

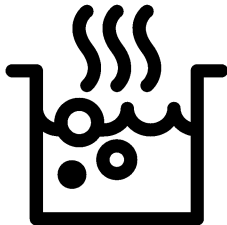
# GRUNDIG

## Innebygd komfyr

Brukerhåndbok

## Inbygd häll

Bruksanvisning



GIEI624470PF

**NO / SV**

185.9286.18/R.AB/10.12.2020/3-2

7757188677

# Kjære kunde,

## Les denne bruksanvisningen før du tar i bruk produktet.

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

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

Behold bruksanvisningen. Legg ved bruksanvisningen hvis du gir produktet til noen andre.

Bruksanvisningen inneholder følgende symboler:



Fare som kan medføre død eller skade.

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



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



Viktig informasjon eller nyttige brukstips.



Les bruksanvisningen.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



**1 Sikkerhetsinstruksjoner 4**

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

**2 Miljøinstruksjoner 9**

Avfallsforskrifter .....	9
Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet .....	9
Bortskaffing av emballasjen .....	9
Anbefalinger for energibesparelser .....	9

**3 Ditt produkt 10**

Produktintroduksjon .....	10
Introduksjon og bruk av produktets betjeningspanel .....	11
Kontroll for plate .....	11
Generell informasjon på kokeplaten .....	12

Tekniske spesifikasjoner .....	13
--------------------------------	----

**4 Første bruk 14**

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

**5 Slik brukes komfyren 15**

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

**6 Generell informasjon om steking 29**

Generelle advarslar om matlaging med kokeplater .....	29
--	----

**7 Vedlikehold og stell 30**

Generell informasjon om rengjøring .....	30
Rengjøring av kokeplaten .....	31
Rengjøring av kontrollpanelet .....	31

**8 Feilsøking 32**

# 1 Sikkerhetsinstruksjoner

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

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

fare for personskadar og kvelning.



### **Elektrisk sikkerheit**

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

frekvensverdiane som er spesifiserte på typeetiketten.

- Ikkje lås straumkabelen under og bak produktet. Ikkje legg ein tung gjenstand på straumleidningen. Straumleidningen skal ikkje bøyast, blir knust og komma i kontakt med noka varmekjelde.
- Bruk berre original kabel. Ikkje bruk kutta eller øydelagde kablar eller skøyteleidningar.
- Viss straumleidningen er skadd, må han bytast ut av ein produsent, ei autorisert teneste eller ein person som skal spesifiserast av importørselskapet for å forhindra moglege farar.

### **Transportsikkerhet**

- Koble produktet fra strømnettet før det transporteres.
- Når du skal transportere produktet, pakk det inn med bobleplast eller tykk papp, og stram det til med tape. Sikre produktet med tettsittende tape, slik at du forhindrer at de avtakbare eller bevegelige delene skades.

- Sjekk hele produktet for eventuelle skader som kan ha oppstått under transportering.

### **Installasjonssikkerhet**

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

### **Sikkerheit ved bruk**

- Forsikre deg om at produktet er slått av etter kvar bruk.
- Viss du ikkje bruker produktet på lenge, koplur du frå det eller skurur av sikringa frå sikringsskapet.
- Ikkje bruk defekte eller øydelagde produkt. Viss nokon, kopl frå straum- / gassambanda til produktet og ring den autoriserte tenesta.
- **ADVARSEL:** Viss overflaten av omnen er sprokke, kopl produktet frå strømnettet for å unngå fare for elektrisk støyt.

- Ikkje klatra på produktet for å nå noko eller av andre grunnar.
- Ikkje bruk produktet i situasjonar som kan påverka vurderinga di, til dømes medikamentsinntak og / eller alkoholbruk.
- Brennbar gjenstandar som blir haldne i kokeplassen kan ta fyr. Ikkje lag brennbar gjenstandar i kokeplassen.
- Støypejern, aluminium eller kokekar med øydelagde / grove botndelar kan føra til ripar i glasoverflata. Når du byter kokekar, må du alltid heva behaldarane, ikkje skli på overflata.
- Damptrykk frå overflata og fukta til omnen kan føra til at gryten glir eller hoppar. Av denne grunnen må du sørga for at botnen av gryten og overflata til komfyren alltid er tørr.
- Dette produktet er ikkje eigna for bruk med ein fjernkontroll eller ei ekstern klokke.

### **Temperaturadvarslar**

- **ADVARSEL:** Mens produktet er i drift, vil de eksponerte delene være varme. Ikke berør produktet og

varmeelementer. Barn under 8 år bør ikke komme nærme produktet uten en voksen.

- Ikke plasser brennbare/eksplosive materialer nær produktet, ettersom kantene vil bli varmen mens det er i drift.
- **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke plasser noen materialer på ovnen for lagring.

### **Tilbehørsbruk**

- **ADVARSEL:** Bruk kun en ovnoppbevaringskasse designet av produsenten av produktet eller produsert etter standarder spesifisert av produsenten. Feil ovnsoppbevaringskasse kan forårsake ulykker.

### **Steking og sikkerhet**

- **ADVARSEL:** Følg med på stekeprosessen. Korttids stekeprosesser må stadig observeres.
- **ADVARSEL:** Det er farlig å gå fra ovnen ved steking med tørrstoffer eller oljer, da det kan resultere i brann. Du må ALDRI forsøke å slukke brannen med vann. Koble produktet fra strømmettet, og dekk deretter til flammene

med et dekke eller  
brannteppe (osv.).

- Vær forsiktig når du bruker alkohol i maten. Alkohol fordampes ved høye temperaturer, og kan antennes hvis den blir eksponert for varme overflater, noe som kan føre til brann.

### **Induksjon**

- Ovnens elektrisk styrte kokeplater er utstyrt med avansert «induksjonsteknologi.» På induksjonskokeplatene, som sparer deg for tid og energi, må du bruke kokekar som egner seg for induksjonskoking, ellers vil ikke kokeplatene fungere. Se delen «Valg av gryter» hvis du vil ha mer informasjon. ,
- Da induksjonsovnen danner et magnetisk felt, kan den være farlig for personer som bruker innretninger som pacemakere eller insulinpumper.
- Slå av kokeplaten fra betjeningspanelet etter bruk, ikke stol på grytesensoren.
- Metallgjenstander som for eksempel kniver, gafler, skjæer

og lokk må ikke settes på kokeplaten, da de blir varme.

- Metallgjenstander som oppbevares i skuffer under ovnen, kan bli svært varme under langvarig og intens bruk. Ikke oppbevar metallgjenstander i skuffer under ovnen.
- Ikke legg elektroniske produkter som mobiltelefoner, nettbrett, datamaskiner på induksjonskomfyren. Produktene dine kan bli skadet.

### **Vedlikehold og rengjøringsikkerhet**

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør det. Varme overflater kan medføre brannskader!
- Vask aldri produktet ved å sprøyte eller hella vatn på det! Det er fare for elektrisk støyt!
- Ikkje reingjer produktet med damprensar, då dette kan forårsaka elektrisk støyt.
- Salt, sukkerrestar på botnen av kokekaret eller slike partiklar på glasoverflata kan føra til at glaset ripar og sprekk. Forsikre deg om at botnen er rein før du legg kokekaret. Hald den keramiske overflata av glaset reint.



## 2 Miljøinstruksjoner

### **Avfallsforskrifter**

#### **Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet**



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

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

#### **Samsvar med RoHS-direktivet:**

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

### **Bortskaffing av emballasjen**

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

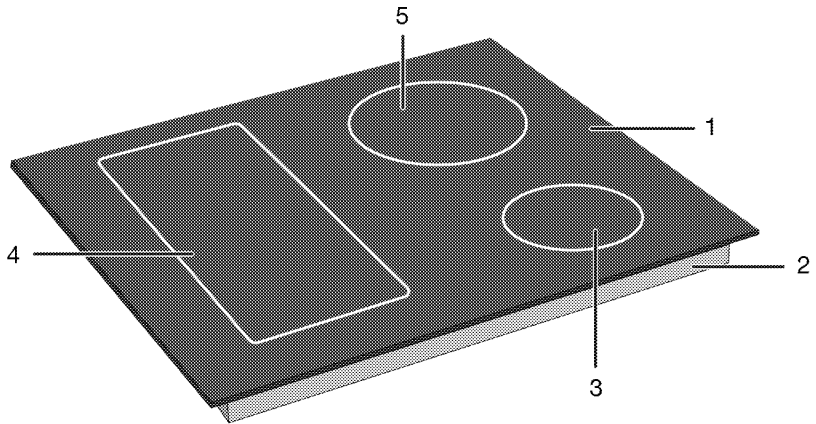
### **Anbefalinger for energibesparelser**

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

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

## 3 Ditt produkt

### Produktintroduksjon



1 Glasskokeflate

2 Lavere hus

3 Induksjonskokesone

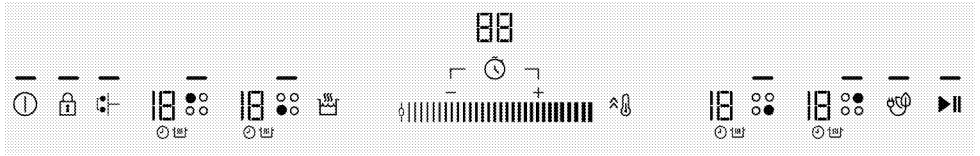
4 Induksjonskokesone

5 Induksjonskokesone

## Introduksjon og bruk av produktets betjeningspanel.

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

### Kontroll for plate



#### Innstillingsområde for temperaturnivå








#### Taster

-  : På/av-tast
-  : Nøkkellåstast
-  : Kombinasjonstast for bred kokesone
-  : Hold varm-tast
-  : Hurtigoppvarming-tast/Høy effektinnstilling-tast (booster)
-  : Økonomisk modus-tast
-  : Rengjøringslås-tast
-  : Tidsurknapp
-  : Knapp for økning av tidsur
-  : Knapp for reduksjon av tidsur

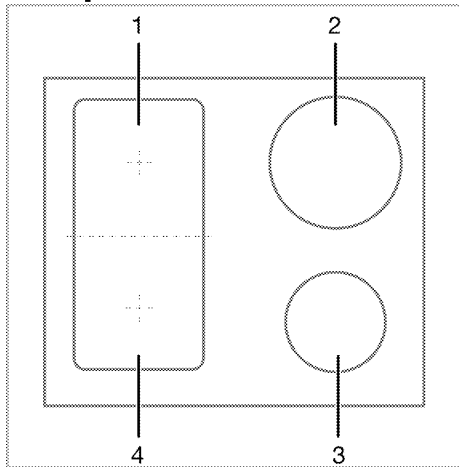
#### Valgtaster for kokesone

-  : Valgtast for bakre venstre kokesone
-  : Valgtast for venstre kokesone
-  : Valgtast for fremre høyre kokesone
-  : Valgtast for bakre høyre kokesone

#### Indikatorer

-  : Lyset som indikerer at den aktuelle tasten betjenes
-  : Temperaturindikator for den aktuelle kokesonen
-  : Tidsurindikator
-  : Tidsursymbol for den aktuelle kokesonen
-  : Hold varme-symbol for den aktuelle kokesonen

## Generell informasjon på kokeplaten



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

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

## Tekniske spesifikasjoner

### Generelle spesifikasjoner

Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde)	45,2 mm*/580 mm/510 mm
Stekeplatens installasjonsmål (høyde/bredde)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Spenning/frekvens:	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50/60 Hz
Kabeltype og tverrsnitt brukt / egnet for bruk med produktet	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Totalts strømforbruk	maks. 7,4 kW

### Brennere

Bak til venstre	<b>Induksjonskokesone</b>
Mål	180 mm
Effekt	2200B / Booster: 3100 B
Foran til venstre	<b>Induksjonskokesone</b>
Mål	180 mm
Effekt	2200 B / Booster: 3100 B
Foran til høyre	<b>Induksjonskokesone</b>
Mål	145 mm
Effekt	1500 B / Booster: 2200 B
Bak til høyre	<b>Induksjonskokesone</b>
Mål	210 mm
Effekt	2400 B / Booster: 3700 B

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



Tekniske spesifikasjoner kan endres uten forvarsel for å forbedre produktkvaliteten.



