

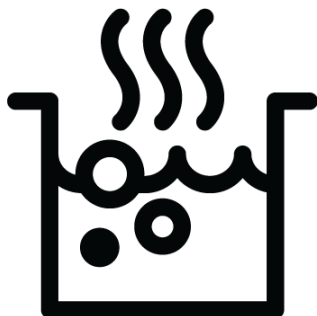
Blomberg

Innebygd platetopp

Brukerhåndbok

Inbygdgð häll

Bruksanvisning



MIN84508N

185920365_2/ NO/ SV/ R.AA/ 25.06.25 09:19
7757183045

Velkommen!

Kjære kunde,

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

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

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

Symbolene og deres beskrivelser i brukerhåndboken:



Fare som kan resultere i død eller skade.



Viktig informasjon eller nyttige brukstips.



Les brukerhåndboken.



Varm overflate-advarsel

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Innholdsfortegnelse

1	Sikkerhetsinstruksjoner	4
1.1	Tiltenkt bruk	4
1.2	Sikkerhet for Barn, Sårbare Personer Og Kjøledyr	4
1.3	Elektrisk sikkerhet	5
1.4	Transportsikkerhet	7
1.5	Installasjonssikkerhet	7
1.6	Sikkerhet ved bruk	7
1.7	Temperaturadvarsler.....	8
1.8	Matlagingssikkerhet.....	8
1.9	Induksjon.....	9
1.10	Vedlikehold og rengjøringssikkerhet.....	9
2	Miljøinstruksjoner	9
2.1	Avfallsdirektivet	9
2.1.1	Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet	9
2.2	Pakkeinformasjon	10
2.3	Anbefalinger for energisparing.....	10
3	Ditt produkt.....	10
3.1	Produktintroduksjon.....	10
3.2	Tekniske spesifikasjoner	11
4	Første bruk	12
4.1	Innledende rengjøring	12
5	Slik brukes komfyren	12
5.1	Generell Informasjon Om Bruk Av Kokeplaten	12
5.2	Kontrollpanel.....	15
6	Generell Informasjon Om Matlaging.....	23
6.1	Generelle advarsler om matlaging med kokeplater	23
7	Vedlikehold og rengjøring	25
7.1	Generell informasjon om rengjøring	25
7.2	Rengjøring av komfyrtoppen	26
7.3	Rengjøring av kontrollpanelet.....	26
8	Feilsøking	26



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 annenhåndsbruk, bør brukerhåndboken, produktetikettene og andre relevante dokumenter og deler også overleveres.
- Selskapet vårt skal ikke holdes ansvarlig for skader som kan oppstå dersom disse instruksjonene ikke følges.
- 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 Tiltentkt bruk

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



1.2 Sikkerhet for Barn, Sårbare Personer Og Kjøledyr

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

utføres av barn med mindre det er noen som har tilsyn med dem.

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

2. Klipp av strømkabelen og koble den med støpselet fra produktet.
3. Ta forholdsregler for å forhindre at barn kommer inn i produktet.
4. Ikke la barn leke med produktet når det er i hvilemodus.



1.3 Elektrisk sikkerhet

- Koble produktet til en 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 sørvissestasjon 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. 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.

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 strømnettet 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 trakk 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.

1.7 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.

1.8 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 strømnettet, 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.

1.9 Induksjon

- De elektrisk betjente sonene på koketoppen din er utstyrt med avansert "induksjonsteknologi". På induksjonstoppsonene, 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.
- Slå av kokeplaten fra betjeningspanelet etter bruk, ikke stol på grytesensoren.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på koketoppen, da de blir varme.

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

1.10 Vedlikehold og rengjøringssikkerhet

- Vent til produktet er avkjølt før du reingjer det. Varme yter kan årsake brannskader.
- Vask ikke 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.

2 Miljøinstruksjoner

2.1 Avfallsdirektiv

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:

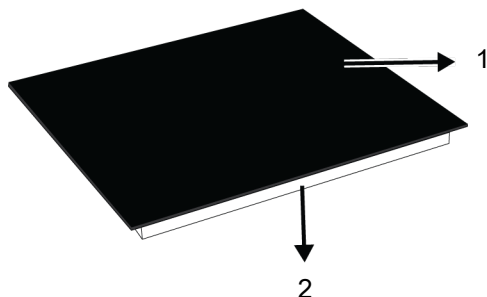
Produktet du har kjøpt, samsvarer med EUs RoHS-direktiv (2011/65/EU). Det inneholder ikke skadelige og forbudte materialer som er spesifisert i direktivet.

2.2 Pakkeinformasjon

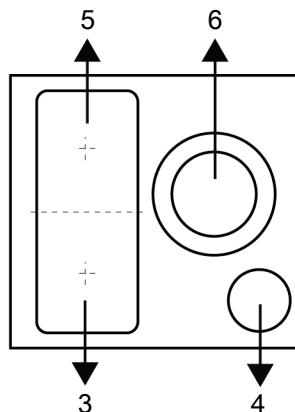
Emballasjematerialer til produktet er produsert av resirkulerbare materialer i samsvar med våre nasjonale miljøforskrifter. Ikke kast emballasjeavfallet sammen med husholdningsavfallet eller annet avfall, ta det til innsamlingssteder for emballasjemateriale som er utpekt av lokale myndigheter.

3 Ditt produkt

3.1 Produktintroduksjon



- 1 Glasskokeflate
- 3 Induksjonskokesone
- 5 Induksjonskokesone



- 2 Lavere hus
- 4 Induksjonskokesone
- 6 Induksjonskokesone

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.

3.2 Tekniske spesifikasjoner

Generelle spesifikasjoner	
Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde) (mm)	48,2 * /780 /520
Installasjonsdimensjoner for koketopp (bredde / dybde) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Spenning/frekvens	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Kabeltype og seksjon brukt / egnet for bruk i produktet	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Totalt strømforbruk (kW)	maks. 7,4 kW

Stekesoner

Foran til venstre	Induksjonskokesone
Dimensjon	180 mm
Kraft	2200 B / Booster 3100 B

Foran til høyre	Induksjonskokesone
Dimensjon	145 mm
Kraft	1200 B / Booster 1800 B

Bak til venstre	Induksjonskokesone
Dimensjon	180 mm
Kraft	2200 B / Booster 3100 B

Middels	Induksjonskokesone
---------	--------------------

* 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.

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

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

5 Slik brukes komfyren

5.1 Generell Informasjon Om Bruk Av Kokeplaten

Allmenne advarsler

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

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

Arbeidsprinsipp for induksjonstopp

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

Fordeler med induksjonskoking

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

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

For sikker bruk:

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

Kokekar

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

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

Egnet kokekar:

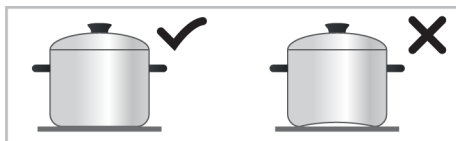
- Kokekar av støpejern
- Emaljert stål kokekar
- Kokekar i stål og rustfritt stål (med etikett eller advarsel som indikerer at det er induksjonskompatibelt)

Uegnet kokekar:

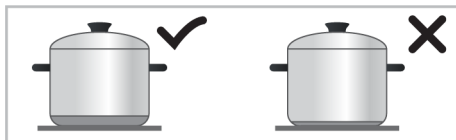
- Aluminium kokekar
- Kobber kokekar
- Messing kokekar
- Glass kokekar
- Leire gryter
- Keramikk og porselen kokekar

Anbefaling:

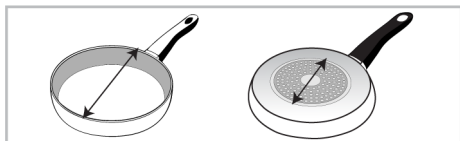
- Bruk bare kokekar med flat bunn. Ikke bruk kokekar med konkave eller konvekse baser.



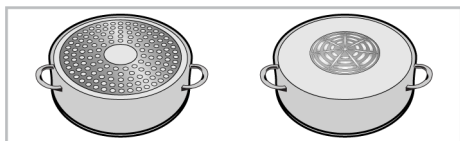
- Bruk bare tykkbaserte, bearbejdede kokekar. Hvis du bruker tynnbaserte kokekar, vil disse kokekarene varmes opp veldig raskt, og bunnen av kokekaret kan smelte før det automatiske avstengningssystemet aktiveres, noe som skader kokeflaten og produktet. Skarpe kanter vil skrape overflaten.



