

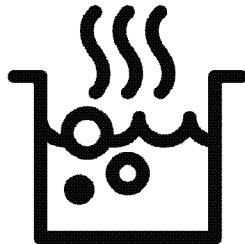


Innebygd platetopp

Brukerhåndbok

Inbyggd häll

Bruksanvisning



HIXI64700UP

NO / SV

185.9292.35/R.AA/24.05.2022/2-2

7757183606

Kjære kunde,

Les denne bruksanvisningen før du bruker produktet.

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. For å aktivere dette, les nøye gjennom denne håndboken og all annen dokumentasjon før du bruker produktet og oppbevar dem som referanse. Hvis du gir produktet til noen andre, sørg for å inkludere bruksanvisningen. Følg instruksjonene, og ta hensyn til all informasjon og advarsler som er angitt i brukerhåndboken.

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.

Brukerhåndboken inneholder følgende symboler:



Fare som kan resultere i død eller skade.

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



Fare som kan føre til brannskader på grunn av kontakt med varme overflater.



Viktig informasjon eller nyttige brukstips



Les brukerhåndboken.



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

1 Sikkerhetsinstruksjoner 4

| | |
|-----------------------------------------------------------|----|
| Tiltent bruk..... | 4 |
| Sikkerhet for barn, sårbare personer og kjæledyr | 4 |
| Elektrisk sikkerhet..... | 5 |
| Transportsikkerhet..... | 6 |
| Installasjonssikkerhet | 6 |
| Sikkerhet ved bruk | 6 |
| Temperaturadvarslar..... | 8 |
| Bruk av tilbehør | 8 |
| Matlagingsikkerhet..... | 8 |
| Ventilasjonsikkerhet | 9 |
| Induksjon..... | 9 |
| Vedlikehold og reingjeringstryggleik..... | 10 |

2 Miljøinstruksjoner 11

| | |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| Avfallsregulering | 11 |
| Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet | 11 |
| Pakkeinformasjon..... | 11 |
| Anbefalinger for energisparing | 11 |

3 Ditt produkt 12

| | |
|--------------------------------------------|----|
| Produktintroduksjon | 12 |
| Produktkontrollpanel, introduksjon og bruk | 13 |
| Komfyrtoppkontroll..... | 13 |
| Generell informasjon om komfyren..... | 14 |
| Tekniske spesifikasjoner | 15 |

4 Første gangs bruk 16

| | |
|-----------------------------|----|
| Innledende rengjøring | 16 |
|-----------------------------|----|

5 Bruk av komfyren 17

| | |
|------------------------------------------|----|
| Generell informasjon om bruk av komfyr.. | 17 |
| Kontrollpanel | 21 |

6 Bruke ventilasjonen 30

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Generell informasjon om bruk av ventilasjon | 30 |
| Ventilasjonsmoduser | 30 |
| For at apparatet skal være i ekstern sirkulasjonsmodus, må cf5-innstillingen gjøres riktig i innstillingsdelen..... | 30 |
| Bruke ventilasjonen..... | 30 |

**7 Generell informasjon om
tilberedning 32**

| | |
|----------------------------------------------------------|----|
| Generelle advarslar om tilberedning på komfyren | 32 |
|----------------------------------------------------------|----|

8 Vedlikehold og rengjøring 33

| | |
|------------------------------------------|----|
| Generell informasjon om rengjøring | 33 |
| Rengjøring av komfyrtoppen..... | 34 |
| Rengjøring av kontrollpanelet..... | 34 |
| Rengjøring av ventilasjonen | 34 |

9 Feilsøking 38

1 Sikkerhetsinstruksjoner

- Denne delen inneholder sikkerhetsinstruksjonene som er nødvendige for å forhindre risikoen for personskade eller materiell skade.
 - Dersom produktet overleveres til noen andre for personlig bruk eller annenhåndsbbruk, bør brukerhåndboken, produktetiketter 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.
- ## ⚠ Tiltent bruk
- Dette produktet er designet for bruk hjemme. Det er ikke egnet for kommersiell bruk.
 - Ikke bruk produktet i hager, balkonger eller 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.
- ## ⚠ Sikkerhet for barn, sårbare personer og kjæledyr
- Dette produktet kan brukes av barn 8 år og eldre, og personer med manglende fysiske, sensoriske eller mentale ferdigheter, eller som har mangel på erfaring og kunnskap, så lenge de er

under til eller opplært i sikker bruk og farer knyttet til produktet.

- Barn bør ikke leke med produktet. Rengjøring og brukervedlikehold bør ikke utføres av barn med mindre det er noen som overvåker 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 nødvendige instruksjoner.
- 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 plasser gjenstander som barn kan nå på produktet.
- Vri håndtaket på grytene og pannene til siden av benken slik at barn ikke kan ta tak i dem og brenne seg.
- **ADVARSEL:** Under bruk er de tilgjengelige overflatene på produktet varme. Hold barn unna produktet.

- Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn. Det er fare for skade og kvelning.



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.
- Støpselet eller den elektriske tilkoblingen til produktet bør være på et lett tilgjengelig sted (der de påvirkes av flammen fra komfyrtoppen). 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.
- Produktet må ikke kobles til stikkontakten under installasjon, reparasjon og transport.
- Koble produktet til en stikkontakt som oppfyller spennings- og

frekvensverdiene spesifisert på typeskiltet.

- Ikke sett fast strømledningen under og bak produktet. Ikke legg en tung gjenstand på strømledningen.

Strømledningen må ikke bøyes, knuses eller komme i kontakt med varmekilder.

- Bruk kun original kabel. Ikke bruk ødelagte kabler eller skjøteledninger.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, et autorisert serviceverksted eller en person som spesifiseres av importøren for å unngå mulige farer.

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. Fest produktet godt med tape for å forhindre at de avtagbare eller bevegelige delene av produktet og produktet blir skadet.

- Sjekk produktets generelle utseende for skader som kan ha oppstått under transport.

Installasjonssikkerhet

- Sjekk produktet for skader før det installeres. Hvis produktet er skadet, ikke installer det.
- Ikke installer produktet i nærheten av varmekilder (radiatorer, komfyrer osv.).
- Hold omgivelsene til alle produktets ventilasjonskanaler åpne.

Sikkerhet ved bruk

- Sørg for at produktet er slått av etter hver bruk.
- Hvis du ikke skal bruke produktet på lang tid, koble det fra eller slå av sikringen fra sikringsskapet.
- Ikke bruk et defekt eller skadet produkt. Hvis noen, koble fra elektrisitets-/gassforbindelsene til produktet og ring autorisert serviceverksted.
- **ADVARSEL:** Hvis ovnens overflate er sprukket, koble produktet fra strømmettet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Ikke klatre på produktet for å nå noe eller av andre grunner.

- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller koordinering er svekket av alkohol og/eller narkotika.
- Brennbare gjenstander som oppbevares i kokeområdet kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i kokeområdet.
- 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 ovns overflate og fuktighet kan få gryten til å skli eller hoppe. Sørg derfor for at bunnen av kjelen og komfiroverflaten er tørre til enhver tid.
- 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.
- Ikke la komfyren stå uten tilsyn mens du tilbereder stekt mat, oljer kan ta fyr under tilberedning, og varm olje kan forårsake brann. Vær derfor oppmerksom på klærne og gardinene.
- Hvis rengjøringen ikke utføres i tide, kan ventilatoren utgjøre en brannfare.
- Tilstrekkelig ventilasjon skal være tilgjengelig i rommet når det brukes gass eller andre brennstofforbrennende apparater samtidig som ovnsventilatoren med komfyr brukes. (gjelder ikke for apparater som slipper luft tilbake i rommet).
- Apparater som brenner gass eller fyringsolje, for eksempel romvarmere, som deler samme miljø med ventilasjon, må være fullstendig isolert fra eksosen fra dette produktet, eller de må være hermetiske.
- Hvis det er et annet apparat som opererer med fyringsolje eller gassformig brensel i miljøet, er tilstrekkelig ventilasjon av miljøet nødvendig.
- Hvis det er et annet apparat som opererer med annen energi enn elektrisk energi i

samme miljø med ventilasjon, bør undertrykket i rommet være maksimalt 0,04 mbar slik at ventilasjonen ikke trekker eksosen tilbake i rommet fra det andre apparatet.

- Ikke koble til røykrør med varmeovnforbindelse, røykrør hvor avfallsgass blir utstøtes eller røykrør med stigende flammer. Overhold lokale forskrifter for å rense utstrømningen.
- Selskapet vårt skal ikke være ansvarlig for problemer som oppstår ved å ikke følge noen av advarslene ovenfor.
- Det er fare for brann dersom rengjøring ikke utføres i henhold til anvisningene.
- Det anbefales å rengjøre filteret én gang i måneden ved normal bruk.
- Apparatets temperatur kan være høy. Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffer rett under komfyrtoppen.

Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær

forsiktig for å unngå å berøre produktet og varmeelementene. Barn under 8 år bør ikke bringes i nærheten av produktet uten en voksen.

- Ikke plasser brennbare/eksplosive materialer i nærheten av produktet, siden kantene vil være varme under drift.
- **ADVARSEL:** Brannfarlig: Ikke legg materialer på komfyrtoppen for oppbevaring.

Bruk av tilbehør

- **ADVARSEL:** Bruk kun en ovnsboks designet av produsenten av produktet eller produsert i henhold til standarder spesifisert av produsenten. Feil oppbevaring av ovnen kan forårsake ulykker.

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 branndeksel (osv.).

- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i rettene dine. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann siden den kan antennes når den kommer i kontakt med varme overflater.

Ventilasjonsikkerhet

- **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

skorsteinssystem kontrollert av autoriserte personer.

Induksjon

- De elektrisk drevne kokeplatene til ovnen din er utstyrt med avansert "induksjonsteknologi". På induksjonstoppsonene, som sparer tid og energi, må det brukes kokekar som er egnet for induksjonssteking; ellers vil ikke komfyrsone fungere. For detaljert informasjon, se avsnittet "Valg av kokekar". ,
- Siden induksjonskomfyren lager et magnetfelt, kan den ha skadelige effekter for personer som bruker enheter som pacemakere eller insulinpumper.
- Lukk kokeplaten fra kontrollpanelet etter bruk, ikke stol på grytesensoren.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjærer og lokk bør ikke plasseres på kokeplaten da de blir varme.
- Metallgjenstander som lagres i skuffer under ovnen kan bli svært varme ved lang og intensiv bruk. Ikke oppbevar metallgjenstander i skuffer under ovnen.

- Ikke plasser elektroniske produkter som mobiltelefoner, nettbrett, datamaskiner på induksjonskomfyren. Apparatet ditt kan være skadet.



Vedlikehold og reingjeringstryggleik

- 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 reingjøre produktet, da dette kan forårsake elektrisk støt.

- Salt og sukkerrestar på botnen av gryter eller tilsvarande på glasyter kan medføra at glaset blir oppskrappt og sprekk. Syt for at botnpanna er rein før du plasserer gryter, panner. Hald den keramiske glasflata rein.
- 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.

2 Miljøinstruksjoner

Avfallsregulering

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.

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.

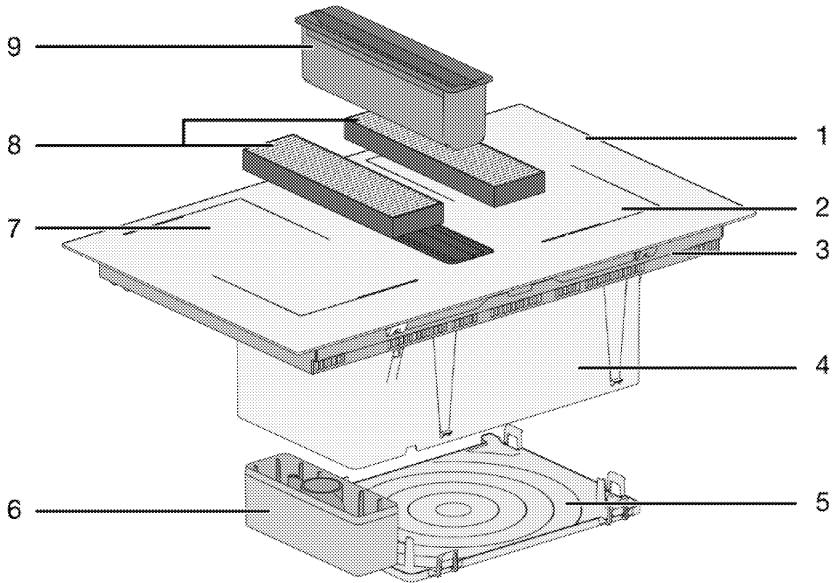
Anbefalinger for energisparing

Informasjon om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 finnes på produktoversikten som følger med produktet. Følgende forslag vil hjelpe deg å bruke produktet ditt på en økologisk og energieffektiv måte:

- Tin frossen mat før tilberedning.
- Slå av produktet 5 til 10 minutter før sluttidspunktet for tilberedningen ved langvarig tilberedning. Du kan spare opptil 20 % strøm ved å bruke restvarme.
- 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 varmeoverføringen mellom kokeområdet og grytebunnen.

3 Ditt produkt

Produktintroduksjon

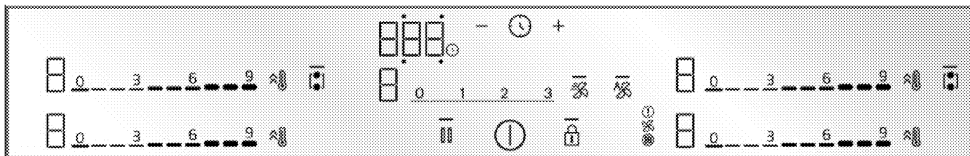


- | | |
|-------------------------|--------------------------------------------|
| 1 Glasskokeflate | 6 Oppsamlingskammer for overrennende væske |
| 2 Induksjonskomfyrsoner | 7 Induksjonskomfyrsoner |
| 3 Lavere hus | 8 Kullfilter |
| 4 Ventilasjonsmontering | 9 Oljefilter |
| 5 Bunndeksel | |

Produktkontrollpanel, introduksjon og bruk

I denne delen finner du oversikten over og informasjon om grunnleggende bruk av produktets kontrollpanel. Det kan være forskjeller i bilder og enkelte funksjoner avhengig av produkttype.

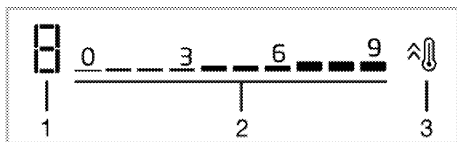
Komfyrtoppkontroll



Taster og symboler

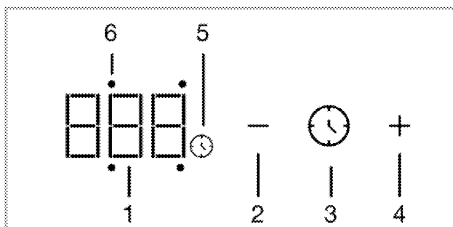
- : Lyset som indikerer at den aktuelle tasten betjenes
- Ⓜ : På/av-knapp
- 🔒 : Nøkkellåsknapp
- 🔥 : Komfyrtopp med bred overflate kombinasjonstast
- 🔥 : Hurtigvarmeknapp / Høy effektinnstilling (Booster)-knapp
- 🔥 : Rengjøringslås-tast
- 🕒 : Tidsurknapp
- +
-

* Dette varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.



