

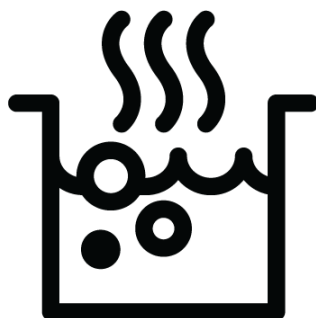
beko

Innebygd platetopp

Brukerhåndbok

Inbyggd häll

Bruksanvisning



HII64201FMT

Velkommen!

Kjære kunde,

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

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

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

Symbolene og deres beskrivelser i brukerhåndboken:



Fare som kan resultere i død eller skade.



Viktig informasjon eller nyttige brukstips.



Les brukerhåndboken.



Varm overflate-advarsel

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Innholdsfortegnelse

1	Sikkerhetsinstruksjoner	4
1.1	Tiltenkt bruk	4
1.2	Sikkerhet for barn, sårbare personer og kjæledyr.....	4
1.3	Elektrisk sikkerhet	5
1.4	Transportsikkerhet	7
1.5	Installasjonssikkerhet	7
1.6	Sikkerhet ved bruk	8
1.7	Temperaturadvarsler.....	8
1.8	Matlagingsikkerhet.....	8
1.9	Induksjon.....	9
1.10	Vedlikehold og rengjøringsikkerhet.....	9
2	Miljøinstruksjoner	10
2.1	Avfallsdirektivet	10
2.1.1	Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet	10
2.2	Pakkeinformasjon	10
2.3	Anbefalinger for energisparing.....	10
3	Ditt produkt	11
3.1	Produktintroduksjon.....	11
3.2	Tekniske spesifikasjoner	12
4	Første bruk	13
4.1	Innledende rengjøring	13
5	Slik brukes komfyren.....	13
5.1	Generell informasjon om bruk av kokeplater	13
5.2	Kontrollpanel.....	16
6	Generell informasjon om baking .	23
6.1	Generelle advarsler om matlagning med kokeplater	24
7	Vedlikehold og rengjøring.....	25
7.1	Generell informasjon om rengjøring	25
7.2	Rengjøring av komfyrtoppen	26
7.3	Rengjøring av kontrollpanelet.....	26
8	Feilsøking	27

1 Sikkerhetsinstruksjoner

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

1.1 Tiltentkt bruk

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

1.2 Sikkerhet for barn, sårbare personer og kjæledyr

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

utføres av barn med mindre det er noen som overvåker dem.

- Dette produktet skal ikke brukes av personer med begrenset fysisk, sensorisk eller mental kapasitet (inkludert barn), med mindre de holdes under tilsyn eller mottar nødvendige instruksjoner.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Elektriske produkter er farlige for barn og kjæledyr. Barn og kjæledyr må ikke leke med, klatre på eller gå inn i produktet.
- Ikke plasser gjenstander som barn kan nå på produktet.
- Vri håndtaket på grytene og pannene til siden av benken slik at barn ikke kan ta tak i dem og brenne seg.
- **ADVARSEL:** Under bruk er de tilgjengelige overflatene på produktet varme. Hold barn unna produktet.
- Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn. Det er fare for skade og kvelning.
- Før utslitte og ubrukelige produkter avhendes:
 1. Trekk ut støpslet og ta det ut av stikkontakten.
 2. Kutt av strømkabelen og koplett støpslet fra produktet,

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



1.3 Elektrisk sikkerhet

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

- Koble produktet til en stikkontakt som oppfyller spennings- og frekvensverdiene spesifisert på typeskiltet.
 - (Dersom produktet ikke har kabel) bruk tilkoplingskabelen kun som beskrevet i delen "Tekniske spesifikasjoner".
 - Sett ikke strømledningen fast under eller bak produktet. Legg ikke tunge gjenstander oppå strømledningen. Strømledningen må verken bøyes, klemmes eller komme i kontakt med varmekilder.
 - Sørg for at strømkabelen ikke er i klemme når produktet settes bort etter montering eller rengjøring.
 - Bruk kun original kabel. Bruk ikke ødelagte kabler eller skjøteledninger.
 - Bruk ikke forlengelseskabel eller padder for å benytte produktet.
 - Kontakt godkjent sørvis-senter eller importør for å bruke godkjent konversjonseliminator i tilfeller hvor det er tale om en eliminator (for pluggtype) er nødvendig.
 - Kontakt importøren eller godkjent sørvissenter dersom lengden på strømledningen ikke er tilstrekkelig.
 - Transportable strømkilder eller fleruttak kan overopphetes og medføre antennelse. Hold padder og transportable strømkilder unna produktet.
 - Dersom strømledningen er skadd, må den skiftes ut av produsenten, et autorisert serviceverksted eller en person som spesifiseres av importøren for å unngå mulige farer.
- Dersom apparatet har strømledning og støpsel:
- Sett aldri produktets støpsel inn i en ødelagt, løs eller frakoplet stikkontakt. Sørg for at støpselet står godt fast i stikkontakten. Dersom dette skjer kan koplingene overopphetes og forårsake antennelse
 - Unngå å plugge enheten inn i stikkontakter som er fattede, møkkete eller potensielt utsatt for vann (for eksempel de som er nær benkeplater der vann kan samles eller renne over). Ellers kan det oppstå fare for elektrisk støt eller kortslutning.
 - Rør aldri støpselet med fuktige hender.
 - Trekk støpselet ut av stikkontakten med grep om støpselet, ikke kabelen.

1.4 Transportsikkerhet

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

1.5 Installasjonssikkerhet

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

1.6 Sikkerhet ved bruk

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

- Brennbare gjenstander må ikke oppbevares i og rundt kokeområdet. Ellers kan disse føre til brann.
- Dette produktet er ikke egnet for bruk med en fjernkontroll eller en ekstern klokke.

1.7 Temperaturadvarsler

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

1.8 Matlagingsikkerhet

- **ADVARSEL:** Kokeprosessen må følges. Kortsiktige kokeprosesser må observeres konstant.
- **ADVARSEL:** Ved matlaging med fast eller flytende olje er det farlig å forlate komfyrtoppen uten tilsyn, noe som kan forårsake brann. Prøv

ALDRI å slukke brannen med vann; koble produktet fra strømmettet, og dekk deretter til flammene med et deksel eller brannklut (osv.).

- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i rettene dine. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann siden den kan antennes når den kommer i kontakt med varme overflater.

1.9 Induksjon

- De elektrisk betjente sonene på koketoppen din er utstyrt med avansert "induksjonsteknologi". På induksjonstoppsone, som sparer tid og energi, må det brukes kokekar egnet for induksjonsmatlaging; ellers vil ikke koketoppsonen fungere. For detaljert informasjon, se avsnittet «Grytevalg".
- Siden induksjonstoppen lager et magnetfelt, kan den ha skadelige effekter for personer som bruker enheter som pacemakere eller insulinpumper.

- Lukk sonen fra kontrollpanelet etter bruk, ikke stol på grytesensoren.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på koketoppen, da de blir varme.
- Ikke oppbevar metallgjenstander i skuffer under koketoppen. Ved lang og intensiv bruk kan materialene her overopphetes.
- Ikke plasser elektroniske produkter som mobiltelefoner, nettbrett, datamaskiner på induksjonstoppen. Apparatet ditt kan være skadet.

1.10 Vedlikehold og rengjøringsikkerhet

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

2.1 Avfallsdirektiv

2.1.1 Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet

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



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

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

Samsvar med RoHS-direktivet:

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

2.2 Pakkeinformasjon

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

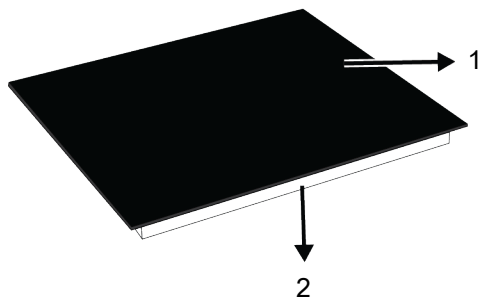
2.3 Anbefalinger for energisparing

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

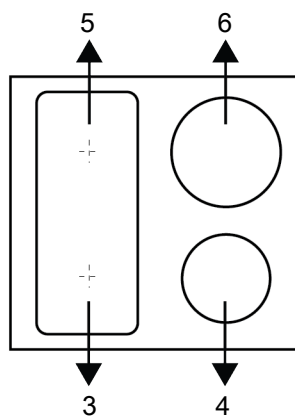
Følgende forslag vil hjelpe deg å bruke produktet ditt på en økologisk og energieffektiv måte:

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

3.1 Produktintroduksjon



- 1 Glasskokeflate
- 3 Induksjonskokesone
- 5 Induksjonskokesone



- 2 Lavere hus
- 4 Induksjonskokesone
- 6 Induksjonskokesone

3.2 Tekniske spesifikasjoner

Komfyr Generelle spesifikasjoner	
Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde) (mm)	52 / 590 / 520 *
Installasjonsdimensjoner for koketopp (bredde / dybde) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Spenning/frekvens	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Kabeltype og seksjon brukt / egnet for bruk i produktet	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Totalt strømforbruk (kW)	maks. 7,2 kW