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



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

## 4 Første bruk

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

### Første rengjøring

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

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

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

## 5 Slik brukes komfyren

### Generell informasjon om bruk av kokeplater

#### Generelle advarsler

- Ikke la noen gjenstander falle på ovnen. Selv små gjenstander som saltbøsser kan skade ovnen. Ikke bruk sprukne ovner. Vann kan sive gjennom disse sprekkenes og forårsake kortslutning. Hvis overflaten blir skadet på noen måte (f.eks. synlige sprekker), må du slå av produktet umiddelbart 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.
- Ikke legg plastgrytene/-pannene på apparatet, da de kan smelte. Rengjør slikt materiale umiddelbart på overflaten.
- Ha en tilstrekkelig mengde mat i gryter og panner. Dermed kan du forhindre mat i å strømme ut av grytene/pannene så du slipper å rengjøre dem unødvendig.
- Ikke plasser lokker for gryter og panner på brennere/soner.
- Plasser pottene ved å sentrere dem på brennerne/sonene. Hvis du ønsker å plassere en gryte på en annen brenner/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 et/en matgryte/panne som er egnet for induksjonssteking er plassert på den, og en elektromagnet rett under glassoverflaten genererer et magnetfelt. Metalllegemet til grytene/pannene varmes opp ved å ta energi fra dette magnetfeltet. Dermed genereres ikke varmen på overflaten av kokeplaten, men direkte på grytene/pannene over den. Glassoverflaten blir varmet opp med varmen fra matgrytene/pannene.

### Fordeler med tilberedning med induksjon

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

### For en sikker drift:

- Ikke velg høye oppvarmingsnivåer når du bruker ikke-klebende gryter/panner som er belagt med liten mengde olje eller brukes uten olje (teflontype).

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

### Matgryter/panner

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

### Egnede gryter/panner:

- Gryter/panner i støpejern
- Emaljerte gryter/panner
- Gryter/panner i stål og rustfritt stål (med etikett eller advarsel som

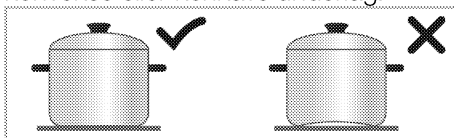
indikerer at den er kompatibel med induksjon)

### Uegnete gryter/panner:

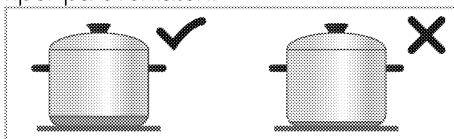
- Gryter/panner i aluminium
- Gryter/panner i kobber
- Gryter/panner i messing
- Gryter/panner i glass
- Steintøy
- Keramikk og porselen

### Anbefalinger:

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

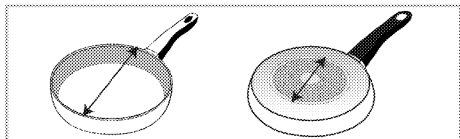


- Bruk bare gryter/panner med tykke, bearbejdede bunner. Hvis du bruker tynne gryter, skal disse grytene varme opp veldig raskt, og bunnen av pannen kan smelte og skade kokeplaten og apparatet før det automatiske avstengningssystemet aktiveres. Skarpe kanter kan forårsake riper på overflaten.

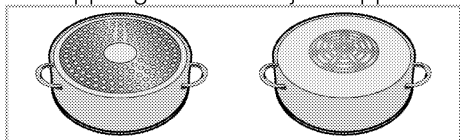


- Bunnene til noen gryter/panner har et mindre ferromagnetisk felt enn den sanne diameteren. Bare dette området varmes opp av kokeplaten. Derfor fordeles varmen ikke jevnt og kokeprestasjonen reduseres. Dessuten kan slike gryter/panner ikke oppdages av store induksjonstopper. Dermed skal kokeplaten velges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



### 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.

### Anbefalte størrelser på gryter/panner

Diameter på kokesone - mm	Grytens diameter - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
Kokesone med bred (flexi-)overflate	bredde 230 - lengde 390

Induksjonsplatens deteksjon av matgryter/panner avhenger av diameteren og materialet 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.

### Automatisk deteksjon av matgryter/panner

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

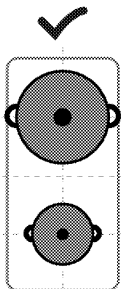
"0" blinker i 10 sekunder på temperaturdisplayet til den aktuelle kokeplaten du har plassert matgrytene/grytene på. Dermed kan du velge og bruke kokeplaten der kokeplatene/pannene er plassert, ved å tilordne en temperaturverdi raskt. Tilordne en temperaturverdi til kokeplaten er beskrevet i de følgende avsnittene.

### Kokesone med bred overflate (flexi)

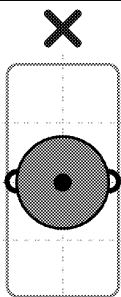
Kokeplaten din er utstyrt med kokeflater med bred overflate (Flexi-overflater). Du kan bruke denne kokeflaten som individuelle kokeplater uavhengig av hverandre for dine mindre matgryter. Du kan aktivere kombinasjonsfunksjonen for disse kokesonene og forvandle dem til en enkelt kokeflate for tilberedning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

### Som to uavhengige kokesoner

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

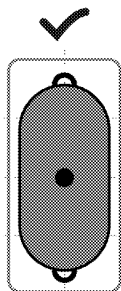


For tilberedning med en enkelt gryte/panne, plasser den i midten av den fremre eller bakre kokesonen. Ikke plasser matgrytene/pannene i midten av kokesonen.



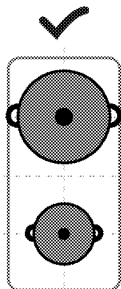
### Som en enkel kokesone

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

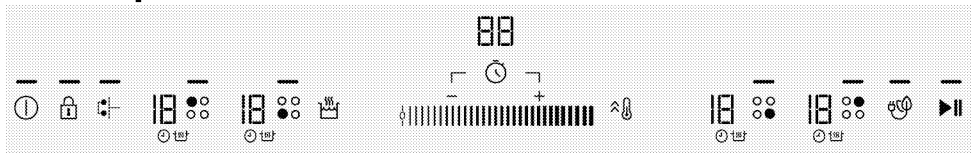


Hvis du vil lage mat med to forskjellige matgryter/panner på samme temperaturnivå,

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.



# Kontrollpanel





## Innstillingsområde for temperaturnivå








### Taster

-  : På/av-tast
-  : Nøkkellåstast
-  : Kombinasjonstast for bred kokesone
-  : Hold varm-tast
-  : Hurtigoppvarming-tast/Høy effektinnstilling-tast (booster)
-  : Økonomisk modus-tast
-  : Rengjøringslås-tast
-  : Tidsurknapp
-  : Knapp for økning av tidsur
-  : Knapp for reduksjon av tidsur

### Valgtaster for kokesone

-  : Valgtast for bakre venstre kokesone
-  : Valgtast for venstre kokesone
-  : Valgtast for fremre høyre kokesone
-  : Valgtast for bakre høyre kokesone



### Indikatorer

-  : Lyset som indikerer at den aktuelle tasten betjenes
-  : Temperaturindikator for den aktuelle kokesonen
-  : Tidsurindikator
-  : Tidsursymbol for den aktuelle kokesonen
-  : Hold varme-symbol for den aktuelle kokesonen


## Generelle advarsler for kontrollpanelet

-  Dette apparatet styres med et berøringspanel. Hver operasjon som utføres på berøringspanelet, bekreftes med et hørbart signal.
-  Hold alltid kontrollpanelet rent og tørt. En fuktig og skitten overflate kan forårsake problemer med funksjonene.
-  Komfyren går automatisk tilbake til standby-modus hvis ingen operasjoner utføres innen 20 sekunder.
-  Apparatet slår seg av av sikkerhetsmessige årsaker hvis du trykker på en hvilken som helst tast (f.eks. -tast) i lang tid.
-  —-lyset på de aktiverte eller utvalgte tastene er opplyst.

### Slå på komfyren

1. Trykk på -tasten på kontrollpanelet. —-lyset på -tasten tennes. Komfyren er klar til bruk.

### Slå av komfyren

1. Trykk på -tasten på kontrollpanelet. Komfyren slås av og går tilbake til standby-modus.

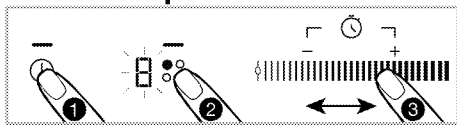
### Indikator for gjenværende varme

Det er en varmeindikator for hver komfortsone på kontrollpanelet. Denne indikatoren indikerer at komfyren fremdeles er varm når den er slått av. Ikke berør de aktuelle kokeplatene før den resterende varmeindikatoren forsvinner.

Symbol	Beskrivelse
H	Høy temperatur
h	Lav temperatur

**i** I tilfelle strømbrydd, lyser ikke den resterende varmeindikatoren og advarer brukeren mot varme kokeplater.

## Slå på kokeplatene (kokesone) og still inn temperaturnivået



1. Slå på kokeplaten ved å berøre ①-tasten.
2. Trykk på valgtasten på kokeplaten du vil slå på.

"0" symbolet vises på kokesonevisningen og —-lyset til den aktuelle valgtasten på kokesonen lyser.

3. Ved å berøre innstillingsområdet eller ved å skyve fingeren på området, still temperaturnivået mellom "0" og "19".

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

**i** Hvis komfyren overopphetes, reduseres nivåene på kokeplatene som brukes til nivå 14 hvis nivået er høyere enn 14, og de kan av sikkerhetsmessige grunner ikke innstilles høyere. Når temperaturen på komfyren din er redusert til et sikkert nivå, skal det være mulig å sette den på et høyere nivå igjen. Ved en kritisk oppvarming av komfyren, slår komfyren av seg selv, og komfyrtoppene kan ikke betjenes.

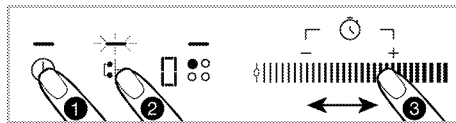
## Slå av kokeplater:

En valgt kokesone kan slås av på 3 forskjellige måter:

1. **Ved å sette temperaturen som "0"**  
Du kan slå av kokeplaten ved å redusere temperaturinnstillingen til "0".
2. **Bruk av tidtaker av-funksjonen for ønsket kokeplatesone**  
Når tiden er ute, slår tidtakeren av kokeplaten som er koblet til den. Alle skjermer indikerer "0" eller "00". ⌚-symbol på komfyren slukker. Innstillingen av tidtakeren for kokeplatesonen er beskrevet i de følgende kapitlene.
3. **Ved å berøre det aktuelle kokesonesymbolet i omtrent 3 sekunder**  
Berør symbolet på kokeplaten du vil slå av i omtrent 3 sekunder.