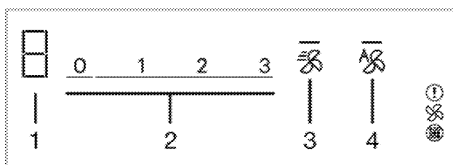
Display for komfyrtoppsone

- 1 Temperatur - strømningnivåindikator for den aktuelle komfyrtoppen
- 2 Temperatur - innstillingssone for strømningnivå
- 3 Hurtigvarmeknapp / Høy effektinnstilling (Booster)-knapp



Tidsur-skjerm

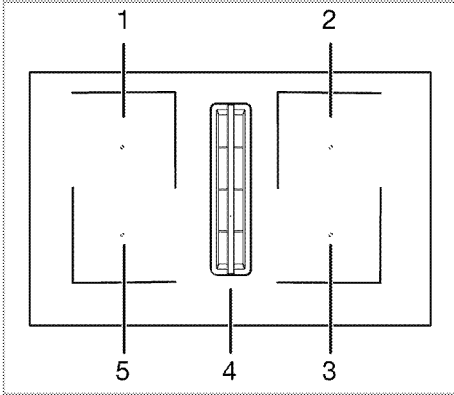
- 1 Tidsurindikator
- 2 Tast for reduksjon av tidsur
- 3 Tidsur-knapp
- 4 Tast for økning av tidsur
- 5 Tidsur-symbol
- 6 LED for tidsuraktivitet for den aktuelle komfyrtoppen



Ventilasjonsdisplay

- 1 Indikator for ventilasjonsnivå
- 2 Innstillingsfelt for ventilasjonsnivå
- 3 Booster-tast
- 4 Ventilasjon automatisk mod-tast

Generell informasjon om komfyren



- 1 Bak venstre - Induksjonkomfyrsoner
- 2 Bak høyre - Induksjonstoppsoner
- 3 Foran høyre - Induksjonstoppsoner
- 4 Midt - Ventilasjon
- 5 Foran venstre - Induksjonstoppsoner

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".

Tekniske spesifikasjoner

Generelle spesifikasjoner

| | |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Ytre dimensjoner på produktet (høyde / bredde / dybde) | 223,5 mm/ 600 mm/ 520 mm |
| Installasjonsdimensjoner for komfyren (bredde/dybde) | 560 (+2)mm /490 (+2)mm |
| Spenning/frekvens | 1N 220-240 / 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 | maks. 7,4 kW |

Komfyrtopper

| | |
|-------------------|-----------------------------|
| Bak til venstre | Induksjonskomfyrsove |
| Dimensjon | 180x210 mm |
| Kraft | 2200 W / Booster: 3100 W |
| Foran til venstre | Induksjonskomfyrsove |
| Dimensjon | 180x210 mm |
| Kraft | 2200 W / Booster: 3100 W |
| Foran til høyre | Induksjonskomfyrsove |
| Dimensjon | 180x210 mm |
| Kraft | 2200 W / Booster: 3100 W |
| Bak til høyre | Induksjonskomfyrsove |
| Dimensjon | 180x210 mm |
| Kraft | 2200 W / Booster: 3100 W |

Ventilasjonsfunksjoner

| | |
|-----------|-----------------------|
| Kontroll | 3 nivåer + 1 Booster |
| Sugekraft | 630 m ³ /t |

Høyden på komfyrtoppen som er spesifisert i den tekniske tabellen er den nedre kabinetthøyden på produktet.

- i** Tekniske spesifikasjoner kan endres uten forvarsel for å forbedre kvaliteten på produktet.
- i** Tallene i denne håndboken er skjematisk og samsvarer kanskje ikke nøyaktig med produktet ditt.
- i** 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 gangs bruk

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

Innledende rengjøring

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

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.

5 Bruk av komfyren

Generell informasjon om bruk av komfyr

Allmenne advarsler

- Ikke la gjenstander falle på ovnen. Selv små gjenstander slik som saltbøsser kan skade ovnen. Ikke bruk ovner med sprekker. Vann kan sive gjennom disse sprekkenes og forårsake kortslutning. Hvis overflaten er skadet på noen måte (for eksempel synlige sprekker), må du først slå av sikringen, deretter trekke ut støpselet og ringe det autoriserte serviceverkstedet for å redusere risikoen for elektrisk støt.
- Ikke bruk ubalanserte og lett vipbare kar på komfyrtoppen.
- Ikke varm opp karene og grytene mens de er tomme. Grytene og apparatet kan bli skadet.
- Slå alltid av komfyrtoppens brennere etter hver bruk.
- Du vil skade apparatet hvis du bruker komfyrtoppene uten gryte eller kar. Slå alltid av komfyrtoppene etter hver operasjon.
- Kokeoverflaten vil være varm etter hver bruk, så ikke sett plastgryter/-panner på kokeoverflaten. Rengjør slikt materiale på overflaten umiddelbart.
- Ha tilstrekkelig mengde mat i gryter og panner. Dermed kan du forhindre at mat renner ut av karet og trenger ikke å rengjøres unødvendig.
- Ikke plasser dekslene til gryter og panner på brennere.
- Innrett brennerne med midten av grytene. Hvis du ønsker å sette en gryte på en annen brenner, må du ikke skyve den mot ønsket brenner; løft den heller først og sett den så på den andre brenneren.

Driftsprinsipp for induksjonskomfyren

Induksjonskomfyr er som en åpen krets. Kretsen fullføres når et kokekar som er egnet for induksjonskoking plasseres på den og et elektronisk system rett under glassoverflaten genererer et magnetfelt. Metallbunnet til karet varmes opp ved å ta energi fra dette magnetfeltet. Dermed genereres ikke varmen på overflaten av komfyren, men direkte på karet over den. Glassoverflaten varmes opp med varmen fra kokekaret.

Fordeler med matlaging med induksjon

- Induksjonstopper gir noen fordeler ettersom varmen overføres direkte til kokekaret.
- Mat som renner over under tilberedning, brenner ikke raskt fordi glassflaten ikke varmes opp direkte. Den er lettere å rengjøre.
 - Tilberedningen skal gå raskere da varmen genereres direkte på kokekaret. Dermed sparer det tid og energi i forhold til andre komfyrtyper.
 - Ettersom varmen gis direkte til kokekaret, er det ikke noe varmetap, og det gir en mer effektiv matlaging.
 - At varmeoverføringen stopper og kokeoverflaten ikke varmes opp direkte når kokekaret fjernes fra kokeoverflaten, gir en sikrere bruk mot mulige ulykker under matlaging .

For en sikker operasjon:

- Ikke velg høye oppvarmingsnivåer når du bruker ikke-klebende kokekar belagt med liten mengde olje eller som brukes uten olje (teflontype).
- Ikke bruk glasskokeflate som en overflate der du kan plassere noe på den eller som en skjæreflate.

- Ikke plasser metallgjenstander som bestikk eller grytelokk på komfyren din. De kan bli varme.
- Bruk aldri aluminiumsfolie til matlaging. Plasser aldri mat pakket inn i aluminiumsfolie på induksjonskokeplaten.
- Hold magnetiske gjenstander som kredittkort eller bånd unna komfyrtoppen mens den er i bruk.
- Hvis det er en ovn under komfyren og den er i bruk, kan sensorene på komfyren redusere tilberedningsnivået eller slå av komfyren.
- Komfyren din har et automatisk avstengingssystem. Detaljert informasjon om dette systemet er gitt i de følgende avsnittene. Men hvis du bruker tynnbaserte gryter til matlagingen, vil disse grytene varmes opp veldig raskt og bunnen av kjelen kan smelte og skade kokeoverflaten og apparatet før det automatiske avstengingssystemet aktiveres.

Kokekar

Du skal bruke ferromagnetiske kokekar av høy kvalitet som har en etikett eller advarsel om at de kun er kompatible for induksjonskoking med induksjonstoppen din. Generelt: Jo høyere jerninnhold, desto bedre er kokekarets ytelse. Bunndiameteren på kokekaret skal passe til induksjonssonen. Foreslåtte dimensjoner er oppført nedenfor.

Egnede kar:

- Støpejernskar
- Emaljerte ståkar
- Kar i stål og rustfritt stål (med etikett eller advarsel som indikerer at det er induksjonskompatibelt)

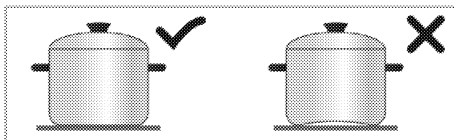
Uegnete kar:

- Aluminiumskar
- Kobberkar

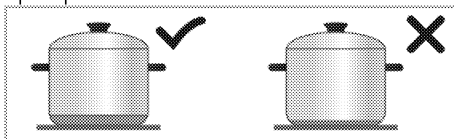
- Messingkar
- Glasskar
- Keramikk
- Keramikk og porselen

Anbefalinger:

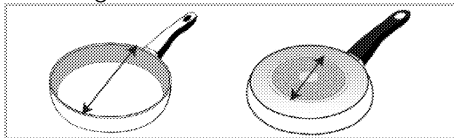
- Bruk kun kokekar med flat bunn. Ikke bruk kar med konvekse eller konkave bunner.



- Bruk kun kokekar med tykke, bearbejdede bunner. Hvis du bruker tynnbaserte gryter, vil disse grytene varmes opp veldig raskt og bunnen av kjelen kan smelte og skade kokeoverflaten og apparatet før det automatiske avstengingssystemet aktiveres. Skarpe kanter kan forårsake riper på overflaten.

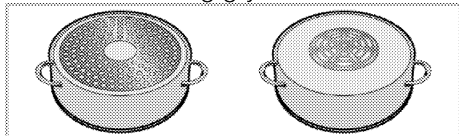


- Basene til noen kokekar har et mindre ferromagnetisk felt enn dens sanne diameter. Bare dette området varmes opp av koketoppsonen. Derfor fordeler ikke varmen jevnt og tilberedningsytelsen reduseres. Det kan også hende at slike kokekar ikke oppdages av store induksjonstopper. Derfor skal komfyrtoppen velges i henhold til størrelsen på det ferromagnetiske feltet.



- Noen kokekar har en bunn som inneholder ikke-ferromagnetiske materialer slik som aluminium. Det kan

hende at disse typene kokekar ikke blir tilstrekkelig varme, eller at de ikke blir oppdaget av induksjonstoppsonen i det hele tatt. I noen tilfeller kan en advarsel om dårlig gryte bli vist.



Kokekartest

Test om gryten din er kompatibel med tilberedning med induksjonstopp ved å bruke metodene nedenfor.

1. Den er kompatibel hvis bunnen av gryten har en magnet.
2. Når du setter gryten på komfyren mens "□" og "□" eller "□" ikke blinker, er den egnet.

Anbefalte størrelser på kokekar

| Størrelse på komfyrtoppsoner - mm | Pannediameter - mm |
|-------------------------------------|-------------------------|
| 210 x 190 | min. 100 - maks 210 |
| Kokesone med bred (flexi-)overflate | Bredde 210 - lengde 390 |

Deteksjonen av kokekar av induksjonstoppene avhenger av diameteren og materialet til det ferromagnetiske i bunnen av karet. For å sikre gjenkjenning av kokekaret og oppnå en effektiv koking, skal kokekaret velges i henhold til størrelsen på komfyrtoppsonen. Kokekarstørrelser anbefalt for komfyrtoppsonestørrelser er gitt ovenfor.

Kokemåten kan variere avhengig av type gryte, størrelsen på gryten og størrelsen på kokesonen. For en mer homogen kokemåte kan en ett trinn større kokesone brukes. Bruk av en større kokesone sløser ikke energi på induksjonstopper, fordi det kun skapes varme i det respektive panneområdet.

Automatisk gjenkjenning av kokekaret

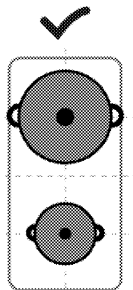
Når du plasserer et kokekar som er kompatibelt med induksjon på komfyren, oppdager komfyren automatisk hvilken komfyrtopp kokekaret er plassert på og gir anvisninger på kontrollpanelet.

Kokesone med bred overflate (flexi)

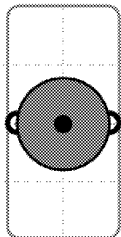
Komfyren din er utstyrt med kokeplater med brede overflater (Flexi-overflater). Du kan bruke denne kokeflaten som individuelle komfyrtopper uavhengig av hverandre for dine mindre kokekar. Du kan aktivere kombinasjonsfunksjonen for disse komfyrtoppene og forvandle dem til en enkelt kokeflate for matlagningsoperasjoner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

Som to uavhengige komfyrtoppsoner

Komfyrtopper med bred overflate har to kokesoner, som foran og bak. Du kan bruke disse sonene som to uavhengige koketoppsoner for forskjellige temperaturnivåer med to forskjellige kokekar. Plasser kokekarene ved å sentrere de separate kokesonene.

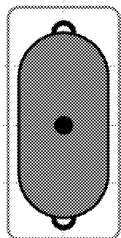


Som to uavhenglige komfyrtoppsoner



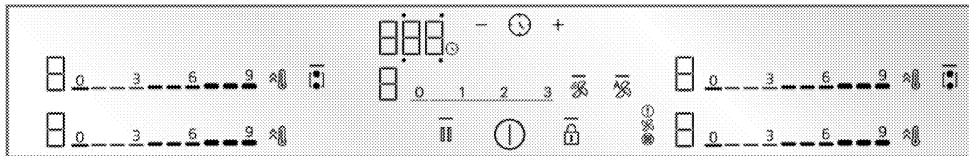
For tilberedning med en enkelt kokekar, plasser den i midten av fremre eller bakre kokesoner. Ikke plasser kokekaret i midten av kokesonen.

Som en enkelt komfyrtoppsone



For stekeoperasjoner på store kokekar, plasser du kokekaret slik at de dekker midten av begge stekesonene og at de er ligger midt på kokesonen.

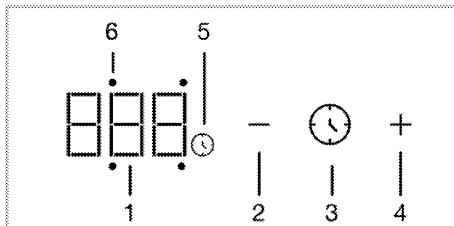
Kontrollpanel



Taster og symboler

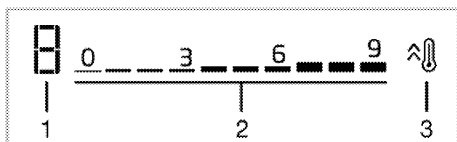
- : Lyset som indikerer at den aktuelle tasten betjenes
- ⏻ : På/av-knapp
- 🔒 : Nøkkellåsknapp
- 🔥 : Komfyrtopp med bred overflate kombinasjonstast
- 🔥 : Hurtigvarmeknapp / Høy effektinnstilling (Booster)-knapp
- ||| : Rengjøringslås-tast
- 🕒 : Tidsurknapp
- ⊕ : Tast for økning av tidsur
- ⊖ : Tast for reduksjon av tidsur

* Dette varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.



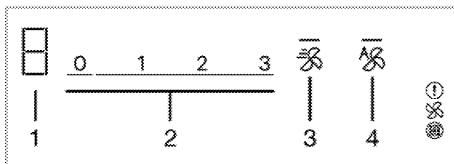
Tidsur-skjerm

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



Display for komfyrtoppsone

- 1 Temperatur - strømingsnivåindikator for den aktuelle komfyrtoppen
- 2 Temperatur - innstillingssone for strømingsnivå
- 3 Hurtigvarmeknapp / Høy effektinnstilling (Booster)-knapp



Ventilasjonsdisplay

- 1 Indikator for ventilasjonsnivå
- 2 Innstillingsfelt for ventilasjonsnivå
- 3 Booster-tast
- 4 Ventilasjon automatisk mod-tast

Allmenne varsler for kontrollpanelet

- i** Dette apparatet kontrolleres med et berøringspanel. Hver operasjon som utføres på berøringspanelet bekreftes med et hørbart signal.
- i** Hold alltid kontrollpanelet rent og tørt. En fuktig og skitten overflate kan forårsake problemer med funksjonene.
- i** Komfyren går automatisk tilbake til standbymodus hvis ingen operasjoner utføres innen 20 sekunder.
- i** Apparatet vil vise "FF"-varsel på grunn av sikkerhetsårsaker hvis en tast (☒-tast) berøres.
- i** —-lampes på de aktiverte eller utvalgte tastene er opplyst.

