

BRUKSANVISNING

BÄRBAR INDUKTIONSHÄLL

SV

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЕРЕНОСНАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

RU

BRUGSANVISNING

BÆRBAR INDUKTIONSKOGEPLADE

DA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PRZENOŚNA PŁYTA INDUKCYJNA

PL

KÄYTTÖOHJE

KANNETTAVA INDUKTIOKEITTOTASO

FI

BRUKSANVISNING

BÆRBAR INDUKSJONSKOKETOPP

NO

كتيب الاستخدام

موقد الحث المحمول

AR



Vi rekommenderar att ni noga läser denna handbok som anger alla de nödvändiga anvisningarna för att bibehålla den inköpta apparatens utseende och funktioner.  
För mer information om produkten: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

Мы рекомендуем вам внимательно прочитать данное руководство, в котором приводятся все указания, необходимые для поддержания неизменными эстетических и функциональных свойств приобретенного прибора.  
Дополнительную информацию об изделии можно получить на сайте: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

Vi anbefaler, at du nøje læser denne vejledning, som indeholder alle anvisninger til at holde det købte apparat i perfekt funktionsmæssig og æstetisk stand.  
For yderligere informationer om produktet: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

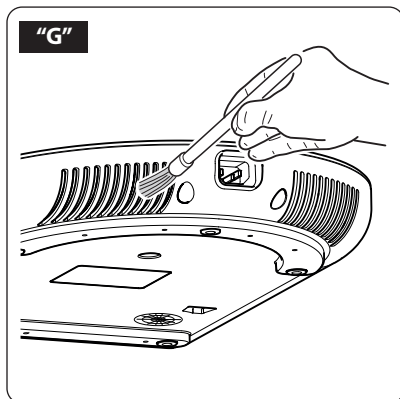
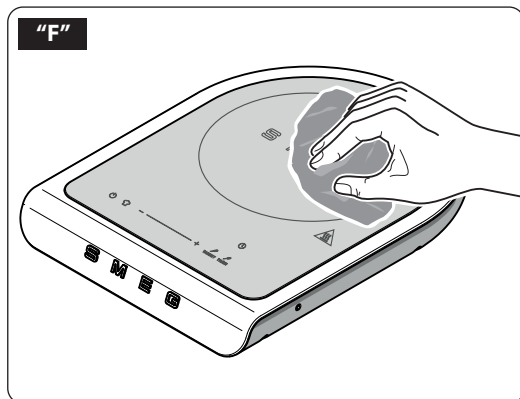
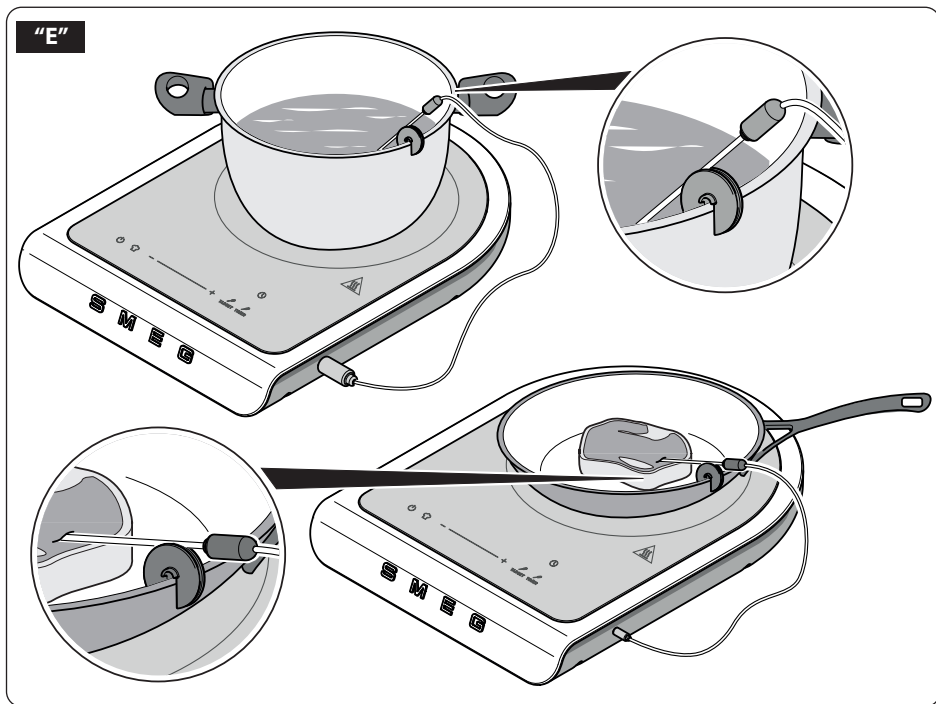
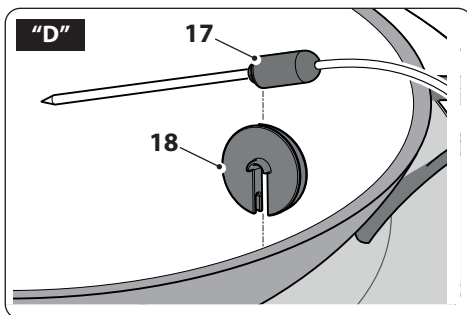
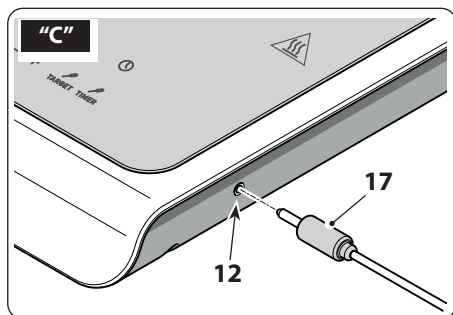
Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, która zawiera wszystkie wskazania dla utrzymania jakości estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia.  
Dalsze informacje dotyczące produktu znajdują się na stronie: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

Lue tämä käyttöopas huolellisesti. Ohjeita noudattamalla taataan laitteen oikeaoppinen ylläpito ja sen ominaisuuksien säilyvyys.  
Tuotteeseen liittyvät lisätiedot löytyvät osoitteesta [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

Vi anbefaler at du leser denne brukerveiledningen grundig, da den inneholder alle indikasjoner for å bevare de estetiske og funksjonelle kvalitetene til produktet du har kjøpt.  
For ytterligere informasjon om produktet: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

ننصح بقراءة هذا الكتيب بعناية حيث يضم جميع التعليمات التي تضمن الحفاظ على الخصائص الجمالية والوظيفية للمنتج الذي قمت بشرائه.  
للمزيد من المعلومات عن المنتج يرجى زيارة [www.smeg.com](http://www.smeg.com)





**Viktig information för användaren**  
**Важная информация для пользователя / Vigtig information til brugeren**  
**Ważne informacje dla użytkownika / Tärkeitä tietoja käyttäjälle**  
**Viktig informasjon for brukere / معلومات هامة للمستخدم**