## Kombinasjon av kokeplatesonene med bred overflate (flexi) (hvis kokeplater med bred overflate er tilgjengelig på komfyren din)

1. Slå på kokeplaten ved å berøre ⌚-tasten.
2. Berør valgtasten for kokeplaten med bred overflate.  
» 0 symbolet vises på displayet for kokeplatesonen bak til venstre, og —-lampen til koketplatesonen med bred overflate blinker.



3. Ved å berøre innstillingsområdet eller ved å skyve fingeren på området, still temperaturnivået mellom 0 og 19.

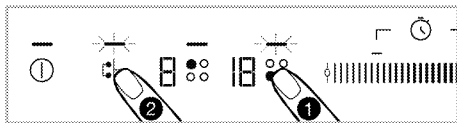
Mens temperaturnivået økes med 1,2,3 ... 19 på noen modeller, kan det økes til 1,1, 2,2. .. 9. på noen andre modeller. Dette varierer fra produktmodell.

» Komfyren begynner å fungere. Hvis en annen kokeplate er valgt, eller hvis du venter i 10 sekunder uten å bruke den, lyser lampen assosiert med kokeplaten med bred overflate kontinuerlig.

**i** Kokeplatene med bred overflate til venstre er beskrevet som et eksempel. Hvis kokeplatene til høyre har brede flater på komfyren, gjelder det samme for kokeplateene til høyre.

### **Kombinasjon av kokeplater med bred overflate (flexi) mens en eller begge kokeplatene til venstre er i drift (hvis kokeplater med bred overflate er tilgjengelig på komfyren din)**

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

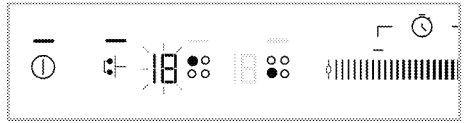


1. Mens én eller begge platene til venstre er i bruk, velger du hvilken som helst av platene til venstre.

2. Berør valgtasten for kokeplaten med bred overflate.

» På skjermen til den bakre venstre kokeplatesonen vises temperaturen til den venstre koketoppsonen du har valgt tidligere, og lampen til kokeplaten med bred overflate blinker.

» Kombinerte kokeplater fortsetter gjenopptar driften med temperaturen og, hvis aktuelt, med tidsinnstillingen for den venstre kokeplaten du har valgt. Verdien for den venstre kokeplaten som ikke ble valgt før kombinasjonen, avbrytes.



» Hvis du vil endre temperaturverdien etterpå, aktiverer du kokeplaten med bred overflate ved å trykke på valgtasten. Still inn temperaturnivået du vil endre fra innstillingsfeltet.

**i** Hvis du berører en av de venstre valgtastene på kokeplaten mens kokesonen med bred overflate er aktiv, blir kokesonene separert og slått av.

### **Slå av kokeplater med bred overflate (hvis kokeplater med brede overflater er tilgjengelige på komfyren din)**

Kokeplaten med bred overflate kan slås av på 4 forskjellige måter:

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

Du kan slå av kokeplaten med bred overflate ved å redusere temperaturinnstillingen til "0".

#### **2. Bruk av tidtaker-av-funksjonen for kokeplaten med bred overflate**

Når tiden er ute, slår tidtakeren av kokeplaten med bred overflate.

Displayet til venstre kokesone vises **0**, og klokke displayet vises **00**. ⏰-symbol på på displayet for bakre venstre kokeplate blir slått av.

#### **3. Ved å berøre symbolet for én av de venstre kokeplatene**

Hvis du berører symbolet for én av de venstre platesonetastene mens kokeplatesonen med bred overflate er aktiv, blir kokeplatesonene separert skilt og slått av.

#### **4. Ved å berøre symbolet for kokeplaten med bred overflate i omtrent 3 sekunder**

Hvis du berører symbolet for platesonen med bred overflate i omtrent 3 sekunder, slås kokeplatesonen av.

## Høy effektinnstilling (BOOSTER)

Du kan bruke booster til å varme opp med maksimal effekt. Vi anbefaler imidlertid ikke steke i en lang periode på denne posisjonen. Høy effektinnstilling er kanskje ikke tilgjengelig på alle kokeplater. Når perioden for høy effektinnstilling (se tabell over driftsperioder) er utløpt, blir kokeplatesonen slått av.

### Velg høy effektinnstilling (BOOSTER) direkte:

1. Slå på kokeplaten ved å berøre ①-tasten.
2. Velg ønsket kokeplatesone ved å berøre tastene for valg av kokeplatesone.
3. Berør  $\hat{B}$ -tasten.

Den valgte kokeplatesonen fungerer med maksimal effekt og 3 lys blinker på displayet for kokeplaten.

Når perioden for høy effektinnstilling (se tabell over driftsperioder) er utløpt, blir kokeplatesonen slått av.

### Velg høy effektinnstilling (BOOSTER) mens kokeplatesonen er aktiv:

1. Berør  $\hat{B}$ -tasten når komfyren er på, og den aktuelle kokeplatesonen har vært aktiv i minst 20 sekunder på et bestemt nivå.

**i** Kokeplaten skal være aktiv i minst 20 sekunder på det valgte nivået.

2. Den valgte kokeplatesonen fungerer med maksimal effekt og 3 lys blinker på displayet for kokeplaten. Når perioden for høy effektinnstilling utløper, bytter kokeplatesonen til innstilt temperaturnivå, og temperaturnivået du har valgt vises på skjermen.

## Slå av høyeffektinnstillingen (BOOSTER) før den utløper:

Du kan slå av høyeffektinnstillingen når du vil ved å trykke på  $\hat{B}$ -tasten.

## Hurtigoppvarming

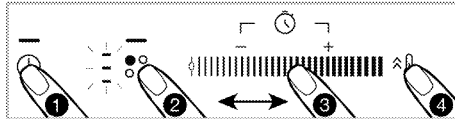
Hurtigoppvarmingsfunksjon forenkler matlaging. Alle kokeplater er utstyrt med hurtigoppvarmingsfunksjon.

Hurtigoppvarmingsfunksjonen kan brukes innen 20 sekunder etter innstilling av ønsket temperatur på kokeplaten.

Denne funksjonen brukes til rask oppvarming innen korte perioder. Når hurtigoppvarmingsperioden utløper, fortsetter kokeplatesonen å fungere med det innstilte temperaturnivået.

**i** Hurtigoppvarmingsfunksjonen kan brukes innen de første 20 sekundene etter at komfyren er slått på.

## Velg hurtigoppvarmingsfunksjon:



1. Slå på kokeplaten ved å berøre ①-tasten.
2. Velg ønsket kokeplatesone ved å berøre tastene for valg av kokeplatesone
3. Ved å berøre innstillingsområdet eller ved å skyve fingeren på området, still ønsket temperaturnivå.
4. Berør  $\hat{B}$ -tasten.  
Den valgte kokeplatesonen fungerer med høy effekt i perioden angitt i følgende tabell. 3 lamper og temperaturnivået du har valgt vises henholdsvis på plastsonedisplayet.
5. Når perioden for hurtig oppvarming utløper, bytter kokeplatesonen til innstilt temperaturnivå, og

temperaturnivået du har valgt vises på skjermen.

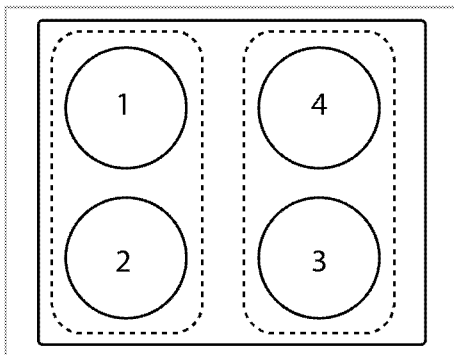
**Tabell:** Driftsperioder for hurtig oppvarming

Temperaturnivå	Driftsperiodegrense	
19	9	- sekunder
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

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


### Bruke to kokeplater samtidig

Komfrens ytelse kan variere i henhold til antall aktive kokeplater. Når to kokeplater skal brukes samtidig, skal platene på samme side brukes. Dermed kan bedre matlaging og deteksjon av gryte/panner oppnås. Du kan se den anbefalte måten å bruke to kokeplater på i figuren nedenfor.



På grunn av den totale effektbegrensningen for kokeplater, kan nivået på kokeplaten først reduseres i henhold til de innstilte temperaturnivåene når både venstre og høyre kokeplate brukes samtidig.

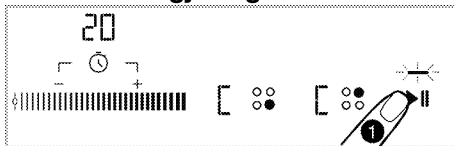
### Slå av hurtigoppvarmingsfunksjonen:




Du kan slå av hurtigoppvarmingsfunksjonen når du vil ved å trykke på -tasten.

### Rengjøringslås

Rengjøringslås lar brukeren rengjøre i en kort periode ved å forhindre at alle tastene på kontrollpanelet brukes i 20 sekunder mens komfyren er på. Apparatet trekker ikke strøm i løpet av denne perioden.

### Aktivere rengjøringslåsen



1. Mens komfyren er på, holder du inne -tasten til 20 vises på klokkeskjermen til komfyren.  
 » -lampen tennes og nedtelling fra 20 starter på klokkeskjermen til komfyren.  
**"C"** symbolet vises på kokeplaten. Ingen annen tast enn -tasten kan brukes i denne perioden.

## Deaktivering av rengjøringslåsen

Du trenger ikke trykke på noen tast for å deaktivere rengjøringslåsen. Komfyren gir et enkelt signal etter 20 sekunder, ►||-lampen slukkes og rengjøringslåsen deaktiveres automatisk.



**i** Hvis du vil slå av rengjøringslåsen tidlig, vent til "C" symbolet forsvinner fra platesonevisningene ved å berøre ►||-tasten.

## Barnesikring

**Mens komfyren er slått av** kan du beskytte komfyren med barnesikringen for å forhindre at barn slår på komfyren. Du kan aktivere eller deaktivere barnesikringen mens komfyren er av (standby-modus).

### Aktivere barnesikringen

1. Mens komfyren er av holder du -tasten **nedtrykkey til ett signal** lyder. Barnesikringsfunksjon skal aktiveres og -lampen på -tasten skal lyse.

**i** Hvis du trykker på en hvilken som helst tast mens barnesikringen er aktiv, blinker -lampen på -tasten.

### Deaktivere barnesikringen

1. Mens barnesikringen er aktiv, holder du -tasten **nedtrykkey til ett signal** lyder.




» Barnesikringsfunksjonen skal deaktiveres og -lampen på -tasten skal slås av.

### Key Lock (Nøkkellås)




**Mens komfyren er på** kan du aktivere tastelåsen for å forhindre at funksjoner endres utilsiktet.

### Aktivering av tastelåsen

1. **Mens komfyren er på** hold inne -tasten **til ett signaler** er lyder. -lampen til -tasten skal blinke og alle kokeplater skal låses.

**i** Du kan aktivere tastelåsen mens komfyren bare er i driftsmodus. Bare -tasten fungerer mens tastelåsen er aktiv. Når du berører en hvilken som helst annen tast, blinker -lampen på -tasten for å indikere at tastelåsen er aktiv. Hvis du slår av komfyren mens tastene er låst, skal tastelåsen deaktiveres for å slå på kokeplaten igjen.



## Deaktivering av tastelåsen


1. Hold -tasten inne i 2 sekunder. Operasjonen skal bekreftes med et lydsignal. -lampen til -tasten slås av, og kontrollpanelet låses opp.





