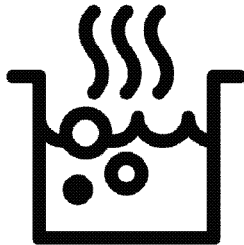




Inbyggd häll
Bruksanvisning



HII85720UFT

SV

185.9298.62/R.AA/24.04.2023/7-7

7757188711



Bästa kund,

Läs den här manualen noggrant innan produkten används.

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

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

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

Användarmanualen innehåller följande symboler:



Risk som kan leda till dödsfall eller skador.

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



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



Viktig information eller användningsråd.



Läs användarmanualen.



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

1 Säkerhetsanvisningar 4

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

2 Miljöanvisningar 10

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

3 Din produkt 11

Produktintroduktion	11
Introduktion och användning av produktens kontrollpanel	11
Kontroll av kokplattan	11

Allmän information om kokplattan	12
Tekniska specifikationer	13

4 Första användningen 14

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

5 Så här använder du hällen 15

Allmän information om användning av kokplattan	15
Kontrollpanel	18

6 Allmän information om matlagning 24

Allmänna varningar om matlagning på kokplattan	24
--	----

7 Skötsel och underhåll 25

Allmän information om rengöring	25
Rengöring av kokplattan	26
Rengöring av kontrollpanelen	26

8 Felsökning 27

1 Säkerhetsanvisningar

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

användning och faror med produkten.

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

finns risk för skador och kvävning.

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



Elsäkerhet

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

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

(Det är inte alla produkter som levereras med en

stickpropp, så om din produkt HAR en stickpropp)

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



Transportsäkerhet

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

Säkerhet vid installation

- Innan produkten installeras ska du kontrollera att den inte är skadad. Installera inte produkten om den är skadad.
- Installera inte produkten i närheten av värmekällor (radiatorer, kaminer etc.).
- Håll alla ventilationskanaler öppna runt produkten.

Säker användning

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

om du tar droger och/eller dricker alkohol.

- Brandfarliga föremål som förvaras i matlagingsområdet kan börja brinna. Förvara aldrig brandfarliga föremål i matlagingsområdet.
- Gjutjärn, aluminium eller kokkäril med skadad eller grov botten kan leda till att glasytan repas. När du byter ut kokkäril ska du alltid lyfta behållarna och inte dra dem på ytan.
- Ångtryck som byggs upp på grund av fukt på kokplattans yta eller i grytans botten kan få kokkärilet att flytta sig. Se därför till att kokplattan och botten på kokkärilen alltid är torra.
- Den här produkten är inte lämplig för användning med en fjärrkontroll eller en extern klocka.

Temperaturvarningar

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

- Placera inte brännbara/explosiva material i närheten av produkten, eftersom kanterna blir varma när den är i drift.
- **WARNING:** Risk för brand: Förvara inte föremål på tillagningsytorna.

Användning av tillbehör

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

Säkerhet vid matlagning

- **WARNING:** Tillagningsprocessen måste övervakas. Kortvariga tillagningsprocesser måste ständigt övervakas.
- **WARNING:** Obevakad matlagning på en kokplatta med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Försök ALDRIG släcka en brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågan med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol förångas vid höga temperaturer och kan fatta eld när den utsätts för heta ytor, vilket kan orsaka en brand.

Induktion

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

intensiv användning. Förvara inte metallföremål i lådor under hällen.

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



Underhålls- och rengöringssäkerhet

- Vänta tills produkten har svalnat innan du rengör den. Heta ytor kan orsaka brännskador!

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

2 Miljöanvisningar

Avfallsförordning

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE).

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

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

I enlighet med RoHS-direktivet:

