

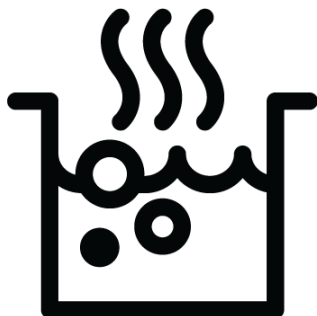
Blomberg

Innebygd platetopp

Brukerhåndbok

Inbyggd häll

Bruksanvisning



MIN64608N

185920363_2/ NO/ SV/ R.AA/ 05.02.25 14:19
7757187739

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/İstanbul/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	8
1.7	Temperaturadvarsler	8
1.8	Matlagingsikkerhet	8
1.9	Induksjon	9
1.10	Vedlikehold og rengjøringssikkerhet	9
2	Miljøinstruksjoner	10
2.1	Avfallsdirektivet	10
2.1.1	Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet	10
2.2	Pakkeinformasjon	10
2.3	Anbefalinger for energisparing	10
3	Ditt produkt	11
3.1	Produktintroduksjon	11
3.2	Tekniske spesifikasjoner	12
4	Første bruk	13
4.1	Innledende rengjøring	13
5	Slik brukes komfyren	13
5.1	Generell informasjon om bruk av kokeplater	13
5.2	Kontrollpanel	17
6	Generell informasjon om baking	24
6.1	Generelle advarsler om matlagings med kokeplater	24
7	Vedlikehold og rengjøring	26
7.1	Generell informasjon om rengjøring	26
7.2	Rengjøring av komfyrtoppen	27
7.3	Rengjøring av kontrollpanelet	27
8	Feilsøking	28



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. Det er fare for at platetoppflammen antenner gardiner og brennbare materialer rundt platetoppen. Når du åpner vinduet, kan varme kokekar velte.
- Ikke installer produktet i nærheten av et vindu. Når du åpner vinduet, kan varme kokekar velte.
- Dersom det fins en stikkontakt bak steder der produktet er installert, må det sikres at produktet ikke kommer i kontakt med stikkontakten eller støpselet på apparatet.
- Det skal ikke være gasslange, plastvannrør og stikkontakt på baksiden eller sideveggen på stedet hvor produktet skal installeres. Ellers kan de bli deformert av varmeeffekten når koketoppen er i bruk og kan utgjøre en sikkerhetsrisiko.

1.6 Sikkerhet ved bruk

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

2.1 Avfallsdirektivet

2.1.1 Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet

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



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

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

Samsvar med RoHS-direktivet:

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

2.2 Pakkeinformasjon

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

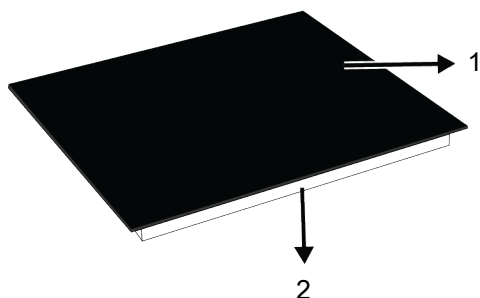
2.3 Anbefalinger for energisparing

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

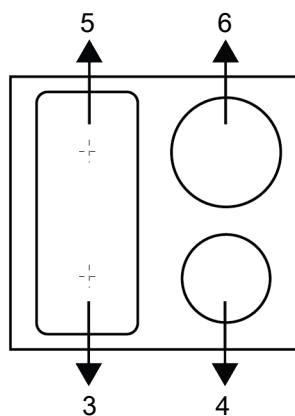
Følgende forslag vil hjelpe deg å bruke produktet ditt på en økologisk og energieffektiv måte:

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

3.1 Produktintroduksjon



- 1 Glasskokeflate
- 3 Induksjonskokesone
- 5 Induksjonskokesone



- 2 Lavere hus
- 4 Induksjonskokesone
- 6 Induksjonskokesone

3.2 Tekniske spesifikasjoner

Generelle spesifikasjoner	
Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde) (mm)	45,2 * /590 /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	1500 B / Booster 2200 B

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

Bak til høyre	Induksjonskokesone
Dimensjon	210 mm
Kraft	2400 B / Booster 3700 B

* 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 kokeplater

Allmenne advarsler

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

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

Driftsprinsipp for induksjonsplaten

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

Fordeler med tilberedning med induksjon

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

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

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

For en sikker drift:

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

Matgryter/panner

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

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

Egnede gryter/panner:

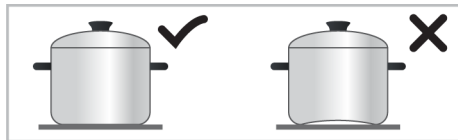
- Gryter/panner i støpejern
- Emaljerte gryter/panner
- Gryter/panner i stål og rustfritt stål (med etikett eller advarsel som indikerer at den er kompatibel med induksjon)

Uegnete gryter/panner:

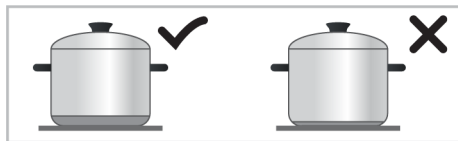
- Gryter/panner i aluminium
- Gryter/panner i kobber
- Gryter/panner i messing
- Gryter/panner i glass
- Steintøy
- Keramikk og porselen

Anbefalinger:

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

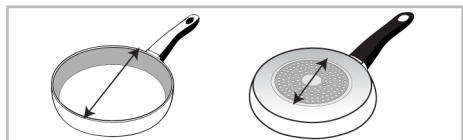


- Bruk bare gryter/panner med tykke, bearbejdede bunner. Hvis du bruker tynne gryter, skal disse grytene varme opp veldig raskt, og bunnen av pannen kan smelte og skade kokeplaten og apparatet før det automatiske avstengingssystemet aktiveres. Skarpe kanter kan forårsake riper på overflaten.

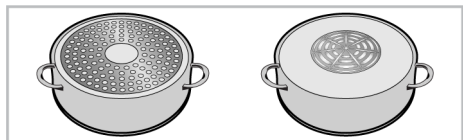


- Bunnene til noen gryter/panner har et mindre ferromagnetisk felt enn den sanne diameteren. Bare dette området varmes opp av kokeplaten. Derfor fordeles varmen ikke jevnt og kokeprestasjonen reduseres. Dessuten kan slike gryter/panner ikke oppdages av

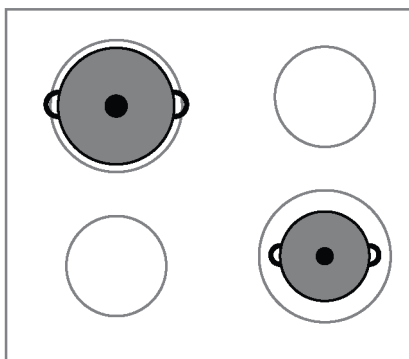
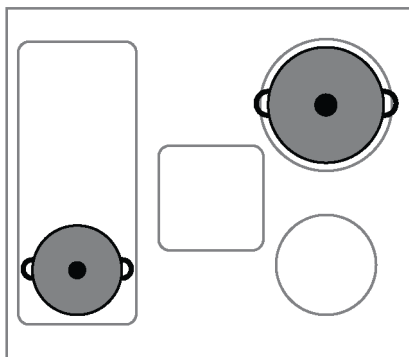
store induksjonstopper. Dermed skal kokeplaten velges i henhold til størrelsen på det ferromagnetiske feltet.



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



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



Test av gryter/panner

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

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

Anbefalte størrelser på gryter/panner

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

Induksjonsplatenes deteksjon av matgryter/panner avhenger av diameteren og materialet til ferromagnetikken i bunnen av grytene/pannene. For å sikre deteksjon av grytene/pannene og oppnå en effektiv matlaging, må grytene/pannene velges i henhold til størrelsen på kokeplaten.

Matgrytene/pannene som er anbefalt for kokeplatestørrelsene er gitt ovenfor.

