

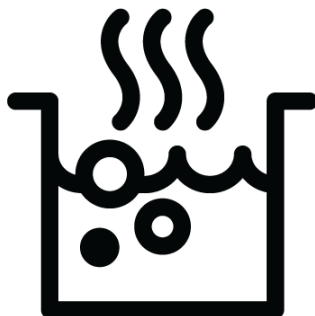


## Innebygd platetopp

Brukerhåndbok

## Inbyggd häll

Bruksanvisning



HIXI64700UP

185929749\_2/ NO/ SV/ R.AC/ 07/12/23 13:30  
7757183606

## Innholdsfortegnelse

## 9 Feilsøking ..... 33

|          |                                                                    |           |
|----------|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Sikkerhetsinstruksjoner .....</b>                               | <b>4</b>  |
| 1.1      | Tiltenkt bruk .....                                                | 4         |
| 1.2      | Sikkerhet for barn, sårbare personer og kjæledyr .....             | 4         |
| 1.3      | Elektrisk sikkerhet .....                                          | 5         |
| 1.4      | Transportsikkerhet .....                                           | 7         |
| 1.5      | Installasjonssikkerhet .....                                       | 7         |
| 1.6      | Sikkerhet ved bruk .....                                           | 8         |
| 1.7      | Ventilasjonssikkerhet .....                                        | 9         |
| 1.8      | Temperaturadvarsler .....                                          | 9         |
| 1.9      | Bruk av tilbehør .....                                             | 10        |
| 1.10     | Matlagingsikkerhet .....                                           | 10        |
| 1.11     | Induksjon .....                                                    | 10        |
| 1.12     | Vedlikehold og rengjøringsikkerhet .....                           | 11        |
| <b>2</b> | <b>Miljøinstruksjoner .....</b>                                    | <b>11</b> |
| 2.1      | Avfallsdirektivet .....                                            | 11        |
| 2.1.1    | Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet ..... | 11        |
| 2.2      | Pakkeinformasjon .....                                             | 12        |
| 2.3      | Anbefalinger for energisparing ....                                | 12        |
| <b>3</b> | <b>Ditt produkt .....</b>                                          | <b>13</b> |
| 3.1      | Produktintroduksjon .....                                          | 13        |
| 3.2      | Generell informasjon om komfyren .....                             | 14        |
| 3.3      | Tekniske spesifikasjoner .....                                     | 15        |
| <b>4</b> | <b>Første bruk .....</b>                                           | <b>16</b> |
| 4.1      | Innledende rengjøring .....                                        | 16        |
| <b>5</b> | <b>Slik brukes komfyren .....</b>                                  | <b>16</b> |
| 5.1      | Generell informasjon om bruk av kokeplater .....                   | 16        |
| 5.2      | Kontrollenhet for plate .....                                      | 19        |
| <b>6</b> | <b>Bruke ventilasjonen .....</b>                                   | <b>27</b> |
| <b>7</b> | <b>Generell informasjon om baking .</b>                            | <b>28</b> |
| 7.1      | Generelle advarsler om matlagning med kokeplater .....             | 29        |
| <b>8</b> | <b>Vedlikehold og rengjøring .....</b>                             | <b>29</b> |
| 8.1      | Generell informasjon om rengjøring .....                           | 29        |
| 8.2      | Rengjøring av komfyrtoppen .....                                   | 30        |
| 8.3      | Rengjøring av kontrollpanelet .....                                | 30        |
| 8.4      | Rengjøring av ventilasjonen .....                                  | 31        |

Kjære kunde,

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

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

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

## Symbolene og deres beskrivelser i brukerhåndboken:



Fare som kan resultere i død eller skade.



Viktig informasjon eller nyttige brukstips.



Les brukerhåndboken.



Varm overflate-advarsel

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

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY



## 1 Sikkerhetsinstruksjoner

NO

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



### 1.1 Tiltent bruk

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



### 1.2 Sikkerhet for barn, sårbare personer og 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.
- Før utslitte og ubrukelige produkter avhendes:
  1. Trekk ut støpselet og ta det ut av stikkontakten.
  2. Kutt av strømkabelen og koplek støpselet fra produktet,

3. Ta forholdsregler for å forhindre at barn kommer inn i produktet.
4. La ikke barn leke med produktet når det står i tomgangsstilling.



### 1.3 Elektrisk sikkerhet

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

- Koble produktet til en stikkontakt som oppfyller spennings- og frekvensverdiene spesifisert på typeskiltet.
- (Dersom produktet ikke har kabel) bruk tilkoplingskabelen kun som beskrevet i delen "Tekniske spesifikasjoner".
- Sett ikke strømledningen fast under eller bak produktet. Legg ikke tunge gjenstander oppå strømledningen. Strømledningen må verken bøyes, klemmes eller komme i kontakt med varmekilder.
- Sørg for at strømkabelen ikke er i klemme når produktet settes bort etter montering eller rengjøring.
- Bruk kun original kabel. Bruk ikke ødelagte kabler eller skjøteledninger.
- Bruk ikke forlengelseskabel eller padder for å benytte produktet.
- Kontakt godkjent sørvis-senter eller importør for å bruke godkjent konversjonseliminator i tilfeller hvor det er tale om en eliminator (for pluggtype) er nødvendig.
- Kontakt importøren eller godkjent sørvissenter dersom lengden på strømledningen ikke er tilstrekkelig.
- Transportable strømkilder eller fleruttak kan overopphetes og medføre antennelse. Hold padder og transportable strømkilder unna produktet.
- Dersom strømledningen er skadd, må den skiftes ut av produsenten, et autorisert serviceverksted eller en person som spesifiseres av importøren for å unngå mulige farer.

Dersom apparatet har strømledning og støpsel:

- Sett aldri produktets støpsel inn i en ødelagt, løs eller frakoplet stikkontakt. Sørg for at støpselet står godt fast i stikkontakten. Dersom dette skjer kan koplingene overopphetes og forårsake antennelse
- Unngå å plugge enheten inn i stikkontakter som er fattede, møkkete eller potensielt utsatt for vann (for eksempel de som er nær benkeplater der vann kan samles eller renne over). Ellers kan det oppstå fare for elektrisk støt eller kortslutning.
- Rør aldri støpselet med fuktige hender.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten med grep om støpselet, ikke kabelen.

## 1.4 Transportsikkerhet

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

## 1.5 Installasjonssikkerhet

- Før du begynner installasjonen må strømkabelen koples fra ved å slå sikringen av.
- Bruk alltid vernehansker under transport og installasjon. Ellers kan det oppstå fare for elektrisk støt eller kortslutning.
- Sjekk produktet for skader før det installeres. Unngå installasjon det dersom apparatet er skadet.
- Unngå bruk av varmeisolasjonsmidler for å dekke interiøret eller møbelet som skal installeres.
- Det må ikke være direkte sollys og varmekilder, som elektriske eller gassvarmere, tilstede i området der produktet er installert.
- Hold omgivelsene til alle produktets ventilasjonskanaler åpne.
- Ikke installer produktet i nærheten av et vindu. Det er fare for at platetoppflammen antenner gardiner og brennbare materialer rundt platetoppen. Når du åpner vinduet, kan varme kokekar velte.
- Ikke installer produktet i nærheten av et vindu. Når du åpner vinduet, kan varme kokekar velte.
- Dersom det fins en stikkontakt bak steder der produktet er installert, må det sikres at produktet ikke kommer i kontakt med stikkontakten eller støpselet på apparatet.
- Det skal ikke være gasslange, plastvannrør og stikkontakt på baksiden eller sideveggen på stedet hvor produktet skal installeres. Ellers kan de bli deformert av varmeeffekten når koketoppen er i bruk og kan utgjøre en sikkerhetsrisiko.

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

## 1.6 Sikkerhet ved bruk

- Sørg for at produktet er slått av etter bruk.
- Hvis du ikke skal bruke produktet på lenge, koble det fra eller slå av strømmen fra sikringsskapet.
- Bruk ikke produktet dersom det bryter sammen eller blir skadd under bruk. Koble produktet fra strømtilførselen. Kontakt importør eller godkjent sørvissenter dersom det er skadd.
- **ADVARSEL:** Hvis platetoppens overflate er sprukket, koble produktet fra strømmettet for å unngå faren for elektrisk støt.
- **ADVARSEL:** Hvis platetoppens glassoverflate er knust:  
Slå av alle gass- og (hvis aktuelt) elektriske kokeplater. Koble produktet fra strømtilførselen.  
- Ikke berør apparatets overflate.  
- Ikke bruk apparatet.
- Ikke tråkk på apparatet uansett grunn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller koordinering er svekket av alkohol og/eller narkotika.
- Brennbare gjenstander må ikke oppbevares i og rundt kokeområdet. Ellers kan disse føre til brann.
- Dette produktet er ikke egnet for bruk med en fjernkontroll eller en ekstern klokke.
- Ikke bruk apparatet uten oljefilter. Ikke fjern filtrene mens apparatet er i drift.
- Av sikkerhetshensyn brukes magnetbryter i oljefilter og væskebeskyttende plastdeler. Produktet vil ikke fungere uten montering av disse delene.
- Støpejern, aluminium eller kokekar med skadede/rue bunndeler kan forårsake riper på glassoverflaten. Når du bytter kokekar, må du alltid heve beholderne, ikke la dem skli på overflaten.
- Damptrykk fra komfyrtoppens overflate og fuktighet kan få gryten til å skli eller hoppe. Sørg derfor for at bunnen av kjelen og komfyroverflaten er tørre til enhver tid.



## 1.7

**Ventilasjonssikkerhet**

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

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

1.8 **Temperaturadvarsler**

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

## 1.9 Bruk av tilbehør

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

## 1.10 Matlagingssikkerhet

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

## 1.11 Induksjon

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

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



### 1.12 Vedlikehold og rengjøringssikkerhet

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

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

## 2 Miljøinstruksjoner

### 2.1 Avfallsdirektivet

#### 2.1.1 Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet

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



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

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

**Samsvar med RoHS-direktivet:**

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

**2.2 Pakkeinformasjon**

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

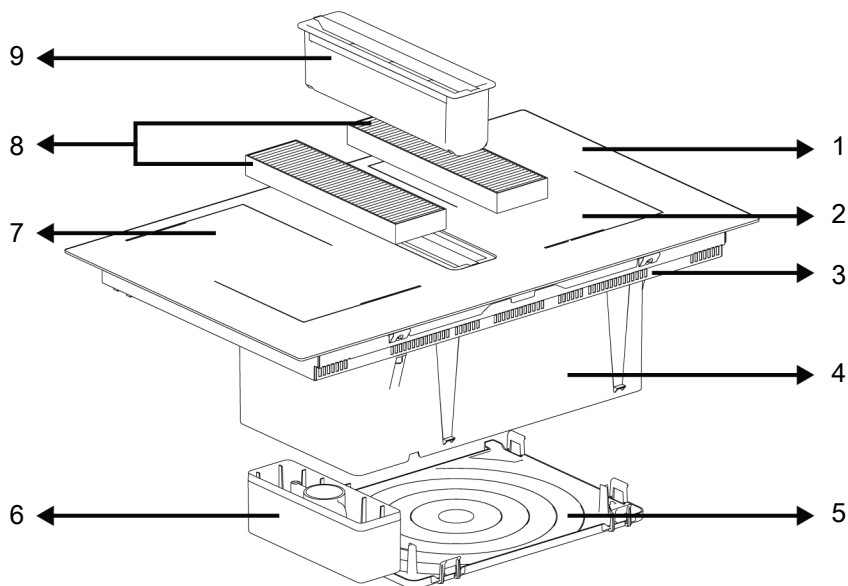
**2.3 Anbefalinger for energisparing**

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

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

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

### 3.1 Produktintroduksjon



1 Glasskokeflate

3 Lavere hus

5 Bunndeksel

7 Induksjonskokesone

9 Oljefilter

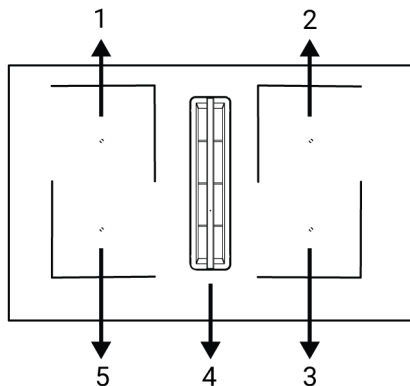
2 Induksjonskokesone

4 Ventilasjonsmontering

6 Oppsamlingskammer for  
overrennende væske

8 Kullfilter

## 3.2 Generell informasjon om komfyren



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

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

### 3.3 Tekniske spesifikasjoner

| Generelle spesifikasjoner                                 |                                        |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde) (mm)             | 223,5 * / 600 / 520                    |
| Installasjonsdimensjoner for komfyren (bredde/dybde) (mm) | 560 (+2) / 490 (+2)                    |
| Spenning/frekvens                                         | 2N~380-415V; 50/60 Hz                  |
| Kabeltype og seksjon brukt / egnet for bruk i produktet   | min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Totalt strømforbruk (kW)                                  | maks. 7,4                              |

| Stekesoner        |                        |
|-------------------|------------------------|
| Bak til venstre   | Induksjonskokesone     |
| Dimensjon         | 180 x 210 mm           |
| Kraft             | 2200 B /Booster 3100 B |
| Foran til venstre | Induksjonskokesone     |
| Dimensjon         | 180 x 210 mm           |
| Kraft             | 2200 B /Booster 3100 B |
| Foran til høyre   | Induksjonskokesone     |
| Dimensjon         | 180 x 210 mm           |
| Kraft             | 2200 B /Booster 3100 B |
| Bak til høyre     | Induksjonskokesone     |
| Dimensjon         | 180 x 210 mm           |
| Kraft             | 2200 B /Booster 3100 B |

| Ventilasjonsfunksjoner |                      |
|------------------------|----------------------|
| Kontroll               | 3 nivåer + 1 Booster |
| Sugekraft              | 620 m3/h             |