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

Förpackningsinformation

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

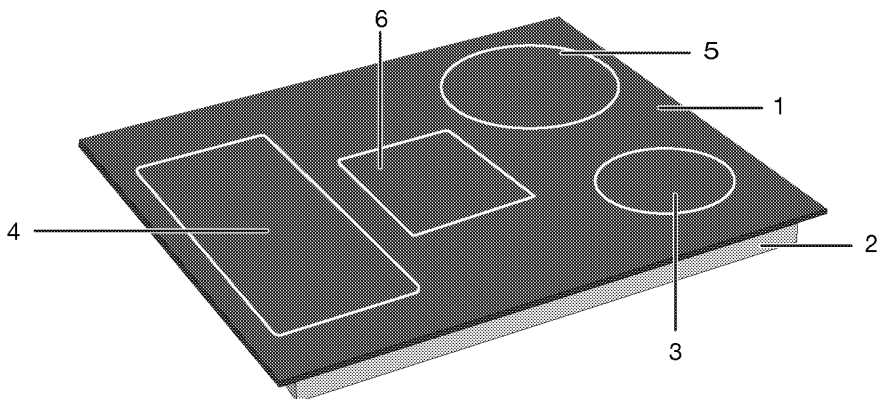
Rekommendationer för energibesparing

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

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

3 Din produkt

Produktintroduktion

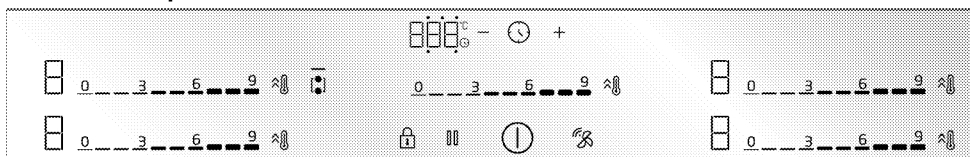


- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1 Matlagningsyta av glas | 4 Zon för induktionsmatlagning |
| 2 Nedre hölje | 5 Zon för induktionsmatlagning |
| 3 Zon för induktionsmatlagning | 6 Zon för induktionsmatlagning |

Introduktion och användning av produktens kontrollpanel

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

Kontroll av kokplattan

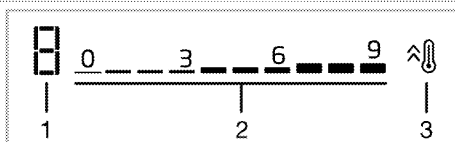


Knappar och symboler

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

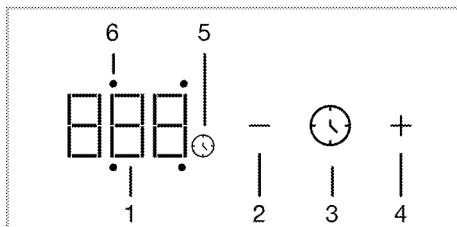
* Det varierar beroende på produktmodell.

De kanske inte finns tillgängligt på din produkt.



Visning av tillagningszon

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

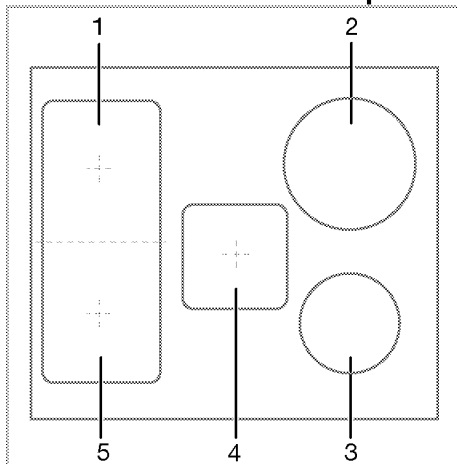


Timerdisplay

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

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

Allmän information om kokplattan



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

Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer

Produktens yttermått (höjd/bredd/djup)	48,2 mm*/780 mm/520 mm
Mått för installation av hällen (bredd/djup)	750 (+2)mm /490 (+2)mm
Spänning/frekvens	1N~220-240 V/2N~380-415 V ;50/60 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används / lämpar sig för användning i produkten	min.H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Total strömförbrukning	max. 7,4 kW

Brännare

Bakre vänster	Zon för induktionsmatlagning
---------------	-------------------------------------

Mått	180 mm
------	--------

Effekt	1500 W / Booster: 2000 W
--------	--------------------------

Främre vänster	Zon för induktionsmatlagning
----------------	-------------------------------------

Mått	180 mm
------	--------

Effekt	1500 W / Booster: 2000 W
--------	--------------------------

Främre höger	Zon för induktionsmatlagning
--------------	-------------------------------------

Mått	145 mm
------	--------

Effekt	1500 W / Booster: 2200 W
--------	--------------------------

Bakre höger	Zon för induktionsmatlagning
-------------	-------------------------------------

Mått	210 mm
------	--------

Effekt	2400 W / Booster: 3700 W
--------	--------------------------

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

Mått	190x210mm
------	-----------

Effekt	2400W/ Booster: 3600 W
--------	------------------------

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



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



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



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

4 Första användningen

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

Första rengöringen

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

- OBS!** Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.
- OBS!** Doft och rök kan utvecklas under ett par timmar vid första användningen. Detta är normalt. Se till att rummet är välventilerat så att rök och lukt försvinner. Undvik direkt inandning av röken och den lukt som den sänder.