Slå på komfyren

1. Trykk på ⓪-tasten på kontrollpanelet.
» Komfyren er klar til bruk.

Slå av komfyren

1. Trykk på ⓪-tasten på kontrollpanelet.
» Komfyren slås av og går tilbake til standbymodus.

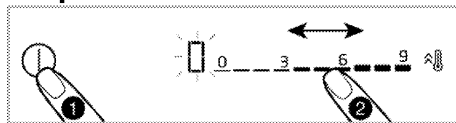
Indikator for gjenværende varme

Det er en varmeindikator for hver komfyrtoppsoner på kontrollpanelet. Denne indikatoren indikerer at komfyren fortsatt er varm når den er slått av. Ikke berør de aktuelle komfyrtoppene før den restvarmeindikatoren forsvinner.

| Symbol | Beskrivelse |
|--------|----------------|
| H | Høy temperatur |
| h | Lav temperatur |

- i** I tilfelle strømbrytning, lyser ikke den resterende varmeindikatoren og advarer brukeren mot varme komfyrtopper.

Slik slår du på komfyrtoppene (kokesone) og stiller inn temperaturnivået



1. Aktiver komfyren ved å trykke på ⓪-tasten.
»> Symbolet "0" vil bli vist i displayene til komfyrtoppsonene.
2. Avhengig av hvor du vil slå på, ved å berøre innstillingsområdet eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn temperaturnivået mellom "0" og "9".

Mens temperaturnivået økes med 1,2,3 ... 19 på noen modeller, kan det økes til 1,1, 2,2. ... 9. på noen andre modeller. Dette varierer fra produktmodell.



Slik slår du av komfyrtoppene:

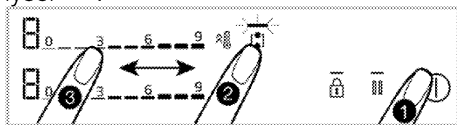
Den valgte komfyrtoppsonen kan slås av på to forskjellige måter:

1. **Ved å sette temperaturen som "0"**
Du kan slå av komfyrtoppen ved å redusere temperaturinnstillingen til "0".
2. **Bruk av tidsur-av-funksjonen for ønsket komfyrtoppsoner**
Når tiden er ute, slår tidsuret av komfyrtoppen som er koblet til den. Alle skjermer viser "0" eller "00" . ⓪-symbol på komfyren slukker. Innstillingen av tidtakeren for komfyrtoppsonen er beskrevet i de følgende kapitlene.

Kombinasjon av komfyrtoppsonene med bred overflate (flexi) (hvis komfyrtoppsoner med store overflater er tilgjengelige på komfyren din)


1. Aktiver komfyren ved å trykke på ⓪-tasten.
2. trykk på ☒-knappen.


»Symbolet **0** vises på skjermen for venstre kokesone og -knappen lyser .



3. Ved å trykke på innstillingsområdet eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn temperaturnivået mellom "0" og "9".

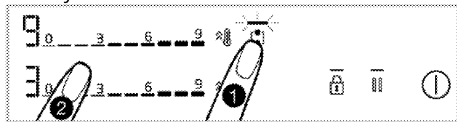
Mens temperaturnivået økes med 1,2,3 ... 19 på noen modeller, kan det økes til 1,1, 2,2. ... 9. på noen andre modeller. Dette varierer fra produktmodell.

» Komfyren begynner å fungere. Hvis en annen komfyrtopp er valgt, eller hvis du venter i 10 sekunder uten å gjøre noe, vil -lampen til -tasten falme.

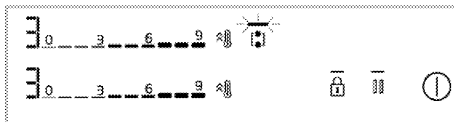
 Komfyrtoppene med bred overflate til venstre er beskrevet som et eksempel. Hvis komfyrtoppene til høyre har brede flater på apparatet ditt, gjelder det samme for komfyrtoppene til høyre.

Kombinasjon av komfyrtoppser med bred overflate (flexi) mens én eller begge komfyrtoppser til venstre er i drift (hvis komfyrtoppser med brede flater er tilgjengelige på komfyren din)

Mens den ene eller begge komfyrtoppene til venstre fungerer hver for seg, kan du kombinere begge komfyrtoppene ved å aktivere komfyrtoppen med en bred overflate. På denne måten kan du bruke en bredere komfyrflate med de samme verdiene.




1. Mens én eller begge kokesonene til venstre er i bruk, berører du -tasten.
» På begge displayene på kokeplaten vises kokeplaten med den nedre graden, og -lampen på -tasten vil lyse.
>> Kombinerte komfyrtopper fortsetter for å fungere med temperaturen i komfyrtoppen som har en lavere grad og, hvis aktuelt, med tidsinnstillingsverdien. Temperatur- og tidsverdier for komfyrtoppsone som hadde en høyere temperaturverdi før kombinerings, vil bli kansellert.



>> For å endre temperaturverdien etterpå, stiller du inn ønsket temperaturnivå fra innstillingsområdet.



Slå komfyrtoppser med bred overflate av (hvis komfyrtoppser med store overflater er tilgjengelige på komfyren din)

du kan separere og slå av komfyrtoppene ved å trykke på -tasten.

Høy effektinnstilling (BOOSTER)

Du kan bruke booster til å varme opp med maksimal effekt. Vi anbefaler imidlertid ikke å steke lenge på denne stillingen. Høy effektinnstilling er kanskje ikke tilgjengelig på alle komfyrtopper. Når perioden for høy effektinnstilling (se tabell over driftsperioder) er utløpt, blir komfyrtoppsone slått av.

Slik velger du høy effektinnstilling (BOOSTER) direkte:


1.  Aktiver komfyren ved å trykke på tasten.
2. Trykk på -tasten på komfyrtoppen du ønsker.

Den valgte komfyrtoppsone fungerer med maksimal effekt, og 3 lys blinker på displayet til komfyrtoppen.


Når perioden for høy effektinnstilling (se tabell over driftsperioder) er utløpt, vil kokesonen fortsette å fungere ved det høyeste temperaturnivået.

Slik velger du høy effektinnstilling (BOOSTER) mens

komfyrtoppsonen er aktiv:

1. Trykk på -tasten når komfyren er på og den aktuelle komfyrtoppsonen fungerer på et bestemt nivå.
2. Den valgte komfyrtoppsonen fungerer med maksimal effekt, og 3 lys blinker på displayet til komfyrtoppsonen. 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 høy effekt når du vil ved å trykke på tasten. Komfyrtoppsonen fortsetter å fungere ved den høyeste temperaturverdien. Sett innstillingen til 0 ved å berøre det området for innstilling av den aktive komfyrtoppsonen eller skyve fingeren på området for å slå av.

Rengjøringslås

Rengjøringslås lar brukeren rengjøre i en kort periode ved å forhindre at alle tastene på kontrollpanelet brukes mens komfyren er på. Apparatet trekker ikke strøm i løpet av denne perioden.

Aktivering av rengjøringslåsen



1. Trykk og hold inne -tasten når komfyren er på.
»  lyser. Symbolet  vil bli vist i displayene til komfyrtoppsonene. Ingen annen tast enn -tasten kan brukes i denne perioden.

Deaktivering av rengjøringslåsen

Trykk og hold inne -knappen for å deaktivere rengjøringslås. lyset vil falme og rengjøringslåsen deaktiveres.




Key Lock (Nøkkellås)

Når komfyrtoppsonen er på eller av, kan du aktivere tastelåsen for å forhindre utilsiktet endring av funksjonene.

Aktivering av tastelåsen




1. For å aktivere tastelåsen  trykker du på tasten til **et enkelt pip høres**. -lampen til -tasten skal blinke og alle komfyrtopper skal låses.



Bare -tasten fungerer mens tastelåsen er aktiv. Når du berører en hvilken som helst annen tast, blinker -lampen på -tasten for å indikere at tastelåsen er aktiv.

Hvis du slår av komfyren mens tastene er låst, skal tastelåsen deaktiveres for å slå på komfyren igjen.

Deaktivering av tastelåsen

1. Trykk og hold inne -tasten til ett signal lyder. Operasjonen skal bekreftes med et lydsignal. -lampen til -tasten vil falme og tastelåsen vil bli deaktivert.

Tidsur-funksjon


Denne funksjonen letter steking for deg. Du trenger ikke å være ved komfyren i løpet av steketiden. Komfyrtoppsonen slås av automatisk av etter perioden du har valgt.

Aktivering av tidsur









1. Aktiver komfyren ved å trykke på -tasten.
2. Avhengig av hvor du vil slå på, ved å berøre innstillingsområdet eller ved å


skyve fingeren på området, stiller du inn temperaturnivået du vil ha.


3. Aktiver tidsuret ved å trykke på -tasten.

"00" lyser på timerdisplayet og -symbolet begynner å blinke.


4. Det er 4 aktivitetspærer rundt "00" som vises på tidsurkjernen. For at komfyrtoppsonen skal stilles til et tidsur, trykker du på -tasten for å velge den aktuelle komfyrtoppsonesiden.

5. Still inn ønsket periode ved å trykke på -tastene. Du kan også fremskynde tidsuret raskere ved å trykke på -tasten eller  i lang tid. -symbolet lyser fast etter å blinke på komfyrtoppens display for en bestemt tidsperiode. Når -symbolet lyser fast, viser dette at funksjonen er aktivert.

 Tidsuret kan bare brukes til kokeplater som er i drift.

 Gjenta prosedyren ovenfor for andre komfyrtopper du vil stille inn en tidtaker for.

 Tidsur kan ikke stilles uten å velge komfyrtoppsonen og temperaturnivå på komfyrtoppsonen.

 Mens tidsuret er aktiv, vises tiden som er angitt for den valgte komfyrtoppen på timerskjermen.

Slik slår du av tidsurene


Komfyren slås av automatisk, og det gis en advarsel når den innstilte tiden er utløpt.



Trykk på hvilken som helst tast for å stoppe lydvarselet.

Slik slår du av tidsurene tidlig

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

Slå av ved å redusere tidsinnstillingen til "00"-nivå:


1. Velg tidsuret til den aktuelle komfyrtoppen ved å trykke på -tasten.



2. Reduser verdien ved å trykke på tasten til "00"  vises på timerdisplayet. Du kan også fremskynde tidsuret raskere ved å trykke på -tasten i lang tid.

Etter at symbolet blinker  på komfyrtoppsonens display i en viss tid, slår den seg av **helt** og timeren avbrytes.

Stopp-funksjon

Ved å bruke denne funksjonen kan du redusere temperaturnivåene til alle funksjonene (**unntatt timeren**) som opererer på komfyrtoppen til 1. nivå i en viss tidsperiode.

 Hvis tidsuret er innstilt for en hvilken som helst komfyrtoppsonen, fortsetter tidsuret å fungere under stoppfunksjonen.

1. Trykk på -tasten mens komfyren er på.
- Alle komfyrtopper som er i drift fortsetter å fungere på første nivå.
3. Trykk på -tasten igjen for å betjene alle komfyrtopper som er stoppet, med tidligere innstillinger.

Innstillinger

Ved hjelp av denne funksjonen kan du endre innstillingene for strømstyring, tiden for signalet som indikerer slutten av steketiden og tilkoblingsinnstillinger.

cF1 : Strømstyringsinnstilling

cF2 : Signaltid for slutt på steketid







cF5 : Valg av ventilasjonsmodus

cF6 : Levetidsvisning for det aktive kullfilteret

cF7 : Tilbakestilling av aktivt kullfilter

1- Strømstyringsinnstilling (cF)


Du kan angi den totale kraften til komfyren som du ønsker med denne funksjonen.

1. Skru på komfyren ved å trykke på -tasten, og slå den av ved å trykke på -tasten igjen.
2. Trykk på tastene // innen ti sekunder etter at du har slått av produktet .
» På timerdisplayet vises cF og "9" vises på venstre bakre komfyrtoppsonedisplay.
3. Ved å trykke på innstillingsområdet til venstre bakre komfyrtopp eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn effektnivået mellom (se Tabell - Strømstyringsnivå) "1" og "9".
4. Bekreft den valgte nivåinnstillingen ved å trykke på -tasten.
» Komfyren slås av og begynner å fungere med total effektinnstilling på det valgte nivået.

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








Tabell - Strømstyringsnivå


| Strømstyringsnivå | Total effekt |
|-------------------|--------------|
| 1 | 1,2 kW |
| 2 | 2,4 kW |
| 3 | 3 kW |
| 4 | 3,6 kW |
| 5 | 4,4 kW |
| 6 | 5,4 kW |
| 7 | 5,7 kW |
| 8 | 6,7 kW |
| 9 | 7,4 kW* |

 Total effektverdi for strømstyringsnivået på 5, 6, 7, 8, 9 er 3,6 kW i produkter som har maksimalt totalt strømforbruk på 3,6 kW.

2- Innstilling av signaltid for slutt på steketid (cF2)

Ved å bruke denne funksjonen kan du stille inn steketid på komfyren som du vil.

1. Skru på komfyren ved å trykke på -tasten, og slå den av ved å trykke på -tasten igjen.
2. Trykk på tastene // innen ti sekunder etter at du har slått av produktet .
» Standardinnstillingen cF vil vises på tidsurskjermen.
3. Trykk på -tasten én gang for innstilling av lydsignal for slutt på steketid.
» På timerdisplayet vises cF2 og "2" vises på venstre bakre komfyrtoppsonedisplay.
4. Ved å trykke på innstillingsområdet til venstre bakre komfyrtopp eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn signatid se Tabell - Slutt på summertid for steking) mellom "0" og "3".
5. Bekreft tidsinnstillingen for lydsignal når stekingen er over ved å trykke på -tasten.
>> Komfyren slås av og begynner å fungere med signaltidinnstillingen på det valgte nivået.

 Fabrikkens standardverdi for innstilling av lydsignatid for slutt på steking er 2. nivå.

Tabell - Innstilling av signaltid for slutt på steketid

| Signalnivå for slutt på steketid | Signalperiode for slutt på steketid |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| 0 | 15 sekunder |
| 1 | 30 sekunder |
| 2 | 1 minutt |
| 3 | 2 timer |

3- ventilasjonsmodusinnstilling (cFS)

Denne enheten brukes i 2 moduser: Intern sirkulasjons- og ekstern sirkulasjonsmodus. (Detalj s. 16 / Ventilasjonsmoduser)

Enheden leveres forhåndsinnstilt i henhold til den interne

i Aktivt kullfiltere bør skiftes etter 150 timers drift.

sirkulasjonsmodusen. For å endre;

1. Skru på komfyen ved å trykke på ①-tasten, og slå den av ved å trykke på ①-tasten igjen.
2. Trykk på tastene ①/||/①/|| innen ti sekunder etter at du har slått av produktet .
» Standardinnstillingen cFI vil vises på tidsurskjermen.
3. Berør tasten fire ganger for å stille inn ventilasjonsmodus |||.

» Viser på timerskjermen cFS "1" vises på venstre bakre komfyrtoppsonedisplay

4. Ventilasjonsmodus kan stilles inn som ekstern sirkulasjon ved å berøre innstillingsområdet til venstre bakre komfyrtoppsoner eller ved å sveipe fingeren over området.

Kokeplateskjermen bringes til "2".

5. Bekreft innstillingen av ventilasjonsmodus ved å trykke på ①-tasten.

» Apparatet vil slå seg av og apparatet begynner å fungere med det valgte nivået på ventilasjonsinnstillingen.

i Ventilasjonsinnstillingen vil vises som intern sirkulasjon i alternativet "1" på innstillingsskjermen cFS som standard under produksjon.

4 - Levetidsvisning av det aktive kullfilteret (cFB)

De aktive kullfilterene som brukes i produktet, brukes da intern sirkulasjon må endres etter en viss bruk.

også.

Det er mulig å se resterende driftstimer for det aktive kullfilteret på innstillingsskjermen. Gjenværende driftstid

1. Skru på komfyen ved å trykke på ①-tasten, og slå den av ved å trykke på ①-tasten igjen.
2. Trykk på tastene ①/||/①/|| innen ti sekunder etter at du har slått av produktet .
» Standardinnstillingen cFI vil vises på tidsurskjermen.
3. Berør tasten ||| fem ganger for å se skjermbildet for det aktive kullfilterets levetid.
» Viser på tidtakerskjermen cFB, det gjenværende aktive kullfilterets gjenværende driftstimer på den venstre bakre komfyrtoppsskjermen vises som følger.