**⚠ Varningar / Меры предосторожности / Advarsler / Ostrzeżenia / Varoitus / Advarsler / تحذيرات**

Allmän information om denna bruksanvisning, om säkerhet och för slutligt bortskaffande / Общая информация о данном руководстве по эксплуатации, безопасности и окончательной утилизации / Generelle oplysninger om denne betjenings- og sikkerhedsvejledning samt endelig bortskaffelse / Ogólne informacje dotyczące użytkowania, bezpieczeństwa i uтилизации / Käyttöohjeita, turvallisuutta ja käytöstä poistoa koskevat yleis tiedot / Generell informasjon om denne bruksveiledningen, sikkerhet og endelig kassering av produktet / معلومات عامة عن دليل استخدام هذا الجهاز وسلامة استخدامه وكيفية التخلص عن الجهاز بشكل نهائي

**📖 Beskrivning / Описание / Beskrivelse / Opis / Kuvaus / Beskrivelse / الوصف**

Beskrivning av apparaten / Описание прибора / Beskrivelse af apparatet / Opis urządzenia / Laitteen kuvaus / Beskrivelse av apparatet / وصف الجهاز

**👉 Användning / Использование / Anvendelse / Użytkowanie / Käyttö / Bruk / الإستعمال**

Informações sobre a utilização do aparelho / Information om användning av apparaten / Информация об использовании прибора / Oplysninger om brug af apparatet / Informacje dotyczące użytkowania urządzenia / Laitteistoa koskevat käyttöohjeet / Informasjon om bruken av apparatet / معلومات عن استخدام الجهاز

**🔧 Rengöring och underhåll / Чистка и техническое обслуживание / Rengøring og vedligeholdelse / Czyszczenie i konserwacja / Puhdistus ja hoito / Rengjøring og vedlikehold / قنای صلا و فيظننلا**

Information för korrekt rengöring och underhåll av apparaten / Информация по корректной очистке и техобслуживанию прибора / Oplysninger om korrekt rengøring og vedligeholdelse af apparatet / Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia / Laitteiston oikeaa puhdistusta ja huoltoa koskevat tiedot / Informasjon for korrekt rengjøring og vedlikehold av apparatet / معلومات لتنظيف وصيانة الجهاز بشكل صحيح

**⚠ Säkerhetsvarning / Предупреждение о безопасности / Sikkerhedsanvisninger / Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa / Turvallisuteen liittyvät varoitukset / Sikkerhetsadvarsler / قمرالسلل ريذحت**

**i Information / Информация / Information / Informacja / Tietoa / Informasjon / معلومات**

**✍ Råd / Рекомендация / Forslag / Porada / Neuvo / Forslag / اقتراحات**



امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً للوصول السريع إلى بوابة My Smeg Assistant

## This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i denna bruksanvisning är vägledande och därmed inte bindande.

Производитель оставляет за собой право вносить без предупреждения все изменения, которые посчитает полезными для улучшения собственной продукции. Рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не имеют обязательств и имеют ознакомительный характер.

Producenten forbeholder sig retten til at foretage eventuelle ændringer, der anses for at være en forbedring af det oprindelige produkt, uden forudgående varsel. Illustrationer og beskrivelser i denne betjeningsvejledning er derfor ikke bindende og kun vejledende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za przydatne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają charakter poglądowy.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakkoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirrokset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produsenten forbeholder seg rett til endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

“تحفظ جهة التصنيع لنفسها بالحق في القيام بجميع التعديلات التي تراها مناسبة لتحسين منتجاتها دون إنذار مسبق. ولذلك، لا تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل ملزمة وإنما ذات قيمة إرشادية فقط”





## 1 Varningstexter

Denna bruksanvisning är en integrerad del av apparaten och den ska förvaras intakt och nära till hands för användaren under hela apparatens livslängd.

### 1.1 Avsedd användning

Underlåtenhet att följa säkerhetsvarningarna och att läsa bruksanvisningarna kan leda till felaktig användning av enheten med åtföljande personskador.

- Apparaten ska endast användas som induktionshäll. All annan användning är olämplig. Använd inte apparaten för andra ändamål än den avsedda användningen.
- Enheten är avsedd att användas för i hushållsapparater och liknande, såsom:
  - i köksområdet för personal i affärer, på kontor och i andra arbetsutrymmen,
  - i bed-and-breakfast-boenden och agriturismoer,
  - av kunder på hotell, motell och i bostadsområden.
- Andra typer av användning som på restauranger, barer och kafeterior, är olämpligt.
- Förvara eller använd inte apparaten utomhus.
- Använd inte apparaten i närheten av vatten, på fuktiga platser eller nära en pool.
- Installera inte apparaten nära värmekällor eller brandfarliga material; i ett rum som utsätts för fukt, regn, där en gasläcka kan uppstå eller på ett ojämnt golv.

- Installera inte apparaten på båtar eller i husvagnar.
- Placera apparaten på en horisontell stödyta som är stabil, vars yta inte är känslig (t.ex. lackerade möbler, dukar osv.). Objekt som lock, vaser osv. får inte läggas ovanpå apparaten.
- Placera inte in apparaten i ett stängt skåp (inbyggnad).
- Apparaten är inte konstruerad för att fungera med externa timers eller fjärrkontrollsystem.
- Användning av denna apparat är tillåtet för personer (inklusive barn över 8 år) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga endast om de står under uppsikt av vuxna eller har blivit instruerade om säker användning av apparaten och har förstått farorna med användningen av den.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Förvara apparaten och dess nätsladd utom räckhåll för barn under 8 år.
- Rengörings- eller underhållsarbete får utföras av barn som är minst åtta år, men endast under uppsikt av en vuxen.



## Viktiga skydd

### 1.2 Allmänna säkerhetsvarningar

Följ alla säkerhetsinstruktioner för säker användning av apparaten: På grund av risken för elchock, eftersom apparaten drivs med elektrisk ström, måste följande säkerhetsvarningar beaktas:

- Läs noga igenom denna bruksanvisning innan apparaten används.
- Lämna inte apparaten utan tillsyn medan den är igång.
- Sänk inte ner apparaten, nätsladden, kontakten eller basen i vatten eller någon annan vätska. Dra aldrig ut kontakten ur uttaget genom att dra i sladden eller med våta händer.
- Använd inte apparaten om nätsladden eller kontakten är skadad eller om apparaten har fallit ner på golvet eller har skadats på något sätt.
- I händelse av ett haveri, eller om nätsladden är skadad, låt endast en kvalificerad tekniker eller en auktoriserad teknisk assistanstekniker reparera apparaten.
- Kabeln är avsiktligt kort för att undvika olyckor.
- Låt inte nätsladden hänga och dingla från bordskanten eller från någon annan yta, låt den inte heller komma i kontakt med varma ytor.
- Se till att nätsladden inte kommer i kontakt med vassa kanter.
- Placera inte apparaten på eller nära en tänd gas- eller elspis, inuti en ugn eller nära värmekällor.
- Rör inte vid stickkontakten med våta

händer.

- Se till att det eluttag som används alltid är åtkomligt för att vid behov kunna dra ut kontakten.
- Om du vill ta ut kontakten ur uttaget, ta tag i kontakten direkt utan att dra i kabeln.
- Vid fel på apparaten ska man inte försöka att reparera den. Stäng av apparaten, dra ut kontakten ur eluttaget och kontakta teknisk assistans.
- Försök aldrig att göra ändringar eller reparera apparaten: i händelse av ett fel, låt endast en kvalificerad tekniker reparera den eller kontakta teknisk assistans.