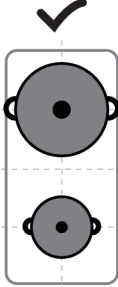
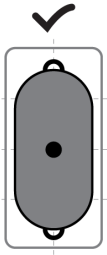
Kokeoppførselen kan variere avhengig av potttypene, størrelsen på gryten og størrelsen på kokesonen. For en mer homogen kokeoppførsel kan det brukes et trinn større kokesone. Å bruke en større kokesone fører ikke til sløsing med energi på induksjonstopper, fordi varmen bare dannes i det aktuelle gryteområdet.

Automatisk deteksjon av matgryter/panner

Når du plasserer matgryter/panner som er compatible med induksjon på kokeplaten, oppdager kokeplaten automatisk hvilken kokeplate grytene/pannene er plassert på, og gir anvisninger på kontrollpanelet.

Kokesone med bred overflate (flexi)

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

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

5.2 Kontrollpanel

NO

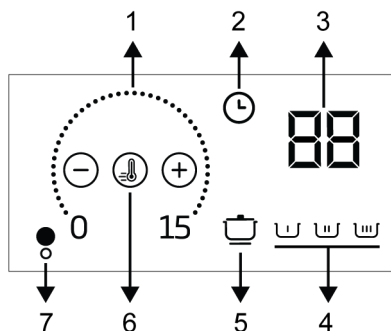


- 1 Bakre venstre kokesonekontrollområde
- 2 Fremre venstre kokesonekontrollområde
- 3 Bakre kokesonekontrollområde
- 4 Fremre kokesonekontrollområde

- På/av-tast
- Nøkkellåstast
- Aktivere/deaktivere tidsurknappen
- Hurtigvarmetast/Høyeffektinnstilling (Booster)-tast
- Stopptast
- Valgtast for stekesone med bred overflate
- Knapp for økning av tidsur
- Knapp for reduksjon av tidsur
- Indikator for aktivt stekeområde
- Automatiske kooktoets
- Funksjonstasten "Flytt" *
- Kokeplate til ventilator-tilkoblingssymbol (komfyr til panser) *
- Wifi-symbol **

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

Stekesonedisplay



- 1 Innstillingsområde (for innstilling av varmenivå)
- 2 Aktivere/deaktivere tidsurknappen
- 3 Visning av effektnivå
- 4 Automatiske symboler for tilberedningsnivå
- 5 Automatiske kooktoets
- 6 Hurtigvarmetast/Høyeffektinnstilling (Booster)-tast
- 7 Stekeområde-symbol

Grafikk og figurer er kun for informasjonsformål. Faktiske visninger og funksjoner kan være forskjellig etter komfyrmodellen.

Dette produktet betjenes ved hjelp av et berøringskontrollpanel. Hver operasjon du foretar med berøringskontrollpanelet bekreftes av et hørbart signal.

Hold alltid kontrollpanelet rent og tørt. Fuktig og tilsmusset overflate kan forårsake problemer i funksjonene.

Slå på komfyren

1. Trykk på "ⓘ"-knappen på kontrollpanelet.

⇒ Platen er klar for bruk.



Dersom du ikke gjør noe i løpet av 20 sekunder, går komfyren automatisk tilbake til Standby-modus.



Når en tast (unntatt ) berøres i lang tid, vises "E" på displayet og produktet slår seg av av sikkerhetsgrunner.

Slå av komfyren

1. Trykk på "ⓘ"-knappen på kontrollpanelet.

⇒ Komfyren vil slås av og gå til standby-modus.



Hvis det står "H" eller "h" på kokesonedisplayet etter at komfyren er slått av, indikerer dette at kokesonen fortsatt er varm. Ikke berør kokesonene.

Indikator for restvarme

Hvis "H"-symbolet som vises på kokesonedisplayet, indikerer at komfyren fortsatt er varm og kan brukes til å holde en liten mengde mat varm. Dette symbolet vil snart bli til "h", som betyr mindre varm.



Når strømmen frakobles, tennes ikke restvarmeindikatoren og advarer ikke brukeren om varme kokesoner.

Slå på kokesonene (cooking zone)

1. Slå på kokeplaten ved å trykke på "ⓘ" -tasten.

⇒ Ikonet "0" vises på skjermene til kokesonene.

2. Trykk på innstillingssonen til platetoppsonen du vil slå på, eller skyv fingeren på innstillingssonen.



Koketoppen går automatisk Tilbake Til Ventemodus hvis det ikke utføres noen operasjon innen 20 sekunder.

Innstilling av temperaturnivå

Ved å trykke på innstillingsområdet eller ved å skyve fingeren på området, stiller temperaturnivået mellom "0" og "15".

Slå av kokeplatene:

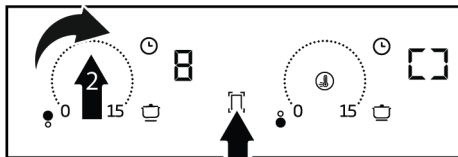
- ✓ En valgt platetoppsonen kan slås av på 2 forskjellige måter:

1. Ved å stille inn temperaturen som "0": du kan slå av platetoppen ved å redusere temperaturinnstillingen til "0".
2. Bruke timer off-funksjonen for ønsket koketoppsonen: når tiden er av, slår timeren av koketoppen som er koblet til den. Alle skjermer viser "0" eller "00". "⏸" - ikonet på platetoppdisplayet slås av. Når tiden er ute, vil en hørbar alarm høres. Trykk på en hvilken som helst tast på kontrollpanelet for å slå av alarmen.

Slå på platetoppen med bred overflate (Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.)

1. Slå på kokeplaten ved å trykke på "ⓘ" -tasten.
2. Trykk på valgtasten for kokesonen med bred overflate.

⇒ Ikonet 0 vises på displayet til venstre frontplate, og ikonet  vises på displayet til venstre frontplate.



3. Ved å trykke på innstillingsområdet eller ved å skyve fingeren på området, still inn temperaturnivået mellom 0 og 15.

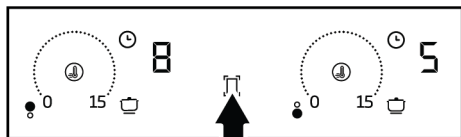
⇒ Temperaturnivået kan endres fra innstillingsområdene i begge kokesonene.



Koketoppene med bred overflate til venstre er beskrevet som et eksempel. Hvis en platetoppsonen med bred overflate er tilgjengelig på høyre side av apparatet, gjelder det samme for denne platetoppsonen.

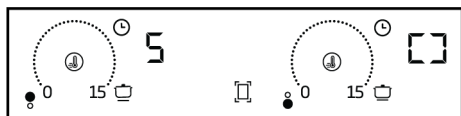
Slå på platetoppen med bred overflate mens den ene eller begge platetoppene til venstre er i drift (Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.)

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



1. Mens en eller begge kokesonene til venstre er i drift, trykker du på valgtasten for kokesonen med bred overflate.

⇒ På displayet på den fremre venstre platetoppsonen vises temperaturen på platetoppsonen med lavere temperatur på platetoppsonene du har valgt før. Hvis en timerperiode er tildelt, skal timerverdien til den med lavere nivå vises.



2. For å endre temperaturverdien etterpå, still inn ønsket temperaturverdi fra innstillingsområdene i begge kokesonene.



Hvis du trykker på tasten for platetoppsonen med bred overflate mens platetoppsonen med bred overflate er aktiv, skilles platetoppsonene og slås av.

Slå av kokesonen med bred overflate

- ✓ Kokesonen med bred overflate kan slås av på tre ulike måter:

1. **ved å redusere temperaturnivået til "0":** Du kan slå av den brede kokesonen ved å redusere temperaturnivået til "0".
2. **Ved bruke avslåing via timeralternativet for den brede kokesonen:** Når tiden er over, slår tidsuret av den brede kokesonen. 0 vises på det venstre kokesonedisplayet, og det står 00 på tidsurdisplayet. Lyset på tast "⌚" på kokesonen bak til venstre vil slukkes.
3. **Ved å trykke på symbolet på kokesonen med bred overflate i tre sekunder:** Hvis du trykker på symbolet for den brede kokesonen i 3 sekunder, slås kokesonen av.