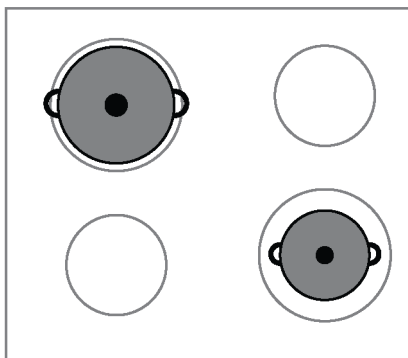
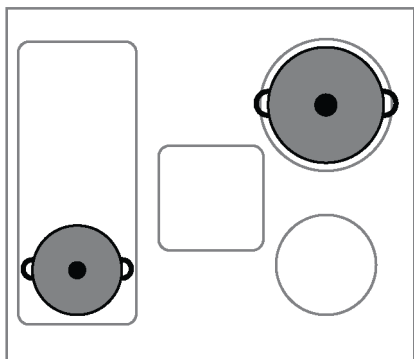
- Noen kokekar har et ferromagnetisk felt i bunnen som er mindre enn den faktiske diameteren. Bare dette området varmes opp av kokesonen. Derfor fordeles ikke varmen jevnt, og kokeytelsen synker. I tillegg kan slike kokekar ikke oppdages av store induksjonskokesoner. Av denne grunn bør kokesonen velges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



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



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



Kokekar test

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

- Hvis bunnen av kokekaret har en magnet, er den kompatibel.
- NÅR DU plasserer kokekaret på induksjonskokesonen og slår på produktet, hvis ikke blinker, er det kompatibelt.

Anbefalte størrelser på kokekar

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

Stekesonediameter - mm	Grytens diameter - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280

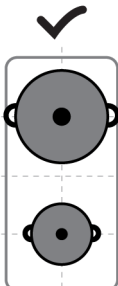
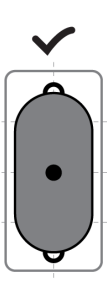
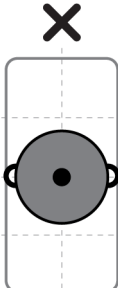
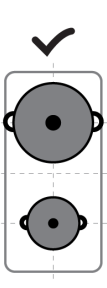
Stekesonediameter - mm	Grytens diameter - mm
320	min. 125 - maks. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - maks. 180
Kokesone med bred (flexi)-overflate	bredde 230 - lengde 390

Automatisk gjenkjenning av kokekar

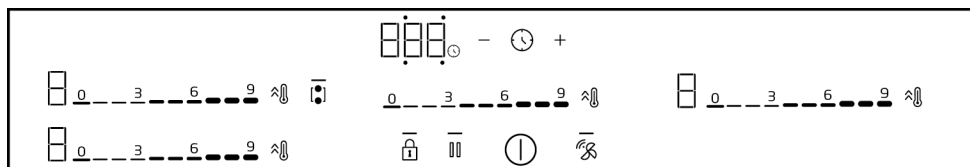
Når du plasserer et induksjonskompatibelt kokekar på kokesonen, oppdager produktet automatisk hvilken kokesone kokekaret befinner seg i og styrer det på kontrollpanelet.

Bred overflate kokesoner (Flexi soner)

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

Som to uavhengige kokesoner	Som en enkelt kokesone
 Kokesonen med bred overflate har to kokesoner, foran og bak. Du kan bruke denne kokesonen som to uavhengige kokesoner med to forskjellige kokekar for forskjellige temperaturnivåer. Plasser kokekarene midt i de separate kokesonene.	 For matlaging i store kokekar, plasser kokekaret slik at det dekker sentrene til begge kokesonene og sentrerer kokesonen.
 For å lage mat med et enkelt kokekar, plasser det midt i kokesonene foran eller bak. Hvis du plasserer kokekaret midt i kokesonen, kan det hende at kokesonen ikke fungerer som den skal.	 Hvis du vil tilberede to forskjellige kokekar på samme temperaturnivå, kan du tilberede to forskjellige kokekar på samme temperaturnivå ved å kombinere kokesoner med bred overflate. Igjen, plasser kokekarene i midten av kokesonene.

5.2 Kontrollpanel



— 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

 Kookplaat-afzuigkap forbindelsestoets *

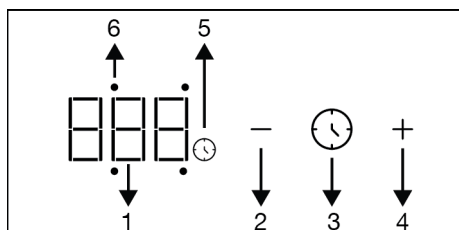
 Functietoets "Onverbrand". *

 *

 Automatische kooktoets *

Funksjonstasten "Flytt" *

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



Illustrasjon 1: Tidsurdisplay

- 1 Tidsurindikator
- 2 Knapp for reduksjon av tidsur
- 3 Tidsurknapp
- 4 Knapp for økning av tidsur
- 5 Timer symbol
- 6 Timer aktivitet LED van de relevante kookzone

Allmenne varsler for kontrollpanelet

 Dette produktet styres av et berøringskontrollpanel. Hver operasjon du gjør på berøringskontrollpanelet bekreftes av et lydsignal.

 Hold alltid kontrollpanelet rent og tørt. Hvis overflaten er fuktig og skitten, kan det føre til problemer med å betjene funksjonene.

 Hvis ingen operasjon utføres innen 20 sekunder, går komfyrtoppen automatisk tilbake til standby-modus.

 Når en tast (Bortsett fra -tast) trykkes lenge, vises «FF» på skjermen.

 —lampen på tastene som aktivt fungerer eller er valgt, vil lyse opp.

Indikator for gjenværende varme

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

H: Høy temperatur

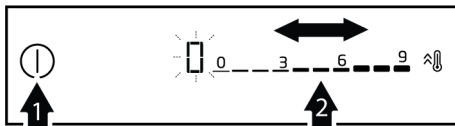
h: Lav temperatur

 Ved strøbrudd lyser ikke restvarmeindikatoren og advarer ikke brukeren om varme soner.

Slå på kokesonene (kokeseksjonen) og stille inn temperaturnivået

1. Skru på komfyrtoppen ved å berøre -tasten.

⇒ "0"-symbolet vises på kokesonedisplayene.



2. Still inn temperaturnivået mellom "0" og "9" ved å berøre eller skyve fingeren over innstillingsområdet for hvilken sone du vil betjene.

⇒ Mens temperaturnivået økes med 1,2,3 ... 9 på noen modeller, kan det økes til 1,1, 2,2. ... 9. på enkelte andre modeller. Dette varierer avhengig av produktmodellen.

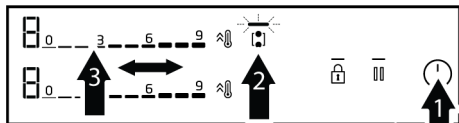
Slå av tilberedningssonene:

En valgt sone kan slås av på 2 forskjellige måter:

1. **Ved å sette temperaturen til "0":** Du kan slå av kokesonen ved å senke temperaturinnstillingen til "0".
2. **Bruk av tidsur-av-funksjonen for ønsket komfyrsoner:** Når tiden er ute, lukker tidsuret kokesonen som er koblet til den. Alle skjermer viser "0" eller "00". ⌚-symbolet på komfyren slukker. Innstillingen av timer for kokesonen er forklart i de følgende kapitlene.

Kombinasjon av kokesone med bred overflate (flexi)

1. Skru på komfyrtoppen ved å berøre ⌚-tasten.
2. Berør [•]-tasten.
 - ⇒ 0-symbolet vises på venstre sonedisplay og —lyset på [•]-tasten tennes.



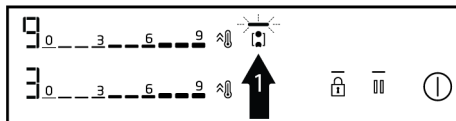
3. Still inn temperaturnivået fra "0" til "9" ved å berøre innstillingsområdet eller skyve fingeren over området.
 - ⇒ Temperaturnivået økes med 1,2,3...9 i enkelte modeller, mens det økes med 1,1.,2,2. ... 9 i noen modeller. Dette varierer avhengig av produktmodell. Komfyrtoppen begynner å fungere. Hvis en annen sone velges, eller hvis du venter i 10 sekunder uten å gjøre noe, slukkes —lyset på [•]-tasten.



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

Kombiner kokesonen med bred oversone mens en eller begge kokesonene på venstre side er i drift.

- ✓ Mens den ene eller begge kokesonene til venstre fungerer hver for seg, kan du kombinere begge kokesonene ved å aktivere koketopp med bred oversone. På denne måten kan du bruke en bredere komfyrtopp med de samme verdiene.



1. Mens én eller begge kokesoner til venstre er i bruk, berører du [•]-tasten.
 - ⇒ Verdien for lavt nivå kokesone vises på begge kokesonedisplayene og —lampen på [•]-tasten er på.
 - ⇒ Kombinerte komfyrtopper fortsetter å fungere med temperaturen i komfyrtoppen som har lavere temperatur og, om aktuelt, med tidsinnstillingsverdien. Temperatur- og tidsverdier for komfyrsonen som hadde en høyere temperaturverdi før kombinerings, kanselleres.



2. For å endre temperaturverdien senere, angi temperaturnivået du vil endre fra innstillingsområdet.

Bryterinnstilling med bred kokeoverflate avslått

Du kan skille overflatene og sette dem til null ved å berøre [•]-tasten.

Høy effektinnstilling (BOOSTER)

Du kan bruke høyeffektinnstillingen til å varme opp med maksimal effekt. Men avstå fra å lage mat i denne posisjonen for

lenge.. Høy effektinnstilling er kanskje ikke tilgjengelig på hver sone. Når innstillingstiden for høy effekt (Se Tidstabell for automatisk avstengning) er over, vil sonen slå seg av.