Stekesoner

Foran til venstre	Induksjonskokesone
Dimensjon	180 mm
Kraft	2000 B / Booster 2300 B

Foran til høyre	Induksjonskokesone
Dimensjon	145 mm
Kraft	1600 B / Booster 1800 B

Bak til venstre	Induksjonskokesone
Dimensjon	180 mm
Kraft	2000 B / Booster 2300 B

Bak til høyre	Induksjonskokesone
Dimensjon	210 mm
Kraft	2000 B / Booster 2300 B

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



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



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



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

4 Første bruk

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

4.1 Innledende rengjøring

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

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

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

5 Slik brukes komfyren

5.1 Generell informasjon om bruk av kokeplater

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 sprekkene 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 vippes på kokeplaten.
- Ikke varm opp grytene/pannene og grytene mens de er tomme. Grytene og apparatet kan bli skadet.
- Slå alltid av kokeplatenes brennere etter hver bruk.
- Du kan skade apparatet hvis du bruker kokeplatene uten gryter eller gryter/panner. Slå alltid av kokeplatene etter hver operasjon.
- Etter hver bruk er kokeflaten varm, så ikke legg plastgrytene / kokekarene på kokeplaten. Rengjør slikt materiale umiddelbart på overflaten.
- Plutselige temperaturendringer på overflaten av glasset kan forårsake skade. Vær forsiktig så du ikke søler kald væske under tilberedningen.

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

Driftsprinsipp for induksjonsplaten

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

Fordeler med tilberedning med induksjon

- Induksjonstopper gir noen fordeler ettersom varmen overføres direkte til matgrytene/pannene.
- Mat som renner over under tilberedningen, brenner ikke raskt ettersom glassflaten ikke varmes opp direkte. Det er lettere å rengjøre.

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

For en sikker drift:

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

Matgryter/panner

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

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

Egnede gryter/panner:

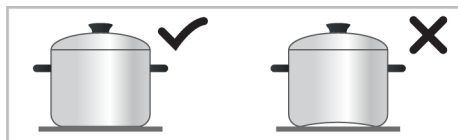
- Gryter/panner i støpejern
- Emaljerte gryter/panner
- Gryter/panner i stål og rustfritt stål (med etikett eller advarsel som indikerer at den er kompatibel med induksjon)

Ueguede gryter/panner:

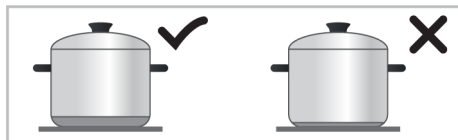
- Gryter/panner i aluminium
- Gryter/panner i kobber
- Gryter/panner i messing
- Gryter/panner i glass
- Steintøy
- Keramikk og porselen

Anbefalinger:

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

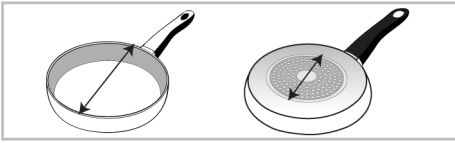


- Bruk bare gryter/panner med tykke, bearbejdede bunner. Hvis du bruker tynne gryter, skal disse grytene varme opp veldig raskt, og bunnen av pannen kan smelte og skade kokeplaten og apparatet før det automatiske avstengningssystemet aktiveres. Skarpe kanter kan forårsake riper på overflaten.

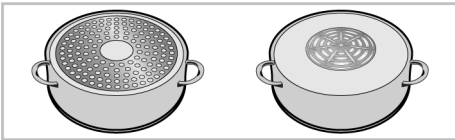


- Bunnene til noen gryter/panner har et mindre ferromagnetisk felt enn den sanne diameteren. Bare dette området varmes opp av kokeplaten. Derfor fordeles varmen ikke jevnt og kokeprestasjonen reduseres. Dessuten kan slike gryter/panner ikke oppdages av

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.



Anbefalte størrelser på gryter/panner

Stekesonediameter - mm	Grytens diameter - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
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

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

Test av gryter/panner

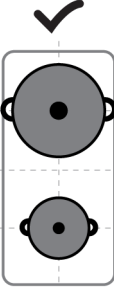
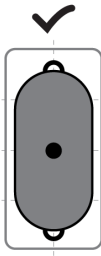
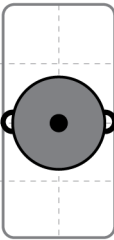
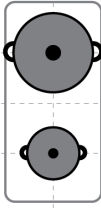
Test om gryten din er kompatibel med tilberedning med induksjonsplate ved å bruke metodene nedenfor.

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

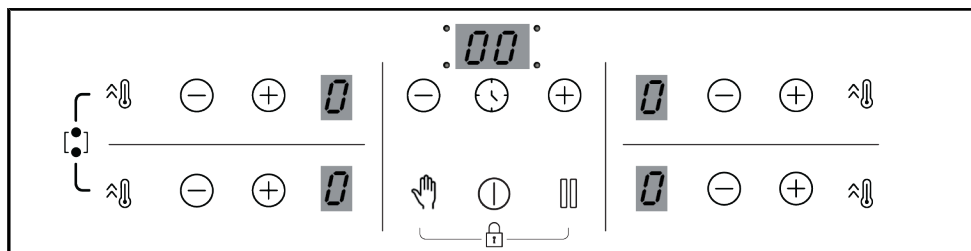
kokesone fører ikke til sløsing med energi på induksjonstopper, fordi varmen bare dannes i det aktuelle gryteområdet.

Kokesone med bred overflate (flexi)








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

Som to uavhengige kokesoner	Som en enkel kokesone
 <p data-bbox="240 175 565 359">Kokesoner med bred overflate har to kokesoner, som foran og bak. Du kan bruke disse sonene som to uavhengige kokesoner for forskjellige temperaturnivåer med to forskjellige matgryter/panner. Plasser matgrytene/pannene ved å sentrere de separate kokesonene.</p>	 <p data-bbox="733 215 1030 327">For kokeprosesser på store matgryter/panner, plasser grytene/pannene slik at de dekker sentrene i begge kokesonene og at den er sentrert i kokesonen.</p>
 <p data-bbox="240 534 554 646">For tilberedning med en enkelt gryte/panne, plasser den i midten av den fremre eller bakre kokesonen. Ikke plasser matgrytene/pannene i midten av kokesonen.</p>	 <p data-bbox="733 478 1036 702">Hvis du vil lage mat med to forskjellige matgryter/panner på samme temperaturnivå, kan du kombinere kokesonen med bred overflate (fleksibel) og tilberede mat med to forskjellige matgryter/panner på samme temperatur. Plasser matgryter/panner slik at sentrene i sonene skal sentreres igjen.</p>



5.2 Kontrollpanel



Taster

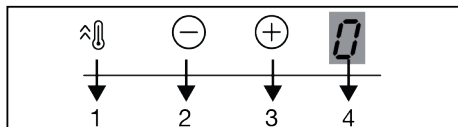
-  : På/av-tast
-  : Tidsurknapp
-  : Hurtigvarmetast/Høyeffektinnstilling (Booster)-tast
-  : Rengjøringslås-tast
-  : Stopptast
-  : Økningstast
-  : Reduksjonstast

Symboler

-  : Bombinasjonssymbol for bred kokesone *
-  : Nøkkellåssymbol

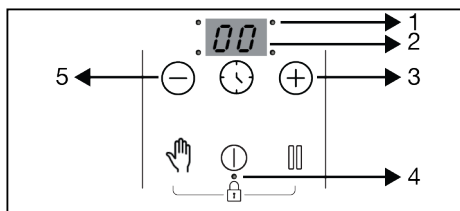
* Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

Stekesonedisplay



- 1 Hurtigvarmetast/Høyeffektinnstilling (Booster)-tast
- 2 Temperaturreduksjonstast
- 3 Temperaturøkningstast
- 4 Temperaturindikator for den aktuelle koketoppen

Tidsurdisplay




- 1 Driftspunkt-LED for tidsuret
- 2 Tidsurindikator
- 3 Knapp for økning av tidsur
- 4 Driftspunkt-LED for tastelås/sperrefunksjon
- 5 Knapp for reduksjon av tidsur

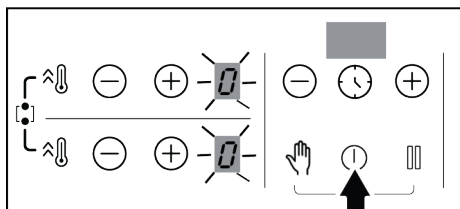
Generelle advarsler for kontrollpanelet

- Dette produktet kontrolleres med et berøringskontrollpanel. Hver operasjon du foretar med berøringskontrollpanelet bekreftes av et hørbart signal.
- Hold alltid kontrollpanelet rent og tørt. Fuktig og tilsmusset overflate kan forårsake problemer i funksjonene.
- Hvis det ikke utføres noen drift innen ti sekunder, går komfyren automatisk tilbake til standbymodus.
- Av sikkerhetsmessige grunner slås produktet seg automatisk av etter en bestemt tid uten aktivitet.

Slik slår du på komfyren:

1. Komfyren slås på ved å trykke på  -tasten.

⇒ "0" vises på alle kokesonedisplayer.