- Hvis det er mer enn 100 timer "3"
- Mellom 50-100 timer "2"
- Mellom 5-50 timer "1"
- Mellom 0-5 timer "0"

4. Ved å trykke på ①-tasten kan innstillingsskjermen lukkes.

5 - Tilbakestill visning av det aktive kullfilteret (cF7)

Etter 150 timers drift med aktivt kullfilter, vises advarselen "F" på kokepoppene. Som et resultat av fjerning og utskifting av de aktive karbonfilterene som beskrevet i delen for

vedlikeholdsrengjøring, må du følge følgende trinn for å tilbakestille skjermen:

1. Trykk på tastene \odot / \square / \odot / \square innen ti sekunder etter at du har slått av produktet .

» Standardinnstillingen $\square F$ vil vises på tids skjermen.

2. Berør tasten \square seks ganger for å se skjermbildet for det aktive kullfilterets levetid.

» Viser på tidtakerskjermen $\square F$, det gjenværende aktive kullfilterets gjenværende driftstimer på den venstre bakre komfyrtoppskjermen vises sammen med $\square F$ -mønyen.

3. I denne visningen kan den tilbakestilles ved å trykke på \odot -tasten.

Bruk av induksjonstopper på en sikker og effektiv måte

Driftsprinsipp: Induksjonsvarmer varmer opp kokekaret direkte på grunn av driftsprinsippet. Dermed har den mange fordeler sammenlignet med andre typer komfyrer. Den fungerer mer effektivt og komfyrtoppoverflaten er kjøligere. Induksjonskomfyren din er utstyrt med et overlegen sikkerhetssystem som skal sikre drift med maksimal sikkerhet.

i Komfyren din kan være utstyrt med kokeplater med en diameter på 145, 180, 210 og 280 mm med induksjonsfunksjon, avhengig av modell. Takket være induksjonsfunksjonen oppdager hver komfyrtoppsone automatisk kokekaret som er plassert på den. Energi oppstår bare på kontaktområdet til kokekaret, og forbrukes minst mulig strøm.

Slik slår du av systemet automatisk

Komfyrkontrollen har et automatisk avslåingssystem. Hvis én eller flere

komfyrtoppsoner er igjen, slås komfyrtoppsonen av automatisk etter en stund (se tabell-1). I tilfelle et tidsur er tilordnet komfyrtoppen, blir tidsvisningen også slått av.

Tidsgrensen for automatisk avslåing avhenger av valgt temperaturnivå.

Maksimal driftsperiode brukes for dette temperaturnivået.

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

Tabell 1: Perioder for automatisk avslåing for komfyrer

| Temperaturnivå | Perioder for automatisk avslåing - timer |
|------------------|------------------------------------------|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 4 |
| 7 | 2 |
| 8 | 2 |
| 9 | 1 |
| Hurtigoppvarming | 10 timer |

Tabell 2: Ventilasjon perioder for automatisk avslåing

| Hastighetsnivå | Perioder for automatisk avslåing - timer |
|------------------------|------------------------------------------|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| Intens drift (booster) | 8 minutt |

Mens temperaturnivået økes med 1,2,3 ... 19 på noen modeller, kan det

økes til 1,1, 2,2. ... 9. på noen andre modeller. Dette varierer fra produktmodell.

Overopphetingsvern

Komfyren din er utstyrt med noen sensorer som sikrer beskyttelse mot overoppheting. Du kan observere følgende i tilfelle overoppheting:

- Komfyrtoppen som er i drift kan være slått av.
- Det valgte nivået kan reduseres. Dette gjenspeiles imidlertid ikke på skjermen.

Overløpsbeskyttelsessystem

Komfyren din er utstyrt med et overløpsbeskyttelsessystem. I tilfelle

overløp på kontrollpanelet av en eller annen grunn, kutter systemet strømtilkoblingen automatisk for å slå av komfyren. I mellomtiden vises advarselen "F" på skjermen.

Presis effektinnstilling

Induksjonskomfyr reagerer på kommandoene som utstedes umiddelbart i henhold til driftsprinsippet. Strømminnstillingene 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.

6 Bruke ventilasjonen

Generell informasjon om bruk av ventilasjon

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 lukt og dampkondensering.

Ventilasjonsmoduser

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

Indre sirkulasjon



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.

Advarsel: I intern sirkulasjonsmodus bør aktive kullfiltre installeres i området som er definert i produktet for å holde luktpartiklene 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


Apparatet er forhåndsinnstilt til indre sirkulasjonsmodus.

For at apparatet skal være i ekstern sirkulasjonsmodus, må cf5-innstillingen gjøres riktig i innstillingsdelen.

Bruke ventilasjonen

Manuell ventilasjonsinnstilling

Ventilasjon kan stilles inn manuelt.

1. Aktiver komfyren ved å trykke på -tasten.


» 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 lyser P-symbolet på 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** I intensiv ventilasjonsmodus, når en hvilken som helst hastighetstast trykkes, går den tilbake til det hastighetsnivået og fortsetter å fungere.

Automatisk start

Apparatet 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


- i** 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.

Fortløpende viftedriftsfunksjon

Den ekstra viftedriftsfunksjonen sørger for at lukt og røyk som kan oppstå ved slutten av tilberedningen fjernes ved automatisk

å bestemme tid og hastighetsnivå i henhold til kokeområdetets 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 .

- i** Mens ventilasjonen går i automatisk modus, fortsetter ventilasjonen å fungere i maksimalt 20 minutter og minst 2 minutter til når kokingen er ferdig på ovnene og grytene er fjernet.

7 Generell informasjon om tilberedning

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

Generelle advarsler om tilberedning på komfyren

- Fyll aldri pannen med mer enn en tredjedel olje. Ikke la den stå mens du varmer opp oljen. Overdrevent oppvarmet olje er en brannfare. Forsøk aldri å slukke en eventuell brann med vann! Når oljen tar fyr, dekk den til med et brannteppe eller en våt klut. Når det er trygt, slår du av ovnen og ringer brannvesenet.
- Før du steker mat, fjerner du alltid overflødig vann og legger dem sakte inn i den oppvarmede oljen. Sørg for at frossen mat er tint før steking.
- Pass på at beholderen du bruker mens du fyrer opp olje er tørr, og hold lokket åpent.
- Se avsnittet "Miljøinstruksjoner" for anbefalinger om matlaging med strømsparing.
- Tilberedningstemperaturen og tidsverdiene for matvarer kan variere avhengig av oppskriften og mengden. Av denne grunn er disse verdiene gitt som områder.

8 Vedlikehold og rengjøring

Generell informasjon om rengjøring

⚠ Allmenne advarsler

- Vent til produktet er avkjølt før du reingjer det. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Ikke bruk vaskemidlene direkte på de varme overflatene. Dette kan forårsake permanente flekker.
- Apparatet bør rengjøres grundig og tørkes etter hver operasjon. Dermed skal matrester lett rengjøres og disse restene skal hindres i å brenne seg når apparatet tas i bruk igjen senere. Dermed forlenges levetiden til apparatet og problemer som ofte oppstår, reduseres.
- Ikke bruk damprenseprodukter til rengjøring.
- Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, rengjøringspulver, rengjøringskremer, avkalkingsmidler eller skarpe gjenstander under rengjøring.
- 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 av apparatets komponenter i oppvaskmaskin.

For komfyrene:

- Syrlig smuss som melk, tomatpuré og olje kan forårsake permanente flekker på komfyrene og komponentene i komfirtoppene. Rengjør eventuell

væske som renner over umiddelbart etter avkjøling av komfyren 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.

Glassoverflater

- Ved rengjøring av glassoverflater, bruk ikke harde metallskrapere 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 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 hardmetallskrapere og skurende rengjøringsmidler. De kan skade overflatene.
- Sørg for å ikke la komponentene i apparatet være fuktige, og fjern vaskemiddel. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

Rengjøring av komfyrtoppen

Glasskokeflate

Følg rengjøringstrinnene som er beskrevet for glassoverflatene i avsnittet "Generell informasjon om rengjøring" for rengjøring av kokeflaten i glass. 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 avkjøles. Ellers kan glassplateoverflaten bli permanent skadet.
- Ikke bruk rengjøringsmidler til rengjøringsoperasjoner du utfører mens komfyren er varm, ellers kan det oppstå permanente flekker.

Rengjøring av kontrollpanelet

- Når du rengjør kontrollpanelene fra knappen, tørk av panelet og knappene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Ikke fjern knappene 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 knappen kan bli slettet.
- 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.

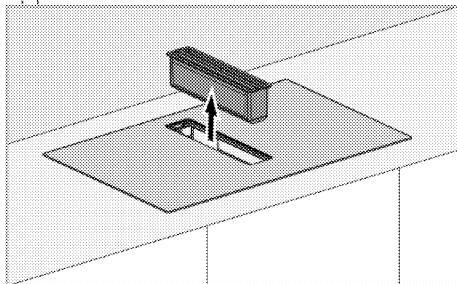
Rengjøring av ventilasjonen

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 filterne 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 filterne.

i Du kan også vaske aluminiumsfilteret i vaskemaskinen (maks 70 °C) For optimalt rengjøringsresultat anbefales det å plassere fettfilteret opp-ned i oppvaskmaskinen.

3. Skift ut oljefilteret etter rengjøring.

Fjerning av det aktive kullfilteret

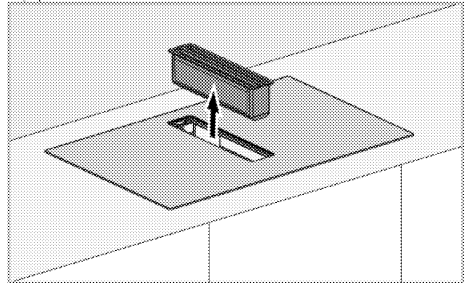
Aktive kullfiltere gir luktretensjon i produktet og må skiftes med jevne mellomrom for optimal ytelse. Vær oppmerksom på fyllingsvarselindikatoren for utskifting.

i Når produktet har fullført 150 timers drift, vises et F-formet advarsel på kokeplatene. 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;

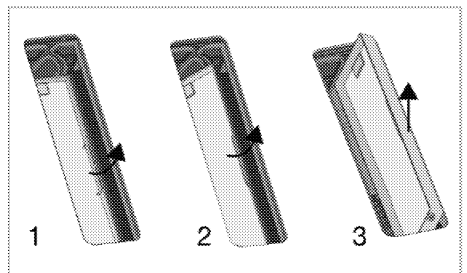
1. Fjern oljefilteret ved å trekke det oppover.



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.

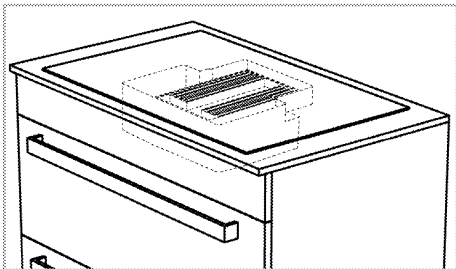


i Det er en magnetbryter i oppsamlingskammeret for overrennende væske. Ventilasjon er ikke mulig uten at delen er på plass for væskebeskyttelse.

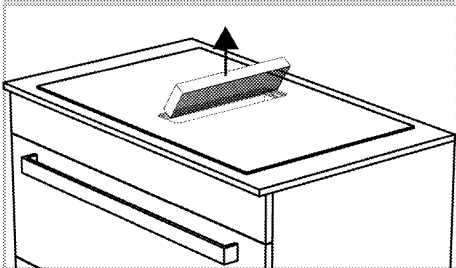
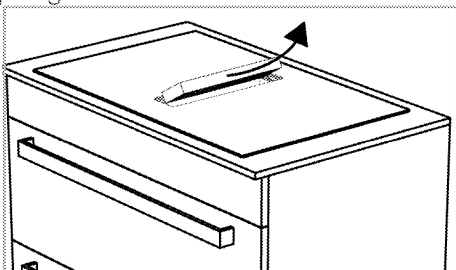
i Væskeoppsamlingskammeret må rengjøres med jevne mellomrom. Delen kan rengjøres ved å vaske i vann med flytende vaskemiddel og skylle, eller den bør vaskes i oppvaskmaskin på maks 70 °C.

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.

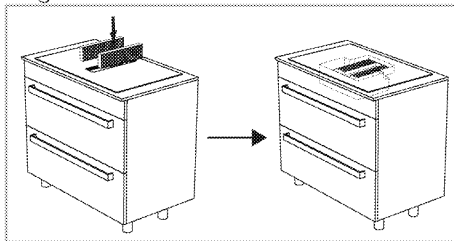


4. Først av alt, trekk et av karbonfiltrene til deg selv ved å vippe det for å fjerne det fra det magnetiske sporet fra ventilasjonsgapet og ta det ut som vist på figuren.



5. På samme måte fjerner du det andre kullfilteret fra huset.

6. Plasser de nye 2 aktiverte 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.

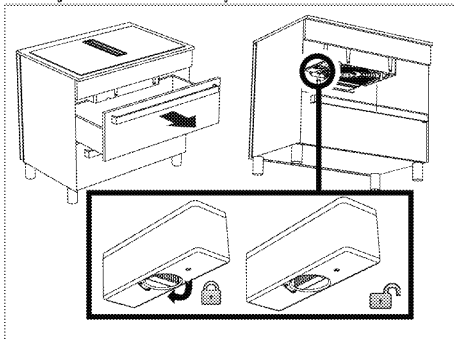
8. Sett inn oljefilteret.

Spillvannstank

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

i Det anbefales å rengjøre avløpstanken en gang i måneden.

Slik fjerner du avløpsvannstanken:



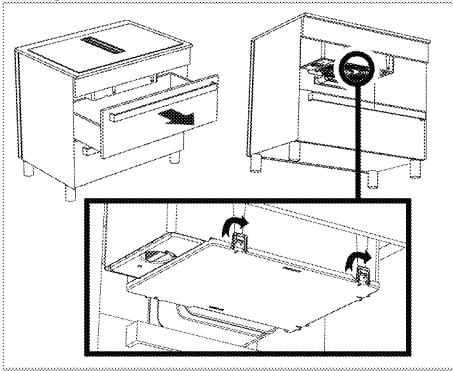
1. Fjern den øverste skuffen som er plassert under koketoppen. Du skal kunne nå under komfyren.

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 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.

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.

Apparatet 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.*
- Taster på kontrollpanelet virker ikke. >>> *Hvis produktet ditt har en tastelås, kan tastelåsen være aktivert. Deaktiver tastelåsen.*
- Hvis koketoppen ikke slår seg på når av/på-knappen trykkes inn >>> **Trekk ut støpselet og vent i minst 20 sekunder før du kobler det til.**
- Den har overopphetingsvern. >>> **Vent til komfyrtoppen er avkjølt.**
- Egnede gryter kan ikke brukes. >>> **Sjekk grytene dine.**

På komfyrtoppsonen er ikonet og eller alltid på.

- Gryter må ikke settes på betjeningsplaten. >>> *Sjekk om det er en gryte på komfyrtoppsonen.*
- Gryten er kanskje ikke til induksjonssteking. >>> *Sjekk om komfyren din er egnet for induksjonstoppen.*
- Det kan hende at gryten ikke er riktig sentrert på komfyrtoppsonen, eller at bunnen av pannen ikke er bred nok for den valgte komfyrtoppsonen. >>> *Sentrer koketoppen ved å velge en gryte som er bred nok for komfyrtoppsonen.*
- Gryten eller koketoppsonen kan være for varm. >>> **Vent til de har kjølt seg ned.**

Den valgte komfyrtoppsonen slår seg plutselig av mens den er i drift.

- Tilberedningstiden for det valgte rommet kan ha utløpt. >>> *Du kan stille inn en ny tilberedningstid eller fullføre tilberedningen.*
- Den har overopphetingsvern. >>> *Vent til komfyrtoppen er avkjølt.*
- En gjenstand kan ha dekket berøringskontrollpanelet. >>> *Fjern gjenstanden på panelet.*

Selv om komfyrtoppsonen er slått på, varmes ikke kjelen opp.

- Gryten passer kanskje ikke sammen med induksjonskomfyren. >>> *Sjekk om komfyren din er egnet for induksjonstoppen.*
- Det kan hende at gryten ikke er riktig sentrert på komfyrtoppen, eller at bunnen av pannen ikke er bred nok for den valgte komfyrtoppsonen. >>> *Sentrer koketoppen ved å velge en gryte som er bred nok for komfyrtoppsonen.*

Kjøleviften fortsetter å gå selv om komfyrtoppen er slått av.

