

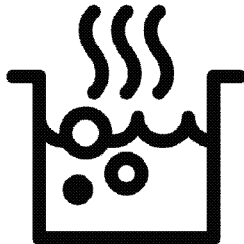
beko

Innebygd platetopp

Brukerhåndbok

Inbyggd häll

Bruksanvisning



HII84701UFT

NO / SV

185.9302.75/R.AA/24.10.2023/2-2

7757183027



RESIRKULERT OG
RESIRKULERTBART PAPIR

Kjære kunde,

Les denne bruksanvisningen før du tar i bruk produktet.

Beko takk for at du har valgt dette produktet. Vi vil at produktet, som er produsert med høy kvalitet og teknologi, skal gi deg den beste yteevnen. Les derfor denne bruksanvisningen og annen vedlagt informasjon nøye før du bruker produktet. Bruk den som oppslagsbok ved senere anledninger. Legg ved bruksanvisningen hvis du gir produktet til noen andre. Følg instruksjonene, og ta hensyn til all informasjon og alle advarsler som er angitt i bruksanvisningen.

Vær oppmerksom på all informasjon og alle advarsler i bruksanvisningen. Da beskytter du både deg selv og produktet mot farer som kan oppstå.

Behold bruksanvisningen. Legg ved bruksanvisningen hvis du gir produktet til noen andre. Bruksanvisningen inneholder følgende symboler:



Fare som kan medføre død eller skade.

MERKNAD Fare som kan medføre materiell skade for produktet eller omgivelsene.



Fare som kan medføre brannskader som følge av berøring med varme overflater.



Viktig informasjon eller nyttige brukstips.



Les bruksanvisningen.



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

1 Sikkerhetsinstruksjoner 4

Formål med bruken.....	4
Barne-, sårbar person- og kjæledyrsikkerhet.....	4
Elektrisk sikkerhet.....	5
Transportsikkerhet.....	6
Installasjonssikkerhet.....	6
Sikkerhet ved bruk.....	7
Temperaturadvarsler.....	7
Tilbehørsbruk.....	7
Steking og sikkerhet.....	8
Induksjon.....	8
Vedlikehold og reingjeringstryggleik.....	8

2 Miljøinstruksjoner 10

Avfallsforskrifter.....	10
Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet.....	10
Bortskaffing av emballasjen.....	10
Anbefalinger for energibesparelser.....	10

3 Ditt produkt 11

Produktintroduksjon.....	11
Introduksjon og bruk av produktets betjeningspanel.....	11

Kontroll for plate.....	11
Generell informasjon på kokeplaten.....	12
Tekniske spesifikasjoner.....	13

4 Første bruk 14

Første rengjøring.....	14
------------------------	----

5 Slik brukes komfyren 15

Generell informasjon om bruk av kokeplater	15
Kontrollpanel.....	19

6 Generell informasjon om steking 26

Generelle advarsler om matlaging med kokeplater.....	26
Steketabell.....	26

7 Vedlikehold og stell 27

Generell informasjon om rengjøring.....	27
Rengjøring av kokeplaten.....	28
Rengjøring av kontrollpanelet.....	28

8 Feilsøking 29

1 Sikkerhetsinstruksjoner

- Denne avdelinga inneheld tryggingsinstruksjonar som kan hjelpa deg med å forhindra risiko for personskadar eller materiell skada.
 - Viss produktet blir overført til ein annan person eller allereie brukt, skal bruksanvisningen, produktetikettane, andre relevante dokument og tilbehør blir levert saman med produktet.
 - Bedrifta vår skal ikkje haldast ansvarleg for skadar som kan oppstå som følge av manglande overhalda av desse instruksjonane.
 - Unnlating av å overhalda desse instruksjonane skal gjera garantien ugyldig.
 - ⚠ La alltid installasjons- og reparasjonsarbeida blir utførte av produsenten, den autoriserte tenesta eller ein person som er spesifisert av importøren.
 - ⚠ Bruk berre originale reservedelar og tilbehør.
 - ⚠ Forsøk ikkje å reparera eller erstatta nokon del av produktet med mindre det er tydeleg angitt i bruksanvisningen.
 - ⚠ Ikkje utfør tekniske endringar på produktet.
- ### ⚠ Formål med bruken
- Dette produktet er designa for heimebruk. Det er ikkje eigna for kommersiell bruk.
 - Ikkje bruk produktet i hagar, balkongar eller andre uteområda. Apparatet er ment å brukes i kjøkkenområder i husholdninger og ansatte i butikker, kontor og andre arbeidsmiljøer.
 - **ADVARSEL:** Dette produktet skal berre brukast til matlaging. Det skal ikkje brukast til ulike formål, til dømes å varma opp rommet.
- ### ⚠ Barne-, sårbar person- og kjæledyrsikkerheit
- Dette produktet kan brukast av barn på 8 år og eldre, og personar som er underutvikla i fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, så lenge dei blir overvakte eller trena om sikker bruk og fer ved produkt.
 - Barn skal ikkje leke med produktet. Reingjering og

brukarvedlikehald skal ikkje utførast av barn med mindre det er nokon som har tilsyn med dei.

- Dette produktet skal ikkje brukast av personar med avgrensa fysisk, sensorisk eller mental kapasitet (barn inkludert), med mindre dei blir haldne under tilsyn eller får dei nødvendige instruksjonane.
- Barn skal overvakast for å sikra at dei ikkje leikar med produktet.
- Elektriske produkter er farlige for barn og kjæledyr. Barn og kjæledyr må ikkje leika med, klatra på eller gå inn i produktet.
- Ikkje legg gjenstandar som barn kan nå på produktet.
- Vri handtaket på grytene og pannene til sida av arbeidsbenken slik at barn ikkje kan ta tak og brenna.
- **ADVARSEL:** Under bruk er dei tilgjengelege overflatene på produktet varme. Hald barn borte frå produktet.
- Ta vare på emballasjen utilgjengeleg for barn. Det er fare for personskadar og kvelning.
- (Hvis produktet har en støpsel) For sikkerheita til barna, kopl frå

straumpluggen og gjera produktet ubrukande før du kasserer produktet.



Elektrisk sikkerheit

- Plugg produktet til eit jorda stikkontakt verna av ei sikring som samsvarer med gjeldande karakterar angitt på typeetiketten. Få ein kvalifisert tekniskar til å utføra jordingsinstallasjonen. Ikkje bruk produktet utan jording i samsvar med lokale / nasjonale forskrifter.
- Støpselet eller den elektriske tilkoplinga til produktet skal vera på ein lett tilgjengeleg stad (der det ikkje blir påverka av flammen til omnen). Viss dette ikkje er mogleg, bør det vera ein mekanisme (sikring, bryt, bryt, etc.) på det elektriske installasjonen som produktet er kopl til, i samsvar med dei elektriske forskriftene og skilje alle stolpar frå nettverket.
- Produktet må ikkje kopl til stikkontakten under installasjon, reparasjon og transport.
- Kopl produktet til eit stikkontakt som oppfyller spennings- og

frekvensverdiane som er spesifiserte på typeetiketten.

- (Hvis produktet ikke har strømledning) Bruk berre tilkopplingsleidingningen som er spesifisert i delen "Tekniske spesifikasjonar".
- Ikkje lås straumkabelen under og bak produktet. Ikkje legg ein tung gjenstand på straumleidingningen. Straumleidingningen skal ikkje bøyst, blir knust og komma i kontakt med noka varmekjelde.
- Bruk berre original kabel. Ikkje bruk kutta eller øydelagde kablar eller skøyteleidningar.
- Viss straumleidingningen er skadd, må han bytast ut av ein produsent, ei autorisert teneste eller ein person som skal spesifiserast av importørselskapet for å forhindra moglege farar.

(Hvis produktet har en støpsele)

- Ikkje kopla produktet til ein stikkontakt som er laus, har komme ut av stikkontakten, er øydelagt, skitten, feit, med fare for vasskontakt (til dømes vatn som kan leka frå disken).
- Ikkje rør kjøleskapet med våte hender! For å trekka ut støpselet, ikkje hald i

leidingningen, hald alltid i støpselet.

- Forsikre deg om at produktpluggen er ordentleg kopla til stikkontakten for å unngå lysbue.



Transportsikkerhet

- Koble produktet fra strømmettet før det transporteres.
- Når du skal transportere produktet, pakk det inn med bobleplast eller tykk papp, og stram det til med tape. Sikre produktet med tetsittende tape, slik at du forhindrer at de avtakbare eller bevegelige delene skades.
- Sjekk hele produktet for eventuelle skader som kan ha oppstått under transportering.



Installasjonssikkerhet

- Før produktet er installert, må du se etter skade på produktet. Hvis produktet er skadet, skal det ikke monteres.
- Produktet skal ikke installeres i nærheten av varmekilder (radiatorer, ovner osv.).
- Alle ventilasjonskanaler rundt produktet skal holdes åpne.

Sikkerheit ved bruk

- Forsikre deg om at produktet er slått av etter kvar bruk.
- Viss du ikkje bruker produktet på lenge, kopl du frå det eller skruv av sikringa frå sikringsskapet.
- Ikkje bruk defekte eller øydelagde produkt. Viss nokon, kopl frå straum- / gassambanda til produktet og ring den autoriserte tenesta.
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten er sprukket, skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Ikkje klatra på produktet for å nå noko eller av andre grunnar.
- Ikkje bruk produktet i situasjonar som kan påverka vurderinga di, til dømes medikamentsinntak og / eller alkoholbruk.
- Brennbar gjenstandar som blir haldne i kokeplassen kan ta fyr. Ikkje lag brennbar gjenstandar i kokeplassen.
- Støypejern, aluminium eller kokekar med øydelagde / grove botndelar kan føra til ripar i glasoverflata. Når du byter kokekar, må du alltid heva behaldarane, ikkje skli på overflata.

- Damptrykk som bygges opp på grunn av fuktighet på kokeplatens overflate eller på bunnen av kasserollen kan føre til at kasserollen forflyttes. Sørg derfor for at platetoppen og bunnen av grytene alltid er tørre.
- Dette produktet er ikkje eigna for bruk med ein fjernkontroll eller ei ekstern klokke.

Temperaturadvarslar

- **ADVARSEL:** Mens produktet er i drift, vil de eksponerte delene være varme. Ikke berør produktet og varmeelementer. Barn under 8 år bør ikke komme nærme produktet uten en voksen.
- Ikke plasser brennbare/eksplosive materialer nær produktet, ettersom kantene vil bli varmen mens det er i drift.
- **ADVARSEL:** Brannfare: La ikke gjenstander bli liggende lagret på overflatene der det foregår tilberedning av mat.

Tilbehørsbruk

- **ADVARSEL:** Bruk bare barnesikring som er designet av produsenten av komfyren, som produsenten av komfyren har angitt som egnet i bruksanvisningen

eller barnesikring som er innebygget på apparatet. Bruk av feil barnesikring kan føre til ulykker.