Slå av kokesonen:

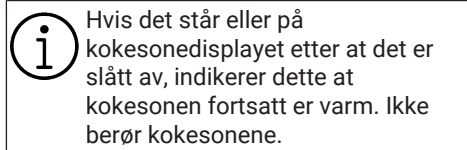
- ✓ En aktiv kokesone kan slås av på tre ulike måter:

1. **Ved å trykke på  -tasten;** Trykk på  -tasten.

2. **Ved å redusere temperaturnivået til "0";** Du kan slå av kokesonen ved å redusere temperaturinnstillingen til "0".

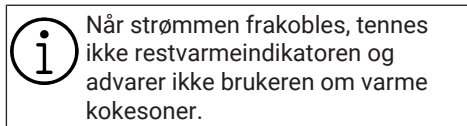
3. **Ved å bruke avslåingsfunksjonen på tidsuret for ønsket kokesone;** Når tiden er over, slår tidsuret av den tilordnede kokesonen. "0" eller "00" vises på det relevante displayet. Når tiden er over, avgis et lydsignal. Trykk på en tast på kontrollpanelet for å slå av den hørbare alarmen.

4. **Ved å trykke på  /  -sonetastene samtidig for ønsket kokesone;** Du kan slå av den tilhørende kokesonen ved å trykke samtidig på kokesonens  /  -taster.






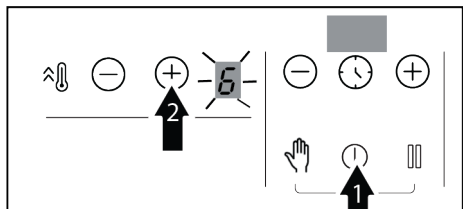
Indikator for restvarme

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



Justere temperaturnivået

1. Komfyren slås på ved å trykke på  -tasten.
2. Angi ønsket temperaturnivå ved å trykke på  /  -sonetastene.



⇒ Den relevante kokesonen starter på det angitte temperaturnivået.



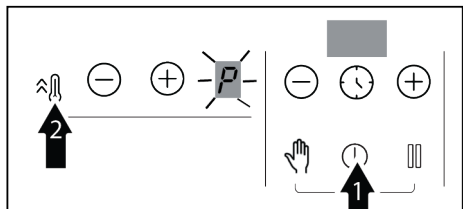
Den ytre delen av 280 mm-kokesonen (hvis produktet har en 280 mm-kokesone) er kun aktivert når du setter en kasserolle som er stor nok til å dekke hele kokesonen på kokesonen og når temperaturen er stilt inn til et nivå som er høyere enn 8.

Høy effekt (FORSTERKER)

For hurtig oppvarming kan du bruke forsterkerfunksjonen. Men denne funksjonen anbefales ikke for matlaging over lang tid. Forsterkerfunksjonen er kanskje ikke tilgjengelig i alle kokesoner.

Velge høy effekt (FORSTERKER):

1. Komfyren slås på ved å trykke på ①-tasten.
2. Trykk på -tasten til den relevante sonen.



⇒ Valgt kokesone slår seg på med maksimal effekt, og "P"-symbolet vises på kokesonedisplayet. Kokesonen går ut av forsterkningsmodus og fortsetter driften ved nivå.

Slå av høy effekt (FORSTERKER) før tiden:

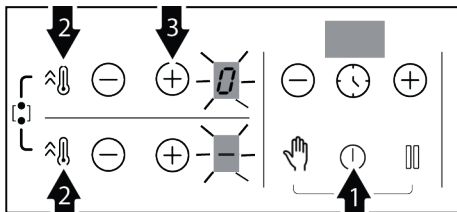
Du kan slå av høy effekt når som helst ved å trykke på -eller -tasten. Kokesonen går ut av forsterkningsmodus og fortsetter driften ved nivå 9.

Prinsippet for hvordan to soner som er plassert i samme vertikale retning fungerer:

Hvis én sone er stilt inn på nivåbooster og den andre sonen, som er plassert i samme vertikale retning, er stilt inn på et høyere nivå enn 6 (dvs. 7, 8 og 9), senkes første sone til nivå 9 og den andre sonen kan stilles inn på et høyere nivå enn 6 (dvs. 7, 8 og 9). Hvis den andre sonen er stilt inn på nivåbooster, senkes første sone til nivå 6.

Slå på den brede kokesonen

1. Trykk på ① for å slå av komfyren.
2. Når du vil bruke bred kokesone, holder du inne -tasten for begge kokesonene samtidig i ca. tre sekunder.



⇒ "0" vises på displayet for bakre venstre kokesone. "⊖" vises på displayet for fremre venstre kokesone, og bred kokesone er aktivert.

3. Trykk på -tastene for bakre venstre kokesone for å stille inn temperaturen mellom "0" og "9".



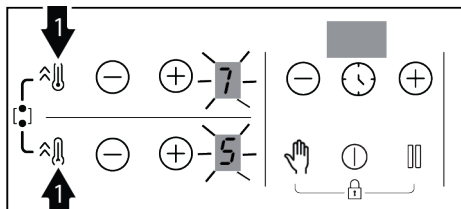
Når den brede kokesonen er aktivert, kan du stille inn temperaturen med -tastenesone for bakre venstre kokesone. Du kan ikke stille inn temperaturen ved bruk av -tastene for fremre venstre kokesone.

i Kokesoner med bred overflate på komfyrens venstre side er forklart som et eksempel. Dersom det er en kokesone med bred overflate også på komfyrens høyre, gjelder de samme anvisningene også for denne kokesonen.

⇒ Kokesonen begynner å varmes opp.

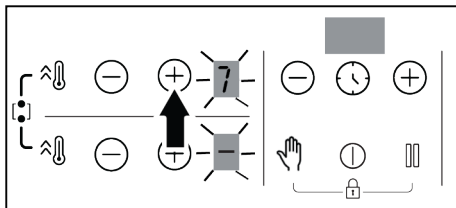
Slå på den brede kokesonen mens én eller begge venstre kokesoner er på

- ✓ Når én eller begge venstre kokesoner er på, kan du kombinere begge kokesonene ved å aktivere den brede kokesonen. Du kan altså bruke en bredere kokesone ganske enkelt med de samme verdiene.



1. Når du vil bruke bred kokesone samtidig som én eller begge venstre kokesoner er aktive, holder du inne -tasten for begge kokesonene samtidig i ca. tre sekunder.

- ⇒ Temperaturverdien for den sist valgte kokesonen vises på displayet til den bakre venstre kokesonen, og bred kokesone er aktivert.
- ⇒ Kombinerte kokesoner fortsetter å være påslått med de temperaturverdier og tidsurverdier (om tilgjengelig) som du har valgt for venstre kokesone. Verdien for den venstre kokesonen som var angitt før kokesonene ble kombinert, kanselleres.



- ⇒ Trykk på / -tastene for bakre venstre kokesone for å endre til ønsket temperatur.

i Hvis du trykker på -tasten for venstre kokesone mens bred kokesone er aktiv, kjøres de på forsterkningsnivå.

Slå av den brede kokesonen



- ✓ Den brede kokesonen kan slås av på fire måter:

1. **Ved å redusere temperaturnivået til "0":** Du kan slå av den brede kokesonen ved å redusere temperaturnivået til "0".
2. **Ved å bruke avslåingsfunksjonen på tidsuret for den brede kokesonen:** Når tiden er over, slår tidsuret av den brede kokesonen. "0" vises på det venstre kokesonedisplayet, og det står "00" på tidsurdisplayet.
3. **Ved å trykke samtidig på / -tastene på hvilken som helst av de venstre kokesonene:** Hvis du trykker samtidig på / -tastene på en av de venstre kokesonene, separeres kokesonene og slås av.
4. **Ved å holde inne -tastene for begge kokesonene i ca. tre sekunder:** Kokesonene slås av hvis du holder inne -tastene for begge kokesonene samtidig i ca. tre sekunder.

Rengjøringslås

Rengjøringslåsen forhindrer bruk av alle knappene på kontrollpanelet i 20 sekunder, slik at brukeren kan foreta en kort rengjøring mens komfyren er i bruk. Produktet bruker ikke strøm i løpet av denne tiden.


Aktiverer rengjøringslåsen

- Trykk og hold inne  -tasten inntil **en enkel signallyd** høres mens hvilken som helst kokesone er på.
 - ⇒ Tidsurdisplayet på komfyren starter nedtelling fra 20. Ingen av knappene på panelet er operative i denne perioden, unntatt  knappen.

Deaktivering av rengjøringslås

Du trenger ikke å trykke på noen taster for å deaktivere rengjøringslåsen. Komfyren avgir et lydsignal etter 20 sekunder, og rengjøringslåsen deaktiveres automatisk.






Hvis du ønsker å deaktivere rengjøringslåsen tidligere, må du trykke og holde inne  -tasten inntil **to lyd signaler** avgis.

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

Når komfyren er slått av, kan du beskytte komfyren med barnesikringen for å forhindre at barn slår på kokesonene. Du kan kun aktivere eller deaktivere barnesikringen når komfyren er slått av (i standbymodus).