- Dette er ikke en feil. Kjøleviften fortsetter å gå til det elektroniske utstyret i komfyrtoppen faller til riktig temperatur.

Støy fra komfyren under matlaging

Noen lyder kan høres fra komfyren under matlaging. Disse lydene skyldes sammensetningen av kokekaret. Disse lydene er normale, de er ikke en funksjonsfeil og de er en del av induksjonsteknologi.

Mulige lyder og årsaker

- **Viftestøy:** Komfyren er utstyrt med en vifte som aktiveres automatisk i henhold til temperaturen på apparatet. Viften har forskjellige driftsnivåer og fungerer på forskjellige nivåer i henhold til temperaturen. Hvis temperaturen er høyere enn produkttemperaturen etter at komfyrtoppen er slått av, kan viften gå en stund.
- **Reduser summelyd, for eksempel fra driftsstøyen til en omformer:** Dette skyldes induksjonsteknologiens natur. Siden varmen overføres direkte til bunnen av kokekaret, kan slike summelyder fremkomme fra kokekarmaterialet. Dermed kan forskjellige lyder høres med forskjellige kokekar.
- **Knitrende lyd:** Årsaken til dette er strukturen og materialet til bunnen av kokekaret. Hvis kokekaret er laget av forskjellige materialer og lag, kan det oppstå en knitrende lyd.
- **Ulelyd:** En ulelyd kan høres når to kokesoner på samme side av komfyren brukes til å lage mat med forskjellige tilberedningsnivåer.

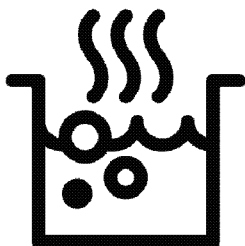
Feilkoder/årsaker og mulige løsninger

| Feilkoder | Feilårsaker | Mulige løsninger |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 22 E 26 | Induksjonskomfyren er overopphetet. | Slå av induksjonskomfyren og vent til den er avkjølt. Feilen skal løses når komfyrens temperatur kommer under grensene. |
| E 46 | En eller flere taster holdes nede i mer enn 10 sekunder. En gjenstand blir liggende på kontrollpanelet eller kontrollen utsettes for damp. | Problemet skal være løst når du fjerner hånden fra komfyren. Problemet skal være løst når kontrollpanelet er rengjort. |
| E 47 | En gryte egnet for induksjonsoppvarming brukes ikke. | Feilen skal løses når det brukes en gryte egnet for induksjonsvarme. |
| E 1 - E 15 | Kommunikasjonsfeil på induksjonstopp. | Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt den autoriserte forhandleren hvis problemet oppstår igjen. |
| E 16 - E 21 | Temperatursensorfeil på induksjonstopp. | Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt den autoriserte forhandleren hvis problemet oppstår igjen. |

| Feilkoder | Feilårsaker | Mulige løsninger |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 23 E 24 | Programvarefeil på induksjonstopp. | Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt den autoriserte forhandleren hvis problemet oppstår igjen. |
| E 25 | Driftsfeil i vifte på induksjonstopp. | Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt den autoriserte forhandleren hvis problemet oppstår igjen. |
| E 31 - E 45 | Maskinvarefeil for elektronisk kort på induksjonstopp. | Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt den autoriserte forhandleren hvis problemet oppstår igjen. |
| E 48 E 49 E 51 | Sensorfeil på induksjonstopp. | Sensorutstyr skal gjøres kompatibelt for driftsforholdene. Kontakt den autoriserte forhandleren hvis problemet oppstår igjen. |
| E 52 - E 57 | Høy temperaturfeil på induksjonstopp. | Slå av induksjonskomfyren og vent til den er avkjølt. Feilen skal løses når sensorens temperatur kommer under grensene. Kontakt den autoriserte forhandleren hvis problemet oppstår igjen. |
| FF | En hvilken som helst av tastene kan ha blitt berørt lenge. | Når lang berøring av én av tastene ble stoppet, |
| | En gryte kan ha kommet over kontrollenheten. kan det være mat/væske som helles over kontrollenheten. | Når gryten over kontrollenheten løftes, Feil vil forsvinne når mat/væskerester rengjøres. |

beko

Inbyggd häll Bruksanvisning



Kära kund,

Läs den här handboken innan du använder produkten.

Tack för ditt val av denna Beko -produkt. Vi vill att din produkt, tillverkad med hög kvalitet och teknik, ska erbjuda dig bästa effektivitet. För att göra detta, noggrant läsa denna handbok och annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten och behåll den som referens. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den. Följ instruktionerna, med hänsyn till all information och varningar som anges i bruksanvisningen.

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.

Bruksanvisningen innehåller följande symboler:



Fara som kan leda till dödsfall eller personskador.

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



Fara som kan leda till brännskador på grund av kontakt med heta ytor.



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



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

1 Säkerhetsföreskrifter 4

| | |
|--------------------------------------------|----|
| Avsedd användning..... | 4 |
| Barn, utsatt person och djursäkerhet | 4 |
| Elsäkerhet..... | 5 |
| Transportsäkerhet | 6 |
| Installation säkerhet..... | 6 |
| Användningssäkerhet | 6 |
| Temperaturvarningar | 8 |
| Användning av tillbehör..... | 8 |
| Matlagning säkerhet | 8 |
| Ventilationssäkerhet..... | 9 |
| Induktion | 9 |
| Underhålls- och rengöringssäkerhet..... | 10 |

2 Miljöinstruktioner 11

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| Reglering av avfall..... | 11 |
| Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten | 11 |
| Information om förpackningen..... | 11 |
| Rekommendationer för energibesparing.. | 11 |

3 Din Produkt 12

| | |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| Produkt introduktion..... | 12 |
| Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen | 13 |
| Kontroll av kokplattan | 13 |
| Allmän information om hällen..... | 14 |
| Tekniska specifikationer..... | 15 |

4 Första användning 16

| | |
|-----------------------|----|
| Första rengöring..... | 16 |
|-----------------------|----|

5 Använda hällen 17

| | |
|-----------------------------------------------------|----|
| Allmän information om användning av hällen | 17 |
| Kontrollpanelen | 20 |

6 Använda ventilationen 28

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Allmän information om användning av ventilationen..... | 28 |
| Ventilationslägen..... | 28 |
| För att enheten ska fungera i intern cirkulationsläge måste cf5 inställningen utföras i inställningssektionen. | 28 |
| Använda ventilationen | 28 |

7 Allmän information om matlagning 30

| | |
|-----------------------------------------------------|----|
| Allmänna varningar om matlagning på hällen | 30 |
|-----------------------------------------------------|----|

8 Underhåll och rengöring 31

| | |
|------------------------------------|----|
| Allmän rengöringsinformation | 31 |
| Rengöring av kokplattan | 32 |
| Rengöring av kontrollpanelen..... | 32 |
| Rengöring av ventilation | 32 |

9 Felsökning 36

1 Säkerhetsföreskrifter

- 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.
- ⚠ 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 utomhus miljöer. Denna produkt avsedd att användas i hushåll och personakök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
 - **⚠ VARNING:** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.
- ⚠ Barn, utsatt person och djursäkerhet**
- Denna produkt kan användas av barn 8 år och äldre, och personer som är underutvecklade i fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller brist på erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller

utbildas om säker användning och risker av produkten.

- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av användare 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 övervakning 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 komma in i produkten.
- Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
- Vrid handtaget på kastruller och stekpannor på sidan av hällen så att barn inte kan ta tag och bränna.
- **VARNING:** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll barn borta från produkten.

- Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för person- och kvävning.



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 (där den inte kommer att påverkas av hällens låga). 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.
- Produkten får inte anslutas till uttaget under installation, reparation och transport.
- Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings-

och frekvensvärden som anges på typetiketten.

- Stäng inte av nätsladden under och bakom produkten. Placera inte ett tungt föremål på nätsladden. Nätsladden får inte böjas, krossas och komma i kontakt med någon värmekälla.
- Använd endast originalkabeln. Använd inte kapade eller skadade kablar eller förlängningsledningar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad tjänst eller en person som skall specificeras av importföretaget för att förhindra eventuella faror.

Transportsäkerhet

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.
- När du behöver transportera produkten, linda in den med bubbelplast förpackningsmaterial eller tjock kartong och tejpa den tätt. Fäst produkten ordentligt med tejp för att förhindra att produktens eller de rörliga delarna av produkten och produkten skadas.

- Kontrollera produktens allmänna utseende för eventuella skador som kan ha uppstått under transporten.

Installation säkerhet

- Kontrollera om det finns några skador på produkten innan produkten installeras. Om produkten är skadad ska den inte installeras.
- Installera inte produkten i närheten av värmekällor (radiatorer, spisar etc.).
- Håll produktens ventilationsöppningarnas område öppen.

Användningssäkerhet

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla ur den eller stänga av säkringen från säkringsskåpet.
- Använd inte defekt eller skadad produkt. Om någon, koppla bort produktens el-/gasanslutningar och ring den auktoriserade tjänsten.
- **WARNING:** Om ugnsytan är sprucken ska du koppla bort

produkten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar.

- Klättra inte på produkten för att nå något eller av någon annan anledning.
- Använd aldrig produkten, om din omdömesförmåga eller koordination har påverkats av alkohol eller droger.
- Brandfarliga föremål som förvaras i tillagning området kan fatta eld. Förvara aldrig brandfarliga föremål i tillagning området.
- Gjutjärn, aluminium eller köksredskap med skadade / grova bottendelar kan leda till repor på glasytan. Vid byte av köksredskap, lyft alltid behållarna, skjut inte på ytan.
- Ångtryck från ugnsytan och fukt kan orsaka att grytan glider eller hoppar. Av denna anledning, se till att botten av potten och spisen ytan är alltid torr.
- 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.

- Lämna inte hällen utan övervakning, när friterad mat tillagas, då dessa kan fatta eld under tillagningen. Observera kläder och gardiner i närheten.
- Om rengöringen inte utförs i tid, kan spiskåpan utgöra en brandfara.
- Tillräcklig ventilation måste finnas i rummet, när gas eller andra bränslen användande apparater används samtidigt med hällens spiskåpa. (detta gäller inte enheter, som returnerar luften tillbaka i rummet).
- Gas eller andra bränslen användande apparater, såsom värmare, som delar samma miljö med ventilationen, måste isoleras från denna produkts avgaser eller vara hermetiskt slutna.
- Om det finns en annan gas eller andra bränslen användande apparat i utrymmet, måste tillräcklig ventilation tillgodoses.
- Om en annan apparat fungerar med annan energi

än el i samma miljö med ventilation, får det negativa trycket i rummet vara högst 0,04 mbar, så att avgaserna från den andra apparaten inte dras tillbaka i rummet av ventilationen.

- Anslut inte rökkanaler med värmeugnanslutning, rökkanaler där gas förs ut eller där det finns öppen låga. Följ lokala bestämmelser angående utlopp.
- Företaget kan inte hållas ansvarig för problem som uppstår av att varningarna ovan inte observeras.
- Brandfara, om rengöring inte utförs enligt dessa instruktioner.
- Vi rekommenderar, att filtret rengörs en gång i månaden under normal användning.
- Apparatsens temperatur kan vara hög. Förvara inte brandfarliga föremål eller sprayburkar i lådor direkt under hällen.

Temperaturvarningar

- **WARNING:** Apparaten och dess ytor kan bli heta under användning. Undvik att beröra produkten och värmeelementen. Barn under

8 år ska inte föras i närheten av produkten utan en vuxen.

- Placera inte brandfarliga/explosiva material i närheten av produkten, eftersom kanterna blir varma när de är i drift.
- **WARNING:** Brandrisk: Sätt inte upp några material på hällen för förvaring.

Användning av tillbehör

- **WARNING:** Använd endast ett ugnsskåp som utformats av tillverkaren av produkten eller som tillverkats enligt de standarder som anges av tillverkaren. Felaktig förvaringsväska kan orsaka olyckor.

Matlagning säkerhet

- **WARNING:** Tillagningen måste observeras. Kortsiktiga tillagningsprocesser måste observeras kontinuerligt.
- **WARNING:** 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.

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.

Induktion

- De elektriskt manövrerade värmeplattorna i ugnen är utrustade med avancerad "Induktionsteknik". På induktionsmatlagningssonern

a, som sparar tid och energi, måste köksredskap som är lämpliga för induktionskokning användas, annars fungerar inte värmeplattan. Detaljerad information finns i avsnittet "Val av matlagingskärl". ,

- Eftersom induktionsspisen skapar ett magnetfält kan det ha skadliga effekter för personer som använder enheter som pacemakers eller insulinpumpar.
- Stäng värmeplattan från kontrollpanelen efter användning, lita inte på kruksensorn.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras i värmeplattan eftersom de kommer att bli varma.
- Metallföremål som förvaras i lådor under ugnen kan bli mycket varma under lång och intensiv användning. Förvara inte metallföremål i lådor under ugnen.
- Placera inte elektroniska produkter, såsom mobiltelefoner, tabletter, datorer på induktionshällen. Apparaten kan skadas.

Underhålls- och rengöringssäkerhet

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. 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, sockerrester på botten av köksredskap eller sådana partiklar på glasytan kan orsaka glaset att repa och spricka. Se till att botten är ren innan du placerar kokkärlet Håll glaskeramikytan ren.
- Om fettfiltret har tagits bort från produkten, kan kondenserad vätska samlas på bottnet. När filtret tas bort för rengöring efter matlagningen, är det viktigt att denna vätska tas bort utan att spilla den i apparaten.

2 Miljöinstruktioner

Reglering av avfall

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.

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.

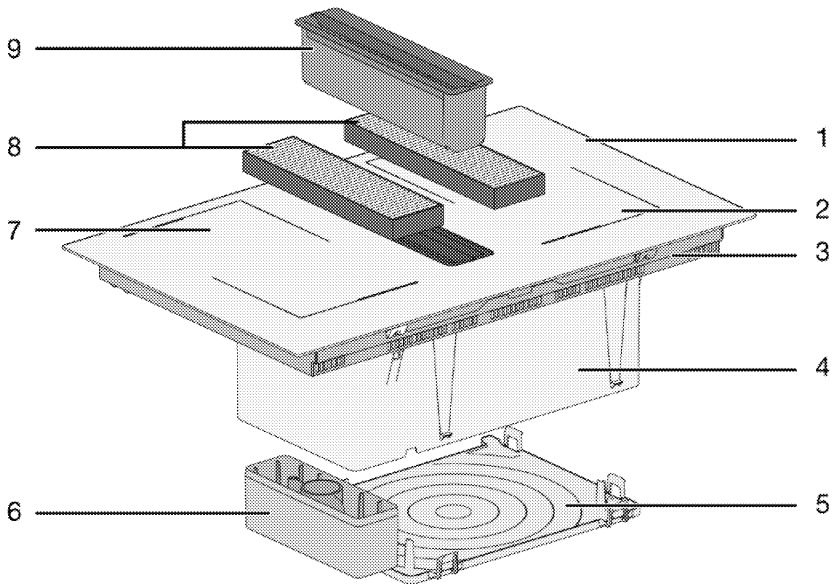
Rekommendationer för energibesparing

Information om energieffektivitet enligt EU 66/2014 finns på produktbladet som medföljer produkten. Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

- Tina fryst mat före tillagning.
- Stäng av produkten 5 till 10 minuter före tillagningstiden för långvarig tillagning. Nu kan du spara upp till 20 % el med hjälp av eftervärme.
- Använd kastruller/stekpannor med storlek och lock som passar värmeplattan. Välj alltid rätt storlek potten för dina måltider. Mer än nödvändig energi behövs för behållare av fel storlek.
- Håll ugnen matlagning områden och baser potten ren. Smuts minskar värmeöverföringen mellan tillagningsområdet och grytan.