5 Så här använder du hällen

Allmän information om användning av kokplattan

Allmänna varningar

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

Induktionshällens funktionsprincip

Induktionshällen är som en öppen krets. Kretsen slutförs när en gryta / kokkärl som är lämpliga för induktionskokning placeras på den och ett elektroniskt system under glasytan genererar ett magnetfält. Krukorna / kokkärlens metallbotten värms upp

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

Fördelar med induktionskokning

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

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

Säker användning:

- Välj inte höga värmenivåer när kastruller/pannor som inte fastnar, som belagts med lite olja eller används utan olja (teflon-typ).
- Använd inte glasmatlagningssytor som 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 matlagingsytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras.

Kastruller/pannor

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

Lämpliga kastruller/pannor:

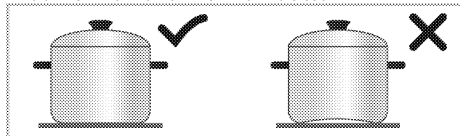
- Gjutjärnskastruller/-pannor
- Emaljerade kastruller/pannor
- Stål och rostfria stålkastruller/pannor (Med märkning eller varning om lämplighet för induktionsmatlagning).

Olämpliga kastruller/pannor:

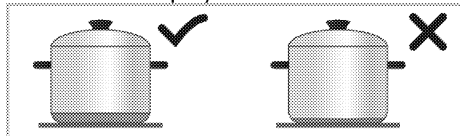
- Aluminiumkastruller/-pannor
- Kopparkastruller/-pannor
- Mässingskastruller/-pannor
- Glaskastruller/-pannor
- Lergods
- Keramiska och porslin

Rekommendationer:

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

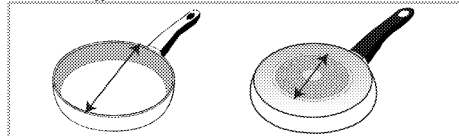


- Använd bara kastruller/pannor med tjock, behandlad botten. Om kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagingsytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras. Vassa kanter kan skrapa ytan.

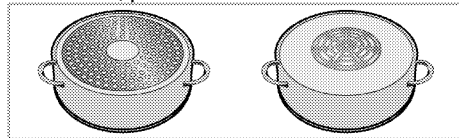


- Vissa kastrullers/pannors botten har mindre ferromagnetisk fält än dess verkliga diameter. Bara denna område värms av kokplattan. Värmen fördelas därmed inte jämnt och

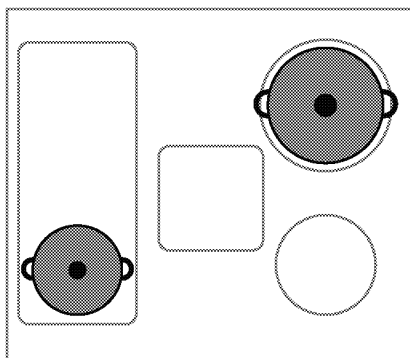
matlagningseffekten försämras. Dessutom detekterar kanske inte större induktionshållar dessa kastruller/pannor. Därför ska kokplattan väljas enligt den ferromagnetiska fältets storlek.

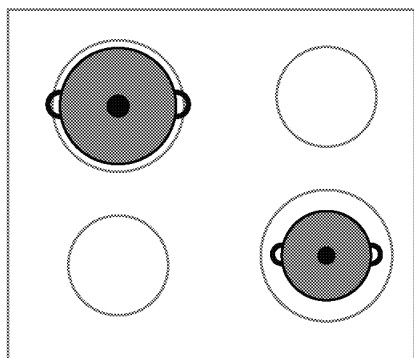


- Vissa kastrullers/pannors botten kan innehålla icke-ferromagnetiska material, så som aluminium. Dessa kastruller/pannor värms inte tillräckligt eller induktionshållan detekterar inte dessa alls. I vissa fall kan en dålig kastrullers/pannors visas.