Slik velger du høy effektinnstilling (BOOSTER) direkte:

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

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

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

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

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

Key Lock (Nøkkellås)

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

Aktivering av tastelåsen

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

 Når tastelås er aktiv, er det bare ①-tasten som virker. Når du berører en hvilken som helst annen tast, blinker —lampen på -tasten for å indikere at tastelåsen er aktiv. Hvis du slår av komfyrtoppen mens tastene er låst, skal tastelåsen deaktiveres for å slå på komfyrtoppen igjen.

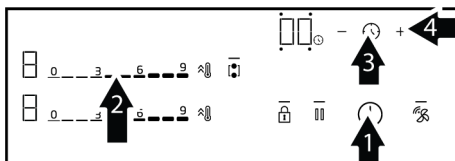
Deaktivering av tastelåsen

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

Tidsur-funksjon

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

Aktivering av tidsur



1. Skru på komfyrtoppen ved å berøre ①-tasten.
2. Still inn ønsket temperaturnivå ved å berøre innstillingsområdet eller skyv fingeren over området uansett hvilken sone du vil betjene.
3. Aktiver tidsuret ved å berøre -tasten.
 - ⇒ "00" lyser på timerdisplayet og -symbolet begynner å blinke.

4. Det er 4 aktivitetslysdioder rundt "00" synlig på timerdisplayet. Lysdioden til den aktive kokesonen blinker, og du kan stille inn timer for denne sonen.
5. Hvis du vil stille inn et tidsur for en annen aktiv kokesone, velg den aktuelle kokesonen ved å berøre -tasten til LED-en rundt klokkevisningen for den kokesonen lyser opp.
6. Still inn ønsket tid ved å berøre $+/ -$ -tastene. Du kan gå raskere ved å berøre $+$ eller $-$ -tasten.

⇒ Symbolet  blinker i en viss tid på kokesonens display og lyser deretter kontinuerlig. Symbolet  begynner å lyse kontinuerlig, og indikerer at funksjonen er aktivert.

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

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

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

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

Slik slår du av tidsurene

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

Berør hvilken som helst tast for å slå av lydvarselet.

Slik slår du av tidsurene tidlig

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

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

1. Velg timeren for den aktuelle kokesonen ved å berøre -tasten.

2. Berør $-$ -tasten for å redusere verdien til "00" vises på timerdisplayet. Du kan gå raskere frem ved å holde inne $-$ -tasten lenge.

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

Stopp-funksjon

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

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

1. Mens koketoppen er i bruk, berør -tasten.

⇒ Alle driftssoner fortsetter å operere på temperaturnivå 1.

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

Innstillinger

Med denne funksjonen kan du gjøre innstillinger for strømstyring, lydsignal ved slutten av tilberedningstiden og tilkobling mellom komfyrtopp og ventilator.

: Strømstyringsinnstilling

: Signaltid for slutt på steketid

: Tilkoblingsinnstilling for kjøkkenventilator

1-Strømstyringsinnstilling ()

- ✓ Med denne funksjonen kan du justere den totale effekten til komfyrtoppen slik du ønsker.

1. Skru på komfyrtoppen ved å berøre -tasten, og slå den av ved å berøre -tasten igjen.
2. Etter å ha slått av produktet, berør tastene /// i rekkefølge innen 10 sekunder.
 - ⇒  vises på tidsurdisplayet, og "9" vises i bakre venstre kokesone.

3. Juster effektnivået (se Tabell - Effektstyringsnivå) mellom '1' og '9' ved å berøre justeringsområdet for den bakre venstre sonen eller ved å gli fingeren over området.

4. Aktiver effektkontroll-innstillingene ved å berøre ①-tasten.

Komfyrtoppen vil slå seg av og begynne å fungere med total effektnstilling for det valgte nivået.

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

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 med et totalt strømforbruk på maks. 3,6 kW (se tabellen for tekniske spesifikasjoner i brukerhåndboken), er den totale effektverdien for effektnstyringsnivå 5, 6, 7, 8, 9 lik 3,6 kW.

2-Innstilling av lydvarsel for slutten av tilberedning (⌂F⌂)

- ✓ Med denne funksjonen kan du justere innstillingen for hørbar varslingsid på kokekassen som du ønsker.

1. Skru på komfyrtoppen ved å berøre ①-tasten, og slå den av ved å berøre ①-tasten igjen.
2. Etter å ha slått av produktet, berør tastene ⌂/⌂/⌂/⌂ i rekkefølge innen 10 sekunder.

⇒ Den første innstillingen ⌂F⌂ vises på timerdisplayet.

3. Berør ⌂-tasten én gang for å stille inn lydvarslingsid for tilberedningslutt.

⇒ ⌂F⌂ vises på timerdisplayet, og "2" vises på bakre venstre kokesonedisplay.

4. Juster varselidinnstillingen (se Tabell - lydvarsel for slutten av tilberedning) mellom '0' og '3' ved å berøre innstillingsområdet for den bakre venstre sonen eller ved å gli fingeren over området.

5. Bekreft innstillingen for lydvarslingsid ved å berøre ①-tasten.

⇒ Komfyrtoppen slår seg av begynner å fungere med varselidinnstillingen på det valgte nivået.



Innstillingsnivået for lydvarslingsid for slutten av tilberedningen kommer som standardnivå 2 under produksjonen.

Tabell - Innstilling av lydvarsel for slutten av tilberedning.

Advarselnivå for slutt på steketid	Advarselid for slutt på steketid
0	15 sekunder
1	30 sekunder
2	1 minutt
3	2 timer

3- Tilkoblingsinnstilling for kjøkkenventilator (⌂F⌂)

- ✓ Med denne funksjonen kan du koble sammen komfyrtoppen og ventilatoren og få dem til å fungere sammen automatisk.

1. Skru på komfyrtoppen ved å berøre ①-tasten, og slå den av ved å berøre ①-tasten igjen.
2. Etter å ha slått av produktet, berør tastene ⌂///// innen 10 sekunder.

- ⇒ Den første innstillingen $\square F$ vises på timerdisplayet.
3. Berør $\square\square$ -tasten to ganger for tilkoblingsinnstilling for komfyrtopp og ventilator.
- ⇒ $\square F$ vises på timerdisplayet, og "0" vises på bakre venstre kokesonedisplay.

4. Still inn drifts nivået for ventilatoren (se Tabell - Drifts nivå for ventilator) mellom '0' og '7' ved å berøre innstillingsfeltet eller ved å gli fingeren over feltet.
5. Bekreft tilkoblingsinnstilling for kjøkkenventilator ved å berøre ①-tasten.
- ⇒ Komfortypen slår seg av og begynner å fungere med det valgte funksjonsnivået for ventilatoren.

Tabell - Drifts nivå for ventilator

Drifts nivå for ventilator	Lampe	Ventilator (koke på en enkelt sone)	Ventilator (koke på 2 eller flere flater)	Steking
0	av	av	av	av
1	lett	av	av	av
2	lett	av	L1	L1
3	lett	L1	L1	L1
4	lett	L1	L1	L2
5	lett	L1	L2	L2
6	lett	L2	L3	L3
7	lett	L3	L4	L4

Innstilling av ventilatorens drifts nivå fra koketoppen

- ✓ Med denne innstillingen kan du justere drifts nivået til ventilatoren over komfyrtoppen.
1. Skru på komfyrtoppen ved å berøre ①-tasten.
 2. Berør $\mathcal{E}$ -tasten tre sekunder.

⇒ —lyset på $\mathcal{E}$ -tasten slukkes.
 3. Berør $\mathcal{E}$ -tasten for nivået du ønsker å bruke ventilatoren på, til du når ønsket nivå.

Bruk av induksjonstopper på en trygg og effektiv måte

Driftsprinsippet: Induksjonstopper varmer opp gryten direkte på grunn av deres arbeidsprinsipp. Av denne grunn har de mange fordeler fremfor andre typer komfyrtopper. De fungerer mer effektivt og komfyrtoppoverflaten er kjøligere. Induksjonstoppen din er utstyrt med overlegne sikkerhetssystemer som skal sikre maksimal brukssikkerhet.



Avhengig av modellen kan komfyrtoppen din ha induksjonssoner med diameter på 145, 180, 210, 280 og 320 mm. Takket være induksjonsfunksjonen oppdager hver komfyrtopp automatisk kokekaret som er plassert på den. Energi genereres kun der bunnen av beholderen berører, og oppnår dermed minimalt energiforbruk.

Slik slår du av systemet automatisk

Det er et automatisk avstengningssystem i komfyrkontrollen. Hvis én eller flere av sonene forblir på, vil kokesonen automatisk slå seg av etter en viss tidsperiode (se tabell-1). Hvis det et tidsur er tilordnet feltet, vil tidsurdisplayet også slås av. Den automatiske avstengningstidsgrensen er avhengig av valgt temperaturnivå. Maksimal driftstid innenfor dette temperaturnivået gjelder. Komfyrtoppen kan betjenes av brukeren igjen etter at den er slått av automatisk som beskrevet ovenfor.