Aktivere barnesikringen

- Når komfyren er i standbymodus, må du trykke og holde inne  og  -tasten inntil **en enkel signallyd** avgis.
 - ⇒ Barnesikringen deaktiveres. **“L”** vises på alle kokesonerdisplayer en kort stund, og desimalplassen for  -tasten slås på.



Hvis en tast trykkes på mens barnesikringen er aktiv, avgis to signallyder og **“L”** blinker på alle kokesonerdisplayer.

Deaktivere barnesikringen

- Når barnesikringen er aktiv, må du trykke og holde inne  -og  -tasten inntil **to signallyder** avgis.
- Barnesikringen deaktiveres. **“L”** blinker på alle kokesonerdisplayer og lyset for  -tasten slukkes.



Tastelås

Du kan aktivere tastelåsen for å unngå at funksjonene endres ved et uhell når komfyren er i drift.





Tastelåsen kanselleres ved strømbrydd.




Aktivering av tastelåsen

- Trykk samtidig på  -og  -tasten helt til **en enkel signallyd** avgis.
- Tastelåsen aktiveres, og desimalplassen for  -tasten slås på etter at den har blinket.



Du kan aktivere tastelåsen kun i driftsmodus. Når tastelåsen er aktivert, fungerer kun  -tasten. Når du trykker på en annen tast, blinker lyset i  -tasten for å indikere at tastelåsen er aktiv. Hvis du slår av komfyren mens tastelåsen er aktivert, må du deaktivere tastelåsen for å kunne slå på komfyren igjen. Hvis du trykker på en tast uten å deaktivere tastelåsen først, blinker **“L”** på alle kokesonerdisplayer for å indikere at tastelåsen er aktiv. Deaktiver tastelåsen for å slå på komfyren.

Deaktivere tastelåsen

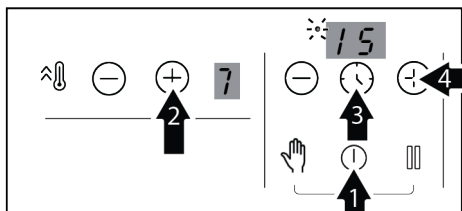
- Når tastelåsen er aktiv, må du trykke og holde inne  - og  -tasten inntil **to signallyder** avgis.
- Lyset i  -tasten slås av, og kontrollpanelet låses opp.

Timerfunksjon

Denne funksjonen gjør det enklere for deg å lage mat. Du trenger ikke å følge med på komfyren under hele matlagingen. Kokesonen slås av automatisk på slutten av den tiden du har valgt.

Aktivere tidsuret

1. Komfyren slås på ved å trykke på ①-tasten.
2. Angi ønsket temperaturnivå ved å trykke på ⊕/⊖-sonetastene.



3. Aktiver tidsuret ved å trykke på ⌚-tasten. "00"-symbolet og desimalplassen for den valgte sonen blinker på tidsurdisplayet.
4. Angi ønsket varighet ved å trykke på ⊕/⊖-tastene.
5. Innstillingen deaktiveres etter 10 sekunder. Desimalplassen for den valgte sonen blinker på tidsurdisplayet.
6. Gjenta prosedyrene ovenfor for de andre kokesonene du ønsker å stille inn tidsuret for.

i Hvis det angis mer enn én tidsurverdi for ulike soner, vises det sonetidsuret som har kortest tid på tidsurdisplayet. Desimalplassen for denne sonen blinker. Desimalplassen for de andre sonene lyser jevnt.

i Du kan se den gjenstående tiden ved å trykke på ⌚-tasten for alle kokesonene. Det vises en annen sonetidsurverdi for hvert trykk. Til slutt vises det tidsuret som har kortest tid på nytt.

i Tidsur kan ikke stilles inn uten å stille inn kokesonen og temperaturen.

i Tidsuret kan kun stilles inn for de kokesonene som allerede er i bruk.

Deaktivere tidsuret

Når den innstilte tiden er over, slås komfyren av automatisk og avgir et lydsignal. Du kan trykke på hvilken som helst tast for å stoppe lydvarslingen. Hvis du ikke trykker på noen taster, avsluttes lydsignalet etter noen minutter.

Deaktivere tidsurene tidligere

- ✓ Hvis du deaktiverer tidsuret tidligere, fortsetter komfyren driften ved innstilt temperatur inntil den slås av. Du kan slå tidsuret av tidligere på to ulike måter:

1. **Deaktivere tidsuret ved å redusere verdien til "00"**: Trykk på ⊕/⊖-tastene til "00" kommer på displayet til kokesonene som har et tidsur aktivert.
 - ⇒ Desimalplassen til den relevante sonen slukkes, og tidsuret avbrytes.
 - ⇒ **Deaktivere tidsuret for den relevante sonen ved å trykke samtidig på ⊕/⊖-soneknappene**: Trykk samtidig på ⊕/⊖-soneknappene.
 - ⇒ Desimalplassen til den relevante sonen slukkes, og tidsuret avbrytes.

i Etter dette trinnet er temperaturnivået for den relevante sonen "0", også med tidsurnivået.

Stoppfunksjon

- ✓ Du kan bruke denne funksjonen til å redusere det aktive temperaturnivået for kokesonene til laveste nivå (nivå 1).



Hvis tidsuret er angitt for en kokesone, fortsetter denne kokesonen å være i drift under stoppingen.

1. Trykk på -tasten når en av kokesonene er i drift.
2. Alle aktive kokesoner kjøres på laveste nivå (nivå 1). -symbolet vises på displayet til de aktive kokesonene.
3. Trykk på -knappen igjen for reaktivere alle kokesoner med deres tidligere innstillinger.

Strømstyringsfunksjon

Apparatet ditt er utstyrt med en strømstyringsfunksjon. Du kan endre den totale strømmen som komfyren kan trekke med denne funksjonen. Det er åtte nivåer tilgjengelig for strømstyringsfunksjonen.

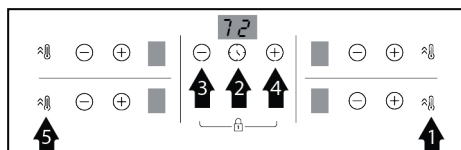
Strømstyringsfunksjon - Totalt strømnivå som kan stilles inn

Indikator for strømstyrings skjerm Total effekt

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

For å endre total effekt;

1. Slå på kokeplaten ved å berøre -tasten. Slå av kokeplaten ved å berøre igjen.
2. Berør deretter henholdsvis -tasten foran høyre sone foran, -tasten, -tidtakertasten, -tidtakertasten og til slutt -nøkkel for venstre side foran.



3. Innstilt strømstyringsnivå vises på tidtakerdisplayet.
4. Trykk på -tasten for å veksle mellom nivåer og stille inn total effektverdi du vil stille.
5. Bekreft innstillingen ved å berøre -tasten og slå av kokeplaten. Total effektverdi du har angitt, skal aktiveres.



Temperaturnivåene du kan tilordne kokeplatene, kan variere i henhold til det totale innstilte effektnivået. Temperaturnivået til kokeplaten reduseres automatisk i henhold til effekttinnstillingen som skal utføres av komfyren. Dette er ikke en feil.



Hvis du berører en annen tast enn den angitte sekvensen mens du endrer strømnivået, kan ikke innstillingen foretas. Du må gjenta trinnene fra begynnelsen for å gjøre innstillingen.

Bruke induksjonskokesoner på sikker og effektiv måte

Driftsprinsipper: Induksjonskomfyren varmer kokekaret opp direkte. Derfor har den mange fordeler sammenlignet med andre komfyrtyper. Den er mer effektiv og overflaten på komfyren er kaldere. Induksjonskomfyren er utstyrt med overlegne sikkerhetssystemer som vil gi deg maksimum brukssikkerhet.



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



Produktet kan starte-stop når det fungerer i nivåer fra 1 til 7, spesielt med kokekar med liten diameter og når vannolje er lite. Dette er ikke en feil.

Automatisk slå av systemet

Komfyrkontrollen har et automatisk avslåingssystem. Hvis en eller flere kokeplatesoner er igjen, slås kokeplatesonen av automatisk etter en

stund (se tabell-1). I tilfelle en tidtaker som tilordnet kokeplaten, blir også tidtakerskjermen slått av.

Tidsgrensen for automatisk avslåing avhenger av valgt temperaturnivå. Maksimal driftsperiode brukes for dette temperaturnivået.

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

Temperaturnivå	Perioder med automatisk avslåing - timer
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (Forsterker)	10 min. (*)

(*)Komfyren reduseres til nivå 9 etter 10 minutter

Tabell 1: Perioder med automatisk avslåing

Overopphetingsvern

Komfyren er utstyrt med sensorer som beskytter mot overoppheting. Følgende kan ses ved overoppheting:

- Den aktive kokesonen kan bli slått av.
- Valgt nivå kan falle til nivå 7 fra høyere nivå.

Sikkerhetssystem for overkoking

Komfyren er utstyrt med et sikkerhetssystem for overkoking. Hvis noe koker over og det kommer søl på kontrollpanelet, kutter systemet strømforbindelsen umiddelbart og slår av komfyren. "E" -varslingen vises på indikatoren i løpet av denne perioden.