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





Test av kastruller/pannor

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

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

Rekommendationer för kastrull-/pannstorlek

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

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

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

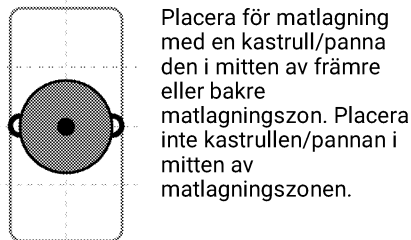
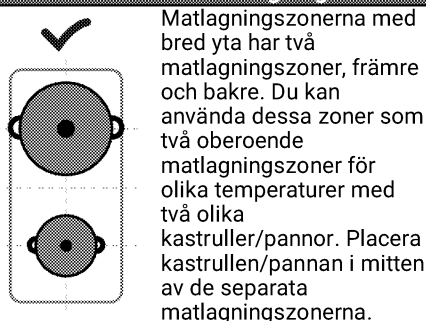
Automatisk detektering av kastruller/pannor

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

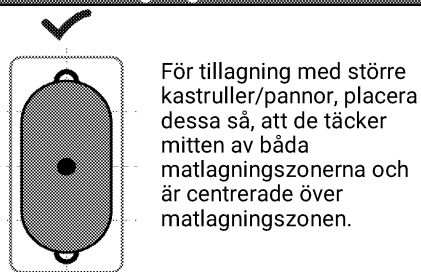
Matlagingszon med bred yta (flexi)

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

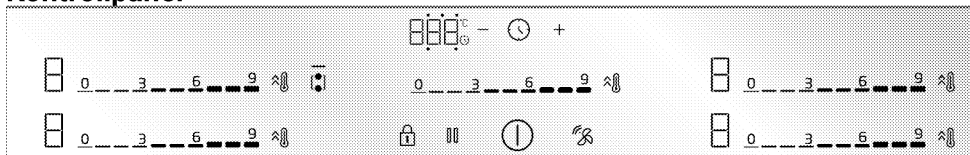
Som två oberoende matlagingszoner



Som en matlagingszon



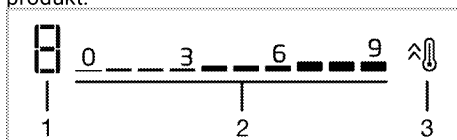
Kontrollpanel



Knappar och symboler

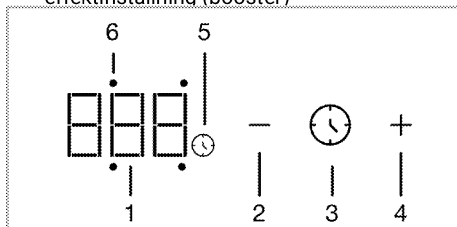
- : Lampan som visar att den aktuella knappen är aktiverad.
- ⓘ : På-/av-knapp
- 🔒 : Knapp för knapplås
- 🔥 : Kombinationsknapp för matlagingszon med bred yta
- ⏩ : Snabbvärmeknapp/Knapp för hög effektinställning (booster)
- 🧼 : Knapp för rengöringslås
- 🕒 : Knapp för timer
- ⊕ : Knapp för tidsökning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

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



Visning av tillagningszon

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



Timerdisplay

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

Generella varningar för kontrollpanelen

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

Att starta hällen

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

Att stänga av hällen

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

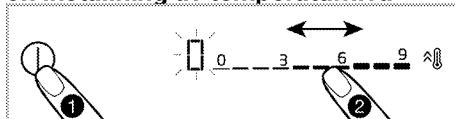
Indikator för restvärme


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

Symbol	Beskrivning
H	Hög temperatur
h	Låg temperatur

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

Slå på kokplattorna (matlagingszon) on inställning av temperaturnivå



1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.
» på "0" symbolen visas på matlagningssonernas skärmar.

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

När temperaturnivån ökar som 1,2,3...19 på vissa modeller, kan den öka som 1,1.,2,2. ...


9. i andra modeller. Detta varierar enligt produktmodell.

Att stänga av kokplattorna:


Vald matlagningsson kan stängas av på 2 olika sätt:

1. **Genom att ställa in temperaturen till "0"**
Hällen kan stängas av genom att sänka temperatur inställningen till "0".



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

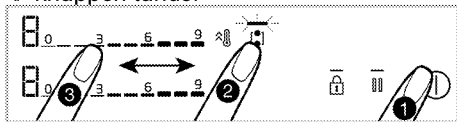
När tiden slutar, stänger timern kokplattan som är ansluten till den. Alla skärmar visar "0" eller "00".  symbolen i kokplattans skärm försvinner. Inställning av timer för önskad matlagningsson har beskrivits i följande kapitel.

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

1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.