3 Din Produkt

Produkt introduktion

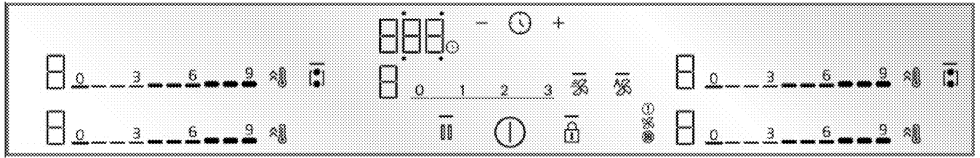


- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 1 Glasmatlagningsyta | 6 Vätskeuppsamlingskär |
| 2 Induktionsmatlagningszon | 7 Induktionsmatlagningszon |
| 3 Nedre hölje | 8 Kolfilter |
| 4 Ventilationsenhet | 9 Fettfilter |
| 5 Bottenskydd | |

Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen

I det här avsnittet hittar du översikten och de grundläggande användningsområdena för produktens kontrollpanel. Det kan finnas skillnader i bilder och vissa funktioner beroende på vilken typ av produkt.

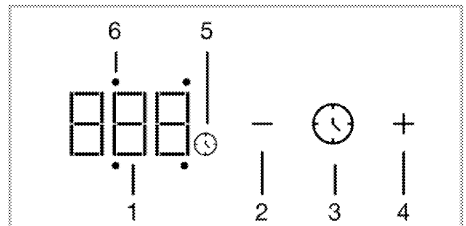
Kontroll av kokplattan



Knappar och symboler

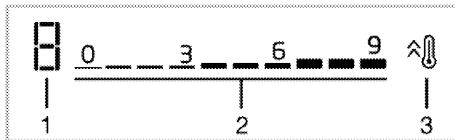
- : Lampan visar, att den relevanta knappen används
- Ⓜ : På/av-knapp
- 🔒 : Knappplås
- 🔥 : Håll med kombinationsknapp för bred matlagningsson
- 🔥 : Snabbvärmningsknapp/hög effektinställning (booster)
- 🧼 : Rengöringslås knapp
- 🕒 : Timerknapp
- ⊕ : Timer ökningsknapp
- ⊖ : Timer minskningsknapp

* Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.



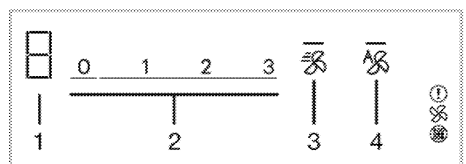
Timerskärm

- 1 Timerindikator
- 2 Timer minskningsknapp
- 3 Timerknapp
- 4 Timer ökningsknapp
- 5 Timersymbol
- 6 Den relevanta kokplattans LED-lampa för timer-aktivitet



Matlagningssonens display

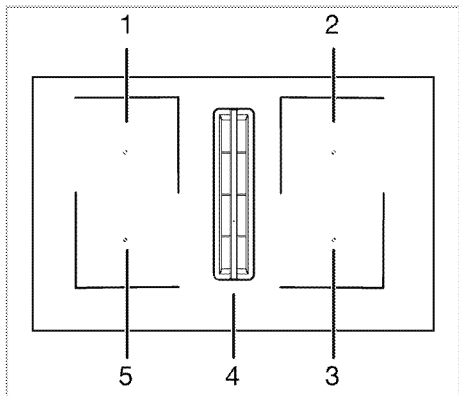
- 1 Temperatur - flödes hastighetsindikator för relevant kokplatta
- 2 Temperatur - flödes hastighetsnivå inställningszon
- 3 Snabbvärmningsknapp/hög effektinställning (booster)



Ventilationsskärm

- 1 Ventilationsnivåindikator
- 2 Ventilationsnivå, inställningsfält
- 3 Booster-knapp
- 4 Knapp för ventilation i automatläge

Allmän information om hällen



- 1 Bakre vänster -
Induktionsmatlagningsszon
- 2 Bakre höger -
Induktionsmatlagningsszon
- 3 Främre höger -
Induktionsmatlagningsszon
- 4 Mitten - Ventilation
- 5 Främre vänster -
Induktionsmatlagningsszon

Hällen är utrustad med breda matlagningssytor (Flexi-yltor). Dessa matlagningssytor kan användas som enskilda kokplattor oberoende av varandra. Du kan aktivera kombinationsfunktionen för dessa hållar och förvandla dem till en matlagningssyta för stora matlagningsskär. Användning av passande kastruller för dessa hållar och kombinationsfunktioner är beskrivna i sektionen "Användning av hällen".

Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Produktens yttermått (höjd / bredd / djup) | 223,5 mm/ 600 mm/ 520 mm |
| Hällens installationsdimensioner (bredd/djup) | 560 (+2)mm /490 (+2)mm |
| Spänning / frekvens | 1N 220-240 / 2N 380-415 V ~ 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 | max. 7.4 kW |

Kokplattor

Bakre vänster **Induktionsmatlagingszon**

Mått 180x210 :

Effekt 2200 W / Booster: 3100 W

Främre vänster **Induktionsmatlagingszon**

Mått 180x210 :

Effekt 2200 W / Booster: 3100 W

Främre höger **Induktionsmatlagingszon**

Mått 180x210 :

Effekt 2200 W / Booster: 3100 W

Bakre höger **Induktionsmatlagingszon**

Mått 180x210 :

Effekt 2200 W / Booster: 3100 W

Ventilationsfunktioner

Kontroll 3 nivåer + 1 Booster

Sugeffekt 630 m³/h

Hällens höjd som anges i det tekniska tabellen är produktens nedre höljets höjd.

- i** Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.
- i** Siffrorna i den här handboken är schematiska och kanske inte exakt matchar din produkt.
- i** Värderna som anges på produktetiketterna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laborieförhållanden 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.

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 Använda hällen

Allmän information om användning av hällen

Allmänna varningar

- Låt inte några objekt falla på ugnen. Även små föremål, så som saltkar, kan skada ugnen. Använd inte skadade ugnar. Vatten kan sippra igenom sprickorna och orsaka kortslutning. Om ytan är skadad på något sätt (t. ex. synliga sprickor), för att minska risken för elchock, stäng först säkringen, koppla ur apparaten ur elnätet och kontakta auktoriserad service.
- Använd inte obalanserade kokkärl eller såna som kan välta lätt.
- Värm inte tomma kokkärl. Kastrullen och produkten kan skadas.
- Stäng alltid av kokplattans brännare efter användning.
- Produkten skadas, om kokplattan används utan kokkärl. Stäng alltid av kokplattorna efter användning.
- Matlagningssytan blir alltid het efter användning, så placera inte plastkokkärl på den. Ta bort dylik material från ytan omedelbart.
- Lägg passlig mängd mat i kastrullen eller pannan. På detta sätt kan du förhindra maten från att koka över och undvika onödig rengöring.
- Placera inte kastrull- eller pannlock på brännare.
- Centrera brännaren med kokkärls mittpunkt. Om du vill placera kastrullen på en annan brännare, dra inte den mot önskad brännare, lyft upp den istället först och placera den sedan på en annan brännare.

Induktionshällens funktionsprincip

Induktionshällen är som en öppen krets. Kretsen sluts när för induktionskokning lämplig kokkärl placeras på den och en

elektromagnet under glasytan genererar en magnetisk fält. Kokkärls metallhölje värms upp genom energin från denna magnetfält. På detta sätt genereras inte värmen i kokning yta, utan direkt på kokkärl på den. Glasytan värms upp från värmen från kokkärl.

Fördelar med induktionskokning

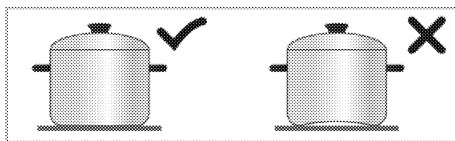
Induktionshällar erbjuder några fördelar då värmen överförs direkt till kokkärl.

- Mat som kokar över bränns inte fast snabbt, då glasmattlagningssytan inte värms upp direkt. Rengöring av den är lättare.
- Tillagningen är snabbare, då värmen genereras direkt på kokkärl. Detta sparar tid och energi jämfört med andra typer kokning.
- Då värmen ges direkt till kokkärl, uppstår ingen värmeförlust, och tillagningen blir effektivare.
- Det faktum att värmeöverföringen slutar och matlagningssytan inte värms direkt när kokkärl tas bort från matlagningssytan, ger en säkrare användning mot möjliga olyckor under matlagningen.

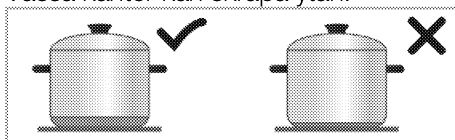
Säker användning:

- Välj inte höga värmenivåer när kokkärl som inte fastnar, som belagts med lite olja eller används utan olja (teflon-typ).
- Använd inte glasmattlagningssytor som avställningssytor eller som skärbräda.
- Placera inte metallobjekt så som bestick eller lock på hällens yta. De kan bli extremt varma.
- Använd aldrig aluminiumfolie under matlagningen. Placera aldrig mat inslagen i aluminiumfolie på induktionshällen.

- Håll magnetiska föremål, så som kreditkort eller tejp på avstånd från kokplattan under användning.
- Om ugn finns under hällen och den används, kan hällens sensor minska matlagingsnivån eller stänga av hällen.
- Hällen har en automatisk avstängningssystem. Mer information om detta system finns i följande kapitel. Om emellertid kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagingsytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras.



- Använd bara kokkärl med tjock, behandlad botten. Om kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagingsytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras. Vassa kanter kan skrapa ytan.



Kokkärl

Man ska använda ferromagnetiska, kvalitetskokkärl, som är utrustade med etikett eller varning, om att den lämpar sig bara för induktionsmatlagning. Generellt sett ger högre järninnehåll i kokkärl bättre prestation. Kokkärlens botten diameter ska motsvara induktionszonens. Föreslagna storlekar är presenterade nedan.

Passande kokkärl:

- Gjutjärnskärl
- Emailjerade stålkärl
- Stål och rostfria kärl (med märkning eller varning om lämplighet för induktionsmatlagning).

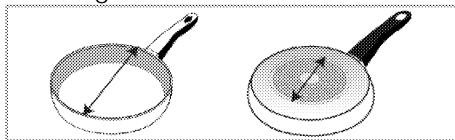
Olämpliga kokkärl:

- Aluminiumkärl
- Kopparkärl
- Mässingskärl
- Glaskärl
- Lergods
- Keramiska och porslin

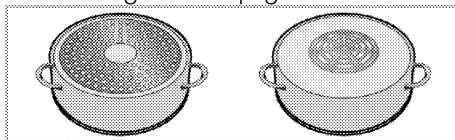
Rekommendationer:

- Använd bara kokkärl med platt botten. Använd inte kokkärl med konvex eller konkav botten.

- Vissa kokkärls botten har mindre ferromagnetisk fält än dess verkliga diameter. Bara denna område värms av kokplattan. Värmen fördelas därmed inte jämnt och matlagningseffekten försämras. Dessutom detekterar kanske inte större induktionshällar dessa kokkärl. Därför ska kokplattan väljas enligt den ferromagnetiska fältets storlek.



- Vissa kokkärls botten kan innehålla icke-ferromagnetiska material, så som aluminium. Dessa kokkärl värms inte tillräckligt eller induktionshällen detekterar inte dessa alls. I vissa fall kan varning för olämplig kärl visas.



Test av kokkärl

Testa om kastrullen lämpar sig för användning med induktionshäll på följande sätt.

1. Den är kompatibel, om kastrullens botten kan hålla en magnet.
2. När kokkärlet placeras på hällen, om "□" och "□" eller "□" blinkar inte, är kärlet lämplig.

Rekommenderade storlekar för kokkärl

| Kokplattans storlek - mm | Kokkärlets diameter - mm |
|------------------------------------|--------------------------|
| 210x190 | min. 100 - max 210 |
| Matlagingszon med bred (flexi) yta | Bredd 210 - längd 390 |

Detektering av kokkärl av induktionshällen beror på den ferromagnetiska diametern och materialet i kokkärlets botten. För att försäkra kokkärlets detektering och uppnå effektiv matlagning, ska kokkärlet väljas enligt kokplattans storlek. Kokkärl som rekommenderas för kokplattans storlek har presenterats ovan. Kokningstyp kan variera enligt typ av kokkärl, dess storlek och matlagingszonens storlek. För att få jämn tillagning, kan ett storlek större matlagingszon användas. Genom att använda större matlagingszon brukar inte mer energi på induktionshällar, då bara värmen skapas i kokkärlets yta.

Automatisk detektering av kokkärl

När en för induktionsmatlagning lämplig kokkärl placeras på kokplattan, känner den automatiskt igen på vilken kokplatta kokkärlet har placerats på och visar instruktioner på kontrollpanelen.

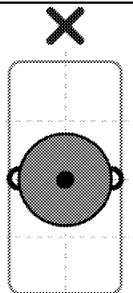
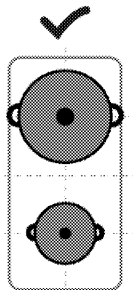
Matlagingszon med bred yta (flexi)

Hällen är utrustad med breda matlagingsytor (Flexi-ytor). Dessa matlagingsytor kan användas som

enskilda kokplattor oberoende av varandra för mindre kokkärl. Du kan aktivera kombinationsfunktionen för dessa hällar och förvandla dem till en matlagingsyta för stora matlagingskärl.

Som två oberoende matlagingszoner

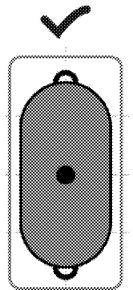
Hällar med bred yta har två matlagingszoner, främre och bakre. Du kan använda dessa zoner som två oberoende matlagingszoner för olika temperaturer med två olika kokkärl. Placera kokkärlet i mitten av de separata matlagingszonerna.



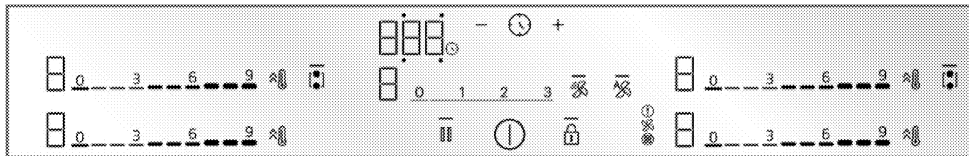
Placera för matlagning ett kokkärl i mitten av främre eller bakre matlagingszon. Placera inte kokkärlet i mitten av matlagingszonen.

Som en matlagingszon

För tillagning med större kokkärl, placera dessa så, att de täcker mitten av båda matlagingszonerna och är centrerade över matlagingszonen.



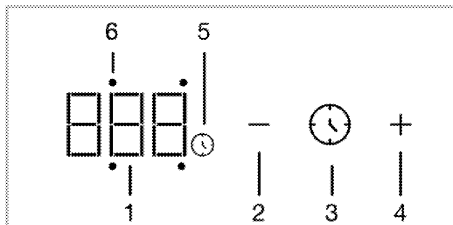
Kontrollpanelen



Knappar och symboler

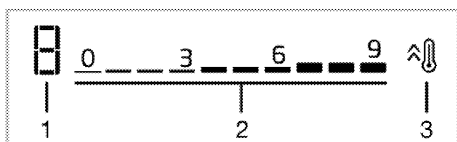
- : Lampan visar, att den relevanta knappen används
- ⏻ : På/av-knapp
- 🔒 : Knapplys
- 🔌 : Håll med kombinationsknapp för bred matlagingszon
- ⚡ : Snabbvärmingsknapp/hög effektinställning (booster)
- 🚰 : Rengöringslås knapp
- ⌚ : Timerknapp
- ⊕ : Timer ökningsknapp
- ⊖ : Timer minskningsknapp

* Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.