Høy effekt (FORSTERKER)

Du kan bruke boosterfunksjonen til å utføre oppvarming ved maksimal effekt. Men denne funksjonen anbefales ikke for matlaging over lang tid. Forsterkerfunksjonen er kanskje ikke tilgjengelig i alle kokesoner. Når boosterinnstillingstiden (se Tabell over driftstidsgrenser) er over, slår kokesonen seg av.

Velge BOOSTER direkte:

1. Trykk på "ⓘ" -knappen for å slå på komfyren.
2. Trykk på "ⓘ" -tasten.

⇒ Den aktiverte kokesonen er i drift med maksimal effekt, og det animerte boostersymbolet "≡" vises på

kokesonedisplayet. Når boosterinnstillingstiden (se Tabell over driftstidsgrenser) er over, slår kokesonen seg av.

Velg forsterker når kokesonen er aktiv:

1. Når platetoppen er på og den aktuelle kokesonen er aktiv, trykk "🔊".

i Boosteren kan kun aktiveres på én av sonene på samme side (venstre eller høyre). Hvis en av kokesonene på samme side er satt til et visst temperaturnivå, kan ikke boosterens brukes for de andre kokesonene på samme side. Når den store kokesonen er aktiv, kan ikke boosterens brukes på disse kokesonene.

2. Valgt kokesone vil virke ved maksimal effekt, og 3 lys vil blinke på kokesonedisplayet respektivt. Når boosterperioden er over, bytter kokesonen til det innstilte temperaturnivået, og kun den valgte temperaturverdien vises.

Slå av høy effekt (FORSTERKER) før tiden:

Du kan slå boosterinnstillingen av når som helst ved å trykke på "🔊" -tasten.

Tastelås

Du kan aktivere tastelåsen for å unngå å bytte funksjoner ved en feil mens komfyren er i drift.

Aktivering av tastelåsen

1. Hold inne "🔒" i tre sekunder for å låse kontrollpanelet.
- ⇒ Dersom det trykkes på en annen tast mens tastelåsen er aktiv, vil lyset på "🔒" -tasten blinke.



Du kan aktivere tastelåsen kun i driftsmodus. Når tastelåsen er aktivert, vil kun "🕒" -tasten fungere. Når du trykker på en hvilken som helst annen tast, vil lyset på "🔒" -tasten blinke for å vise at tastelåsen er aktiv. Dersom du slår av komfyren mens tastene er låst, må tastelåsen være deaktivert for å slå på komfyren igjen.

Deaktivere tastelåsen

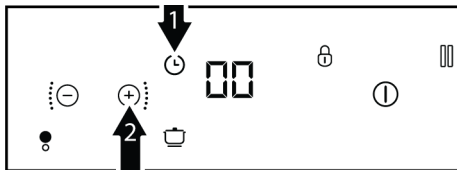
1. Hold inne "🔒" -tasten i tre sekunder.
- ⇒ En operasjon bekreftes med et hørbart signal. Lyset til "🔒" -tasten slås av, og kontrollpanelet låses opp.

Timer-funksjon

Denne funksjonen letter matlagingen for deg. Du trenger ikke å delta på kokeplaten i hele matlagingssperioden. Kokesonen slås av automatisk etter perioden du har valgt.

Aktivere timeren

1. Slå på kokeplaten ved å trykke på "🕒" -tasten.
- ⇒ Ikonet "0" vises på skjermene til kokesonene.
2. Still inn nivået på innstillingssonen til kokesonen du vil slå på.
 3. Aktiver timeren ved å trykke på "🕒" -tasten.
- ⇒ "00" vises på det tilsvarende displayet for kokesonen.



4. Still inn ønsket periode ved å trykke på "⊕" og "⊖" - tastene.

5. Bekreft innstillingen ved å trykke på "⌚"
"- tasten. Innstillingen bekreftes
automatisk hvis "⌚" - tasten ikke
berøres.



Timeren kan bare brukes til
kokeplater som brukes.



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



Timeren kan ikke stilles inn uten å
velge platetoppsonen og
temperaturnivået for
platetoppsonen.

Slå av tidtakerne

Koketoppen slås av automatisk og det gis
et lydsignal når den innstilte tiden er utløpt.
Trykk på en hvilken som helst tast for å slå
av den hørbare advarselen.

Slå av tidtakerne for tidlig

Hvis timeren slås av for tidlig, fortsetter
koketoppen å fungere med den innstilte
temperaturen til den er slått av. Du kan slå
av timeren for tidlig med to forskjellige
metoder:

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

1. Velg platetoppen du vil slå av.
2. Velg timeren til den aktuelle kokeplaten
ved å trykke på "⌚" - tasten.
3. Reduser verdien ved å trykke på tastene "
⊕" og "⊖" til "00" vises på det
tilsvarende displayet for kokesonen.

Slå av ved å trykke på timer-tasten i omtrent 3 sekunder:

Hold "⌚" - tasten på den aktuelle
platetoppen inne i ca. 3 sekunder, så
forsvinner "⌚" helt og timeren avbrytes.

Automatisk tilberedningsfunksjon

Ved hjelp av denne funksjonen kan du
utføre hurtig matlaging på 3 forskjellige
nivåer.

1. Å holde varmen
2. Steking
3. Kokende

Aktivering av den automatiske tilberedningsfunksjonen uten å stille inn en tidtaker

1. Slå på kokeplaten ved å trykke PÅ ⌚
-tasten.
2. Trykk PÅ ☐-tasten på koketoppen som
du vil betjene den automatiske
tilberedningsfunksjonen.
3. Ved første berøring aktiveres den
aktuelle kokesonen på hold varm-nivået.
⌚-symbolet vises på displayet.
4. Ved andre berøring bytter den aktuelle
kokesonen til stekenivået. ⌚-symbolet
vises på displayet.
5. Ved tredje berøring bytter den aktuelle
kokesonen til kokenivået. ⌚-symbolet
vises på displayet.

⇒ Kokesonen begynner å fungere på det
innstilte automatiske kokenivået.

Aktivering av den automatiske tilberedningsfunksjonen ved å stille inn en tidtaker

1. Velg ønsket automatisk
tilberedningsnivå ved å trykke PÅ ☐
-tasten på den aktuelle koketoppen.
2. Aktiver timeren ved å trykke PÅ ⌚
-tasten.
⇒ Lyset på "00" og ⌚-symbolet på
displayet for kokesonen tennes.
3. Still inn ønsket periode ved å trykke PÅ
⊕ / ⊖-tastene.
⇒ Kokesonen fortsetter å fungere på det
innstilte automatiske
tilberedningsnivået i den innstilte
tidsperioden.
⇒ Koketoppen slås av automatisk og det
gis et lydsignal når den innstilte tiden
er utløpt. Trykk på en hvilken som helst
tast for å slå av den hørbare
advarselen.

Slå av automatisk tilberedningsfunksjon

1. Hvis du vil avbryte den automatiske tilberedningsfunksjonen, kan du slå av den aktuelle koketoppen helt ved å trykke PÅ ①-tasten.
2. Hvis du vil at platetoppen skal fungere på et bestemt temperaturnivå og den automatiske tilberedningsfunksjonen avbrytes, stiller du inn ønsket temperaturnivå ved å trykke PÅ ⊕ / ⊖-tastene. Kokesonen fortsetter å fungere på det temperaturnivået du har angitt. Hvis timeren er stilt inn før, avbrytes ikke den innstilte koketiden, og koketoppen fortsetter å fungere med det innstilte temperaturnivået.

Stopp-funksjon

- ✓ Ved hjelp av denne funksjonen kan du stoppe alle funksjoner "(unntatt tidtakeren)" som fungerer på kokeplaten i en viss periode.



Hvis timeren er innstilt for en hvilken som helst platetoppsoner, fortsetter timeren å fungere under stoppfunksjonen.

1. Trykk på "⏏" -tasten mens platetoppen er på.
 - ⇒ Alle kokeplater som betjenes fortsetter å fungere på minimumsnivå.



2. Trykk på "⏏" -tasten igjen for å betjene alle stoppede kokeplater med tidligere innstillinger.



Når du trykker på stopp-tasten, lyser symbolet "⏏" på displayene til koketoppene som ble betjent før du trykker på denne tasten.