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



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



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



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

## 4 Første bruk

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

### 4.1 Innledende rengjøring

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

## 5 Slik brukes komfyren

### 5.1 Generell informasjon om bruk av kokeplater

#### Generelle advarsler

- Ikke la gjenstander falle ned på platetoppen. Selv små gjenstander som saltsakere kan skade platetoppen. Ikke bruk sprukne koketopper. Vann kan sive gjennom disse sprekke og forårsake kortslutning. Hvis overflaten er skadet på en eller annen måte (f.eks. Synlige sprekker), må du først slå av sikringen og deretter kontakte autorisert service for å koble fra produktet for å redusere risikoen for elektrisk støt.
- Ikke bruk gryter/panner som er ubalanserte og lett kan vippe på kokeplaten.
- Ikke varm opp grytene/pannene og grytene mens de er tomme. Grytene og apparatet kan bli skadet.
- Slå alltid av kokeplatenes brennere etter hver bruk.
- Du kan skade apparatet hvis du bruker kokeplatene uten gryter eller gryter/panner. Slå alltid av kokeplatene etter hver operasjon.
- Etter hver bruk er kokeflaten varm, så ikke legg plastgrytene / kokekarene på kokeplaten. Rengjør slikt materiale umiddelbart på overflaten.
- Plutselige temperaturendringer på overflaten av glasset kan forårsake skade. Vær forsiktig så du ikke søler kald væske under tilberedningen.

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

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

- Ha en tilstrekkelig mengde mat i gryter og panner. Dermed kan du forhindre mat i å strøme ut av grytene/pannene så du slipper å rengjøre dem unødvendig.
- Ikke plasser lokker for gryter og panner på brennere/soner.
- Plasser pottene ved å sentrere dem på brennerne/sonene. Hvis du ønsker å plassere en gryte på en annen brenner/soner, må du ikke skyve den mot ønsket brenner. Du kan i stedet løfte den først og sette den på den andre brenneren.

#### Driftsprinsipp for induksjonsplaten

Induksjonsplate er som en åpen krets. Kretsen fullføres når en kokekar / panner som er egnet for induksjonskoking er plassert på den, og et elektronisk system under glassoverflaten genererer et magnetfelt. Metallbunnen på grytene / pannerne varmes opp ved å ta energi fra dette magnetfeltet. Dermed genereres ikke varmen på overflaten av kokeplaten, men direkte på grytene/pannene over den. Glassoverflaten blir varmet opp med varmen fra matgrytene/pannene.

#### Fordeler med tilberedning med induksjon

Induksjonstopper gir noen fordeler ettersom varmen overføres direkte til matgrytene/pannene.

- Mat som renner over under tilberedningen, brenner ikke raskt ettersom glassflaten ikke varmes opp direkte. Det er lettere å rengjøre.

- Tilberedning skal gå raskere ettersom varmen genereres direkte på matgrytene/pannene. Dermed sparer det tid og energi med hensyn til andre typer kokeplater.
- Siden varmen blir gitt direkte til matgrytene/pannene, er det ikke noe varmetap, og det gir en mer effektiv tilberedning.
- Det faktum at varmeoverføringen stopper og kokeplaten ikke blir varmet opp direkte når grytene/pannene fjernes fra kokeplaten, gir en tryggere bruk mht. mulige ulykker under tilberedningen.

#### For en sikker drift:

- Ikke velg høye oppvarmingsnivåer når du bruker ikke-klebende gryter/panner som er belagt med liten mengde olje eller brukes uten olje (teflontype).
- Ikke bruk glassflate som overflate der du kan plassere noe på den eller som skjæreflate.
- Ikke plasser metallgjenstander som bestikk eller grytelokk på kokeplaten, da de kan bli varme.
- Bruk aldri aluminiumsfolie til tilberedning. Plasser aldri mat innpakket i aluminiumsfolie på induksjonssonen.
- Hold magnetiske gjenstander som kredittkort eller bånd borte fra kokeplaten mens den er i drift.
- Hvis det er en ovn under kokeplaten, og den blir betjent, kan sensorene på kokeplaten redusere tilberedningen eller slå av kokeplaten.
- Kokeplaten din har et automatisk avstengningssystem. Detaljert informasjon om dette systemet er gitt i de følgende avsnittene. Hvis du bruker tynne gryter til matlagingen din, skal imidlertid disse grytene varmes opp veldig raskt, og bunnen av pannen kan smelte og skade kokeplaten og apparatet før det automatiske avstengningssystemet aktiveres.

#### Matgryter/panner

Du skal bruke ferromagnetiske gryter/panner av høy kvalitet som har en etikett eller advarsel om at den kun er kompatibel

med induksjonssteking med induksjonstoppen. En generell regel er at jo høyere jerninnholdet er, desto bedre skal gryter/panner fungere. Bunndiameteren til kokekarene / kokekarene skal stemme overens med induksjonssonen. Foreslåtte dimensjoner er oppført nedenfor.

#### Egnede gryter/panner:

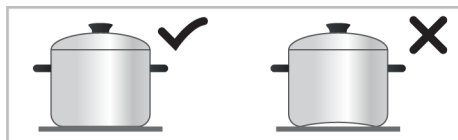
- Gryter/panner i støpejern
- Emaljerte gryter/panner
- Gryter/panner i stål og rustfritt stål (med etikett eller advarsel som indikerer at den er kompatibel med induksjon)

#### Uegnede gryter/panner:

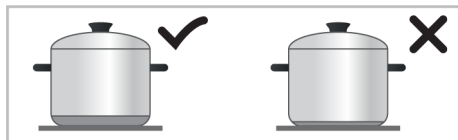
- Gryter/panner i aluminium
- Gryter/panner i kobber
- Gryter/panner i messing
- Gryter/panner i glass
- Steintøy
- Keramikk og porselen

#### Anbefalinger:

- Bruk bare matgryter/panner med flat bunn. Ikke bruk gryter/panner med konvekse eller konkave underlag.

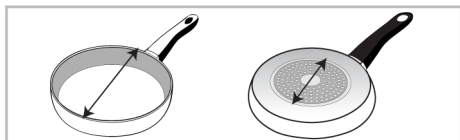


- Bruk bare gryter/panner med tykke, bearbejdede bunner. Hvis du bruker tynne gryter, skal disse grytene varme opp veldig raskt, og bunnen av pannen kan smelte og skade kokeplaten og apparatet før det automatiske avstengningssystemet aktiveres. Skarpe kanter kan forårsake riper på overflaten.

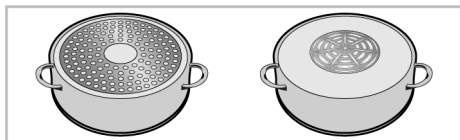


- Bunnene til noen gryter/panner har et mindre ferromagnetisk felt enn den sanne diameteren. Bare dette området varmes opp av kokeplaten. Derfor fordeles varmen ikke jevnt og kokeprestasjonen reduseres. Dessuten kan slike gryter/panner ikke oppdages av

store induksjonstopper. Dermed skal kokeplaten velges i henhold til størrelsen på det ferromagnetiske feltet.



- Noen matgryter/panner har en bunn som inneholder ikke-ferromagnetiske materialer som aluminium. Disse typene matgryter/panner kan ikke oppvarmes tilstrekkelig eller vi kanskje ikke oppdages av induksjonstoppen. I noen tilfeller kan det oppstå en advarsel om dårlige matgryter/panner.



### Anbefalte størrelser på gryter/panner

| Stekesonediameter - mm              | Grytens diameter - mm   |
|-------------------------------------|-------------------------|
| 190 x 210                           | min. 100 - maks. 210    |
| Kokesone med bred (flexi-)overflate | bredde 210 - lengde 390 |

Induksjonsplatenes deteksjon av matgryter/panner avhenger av diameteren og materialet til ferromagnetikken i bunnen av grytene/pannene. For å sikre deteksjon av grytene/pannene og oppnå en effektiv matlaging, må grytene/pannene velges i henhold til størrelsen på kokeplaten. Matgrytene/pannene som er anbefalt for kokeplatestørrelsene er gitt ovenfor. Kokeoppførselen kan variere avhengig av potttypene, størrelsen på gryten og størrelsen på kokesonen. For en mer homogen kokeoppførsel kan det brukes et trinn større kokesone. Å bruke en større



Lik fordeling av kokekaret på komfورتoppe til høyre og venstre og i midten for valg av komfyrtopper påvirker matlagingsytelsen positivt mens du tilbereder flere måltider på induksjonstoppene.

### Test av gryter/panner

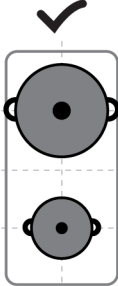
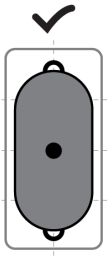
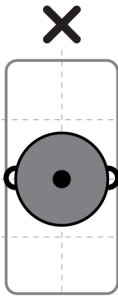
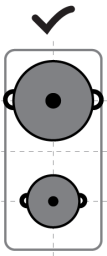
Test om gryten din er kompatibel med tilberedning med induksjonsplate ved å bruke metodene nedenfor.

- Den er kompatibel hvis bunnen av gryten din har en magnet.
- Den er kompatibel hvis    ikke blinker når du setter gryten på induksjonsplaten og slår på kokeplaten.

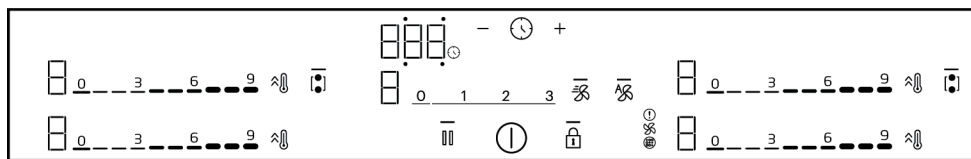
kokesone fører ikke til sløsing med energi på induksjonstopper, fordi varmen bare dannes i det aktuelle gryteområdet.