Tabell 1: Tider for automatisk avslåing

Temperaturnivå	Tider 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 timer

Mens temperaturnivået fortsetter som 1,2,3...19 i noen modeller, fortsetter det som 1,1.,2,2. ... 9 i noen modeller. Dette varierer avhengig av produktmodellen.

Overopphetingsvern

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

- Den fungerende kokeplaten kan slås av

- Det valgte nivået kan reduseres. Dette vil imidlertid ikke være synlig på skjermen.

Overløpsbeskyttelsessystem

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

Presis effektinnstilling

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

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.



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



Ingen gryter/panner får plasseres på berøringskontrollpanelet.

6 Generell Informasjon Om Matlaging

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

6.1 Generelle advarsler om matlaging med kokeplater

Generelle advarsler om matlaging med kokeplater

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

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

Steketabell

Mat	Temperaturnivå	Bakesymbol Bakesymbol
Smelting		
Sjokoladesmelting (f.eks. Dr. Oterker-merke, bitter sjokolade 55-60 % kakao, 150 g)	1	15 ... 30
Smør (200 g)	6	5 ... 7
Smør (Klart)(200 g)	3	11 ... 13
Koking, oppvarming, holde varm		
Vann 1 L (Koking)	P	4 ... 6
Vann 3 L (Koking)	P	8 ... 10
Melk 1 L (Koking)	7	6 ... 7
Melk 1 L (Holde varm)	Holde varm	18 ... 20
Vegetabilsk olje (Oppvarming) (Solsikkefrøolje 0,5 L)	9	3 ... 5
Koking		
Potet uten skall (2 Stykke tor størrelse)	9	25 ... 35
Potet uten skall grovhakket (2 Stykke tor størrelse)	9	13 ... 15
Brokkoli (300 g)	9	10 ... 14
Brokkoli frossen (300 g)	9	7 ... 10
Pølse	8	4 ... 6
Pasta (150 g)	9	6 ... 10
Posjerte egg	5	2 ... 3
Steking, sautering		
Risrett (200 g ris)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Noahs pudding **		
Koking av bønner-kikerter Koking - for Noahs pudding	9	4 ... 6
Koking av bønner-kikerter steking - for Noahs pudding	4	10 ... 15

Mat		Temperaturnivå	Bakesymbol Bakesymbol
	Hvete Koking - for Noahs pudding	9	8 ... 10
	Hvete steking - for Noahs pudding	2	6 ... 8
	Noahs pudding -Alle ingredienser	9	20 ... 24
Supper (F.eks. linsesuppe)		7	20 ... 25
Sauterte grønnsaker *		9	3 ... 5
Julienne-tilberedning * (Kylling, løk og pepper)		9	5 ... 7
Kalvkuber med grønnsaker **			
	Vegetabilsk sautering	9	3 ... 8
	Bruning ***	9	5 ... 8
	Alle ingredienser	4	80 ... 90
Tomatsaus		3	10 ... 15
Bechamelsaus		7	5 ... 6
Skanker med grønnsaker **			
	Bruning ***	9	3 ... 4
	Vegetabilsk sautering	9	3 ... 5
	Alle ingredienser	4	180 ... 190
Grunn steking			
Mørbradbiff ** (2 cm)		9	2 ... 10
Indrefilet ** (2 cm)		9	3 ... 10
Rullet mørbradbiff		8	4 ... 10
T-bein ** (2 cm)		9	3 ... 10
Lammekotelett ** (Bruning ***)		9	3 ... 10
Lammekotelett (Steking)		5	4 ... 10
Pølse		6	4 ... 6
Kyllingbryst (Bruning ***)		8	3 ... 4
Kyllingbryst (Steking)		5	8 ... 10
Kyllingbryst (Sommerfuglsnitt)		8	4 ... 10
Laks (150 g)		9	3 ... 10
Fiskepinner		9	1 ... 8
Sautering av friske grønnsaker og sopp (Gulrot, sopp og fargerik paprika)		9	3 ... 6
Pannekake ***		4	1 ... 5
Omelett		7	4 ... 6
Stekt egg		6	2 ... 4
pommes frites			
Boortsog		5	13 ... 15
Schnitzel		8	3 ... 10
klump		9	1,5 ... 10
Potet (frossen)		6	2 ... 10
Tining og oppvarming			
Løk (frossen) (200 g)		6	2 ... 4
Spinat (frossen) (200 g)		7	2 ... 5
* Wokpanne anbefales.			
** Støpeform / panne anbefales.			
*** Det anbefales å forvarme pannen / gryten.			

7.1 Generell informasjon om rengjøring

Allmenne advarsler

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør det. Varme yter kan årsake brannskader.
- Ikke bruk vaskemidlene direkte på de varme overflatene. Dette kan forårsake permanente flekker.
- Produktet bør rengjøres grundig og tørkes etter hver operasjon. Dermed skal matrester lett rengjøres og disse restene skal hindres i å brenne seg når produktet tas i bruk igjen senere. Dermed forlenges levetiden til apparatet og problemer som ofte oppstår, reduseres.
- Ikke bruk damprengjøringsprodukter til rengjøring.
- Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Uegnete rengjøringsmidler er: blekemiddel, rengjøringsmidler som inneholder ammoniakk, syre eller klorid, damprengjøringsprodukter, avkalkingsmidler, flekk- og rustfjernere, skurende rengjøringsmidler (kremrengjøringsmidler, skurepulver, skurekrem, skurende og ripende skrubber, ståltråd, svamper, rengjøringskluter som inneholder smuss og vaskemiddelrester).
- Det er ikke nødvendig med spesielt rengjøringsmateriale i rengjøringen som gjøres etter hver bruk. Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk den med en tørr klut.
- Sørg for å tørke helt av eventuell gjenværende væske etter rengjøring og rengjør umiddelbart all mat som spruter rundt under tilberedningen.
- Ikke vask noen komponent av apparatet i oppvaskmaskin med mindre annet er angitt i brukerhåndboken.

For kokeplater:

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

Inox - rustfrie overflater

- Ikke bruk syre- eller klorholdige rengjøringsmidler til å rengjøre rustfrie inox-overflater og -håndtak.
- Rustfri inox-overflate kan endre farge over tid. Dette er normalt. Etter hver operasjon, rengjør du med et vaskemiddel som passer for den rustfrie overflaten eller inox-overflaten.
- Rengjør med en myk såpeklut og flytende (ikke-skrapende) vaskemiddel som er egnet for inox-overflater, og sørg for å tørke i én retning.
- Fjern kalk-, olje-, stivelses-, melke- og proteinflekker på glass- og inox-overflatene umiddelbart uten å vente. Flekker kan ruste over tid.
- Rengjøringsmidler som sprayeres/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 metallskrapere og skurende rengjøringsmidler. De kan skade glassoverflaten.
- Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en mikrofiberklut som er spesifikk for glassoverflater, og tørk det med en tørr mikrofiberklut.
- Hvis det er rester av vaskemiddel etter rengjøring, tørk det av med kaldt vann og tørk med en ren og tørr mikrofiberklut. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.
- Tørkede rester på glassoverflaten skal ikke under noen omstendigheter renses bort med taggete kniver, stålull eller lignende skrapeverktøy.

- Du kan fjerne kalsiumflekkene (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige avkalkingsmidlet, med et avkalkingsmiddel sliksom eddik eller sitronsaft.
- Hvis overflaten er kraftig tilsmusset, påfør rengjøringsmiddelet på flekken med en svamp og vent lenge for at det skal virke skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.
- Misfargingar og flekker på glassoverflaten er normale og ikke feil.

Plastdelar og malte overflater

- Rengjør plastdelar og malte overflater med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut.
- Ikke bruk hardmetallskrapar 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.

7.2 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.

7.3 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 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 testelåsen.
- Hvis koketoppen ikke slås på når av/på-tasten trykkes inn >>> Koble den fra og vent i minst 20 sekunder før du kobler den til.
- Den har overopphetingsbeskyttelse. >>> Vent til koketoppen din har kjølt seg ned.
- Det kan hende at egnede gryter ikke brukes. >>> Sjekk pottene dine.

-symbolet på displayet for kokesonen lyser konstant.

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

Den valgte kokesonen slås plutselig av mens den fungerer.

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

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

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

Kjøleviften fortsetter å gå selv om koketoppen er slått av.