### Tidsur-funksjon

Denne funksjonen forenkler matlaging for deg. Du trenger ikke å være til stede ved komfyren i hele kokeperioden. Kokeplatesonen slås automatisk av etter perioden du har valgt.

### Aktivere tidtakeren

1. Slå på kokeplaten ved å berøre -tasten.
2. Velg ønsket kokeplatesone ved å berøre tastene for valg av kokeplatesone.
3. Ved å berøre innstillingsområdet eller ved å skyve fingeren på området, still ønsket temperaturnivå.
4. Aktivert tidsuret ved å trykke på -tasten.

"00" symbolet lyser på tidtakerskjermen og -symbolet begynner å blinke på displayet til kokeplaten.

5. Still inn ønsket periode ved å berøre -tastene. Du kan også fremskynde tidtakeren raskere ved å trykke på  eller  i lang tid. -symbolet lyser fast etter å ha blinke på kokesonedisplayet i en bestemt



tidsperiode. Når ⌚-symbolet lyser fast, viser dette at funksjonen er aktivert.

- i** Tidtakeren kan bare brukes til kokeplater som er i drift.
- i** Gjenta prosedyren ovenfor for andre kokeplater du vil stille inn en tidtaker for.
- i** Tidtaker kan ikke stilles uten å velge kokeplatesone og temperaturnivå på kokeplatesone.
- i** Mens tidtakeren er aktiv, vises tiden som er angitt for den valgte kokeplatesonen på tidtakerskjermen.

### Slå av tidsur

Komfyren slås av automatisk, og et lydvarsel lyder når den innstilte tiden er utløpt.

Berør hvilken som helst tast for å slå av den hørbare advarselen.

### Tidlig deaktivering av tidtakerne

Hvis tidtakeren blir slått av for tidlig, fortsetter komfyren å operere med den innstilte temperaturen til den er slått av.

Du kan slå av tidtakeren tidlig med to forskjellige metoder:

#### 1- Slå av ved å redusere

tidsinnstillingen til "00"-nivå:

1. Velg kokeplaten du vil slå av.
2. Velg tidtakeren til den aktuelle kokeplaten ved å berøre ⌚-tasten.
3. Vent til "00" symbolet vises på tidtakerskjermen ved å berøre —-tasten for å redusere verdien. Du kan også fremskynde tidtakeren raskere ved å trykke på —-tasten i lang tid.

⌚-symbolet blinker i en bestemt tidsperiode på kokesonendisplayet, **deretter** slås den helt av og tidtakeren avbrytes.

#### 2- Slå av ved å trykke på tidtasten i omtrent 3 sekunder:

1. Velg kokeplaten du vil slå av.

2. Velg tidtakeren til den aktuelle kokeplaten ved å berøre ⌚-tasten.

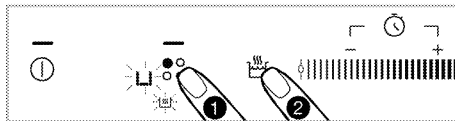
3. Trykk på ⌚-tasten i omtrent 3 sekunder.


⌚-symbolet blinker i en bestemt tidsperiode på kokesonendisplayet, **deretter** slås den helt av og tidtakeren avbrytes.

### Hold varm-funksjon (hvis aktuelt)

Du kan bruke denne funksjonen til å holde måltidet varmt når tilberedningen er fullført. Hold varm-funksjonen brukes med to forskjellige metoder; ved å stille inn en tidtaker eller uten å stille inn en tidtaker.


### Aktivering av hold varmen-funksjonen uten å stille inn en tidtaker




1. Velg kokeplaten du vil aktivere varmfunksjonen og temperaturen er innstilt for
2. Aktiver hold varm-funksjonen for den aktuelle kokeplaten ved å berøre -tasten.

- i** Kokeplaten fortsetter å fungere ved lav temperatur. -symbolet og "u" symbolet lyser på kokeplatens display.

### Aktivering av funksjonen for varm oppvarming ved å stille inn en tidtaker

1. Velg kokeplaten du vil aktivere hold varm-funksjonen og som temperaturen og tidtakeren er stilt inn for
2. Aktiver hold varm-funksjonen for den aktuelle kokeplaten ved å berøre -tasten.


-symbol tenes på kokesonendisplayet.

Kokeplatensonen fortsetter å fungere ved den innstilte temperaturen i den innstilte tidsperioden. Når tidtakeren har

gått ut, bytter den til hold varm-funksjonen og begynner å fungere ved lav temperatur. "u" symbolet vises på kokeplaten.

### Slå hold varm-funksjonen av


1. Hvis tidtakeren er aktiv, velger du kokeplaten der hold varm-funksjonener aktiv.

Slå av hold varmen-funksjonen ved å berøre -tasten.

Kokeplatensone fortsetter å fungere i forrige periode og temperaturinnstilling.

2. Hvis tidtakeren ikke er aktiv, velger du kokeplaten der hold varm-funksjonener aktiv. Deaktiver hold varm-funksjonen ved å stille inn temperaturen du ønsker ved å berøre innstillingsområdet eller ved å skyve fingeren på området.


Kokeplaten fortsetter å fungere ved den nye temperaturen du har stilt inn.

**i** Du kan avbryte hold varm-funksjonen hvis du slår av kokeplaten helt ved å berøre -tasten.


### Stopp-funksjon

Med denne funksjonen kan du redusere temperaturnivået for alle funksjonene som er aktive i komfyren (**unntatt tidtakeren**) til 1. nivå en stund.

**i** Hvis tidtakeren er innstilt for en hvilken som helst komfortsone, fortsetter tidtakeren å fungere under stoppfunksjonen.

1. Trykk på -tasten mens komfyren din er på.

Alle kokeplater som brukes, fortsetter å fungere på første nivå.

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

### Strømstyring

Du kan stille inn den totale effekten til komfyren som du ønsker med denne


funksjonen. "**Strømstyring**" inkluderer 9 forskjellige effektnivåer (se Tabell - Strømstyringsnivå).

Tabell - Strømstyringsnivå

Strømstyringsnivå	Total effekt
P1	1.2 kW
P2	2.4 kW
P3	3 kW
P4	3.6 kW
P5	4.4 kW
P6	5.4 kW
P7	5.7 kW
P8	6.7 kW
P9	7.4 kW


Følg trinnene nedenfor for å endre den totale effekten til komfyren din. Når komfyren er av, skal følgende fremgangsmåte brukes innen 10 sekunder.

1. Berør -tasten.

2. Berør -tasten.


3. Berør -tasten.

4. Berør -tasten.

5. Berør -tasten.

6. Trykk på -tasten igjen for å aktivere "**Strømstyring**" innstilling.

7. Velg ønsket effektnivå ved å berøre -tasten. Det andre nivået skal vises hver gang du berører -tasten.

8. Bekreft den valgte nivåinnstillingen ved å berøre -tasten.

9. Komfyren din skal begynne å fungere med den totale effekttinnstillingen på det valgte nivået.

### Økonomisk driftsmodus

Du kan bytte alle kokeplater til lavere nivå ved hjelp av denne funksjonen.

**i** Økonomisk driftsmodus kan bare aktiveres for kokeplater som brukes.

1. Trykk på -tasten mens kokeplaten din er på.

» Den aktive platesonen bytter til økonomisk driftsmodus og effekten reduseres til halvparten.

## Sikker og effektiv bruk av induksjonstopper

**Driftsprinsipp:** Induksjonsvarmer varmer opp kokekaret direkte på grunn av dens driftsprinsipp. Dermed har det mange fordeler i sammenlignet med andre komfyrtyper. Den fungerer mer effektivt og kokeplateoverflaten er kjøligere. Induksjonskoker er utstyrt med et overlegent sikkerhetssystem som skal sikre drift med maksimal sikkerhet.

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

## 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.

**Tabell-1:** Perioder med automatisk avslåing

Temperaturnivå		Perioder med automatisk avslåing - timer
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	6
4	2.	6
5	3	6
6	3.	6
7	4	5
8	4.	5
9	5	5
10	5.	5
11	6	4
12	6.	4
13	7	4
14	7.	4
15	8	4
16	8.	2
17	9	2
18	9.	2
19	-	1
Hurtigoppvarming	Hurtigoppvarming	10 timer

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

## Overopphetingsvern

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

- Kokeplaten som er i drift kan være slått av.

- Det valgte nivået kan reduseres. Dette gjenspeiles imidlertid ikke på skjermen.

### **Overflytsbeskyttelsessystem**

Komfyren din er utstyrt med et overflytsbeskyttelsessystem. I tilfelle det oppstår overflyt på kontrollpanelet av en eller annen grunn, kutter systemet strømtilkoblingen automatisk for å slå av komfyren. På dette tidspunktet vises "E" på displayet.

### **Nøyaktig effektinnstilling**

Induksjonskomfyren reagerer på kommandoene som utstedes umiddelbart i henhold til driftsprinsippet. Effektinnstillingene endres veldig raskt. Dermed kan du forhindre overflyt av et måltid (vann, melk) som er i ferd med å renne over ved å slå av apparatet umiddelbart.

## 6 Generell informasjon om steking

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

### Generelle advarsler om matlaging med kokeplater

- Fyll aldri pannen med mer enn en tredjedel olje. Ikke forlat ovnen mens oljen varmes opp. Overopphetet olje er en brannfare. Forsøk aldri å slukke en mulig brann med vann! Når oljen tar fyr, dekk den til med et brannteppe eller en våt klut. Når det er trygt, må du slå av ovnen og ringe 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".

## 7 Vedlikehold og stell

### Generell informasjon om rengjøring

#### ⚠ Generelle advarsler

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

#### For komfyrene:

- Surt skitt som melk, tomatpasta og olje kan forårsake permanente flekker på komfyrene og komponentene til brennerne. Rengjør eventuelt overfylte

væsker umiddelbart etter avkjøling av komfyren ved å slå den av.

#### Overflater i rustfritt inox-stål

- Ikke bruk syre- eller klorholdige rengjøringsmidler for å rengjøre overflater og håndtak av rustfritt inox-stål.
- Overflate av rustfritt inox-stål kan endre farge med tiden. Dette er normalt. Etter hver operasjon, rengjør med et vaskemiddel som er egnet for overflaten av rustfritt inox-stål.
- Rengjør med en myk såpeklut og flytende (ikke-skrapende) vaskemiddel som er egnet for inox-overflater, og pass på å tørke av i én retning.
- Fjern kalk, olje, stivelse, melk og protein flekker på overflatene av rustfritt inox-stål og glass uten å vente. Flekker kan ruste i lange perioder.

#### Glassoverflater

- Ikke bruk hardmetallskrapere og slipende rengjøringsmidler når du rengjør glassoverflater. De kan skade glassoverflaten.
- Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en mikrofiberklut som er spesifikk for glassflater, og tørk den med en tørr mikrofiberklut.
- Hvis det er gjenværende vaskemiddel etter rengjøring, tørker du av det med kaldt vann og tørker med en ren og tørr mikrofiberklut. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.
- De tørkede restene på glassoverflaten må under ingen omstendigheter rengjøres med takkede kniver, stålull eller lignende riperedskaper.
- Du kan fjerne kalsiumflekker (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige

avkalkingsmidlet, med et avkalkingsmiddel som eddik eller sitronsaft.

- Hvis overflaten er sterkt tilsmusset, påfør rengjøringsmidlet på flekken med en svamp og vent lenge på at den skal fungere skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.
- Misfarging og flekker på glassoverflaten er normalt og ikke feil.