Steking og sikkerhet

- **ADVARSEL:** Følg med på stekeprosessen. Korttids stekeprosesser må stadig observeres.
- **ADVARSEL:** Matlaging uten oppsyn på en komfyr med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en brann ved hjelp av vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammene f.eks med et lokk eller et brannteppe.
- Vær forsiktig når du bruker alkohol i maten. Alkohol fordamper ved høye temperaturer, og kan antennes hvis den blir eksponert for varme overflater, noe som kan føre til brann.

Induksjon

- Kokeplater er utstyrt med "induksjons"-teknologi. Induksjons-kokeplaten som sparer både tid og penger må brukes sammen med kasseroller som er beregnet på induksjon, ellers kommer ikke kokeplatene til å virke.

Se delen «Valg av gryter» hvis du vil ha mer informasjon.

- Ettersom induksjonskokeplater skaper et magnetfelt, kan de forårsake skadelige virkninger for personer som bruker enheter som insulinpumpe eller pacemaker.
- Slå av kokeplaten fra betjeningspanelet etter bruk, ikke stol på grytesensoren.
- Metallgjenstander som for eksempel kniver, gafler, skjere og lokk må ikke settes på kokeplaten, da de blir varme.
- Metallgjenstander lagret i skuffer under koketoppen kan bli veldig varme under lang og intensiv bruk. Ikke oppbevar metallgjenstander i skuffer under platetoppen.
- Ikke legg elektroniske produkter som mobiltelefoner, nettbrett, datamaskiner på induksjonstoppen. Produktet ditt kan bli skadet.

Vedlikehold og reingjeringstryggleik

- Vent til produktet er avkjølt før du reingjer det. Varme yter kan årsaka brannskader.

- Vask ikkje produktet ved å spraye eller helle vatn på det! Det er fåre for elektrosjokk.
- Reingjer ikkje produktet med dampreingjerarar då dette kan medføra elektrosjokk
- Salt og sukkerrestar på botnen av gryter eller

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

2 Miljøinstruksjoner

Avfallsforskrifter

Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet



Dette produktet er i samsvar med EU-direktivet som omhandler elektronisk og elektrisk utstyr (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for sortering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder. Passende avhending av brukt apparat hjelper til med å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.

Samsvar med RoHS-direktivet:

Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmateriale på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

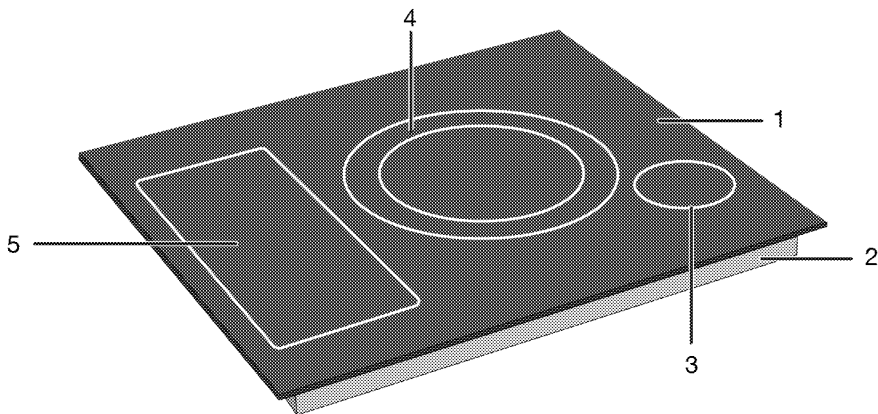
Anbefalinger for energibesparelser

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

- Tin frossen mat før du steker.
- Slå av produktet 5 til 10 minutter før sluttiden for steking for langvarig steking. Nå kan du spare opptil 20 % strøm ved å bruke varme.
- Bruker kjeler/panner med en størrelse og et lokk egnet for kokeplaten. Bruk alltid en kjele i rett størrelse for måltidene dine. Mer enn nødvendig energi trengs for beholdere av feil størrelse.
- Hold koketoppen og kokebunnene rene. Smuss reduserer varmeoverføringen mellom kokeområdet og grytebunnen.

3 Ditt produkt

Produktintroduksjon

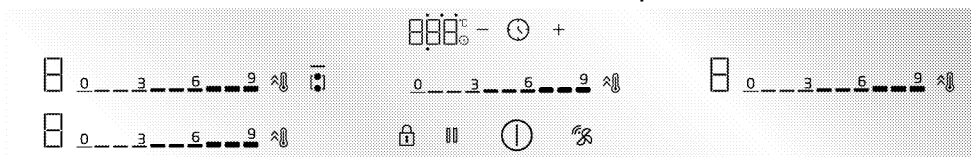


- 1 Glasskokeflate
- 2 Lavere hus
- 3 Induksjonskokesone
- 4 Induksjonskokesone
- 5 Induksjonskokesone

Introduksjon og bruk av produktets betjeningspanel.

I denne delen kan du finne en oversikt over produktets betjeningspanel, samt grunnleggende bruk av panelet. Det kan forekomme avvik mellom bilder og enkelte funksjoner, avhengig av produkttypen.

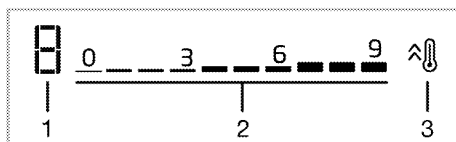
Kontroll for plate



Taster og symboler

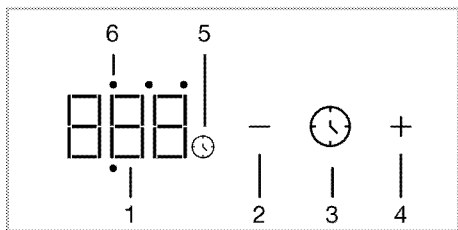
- : Lyset som indikerer at den aktuelle tasten betjenes
- ⓘ : På/av-tast
- 🔒 : Nøkkellåstast
- ☷ : Kombinasjonstast for bred kokesone
- 🔥 : Hurtigoppvarming-tast/Høy effektinnstilling-tast (booster)
- ⏸ : Rengjøringslås-tast
- 🕒 : Tidsurknapp
- ⊕ : Knapp for økning av tidsur
- ⊖ : Knapp for reduksjon av tidsur
- 🔌 : Tilkoblingsnøkkel for kjøkkenventilator *
- 🍲 : Automatisk tilberedning-tast

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



Stekesonedisplay

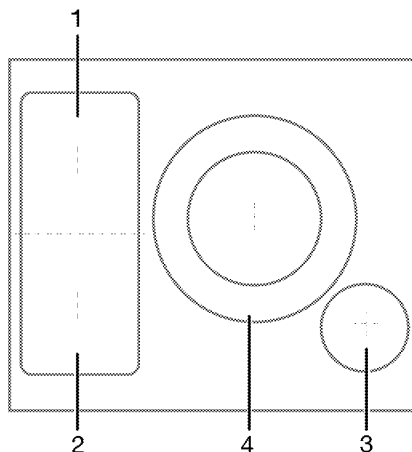
- 1 Temperaturindikator for den aktuelle kokesonen
- 2 Innstillingsområde for temperaturnivå
- 3 Hurtigoppvarming-tast/Høy effektinnstilling-tast (booster)



Tidsurdisplay

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

Generell informasjon på kokeplaten



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

Koketoppen er utstyrt med kokeplater med brede overflater (Flexi -overflater). Du kan bruke denne kokeflaten som individuelle kokeplater uavhengig av hverandre. Du kan aktivere kombinasjonsfunksjonen for disse kokesonene og forvandle dem til en enkelt kokeflate for tilberedning med de store matgrytene dine. Bruk av riktige gryter for disse kokesonene og kombinasjonsfunksjonen er beskrevet i avsnittet «Hvordan bruke kokeplaten».

Tekniske spesifikasjoner

Generelle spesifikasjoner

Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde)	48,2 mm*/780 mm/520 mm
Stekeplatens installasjonsmål (høyde/bredde)	750 (+2)mm /490 (+2)mm
Spenning/frekvens:	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Kabeltype og tverrsnitt brukt / egnet for bruk med produktet	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Totalt strømforbruk	maks. 7,4 kW

Brennere

Bak til venstre	Induksjonskokesone
Mål	180 mm
Effekt	2200 B / Booster: 3100 B
Foran til venstre	Induksjonskokesone
Mål	180 mm
Effekt	2200 B / Booster: 3100 B
Foran til høyre	Induksjonskokesone
Mål	145 mm
Effekt	1200 B / Booster: 1800 B
Middels	Induksjonskokesone
Mål	210/320 mm
Effekt	3700 B / Booster: 5400 B

* Kokeplatenes høyde som er spesifisert i den tekniske tabellen er basisdekselets høyde over produktet.



Tekniske spesifikasjoner kan endres uten forvarsel for å forbedre produktkvaliteten.



Figurene i denne bruksanvisningen er skjematisk, og vil ikke nødvendigvis tilsvare produktet nøyaktig.



Verdiene angitt på produktetiketter eller den medfølgende dokumentasjonen er oppnådd under laboratorieforhold, i samsvar med relevante standarder. Avhengig av driftsmessige og miljømessige produktforhold kan disse verdiene variere.

4 Første bruk

Før du begynner å bruke produktet ditt, er det anbefalt å gjøre følgende i følgende avsnitt.

Første rengjøring

1. Fjern alle emballasjematerialer.
2. Tørk av overflatene til produktet med en våt klut eller svamp og tørk med en klut.

MERKNAD Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

MERKNAD Røyk og lukt kan slippes ut i et par timer under første drift. Dette er helt normalt. Se til at rommet er godt ventilert for å fjerne røyken og lukten. Unngå direkte inhalering av røyken og lukten som slippes ut.

5 Slik brukes komfyren

Generell informasjon om bruk av kokeplater

Generelle advarsler

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

Driftsprinsipp for induksjonsplaten

Induksjonsplate er som en åpen krets. Kretsen fullføres når en kokekar / panner

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

Fordeler med tilberedning med induksjon

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

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

For en sikker drift:

- Ikke velg høye oppvarmingsnivåer når du bruker ikke-klebende gryter/panner som er belagt med liten mengde olje eller brukes uten olje (teflontype).
- Ikke bruk glassflate som overflate der du kan plassere noe på den eller som skjæreflate.
- Ikke plasser metallgjenstander som bestikk eller grytelokk på kokeplaten, da de kan bli varme.
- Bruk aldri aluminiumsfolie til tilberedning. Plasser aldri mat innpakket i aluminiumsfolie på induksjonssonen.