Strømstyringsfunksjon

Produktet ditt har en strømstyringsfunksjon. Med denne funksjonen kan du endre innstilling for total strøm som komfyrtoppen vil trekke. Det er 9 ulike nivåer for strømstyringsfunksjonen.

Strømstyringsalternativer - Totale strømnivåer som kan stilles inn

P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Mens komfyrsonene er slått av,

1. Trykk på tasten "①" for å slå på komfyrtoppen.
2. Berør venstre bakre kokesone "⌚" -tast, deretter venstre kokesone "⌚" -tast og til slutt "⏏" -tasten uten å løfte fingeren. Tonen høres når hver tast berøres.
3. Strømstyringsnivået som er angitt på venstre bakre kokesonedisplay, og den totale strømverdien for dette nivået vises på venstre fremre kokesonedisplay. Slutt å berøre de 3 tastene etter at verdiene vises.
4. Bytt mellom nivåene ved å trykke på tasten "⏏" og stille inn den totale strømmen du vil justere.
5. Bekreft innstillingen ved å trykke på "①", og slå av brenneren. Den totale strømverdien du stilte inn, vil bli aktivert.



Avhengig av det totale strømnivået som er innstilt, kan temperaturnivåene du kan gi kokesonene variere. Avhengig av strømjusteringen av komfyrtoppen, kan temperaturnivået som er gitt til kokesonene falle automatisk. Dette er ikke en feil.

Bruke induksjonskokesoner på sikker og effektiv måte

Driftsprinsipper: Induksjonskomfyren varmer kokekaret direkte som en funksjon av driftsprinsippene. Derfor har den ulike fordeler i sammenligning med andre komfyrtyper. Den drives mer effektivt, og komfyrrens overflate varmes ikke opp. Induksjonskomfyren er utstyrt med overlegne sikkerhetssystemer som vil gi deg maksimum brukssikkerhet.



Komfyren kan utstyres med induksjonskokesoner med en diameter på 145, 180, 210 og 280 mm, avhengig av modellen. Med induksjonsfunksjonen oppdager hver kokesone automatisk ethvert kokekar som plasseres på dem. Energi bygger seg kun opp der karet har kontakt med kokesonen, og dermed oppnås minimalt energiforbruk.

Automatisk slå av systemet

Platetoppkontrollen har en automatisk avslåingsfunksjon. Hvis en eller flere kokesoner er på, deaktiveres kokesonen automatisk etter en stund (Se Tabell-1). I tilfelle en tidtaker er tilordnet kokesonen, er timerskjermen også slått av.

Tidsbegrensningen for driftsperioden avhenger av det valgte temperaturnivået. Kokesonen kan betjenes av brukeren igjen etter at den er slått av automatisk som beskrevet ovenfor.

Temperaturnivå	Automatisk slå av perioder-timer
0	0
1	6
2	6
3	6
4	6
5	5
6	5
7	5
8	5
9	4
10	4
11	4
12	4
13	2
14	2
15	1
Rask oppvarming (booster)	10 minutt
Nrk P1 rogaland	6
Nrk P2 rogaland	4
P3	2

Tabell 1: Automatisk slå av perioder

Overopphetingsvern

Komfyren er utstyrt med noen sensorer som beskytter mot overoppheting.

Følgende kan ses ved overoppheting:

- Aktiv kokesone kan slås av.
- Valgt nivå kan reduseres. Men dette forholdet kan ikke ses på indikatoren.

Overløpsbeskyttelsessystem

Koketoppen din er utstyrt med et overløpsbeskyttelsessystem. I tilfelle overløp på kontrollpanelet av en eller annen grunn, slår systemet av strømtilkoblingen automatisk for å slå av kokeplaten. I mellomtiden vises "E" advarsel på displayet.

Presis strøminnstilling

Induksjonskomfyren reagerer umiddelbart på kommandoene som en funksjon av driftsprinsippene. Den endrer effektinnstillingene svært hurtig. Dermed kan du forhindre at et kokekar (som inneholder vann, melk osv.) koker over, selv om det akkurat var i ferd med å koke over.



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



Ingen gryter/panner får plasseres på berøringskontrollpanelet.

6 Generell informasjon om baking

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. Oetker-merke, bitter sjokolade 55-60 % kakao, 150 g)	1	20 ... 30
Smør (200 g)	10	5 ... 7
Smør (Klart)(200 g)	5	11 ... 13
Koking, oppvarming, holde varm		
Vann 1 L (Koking)	P	4 ... 6
Vann 3 L (Koking)	P	8 ... 10
Melk 1 L (Koking)	12	6 ... 7
Melk 1 L (Holde varm)	Holde varm	18 ... 20
Vegetabilsk olje (Oppvarming) (Solsikkefrøolje 0,5 L)	15	3 ... 5

Mat	Temperaturnivå	Bakesymbol Bakesymbol
Koking		
Potet uten skall (2 Stykke tor størrelse)	15	25 ... 35
Potet uten skall grovhakket (2 Stykke tor størrelse)	15	13 ... 15
Brokkoli (300 g)	15	10 ... 14
Brokkoli frossen (300 g)	15	7 ... 10
Pølse	14	4 ... 6
Pasta (150 g)	15	6 ... 10
Posjerte egg	9	2 ... 3
Steking, sauterering		
Risrett (200 g ris)	8	9 ... 12
Paella *	15	15 ... 20
Noahs pudding **		
Koking av bønner-kikerter Koking - for Noahs pudding	15	4 ... 6
Koking av bønner-kikerter steking - for Noahs pudding	6	10 ... 15
Hvete Koking - for Noahs pudding	15	8 ... 10
Hvete steking - for Noahs pudding	3	6 ... 8
Noahs pudding -Alle ingredienser	15	20 ... 24
Supper (F.eks. linsesuppe)	11	20 ... 25
Sauterte grønnsaker *	15	3 ... 5
Julienne-tilberedning * (Kylling, løk og pepper)	15	5 ... 7
Kalkkuber med grønnsaker **		
Vegetabilsk sautering	15	3 ... 8
Bruning ***	15	5 ... 8
Alle ingredienser	6	80 ... 90
Tomatsaus	5	10 ... 15
Bechamelsaus	13	5 ... 6
Skanker med grønnsaker **		
Bruning ***	15	3 ... 4
Vegetabilsk sautering	15	3 ... 5
Alle ingredienser	7	180 ... 190
Grunn steking		
Mørbradbiff ** (2 cm)	15	2 ... 10
Indrefilet ** (2 cm)	15	3 ... 10
Rullet mørbradbiff	14	4 ... 10
T-bein ** (2 cm)	15	3 ... 10
Lammekotelett ** (Bruning ***)	15	3 ... 10
Lammekotelett (Steking)	9	4 ... 10
Pølse	10	4 ... 6
Kyllingbryst (Bruning ***)	14	3 ... 4
Kyllingbryst (Steking)	9	8 ... 10
Kyllingbryst (Sommerfuglsnitt)	14	4 ... 10
Laks (150 g)	15	3 ... 10
Fiskepinner	15	1 ... 8

Mat	Temperaturnivå	Bakesymbol Bakesymbol
Sautering av friske grønnsaker og sopp (Gulrot, sopp og fargerik paprika)	15	3 ... 6
Pannekake	6	3 ... 5
Omelett	12	4 ... 6
Stekt egg	10	2 ... 4
pommes frites		
Boortsog	9	13 ... 15
Schnitzel	14	3 ... 10
klump	15	1,5 ... 10
Potet (frossen)	10	2 ... 10
Tining og oppvarming		
Løk (frossen) (200 g)	10	2 ... 4
Spinat (frossen) (200 g)	12	2 ... 5
* Wokpanne anbefales.		
** Støpeform / panne anbefales.		
*** Det anbefales å forvarme pannen / gryten.		

