoppflammen antenner gardiner og brennbare materialer rundt platetoppen. Når du åpner vinduet, kan varme kokekar velte.
- Ikke installer produktet i nærheten av et vindu. Når du åpner vinduet, kan varme kokekar velte.
- Dersom det fins en stikkontakt bak steder der produktet er installert, må det sikres at produktet ikke kommer i kontakt med stikkkontakten eller støpselet på apparatet.
- Det skal ikke være gasslange, plastvannrør og stikkontakt på baksiden eller sideveggen på

stedet hvor produktet skal installeres. Ellers kan de bli deformert av varmeeffekten når koketoppen er i bruk og kan utgjøre en sikkerhetsrisiko.

- Fest ikke produktet til et røykrør som brukes som flammevarmer eller varmeovner som gir fra seg ild. Overhold lokale forskrifter for å rense utstrømningen.

1.6 Sikkerhet ved bruk

- Sørg for at produktet er slått av etter bruk.
- Hvis du ikke skal bruke produktet på lenge, koble det fra eller slå av strømmen fra sikringsskapet.
- Bruk ikke produktet dersom det bryter sammen eller blir skadd under bruk. Koble produktet fra strømtilførselen. Kontakt importør eller godkjent sørvisstenter dersom det er skadd.
- **ADVARSEL:** Hvis platetoppens overflate er sprukket, koble produktet fra strømmettet for å unngå faren for elektrisk støt.
- **ADVARSEL:** Hvis platetoppens glassoverflate er knust: Slå av alle gass- og (hvis aktuelt) elektriske kokeplater. Koble produktet fra strømtilførselen.
- Ikke berør apparatets overflate.

- Ikke bruk apparatet.
- Ikke tråkk på apparatet uansett grunn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller koordinering er svekket av alkohol og/eller narkotika.
- Brennbare gjenstander må ikke oppbevares i og rundt kokeområdet. Ellers kan disse føre til brann.
- Dette produktet er ikke egnet for bruk med en fjernkontroll eller en ekstern klokke.
- Ikke bruk apparatet uten oljefilter. Ikke fjern filtrene mens apparatet er i drift.
- Av sikkerhetshensyn brukes magnetbryter i oljefilter og væskebeskyttende plastdeler. Produktet vil ikke fungere uten montering av disse delene.
- Støpejern, aluminium eller kokekar med skadede/rue bunndeler kan forårsake riper på glassoverflaten. Når du bytter kokekar, må du alltid heve beholderne, ikke la dem skli på overflaten.
- Damptrykk fra komfyrtoppens overflate og fuktighet kan få gryten til å skli eller hoppe. Sørg derfor for at bunnen av kjelen og komfyroverflaten er tørre til enhver tid.

1.7

Ventilasjonssikkerhet

- **Forgiftningsfare!** Mens apparatet er i drift, trekkes luft fra hele huset. Hvis det ikke er tilstrekkelig ventilasjon, oppstår luftstrøm og avfall og giftige gasser som frigjøres som følge av forbrenning i huset, absorberes på nytt. Ikke bruk produktet sammen med produkter som gir luftsirkulasjon og kan avgi giftig gass (ved-, gass-, olje- og kullovner, kjeler, varmtvannsberedere osv.).
- Få tilstrekkeligheten til bygningens ventilasjons- og røykrørsystem kontrollert av autoriserte personer.
- (Unntaket gjelder varer som returnerer avtrekksluft til rommet) Rommet må være godt ventilert dersom produktet brukes i samme område som utstyr for brenning av gass eller flytende drivstoff.
- Skorsteinen på apparater som romvarmere som går på gass eller flytende drivstoff må være fullstendig isolert i miljøet der produktet brukes, eller apparatet må være hermetisk lukket.

- Hvis det er et annet apparat som opererer med annen energi enn elektrisk energi i samme miljø med produktet, bør undertrykket i rommet være maksimalt 0,04 mbar slik at produktet ikke trekker eksosen tilbake i rommet fra det andre apparatet.

1.8 Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Når produktet er i bruk, vil produktet og dets tilgjengelige deler være varme. Vær forsiktig for å unngå å berøre produktet og varmeelementene. Barn under 8 år bør holdes unna produktet med mindre de er under konstant tilsyn.
- Ikke plasser brennbare/eksplosive materialer i nærheten av produktet, da overflatene vil være varme mens det er i drift.
- **ADVARSEL:** Fare for brann: Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Produktets temperatur kan være høy. Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffer rett under komfyrtoppen.

1.9 Bruk av tilbehør

- **ADVARSEL:** Bruk kun koketoppbeskyttere som er designet av produsenten av kokeapparatet eller angitt av produsenten av apparatet i bruksanvisningen som å være egnet eller koketoppbeskytterne som er integrert i apparatet. Bruk av uegnede verner kan forårsake ulykker.

1.10 Matlagingssikkerhet

- **ADVARSEL:** Kokeprosessen må følges. Kortsiktige kokeprosesser må observeres konstant.
- **ADVARSEL:** Ved matlaging med fast eller flytende olje er det farlig å forlate komfyrtoppen uten tilsyn, noe som kan forårsake brann. Prøv ALDRI å slukke brannen med vann; koble produktet fra strømmettet, og dekk deretter til flammene med et deksel eller brannklut (osv.).
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i rettene dine. Alkohol fordampes ved høye temperaturer og kan forårsake brann siden den kan antennes når den kommer i kontakt med varme overflater.

1.11 Induksjon

- De elektrisk betjente sonene på koketoppen din er utstyrt med avansert "induksjonsteknologi". På induksjonstoppsone, som sparer tid og energi, må det brukes kokekar egnet for induksjonsmatlaging; ellers vil ikke koketoppsonen fungere. For detaljert informasjon, se avsnittet «Grytevalg».
- Siden induksjonstoppen lager et magnetfelt, kan den ha skadelige effekter for personer som bruker enheter som pacemakere eller insulinpumper.
- På grunn av den potensielle innvirkningen av det elektromagnetiske feltet på pacemakerinnstillingene, anbefales det å holde en minimumsavstand på 60 cm fra induksjonskomfyren når du slår den på.
- Slå av kokeplaten fra betjeningspanelet etter bruk, ikke stol på grytesensoren.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på koketoppen, da de blir varme.

- Ikke oppbevar metallgjenstander i skuffer under koketoppen. Ved lang og intensiv bruk kan materialene her overopphetes.
- Ikke plasser elektroniske produkter som mobiltelefoner, nettbrett, datamaskiner på induksjonstoppen. Apparatet ditt kan være skadet.

1.12 Vedlikehold og rengjøringsikkerhet

- Vent til produktet er avkjølt før du reingjer det. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Vask ikkje produktet ved å spraye eller helle vatn på det! Det er fare for elektrisk støt!
- Ikke bruk damprensere til å rengjøre produktet, da dette kan forårsake elektrisk støt.

- Det er fare for forbrenninger dersom ventilasjonsmodulen ikke rengjøres med jevne mellomrom.
- Det anbefales å rengjøre filteret én gang i måneden ved normal bruk.
- Mens oljefilteret fjernes fra produktet, kan det forekomme kondensindusert væskeansamling i bunnen. Når du fjerner filteret for rengjøring etter matlaging, er det viktig for enkel rengjøring at denne væsken tas opp uten å søles inn i apparatet.
- Salt og sukkerrestar på botnen av gryter eller tilsvarende på glasyter kan medføre at glaset blir oppskrapt og sprekk. Syt for at botnpanna er rein før du plasserer gryter, panner. Hald den keramiske glasflata rein.

2 Miljøinstruksjoner

2.1 Avfallsdirektivet


2.1.1 Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet

Dette produktet er i samsvar med EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringssymbol for avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).



Dette produktet er produsert med deler og materialer av høy kvalitet som kan gjenbrukes og er egnet for resirkulering.

Avhend derfor ikke

 avfallsproduktet sammen med vanlig husholdningsavfall og annet avfall ved slutten av levetiden. Ta den til et innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Du kan spørre din lokale administrasjon om disse innsamlingsstedene. Riktig avhending av apparatet bidrar til å forhindre negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.

Samsvar med RoHS-direktivet:

Produktet du har kjøpt, samsvarer med EUs RoHS-direktiv (2011/65/EU). Det inneholder ikke skadelige og forbudte materialer som er spesifisert i direktivet.

2.2 Pakkeinformasjon

Emballasjematerialer til produktet er produsert av resirkulerbare materialer i samsvar med våre nasjonale miljøforskrifter. Ikke kast emballasjeavfallet sammen med husholdningsavfallet eller annet avfall, ta det til innsamlingssteder for emballasjemateriale som er utpekt av lokale myndigheter.

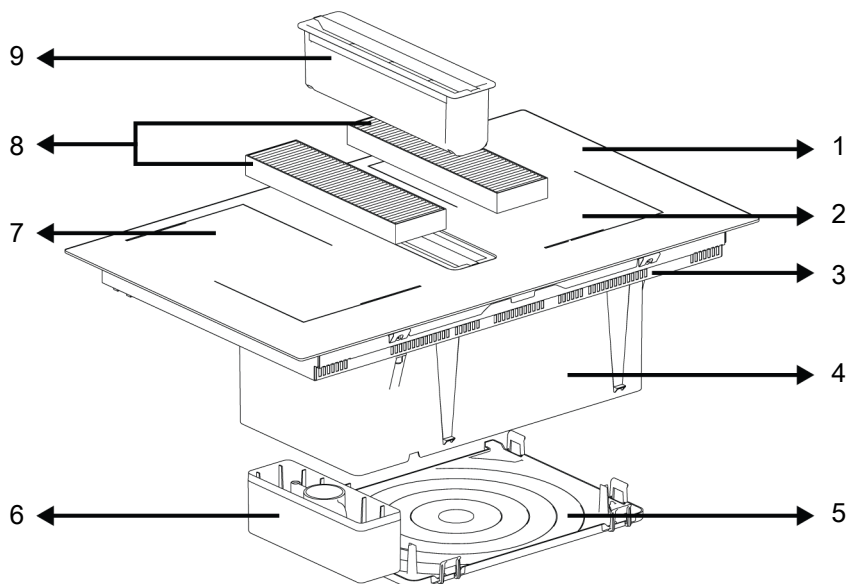
2.3 Anbefalinger for energisparing

I henhold til EU 66/2014 er informasjon om energieffektivitet å finne på produktkviketteringen som følger med produktet.

Følgende forslag vil hjelpe deg å bruke produktet ditt på en økologisk og energieffektiv måte:

- Tin frossen mat før baking.
- Bruk gryter/panner med størrelse og lokk som passer til kokeplaten. Velg alltid gryte av riktig størrelse for måltidene dine. Mer enn nødvendig energi er nødvendig for containere av feil størrelse.
- Hold ovnens kokeområder og grytebunner rene. Smuss reduserer overføringen av varme mellom kokeområdet og grytebunnen.

3.1 Produktintroduksjon



1 Glasskokeflate

3 Lavere hus

5 Bunndeksel

7 Induksjonskokesone

9 Oljefilter

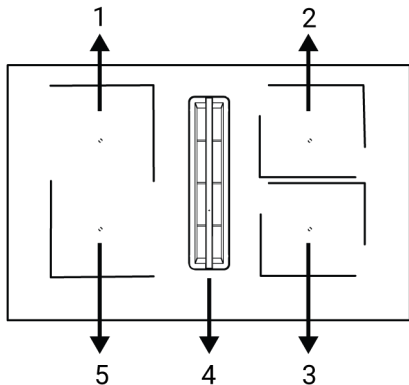
2 Induksjonskokesone

4 Ventilasjonsmontering

6 Oppsamlingskammer for
overrennende væske

8 Kullfilter

3.2 Generell informasjon om komfyren



- 1 Bak til venstre - Induksjonskokesone
- 2 Bak til høyre - Induksjonskokesone
- 3 Foran til høyre - Induksjonskokesone
- 4 Middels - Ventilasjon
- 5 Foran til venstre - Induksjonskokesone

Komfyren din er utstyrt med kokeplater med brede overflater (Flexi-overflater). Du kan bruke denne kokeflaten som individuelle komfyrtopper uavhengig av hverandre. Du kan aktivere kombinasjonsfunksjonen for disse komfyrtoppene og forvandle dem til en enkelt kokeflate for matlagingoperasjoner med de store kokekarene dine. Bruk av riktige kokekar for disse komfyrtoppene og kombinasjonsfunksjonen er beskrevet i avsnittet "Komfydrift".


3.3 Tekniske spesifikasjoner


Generelle spesifikasjoner	
Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde) (mm)	223,5 */820 /520
Installasjonsdimensjoner for komfyren (bredde/dybde) (mm)	740 (+2) /490 (+2)
Spenning/frekvens	2N~380-415V; 50/60 Hz
Kabeltype og seksjon brukt / egnet for bruk i produktet	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Totalt strømforbruk (kW)	maks. 7,4


Stekesoner	
Bak til venstre	Induksjonskokesone
Dimensjon	180 x 200 mm
Kraft	2200 B /Booster 3100 B
Foran til venstre	Induksjonskokesone
Dimensjon	180 x 200 mm
Kraft	2200 B /Booster 3100 B
Foran til høyre	Induksjonskokesone
Dimensjon	180 x 200 mm
Kraft	2200 B /Booster 3100 B
Bak til høyre	Induksjonskokesone
Dimensjon	180 x 200 mm
Kraft	2200 B /Booster 3100 B

Ventilasjonsfunksjoner	
Kontroll	3 nivåer + 1 Booster
Sugekraft	630 m ³ /t

* Høyden på platetoppen som er spesifisert i den tekniske tabellen, er bunnhusets høyde på produktet.

 Tekniske spesifikasjoner kan endres uten forvarsel for å forbedre kvaliteten på produktet.

 Tallene i denne håndboken er skjematiske og samsvarer kanskje ikke nøyaktig med produktet ditt.

 Verdier som er angitt på produktetikettene eller i dokumentasjonen som følger med, er oppnådd under laboratorieforhold i henhold til relevante standarder. Avhengig av produktets drifts- og miljøforhold, kan disse verdiene variere.

4 Første bruk

Før du begynner å bruke produktet, anbefales det å gjøre følgende som er angitt i de følgende avsnittene.

4.1 Innledende rengjøring

1. Fjern alt emballasjemateriale.
2. Tørk av overflatene på produktet med en våt klut eller svamp og tørk med en klut.

5 Slik brukes komfyren

5.1 Generell Informasjon Om Bruk Av Kokeplaten



Allmenne advarsler

- Ikke la noen gjenstander falle ned på glassoverflaten. Selv små gjenstander som saltrister kan skade glassoverflaten. Ikke bruk en kokeplate av sprukket glass. Vann kan sive inn i disse sprekkenes og forårsake kortslutning. Hvis overflaten er skadet på noen måte (for eksempel synlige sprekker), må du først slå av sikringen, deretter koble fra produktet og ringe autorisert service for å redusere risikoen for elektrisk støt.
- Ikke bruk ustabil eller lett tippende kokekar på glassoverflaten.
- Ikke varm opp tomme kokekar. Kokekar og produktet kan bli skadet.
- Sørg for å slå av kokesonene etter hver bruk.
- Hvis du bruker kokesonene uten kokekaret, vil du skade produktet. Slå av kokesonene etter hver bruk.
- Kokesonene vil være varme etter hver bruk, så ikke plasser kokekar av plast på kokesonene. Rengjør smeltet materiale på overflaten umiddelbart.
- Plutselige temperaturendringer på glassoverflaten kan forårsake skade, vær forsiktig så du ikke søler kald væske under tilberedningen.

MERKNAD: Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, rengjøringspulver, rengjøringskremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

MERKNAD: Ved første gangs bruk kan røyk og lukt komme opp i flere timer. Dette er normalt, og du trenger bare god ventilasjon for å fjerne det. Unngå direkte innånding av røyk og lukt som dannes.

- Legg riktig mengde mat i kokekaret. Dette vil forhindre at maten renner over, og du slipper å gjøre unødvendig rengjøring.
- Ikke plasser lokk med kokekar på kokesonene.
- Plasser kokekaret slik at det er sentrert på kokesonene. Hvis du vil flytte kokekaret til en annen kokesone, løfter du det opp og plasserer det på ønsket kokesone i stedet for å skyve det.

Arbeidsprinsipp for induksjonstopp

En induksjonstopp er som en åpen krets. Når et induksjonskompatibelt kokekar plasseres på det, er kretsen fullført, og et elektronisk system plassert rett under glasskokeflaten produserer et magnetfelt. Metallbunnen til kokekaret varmes opp ved å motta energi fra dette magnetfeltet. På denne måten produseres varmen ikke på glassoverflaten på kokeplaten, men direkte i kokekaret over den. Glassoverflaten varmes opp med varmen fra kokekaret.

Fordeler med induksjonskoking

- Induksjonstopper gir noen fordeler ettersom varmen overføres direkte til kokekaret.
- Mat som renner over under tilberedningen brenner ikke raskt, da glassoverflaten ikke varmes opp direkte. Enklere rengjøring tilbys.

- Siden varmen genereres direkte i kokekaret, går tilberedningen raskere, og sparer dermed tid og energi sammenlignet med andre typer kokeplater.
- Siden varmen gis direkte til kokekaret, er det ikke noe varmetap og mer effektiv matlaging oppnås.
- Så snart kokekaret er fjernet fra kokesonen, stopper varmeoverføringen og kokesonen varmes ikke opp direkte, noe som gir tryggere bruk mot mulige ulykker som kan oppstå under tilberedningen.

For sikker bruk:

- Ikke velg høye oppvarmingsnivåer når du bruker non-stick kokekar belagt uten olje eller veldig lite olje (Teflon-type).
- Ikke bruk glasskokeområdet som en overflate for å plassere gjenstander på eller kutte på.
- Ikke plasser metallgjenstander som bestikk eller kokekarlokk på kokesonen, da de kan bli varme.
- Bruk aldri aluminiumsfolie til matlaging. Plasser aldri mat innpakket i aluminiumsfolie på induksjonskokesonen.
- Hold magnetiske gjenstander, for eksempel kredittkort eller kassetter, borte fra produktet mens kokesonene er i bruk.
- Hvis det er en ovn under koketoppen og den er i drift, kan sensorene i produktet redusere kokenivået eller slå av produktet.
- Platetoppen har et automatisk avstengningssystem. Detaljert informasjon om dette systemet er tilgjengelig i de følgende avsnittene.

Kokekar

Det anbefales at du bare bruker kokekar som er ferromagnetiske, av god kvalitet og merket eller merket som induksjonskompatible for induksjonstoppen. Generelt, jo høyere jerninnhold, desto bedre vil kokekaret prestere. Diameteren på kokekarbunnen

skal samsvare med induksjonskokeområdet. Anbefalte størrelser er listet opp nedenfor.

Egnet kokekar:

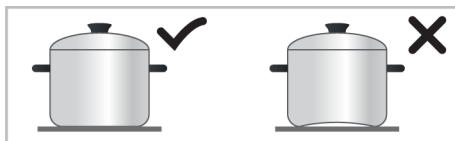
- Kokekar av støpejern
- Emaljert stål kokekar
- Kokekar i stål og rustfritt stål (med etikett eller advarsel som indikerer at det er induksjonskompatibelt)

Uegnet kokekar:

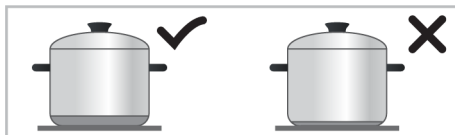
- Aluminium kokekar
- Kobber kokekar
- Messing kokekar
- Glass kokekar
- Leire gryter
- Keramikk og porselen kokekar

Anbefaling:

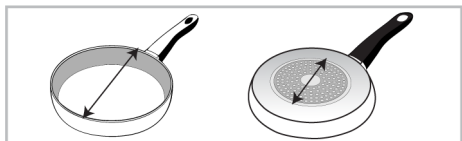
- Bruk bare kokekar med flat bunn. Ikke bruk kokekar med konkave eller konvekse baser.