Presis strøminnstilling

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



Hvis overflaten på berøringskontrollpanelet utsettes for intens damp, kan hele kontrollsystemet bli deaktivert og gi feilsignal.



Hold overflaten på berøringskontrollpanelet ren. Feilfunksjon kan forekomme.

6 Generell informasjon om baking

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

6.1 Generelle advarsler om matlaging med kokeplater

Generelle advarsler om matlaging med kokeplater

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

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

Steketabell

Mat	Temperaturnivå	Bakesymbol Bakesymbol	
Smelting			
Sjokoladesmelting (f.eks. Dr. Oterker-merke, bitter sjokolade 55-60 % kakao, 150 g)	2	20 ... 30	
Smør (200 g)	8	10 ... 12	
Koking, oppvarming, holde varm			
Vann 1 L (Koking)	P	1 ... 3	
Vann 3 L (Koking)	P	6 ... 8	
Melk 1 L (Koking)	9	3 ... 6	
Melk 1 L (Holde varm)	1-2	8 ... 10	
Vegetabilsk olje (Oppvarming) (Solsikkefrøolje 0,5 L)	13	3 ... 5	
Koking			
Potet uten skall grovhakket (2 Stykke tor størrelse)	15	17 ... 20	
Laksefilet	15	12 ... 17	
Pasta (150 g)	15	8 ... 10	
Steking, sauterering			
Risrett (200 g ris)	7	8 ... 12	
Paella *	10	15 ... 20	
Noahs pudding **			
	Koking av bønner-kikerter Koking - for Noahs pudding	15	6 ... 9
	Koking av bønner-kikerter steking - for Noahs pudding	5	10 ... 15
	Hvete Koking - for Noahs pudding	15	4 ... 7
	Hvete steking - for Noahs pudding	6	10 ... 15
	Noahs pudding -Alle ingredienser	15	25 ... 30
Skanker med grønnsaker **			
	Bruning ***	15	3 ... 6
	Vegetabilsk sauterering	15	6 ... 8
	Baking	8	180 ... 210

Mat	Temperaturnivå	Bakesymbol Bakesymbol
Supper (F.eks. linsesuppe)	10	34 ... 45
Grunn steking		
Havaborrfilet	15	3 ... 6
Mørbradbiff ** (3-5 cm)	15	6 ... 8
Stekt egg	7	3 ... 5
pommes frites		
Boortsog	13	10 ... 13
Schnitzel	10	5 ... 7
klump	13	4 ... 6
* Wokpanne anbefales.		
** Støpeform / panne anbefales.		
*** Det anbefales å forvarme pannen / gryten.		

7 Vedlikehold og rengjøring

7.1 Generell informasjon om rengjøring

Allmenne advarsler

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

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

For kokeplater:

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

Inox - rustfrie overflater

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

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

Glassoverflater

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

Plastdeler og malte overflater

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

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

7.2 Rengjøring av komfyrtoppen

Glasskokeflate

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

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

7.3 Rengjøring av kontrollpanelet

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

8 Feilsøking

Hvis problemet vedvarer etter å ha fulgt instruksjonene i denne delen, kontakt leverandøren din eller et autorisert serviceverksted. Prøv aldri å reparere produktet selv.

Produktet fungerer ikke.

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

ikonet lyser alltid på koketoppens display.

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

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

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

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

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

Kjøleviften fortsetter å gå selv om koketoppen er slått av.

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

Støy fra komfyren under tilberedningen

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

Mulige lyder og årsaker

- **Viftestøy:** Komfyren er utstyrt med en vifte som aktiveres automatisk i henhold til temperaturen på apparatet. Viften har forskjellige driftsnivåer og fungerer på forskjellige nivåer i henhold til temperaturen.
- **Lavere lyd som f.eks. driftsstøyen til en transformator:** Dette skyldes induksjonsteknologiens natur. Når varmen overføres direkte til bunnen av

kokekaret, kan du høre slike summelyder i henhold til materialet i kokekaret. Forskjellige lyder kan dermed høres med forskjellige kokekar.

- **Sprekkestøy:** Årsaken til dette er strukturen og materialet til bunnen av kokekaret. En sprekkende lyd kan høres hvis kokekaret er laget av forskjellige lag med forskjellige materialer.

- **Sutrende støy:** Det kan høres en sutrende lyd når to kokesoner på samme side av komfyren brukes til å lage mat med forskjellige kokenivåer.

Feilkoder/årsaker og mulige løsninger

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.
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.	Sensorutstyr skal gjøres kompatibelt for driftsforholdene. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 52 – E 57	Feil ved høy temperatur på induksjonstopp.	Slå av induksjonskomfyren og vent til den er avkjølt. Feilen skal løses når sensorens temperatur kommer under grensene. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.

Välkommen!

Kära kund,

Tack för att du valde Beko produkten. Vi vill att din produkt, tillverkad med hög kvalitet och teknik, ska erbjuda dig bästa effektivitet. För att göra detta, läs noggrant denna handbok och annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten.

Följ all information och varningar som anges i bruksanvisningen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Förvara bruksanvisningen. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den. Produktens garantivillkor, bruks- och felsökningsmetoder finns i bruksanvisningen.

Symbolerna och deras beskrivning i bruksanvisningen.



Fara som kan leda till dödsfall eller personskador.



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



Varning för heta ytor.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Innehåll

1	Säkerhetsinstruktioner.....	32
1.1	Avsedd användning	32
1.2	Barn, utsatt person och djursäkerhet	32
1.3	Elsäkerhet	33
1.4	Transportsäkerhet.....	35
1.5	Installationssäkerhet.....	35
1.6	Användningssäkerhet	36
1.7	Temperaturvarningar	36
1.8	Matlagningssäkerhet	36
1.9	Induktion	37
1.10	Underhåll och rengöring.....	37
2	Miljöinstruktioners.....	38
2.1	Avfallsdirektiv	38
2.1.1	Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten	38
2.2	Information om förpackningen.....	38
2.3	Rekommendationer för energibesparing.....	38
3	Din produkt.....	39
3.1	Produkt introduktion	39
3.2	Tekniska specifikationer.....	40
4	Första användning	41
4.1	Första rengöring	41
5	Så här använder du hällen	41
5.1	Allmän information om användning av kokplattan.....	41
5.2	Kontrollpanel.....	44
6	Allmän information om matlagning.....	52
6.1	Allmänna varningar om matlagning på kokplattan	52
7	Underhåll och rengöring	53
7.1	Allmän rengöringsinformation	53
7.2	Rengöring av kokplattan	55
7.3	Rengöring av kontrollpanelen.....	55
8	Felsökning	55

1 Säkerhetsinstruktioner

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

1.1 Avsedd användning

SV

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

1.2 Barn, utsatt person och djursäkerhet

- Denna produkt kan användas av barn 8 år och äldre, och personer som är underutvecklade i fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller brist på erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller utbildas om säker användning och risker av produkten.
- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av användare bör

inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.

- Denna produkt bör inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (inklusive barn), såvida de inte hålls under övervakning eller får nödvändiga instruktioner.
 - Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
 - Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller komma in i produkten.
 - Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
 - Vrid handtaget på kokkärl och stekpannor mot sidan av köksbänken så att barn inte kan ta tag i dem och bränna sig.
 - **WARNING** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll barn borta från produkten.
 - Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för person- och kvävning.
 - Innan utslitna eller förbrukade produkter kasseras:
1. Dra ut nätkontakten och dra ut den ur vägguttaget.

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



1.3 Elsäkerhet

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

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

1.4 Transportsäkerhet

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

1.5 Installationssäkerhet

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

1.6 **Användningssäkerhet**

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte ska använda produkten under en längre tid ska du dra ut kontakten eller stänga av strömmen från säkringsskåpet.
- Använd inte produkten om den går sönder eller skadas under användningen. Koppla bort produkten från elnätet. Kontakta importören eller auktoriserad servicecenter.
- **WARNING** Om spishällens yta är sprucken, koppla bort produkten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING** Om spishällens glasyta är trasig:
Stäng av alla gas- och (om tillämpligt) elektriska kokplattor. Koppla bort produkten från elnätet.
 - Vidrör inte apparatens yta.
 - Använd inte apparaten.
- Stå inte på apparaten av någon anledning.
- Använd aldrig produkten, om din omdömesförmåga eller koordination har påverkats av alkohol eller droger.

- Brandfarliga föremål får inte förvaras i och omkring kokutrymmet. I annat fall kan dessa leda till brand.
- Denna produkt är inte lämplig för användning med en fjärrkontroll eller en extern klocka.

1.7 **Temperaturvarningar**

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

1.8 **Matlagningssäkerhet**

- **WARNING** Tillagningsprocessen måste övervakas. Kortvariga tillagningsprocesser måste ständigt övervakas.

- **VARNING** Vid matlagning med fast eller flytande olja, är det farligt att lämna hällen, då detta kan orsaka brand. Försök **ALDRIG** att släcka elden med vatten; koppla bort produkten från elnätet och täck sedan lågorna med ett lock eller brandskydd (etc.).
- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan orsaka brand, då den antänds vid kontakt med varma ytor.
- personer som använder apparater som pacemakers eller insulinpumpar.
- Stäng av zonen från dess kontrollpanel efter användning, förlita dig inte på kärletsensorn.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på spishällen eftersom de kan bli varma.
- Förvara inte metallföremål i lådorna under spishällen. Vid långvarig och intensiv användning kan materialen överhettas.
- Placera inte elektroniska produkter som mobiltelefoner, surfplattor och datorer på induktionshällen. Apparaten kan skadas.