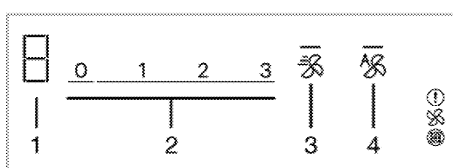
Timerskärm

- 1 Timerindikator
- 2 Timer minskningsknapp
- 3 Timerknapp
- 4 Timer ökningsknapp
- 5 Timersymbol
- 6 Den relevanta kokplattans LED-lampa för timer-aktivitet



Matlagingszonens display

- 1 Temperatur - flödes hastighetsindikator för relevant kokplatta
- 2 Temperatur - flödes hastighetsnivå inställningszon
- 3 Snabbvärmingsknapp/hög effektinställning (booster)



Ventilationsskärm

- 1 Ventilationsnivåindikator
- 2 Ventilationsnivå, inställningsfält
- 3 Booster-knapp
- 4 Knapp för ventilation i automatläge

Generella varningar för kontrollpanelen

- i** Denna apparat kontrolleras med en touch-kontrollpanel. Varje utförd åtgärd i kontrollpanelen konfirmeras med en ljudsignal.
- i** Håll kontrollpanelen alltid ren och torr. Fuktig och smutsig yta leder till problem med att använda funktionerna.
- i** Hällen återgår automatiskt till standby-läge, om inga åtgärder utförs under 20 sekunder.
- i** Apparaten visar "FF" varning pga. säkerhetsskäl, om någon knapp (☹ knapp) trycks.
- i** — lampan i aktiverad eller vald knapp tänds.

Att starta hällen

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

Att stänga av hällen

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

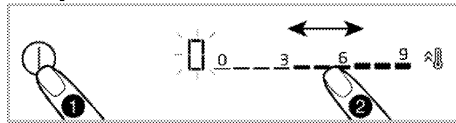
Indikator för restvärme

I kontrollpanelen finns en värmeindikator för varje kokningszon. Denna indikator visar, att hällen är ännu varm när den är avstängd. Rör inte i motsvarande kokplatta, innan restvärmeindikatorn har slocknat.

| Symbol | Beskrivning |
|--------|----------------|
| H | Hög temperatur |
| h | Låg temperatur |

- i** Vid strömavbrott tänds inte restvärmeindikatorn och varnar inte för heta kokplattor.

Slå på kokplattorna (matlagningszon) on inställning av temperaturnivå



- Slå på kokplattan genom att trycka på ① knappen.
» "0" symbolen tänds i matlagningszonernas skärmar.
 - Beroende på vilket område du vill slå på, tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa temperaturnivån mellan "0" och "9".
- När temperaturnivån ökar som 1,2,3...19 på vissa modeller, kan den öka som 1,1.,2,2. ... 9. i andra modeller. Detta varierar enligt produktmodell.


Att stänga av kokplattorna:

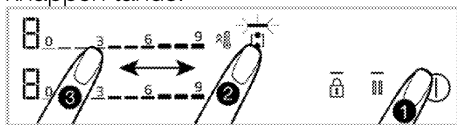
Vald matlagningszon kan stängas av på 2 olika sätt:

- Genom att ställa in temperaturen till "0"**
Du kan stänga av matlagningszonen genom att sänka temperaturen till "0".
- Genom att använda timeravstängning av önskad matlagningszon**
När tiden slutar, stänger timern kokplattan som är ansluten till den. Alla skärmar visar "0" eller "00". ☹ symbolen i kokplattans skärm försvinner.
Inställning av timer för önskad matlagningszon har beskrivits i följande kapitel.

Kombination av matlagningszoner med bred yta (flexi) (om matlagningszoner med bred yta finns i din häll).

- Slå på kokplattan genom att trycka på ① knappen.
- Tryck på ☹ knappen.

» 0 Symbolen visas på vänster matlagningszonens skärm och  knappen tänds. —



3. Tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa mellan 0 och 9.

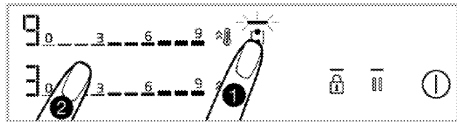
När temperaturnivån ökar som 1,2,3...19 på vissa modeller, kan den öka som 1,1.,2,2. ... 9. i andra modeller. Detta varierar enligt produktmodell.

» Hällen startas. Om en annan kokplatta väljs eller ingen åtgärd utförs under 10 sekunder, slocknar  lampan i  knappen.



i Kokplattorna med den breda ytan till vänster har använts som exempel. Om hällens kokplattor med bred yta ligger till höger, gäller samma instruktioner dessa.

Kombinationen av matlagningszoner med bred yta (flexi) när en eller båda kokplattorna till vänster används (om matlagningszoner med bred yta finns i din häll).

När en eller båda kokplattorna till vänster används separat, kan du kombinera dessa genom att aktivera kokplatta med bred yta. På detta sätt kan du använda större matlagningsyta med samma värden.

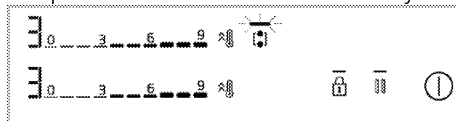


1. När en eller båda matlagningszonerna till vänster används, tryck på matlagningszonens med bred yta  knapp.

» På båda matlagningszonernas display visas matlagningszonen med lägre grad och  lampan i  knappen tänds.


>> Kombinerade matlagningszoner fortsätter att fungera på matlagningszonen med den lägre temperaturen och om inställd, med timer-inställningsvärde.

Matlagningszonens, som hade högre temperaturvärde innan kombinationen, temperatur- och timer-värden avbryts.



>> För att ändra temperaturvärdet efteråt, ställ in önskad temperaturvärde från inställningsområdet.

Avstängning av matlagningszoner med bred yta (om matlagningszoner med bred yta finns i din häll).

Du kan separera matlagningszonerna och stänga av dem genom att trycka på  knappen

Hög effektinställning (BOOSTER)

Du kan använda booster till värmning på max. effekt. Vi rekommenderar dock inte att denna används under långa perioder. Hög effektinställning finns kanske inte i alla hällar. När tiden för hög effektinställning (se användningsperiodernas gränstabell) rinner ut, stängs matlagningszonen av.

Val av hög effektinställning (booster) direkt:


1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.
2. Tryck på hällens  knapp, som du vill använda.

Vald matlagningszon fungerar med max. effekt och 3 lampor blinkar på respektive matlagningszons skärm.


När tiden för hög effektinställning (se användningsperiodernas gränstabell)

rinner ut, fortsätter matlagningssonen med den högsta temperaturen att fungera.

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

1. Tryck på  knappen, när hällen är på och motsvarande matlagningsson är på specificerad nivå.
2. Vald matlagningsson fungerar med max. effekt och 3 lampor blinkar på respektive matlagningssons skärm. När tiden för hög effektinställning rinner ut, fortsätter matlagningssonen 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. Matlagningssonen fortsätter att fungera på högsta temperatur. Ställ till 0 genom att trycka på den aktiva matlagningssonens inställningsområde eller dra med fingret på området för att stänga av.

Rengöringslås



Med rengöringslåset kan användaren rengöra under en kort period genom att förhindra användning av alla kontrollpanelens knappar under 20 sekunder, när hällen är på. Apparaten använder ingen ström under denna tid.

Aktivering av rengöringslås



1. Håll  knappen nedtryckt när hällen är på.
»  tänds.  symbolen tänds i matlagningssonernas skärmar. Endast  knappen kan användas under denna period.

Avaktivering av rengöringslås





Håll  knappen nedtryckt för att stänga av rengöringslåset.  ljuset slocknat och rengöringslåset avaktiveras.

Nyckellås

När hällen är på eller av, kan knapp låsen aktiveras för att förhindra ändringar av funktionerna.

För att avaktivera knapplåset

1. För att aktivera knapplåsen,  tryck på knappen tills **en signal hörs**.  lampan i  knappen blinkar och alla kokplattor blir låsta.

 Bara  knappen fungerar, när knapplåset är aktiverat. Om annan knapp trycks,  blinkar lampan i  knappen och visar, att knapplåset är aktiverat. Om hällen stängs av när knapparna är låsta, avaktiveras knapplåset, för att slå på hällen igen.

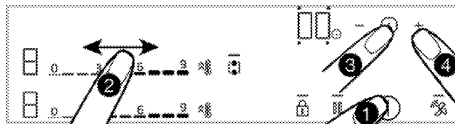
För att avaktivera knapplåset:


1. Håll  knappen nedtryckt tills en signal hörs. Åtgärden konfirmeras med ljudsignal. Lampan  i  knappen släcks och knapplåset avaktiveras.

Timerfunktion


Denna funktion underlättar matlagningen. Hällen behöver inte övervakas under matlagningen. Matlagningssonen stängs av automatiskt efter att vald tid slutar.


Att aktivera timern









1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.
2. Beroende på vilket område du vill slå på, tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa in önskad temperaturnivå.


3. Aktivera timern genom att trycka på  knappen.


"00" tänds och timerskärmen och  symbolen börjar blinka.


4. Det finns 4 aktivitets LEDs runt "00" på timerskärmen. Tryck i matlagningszonen på  knappen där timern ska ställas in och välj matlagningszonens sida.


5. Ställ in önskad tid med / knapparna. Du kan ställa in tiden snabbare, genom att hålla  eller  knappen intryckt.

 symbolen tänds efter att ha blinkat i matlagningszonens skärm under en specificerad tid. När  symbolen har tänts, är funktionen aktiverad.

 Timern kan användas bara på kokplattor som används.

 Repetera proceduren för andra kokplattor, för vilka du vill ställa in timern.

 Timern kan inte ställas in utan att välja matlagningszon och dess temperaturnivå.

 När timern är aktiverad, visas för matlagningszonen vald tid på timerskärmen.

Att stänga av timern


Hällen stängs av automatiskt och varningssignal hörs, när den inställda tiden slutar.



Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.

Att stänga av timern i förtid.

Om timern stängs av i förtid, fortsätter hällen att fungera på inställd temperatur, tills den stängs av.

Avstängning genom att sänka timerinställningen till "00" nivå:


1. Välj motsvarande kokplattas timer genom att trycka på  knappen.


2. Sänk värdet genom att trycka på knappen tills "00"  visas på timerskärmen. Du kan ställa in tiden snabbare, genom att hålla  knappen intryckt.

Efter att symbolen blinkar  på matlagningszonens skärm en viss tid, stängs den av **helt** och timern avbryts.

Stopp-funktion

Med denna funktion kan du sänka temperaturen för alla funktioner (**förutom timern**) som fungerar på första nivå för en viss tid.

 Om timer har ställts in för matlagningszonen, fortsätter timern att fungera under stopp-funktionen.

1. Tryck på  knappen när hällen är på. Alla kokplattor som används fortsätter att fungera på 1 nivå.

3. Tryck på  knappen igen för att använda alla stoppade kokplattor med deras föregående inställningar.

Inställningar

Med denna funktion kan effekthanteringen, matlagnings slutsignaltid och håll-fläkt anslutningarna ställas in.

cF1 :Effekthanteringsinställning

cF2 :Matlagnings slutsignaltid



cF5 :Val av ventilationsläge




cF6 :Skärm för aktivkolsfiltrens brukstid

cF7 :Nollställnings av aktivkolsfiltren

1 - Effekthanteringsinställning (cF1)

Du kan ställa in hällens totaleffekt med denna funktion.

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

2. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på // knapparna.

» På timerskärmen visas, cF1 och "9" visas på vänstra matlagningens zonen skärm.

3. Genom att trycka på bakre vänstra kokplattans inställningsområde eller genom att dra fingret på området, ställ in effektnivån mellan "1" och "9" (se Tabell - Effekthanteringsnivå)

4. Bekräfta vald nivå genom att trycka på $\text{\textcircled{1}}$ knappen.

» Hällen stängs av och börjar fungera med totaleffektinställning på vald nivå. "Effekthanteringen" inkluderar 9 olika effektnivåer (se Tabell - Effekthanteringsnivå).

Tabell - Effekthanteringsnivå

| Effekthanteringsnivå | Totaleffekt |
|----------------------|-------------|
| 1 | 1,2 kW |
| 2 | 2,4 kW |
| 3 | 3 kW |
| 4 | 3,6 kW |
| 5 | 4,4 kW |
| 6 | 5,4 kW |
| 7 | 5,7 kW |
| 8 | 6,7 kW |
| 9 | 7,4 kW* |

i Totaleffektsvärdet för effekthanteringsnivå 5, 6, 7, 8, 9 är 3,6 kW i produkter, vars max. totaleffektförbrukning är 3,6 kW.

2 - Matlagningens slutsignal (cF2)

Med denna funktion kan du ställa in matlagningens slutsignal för önskad kokplatta.

1. Slå på hällen med $\text{\textcircled{1}}$ knappen och stäng av den genom att trycka på $\text{\textcircled{1}}$ knappen igen.
2. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på $\text{\textcircled{1}}$ / $\text{\textcircled{1}}$ / $\text{\textcircled{1}}$ knapparna.

» Standardinställningen cF1 visas på timer-displayen.

3. För inställning av matlagningens slutsignal, tryck på $\text{\textcircled{1}}$ knappen en gång.

» På timerskärmen visas, cF2 och "2" visas på vänstra matlagningens zonen skärm.

4. Genom att trycka på bakre vänstra kokplattans inställningsområde eller genom att dra fingret på området, ställ in effektnivån mellan "0" och "3" (se Tabell - Effekthanteringsnivå)

5. Bekräfta matlagningens slutsignal genom att trycka på $\text{\textcircled{1}}$ knappen.

>> Hällen stängs av och börjar fungera med signaltiden på vald nivå.

i Standard fabriksinställning för matlagningens slutsignal är nivå 2.

Tabell - Inställning av matlagningens slutsignal

| Matlagningens slutsignalnivå | Matlagningens slutsignaltid |
|------------------------------|-----------------------------|
| 0 | 15 sekunder |
| 1 | 30 sekunder |
| 2 | 1 minut |
| 3 | 2 minuter |

3-Inställning av ventilationsläge (cF5)

Enheten används i 2 lägen: Intern och extern cirkulationsläge. (Detalj S.16/Ventilationslägen)

Enheten är förinställd till intern cirkulationsläge. För att byta;

1. Slå på hällen med $\text{\textcircled{1}}$ knappen och stäng av den genom att trycka på $\text{\textcircled{1}}$ knappen igen.
2. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på $\text{\textcircled{1}}$ / $\text{\textcircled{1}}$ / $\text{\textcircled{1}}$ knapparna.

» Standardinställningen cFl visas på timer-displayen.

3. Tryck knappen fyra gånger för inställning av ventilationslägen 



» På timerskärmen visas,  och "1" visas på bakre vänstra matlagingszonens skärm

4. Ventilationsläge kan ställas in som extern cirkulation genom att trycka på bakre vänstra matlagingszonen inställningsområde är det genom att dra fingret genom områden.

Kokplattans skärm visas "2".

5. Bekräfta ventilationsläge genom att trycka på  knappen.


» Enhetens stängs av och startar på vald ventilationsnivå.

 Ventilationsinställningen visas som intern cirkulation på "1" alternativen på  inställningsskärmen som standard.



4- Skärm för aktivkolsfilterns brukstid (cF6)





Aktivkolfiler

som används i produkten när intern cirkulation används måste bytas efter en viss tid. också.

 Aktivkolfiler ska bytas efter 150 brukstimmar.


Kvarvarande används brukstid kan visas för aktivkolfiler på inställningsskärmen. Kvarvarande brukstid

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


2. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på / / /  knapparna.

» Standardinställningen cFl visas på timer-displayen.

3. Tryck på  knappen fem gånger för att visa skärmen för aktivkolfiler.





»  visas på timerskärmen, och aktivkolfiltrets kvarvarande brukstid för bakre vänster matlagingszon visas på följande sätt.

- Om den är över 100 timmar "3"
- Mellan 50-100 timmar "2"
- Mellan 5-50 timmar "1"
- Mellan 0-5 timmar "0"

4. Stäng skärmen genom att trycka på  knappen.


5- Nollning av skärm för aktivkolsfilterns brukstid (cF7)

När aktivkolfiltret har används i 150 timmar visas "F" varning på kokplattans skärm. När aktivkolfiltren har tagits bort och bytts såsom beskrivit i underhåll rengörings sektionen nollas skärmen på följande sätt:

1. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på / / /  knapparna.

» Standardinställningen cFl visas på timer-displayen.

2. Tryck på  knappen sex gånger för att aktivera skärmen för aktivkolfiler.

»  visas på timerskärmen, och aktivkolfiltrets kvarvarande brukstid för bakre vänster matlagingszon visas tillsammans med cF7 menyen.

3. Denna skärm kan nollas genom att trycka på knappen 

Att använda induktionshällar säkert och effektivt

Funktionsprincip: Induktionshäll värmer kokkärl direkt enligt dess funktionsprincip. Därför har den flera fördelar jämfört med andra hålltyper. Den fungerar effektivare och hällens yta är svalare.