Risk för personskador! Felaktig användning av apparaten kan ge upphov till skador. Dra ut kontakten innan rengöring.

- Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn.
- Försök aldrig släcka en låga eller en brand med vatten. Stäng av apparaten, dra ut kontakten ur eluttaget och täck över lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Koppla alltid bort apparaten från strömförsörjningen när den inte är i drift, om den lämnas obevakad eller i händelse av haverier.
- Koppla alltid bort apparaten från strömförsörjningen innan du monterar och demonterar komponenterna.
- Koppla alltid bort apparaten från strömförsörjningen och låt den svalna innan du rengör den.



- Använd inte apparaten i kombination med komponenter eller tillbehör från andra tillverkare.
- Använd endast tillverkarens originalreservdelar. Att använda andra reservdelar än de som rekommenderas av tillverkaren kan ge upphov till bränder, elektriska stötar eller personskador.
- Placera apparaten endast på plana och torra ytor.
- Diska inte apparaten i diskmaskinen. Spill inte vätska på elkontakten och nätaggregatet. Underlåtenhet att följa dessa varningar kan orsaka dödsfall, brand eller elstöt.
- Använd inte en adapter.
- Använd endast godkända förlängningskablar som är lämpliga för den här typen av apparat.
- Försök aldrig att göra ändringar eller reparera den medföljande nätsladden vid fel eller skada.



Säkerställ att nätkabelkontakten är insatt till dess stoppläge i produktkontakten.

## 1.3 Varningstexter för denna apparat

- Flytta inte apparaten tillsammans med kastrullen.
- Värm inte en tom kastrull och låt den överhettas för att undvika torrkokning.
- Placera inte metallföremål som bestick, lock, burkar, aluminiumfolie och annat på induktionshällens tillagningsområde när apparaten är påslagen.. Fara för brännskador!
- Placera inte bakpapper mellan kastrullen och glashällen. Papperet kan fatta eld!
- Rör inte vid glashällen efter att ha tagit bort kastrullen. Fara för brännskador.



Fara! Om ytan i glas är repad ska apparaten stängas av för att undvika risken för elstötar.

- Hindra inte fläktar och luftutloppsgaller.
- Använd inte aluminiumfolie eller plastbehållare på glashällen.
- Använd endast stekpannor och kastruller som är lämpliga för induktionshällar och av adekvat diameter (12 cm–24 cm).
- Efter användning ska du låta apparaten svalna på plats innan den flyttas och innan glashällen rengörs. Glashällen håller sig varm efter användning, rör inte vid den med händerna!
- Placera inte apparaten som är igång mot väggar eller under hyllor, bord osv. Lämna ett utrymme på minst 10 cm till vänster och höger om apparaten och 50 cm ovanför.
- Även om den del som utsätts för uppvärmning är den del av glashällen som är i kontakt med behållaren, värms



## Viktiga skydd

även resten av apparaten upp under användning. För att undvika eventuella brännskador ska apparaten användas försiktigt för att inte röra vid delar av den som kan ha hög temperatur. Fara för brännskador!

- Använd inte aggressiva rengöringsmedel, tvättsvampar som kan repa eller stålull för att rengöra apparaten.
- För rengöringsinstruktioner, se kapitlet "Rengöring och underhåll".
- Denna apparat kan inte placeras i en garderob eller annan sluten behållare under användningen.
- På grund av de elektromagnetiska fält som produceras av enheten under drift kan det uppstå funktionsfel. Placera inte apparaten nära föremål som kan ändras av elektromagnetiska vågor när den används, som: radioapparater, tv-apparater, CD-spelare, DVD. Eller kassettspelare, magnetiska kort (bancomat, kreditkort osv.)
- Rådfråga en läkare om du har en pacemaker innan den portabla induktionshällen används.



**Fara! Hällen förblir varm efter användning, rör inte vid den med händerna.**

### 1.4 Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge

De tekniska uppgifterna om apparatens energiförbrukning i avstängt läge/standby-läge finns på [www.smeg.com](http://www.smeg.com) under den sida som är avsedd för produkten i fråga.

### 1.5 Tillverkarens ansvar

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador på personer och egendom som orsakats av:

- annan användning än den som förutsetts,
- försummelse att läsa bruksanvisningen,
- manipulering av någon del av apparaten,
- användning av icke-originalreservdelar,
- försummelse att iaktta säkerhetsvarningarna.



Spara dessa instruktioner. Om apparaten överläts till andra personer ska även bruksanvisningen överlämnas till dem.

Dessa anvisningar kan laddas ned från Smeg-webbplatsen "[www.smeg.com](http://www.smeg.com)".

### 1.6 Bortskaffande



De apparater som är försedda med den här symbolen lyder under EU-direktivet 2012/19/EU.

- Alla elektriska och elektroniska apparater som kasseras ska bortskaffas separat från hushållsavfall och lämnas in till särskilda statliga avfallsstationer. Genom att bortskaffa apparaten korrekt går det att undvika miljöskador och risk för personers hälsa. För mer information om bortskaffande av den kasserade apparaten ska ni vända er till kommunkontoret, det lokala kontoret för avfallshantering eller till den butik där apparaten inhandlades.



## 2 Beskrivning av apparaten (Bild A och B)

- 1 Maskinstomme
- 2 Värmeplatta av glas
- 3 Display
- 4 ON/OFF-knapp
- 5 "CHEF"-programknapp
- 6 Knapp för minskning av tid/effekt/temperatur
- 7 Markör för reglering av effekt "-/+"
- 8 Knapp för ökning av tid/effekt/temperatur
- 9 "TARGET"-knapp för temperatursond
- 10 "TIMER"-knapp för temperatursond
- 11 Tryckknapp "TIMER"
- 12 Uttag för anslutning av temperatursond
- 13 Stödfötter
- 14 Nätkabel
- 15 Tillbehörsfodral
- 16 Fodrallock
- 17 Temperatursond
- 18 Klämma för kastruller

### 2.1 Före den första användningen (Fig. A)

- Packa upp apparaten försiktigt och ta bort allt förpackningsmaterial.
- Rengör apparatens stomme (1) och glashällen (2) med en fuktig trasa för att avlägsna damm.
- Rengör tillbehören på samma sätt.
- Se till att apparaten och alla komponenter är ordentligt torra innan du sätter ihop dem igen.



Den behållare som används på hällplattans yta ska vara av metall och ha magnetiska egenskaper och en tillräckligt jämn stödyta.



Delarna som kan komma i kontakt med livsmedel är tillverkade av material som uppfyller kraven i tillämplig lagstiftning.

## 3 Beskrivning av tillbehör/kommandon (Fig.A-B)

### 3.1 Beskrivning av tillbehör (Bild A)

#### Tillbehörsfodral (15)

Ett fodral som innehåller tillbehör levereras med apparaten så att de alltid är tillgängliga för användaren.

Inuti fodralet sitter temperatursonden (17) och klämman för kastruller (18).

#### Temperatursond (17)

Den ska användas vid beredning som kräver att en viss temperatur ska uppnås eller bibehållas i en vätska eller ett livsmedel.