2. Tryck på  knappen.


» Skärmen på den vänstra matlagningssonen visar 0 och  lampan i  knappen tänds.



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

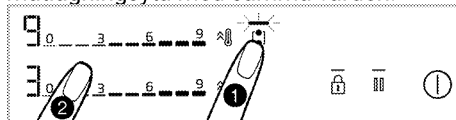
När temperaturnivån ökar som 1,2,3...19 på vissa modeller, kan den öka som 1,1.,2,2. ... 9. i andra modeller. Detta varierar enligt produktmodell.


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



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

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

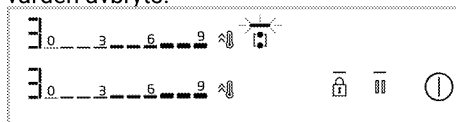
När en eller båda kokplattorna till vänster används separat, kan du kombinera dessa genom att aktivera kokplatta med bred yta. På detta sätt kan du använda större matlagningssyta med samma värden.



1. När en eller båda matlagningssonerna till vänster används, tryck på matlagningssonens med bred yta  knapp.


» På båda matlagningssonernas display visas matlagningssonen med lägre grad och  lampan i  knappen tänds.

» Kombinerade matlagningssoner fortsätter att fungera på matlagningssonen med den lägre temperaturen och om inställd, med timer-inställningsvärde. Matlagningssonens, som hade högre temperaturvärde innan kombinationen, temperatur- och timer-värden avbryts.



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

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


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

Hög effektinställning (BOOSTER)

Du kan använda booster till värmning på max. effekt. Vi rekommenderar dock inte att denna används under långa perioder. Hög effektinställning finns kanske inte i alla hållar. När tiden för hög effektinställning

(se användningsperiodernas gränstabell) rinner ut, stängs matlagingszonen av.


Val av hög effektinställning (booster) direkt:

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


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

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

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

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

Avstängning av hög effektinställning (BOOSTER) innan den slutar:




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

Rengöringslås

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

Aktivering av rengöringslås



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



Avaktivering av rengöringslås



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

Nyckellås

Nät hållen är av eller på, kan knapplås aktiveras, för att förhindra ändring av funktionerna.




För att avaktivera knapplåset

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

 Bara ① knappen fungerar, när knapplåset är aktiverat. Om annan knapp trycks, — blinkar lampan i  knappen och visar, att knapplåset är aktiverad.

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

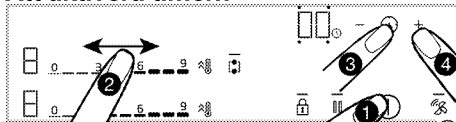
För att aktivera knapplåset:









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

Timerfunktion

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

Att aktivera timern



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

☹ symbolen tänds efter att ha blinkat i matlagingszonens skärm under en specificerad tid. När ☹ symbolen har tänts, är funktionen aktiverad.

i Timern kan användas bara på kokplattor som används.

i Repetera proceduren för andra kokplattor, för vilka du vill ställa in timern.

i Timern kan inte ställas in utan att välja matlagingszon och dess temperaturnivå.

i När timern är aktiverad, visas för matlagingszonen vald tid på timerskärmen.

Att stänga av timern

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

Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.

Att stänga av timern i förtid.

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

Avstängning genom att sänka timerinställningen till "00" nivå:

1. Välj motsvarande kokplattas timer genom att trycka på ☹ knappen.
2. Vänta tills "00" symbolen visas på timerskärmen genom att trycka på — knappen för att sänka värdet. Du kan ställa in tiden snabbare, genom att hålla — knappen intryckt.

☹ symbolen blinkar en specificerad tid på matlagingszonens skärm och sloknar sedan **helt** och timern stängs av.

Stopp-funktion

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

i Om timer har ställts in för matlagingszonen, fortsätter timern att fungera under stopp-funktionen.

i Om **|||** knappen trycks när den automatiska matlagingsfunktionen är aktiverad på den mellersta matlagingszonen, avaktiveras den automatiska matlagingsfunktionen.

1. Tryck på **|||** knappen när hällen är på.

Alla kokplattor som används fortsätter att fungera på 1 nivå.

2. Tryck på **|||** knappen igen för att använda alla stoppade matlagingszoner med deras föregående inställningar.

Inställningar

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

☐F1: Effekthanteringsinställning

☐F2: Matlagningens slutsignaltid

☐F3: Håll-fläkt anslutningsinställning

1 - Effekthanteringsinställning (☐F1)

Du kan ställa in hällens totaleffekt med denna funktion.