Din induktionshäll är utrustad med en överlägsen säkerhetssystem, som garanterar användning med max. effekt.

i Hällen kan vara utrustad med kokplattor med 145, 180, 210 och 280 mm diameter med induktionsfunktion beroende på modell. Tack vare induktionsfunktionen, detekterar varje matlagingszon automatiskt kastrullen, som placerats på den. Energin överförs bara till kokkärlens botten, och därför används endast miniminivå av energi.

Automatisk avstängningssystem

Hällen har en automatisk avstängningssystem. Om en eller flera matlagingszoner är på, stängs matlagingszonen av automatiskt efter en viss tid (se tabell-1). Om matlagingszonen har en timer, stängs även timerskärmen av. Tidsgränsen för automatisk avstängning beror på vald temperaturnivå. Maximianvändningsperiod används för denna temperaturnivå. Matlagingszonen kan användas igen, efter att den stängts av automatiskt, som beskrivits ovan.

Tabell -1 Matlagingszonens automatiska avstängningsperioder

| Temperaturnivå å | Automatiska avstängningsperioder r - timmar |
|---------------------|---------------------------------------------------|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 4 |

| Temperaturnivå å | Automatiska avstängningsperioder r - timmar |
|---------------------|---------------------------------------------------|
| 7 | 2 |
| 8 | 2 |
| 9 | 1 |
| Snabbvärmning | 10 minuter |

Tabell -2 Ventilationens automatiska avstängningsperioder

| Hastighetsnivå | Automatiska avstängningsperioder - timmar |
|----------------------------|-------------------------------------------------|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| Intensiv nivå (booster) | 8 minut |

När temperaturnivån ökar som 1,2,3...19 på vissa modeller, kan den öka som 1,1.,2,2. ... 9. i andra modeller. Detta varierar enligt produktmodell.

Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med några sensorer, som garanterar skydd mot överhettning. Observera följande om överhettning sker:

- Matlagingszonen kan stängas av.
- Vald nivå kan sänkas. Detta visas dock inte på skärmen.

Överkokningsskyddssystem

Hällen är utrustad med överkokningsskyddsystem. Om nånting kokar över på kontrollpanelen, bryter systemet strömmen automatiskt, för att stänga av hällen. När "F" varningen visas på skärmen.

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.

6 Använda ventilationen

Allmän information om användning av 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 sugs av hällens mitt och rengörs först med fettfiltret. Sedan passerar den aktivkolfiltret och returneras tillbaka till köket.

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

Extern cirkulation



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

Inställning av ventilationsläge


Enheten är förinställd till intern cirkulationslägen.

För att enheten ska fungera i intern cirkulationsläge måste cf5 inställningen utföras i inställningssektionen.

Använda ventilationen

Inställning av manuell ventilation


Ventilation kan ställas in manuellt.

1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.
» "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 symbolen 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

Enheten mäter matlagningszonens 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.
» Automatiskt 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.

Ständig användning av fläkt

Fläktens funktion försäkrar att lukt och rök som uppstår under matlagning förs bort automatiskt genom att avgöra tid och hastighetsnivå enligt matlagningszonens temperatur hastighetsnivå och brukstid när

produkten stängs av till följd av matlagningen på matlagningszonerna när ventilationen används automatiskt läge.
Fläkten kan stängas av genom att trycka på  knappen.

 Medan ventilationen är i automatiskt läge fortsätter ventilationen att fungera i maximalt 20 minuter och minst 2 minuter till när tillagningen är klar på spisarna och kastrullerna tas bort.

7 Allmän information om matlagning

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

Allmänna varningar om matlagning på hällen

- Fyll aldrig pannan mer än en tredje del med olja. Lämna inte oljan att värmas utan uppsikt. Het olja kan vara en brandfara. Släck aldrig möjlig brand med vatten! Om oljan tänds, täck lågan med en blöt täcke eller annan tyg. Stäng ugnen och kontakta brandkåren när det är säkert att göra så.
- Ta bort överflödigt vatten från maten och lägg den i den varma oljan försiktigt. Tina fryst mat innan tillagning.
- Se till att kärlet som används till att värma upp oljan är torr och håll dess lock 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.

8 Underhåll och rengöring

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.
- Enheten 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 ångrengöring produkter för rengöring.
- Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer, kalkbortagningsmedel eller vassa föremål under rengöring.
- Ingen speciell rengörings material 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 nån av apparatens delar i diskmaskin.

Angående kokplatta:

- Surt smuts, så som mjölk, tomatsås och olja kan orsaka permanenta fläckar på hällen och matlagingszonernas delar. Ta bort

spilld vätska omedelbart när hällen 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.

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 calciumfläckar (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.

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 hällen är het, annars kan permanenta fläckar bildas.

Rengöring av kontrollpanelen

- Vid rengöring av kontrollpanelerna från knappen, ska du torka av panelen och knapparna 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 knapparna kan bli skadade.

- När inox-panelerna med knappar rengörs, använd inte inox-rengöringsmedel runt knapparna. Märkningarna runt knapparna 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.

Rengöring av ventilation

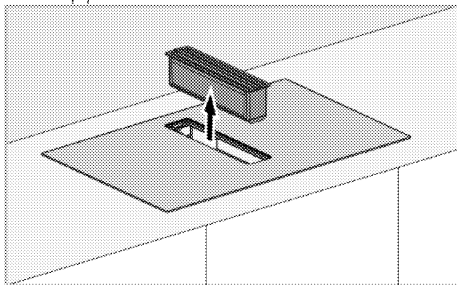
För att försäkra effektiv borttagning av lukt och fett, måste aktivkolfiltret bytas reguljärt och fettfiltret rengöras.

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 spill 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.

i Aluminiumfettfiltret kan även tvättas i diskmaskin. (max 70 °C) För optimal rengöringsresultat rekommenderar vi att filtret placeras i diskmaskinen upp och ner.

3. Installera filtret efter rengöring.

Borttagning av aktivkolfiler

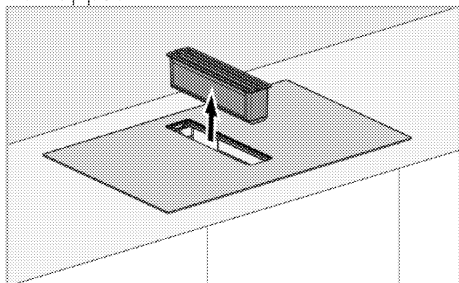
Aktivkolfiltren förhindrar luft från produkten och måste bytas regelbundet för optimal funktion. Observera varningsindikatorn för byte av filtren.

i När produkten har använts i 150 timmar, visas en F-formad varning på kokplattan. Filtret bör bytas av senast denna varning visas. Nolla varningen, se inställningar

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

För att ta bort;

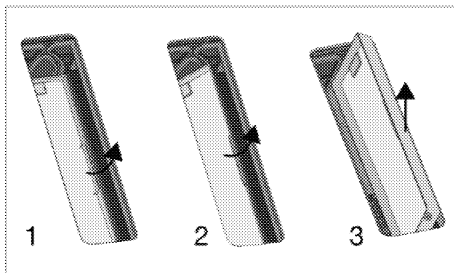
1. Ta bort metallfettfiltret genom att dra den uppåt.



i Fettfiltret samlar olja och vätskor på dess bottenyta. När filtret tas bort bör den tas bort rakt för att förhindra att spillta 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.

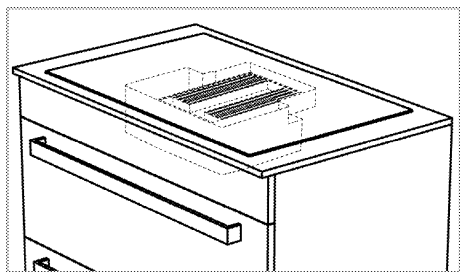


i I vätskeuppsamlingskärlet delen finns det en magnet kontakt. Ventilationen är inte möjlig om delen för vätskeskydd är inte installerad.

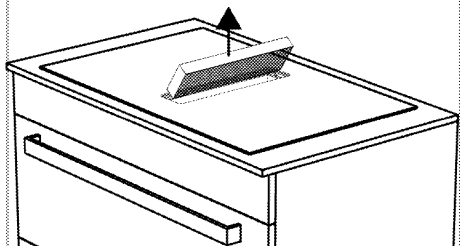
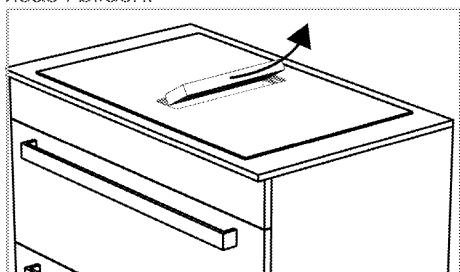
i Vätskeuppsamlingskärlet ska rengöras regelbundet. Delen kan rengöras med vatten och flytande rengöringsmedel och sköljas eller tvättas i diskmaskinen på högst 70 °C.

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

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

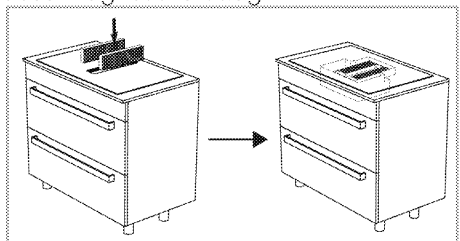


4. Först av allt, dra ett av kolfiltren till dig själv genom att luta det för att ta bort det från dess magnetiska spår från ventilationsgapet och ta ut det som visas i bilden.



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.

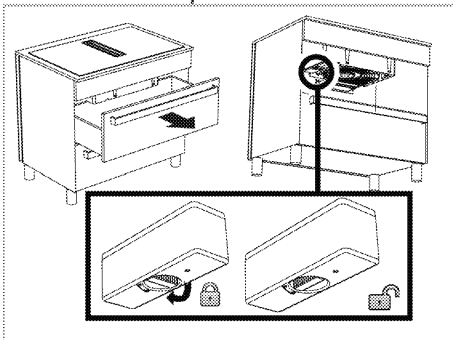
8. Sätt i oljefiltret.

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 hällas ut och tanken ska rengöras och återinstalleras.

i 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.

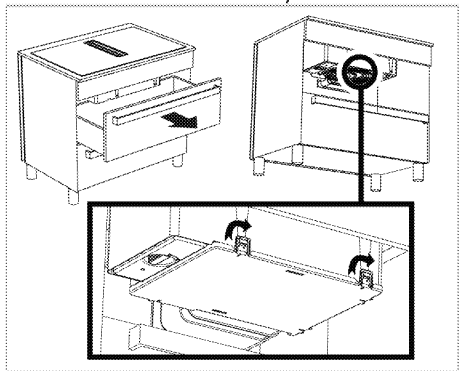
4. Häll ut vätskan i kammaren och rengör kammaren.

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 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 pilsymbolema 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.

Apparaten fungerar inte.

- Säkringen kan ha brunnit. >>> *Kontrollera säkringen i säkring dosan. Byt dem vid behov.*
- Apparaten har inte anslutits till (jordad) väggkontakt. >>> *Kontrollera att apparaten har anslutits till väggkontakten.*
- Knapparna i kontrollpanelen fungerar inte. >>> *Om produkten har knapplås kan knapplåset vara aktiverad, avaktivera knapplåset.*
- Om hällen inte slås på när på/av knappen trycks >>> **Koppla ur den vänta i minst 20 sekunder innan du kopplar in den igen.**
- Apparaten har överhettningsskydd. >>> **Låt hällen svalna.**
- Olämpliga kärl har använts. >>> *Kontrollera kärlen.*

"Q" och "U" eller "L" ikonen är på hela tiden på matlagningssonens skärm.

- Kärlet har inte placerats på kokplattan. >>> *Kontrollera att det finns kokkärl på kokplattan.*
- Kärlet är inte lämpligt för induction. >>> *Kontrollera att om kärlet är lämpligt för inductionshäll.*
- Kärlet har inte centrerats ordentligt på kokplattan eller dess botten är inte nog bred för vald kokplatta. >>> *Centrera kokplattan genom att välja tillräckligt bred kärl.*
- Kärlet eller kokplattan kan vara för het. >>> **Låt dem svalna.**

Vald kokplattan stängs av under användning.

- Matlagningstiden för vald kokplatta kan ha slutat. >>> *Ställ in en ny matlagningstid eller avsluta matlagningen.*
- Apparaten har överhettningsskydd. >>> **Låt hällen svalna.**
- En föremål kan täcka kontrollpanelen. >>> *Ta bort föremålet.*

Kärlet värms inte upp fast kokplattan är på.

- Kärlet kanske inte är lämpligt till induction häll. >>> *Kontrollera att om kärlet är lämpligt för inductionshäll.*
- Kärlet har inte centrerats ordentligt på kokplattan eller dess botten är inte nog bred för vald kokplatta. >>> *Centrera kokplattan genom att välja tillräckligt bred kärl.*

Kylfläkten fortsätter att fungera fast hällen har stängts av.

- Det här är inte något fel. Kylfläkten fortsätter att fungera tills hällens elektroniska utrustning har svalnat.

Ljud från kokplattan under matlagning

Ljud kan höras från kokplattan under användning. Dessa ljud beror på kokkärlets komposition. Dessa ljud är normala, de betyder inte att det finns något fel och är en del av induktionsteknologin.

Möjliga ljud och deras orsaker

- **Fläktljud:** Kokplattan är utrustad med en fläkt, som aktiveras automatiskt enligt apparatens temperatur. Fläkten har olika funktionsnivåer och fungerar med dessa enligt temperaturen. Om temperaturen är högre än produktens temperatur efter att hällen har stängts av, kan fläkten fungera en stund.
- **Lågt surr, så som ljudet från en transformator.** Detta beror på induktionsteknologins natur. När värme överförs direkt i kokkärlets botten, kan detta surrljud höras beroende på kokkärlets material. Därför kan olika ljud höras från olika kokkärl.
- **Sprakande ljud:** Orsaken till detta är strukturen och materialet i kokkärlets botten. Om kokkärllet har tillverkats olika material och lager kan sprakande ljud höras.
- **Vinande:** Ett vinande kan höras, när två matlagningzoner på kokplattans samma sida används med olika matlagningnivåer.

Felkoder/orsaker och möjliga åtgärder

| Felkoder | Felets orsaker | Möjliga åtgärder |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 22 E 26 | Induktionshällen överhettad. | Stäng av induktionshällen och låt den svalna. Felet är åtgärdad, när hällens temperatur sjunker under gränsvärdena. |
| E 46 | En eller flera knappar har tryckt i över 10 sekunder. Ett föremål har lämnats på kontrollpanelen eller kontrollen är utsatt för ånga. | Problemet löses genom att ta bort handen från hällen. Problemet löses när kontrollpanelen rengörs. |
| E 47 | En olämplig kastrull används till matlagning. | Felet åtgärdas, när för induktionsmatlagning lämplig kastrull används. |
| E 1 - E 15 | Kommunikationsfel i induktionshällen. | Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår. |
| E 16 - E 21 | Fel i temperatursensorn i induktionshällen. | Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår. |

| Felkoder | Fellets orsaker | Möjliga åtgärder |
|----------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 23 E 24 | Programfel i induktionshällen. | Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår. |
| E 25 | Fläktens funktionsfel i induktionshällen. | Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår. |
| E 31 - E 45 | Elektronikkortets hårdvarufel i induktionshällen. | Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår. |
| E 48 E 49 E 51 | Sensorfel i induktionshällen. | Sensorenheten ska vara kompatibel med användningsförhållandena. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår. |
| E 52 - E 57 | Hög temperatur fel i induktionshällen. | Stäng av induktionshällen och låt den svalna. Felet är åtgärdad, när sensorns temperatur sjunker under gränsvärdena. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår. |
| FF | Någon av knapparna har tryckts in länge. | När den långa intryckningen av knappen har avslutats, |
| | Ett kokkärl har kanske placerats över kontrollenheten. | När kokkärlet lyfts bort från kontrollenheten, |
| | Mat/vätska har kanske stänkt över kontrollenheten. | Felet försvinner, när maten/vätskan avlägsnas. |