7 Vedlikehold og rengjøring

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 sprayer/påføres overflaten bør rengjøres umiddelbart. Slipende rengjøringsmidler som er igjen på overflaten, gjør at overflaten blir hvit.

Glassoverflater

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

Plastdeler og malte overflater

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

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 knappene. 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.

Feilkoder/årsaker og mulige løsninger

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 potter 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.

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

Välkommen!

Kära kund,

Tack för att du valde 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/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Innehåll

1	Säkerhetsinstruktioner.....	34
1.1	Avsedd användning.....	34
1.2	Säkerhet för barn, utsatta personer och husdjur	34
1.3	Elsäkerhet	35
1.4	Transportsäkerhet.....	37
1.5	Installationssäkerhet.....	37
1.6	Användningssäkerhet	38
1.7	Temperaturvarningar	38
1.8	Matlagningssäkerhet	39
1.9	Induktion	39
1.10	Underhåll och rengöring.....	39
2	Miljöinstruktioners.....	40
2.1	Avfallsdirektiv	40
2.1.1	Överensstämmelse med WEEE- direktivet och kassering av produkten	40
2.2	Information om förpackningen.....	40
2.3	Rekommendationer för energibesparing.....	40
3	Din produkt	41
3.1	Produkt introduktion	41
3.2	Tekniska specifikationer.....	42
4	Första användning	43
4.1	Första rengöring	43
5	Så här använder du hällen	43
5.1	Allmän information om användning av kokplattan.....	43
5.2	Kontrollpanel.....	47
6	Allmän information om matlagning	54
6.1	Allmänna varningar om matlagning på kokplattan.....	54
7	Underhåll och rengöring.....	56
7.1	Allmän rengöringsinformation	56
7.2	Rengöring av kokplattan	57
7.3	Rengöring av kontrollpanelen.....	57
8	Felsökning	57



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. Det finns risk för att spishällens låga antänder gardiner och brännbara material runt spishällen. När du öppnar fönstret kan heta köksredskap tippa över.
- Installera inte produkten nära ett fönster. När du öppnar fönstret kan heta köksredskap tippa över.
- Om det finns en vägguttag bakom produktens installationsplats, får inte produkten komma i kontakt med vägguttaget eller kontakten som anslutits i den.
- Det får inte finnas någon gasslang, något vattenrör av plast eller något uttag på baksidan eller sidoväggen av

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



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

• VARNING

Tillagningsprocessen måste övervakas. Kortvariga tillagningsprocesser måste ständigt övervakas.

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



1.9 Induktion

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



1.10 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

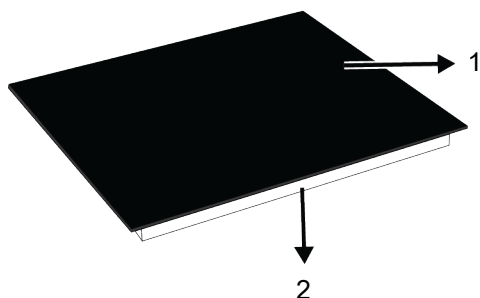
Enligt EU 66/2014 finns information om energieffektivitet i produktkvittot. Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

- 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.

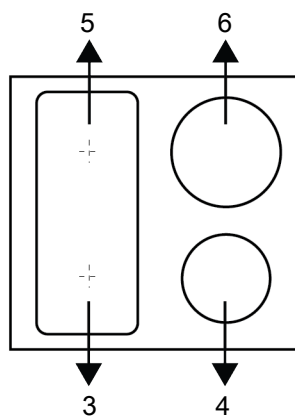
3 Din produkt

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)	45,2 * /590 /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	1500 W / Booster 2200 W

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

Bakre höger	Zon för induktionsmatlagning
Mått	210 mm
Effekt	2400 W / Booster 3700 W

* 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 kokplattan

Allmänna varningar

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

- Lägg passlig mängd mat i kastrullen eller pannan. På detta sätt kan du förhindra maten från att koka över och undvika onödig rengöring.
- Placera inte kastrull- eller pannlock på brännare/zoner.
- Placera kastrullen centrerad över brännare/zon. Om du vill placera kastrullen på en annan brännare/zon, dra inte den mot önskad brännare, lyft upp den istället först och placera den sedan på en annan brännare.

Induktionshällens funktionsprincip

Induktionshällen är som en öppen krets. Kretsen slutförs när en gryta / kokkärl som är lämpliga för induktionskokning placeras på den och ett elektroniskt system under glasytan genererar ett magnetfält. Krukorna / kokkärnens metallbotten värms upp genom att ta energi från detta magnetfält. På detta sätt genereras inte värmen i kokplattans yta, utan direkt på kastrullen/pannan på den. Glasytan värms upp från värmen från kastrullen/pannan.

Fördelar med induktionskokning

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

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

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

Säker användning:

- Välj inte höga värmenivåer när kastruller/pannor som inte fastnar, som belagts med lite olja eller används utan olja (teflon-typ).
- Använd inte glasmatlagningssytor som avställningssytor eller som skärbräda.
- Placera inte metallobjekt så som bestick eller lock på hällens yta. De kan bli extremt varma.
- Använd aldrig aluminiumfolie under matlagningen. Placera aldrig mat inslagen i aluminiumfolie på induktionshällen.
- Håll magnetiska föremål, så som kreditkort eller tejp på avstånd från kokplattan under användning.
- Om ugn finns under kokplattan och den används, kan kokplattans sensor minska matlagningssnivån eller stänga av kokplattan.
- Kokplattan har en automatisk avstängningssystem. Mer information om detta system finns i följande kapitel. Om emellertid kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagningssytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras.

Kastruller/pannor

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

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

Lämpliga kastruller/pannor:

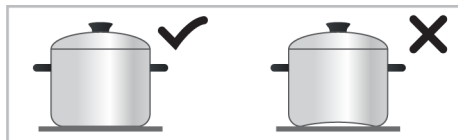
- Gjutjärnskastruller/-pannor
 - Emailjerade kastruller/pannor
 - Stål och rostfria stålkastruller/pannor
- Med märkning eller varning om lämplighet för induktionsmatlagning)

Olämpliga kastruller/pannor:

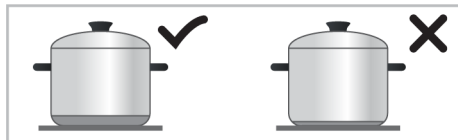
- Aluminiumkastruller/-pannor
- Kopparkastruller/-pannor
- Mässingskastruller/-pannor
- Glaskastruller/-pannor
- Lergods
- Keramiska och porslin

Rekommendationer:

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

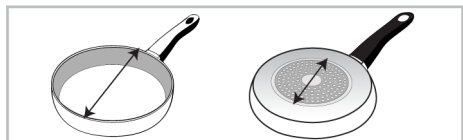


- Använd bara kastruller/pannor med tjock, behandlad botten. Om kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagningssytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras. Vassa kanter kan skrapa ytan.

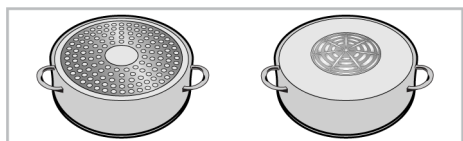


- Vissa kastrullers/pannors botten har mindre ferromagnetisk fält än dess verkliga diameter. Bara denna område värms av kokplattan. Värmen fördelas därmed inte jämnt och matlagningseffekten försämras. Dessutom detekterar kanske inte större

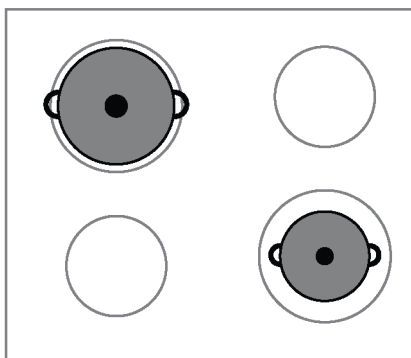
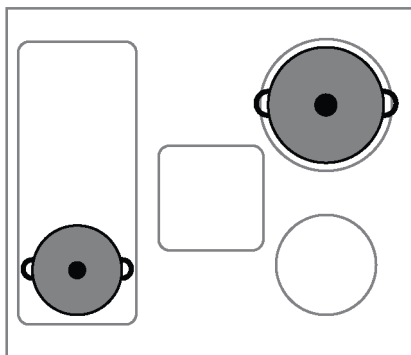
induktionshållar dessa kastruller/pannor. Därför ska kokplattan väljas enligt den ferromagnetiska fältets storlek.



