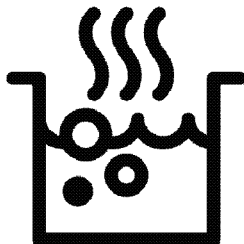




Inbyggd häll
Bruksanvisning



HII64206F2MT

SV

185.2621.59/R.AA/7.12.2022/4-4

7757189230

Bästa kund,

Läs den här manualen noggrant innan produkten används.

Beko tack för att du valt den här produkten. Vi vill att din produkt, som tillverkas med hög kvalitet och teknik, ska ge dig bästa möjliga effektivitet. För att göra detta ska du noggrant läsa den här manualen och all annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten och spara den som referens. Om du ger produkten till någon annan ska du även ge manualen till den nya användaren. Följ instruktionerna och ta hänsyn till all information och alla varningar som anges i användarmanualen.

Beakta all information och alla varningar i användarmanualen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Spara den här användarmanualen. Om du ger produkten till någon annan ska du även ge manualen till den nya användaren.

Användarmanualen innehåller följande symboler:



Risk som kan leda till dödsfall eller skador.

OBS! Risk som kan leda till materiella skador på produkten eller dess omgivning.



Risk som kan leda till brännskador vid kontakt med heta ytor.



Viktig information eller användningsråd.



Läs användarmanualen.



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

1 Säkerhetsanvisningar **4**

Syftet med användningen.....	4
Säkerhet för barn, utsatta personer och husdjur.....	4
Elsäkerhet.....	5
Transportsäkerhet.....	6
Säkerhet vid installation.....	6
Säker användning.....	7
Temperaturvarningar.....	7
Användning av tillbehör.....	8
Säkerhet vid matlagning.....	8
Induktion.....	8
Underhålls- och rengöringssäkerhet.....	9

2 Miljöanvisningar **10**

Avfallsförordning.....	10
I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter.....	10
Förpackningsinformation.....	10
Rekommendationer för energibesparing.....	10

3 Din produkt **11**

Produktintroduktion.....	11
Introduktion och användning av produktens kontrollpanel.....	11

Kontroll av kokplattan.....	11
Allmän information om kokplattan.....	12
Tekniska specifikationer.....	13

4 Första användningen **14**

Första rengöringen.....	14
-------------------------	----

5 Så här använder du hällen **15**

Allmän information om användning av kokplattan.....	15
Kontrollpanel.....	18

6 Allmän information om matlagning **26**

Allmänna varningar om matlagning på kokplattan.....	26
--	----

7 Skötsel och underhåll **27**

Allmän information om rengöring.....	27
Rengöring av kokplattan.....	28
Rengöring av kontrollpanelen.....	28

8 Felsökning **29**

1 Säkerhetsanvisningar

- Det här avsnittet innehåller säkerhetsinstruktioner som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
 - Om produkten överläts till en annan person eller används i andra hand ska användarmanualen, produktetiketter, andra relevanta dokument och tillbehör levereras tillsammans med produkten.
 - Vårt företag kan inte hållas ansvarigt för eventuella skador som kan uppstå till följd av att dessa anvisningar inte följs.
 - Om dessa anvisningar inte följs, upphör all garanti att gälla.
 - ⚠ Låt alltid tillverkaren, den auktoriserade serviceverkstaden eller en av importören angiven person utföra installations- och reparationsarbeten.
 - ⚠ Använd endast originalreservdelar och -tillbehör.
 - ⚠ Försök inte att reparera eller byta ut någon del av produkten om det inte tydligt anges i användarmanualen.
 - ⚠ Gör inga tekniska ändringar på produkten.
- ### ⚠ Syftet med användningen
- Den här produkten är avsedd för hemmabruk. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
 - Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhusmiljöer. Apparaten är avsedd att användas i hushålls- och personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
 - **WARNING:** Produkten får endast användas för matlagning. Den får inte användas för olika ändamål, t.ex. för att värma upp rummet.
- ### ⚠ Säkerhet för barn, utsatta personer och husdjur
- Denna produkt kan användas av barn från 8 år och äldre och personer som är underutvecklade i fråga om fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller instrueras beträffande säker

- användning och faror med produkten.
- Barn får inte leka med produkten. Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.
 - Denna produkt får inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga (inklusive barn), om de inte hålls under uppsikt eller får nödvändiga instruktioner.
 - Barn bör övervakas så att de inte leker med produkten.
 - Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller gå in i produkten.
 - Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
 - Vänd handtaget på kastruller och stekpannor mot sidan av arbetsbänken så att barn inte kan ta tag i dem och bränna sig.
 - **WARNING:** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll alltid barn borta från produkten.
 - Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för skador och kvävning.

- **(Det är inte alla produkter som levereras med en stickpropp, så om din produkt HAR en stickpropp)** För barnens säkerhet ska du koppla ur strömkontakten och göra produkten obrukbar innan produkten kasseras.



Elsäkerhet

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som motsvarar den strömstyrka som anges på typskylten. Låt en kvalificerad elektriker utföra jordinstallationen. Använd inte produkten utan att den är jordad i enlighet med lokala/nationella bestämmelser.
- Produktens stickkontakt eller elanslutning ska vara placerad på ett lättillgängligt ställe (där den inte påverkas av spisens låga). Om detta inte är möjligt ska det finnas en mekanism (säkring, strömbrytare etc.) på den elektriska installationen som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska bestämmelserna och som skiljer alla poler från nätet.
- Produkten får inte anslutas till eluttaget under

installation, reparation och transport.

- Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typskylten.
- **(Det är inte alla produkter som levereras med en sladd, så om din produkt INTE har en sladd)** Använd endast den anslutningskabel som anges i avsnittet "Tekniska specifikationer".
- Kläm inte fast nätsladden under och bakom produkten. Placera inga tunga föremål på sladden. Strömsladden får inte böjas, krossas eller komma i kontakt med någon värmekälla.
- Använd enbart originalkabeln. Använd inte avklippta eller skadade kablar eller förlängningskablar.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad service eller en person som anges av importföretaget för att förhindra eventuella faror.

(Det är inte alla produkter som levereras med en stickpropp, så om din produkt HAR en stickpropp)

- Anslut inte produkten till ett uttag som är löst, har lossnat

- ur sitt uttag, är trasigt, smutsigt, oljigt, med risk för vattenkontakt (t.ex. vatten som kan läcka från bänken).
- Vidrör aldrig kontakten med våta händer! Håll inte i sladden för att dra ut kontakten, utan alltid i själva kontakten.
- Se till att produktkontakten är ordentligt inkopplad i uttaget för att undvika ljusbågar.