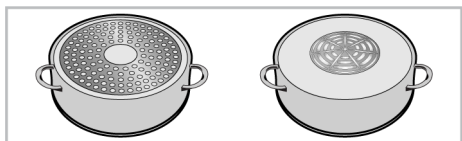
- Bruk bare tykkbaserte, bearbejdede kokekar. Hvis du bruker tynnbaserte kokekar, vil disse kokekarene varmes opp veldig raskt, og bunnen av kokekaret kan smelte før det automatiske avstengningssystemet aktiveres, noe som skader kokeflaten og produktet. Skarpe kanter vil skrape overflaten.



- Noen kokekar har et ferromagnetisk felt i bunnen som er mindre enn den faktiske diameteren. Bare dette området varmes opp av kokesonen. Derfor fordeles ikke varmen jevnt, og kokeytelsen synker. I tillegg kan slike kokekar ikke oppdages av store induksjonskokesoner. Av denne grunn bør kokesonen velges i henhold til størrelsen på det ferromagnetiske feltet.



- Noen kokekar har en base som inneholder ikke-ferromagnetiske materialer som aluminium. Disse typer kokekar varmes kanskje ikke opp tilstrekkelig eller oppdages kanskje ikke av induksjonskokesonen i det hele tatt. I noen tilfeller kan det vises en advarsel om dårlig kokekar.






i Når du tilbereder flere retter på induksjonskokesoner, vil fordelingen av kokekaret likt til høyre-venstre og midtre områder når du velger kokesone, påvirke tilberedningsytelsen positivt.

Kokekar test

Test om kokekaret ditt er kompatibelt med induksjonstopper ved hjelp av metodene nedenfor.

1. Hvis bunnen av kokekaret har en magnet, er den kompatibel.

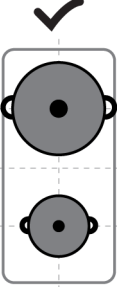
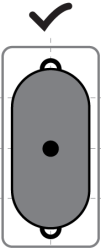
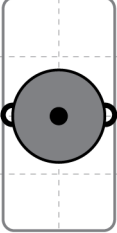
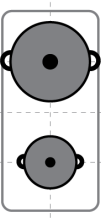
2. NÅR DU plasserer kokekaret på induksjonskokesonen og slår på produktet, hvis / /  ikke blinker, er det kompatibelt.

Anbefalte størrelser på kokekar

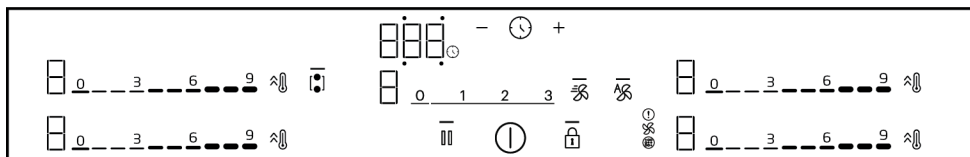
For at induksjonskokeområdet skal gjenkjenne kokekaret, avhenger det av den ferromagnetiske diameteren og materialet til kokekarbunnen. For å gjenkjenne kokekaret og effektiv matlaging, bør kokekaret velges i henhold til kokesonestørrelsen. De anbefalte kokekarstørrelsene i henhold til kokesonestørrelsen er gitt nedenfor. Kokeatferden kan variere avhengig av type kokekar, størrelsen på kokekaret og størrelsen på kokesonen. For en mer jevn kokende oppførsel kan en kokesone som er en størrelse større brukes. Bruk av en større kokesone kaster ikke bort energi på induksjonstopper, fordi varmen bare skapes i det aktuelle kokekaret.

Bred overflate kokesoner (Flexi soner)

Produktet ditt har brede kokesoner (Flexi). Du kan betjene denne brede kokesonen som separate uavhengige kokesoner for små kokekar. For matlaging med det store kokekaret ditt, kan du aktivere kombinasjonsfunksjonen for disse brede overflatekokesonene og gjøre dem om til en enkelt kokesone.

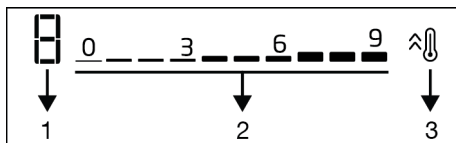
Som to uavhengige kokesoner	Som en enkelt kokesone
 <p data-bbox="239 172 564 373">Kokesonen med bred overflate har to kokesoner, foran og bak. Du kan bruke denne kokesonen som to uavhengige kokesoner med to forskjellige kokekar for forskjellige temperaturnivåer. Plasser kokekarene midt i de separate kokesonene.</p>	 <p data-bbox="736 210 1023 331">For matlaging i store kokekar, plasser kokekaret slik at det dekker sentrene til begge kokesonene og sentrerer kokesonen.</p>
 <p data-bbox="239 504 564 676">For å lage mat med et enkelt kokekar, plasser det midt i kokesonene foran eller bak. Hvis du plasserer kokekaret midt i kokesonen, kan det hende at kokesonen ikke fungerer som den skal.</p>	 <p data-bbox="736 478 1034 708">Hvis du vil tilberede to forskjellige kokekar på samme temperaturnivå, kan du tilberede to forskjellige kokekar på samme temperaturnivå ved å kombinere kokesoner med bred overflate. Igjen, plasser kokekarene i midten av kokesonene.</p>

5.2 Kontrollenhet for plate



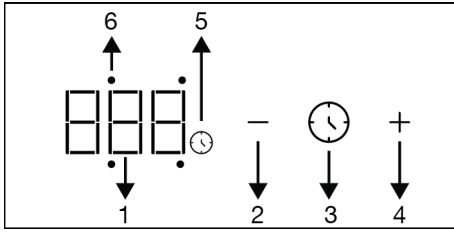
- Lyset som indikerer at den aktuelle tasten betjenes
- ⏻ På/av-tast
- 🔒 Nøkkellåstast
- 🔊 Kombinasjonstast for bred kokesone
- ⚡ Hurtigvarmetast/Høyeffektinnstilling (Booster)-tast
- ⏹ Stopptast
- 🕒 Tidsurknapp
- ⊕ Knapp for økning av tidsur
- ⊖ Knapp for reduksjon av tidsur

Display for komfyrtoppsone



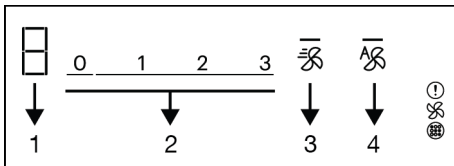
- 1 Temperaturnivåindikator for den aktuelle koketoppsone
- 2 Innstillingsområde for temperaturnivå
- 3 Hurtigvarmetast/Høyeffektinnstilling (Booster)-tast

Tidsur-skjerm



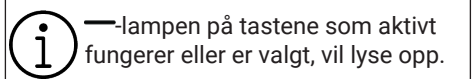
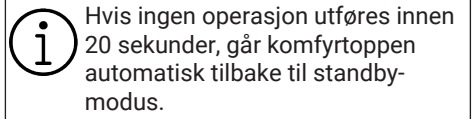
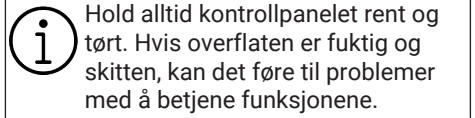
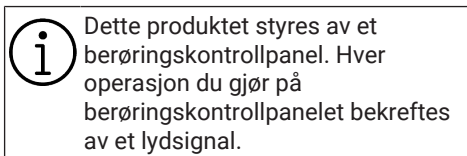
- 1 Tidsurindikator
- 2 Knapp for reduksjon av tidsur
- 3 Tidsurknapp
- 4 Knapp for økning av tidsur
- 5 Tidsur-symbol
- 6 LED for tidsuraktivitet for den aktuelle komfyrtoppen

Ventilasjonsdisplay



- 1 Indikator for ventilasjonsnivå
 - 2 Innstillingsfelt for ventilasjonsnivå
 - 3 Booster-tast
 - 4 Ventilasjon automatisk mod-tast
 - ⚠ Kullfilter fullt advarselssymbol
 - 🌀 Ventilasjons-LED*
 - 🌀 Oljefilter fullt advarselssymbol*
- * Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

Allmenne varsler for kontrollpanelet



Slå på komfyren

1. Trykk på -tasten på kontrollpanelet.
⇒ Komfyren er klar til bruk.

Slå av komfyren

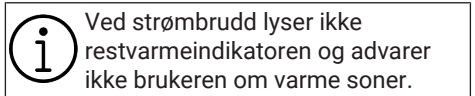
1. Trykk på -tasten på kontrollpanelet.
⇒ Komfyren slås av og går tilbake til standbymodus.

Indikator for gjenværende varme

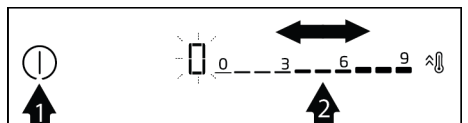
Det er en restvarmeindikator for hver sone sentralen. Denne indikatoren indikerer at feltet fortsatt er varmt når den er slått av. Ikke berør den(e) aktuelle sonen(e) før restvarmeindikatoren forsvinner.


H: Høy temperatur

h: Lav temperatur



Slå på kokesonene og stille inn temperaturnivået






- Slå på kokeplaten ved å trykke PÅ  -tasten.
 - ⇒ Symbolet "0" vises på displayet for kokesonen.
- Still inn temperaturnivået mellom "0" og "9" ved å berøre eller skyve fingeren over innstillingsområdet for hvilken kokesone du vil bruke.

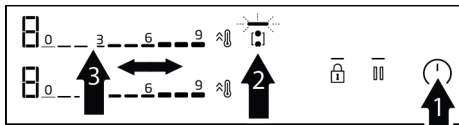
Slå av kokesonene:


En valgt sone kan slås av på 2 forskjellige måter:


- Ved å stille temperaturen til "0": du kan slå av kokesonen ved å senke temperaturinnstillingen til "0".
- Bruke timer off-funksjonen for ønsket kokesone: når tiden er ute, slår timeren av kokesonen som er koblet til den. Alle skjermer viser "0" eller "00". Symbolet forsvinner fra displayet for kokesonen. Timerinnstillingen for kokesonen er forklart i de følgende avsnittene.

Kombinere platetoppsonen med bred overflate (flexi)

- Slå på kokeplaten ved å trykke PÅ  -tasten.
- Trykk PÅ  -tasten.
 - ⇒ Symbolet 0 vises på displayet til venstre for kokesonen, OG — -lampen på  -tasten tennes.

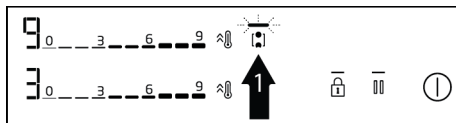




- Juster temperaturnivået fra 0 til 9 ved å berøre innstillingsområdet eller skyve fingeren over området.
 - ⇒ Den tilhørende kokesonen begynner å fungere. Hvis en annen kokesone er valgt, eller hvis det ikke gjøres noe og 10 sekunder er ventet, SLUKKES —-lyset PÅ  -tasten.

 Koketoppene med bred overflate til venstre er beskrevet som et eksempel. Hvis kokesonene til høyre har brede flater på apparatet, gjelder det samme for kokesonene til høyre.

Kombinere kokesonen med bred overflate mens en eller begge kokesonene til venstre er i drift

- ✓ Mens en eller begge kokesonene til venstre fungerer separat, kan du kombinere begge kokesonene ved å aktivere platetoppen med bred overflate. På denne måten kan du betjene en bredere kokeplate med de samme verdiene.




- Trykk PÅ  -tasten mens en eller begge de venstre kokesonene er i drift.
 - ⇒ Soneverdien for lavt nivå er synlig på både kokesonedisplayet og — -lampen på  -tasten slås på.
 - ⇒ De kombinerte kokesonene fortsetter å fungere ved temperatur- og tidsverdiene til kokesonen med den lavere temperaturverdien. Temperatur- og tidsverdiene til kokesonen med høyere temperaturverdi før kombinasjonen avbrytes.



- Hvis du vil endre temperaturverdien senere, angir du temperaturnivået du vil endre fra innstillingsområdet.



Slå av kokesonene med bred overflate

Du kan skille kokesonene og sette dem på nullnivå ved å trykke PÅ  -tasten.


Høy effektinnstilling (BOOSTER)

Du kan bruke høyeffektinnstillingen til å varme opp med maksimal effekt. Men avstå fra å lage mat i denne posisjonen for lenge.. Høy effektinnstilling er kanskje ikke tilgjengelig på hver sone. Når innstillingstiden for høy effekt (Se Tidstabell for automatisk avstengning) er over, vil sonen slå seg av.


Slik velger du høy effektinnstilling (BOOSTER) direkte:

1. Skru på komfyrtoppen ved å berøre  -tasten.
2. Berør -tasten for ønsket kokesone.
 - ⇒ Den valgte komfyrsonen fungerer med maksimal effekt, og 3 lys blinker etter verandere på displayet til kokesonen.
 - ⇒ Når innstillingstiden for høy effekt (se tabell over tider for automatisk avstenging) er over, fortsetter sonen å operere med høyeste temperaturverdi.

Slik velger du høy effektinnstilling (BOOSTER) mens komfyrsonen er aktiv:

1. Berør -tasten når komfyrtoppen er på og den aktuelle komfyrsonen fungerer på et bestemt nivå.
2. Den valgte komfyrsonen fungerer med maksimal effekt, og 3 lys blinker på displayet til komfyrtoppen. Når perioden for høy effektinnstilling er utløpt, vil kokesonen fortsette å fungere ved det høyeste temperaturnivået.




Slik slår du høy effektinnstilling (BOOSTER) av før den utløper:





Du kan slå av høyeffektinnstillingen når som helst ved å berøre -tasten. Komfyrtoppen fortsetter å fungere ved den høyeste temperaturverdien. For å slå den av, berør innstillingsområdet for den aktive kokesonen eller skyv fingeren over området for å sette den til "0".

Key Lock (Nøkkellås)




Du kan aktivere tastelåsen for å forhindre utilsiktede endringer i komfyrtoppens funksjoner når den er på eller av.

Aktivering av tastelåsen

1. Berør -tasten for å aktivere tastelås.
 - ⇒ Etter 2-1 nedtellingen på skjermen, vil -lyset på -tasten tennes og alle kokesonene vil bli låst.

 Når tastelås er aktiv, er det bare -tasten som virker. Når du berører en hvilken som helst annen tast, blinker -lampen på -tasten for å indikere at tastelåsen er aktiv. Hvis du slår av komfyrtoppen mens tastene er låst, skal tastelåsen deaktiveres for å slå på komfyrtoppen igjen.

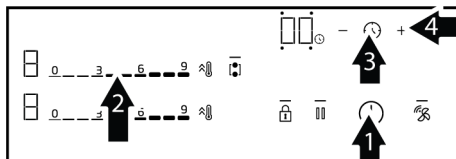
Deaktivering av tastelåsen


1. Berør -tasten.
 - ⇒ Etter nedtellingen på displayet 2-1, slås -lyset på -tasten av og tastelåsen deaktiveres.










Tidsur-funksjon

Denne funksjonen gjør tilberedning enklere for deg. Du trenger ikke stå ved komfyren kontinuerlig under tilberedningen. Ovnslåser seg automatisk av etter den tiden du velger.

Aktivering av tidsur



1. Skru på komfyrtoppen ved å berøre -tasten.

2. Still inn ønsket temperaturnivå ved å berøre innstillingsområdet eller skyve fingeren over området uansett hvilken sone du vil betjene.
3. Aktiver tidsuret ved å berøre -tasten.
 - ⇒ "00" lyser på timerdisplayet og -symbolet begynner å blinke.
4. Det er 4 aktivitetslysdioder rundt "00" synlig på timerdisplayet. Lysdioden til den aktive kokesonen blinker, og du kan stille inn timer for denne sonen.
5. Hvis du vil stille inn et tidsur for en annen aktiv kokesone, velg den aktuelle kokesonen ved å berøre -tasten til LED-en rundt klokkevisningen for den kokesonen lyser opp.
6. Still inn ønsket tid ved å berøre /-tastene. Du kan gå raskere ved å berøre - eller -tasten.
 - ⇒ Symbolet  blinker i en viss tid på kokesonens display og lyser deretter kontinuerlig. Symbolet  begynner å lyse kontinuerlig, og indikerer at funksjonen er aktivert.



Tidsuret kan kun stilles inn for soner som er i drift.



Gjenta trinnene ovenfor for andre soner du vil angi tidsur for.



Tidsuret kan ikke stilles inn uten å velge kokesonen og kokesonens temperaturverdi.



Når timeren er aktiv, blinker LED-en til sonen med minst tidsinnstilling. Hvis det er en tidsinnstilling på de andre sonene, vil LED-ene for disse sonene forbli på.

Slik slår du av tidsurene




Når den innstilte tiden er ute, slår komfyrtoppen seg automatisk av og gir et lydvarsel.


Berør hvilken som helst tast for å slå av lydvarselet.

Slik slår du av tidsurene tidlig

Hvis timeren slås av tidlig, fortsetter komfyrtoppen å fungere med den innstilte temperaturen til den er slått av.

Slik slår du av tidsur ved å redusere verdien til "00":

1. Velg timeren for den aktuelle kokesonen ved å berøre -tasten.
2. Berør -tasten for å redusere verdien til "00" vises på timerdisplayet. Du kan gå raskere frem ved å holde inne -tasten lenge.


Etter at -symbolet blinker i en viss tid på kokesonedisplayet, slukker det helt og tidsuret avbrytes.


Stopp-funksjon

- ✓ Ved å bruke denne funksjonen kan du redusere temperaturnivåene på alle funksjonene (bortsett fra tidsuret) som drifter på kokesonen til fase 1 i en viss tidsperiode.






Hvis et tidsur er stilt inn for en kokesone, fortsetter tidsuret å gå under stopp.


1. Mens koketoppen er i bruk, berør -tasten.
 - ⇒ Alle driftssoner fortsetter å operere på temperaturnivå 1.

For å starte alle stoppede kokesoner med deres tidligere innstillinger, berør -tasten igjen.

Innstilling

Du kan gjøre følgende innstillinger med denne funksjonen.

- : Innstilling for strømstyring
- : Matlaging-slutt lydsignal tid
- : Valg av ventilasjonsmodus


 Livsvisning av det aktive karbonfilteret

8

6.7

9

7.4



 Tilbakestilling av aktivt karbonfilter








CF3 og CF4 innstillinger er deaktivert. De har ingen effekt på koketoppens drift og funksjoner.

1-Innstilling For Strømstyring ()


- ✓ Med denne funksjonen kan du justere koketoppens totale effekt som du ønsker.

1. Slå på platetoppen VED å trykke PÅ  -tasten og slå den av ved å trykke PÅ  -tasten igjen.

2. Etter at du har slått av kokeplaten, berører DU  /  /  /  -tastene i rekkefølge innen 10 sekunder.

⇒  vises på timerdisplayet og "9" vises på displayet til venstre bak kokesonen.

3. Juster effektnivået (se Tabell - Strømstyringsnivå) mellom "1" og "9" ved å berøre justeringsområdet i bakre venstre sone eller ved å skyve fingeren over området.

4. Bekreft strømstyringsinnstillingen ved å trykke PÅ  -tasten.

⇒ Koketoppen slås av, og koketoppen begynner å fungere med den totale strøminnstillingen på det valgte nivået.