### Kokesone med bred overflate (flexi)

Kokeplaten din er utstyrt med kokeflater med bred overflate (Flexi-overflater). Du kan bruke denne kokeflaten som individuelle kokeplater uavhengig av hverandre for dine mindre matgryter. Du kan aktivere kombinasjonsfunksjonen for disse kokesonene og forvandle dem til en enkelt kokeflate for tilberedning med de store matgrytene dine.

| Som to uavhengige kokesoner                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                         | Som en enkel kokesone                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Kokesoner med bred overflate har to kokesoner, som foran og bak. Du kan bruke disse sonene som to uavhengige kokesoner for forskjellige temperaturnivåer med to forskjellige matgryter/panner. Plasser matgrytene/pannene ved å sentrere de separate kokesonene.</p> |  | <p>For kokeprosesser på store matgryter/panner, plasser grytene/pannene slik at de dekker sentrene i begge kokesonene og at den er sentrert i kokesonen.</p>                                                                                                                                            |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | <p>For tilberedning med en enkelt gryte/panne, plasser den i midten av den fremre eller bakre kokesonen. Ikke plasser matgrytene/pannene i midten av kokesonen.</p>                                                                                                     |  | <p>Hvis du vil lage mat med to forskjellige matgryter/panner på samme temperaturnivå, kan du kombinere kokesonen med bred overflate (fleksibel) og tilberede mat med to forskjellige matgryter/panner på samme temperatur. Plasser matgryter/panner slik at sentrene i sonene skal sentreres igjen.</p> |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

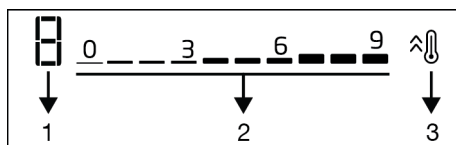
## 5.2 Kontrollenhet for plate



- Lyset som indikerer at den aktuelle tasten betjenes
- ⓘ På/av-tast
- 🔒 Nøkkellåstast
- ⦿ Kombinasjonstast for bred kokesone
- ⚡ Hurtigvarmetast/Høyeffektinnstilling (Booster)-tast
- ⏸ Stopptast
- 🕒 Tidsurknapp
- ⬆ Knapp for økning av tidsur
- ⬆ Knapp for reduksjon av tidsur

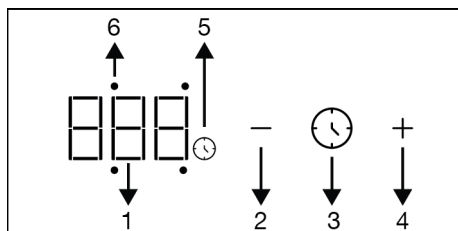
\* Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

### Display for komfyrtoppsone



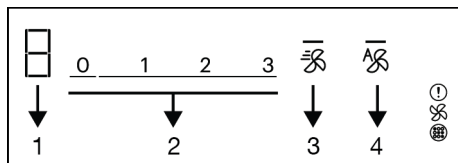
- 1 Temperatur - strømningsnivåindikator for den aktuelle komfyrtoppen
- 2 Temperatur - innstillingssone for strømningsnivå
- 3 Hurtigvarmeknapp / Høy effektinnstilling (Booster)-knapp

## Tidsur-skjerm



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

## Ventilasjonsdisplay



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

## Allmenne varsler for kontrollpanelet

**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 ⓘ-tasten på kontrollpanelet.  
⇒ Komfyren er klar til bruk.

## Slå av komfyren

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

## Indikator for gjenværende varme

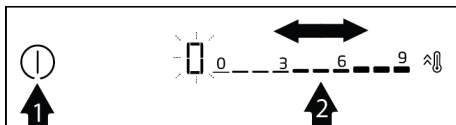
Det er en varmeindikator for hver komfyrtoppsone på kontrollpanelet. Denne indikatoren indikerer at komfyren fortsatt er varm når den er slått av. Ikke berør de aktuelle komfyrtoppene før den restvarmeindikatoren forsvinner.

H: Høy temperatur

h: Lav temperatur

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

## Slå du på komfyrtoppene (kokesone) og stiller inn temperaturnivået



1. ⓘAktiver komfyren ved å trykke på tasten.

⇒ Symbolet "0" vil bli vist i displayene til komfyrtoppsone.

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 ... 9 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:

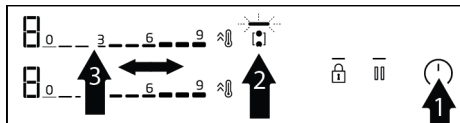
Den valgte komfyrtoppsonen kan slås av på to forskjellige måter:

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". ⌚-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 tasten.
2. Berør [i]-tasten.

⇒ Symbolet 0 vises på skjermen for venstre kokesone og [i]-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 ... 9 på noen modeller, kan det økes til 1,1, 2,2. ... 9. på noen andre

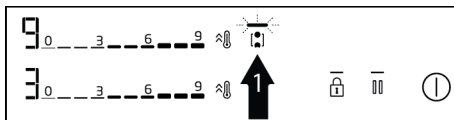
modeller. Dette varierer fra produktmodell. Komfyren begynner å fungere. Hvis en annen komfyrtopp er valgt, eller hvis du venter i 10 sekunder uten å gjøre noe, vil [i]-lampen til —-tasten falme.



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

### Kombinasjon av komfyrtoppsoner med bred overflate (flexi) mens én eller begge komfyrtoppsoner til venstre er i drift (hvis komfyrtoppsoner 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 komfyrfplate med de samme verdiene.



1. Mens én eller begge kokesonene til venstre er i bruk, berører du [i]-tasten.

⇒ På begge displayene på kokeplaten vises kokeplaten med

den nedre graden, og —-lampen på [i]-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 komfyrtoppsonen som hadde en høyere temperaturverdi før kombinerings, vil bli kansellert.



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

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

Trykk på [flame]-knappen for å isolere soner og tilbakestille dem til nullnivå.

### Høy effektinnstilling (BOOSTER)

Du kan bruke boosterens 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 tabellen for perioder for automatisk avslåing) er utløpt, blir komfyrtoppsonen slått av.

### Slik velger du høy effektinnstilling (BOOSTER) direkte:

1. ①Aktiver komfyren ved å trykke på tasten.
2. Trykk på [flame]-tasten på komfyrtoppen du ønsker.
  - ⇒ Den valgte komfyrtoppsonen fungerer med maksimal effekt, og 3 lys blinker på displayet til komfyrtoppen.
  - ⇒ Når perioden for høy effektinnstilling (se tabellen for automatiske avstengningstider) er utløpt, vil kokesonen fortsette å fungere ved det høyeste temperaturnivået.

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

1. Trykk på [flame]-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 komfyrtoppen. Når perioden for høy effektinnstilling er utløpt, vil kokesonen fortsette å fungere ved det høyeste temperaturnivået.

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

①Du kan slå av høy effekt når du vil ved å trykke på tasten. Komfyrtoppen fortsetter å fungere ved den høyeste temperaturverdien. Sett innstillingen til 0 ved å berøre det området for innstilling av den aktive komfyrtoppen eller skyve fingeren på området for å slå av.

### Key Lock (Nøkkellås)

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

### Aktivisering av tastelåsen

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



Bare ①-tasten fungerer mens tastelåsen er aktiv. Når du berører en hvilken som helst annen tast, blinker [lock]-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.

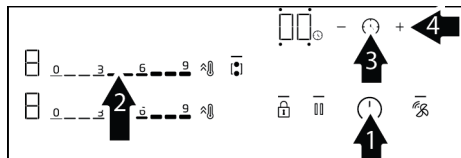
### Deaktivering av tastelåsen

1. Trykk og hold inne [lock]-tasten til ett signal lyder. Operasjonen skal bekreftes med et lydsignal.
  - ⇒ [lock]-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. ⌚ Aktivér 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. Aktivér 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 tidsurkjermen. 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 komfyrtoppsens display for en bestemt tidsperiode. Når ⌚-symbolet lyser fast, viser dette at funksjonen er aktivert.

**i** Tidsuret kan bare brukes til kokeplater som er i drift.

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

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

**i** 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 komfyrtoppsens 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.

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

- Trykk på -tasten mens komfyren er på.  
⇒ Alle komfyrtopper som er i drift fortsetter å fungere på første nivå.
- 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.

: Strømstyringsinnstilling

: Signaltid for slutt på steketid

: Valg av ventilasjonsmodus

: Levetidsvisning av det aktive kullfilteret

: Tilbakestilling av aktivt kullfilter

### 1- Strømstyringsinnstilling ()

- ✓ Du kan angi den totale kraften til komfyren som du ønsker med denne funksjonen.
- Skru på komfyren ved å trykke på -tasten, og slå den av ved å trykke på -tasten igjen.
  - Trykk på tastene / / / innen ti sekunder etter at du har slått av produktet .  
⇒ På timerdisplayet vises og "9" vises på venstre bakre komfyrtoppsonedisplay.
  - 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".
  - 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 (kW) |
|-------------------|-------------------|
| 1                 | 1,2               |
| 2                 | 2,4               |
| 3                 | 3                 |
| 4                 | 3,6               |
| 5                 | 4,4               |
| 6                 | 5,4               |
| 7                 | 5,7               |
| 8                 | 6,7               |
| 9                 | 7,4               |



For produkter hvis totale strømforbruk er maksimalt 3,6 kW (se tabellen med tekniske spesifikasjoner i håndboken), forblir den totale effektverdien på 3,6 kW for strømstyringsnivåene 5, 6, 7, 8 og 9.

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

- ✓ Ved å bruke denne funksjonen kan du stille inn steketid på komfyren som du vil.
- Skru på komfyren ved å trykke på -tasten, og slå den av ved å trykke på -tasten igjen.
  - Trykk på tastene / / / innen ti sekunder etter at du har slått av produktet .  
⇒ Standardinnstillingen vil vises på tidsurskjermen.
  - Trykk på -tasten én gang for innstilling av lydsignal for slutt på steketid.  
⇒ På timerdisplayet vises og «2» vises på venstre bakre komfyrtoppsonedisplay.
  - 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 stekning) mellom "0" og "3".

5. Bekreft tidsinnstillingen for lydsignal når stekingen er over ved å trykke på ①-tasten.

⇒ Komfyren slås av og begynner å fungere med signaltidinnstillingen på det valgte nivået.



Fabrikkens standardverdi for innstilling av lydsignaltid 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 minutt                            |

### 3-ventilasjonsmodusinnstilling (⌂F5)

- ✓ Denne enheten brukes i 2 moduser: Intern sirkulasjons- og ekstern sirkulasjonsmodus. (Ventilasjonsmoduser) Enheten leveres forhåndsinnstilt i henhold til den interne sirkulasjonsmodusen. For å endre;

1. Skru på komfyren ved å trykke på ①-tasten, og slå den av ved å trykke på ①-tasten igjen.
2. Trykk på tastene ⌂/⌂/⌂/⌂ innen ti sekunder etter at du har slått av produktet .  
⇒ Standardinnstillingen ⌂F| vil vises på tidsurskjermen.
3. Berør tasten fire ganger for å stille inn ventilasjonsmodus ⌂⌂.  
⇒ Viser på timerskjermen ⌂F5 "1" vises på venstre bakre komfyrtoppsonedisplay.
4. Ventilasjonsmodus kan stilles inn som ekstern sirkulasjon ved å berøre innstillingsområdet til venstre bakre

komfyrtoppsone 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.

### 4 - Levetidvisning av det aktive kullfilteret (⌂F6)

- ✓ De aktive kullfiltrene i produktet, når de brukes til intern sirkulasjon, må skiftes ut etter en bestemt brukstid. Du kan sjekke gjenværende arbeidstid for filtrene på ⌂F6-innstillingsskjermen. Den gjenværende tiden vises på skjermen som en nedtelling fra 150 timer.



Sørg for å skifte ut de aktive kullfiltrene i produktet etter hver 150. driftstimer, forutsatt at det er i intern sirkulasjonsmodus. Etter 150 timer vises symbolet ! på ventilasjonsdisplayet. Dette advarselssymbolet vises ikke hvis produktet er satt til ekstern sirkulasjonsmodus.

1. Skru på komfyren ved å trykke på ①-tasten, og slå den av ved å trykke på ①-tasten igjen.
2. Trykk på tastene ⌂/⌂/⌂/⌂ innen ti sekunder etter at du har slått av produktet .  
⇒ Standardinnstillingen ⌂F| vil vises på tidsurskjermen.
3. Berør tasten ⌂⌂ fem ganger for å se skjermbildet for det aktive kullfilterets levetid.  
⇒ "På tidtakerdisplayet ⌂F6 spesielt på venstre bakre komfyrtoppsnedisplay, vises de gjenværende driftstimene for det

aktive kullfilteret som følger: '3' i over 100 timer, '2' i 50-100 timer, '1' i 5-50 timer og '0' i 0-5 timer."

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

## 5 - Tilbakestill visning av det aktive kullfilteret ()

Etter 150 timers drift vises symbolet  på ventilasjonsdisplayet. Som et resultat av fjerning og utskifting av de aktive karbonfiltrene som beskrevet i delen for vedlikeholdrensing, må du følge følgende trinn for å tilbakestille skjermen:

- Trykk på tastene  /  /  /  innen ti sekunder etter at du har slått av produktet .
  - ⇒ Standardinnstillingen  vil vises på tidsurskjermen.
- Berør tasten  seks ganger for å se skjermbildet for det aktive kullfilterets levetid.
  - ⇒ Viser på tidtakerskjermen  det gjenværende aktive kullfilterets gjenværende driftstimer på den venstre bakre komfyrtoppskjermen vises sammen med cF6-menyen.
- Trykk på -tasten på ventilasjonsskjermen i 3 sekunder.
  - ⇒ En nedtelling på 1 - 2 - 3 vises på displayet. Tilbakestillingen er fullført.
- I denne visningen kan du gå ut av menyen ved å trykke på -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.



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

| 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 (booster) | 10 minutt                                |

**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

### Allmenne advarsler

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

### Ventilasjonsmoduser

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

#### Indre sirkulasjon



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 kullfiltere 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

Produktet er forhåndsinnstilt til indre sirkulasjonsmodus.

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

## Manuell ventilasjonsinnstilling

- ✓ Ventilasjon kan stilles inn manuelt.

1. ①Aktiver 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 blinker P-ikonet i displayet. Etter 8 minutter synker ventilasjonshastigheten til 3 og fortsetter å operere på dette hastighetsnivået.

### Avslåing av intensiv ventilasjonsmodus

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



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

### Automatisk start

- ✓ Produktet måler kokesonens temperaturnivå, temperaturer og driftstid. Den bestemmer den mest

hensiktsmessige driftshastigheten for ventilasjon i henhold til disse verdiene og opererer på nivåene den automatisk bestemmer.