### **Plastdeler og malte overflater**

- Rengjør plastdeler og malte overflater med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp, og tørk dem med en tørr klut.
- Ikke bruk skrapere av hardmetall og slipende rengjøringsmidler. Det kan skade overflatene.
- Forsikre deg om at skjøtene til apparatets komponenter forblir fuktige og med vaskemiddelrester. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

### **Rengjøring av kokeplaten**

#### **Glasskokeflate**

Følg rengjøringsstrinnene beskrevet for glassflatene i delen «Generell rengjøringsinformasjon» for rengjøring av glassflaten. Du kan fullføre rengjøringen i

henhold til informasjonen nedenfor for spesielle tilfeller.

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

### **Rengjøring av kontrollpanelet**

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

## 8 Feilsøking

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

### Produktet fungerer ikkje.

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

### symbolet vises på displayet for kokesona.

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

### Den valde kokesona blir slått plutselig av under drift.

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

### Kjelen blir ikkje varm sjølv om kokesona er på.

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

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

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



## Støy fra komfyren under tilberedningen

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

### Mulige lyder og årsaker

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

### Feilkoder/årsaker og mulige løsninger

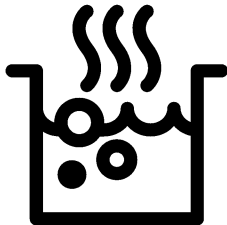
Feilkoder	Feilårsaker	Mulige løsninger
E 22 E 26	Induksjonskoker er overopphetet.	Slå av induksjonskomfyren og vent til den er avkjølt. Feilen skal løses når komfyrens temperatur kommer under grensene.
E 46	En eller flere taster holdes nede i mer enn 10 sekunder. En gjenstand er igjen på kontrollpanelet, 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.

Feilkoder	Feilårsaker	Mulige løsninger
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.	Sensurutstyr 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.

# GRUNDIG

## Inbyggd häll

Bruksanvisning



## Kära kund,

### Läs den här handboken innan du använder produkten.

Grundig Tack för att du valde produkten. Vi vill att din produkt, tillverkad med hög kvalitet och teknik, ska erbjuda dig bästa effektivitet. För att göra detta, noggrant läsa denna handbok och annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten och behålla den som referens. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den. Följ instruktionerna, med hänsyn till all information och varningar som anges i bruksanvisningen.

Ta till sig all information och alla varningar 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.

Bruksanvisningen innehåller följande symboler:



Fara som kan leda till dödsfall eller personskador.

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



Fara som kan leda till brännskador på grund av kontakt med heta ytor.



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



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

## **1 Säkerhetsanvisningar 4**

Syftet med användningen .....	4
Barn, utsatt person och djursäkerhet .....	4
Elsäkerhet .....	5
Transportsäkerhet .....	6
Installation säkerhet .....	6
Användningssäkerhet .....	6
Temperaturvarningar .....	7
Användning av tillbehör .....	7
Matlagning säkerhet .....	7
Induktion .....	8
Underhålls- och rengöringssäkerhet .....	8

## **2 Miljöinstruktioners 9**

Reglering av avfall .....	9
I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter .....	9
Avfallshantering av emballage .....	9
Rekommendationer för energibesparing .....	9

## **3 Din produkt 10**

Produkt introduktion .....	10
Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen .....	11
Kontroll av kokplattan .....	11
Allmän information om kokplattan .....	12
Tekniska specifikationer .....	13

## **4 Första användningen 14**

Första rengöring .....	14
------------------------	----

## **5 Så här använder du hällen 15**

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

## **6 Allmän information om matlagning 28**

Allmänna varningar om matlagning på kokplattan .....	28
---	----

## **7 Underhåll och rengöring 29**

Allmän rengöringsinformation .....	29
Rengöring av kokplattan .....	30
Rengöring av kontrollpanelen .....	30

## **8 Felsökning 31**

## 1 Säkerhetsanvisningar

- Detta avsnitt innehåller säkerhetsanvisningar som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
- Om produkten överförs till en annan person eller används i andra hand ska bruksanvisningen, produktetiketterna, andra relevanta dokument och tillbehör levereras tillsammans med produkten.
- Vårt företag skall inte hållas ansvarigt för eventuella skador som kan uppstå till följd av underlåtenhet att följa dessa instruktioner.
- Underlåtenhet att följa dessa instruktioner ska göra garantin ogiltig.
- ⚠ Låt alltid tillverkaren, den auktoriserade tjänsten 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 inte tekniska modifieringar på produkten.

### ⚠ Syftet med användningen

- Denna produkt är avsedd för hemmabruk. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
- Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhus miljöer. Apparaten är avsedd att användas i hushålls- och personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- **VARNING** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.

### ⚠ 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 kastruller och stekpannor på sidan av arbetsbänken så att barn inte kan ta tag och bränna.
- **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.



### 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 (där den inte kommer att påverkas av spisens låga). Om detta inte är möjligt bör det finnas en mekanism (säkring, brytare, brytare etc.) på den elektriska installation som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska föreskrifterna och separera alla poler från nätet.
- Produkten får inte anslutas till uttaget under installation, reparation och transport.
- Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings-

och frekvensvärden som anges på typetiketten.

- Stäng inte av nätsladden under och bakom produkten. Placera inte ett tungt föremål på nätsladden. Nätsladden får inte böjas, krossas och komma i kontakt med någon värmekälla.
- Använd endast originalkabeln. Använd inte kapade eller skadade kablar eller förlängningsledningar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad tjänst eller en person som skall specificeras av importföretaget för att förhindra eventuella faror.

### **Transportsäkerhet**

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.
- När du behöver transportera produkten, linda in den med bubbelplast förpackningsmaterial eller tjock kartong och tejpa den tätt. Fäst produkten ordentligt med tejp för att förhindra att produktens eller de rörliga delarna av produkten och produkten skadas.

- Kontrollera produktens allmänna utseende för eventuella skador som kan ha uppstått under transporten.

### **Installation säkerhet**

- Kontrollera om det finns några skador på produkten innan produkten installeras. Om produkten är skadad ska den inte installeras.
- Installera inte produkten i närheten av värmekällor (radiatorer, spisar etc.).
- Håll alla ventilationskanaler öppna runt produkten.

### **Användningssäkerhet**

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla ur den eller stänga av säkringen från säkringsskåpet.
- Använd inte defekt eller skadad produkt. Om någon, koppla bort produktens el-/gasanslutningar och ring den auktoriserade tjänsten.
- **VARNING** Om ugnsytan är sprucken ska du koppla bort produkten från elnätet för att



undvika risk 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, såsom drogintag och/ eller alkoholanvändning.
- Brandfarliga föremål som förvaras i tillagning området kan fatta eld. Förvara aldrig brandfarliga föremål i tillagning området.
- Gjutjärn, aluminium eller köksredskap med skadade / grova bottendelar kan leda till repor på glasytan. Vid byte av köksredskap, lyft alltid behållarna, skjut inte på ytan.
- Ångtryck från ugnsytan och fukt kan orsaka att grytan glider eller hoppar. Av denna anledning, se till att botten av potten och spisen ytan är alltid torr.
- Denna produkt är inte lämplig för användning med en fjärrkontroll eller en extern klocka.



### **Temperaturvarningar**

- **VARNING** Medan produkten är i drift blir de exponerade

delarna varma. Rör inte produkten och värmeelementen. Barn under 8 år ska inte föras i närheten av produkten utan en vuxen.

- Placera inte brandfarliga/explosiva material i närheten av produkten, eftersom kanterna blir varma när de är i drift.
- **VARNING** Brandrisk: Sätt inte upp några material på ugnen för förvaring.



### **Användning av tillbehör**

- **VARNING** Använd endast ett ugnsskåp som utformats av tillverkaren av produkten eller som tillverkats enligt de standarder som anges av tillverkaren. Felaktig förvaringsväska kan orsaka olyckor.



### **Matlagning säkerhet**

- **VARNING** Tillagningen måste observeras. Kortsiktiga tillagningsprocesser måste observeras kontinuerligt.
- **VARNING** Vid fast eller flytande olja matlagning, är det farligt att lämna ugnen och 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 fatta eld när de utsätts för heta ytor, vilket orsakar brand.



### **Induktion**

- De elektriskt manövrerade värmeplattorna i ugnen är utrustade med avancerad "Induktionsteknik". På induktionsplattorna, som sparar tid och energi, måste köksredskap som är lämpliga för induktionskokning användas. annars fungerar inte värmeplattan. Detaljerad information finns i avsnittet "Pot selection". ,
- Eftersom induktionsspisen skapar ett magnetfält kan det ha skadliga effekter för personer som använder enheter som pacemakers eller insulinpumpar.
- 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 förvaras i lådor under ugnen kan bli mycket varma under lång och intensiv användning. Förvara inte metallföremål i lådor under ugnen.
- Lägg inte elektroniska produkter som mobil telefoner, surfplattor, datorer i induktionskokaren. Dina produkter kan skadas.



### **Underhålls- och rengöringssäkerhet**

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det finns en elektrisk stötrisk!
- Rengör inte produkten med ångtvättar eftersom detta kan orsaka elektriska stötar.
- Salt, sockerrester på botten av köksredskap eller sådana partiklar på glasytan kan orsaka glaset att repa och spricka. Se till att botten är ren innan du placerar köksredskapen. Håll glaskeramiken ren.

## 2 Miljöinstruktioners

### Reglering av avfall

#### 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.

### Avfallshantering av emballage

- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom räckhåll för barn. Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshandla det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

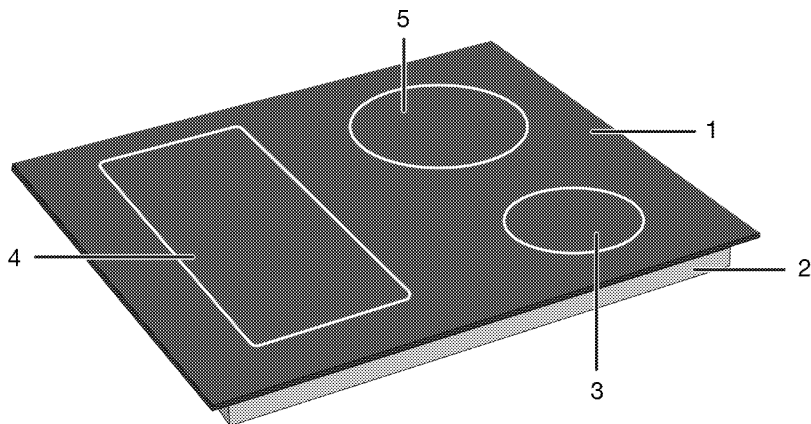
### Rekommendationer för energibesparing

Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

- Tina fryst mat före tillagning.
- Stäng av produkten 5 till 10 minuter före tillagningstiden för långvarig tillagning. Nu kan du spara upp till 20% el med hjälp av värme.
- Använd kastruller/stekpannor med storlek och lock som passar värmeplattan. Välj alltid rätt storlek potten för dina måltider. Mer än nödvändig energi behövs för behållare av fel storlek.
- Håll ugnen matlagning områden och baser potten ren. Smuts minskar värmeöverföringen mellan tillagningsområdet och grytan.