- Hold magnetiske gjenstander som kredittkort eller bånd borte fra kokeplaten mens den er i drift.
- Hvis det er en ovn under kokeplaten, og den blir betjent, kan sensorene på kokeplaten redusere tilberedningen eller slå av kokeplaten.
- Kokeplaten din har et automatisk avstengningssystem. Detaljert informasjon om dette systemet er gitt i de følgende avsnittene. Hvis du bruker tynne gryter til matlagingen din, skal imidlertid disse grytene varmes opp veldig raskt, og bunnen av pannen kan smelte og skade kokeplaten og apparatet før det automatiske avstengningssystemet aktiveres.

Matgryter/panner

Du skal bruke ferromagnetiske gryter/panner av høy kvalitet som har en etikett eller advarsel om at den kun er kompatibel med induksjonssteking med induksjonstoppen. En generell regel er at jo høyere jerninnholdet er, desto bedre skal gryter/panner fungere. Bunn diameteren til kokekarene / kokekarene skal stemme overens med induksjonssonen. Foreslåtte dimensjoner er oppført nedenfor.

Egnede gryter/panner:

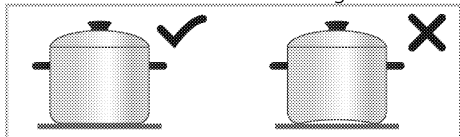
- Gryter/panner i støpejern
- Emaljerte gryter/panner
- Gryter/panner i stål og rustfritt stål (med etikett eller advarsel som indikerer at den er kompatibel med induksjon)

Ueguede gryter/panner:

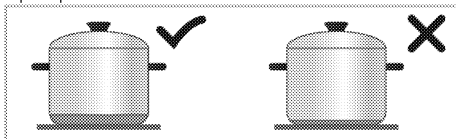
- Gryter/panner i aluminium
- Gryter/panner i kobber
- Gryter/panner i messing
- Gryter/panner i glass
- Steintøy
- Keramikk og porselen

Anbefalinger:

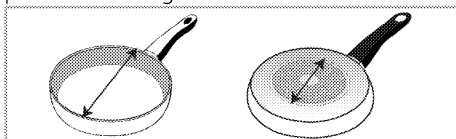
- Bruk bare matgryter/panner med flat bunn. Ikke bruk gryter/panner med konvekse eller konkave underlag.



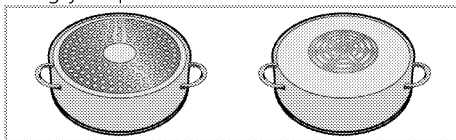
- Bruk bare gryter/panner med tykke, bearbejdede bunner. Hvis du bruker tynne gryter, skal disse grytene varme opp veldig raskt, og bunnen av pannen kan smelte og skade kokeplaten og apparatet før det automatiske avstengningssystemet aktiveres. Skarpe kanter kan forårsake riper på overflaten.



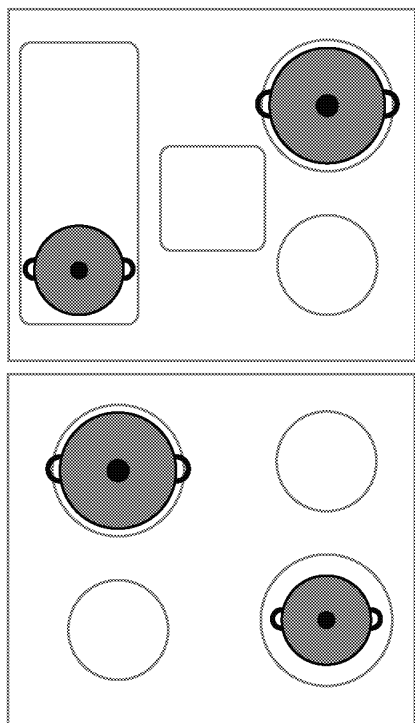
- Bunnene til noen gryter/panner har et mindre ferromagnetisk felt enn den sanne diameteren. Bare dette området varmes opp av kokeplaten. Derfor fordeles varmen ikke jevnt og kokeprestasjonen reduseres. Dessuten kan slike gryter/panner ikke oppdages av store induksjonstopper. Dermed skal kokeplaten velges i henhold til størrelsen på det ferromagnetiske feltet.



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



- **i** Lik fordeling av kokekaret på komfotoppe til høyre og venstre og i midten for valg av komfyrtopper påvirker matlagingstypen positivt mens du tilbereder flere måltider på induksjonstopperne.



Test av gryter/panner

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

1. Den er kompatibel hvis bunnen av gryten din har en magnet.
2. Den er kompatibel hvis "□" og "□" eller "□" ikke blinker når du setter gryten på induksjonsplaten og slår på kokeplaten.

Anbefalte størrelser på gryter/panner

Diameter på kokesone - 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
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.

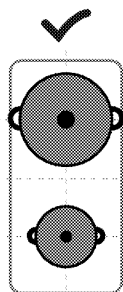
Automatisk deteksjon av matgryter/panner

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

Kokesone med bred overflate (flexi)

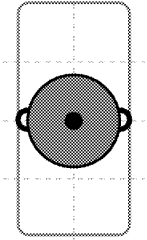
Kokeplaten din er utstyrt med kokeflater med bred overflate (Flexi-overflater). Du kan bruke denne kokeflaten som individuelle kokeplater uavhengig av hverandre for dine mindre matgryter. Du kan aktivere kombinasjonsfunksjonen for disse kokesonene og forvandle dem til en enkelt kokeflate for tilberedning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

Som to uavhengige kokesoner



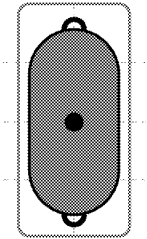
Kokesoner med bred overflate har to kokesoner, som foran og bak. Du kan bruke disse sonene som to uavhengige kokesoner for forskjellige temperaturnivåer med to forskjellige matgryter/panner. Plasser matgrytene/pannene ved å sentrere de separate kokesonene.

Som to uavhengige kokesoner



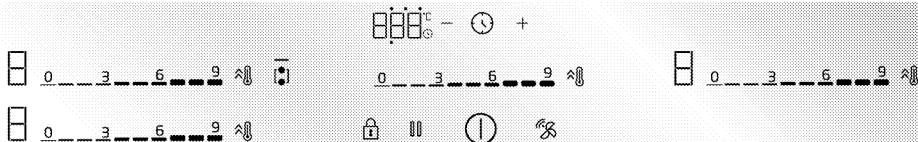
For tilberedning med en enkelt gryte/panne, plasser den i midten av den fremre eller bakre kokesonen. Ikke plasser matgrytene/pannene i midten av kokesonen.

Som en enkel kokesone



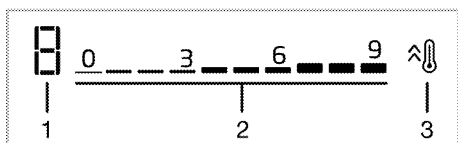
For kokeprosesser på store matgryter/panner, plasser grytene/pannene slik at de dekker sentrene i begge kokesonene og at den er sentrert i kokesonen.

Kontrollpanel



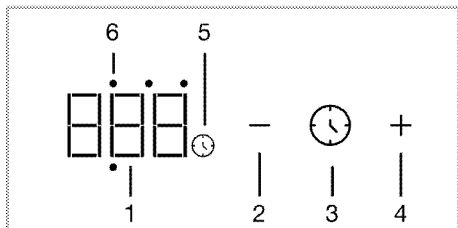
Taster og symboler

- : Lyset som indikerer at den aktuelle tasten betjenes
 - ⌚ : På/av-tast
 - 🔒 : Nøkkellåstast
 - 🔑 : Kombinasjonstast for bred kokesone
 - ⚡ : Hurtigoppvarming-tast/Høy effektinnstilling-tast (booster)
 - 🧼 : Rengjøringslås-tast
 - ⌚ : Tidsurknapp
 - ⊕ : Knapp for økning av tidsur
 - ⊖ : Knapp for reduksjon av tidsur
 - 🔌 : Tilkoblingsnøkkel for kjøkkenventilator *
 - 🍲 : Automatisk tilberedning-tast
- * Det varierer avhengig av produktmodell.
Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.



Stekesonedisplay

- 1 Temperaturindikator for den aktuelle kokesonen
- 2 Innstillingsområde for temperaturnivå
- 3 Hurtigoppvarming-tast/Høy effektinnstilling-tast (booster)



Tidsurdisplay

- 1 Tidsurindikator
- 2 Knapp for reduksjon av tidsur
- 3 Tidsurknapp
- 4 Knapp for økning av tidsur

- 5 Tidsur-symbol
- 6 LED for tidsuraktivitet for den aktuelle kokesonen

Allmenne varsler for kontrollpanelet

- i** Dette apparatet kontrolleres med et berøringspanel. Hver operasjon som utføres på berøringspanelet bekreftes med et hørbart signal.
- i** Hold alltid kontrollpanelet rent og tørt. En fuktig og skitten overflate kan forårsake problemer med funksjonene.
- i** Komfyrtoppen går automatisk tilbake til standbymodus hvis ingen operasjoner utføres innen 20 sekunder.
- i** Apparatet vises «FF» varsel av sikkerhetsmessige årsaker hvis du trykker på en hvilken som helst tast (🔒-tast) i lang tid.
- i** —-lampes på de aktiverte eller utvalgte tastene er opplyst.

Slå på komfyrtoppen

1. Trykk på ⌚-tasten på kontrollpanelet.
- » Komfyrtoppen er klar til bruk.

Slå av komfyrtoppen

1. Trykk på ⌚-tasten på kontrollpanelet.
- » Komfyrtoppen slås av og går tilbake til standbymodus.

Indikator for gjenværende varme

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

Symbol	Beskrivelse
H	Høy temperatur

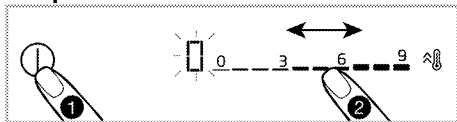
Symbol**Beskrivelse**

h

Lav temperatur

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

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



1. Aktiver komfyrtoppen ved å trykke på ①-tasten.

» «0»- symbolet vises i komfyrtoppdisplayene.

2. Avhengig av hvor du vil slå på, ved å berøre innstillingsområdet eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn temperaturnivået mellom «0»- og «9» .

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

Slik slår du av komfyrtoppene:

Den valgte komfyrtoppsonen kan slås av på to forskjellige måter:

1. **Ved å sette temperaturen som "0"**

Du kan slå av komfyrtoppen ved å redusere temperaturinnstillingen til «0»- .

2. **Bruk av tidsur-av-funksjonen for ønsket komfyrtoppsoner**

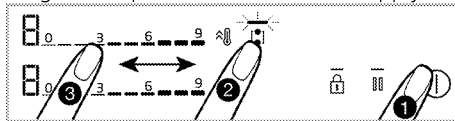
Når tiden er ute, slår tidsuret av komfyrtoppen som er koblet til den. Alle skjermer indikerer «0»- eller "00" . ⌚-symbol på komfyren slukker. Innstillingen av tidtakeren for komfyrtoppsonen er beskrevet i de følgende kapitlene.