1.9 Induktion

- De elektriskt drivna zonerna på din häll är utrustade med avancerad "induktionsteknik". På induktionsmatlagningsszonerna, som sparar tid och energi, måste köksredskap som är lämpliga för induktionskokning användas, annars fungerar inte värmeplattan. För detaljerad information, se avsnittet "Val av kärl".
- Eftersom induktionshällen skapar ett magnetfält kan den ha skadliga effekter för

1.10 Underhåll och rengöring

- Vänta tills produkten har svalnat innan den rengörs. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det förekommer risk för elchock!
- Använd inte ångrengöringsmaskiner till att rengöra produkten, då detta kan leda till elchock.

2 Miljöinstruktioners

2.1 Avfallsdirektiv

2.1.1 Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten

Denna produkt efterföljer EU:s WEEE-direktiv (2012/19/EU). Den här produkten har klassifikationssymbolerna för elektriskt avfall och elektronisk utrustning (WEEE).



Denna produkt har tillverkats av högklassiga delar och material, som kan återanvändas och återvinnas. Kassera därför inte produkten med normal hushållsavfall efter dess

drifttid. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk utrustning. Mer information om dessa återvinningsstationer får du av de lokala myndigheterna. Lämplig kassering av produkter hjälper till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och hälsa.

I enlighet med RoHS-direktivet:

Denna produkt efterföljer EU:s RoHS-direktiv (2011/65/EU). Den innehåller inga i direktivet specificerade skadliga eller farliga material.

2.2 Information om förpackningen

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

2.3 Rekommendationer för energibesparing

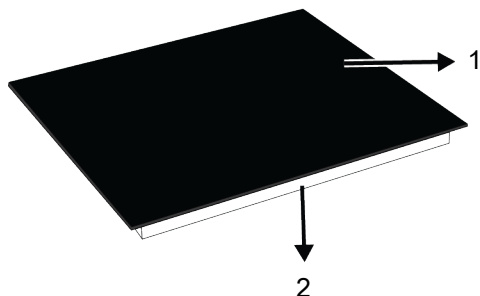
Enligt EU 66/2014 finns information om energieffektivitet i produktkvittot. Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

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

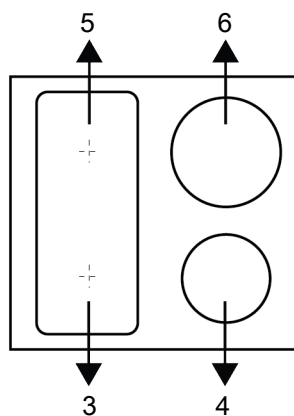
3 Din produkt

3.1 Produkt introduktion

SV



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



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

3.2 Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer för spishällen	
Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup) (mm)	52 /590 /520 *
Mått för installation av spishäll (bredd/djup) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Spänning / frekvens	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Totala strömförbrukning (kW)	max. 7,2 kW

Matlagningszoner


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


Främre höger	Zon för induktionsmatlagning
Mått	145 mm
Effekt	1600 W / Booster 1800 W


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

Bakre höger	Zon för induktionsmatlagning
Mått	210 mm
Effekt	2000 W / Booster 2300 W

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

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

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

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

4 Första användning

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

4.1 Första rengöring

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

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

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

5 Så här använder du hällen

5.1 Allmän information om användning av kokplattan

Allmänna varningar

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

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

Induktionshällens funktionsprincip

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

Fördelar med induktionskokning

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

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

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

Säker användning:

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

Kastruller/pannor

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

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

Lämpliga kastruller/pannor:

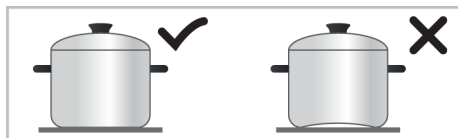
- Gjutjärnskastruller/-pannor
- Emailjerade kastruller/pannor
- Stål och rostfria ståлкаstruller/pannor
Med märkning eller varning om lämplighet för induktionsmatlagning)

Olämpliga kastruller/pannor:

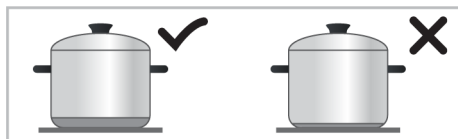
- Aluminiumkastruller/-pannor
- Kopparkastruller/-pannor
- Mässingskastruller/-pannor
- Glaskastruller/-pannor
- Lergods
- Keramiska och porslin

Rekommendationer:

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

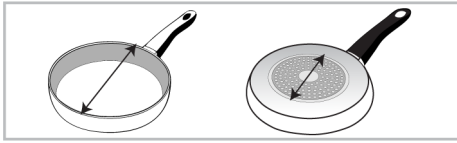


- Använd bara kastruller/pannor med tjock, behandlad botten. Om kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagningssytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras. Vassa kanter kan skrapa ytan.

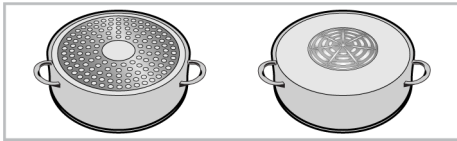


- Vissa kastrullers/pannors botten har mindre ferromagnetisk fält än dess verkliga diameter. Bara denna område värms av kokplattan. Värmen fördelas därmed inte jämnt och matlagningseffekten försämras. Dessutom detekterar kanske inte större

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



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



Rekommendationer för kastrull-/pannstorlek

Diameter på matlagingszon - mm	Diameter på kärl - mm
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

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

SV

Test av kastruller/pannor

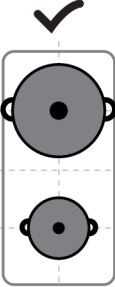
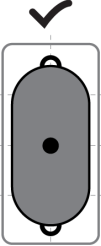
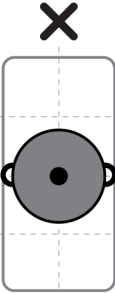
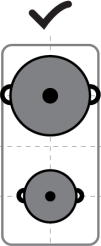
Testa om kastrullen lämpar sig för användning med induktionshäll på följande sätt.

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

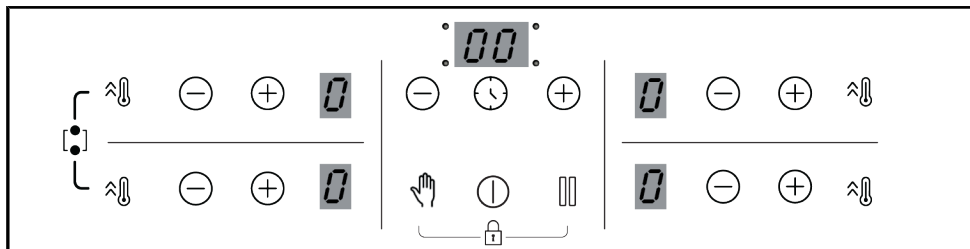
användas. Att använda en större kokzon orsakar inte slöseri med energi på induktionshållar, eftersom värmen bara skapas i det aktuella grytområdet.

Matlagingszon med bred yta (flexi)


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

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


5.2 Kontrollpanel



Nycklar

 : På-/av-knapp

 : Timerknapp

 : Snabbvärmningsknapp/hög effektinställningsknapp (booster)


 : Knapp för rengöringslås

 : Stoppknapp

 : Ökningsknapp

 : Minskingsknapp

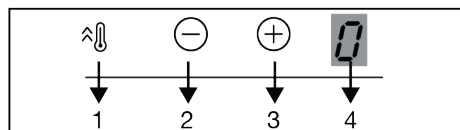
Symboler

 : Kombinationssymbol för matlagningszon med bred yta *

 : Knapplåssymbol

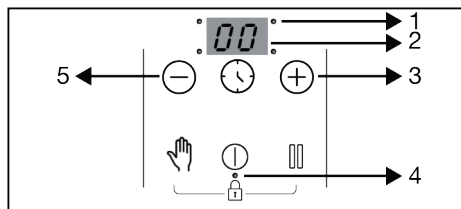
* Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.

Visning av matlagningszon



- 1 Snabbvärmningsknapp/hög effektinställningsknapp (booster)
- 2 Knapp för temperaturminskning
- 3 Knapp för temperaturökning
- 4 Temperaturindikator för aktuell hob

Timerdisplay



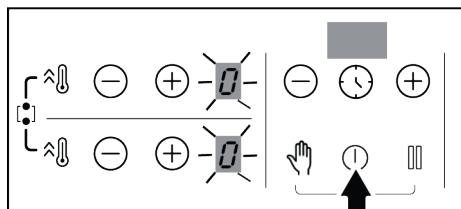
- 1 Användningspunktens LED för timer
- 2 Timerindikator
- 3 Knapp för tidsökning
- 4 Användningspunktens LED för knapplås/
barnlås
- 5 Knapp för tidsminskning

Generella varningar för kontrollpanelen

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

Slå på hällen:

1. Slå på hällen genom att trycka på ⏻-knappen.
⇒ "0" visas på alla plattors displayer.



Slå av tillagningszonerna:

- ✓ En aktiv tillagningszon kan stängas av på 4 olika sätt:
- ✓ **Genom att trycka på ⏻-knappen;**
Tryck på knappen ⏻.