Transportsäkerhet

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar den.
- När du ska transportera produkten ska du slå in den med bubbelplast eller tjock kartong och tejpa fast den ordentligt. Fäst produkten ordentligt med tejp för att förhindra att produktens löstagbara eller rörliga delar eller produkten skadas.
- Kontrollera produktens övergripande utseende för att upptäcka eventuella skador som kan ha uppstått under transporten.



Säkerhet vid installation

- Innan produkten installeras ska du kontrollera att den

inte är skadad. Installera inte produkten om den är skadad.

- Installera inte produkten i närheten av värmekällor (radiatorer, kaminer etc.).
- Håll alla ventilationskanaler öppna runt produkten.

Säker användning

- Se till att produkten stängs av efter varje användning.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla bort den eller stänga av säkringen från säkringsfacket.
- Använd inte en defekt eller skadad produkt. Koppla i förekommande fall bort produktens el- eller gasanslutningar och kontakta auktoriserad service.
- **WARNING:** Om ytan är sprucken ska du stänga av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Klättra inte på produkten för att nå något eller av någon annan anledning.
- Använd inte produkten i situationer som kan påverka ditt omdöme, till exempel om du tar droger och/eller dricker alkohol.
- Brandfarliga föremål som förvaras i

matlagingsområdet kan börja brinna. Förvara aldrig brandfarliga föremål i matlagingsområdet.

- 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 som byggs upp på grund av fukt på kokplattans yta eller i grytans botten kan få kokkärlet att flytta sig. Se därför till att kokplattan och botten på kokkärlen alltid är torra.
- Den här produkten är inte lämplig för användning med en fjärrkontroll eller en extern klocka.

Temperaturvarningar

- **WARNING:** När produkten är i drift kommer de exponerade delarna att bli varma. Vidrör inte produkten och värmeelementen. Barn under 8 år bör inte befinna sig i närheten av produkten utan en vuxen.
- Placera inte brännbara/explosiva material i närheten av produkten, eftersom

kanterna blir varma när den är i drift.

- **WARNING:** Risk för brand: Förvara inte föremål på tillagningsytorna.



Användning av tillbehör

- **WARNING:** Använd endast hållskydd som konstruerats av tillverkaren av köksapparaten eller som tillverkaren av apparaten har angett i bruksanvisningen som lämpliga eller hållskydd som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.



Säkerhet vid matlagning

- **WARNING:** Tillagningsprocessen måste övervakas. Kortvariga tillagningsprocesser måste ständigt övervakas.
- **WARNING:** Obevakad matlagning på en kokplatta med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Försök ALDRIG släcka en brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågan med t.ex. ett lock eller en brandfilt.
- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol förångas vid höga temperaturer och kan fatta

eld när den utsätts för heta ytor, vilket kan orsaka en brand.



Induktion

- Plattorna är utrustade med induktionsteknik. Induktionshällen som både sparar tid och pengar måste användas med kastruller som passar för tillagning med induktionshäll; annars fungerar inte plattorna. Detaljerad information finns i avsnittet "Pot selection".
- Eftersom induktionshällar skapar ett magnetiskt fält, kan de orsaka skadlig påverkan för människor som använder enheterna som insulinpump eller pacemaker.
- Stäng värmeplattan från kontrollpanelen efter användning, lita inte på kruksensorn.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras i värmeplattan eftersom de kommer att bli varma.
- Metallföremål som lagras i lådor under hällen kan bli mycket heta under lång och intensiv användning. Förvara inte metallföremål i lådor under hällen.

- Lägg inte elektroniska produkter som mobiltelefoner, surfplattor, datorer på induktionshällen. Din produkt kan vara skadad.



Underhålls- och rengöringssäkerhet

- Vänta tills produkten har svalnat innan du rengör den. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det finns en risk för elektrisk stöt!
- Rengör inte produkten med ångrengörare eftersom detta kan orsaka elektriska stötar.
- 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.

2 Miljöanvisningar

Avfallsförordning

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU).

Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE).

Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

Lämpligt avfallshantering av begagnad apparat hjälper till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.

I enlighet med RoHS-direktivet:

Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

Förpackningsinformation

- Produktens förpackningsmaterial tillverkas av återvinningsbara material i enlighet med våra nationella miljöbestämmelser. Släng inte förpackningsmaterialet tillsammans med hushållsavfall eller annat avfall. Ta dem till de insamlingsställen för förpackningsmaterial som utsetts av de lokala myndigheterna.

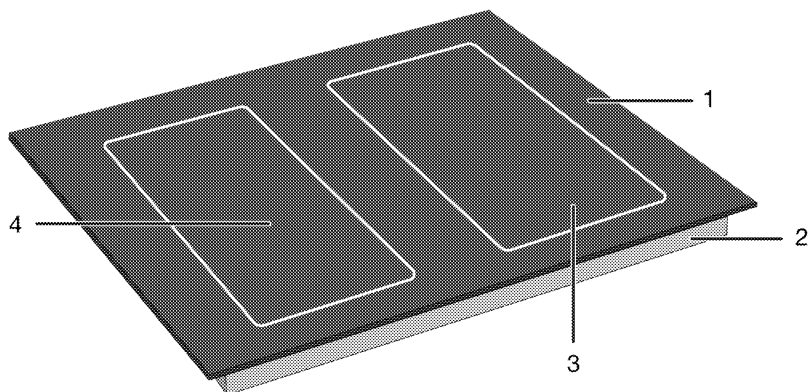
Rekommendationer för energibesparing

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

- Tina frysta livsmedel före tillagning.
- Stäng av produkten 5-10 minuter före matlagningens sluttid för längre matlagning. Nu kan du spara upp till 20 % el genom att använda värme.
- Använd grytor/pannor med storlek och lock som är lämpliga för tillagningsytan. Välj alltid rätt storlek på kärlet för dina måltider. För käril av fel storlek krävs mer energi än nödvändigt.
- Håll kokplattor och käril rena. Smuts minskar värmeöverföringen mellan kokområdet och kärlets botten.