## 3 Din produkt

### Produkt introduktion



1 Glasmatlagningsyta

2 Nedre hölje

3 Induktionsmatlagningszon

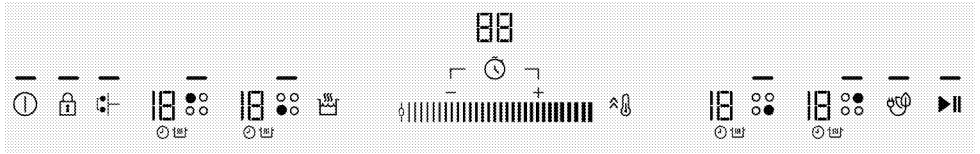
4 Induktionsmatlagningszon

5 Induktionsmatlagningszon

# Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen

I det här avsnittet hittar du översikten och de grundläggande användningsområdena för produktens kontrollpanel. Det kan finnas skillnader i bilder och vissa funktioner beroende på vilken typ av produkt.

## Kontroll av kokplattan







### Temperaturnivåns inställningsområde








### Nycklar

-  : På/av-tangent
-  : Nyckellåsnyckel
-  : Bred matlagningszon kombinationsknapp
-  : Värmningsfunktion
-  : Snabbvärmningsknapp/Hög effektinställning (booster) knapp
-  : Ekonomiläge knapp
-  : Rengöringslås knapp
-  : Timerknapp
-  : Timer ökningsknapp
-  : Timer minskningsknapp

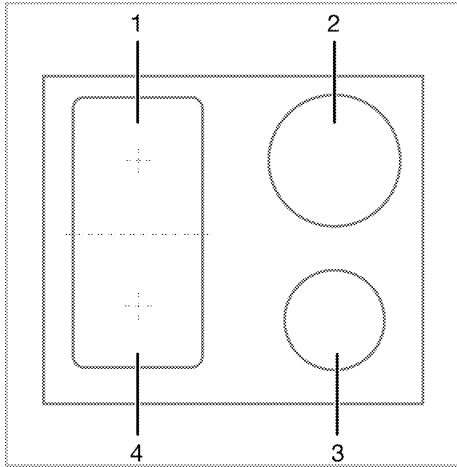
### Matlagningszonens valknappar

-  : Bakre vänster matlagningszon valknapp
-  : Främre vänster matlagningszon valknapp
-  : Främre höger matlagningszon valknapp
-  : Bakre höger matlagningszon valknapp

### Indikatorer

-  : Lampan visar, att den relevanta knappen används
-  : Den relevanta matlagningszonens temperaturindikator
-  : Timerindikator
-  : Den relevanta matlagningszonens timersymbol
-  : Den relevanta matlagningszonens värmningsssymbol

## Allmän information om kokplattan



- 1 Bakre vänster -  
Induktionsmatlagningsszon
- 2 Bakre höger -  
Induktionsmatlagningsszon
- 3 Främre höger -  
Induktionsmatlagningsszon
- 4 Främre vänster -  
Induktionsmatlagningsszon

Kokplattan är utrustad med breda matlagningssytor (Flexi-zytor). Dessa matlagningssytor kan användas som enskilda kokplattor oberoende av varandra. Du kan aktivera kombinationsfunktionen för dessa matlagningssytor och förvandla dem till en matlagningssyta för stora matlagningsskär. Användning av passande kastruller för dessa matlagningssytor och kombinationsfunktioner är beskrivna i sektionen "Användning av kokplattan".

## Tekniska specifikationer

### Allmänna specifikationer

Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup)	45,2 mm*/580 mm/510 mm
Hobinstallationsdimensioner (bredd/djup)	560 (+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 1,5 mm <sup>2</sup>
Totala strömförbrukning	max. 7,4 kW

### Brännare

Bakre vänster	<b>Induktionsmatlagingszon</b>
Mått	180 mm
Makt	2200W / Booster: 3100 W
Främre vänster	<b>Induktionsmatlagingszon</b>
Mått	180 mm
Makt	2200 W / Booster: 3100 W
Främre höger	<b>Induktionsmatlagingszon</b>
Mått	145 mm
Makt	1500 W / Booster: 2200 W
Bakre höger	<b>Induktionsmatlagingszon</b>
Mått	210 mm
Makt	2400 W / Booster: 3700 W

\* Hällens höjd som anges i det tekniska bordet är produktens bastäckningshöjd.



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 produkttiketterna 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 användningen

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

### Första rengöring

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

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

**MÄRKER** 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 inte några objekt falla på ugnen. Även små föremål, så som saltkar, kan skada ugnen. Använd inte skadade ugnar. Vatten kan sippra igenom sprickorna och orsaka kortslutning. Om ytan är skadad på nåt sätt (t ex. synliga sprickor), stäng av produkten omedelbart 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.
- Lägg inte plastbehållare på produkten, då de kan smälta. Ta bort dylik material från ytan omedelbart.
- 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 sluts när för induktionskokning lämplig kastrull/panna placeras på den och en elektromagnet under glasytan

genererar en magnetisk fält. Kastrullens/pannans metallhölje värms upp genom energin från denna 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 glasmatlagingsytan 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 matlagingsytan inte värms direkt när kastrullen/pannan tas bort från matlagingsytan, 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 glasmatlagingsytor som avställningsytor eller som skärbräda.
- Placera inte metallobjekt så som bestick eller lock på hällens yta. De kan bli extremt varma.
- Använd aldrig aluminiumfolie under matlagningen. Placera aldrig mat

inslagen i aluminiumfolie på induktionshällen.

- Håll magnetiska föremål, så som kreditkort eller tejp på avstånd från kokplattan under användning.
- Om ugn finns under kokplattan och den används, kan kokplattans sensor minska matlagingsnivån 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. Kastrullens/pannans storlek ska motsvara induktionszonens storlek. Föreslagna storlekar är presenterade nedan.

### Lämpliga kastruller/pannor:

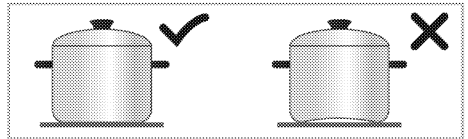
- Gjutjärnskastruller/-pannor
- Emailjerade kastruller/pannor
- Stål och rostfria stålkastruller/pannor  
Med märkning eller varning om lämplighet för induktionsmatlagning).

### Olämpliga kastruller/pannor:

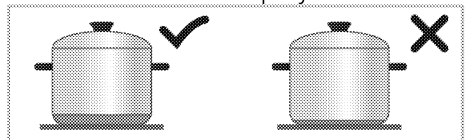
- Aluminiumkastruller/-pannor
- Kopparkastruller/-pannor
- Mässingskastruller/-pannor
- Glaskastruller/-pannor
- Lergods
- Keramiska och porslin

### Rekommendationer:

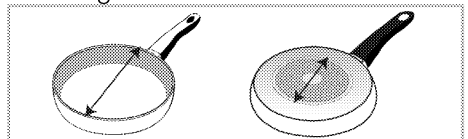
- Använd bara kastruller/pannor med platt botten. Använd inte kastruller/pannor med konvex eller konkav botten.



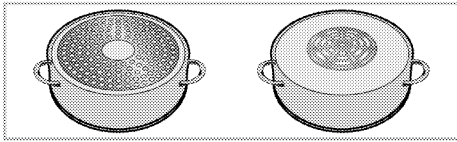
- Använd bara kastruller/pannor med tjock, behandlad botten. Om kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagingsytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras. Vassa kanter kan skrapa ytan.



- 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 induktionshällar 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.



## 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.

## Rekommendationer för kastrull-/pannstorlek

Matlagningzonens diameter - mm	Kastrullens diameter - 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
Matlagningsson med bred (flexi) yta	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.

## 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.

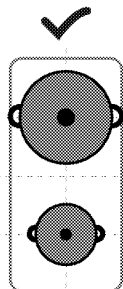
"0" blinkar i 10 sekunder på den relevanta kokplattans temperaturdisplay, där kastrullen/pannan har placerats. Nu kan du välja och använda kokplattan som kastrullen/pannan är placerad på genom att ange temperaturvärde snabbt. Inställning av temperaturvärde på kokplattan har beskrivits i följande kapitel.

## Matlagningsson med bred yta (flexi)

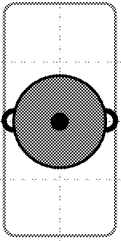
Kokplattan är utrustad med breda matlagningssytor (Flexi-ytor). Dessa matlagningssytor kan användas som enskilda kokplattor oberoende av varandra för mindre kastruller/pannor. Du kan aktivera kombinationsfunktionen för dessa matlagningssytor och förvandla dem till en matlagningssyta för stora matlagningsskär.

## Som två oberoende matlagningssytor

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

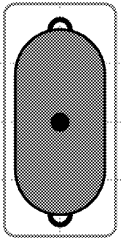


### Som två oberoende matlagingszoner



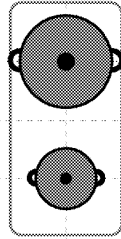
Placera för matlagning med en kastrull/panna den i mitten av främre eller bakre matlagingszon. Placera inte kastrullen/pannan i mitten av matlagingszonen.

### Som en matlagingszon



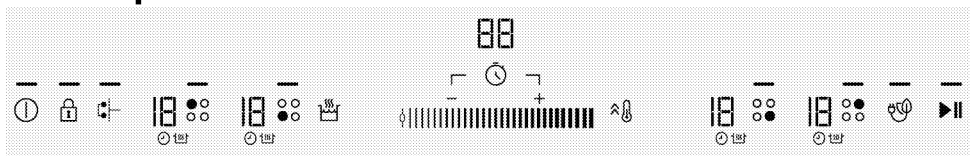
För tillagning med större kastruller/pannor, placera dessa så, att de täcker mitten av båda matlagingszonerna och är centrerade över matlagingszonen.

### Som en matlagingszon



Om du vill laga mat med två olika kastruller/pannor på samma temperaturnivå, kan du kombinera matlagingszon 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.

# Kontrollpanel






## Temperaturnivåns inställningsområde








### Nycklar

-  : På/av-tangent
-  : Nyckellåsnyckel
-  : Bred matlagningszon kombinationsknapp
-  : Värmningsfunktion
-  : Snabbvärmingsknapp/Hög effektinställning (booster) knapp
-  : Ekonomiläge knapp
-  : Rengöringslås knapp
-  : Timerknapp
-  : Timer ökningsknapp
-  : Timer minskningsknapp






## Matlagningszonens valknappar

-  : Bakre vänster matlagningszon valknapp
-  : Främre vänster matlagningszon valknapp
-  : Främre höger matlagningszon valknapp
-  : Bakre höger matlagningszon valknapp



## Indikatorer

-  : Lampan visar, att den relevanta knappen används
-  : Den relevanta matlagningszonens temperaturindikator
-  : Timerindikator
-  : Den relevanta matlagningszonens timersymbol
-  : Den relevanta matlagningszonens värmningsymbol


## 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.
-  Apparaten stänger sig själv pga. säkerhetsorsaker, om någon knapp (lås knapp) trycks in en lång tid.
-  —lampan i aktiverad eller vald knapp tänds.

## Att starta hällen

1. Tryck på  knappen i kontrollpanelen. —lampan i  knappen tänds. Hällen är redo att användas.

## Att stänga av hällen

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

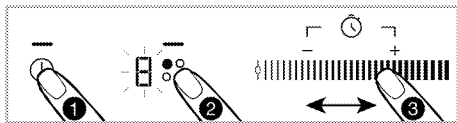
## Indikator för restvärme

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

Symbol	Beskrivning
H	Hög temperatur
h	Låg temperatur

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

## Slå på kokplattorna (matlagningsszon) on inställning av temperaturnivå



1. Slå på kokplattan genom att trycka på ① knappen.
  2. Tryck på kokplattans valknapp, som du vill använda.
- "0" symbolen visas på matlagningsszonens skärm och — lampan i matlagningsszonens valknapp tänds.
3. Tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa temperaturnivån mellan "0" och "19" .
- 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.