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

1. Aktiver komfyrtoppen ved å trykke på ①-tasten.

2. Berør -tasten.

» Displayet til venstre komfyrtoppsoner vises 0 og -lampen til -tasten vil bli opplyst.



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

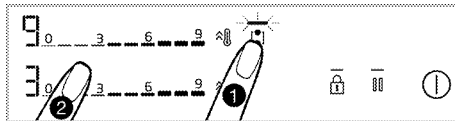
Mens temperaturnivået økes med 1,2,3 ... 19 på noen modeller, kan det økes til 1,1, 2,2. ... 9. på noen andre modeller. Dette varierer fra produktmodell.

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

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

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

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

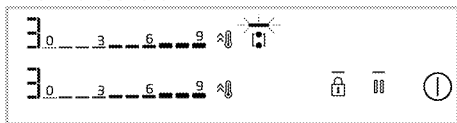


1. Mens én eller begge kokesonene til venstre er i bruk, berører du -tasten.

» På begge displayene på kokeplaten vises kokeplaten med den nedre graden, og -lampen på -tasten vil lyse.

» Kombinerte komfyrtopper fortsetter for å fungere med temperaturen i komfyrtoppen som har en lavere grad og, hvis aktuelt, med

tidsinnstillingsverdien. Temperatur- og tidsverdier for komfyrtoppsonen som hadde en høyere temperaturverdi før kombinerings, vil bli kansellert.



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

Slå av kokesonene med bred overflate (hvis komfyrtopper med brede overflater er tilgjengelige på komfyren din)

Du kan separere og slå av kokesonene ved å berøre -tasten.

Høy effektinnstilling (BOOSTER)

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

Slik velger du høy effektinnstilling (BOOSTER) direkte:

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

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

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

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

1. Trykk på -tasten når komfyrtoppen er på og den aktuelle komfyrtoppsonen fungerer på et bestemt nivå.
2. Den valgte komfyrtoppsonen fungerer med maksimal effekt, og 3 lys blinker på displayet til komfyrtoppen. Når perioden for høy effektinnstilling er utløpt, vil

komfyrtoppen fortsette å fungere ved det høyeste temperaturnivået.

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

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

Rengjøringslås

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

Aktivering av rengjøringslåsen



1. Trykk og hold inne -tasten når komfyrtoppen er på.

» lampen vil lyse. Symbolet vil bli vist i displayene til komfyrtoppsonen. Ingen annen tast enn -tasten kan brukes i denne perioden.

Deaktivering av rengjøringslåsen

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

Key Lock (Nøkkellås)

Mens komfyrtoppen er på eller av kan du aktivere tastelåsen for å forhindre at funksjoner endres utilsiktet.

Aktivering av tastelåsen

1. For å aktivere tastelåsen trykker på -tasten til **ett signal** lyder. —-lampen til -tasten skal blinke og komfyrtoppsoner skal låses.

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

Deaktivering av tastelåsen

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

Tidsur-funksjon

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

Aktivering av tidsur



1. Aktiver komfyrtoppen ved å trykke på ①-tasten.
 2. Avhengig av hvor du vil slå på, ved å berøre innstillingsområdet eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn temperaturnivået du vil ha.
 3. Aktiver tidsuret ved å trykke på ⌚-tasten. "00" vil lyse og ⌚-symbolet begynner å blinke.
 4. Det er fire aktivitetsdioder rundt «00» som vises på tidsurdisplayet. For at komfyrtoppsonen skal stilles til et tidsur, trykker du på ⌚-tasten for å velge den aktuelle komfyrtoppsonesiden.
 5. Still inn ønsket periode ved å trykke på + / —-tastene. Du kan også fremskynde tidsuret raskere ved å trykke på + - eller —-tasten i lang tid.
- ⌚-symbolet lyser fast etter å blinke på komfyrtoppens display for en bestemt tidsperiode. Når ⌚-symbolet lyser fast, viser dette at funksjonen er aktivert.

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

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

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

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

Slik slår du av tidsurene

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

Trykk på hvilken som helst tast for å stoppe lydvarselet.

Slik slår du av tidsurene tidlig

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

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

1. Velg tidsuret til den aktuelle komfyrtoppen ved å trykke på ①-tasten.
 2. Vent til "00" symbolet vises på tidsurdisplayet ved å trykke på —-tasten for å redusere verdien. Du kan også fremskynde tidsuret raskere ved å trykke på —-tasten i lang tid.
- ⌚-symbolet blinker i en bestemt tidsperiode på komfyrtoppsonens display, så slukkes det **helt** og tidsuret avbrytes.

Stopp-funksjon

Med denne funksjonen kan du stoppe alle funksjonene som fungerer på komfyrtoppen (**unntatt tidsuret**) til 1. nivå en stund.

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

i Hvis **|||**-tasten berøres mens automatisk steking er aktiv på den sentrale kokesonen, vil den automatiske kokefunksjonen bli avbrutt.

1. Trykk på **|||**-tasten mens komfyrtoppen er på.

Alle komfyrtopper som er i drift fortsetter å fungere på første nivå.

2. Trykk på **|||**-tasten igjen for å betjene alle kokesoner som er stoppet, med tidligere innstillinger.

Innstillinger

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

cF1: Strømstyringsinnstilling

cF2: Signaltid for slutt på steketid

cF3: Tilkoblingsinnstilling for kjøkkenventilator

1- Strømstyringsinnstilling (**cF1**)

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

1. Skru på komfyrtoppen ved å trykke på **⓪**-tasten, og slå den av ved å trykke på **⓪**-tasten igjen.

2. Trykk på tastene **⓪/|||/⓪/|||** innen ti sekunder etter at du har slått av produktet.

» På tidsurdisplayet **cF1**, på venstre komfyrtoppdisplay «**9**» vises.

3. Ved å berøre innstillingsområdet til venstre bakre komfyrtopp eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn effektnivået mellom (se Tabell - Strømstyringsnivå) «**1**» og «**9**».

4. Bekreft den valgte nivåinnstillingen ved å trykke på **⓪**-tasten.

» Komfyrtoppen slås av og begynner å fungere med total effektinnstilling på det valgte nivået.

«**Strømstyring**» inkluderer 9 forskjellige effektnivåer (se Tabell - Strømstyringsnivå).

Tabell - Strømstyringsnivå

Strømstyringsnivå	Total effekt
1	1.2 kW
2	2.4 kW
3	3 kW
4	3.6 kW
5	4.4 kW
6	5.4 kW
7	5.7 kW
8	6.7 kW
9	7,4 kW

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

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

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

1. Skru på komfyrtoppen ved å trykke på **⓪**-tasten, og slå den av ved å trykke på **⓪**-tasten igjen.

2. Trykk på tastene **⓪/|||/⓪/|||** innen ti sekunder etter at du har slått av produktet.

» Standardinnstillingen **cF1** vil vises på tidsurdisplayet.

3. Trykk på **|||**-tasten én gang for innstilling av lydsignal for slutt på steketid.

» På tidsurdisplayet **cF2**, på venstre komfyrtoppdisplay «**2**» vises.

4. Ved å berøre innstillingsområdet til venstre bakre komfyrtopp eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn signaltiden (se Tabell - Signaltid for slutt på steketid) mellom «**0**»- og «**3**».

5. Bekreft tidsinnstillingen for lydsignal når steking er over ved å trykke på **⓪**-tasten.

» Komfyrtoppen slås av og begynner å fungere med signaltidinnstillingen på det valgte nivået.

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

Tabell - Innstilling av signaltid for slutt på steketid

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

3- Tilkoblingsinnstilling for kjøkkenventilator (cF3)

Ved å bruke denne funksjonen kan du koble til komfyrtopp og ventilator slik at de kan fungere sammen automatisk.




1. Skru på komfyrtoppen ved å trykke på ①-tasten, og slå den av ved å trykke på ①-tasten igjen.

Tabell - Driftsnivå for ventilator

Driftsnivå for ventilator	Lampe	Ventilator (koke på én komfyrtopp)	Ventilator (koke på 2 eller flere komfyrtopper)	Steking
0	av	av	av	av
1	lett	av	av	av
2	lett	av	L1	L1
3	lett	L1	L1	L1
4	lett	L1	L1	L2
5	lett	L1	L2	L2
6	lett	L1	L2	L3
7	lett	L2	L2	L3




Stille inn driftsnivå for ventilator over komfyrtoppen

Med denne innstillingen kan du stille inne driftsnivået for ventilatoren over komfyrtoppen.

1. Aktiver komfyrtoppen ved å trykke på ①-tasten.
2. Trykk på -tasten tre sekunder.
» —-lampen til -tasten vil slås av.
3. Trykk på -tasten til ønsket driftsnivå for ventilatoren er nådd.

Bruk av induksjonstopper på en sikker og effektiv måte

Driftsprinsipp: Induksjonsvarmer varmer opp kokekaret direkte på grunn av

2. Trykk på tastene // innen ti sekunder etter at du har slått av produktet .

» Standardinnstillingen cF1 vil vises på tidsurdisplayet.

3. Trykk på -tasten for to ganger for tilkoblingsinnstilling for kjøkkenventilator.

» På tidsurdisplayet cF3, på venstre komfyrtoppdisplay «4» vises.

4. Ved å berøre innstillingsområdet til venstre bakre komfyrtopp eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn driftsnivået for ventilatoren (se Tabell - Driftsnivå for ventilator) mellom «0»- og «7» .

5. Bekreft tilkoblingsinnstilling for kjøkkenventilator ved å trykke på ①-tasten.

» Komfyrtoppen slås av og begynner å fungere med det valgte driftsnivået for komfyrtoppen.

driftsprinsippet. Dermed har den mange fordeler sammenlignet med andre typer komfyrtopper. Den fungerer mer effektivt og komfyrtoppoverflaten er kjøligere. Induksjonstoppen din er utstyrt med et overlegen sikkerhetssystem som skal sikre drift med maksimal sikkerhet.

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

Slik slår du av systemet automatisk

Komfyrtoppen har et automatisk avslåingssystem. Hvis én eller flere komfyrtoppsoner er igjen, slås komfyrtoppsonen av automatisk etter en stund (se tabell-1). I tilfelle et tidsur er tilordnet komfyrtoppen, blir tidsvisningen også slått av. Tidsgrensen for automatisk avslåing avhenger av valgt temperaturnivå. Maksimal driftsperiode brukes for dette temperaturnivået.

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

Tabell 1: Perioder for automatisk avslåing

Temperaturnivå	Perioder for automatisk avslåing - timer
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2

Temperaturnivå	Perioder for automatisk avslåing - timer
8	2
9	1
Hurtigoppvarming	10 timer

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

Overopphetingsvern

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

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

Overløpsbeskyttelsessystem

Komfyrtoppen din er utstyrt med et overløpsbeskyttelsessystem. I tilfelle overløp på kontrollpanelet av en eller annen grunn, kutter systemet strømtilkoblingen automatisk for å slå av komfyrtoppen. På dette tidspunktet "F" symbol vises i displayet.