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



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

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

### Hjelpesviftefunksjon

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

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



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

## 7 Generell informasjon om baking

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

## 7.1 Generelle advarsler om matlaging med kokeplater

### Generelle advarsler om matlaging med kokeplater

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

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

## 8 Vedlikehold og rengjøring

### 8.1 Generell informasjon om rengjøring

#### Allmenne advarsler

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

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

#### For kokeplater:

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

#### Inox - rustfrie overflater

- Ikke bruk syre- eller klorholdige rengjøringsmidler til å rengjøre rustfrie inox-overflater og -håndtak.
- Rustfri inox-overflate kan endre farge over tid. Dette er normalt. Etter hver operasjon, rengjør du med et vaskemiddel som passer for den rustfrie overflaten eller inox-overflaten.

- Rengjør med en myk såpeklut og flytende (ikke-skrapende) vaskemiddel som er egnet for inox-overflater, og sørg for å tørke i én retning.
- Fjern kalk-, olje-, stivelses-, melke- og proteinflekker på glass- og inox-overflatene umiddelbart uten å vente. Flekker kan ruste over tid.
- Rengjøringsmidler som sprayer/påføres overflaten bør rengjøres umiddelbart. Slipende rengjøringsmidler som er igjen på overflaten, gjør at overflaten blir hvit.

### **Glassoverflater**

- Ved rengjøring av glassoverflater, bruk ikke harde metallskraper og skurende rengjøringsmidler. De kan skade glassoverflaten.
- Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en mikrofiberklut som er spesifikk for glassoverflater, og tørk det med en tørr mikrofiberklut.
- Hvis det er rester av vaskemiddel etter rengjøring, tørk det av med kaldt vann og tørk med en ren og tørr mikrofiberklut. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.
- Tørkede rester på glassoverflaten skal ikke under noen omstendigheter renses bort med taggete kniver, stålull eller lignende skrapeverktøy.
- Du kan fjerne kalsiumflekke (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige avkalkingsmidlet, med et avkalkingsmiddel sliksom eddik eller sitronsaft.
- Hvis overflaten er kraftig tilsmusset, påfør rengjøringsmiddelet på flekken med en svamp og vent lenge for at det skal virke skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.
- Misfarginger og flekker på glassoverflaten er normale og ikke feil.

### **Plastdeler og malte overflater**

- Rengjør plastdeler og malte overflater med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut.

- Ikke bruk hardmetallskraper og skurende rengjøringsmidler. De kan skade overflatene.
- Sørg for å ikke la komponentene i produktet være fuktige, og fjern vaskemiddel. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

## **8.2 Rengjøring av komfyrtoppen**

### **Glasskokeflate**

Følg rengjøringstrinnene beskrevet for glassflatene i delen «Generell rengjøringsinformasjon» for rengjøring av glassflaten. Du kan fullføre rengjøringen i henhold til informasjonen nedenfor for spesielle tilfeller.

- Sukkerbaserte matvarer som mørk krem, stivelse og sirup bør rengjøres umiddelbart, uten å vente på at overflaten blir avkjølt. Ellers kan glassflaten bli permanent skadet.
- Ikke bruk rengjøringsmidler til rengjøring du utfører mens kokeplaten er varm, ellers kan det oppstå permanente flekker.

## **8.3 Rengjøring av kontrollpanelet**

- Når du rengjør panelene med knappkontroll, tørk av panelet og knappene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Ikke fjern knottene og pakningene under for å rengjøre panelet. Kontrollpanelet og knappene kan være skadet.
- Når du rengjør inox-panelene med knappkontroll, må du ikke bruke inox-rengjøringsmidler rundt knappen. Indikatorene rundt knotten kan slettes.
- Rengjør berøringskontrollpanelene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Hvis produktet ditt har en nøkkellåsfunksjon, må du stille inn tastelåsen før du utfører rengjøring av kontrollpanelet. Ellers kan feil deteksjon forekomme på tastene.

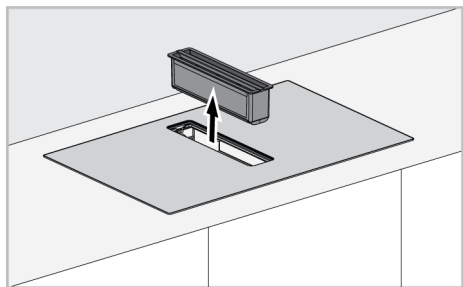
## 8.4 Rengjøring av ventilasjonen

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

### Rengjøring av metalloljefilter

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

1. Fjern oljefilteret ved å trekke det oppover.



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

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

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

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

3. Skift ut oljefilteret etter rengjøring.

### Fjerning av det aktive kullfilteret

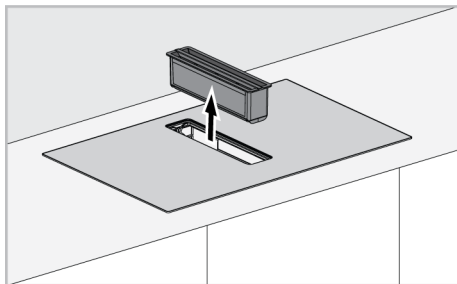
Aktive kullfiltre gir luktretensjon i produktet og må skiftes med jevne mellomrom for optimal ytelse. Vær oppmerksom på fyllingsvarselindikatoren for utskifting.

**i** Når produktet har fullført 150 timers drift, vises et F-format 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 kullfiltre.

### For å fjerne;

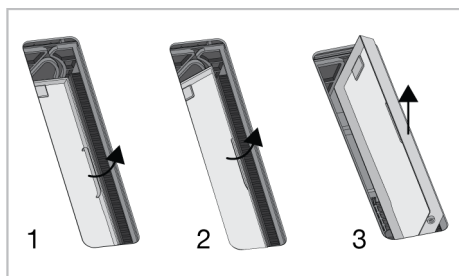
1. Fjern oljefilteret ved å trekke det oppover.



**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.



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

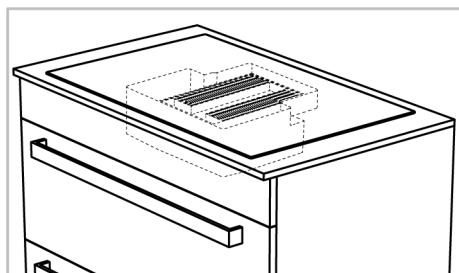


Væskeopsamlingskammeret må rengjøres med jevne mellomrom. Delen kan rengjøres ved å vaske i vann med flytende vaskemiddel og skylle, eller den bør vaskes i oppvaskmaskin på maks 70 °C.

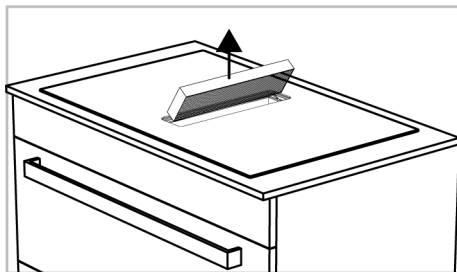
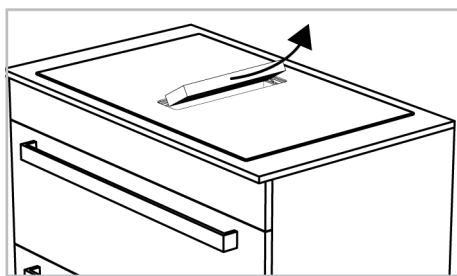


Når oppsamlingskammeret for overrennende væske settes på plass, viser pilretningen på delen at den skal plasseres i den retningen.

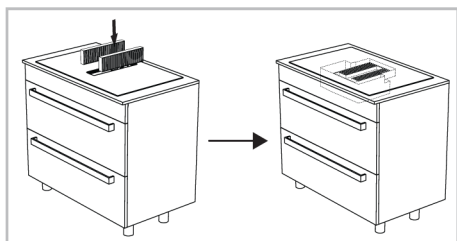
3. Etter fjerning av væskeopsamlingskammeret er det to karbonfiltre til høyre og venstre i det nedre kammeret.



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



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



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

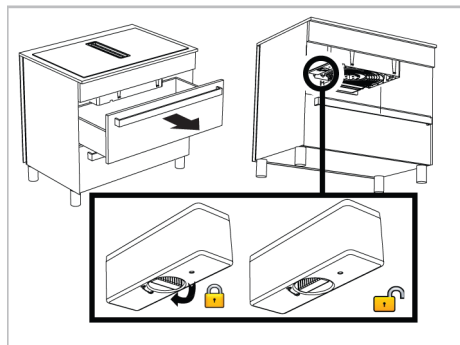
### Spillvannstank

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.



Det anbefales å rengjøre avløpstanken en gang i måneden.

### Slik fjerner du avløpsvannstanken:

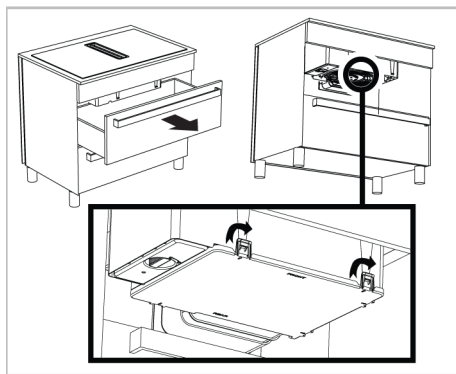


1. Fjern den øverste skuffen som er plassert under koketoppen. Du skal kunne nå under komfyren.
2. Nå spillvannstanken under koketoppen.
3. Lås opp og fjern spillvannstanken ved å vri på låseknappen.
4. Hell ut væsken i kammeret og rengjør kammeret.
5. Vri låseknappen og lås den ved å sette kammeret tilbake i sporet.

### Rengjøring av bunndekselet

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

### Slik fjerner du bunndekselet:



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

## 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.

### Produktet fungerer ikke.

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

## ikonet lyser alltid på koketoppsonens display.

- Gryter kan ikke plasseres på betjeningsplaten. >>> Sjekk om det er en gryte på koketoppsonen.
- Kryten din er kanskje ikke induksjonseget. >>> Sjekk om komfyren din er egnet for induksjonstoppen.
- Kryten er kanskje ikke riktig sentrert på koketoppsonen eller bunnen av pannen er kanskje ikke bred nok til valgt koketoppsonen. >>> Sentrer koketoppsonen ved å velge en kjele som er bred nok for koketoppsonen.
- Kryten eller koketoppsonen kan være for varm. >>> Vent til de har kjølt seg ned.

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

- Koketiden for det valgte rommet kan ha utløpt. >>> Du kan stille inn en ny tilberedningstid eller fullføre tilberedningen.
- Den har overopphetingsbeskyttelse. >>> Vent til koketoppen er avkjølt.
- En gjenstand kan ha dekket berøringskontrollpanelet. >>> Fjern objektet på panelet.

## Selv om koketoppsonen er slått på, varmes ikke kjelen opp.

- Kryten passer kanskje ikke sammen med induksjonstoppen. >>> Sjekk om komfyren din er egnet for induksjonstoppen.
- Kryten er kanskje ikke riktig sentrert på koketoppsonen eller bunnen av pannen er kanskje ikke bred nok til valgt koketoppsonen. >>> Sentrer koketoppsonen ved å velge en gryte som er bred nok for koketoppsonen.