3 Din produkt

Produktintroduktion

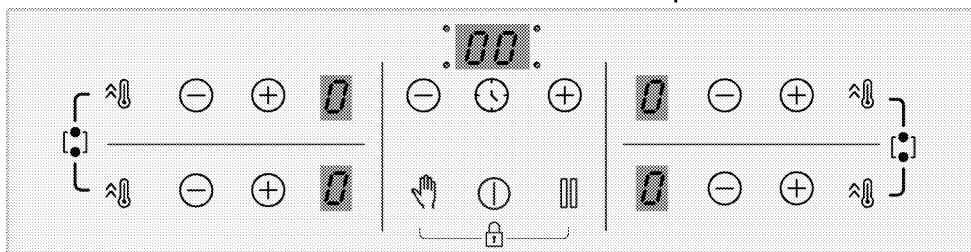


- 1 Matlagingsyta av glas
- 2 Nedre hölje
- 3 Zon för induktionsmatlagning
- 4 Zon för induktionsmatlagning

Introduktion och användning av produktens kontrollpanel

I det här avsnittet hittar du en översikt över och grundläggande användningsområden för produktens kontrollpanel. Skillnader kan förekomma i bilder och vissa funktioner beroende på produkttyp.

Kontroll av kokplattan

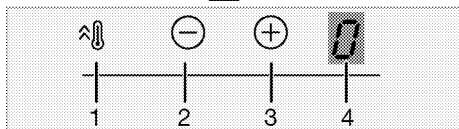
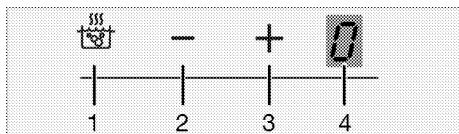


Knappar

- ⏻ : På-/av-knapp
- 🕒 : Knapp för timer
- 🔥 : Snabbvärmeknapp/Knapp för hög effektinställning (booster)
- 👉 : Knapp för rengöringslås
- 🛑 : Stoppknapp
- ⊕ : Ökningsknapp
- ⊖ : Minskingsknapp

Symboler

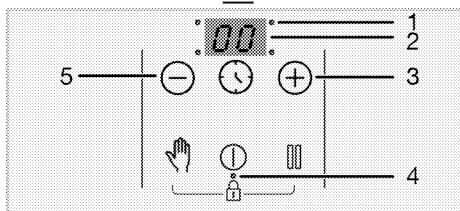
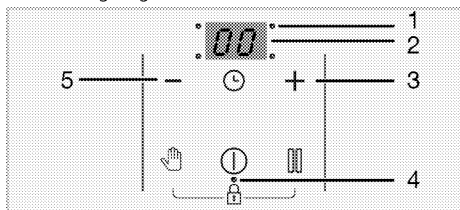
- 👤 : Kombinationssymbol för matlagingszon med bred yta
- 🔒 : Symbol för knapplås



Visning av tillagningszon

- 1 Snabbvärmeknapp/Knapp för hög effektinställning (booster)

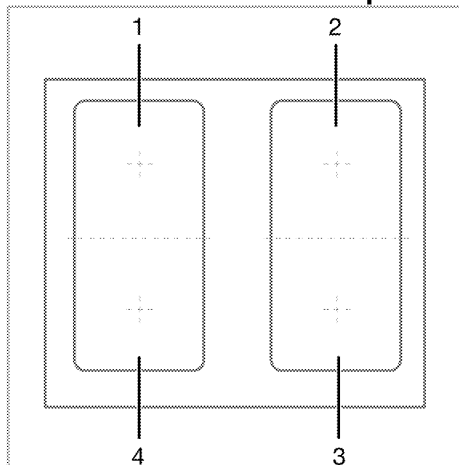
- 2 Knapp för temperaturminskning
- 3 Knapp för temperaturökning
- 4 Temperaturindikator för den aktuella matlagingszonen



Timerindikator

- 1 Driftpunktsindikator för timern
- 2 Timerindikator
- 3 Knapp för tidsökning
- 4 Driftpunktsindikator för knapplåset/barnlåset
- 5 Knapp för tidsminskning

Allmän information om kokplattan



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

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

Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer

Produktens yttermått (höjd/bredd/djup)	52 mm*/580 mm/510 mm (För modeller som levereras med monteringsfjädrar och tätningspackning monterade på produkten, betrakta bredd- och djupmåten som 10 mm mer än dessa mått.)
Mått för installation av hällen (bredd/djup)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Spänning/frekvens	2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används / lämpar sig för användning i produkten	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Total strömförbrukning	max. 7200 W

Brännare

Bakre vänster	Zon för induktionsmatlagning
Mått	180 mm
Effekt	2000W / Booster: 2300 W
Främre vänster	Zon för induktionsmatlagning
Mått	180 mm
Effekt	2000W / Booster: 2300 W
Främre höger	Zon för induktionsmatlagning
Mått	180 mm
Effekt	2000W / Booster: 2300 W
Bakre höger	Zon för induktionsmatlagning
Mått	180 mm
Effekt	2000W / Booster: 2300 W

* Höjden på kokplattan som anges i den tekniska tabellen är höjden på produktens basplåt.



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



Bilderna i den här manualen är schematiska och stämmer kanske inte exakt överens med din produkt.



De värden som anges på produktetiketter eller i den dokumentation som medföljer produkten har tagits fram under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

4 Första användningen

Innan du börjar använda produkten rekommenderas att du gör följande i följande avsnitt.

Första rengöringen

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

OBS! Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

OBS! Doft och rök kan utvecklas under ett par timmar vid första användningen. Detta är normalt. Se till att rummet är välventilerat så att rök och lukt försvinner. Undvik direkt inandning av röken och den lukt som den sänder.

5 Så här använder du hällen

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 onödigt 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 glasmattlagningssytan 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 glasmattlagningssytor som avställningsytor 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 matlagingsytan 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. Kockkärlens / kockkärlens basdiameter ska matcha induktionszonen. Föreslagna storlekar är presenterade nedan.

Lämpliga kastruller/pannor:

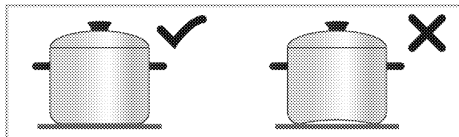
- Gjutjärnskastruller/-pannor
- Emaljerade kastruller/pannor
- Stål och rostfria stålkastruller/pannor
Med märkning eller varning om lämplighet för induktionsmatlagning).