För att aktivera sonden är det nödvändigt att ansluta den till hällen genom att sätta in kontakten i uttaget (12).

#### Klämma för kastruller (18)

Den ska användas som fäststöd för temperatursonden. Klämman kan sättas på kanten av en kastrull eller stekpanna.



Sätt inte fästklämman så att den kommer i kontakt med eldlågor eller mycket varma objekt.



# Användning

## 3.2 Beskrivning av kommandona (Bild B)

### ON/OFF-knapp (4)

Genom att trycka på knappen tänds eller släcks apparatens användargränssnitt.

### "CHEF"-programknapp (5)

Knappen som trycks in i sekvens gör det möjligt att aktivera det önskade programmet, bland vilka:

"☞ Keep Warm", "☞ Barbecue" och "☞ Fry".

### Knappar och markör för reglering av tid/effekt (6), (7) och (8)

Knapparna (6) och (8) gör det möjligt att öka/minska tiden, effekten eller temperaturen varje gång de rörs vid (endast med temperatursonden ansluten).

Markören (7) gör det möjligt att öka/minska tiden och effekten genom att dra med fingret i den önskade riktningen.



Ljusstyrkafältet visar regleringen av effekten. Det finns 9 effektnivåer plus funktionen för maximal effekt, s.k. "Boost".

### "TARGET"-knapp för temperatursond (9)

Endast med temperatursond ansluten. Knappen gör det möjligt att aktivera "TARGET"-funktionen.

### "TIMER"-knapp för temperatursond (10)

Endast med temperatursond ansluten. Knappen gör det möjligt att aktivera "TIMER"-funktionen.

### "TIMER"-knapp (11)

Knappen gör det möjligt att ställa in en timer efter vilken tid tillagningstiden avbryts automatiskt.

## 4 Användning



Innan du startar apparaten, läs noggrant kapitlet "1 Varningar" och avsnittet "Före första användning".

### 4.1 Påslagning av apparaten (Bild A och B)

- Placera apparaten på en horisontell yta som är stabil, vars yta inte är känslig för höga temperaturer. Säkerställ att alla stödfötterna (13) står på underlaget.
- Dra ut nätkabeln helt och hållet (14).
- Anslut strömkontakten till eluttaget och se till att nätspänningen motsvarar vad som anges på apparatens märkskylt.
- På displayen visas siffran "88" i en sekund.
- Placera behållaren med livsmedlen som ska tillagas på glashällen (2).
- Tryck på knappen (4) för att slå på hällen. Apparaten avger ett "bip"-ljud och tryckknappens (4) lysdiod tänds; detta innebär att den är klar för att ställas in.



Hällplattan (2) värms upp under funktionen.

Var mycket försiktig.  
Fara för brännskador!



## 4.2 Inställning av effekt (Bild B)

- När apparaten slås på är effekten som standard inställd till "0". För att starta tillagningen ska effektnivån ställas in med markören (7) eller de särskilda knapparna (6) och (8).
- Om kastrullen upptäcks så startar apparaten automatiskt tillagningscykeln.



Om ingen kastrull avläses eftersom den inte finns eller eftersom den har en olämplig storlek, blinkar bokstaven "**u**" på displayen med ett bindestreck undertill "-". Hällplattan stängs av automatiskt efter 30 sekunder om effektnivån är inställd till 0, om inga andra åtgärder utförs och om ingen kastrull avläses.

- För att värma upp/koka en större mängd vatten eller för att göra mer intensiva tillagningar finns "Boost"-funktionen, som gör att hällen kan arbeta på högsta effekt under en begränsad tidsperiod (5 minuter).
- För att aktivera "Boost"-funktionen ska nivån "**P**" ställas in på displayen med markören (7) eller genom att trycka flera gånger på knappen (8). "Boost"-funktionen inaktiveras automatiskt i slutet av den maximala säkerhetsperioden som är lika med 5 minuter, därefter sänks effekten till nivå 9.
- För att inaktivera "Boost"-funktionen ska en annan effektnivå ställas in med markören (7) eller genom att trycka flera gånger på knappen (6).

- I slutet av tillredningscykeln visas indikationen av restvärmen på displayen:  
 "-" låg restvärmenivå.  
 "=" medelnivå av restvärme.  
 "≡" hög restvärmenivå.



Innan du rör vid apparaten för att ställa undan den eller rengöra den ska du vänta tills indikationen om restvärme försvinner på displayen. Var mycket försiktig. Fara för brännskador!

- Beroende på den effektnivå som ställts in har apparaten en maximal funktionstid, efter vilken den stängs av automatiskt eller, som i fallet med "Boost"-funktionen, återgår till den lägre effektnivån.

Tabellen visar den maximala funktionstiden:

| Effektnivå       | Avstängningstid |
|------------------|-----------------|
| <b>Keep Warm</b> | 2 timmar        |
| <b>1</b>         | 6 timmar        |
| <b>2</b>         | 6 timmar        |
| <b>3</b>         | 5 timmar        |
| <b>4</b>         | 5 timmar        |
| <b>5</b>         | 1,5 timmar      |
| <b>6</b>         | 1,5 timmar      |
| <b>7</b>         | 1,5 timmar      |
| <b>8</b>         | 1,5 timmar      |
| <b>9</b>         | 1,5 timmar      |
| <b>P</b>         | 5 minuter       |



# Användning

## 4.3 Paus och inställning av timer (Bild B)

### Paus

- Det går att pausa varje tillagningscykel genom att trycka på knappen (11) i 2 sekunder. När hällen är i pausläge visas symbolen "II" på displayen.
- För att återuppta tillagningen med de senast inställda parametrarna och avbryta pausläget trycker du på länge på knappen (11) igen.



Den maximalt tillåtna paustiden är 10 minuter. Efter denna tid stängs hällen av.

### Timer

Det går att ställa in en timer för att automatiskt stoppa tillagningscykeln som pågår när nedräkningen tar slut.



Innan timern aktiveras är det nödvändigt att placera kastrullen på hällplattan och ställa in den önskade tillagningseffekten.

- Tryck på knappen (11) för att aktivera programmet. Knappens lysdiod blinkar och displayen visar tidsperioden "00".
- Använd knapparna (6) och (8) för att ställa in tillagningens timer.
- Efter att ha ställt in den önskade tillagningstiden ska du vänta i 2 sekunder eller tryck på knappen (11) igen. "TIMER"-funktionens lysdiod förblir nu tänd med ett fast sken och på displayen visas nedräkningen.



Om kastrullen, med timern inställd, inte ställs på plattan eller tas bort bibehålls "TIMER"-funktionen i 3 minuter. I den här fasen blinkar knappens (11) lysdiod. Om kastrullen inte ställs tillbaka på hällplattan så stängs apparaten efter att de 3 minuterna löpt ut.

- När nedräkningen är slut stannar tillagningscykeln, displayen visar "00" som blinkar och en kort sekvens av ljud avges (20 sekunder). Efter ett ytterligare intervall på 10 sekunder med effektnivån inställd på 0 stängs hällen av.



Under tillagningen med inställd timer går det alltid att variera effekten via knapparna (6) och (8), eller markören (7).



Under tillagningen med inställd timer går det alltid att ändra nedräkningen genom att trycka på knappen (11) och därefter på knapparna (6) och (8).