## Kjøleviften fortsetter å gå selv om koketoppen er slått av.

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

## Støy fra komfyren under tilberedningen

- Noen lyder kan høres fra komfyren mens du lager mat. Disse lydene skyldes sammensetningen av kokekaret. Disse lydene er normale. De er ikke en funksjonsfeil, men 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.
- **Lavere lyd som f.eks. driftsstøyen til en transformator:** Dette skyldes induksjonsteknologiens natur. Når varmen overføres direkte til bunnen av kokekaret, kan du høre slike summelyder i henhold til materialet i kokekaret. Forskjellige lyder kan dermed høres med forskjellige kokekar.
- **Sprekkestøy:** Årsaken til dette er strukturen og materialet til bunnen av kokekaret. En sprekkende lyd kan høres hvis kokekaret er laget av forskjellige lag med forskjellige materialer.
- **Sutrende støy:** Det kan høres en sutrende lyd når to kokesoner på samme side av komfyren brukes til å lage mat med forskjellige kokenivåer.

| Feilkoder            | Feilårsaker                                                                                                                               | Mulige løsninger                                                                                                                                                                 |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 22<br>E 26         | Induksjonskoker 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.<br>En gjenstand er igjen på kontrollpanelet, eller kontrollen utsettes for damp. | Problemet skal bli løst når du fjerner hånden fra komfyren.<br>Problemet skal løses når betjeningspanelet rengjøres.                                                             |
| E 47                 | Det brukes ikke en gryte som er egnet for induksjonsoppvarming.                                                                           | Feilen skal løses når det brukes en gryte som er egnet for induksjonsoppvarming.                                                                                                 |
| E 1 - E 15           | Kommunikasjonsfeil på induksjonstopp.                                                                                                     | Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.                                                            |
| E 16 - E 21          | Feil på temperatursensor på induksjonstopp.                                                                                               | Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.                                                            |
| E 23<br>E 24         | Programvarefeil på induksjonstopp.                                                                                                        | Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.                                                            |
| E 25                 | Viftefunksjon på induksjonstopp.                                                                                                          | Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.                                                            |
| E 31 - E 45          | Feil på elektronisk kort for induksjonstopp.                                                                                              | Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.                                                            |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Sensorfeil på induksjonstopp.                                                                                                             | Sensorutstyr skal gjøres kompatibelt for driftsforholdene. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.                                                              |
| E 52 - E 57          | Feil ved høy temperatur på induksjonstopp.                                                                                                | Slå av induksjonskomfyren og vent til den er avkjølt. Feilen skal løses når sensorens temperatur kommer under grensene. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas. |
| E 58 - E 59          | En sensorfeil/høy temperaturfeil har oppstått i autokokemodus.                                                                            | Slå av induksjonstoppen og vent til den er avkjølt. Hvis problemet vedvarer, kontakt autorisert service.                                                                         |
| 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.                                                                                              | Når gryten over kontrollenheten løftes,                                                                                                                                          |
|                      | kan det være mat/væske som helles over kontrollenheten.                                                                                   | Feil vil forsvinne når mat/væskerester rengjøres.                                                                                                                                |

# Innehåll

# 9 Felsökning..... 66

|          |                                                                            |           |
|----------|----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Säkerhetsinstruktioner.....</b>                                         | <b>38</b> |
| 1.1      | Avsedd användning .....                                                    | 38        |
| 1.2      | Barn, utsatt person och<br>djursäkerhet .....                              | 38        |
| 1.3      | Elsäkerhet.....                                                            | 39        |
| 1.4      | Transportsäkerhet .....                                                    | 41        |
| 1.5      | Installationssäkerhet.....                                                 | 41        |
| 1.6      | Användningssäkerhet.....                                                   | 42        |
| 1.7      | Ventilationssäkerhet.....                                                  | 43        |
| 1.8      | Temperaturvarningar.....                                                   | 43        |
| 1.9      | Användning av tillbehör.....                                               | 43        |
| 1.10     | Matlagningssäkerhet.....                                                   | 44        |
| 1.11     | Induktion .....                                                            | 44        |
| 1.12     | Underhåll och rengöring.....                                               | 45        |
| <b>2</b> | <b>Miljöinstruktioners.....</b>                                            | <b>45</b> |
| 2.1      | Avfallsdirektiv .....                                                      | 45        |
| 2.1.1    | Överensstämmelse med<br>WEEE-direktivet och kassering<br>av produkten..... | 45        |
| 2.2      | Information om förpackningen ....                                          | 45        |
| 2.3      | Rekommendationer för<br>energibesparing .....                              | 46        |
| <b>3</b> | <b>Din produkt.....</b>                                                    | <b>46</b> |
| 3.1      | Produkt introduktion.....                                                  | 46        |
| 3.2      | Allmän information om hällen.....                                          | 47        |
| 3.3      | Tekniska specifikationer .....                                             | 48        |
| <b>4</b> | <b>Första användning .....</b>                                             | <b>49</b> |
| 4.1      | Första rengöring .....                                                     | 49        |
| <b>5</b> | <b>Så här använder du hällen .....</b>                                     | <b>49</b> |
| 5.1      | Allmän information om<br>användning av kokplattan .....                    | 49        |
| 5.2      | Hällens kontrollenhet .....                                                | 52        |
| <b>6</b> | <b>Använda ventilationen.....</b>                                          | <b>60</b> |
| <b>7</b> | <b>Allmän information om<br/>matlagning.....</b>                           | <b>61</b> |
| 7.1      | Allmänna varningar om<br>matlagning på kokplattan .....                    | 61        |
| <b>8</b> | <b>Underhåll och rengöring .....</b>                                       | <b>62</b> |
| 8.1      | Allmän rengöringsinformation ....                                          | 62        |
| 8.2      | Rengöring av kokplattan .....                                              | 63        |
| 8.3      | Rengöring av kontrollpanelen .....                                         | 63        |
| 8.4      | Rengöring av ventilation .....                                             | 63        |

## Välkommen!

Kära kund,

Tack för att du valde Beko produkten. Vi vill att din produkt, tillverkad med hög kvalitet och teknik, ska erbjuda dig bästa effektivitet. För att göra detta, läs noggrant denna handbok och annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten. Följ all information och varningar som anges i bruksanvisningen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå. Förvara bruksanvisningen. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den. Produktens garantivillkor, bruks- och felsökningsmetoder finns i bruksanvisningen.

### Symbolerna och deras beskrivning i bruksanvisningen.



Fara som kan leda till dödsfall eller personsador.



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



Varning för heta ytor.

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

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



## 1 Säkerhetsinstruktioner

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



### 1.1 Avsedd användning

SV

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



### 1.2 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 kokkärl och stekpannor mot sidan av köksbänken så att barn inte kan ta tag i dem och bränna sig.
  - **WARNING** 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.
  - Innan utslitna eller förbrukade produkter kasseras:
1. Dra ut nätkontakten och dra ut den ur vägguttaget.

2. Klipp av strömsladden och koppla den ur produkten med kontakten.
3. Vidta försiktighetsåtgärder för att förhindra att barn får tillträde till produkten.
4. Låt inte barn leka med produkten, när den inte är i bruk.



### 1.3 Elsäkerhet

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

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

## 1.4 Transportsäkerhet

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

## 1.5 Installationssäkerhet

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

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

## 1.6

### Användningssäkerhet

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte ska använda produkten under en längre tid ska du dra ut kontakten eller stänga av strömmen från säkringsskåpet.
- Använd inte produkten om den går sönder eller skadas under användningen. Koppla bort produkten från elnätet. Kontakta importören eller auktoriserad servicecenter.
- **WARNING** Om spishällens yta är sprucken, koppla bort produkten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING** Om spishällens glasyta är trasig:  
Stäng av alla gas- och (om tillämpligt) elektriska kokplattor. Koppla bort produkten från elnätet.
  - Vidrör inte apparatens yta.
  - Använd inte apparaten.
- Stå inte på apparaten av någon anledning.
- Använd aldrig produkten, om din omdömesförmåga eller koordination har påverkats av alkohol eller droger.
- Brandfarliga föremål får inte förvaras i och omkring kokutrymmet. I annat fall kan dessa leda till brand.
- Denna produkt är inte lämplig för användning med en fjärrkontroll eller en extern klocka.
- Använd inte apparaten utan fettfilter. Ta inte bort filtren medans apparaten används.
- En magnetkontakt används av säkerhetsskäl i fettfiltret och vätskeskyddets plastdelar. Produkten fungerar inte utan dessa delar.
- Gjutjärn, aluminium eller kokkärl med skadad eller grov botten kan leda till att glasytan repas. När du byter ut kokkärl ska du alltid lyfta behållarna och inte dra dem på ytan.
- Ångtryck från ugnsytan och fukt kan orsaka att grytan glider eller hoppar. Av denna anledning, se till att botten av grytan och spisens yta är alltid torr.

## 1.7 Ventilationssäkerhet

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

rummet vara högst 0,04 mbar, så att avgaserna från den andra apparaten inte dras tillbaka i rummet av produkten.

## 1.8 Temperaturvarningar

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

## 1.9 Användning av tillbehör

- **VARNING** Använd endast spishällsskydd som har utformats av tillverkaren av matlagingsutrustningen eller som tillverkaren av

matlagningsutrustningen har angett i bruksanvisningen som lämpliga eller spishällsskydd som är inbyggda i utrustningen. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.



## 1.10

### Matlagningssäkerhet

#### • VARNING

Tillagningsprocessen måste övervakas. Kortvariga tillagningsprocesser måste ständigt övervakas.

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



## 1.11 Induktion

- De elektriskt drivna zonerna på din häll är utrustade med avancerad "induktionsteknik". På induktionsmatlagningssonen

a, som sparar tid och energi, måste köksredskap som är lämpliga för induktionskokning användas, annars fungerar inte värmeplattan. För detaljerad information, se avsnittet "Val av kärl".

- Eftersom induktionshällen skapar ett magnetfält kan den ha skadliga effekter för personer som använder apparater som pacemakers eller insulinpumpar.
- Pga. möjlig påverkan av elektromagnetisk fält på pacemakers inställningar, rekommenderar vi en minimiavstånd på 60 cm till induktionshällen, när den slås på.
- Stäng av zonen från dess kontrollpanel efter användning, förlita dig inte på kärlsensorn.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på spishällen eftersom de kan bli varma.
- Förvara inte metallföremål i lådorna under spishällen. Vid långvarig och intensiv användning kan materialen överhettas.

- Placera inte elektroniska produkter som mobiltelefoner, surfplattor och datorer på induktionshällen. Apparaten kan skadas.

## **1.12 Underhåll och rengöring**

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

## **2 Miljöinstruktioners**

### **2.1 Avfallsdirektiv**

#### **2.1.1 Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten**

Denna produkt efterföljer EU:s WEEE-direktiv (2012/19/EU). Den här produkten har klassifikationssymbolerna 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-direktiv (2011/65/EU). Den innehåller inga i direktivet specificerade skadliga eller farliga material.

### **2.2 Information om förpackningen**

Produktens förpackning är tillverkad av återvinningsbara material i överensstämmelse med våra nationella

miljöregler. Avyttra inte förpackningsmaterialet i hushållssoporna, eller annat skräp, avyttra det endast på avsedda återvinningsstationer.

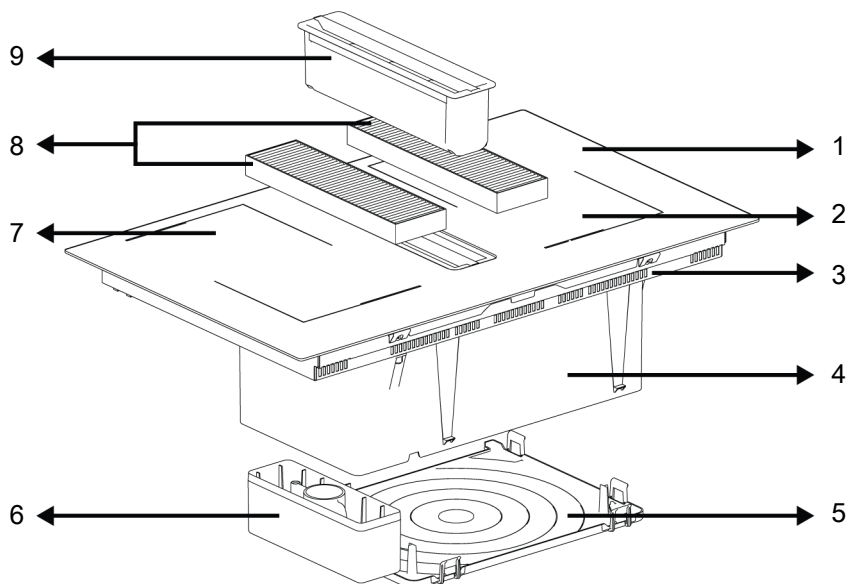
## 2.3 Rekommendationer för energibesparing

Enligt EU 66/2014 finns information om energieffektivitet i produktkvittot. Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

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

## 3 Din produkt

### 3.1 Produkt introduktion



1 Matlagingsyta av glas

3 Nedre hölje

5 Bottenskydd

7 Zon för induktionsmatlagning

9 Fettfilter

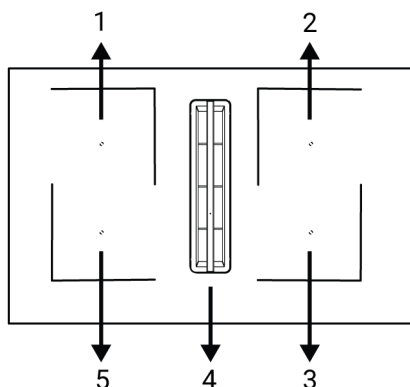
2 Zon för induktionsmatlagning

4 Ventilationsenhet

6 Vätskeuppsamlingskär

8 Kolfilter

## 3.2 Allmän information om hällen



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

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

### 3.3 Tekniska specifikationer

| Allmänna specifikationer                                                 |                                        |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup) (mm)                      | 223,5 * / 600 / 520                    |
| Hällens installationsdimensioner (bredd/djup) (mm)                       | 560 (+2) / 490 (+2)                    |
| Spänning / frekvens                                                      | 2N~380-415V; 50/60 Hz                  |
| Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten | min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Totala strömförbrukning (kW)                                             | max. 7,4                               |

| Matlagningszoner |                              |
|------------------|------------------------------|
| Bakre vänster    | Zon för induktionsmatlagning |
| Mått             | 180 x 210 mm                 |
| Effekt           | 2200 W /Booster 3100 W       |
| Främre vänster   | Zon för induktionsmatlagning |
| Mått             | 180 x 210 mm                 |
| Effekt           | 2200 W /Booster 3100 W       |
| Främre höger     | Zon för induktionsmatlagning |
| Mått             | 180 x 210 mm                 |
| Effekt           | 2200 W /Booster 3100 W       |
| Bakre höger      | Zon för induktionsmatlagning |
| Mått             | 180 x 210 mm                 |
| Effekt           | 2200 W /Booster 3100 W       |

| Ventilationsfunktioner |                       |
|------------------------|-----------------------|
| Kontroll               | 3 nivåer + 1 Booster  |
| Sugeffekt              | 620 m <sup>3</sup> /h |