"Strømstyring" Den inkluderer 9 forskjellige effektnivåer (se Tabell - Strømstyringsnivå).
Tabell-Strømstyringsnivå



Strømstyringsnivå	Total effekt (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7







For induksjonstopper med et samlet strømforbruk på maks. 3,6 kW (se den tekniske spesifikasjonstabellen i manualen), den totale effektverdien for strømstyringsnivåer 5,6,7,8,9 er 3,6 kW.


2-innstilling av lydvarslingstid Ved slutten av tilberedningen ()


- ✓ Med denne funksjonen kan du justere platetoppens lydvarslingstidsinnstilling slik du ønsker.

1. Slå på platetoppen VED å trykke PÅ  -tasten og slå den av ved å trykke PÅ  -tasten igjen.


2. Etter at du har slått av kokeplaten, berører DU  /  /  -tastene i rekkefølge innen 10 sekunder.

⇒ DEN første innstillingen PÅ timerdisplayet ER  vises.

3. Trykk PÅ  -tasten en gang for å stille inn lydvarslingstiden for slutten av tilberedningen.

⇒  vises på timerdisplayet og "2" vises på venstre bakre kokesonedisplay.

4. Juster innstillingen for lydvarslingstid for tilberedning (se Tabell - lydvarslingstid for tilberedning-avslutning) mellom "0" og "3" ved å berøre innstillingsområdet i bakre venstre sone eller ved å skyve fingeren over området.

5. Bekreft innstillingen for lydvarslingstid ved slutten av tilberedningen ved å trykke PÅ -tasten.
- ⇒ Keketoppen vil slå seg av, og keketoppen vil begynne å fungere med innstillingen for hørbar varselstid for tilberedning på det valgte nivået.











Innstillingsnivået for slutt på tilberedningen av lydsignalet vil komme som standardnivå 2 under produksjonen.


Tabell-Matlagings-slutt audible audible warning tidsinnstilling


Matlagings-slutt hørbart advarselsnivå	Matlagings-slutt hørbar advarselstid
0	15 sekunder
1	30 sekunder
2	1 minutt
3	2 minutter

3-Innstilling Av Ventilasjonsmodus

- ✓ Denne keketoppen kan brukes i 2 moduser: Intern sirkulasjon og ekstern sirkulasjonsmodus. (Ventilasjonsmodus) keketoppen leveres med forhåndsinnstilt intern sirkulasjonsmodus. Endre;
- Slå på platetoppen VED å trykke PÅ -tasten og slå den av ved å trykke PÅ -tasten igjen.
 - Etter at du har slått av kokeplaten, berører DU  /  /  / -tastene i rekkefølge innen 10 sekunder.

⇒ DEN første innstillingen PÅ timerdisplayet ER  vises.
 - Trykk PÅ -tasten fire ganger for å stille inn ventilasjonsmodus.

⇒ PÅ timerdisplayet VISES . På venstre bakre kokesone vises displayet "1".


- Ved å berøre innstillingsområdet til den venstre bakre kokesonen eller ved å skyve fingeren over området, kan kokesonedisplayet settes til "2" og ventilasjonsmodus kan settes til ekstern sirkulasjon.
- Bekreft innstillingen for ventilasjonsmodus ved å trykke PÅ -tasten.







⇒ Keketoppen slås av og begynner å fungere med det valgte ventilasjonsnivået.



4-Livsvisning av det aktive karbonfilteret


- ✓ De aktive karbonfiltrene som brukes i keketoppen som intern sirkulasjon, må endres etter en viss tids bruk. Du kan se gjenværende arbeidstid på innstillingsdisplayet. Den gjenværende tiden vises på displayet som en nedtelling fra 150 timer.




Hvis keketoppen er satt til intern sirkulasjonsmodus, bør aktive karbonfiltre skiftes etter 150 timers drift. ETTER 150 timer vises ET -symbol på ventilasjonsdisplayet. Hvis platetoppen er satt til ekstern sirkulasjonsmodus, vises ikke dette advarselssymbolet.

- Slå på platetoppen VED å trykke PÅ -tasten og slå den av ved å trykke PÅ -tasten igjen.
- Etter at du har slått av kokeplaten, berører DU  /  /  / -tastene i rekkefølge innen 10 sekunder.

⇒ DEN første innstillingen PÅ timerdisplayet ER  vises.
- Trykk PÅ -tasten fem ganger for å se det aktive kullfilterets aktiverte levetid.












⇒ PÅ timerdisplayet  vises, vises det aktive kullfilteret som er igjen på venstre bakre kokesonedisplay som "3" hvis den gjenværende

arbeidstiden er over 100 timer, "2" i 50-100 timer, "1" i 5-50 timer og "0" i 0-5 timer;

4. Du kan lukke innstillingsskjermen ved å trykke PÅ -tasten.

5-tilbakestilling Av Aktivt karbonfilter



- ✓ Etter 150 timers aktiv kullfilterdrift vises symbolet på ventilasjonsdisplayet. Etter fjerning og utskifting av de aktive kullfiltrene som beskrevet i avsnittet vedlikehold-rengjøring, følges følgende trinn for å tilbakestille advarselssymbolet for kullfilter:
1. Slå på platetoppen VED å trykke PÅ -tasten og slå den av ved å trykke PÅ -tasten igjen.
 2. Etter at du har slått av kokeplaten, berører DU /  / / -tastene i rekkefølge innen 10 sekunder.
 - ⇒ DEN første innstillingen PÅ timerdisplayet ER  vises.
 3. Trykk PÅ -tasten seks ganger for å se den aktiverte levetiden til det aktive karbonfilteret.
 - ⇒ PÅ timerdisplayet  vises de gjenværende aktive kullfilterets driftstimer på venstre bakre kokesonedisplay som er felles med cF6-menyen.
 4. Trykk PÅ -tasten på ventilasjonsdisplayet i 3 sekunder.
 - ⇒ På skjermen er en 1-2-3-telling synlig. Tilbakestillingsoperasjonen er fullført.
 5. Mens du er på denne skjermen, kan du gå ut av skjermen ved å trykke PÅ -tasten.

Bruk induksjonstopper trygt og effektivt

Opererer prinsipp: Induksjonstopper varmer kokekaret direkte på grunn av deres arbeidsprinsipp. Av denne grunn har de mange fordeler i forhold til andre typer kokeplater. De fungerer mer effektivt, og kokeflaten er kjøligere.

Induksjonstoppen din er utstyrt med overlegne sikkerhetssystemer som gir deg maksimal sikker bruk.



Avhengig av modell kan koketoppen din ha kokesoner med diameter 145, 180, 210 og 280 mm med induksjon. Takket være induksjonsfunksjonen oppdager hver kokesone automatisk beholderen som er plassert på den. Energi genereres bare der bunnen av beholderen berører, og oppnår dermed minimalt energiforbruk.

Automatisk slå av systemet

Det er et automatisk avstengningssystem i kokeplaten. Hvis en eller flere av kokesonene er på, vil kokesonen automatisk slå seg av etter en viss tid (Se Tabell-1). Hvis det er tilordnet en timer til kokesonen, vil timerdisplayet også slå seg av.

Tidsgrensen for automatisk avslåing avhenger av det valgte temperaturnivået. Maksimal driftstid innenfor dette temperaturnivået gjelder.

Kokesonen kan betjenes av brukeren igjen etter at den er slått av automatisk som beskrevet ovenfor.

Tabell-1:Tider for automatisk avslåing

Temperaturnivå	Automatisk slå av tid-timer
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4

6	4
7	2
8	2
9	1
Rask oppvarming (booster)	10 minutter

Tabell-2:Automatiske ventilasjonstider

Hastighetsnivå	Automatisk slå av tid-timer
0	0
1	6
2	6
3	5
Intensivt arbeid (booster)	8 minutter

Overopphetingsvern

Komfyrtoppen din har noen sensorer som beskytter mot overoppheting. Ved overoppheting kan følgende observeres:

- Den fungerende kokeplaten kan slås av
- Det valgte nivået kan reduseres. Dette vil imidlertid ikke være synlig på skjermen.

6 Bruke ventilasjonen

Allmenne advarsler

- Det er en motor med ulike hastigheter for ventilasjon. For at enheten skal fungere godt, anbefaler vi å bruke lave hastigheter under normale forhold og høye hastigheter ved sterk luft og dampkondensering.

Ventilasjonsmoduser

Denne enheten brukes i 2 moduser: Intern sirkulasjons- og ekstern sirkulasjonsmodus.

Indre sirkulasjon



Overløpsbeskyttelsessystem

Komfyrtoppen din er utstyrt med et overløpsbeskyttelsessystem. I tilfelle overløp på kontrollpanelet av en eller annen grunn, kutter systemet strømtilkoblingen automatisk for å slå av komfyrtoppen. I mellomtiden vises advarselen "F" på skjermen.

Presis effektinnstilling

reagerer induksjonstopp reagerer på kommandoene som utstedes umiddelbart i henhold til driftsprinsippet.

Strøminnstillingene har endret seg veldig raskt. Dermed kan du forhindre overløp av et måltid (vann, melk) som er i ferd med å renne over ved å slå av apparatet umiddelbart.



Hold overflaten på berøringskontrollpanelet ren. Det kan gi en feilaktig driftsmelding.



Ingen gryter/panner får plasseres på berøringskontrollpanelet.

Luften som suges fra midten av komfyren renses først fra olje ved å føre den gjennom oljefilteret. Den føres deretter gjennom et aktivt kullfilter og overføres tilbake til kjøkkenet.

VIKTIG: I intern sirkulasjonsmodus bør aktive kullfiltre installeres i området som er definert i produktet for å holde luftpartiklene i innåndingsluften. For ulike typer installasjonsversjoner som er definert for intern sirkulasjon av apparatet, se installasjonshåndboken eller kontakt din autoriserte forhandler.

Ytre sirkulasjon



Luften, som suges fra midten av komfyren, passerer gjennom oljefiltrene og slippes ut til utsiden gjennom skorsteinen med et rørsystem.


Innstilling for ventilasjonsmodus

Produktet er forhåndsinnstilt til indre sirkulasjonsmodus.

For at produktet skal være i ekstern sirkulasjonsmodus, må **CF5**-innstillingen gjøres riktig i innstillingsdelen.

Manuell ventilasjonsinnstilling


✓ Ventilasjon kan stilles inn manuelt.

1. Включете ја индукциската плоча со допирање на копчето 
⇒ » Symbolet "0" vil bli vist i displayene til ventilasjonen.
2. Ved å trykke på innstillingsområdet for ventilasjon eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn hastighetsnivået mellom "1" og "3".

Slå av manuell ventilasjon

1. Ved å trykke på innstillingsområdet for ventilasjon eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn hastighetsnivået som "0".

Slå på intensiv ventilasjonsmodus

1. Intensiv ventilasjonsmodus kan aktiveres ved å trykke på -tasten.
⇒ Intensiv ventilasjonsmodus fungerer i maksimalt 8 minutter. I løpet av denne tiden blinker P-ikonet i displayet. Etter 8 minutter synker ventilasjonshastigheten til 3 og fortsetter å operere på dette hastighetsnivået.

Avslåing av intensiv ventilasjonsmodus


1. Ved å trykke på innstillingsområdet for ventilasjon eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn hastighetsnivået som "0".



I intensiv ventilasjonsmodus, når en hvilken som helst hastighetstast trykkes, går den tilbake til det hastighetsnivået og fortsetter å fungere.


Automatisk start

- ✓ Produktet måler kokesonens temperaturnivå, temperaturer og driftstid. Den bestemmer den mest hensiktsmessige driftshastigheten for ventilasjon i henhold til disse verdiene og opererer på nivåene den automatisk bestemmer.

1. For å aktivere automatisk modus trykker du på -tasten.
⇒ Automatisk modus aktiveres og slås av automatisk når parameterne faller under den angitte kritiske verdien. Den må reaktiveres for å aktiveres på nytt.




Mens automatisk modus er aktiv, vil automatisk modus avbrytes når du slår produktet av og på med en hvilken som helst hastighet.

2. For å slå av automatisk modus tidlig, trykker du på -tasten en gang til.

Hjelpeviftefunksjon

Den ekstra viftefunksjonen sørger for at lukt og røyk som kan oppstå ved slutten av tilberedningen fjernes ved automatisk å bestemme tid og hastighetsnivå i henhold til kokeområdets temperatur, hastighetsnivå og driftstid, når produktet er slått av som en resultat av matlaging på kokesonene mens ventilasjonen er i automatisk modus.

Hvis det er ønskelig å slå av den etterfølgende operasjonen, kan den slås av ved å trykke på tasten .



Ved drift i automatisk modus vil ventilasjonssystemet fortsette å fungere i en periode på 2 til 20 minutter etter at tilberedningen er ferdig og grytene er fjernet fra platetoppen.

7 Generell informasjon om matlaging

Du kan finne tips om klargjøring og tilberedning av maten din i denne delen.

7.1 Generelle advarsler om matlaging med kokeplater

Generelle advarsler om matlaging med kokeplater

- Fyll aldri kokekaret mer enn en tredjedel full av olje. Ikke forlat komfyren uten tilsyn når du varmer opp olje. Overopphetet olje utgjør brannfare. Gjør aldri forsøk på å slukke en mulig brann med vann! Hvis olje begynner å brenne, dekk den til med et brannteppe eller en fuktig klut. Slå av komfyren hvis det er trygt å gjøre dette, og ring brannvesenet.

- Fjern alltid overflødig vann før du steker matvarer, og legg dem sakte i den oppvarmede oljen. Forsikre deg om at frossen mat tines før steking.
- Når du fyrer olje, må du sørge for at gryten du bruker er tørr og holde lokket åpent.
- For anbefalinger om matlaging med strømsparing, se avsnittet «Miljøinstruksjoner».
- Steketemperaturen og tidsverdiene som angis for matvarer kan variere avhengig av oppskriften og mengden. Av den grunn oppgis disse verdiene som intervaller.

Steketabell

Mat	Temperaturnivå	Bakesymbol Bakesymbol
Smelting		
Sjokoladesmelting (f.eks. Dr. Oterker-merke, bitter sjokolade 55-60 % kakao, 150 g)	1	15 ... 30
Smør (200 g)	6	5 ... 7
Smør (Klart)(200 g)	3	11 ... 13
Koking, oppvarming, holde varm		
Vann 1 L (Koking)	P	4 ... 6
Vann 3 L (Koking)	P	8 ... 10
Melk 1 L (Koking)	7	6 ... 7
Melk 1 L (Holde varm)	Holde varm	18 ... 20
Vegetabilsk olje (Oppvarming) (Solsikkefrøolje 0,5 L)	9	3 ... 5
Koking		
Potet uten skall (2 Stykke tor størrelse)	9	25 ... 35
Potet uten skall grovhakket (2 Stykke tor størrelse)	9	13 ... 15
Brokkoli (300 g)	9	10 ... 14
Brokkoli frossen (300 g)	9	7 ... 10
Pølse	8	4 ... 6
Pasta (150 g)	9	6 ... 10

Mat	Temperaturnivå	Bakesymbol Bakesymbol	
Posjerte egg	5	2 ... 3	
Steking, sautering			
Risrett (200 g ris)	5	9 ... 12	
Paella *	9	15 ... 20	
Noahs pudding **			
	Koking av bønner-kikerter Koking - for Noahs pudding	9	4 ... 6
	Koking av bønner-kikerter steking - for Noahs pudding	4	10 ... 15
	Hvete Koking - for Noahs pudding	9	8 ... 10
	Hvete steking - for Noahs pudding	2	6 ... 8
	Noahs pudding -Alle ingredienser	9	20 ... 24
Supper (F.eks. linsesuppe)	7	20 ... 25	
Sauterte grønnsaker *	9	3 ... 5	
Julienne-tilberedning * (Kylling, løk og pepper)	9	5 ... 7	
Kalvkuber med grønnsaker **			
	Vegetabilsk sautering	9	3 ... 8
	Bruning ***	9	5 ... 8
	Alle ingredienser	4	80 ... 90
Tomatsaus	3	10 ... 15	
Bechamelsaus	7	5 ... 6	
Skanker med grønnsaker **			
	Bruning ***	9	3 ... 4
	Vegetabilsk sautering	9	3 ... 5
	Alle ingredienser	4	180 ... 190
Grunn steking			
Mørbradbiff ** (2 cm)	9	2 ... 10	
Indrefilet ** (2 cm)	9	3 ... 10	
Rullet mørbradbiff	8	4 ... 10	
T-bein ** (2 cm)	9	3 ... 10	
Lammekotelett ** (Bruning ***)	9	3 ... 10	
Lammekotelett (Steking)	5	4 ... 10	
Pølse	6	4 ... 6	
Kyllingbryst (Bruning ***)	8	3 ... 4	
Kyllingbryst (Steking)	5	8 ... 10	
Kyllingbryst (Sommerfuglsnitt)	8	4 ... 10	
Laks (150 g)	9	3 ... 10	
Fiskepinner	9	1 ... 8	

Mat	Temperaturnivå	Bakesymbol Bakesymbol
Sautering av friske grønnsaker og sopp (Gulrot, sopp og fargerik paprika)	9	3 ... 6
Pannekake ***	4	1 ... 5
Omelett	7	4 ... 6
Stekt egg	6	2 ... 4
pommes frites		
Boortsog	5	13 ... 15
Schnitzel	8	3 ... 10
klump	9	1,5 ... 10
Potet (frossen)	6	2 ... 10
Tining og oppvarming		
Løk (frossen) (200 g)	6	2 ... 4
Spinat (frossen) (200 g)	7	2 ... 5
* Wokpanne anbefales.		
** Støpeform / panne anbefales.		
*** Det anbefales å forvarme pannen / gryten.		

8 Vedlikehold og rengjøring

8.1 Generell informasjon om rengjøring

Allmenne advarsler

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør det. Varme yter kan årsake brannskader.
- Ikke bruk vaskemidlene direkte på de varme overflatene. Dette kan forårsake permanente flekker.
- Produktet bør rengjøres grundig og tørkes etter hver operasjon. Dermed skal matrester lett rengjøres og disse restene skal hindres i å brenne seg når produktet tas i bruk igjen senere. Dermed forlenges levetiden til apparatet og problemer som ofte oppstår, reduseres.
- Ikke bruk damprengjøringsprodukter til rengjøring.
- Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Uegnete rengjøringsmidler er: blekemiddel, rengjøringsmidler som inneholder ammoniakk, syre eller klorid, damprengjøringsprodukter, avkalkingsmidler, flekk- og rustfjernere, skurende rengjøringsmidler (kremrengjøringsmidler, skurepulver,

skurekrem, skurende og ripende skrubber, ståltråd, svamper, rengjøringskluter som inneholder smuss og vaskemiddelrester).

- Det er ikke nødvendig med spesielt rengjøringsmateriale i rengjøringen som gjøres etter hver bruk. Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk den med en tørr klut.
- Sørg for å tørke helt av eventuell gjenværende væske etter rengjøring og rengjør umiddelbart all mat som spruter rundt under tilberedningen.
- Ikke vask noen komponent av apparatet i oppvaskmaskin med mindre annet er angitt i brukerhåndboken.

For kokeplater:

- Syrlig smuss som melk, tomatpuré og olje kan forårsake permanente flekker på koketoppene og komponentene i komfyrtoppene. Rengjør eventuell væske som renner over umiddelbart etter avkjøling av koketoppen ved å slå den av.

Inox - rustfrie overflater

- Ikke bruk syre- eller klorholdige rengjøringsmidler til å rengjøre rustfrie inox-overflater og -håndtak.
- Rustfri inox-overflate kan endre farge over tid. Dette er normalt. Etter hver operasjon, rengjør du med et vaskemiddel som passer for den rustfrie overflaten eller inox-overflaten.
- Rengjør med en myk såpeklut og flytende (ikke-skrapende) vaskemiddel som er egnet for inox-overflater, og sørg for å tørke i én retning.
- Fjern kalk-, olje-, stivelses-, melke- og proteinflekker på glass- og inox-overflatene umiddelbart uten å vente. Flekker kan ruste over tid.
- Rengjøringsmidler som sprayer/påføres overflaten bør rengjøres umiddelbart. Slipende rengjøringsmidler som er igjen på overflaten, gjør at overflaten blir hvit.