## 4.4 Knapplås (Bild B)

- Genom att samtidigt trycka på knapparna (10) och (11) går det att låsa/låsa upp knappsatsen. När knappsatsen är låst tänds nyckelikonen "K" på displayen.
- Knappsatsen kan låsas/låsas upp mer än en gång under användningen av hällen, utan att behöva slå på/stänga av den. Knapplåset förblir aktivt även om nätspanningen avbryts och återställs på ett par sekunder eftersom det måste inaktiveras manuellt.
- Om knapplåset är aktiverat går det alltid att stänga av apparaten genom att trycka på knappen (4).



Om knapplåset är aktiverat går det inte att slå på och använda apparaten igen utan att först låsa upp knappsatsen. När strömbrytaren trycks ned visas nyckelikonen på displayen.

## 5 "CHEF"-program (Bild B)

Genom att trycka på knappen (5) i sekvens väljs "CHEF"-funktionen som gör det möjligt att aktivera ett av följande program:

- Keep Warm (Varmhållning) "☰"
- Barbecue "☼"
- Fry (Fritering) "☷"



För att kunna aktivera valfritt "CHEF"-program måste kastrullen placeras på hällplattan.

### 5.1 "Keep Warm"-program

Programmet gör det möjligt att värma upp plattan med en konstant värme för att hålla maten varm under den tid som användaren önskar.

- Placera kastrullen på hällen och tryck på knappen (5) i sekvens tills ikonen "☰" tänds; programmet är aktivt.
- Displayen visar "U", plattan värms upp och håller en konstant värme tills den automatiska avstängningen.



Det går inte att ändra effekten. Även om du rör vid någon av knapparna så påverkar det på inget vis effekten.

- När programmet har startats går det att ställa in en stopptimer. För att ställa in timern, konsultera stycket "Timer" i avsnittet "4.3 Paus och inställning av timer".

- Programmet förblir aktivt tills användaren byter tillagningsprogram, stäng apparaten när den inställda timern eller den maximala avstängningstiden går ut.

### 5.2 "Barbecue"-program

Programmet kan tillaga kött, fisk och grönsaker med tillagningsinställningar för användning av grillplattor. Beroende på det livsmedel som användaren vill tillaga går det att välja ett annat Barbecue-program med särskild effekt och tider.

- Placera grillplattan utan livsmedel på hällen och tryck på knappen (5) i sekvens tills ikonen "☼" tänds; ikonen blinkar.
- Använd knapparna (6) och (8), eller markören (7), för att välja önskad typ av Barbecue-program. Displayen visar namnet på det valda programmet:

"b1" - Program för barbecue av grönsaker.

"b2" - Program för barbecue av vitt kött/fisk.

"b3" - Program för barbecue av biffar hamburgare/bacon.

- Vid starten av varje program aktiveras föruppvärmningsfasen under vilken hällen och grillplattan värms upp för att nå optimal tillagningstemperatur. Under denna fas blinkar ikonen "☼" till fasens slut.



Föruppvärmningsfasen för varje program har en timer och en effekt som ställts in av tillverkaren. De här förinställda värdena går inte att ändra.



Under föruppvärmningen går det att övergå direkt till tillagningsfasen genom att trycka på knappen (8).



# Användning

- När ikonen "☀" fortsätter att lysa fast betyder det att föruppvärmningen är klar och att grillplattan har nått den temperatur som behövs för att tillaga maten.
- Placera livsmedlet på grillplattan, hällen kommer att fungera på en förinställd effektnivå.
- Under tillagningen går det att ställa in en stopptimer och följa de anvisningar som ges i tabellerna över tillagningstid i slutet av bruksanvisningen. För att ställa in timern, konsultera stycket "Timer" i avsnittet "4.3 Paus och inställning av timer".



Det går att ställa in tillagningstimern även under föruppvärmningsfasen, i väntan på att den startas efter den här fasen. I det här fallet blinkar lysdioden (11) med en reducerad frekvens.

När föruppvärmningsfasen är klar börjar nedräkningen och lysdioden (11) fortsätter att lysa med ett fast sken.

- Under tillagningen går det också att ändra effektnivån.



Det går endast att välja effektnivåerna från 6 till 9.

## Tider och effekter för "Barbecue"-program

Tabellerna visar effektnivåerna och tiderna som fastställts för varje programfas

| Program   | Föruppvärmningsfas                      |
|-----------|-----------------------------------------|
| <b>b1</b> | Effektnivå: 9<br>Timer: 2 minuter       |
| <b>b2</b> | Effektnivå: 9<br>Timer: 2 minuter       |
| <b>b3</b> | Effektnivå: 8<br>Timer: 4 minuter       |
| <b>i</b>  | Effektnivån och timern kan INTE ändras. |

| Program   | Tillagningsfas                                                                            |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>b1</b> | Effektnivå: 8<br>Timer: ska ställas in av användaren baserat på tabellen "Tillagningstid" |
| <b>b2</b> | Effektnivå: 7<br>Timer: ska ställas in av användaren baserat på tabellen "Tillagningstid" |
| <b>b3</b> | Effektnivå: 7<br>Timer: ska ställas in av användaren baserat på tabellen "Tillagningstid" |
| <b>i</b>  | Det går att reglera effektnivåerna från 6 till 9.                                         |



## 5.3 Programmet "Fry"

Programmet gör det möjligt att fritera fisk, djupfrysta livsmedel och sötsaker med särskilda inställningar för tillagning. Beroende på det livsmedel som användaren vill fritera går det att välja ett annat Fry-program med särskild effekt och tider.

- Placera kastrullen som innehåller oljan på hällplattan och tryck på knappen (5) i sekvens tills ikonen "☞" tänds; ikonen blinkar.
- Använd knapparna (6) och (8), eller markören (7), för att välja önskad typ av Fry-program. Displayen visar namnet på det valda programmet:
  - "F1" - Program för fritering av färska livsmedel.
  - "F2" - Program för fritering av djupfrysta livsmedel.
  - "F3" - Program för fritering av sötsaker.
- Vid starten av varje program aktiveras föruppvärmningsfasen under vilken hällplattan och oljan i kastrullen värms upp för att nå optimal tillagningstemperatur. Under denna fas blinkar ikonen "☞" till timerns slut.



Föruppvärmningsfasen för varje program har en timer och en effekt som ställts in av tillverkaren. De här förinställda värdena går inte att ändra.



Under föruppvärmningen går det att övergå direkt till tillagningsfasen genom att trycka på knappen (8).

- När ikonen "☞" fortsätter att lysa fast betyder det att föruppvärmningen är klar och att oljan har nått den temperatur som behövs för att göra friteringen.
- Placera livsmedlet i kastrullen, hällplattan kommer att fungera på en förinställd effektnivå.
- Under tillagningen går det att ställa in en stopptimer och följa de anvisningar som ges i tabellerna över tillagningstid i slutet av bruksanvisningen. För att ställa in timern, konsultera stycket "Timer" i avsnittet "4.3 Paus och inställning av timer".



Det går att ställa in tillagningstidern även under föruppvärmningsfasen, i väntan på att den startas efter den här fasen. I det här fallet blinkar lysdioden (11) med en reducerad frekvens.