Presis effektinnstilling

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

Strømminnstillingene har endret seg veldig raskt. Dermed kan du forhindre overløp av et måltid (vann, melk) som er i ferd med å renne over ved å slå av apparatet umiddelbart.

6 Generell informasjon om steking

Denne delen har tips om hvordan du tilbereder og steker maten.

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

7 Vedlikehold og stell

Generell informasjon om rengjøring

⚠ Generelle advarsler

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør produktet. Varme overflater kan forårsake forbrenning!
- Ikke bruk vaskemidler direkte på de varme overflatene. Dette kan føre til permanente flekker.
- Apparatet skal rengjøres og tørkes grundig etter hver operasjon. Dermed skal matrester lett rengjøres, og disse restene skal forhindres i å brenne når apparatet brukes senere. Dermed forlenges apparatets levetid, og ofte blir problemer redusert.
- Ikke bruk damprengjøringsmidler til rengjøring.
- Noen vaskemidler eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Ikke bruk skuremidler, rengjøringspulver, rengjøringskremer, avkalkingsmidler eller skarpe gjenstander under rengjøring.
- Det er ikke behov for et spesielt rengjøringsmiddel for rengjøring etter hver bruk. Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk med en tørr mikrofiberklut.
- Sørg for å tørke av all gjenværende væske etter rengjøring og vask umiddelbart bort mat som spruter rundt under tilberedningen.
- Ikke vask noen deler av apparatet i oppvaskmaskin.

For koketoppen:

- Surt smuss som melk, tomatpuré og olje kan forårsake permanente flekker på koketoppene og komponentene i brennerne/kokeplatene. Rengjør eventuelle overløpende væsker umiddelbart etter at du har avkjølt platetoppen ved å slå den av.

Overflater i rustfritt inox-stål

- Ikke bruk syre- eller klorholdige rengjøringsmidler for å rengjøre overflater og håndtak av rustfritt inox-stål.
- Overflate av rustfritt inox-stål kan endre farge med tiden. Dette er normalt. Etter

hver operasjon, rengjør med et vaskemiddel som er egnet for overflaten av rustfritt inox-stål.

- Rengjør med en myk såpeklut og flytende (ikke-skrapende) vaskemiddel som er egnet for inox-overflater, og pass på å tørke av i én retning.
- Fjern kalk, olje, stivelse, melk og protein flekker på overflatene av rustfritt inox-stål og glass uten å vente. Flekker kan ruste i lange perioder.

Glassoverflater

- Ikke bruk hardmetallskrapere og slipende rengjøringsmidler når du rengjør glassoverflater. De kan skade glassoverflaten.
- Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en mikrofiberklut som er spesifikk for glassflater, og tørk den med en tørr mikrofiberklut.
- Hvis det er gjenværende vaskemiddel etter rengjøring, tørker du av det med kaldt vann og tørker med en ren og tørr mikrofiberklut. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.
- De tørkede restene på glassoverflaten må under ingen omstendigheter rengjøres med takkede kniver, stålull eller lignende riperedskaper.
- Du kan fjerne kalsiumflekker (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige avkalkingsmidlet, med et avkalkingsmiddel som eddik eller sitronsaft.
- Hvis overflaten er sterkt tilsmusset, påfør rengjøringsmidlet på flekken med en svamp og vent lenge på at den skal fungere skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.
- Misfarging og flekker på glassoverflaten er normalt 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 skrapere av hardmetall og slipende rengjøringsmidler. Det kan skade overflatene.

- Forsikre deg om at skjøtene til apparatets komponenter forblir fuktige og med vaskemiddelrester. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

Rengjøring av kokeplaten

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.

Rengjøring av kontrollpanelet

- Når du rengjør panelene med knapper, tørker du av panelet og knappene med en fuktig myk klut og tørker med en tørr klut. Ikke fjern knappene og pakningene under for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet og knappene kan bli skadet.
- Ikke bruk inox-rengjøringsmidler rundt knappene mens du rengjør inox-panelene med knapper. Indikatorene rundt knappene kan bli utvisket.
- Rengjør berøringspanelene med en fuktig, myk klut og tørk med en tørr klut. Hvis produktet ditt har en tastelåsfunksjon, må du stille inn tastelåsen før du utfører rengjøring av kontrollpanelet. Ellers kan det oppstå feil deteksjon på tastene.

8 Feilsøking

Kontakt autorisert serviceagent eller tekniskar med lisens eller forhandlaren der du har kjøpt produktet viss du ikkje kan løysa problemet sjølv om du har følgd instruksjonane i denne delen. Forsøk aldri å reparera eit mangelfullt produkt sjølv.

Produktet fungerer ikkje.

- Hovudsikringa er mangelfull eller har vorte utløyst. >>> *Kontroller sikringane i sikringsskapet. Om nødvendig, byt eller stell dei att.*
- Produktet er ikkje kopla til (jordet) stikkontakt. >>> *Sjekk kontaktsambandet.*
- Knappar/knottar/tastar på kontrollpanelet fungerer ikkje. >>> *Viss produktet ditt er utstyrt med tastelåsfunksjonen, kan tastelås vera aktivert. Ver vennleg og deaktiver han.*
- Viss skjermen ikkje lyser opp når du skrur på koketoppen igjen. >>> *Kopl apparatet frå straumbrytaren. Vent i minst 20 sekund og kopl han deretter til igjen.*
- Overopphetingsvern er aktiv. >>> *La kokeplata di kjøle seg ned.*
- Kjelen eignar seg ikkje. >>> *Sjekk gryta di.*

"Q" og "L" eller "L" symbolet vises på displayet for kokesona.

- Du har ikkje plassert kjelen på den aktive kokesona. >>> **Sjekk om det er ein kjele i kokesona.**
- Kjelen din er ikkje kompatibel med induksjonskoking. >>> *Sjekk om kjelen din er kompatibel med ein induksjonstopp.*
- Kjelen er ikkje sentrert skikkeleg, eller botnen av kjelen er ikkje brei nok for kokesona. >>> *Vel ein brei nok kjele og sentrer han riktig i kokesona.*
- Kjele eller kokesona er overoppheta. >>> *La dei avkjøla seg.*

Den valde kokesona blir slått plutselig av under drift.

- Steiketida for den valde kokesona kan vera over. >>> *Du kan angi ny steiketid eller avslutte tillaginga.*
- Overopphetingsvern er aktiv. >>> *La kokeplata di kjøle seg ned.*
- Et objekt kan dekkja trykkskjermspanelet. >>> *Fjern gjenstanden på panelet.*

Kjelen blir ikkje varm sjølv om kokesona er på.

- Kjelen din er ikkje kompatibel med induksjonskoking. >>> *Sjekk om kjelen din er kompatibel med ein induksjonstopp.*
- Kjelen er ikkje sentrert skikkeleg, eller botnen av kjelen er ikkje brei nok for kokesona. >>> *Vel ein brei nok kjele og sentrer han riktig i kokesona.*

Kjøleviften held fram med å fungera sjølv om platetoppen er skrudd av.

- Dette er ikkje ein feil. Kjøleviften held fram med å fungera til det elektroniske i koketoppen kjøler seg ned til ein passende temperatur.

Støy fra komfyren under tilberedningen

Noen lyder kan høres fra komfyren mens du lager mat. Disse lydene skyldes sammensetningen av kokekaret. Disse lydene er normale. De er ikke en funksjonsfeil, men en del av induksjonsteknologi.

Mulige lyder og årsaker

- **Viftestøy:** Komfyren er utstyrt med en vifte som aktiveres automatisk i henhold til temperaturen på apparatet. Viften har forskjellige driftsnivåer og fungerer på forskjellige nivåer i henhold til temperaturen.
- **Lavere lyd som f.eks. driftsstøyen til en transformator:** Dette skyldes induksjonsteknologiens natur. Når varmen overføres direkte til bunnen av kokekaret, kan du høre slike summelyder i henhold til materialet i kokekaret. Forskjellige lyder kan dermed høres med forskjellige kokekar.
- **Sprekkestøy:** Årsaken til dette er strukturen og materialet til bunnen av kokekaret. En sprekkende lyd kan høres hvis kokekaret er laget av forskjellige lag med forskjellige materialer.
- **Sutrende støy:** Det kan høres en sutrende lyd når to kokesoner på samme side av komfyren brukes til å lage mat med forskjellige kokenivåer.

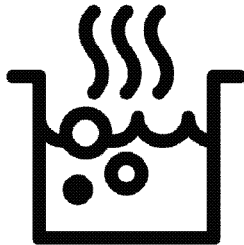
Feilkoder/årsaker og mulige løsninger - Til kokeplate

Feilkoder	Feilårsaker	Mulige løsninger
E 22 E 26	Induksjonskoker er overopphetet.	Slå av induksjonskomfyren og vent til den er avkjølt. Feilen skal løses når komfyrens temperatur kommer under grensene.
E 46	En eller flere taster holdes nede i mer enn 10 sekunder. En gjenstand er igjen på kontrollpanelet, eller kontrollen utsettes for damp.	Problemet skal bli løst når du fjerner hånden fra komfyren. Problemet skal løses når betjeningspanelet rengjøres.
E 47	Det brukes ikke en gryte som er egnet for induksjonsoppvarming.	Feilen skal løses når det brukes en gryte som er egnet for induksjonsoppvarming.
E 1 - E 15	Kommunikasjonsfeil på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 16 - E 21	Feil på temperatursensor på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 23 E 24	Programvarefeil på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 25	Viftefunksjon på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.

Feilkoder	Feilårsaker	Mulige løsninger
E 31 - E 45	Feil på elektronisk kort for induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 48 E 49 E 51	Sensorfeil på induksjonstopp.	Sensorstyr skal gjøres kompatibel for driftsforholdene. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 52 - E 57	Feil ved høy temperatur på induksjonstopp.	Slå av induksjonskomfyren og vent til den er avkjølt. Feilen skal løses når sensorens temperatur kommer under grensene. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 58 - E 59	En sensorfeil/høy temperaturfeil har oppstått i autokokemodus.	Slå av induksjonstoppen og vent til den er avkjølt. Hvis problemet vedvarer, kontakt autorisert service.
FF	En hvilken som helst av tastene kan ha blitt berørt lenge.	Når lang berøring av én av tastene ble stoppet,
	En gryte kan ha kommet over kontrollenheten.	Når gryten over kontrollenheten løftes,
	kan det være mat/væske som helles over kontrollenheten.	Feil vil forsvinne når mat/væskerester rengjøres.



Inbyggd häll
Bruksanvisning



SV

Bästa kund,

Läs den här manualen noggrant innan produkten används.

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

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

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

Användarmanualen innehåller följande symboler:



Risk som kan leda till dödsfall eller skador.