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



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



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



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

## 4 Första användning

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

### 4.1 Första rengöring

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

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

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

## 5 Så här använder du hällen

### 5.1 Allmän information om användning av kokplattan

#### Allmänna varningar

- Låt inga föremål falla ner på hällen. Även små föremål som saltshakers kan skada hällen. Använd inte spruckna hällar. Vatten kan sippra genom dessa sprickor och orsaka kortslutning. Om ytan är skadad på något sätt (t.ex. synliga sprickor) ska du först stänga av säkringen och sedan kontakta en auktoriserad service för att dra ut kontakten för att minska risken för elchock.
- Använd inte obalanserade kastruller/pannor eller såna som kan välta lätt.
- Värm inte tomma kastruller/pannor. Kastrullen och produkten kan skadas.
- Stäng alltid av kokplattans brännare efter användning.
- Produkten skadas, om kokplattan används utan kastrull/panna. Stäng alltid av kokplattorna efter användning.
- Efter varje användning blir matlagningssytan het, så lägg inte plastkrukorna / kokkärlarna på matlagningssytan. Ta bort dylik material från ytan omedelbart.
- Plötsliga temperaturförändringar på glasytans yta kan orsaka skada. Var försiktig så att du inte släpper ut kalla vätskor under tillagningen.

- 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/zoner.
- Placera kastrullen centrerad över brännare/zon. Om du vill placera kastrullen på en annan brännare/zon, 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 slutförs när en gryta / kokkärl som är lämpliga för induktionskokning placeras på den och ett elektroniskt system under glasytan genererar ett magnetfält. Krukorna / kokkärlens metallbotten värms upp genom att ta energi från detta magnetfält. På detta sätt genereras inte värmen i kokplattans yta, utan direkt på kastrullen/pannan på den. Glasytan värms upp från värmen från kastrullen/pannan.

#### Fördelar med induktionskokning

Induktionshällar erbjuder några fördelar då värmen överförs direkt till kastrullen/pannan.

- Mat som kokar över bränns inte fast snabbt, då glasmatlagningssytan inte värms upp direkt. Rengöring av den är lättare.

- Tillagningen är snabbare, då värmen genereras direkt på kastrullen/pannan. Detta sparar tid och energi jämfört med andra typer av kokplattor.
- Då värmen ges direkt till kastrullen/pannan, uppstår ingen värmeförlust, och tillagningen blir effektivare.
- Det faktum att värmeöverföringen slutar och matlagningssytan inte värms direkt när kastrullen/pannan tas bort från matlagningssytan, ger en säkrare användning mot möjliga olyckor under matlagningen.

### Säker användning:

- Välj inte höga värmenivåer när kastruller/pannor som inte fastnar, som belagts med lite olja eller används utan olja (teflon-typ).
- Använd inte glasmatlagningssytor 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 kokplattan och den används, kan kokplattans sensor minska matlagningssnivån eller stänga av kokplattan.
- Kokplattan 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 matlagningssytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras.

### Kastruller/pannor

Man ska använda ferromagnetiska, kvalitetskastruller/-pannor, som är utrustade med etikett eller varning, om att den lämpar sig bara för induktionsmatlagning. Generellt sett ger

högre järninnehåll i kastruller/pannor bättre prestation. Kokkärlens / kokkärlens basdiameter ska matcha induktionszonen. Föreslagna storlekar är presenterade nedan.

### Lämpliga kastruller/pannor:

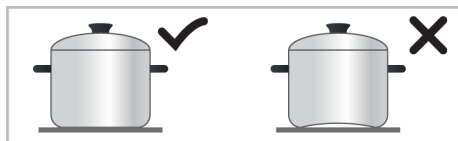
- Gjutjärnskastruller/-pannor
- Emailjerade kastruller/pannor
- Stål och rostfria stålkastruller/pannor  
Med märkning eller varning om lämplighet för induktionsmatlagning)

### Olämpliga kastruller/pannor:

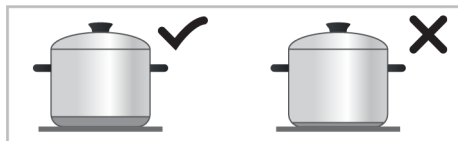
- Aluminiumkastruller/-pannor
- Kopparkastruller/-pannor
- Mässingskastruller/-pannor
- Glaskastruller/-pannor
- Lergods
- Keramiska och porslin

### Rekommendationer:

- Använd bara kastruller/pannor med platt botten. Använd inte kastruller/pannor med konvex eller konkav botten.

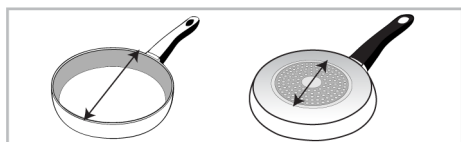


- Använd bara kastruller/pannor med tjock, behandlad botten. Om kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagningssytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras. Vassa kanter kan skrapa ytan.

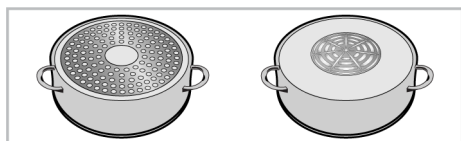


- Vissa kastrullers/pannors botten har mindre ferromagnetisk fält än dess verkliga diameter. Bara denna område värms av kokplattan. Värmen fördelas därmed inte jämnt och matlagningseffekten försämras. Dessutom detekterar kanske inte större induktionshållar dessa kastruller/

pannor. Därför ska kokplattan väljas enligt den ferromagnetiska fältets storlek.



- Vissa kastrullers/pannors botten kan innehålla icke-ferromagnetiska material, så som aluminium. Dessa kastruller/pannor värms inte tillräckligt eller induktionshällen detekterar inte dessa alls. I vissa fall kan en dålig kastrullers/pannors visas.



### Rekommendationer för kastrull-/pannstorlek

| Diameter på matlagingszon - mm     | Diameter på kärl - mm |
|------------------------------------|-----------------------|
| 190 x 210                          | min. 100 - max. 210   |
| Matlagingszon med bred yta (flexi) | bredd 210 - längd 390 |

Detektering av kastruller/pannor av induktionshällen beror på den ferromagnetiska diametern och materialet i kastrullens/pannans botten. För att försäkra kastrullens/pannans detektering och uppnå effektiv matlagning, ska kastrull/panna väljas enligt kokplattans storlek. Kastrull-/pannstorlek som rekommenderas för kokplattans storlek har presenterats ovan.

Kokbeteendet kan variera beroende på grytans typer, grytans storlek och kokzonens storlek. För ett mer homogent kokbeteende kan en stegvis större kokzon

**i** Jämn fördelning av kokkärlen på höger och vänster mittenkokplattor för att välja kokplattor, påverkar matlagningen positivt när flera rätter lagas på induktionshällen.

### Test av kastruller/pannor

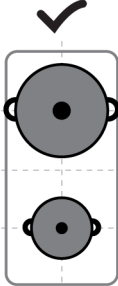
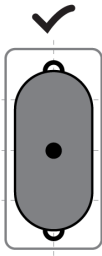
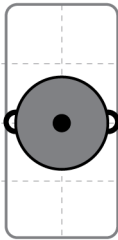
Testa om kastrullen lämpar sig för användning med induktionshäll på följande sätt.

1. Den är kompatibel, om kastrullens botten kan hålla en magnet.
2. Den är kompatibel, om // inte blinkar när kastrullen placeras på induktionshällen och kokplattan slås på.

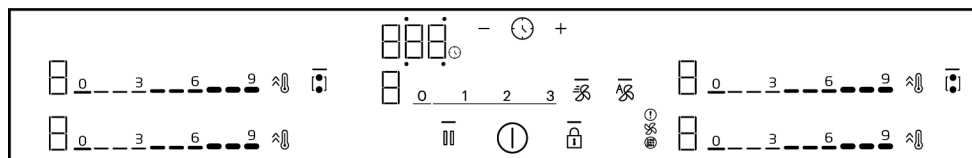
användas. Att använda en större kokzon orsakar inte slöseri med energi på induktionshällar, eftersom värmen bara skapas i det aktuella grytområdet.

### Matlagingszon med bred yta (flexi)

Kokplattan är utrustad med breda matlagingsytor (Flexi-tytor). Dessa matlagingsytor kan användas som enskilda kokplattor oberoende av varandra för mindre kastruller/pannor. Du kan aktivera kombinationsfunktionen för dessa matlagingszoner och förvandla dem till en matlagingsyta för stora matlagingskärsl.

| Som två oberoende matlagningszoner                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                         | Som en matlagningszon                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Matlagningszonerna med bred yta har två matlagningszoner, främre och bakre. Du kan använda dessa zoner som två oberoende matlagningszoner för olika temperaturer med två olika kastruller/pannor. Placera kastrullen/pannan i mitten av de separata matlagningszonerna. |  | För tillagning med större kastruller/pannor, placera dessa så, att de täcker mitten av båda matlagningszonerna och är centrerade över matlagningszonen.                                                                                                                        |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                         |                                                                                   | Om du vill laga mat med två olika kastruller/pannor på samma temperaturnivå, kan du kombinera matlagningszon med bred yta (flexibel) och laga mat med två olika kastruller/pannor på samma temperaturnivå. Placera kastrullen/pannan så, att mitten av zonerna centreras igen. |

## 5.2 Hällens kontrollenhet



— Lampan som visar att den aktuella knappen är aktiverad.

ⓘ På-/av-knapp

🔒 Nyckellåsnöckel

🔑 Kombinationsknapp för matlagningszon med bred yta

⚡ Snabbvärmningsknapp/hög effektinställningsknapp (booster)

⏸ Stoppknapp

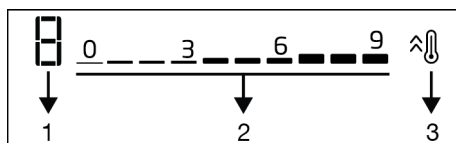
🕒 Timerknapp

⏩ Knapp för tidsökning

⏪ Knapp för tidsminskning

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

### Matlagningszonens skärm

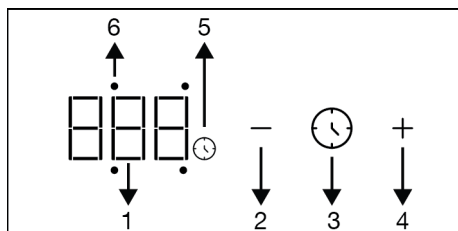


1 Temperatur - flödes hastighetsindikator för relevant kokplatta

2 Temperatur - flödes hastighetsnivå inställningszon

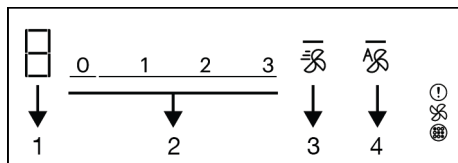
3 Snabbvärmningsknapp/hög effektinställning (booster)

## Timerskärm



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

## Ventilationsskärm



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

## Generella varningar för kontrollpanelen

**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

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

### Att stänga av hällen

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

### Indikator för restvärme

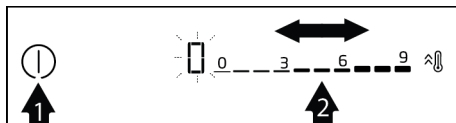
I kontrollpanelen finns en värmeindikator för varje kokningszon. Denna indikator visar, att hällen är ännu varm när den är avstängd. Rör inte i motsvarande kokplatta, innan restvärmeindikatorn har slocknat.

H : Hög temperatur

h : Låg temperatur

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

### Slå på kokplattorna (matlagningszon) on inställning av temperaturnivå



1. Slå på kokplattan genom att trycka på ⌚ knappen.  
⇒ **"0"** symbolen tänds i matlagningszonernas skärmar.

2. 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...9 på vissa modeller, kan den öka som 1,1,2,2. ... 9. i andra modeller. Detta varierar enligt produktmodell.