Glassoverflater

- Ved rengjøring av glassoverflater, bruk ikke harde metallskraper og skurende rengjøringsmidler. De kan skade glassoverflaten.
- Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en mikrofiberklut som er spesifikk for glassoverflater, og tørk det med en tørr mikrofiberklut.
- Hvis det er rester av vaskemiddel etter rengjøring, tørk det av med kaldt vann og tørk med en ren og tørr mikrofiberklut. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.
- Tørkede rester på glassoverflaten skal ikke under noen omstendigheter renses bort med taggete kniver, stålull eller lignende skrapeverktøy.
- Du kan fjerne kalsiumflekkene (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige avkalkingsmidlet, med et avkalkingsmiddel sliksom eddik eller sitronsaft.

- Hvis overflaten er kraftig tilsmusset, påfør rengjøringsmiddelet på flekken med en svamp og vent lenge for at det skal virke skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.
- Misfarginger og flekker på glassoverflaten er normale og ikke feil.

Plastdeler og malte overflater

- Rengjør plastdeler og malte overflater med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut.
- Ikke bruk hardmetallskraper og skurende rengjøringsmidler. De kan skade overflatene.
- Sørg for å ikke la komponentene i produktet være fuktige, og fjern vaskemiddel. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

8.2 Rengjøring av komfyrtoppen

Glasskokeflate

- Følg rengjøringstrinnene beskrevet for glassflatene i delen «Generell rengjøringsinformasjon» for rengjøring av glassflaten. Du kan fullføre rengjøringen i henhold til informasjonen nedenfor for spesielle tilfeller.
- Sukkerbaserte matvarer som mørk krem, stivelse og sirup bør rengjøres umiddelbart, uten å vente på at overflaten blir avkjølt. Ellers kan glassflaten bli permanent skadet.
 - Ikke bruk rengjøringsmidler til rengjøring du utfører mens kokeplaten er varm, ellers kan det oppstå permanente flekker.

8.3 Rengjøring av kontrollpanelet

- Når du rengjør panelene med knappkontroll, tørk av panelet og knappene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Ikke fjern knottene og pakningene under for å rengjøre panelet. Kontrollpanelet og knappene kan være skadet.

- Når du rengjør inox-panelene med knappkontroll, må du ikke bruke inox-rengjøringsmidler rundt knappen. Indikatorene rundt knotten kan slettes.
- Rengjør berøringskontrollpanelene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Hvis produktet ditt har en nøkkellåsfunksjon, må du stille inn tastelåsen før du utfører rengjøring av kontrollpanelet. Ellers kan feil deteksjon forekomme på tastene.

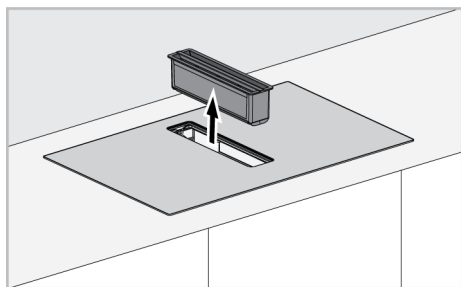
8.4 Rengjøring av ventilasjonen

For å sikre effektiv lukt- og oljeretensjon, må de aktive kullfiltrene skiftes regelmessig og oljefilteret rengjøres regelmessig.

Rengjøring av metalloljefilter

- ✓ Oljefilteret filtrerer oljen i røyken som trekkes. Metallfettfilteret bør rengjøres med jevne mellomrom for å sikre god ytelse.

1. Fjern oljefilteret ved å trekke det oppover.



i Oljefilteret kan samle opp olje eller flytende væsker på bunnen. Mens filteret demonteres, bør det fjernes rett for å unngå drypping og søl.

i Vær forsiktig så du ikke skader den fjernede oljefiltergruppen ved at den faller ned på komfyrtoppglasset.

2. Vask det fjernede fettfilteret i oppvaskmaskinen eller for hånd.

i Vask filtrene i vann med flytende vaskemiddel og sett dem på igjen etter tørking. Aluminiumsfiltere kan endre farge etter hvert som de vaskes; dette er normalt og krever ikke utskifting av filtrene.

3. Skift ut oljefilteret etter rengjøring.

Fjerning av det aktive kullfilteret

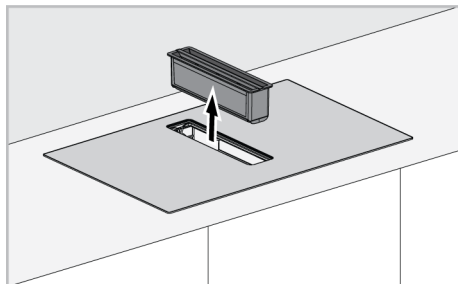
Active kullfiltere gir luktretensjon i produktet og må skiftes med jevne mellomrom for optimal ytelse. Vær oppmerksom på fyllingsvarsleindikatoren for utskifting.

i Sørg for å skifte ut de aktive kullfiltrene i produktet etter hver 150. driftstimer, forutsatt at det er i intern sirkulasjonsmodus. Etter 150 timer vises **!**-symbolet på ventilasjonsdisplayet. Filteret bør skiftes senest når denne advarselen vises. For å tilbakestille denne advarselen, se Innstillinger.

i Følg den detaljerte forklaringen i Innstillinger for å se det gjenværende arbeidstidsintervallet for aktive kullfiltere.

For å fjerne;

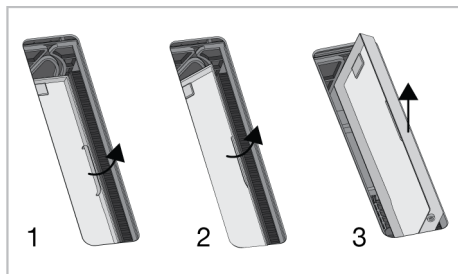
1. Fjern oljefilteret ved å trekke det oppover.



i Oljefilteret kan samle opp olje eller flytende væsker på bunnen. Mens filteret demonteres, bør det fjernes rett for å unngå drypping og søl.

i Det er en magnetbryter i oljefilterdelen. Ventilasjon er ikke mulig uten at delen er på plass for væskebeskyttelse.

2. Fjern væskeoppsamlingskammeret som vist nedenfor.

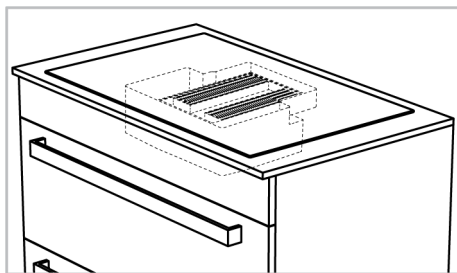


i Det er en magnetbryter i oppsamlingskammeret for overrennende væske. Ventilasjon er ikke mulig uten at delen er på plass for væskebeskyttelse.

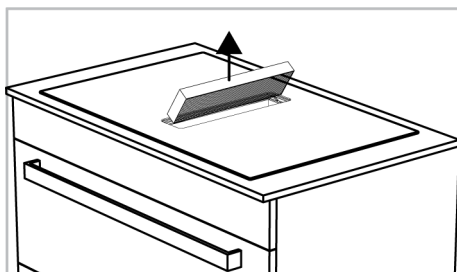
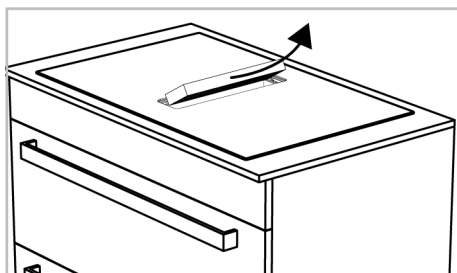
i Væskeoppsamlingskammeret må rengjøres med jevne mellomrom. Delen kan rengjøres ved å vaske i vann med flytende vaskemiddel og skylle, eller den bør vaskes i oppvaskmaskin på maks 70 °C.

i Når oppsamlingskammeret for overrennende væske settes på plass, viser pilretningen på delen at den skal plasseres i den retningen.

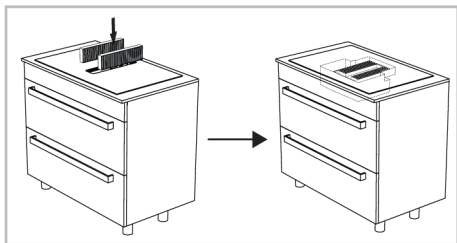
3. Etter fjerning av væskeoppsamlingskammeret er det to karbonfiltre til høyre og venstre i det nedre kammeret.



4. Først av alt, trekk et av karbonfiltrene til deg selv ved å vippe det for å fjerne det fra det magnetiske sporet fra ventilasjonsgapet og ta det ut som vist på figuren.



5. På samme måte fjerner du det andre kullfilteret fra huset.
6. Plasser de nye 2 aktivert kullfiltrene i magnetsporene deres ved å vippe dem gjennom ventilasjonsgapet etter tur. Sørg for at den sitter godt fast i magnetkontaktene.



7. Sett på plass væskebeskyttelsesplaten på samme måte som da den ble fjernet.
8. Sett inn oljefilteret.

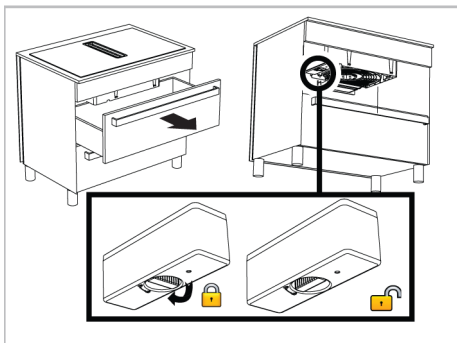
Spillvannstank

I tilfelle intens væske går til ventilasjonsrommet til produktet, samles disse væskene opp i avløpssvannbeholderen under ovnen. I dette tilfellet skal avløpssvannstanken fjernes, væsken skal helles ut og tanken rengjøres og installeres på nytt.



Det anbefales å rengjøre avløpssvannstanken en gang i måneden.

Slik fjerner du avløpssvannstanken:



1. Fjern den øverste skuffen som er plassert under koketoppen. Du skal kunne nå under komfyren.

9 Feilsøking

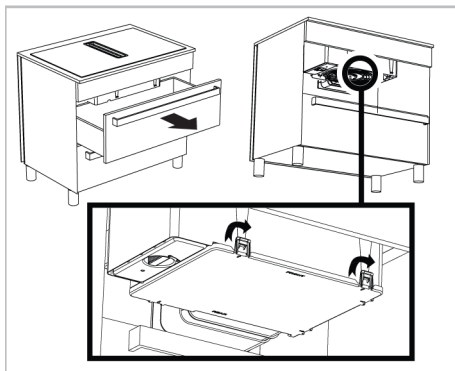
Hvis problemet vedvarer etter å ha fulgt instruksjonene i denne delen, kontakt leverandøren din eller et autorisert serviceverksted. Prøv aldri å reparere produktet selv.

2. Nå spillvannstanken under koketoppen.
3. Lås opp og fjern spillvannstanken ved å vri på låseknappen.
4. Hell ut væsken i kammeret og rengjør kammeret.
5. Vri låseknappen og lås den ved å sette kammeret tilbake i sporet.

Rengjøring av bunndekselet

Hvis bunndekselet på bunnen av produktet blir skittent, kan du kanskje fjerne det og rengjøre det.

Slik fjerner du bunndekselet:



1. Fjern den øverste skuffen som er plassert under koketoppen. Du må være tilgjengelig under koketoppen.
2. Nå bunndekselet fra under koketoppen.
3. Det er 5 låser i retningene vist av pilsymbolene på bunndekselet. Ved å frigjøre disse låsene, fjern bunndekselet ved å holde det nedover.
4. Etter rengjøring av bunndekselet, skyv det hardt oppover i samme retning slik at låsene passer inn i sporene.

Produktet fungerer ikke.

- Sikringen kan være defekt eller røket.
>>> Sjekk sikringene i sikringsskapet. Endre dem om nødvendig eller reaktiver dem.

- Apparatet må ikke kobles til (jordet) stikkontakt. >>> Sjekk om apparatet er koblet til stikkontakten.
- (Hvis det er tidsbryter på apparatet) Taster på kontrollpanelet fungerer ikke. >>> Hvis produktet ditt har en tastelås, kan tastelåsen være aktivert. Deaktiver testelåsen.
- Hvis koketoppen ikke slås på når av/på-tasten trykkes inn >>> Koble den fra og vent i minst 20 sekunder før du kobler den til.
- Den har overopphetingsbeskyttelse. >>> Vent til koketoppen din har kjølt seg ned.
- Det kan hende at egnede gryter ikke brukes. >>> Sjekk pottene dine.

-symbolet på displayet for kokesonen lyser konstant.

- Det kan ikke være en gryte på kokesonen som fungerer. > > > Sjekk om det er en gryte på kokesonen.
- Gryten din er kanskje ikke induksjonskompatibel. > > > Sjekk om gryten din er egnet for induksjonstopper.
- Gryten er kanskje ikke riktig sentrert på kokesonen, eller bunnen av gryten er kanskje ikke bred nok for den valgte kokesonen. > > > Sentrer kokesonen ved å velge en gryte som er bred nok til kokesonen.
- Gryten eller kokesonen kan være veldig varm. > > > Vent til de er avkjølt.

Den valgte kokesonen slås plutselig av mens den fungerer.

- Tilberedningstiden for den valgte sonen kan være utløpt. > > > Du kan angi en ny tilberedningstid eller avslutte tilberedningen.
- Det er overopphetingsbeskyttelse. > > > Vent til koketoppen er avkjølt.
- Et objekt kan dekke berøringspanelet. > > > Fjern objektet fra panelet.

Selv om kokesonen er slått på, varmes ikke gryten opp.

- Gryten er kanskje ikke kompatibel med induksjonstoppen. > > > Sjekk om gryten din er egnet for induksjonstoppen.

- Gryten er kanskje ikke riktig sentrert på kokesonen, eller bunnen av gryten er kanskje ikke bred nok for den valgte kokesonen. > > > Sentrer kokesonen ved å velge en gryte som er bred nok til kokesonen.

Kjøleviften fortsetter å gå selv om koketoppen er slått av.

- Dette er ikke en feil. Kjøleviften fortsetter å fungere til det elektroniske utstyret inne i kokeplaten avkjøles til riktig temperatur.

Det kommer en lyd fra kokeplaten mens du lager mat

- Det kan komme noen lyder fra koketoppen under tilberedningen. Disse lydene avhenger av sammensetningen av kokekaret. Disse lydene er normale, ikke en funksjonsfeil og er en del av induksjonsteknologien.

Mulige lyder og årsaker:

- **Vifte støy:** Koketoppen har en vifte som automatisk fungerer i henhold til temperaturen på produktet. Viften har forskjellige driftsnivåer og fungerer på forskjellige nivåer i henhold til temperaturen. Etter at koketoppen er slått av, hvis temperaturen er høy i henhold til produkttemperaturen, kan viften fortsette å fungere en stund.
- **Lav hum som transformator drift:** Dette er naturen til induksjonsteknologi. Siden varmen overføres direkte til bunnen av kokekaret, kan denne typen brumming oppstå avhengig av kokekarets materiale. Derfor kan forskjellige lyder høres med forskjellige kokekar.
- **Knitrende lyd:** Dette skyldes materialet og strukturen på bunnen av kokekaret. Hvis kokekaret er laget av forskjellige materialer og lag, kan det oppstå knitrende støy.
- **Whistling lyd:** Det kan høres en pipelyd når du steker på to koketoppsoner på samme side av koketoppen på forskjellige kokenivåer.

Feilkoder/årsaker og mulige løsninger

NO

Feilkode	Årsaker til feil	Mulige løsninger
E 1 – E 11	Det har oppstått en kommunikasjonsfeil på induksjonstoppen.	Slå av induksjonstoppen og slå den på igjen etter 30 sekunder. Hvis feilen vedvarer, kobler du produktet fra strømforsyningen og kobler det til igjen. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte en autorisert service.
E 16 - E 21	Det har oppstått en feil med temperatursensoren på induksjonstoppen.	Slå av induksjonstoppen og slå den på igjen etter 30 sekunder. Hvis feilen vedvarer, kobler du produktet fra strømforsyningen og kobler det til igjen. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte en autorisert service.
E 22 E 26	Induksjonstoppen er overopphetet.	Slå av induksjonstoppen og vent til den er avkjølt. Feilen vil forsvinne når koketemperaturen faller under grensene. Hvis problemet vedvarer, kan du kontakte den autoriserte tjenesten.
E 23 E 24	Det har oppstått en programvarefeil på induksjonstoppen.	Slå av induksjonstoppen og slå den på igjen etter 30 sekunder. Hvis feilen vedvarer, kobler du produktet fra strømforsyningen og kobler det til igjen. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte en autorisert service.
E 25	Det oppstod en feil i driften av induksjonstoppen.	Slå av induksjonstoppen og slå den på igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte den autoriserte tjenesten.
E 27 E 47	Induksjonskompatible pottes ikke brukt.	Feilen vil forsvinne når en induksjonskompatibel gryte brukes.
E 31 - E 39	Det har oppstått en maskinvarefeil i det elektroniske kortet til induksjonstoppen.	Slå av induksjonstoppen og slå den på igjen etter 30 sekunder. Hvis feilen vedvarer, kobler du produktet fra strømforsyningen og kobler det til igjen. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte en autorisert service.
E 42	Det har oppstått en elektrisk tilkoblingsfeil.	Gjenoppsett riktig elektrisk tilkobling ved å henvise til produktets tekniske tabell og installasjonsmanual.

Feilkode	Årsaker til feil	Mulige løsninger
E 46	En eller flere taster ble holdt nede i mer enn 10 sekunder. Et objekt ble igjen på kontrollpanelet, eller det ble utsatt for damp.	Når du tar hånden av kokeplaten, vil problemet forsvinne. Når kontrollpanelet er rengjort, vil problemet forsvinne.
E 48 E 49 E 51	Det har oppstått en feil med sensoren for induksjonstopp.	Sensor maskinvare må bringes i samsvar med vilkårene for bruk. Hvis feilen vedvarer, kobler du produktet fra strømforsyningen og kobler det til igjen. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte en autorisert service.
E 52 - E 57	Det har oppstått en feil ved høy temperatur på induksjonstoppen.	Slå av induksjonstoppen og vent til den er avkjølt. Feilen vil forsvinne når sensortemperaturen synker under grensene. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte den autoriserte tjenesten.
E 58 - E 59	Det oppstod en sensorfeil / feil ved høy temperatur i automatisk tilberedningsmodus.	Slå av induksjonstoppen og vent til den er avkjølt. Hvis feilen vedvarer, kobler du produktet fra strømforsyningen og kobler det til igjen. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte en autorisert service.
E 63	Hvis produktet ditt er en induksjonstopp med hette; det har oppstått en filterfeil.	Fjern ventilasjonsfiltrene og sett dem på igjen. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte en autorisert service.
FF	Enhver nøkkel kan ha blitt berørt i lang tid.	Når du slipper en nøkkel i lang tid,
	En gryte kan ha blitt plassert på kontrollenheten.	Når potten på kontrollenheten er fjernet,
	Mat / væske kan ha kommet over på kontrollenheten.	Feilen vil forsvinne når den overfylte mat / væskeresten er rengjort.

Välkommen!

Kära kund,

Tack för att du valde Beko produkten. Vi vill att din produkt, tillverkad med hög kvalitet och teknik, ska erbjuda dig bästa effektivitet. För att göra detta, läs noggrant denna handbok och annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten.