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



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



Viktig information eller användningsråd.



Läs användarmanualen.



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

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1 Säkerhetsanvisningar 4

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

2 Miljöanvisningar 10

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

3 Din produkt 11

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

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

4 Första användningen 14

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

5 Så här använder du hällen 15

Allmän information om användning av kokplattan.....	15
Kontrollpanel.....	19

6 Allmän information om matlagning 26

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

7 Skötsel och underhåll 27

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

8 Felsökning 29

1 Säkerhetsanvisningar

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

användning och faror med produkten.

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

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

För barnens säkerhet ska du koppla ur strömkontakten och göra produkten obrukbar innan produkten kasseras.



Elsäkerhet

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

installation, reparation och transport.

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

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

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

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



Transportsäkerhet

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



Säkerhet vid installation

- Innan produkten installeras ska du kontrollera att den

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

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

Säker användning

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

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

- Gjutjärn, aluminium eller kokkärl med skadad eller grov botten kan leda till att glasytan repas. När du byter ut kokkärl ska du alltid lyfta behållarna och inte dra dem på ytan.
- Ångtryck som byggs upp på grund av fukt på kokplattans yta eller i grytans botten kan få kokkärlet att flytta sig. Se därför till att kokplattan och botten på kokkärlen alltid är torra.
- Den här produkten är inte lämplig för användning med en fjärrkontroll eller en extern klocka.

Temperaturvarningar

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

kanterna blir varma när den är i drift.

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



Användning av tillbehör

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



Säkerhet vid matlagning

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

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



Induktion

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

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



Underhålls- och rengöringssäkerhet

- Vänta tills produkten har svalnat innan du rengör den. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det finns en risk för elektrisk stöt!
- Rengör inte produkten med ångrengörare eftersom detta kan orsaka elektriska stötar.
- Salt- och sockerrester på botten av köksredskapet eller sådana partiklar på glasytan kan leda till att glaset repas och spricker. Se till att botten är ren innan du placerar ut kokkärlet. Håll glaskeramikytan ren.

2 Miljöanvisningar

Avfallsförordning

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter



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

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

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

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

I enlighet med RoHS-direktivet:

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

Förpackningsinformation

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

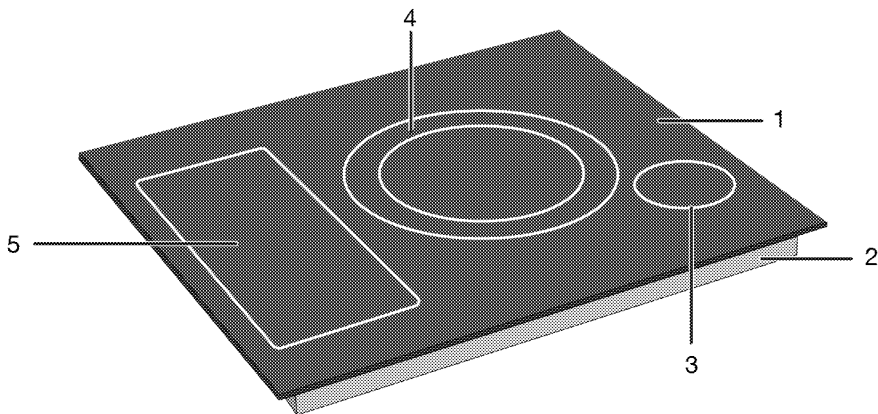
Rekommendationer för energibesparing

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

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

3 Din produkt

Produktintroduktion

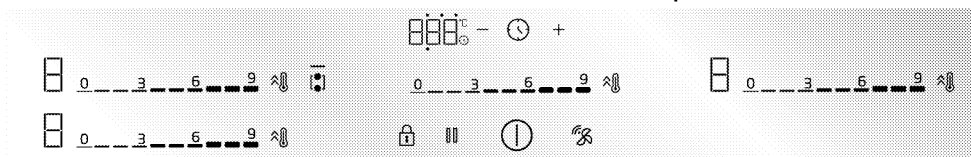


- 1 Matlagingsyta av glas
- 2 Nedre hölje
- 3 Zon för induktionsmatlagning
- 4 Zon för induktionsmatlagning
- 5 Zon för induktionsmatlagning

Introduktion och användning av produktens kontrollpanel

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

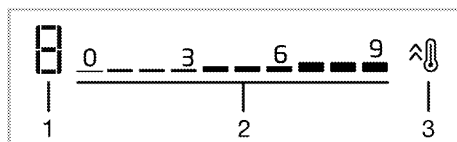
Kontroll av kokplattan



Knappar och symboler

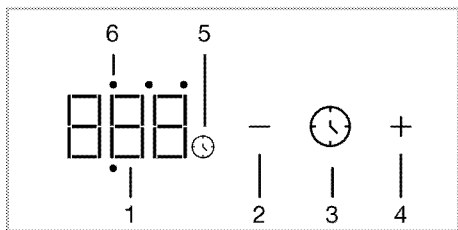
- : Lampan som visar att den aktuella knappen är aktiverad.
- ⓘ : På-/av-knapp
- 🔒 : Knapp för knapplås
- 🔥 : Kombinationsknapp för matlagingszon med bred yta
- 🔥 : Snabbvärmeknapp/Knapp för hög effektinställning (booster)
- ||| : Knapp för rengöringslås
- 🕒 : Knapp för timer
- ⊕ : Knapp för tidsökning
- ⊖ : Knapp för tidsminskning
- 🔥 : Knapp för anslutning av hållhuv *
- 🔥 : Knapp för automatisk tillagning

* Det varierar beroende på produktmodell. De kanske inte finns tillgängligt på din produkt.



Visning av tillagningszon

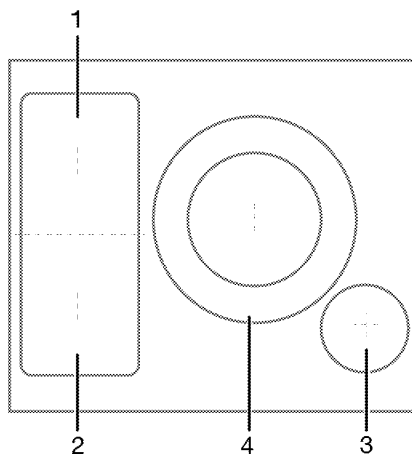
- 1 Temperaturindikator för den aktuella matlagingszonen
- 2 Inställningsområde för temperaturnivå
- 3 Snabbvärmeknapp/Knapp för hög effektinställning (booster)



Timerdisplay

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

Allmän information om kokplattan



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

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

Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer

Produktens yttermått (höjd/bredd/djup)	48,2 mm*/780 mm/520 mm
Mått för installation av hällen (bredd/djup)	750 (+2)mm /490 (+2)mm
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
Total strömförbrukning	max. 7,4 kW

Brännare

Bakre vänster	Zon för induktionsmatlagning
Mått	180 mm
Effekt	2200 W / Booster: 3100 W
Främre vänster	Zon för induktionsmatlagning
Mått	180 mm
Effekt	2200 W / Booster: 3100 W
Främre höger	Zon för induktionsmatlagning
Mått	145 mm
Effekt	1200 W / Booster: 1800 W
Mitten	Zon för induktionsmatlagning
Mått	210/320 mm
Effekt	3700 W / Booster: 5400 W

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



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



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



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

4 Första användningen

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

Första rengöringen

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

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

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

5 Så här använder du hällen

Allmän information om användning av kokplattan

Allmänna varningar

- Låt inga föremål falla ner på hällen. Även små föremål som saltshakers kan skada hällen. Använd inte spruckna hällar. Vatten kan sippra genom dessa sprickor och orsaka kortslutning. Om ytan är skadad på något sätt (t.ex. synliga sprickor) ska du först stänga av säkringen och sedan kontakta en auktoriserad service för att dra ut kontakten för att minska risken för elchock.
- Använd inte obalanserade kastruller/pannor eller såna som kan välta lätt.
- Värm inte tomma kastruller/pannor. Kastrullen och produkten kan skadas.
- Stäng alltid av kokplattans brännare efter användning.
- Produkten skadas, om kokplattan används utan kastrull/panna. Stäng alltid av kokplattorna efter användning.
- Efter varje användning blir matlagningssytan het, så lägg inte plastkrukorna / kokkärlarna på matlagningssytan. Ta bort dylik material från ytan omedelbart.
- Plötsliga temperaturförändringar på glasytans yta kan orsaka skada. Var försiktig så att du inte släpper ut kalla vätskor under tillagningen.
- Lägg passlig mängd mat i kastrullen eller pannan. På detta sätt kan du förhindra maten från att koka över och undvika onödigt rengöring.
- Placera inte kastrull- eller pannlock på brännare/zoner.
- Placera kastrullen centrerad över brännare/zon. Om du vill placera kastrullen på en annan brännare/zon, dra inte den mot önskad brännare, lyft upp den istället först och placera den sedan på en annan brännare.

Induktionshällens funktionsprincip

Induktionshällen är som en öppen krets. Kretsen slutförs när en gryta / kokkärl som är lämpliga för induktionskokning placeras på den och ett elektroniskt system under

glasytan genererar ett magnetfält. Krukorna / kokkärlens metallbotten värms upp genom att ta energi från detta magnetfält. På detta sätt genereras inte värmen i kokplattans yta, utan direkt på kastrullen/pannan på den. Glasytan värms upp från värmen från kastrullen/pannan.

Fördelar med induktionskokning

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

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

Säker användning:

- Välj inte höga värmenivåer när kastruller/pannor som inte fastnar, som belagts med lite olja eller används utan olja (teflon-typ).
- Använd inte glasmatlagningssytor som avställningsytor eller som skärbräda.
- Placera inte metallobjekt så som bestick eller lock på hällens yta. De kan bli extremt varma.
- Använd aldrig aluminiumfolie under matlagningen. Placera aldrig mat inslagen i aluminiumfolie på induktionshällen.
- Håll magnetiska föremål, så som kreditkort eller tejp på avstånd från kokplattan under användning.
- Om ugn finns under kokplattan och den används, kan kokplattans sensor minska matlagningssnivån eller stänga av kokplattan.

- Kokplattan har en automatisk avstängningssystem. Mer information om detta system finns i följande kapitel. Om emellertid kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagingsytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras.

Kastruller/pannor

Man ska använda ferromagnetiska, kvalitetskastruller/-pannor, som är utrustade med etikett eller varning, om att den lämpar sig bara för induktionsmatlagning. Generellt sett ger högre järninnehåll i kastruller/pannor bättre prestation. Kockkärlens / kockkärlens basdiameter ska matcha induktionszonen. Föreslagna storlekar är presenterade nedan.