Olämpliga kastruller/pannor:

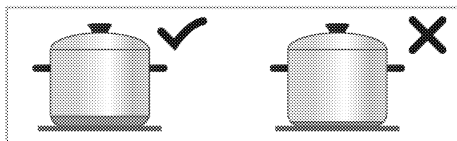
- Aluminiumkastruller/-pannor
- Kopparkastruller/-pannor
- Mässingskastruller/-pannor
- Glaskastruller/-pannor
- Lergods
- Keramiska och porslin

Rekommendationer:

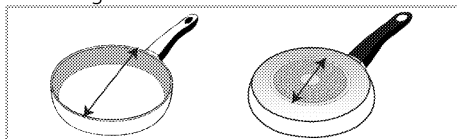
- Använd bara kastruller/pannor med platt botten. Använd inte kastruller/pannor med konvex eller konkav botten.



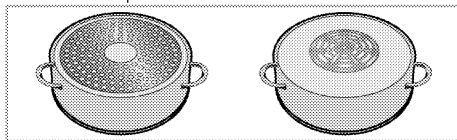
- Använd bara kastruller/pannor med tjock, behandlad botten. Om kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagingsytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras. Vassa kanter kan skrapa ytan.



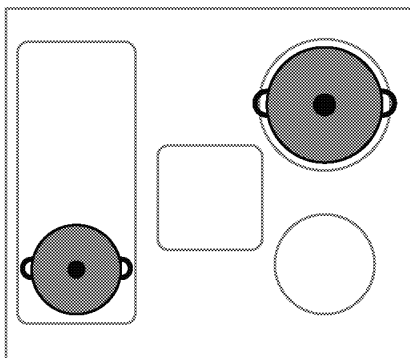
- Vissa kastrullers/pannors botten har mindre ferromagnetisk fält än dess verkliga diameter. Bara denna område värms av kokplattan. Värmen fördelas därmed inte jämnt och matlagningseffekten försämras. Dessutom detekterar kanske inte större induktionshållar dessa kastruller/pannor. Därför ska kokplattan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

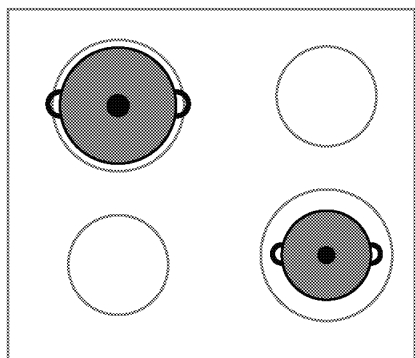


- Vissa kastrullers/pannors botten kan innehålla icke-ferromagnetiska material, så som aluminium. Dessa kastruller/pannor värms inte tillräckligt eller induktionshållan detekterar inte dessa alls. I vissa fall kan en dålig kastrullers/pannors visas.



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





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 "L" inte blinkar när kastrullen placeras på induktionshällen och kokplattan slås på.

Rekommendationer för kastrull-/pannstorlek

Diameter på matlagingszon - mm	Diameter på gryta - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Matlagingszon med bred yta (flexi)	bredd 230 - 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 användas. Att använda en större kokzon orsakar inte slöseri med energi på

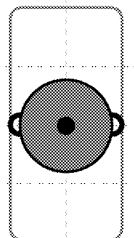
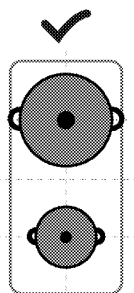
induktionshällar, eftersom värmen bara skapas i det aktuella grytområdet.

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 matlagingskärl.

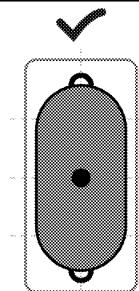
Som två oberoende matlagingszoner

Matlagingszonerna med bred yta har två matlagingszoner, främre och bakre. Du kan använda dessa zoner som två oberoende matlagingszoner för olika temperaturer med två olika kastruller/pannor. Placera kastrullen/pannan i mitten av de separata matlagingszonerna.



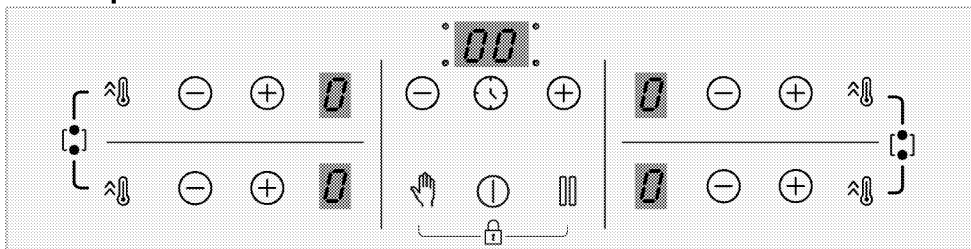
Placera för matlagning med en kastrull/panna den i mitten av främre eller bakre matlagingszon. Placera inte kastrullen/pannan i mitten av matlagingszonen.

Som en matlagningszon



För tillagning med större kastruller/pannor, placera dessa så, att de täcker mitten av båda matlagningszonerna och är centrerade över matlagningszonen.

Kontrollpanel

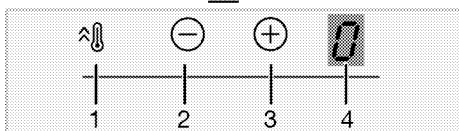
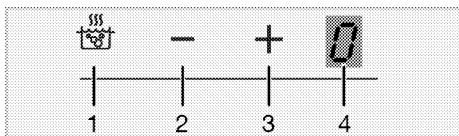


Knappar

- ⏻ : På-/av-knapp
- 🕒 : Knapp för timer
- 🔥 : Snabbvärmeknapp/Knapp för hög effektinställning (booster)
- 👉 : Knapp för rengöringsläs
- 🛑 : Stoppknapp
- ⊕ : Ökningsknapp
- ⊖ : Minskingsknapp

Symboler

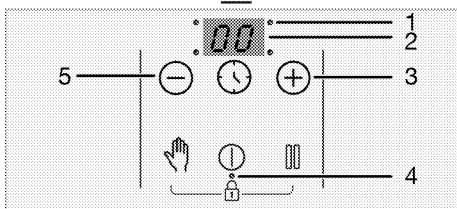
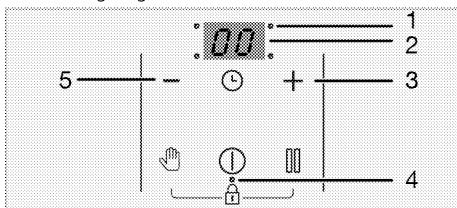
- 🔥 : Kombinationssymbol för matlagningszon med bred yta
- 🔒 : Symbol för knapplås



Visning av tillagningszon

- 1 Snabbvärmeknapp/Knapp för hög effektinställning (booster)
- 2 Knapp för temperaturminskning