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



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



Test av kastruller/pannor

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

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

Rekommendationer för kastrull-/pannstorlek

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
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Matlagningszon med bred yta (flexi)	bredd 230 - längd 390

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

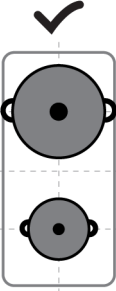
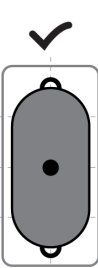
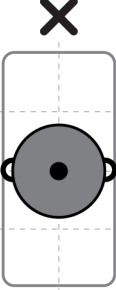
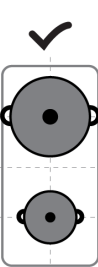
Kokbeteendet kan variera beroende på grytans typer, grytans storlek och kokzonens storlek. För ett mer homogent kokbeteende kan en stegvis större kokzon användas. Att använda en större kokzon orsakar inte slöseri med energi på induktionshällar, eftersom värmen bara skapas i det aktuella grytområdet.

Automatisk detektering av kastruller/pannor

När en för induktionsmatlagning lämplig kastrull/panna placeras på kokplattan, känner den automatiskt igen på vilken kokplatta kastrullen/pannan har placerats på och visar instruktioner på kontrollpanelen.

Matlagningszon med bred yta (flexi)

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

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

5.2 Kontrollpanel



1 Bakre vänstra matlagningszon

3 Bakre högre matlagningszon

2 Främre vänstra matlagningszon

4 Främre högre matlagningszon



På-/av-knapp



Nyckellåsnöckel



Aktivera/avaktivera timerknappen



Snabbvärmningsknapp/hög effektinställningsknapp (booster)



Stoppknapp



Väljarknapp för matlagningszon med bred yta



Knapp för tidsökning



Knapp för tidsminskning



Indikator för aktiv matlagningszon



Knapp för anslutning av hällhuv



Funktionsknappen "Flytta" *



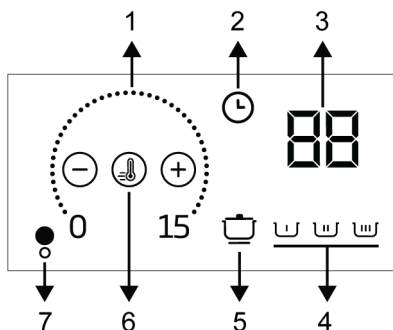
Symbol för anslutning Hob till Hood (Hob till Hood) *



Wifi-symbol **

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

Visning av matlagningszon



1 Inställningsområde (för temperaturnivå)

2 Aktivera/avaktivera timerknappen

3

Display för effektnivå

4

Symboler för automatisk tillagningsnivå

5

Knapp för anslutning av hällhuv

6

Snabbvärmningsknapp/hög effektinställningsknapp (booster)

7

Symbol för matlagningszon



Bilder och figurer är endast till för informationssyfte. Faktiska displayer och funktioner kan variera beroende på hällmodell.



Den här produkten styrs med en touchpanel. Varje åtgärd du gör på touchpanelen bekräftas med en ljudsignal.



Håll alltid kontrollpanelen ren och torr. Fuktiga och smutsiga ytor kan orsaka problem med funktionerna.

Slå på hällen

1. Tryck på knappen "⏻" på kontrollpanelen.

⇒ Hällen är redo att användas.



Om ingen användning sker inom 20 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.



När någon knapp (utom ⏻) vidrörs under lång tid, visas "E" på displayen och produkten stängs av av säkerhetsskäl.

Slå av hällen

- Tryck på knappen "ⓘ" på kontrollpanelen.
⇒ Hällen slås av och återgår till standby-läge.



Om symbolen "H" eller "h" är tänd på displayen när hällen stängs av innebär det att tillagningszonen fortfarande är varm. Rör inte vid plattorna.

Restvärmeindikator

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



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

Slå på hällzonerna (kokzon)

- Slå på hällen genom att trycka på knappen "ⓘ".
⇒ Ikonen "0" kommer att visas på hällzonernas displayer.
- Tryck på inställningszonen för den hällzon du vill sätta på eller för fingret över inställningszonen.



Hällen återgår automatiskt till standby-läge om ingen åtgärd utförs inom 20 sekunder.

Ställa in temperaturnivån

Genom att knacka på inställningsområdet eller genom att föra fingret på området, ställ in temperaturnivån mellan "0" och "15".

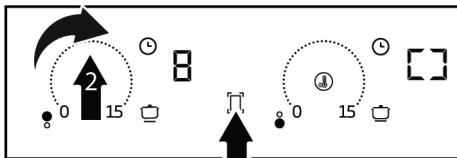
Stänga av hällarna:

- ✓ En vald hällzon kan stängas av på två olika sätt:

- Genom att ställa in temperaturen som "0": Du kan stänga av hällen genom att sänka temperaturinställningen till "0".
- Använda timer av-funktionen för önskad hällzon: När tiden är avstängd stänger timern av den häll som är ansluten till den. Alla displayer visar "0" eller "00". "⌚"-ikonen på hällens display stängs av. När tiden är ute hörs ett ljudlarm. Tryck på valfri knapp på kontrollpanelen för att tysta larmet.

Slå på hällen med bred yta på (Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.)

- Slå på hällen genom att trycka på knappen "ⓘ".
- Tryck på väljarknappen för hällzonen med bred yta.
⇒ Ikonen 0 visas på den vänstra främre hällzonens display och ikonen "[]" visas på den vänstra främre hällzonens display.



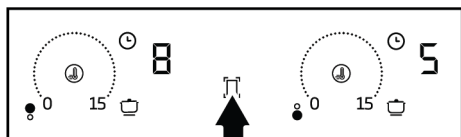
- Ställ in temperaturnivån mellan 0 och 15 genom att trycka på inställningsområdet eller genom att föra fingret på området.
⇒ Temperaturnivån kan ändras från inställningsområdena för båda hällzonerna.



Hällarna med bred yta till vänster beskrivs som exempel. Om en hällzon med bred yta finns tillgänglig på höger sida av apparaten, gäller samma sak för denna hällzon.

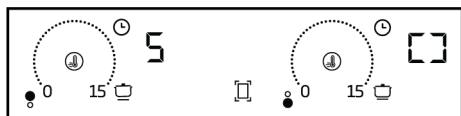
Slå på hällen med bred yta på medan en eller båda hällarna till vänster är igång (Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.)

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



1. Medan en eller båda hällzonerna till vänster är i drift, tryck på väljarknappen för hällzonen med bred yta.

- ⇒ På displayen för den främre vänstra hällzonen visas temperaturen i hällzonen med lägre temperatur för de hällzoner du har valt tidigare. Om en timerperiod är tilldelad ska timervärdet för den med lägre nivå visas.



2. För att ändra temperaturvärdet efteråt, ställ in önskat temperaturvärde från inställningsområdena för båda hällzonerna.



Om du trycker på knappen för hällzon med bred yta medan hällzonen med bred yta är aktiv, separeras hällzonerna och stängs av.

Slå av den breda tillagningszonen

- ✓ Den breda tillagningszonen kan slås av på tre olika sätt:

1. **Genom att temperaturen sjunker till "0":** Du kan vrida av plattans zon genom att låta temperaturvärdet sjunka till "0".

2. **Genom att använda avstängningen på timerläget för vald tillagningszon:** När tiden är slut stänger timern av den breda tillagningszonen. 0 visas på displayen för den vänstra tillagningszonen och 00 visas på timerdisplayen. Ljuset "⌚" på den bakre vänstra tillagningszonens display släcks.

3. **Genom att trycka på rätt tillagningssymbol i 3 sekunder:** Om du trycker på den breda tillagningszonssymbolen i 3 sekunder slås tillagningszonen av.