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

Det kommer en lyd fra kokeplaten mens du lager mat

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

Mulige lyder og årsaker:

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

Feilkode	Årsaker til feil	Mulige løsninger
E 1 – E 11	Det har oppstått en kommunikasjonsfeil på induksjonstoppen.	Slå av induksjonstoppen og slå den på igjen etter 30 sekunder. Hvis feilen vedvarer, kobler du produktet fra strømforsyningen og kobler det til igjen. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte en autorisert service.
E 16 - E 21	Det har oppstått en feil med temperatursensoren på induksjonstoppen.	Slå av induksjonstoppen og slå den på igjen etter 30 sekunder. Hvis feilen vedvarer, kobler du produktet fra strømforsyningen og kobler det til igjen. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte en autorisert service.
E 22 E 26	Induksjonstoppen er overopphetet.	Slå av induksjonstoppen og vent til den er avkjølt. Feilen vil forsvinne når koketemperaturen faller under grensene. Hvis problemet vedvarer, kan du kontakte den autoriserte tjenesten.
E 23 E 24	Det har oppstått en programvarefeil på induksjonstoppen.	Slå av induksjonstoppen og slå den på igjen etter 30 sekunder. Hvis feilen vedvarer, kobler du produktet fra strømforsyningen og kobler det til igjen. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte en autorisert service.
E 25	Det oppstod en feil i driften av induksjonstoppen.	Slå av induksjonstoppen og slå den på igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte den autoriserte tjenesten.
E 27 E 47	Induksjonskompatible pottler ble ikke brukt.	Feilen vil forsvinne når en induksjonskompatibel gryte brukes.
E 31 - E 39	Det har oppstått en maskinvarefeil i det elektroniske kortet til induksjonstoppen.	Slå av induksjonstoppen og slå den på igjen etter 30 sekunder. Hvis feilen vedvarer, kobler du produktet fra strømforsyningen og kobler det til igjen. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte en autorisert service.
E 42	Det har oppstått en elektrisk tilkoblingsfeil.	Gjenoppsett riktig elektrisk tilkobling ved å henvise til produktets tekniske tabell og installasjonsmanual.
E 46	En eller flere taster ble holdt nede i mer enn 10 sekunder. Et objekt ble igjen på kontrollpanelet, eller det ble utsatt for damp.	Når du tar hånden av kokeplaten, vil problemet forsvinne. Når kontrollpanelet er rengjort, vil problemet forsvinne.
E 48 E 49 E 51	Det har oppstått en feil med sensoren for induksjonstopp.	Sensor maskinvare må bringes i samsvar med vilkårene for bruk. Hvis feilen vedvarer, kobler du produktet fra strømforsyningen og kobler det til igjen. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte en autorisert service.
E 52 - E 57	Det har oppstått en feil ved høy temperatur på induksjonstoppen.	Slå av induksjonstoppen og vent til den er avkjølt. Feilen vil forsvinne når sensortemperaturen synker under grensene. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte den autoriserte tjenesten.

Feilkode	Årsaker til feil	Mulige løsninger
E 58 - E 59	Det oppstod en sensorfeil / feil ved høy temperatur i automatisk tilberedningsmodus.	Slå av induksjonstoppen og vent til den er avkjølt. Hvis feilen vedvarer, kobler du produktet fra strømforsyningen og kobler det til igjen. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte en autorisert service.
E 63	Hvis produktet ditt er en induksjonstopp med hette; det har oppstått en filterfeil.	Fjern ventilasjonsfiltrene og sett dem på igjen. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte en autorisert service.
FF	Enhver nøkkel kan ha blitt berørt i lang tid.	Når du slipper en nøkkel i lang tid,
	En gryte kan ha blitt plassert på kontrollenheten.	Når potten på kontrollenheten er fjernet,
	Mat / væske kan ha kommet over på kontrollenheten.	Feilen vil forsvinne når den overfylte mat / væskeresten er rengjort.

Tilleggsinformasjon for brukerhåndbok:	Teknisk informasjon om drift av laveffektmoduser i henhold til EU-forordning 2023/826	
Modus	STRØMFORBRUK (WATT)	PERIODE(MINUTTER)*
Av	0,3	-
Standby	-	-
Standby-modus med informasjon eller statusvisning	-	-
Nettverkstilkoblet standby	-	-

*:Periode etter hvilket utstyret automatisk går i standby-modus, av-modus eller nettverksstandby i minutter, avrundet til nærmeste hele minutt.

Välkommen!

Kära kund,

Tack för att du valde Blomberg 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 personskador.



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

Innehåll

1	Säkerhetsinstruktioner.....	32
1.1	Avsedd användning.....	32
1.2	Säkerhet för barn, utsatta personer och husdjur	32
1.3	Elsäkerhet	33
1.4	Transportsäkerhet.....	35
1.5	Installationssäkerhet.....	35
1.6	Användningssäkerhet	36
1.7	Temperaturvarningar	36
1.8	Matlagningssäkerhet	36
1.9	Induktion	37
1.10	Underhåll och rengöring.....	37
2	Miljöinstruktioners.....	38
2.1	Avfallsdirektiv	38
2.1.1	Överensstämmelse med WEEE- direktivet och kassering av produkten	38
2.2	Information om förpackningen.....	38
2.3	Rekommendationer för energibesparing.....	38
3	Din produkt	39
3.1	Produkt introduktion	39
3.2	Tekniska specifikationer.....	40
4	Första användning	41
4.1	Första rengöring	41
5	Så här använder du hällen	41
5.1	Allmän information om användning av hällen	41
5.2	Kontrollpanel.....	44
6	Allmän information om matlagning	51
6.1	Allmänna varningar om matlagning på kokplattan.....	51
7	Underhåll och rengöring.....	53
7.1	Allmän rengöringsinformation	53
7.2	Rengöring av kokplattan	54
7.3	Rengöring av kontrollpanelen.....	54
8	Felsökning	55



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 Säkerhet för barn, utsatta personer och husdjur

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

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

1. Dra ur stickkontakten och dra ut den ur uttaget.
2. Klipp av strömkabeln och koppla ur den med kontakten från produkten.
3. Vidta försiktighetsåtgärder för att förhindra att barn kommer in i produkten.
4. Låt inte barn leka med produkten när den är i viloläge.



1.3 Elsäkerhet

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

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

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

1.4 **Transportsäkerhet**

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

1.5 **Installationssäkerhet**

- Innan installationen påbörjas, stäng av strömmen där produkten ansluts genom att koppla ur säkringen.
- Se alltid till att bära skyddshandskar under transport och installation. Annars finns det risk för skada från vassa kanter!
- Kontrollera om det finns några skador på produkten innan produkten installeras. Installera inte produkten, om den är skadad.
- Undvik att använda isoleringsmaterial till att täcka insidan av möbelen, 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. 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.

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.

1.7

Temperaturvarningar

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

1.8

Matlagningssäkerhet

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

1.9 Induktion

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

1.10 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.

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-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga i direktivet specificerade skadliga eller farliga material.

2.2 Information om förpackningen

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

2.3 Rekommendationer för energibesparing

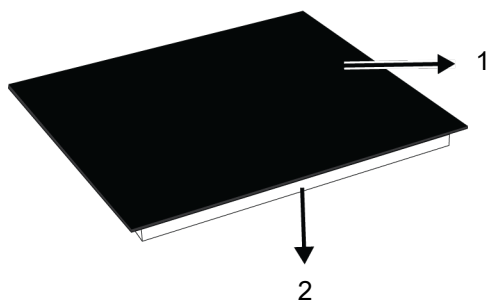
Enligt EU 66/2014 finns information om energieffektivitet i produktkvittot. Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

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

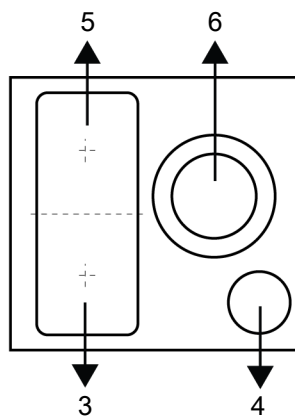
3 Din produkt

3.1 Produkt introduktion

SV



- 1 Matlagningsyta av glas
- 3 Zon för induktionsmatlagning
- 5 Zon för induktionsmatlagning



- 2 Nedre hölje
- 4 Zon för induktionsmatlagning
- 6 Zon för induktionsmatlagning

3.2 Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer	
Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup) (mm)	48,2 * /780 /520
Mått för installation av spishäll (bredd/djup) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Spänning / frekvens	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Totala strömförbrukning (kW)	max. 7,4 kW

Matlagningszoner

Främre vänster	Zon för induktionsmatlagning
Mått	180 mm
Effekt	2200 W / Booster 3100 W

Främre höger	Zon för induktionsmatlagning
Mått	145 mm
Effekt	1200 W / Booster 1800 W

Bakre vänster	Zon för induktionsmatlagning
Mått	180 mm
Effekt	2200 W / Booster 3100 W

Mitten	Zon för induktionsmatlagning
--------	------------------------------

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



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



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



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

4 Första användning

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

4.1 Första rengöring

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

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

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

5 Så här använder du hällen

5.1 Allmän information om användning av hällen

Allmänna varningar

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

- Placera inte lock på kokkärl på kokzonerna.
- Placera kokkärlet så att det är centrerat på kokzonerna. Om du vill flytta kokkärlet till en annan kokzon, lyft upp det och placera det på önskad kokzon istället för att skjuta det.

Funktionsprincip för induktionshäll

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

Fördelar med induktionsmatlagning

Induktionshällar erbjuder vissa fördelar då värmen överförs direkt till kokkärlet.

- Mat som svämmar över under tillagningen bränns inte snabbt eftersom tillagningsglasytan inte är direkt uppvärmd. Enklare rengöring tillhandahålls.
- Eftersom värmen genereras direkt i kokkärlet går matlagningen snabbare, vilket sparar tid och energi jämfört med andra typer av hällar.
- Eftersom värmen ges direkt till kokkärlet sker ingen värmeförlust och en effektivare tillagning uppnås.