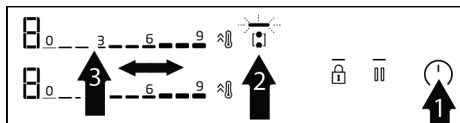
### Att stänga av kokplattorna:

Vald matlagningszon kan stängas av på 2 olika sätt:

1. Genom att ställa in temperaturen till "0": Du kan stänga av matlagningszonen genom att sänka temperaturen till "0".
2. 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).

1. Slå på kokplattan genom att trycka på ⌚ knappen.
2. 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...9 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

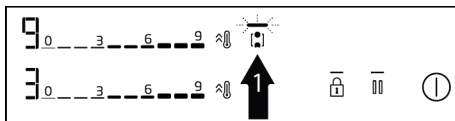
eller ingen åtgärd utförs under 10 sekunder, slocknar 🔌 lampan i — knappen.



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 🔌 knappen.

- ⇒ 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.



2. 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).**

Tryck på [0]-knappen för att isolera matlagningszoner och återställa dem till nolläge.

### **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 Automatiska avstängningsperiodernas tabell) rinner ut, stängs matlagningszonen av.

### **Val av hög effektinställning (booster) direkt:**

1. Slå på kokplattan genom att trycka på ① 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 matlagningszonen att fungera på högsta temperatur.

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

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

### **Avstängning av hög effektinställning (BOOSTER) innan den slutar:**

Du kan stänga av hög effektinställning när som helst genom att trycka på ^⏏ knappen. Matlagningszonen fortsätter att fungera på högsta temperatur. Ställ till 0 genom att trycka på den aktiva matlagningszonens inställningsområde eller dra med fingret på området för att stänga av.

### **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, [i] tryck på knappen tills **en signal hörs**.
  - ⇒ [i] lampan i — knappen blinkar och alla kokplattor blir låsta.



Bara ① knappen fungerar, när knapplåset är aktiverat. Om annan knapp trycks, [i] blinkar lampan i — knappen och visar, att knapplåset är aktiverad. Om hällen stängs av när knapparna är låsta, avaktiveras knapplåset, för att slå på hällen igen.

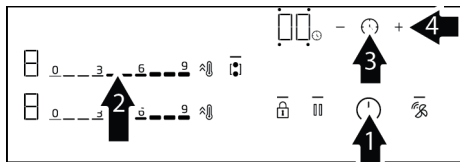
### **För att avaktivera knapplåset:**

1. Håll [i] knappen nedtryckt tills en signal hörs. Åtgärden konfirmeras med ljudsignal.
  - ⇒ Lampan [i] i — knappen släcks och knapplåset avaktiveras.

### **Timerfunktion**

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

## Att aktivera timern



1. Slå på kokplattan genom att trycka på ① 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 matlagingszonen på ⌚ knappen där timern ska ställas in och välj matlagingszonens 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 matlagingszonens 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 matlagingszon och dess temperaturnivå.



När timern är aktiverad, visas för matlagingszonen 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 matlagingszonens 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 matlagingszonen, fortsätter timern att fungera under stopp-funktionen.

1. Tryck på ⏸ knappen när hällen är på.
  - ⇒ Alla kokplattor som används fortsätter att fungera på miniminivån.
2. Tryck på ⏸ knappen igen för att använda alla stoppade kokplattor med deras föregående inställningar.

### Inställningar

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

⏸: Effekthanteringsinställning

⏸: Matlagningens slutsignaltid

- ☐FF5: Val av ventilationsläge
- ☐FF6: Skärm för aktivkolsfilterns brukstid
- ☐FF7: Nollställning av aktivkolsfiltern

## 1 - Effekthanteringsinställning (☐FF)

- ✓ Du kan ställa in hällens totaleffekt med denna funktion.

1. Slå på hällen med ⓪ knappen och stäng av den genom att trycka på ⓪ knappen igen.
2. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på ☹/☹☹/☹/☹☹ knapparna.
  - ⇒ På timerskärmen visas, ☐FF| och "9" visas på vänstra matlagningssonens 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 ⓪ knappen.
  - ⇒ Hällen stängs av och börjar fungera med totaleffektinställning på vald nivå.

"Effekthanteringen" inkluderar 9 olika effektnivåer (se Tabell - Effekthanteringsnivå).

Tabell - Effekthanteringsnivå

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



För produkter med totaleffektförbrukning 3,6 kW (se tabellen med tekniska specifikationer i bruksanvisningen) stannar. totaleffektsvärdet för effekthanteringsnivåerna 5, 6, 7, 8, 9 vid 3,6 kW.

## 2 - Matlagningens slutsignaltid (☐FF2)

- ✓ Med denna funktion kan du ställa in matlagningens slutsignaltid för önskad kokplatta.
1. Slå på hällen med ⓪ knappen och stäng av den genom att trycka på ⓪ knappen igen.
  2. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på ☹/☹☹/☹/☹☹ knapparna.
    - ⇒ Standardinställningen ☐FF| visas på timer-displayen.
  3. För inställning av matlagningens slutsignal, tryck på ☹☹ knappen en gång.
    - ⇒ På timerskärmen visas, ☐FF2 och "2" visas på vänstra matlagningssonens 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 slutsignaltid genom att trycka på ⓪ knappen.
    - ⇒ Hällen stängs av och börjar fungera med signaltiden på vald nivå.



Standard fabriksinställning för matlagningens slutsignaltid är nivå 2.

Tabell - Inställning av matlagningens slutsignaltid

Matlagningens  
slutsignaltid

Matlagningens  
slutsignaltid

|   |             |
|---|-------------|
| 0 | 15 sekunder |
| 1 | 30 sekunder |
| 2 | 1 minut     |
| 3 | 2 minut     |

### 3-Inställning av ventilationsläge (CF5)

- ✓ Enheten används i 2 lägen: Intern och extern cirkulationsläge.  
(Ventilationslägen) Enheten är förinställd till intern cirkulationsläge. För att byta;
- 1. Slå på hällen med ① knappen och stäng av den genom att trycka på ① knappen igen.
- 2. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på ☹/||/☹/|| knapparna.
  - ⇒ Standardinställningen CF| visas på timer-displayen.
- 3. Tryck knappen fyra gånger för inställning av ventilationslägen ||
  - ⇒ Timerskärmen visas, CF5 och "1" visas på bakre vänstra matlagningzonens skärm.
- 4. Ventilationsläge kan ställas in som extern cirkulation genom att trycka på bakre vänstra matlagningzonen inställningsområde är det genom att dra fingret genom områden. Kokplattans skärm visas "2".
- 5. Bekräfta ventilationsläge genom att trycka på ① knappen.
  - ⇒ » Enheten stängs av och startar på vald ventilationsinställning.

### 4 - Skärm för aktivkolsfilterns brukstid (CF6)

- ✓ Aktivkolfiltret i produkten, när den används för intern cirkulation, måste bytas ut efter en viss driftstid. Du kan se filtrets kvarvarande driftstimmar på CF6 inställningsskärm. Kvarvarande tid visas på skärmen som nedräkning från 150 timmar.



Byt produktens aktivkolfiltret efter 150 timmars drift, förutsatt att den används i intern cirkulationsläge.

① symbolen visas på ventilationsskärmen efter 150 timmar. Denna varningssymbol visas inte, om produkten är inställd till extern cirkulationsläge.

1. Slå på hällen med ① knappen och stäng av den genom att trycka på ① knappen igen.
2. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på ☹/||/☹/|| knapparna.
  - ⇒ Standardinställningen CF| visas på timer-displayen.
3. Tryck på || knappen fem gånger för att visa skärmen för aktivkolfiltret.
  - ⇒ "På timerskärmen CF6 specifikt på bakre vänstra matlagningzonens skärm visas aktivkolfiltrets kvarvarande driftstimmar på följande sätt: '3' för över 100 timmar, '2' för 50-100 timmar, '1' för 5-50 timmar, och '0' för 0-5 timmar."
4. Stäng skärmen genom att trycka på ① knappen.

### 5 - Nollning av skärm för aktivkolsfilterns brukstid (CF7)

① symbolen visas på ventilationsskärmen efter 150 driftstimmar. 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 CF| visas på timer-displayen.
2. Tryck på || knappen sex gånger för att aktivera skärmen för aktivkolfiltret.

- ⇒ **cF** visas på timerskärmen och aktivkolfiltrets kvarvarande drifttid för bakre vänster matlagningszon visas tillsammans med **cF6** menyn.

3. Tryck på **AS** knappen i kontrollpanelen i 3 sekunder.

- ⇒ Nedräkning från 1- 2- 3 visas på skärmen. Nollställningen är färdig.

4. Från denna skärm kan menyn stängas genom att trycka på knappen **1**

### Att använda induktionshällar säkert och effektivt

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

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



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

### Automatisk avstängningssystem

Hällen har en automatisk avstängningssystem. Om en eller flera matlagningszoner är på, stängs matlagningszonen av automatiskt efter en viss tid (se tabell-1). Om matlagningszonen har en timer, stängs även timerskärmen av.

Tidsgränsen för automatisk avstängning beror på vald temperaturnivå. Maximianvändningsperiod används för denna temperaturnivå.

Matlagningszonen kan användas igen, efter att den stängts av automatiskt, som beskrivits ovan.

**Tabell -1** Automatiska avstängningsperioder

| Temperaturnivå          | Automatiska avstängningsperioder - timmar |
|-------------------------|-------------------------------------------|
| 0                       | 0                                         |
| 1                       | 6                                         |
| 2                       | 6                                         |
| 3                       | 5                                         |
| 4                       | 5                                         |
| 5                       | 4                                         |
| 6                       | 4                                         |
| 7                       | 2                                         |
| 8                       | 2                                         |
| 9                       | 1                                         |
| Snabbvärmning (booster) | 10 minut                                  |

**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:

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

### Överkokningsskyddssystem

Hällen är utrustad med överkokningsskyddssystem. 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

## 6 Använda ventilationen

### Allmänna varningar

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

### Ventilationslägen

Enheter används i 2 lägen: Intern och extern cirkulationsläge.

#### Intern cirkulation



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

**WARNING** 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 sugas från hällens mitt passerar fettfilter och avlägsnas ut genom skorstenen med rörssystem.

snabbt. På detta sätt kan du undvika att maten (vatten, mjölk) kokar över genom att stänga av apparaten omedelbart.

### Inställning av ventilationsläge

Produkten är förinställd till intern cirkulationslägen.

För att produkten ska fungera i intern cirkulationsläge måste  $\text{CF}$  inställningen utföras i inställningssektionen.

### Inställning av manuell ventilation

- ✓ Ventilation kan ställas in manuellt.

1. Slå på kokplattan genom att trycka på  $\odot$  knappen.

⇒ » "O" 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 "O"

### För att slå på intensiv ventilationsläge

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

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

## För att stänga av intensiv ventilationsläge

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



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

## Automatiskt start

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



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

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

## Tillfällig användning av fläkt

Fläktens funktion försäkrar att lukt och rök som uppstår under matlagning förs bort automatiskt genom att avgöra tid och hastighetsnivå enligt 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.



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

## 7 Allmän information om matlagning

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

### 7.1 Allmänna varningar om matlagning på kokplattan

#### Allmänna varningar om matlagning på kokplattan

- Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen obevakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. Försök aldrig släcka en eld med vatten! Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller

fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra det och kontakta brandkåren.

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

## 8 Underhåll och rengöring

### 8.1 Allmän rengöringsinformation

#### Allmänna varningar

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

#### För hållar:

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

#### Inox - rostfria ytor

- Använd inte syra eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfria ytor eller inoxytor och handtag.
- Rostfria och inoxytornas färg kan ändras med tiden. Det är normalt. Rengör efter varje användning med för rostfria eller inoxytor lämplig rengöringsmedel.
- Rengör med en mjuk tvålduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor) rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på glas och inox-ytorna omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.
- Rengöringsmedel som sprayas/hälls på produkten ska rengöras omedelbart. Slipande rengöringsmedel som lämnats på ytan kan gör den vit.

#### Glasytor

- Vid rengöring av glasytor ska du inte använda hårda metallskrapor och slipande rengöringsmaterial. De kan skada glasytan.
- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig mikrofibertrasa och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Om det finns kvarvarande rengöringsmedel efter rengöring, torka av det med kallt vatten och torka det med en ren och torr mikrofibertrasa. Rester av rengöringsmedlet kan skada glasytan nästa gång.
- De uttorkade återstoden på glasytan får under inga omständigheter skalas av med tandade knivar, stålull eller liknande verktyg.

- Du kan ta bort kalciumfläckar (gula fläckar) på glasytan med kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som ättika eller citronsaft.
- Om ytan är kraftigt nedsmutsad, applicera rengöringsmedel på fläcken med en svamp och vänta länge på att den ska fungera korrekt. Rengör sedan glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

### Plastdelar och målade ytor

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårdmetallskrapor och slipande rengöringsmedel. De kan skada ytorna.
- Kontrollera, att produktens komponenters skarvar inte lämnas våta och med rengöringsmedelsrester. Annars kan rost uppstå i dessa skarvar rosta.