Följ all information och varningar som anges i bruksanvisningen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Förvara bruksanvisningen. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den. Produktens garantivillkor, bruks- och felsökningsmetoder finns i bruksanvisningen.

Symbolerna och deras beskrivning i bruksanvisningen.



Fara som kan leda till dödsfall eller personsador.



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



Varning för heta ytor.

MÄRKER Fara som kan leda till materiella skador på produkten eller dess omgivning.

Vänligen skanna QR-koden för att komma åt onlineversionen av användarmanualen.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

Innehåll

1	Säkerhetsinstruktioner.....	42
1.1	Avsedd användning	42
1.2	Säkerhet för barn, utsatta personer och husdjur	42
1.3	Elsäkerhet	43
1.4	Transportsäkerhet.....	45
1.5	Installationssäkerhet.....	45
1.6	Användningssäkerhet	46
1.7	Ventilationssäkerhet	47
1.8	Temperaturvarningar	47
1.9	Användning av tillbehör	48
1.10	Matlagningssäkerhet	48
1.11	Induktion	48
1.12	Underhåll och rengöring.....	49
2	Miljöinstruktioners.....	49
2.1	Avfallsdirektiv	49
2.1.1	Överensstämmelse med WEEE- direktivet och kassering av produkten	49
2.2	Information om förpackningen.....	50
2.3	Rekommendationer för energibesparing.....	50
3	Din produkt	51
3.1	Produkt introduktion	51
3.2	Allmän information om hällen	52
3.3	Tekniska specifikationer.....	53
4	Första användning	54
4.1	Första rengöring	54
5	Så här använder du hällen	54
5.1	Allmän information om användning av hällen	54
5.2	Hällens kontrollenhet	57
6	Använda ventilationen.....	65
7	Allmän information om matlagning	66
7.1	Allmänna varningar om matlagning på kokplattan.....	67
8	Underhåll och rengöring.....	69
8.1	Allmän rengöringsinformation	69
8.2	Rengöring av kokplattan	70
8.3	Rengöring av kontrollpanelen.....	70
8.4	Rengöring av ventilation	70
9	Felsökning	73



1 Säkerhetsinstruktioner

- Detta avsnitt innehåller säkerhetsanvisningar som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
- om produkten överläts till en annan person för personligt bruk eller andrahandsändamål, ska bruksanvisningen, produktmärken och andra relevanta dokument och delar också överlätas.
- Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador, som uppstått av att dessa instruktioner inte följts.
- Underlåtelse att följa dessa instruktioner kommer att häva garantin.
- Låt alltid tillverkaren, auktoriserad service eller en person som anges av importören utföra installations- och reparationsarbetet.
- Använd endast originalreservdelar och tillbehör.
- Försök inte reparera eller byta ut någon del av produkten om den inte är tydligt specificerad i bruksanvisningen.
- Utför inga tekniska ändringar av produkten.



1.1 Avsedd användning

- Produkten är avsedd att användas i hus och inomhus. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
- Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhusmiljöer. Denna produkt avsedd att användas i hushåll och personakök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- **WARNING** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.



1.2 Säkerhet för barn, utsatta personer och husdjur

- Denna produkt kan användas av barn från 8 år och äldre, och personer som är underutvecklade i fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som har bristande erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller utbildas om säker användning och faror av produkten.

- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.
- Denna produkt bör inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (inklusive barn), såvida de inte hålls under uppsikt eller får nödvändiga instruktioner.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
- Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller gå in i produkten.
- Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
- Vrid handtaget på grytorna och kastrullerna åt sidan av bänken så att barn inte kan ta tag i och bränna sig.
- **WARNING** Under användning är de tillgängliga ytorna på produkten varma. Håll barn borta från produkten.
- Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för skador och kvävning.
- Innan du kasserar slitna och oanvändbara produkter:
 1. Dra ur stickkontakten och dra ut den ur uttaget.
 2. Klipp av strömkabeln och koppla ur den med kontakten från produkten.
 3. Vidta försiktighetsåtgärder för att förhindra att barn kommer in i produkten.
 4. Låt inte barn leka med produkten när den är i viloläge.



1.3 Elsäkerhet

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som matchar de aktuella klassificeringarna som anges på typetiketten. Har jordning installationen gjord av en behörig elektriker. Använd inte produkten utan jordning i enlighet med lokala/nationella föreskrifter.
- Kontakten eller den elektriska anslutningen av produkten bör vara på en lättillgänglig plats. Om detta inte är möjligt bör det finnas en mekanism (säkring, brytare, nyckelbrytare etc.) på den elektriska installation som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska föreskrifterna och separera alla poler från nätet.

- Koppla ur apparaten ur strömförsörjningen eller koppla ur säkringen innan reparation, rengöring och underhåll
 - Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typetiketten.
 - (Om produkten inte har strömkabel, använd endast anslutningskabel, som beskrivits i sektionen "Tekniska specifikationer".
 - Placera inte nätsladden under och bakom produkten. Placera inte ett tungt föremål på nätsladden. Böj eller kläm inte strömkabeln och utsätt inte den för värmekällor.
 - Se till att nätkabeln inte fastnar när produkten ställs tillbaka på sin plats efter montering eller rengöring.
 - Använd endast originalkabel. Använd inte avklippta eller skadade kablar.
 - Använda inte förlängningssladdar grenuttag eller adaptrar med produkten.
 - Kontakta auktoriserad servicecenter eller importören för att använda godkänd adapter, om konverteradapter måste användas (angående kontakttyp).
 - Kontakta importören eller auktoriserad servicecenter, om strömkabelns längd är otillräcklig.
 - Bärbara strömkällor eller grenuttag kan överhettas och fatta eld. Håll grenuttag och bärbara strömkällor på avstånd från produkten.
 - Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad service eller en person som skall specificeras av importföretaget för att förhindra eventuella faror.
- Om enheten har strömkabel och stickkontakt:
- Anslut inte produkten i vägguttag, som är lösa, fel placerade eller skadade. Se till, att kontakten är placerats helt i vägguttaget. Annars kan anslutningen överhettas och fatta eld.
 - Anslut inte produkten i vägguttag, som är smutsiga, oljiga eller kan komma i kontakt med vatten (som nära diskbänken där vatten kan spridas). Annars finns det risk för elektriska stötar och kortslutning.
 - Rör aldrig kontakten med våta händer!

- Koppla kontakten ur vägguttaget genom att dra i själva kontakten.

1.4 **Transportsäkerhet**

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.
- När du behöver transportera produkten ska den förpackas med bubbelplast eller tjock kartong och tejpas ordentligt. Fäst produktens rörliga delar ordentligt för att undvika skador.
- Innan produkten installeras ska du kontrollera att den inte är skadad efter transport. Kontakta importören eller auktoriserad servicecenter, om den är skadad.

1.5 **Installationssäkerhet**

- Innan installationen påbörjas, stäng av strömmen där produkten ansluts genom att koppla ur säkringen.
- Se alltid till att bära skyddshandskar under transport och installation. Annars finns det risk för skada från vassa kanter!
- Kontrollera om det finns några skador på produkten innan produkten installeras. Installera inte produkten, om den är skadad.
- Undvik att använda isoleringsmaterial till att täcka insidan av möbeln, där den installeras.
- Direkt solljus och värmekällor, så som el- eller gasvärmare, får inte finnas i produktens installationsplats.
- Håll produktens ventilationsöppningarnas område öppen.
- Installera inte produkten nära ett fönster. Det finns risk för att spishällens låga antänder gardiner och brännbara material runt spishällen. När du öppnar fönstret kan heta köksredskap tippa över.
- Installera inte produkten nära ett fönster. När du öppnar fönstret kan heta köksredskap tippa över.
- Om det finns en vägguttag bakom produktens installationsplats, får inte produkten komma i kontakt med vägguttaget eller kontakten som anslutits i den.
- Det får inte finnas någon gasslang, något vattenrör av plast eller något uttag på baksidan eller sidoväggen av

den plats där produkten ska installeras. Annars kan de deformeras av värmeeffekten när hällen används, vilket kan utgöra en säkerhetsrisk.

- Anslut aldrig spisfläkten till skorsten, som används med värmare eller värmare med låga. Följ lokala bestämmelser angående utlopp.



1.6

Användningssäkerhet

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte ska använda produkten under en längre tid ska du dra ut kontakten eller stänga av strömmen från säkringsskåpet.
- Använd inte produkten om den går sönder eller skadas under användningen. Koppla bort produkten från elnätet. Kontakta importören eller auktoriserad servicecenter.
- **WARNING** Om spishällens yta är sprucken, koppla bort produkten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING** Om spishällens glasyta är trasig:

Stäng av alla gas- och (om tillämpligt) elektriska kokplattor. Koppla bort produkten från elnätet.

- Vidrör inte apparatens yta.
- Använd inte apparaten.
- Stå inte på apparaten av någon anledning.
- Använd aldrig produkten, om din omdömesförmåga eller koordination har påverkats av alkohol eller droger.
- Brandfarliga föremål får inte förvaras i och omkring kokutrymmet. I annat fall kan dessa leda till brand.
- Denna produkt är inte lämplig för användning med en fjärrkontroll eller en extern klocka.
- Använd inte apparaten utan fettfilter. Ta inte bort filtren medans apparaten används.
- En magnetkontakt används av säkerhetsskäl i fettfiltret och vätskeskyddets plastdelar. Produkten fungerar inte utan dessa delar.
- Gjutjärn, aluminium eller kokkärl med skadad eller grov botten kan leda till att glasytan repas. När du byter ut kokkärl ska du alltid lyfta behållarna och inte dra dem på ytan.

- Ångtryck från ugnsytan och fukt kan orsaka att grytan glider eller hoppar. Av denna anledning, se till att botten av grytan och spisens yta är alltid torr.

1.7 Ventilationssäkerhet

- **Förgiftningsfara!** Luften dras från hela bostaden när apparaten är på. Om tillräcklig ventilation inte tillhandahålls, uppstår luftström och skadliga och giftiga gaser frigörs pga. förbränning i huset strömmar tillbaka. Använd inte produkten tillsammans med produkter som orsakar luftströmmar och kan släppa ut giftiga gaser (ved, gas, olja eller kolugnar, vattenvärmare osv.).
- Låt en auktoriserad person kontrollera byggnadens ventilation och skorsten.
- (Förutom produkter som returnerar frånluften i rummet) Rummet måste vara väl ventilerad, om produkten används i samma rum som gas- eller bränslevärmare.
- Skorstenen för apparater såsom värmare, som använder gas eller bränsle, måste vara helt isolerade i utrymmet där produkt installeras eller så måste apparaten vara hermetiskt tillsluten.

- Om en annan apparat fungerar med annan energi än el i samma miljö med produkten får det negativa trycket i rummet vara högst 0,04 mbar, så att avgaserna från den andra apparaten inte dras tillbaka i rummet av produkten.

1.8 Temperaturvarningar

- **WARNING** När produkten används kommer produkten och dess åtkomliga delar att vara varma. Undvik att beröra produkten och värmeelementen. Barn under 8 år bör hållas borta från produkten om de inte står under ständig uppsikt.
- Placera inte brandfarliga/explosiva material i närheten av produkten, eftersom ytorna blir varma när den är i drift.
- **WARNING** Brandrisk: Förvara inte föremål på tillagningsytorna.
- Produktens temperatur kan vara hög. Förvara inte brandfarliga föremål eller sprayburkar i lådor direkt under hällen.

1.9 Användning av tillbehör

- **VARNING** Använd endast spishällsskydd som har utformats av tillverkaren av matlagningsutrustningen eller som tillverkaren av matlagningsutrustningen har angett i bruksanvisningen som lämpliga eller spishällsskydd som är inbyggda i utrustningen. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

1.10 Matlagnings säkerhet

- **VARNING** Tillagningsprocessen måste övervakas. Kortvariga tillagningsprocesser måste ständigt övervakas.
- **VARNING** Vid matlagning med fast eller flytande olja, är det farligt att lämna hällen, då detta kan orsaka brand. Försök ALDRIG att släcka elden med vatten; koppla bort produkten från elnätet och täck sedan lågorna med ett lock eller brandskydd (etc.).
- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga

temperaturer och kan orsaka brand, då den antänds vid kontakt med varma ytor.

1.11 Induktion

- De elektriskt drivna zonerna på din häll är utrustade med avancerad "induktionsteknik". På induktionsmatlagningszonerna, som sparar tid och energi, måste köksredskap som är lämpliga för induktionskokning användas, annars fungerar inte värmeplattan. För detaljerad information, se avsnittet "Val av kärl".
- Eftersom induktionshällen skapar ett magnetfält kan den ha skadliga effekter för personer som använder apparater som pacemakers eller insulinpumpar.
- Pga. möjlig påverkan av elektromagnetisk fält på pacemakers inställningar, rekommenderar vi en minimiavstånd på 60 cm till induktionshällen, när den slås på.
- Stäng värmeplattan från kontrollpanelen efter användning, lita inte på kruksensorn.

- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på spishällen eftersom de kan bli varma.
- Förvara inte metallföremål i lådorna under spishällen. Vid långvarig och intensiv användning kan materialen överhettas.
- Placera inte elektroniska produkter som mobiltelefoner, surfplattor och datorer på induktionshällen. Apparaten kan skadas.

1.12 Underhåll och rengöring

- Vänta tills produkten har svalnat innan den rengörs. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det förekommer risk för elchock!
- Använd inte ångrengöringsmaskiner till att rengöra produkten, då detta kan leda till elchock.
- Salt- och sockerrester på botten av köksredskapet eller sådana partiklar på glasytan kan leda till att glaset repas och spricker. Se till att botten är ren innan du placerar ut kokkärlet. Håll glaskeramikytan ren.
- Om ventilationsmodulen inte rengörs regelbundet, medför detta fara för brännskada.
- Vi rekommenderar, att filtret rengörs en gång i månaden under normal användning.
- Om fettfiltret har tagits bort från produkten, kan kondenserad vätska samlas på botten. När filtret tas bort för rengöring efter matlagningen, är det viktigt att denna vätska tas bort utan att spillas i apparaten.

2 Miljöinstruktioners

2.1 Avfallsdirektiv

2.1.1 Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten

Denna produkt efterföljer EU:s WEEE-direktiv (2012/19/EU). Den här produkten har klassifikationsymbolerna för elektriskt avfall och elektronisk utrustning (WEEE).



Denna produkt har tillverkats av högklassiga delar och material, som kan återanvändas och återvinnas. Kassera därför inte produkten med normal hushållsavfall efter dess

drifttid. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk utrustning. Mer information om dessa återvinningsstationer får du av de lokala myndigheterna. Lämplig kassering

av produkter hjälper till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och hälsa.

I enlighet med RoHS-direktivet:

Denna produkt efterföljer EU:s RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga i direktivet specificerade skadliga eller farliga material.

2.2 Information om förpackningen

Produktens förpackning är tillverkad av återvinningsbara material i överensstämmelse med våra nationella miljöregler. Avyttra inte förpackningsmaterialet i hushållssoporna, eller annat skräp, avyttra det endast på avsedda återvinningsstationer.

2.3 Rekommendationer för energibesparing

Enligt EU 66/2014 finns information om energieffektivitet i produktkvittot.

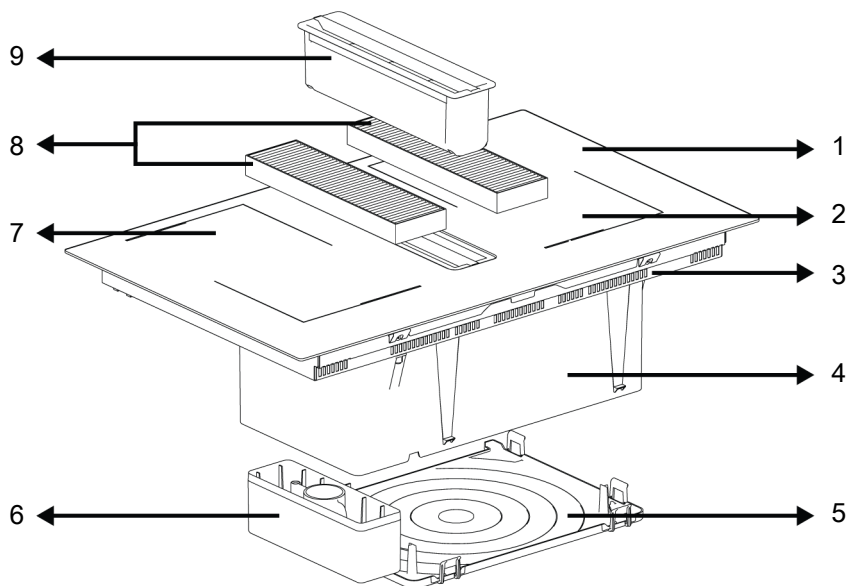
Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

- Tina fryst mat före tillagning.
- Använd grytor/pannor med storlek och lock som är lämpliga för tillagningszonen. Välj alltid rätt storlek på kärlet för dina måltider. För kärl av fel storlek krävs mer energi än nödvändigt.
- Håll tillagningszoner och botten på kärlen rena. Smuts minskar värmeöverföringen mellan tillagningszonen och kärlets botten.

3 Din produkt

3.1 Produkt introduktion

SV



1 Matlagningssyta av glas

3 Nedre hölje

5 Bottenskydd

7 Zon för induktionsmatlagning

9 Fettfilter

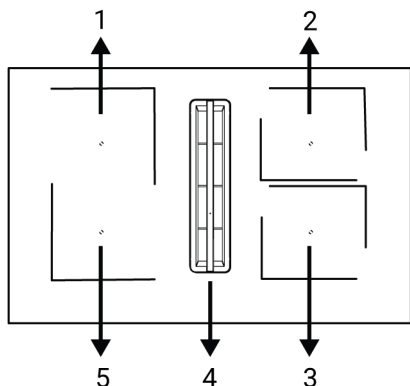
2 Zon för induktionsmatlagning

4 Ventilationsenhet

6 Vätskeuppsamlingskär

8 Kolfilter

3.2 Allmän information om hällen



- 1 Bakre vänster - Zon för induktionsmatlagning
- 2 Bakre höger - Zon för induktionsmatlagning
- 3 Främre höger - Zon för induktionsmatlagning
- 4 Mitten - Ventilation
- 5 Främre vänster - Zon för induktionsmatlagning

Hällen är utrustad med breda matlagingsytor (Flexi-ytor). Dessa matlagingsytor kan användas som enskilda kokplattor oberoende av varandra. Du kan aktivera kombinationsfunktionen för dessa hällar och förvandla dem till en matlagingsyta för stora matlagingskärl. Användning av passande kastruller för dessa hällar och kombinationsfunktioner är beskrivna i sektionen "Användning av hällen".

3.3 Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer	
Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup) (mm)	223,5 */820 /520
Hällens installationsdimensioner (bredd/djup) (mm)	740 (+2) /490 (+2)
Spänning / frekvens	2N~380-415V; 50/60 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Totala strömförbrukning (kW)	max. 7,4

Matlagingszoner	
Bakre vänster	Zon för induktionsmatlagning
Mått	180 x 200 mm
Effekt	2200 W /Booster 3100 W
Främre vänster	Zon för induktionsmatlagning
Mått	180 x 200 mm
Effekt	2200 W /Booster 3100 W
Främre höger	Zon för induktionsmatlagning
Mått	180 x 200 mm
Effekt	2200 W /Booster 3100 W
Bakre höger	Zon för induktionsmatlagning
Mått	180 x 200 mm
Effekt	2200 W /Booster 3100 W

Ventilationsfunktioner	
Kontroll	3 nivåer + 1 Booster
Sugeffekt	630 m ³ /h

* Den höjd som anges i den tekniska tabellen är produktens bottenhöljeshöjd.



Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.



Siffrorna i den här handboken är schematiska och kanske inte exakt matchar din produkt.