- 3 Knapp för temperaturökning
- 4 Temperaturindikator för den aktuella matlagningszonen



Timerindikator

- 1 Driftpunktsindikator för timern
- 2 Timerindikator
- 3 Knapp för tidsökning
- 4 Driftpunktsindikator för knapplåset/barnlåset
- 5 Knapp för tidsminskning

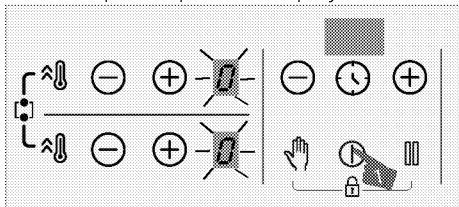
Generella varningar för kontrollpanelen

- i** Den här produkten styrs med en pekkontrollspanel. Varje åtgärd du gör på touchpanelen bekräftas med en ljudsignal.
- i** Håll alltid kontrollpanelen ren och torr. Fuktiga och smutsiga ytor kan orsaka problem med funktionerna.
- i** Om ingen användning sker inom 10 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.
- i** Om ingen knapp trycks ner under en längre tid kommer hällen av säkerhetsskäl automatiskt att slås av.

Slå på hällen:

1. Slå på hällen genom att trycka på \ominus -knappen.

"0" visas på alla plattors displayer.



Slå av tillagningszonerna:

En aktiv tillagningszon kan stängas av på 3 olika sätt:

1. **Genom att trycka på \ominus -knappen**

Tryck på knappen \ominus .

2. **Genom att temperaturen faller till nivån "0";**

Du kan stänga av tillagningszonen genom att justera temperaturinställningen till "0" läget.

3. **Genom att använda avstängningsfunktionen på timerläget för vald tillagningszon;**

När tiden är över kommer timern att stänga av tillagningszonen som är kopplad till den. "0" eller "00" kommer att visas på relevant display.

Dessutom hörs ett ljudalarm när tiden är över. Tryck på valfri knapp på kontrollpanelen för att tysta ljudlarmet.

4. **Genom att trycka på zon \ominus/\oplus -knapparna samtidigt för den önskade tillagningszonen;**

Du kan stänga av den aktuella tillagningszonen genom att trycka på \ominus/\oplus -knapparna samtidigt.

- i** Om symbolen "H" eller "h" är tänd när hällen stängts av innebär det att tillagningszonen fortfarande är varm. Vidrör inte tillagningszonerna.

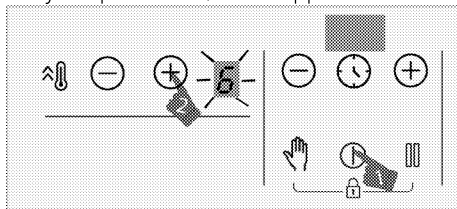
Restvärmeindikator

Om symbolen "H" blinkar på displayen för tillagningszonen innebär det att kokplattan fortfarande kan vara varm och kan användas för att hålla en liten mängd mat varm. Den här symbolen omvandlas snart till symbolen "h" som står för mindre het.

- i** När strömmen stängs av tänds inte restvärmeindikatorn och användaren varnas inte för heta tillagningszoner.

Justera temperaturnivån

1. Slå på hällen genom att trycka på \ominus -knappen.
2. Justera önskad temperatur genom att trycka på zon- \ominus/\oplus -knapparna.



» Den relevanta tillagningszonen kommer att fungera på temperaturnivån som är inställd.



- i** Den yttre delen av tillagningszonen (av induktionshällstyp) på 280 mm (om produkten är utrustad med en sådan) aktiveras endast om en kastrull stor nog att täcka tillagningszonen placeras på tillagningszonen och temperaturen är satt till en nivå högre än 8.

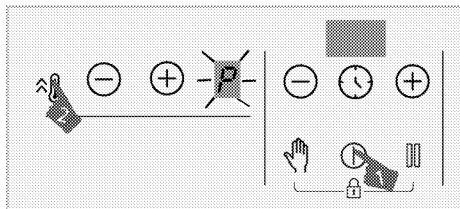
Högeffektinställning (SNABBSTART)

Använd dig av snabbstartsfunktionen för en snabb uppvärmning. Denna funktion är inte

avsedd att användas vid en längre koktid. Snabbstartsfunktionen finns inte alltid tillgänglig på alla plattor.



Välja högeffektinställning (SNABBSTART):

1. Slå på hällen genom att trycka på -knappen.
2. Tryck på knappen  för den aktuella zonen.



» Den valda tillagningszonen går på maximal effekt och "P"-symbolen kommer synas på tillagningszonens display. Plattan slår av snabbstartsfunktionen och fortsätter att vara påslagen på läge "9".



Stänga av högeffektinställning (SNABBSTART) i förtid:

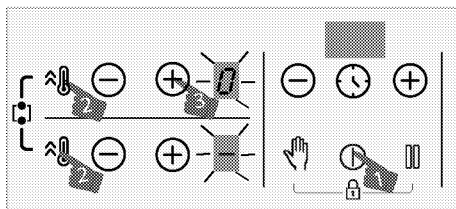
Du kan också slå av snabbuppvärmningsfunktionen genom att trycka på knappen  eller  när du vill. Plattan slår av snabbstartsfunktionen och fortsätter att vara påslagen på läge "9".

Arbetsprincip med 2 zoner som ligger i samma vertikala riktning:



Om en zon är inställd på booster-nivå och den andra zonen, som ligger i samma vertikala riktning är inställd på större än nivå 6 (7, 8 och 9), sjunker den första zonen till nivå 9 och den andra zonen kan ställas in större än nivå 6 (7, 8 och 9). Om den andra zonen är inställd på booster-nivå, kommer första zonen falla till nivå 6.






Slå på den breda tillagningszonen


1. Tryck på -knappen för att slå på hällen.
2. För att slå på den breda tillagningszonen, håll -knappen för båda tillagningszonerna intryckta samtidigt i ungefär 3 sekunder.



» "0" kommer visas på vänstra bakre tillagningszonens display.  kommer visas på vänstra främre tillagningszonens display och den breda tillagningszonen kommer aktiveras.