När föruppvärmningsfasen är klar börjar nedräkningen och lysdioden (11) fortsätter att lysa med ett fast sken.

- Under tillagningen går det också att ändra effektnivån.



Det går endast att välja effektnivåerna från 6 till 9.



# Användning

## Tider och effekter för "Fry"-program

Tabellerna visar effektnivåerna och tiderna som förinställts i varje programfas

| Program   | Föruppvärmningsfas                 |
|-----------|------------------------------------|
| <b>F1</b> | Effektnivå: 9<br>Timer: 9 minuter  |
| <b>F2</b> | Effektnivå: 8<br>Timer: 13 minuter |
| <b>F3</b> | Effektnivå: 8<br>Timer: 13 minuter |



Effektnivån och timern kan INTE ändras.

| Program   | Tillagningsfas                                                                            |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>F1</b> | Effektnivå: 8<br>Timer: ska ställas in av användaren baserat på tabellen "Tillagningstid" |
| <b>F2</b> | Effektnivå: 7<br>Timer: ska ställas in av användaren baserat på tabellen "Tillagningstid" |
| <b>F3</b> | Effektnivå: 7<br>Timer: ska ställas in av användaren baserat på tabellen "Tillagningstid" |



Det går att reglera effektnivåerna från 6 till 9.

## 6 Temperatursond (Bild B, C, D och E)

Temperatursonden ska användas när man gör förberedelser som kräver att en viss temperatur ska uppnås eller bibehållas i en vätska eller ett livsmedel.

Anslut sonden till hällplattan genom att sätta i kontaktdonet i uttaget (12), tryckknapparnas lysdioder (9) och (10) tänds i väntan på att användaren ska välja funktionen "TARGET" eller "TIMER".

### 6.1 TARGET-funktion

"TARGET"-funktionen rekommenderas för förberedelser där tillagningstiden måste stanna upp automatiskt när en måltemperatur uppnås i mitten av ett livsmedel (till exempel kött, fisk).

- Placera kastrullen som innehåller vätskan eller livsmedlet på hällen.
- Fäst klämman (18) på kastrullens kant och sänk ner sondens spets i vätskan eller stick in den i livsmedlet. När sonden har placerats ut ska den fästas i klämman så att den förblir på sin plats.
- Tryck på knappen (9) för att aktivera funktionen, knappens lysdiod blinkar.
- Använd knapparna (6) och (8) för att ställa in måltemperaturen; displayen visar temperatures standardvärde på 70°C, och därefter det värde som ställts in av användaren.
- Efter 3 sekunder startas tillagningen, under denna fas blinkar lysdioden på knappen (9) med en reducerad frekvens och på displayen visas den aktuella temperaturen som avlästs.



Under tillagningen går det att manuellt ändra effektnivån med markören.  
Standardeffektnivån är 5.



Under tillagningen går det att ändra den inställda måltemperaturen. Tryck på knappen (9) och ändra måltemperaturen manuellt med knapparna (6) och (8).

- När måltemperaturen uppnåtts avbryts tillagningscykeln. Displayen visar den uppnådda temperaturen som blinkar och en kort sekvens av ljud avges (20 sekunder).
- Apparaten stängs av automatiskt efter ytterligare ett intervall på 10 sekunder.

## 6.2 TIMER-funktion

"TIMER"-funktionen rekommenderas för förberedelser där en fastställd temperatur måste upprätthållas för en vätska som kokas under ett visst tidsintervall (till exempel vid sous vide-tillagning).

- Placera kastrullen som innehåller vätskan eller livsmedlet på hällen.
- Fäst klämman (18) på kastrullens kant och sänk ner sondens spets i vätskan eller stick in den i livsmedlet. När sonden har placerats ut ska den fästas i klämman så att den förblir på sin plats.
- Tryck på knappen (10) för att aktivera funktionen, knappens lysdiod blinkar.
- Använd knapparna (6) och (8) för att ställa in måltemperaturen; displayen visar temperaturens standardvärde på 70°, och därefter det värde som ställts in av användaren.
- Tryck på knappen (11) och ställ in timern med knapparna (6) och (8).
- Efter 3 sekunder startas tillagningen, under denna fas blinkar lysdioden på knappen (10) med en reducerad frekvens och på displayen visas den aktuella temperaturen som avlästs.



Under tillagningen går det att manuellt ändra effektnivån med markören. Standardeffektnivån är 5.



Under tillagningen går det att visa eller ändra den inställda måltemperaturen. Tryck på knappen (9) och ändra måltemperaturen manuellt med knapparna (6) och (8).



Under tillagningen går det att ändra den inställda timern. Tryck på knappen (11) och ändra timern manuellt med knapparna (6) och (8).

- När måltemperaturen har uppnåtts avges ett ljud och nedräkningen sätter igång. I den här fasen tänds lysdioderna för knapp (10) och knapp (11) och lyser fast.
- Hällplattan håller den inställda temperaturen tills nedräkningen tar slut.
- När nedräkningen är slut stannar tillagningscykeln, displayen visar "00" som blinkar och en kort sekvens av ljud avges (20 sekunder).
- Apparaten stängs av automatiskt efter ytterligare ett intervall på 10.



# Användning

## 7 Användarmeny

Användarmenyn gör det möjligt för användaren att ställa in de anpassade parametrarna på apparaten.

- Gå in i användarmenyn och tryck samtidigt på knapparna (5) och (9) i 4 sekunder.



Åtgärden kan endast utföras när hållplattan är påslagen och inget program, funktion eller timer är aktiv.

- Använd knapparna (6) och (8) för att bläddra genom menyposterna; bokstaven som identifierar den valda posten visas på displayens vänstra sida.
- Använd markören (7) för att ändra värdet i den valda posten; numret som identifierar värdet visas på displayens högra sida.
- För att lämna menyn och bekräfta de nya inställningarna håller du knappen (4) intryckt i 2 sekunder.



Efter 30 sekunders inaktivitet stängs apparaten av automatiskt.

## Användarmenys teckenförklaring

| Post        | Betydelse                                                                                          | Värde                                                   |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>till</b> | Tryckknappsvolym                                                                                   | 0: volym för OFF-knapp<br>1: volym för ON-knapp         |
| <b>b</b>    | Volym för ljudsignaler                                                                             | 0: volym för OFF-signaler<br>1: volym för ON-signaler   |
| <b>c</b>    | Displayens ljusstyrka                                                                              | Skala 0 - 9<br>0: min. ljusstyrka<br>9: max. ljusstyrka |
| <b>i</b>    | Även med tryckknappsvolym inställd på "OFF", går det inte att inaktivera tonstyrkan för knapp (4). |                                                         |

# Tabeller över tillagningstider



## Barbecue-funktion

Rekommenderad tillagningstid vid användning av Barbecue-funktionens program.