Värden som anges på produktetiketterna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

4 Första användning

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

4.1 Första rengöring

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka med en trasa.

OBS! Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer eller vassa föremål under rengöring.

OBS! Under första användning kan rök och lukt uppstå under flera timmar. Detta är normalt och endast god ventilation måste ombesörjas. Undvik inandning av rök och lukter.

5 Så här använder du hällen

5.1 Allmän information om användning av hällen



Allmänna varningar

- Låt inga föremål falla ned på glasytan. Även små föremål som saltkar kan skada glasytan. Använd inte en sprucken glasyta. Vatten kan sippra in i dessa sprickor och orsaka kortslutning. Om ytan är skadad på något sätt (till exempel synliga sprickor), stäng först av säkringen, koppla sedan ur produkten och ring auktoriserad service för att minska risken för elektriska stötar.
- Använd inte kokkärl som är instabila eller lätt att tippa på glasytan.
- Värm inte tomma kokkärl. Kokkärl och produkten kan vara skadade.
- Se till att stänga av kokzonerna efter varje användning.
- Om du använder kokzonerna utan kokkärl kommer du att skada produkten. Stäng av kokzonerna efter varje användning.
- Kokzonerna blir varma efter varje användning, så placera inte kokkärl av plast på kokzonerna. Rengör omedelbart upp eventuellt smält material på ytan.
- Plötsliga temperaturförändringar på glasytan kan orsaka skador, var försiktig så att du inte spiller kall vätska under tillagningen.

- Lägg rätt mängd mat i kokkärlet. Detta kommer att förhindra att maten svämmer över och du slipper göra onödiga rengöring.
- Placera inte lock på kokkärl på kokzonerna.
- Placera kokkärlet så att det är centrerat på kokzonerna. Om du vill flytta kokkärlet till en annan kokzon, lyft upp det och placera det på önskad kokzon istället för att skjuta det.

Funktionsprincip för induktionshäll

En induktionshäll är som en öppen krets. När en induktionskompatibel kokkärl placeras på den, fullbordas kretsen och ett elektroniskt system placerat strax under glasytan producerar ett magnetfält. Kökskärlets metallbas värms upp genom att ta emot energi från detta magnetfält. På så sätt produceras värmen inte på hällens glasyta, utan direkt i kokkärlet ovanför. Glasytan värms upp med värmen från kokkärlet.

Fördelar med induktionsmatlagning

Induktionshällar erbjuder vissa fördelar då värmen överförs direkt till kokkärlet.

- Mat som svämmer över under tillagningen bränns inte snabbt eftersom tillagningsglasytan inte är direkt uppvärmd. Enklare rengöring tillhandahålls.

- Eftersom värmen genereras direkt i kokkärnen går matlagningen snabbare, vilket sparar tid och energi jämfört med andra typer av hällar.
- Eftersom värmen ges direkt till kokkärlet sker ingen värmeförlust och en effektivare tillagning uppnås.
- Så snart kokkärlet tas bort från kokzonen stoppas värmeöverföringen och kokzonen värms inte upp direkt, vilket ger en säkrare användning mot eventuella olyckor som kan inträffa under tillagningen.

För säker användning:

- Välj inte höga uppvärmningsnivåer när du använder non-stick kokkärn belagda med ingen olja eller mycket lite olja (Teflontyp).
- Använd inte matlagingsytan i glas som en yta för att placera föremål på eller att skära på.
- Placera inte metallföremål som bestick eller kökslock på kokzonen eftersom de kan bli varma.
- Använd aldrig aluminiumfolie för matlagning. Placera aldrig mat inlindad i aluminiumfolie på induktionskokzonen.
- Håll magnetiska föremål, såsom kreditkort eller band, borta från produkten medan kokzonerna är i drift.
- Om det finns en ugn under din spis och den är igång, kan sensorerna i produkten sänka tillagningsnivån eller stänga av produkten.
- Din håll har ett automatiskt avstängningssystem. Detaljerad information om detta system finns tillgänglig i följande avsnitt.

Köksredskap

Det rekommenderas att du endast använder kokkärn som är ferromagnetiska, av god kvalitet och märkta eller märkta som induktionskompatibla för din induktionshåll. I allmänhet gäller att ju högre järnhalten är, desto bättre presterar kokkärlet. Diametern på kokkärnbasen ska matcha området för induktionsmatlagning. Rekommenderade storlekar listas nedan.

Lämpliga köksredskap:

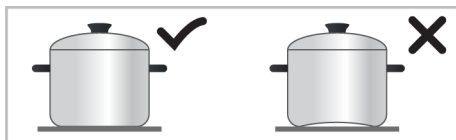
- Kokkärn i gjutjärn
- Kokkärn i emaljerat stål
- Kokkärn i stål och rostfritt stål (med en etikett eller varning som indikerar att den är induktionskompatibel)

Olämpliga köksredskap:

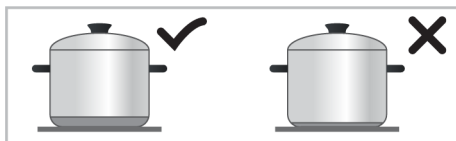
- Kökskärn i aluminium
- Köksredskap av koppar
- Kokkärn i mässing
- Köksredskap av glas
- Lerkokkärn
- Köksredskap av keramik och porslän

Rekommendationer:

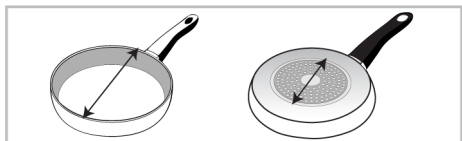
- Använd endast kokkärn med platt botten. Använd inte kokkärn med konkava eller konvexa botten.



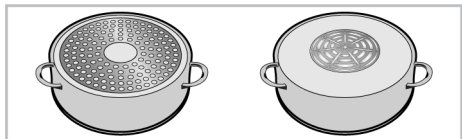
- Använd endast tjockbaserade, bearbetade kokkärn. Om du använder tunnbaserade kokkärn kommer dessa kokkärn att värmas upp mycket snabbt och kokkärnens botten kan smälta innan det automatiska avstängningssystemet aktiveras, vilket skadar tillagningsytan och produkten. Skarpa kanter kommer att repa ytan.



- Vissa kokkärn har ett ferromagnetiskt fält i botten som är mindre än dess faktiska diameter. Endast detta område värms upp av kokzonen. Därför fördelas inte värmen jämnt och tillagningsprestandan minskar. Dessutom kanske sådana kokkärn inte upptäcks av stora induktionskokzoner. Av denna anledning bör kokzonen väljas enligt storleken på det ferromagnetiska fältet.



- Vissa köksredskap har en bas som innehåller icke-ferromagnetiska material som aluminium. Dessa typer av kokkärl kanske inte värms upp tillräckligt eller kanske inte detekteras av induktionskokzonen alls. I vissa fall kan en varning för dålig kokkärl visas.






i När du lagar flera rätter på induktionskokzoner, fördelar kokkärlen lika till höger-vänster och mitten när du väljer kokzon, påverkar tillagningsprestandan positivt.

Test av köksredskap

Testa om din kokkärl är kompatibel med induktionshällar med hjälp av metoderna nedan.

1. Om kokkärls botten innehåller en magnet är den kompatibel.

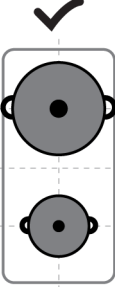
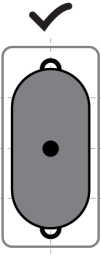
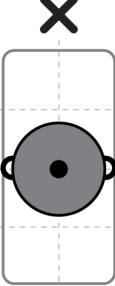
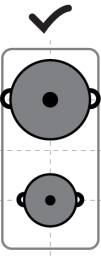
2. När du placerar kokkärlet på induktionskokzonen och sätter på produkten, om / /  inte blinkar, är den kompatibel.

Rekommenderade kokkärlstorlekar

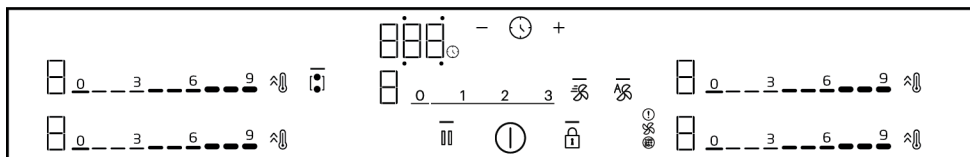
För att induktionsmatlagingsområdet ska känna igen kokkärlet beror det på den ferromagnetiska diametern och materialet på kokkärlbasen. För att känna igen kokkärlet och effektiv matlagning bör kokkärlet väljas enligt kokzonens storlek. De rekommenderade kökskärlstorlekarna enligt kokzonens storlek anges nedan. Kokbeteendet kan variera beroende på typ av kokkärl, kokkärlens storlek och kokzonens storlek. För ett mer enhetligt kokbeteende kan en kokzon som är en storlek större användas. Att använda en större kokzon slösar inte energi på induktionshällar, eftersom värmen bara skapas i relevant kokkärl.

Kokzoner med bred yta (flexizoner)

Din produkt har kokzon(er) med bred yta (Flexi). Du kan använda denna kokzon med bred yta som separata oberoende kokzoner för dina små kokkärl. För matlagning med dina stora kokkärl kan du aktivera kombinationsfunktionen för dessa kokzoner med bred yta och förvandla dem till en enda kokzon.

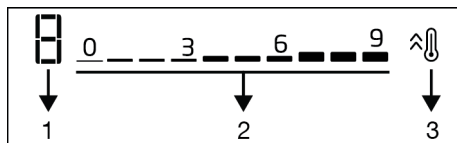
Som två oberoende kokzoner	Som en enda kokzon
 <p data-bbox="239 172 557 373">Den breda kokzonen har två kokzoner, fram och bak. Du kan använda denna kokzon som två oberoende kokzoner med två olika kokkärl för olika temperaturnivåer. Placera kokkärlen i mitten av de separata kokzonerna.</p>	 <p data-bbox="736 209 1025 331">För matlagning i stora kokkärl, placera kokkärlen så att den täcker mitten av båda kokzonerna och centererar kokzonen.</p>
 <p data-bbox="239 517 557 667">För att laga mat med en enda kokkärl, placera den i mitten av den främre eller bakre kokzonen. Om du placerar kokkäret i mitten av kokzonen kanske kokzonen inte fungerar som den ska.</p>	 <p data-bbox="736 491 1034 692">Om du vill tillaga två olika kokkärl på samma temperaturnivå, kan du tillaga två olika kokkärl på samma temperaturnivå genom att kombinera kokzoner med bred yta. Återigen, placera kokkärlen i mitten av kokzonerna.</p>

5.2 Hällens kontrollenhet



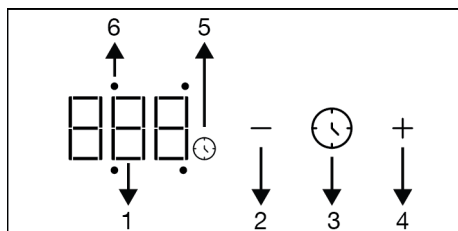
- Lampan som visar att den aktuella knappen är aktiverad.
- ⓘ På-/av-knapp
- 🔒 Nyckellåsnyckel
- 🔢 Kombinationsknapp för matlagingszon med bred yta
- ⚡ Snabbvärmningsknapp/hög effektinställningsknapp (booster)
- ⏸ Stoppknapp
- 🕒 Timerknapp
- ⊕ Knapp för tidsökning
- Knapp för tidsminskning

Matlagingszonens skärm



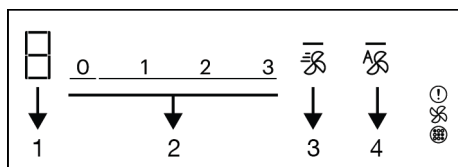
- 1 Temperaturnivåindikator för relevant hällzon
- 2 Område för inställning av temperaturnivå
- 3 Snabbuppvärmningsknapp/Högeffektinställning (Booster)-knapp

Timerskärm



- 1 Timerindikator
- 2 Knapp för tidsminskning
- 3 Timerknapp
- 4 Knapp för tidsökning
- 5 Timersymbol
- 6 Den relevanta kokplattans LED-lampa för timer-aktivitet

Ventilationsskärm



- 1 Ventilationsnivåindikator
 - 2 Ventilationsnivå, inställningsfält
 - 3 Booster-knapp
 - 4 Knapp för ventilation i automatläge
- ⓘ Kolfiltret full varning
 - ⊗ Ventilationens led-lampa*
 - ⊗ Fettfiltret full varning*
- * Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.

Generella varningar för kontrollpanelen

ⓘ Denna produkt styrs av en touch-kontrollpanel. Varje åtgärd som utförs på touch-kontrollpanelen konfirmeras med en ljudsignal.

ⓘ Håll alltid kontrollpanelen ren och torr. Om ytan blir fuktig och smutsig kan det leda till problem med att använda funktionerna.

ⓘ Om ingen åtgärd vidtas inom 20 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.

ⓘ När någon tangent (Förutom Ⓛ-tangent) hålls in länge, visas "FF".

ⓘ —-lampan på de tangenter som är aktiva eller valda tänds.

Att starta hällen

1. Tryck på ⓘ knappen i kontrollpanelen.
⇒ Hällen är redo att användas.

Att stänga av hällen

1. Tryck på ⓘ knappen i kontrollpanelen.
⇒ Hällen stängs av och återgår till standby-läge.

Restvärmeindikator

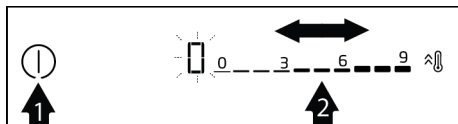
På kontrollpanelen finns en restvärmeindikator för varje zon. Indikatorn visar att zonen fortfarande är varm när den är avstängd. Rör inte i motsvarande zon(er), innan restvärmeindikatorn slocknar.

H : Hög temperatur

h : Låg temperatur

ⓘ Vid strömavbrott tänds inte restvärmeindikatorn och användaren varnas inte för heta zoner.

Slå på hällzonerna och ställa in temperaturnivån



1. Slå på hällen genom att trycka på ⓘ-knappen.
⇒ Symbolen "0" visas på kokzonens displayer.





- Ställ in temperaturnivån mellan "0" och "9" genom att röra eller föra fingret över inställningsområdet för vilken kokzon du vill använda.

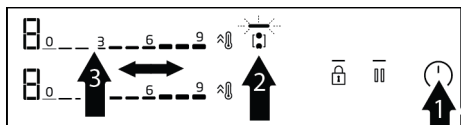
Stänga av kokzonerna:



En vald zon kan stängas av på två olika sätt:


- Genom att ställa in temperaturen på "0": Du kan stänga av kokzonen genom att sänka temperaturinställningen till "0".
- Använda timer av-funktionen för önskad kokzon: När tiden är ute stänger timern av den kokzon som är ansluten till den. Alla displayer visar "0" eller "00". Symbolen försvinner från kokzonens display. Timerinställningen för kokzonen förklaras i följande avsnitt.

Kombinera hållzonen med bred yta (flexi)

- Slå på hällen genom att trycka på -knappen.
- Tryck på -tangentsen.
 - ⇒ Symbolen 0 visas på den vänstra kokzonens display och -lampan på -knappen tänds.

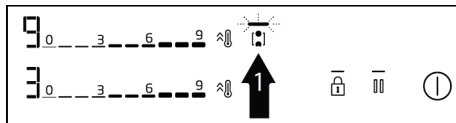





- Justera temperaturnivån från 0 till 9 genom att röra vid inställningsområdet eller föra fingret över området.
 - ⇒ Den relaterade kokzonen börjar fungera. Om en annan kokzon väljs eller om ingen åtgärd vidtas och 10 sekunder väntas, släcks -lampan på -knappen.

 Hällarna med bred yta till vänster beskrivs som exempel. Om kokzonerna till höger har breda ytor på din apparat, gäller samma sak för kokzonerna till höger.

Kombinera kokzonen med bred yta medan en eller båda av kokzonerna till vänster är igång

- ✓ Medan en eller båda kokzonerna till vänster fungerar separat, kan du kombinera båda kokzonerna genom att aktivera hällen med bred yta. På så sätt kan du använda en bredare tillagningsyta med samma värden.




- Medan en eller båda av de vänstra kokzonerna är igång, tryck på -knappen.
 - ⇒ Lågnivåzonens värde är synligt på både kokzonens display och -lampan på -knappen tänds.
 - ⇒ De kombinerade kokzonerna fortsätter att arbeta vid temperatur- och timervärdena för kokzonen med det lägre temperaturvärdet. Temperatur- och timervärdena för kokzonen med det högre temperaturvärdet före kombinationen avbryts.



- För att ändra temperaturvärdet senare, ställ in den temperaturnivå du vill ändra från inställningsområdet.

Stänga av kokzonerna med bred yta

Du kan separera kokzonerna och ställa in dem på nollnivå genom att trycka på -knappen.

Hög effektinställning (BOOSTER)

Du kan använda högeffektsinställningen för att värma med maximal effekt. Undvik dock att laga mat i detta läge för länge. Det är inte säkert att högeffektsinställningen är tillgänglig för alla zoner. När den inställda

tiden för hög effekt (se tabellen Automatiska avstängningstider) har löpt ut stängs zonen av.

Val av hög effektinställning (booster) direkt:

1. Slå på hällen genom att trycka på ⏻-knappen.
2. Tryck på ⬆️-knappen för önskad matlagningszon.
 - ⇒ Den valda matlagningszonen arbetar med högsta effekt och 3 lampor blinkar i följd på skärmen för matlagningszonen.
 - ⇒ När tiden för inställning av hög effekt (se tabellen Automatiska avstängningstider) har löpt ut fortsätter zonen att arbeta med det högsta temperaturvärdet.

Val av hög effektinställning (booster) när matlagningszonen är aktiverad:

1. Tryck på ⬆️ knappen, när hällen är på och motsvarande matlagningszon är på specificerad nivå.
2. Vald matlagningszon fungerar med max. effekt och 3 lampor blinkar på respektive matlagningszons skärm. När tiden för hög effektinställning rinner ut, fortsätter matlagningszonen med den högsta temperaturen att fungera.

Avstängning av hög effektinställning (BOOSTER) innan den slutar:


Du kan stänga av hög effektinställning när som helst genom att trycka på ⬆️-knappen. Matlagningszonen fortsätter att fungera på högsta temperatur. För att stänga av den trycker du på inställningsområdet för den aktiva matlagningszonen eller för fingret över området för att ställa in det på "0".

Knapplås

Du kan aktivera knapplåset för att förhindra oavsiktliga ändringar av hällens funktioner när den är på eller av.

För att avaktivera knapplåset

1. Tryck på 🔒-knappen för att aktivera knapplåset.
 - ⇒ Efter nedräkningen 2-1 på skärmen tänds —-lampan på 🔒-knappen och alla matlagningszoner låses.

 När knapplåset är aktiverat, fungerar bara ⏻-knappen. Om annan knapp trycks, blinkar —-lampan i 🔒-knappen och visar, att knapplåset är aktiverat. Om hällen stängs av medan knapparna är låsta måste knapplåset avaktiveras för att hällen ska kunna sättas på igen.

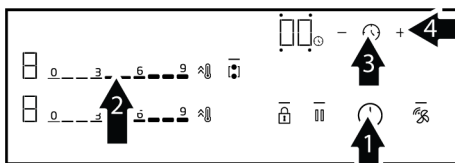
För att avaktivera knapplåset:

1. Tryck på 🔒 knappen.
 - ⇒ Efter nedräkningen på displayen 2-1 släcks —-lampan på 🔒-knappen och knapplåset avaktiveras.

Timerfunktion


Denna funktion underlättar matlagningen. Du behöver inte stå vid spisen hela tiden under tillagningsprocessen. Spisen stängs av automatiskt efter den tid du har valt.