**i** Om hällen överhettas, sänks kokplattornas som används nivå till 14, om nivån är högre än 14 och de kan inte ställas in på högre nivå av säkerhetsskäl. När hällens temperatur sjunker till säker nivå, kan högre nivå ställas in igen. Om hällens överhettning är kritisk, stängs hällen av sig själv och kokplattorna kan inte användas.

## Att stänga av kokplattorna:

Vald matlagningsszon kan stängas av på 3 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 matlagningsszon

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

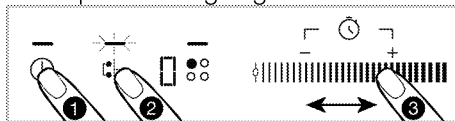
Inställning av timer för önskad matlagningsszon har beskrivits i följande kapitel.

3. Genom att trycka önskad matlagningsszons symbol i ca. 3 sekunder.

Tryck på kokplattans symbol, som du vill stänga av i ca. 3 sekunder.

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

1. Slå på kokplattan genom att trycka på ① knappen.
  2. Tryck på matlagningsszonens med bred yta valknapp.
- » 0 symbolen visas på den bakre vänstra matlagningsszonens skärm och — lampan i matlagningsszonen tänds.

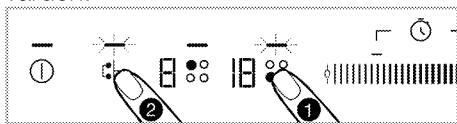


3. Tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa temperaturnivån mellan 0 och 19 .
- När temperaturnivån ökar som 1,2,3...19 på vissa modeller, kan den öka som 1,1.,2,2. ... 9. i andra modeller. Detta varierar enligt produktmodell.
- » Hällen startas. Om en annan kokplatta väljs eller ingen åtgärd utförs under 10 sekunder, brinner lampan i kokplattan med den breda ytan fast.

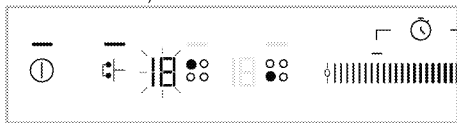
**i** Kokplattorna med den breda ytan till vänster har använts som exempel. Om hällens kokplattor med bred yta ligger till höger, gäller samma instruktioner dessa.

### **Kombinationen av matlagningszoner med bred yta (flexi) när en eller båda kokplattorna till vänster används (om matlagningszoner 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 matlagningsyta med samma värden.



1. När en eller båda kokplattorna till vänster används, välj en av kokplattorna till vänster.
2. Tryck på matlagningszonens med bred yta valknapp.
  - » På skärmen för den vänstra matlagningszonen visas temperaturen för den vänstra matlagningszonen som du valt tidigare och matlagningszonens med den breda ytan lampa blinkar.
  - » De kombinerade kokplattorna fortsätter funktionen med temperaturen och, om tillgängligt, med timerinställningen av den valda vänstra kokplattan. Värdet för den vänstra kokplattan, som inte valdes innan kombination, raderas.



- » För att ändra temperaturvärdet efteråt, aktivera matlagningszonen med den breda ytan genom att trycka på dess

valknapp. Ställ in önskad temperaturnivå från inställningsfältet.

**i** Om du trycker nån av den vänstra matlagningszonens valknappar när matlagningszonen med den breda ytan är aktiverad, separeras och stängs matlagningszonerna.

### **Avstängning av matlagningszoner med bred yta (om matlagningszoner med bred yta finns i din häll).**

Matlagningszon med bred yta kan stängas av på 4 olika sätt:

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

Du kan stänga av matlagningszon med bred yta genom att sänka temperaturen till "0".

2. **Genom att använda matlagningszonens med bred yta timeravstängning.**

När tiden slutar, stänger timern kokplattan med bred yta. Skärmen på den vänstra matlagningszonen visar **0**, och på klockskärmen visas **00** . ⌚ symbolen i den bakre vänstra kokplattan slocknar.

3. **Genom att trycka på symbolen för en av de vänstra kokplattorna.**

Om du trycker nån av den vänstra matlagningszonens knappar när matlagningszonen med den breda ytan är aktiverad, separeras och stängs matlagningszonerna.

4. **Genom att trycka symbolen för matlagningszonen med den breda ytan i ca. 3 sekunder.**



Om du trycker symbolen för matlagningszonen med den breda ytan i ca. 3 sekunder, stängs matlagningszonen av.

### **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  knappen.
  2. Välj önskad matlagingszon genom att trycka på matlagingszonen valknappar.
  3. Tryck på  knappen.
- Vald matlagingszon fungerar med max. effekt och 3 lampor blinkar på respektive matlagingszons skärm.

När tiden för hög effektinställning (se användningsperiodernas gränstabell) rinner ut, stängs matlagingszonen av.


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

1. Tryck på  knappen när hällen är på och önskad matlagingszon har använts i minst 20 sekunder på specificerad nivå.

 Matlagingszonen måste användas i minst 20 sekunder på vald nivå.

2. Vald matlagingszon fungerar med max. effekt och 3 lampor blinkar på respektive matlagingszons skärm. När tiden för hög effektinställning slutar, återgår matlagingszonen till inställd temperaturnivå och bara vald temperaturnivå visas på skärmen.

### Avstängning av hög effektinställning (BOOSTER) innan den slutar:


Du kan stänga av hög effektinställning när som helst genom att trycka på  knappen.

### Snabbvärmning

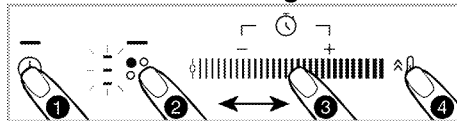
Snabbvärmningsfunktionen underlättar matlagningen. Alla kokplattor är



utrustade med snabbvärmningsfunktion. Snabbvärmningsfunktionen måste användas under 20 sekunder från att temperaturen för önskad matlagingszon ställts in.

Denna funktion används för snabbvärmning under kort tid. När tiden för snabbvärmning slutar, fortsätter matlagingszonen att fungera på inställd temperaturnivå.

 Snabbvärmningsfunktionen ska användas under de första 20 sekunderna, när hällen har slagits på.

### Val av snabbvärmningsfunktionen:



1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.
2. Välj önskad matlagingszon genom att trycka på matlagingszonen valknappar
3. Tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa in önskad temperaturnivå.
4. Tryck på  knappen. Den valda matlagingszonen fungerar med hög effekt i tabellen nedan specificerad tid. 3 lampor och vald temperaturnivå visas i matlagingszonens skärm.
5. När tiden för snabbvärmning slutar, återgår matlagingszonen till inställd temperaturnivå och bara vald temperaturnivå visas på skärmen.

**Tabell:** Användningsperioder för snabbvärmning

Temperaturnivå	Användningsperiod	Användningsperiod
		begränsning - sekunder
19	9	0
0	0	0
1	1	10
2	1.	10

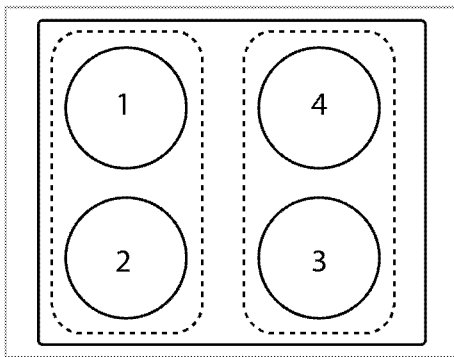


Temperaturnivå	Användningsperiod	begränsning - sekunder
19	9	20
3	2	30
4	2.	40
5	3	47
6	3.	56
7	4	65
8	4.	75
9	5	85
10	5.	85
11	6	25
12	6.	25
13	7	35
14	7.	35
15	8	45
16	8.	45
17	9	10
18	9.	10
19	-	10

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.


### Använda 2 kokplattor samtidigt

Hällens prestanda kan variera beroende på de aktiva kokplattornas mängd. När två kokplattor ska användas samtidigt, ska kokplattorna på samma sida användas. Med detta får man bättre matlagningsprestanda och upptäckten av kastrull/kokkärl förbättras. I bilden nedan har beskrivits rekommenderad användningssätt av två kokplattor samtidigt.



Beroende på hällens totaleffektsbegränsningar, kan den först inställda kokplattans nivå sänkas enligt inställs temperaturnivå, när både högra och vänstra kokplattor används samtidigt.

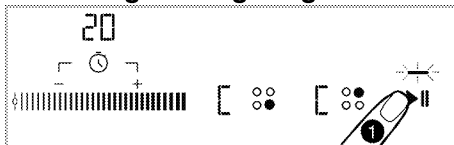
### Avstängning av snabbvärmningsfunktionen:

Du kan stänga av snabbvärmningsfunktionen när som helst genom att trycka på  knappen.


### Rengöringslås


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

### Aktivering av rengöringslås



1. När hällen är på, tryck på  knappen tills 20 visas i hällens klockskärm.

»  lampan slocknar och nedräkning från 20 börjat på hällens klockskärm.

"C" symbolen visas på matlagningszonernas skärmar. Endast  knappen kan användas under denna period.

## Avaktivering av rengöringslås




Ingen knapp behöver tryckas för att avaktivera rengöringslåset. Hällen sänder en signal efter 20 sekunder, ►|| lampan släcks och rengöringslåset avaktiveras automatiskt.



**i** Om rengöringslåset ska avaktiveras i förtid, vänta tills "C" symbolen försvinner från matlagingszonens skärm genom att trycka på ►|| knappen.

## Barnspärr




**När hällen är avstängd**, kan du skydda hällen med barnspärren, genom förhindra barn från att slå på hällen. Du kan aktivera eller avaktivera barnspärren, när hällen är avstängd (standby-läge).

### För att aktivera barnspärren

1. När hällen är avstängd, håll  knappen nedtryckt, tills **en signal** hörs. Barnspärrfunktionen aktiveras och  lampan i  knappen tänds.

**i** Om någon knapp trycks när barnspärren är aktiverad, blinkar  lampan i  knappen.




### För att avaktivera barnspärren




1. När barnspärren är aktiverad, håll  knappen nedtryckt, tills **en signal** hörs. » Barnspärrfunktionen avaktiveras och  lampan i  knappen släcks.

## Nyckellås




**När hällen är på**, kan knapplås aktiveras, för att förhindra ändring av funktionerna.

### För att avaktivera knapplåset

1. **När hällen är på**, håll  knappen nedtryckt, tills **en signal** hörs.  lampan i  knappen blinkar och alla kokplattor blir låsta.

**i** Knapplåset kan aktiveras bara, om hällen används. Bara  knappen fungerar, när knapplåset är aktiverat. Om annan knapp trycks,  blinkar lampan i  knappen och visar, att knapplåset är aktiverad. Om hällen stängs av när knapparna är låsta, avaktiveras knapplåset, för att slå på hällen igen.



### För att avaktivera knapplåset:

1. Tryck på  knappen i 2 sekunder. Åtgärden konfirmeras med ljudsignal.  lampan i  knappen slocknar och kontrollpanelen öppnas.





### Timerfunktion


Denna funktion underlättar matlagningen. Hällen 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  knappen.
2. Välj önskad matlagingszon genom att trycka på matlagingszonen valknappar.
3. Tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa in önskad temperaturnivå.
4. Aktivera timern genom att trycka på  knappen.

"00" symbolen tänds i timerskärmen och  symbolen blinkar i matlagingszonen skärm.