- Så snart kokkärlet tas bort från kokzonen stoppas värmeöverföringen och kokzonen värms inte upp direkt, vilket ger en säkrare användning mot eventuella olyckor som kan inträffa under tillagningen.

För säker användning:

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

Köksredskap

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

Lämpliga köksredskap:

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

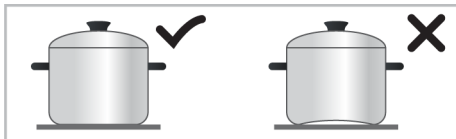
Olämpliga köksredskap:

- Kökskärl i aluminium

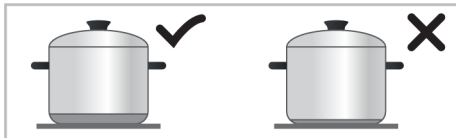
- Köksredskap av koppar
- Kokkärl i mässing
- Köksredskap av glas
- Lerkokkärl
- Köksredskap av keramik och porslin

Rekommendationer:

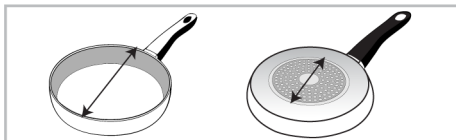
- Använd endast kokkärl med platt botten. Använd inte kokkärl med konkava eller konvexa botten.



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

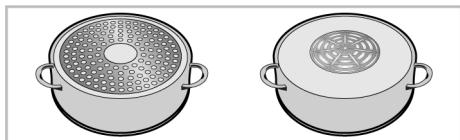


- Vissa kokkärl har ett ferromagnetiskt fält i botten som är mindre än dess faktiska diameter. Endast detta område värms upp av kokzonen. Därför fördelas inte värmen jämnt och tillagningsprestandan minskar. Dessutom kanske sådana kokkärl inte upptäcks av stora induktionskokzoner. Av denna anledning bör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

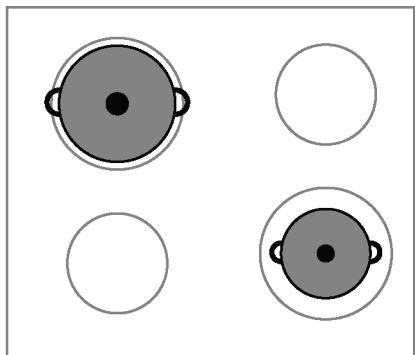
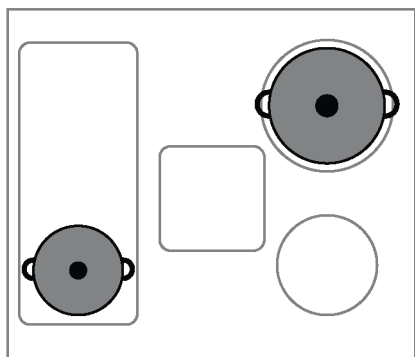


- Vissa köksredskap har en bas som innehåller icke-ferromagnetiska material som aluminium. Dessa typer av kokkärl kanske inte värms upp tillräckligt eller

kanske inte detekteras av induktionskokzonen alls. I vissa fall kan en varning för dålig kokkärl visas.



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



Test av köksredskap

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

1. Om kokkärlets botten innehåller en magnet är den kompatibel.
2. När du placerar kokkärl på induktionskokzonen och sätter på produkten, om    inte blinkar, är den kompatibel.

Rekommenderade kokkärlstorlekar

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

Diameter på matlagningszon - mm	Diameter på kärl - 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

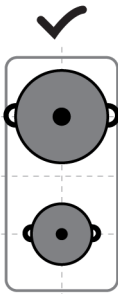
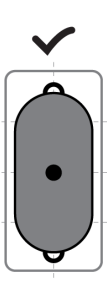
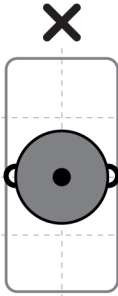
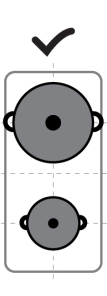
Diameter på matlagningszon - mm	Diameter på kÄrl - mm
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Matlagningszon med bred yta (flexi)	bredd 230 - lÄngd 390

Automatisk detektering av kokkÄrl

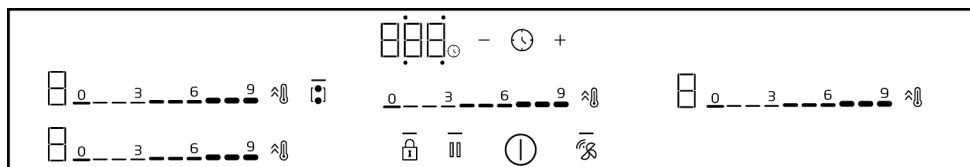
När du placerar induktionskompatibla kokkÄrl på kokzonen känner produkten automatiskt av vilken kokzon kokkÄrlet Är placerat i och riktar det mot kontrollpanelen.

Kokzoner med bred yta (flexizoner)

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

Som tvÄ oberoende kokzoner		Som en enda kokzon	
	Den breda kokzonen har tvÄ kokzoner, fram och bak. Du kan använda denna kokzon som tvÄ oberoende kokzoner med tvÄ olika kokkÄrl för olika temperaturnivÄer. Placera kokkÄrlen i mitten av de separata kokzonerna.		För matlagning i stora kokkÄrl, placera kokkÄrlen sÄ att den täcker mitten av bÄda kokzonerna och centrerar kokzonen.
	För att laga mat med en enda kokkÄrl, placera den i mitten av den frÄmre eller bakre kokzonen. Om du placerar kokkÄrlet i mitten av kokzonen kanske kokzonen inte fungerar som den ska.		Om du vill tillaga tvÄ olika kokkÄrl pÄ samma temperaturnivÄ, kan du tillaga tvÄ olika kokkÄrl pÄ samma temperaturnivÄ genom att kombinera kokzoner med bred yta. Äterigen, placera kokkÄrlen i mitten av kokzonerna.

5.2 Kontrollpanel



— Lampan som visar att den aktuella knappen Är aktiverad.

⌚ PÄ-/av-knapp

🔒 NyckellÄsnyckel

⬤⬤ Kombinationsknapp för matlagningszon med bred yta *

-  Snabbvärmningsknapp/hög effektinställningsknapp (booster)
-  Stoppknapp
-  Timerknapp
-  Knapp för tidsökning
-  Knapp för tidsminskning
-  Knapp för automatisk tillagning *
-  "Noburnt" funktionstangent *
-  Automatisk tillagningsfunktion med lite fett (Ready 2 Cook) knapp *
-  Knapp för anslutning av hållhuv *

Funktionsknappen "Flytta" *

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

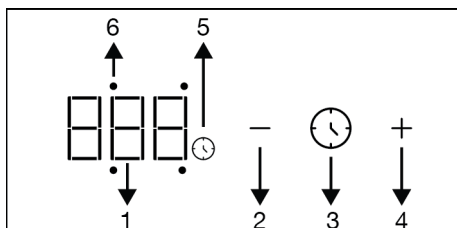


Illustration 1: Timerdisplay

- 1 Timerindikator
- 2 Knapp för tidsminskning
- 3 Timerknapp
- 4 Knapp för tidsökning
- 5 Timersymbol
- 6 Indikator för timeraktivitet i den aktuella tillagningszonen

Generella varningar för kontrollpanelen

-  Denna produkt styrs av en touch-kontrollpanel. Varje åtgärd som utförs på touch-kontrollpanelen konfirmeras med en ljudsignal.
-  Håll alltid kontrollpanelen ren och torr. Om ytan blir fuktig och smutsig kan det leda till problem med att använda funktionerna.
-  Om ingen åtgärd vidtas inom 20 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.

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

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

Restvärmeindikator

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

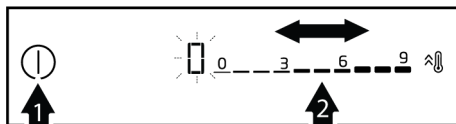
H : Hög temperatur

h : Låg temperatur

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

Slå på kokzonerna (matlagningssektionen) och ställ in temperaturnivån

1. Slå på hällen genom att trycka på  -knappen.
⇒ Symbolen "0" visas på displayen för kokzonen.



2. Ställ in temperaturnivån mellan "0" och "9" genom att röra vid eller föra fingret över inställningsområdet för den zon som du vill använda.

⇒ När temperaturnivån ökar som 1,2,3...9 på vissa modeller, kan den öka som 1,1-,2,2. ... 9. i andra modeller. Det varierar beroende på produktmodell.

Avstängning av matlagningszonerna:

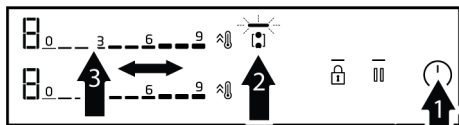
Vald zon kan stängas av på 2 olika sätt:

1. **Genom att ställa in temperaturen till "0":** Kokzonen kan stängas av genom att sänka temperatur inställningen till "0".
2. **Genom att använda timeravstängning av önskad matlagningszon:** När tiden har gått ut stänger timern den anslutna

kokzonen. Alla skärmar visar "0" eller "00". ☹-symbolen på kokplattans skärm försvinner. Inställningen av timern för kokzonen förklaras i följande avsnitt.