Högeffektinställning (SNABBSTART)

Du kan använda snabbvärmefunktionen för att aktivera värme med maximal effekt. Denna funktion är inte avsedd att användas vid längre kocktid. Snabbstartsfunktionen finns inte alltid tillgänglig på alla plattor. När snabbstartsställningstiden (se tabell över funktionstidsgränser) är klar släcks reglaget för tillagningszonen.

Att välja SNABBSTART direkt:

1. Tryck på knappen "1" för att slå på hällen.
2. Tryck på knappen "⌚".
- ⇒ Den tillagningszon som har aktiverats körs med maximal effekt och den animerade boostersymbolen "≡" kommer att visas på tillagningszonens display. När snabbstartsställningstiden (se tabell över funktionstidsgränser) är klar släcks reglaget för tillagningszonen.

Att slå på snabbstart när plattan är påslagen:

1. När hällen är på och respektive tillagningszon är aktiv, tryck på "⌚".



Boostern får endast aktiveras i en av zonerna på samma sida (vänster eller höger). Om en av tillagningszonerna på samma sida arbetar vid en viss temperaturnivå, kan inte boostern ställas in för den andra tillagningszonen på samma sida. Medan den stora tillagningszonen är aktiv kan boostern inte ställas in för dessa tillagningszoner.

2. Den valda plattan går på maximal effekt och tre lampor blinkar på respektive display. Så fort snabbstarten är klar växlar plattan till den inställda temperaturnivån och endast det valda temperaturvärdet visas.

Stänga av högeffektinställning (SNABBSTART) i förtid:

Genom att trycka på knappen "⏸" kan du slå av snabbstartsinställningen när du vill.

Knapplås

Du kan aktivera knapplåset för att undvika att ändra funktionerna av misstag **när hällen används**.

Aktivera knapplåset

1. Tryck "🔒" i 3 sekunder för att låsa kontrollpanelen.
⇒ Om någon knapp trycks när knapplåset är aktivt blinkar knappen "🔒".



Du kan bara aktivera knapplåset i driftläget. Knappen blir inte funktionsduglig förrän knappen "⌚" aktiveras. När du trycker på någon annan knapp börjar knapplåset "🔒" att blinka för att indikera att knapplåset är aktivt. Om du stänger av hällen när knapparna är låsta måste knapplåset avaktiveras nästa gång du slår på hällen igen.

Inaktivera knapplåset

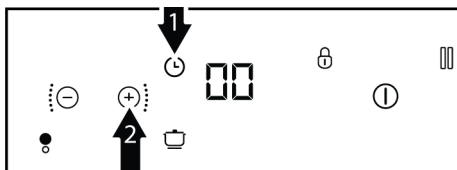
1. Håll knappen "🔒" intryckt i 3 sekunder.
⇒ Uppgiften bekräftas med en ljudsignal. Ljuset för knappen "🔒" stängs av och kontrollpanelen låses upp.

Timer funktion

Denna funktion underlättar matlagningen för dig. Du behöver inte gå till hällen under hela tillagningstiden. Hällzonen stängs av automatiskt efter den period du har valt.

Aktivering av timern

1. Slå på hällen genom att trycka på knappen "⌚".
⇒ Ikonen "0" kommer att visas på hällzonernas display.
2. Ställ in nivån på inställningszonen för den hällzon du vill slå på.
3. Aktivera timern genom att trycka på knappen "⌚".
⇒ "00" visas på motsvarande hällzons display.



4. Ställ in önskad period genom att trycka på tangenterna "+" och "-".
5. Bekräfta inställningen genom att trycka på "⌚"-tangenten. Inställningen ska bekräftas automatiskt om knappen "⌚" inte trycks.



Timern får endast användas för hällar som är i drift.



Upprepa proceduren ovan för andra hällar som du vill ställa in en timer för.



Timer kan inte ställas in utan att välja hållzon och hållzonens temperaturnivå.

Stänger av timers

Hällen stängs av automatiskt och en ljudvarning avges när den inställda tiden har gått ut. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudvarningen.

Stänger av timern i förtid

Om timern stängs av i förtid fortsätter hällen att fungera med den inställda temperaturen tills den stängs av. Du kan stänga av timern i förtid med två olika metoder:

Stänga av genom att minska timerinställningen till nivån "00":

1. Välj den håll du vill stänga av.
2. Välj timern för den aktuella hällen genom att trycka på knappen "⌚".
3. Minska värdet genom att trycka på knapparna "⊕" och "⊖" tills "00" visas på motsvarande hållzons display.

Stänga av genom att trycka på timerknappen i cirka 3 sekunder:

Håll knappen "⌚" på den aktuella hällen intryckt i cirka 3 sekunder, "⌚" försvinner helt och timern avbryts.

Automatisk tillagningsfunktion

Med denna funktion kan du utföra snabb tillagning på 3 olika nivåer.

1. Håller värmen
2. Fräsning
3. Kokning

Aktivering av den automatiska tillagningsfunktionen utan att ställa in en timer

1. Slå på hällen genom att trycka på ⌚-knappen.
2. Tryck på knappen  på den håll som du vill använda den automatiska tillagningsfunktionen.

3. Vid första beröringen aktiveras den aktuella hållzonen på varmhållningsnivån. Symbolen  visas på displayen.
4. Vid andra tryckningen växlar den aktuella hållzonen till steknivån. Symbolen  visas på displayen.
5. Vid den tredje beröringen växlar den aktuella hållzonen till koknivån. Symbolen  visas på displayen.
⇒ Hållzonen börjar fungera på den inställda automatiska tillagningsnivån.

Aktivering av den automatiska tillagningsfunktionen genom att ställa in en timer

1. Välj önskad automatisk tillagningsnivå genom att trycka på knappen  på den aktuella hällen.
2. Aktivera timern genom att trycka på ⌚-knappen.
⇒ Lampan för "00" och symbolen ⌚ på hållzonens display tänds.
3. Ställ in önskad period genom att trycka på ⊕/⊖-knapparna.
⇒ Hållzonen fortsätter att fungera på den inställda automatiska tillagningsnivån under den inställda tiden.
⇒ Hällen stängs av automatiskt och en ljudvarning avges när den inställda tiden har gått ut. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudvarningen.

Stänger av den automatiska tillagningsfunktionen

1. Om du vill avbryta den automatiska tillagningsfunktionen kan du stänga av den aktuella hällen helt genom att trycka på ⌚-knappen.
2. Om du vill att hällen ska fungera på en angiven temperaturnivå och den automatiska tillagningsfunktionen avbryts, ställ in önskad temperaturnivå genom att trycka på ⊕/⊖-knapparna. Hållzonen fortsätter att fungera på den

temperaturnivå du har ställt in. Om timern ställs in tidigare avbryts inte den inställda tillagningstiden och hällen återgår till att fungera med den inställda temperaturnivån.

Stoppfunktion

- ✓ Med den här funktionen kan du stoppa alla funktioner "(förutom timern)" som fungerar på hällen under en viss tid.



Om timern är inställd för någon hällzon återgår timern att fungera under stoppfunktionen.

1. Tryck på "|||" -tangents när din häll är på.

⇒ Alla hällar som är i drift fortsätter att fungera på miniminivån.



2. Tryck på knappen "|||" igen för att styra alla stoppade hällar med sina tidigare inställningar.



När du trycker på stoppknappen tänds symbolen "■" på displayerna på de hällar som användes innan du tryckte på denna knapp

Funktion för ström hantering

Din produkt har en funktion för ström hantering. Med den här funktionen kan du ändra den totala ström inställningen som hällen kommer att dra. Det finns 9 olika nivåer för funktion för ström hantering.

alternativ för ström hantering - Totala ström nivåer som kan ställas in

- P1 1,2 kW
- P2 2,4 kW
- P3 3 kW
- P4 3,6 kW
- P5 4,4 kW
- P6 5,4 kW
- P7 5,7 kW
- P8 6,7 kW

P9 7,4 kW

När häll zonerna stängs av läget,

1. Tryck på knappen "Ⓢ" för att slå på spis hällen.
2. Peka på vänster bakre "Ⓢ" -tangents, sedan på den vänstra "Ⓢ" -tangents och slutligen på "|||" utan att lyfta fingret. Tönen låter när du trycker på varje tangent.
3. Ström hantering nivån som ställts in på vänster bakre visning av kokzonen.och det totala effektvärdet för denna nivå visas på vänster främre visning av kokzonen. Sluta vidröra de tre knapparna efter att värdena visas.
4. Växla mellan nivåer genom att "|||" trycka på tangents och ange det totala effektvärde som du vill justera.
5. Bekräfta inställningen genom att trycka på "Ⓢ" knappen och stäng av brännaren. Det totala ström värdet som du anger aktiveras.