## 8.2 Rengöring av kokplattan

### Glasmatlagningsyta

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

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

### 8.3 Rengöring av kontrollpanelen

- Vid rengöring av kontrollpanelerna med kontrollratt, ska du torka av panelen och rattarna med en fuktig mjuk trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte

bort knapparna och packningarna under för att rengöra panelen. Kontrollpanelen och rattarna kan bli skadade.

- När inox-panelerna med kontrollratt rengörs, använd inte inox-rengöringsmedel runt rattarna. Märkningarna runt rattarna kan försvinna.
- Rengör berörings kontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en nyckellås funktion ställer du in nyckellåset innan du rengör kontrollpanelen. Annars kan felaktig identifiering uppstå på tangenterna.

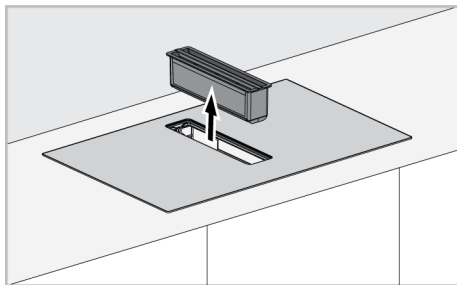
## 8.4 Rengöring av ventilation

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

### Metallfettfilter

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

1. Ta bort metallfettfiltret genom att dra den uppåt.



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

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

2. Rengör fettfiltret i diskmaskin eller för hand.

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

3. Installera filtret efter rengöring.

### Borttagning av aktivkolfilter

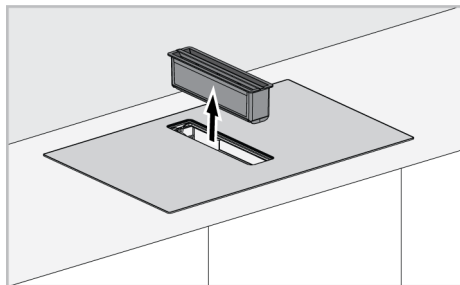
Aktivkorfiltren förhindrar luft från produkten och måste bytas regelbundet för optimal funktion. Observera varningsindikatorn för byte av filtren.

**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;

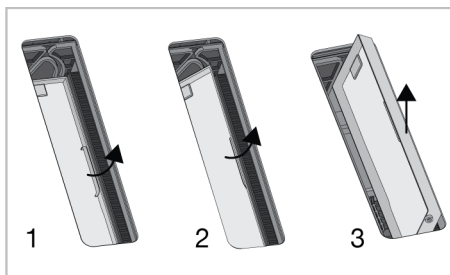
1. Ta bort metallfettfiltret genom att dra den uppåt.



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

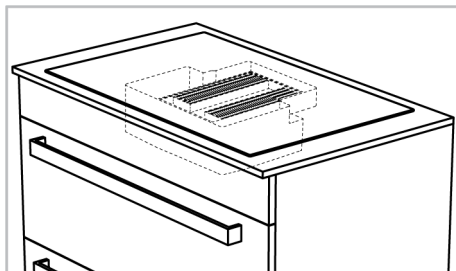


**i** I vätskeuppsamlingskärlet delen finns det en magnet kontakt. Ventilationen är inte möjlig om delen för vätskeskydd är inte installerad.

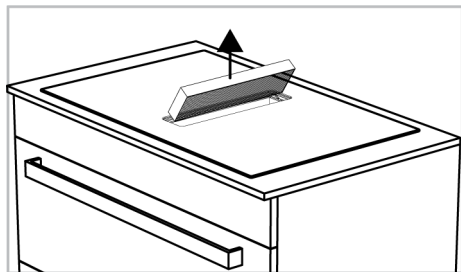
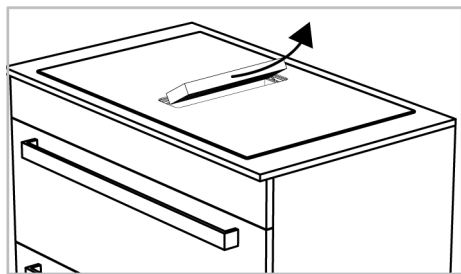
**i** Vätskeuppsamlingskärlet ska rengöras regelbundet. Delen kan rengöras med vatten och flytande rengöringsmedel och sköljas eller tvättas i diskmaskinen på högst 70 °C.

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

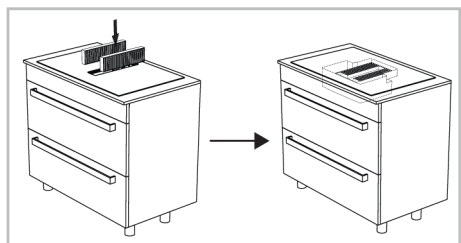
3. Efter att ha tagit bort vätskeuppsamlingskammaren finns det två kolfilter till höger och vänster i den nedre kammaren.



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 in oljefiltret.

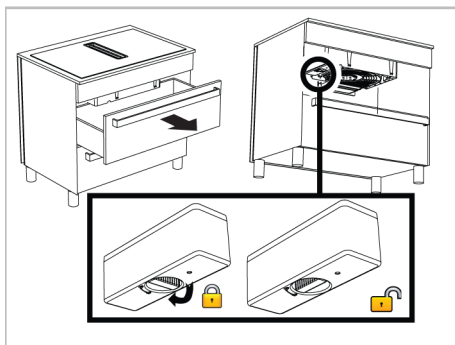
### Avloppsvattentank

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



Det rekommenderas att rengöra spillvattentanken en gång i månaden.

### För att ta bort spillvattentanken:

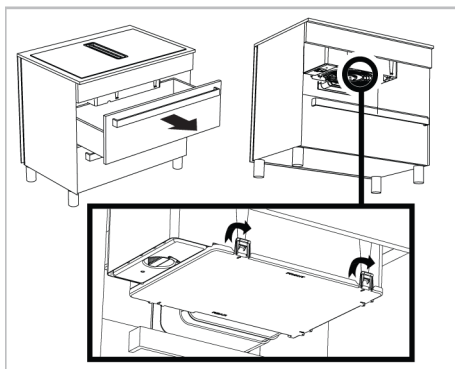


1. Ta bort den översta lådan som finns under hällen. Du ska kunna nå under spisen.
2. Nå spillvattentanken under hällen.
3. Lås upp och ta bort spillvattentanken genom att vrida på låsknappen.
4. Häll ut vätskan i kammaren och rengör kammaren.
5. Vrid låsknappen och lås den genom att föra tillbaka kammaren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

### Rengöring av bottenkåpan

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

### För att ta bort bottenkåpan:



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

## 9 Felsökning

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

### Produkten fungerar inte.

- Säkringen kan ha brunnit. >>> Kontrollera säkringen i säkringsdosan. Byt dem vid behov.
- Apparaten har inte anslutits till (jordad) väggkontakt. >>> Kontrollera att apparaten har anslutits till väggkontakten.
- (Om apparaten har timer) Knapparna i kontrollpanelen fungerar inte.. >>> Om produkten har knapplås kan knapplåset vara aktiverad, avaktivera knapplåset.
- Om displayen inte lyser när du slår på hällen igen. >>> Koppla ur apparaten med kretsbrytaren. Vänta minst 20 sekunder och koppla sedan in den igen.
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> Låt spishällen svalna.
- Ditt kokkärl är inte kompatibelt med induktionskokning >>> Kontrollera om kärlet är kompatibelt med induktionshällar.

### visas på displayen för tillagningszonen.

- Du har inte placerat kärlet på den aktiva tillagningszonen. >>> Kontrollera om det finns ett kokkärl på tillagningszonen.
- Ditt kokkärl är inte kompatibelt med induktionskokning. >>> Kontrollera om kärlet är kompatibelt med induktionshällar.
- Kokkärlet är inte centrerat på rätt sätt eller så är kärlets bottenyta inte tillräckligt bred för tillagningszonen. >>>

Välj ett tillräckligt brett kokkärl och placera det rätt i mitten av tillagningszonen.

- Kärlet eller tillagningszonen är överhettade. >>> Låt dem svalna.

### Den valda tillagningszonen stängs plötsligt av under drift.

- Tillagningstiden för den valda tillagningszonen kan vara över. >>> Du kan ställa in en ny tillagningstid eller avsluta tillagningen.
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> Låt spishällen svalna.
- Ett föremål kan täcka pekkontrollpanelen. >>> Avlägsna föremålet från panelen.

### Kärlet blir inte varmt även om tillagningszonen är på.

- Ditt kokkärl är inte kompatibelt med induktionskokning. >>> Kontrollera om kärlet är kompatibelt med induktionshällar.
- Kokkärlet är inte centrerat på rätt sätt eller så är kärlets bottenyta inte tillräckligt bred för tillagningszonen. >>> Välj ett tillräckligt brett kokkärl och placera det rätt i mitten av tillagningszonen.

### Kylfläkten fortsätter att fungera även om spishällen är avstängd.

- Detta innebär inget fel. Kylfläkten fortsätter att fungera tills elektroniken i hällen svalnar till en lämplig temperatur.

## Ljud från spisen under matlagning

- Vissa ljud kan höras från spisen under tillagningen. Dessa ljud beror på kokkärlets sammansättning. Dessa ljud är normala, de är inte ett fel och de är en del av induktionstekniken.

## Möjliga ljud och orsaker

- **Fläktljud:** Spisen är utrustad med en fläkt som aktiveras automatiskt beroende på temperaturen i apparaten. Fläkten har olika driftsnivåer och arbetar på olika nivåer beroende på temperaturen.

- **Lägre brummande som en transformators driftsljud:** Detta beror på induktionstekniken. Eftersom värmen överförs direkt till botten av kokkärlet kan sådana brummande ljud höras beroende på kokkärlets material. Därför kan olika ljud höras med olika kokkärl.
- **Knäppande ljud:** Orsaken till detta är strukturen och materialet i kokkärlets botten. Om matlagningskärlet består av flera lager av olika material kan det uppstå ett knäppande ljud.
- **Gnällande ljud:** Ett gnällande ljud kan höras när två tillagningszoner på samma sida av spisen används för att laga mat med olika matlagningsnivåer.

## Felkoder/orsaker och möjliga lösningar

| Felkoder     | Felorsaker                                                                                                                                             | Möjliga lösningar                                                                                                                  |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 22<br>E 26 | Induktionshällen är överhettad.                                                                                                                        | Stäng av induktionshällen och vänta tills den har svalnat. Felet ska lösas när kokplattans temperatur sjunker under gränsvärdena.  |
| E 46         | En eller flera knappar hålls intryckta i mer än 10 sekunder.<br>Ett föremål har lämnats på kontrollpanelen eller kontrollpanelen har utsatts för ånga. | Problemet ska lösas när du tar bort handen från hällen.<br>Problemet ska lösas när kontrollpanelen rengörs.                        |
| E 47         | Ett kokkärl som lämpar sig för induktionsuppvärmning används inte.                                                                                     | Felet ska lösas när ett kokkärl som lämpar sig för induktionsuppvärmning används.                                                  |
| E 1 - E 15   | Kommunikationsfel på induktionshällen.                                                                                                                 | Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår. |
| E 16 - E 21  | Temperatursensorfel på induktionshällen.                                                                                                               | Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår. |
| E 23<br>E 24 | Programvarufel på induktionshällen.                                                                                                                    | Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår. |
| E 25         | Fläktdriftfel på induktionshällen.                                                                                                                     | Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår. |

| Felkoder             | Felorsaker                                                                         | Möjliga lösningar                                                                                                                                                                                |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 31 - E 45          | Fel i elektronikkretsen på induktionshällen.                                       | Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.                                                               |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Sensorfel på induktionshällen.                                                     | Sensorutrustningen ska vara kompatibel för driftsförhållandena. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.                                                                |
| E 52 - E 57          | Hög temperatur-fel på induktionshällen.                                            | Stäng av induktionshällen och vänta tills den har svalnat. Felet ska lösas när sensorns temperatur sjunker under gränsvärdena. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår. |
| E 58 - E 59          | Ett sensorfel/hög temperatur-fel har inträffat i det automatiska tillagningsläget. | Stäng av induktionshällen och låt den svalna. Om felet kvarstår, kontakta auktoriserad serviceverkstad.                                                                                          |
| FF                   | Någon av knapparna kan ha berörts länge.                                           | När en knapp berördes för länge stannade den,                                                                                                                                                    |
|                      | Ett kokkärl kan ha kommit över kontrollenheten.                                    | När kokkärlat över styrenheten lyfts upp,                                                                                                                                                        |
|                      | Det kan finnas mat/vätska som har spillts över kontrollenheten.                    | Felet försvinner när resterna av mat och vätska har avlägsnats.                                                                                                                                  |