3. Tryck på /-knapparna för den vänstra bakre tillagningszonen för att ställa in önskad temperatur mellan "0" och "9".

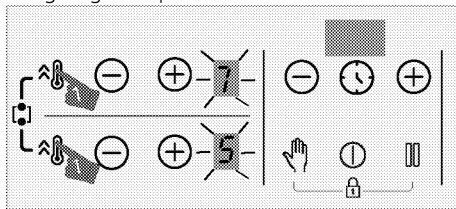
 När den breda tillagningszonen har aktiverats kan temperaturen ställas in med /-knapparna för den vänstra bakre tillagningszonen. Du kan inte ställa in temperaturen med hjälp av /-knapparna för den vänstra främre tillagningszonen.

 Breda tillagningszoner till vänster förklaras som ett exempel. Om det finns en bred tillagningszon också på höger sida av hällen gäller samma anvisningar för den tillagningszonen.

» Tillagningszonen startar.

Slå på den breda tillagningszonen när en eller båda tillagningszonerna till vänster körs

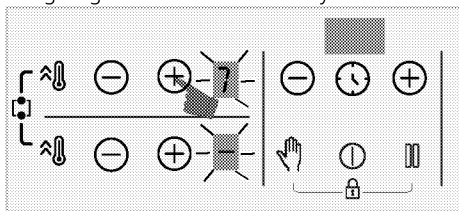
När en eller båda de vänstra tillagningszonerna körs kan du kombinera båda tillagningszonerna genom att aktivera den breda tillagningszonen. På det här sättet kan du använda en bredare tillagningszon på samma nivå.




1. För att slå på den breda tillagningszonen när en eller båda tillagningszonerna till

vänster körs, håll -knappen för båda tillagningszonerna intryckta samtidigt i ungefär 3 sekunder.

- » Temperaturvärdet för den senast valda tillagningszonen visas på vänstra bakre tillagningszonens display och den breda tillagningszonen kommer aktiveras.
- » De kombinerade tillagningszonerna kommer fortsätta att köras med värdet för temperatur och timer (om tillämpligt) i den vänstra tillagningszonen du har valt. Värdet för den vänstra tillagningszonen som ställdes in först innan kombinationen av tillagningszoner kommer avbrytas.



» För att ändra temperatur, tryck på /-knapparna för den vänstra bakre tillagningszonen och ställ in önskad temperatur.

i Om du trycker på -knappen för den vänstra tillagningszonen när den breda tillagningszonen är aktiv kommer tillagningszonerna fungera på boosternivå.

Slå av de breda tillagningszonerna



Den breda tillagningszonen kan slås av på 4 olika sätt:



1. **Genom att temperaturen faller till nivån "0"**


Du kan vrida plattans zon till av genom att låta temperaturvärdet falla till "0".


2. **Genom att använda avstängningsfunktionen på timerläget för den breda tillagningszonen;**

När tiden är över kommer timern att stänga av den breda tillagningszonen. **0** visas på displayen för den vänstra tillagningszonen och **00** visas på timerdisplayen.

3. **Genom att trycka på /-knapparna för någon av de vänstra tillagningszonerna samtidigt**

Om du trycker på /-knapparna för någon av de vänstra tillagningszonerna samtidigt separeras tillagningszonerna och stängs av.


4. **Genom att trycka på -knappen för båda tillagningszonerna samtidigt i ungefär 3 sekunder**


Tillagningszonerna slås av genom att trycka på -knappen för båda tillagningszonerna samtidigt i ungefär 3 sekunder.

Rengöringslås

Rengöringslåset förhindrar användning av alla knappar på kontrollpanelen i 20 sekunder medan hällen är på för att göra det möjligt att snabbt rengöra hällen. Produkten drar ingen ström under den här perioden.

Aktivera rengöringslåset

1. Tryck och håll in knappen  tills **en enkel ljudsignal** hörs när en tillagningszon slås på.

En nedräkning som börjar på 20 visas på timerdisplayen på hällen. Ingen av knapparna på kontrollpanelen fungerar under den här tiden förutom .

Inaktivera rengöringslåset



Du behöver inte trycka på någon knapp för att avaktivera rengöringslåset. Hällen avger en ljudsignal efter 20 sekunder och rengöringslåset avaktiveras automatiskt.

i Om du vill inaktivera rengöringslåset tidigare ska du trycka och hålla ned knappen  tills **två signalljud** hörs.

Barnlås

När tillagningszonerna är avslagna kan du skydda hällen med barnlåset för att förhindra att barn slår på tillagningszonerna. Du kan aktivera eller avaktivera barnlåset endast när tillagningszoner är avstängda (i vänteläge).

Aktivera barnlåset

1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills **en enkel ljudsignal** hörs när hällen är i standby-läge.

Barnlåset kommer att aktiveras. "L" kommer att visas på alla plattors display en stund

och decimaltecknet för $\frac{1}{10}$ -tangentsen kommer slås på.

- i** Om någon knapp trycks in när barnlåsfunktionen är aktiv hörs två ljudsignaler och "L"-knappen blinkar på alla tillagningszoners display.

Inaktivera barnlåset

- Tryck och håll in knapparna $\frac{1}{10}$ och $\frac{1}{10}$ samtidigt tills **två ljudsignaler** hörs när barnlåset är aktivt.
- » Barnlåsfunktionen kommer att inaktiveras. "L" visas på displayen för alla tillagningszoner och indikatorn för $\frac{1}{10}$ -knappen släcks.

Knappläs

Du kan aktivera knappläset för att undvika att förhindra att funktionerna ändras av misstag när hällen används.

- i** Knappläset kommer att avbrytas i händelse av strömavbrott.

Aktivera knappläset

- Tryck och håll in knapparna $\frac{1}{10}$ och $\frac{1}{10}$ samtidigt tills **en enkel ljudsignal** hörs. Knappläset kommer aktiveras och decimalpunkten för knappen $\frac{1}{10}$ kommer slås på efter blinkningarna.

- i** Du kan bara aktivera knappläset i användningsläge. När knappläset aktiveras blir bara knappen $\frac{1}{10}$ funktionsduglig. När du trycker på någon annan knapp börjar decimalpunkten för knappen $\frac{1}{10}$ att blinka för att indikera att knappläset är aktivt. Om du stänger av hällen när knapparna är låsta, måste du avaktivera knappläset för att kunna slå på hällen igen. När du trycker på någon knapp utan att inaktivera knappläset kommer "L" att blinka för alla tillagningszoner för att indikera att knappläset är aktivt. Inaktivera knappläset för att slå på hällen.