Beroende på den totala ström nivån kan de temperatur nivåer du kan ge till tillagningszonerna variera. Beroende på hällens ström justering kan temperatur nivån för kokzonerna falla automatiskt. Detta är inte ett fel.

Använda induktionszonerna på ett säkert och effektivt sätt

Funktionsprincip: nduktionshällen värmer upp kärlet direkt. Därför finns det många fördelar jämfört med andra typer av hällar. Den arbetar effektivare och hällens yta hettas inte upp.

Din induktionshäll är utrustad med ett överlägset säkerhetssystem som ger dig maximal användarsäkerhet.



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

Automatiskt avstängningssystem

Kokplattans kontroll har en automatisk avstängningsfunktion. Om en eller flera hållzoner lämnas på, stängs hållzonen av automatiskt efter ett tag (se tabell-1). Om en timer har tilldelats hållzonen, stängs timerskärmen av då också.

Tidsgränsen för driftperioden beror på den valda temperaturnivån. Hållzonen kan användas av användaren igen efter att den stängts av automatiskt enligt beskrivningen ovan.

Temperaturnivå	Automatiska avstängningsperioder - timmar
0	0
1	6
2	6
3	6
4	6
5	5
6	5
7	5
8	5
9	4
10	4
11	4
12	4
13	2
14	2
15	1
Snabb uppvärmning (booster)	10 minuter
P1	6
P2	4
P3	2

Tabell 1: Automatiska avstängningsperioder

Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med en sensor för att säkerställa skydd mot överhettning.

Följande måste beaktas vid överhettning:

- Den aktiva plattan kan slås av.
- Den valda nivån kan sjunka. Det här förhållandet går dock inte att se på indikatorn.

Översvämningsskyddssystem

Din håll är utrustad med ett översvämningsskydd. I händelse av översvämning på kontrollpanelen av någon anledning, stänger systemet av strömanslutningen automatiskt för att stänga av din håll. Samtidigt visas "E"-varningen på displayen.

Exakt ströminställning

Induktionshällen reagerar direkt, som ett svar på användningsprinciperna. Den ändrar effektinställningarna mycket snabbt. Alltså kan du undvika att ett kokkärl

(innehållande vatten, mjölk eller dylikt) kokar över även när det är på väg att göra det.

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

SV

 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 oövervakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. Försök aldrig släcka en eld med vatten! Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller

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

- Ta bort överflödigt vatten från maten och lägg den i den varma oljan försiktigt. Tina fryst mat innan tillagning.
- När du värmer olja, se till att krukans lock är torrt 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	20 ... 30
Smör (200 g)	10	5 ... 7
Smör (Skirat)(200 g)	5	11 ... 13
Kokning, uppvärmning, varmhållning		
Vatten 1 L (Kokande)	P	4 ... 6
Vatten 3 L (Kokande)	P	8 ... 10
Mjölk 1 L (Kokande)	12	6 ... 7
Mjölk 1 L (Varmhållning)	Varmhållning	18 ... 20
Vegetabilisk olja (Uppvärmning) (Solrosolja 0,5 L)	15	3 ... 5
Kokande		
Oskalad potatis (2 stycken stor storlek)	15	25 ... 35
Oskalad potatis grovmald (2 stycken stor storlek)	15	13 ... 15
Broccoli (300 g)	15	10 ... 14
Broccoli fryst (300 g)	15	7 ... 10
Korv	14	4 ... 6
Pasta (150 g)	15	6 ... 10
Pocherade ägg	9	2 ... 3
Kokning, sautering		

Mat	Temperaturnivå	Bakningstid (min) (ca.)
Risrätt (200 g ris)	8	9 ... 12
Paella *	15	15 ... 20
Noah's pudding (asure) **		
Kokning av bönor och kikärt Kokande - för Noah's pudding (asure)	15	4 ... 6
Kokning av bönor och kikärt kokning - för Noah's pudding (asure)	6	10 ... 15
Vete Kokande - för Noah's pudding (asure)	15	8 ... 10
Vete kokning - för Noah's pudding (asure)	3	6 ... 8
Noah's pudding (asure) -Alla ingredienser	15	20 ... 24
Soppor (T.ex. linssoppa)	11	20 ... 25
Sauterade grönsaker *	15	3 ... 5
Tillagning av Julienne * (Kyckling, lök och paprika)	15	5 ... 7
Kalkvötköttningar med grönsaker **		
Vegetarisk sautering	15	3 ... 8
Fräsning ***	15	5 ... 8
Alla ingredienser	6	80 ... 90
Tomatsås	5	10 ... 15
Bechamelsås	13	5 ... 6
Spjäll med grönsaker **		
Fräsning ***	15	3 ... 4
Vegetarisk sautering	15	3 ... 5
Alla ingredienser	7	180 ... 190
Grundstekning		
Stek av ryggbiff ** (2 cm)	15	2 ... 10
Entrecote ** (2 cm)	15	3 ... 10
Rullad ryggbiff	14	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)	15	3 ... 10
Lammkotlett ** (Fräsning ***)	15	3 ... 10
Lammkotlett (Stekning)	9	4 ... 10
Korv	10	4 ... 6
Kycklingbröst (Fräsning ***)	14	3 ... 4
Kycklingbröst (Stekning)	9	8 ... 10
Kycklingbröst (Fjärilskotlett)	14	4 ... 10
Lax (150 g)	15	3 ... 10
Fiskpinnar	15	1 ... 8
Sautering av färsk grönsaker och svamp (Morot, svamp och färgglad paprika)	15	3 ... 6
Pannkaka	6	3 ... 5
Omelett	12	4 ... 6
Stekt ägg	10	2 ... 4
Pommes frites		
Boortsog	9	13 ... 15

Mat	Temperaturnivå	Bakningstid (min) (ca.)
Schnitzel	14	3 ... 10
Nugget	15	1,5 ... 10
Potatis (fryst)	10	2 ... 10
Upptining och uppvärmning		
Lök (fryst) (200 g)	10	2 ... 4
Spenat (fryst) (200 g)	12	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, tomatssås och olja kan orsaka permanenta fläckar på hällen och matlagningsszonernas delar. Ta bort spilld vätska omedelbart när hällen har svalnat.

Inox - rostfria ytor

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

Glasytor

- Vid rengöring av glasytor ska du inte använda hårda metallskrapor och slipande rengöringsmaterial. De kan skada glasytan.
- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig 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 ytor.

- 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.
- Rengör berörings kontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en nyckellås funktion ställer du in nyckellåset innan du rengör kontrollpanelen. Annars kan felaktig identifiering uppstå på tangenterna.

8 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 kretsbrytaren. Vänta minst 20 sekunder och koppla sedan in den igen.
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> Låt spishällen svalna.
- Ditt kokkärl är inte kompatibelt med induktionskokning >>> Kontrollera om kärlet är kompatibelt med induktionshällar.

-symbolen på hällzonens display lyser konstant.

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

Den valda hällzonen stängs plötsligt av medan den arbetar.

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

Även om hällzonen är påslagen värms inte grytan upp.

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

Kylfläkten fortsätter att gå trots att hällen är avstängd.

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

Det hörs ett ljud från hällen under matlagning

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

Möjliga ljud och orsaker:

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

Felkoder/orsaker och möjliga lösningar

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

SV

Felkoder	Orsaker till fel	Möjliga lösningar
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.