Lämpliga kastruller/pannor:

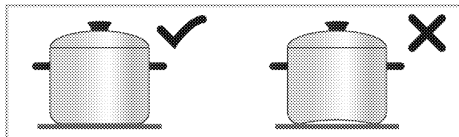
- Gjutjärnskastruller/-pannor
- Emaljerade kastruller/pannor
- Stål och rostfria stålkastruller/pannor
Med märkning eller varning om lämplighet för induktionsmatlagning).

Olämpliga kastruller/pannor:

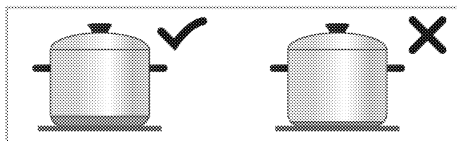
- Aluminiumkastruller/-pannor
- Kopparkastruller/-pannor
- Mässingskastruller/-pannor
- Glaskastruller/-pannor
- Lergods
- Keramiska och porslin

Rekommendationer:

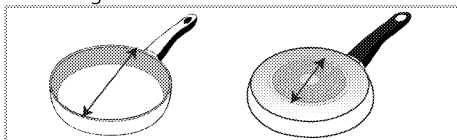
- Använd bara kastruller/pannor med platt botten. Använd inte kastruller/pannor med konvex eller konkav botten.



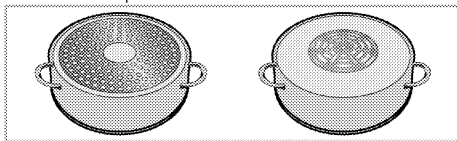
- Använd bara kastruller/pannor med tjock, behandlad botten. Om kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagingsytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras. Vassa kanter kan skrapa ytan.



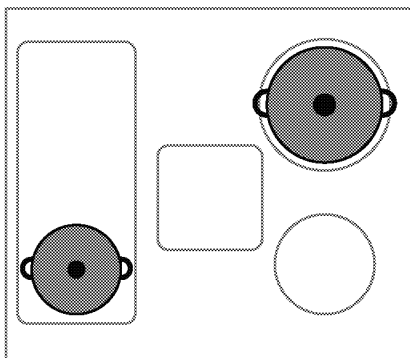
- Vissa kastrullers/pannors botten har mindre ferromagnetisk fält än dess verkliga diameter. Bara denna område värms av kokplattan. Värmen fördelas därmed inte jämnt och matlagningseffekten försämras. Dessutom detekterar kanske inte större induktionshållar dessa kastruller/pannor. Därför ska kokplattan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

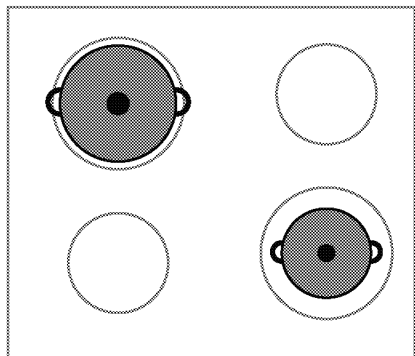


- Vissa kastrullers/pannors botten kan innehålla icke-ferromagnetiska material, så som aluminium. Dessa kastruller/pannor värms inte tillräckligt eller induktionshållan detekterar inte dessa alls. I vissa fall kan en dålig kastrullers/pannors visas.



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





Test av kastruller/pannor

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

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

Rekommendationer för kastrull-/pannstorlek

Diameter på matlagingszon - mm	Diameter på gryta - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Matlagingszon med bred yta (flexi)	bredd 230 - längd 390

Detektering av kastruller/pannor av induktionshällen beror på den ferromagnetiska diametern och materialet i kastrullens/pannans botten. För att försäkra kastrullens/pannans detektering och uppnå effektiv matlagning, ska kastrull/panna väljas enligt kokplattans storlek. Kastrull-/pannstorlek som rekommenderas för kokplattans storlek har presenterats ovan. Kokbeteendet kan variera beroende på grytans typer, grytans storlek och kokzonens storlek. För ett mer homogent kokbeteende kan en stegvis större kokzon användas. Att använda en större kokzon

orsakar inte slöseri med energi på induktionshällar, eftersom värmen bara skapas i det aktuella grytområdet.

Automatisk detektering av kastruller/pannor

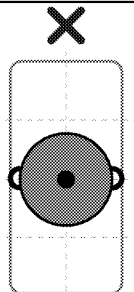
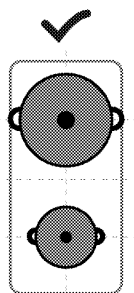
När en för induktionsmatlagning lämplig kastrull/panna placeras på kokplattan, känner den automatiskt igen på vilken kokplatta kastrullen/pannan har placerats på och visar instruktioner på kontrollpanelen.

Matlagingszon med bred yta (flexi)

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

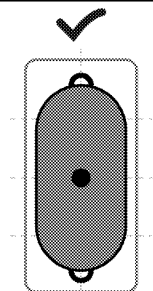
Som två oberoende matlagingszoner

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



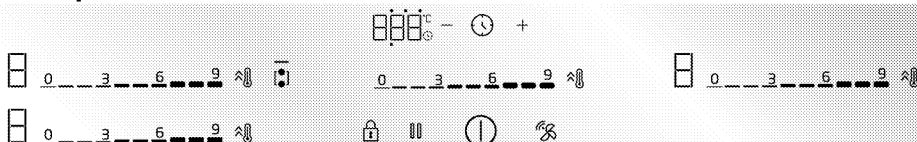
Placera för matlagning med en kastrull/panna den i mitten av främre eller bakre matlagingszon. Placera inte kastrullen/pannan i mitten av matlagingszonen.

Som en matlagningszon



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

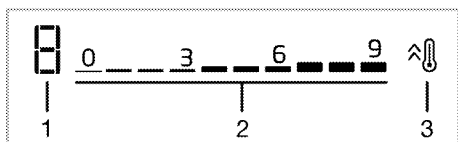
Kontrollpanel



Knappar och symboler

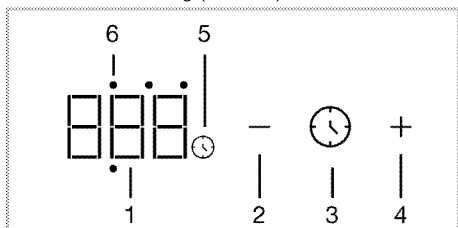
- : Lampan som visar att den aktuella knappen är aktiverad.
- ⓘ : På-/av-knapp
- 🔒 : Knapp för knapplås
- 🔥 : Kombinationsknapp för matlagningszon med bred yta
- 🔥⚡ : Snabbvärmeknapp/Knapp för hög effektinställning (booster)
- 🧼 : Knapp för rengöringslås
- 🕒 : Knapp för timer
- ⊕ : Knapp för tidsökning
- ⊖ : Knapp för tidsminskning
- 🔌 : Knapp för anslutning av hållhuv *
- 👉 : Knapp för automatisk tillagning

* Det varierar beroende på produktmodell.
De kanske inte finns tillgängligt på din produkt.



Visning av tillagningszon

- 1 Temperaturindikator för den aktuella matlagningszonen
- 2 Inställningsområde för temperaturnivå
- 3 Snabbvärmeknapp/Knapp för hög effektinställning (booster)



Timerdisplay

- 1 Timerindikator
- 2 Knapp för tidsminskning
- 3 Knapp för timer
- 4 Knapp för tidsökning

- 5 Timersymbol
- 6 Indikator för timeraktivitet i den aktuella tillagningszonen

Generella varningar för kontrollpanelen

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

Att starta hällen

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

Att stänga av hällen

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

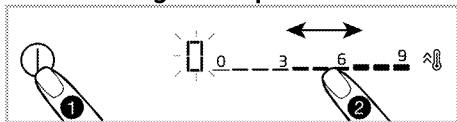
Indikator för restvärme

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

Symbol	Beskrivning
H	Hög temperatur
h	Låg temperatur

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

Slå på kokplattorna (matlagningsszon) on inställning av temperaturnivå



1. Slå på kokplattan genom att trycka på ① knappen.

» På "0" symbolen visas på matlagningsszonernas skärmar.

2. Beroende på vilket område du vill slå på, tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa temperaturnivån mellan "0" och "9".

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

Att stänga av kokplattorna:

Vald matlagningsszon kan stängas av på 2 olika sätt:

1. **Genom att ställa in temperaturen till "0"**

Hällen kan stängas av genom att sänka temperaturinställningen till "0".

2. **Genom att använda timeravstängning av önskad matlagningsszon**

När tiden slutar, stänger timern kokplattan som är ansluten till den. Alla skärmar visar "0" eller "00". ⌚ symbolen i kokplattans skärm försvinner.

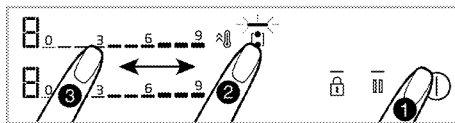
Inställning av timer för önskad matlagningsszon har beskrivits i följande kapitel.

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

1. Slå på kokplattan genom att trycka på ① knappen.

2. Tryck på 🔒 knappen.

» Skärmen på den vänstra matlagningsszonen visar 0 och — lampan i 🔒 knappen tänds.



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

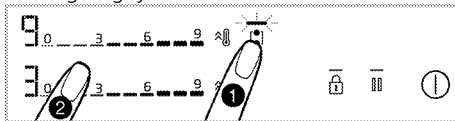
När temperaturnivån ökar som 1,2,3...19 på vissa modeller, kan den öka som 1,1,2,2... 9. i andra modeller. Detta varierar enligt produktmodell.

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

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

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

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



1. När en eller båda matlagningsszonerna till vänster används, tryck på matlagningsszonens med bred yta 🔒 knapp.

» På båda matlagningsszonernas display visas matlagningsszonen med lägre grad och — lampan i 🔒 knappen tänds.

» Kombinerade matlagningsszoner fortsätter att fungera på matlagningsszonen med den lägre temperaturen och om inställd, med timer-inställningsvärde. Matlagningsszonens, som hade högre temperaturvärde innan kombinationen, temperatur- och timervärden avbryts.



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

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

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

Hög effektinställning (BOOSTER)

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

Val av hög effektinställning (booster) direkt:

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

Vald matlagingszon fungerar med max. effekt och 3 lampor blinkar på respektive matlagingszons skärm.

När tiden för hög effektinställning (se användningsperiodernas gränstabell) rinner ut, fortsätter kokplattan med den högsta temperaturen att fungera.

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

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

Avstängning av hög effektinställning (BOOSTER) innan den slutar:

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

Rengöringslås

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

Aktivering av rengöringslås



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

Avaktivering av rengöringslås

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

Nyckellås

Nät hällen är av eller på, kan knapplåset aktiveras, för att förhindra ändring av funktionerna.




För att avaktivera knapplåset

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

Bara knappen fungerar, när knapplåset är aktiverat. Om annan knapp trycks, blinkar lampan i knappen och visar, att knapplåset är aktiverad.