Inaktivera knappläset

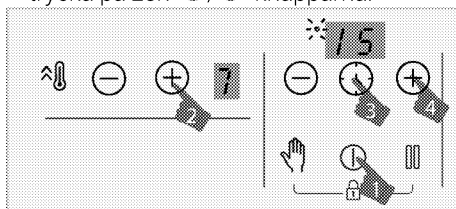
- Tryck och håll in knapparna $\frac{1}{10}$ och $\frac{1}{10}$ samtidigt tills **två ljudsignaler** hörs när knappläset är aktivt.
- » Ljuset för knappen $\frac{1}{10}$ stängs av och kontrollpanelen låses upp.

Timerfunktion

Denna funktion gör det lättare för dig att laga mat. Du kommer inte att behöva titta på hällen under hela tillagningstiden. Tillagningszonen stängs av automatiskt i slutet av den tidsperiod du har ställt in.

Aktivera timern

- Slå på hällen genom att trycka på $\frac{1}{10}$ -knappen.
- Justera önskad temperatur genom att trycka på zon- \ominus/\oplus -knapparna.



- Aktivera timern genom att trycka på $\frac{1}{10}$ -knappen. "00"-symbol och decimalpunkt för vald zon kommer blinka på timerdisplayen.
 - Ställ in önskad period genom att trycka på \ominus/\oplus -knapparna.
 - Inställningen kommer att aktiveras efter 10 sekunder. Decimalpunkt för vald zon kommer blinka på timerdisplayen.
 - Upprepa åtgärderna ovan för andra tillagningszoner för vilka du vill ställa in timern.
- i** Om mer än ett timervärde är inställt på olika zoner, visas zontimern som har minsta timervärde på timerdisplayen och decimalpunkten för den zonen blinkar. Decimalpunkterna för de andra zonerna lyser kontinuerligt.

i Du kan se resterande tillagningstid genom att trycka på -knappen för alla tillagningszoner. För varje tryck kommer olika zontimervärden visas. Slutligen visas det minsta timervärdet igen.

i Timer kan inte ställas in utan att välja tillagningszon och dess temperaturvärde

i Timern kan bara ställas in för plattor som redan är påslagna.

Inaktivera timern

När den inställda tidsperioden är slut, kommer hällen att stängas av automatiskt och den kommer att ge ett signalljud. Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen. Om du inte trycker på någon knapp avbryts signalljudet efter några minuter.

Inaktivera timers tidigare

Om du slår av timern tidigare fortsätter hällen arbeta med den inställda temperaturen tills den stängs av. Du kan avaktivera timern tidigare på två olika sätt:

Inaktivera timern för den aktuella zonen genom att låta värdet falla ned till "00":

1. Tryck på timerns /-knappar tills "00" visas på displayen för den tillagningszon för vilken timern är påslagen.

» Decimalpunktsymbolen för den relaterade zonen slås av permanent och timern avbryts.

Inaktivera timern för den aktuella zonen genom att röra den aktuella zonen /-knappar samtidigt:

1. Tryck på den aktuella zonen /-knappar samtidigt.

» Decimalpunktsymbolen för den relaterade zonen slås av permanent och timern avbryts.

i Efter detta steg kommer temperaturnivån för aktuell zon vara "0" även med timernivån.

Stoppfunktion

Du kan minska drifttemperaturnivån för tillagningszonerna till minsta nivå (nivå 1) med hjälp av denna funktion.

i Om timern ställs in för valfri platta kommer den att fortsätta arbeta under stoppet.

1. Tryck på -knappen när någon tillagningszon är påslagen.

Alla aktiva tillagningszoner kommer fungera på miniminivå (nivå 1). -symbolen kommer synas på displayen för de aktiva tillagningszonerna.

2. Tryck på -knappen igen för att köra om alla plattor med de tidigare inställningarna.

Effekthanteringsfunktion

Apparaten är utrustad med effekthanteringsfunktion. Du kan justera den totala effekten kokplattan utnyttjar med denna funktion. Effekthanteringsfunktionen har 8 nivåer till förfogande.

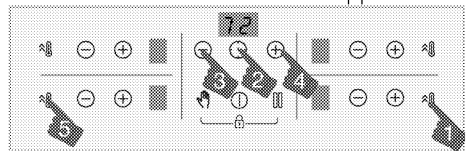
Effekthanteringsfunktion -
Totaleffektsnivåer som kan ställas in

Effekthanteringsfunktionens skärmindikator	Totaleffekt
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Ändra totaleffekten:

1. Slå på kokplattan genom att trycka på -knappen. Stäng av kokplattan genom att trycka på -knappen igen.

2. Tryck sedan på respektive -knapp på höger främre zon, -knapp, timer -knapp, timer -knappen och slutligen den vänstra främre zonen -knapp.



3. Inställd effekthanteringsnivå visas i timerskrämen.

4. Tryck på -knappen för att byta nivå och ställ in önskad totaleffektsvärde.

5. Bekräfta inställning genom att trycka på

① knappen och stäng av kokplattan.

Inställd totaleffektsvärde aktiveras.

i Temperaturnivåerna som getts kokplattan kan variera enligt inställd totaleffektsnivå. Temperaturnivån som ges till kokplattan reduceras automatiskt enligt effektinställningen som kokplattan utför. Detta är inte ett fel.

i Om annan knapp än i den specificerade sekvensen trycks in när effektnivån ändras, kan inte inställningen göras. Inställningen måste börjas om från steg ett.

Använda induktionsplattorna på ett säkert och effektivt sätt

Funktionsprincip: Induktionshällen värmer direkt kokkäret som en principfunktion. Därför har den en hel del fördelar jämfört med andra typer av hällar. Den arbetar effektivare och hällens yta är svalare. Din induktionshäll är utrustad med ett överlägset säkerhetssystem som ger dig maximal användarsäkerhet.

i Hällen kan utrustas med induktionsplattor med en diameter på 145, 180, 210 och 280 mm beroende på modell. Tack vare induktionsfunktionen känner varje tillagningszon av varje kärl som placeras på den. Energin genereras bara på de ställen där kärlet kommer i kontakt med plattan och därmed minimeras energiförbrukningen.

i Produkten kan starta stopp när den arbetar i nivåer från 1 till 7, särskilt med köksredskap med liten diameter och när vattenolja är liten. Detta är inte ett fel.

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 kokplattan 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	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minuter
P (Snabbstart)	10 minuter (*)
(*) Hällen kommer sänkas till nivå 9 efter 10 minuter	

Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med sensorer som säkerställer skydd mot överhettning.

Följande måste beaktas vid överhettning:

- Den använda tillagningszonen kan stängas av.
- Den valda nivån kan falla till nivå 7 från en högre nivå.