Slå på matlagingszon med bred yta (flexi)

1. Slå på hällen genom att trycka på ☹-knappen.
2. Tryck på [•]-knappen.
 - ⇒ Symbolen 0 visas på displayen i den vänstra zonen och —lampan på [•]-knappen tänds.



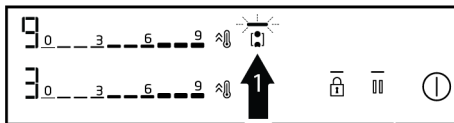
3. Ställ in temperaturnivån från "0" till "9" genom att vidröra inställningsområdet eller dra fingret över området.
 - ⇒ Temperaturnivån ökar som 1,2,3...9 på vissa modeller, medan den ökar som 1,1,2,2. ... 9 på vissa modeller. Detta varierar beroende på produktmodell. Hällen börjar arbeta. Om en annan zon väljs eller om du väntar 10 sekunder utan att göra något, kommer —lampan på [•]-knappen att slockna.



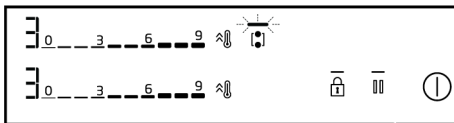
Kokplattorna med den breda ytan till vänster har använts som exempel. Om hällens kokplattor med bred yta ligger till höger, gäller samma instruktioner dessa.

Kombinera kokzonen med den breda ytan när en eller båda kokzonerna till vänster används

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



1. När en eller båda matlagingszonerna till vänster används, tryck på matlagingszonens med bred yta [•]-knapp.
 - ⇒ Värdet för kokzonen på låg nivå visas på båda skärmarna för kokzonen och —lampan på [•]-knappen tänds.
 - ⇒ Kombinerade matlagingszoner fortsätter att fungera på matlagingszonen med den lägre temperaturen och om inställd, med timer-inställningsvärde. Matlagingszonens, som hade högre temperaturvärde innan kombinationen, temperatur- och timer-värden avbryts.



2. Om du vill ändra temperaturvärdet senare ställer du in den temperaturnivå som du vill ändra i inställningsområdet.

Slå på matlagingszon med bred yta

Du kan separera ytorna och ställa in dem på nollnivå genom att trycka på [•]-knappen.

Hög effekttinställning (BOOSTER)

Du kan använda högeffektsinställningen för att värma med maximal effekt. Undvik dock att laga mat i detta läge för länge. Det är inte säkert att högeffektsinställningen är tillgänglig för alla zoner. När den inställda tiden för hög effekt (se tabellen Automatiska avstängningstider) har löpt ut stängs zonen av.

Val av hög effekttinställning (booster) direkt:

1. Slå på hällen genom att trycka på ☹-knappen.

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

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

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

Avstängning av hög effektinställning (BOOSTER) innan den slutar:

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

Knapplås

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

För att avaktivera knapplåset

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

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

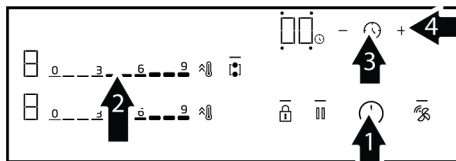
För att avaktivera knapplåset:

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

Timerfunktion

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

Att aktivera timern



1. Slå på hällen genom att trycka på -knappen.
2. Ställ in önskad temperaturnivå genom att trycka på inställningsområdet eller dra fingret över området för den zon som du vill använda.
3. Aktivera timern genom att trycka på -knappen.
- ⇒ "00" tänds och timerskärmen och -symbolen börjar blinka.
4. Det finns 4 aktivitetslysdioder runt "00" som syns på timerdisplayen. Led-symbolen för den aktiva matlagningszonen blinkar och du kan ställa in timern för denna zon.

5. Om du vill ställa in timern för en annan aktiv matlagningszon väljer du den aktuella matlagningszonsidan genom att trycka på -knappen tills LED-lampan runt skärmen för den matlagningszonsidan tänds.

6. Ställ in önskad ljud med $\pm$ -knapparna. Du kan gå snabbare fram genom att trycka länge på $+$ eller $-$ -knappen.

⇒ -symbolen blinkar en specificerad tid på matlagningszonens skärm och lyser sedan konstant. -symbolen börjar lysa kontinuerligt, vilket indikerar att funktionen är aktiverad.

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

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

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

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

Stänga av timern

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

Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudvarningen.

Stänga av timern tidigare

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

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

1. Välj timer för den aktuella matlagningszonen genom att trycka på -knappen.

2. Tryck på $-$ -knappen för att minska värdet tills "00" visas på timerdisplayen. Du kan avancera snabbare genom att trycka länge på $-$ -knappen.

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

Stopp-funktion

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

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

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

⇒ Alla driftzoner fortsätter att arbeta på temperaturnivå 1.

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

Inställningar

Med den här funktionen kan du göra inställningar för energihantering, ljudsignal vid slutet av tillagningen och anslutning till spiskåpan.

 Effekthanteringsinställning

 Matlagningens slutsignaltid

 Häll-fläkt anslutningsinställning

1 - Effekthanteringsinställning ()

✓ Med denna funktion kan du justera hällens totala effekt som du vill.

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

2. När du har stängt av produkten trycker du på / / -knapparna i ordning inom 10 sekunder.

2. När du har stängt av produkten trycker du på -knapparna inom 10 sekunder.
 - ⇒ Den första inställningen visas på timerdisplayen.
3. Tryck på knappen två gånger för håll-fläkt anslutningens inställning.
 - ⇒ visas på timerskärmen och "0" visas på skärmen för den bakre vänstra matlagingszonen.

4. Ställ in fläktens driftnivå (se tabell - Fläktens driftnivå) mellan "0" och "7" genom att vidröra inställningsfältet eller genom att föra fingret över fältet.
5. Bekräfta inställningen för anslutning av fläkten genom att trycka på -knappen.
 - ⇒ Hällen stängs av och hällen börjar arbeta med den valda driftnivån för fläkten.

Tabell - Fläktens effektnivå

Fläktens effektnivå	Lampa	Fläkt (tillagning på en enda zon)	Fläkt (tillagning på 2 eller flera zoner)	Stekning
0	av	av	av	av
1	ljus	av	av	av
2	ljus	av	L1	L1
3	ljus	L1	L1	L1
4	ljus	L1	L1	L2
5	ljus	L1	L2	L2
6	ljus	L2	L3	L3
7	ljus	L3	L4	L4

Inställning av fläktens effektnivå från hällen

- ✓ Med denna inställning kan fläktens effektnivå över hällen ställas in.
1. Slå på hällen genom att trycka på -knappen.
 2. Tryck på knappen i ca. 3 sekunder.
 - ⇒ —lampan i -knappen släcks.
 3. Tryck på den -knapp på vilken nivå du vill använda fläkten tills du når önskad nivå.

Att använda induktionshällar säkert och effektivt

Funktionsprincip: Induktionshällar värmer upp kokkärlet direkt på grund av sin arbetsprincip. Av denna anledning har de många fördelar jämfört med andra typer av hällar. De arbetar mer effektivt och hällens yta är svalare.

Induktionshällen är utrustad med överlägsna säkerhetssystem som ger dig maximal säkerhet vid användning.



Beroende på modell kan din spishäll ha 145, 180, 210, 280 och 320 mm diameter med induktion. Tack vare induktionsfunktionen känner varje häll automatiskt av den behållare som placeras på den. Energi genereras endast där behållarens botten vidrörs, vilket ger en minimal energiförbrukning.

Automatiskt avstängningssystem

Det finns ett automatiskt avstängningssystem i hällens styrning. Om en eller flera av zonerna är påslagna stängs matlagingszonen av automatiskt efter en viss tid (se tabell 1). Om en timer är kopplad till zonen kommer även timerdisplayen att stängas av. Tidsgränsen för den automatiska avstängningen beror på den valda temperaturnivån. Den maximala drifttiden inom denna temperaturnivå gäller. Matlagingszonen kan användas igen, efter att den stängts av automatiskt, som beskrivits ovan.

Tabell -1 Automatisk avstängningstid

Temperaturnivå**Automatiska
avstängningstider -
timmar**

0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Snabbvärmning (booster)

10 minuter

Medan temperaturnivån fortsätter som 1,2,3...19 i vissa modeller, fortsätter den som 1,1.,2,2. ... 9 på vissa modeller. Det varierar beroende på produktmodell.

Överhettningsskydd

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

- Den arbetande värmeplattan kan stängas av

- Vald nivå kan sänkas. Detta kommer dock inte att synas på displayen.

Överkokningsskyddssystem

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

Precis effektinställning

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



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



Inga kastruller/kokkärl får placeras på kontrollpanelen.

6 Allmän information om matlagning

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

6.1 Allmänna varningar om matlagning på kokplattan**Allmänna varningar om matlagning på kokplattan**

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

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

- Ta bort överflödigt vatten från maten och lägg den i den varma oljan försiktigt. Tina fryst mat innan tillagning.
- När du värmer olja, se till att krukans 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.