| Program                                     | Livsmedel              | Mängd                       | Effekt | Timer                                                                                |
|---------------------------------------------|------------------------|-----------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>b1)</b> GRÖNSAKER                        | Zucchini               | 80 - 100 g                  | 8      | 3 min per sida                                                                       |
| <b>b1)</b> GRÖNSAKER                        | Auberginer             | 80 - 100 g                  | 8      | 2 min per sida                                                                       |
| <b>b1)</b> GRÖNSAKER                        | Paprika                | 100 g                       | 8      | 5 min per sida                                                                       |
| <b>b1)</b> GRÖNSAKER                        | Grönsaksspett          | 3 grillspett på 70 g        | 8      | 8 min per sida                                                                       |
| <b>b2)</b> VITT KÖTT/FISK                   | Kycklingbröst          | 100 g                       | 7      | 2 min per sida                                                                       |
| <b>b2)</b> VITT KÖTT/FISK                   | Kalkonbröst            | 100 g                       | 7      | 2 min per sida                                                                       |
| <b>b2)</b> VITT KÖTT/FISK                   | Fiskfilé               | 250 g                       | 7      | 4 min per sida                                                                       |
| <b>b2)</b> VITT KÖTT/FISK                   | Hel fisk               | 100 g                       | 7      | 10 min per sida                                                                      |
| <b>b2)</b> VITT KÖTT/FISK                   | Räkspett               | 100 g                       | 7      | 10 min per sida                                                                      |
| <b>b3)</b> BIFFAR/<br>HAMBURGARE /<br>BACON | Hamburgare<br>(oxkött) | 2<br>hamburgare<br>på 100 g | 7      | Blodig: 2 min. per sida<br>Medelstekt: 4 min per<br>sida<br>Välstekt: 6 min per sida |
| <b>b3)</b> BIFFAR/<br>HAMBURGARE /<br>BACON | Oxfilé                 | 150 g                       | 7      | Blodig: 5min. per sida<br>Medelstekt: 7 min per<br>sida<br>Välstekt: 9 min per sida  |
| <b>b3)</b> BIFFAR/<br>HAMBURGARE /<br>BACON | Biff (fläskkött)       | 180 g                       | 7      | 5 min per sida                                                                       |
| <b>b3)</b> BIFFAR/<br>HAMBURGARE/<br>BACON  | Bacon                  | 180 g                       | 7      | 5 min per sida                                                                       |



# Tabeller över tillagningstider

## Fry-funktion

Rekommenderad tillagningstid vid användning av Fry-funktionens program.



Tiderna har definierats vid användning av 900 ml fröolja (motsvarande en flaska).

| Program                         | Livsmedel                        | Mängd        | Effekt | Timer            |
|---------------------------------|----------------------------------|--------------|--------|------------------|
| <b>F1)</b> FÄRSKA LIVSMEDEL     | Blandade friterade grönsaker     | 200 g        | 8      | 4min             |
| <b>F1)</b> FÄRSKA LIVSMEDEL     | Blandad friterad fisk            | 200 g        | 8      | 3min             |
| <b>F1)</b> FÄRSKA LIVSMEDEL     | Kycklingnuggets                  | 200 g        | 8      | 7min             |
| <b>F1)</b> FÄRSKA LIVSMEDEL     | Fiskbitar                        | 240 g        | 8      | 6 min            |
| <b>F1)</b> FÄRSKA LIVSMEDEL     | Kotlett (kyckling)               | 200 g        | 8      | 2 min per sida   |
| <b>F1)</b> FÄRSKA LIVSMEDEL     | Friterad pizza                   | 100 g        | 8      | 4min             |
| <b>F2)</b> DJUPFRYSTA LIVSMEDEL | Blandade friterade grönsaker     | 200 g        | 7      | 7min             |
| <b>F2)</b> DJUPFRYSTA LIVSMEDEL | Kycklingnuggets                  | 200 g        | 7      | 3min             |
| <b>F2)</b> DJUPFRYSTA LIVSMEDEL | Potatiskroketter                 | 500 g        | 7      | 10min            |
| <b>F2)</b> DJUPFRYSTA LIVSMEDEL | Pommes frites                    | 200 g        | 7      | 5min             |
| <b>F3)</b> EFTERRÄTTER          | Churros                          | -            | 7      | 5min             |
| <b>F3)</b> EFTERRÄTTER          | Munkar (med eller utan fyllning) | 70 g vardera | 7      | 30 sek. per sida |
| <b>F3)</b> EFTERRÄTTER          | Äppelbeignets                    | 20g vardera  | 7      | 1 min per sida   |

# Tabeller över tillagningstider



## SOUS-VIDE tillagningstid

Förutser tillagning av mat i förseglade vakuumpåsar på låg temperatur. Livsmedlet ska endast läggas i kastrullen efter att den inställda temperaturen har uppnåtts och ska förbli i kastrullen under hela den rekommenderade tillagningstiden.



Vi rekommenderar att ni använder den särskilda temperatursonden med val av "TIMER"-funktionen (11).



Rekommenderad tillagningstid har definierats användning av en kastrull med 4 liter vatten.

|                          | Livsmedel                                  | Mängd        | Temperatur                         | Effekt | Timer |
|--------------------------|--------------------------------------------|--------------|------------------------------------|--------|-------|
| KÖTT                     | Oxfilé                                     | 100 g        | Medelstekt: 54°C<br>Välstekt: 58°C | 8      | 20min |
|                          | Kycklingbröst                              | 250 g        | 70°C                               | 8      | 56min |
| FISK                     | Torskfilé                                  | 250 g        | 60°C                               | 8      | 24min |
|                          | Laxkotlett                                 | 200 g        | 64°C                               | 8      | 18min |
| ÄGG                      | Pocherat ägg                               | 1 ägg (60 g) | 68°C                               | 5      | 45min |
|                          | Mjuka                                      | 1 ägg (60 g) | 73°C                               | 5      | 45min |
|                          | Hårda                                      | 1 ägg (60 g) | 77°C                               | 5      | 60min |
| EFTERRÄTTER<br>OCH FRUKT | Vaniljkräm                                 | 350 g        | 80°C                               | 8      | 25min |
|                          | Frukt (som ananas,<br>aprikoser, persikor) | 250 g        | 80°C                               | 8      | 25min |

SV

## Smältning

Rekommenderad tillagningstid för att mjuka upp eller smälta livsmedel.

| Livsmedel    | Mängd | Effekt | Timer |
|--------------|-------|--------|-------|
| Vit choklad  | 150 g | 5      | 5min  |
| Mjölchoklad  | 150 g | 4      | 4min  |
| Mörk choklad | 150 g | 5      | 6 min |
| Smör         | 200 g | 7      | 4min  |



# Rengöring och underhåll

## 8 Rengöring och underhåll (Bild F och G)

### 8.1 Varningar



Fara för elchock.

- Dra ut kontakten ur eluttaget innan någon rengöring utförs på hällen.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller andra vätskor.
- Låt kaffemaskinen svalna innan någon rengöring utförs.



Risk för skador på ytorna.

- Använd inte ångstrålar för rengöring av apparaten.
- Använd inte produkter för rengöring som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar med ytbehandling i metall (t.ex. anodisk oxidering, förnickling, förkromning).
- Använd inte slipande eller frätande rengöringsmedel (t.ex. produkter i pulverform, fläckborttagningsmedel och metallsvampar).
- Använd inte grova eller slipande material eller skarpa skrapjärn.

### 8.2 Rengöring av glashäll (Bild F)

Rengör glashällen (2) med en trasa eller en fuktig tvättsvamp och eventuellt med diskmedel.