Säkerhetssystem för överkokning

Hällen är utrustad med ett säkerhetssystem för överkokning. Om det är något som kokar över på kontrollpanelen stänger systemet av strömmen omedelbart och slår av hällen. "E" lyser som varning på indikatorn under tiden.

Exakt ströminställning

Induktionshällen reagerar direkt som användningsprincip. Den ändrar effektinställningarna mycket snabbt. Alltså kan du undvika att ett kokkärl (innehållande vatten, mjölk eller dylikt) kokar över även när det är på väg att göra det.

i Om ytan på pekkontrollspanelen är exponerad för stora mängder ångor kan hela kontrollsystemet avaktiveras och avge felsignaler.

i Håll ytan på pekkontrollspanelen ren. Felaktig användning kan observeras.

6 Allmän information om matlagning

Det här avsnittet beskriver tips om beredning och tillagning av din mat.

Allmänna varningar om matlagning på kokplattan

- Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen obevakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. **Försök aldrig släcka en eld med vatten!** Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra det och kontakta brandkåren.
- Ta bort överflödigt vatten från maten och lägg den i den varma oljan försiktigt. Tina fryst mat innan tillagning.
- När du värmer olja, se till att krukans 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.

7 Skötsel och underhåll

Allmän information om rengöring

⚠ Allmänna varningar

- Vänta tills produkten har svalnat innan du rengör den. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Använd inte rengöringsmedlen direkt på de varma ytorna. Det kan orsaka permanenta fläckar.
- Apparaten ska rengöras noggrant och torkas efter varje användning. Matrester ska därför vara lätta att rengöra och dessa rester ska förhindras att brinna när apparaten används igen senare. På så sätt förlängs apparatens livslängd och ofta förekommande problem minskar.
- Använd inte ångrengöringsprodukter.
- Vissa rengöringsmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer, avkalkningsmedel eller vassa föremål under rengöringen.
- Det behövs inget särskilt rengöringsmedel för rengöring efter varje användning. Rengör apparaten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka med en torr mikrofiberduk.
- Se till att du torkar bort all kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under matlagningen.
- Rengör inte någon del av apparaten i en diskmaskin.

För hällen:

- Sur smuts som mjölk, tomatpuré och olja kan orsaka permanenta fläckar på kokplattorna och komponenterna i brännarna/värmeplattorna. Rengör alla överflödiga vätskor omedelbart efter att du har kylt av kokplattan genom att stänga av den.

Rostfritt stål och rostfria ytor

- Använd inte sura eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfritt stål eller rostfria ytor och handtag.
- Rostfritt stål eller rostfria ytor kan ändra färg med tiden. Detta är normalt. Efter varje användning ska du rengöra med ett rengöringsmedel som är lämpligt för det rostfria stålet eller den rostfria ytan.

- Rengör med en mjuk tvålduk och ett flytande (icke repande) rengöringsmedel som lämpar sig för rostfria ytor, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse-, mjölk- och proteinfläckar på rostfria ytor och glasytor omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under lång tid.

Glasytor

- När du rengör glasytor får du inte använda skrapor av hård metall eller slipande rengöringsmedel. De kan skada glasytan.
- Rengör apparaten med diskmedel, varmt vatten och en mikrofiberduk som är avsedd för glasytor och torka den med en torr mikrofiberduk.
- Om det finns rester av rengöringsmedel efter rengöring, torka av med kallt vatten och torka med en ren och torr mikrofiberduk. Rester av rengöringsmedel kan skada glasytan nästa gång.
- Under inga omständigheter får torkade rester på glasytan rengöras med tandade knivar, stålull eller liknande skrapverktyg.
- Du kan ta bort kalkfläckar (gula fläckar) på glasytan med ett kommersiellt tillgängligt avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som vinäger eller citronsaft.
- Om ytan är mycket smutsig, applicera rengöringsmedlet på fläcken med en svamp och vänta länge på att det ska verka ordentligt. Rengör därefter 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 hårda metallskrapor och slipande rengöringsmedel. Det kan skada ytorna.
- Se till att leder till apparatens komponenter inte lämnas fuktiga och med rengöringsmedel. Annars kan korrosion uppstå på dessa leder.

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.

Rengöring av kontrollpanelen

- Vid rengöring av paneler med vred, torka av panelen och vredet med en fuktig mjuk

trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort vreden och packningarna på undersidan för att rengöra kontrollpanelen. Kontrollpanelen och vredena kan då skadas.

- Använd inte rengöringsmedel för rostfritt stål runt vreden när du rengör rostfria paneler med vred. Indikatorerna runt vreden kan försvinna.
- Rengör pekkontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en knapplåsfunktion ska du aktivera knapplåset innan du rengör kontrollpanelen. Felaktig detektering kan annars uppstå på knapparna.

8 Felsökning

Kontakta en auktoriserad serviceagent eller tekniker med licens eller den återförsäljare där du köpte produkten om du inte kan åtgärda problemet trots att du har följt instruktionerna i det här avsnittet. Försök aldrig att reparera en defekt produkt själv.

Produkten fungerar inte.

- Nätsäkring är defekt eller har löst ut. >>> *Kontrollera säkringarna i säkringsskåpet. Byt om nödvändigt ut eller återställ dem.*
- Produkten är inte ansluten till ett (jordat) uttag. >>> *Kontrollera kontaktens anslutning.*
- Knappar/vred på kontrollpanelen fungerar inte. >>> *Om din produkt är utrustad med kanplåsfunktion kan knapplåset vara aktiverat. Avaktivera det.*
- Om displayen inte lyser när du slår på hällen igen. >>> *Koppla ur apparaten med krets brytaren. Vänta minst 20 sekunder och koppla sedan in den igen.*
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> *Låt spishällen svalna.*
- Tillagningskärlet passar inte. >>> *Kontrollera ditt kärl.*

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 matlagingskärlet 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 matlagingsnivåer.

Felkoder/orsaker och möjliga lösningar - För vred

Felkoder	Felorsaker	Möjliga lösningar
E 22 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. Ett föremål har lämnats på kontrollpanelen eller kontrollpanelen har utsatts för ånga.	Problemet ska lösas när du tar bort handen från hällen. 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 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.
E 31 - E 45	Fel i elektronikretsen på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.

Felkoder	Felorsaker	Möjliga lösningar
E 48 E 49 E 51	Sensorfel på induktionshällen.	Sensortrustningen ska vara kompatibel för driftförhållandena. 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.