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.



Du kan stänga av timern i förtid på två olika sätt:


#### 1- Avstängning genom att sänka timerinställningen till "00" nivå:

1. Välj kokplatta som du vill stänga.
2. Välj motsvarande kokplattas timer genom att trycka på  knappen.
3. 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, sedan stängs den av helt och timern avbryts.

#### 2- Avstängning genom att trycka på timerknappen i ca. 3 sekunder:

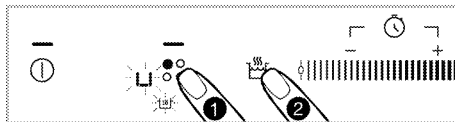
1. Välj kokplatta som du vill stänga.
2. Välj motsvarande kokplattas timer genom att trycka på  knappen.
3. Tryck på  knappen i ca. 3 sekunder.


 symbolen blinkar en specificerad tid på matlagingszonens skärm, sedan stängs den av helt och timern avbryts.

### Värmningsfunktion (om tillgänglig)


Denna funktion kan användas till att hålla maten varm efter att matlagningen avslutats. Värmningsfunktionen används på två olika sätt: genom att ställa in timer eller utan timer.

### Aktivering av värmningsfunktionen utan att ställa in timer





1. Välj kokplatta som du vill aktivera värmningsfunktionen på och som temperaturen är inställd.
2. Aktivera värmningsfunktionen för önskad matlagingszon genom att trycka på  knappen.

**i** Matlagingszonen fortsätter att fungera på låg värme.

 symbolen och "u" symbolen visas på matlagingszonens skärm.


### Aktivering av värmningsfunktionen genom att ställa in timer

1. Välj kokplatta som du vill aktivera värmningsfunktionen på och som temperaturen och timern är inställd.
2. Aktivera värmningsfunktionen för önskad matlagingszon genom att trycka på  knappen.

 symbolen tänds i matlagingszonens skärm.

Matlagingszonen fortsätter att fungera på inställd temperatur under inställd tid. När timern slutar, byter den till värmningsfunktionen och börjar fungera på låg värme. "u" symbolen visas på matlagingszonernas skärmar.


## Avstängning av värmningsfunktionen

1. Om timern är aktiverad, välj kokplatta där värmningsfunktionen är aktiverad. Slå på värmningsfunktionen genom att trycka på  knappen.

Matlagningszonen fortsätter att fungera under föregående tid och temperaturinställning.


2. Om timern är avaktiverad, välj kokplatta där värmningsfunktionen är aktiverad. Avaktivera värmningsfunktionen genom att ställa in önskad temperatur genom att trycka på inställningsområdet eller att dra med fingret på området.


Hällen fortsätter att fungera på ny inställd temperatur.

 Avsluta värmningsfunktionen med att stänga av hällen helt genom att trycka på  knappen.

## Stopp-funktion

Med denna funktion kan alla hällens funktioners temperaturnivåer sänkas (**förutom timern**) till 1. nivån för en stund.

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

1. Tryck på  knappen när hällen är på. Alla kokplattor som används fortsätter att fungera på 1 nivån.

2. Tryck på  knappen igen för att använda alla stoppade kokplattor med deras föregående inställningar.

## Effekthantering


Du kan ställa in hällens totaleffekt med denna funktion. "Effekthanteringen" inkluderar 9 olika effektnivåer (se Tabell - Effekthanteringsnivå).


Tabell - Effekthanteringsnivå


Effekthanteringsnivå	Totaleffekt
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW


Effekthanteringsnivå	Totaleffekt
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW


Ändra hällens totaleffektnivå på följande sätt. När hällen är avstängd, ska följande åtgärder utföra under 10 sekunder.

1. Tryck på  knappen.

2. Tryck på  knappen.


3. Tryck på  knappen.

4. Tryck på  knappen.

5. Tryck på  knappen.

6. Tryck på  knappen för att aktivera. "Effekthanteringen" inställningen.


7. Ställ in önskad effektnivå med  knappen. Andra nivåerna visas, när man trycker på  knappen.


8. Bekräfta vald nivå genom att trycka på  knappen.

9. Hällen börjar fungera med totaleffektinställning på vald nivå.

## Ekonomisk användningsläge

Alla kokplattor kan sänkas till lägre nivå med denna funktion.

 Ekonomisk användningsläge kan aktiveras bara på kokplattor som används.

1. Tryck på  knappen när hällen är på.  
» Den aktiva matlagningszonen byts till ekonomisk användningsläge och dess effekt halveras.

## Att använda induktionshällar säkert och effektivt

**Funktionsprincip:** Induktionshäll värmer kokkärlet 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 max. effekt.

**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 kokplattan 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
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	6
4	2.	6
5	3	6
6	3.	6
7	4	5

Temperaturnivå		Automatiska avstängningsperioder - timmar
19	9	
8	4.	5
9	5	5
10	5.	5
11	6	4
12	6.	4
13	7	4
14	7.	4
15	8	4
16	8.	2
17	9	2
18	9.	2
19	-	1
Snabbvär mning	Snabbvär mning	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 "E" 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

I det här avsnittet beskrivs tips om hur du lagar och lagar mat.

### Allmänna varningar om matlagning på kokplattan

- Fyll aldrig pannan mer än en tredje del med olja. Lämna inte oljan att värmas utan uppsikt. Het olja kan vara en brandfara. Släck aldrig möjlig brand med vatten! Om oljan tänds, täck lågan med en blöt täcke eller annan tyg. Stäng ugnen och kontakta brandkåren när det är säkert att göra så.
- 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".

## 7 Underhåll och rengöring

### 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.
- Enheten 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. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer, kalkbortagningsmedel eller vassa föremål under rengöring.
- Inga speciella rengöringsmedel behövs för rengöring efter varje användning. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Var noga med att helt torka av eventuell kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under tillagningen.
- Tvätta inte nån av apparatens delar i diskmaskin.

#### Angående kokplatta:

- Surt smuts, så som mjölk, tomatsås och olja kan orsaka permanenta fläckar på kokplattan och brännarens

delar. Ta bort spilld vätska omedelbart när kokplattan har svalnat.

#### Inox och 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 inox-rostfria och glasytorna omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.

#### 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 rester av resthalter av resthalter kan skada glasytan nästa gång.
- De uttorkade återstoden på glasytan får under inga omständigheter skalas av med tandade knivar, stålull eller liknande verktyg.
- Du kan ta bort kalciumfläckar (gula fläckar) på glasytan med kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel, med ett

avkalkningsmedel som ättika eller citronsaft.

- Om ytan är kraftigt nedsmutsad, applicera rengöringsmedel på fläcken med en svamp och vänta länge på att den ska fungera korrekt. Rengör sedan glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

### **Plastdelar och målade ytor**

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

## **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 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 rattarna 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

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

### Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkringens är defekt eller har utlösts. >>> *Kontrollera säkringar i säkringsskåpet. Byt ut eller återställ vid behov.*
- Produkten är inte ansluten till (jordat) uttag. >>> *Kontrollera stickkontakten.*
- Knappar/vred/tangenter på kontrollpanelen fungerar inte. >>> *Om produkten är utrustad med funktionen knapplås kan det vara aktiverat. Inaktivera det.*
- Om skärmen inte tänds när du slår på spishällen igen. >>> *Koppla bort apparaten vid strömbrytaren. Vänta i minst 20 sekunder och anslut den sedan igen.*
- Skyddet mot överhettning är aktivt. >>> *Tillåt spishällen att svalna.*
- Kokkärlet är inte lämpligt. >>> *Kolla din gryta.*

### Symbolen visas på matlagningssonens skärm.

- Du har inte placerat grytan i den aktiva matlagningssonen. >>> **Kontrollera om det finns en gryta i matlagningssonen.**
- Din gryta är inte anpassad för matlagning på induktionsplattor. >>> *Kontrollera att kokkärlet är kompatibelt med induktionshällen.*
- Kokkärlet är inte centrerat korrekt eller bottenytan på grytan är inte tillräckligt bred för matlagningssonen. >>> *Välj en gryta som är tillräckligt bred och centrera den i matlagningssonen ordentligt.*
- Kokkärlet eller matlagningssonen är överhettad. >>> *Tillåt dem att svalna.*

### Vald matlagningsson stängs plötsligt av under användning.

- Matlagningstiden för den valda matlagningssonen kan vara över. >>> *Du kan ställa in en ny matlagningstid eller avsluta matlagningen.*
- Skyddet mot överhettning är aktivt. >>> *Tillåt spishällen att svalna.*
- Ett objekt kanske täcker pekkontrollpanelen. >>> *Ta bort objektet på panelen.*

### Grytan blir inte varm även om matlagningssonen är på.

- Din gryta är inte anpassad för matlagning på induktionsplattor. >>> *Kontrollera att kokkärlet är kompatibelt med induktionshällen.*
- Kokkärlet är inte centrerat korrekt eller bottenytan på grytan är inte tillräckligt bred för matlagningssonen. >>> *Välj en gryta som är tillräckligt bred och centrera den i matlagningssonen ordentligt.*

### Kylfläkten fortsätter att vara igång även om spishällen är avstängd.

- Detta är inget fel. Kylfläkten fortsätter att vara igång tills elektroniken i spishällen svalnar till en lämplig temperatur.

## Ljud från kokplattan under matlagning

Ljud kan höras från kokplattan under användning. Dessa ljud beror på kokkärllets komposition. Dessa ljud är normala, de betyder inte att det finns något fel och är en del av induktionsteknologin.

### Möjliga ljud och deras orsaker

- **Fläktljud:** Kokplattan är utrustad med en fläkt, som aktiveras automatiskt enligt apparatens temperatur. Fläkten har olika funktionsnivåer och fungerar med dessa enligt temperaturen.
- **Lågt surr, så som ljudet från en transformator.** Detta beror på induktionsteknologins natur. När värme överförs direkt i kokkärllets botten, kan detta surrljud höras beroende på kokkärllets material. Därför kan olika ljud höras från olika kokkärl.
- **Sprakande:** Orsaken till detta är strukturen och materialet i kokkärllets botten. Sprakande kan höras, om kokkärllet är tillverkad av flera lager av olika material.
- **Vinande:** Ett vinande kan höras, när två matlagningzoner på kokplattans samma sida används med olika matlagningnivåer.

### Felkoder/orsaker och möjliga åtgärder

Felkoder	Felets orsaker	Möjliga åtgärder
E 22 E 26	Induktionshällen överhettad.	Stäng av induktionshällen och låt den svalna. Felet är åtgärdad, när hällens temperatur sjunker under gränsvärdena.
E 46	En eller flera knappar har tryckt i över 10 sekunder. Ett föremål har lämnats på kontrollpanelen eller kontrollen är utsatt för ånga.	Problemet löses genom att ta bort handen från hällen. Problemet löses när kontrollpanelen rengörs.
E 47	En olämplig kastrull används till matlagning.	Felet åtgärdas, när för induktionsmatlagning lämplig kastrull används.
E 1 - E 15	Kommunikationsfel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 16 - E 21	Fel i temperatursensorn i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.

Felkoder	Fellets orsaker	Möjliga åtgärder
E 23 E 24	Programfel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 25	Fläktens funktionsfel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 31 - E 45	Elektronikkortets hårdvarufel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 48 E 49 E 51	Sensorfel i induktionshällen.	Sensorenheten ska vara kompatibel med användningsförhållandena. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 52 - E 57	Hög temperatur fel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och låt den svalna. Felet är åtgärdad, när sensorns temperatur sjunker under gränsvärdena. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.