Arbetsbord

Mat	Temperaturnivå	Bakningstid (min) (ca.)
Smältande		
Smältande choklad (t.ex. märket Dr.Oetker, bitter choklad 55-60 % kakao, 150 g)	1	15 ... 30
Smör (200 g)	6	5 ... 7

Mat	Temperaturnivå	Bakningstid (min) (ca.)
Smör (Skirat)(200 g)	3	11 ... 13
Kokning, uppvärmning, varmhållning		
Vatten 1 L (Kokande)	P	4 ... 6
Vatten 3 L (Kokande)	P	8 ... 10
Mjök 1 L (Kokande)	7	6 ... 7
Mjök 1 L (Varmhållning)	Varmhållning	18 ... 20
Vegetabilisk olja (Uppvärmning) (Solrosolja 0,5 L)	9	3 ... 5
Kokande		
Oskalad potatis (2 stycken stor storlek)	9	25 ... 35
Oskalad potatis grovmald (2 stycken stor storlek)	9	13 ... 15
Broccoli (300 g)	9	10 ... 14
Broccoli fryst (300 g)	9	7 ... 10
Korv	8	4 ... 6
Pasta (150 g)	9	6 ... 10
Pocherade ägg	5	2 ... 3
Kokning, sautering		
Risrätt (200 g ris)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Noah's pudding (asure) **		
Kokning av bönor och kikärter Kokande - för Noah's pudding (asure)	9	4 ... 6
Kokning av bönor och kikärter kokning - för Noah's pudding (asure)	4	10 ... 15
Vete kokande - för Noah's pudding (asure)	9	8 ... 10
Vete kokning - för Noah's pudding (asure)	2	6 ... 8
Noah's pudding (asure) -Alla ingredienser	9	20 ... 24
Soppor (T.ex. linssoppa)	7	20 ... 25
Sauterade grönsaker *	9	3 ... 5
Tillagning av Julienne * (Kyckling, lök och paprika)	9	5 ... 7
Kalvkötttärningar med grönsaker **		
Vegetarisk sautering	9	3 ... 8
Fräsning ***	9	5 ... 8
Alla ingredienser	4	80 ... 90
Tomatsås	3	10 ... 15
Bechamelsås	7	5 ... 6
Spjäll med grönsaker **		
Fräsning ***	9	3 ... 4
Vegetarisk sautering	9	3 ... 5
Alla ingredienser	4	180 ... 190
Grundstekning		
Stek av ryggbiff ** (2 cm)	9	2 ... 10
Entrecote ** (2 cm)	9	3 ... 10
Rullad ryggbiff	8	4 ... 10

Mat	Temperaturnivå	Bakningstid (min) (ca.)
T-Bone ** (2 cm)	9	3 ... 10
Lammkotlett ** (Fräsning ***)	9	3 ... 10
Lammkotlett (Stekning)	5	4 ... 10
Korv	6	4 ... 6
Kycklingbröst (Fräsning ***)	8	3 ... 4
Kycklingbröst (Stekning)	5	8 ... 10
Kycklingbröst (Fjärilskotlett)	8	4 ... 10
Lax (150 g)	9	3 ... 10
Fiskpinnar	9	1 ... 8
Sautering av färska grönsaker och svamp (Morot, svamp och färgglad paprika)	9	3 ... 6
Pannkaka ***	4	1 ... 5
Omelett	7	4 ... 6
Stekt ägg	6	2 ... 4
Pommes frites		
Boortsog	5	13 ... 15
Schnitzel	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Potatis (frost)	6	2 ... 10
Upptining och uppvärmning		
Lök (frost) (200 g)	6	2 ... 4
Spenat (frost) (200 g)	7	2 ... 5
* Wokpanna rekommenderas.		
** Gjutjärnskastrull/-gryta rekommenderas.		
*** Det är lämpligt att förvärma pannan/grytan.		

7 Underhåll och rengöring

7.1 Allmän rengöringsinformation

Allmänna varningar

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Applicera inte rengöringsmedlet direkt på heta ytor. Detta kan orsaka permanenta fläckar.
- Produkten ska rengöras och torkas grundligt efter varje användning. Således rengörs matrester lätt och dessa rester förhindras från att brännas när produkten används igen senare. Således förlängs produktens användningstid och återkommande problem kan undvikas.
- Använd inte ångrengöringsprodukter för rengöring.

- Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Olämpliga rengöringsmedel är: blekmedel, rengöringsmedel innehållande ammoniak, syra eller klor, ångrengöringsprodukter, kalkborttagningsmedel, fläck- och rostborttagningsmedel, skrapande rengöringsprodukter (rengöringskrämer, slippulver, slipkräm, slipande och skrapande svampar, trådull, svampar, rengöringsdukar som innehåller smuts eller rester av rengöringsmedel).
- Ingen speciell 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, tomatsås och olja kan orsaka permanenta fläckar på hållen och matlagingszonernas 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 tvälduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor) rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på glas och inox-ytorna omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.
- Rengöringsmedel som sprayas/hälls på produkten ska rengöras omedelbart. Slipande rengöringsmedel som lämnats på ytan kan göra den vit.

Glasytor

- Vid rengöring av glasytor ska du inte använda hårda metallskrapor och slipande rengöringsmaterial. De kan skada glasytan.
- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig mikrofibras och torka den med en torr mikrofibras.
- Om det finns kvarvarande rengöringsmedel efter rengöring, torka av det med kallt vatten och torka det med en ren och torr mikrofibras. 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.

7.2 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.

7.3 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.

8 Felsökning

Om problemen kvarstår efter den följande har åtföljts, 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 krets brytaren. Vänta minst 20 sekunder och koppla sedan in den igen.
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> Låt spishällen svalna.
- Ditt kokkärl är inte kompatibelt med induktionskokning >>> Kontrollera om kärlet är kompatibelt med induktionshällar.

-symbolen på hällzonens display lyser konstant.

- Det kanske inte finns en kastrull på den hällzonen som är igång. >>> Kontrollera om det finns en kastrull på hällzonen.
- Din kastrull kanske inte är induktionskompatibel. >>> Kontrollera om din kastrull är lämplig för induktionshällar.

- 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.

- Grytan kanske inte är korrekt centrerad på hällzonen eller så är bottenytan på grytan kanske inte tillräckligt bred för den valda hällzonen. >>> Centrera hällzonen genom att välja en kastrull som är tillräckligt bred för hällzonen.

- Grytan eller hällzonen kan vara mycket het. >>> Vänta tills de har svalnat.

Den valda hällzonen stängs plötsligt av medan den arbetar.

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

Även om hällzonen är påslagen värms inte grytan upp.

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

Kylfläkten fortsätter att gå trots att hällen är avstängd.

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

Det hörs ett ljud från hällen under matlagning

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

Möjliga ljud och orsaker:

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

Felkoder/orsaker och möjliga lösningar

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

Felkoder	Orsaker till fel	Möjliga lösningar
E 42	Ett elektriskt anslutningsfel har inträffat.	Återupprätta den korrekta elektriska anslutningen genom att se produktens tekniska tabell och installationsmanual.
E 46	En eller flera nycklar hölls nere i mer än 10 sekunder. Ett föremål lämnades kvar på kontrollpanelen eller så utsattes det för ånga.	När du tar bort handen från hällen försvinner problemet. När kontrollpanelen har rengjorts försvinner problemet.
E 48 E 49 E 51	Ett sensorfel för induktionshäll har inträffat.	Sensorsnors hårdvara måste anpassas till användningsvillkoren. Om felet kvarstår, koppla bort produkten från strömförsörjningen och anslut den igen. Kontakta en auktoriserad service om problemet kvarstår.
E 52 - E 57	Ett högtemperaturfel har inträffat på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och vänta tills den svalnat. Felet försvinner när sensortemperaturen sjunker under gränserna. Kontakta auktoriserad service om problemet kvarstår.
E 58 - E 59	Ett sensorfel / hög temperaturfel inträffade i automatiskt tillagningsläge.	Stäng av induktionshällen och vänta tills den svalnat. Om felet kvarstår, koppla bort produkten från strömförsörjningen och anslut den igen. Kontakta en auktoriserad service om problemet kvarstår.
E 63	Om din produkt är en induktionshäll med fläkt; ett filterfel har inträffat.	Ta bort och sätt tillbaka ventilationsfiltren. Kontakta en auktoriserad service om problemet kvarstår.
FF	Vilken tangent som helst kan ha berörts under en längre tid.	När du släpper någon tangent under en längre tid,
	En kastrull kan ha placerats på styrenheten.	När kastrullen på styrenheten tas bort,
	Mat/vätska kan ha runnit över på styrenheten.	Felet försvinner när de överfyllda mat-/vätskeresterna har rengjorts.

Ytterligare information för användarhandboken:	Teknisk information om lågeffektlägena i enlighet med EU-förordning 2023/826	
Läge	STRÖMFÖRBRUKNING (WATT)	PERIOD (MINUTER)*
Av	0,3	-
Viloläge	-	-
Viloläge med informations- eller statusskärm	-	-
Nätverksanslutet viloläge	-	-

*:Den period efter vilken utrustningen når automatiskt viloläge, frånläge eller nätverksanslutet viloläge i minuter och avrundat till närmaste minut.