Att aktivera timern





1. Slå på hällen genom att trycka på ⏻-knappen.
2. Ställ in önskad temperaturnivå genom att trycka på inställningsområdet eller dra fingret över området för den zon som du vill använda.
3. Aktivera timern genom att trycka på ⌚-knappen.


⇒ "00" tänds och timerskärmen och


-symbolen börjar blinka.

4. Det finns 4 aktivitetslysdioder runt "00" som syns på timerdisplayen. Led-symbolen för den aktiva matlagningszonen blinkar och du kan ställa in timern för denna zon.
5. Om du vill ställa in timern för en annan aktiv matlagningszon väljer du den aktuella matlagningszonsidan genom att trycka på -knappen tills LED-lampan runt skärmen för den matlagningszonsidan tänds.
6. Ställ in önskad ljud med **+**/**-**-knapparna. Du kan gå snabbare fram genom att trycka länge på **+** eller **-**-knappen.
 - ⇒ -symbolen blinkar en specificerad tid på matlagningszonens skärm och lyser sedan konstant. -symbolen börjar lysa kontinuerligt, vilket indikerar att funktionen är aktiverad.

 Timern kan endast ställas in för zoner som är i drift.

 Upprepa ovanstående steg för andra zoner vars timers du vill ställa in.

 Det går inte att ställa in timern utan att välja matlagningszon och temperaturvärde för matlagningszonen.

 När timern är aktiv blinkar LED-lampan för den zon som har den kortaste inställda tiden. Om det finns en tidsinställning på de andra zonerna kommer LED-lamporna för dessa zoner att fortsätta att lysa.

Stänga av timern


När den inställda tiden har gått ut stängs hällen av automatiskt och avger en ljudsignal.


Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudvarningen.

Stänga av timern tidigare

Om timern stängs av i förtid fortsätter hällen att arbeta vid den inställda temperaturen tills den stängs av.


Stänga av timern genom att minska värdet till "00":


1. Välj timer för den aktuella matlagningszonen genom att trycka på -knappen .
2. Tryck på **—**-knappen för att minska värdet tills "00" visas på timerdisplayen. Du kan avancera snabbare genom att trycka länge på **—**-knappen.

Efter att -symbolen har blinkat under en viss tid på matlagningszonens skärm slöcknar den helt och timern avbryts.


Stopp-funktion

- ✓ Med den här funktionen kan du sänka temperaturnivåerna för alla funktioner som arbetar i hällen (utom timern) till steg 1 under en viss tid.

 Om en timer är inställd för en matlagningszon fortsätter timern att köras under stopp.






1. Tryck på -knappen medan hällen är i drift.

⇒ Alla driftzoner fortsätter att arbeta på temperaturnivå 1.

Tryck på -knappen igen för att starta om alla stoppade matlagningszoner med sina tidigare inställningar.

Inställningar

Du kan göra följande inställningar med denna funktion.

- : Strömhanteringsinställning
- : Tid för ljudsignal vid tillagningslut
- : Val av ventilationsläge
- : Livslängdsvisning av det aktiva kolfiltret
- : Återställning av aktivt kolfiltrer



CF3- och CF4-inställningarna är inaktiverade. De har ingen effekt på hällens funktion och funktioner.

1-Strömhanteringsinställning (CF)

- ✓ Med denna funktion kan du justera hällens totala effekt som du vill.
- 1. Slå på hällen genom att trycka på -knappen och stäng av den genom att trycka på -knappen igen.
- 2. När du har stängt av hällen, tryck på / / -knapparna i ordning inom 10 sekunder.
 - ⇒ visas på timerdisplayen och "9" visas på vänster bakre kokzonsdisplay.
- 3. Justera effektnivån (se Tabell - Effekthanteringsnivå) mellan "1" och "9" genom att röra justeringsområdet i den bakre vänstra zonen eller genom att föra fingret över området.
- 4. Bekräfta strömhanteringsinställningen genom att trycka på -tangenter.
 - ⇒ Hällen stängs av och din häll kommer att börja arbeta med den totala effektnivån för den valda nivån.

"Strömhantering" Den innehåller 9 olika effektnivåer (se Tabell - Energihanteringsnivå).

Tabell - Energihanteringsnivå

Effekthanteringsnivå	Total effekt (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4



För induktionshällar med en total elförbrukning på max. 3,6 kW (se tabellen med tekniska specifikationer i manualen), det totala effektvärdet för effektstyrningsnivåerna 5,6,7,8,9 är 3,6 kW.

2-Ljudvarningstid vid slutet av tillagningen (CF)

- ✓ Med den här funktionen kan du justera inställningen av hällens hörbara varningstid vid tillagningslutet som du vill.
- 1. Slå på hällen genom att trycka på -knappen och stäng av den genom att trycka på -knappen igen.
- 2. När du har stängt av hällen, tryck på / / -knapparna i ordning inom 10 sekunder.
 - ⇒ Den första inställningen på timerdisplayen är visas.
- 3. Peka på -tangenter en gång för att ställa in den hörbara varningstiden för slutet av tillagningen.
 - ⇒ visas på timerdisplayen och "2" visas på vänster bakre kokzonsdisplay.
- 4. Justera inställningen av den hörbara varningstiden för tillagningslutet (se Tabell - ljudvarningstid vid tillagningslutet) mellan "0" och "3" genom att röra vid inställningsområdet i den bakre vänstra zonen eller genom att föra fingret över området.
- 5. Bekräfta inställningen av ljudvarningstiden för slutet av tillagningen genom att trycka på knappen .
 - ⇒ Hällen stängs av och din häll kommer att börja arbeta med inställningen av ljudvarningstiden vid den valda nivån.











Inställningsnivån för varningstiden för slutet av tillagningen kommer som standardnivå 2 under produktionen.

Tabell - Inställning av hörbar varningstid vid tillagningslut

Akustisk varningsnivå vid tillagningslut	Hörbar varningstid vid tillagningslut
0	15 sekunder
1	30 sekunder
2	1 minut
3	2 minuter

3-Ventilationslägesinställning (CF5)


- ✓ Denna håll kan användas i 2 lägen: intern cirkulation och extern cirkulation. (Ventilationslägen) Hällen levereras med det interna cirkulationsläget förinställt. Att förändra;
 1. Slå på hällen genom att trycka på  -knappen och stäng av den genom att trycka på  -knappen igen.
 2. När du har stängt av hällen, tryck på  /  -knapparna i ordning inom 10 sekunder.
 - ⇒ Den första inställningen på timerdisplayen är  visas.
 3. Peka på knappen  fyra gånger för att ställa in ventilationsläget.
 - ⇒ På timerdisplayen visas . På den vänstra bakre kokzonsdisplayen visas "1".
 4. Genom att röra vid inställningsområdet på den vänstra bakre kokzonen eller genom att föra fingret över området, kan kokzonens display ställas in på "2" och ventilationsläget kan ställas in på extern cirkulation.








5. Bekräfta inställningen av ventilationsläget genom att trycka på  -knappen.
 - ⇒ Hällen stängs av och börjar arbeta med den valda ventilationsnivån.


4- Livslängdsvisning av det aktiva kolfiltret (CF6)

- ✓ De aktiva kolfiltren som används i hällen som används som intern cirkulation måste bytas efter en viss tids användning. Du kan se återstående arbetstid på inställningsdisplayen. Den återstående tiden visas på displayen som en nedräkning från 150 timmar.





Om din håll är inställd på internt cirkulationsläge, bör aktiva kolfilter bytas efter 150 timmars drift. Efter 150 timmar visas en  -symbol på ventilationsdisplayen. Om din håll är inställd på externt cirkulationsläge kommer denna varningssymbol inte att visas.




1. Slå på hällen genom att trycka på  -knappen och stäng av den genom att trycka på  -knappen igen.
2. När du har stängt av hällen, tryck på  /  -knapparna i ordning inom 10 sekunder.
 - ⇒ Den första inställningen på timerdisplayen är  visas.
3. Peka på  -tangenter fem gånger för att se den aktiva livslängden för det aktiva kolfiltret.
 - ⇒ På timerdisplayen  visas, det aktiva kolfiltret som finns kvar på den vänstra bakre kokzonsdisplayen visas som "3" om de återstående arbetstimmar är över 100 timmar, "2" för 50-100 timmar, "1" i 5-50 timmar och "0" i 0-5 timmar;


4. Du kan stänga inställningsskärmen genom att trycka på -tangenter.


5-Aktivt kolfilteråterställning


- ✓ Efter 150 timmars drift av aktivt kolfilter visas symbolen på ventilationsdisplayen. Efter att ha tagit bort och bytt ut de aktiva kolfiltren enligt beskrivningen i avsnittet om underhållsrengöring, följs följande steg för att återställa kolfiltrets varningssymbol:


1. Slå på hällen genom att trycka på -knappen och stäng av den genom att trycka på -knappen igen.

2. När du har stängt av hällen, tryck på //-knapparna i ordning inom 10 sekunder.


⇒ Den första inställningen på timerdisplayen är  visas.

3. Tryck på -tangenter sex gånger för att se den aktiva livslängden för det aktiva kolfiltret.

⇒ På timerdisplayen visas , de återstående aktiva kolfiltrets drifttimmar visas på den vänstra bakre kokzonsdisplayen gemensamt med cF6-menyn.

4. Tryck på -knappen på ventilationsdisplayen i 3 sekunder.

⇒ På skärmen syns 1-2-3. Återställningen har slutförts.

5. När du är på den här skärmen kan du lämna skärmen genom att trycka på -tangenter.

Använda induktionshällar säkert och effektivt

Funktionsprincip: Induktionshällar värmer kokkärlen direkt på grund av deras funktionsprincip. Av denna anledning har

de många fördelar jämfört med andra typer av hällar. De fungerar mer effektivt och matlagningssytan är svalare.

Din induktionshäll är utrustad med överlägsna säkerhetssystem som ger dig maximal säker användning.



Beroende på modell kan din häll ha kokzoner med 145, 180, 210 och 280 mm diameter med induktion. Tack vare induktionsfunktionen känner varje kokzon automatiskt av behållaren som placeras på den. Energi genereras endast där botten av behållaren berörs, vilket uppnår minimal energiförbrukning.

Automatiskt avstängningssystem

Det finns ett automatiskt avstängningssystem i hällens kontroll. Om en eller flera av kokzonerna lämnas på, stängs kokzonen av automatiskt efter en viss tid (se tabell-1). Om det finns en timer tilldelad kokzonen kommer även timerdisplayen att stängas av.

Tidsgränsen för automatisk avstängning beror på den valda temperaturnivån. Den maximala drifttiden inom denna temperaturnivå gäller.

Hällzonen kan användas av användaren igen efter att den stängts av automatiskt enligt beskrivningen ovan.

Tabell-1:Automatiska avstängningstider

Temperaturnivå	Automatisk avstängningstid-timmar
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Snabb uppvärmning (booster) 10 minuter

Tabell-2:Automatiska ventilationsavstängningstider

Hastighetsnivå	Automatisk avstängningstid-timmar
0	0
1	6
2	6
3	5
Intensivt arbete (booster)	8 minuter

Överhettningsskydd

Din häll har sensorer som skyddar mot överhettning. Vid överhettning kan följande inträffa:

- Den arbetande värmeplattan kan stängas av
- Vald nivå kan sänkas. Detta kommer dock inte att synas på displayen.

6 Använda ventilationen

Allmänna varningar

- Det finns motor med olika hastigheter för ventilationen. För att enheten ska fungera bra, rekommenderar vi att man använder låga hastigheter i normala förhållanden och hög hastighet, när lukten och ångnivån ökar.

Ventilationslägen

Enheten används i 2 lägen: Intern och extern cirkulationsläge.

Intern cirkulation



Luften sugas av hällens mitt och rengörs först med fettfiltret. Sedan passerar den aktivkolfiltret och returneras tillbaka till köket.

Överkokningsskyddssystem

Hällen är utrustad med överkokningsskyddssystem. Om nånting kokar över på kontrollpanelen, bryter systemet strömmen automatiskt, för att stänga av hällen. Samtidigt visas "F"-varningen på displayen.

Precis effektinställning

Induktionshällen svarar till kommandon omedelbart enligt dess funktionsprincip. Effektinställningarna ändras mycket snabbt. På detta sätt kan du undvika att maten (vatten, mjölk) kokar över genom att stänga av apparaten omedelbart.



Håll rent på touchkontroll-panelens yta. Det kan generera ett varningsmeddelande om felaktig användning.



Inga kastruller/kokkärl får placeras på kontrollpanelen.

VIKTIG: I intern cirkulationsläge ska aktivkolfiltret vara installerat i produkten för att ta bort luftpartiklar från andningsluften. Mer information om olika versioner av intern cirkulation finns i bruksanvisningen eller genom att kontakta auktoriserad återförsäljare.


Extern cirkulation



Luften som sugas från hällens mitt passerar fettfilter och avlägsnas ut genom skorstenen med rörsystem.


Inställning av ventilationsläge

Produkten är förinställd till intern cirkulationslägen.

För att produkten ska fungera i intern cirkulationsläge måste  inställningen utföras i inställningssektionen.

Inställning av manuell ventilation

✓ Ventilation kan ställas in manuellt.

1. Encienda la placa de inducción tocando la tecla .


⇒ » “0” symbolen tänds i ventilationens skärmar.

2. Tryck på ventilationens inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa nivån mellan **1** och **3**.

Avstängning av manuell ventilation

1. Tryck på ventilationens inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa hastigheten som “0”


För att slå på intensiv ventilationsläge

1. Intensiv ventilationsläge kan aktiveras genom att trycka på -knappen.

⇒ Intensiv ventilationsläge fungerar i max 8 minuter. Under denna tid tänds P-ikonen på skärmen. Efter 8 minuter sjunker ventilationshastigheten till 3 och fortsätter att fungera på denna hastighet.


För att stänga av intensiv ventilationsläge

1. Tryck på ventilationens inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa hastigheten som “0”


 I intensiv ventilationsläge när någon knapp trycks, återgår den till denna hastighetsnivå och fortsätter att fungera.


Automatiskt start

- ✓ Produkten mäter matlagningens zonen temperaturnivå, temperaturer och brukstid. Den avgör lämpligaste ventilationshastighet enligt dessa värden och fungerar på nivåer som den automatiskt avgör.


1. Aktivera automatiskt läge genom att trycka på  knappen.


⇒ Automatisk läge aktiveras och stängs av automatiskt, när parametrarna sjunker under specificerad värde. Den måste aktiveras igen för att användas..

 När automatiskt läge är aktiverat, avbryts den när produkten slås på och av på vilken som helst hastighet.

2. För att stänga av automatiskt läge tidigt, tryck på  knappen en gång till.

Tillfällig användning av fläkt

Fläktens funktion försäkrar att lukt och rök som uppstår under matlagning förs bort automatiskt genom att avgöra tid och hastighetsnivå enligt matlagningens zonen temperatur hastighetsnivå och brukstid när produkten stängs av till följd av matlagningen på matlagningssonen när ventilationen används automatiskt läge. Fläkten kan stängas av genom att trycka på  knappen.

 När automatisk läge är aktiverad, fungerar ventilationssystemet under 2 till 20 minuter, efter att matlagningen avslutats och grytorna tagits bort från hällen.

7 Allmän information om matlagning

I denna sektion finner du tips om preparation och lagning av maten.

7.1 Allmänna varningar om matlagning på kokplattan

Allmänna varningar om matlagning på kokplattan

- Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen obevakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. Försök aldrig släcka en eld med vatten! Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra det och kontakta brandkåren.

- Ta bort överflödigt vatten från maten och lägg den i den varma oljan försiktigt. Tina fryst mat innan tillagning.
- När du värmer olja, se till att krukans lock är torr och håll locket öppet.
- Se rekommendationer om matlagning och energibesparing i sektionen "Miljöinstruktioner".
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.

Arbetsbord

Mat	Temperaturnivå	Bakningstid (min) (ca.)
Smältande		
Smältande choklad (t.ex. märket Dr.Oetker, bitter choklad 55-60 % kakao, 150 g)	1	15 ... 30
Smör (200 g)	6	5 ... 7
Smör (Skirat)(200 g)	3	11 ... 13
Kokning, uppvärmning, varmhållning		
Vatten 1 L (Kokande)	P	4 ... 6
Vatten 3 L (Kokande)	P	8 ... 10
Mjök 1 L (Kokande)	7	6 ... 7
Mjök 1 L (Varmhållning)	Varmhållning	18 ... 20
Vegetabilisk olja (Uppvärmning) (Solrosolja 0,5 L)	9	3 ... 5
Kokande		
Oskalad potatis (2 stycken stor storlek)	9	25 ... 35
Oskalad potatis grovmald (2 stycken stor storlek)	9	13 ... 15
Broccoli (300 g)	9	10 ... 14
Broccoli fryst (300 g)	9	7 ... 10
Korv	8	4 ... 6
Pasta (150 g)	9	6 ... 10
Pocherade ägg	5	2 ... 3
Kokning, sautering		
Risrätt (200 g ris)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Noah's pudding (asure) **		
Kokning av bönor och kikärtor Kokande - för Noah's pudding (asure)	9	4 ... 6

Mat	Temperaturnivå	Bakningstid (min) (ca.)
Kokning av bönor och kikärtor kokning - för Noah's pudding (asure)	4	10 ... 15
Vete Kokande - för Noah's pudding (asure)	9	8 ... 10
Vete kokning - för Noah's pudding (asure)	2	6 ... 8
Noah's pudding (asure) -Alla ingredienser	9	20 ... 24
Soppor (T.ex. linsoppa)	7	20 ... 25
Sauterade grönsaker *	9	3 ... 5
Tillagning av Julienne * (Kyckling, lök och paprika)	9	5 ... 7
Kalvkötttärningar med grönsaker **		
Vegetarisk sautering	9	3 ... 8
Fräsning ***	9	5 ... 8
Alla ingredienser	4	80 ... 90
Tomatsås	3	10 ... 15
Bechamelsås	7	5 ... 6
Spjäll med grönsaker **		
Fräsning ***	9	3 ... 4
Vegetarisk sautering	9	3 ... 5
Alla ingredienser	4	180 ... 190
Grundstekning		
Stek av ryggbiff ** (2 cm)	9	2 ... 10
Entrecote ** (2 cm)	9	3 ... 10
Rullad ryggbiff	8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)	9	3 ... 10
Lammkotlett ** (Fräsning ***)	9	3 ... 10
Lammkotlett (Stekning)	5	4 ... 10
Korv	6	4 ... 6
Kycklingbröst (Fräsning ***)	8	3 ... 4
Kycklingbröst (Stekning)	5	8 ... 10
Kycklingbröst (Fjärilskotlett)	8	4 ... 10
Lax (150 g)	9	3 ... 10
Fiskpinnar	9	1 ... 8
Sautering av färska grönsaker och svamp (Morot, svamp och färgglad paprika)	9	3 ... 6
Pannkaka ***	4	1 ... 5
Omelett	7	4 ... 6
Stekt ägg	6	2 ... 4

Mat	Temperaturnivå	Bakningstid (min) (ca.)
Pommes frites		
Boortsog	5	13 ... 15
Schnitzel	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Potatis (frost)	6	2 ... 10
Upptining och uppvärmning		
Lök (frost) (200 g)	6	2 ... 4
Spenat (frost) (200 g)	7	2 ... 5
* Wokpanna rekommenderas.		
** Gjutjärnskastrull/-gryta rekommenderas.		
*** Det är lämpligt att förvärma pannan/grytan.		