Rengör glashällen (2) efter varje användningstillfälle.

Det går att försiktigt rengöra hällplattans yta (2) med en borste med mjuka borst och diskmedel.



Var uppmärksam på borstens hårdhet för att inte repa hällens yta.



Var noga med att flytta kastruller eller stekpannor försiktigt på glaset för att undvika repor som kan uppstå om kastrullens eller stekpannans undersida inte är helt slät.

### 8.3 Rengöring av maskinen (Bild G)

För att hålla de yttre ytorna i gott skick, rengör dem regelbundet efter varje användning, efter att ha låtit dem svalna. Rengör med en mjuk och fuktig trasa.

Rengör kylfläktarna med en pnesel eller en dammsugare och använd en mjuk trasa.

## Vad man ska göra om...

| Problem                                                                          | Möjliga orsaker                                                                                                                                            | Åtgärd                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apparaten slås inte på.                                                          | Kontakten har inte satts i korrekt i eluttaget.                                                                                                            | Säkerställ att kontakten är korrekt insatt i vägguttaget.                                                                                                                                                |
|                                                                                  | Anslutningsdonet har inte satts i korrekt i apparaten.                                                                                                     | Säkerställ att anslutningsdonet är korrekt insatt i vägguttaget.                                                                                                                                         |
|                                                                                  | Strömbrytaren (4) har inte tryckts in.                                                                                                                     | Tryck på strömbrytaren (4) för att starta apparaten.                                                                                                                                                     |
|                                                                                  | Kabeln är defekt.                                                                                                                                          | Kontakta teknisk service nära dig.                                                                                                                                                                       |
|                                                                                  | Brist på ström.                                                                                                                                            | Säkerställ att strömmen fungerar som den ska.<br>Om problemet inte går att lösa, kontakta en kvalificerad elektriker.                                                                                    |
| Apparaten slås på men tillagningen startar inte eller avbryts.                   | Avsaknaden av kökskärl eller så är de inte korrekt placerade på hällen (på displayen blinkar bokstaven "u" med ett bindestreck undertill "-").             | Säkerställ att kärlen är korrekt placerade på hällen.                                                                                                                                                    |
|                                                                                  | Användning av kärl som inte är lämpliga för induktion eller av en olämplig storlek (på displayen blinkar bokstaven "u" med ett bindestreck undertill "-"). | Säkerställ att kärlen är lämpliga för induktion och av en adekvat diameter (se "1.3 Varningstexter för denna apparat").                                                                                  |
|                                                                                  | Kärlen är varma men tas bort från tillagningszonen (på displayen blinkar bokstaven "u" med ett bindestreck undertill "-").                                 | Ta inte bort kärlen från hällen under tillagningen.                                                                                                                                                      |
|                                                                                  | Knapplåset är aktiverat (lysdiod  tänd).                                  | Inaktivera knapplåset (se "4.4 Knappåset").                                                                                                                                                              |
| Apparaten stängs av under dess användning.                                       | Den inställda tiden har gått ut och apparaten har avbrutit tillagningen.                                                                                   | Förläng eventuellt tillagningstiden om maten inte är tillräckligt kokt.                                                                                                                                  |
|                                                                                  | Efter att inte ha använts i minst 30 sekunder aktiverades den automatiska avstängningen.                                                                   | Slå på apparaten igen om du vill fortsätta att använda den.                                                                                                                                              |
| Även efter avstängningen av apparaten hörs ljudet av en fläkt.                   | Fläkten fortsätter att fungera för att kyla av apparaten även efter att den stängts av.                                                                    | Vänta tills den nödvändiga tiden för kylning av apparaten är avslutad.<br>Om fläkten efter en längre tids väntan inte stängs av, kontakta närmaste tekniska servicecentrum.                              |
| Apparaten avger ett metalliskt ljud eller en lätt vibration när den sätts igång. | Möjliga metalliska ljud eller vibrationer kan uppstå under tillagning med induktionshällar.                                                                | Säkerställ att kärlen är korrekt placerade på hällen och att de är lämpliga för induktion (se "1.3 Varningstexter för denna apparat").<br>Om ljuden kvarstår, kontakta närmaste tekniska servicecentrum. |

| Problem                                                            | Möjliga orsaker                                                                                                          | Åtgärd                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Temperatursonden avläses inte av apparaten.                        | Sondens anslutningsdon har inte satts i korrekt i apparaten.                                                             | Säkerställ att anslutningsdonet är korrekt insatt i vägguttaget.                                                                                                                                                                                            |
|                                                                    | Det kan finnas ett fel på sonden.                                                                                        | Kontakta teknisk service nära dig.                                                                                                                                                                                                                          |
| Sonden avläser inte temperaturen.                                  | Sondens spets är inte korrekt placerad i livsmedlet eller i vätskan i kastrullen.                                        | Säkerställ att sondens spets är korrekt placerad.                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                    | Temperaturen är för låg eller för hög i förhållande till de värdeintervall som mäts av sonden.                           | Säkerställ att temperaturen ligger i ett värdeintervall mellan 0 och 99 °C så att den kan avläsas av sonden.                                                                                                                                                |
| Displayen visar felkoden: <b>ER03</b>                              | Det kan finnas vatten eller kärl som är placerade på displayzonen.                                                       | Säkerställ att displayzonen är torr och fri från kärl.                                                                                                                                                                                                      |
| Displayen visar felkoden: <b>ER21</b>                              | Den avlästa temperaturen på displayzonen överstiger säkerhetsgränsen.                                                    | Vänta tills den nödvändiga tiden för kylning av apparaten är avslutad. Om problemet inte går att lösa, kontakta närmaste tekniska servicecentrum.                                                                                                           |
| Displayen visar felkoderna: <b>E2/E3</b>                           | Användning av tomma kärl eller olämpliga sådana för induction, eller så är glasets eller kastrullens temperatur för hög. | Säkerställ att tomma kärl inte används och inte heller sådana som är olämpliga för induction (se "1.3 Varningstexter för denna apparat"). Låt apparaten och kastrullen kylas av. Om problemet inte går att lösa, kontakta närmaste tekniska servicecentrum. |
| Displayen visar felkoden: <b>E6</b>                                | Möjligt fel i nätspänningen.                                                                                             | Säkerställ att nätförsörjningen är korrekt. Om problemet inte går att lösa, kontakta en kvalificerad elektriker.                                                                                                                                            |
| Displayen visar felkoden: <b>E8</b>                                | Luftfläkten är blockerad av damm eller tyger.                                                                            | Rengör luftfläkten och avlägsna eventuella främmande partiklar. Om problemet inte går att lösa, kontakta närmaste tekniska servicecentrum.                                                                                                                  |
| Displayen visar felkoden: <b>EA / EH</b>                           | -                                                                                                                        | Stäng av apparaten, avlägsna kastrukken eller låt den svalna. Om problemet inte går att lösa, kontakta närmaste tekniska servicecentrum.                                                                                                                    |
| Displayen visar felkoderna: <b>ER36 / ER42 / E4 / E5 / E7 / E9</b> | -                                                                                                                        | Kontakta teknisk service nära dig.                                                                                                                                                                                                                          |