1. **Genom att temperaturen faller till nivå "0";** Du kan stänga av tillagningszonen genom att justera temperaturinställningen till "0" läget.
2. **Genom att använda avstängningsfunktionen på timerläget för vald tillagningszon;** När tiden är över kommer timern att stänga av tillagningszonen som är kopplad till den. "0" eller "00" kommer att visas på relevant display. Dessutom hörs ett ljudalarm när tiden är över. Tryck på valfri knapp på kontrollpanelen för att tysta ljudlarmet.
3. **Genom att trycka på zon (+/-)-knapparna samtidigt för den önskade tillagningszonen;** Du kan stänga av den aktuella tillagningszonen genom att trycka på (+/-)-knapparna samtidigt.

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

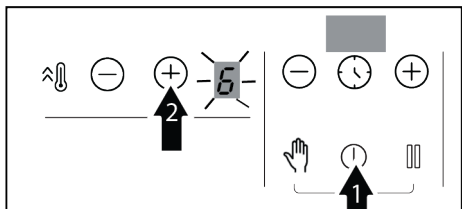
Restvärmeindikator

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

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

Justera temperaturnivå

1. Slå på hällen genom att trycka på ⏻-knappen.
2. Justera önskad temperatur genom att trycka på zon-(+/-)-knapparna.



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



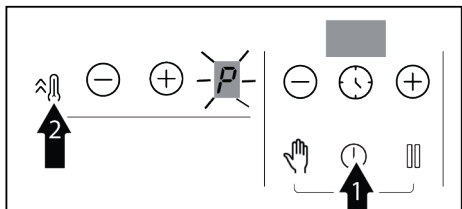
Den yttre delen av tillagningszonen (av induktionshällstyp) på 280 mm (om produkten är utrustad med en sådan) aktiveras endast om en kastrull stor nog att täcka tillagningszonen placeras på tillagningszonen och temperaturen är satt till en nivå högre än 8.

Högeffektinställning (SNABBSTART)

Använd dig av snabbstartsfunktionen för en snabb uppvärmning. Denna funktion är inte avsedd att användas vid en längre koktid. Snabbstartsfunktionen finns inte alltid tillgänglig på alla plattor.

Välja högeffektinställning (SNABBSTART):

1. Slå på hällen genom att trycka på ⏻-knappen.
2. Tryck på knappen $\hat{\cup}$ för den aktuella zonen.



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

Stänga av högeffektinställning (SNABBSTART) i förtid:

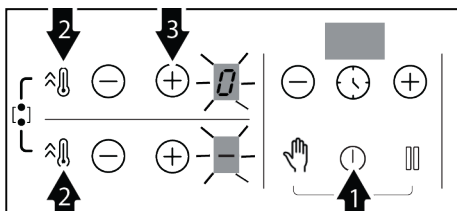
Du kan också slå av snabbuppvärmningsfunktionen genom att trycka på knappen \ominus eller $\hat{\cup}$ när du vill. Plattan slår av snabbstartsfunktionen och fortsätter att vara påslagen på läge 9.

Arbetsprincip med 2 zoner som ligger i samma vertikala riktning:

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

Slå på den breda tillagningszonen

1. Tryck på ⏻-knappen för att slå på hällen.
2. För att slå på den breda tillagningszonen, håll $\hat{\cup}$ -knappen för båda tillagningszonerna intryckta samtidigt i ungefär 3 sekunder.



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

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

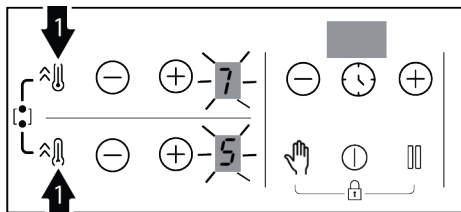
i När den breda tillagningszonen har aktiverats kan temperaturen ställas in med \oplus/\ominus -knapparna för den vänstra bakre tillagningszonen. Du kan inte ställa in temperaturen med hjälp av \oplus/\ominus -knapparna för den vänstra främre tillagningszonen.

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

⇒ Tillagningszonen startar.

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

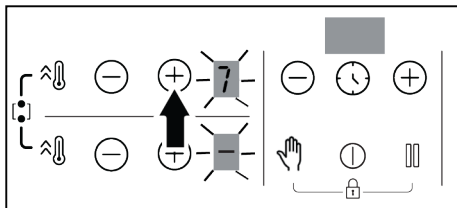
- ✓ När en eller båda de vänstra tillagningszonerna körs kan du kombinera båda tillagningszonerna genom att aktivera den breda tillagningszonen. På det här sättet kan du använda en bredare tillagningszon på samma nivå.



1. För att slå på den breda tillagningszonen när en eller båda tillagningszonerna till vänster körs, håll $\hat{\text{fl}}\text{-knapp}$ för båda tillagningszonerna intryckta samtidigt i ungefär 3 sekunder.

- ⇒ Temperaturvärdet för den senast valda tillagningszonen visas på vänstra bakre tillagningszonens display och den breda tillagningszonen kommer aktiveras.
- ⇒ De kombinerade tillagningszonerna kommer fortsätta att köras med värdet för

temperatur och timer (om tillämpligt) i den vänstra tillagningszonen du har valt. Värdet för den vänstra tillagningszonen som ställdes in först innan kombinationen av tillagningszoner kommer avbrytas.



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


i Om du trycker på $\hat{\text{fl}}\text{-knapp}$ för den vänstra tillagningszonen när den breda tillagningszonen är aktiv kommer tillagningszonerna fungera på boosternivå.

Slå av de breda tillagningszonerna

- ✓ Den breda tillagningszonen kan slås av på 4 olika sätt:

1. **Genom att temperaturen faller till nivå "0"**: Du kan vrida plattans zon till av genom att låta temperaturvärdet falla till "0".
2. **Genom att använda avstängningsfunktionen på timerläget för den breda tillagningszonen**: När tiden är över kommer timern att stänga av den breda tillagningszonen. "0" visas på displayen för den vänstra tillagningszonen och "00" visas på timerdisplayen.
3. **Genom att trycka på \oplus/\ominus -knapparna för någon av de vänstra tillagningszonerna samtidigt**: Om du trycker på \oplus/\ominus -knapparna för någon av de vänstra tillagningszonerna samtidigt separeras tillagningszonerna och stängs av.



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

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

Rengöringslås



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

Aktivera rengöringslåset

1. Tryck och håll in knappen  tills en **enkel ljudsignal** hörs när en tillagningszon slås på.
2. En nedräkning som börjar på 20 visas på timerdisplayen på hällen. Ingen av knapparna på kontrollpanelen fungerar under den här tiden förutom .

Inaktivera rengöringslåset




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


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

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




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

Aktivera barnlåset

1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills en **enkel ljudsignal** hörs när hällen är i standby-läge.
 - ⇒ Barnlåset kommer att aktiveras. **“L”** kommer att visas på alla plattors display en stund och decimaltecknet för  -tangenter kommer slås på.


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

Inaktivera barnlåset




1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills **två ljudsignaler** hörs när barnlåset är aktivt.
2. Barnlåsfunktionen kommer att inaktiveras. **“L”** visas på displayen för alla tillagningszoner och indikatorn för  -knappen släcks.



Knapplås

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




 Nyckellåset avbryts vid strömavbrott.

Aktivera knapplåset

1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills en **enkel ljudsignal** hörs.
 - ⇒ Knapplåset kommer aktiveras och decimalpunkten för knappen  kommer slås på efter blinkningarna.

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




Inaktivera knapplåset

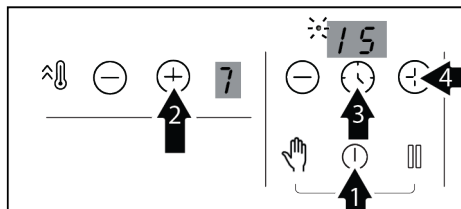
1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills **två ljudsignaler** hörs när knapplåset är aktivt.
2. Ljuset för knappen  stängs av och kontrollpanelen låses upp.




Timerfunktion

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


Aktivera timern

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



3. Aktivera timern genom att trycka på  -knappen. "00"-symbol och decimalpunkt för vald zon kommer blinka på timerdisplayen.
4. Ställ in önskad period genom att trycka på  /  -knapparna.
5. Inställningen kommer att aktiveras efter 10 sekunder. Decimalpunkt för vald zon kommer blinka på timerdisplayen.
6. Upprepa åtgärderna ovan för andra tillagningszoner för vilka du vill ställa in timern.

i Om mer än ett timervärde är inställt på olika zoner, visas zontimern som har minsta timervärde på timerdisplayen och decimalpunkten för den zonen blinkar. Decimalpunkterna för de andra zonerna lyser kontinuerligt.