Om hällen stängs av när knapparna är låsta, avaktiveras knapplåset, för att slå på hällen igen.

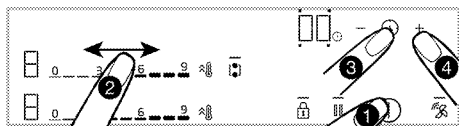
För att avaktivera knapplåset:












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




Timerfunktion


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

Att aktivera timern



1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.
2. Beroende på vilket område du vill slå på, tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa in önskad temperaturnivå.
3. Aktivera timern genom att trycka på  knappen.
på "00" tänds och  symbolen börjar blinka.
4. Det finns 4 LED-lampor runt "00" som visas på timer-displayen. Tryck i matlagningszonen på  knappen där timern ska ställas in och välj matlagningszonens sida.
5. Ställ in önskad tid med / knapparna.
 Du kan ställa in tiden snabbare, genom att hålla  eller  knappen intryckt.
 symbolen tänds efter att ha blinkat i matlagningszonens skärm under en specificerad tid. När  symbolen har tänts, är funktionen aktiverad.

-  Timern kan användas bara på kokplattor som används.
-  Repetera proceduren för andra kokplattor, för vilka du vill ställa in timern.
-  Timern kan inte ställas in utan att välja matlagningszon och dess temperaturnivå.

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

Att stänga av timern





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

Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.

Att stänga av timern i förtid.




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



Avstängning genom att sänka timerinställningen till "00" nivå:

1. Välj motsvarande kokplattas timer genom att trycka på  knappen.
 2. Vänta tills "00" symbolen visas på timerskärmen genom att trycka på  knappen för att sänka värdet. Du kan ställa in tiden snabbare, genom att hålla  knappen intryckt.
-  symbolen blinkar en specificerad tid på matlagningszonens skärm och slocknar sedan **helt** och timern stängs av.

Stopp-funktion

Med denna funktion kan alla hällens funktioner stängas av (**förutom timern**) till 1. nivån för en stund.

-  Om timer har ställts in för matlagningszonen, fortsätter timern att fungera under stopp-funktionen.
-  Om  knappen trycks när den automatiska matlagningsfunktionen är aktiverad på den mellersta matlagningszonen, avaktiveras den automatiska matlagningsfunktionen.

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

Inställningar

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

⌘F1: Effekthanteringsinställning

⌘F2: Matlagningens slutsignaltid

⌘F3: Håll-fläkt anslutningsinställning

1 - Effekthanteringsinställning (⌘F1)

Du kan ställa in hällens totaleffekt med denna funktion.

1. Slå på hällen med ⏻ knappen och stäng av den genom att trycka på ⏻ knappen igen.
2. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på ⏻/⏻/⏻/⏻ knapparna.
» På timerskärmen ⌘F1, på bakre vänster kokplattans display, "9" visas.
3. Genom att trycka på bakre vänstra kokplattans inställningsområde eller genom att dra fingret på området, ställ in effektnivån mellan (se Tabell - Effekthanteringsnivå) "1" och "9".
4. Bekräfta vald nivå genom att trycka på ⏻ knappen.

» Hällen stängs av och börjar fungera med totaleffektinställning på vald nivå.

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

Tabell - Effekthanteringsnivå

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

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

2 - Matlagningens slutsignaltid (⌘F2)

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

1. Slå på hällen med ⏻ knappen och stäng av den genom att trycka på ⏻ knappen igen.
2. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på ⏻/⏻/⏻/⏻ knapparna.
» Standardinställningen ⌘F1 visas på timer-displayen.
3. För inställning av matlagningens slutsignal, tryck på ⏻ knappen en gång.
» På timerskärmen ⌘F2, på bakre vänstra kokplattans display, "2" visas.
4. Genom att trycka på bakre vänstra kokplattans inställningsområde eller genom att dra fingret på området, ställ in signaltiden mellan (se Tabell - Matlagningens slutsignaltid) "0" och "3".
5. Bekräfta matlagningens slutsignaltid genom att trycka på ⏻ knappen.
» Hällen stängs av och börjar fungera med signaltiden på vald nivå.

i Standard fabriksinställning för matlagningens slutsignaltid är nivå 2.

Tabell - Inställning av matlagningens slutsignaltid

Matlagningens slutsignaltid	Matlagningens slutsignaltid
0	15 sekunder
1	30 sekunder
2	1 minut
3	2 minuter

3 - Håll-fläkt anslutningsinställning (⌘F3)

Med denna funktion kan du ansluta hällen och fläkten och använda dem automatiskt tillsammans.

1. Slå på hällen med ⏻ knappen och stäng av den genom att trycka på ⏻ knappen igen.
2. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på ⏻/⏻/⏻/⏻ knapparna.

» Standardinställningen $\square F \square$ visas på timerdisplayen.

3. Tryck två gånger på $\square \square$ knappen för att ställa in håll-fläkt anslutningen.

» På timerskärmen $\square F \square$, på bakre vänstra kokplattans display, "4" visas.

4. Genom att trycka på bakre vänstra kokplattans inställningsområde eller Tabell - Fläktens effektnivå

genom att dra fingret på området, ställ in fläktens effektnivå mellan (se Tabell - Fläktens effektnivå) "0" och "7".

5. Tryck på Ⓢ knappen för att bekräfta håll-fläkt anslutningens inställning.

» Hällen stängs av och börjar fungera med hällen på vald nivå.

Fläktens effektnivå	Lampa	Fläkt (kokning på en kokplatta)	Fläkt (kokning på 2 eller flera kokplattor)	Stekning
0	av	av	av	av
1	ljus	av	av	av
2	ljus	av	L1	L1
3	ljus	L1	L1	L1
4	ljus	L1	L1	L2
5	ljus	L1	L2	L2
6	ljus	L1	L2	L3
7	ljus	L2	L2	L3

Inställning av fläktens effektnivå över hällen

Med denna inställning kan fläktens effektnivå över hällen ställas in.

1. Slå på kokplattan genom att trycka på Ⓢ knappen.

2. Tryck på Ⓢ knappen i ca. 3 sekunder.

» — lampan i Ⓢ knappen släcks.

3. Tryck på Ⓢ knappen tills önskad effektnivå för fläkten uppnås.

Att använda induktionshällar säkert och effektivt

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

Din induktionshäll är utrustad med en överlägsen säkerhetssystem, som garanterar användning med maximal säkerhet.

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

Automatisk avstängningssystem

Hällen har en automatisk avstängningssystem. Om en eller flera matlagingszoner är på, stängs matlagingszonen av automatiskt efter en viss tid (se tabell-1). Om matlagingszonen har en timer, stängs även timerskärmen av. Tidsgränsen för automatisk avstängning beror på vald temperaturnivå.

Maximianvändningsperiod används för denna temperaturnivå.

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

Tabell -1 Automatiska
avstängningsperioder

Temperaturnivå	Automatiska avstängningsperioder - timmar
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Snabbvärmning	10 minuter

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

Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med några sensorer, som garanterar skydd mot överhettning.

Observera följande om överhettning sker:

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

Överkokningsskyddssystem

Hällen är utrustad med

överkokningsskyddssystem. Om nånting kokar över på kontrollpanelen, bryter systemet strömmen automatiskt, för att stänga av hällen. I detta fall visas "F" symbolen visas på skärmen.

Precis effektinställning

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

6 Allmän information om matlagning

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

Allmänna varningar om matlagning på kokplattan

- Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen obevakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. **Försök aldrig släcka en eld med vatten!** Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra det och kontakta brandkåren.

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

Arbetsbord

7 Skötsel och underhåll

Allmän information om rengöring

⚠ Allmänna varningar

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

För hällen:

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

Rostfritt stål och rostfria ytor

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

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

Glasytor

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

Plastdelar och målade ytor

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårda metallskrapor och slipande rengöringsmedel. Det kan skada ytorna.
- Se till att leder till apparatens komponenter inte lämnas fuktiga och med rengöringsmedel. Annars kan korrosion uppstå på dessa leder.

Rengöring av kokplattan

Glasmatlagningsyta

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

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

Rengöring av kontrollpanelen

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

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

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

8 Felsökning

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

Produkten fungerar inte.

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

" och " eller " visas på displayen för tillagningszonen.

- Du har inte placerat kärlet på den aktiva tillagningszonen. >>> **Kontrollera om det finns ett kokkärl på tillagningszonen.**
- Ditt kokkärl är inte kompatibelt med induktionskokning. >>> *Kontrollera om kärlet är kompatibelt med induktionshällar.*
- Kokkärlet är inte centrerat på rätt sätt eller så är kärlets bottenyta inte tillräckligt bred för tillagningszonen. >>> *Välj ett tillräckligt brett kokkärl och placera det rätt i mitten av tillagningszonen.*
- Kärlet eller tillagningszonen är överhettade. >>> *Låt dem svalna.*

Den valda tillagningszonen stängs plötsligt av under drift.

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

Kärlet blir inte varmt även om tillagningszonen är på.

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

Kylfläkten fortsätter att fungera även om spishällen är avstängd.

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

Ljud från spisen under matlagning

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

Möjliga ljud och orsaker

- **Fläktljud:** Spisen är utrustad med en fläkt som aktiveras automatiskt beroende på temperaturen i apparaten. Fläkten har olika driftsnivåer och arbetar på olika nivåer beroende på temperaturen.
- **Lägre brummande som en transformators driftsljud:** Detta beror på induktionstekniken. Eftersom värmen överförs direkt till botten av kokkärlet kan sådana brummande ljud höras beroende på kokkärlets material. Därför kan olika ljud höras med olika kokkärl.
- **Knäppande ljud:** Orsaken till detta är strukturen och materialet i kokkärlets botten. Om matlagingskärlet består av flera lager av olika material kan det uppstå ett knäppande ljud.
- **Gnällande ljud:** Ett gnällande ljud kan höras när två tillagningszoner på samma sida av spisen används för att laga mat med olika matlagingsnivåer.

Felkoder/orsaker och möjliga lösningar - För vred

Felkoder	Felorsaker	Möjliga lösningar
E 22 E 26	Induktionshällen är överhettad.	Stäng av induktionshällen och vänta tills den har svalnat. Felet ska lösas när kokplattans temperatur sjunker under gränsvärdena.
E 46	En eller flera knappar hålls intryckta i mer än 10 sekunder. Ett föremål har lämnats på kontrollpanelen eller kontrollpanelen har utsatts för ånga.	Problemet ska lösas när du tar bort handen från hällen. Problemet ska lösas när kontrollpanelen rengörs.
E 47	Ett kokkärl som lämpar sig för induktionsuppvärmning används inte.	Felet ska lösas när ett kokkärl som lämpar sig för induktionsuppvärmning används.
E 1 - E 15	Kommunikationsfel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 16 - E 21	Temperatursensorfel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 23 E 24	Programvarufel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 25	Fläktdriftfel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 31 - E 45	Fel i elektronikretsen på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.

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