8 Underhåll och rengöring

8.1 Allmän rengöringsinformation

Allmänna varningar

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Applicera inte rengöringsmedlet direkt på heta ytor. Detta kan orsaka permanenta fläckar.
- Produkten ska rengöras och torkas grundligt efter varje användning. Således rengörs matrester lätt och dessa rester förhindras från att brännas när produkten används igen senare. Således förlängs produktens användningstid och återkommande problem kan undvikas.
- Använd inte ångrengöringsprodukter för rengöring.
- Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Olämpliga rengöringsmedel är: blekmedel, rengöringsmedel innehållande ammoniak, syra eller klor, ångrengöringsprodukter, kalkborttagningsmedel, fläck- och rostborttagningsmedel, skrapande rengöringsprodukter (rengöringskrämer, slippulver, slipkräm, slipande och skrapande svampar, trådull, svampar, rengöringsdukar som innehåller smuts eller rester av rengöringsmedel).

- Ingen speciell rengöringsmaterial behövs när rengöringen sker efter varje bruk. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr trasa.
- Var noga med att helt torka av eventuell kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under tillagningen.
- Tvätta inte någon komponent i din apparat i en diskmaskin om inte annat anges i bruksanvisningen.

För hållar:

- Surt smuts, så som mjölk, tomatsås och olja kan orsaka permanenta fläckar på hållen och matlagningsszonernas delar. Ta bort spilld vätska omedelbart när hållen har svalnat.

Inox - rostfria ytor

- Använd inte syra eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfria ytor eller inoxytor och handtag.
- Rostfria och inoxytornas färg kan ändras med tiden. Det är normalt. Rengör efter varje användning med för rostfria eller inoxytor lämplig rengöringsmedel.
- Rengör med en mjuk tvålduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor) rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.

- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på glas och inox-ytorna omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.
- Rengöringsmedel som sprayas/hälls på produkten ska rengöras omedelbart. Slipande rengöringsmedel som lämnats på ytan kan göra den vit.

Glasytor

- Vid rengöring av glasytor ska du inte använda hårda metallskrapor och slipande rengöringsmaterial. De kan skada glasytan.
- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig mikrofibertrasa och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Om det finns kvarvarande rengöringsmedel efter rengöring, torka av det med kallt vatten och torka det med en ren och torr mikrofibertrasa. Rester av rengöringsmedlet kan skada glasytan nästa gång.
- De uttorkade återstoden på glasytan får under inga omständigheter skalas av med tandade knivar, stålull eller liknande verktyg.
- Du kan ta bort kalciumfläckar (gula fläckar) på glasytan med kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som ättika eller citronsaft.
- Om ytan är kraftigt nedsmutsad, applicera rengöringsmedel på fläcken med en svamp och vänta länge på att den ska fungera korrekt. Rengör sedan glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

Plastdelar och målade ytor

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårdmetallskrapor och slipande rengöringsmedel. De kan skada ytorna.

- Kontrollera, att produktens komponenters skarvar inte lämnas våta och med rengöringsmedelsrester. Annars kan rost uppstå i dessa skarvar rosta.

8.2 Rengöring av kokplattan

Glasmatlagningsyta

Följ glasytans rengöringsinstruktioner i "Allmän rengöringsinformation" sektionen för rengöring av kokplattans glasyta. I speciella fall kan du följa rengöringsinstruktionerna nedan.

- Sockerbaserad mat, så som chokladsås, stärkelse och sirap ska tas bort omedelbart utan att vänta att ytan svalnar. Annars kan glasmatlagningsytan skadas permanent.
- Använd inte rengöringsmedel till rengöring när kokplattan är het, annars kan permanenta fläckar bildas.

8.3 Rengöring av kontrollpanelen

- Vid rengöring av kontrollpanelerna med kontrollratt, ska du torka av panelen och rattarna med en fuktig mjuk trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort knapparna och packningarna under för att rengöra panelen. Kontrollpanelen och rattarna kan bli skadade.
- När inox-panelerna med kontrollratt rengörs, använd inte inox-rengöringsmedel runt rattarna. Märkningarna runt rattarna kan försvinna.
- Rengör berörings kontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en nyckellås funktion ställer du in nyckellåset innan du rengör kontrollpanelen. Annars kan felaktig identifiering uppstå på tangenterna.

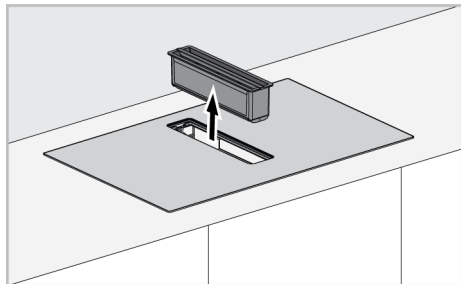
8.4 Rengöring av ventilation

För att försäkra effektiv borttagning av lukt och fett, måste aktivkolfiltret bytas reguljärt och fettfiltret rengöras.

Metallfettfilter

- ✓ Fettfiltret tar bort fett från röken. Metallfettfiltret ska rengöras regelbundet för att försäkra bra funktion.

1. Ta bort metallfettfiltret genom att dra den uppåt.



- i** Fettfiltret samlar olja och vätskor på dess bottenyta. När filtret tas bort bör den tas bort rakt för att förhindra att spilla ut vätskan.

- i** Se till att fettfiltret inte skadas genom att tappa den bort glasshällen.

2. Rengör fettfiltret i diskmaskin eller för hand.

- i** Rengör filtret i vatten och flytande tvättmedel och installera efter att den har torkat. Fettfilter av aluminium kan missfärgas när de tvättas; detta är normalt och du behöver inte byta filter.

3. Installera filtret efter rengöring.

Borttagning av aktivkolfiler

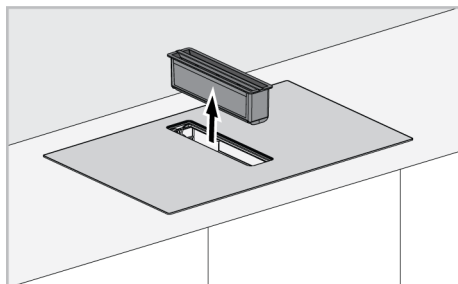
Aktivkolfiltren förhindrar luft från produkten och måste bytas regelbundet för optimal funktion. Observera varningsindikatorn för byte av filtren.

- i** Se till att byta ut de aktiva kolfiltren i din produkt efter var 150:e drifttimme, förutsatt att den är i intern cirkulationsläge. Efter 150 timmar visas **!**-symbolen på ventilationsdisplayen. Filtret bör bytas senast när denna varning ses. För att återställa denna varning, se Inställningar.

- i** För att se aktivkolfiltrets kvarvarande brukstid följ instruktionerna i sektionen inställningar.

För att ta bort;

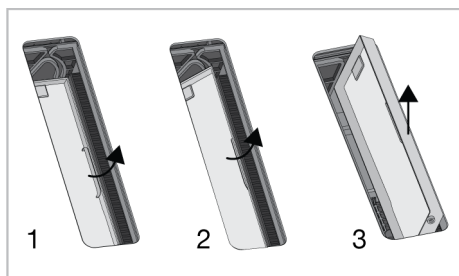
1. Ta bort metallfettfiltret genom att dra den uppåt.



- i** Fettfiltret samlar olja och vätskor på dess bottenyta. När filtret tas bort bör den tas bort rakt för att förhindra att spilla ut vätskan.

- i** I fettfilterdelen finns det en magnet kontakt. Ventilationen är inte möjlig om delen för vätskeskydd är inte installerad.

2. Ta bort vätskeuppsamlingskärlet som visas i bilden nedan.

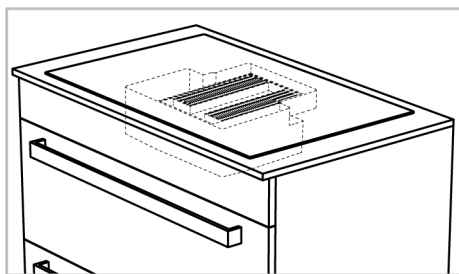


i I vätskeuppsamlingskärlet finns det en magnet kontakt. Ventilationen är inte möjlig om delen för vätskeskydd är inte installerad.

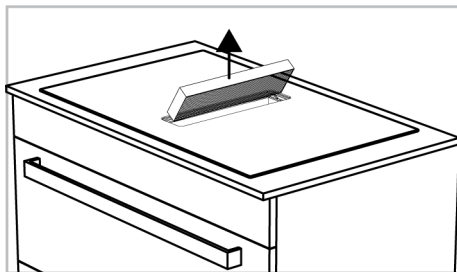
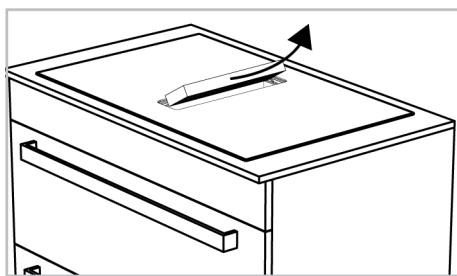
i Vätskeuppsamlingskärl ska rengöras regelbundet. Delen kan rengöras med vatten och flytande rengöringsmedel och sköljas eller tvättas i diskmaskinen på högst 70 °C.

i När vätskeuppsamlingskärl installeras, ska den placeras i riktning som visas med pilen.

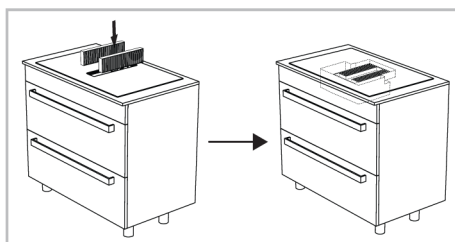
3. Efter att ha tagit bort vätskeuppsamlingskammaren finns det två kolfiltre till höger och vänster i den nedre kammaren.



4. Först av allt, dra ett av kolfiltren till dig själv genom att luta det för att ta bort det från dess magnetiska spår från ventilationsgapet och ta ut det som visas i bilden.



5. På samma sätt, ta bort det andra kolfiltret från dess hölje.
6. Placera de nya 2 aktiva kolfiltren i deras magnetiska spår genom att luta dem genom ventilationsgapet i tur och ordning. Se till att den sitter ordentligt i dess magnetiska uttag.



7. Sätt tillbaka vätskeskyddsplasten på samma sätt som när den togs bort.
8. Sätt i oljefiltret.

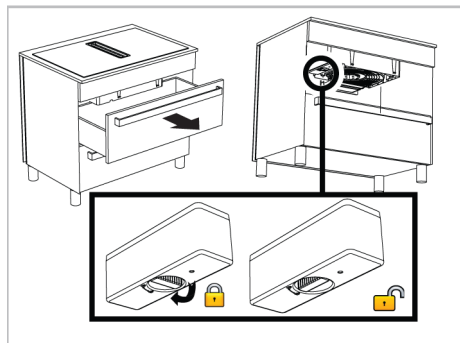
Avloppsvattentank

Om intensiv vätska kommer till produktens ventilationsutrymme, samlas dessa vätskor upp i avloppsvattenbehållaren under kaminen. I detta fall bör avloppsvattentanken tas bort, vätskan ska hållas ut och tanken ska rengöras och återinstalleras.



Det rekommenderas att rengöra spillvattentanken en gång i månaden.

För att ta bort spillvattentanken:

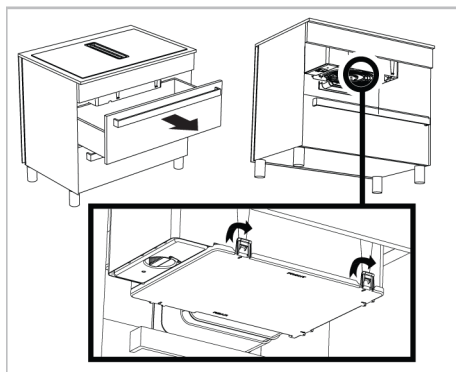


1. Ta bort den översta lådan som finns under hällen. Du ska kunna nå under spisen.
2. Nå spillvattentanken under hällen.
3. Lås upp och ta bort spillvattentanken genom att vrida på låsknappen.
4. Häll ut vätskan i kammaren och rengör kammaren.
5. Vrid låsknappen och lås den genom att föra tillbaka kammaren i dess skåra.

Rengöring av bottenkåpan

Om bottenkåpan på produktens botten blir smutsig kan du kanske ta bort den och rengöra den.

För att ta bort bottenkåpan:



1. Ta bort den översta lådan som finns under hällen. Du ska kunna nå under spisen.
2. Nå bottenluckan från under hällen.
3. Det finns 5 lås i de riktningar som visas av pilsymbolerna på den nedre luckan. Genom att släppa dessa lås, ta bort bottenkåpan genom att hålla den nedåt.
4. Efter att ha rengjort bottenkåpan, tryck den hårt uppåt i samma riktning så att låsen passar i sina skåror.

9 Felsökning

Om problemen kvarstår efter den följande har åtföljts, kontakta återförsäljare eller auktoriserad service. Försök aldrig reparera produkten själv.

Produkten fungerar inte.

- Säkringens kan ha brunnit. >>> Kontrollera säkringens i säkringsdosan. Byt dem vid behov.
- Apparaten har inte anslutits till (jordad) väggkontakt. >>> Kontrollera att apparaten har anslutits till väggkontakten.
- (Om apparaten har timer) Knapparna i kontrollpanelen fungerar inte.. >>> Om produkten har knapplås kan knapplåset vara aktiverad, avaktivera knapplåset.

- Om displayen inte lyser när du slår på hällen igen. >>> Koppla ur apparaten med kretsbytare. Vänta minst 20 sekunder och koppla sedan in den igen.
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> Låt spishällen svalna.
- Ditt kokkärl är inte kompatibelt med induktionskokning >>> Kontrollera om kärlet är kompatibelt med induktionshällar.

-symbolen på hällzonens display lyser konstant.

- Det kanske inte finns en kastrull på den hällzonen som är igång. >>> Kontrollera om det finns en kastrull på hällzonen.

- Din kastrull kanske inte är induktionskompatibel. >>> Kontrollera om din kastrull är lämplig för induktionshällar.
- Grytan kanske inte är korrekt centrerad på hällzonen eller så är bottenytan på grytan kanske inte tillräckligt bred för den valda hällzonen. >>> Centrera hällzonen genom att välja en kastrull som är tillräckligt bred för hällzonen.
- Grytan eller hällzonen kan vara mycket het. >>> Vänta tills de har svalnat.

Den valda hällzonen stängs plötsligt av medan den arbetar.

- Tillagningstiden för den valda zonen kan ha gått ut. >>> Du kan ställa in en ny tillagningstid eller avsluta tillagningen.
- Det finns överhettningsskydd. >>> Vänta tills din spis har svalnat.
- Ett föremål kan täcka pekkontrollpanelen. >>> Ta bort föremålet från panelen.

Även om hällzonen är påslagen värms inte grytan upp.

- Grytan kanske inte är kompatibel med induktionshällen. >>> Kontrollera om din kastrull är lämplig för induktionshällen.
- Grytan kanske inte är korrekt centrerad på hällzonen eller så är bottenytan på grytan kanske inte tillräckligt bred för den valda hällzonen. >>> Centrera hällzonen genom att välja en kastrull som är tillräckligt bred för hällzonen.

Kylfläkten fortsätter att gå trots att hällen är avstängd.

- Detta är inte ett fel. Kylfläkten fortsätter att fungera tills den elektroniska utrustningen inuti hällen svalnar till lämplig temperatur.

Det hörs ett ljud från hällen under matlagning

- Det kan förekomma några ljud från hällen under tillagningen. Dessa ljud beror på kokkärlets sammansättning. Dessa ljud är normala, inte ett fel och är en del av induktionstekniken.

Möjliga ljud och orsaker:

- **Fläktljud:** Hällen har en fläkt som går automatiskt efter produktens temperatur. Fläkten har olika driftnivåer och arbetar på olika nivåer beroende på temperaturen. Efter att hällen stängts av, om temperaturen är hög enligt produkttemperaturen, kan fläkten fortsätta att gå ett tag.
- **Lågt brum som transformator drift:** Detta är induktionsteknikens natur. Eftersom värmen överförs direkt till kokkärlets botten kan denna typ av brum uppstå beroende på kokkärlets material. Därför kan olika ljud höras med olika kokkärl.
- **Knäckande ljud:** Detta beror på materialet och strukturen på kokkärlets botten. Om kokkärlet är tillverkat av olika material och lager kan knastrande ljud uppstå.
- **Visslande ljud:** Ett visslande ljud kan höras när du lagar mat på två hällzoner på samma sida av hällen vid olika tillagningsnivåer.

Felkoder/orsaker och möjliga lösningar

Felkoder	Orsaker till fel	Möjliga lösningar
E 1 – E 11	Ett kommunikationsfel med induktionshäll har inträffat.	Stäng av induktionshällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om felet kvarstår, koppla bort produkten från strömförsörjningen och anslut den igen. Om problemet kvarstår, kontakta en auktoriserad service.
E 16 - E 21	Ett temperatursensorfel för induktionshällen har inträffat.	Stäng av induktionshällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om felet kvarstår, koppla bort produkten från strömförsörjningen och anslut den igen. Om problemet kvarstår, kontakta en auktoriserad service.
E 22 E 26	Induktionshällen överhettas.	Stäng av induktionshällen och vänta tills den svalnat. Felet försvinner när hällens temperatur sjunker under gränserna. Kontakta auktoriserad service om problemet kvarstår.
E 23 E 24	Ett programvarufel för induktionshäll har inträffat.	Stäng av induktionshällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om felet kvarstår, koppla bort produkten från strömförsörjningen och anslut den igen. Om problemet kvarstår, kontakta en auktoriserad service.
E 25	Ett fel uppstod i driften av induktionshällens fläkt.	Stäng av induktionshällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad service om problemet kvarstår.
E 27 E 47	Induktionskompatibla kastruller användes inte.	Felet försvinner när en induktionskompatibel kastrull används.
E 31 - E 39	Ett maskinvarufel har uppstått i induktionshällens elektroniska kort.	Stäng av induktionshällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om felet kvarstår, koppla bort produkten från strömförsörjningen och anslut den igen. Om problemet kvarstår, kontakta en auktoriserad service.
E 42	Ett elektriskt anslutningsfel har inträffat.	Återupprätta den korrekta elektriska anslutningen genom att se produktens tekniska tabell och installationsmanual.

Felkoder	Orsaker till fel	Möjliga lösningar
E 46	En eller flera nycklar hölls nere i mer än 10 sekunder. Ett föremål lämnades kvar på kontrollpanelen eller så utsattes det för ånga.	När du tar bort handen från hällen försvinner problemet. När kontrollpanelen har rengjorts försvinner problemet.
E 48 E 49 E 51	Ett sensorfel för induktionshäll har inträffat.	Sensorsnors hårdvara måste anpassas till användningsvillkoren. Om felet kvarstår, koppla bort produkten från strömförsörjningen och anslut den igen. Kontakta en auktoriserad service om problemet kvarstår.
E 52 - E 57	Ett högtemperaturfel har inträffat på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och vänta tills den svalnat. Felet försvinner när sensortemperaturen sjunker under gränserna. Kontakta auktoriserad service om problemet kvarstår.
E 58 - E 59	Ett sensorfel / hög temperaturfel inträffade i automatiskt tillagningsläge.	Stäng av induktionshällen och vänta tills den svalnat. Om felet kvarstår, koppla bort produkten från strömförsörjningen och anslut den igen. Kontakta en auktoriserad service om problemet kvarstår.
E 63	Om din produkt är en induktionshäll med fläkt; ett filterfel har inträffat.	Ta bort och sätt tillbaka ventilationsfiltren. Kontakta en auktoriserad service om problemet kvarstår.
FF	Vilken tangent som helst kan ha berörts under en längre tid.	När du släpper någon tangent under en längre tid,
	En kastrull kan ha placerats på styrenheten.	När kastrullen på styrenheten tas bort,
	Mat/vätska kan ha runnit över på styrenheten.	Felet försvinner när de överfyllda mat-/vätskeresterna har rengjorts.