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

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

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

Inaktivera timern

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

Inaktivera timers tidigare

- ✓ Om du slår av timern tidigare fortsätter hällen arbeta med den inställda temperaturen tills den stängs av. Du kan avaktivera timern tidigare på två olika sätt:
1. **Inaktivera timern för den aktuella zonen genom att låta värdet falla ned till "00":** Tryck på timerns \oplus/\ominus -knappar tills "00" visas på displayen för den tillagningszon för vilken timern är påslagen.
 - ⇒ Decimalpunktsymbolen för den relaterade zonen slås av permanent och timern avbryts.
 - ⇒ **Inaktivera timern för den aktuella zonen genom att röra den aktuella zonen \oplus/\ominus -knappar samtidigt:** Tryck på den aktuella zonen \oplus/\ominus -knappar samtidigt.
 - ⇒ Decimalpunktsymbolen för den relaterade zonen slås av permanent och timern avbryts.



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

Stoppfunktion

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



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

1. Tryck på \square -knappen när någon tillagningszon är påslagen.
2. Alla aktiva tillagningszoner kommer fungera på miniminivå (nivå 1). \square -symbolen kommer synas på displayen för de aktiva tillagningszonerna.

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

Effekthanteringsfunktion

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

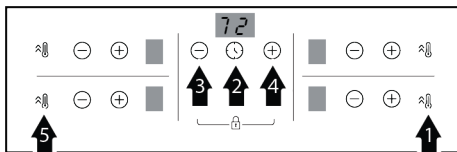
Effekthanteringsfunktion - Totaleffektsnivåer som kan ställas in

Effekthanteringsfunktionens skärmindikator Totaleffekt

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

Ändra totaleffekten;

1. Slå på kokplattan genom att trycka på \odot knappen. Stäng av kokplattan genom att trycka på \odot knappen igen.
2. Tryck sedan på respektive \wedge knapp på höger främre zon, \odot knapp, timer \ominus knapp, timer \oplus knappen och slutligen den vänstra främre zonen \wedge knapp.



3. Inställd effekthanteringsnivå visas i timerskärmen.
4. Tryck på \square knappen för att byta nivå och ställ in önskad totaleffektsvärde.
5. Bekräfta inställning genom att trycka på \odot knappen och stäng av kokplattan. Inställd totaleffektsvärde aktiveras.



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



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

Använda induktionsplattorna på ett säkert och effektivt sätt

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



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



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

Automatisk avstängningssystem

Hällen har en automatisk avstängningssystem. Om en eller flera matlagningszoner är på, stängs matlagningszonen av automatiskt efter en viss tid (se tabell-1). Om kokplattan har en timer, stängs även timerskärmen av. Tidsgränsen för automatisk avstängning beror på vald temperaturnivå. Maximianvändningsperiod används för denna temperaturnivå. Matlagningszonen kan användas igen, efter att den stängts av automatiskt, som beskrivits ovan.

Temperaturnivå	Automatiska avstängningsperioder - timmar
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (Snabbstart)	10 min. (*)
(*) Hällen kommer sänkas till nivå 9 efter 10 minuter	

Tabell 1: Automatiska avstängningsperioder

Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med sensorer som säkerställer skydd mot överhettning. Följande måste beaktas vid överhettning:

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

Säkerhetssystem för överkokning

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

Exakt ströminställning

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



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



Håll ytan på pekkontrollspanelen ren. Felaktig användning kan observeras.

6 Allmän information om matlagning

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

6.1 Allmänna varningar om matlagning på kokplattan

Allmänna varningar om matlagning på kokplattan

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

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

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

Arbetsbord

Mat	Temperaturnivå	Bakningstid (min) (ca.)
Smältande		
Smältande choklad (t.ex. märket Dr.Oetker, bitter choklad 55-60 % kakao, 150 g)	2	20 ... 30
Smör (200 g)	8	10 ... 12
Kokning, uppvärmning, varmhållning		
Vatten 1 L (Kokande)	P	1 ... 3
Vatten 3 L (Kokande)	P	6 ... 8
Mjölk 1 L (Kokande)	9	3 ... 6
Mjölk 1 L (Varmhållning)	1-2	8 ... 10
Vegetabilisk olja (Uppvärmning) (Solrosolja 0,5 L)	13	3 ... 5
Kokande		
Oskalad potatis grovmald (2 stycken stor storlek)	15	17 ... 20

Mat	Temperaturnivå	Bakningstid (min) (ca.)
Laxfilé	15	12 ... 17
Pasta (150 g)	15	8 ... 10
Kokning, sautering		
Risrätt (200 g ris)	7	8 ... 12
Paella *	10	15 ... 20
Noah's pudding (asure) **		
Kokning av bönor och kikärtor Kokande - för Noah's pudding (asure)	15	6 ... 9
Kokning av bönor och kikärtor kokning - för Noah's pudding (asure)	5	10 ... 15
Vete Kokande - för Noah's pudding (asure)	15	4 ... 7
Vete kokning - för Noah's pudding (asure)	6	10 ... 15
Noah's pudding (asure) -Alla ingredienser	15	25 ... 30
Spjäll med grönsaker **		
Fräsning ***	15	3 ... 6
Vegetarisk sautering	15	6 ... 8
Bakning	8	180 ... 210
Soppor (T.ex. linssoppa)	10	34 ... 45
Grundstekning		
Filé av havsabborre	15	3 ... 6
Stek av ryggbiff ** (3-5 cm)	15	6 ... 8
Stekt ägg	7	3 ... 5
Pommes frites		
Boortsog	13	10 ... 13
Schnitzel	10	5 ... 7
Nugget	13	4 ... 6
* Wokpanna rekommenderas.		
** Gjutjärnskastrull/-gryta rekommenderas.		
*** Det är lämpligt att förvärma pannan/grytan.		

7 Underhåll och rengöring

7.1 Allmän rengöringsinformation

Allmänna varningar

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Applicera inte rengöringsmedlet direkt på heta ytor. Detta kan orsaka permanenta fläckar.
- Produkten ska rengöras och torkas grundligt efter varje användning. Således rengörs matrester lätt och dessa rester förhindras från att brännas när produkten

- används igen senare. Således förlängs produktens användningstid och återkommande problem kan undvikas.
- Använd inte ångrengöring produkter för rengöring.
- Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Olämpliga rengöringsmedel är: blekmedel, rengöringsmedel innehållande ammoniak, syra eller klor, ångrengöringsprodukter, kalkborttagningsmedel, fläck- och

rostborttagningsmedel, skrapande rengöringsprodukter (rengöringskrämer, slippulver, slipkräm, slipande och skrapande svampar, trådull, svampar, rengöringsdukar som innehåller smuts eller rester av rengöringsmedel).

- Ingen speciell rengörings material behövs när rengöringen sker efter varje bruk. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr trasa.
- Var noga med att helt torka av eventuell kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under tillagningen.
- Tvätta inte någon komponent i din apparat i en diskmaskin om inte annat anges i bruksanvisningen.

För hållar:

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

Inox - rostfria ytor

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

Glasytor

- Vid rengöring av glasytor ska du inte använda hårda metallskrapor och slipande rengöringsmaterial. De kan skada glasytan.
- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig mikrofibertrasa och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Om det finns kvarvarande rengöringsmedel efter rengöring, torka av det med kallt vatten och torka det med en ren och torr mikrofibertrasa. Rester av rengöringsmedlet kan skada glasytan nästa gång.
- De uttorkade återstoden på glasytan får under inga omständigheter skalas av med tandade knivar, stålull eller liknande verktyg.
- Du kan ta bort kalciumfläckar (gula fläckar) på glasytan med kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som ättika eller citronsafte.
- Om ytan är kraftigt nedsmutsad, applicera rengöringsmedel på fläcken med en svamp och vänta länge på att den ska fungera korrekt. Rengör sedan glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

Plastdelar och målade ytor

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

7.2 Rengöring av kokplattan

Glasmatlagningsyta

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

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

7.3 Rengöring av kontrollpanelen

- Vid rengöring av kontrollpanelerna med kontrollratt, ska du torka av panelen och rattarna med en fuktig mjuk trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort knapparna och packningarna under för att rengöra panelen. Kontrollpanelen och rattarna kan bli skadade.
- När inox-panelerna med kontrollratt rengörs, använd inte inox-rengöringsmedel runt rattarna. Märkningarna runt rattarna kan försvinna.
- Rengör berörings kontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en nyckellås funktion ställer du in nyckellåset innan du rengör kontrollpanelen. Annars kan felaktig identifiering uppstå på tangenterna.

8 Felsökning

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

Produkten fungerar inte.

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

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.

Felkoder/orsaker och möjliga lösningar

Felkoder	Felorsaker	Möjliga lösningar
E 2	Kommunikationsfel mellan displayen och gränssnittskortet för vredet.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
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.

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	Felorsaker	Möjliga lösningar
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 elektronikkretsen på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 48 E 49 E 51	Sensorfel på induktionshällen.	Sensorutrustningen ska vara kompatibel för driftsförhållandena. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 52 – E 57	Hög temperatur-fel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och vänta tills den har svalnat. Felet ska lösas när sensorns temperatur sjunker under gränsvärdena. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.