1. Slå på hällen med ☹ knappen och stäng av den genom att trycka på ☹ knappen igen.

2. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på ☹/|||/☹/||| knapparna.

» På timerskärmen ☐F1, på bakre vänster kokplattans display, "9" visas.

3. Genom att trycka på bakre vänstra kokplattans inställningsområde eller genom att dra fingret på området, ställ in effektnivån mellan (se Tabell - Effekthanteringsnivå) "1" och "9".

4. Bekräfta vald nivå genom att trycka på ☹ knappen.

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

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








Tabell - Effekthanteringsnivå


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

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

2 - Matlagningens slutsignaltid (cF2)

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

1. Slå på hällen med  knappen och stäng av den genom att trycka på  knappen igen.
2. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på // knapparna.
» Standardinställningen cF1 visas på timerdisplayen.
3. För inställning av matlagningens slutsignal, tryck på  knappen en gång.
» På timerskärmen cF2, på bakre vänstra kokplattans display, "2" visas.
4. Genom att trycka på bakre vänstra kokplattans inställningsområde eller genom att dra fingret på området, ställ in signaltiden mellan (se Tabell - Matlagningens slutsignaltid) "0" och "3".
5. Bekräfta matlagningens slutsignaltid genom att trycka på  knappen.
» Hällen stängs av och börjar fungera med signaltiden på vald nivå.

 Standard fabriksinställning för matlagningens slutsignaltid är nivå 2.

Tabell - Inställning av matlagningens slutsignaltid




Matlagningens slutsignaltid	Matlagningens slutsignaltid
0	15 sekunder

Tabell - Fläktens effektnivå

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

Inställning av fläktens effektnivå över hällen








Med denna inställning kan fläktens effektnivå över hällen ställas in.

1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.
2. Tryck på  knappen i ca. 3 sekunder.
» — lampan i  knappen släcks.

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

3 - Häll-fläkt anslutningsinställning (cF3)

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

1. Slå på hällen med  knappen och stäng av den genom att trycka på  knappen igen.
2. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på // knapparna.
» Standardinställningen cF1 visas på timerdisplayen.
3. Tryck två gånger på  knappen för att ställa in häll-fläkt anslutningen.
» På timerskärmen cF3, på bakre vänstra kokplattans display, "4" visas.
4. Genom att trycka på bakre vänstra kokplattans inställningsområde eller genom att dra fingret på området, ställ in fläktens effektnivå mellan (se Tabell - Fläktens effektnivå) "0" och "7".
5. Tryck på  knappen för att bekräfta häll-fläkt anslutningens inställning.
» Hällen stängs av och börjar fungera med hällen på vald nivå.

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

Att använda induktionshällar säkert och effektivt

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

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

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

Automatisk avstängningssystem

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

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

Tabell -1 Automatiska avstängningsperioder

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

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

Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med några sensorer, som garanterar skydd mot överhettning. Observera följande om överhettning sker:

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

Överkokningsskyddssystem

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

Precis effektinställning

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

6 Allmän information om matlagning

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

Allmänna varningar om matlagning på kokplattan

- Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen obebakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. **Försök aldrig släcka en eld med vatten!** Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra det och kontakta brandkåren.
- Ta bort överflödigt vatten från maten och lägg den i den varma oljan försiktigt. Tina fryst mat innan tillagning.
- När du värmer olja, se till att krukans du använder är torr och håll locket öppet.
- Se rekommendationer om matlagning och energibesparing i sektionen "Miljöinstruktioner".
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.

7 Skötsel och underhåll

Allmän information om rengöring

⚠ Allmänna varningar

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

För hällen:

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

Rostfritt stål och rostfria ytor

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

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

Glasytor

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

Plastdelar och målade ytor

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

Rengöring av kokplattan

Glasmatlagningsyta

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

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

Rengöring av kontrollpanelen

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

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

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

8 Felsökning

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

Produkten fungerar inte.

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

"□" och "■" eller "■" visas på displayen för tillagningszonen.

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

Den valda tillagningszonen stängs plötsligt av under drift.

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

Kärlet blir inte varmt även om tillagningszonen är på.

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

Kylfläkten fortsätter att fungera även om spishällen är avstängd.

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

Ljud från spisen under matlagning

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

Möjliga ljud och orsaker

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

Felkoder/orsaker och möjliga lösningar - För vred

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

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

