

DK

Manuel

Induktionsplade med udsugning

FI

Käyttöopas

Tuulettimella varustettu induktiokeittotas

NO

Bruksanvisning

Induksjonstopp med ventilator

SV

Bruksanvisning

Induktionshäll med utsug

gorenje

DK Manuel
FI Käyttöopas
NO Bruksanvisning
SV Bruksanvisning

DK 3 – DK 25
FI 3- FI 25
NO 3 – NO 25
SV 3 – SV 25

Anvendte symboler / Käytetyt symbolit / Symboler / Bilddiagram som används



Vigtige oplysninger / Tärkeitä tietoja / Viktig informasjon / Viktig information



Tips / Vinkejä / Tips / Tips

Din induktionshäll

Inledning	4
Beskrivning	5
Kontrollpanel	6

Säkerhetsanvisningar

Temperatursäkerhet	7
Begränsare för tillagningstid	7
Hälsosam tillagning	7

Användning

Induktionsljud	8
Kokkärl	9
Effektnivåer	10
Avkänning av kokkärl	10
Tillagningstimer/alarm	10
Indikationer på displayen	11
Tabell hållfunktioner	12
Tillagningsinställningar	13
Använda utsuget	13

Användning

Använda induktionshällen	14
Så överbryggar du induktionszoner	15
Ställa in tillagningstimern/alarm	15
Använda (barn)låsfunktionen	17
Använda utsuget	17

Underhåll

Rengöring	19
Fettfilter och uppsamlingsbricka	19

Fel

Allmänt	22
Felsökningstabell	22

Tekniska specifikationer

Information enligt förordning (EU) 66/2014	24
--	----

Miljöaspekter

Bortskaffande av förpackning och apparat	25
--	----

DIN INDUKTIONSHÄLL

Inledning

Denna häll har utformats för den riktige matlagningsfantasten. Tillagning på en induktionshäll har ett flertal fördelar. Det är enkelt, eftersom hällen reagerar snabbt och kan även ställas in på en mycket låg effektnivå. Hällen kan dessutom ställas in på en hög effektnivå och koka upp maten mycket snabbt. Det riktiga utrymmet mellan värmezoner gör tillagningen bekväm.

Tillagning på en induktionshäll är annorlunda mot tillagning på en traditionell apparat. Induktionstillagning använder ett magnetfält för att generera värme. Det innebär att du inte kan använda vilket kärl som helst på hällen. I avsnittet om kokkärl får du mer information om detta.

För optimal säkerhet är induktionshällen utrustad med flera temperaturskydd och en indikator för restvärme som visar vilka värmezoner som fortfarande är varma.

I denna bruksanvisning beskrivs hur du maximalt utnyttjar induktionshällen. Utöver information om användning får du också bakgrundsinformation som kan hjälpa dig vid användningen av denna produkt. Du får också tillagningstabeller och underhållstips.

Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder apparaten, och förvara dessa instruktioner på en säker plats för framtida referens.

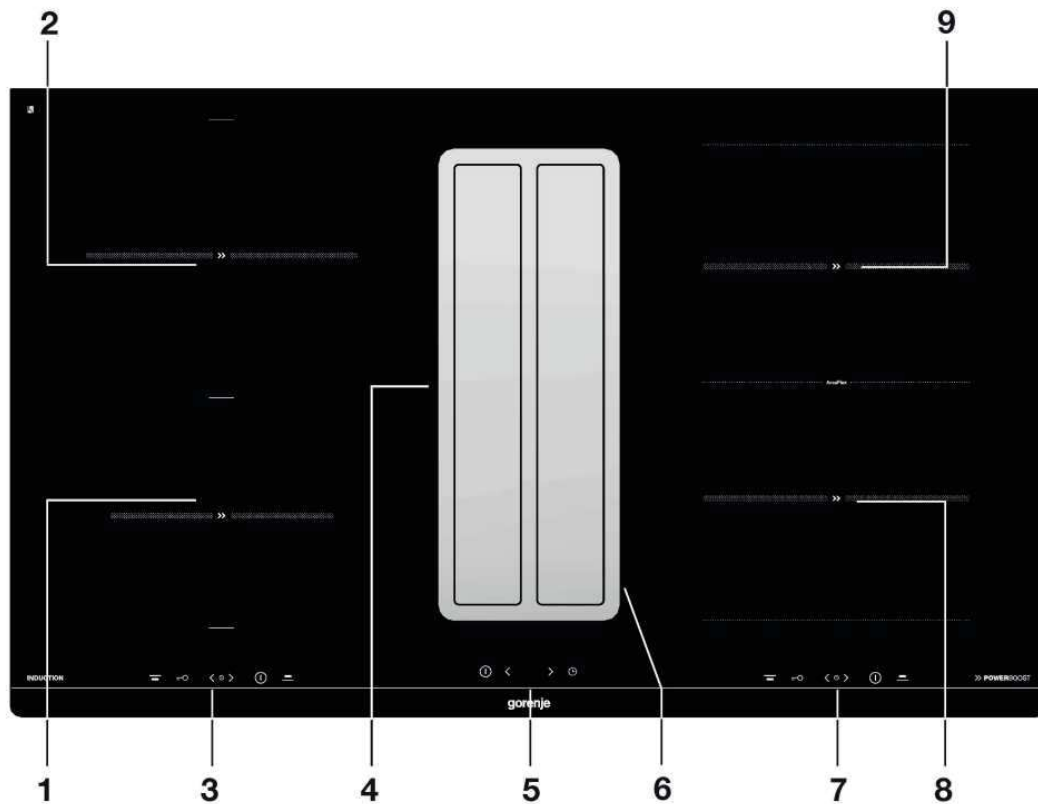
Bruksanvisningen är också lämplig som referensmaterial för servicetekniker. Placera därför apparatens identifieringskort i utrymmet baktill på bruksanvisningen.

Apparatens identifieringskort innehåller all information som serviceteknikern behöver för att på korrekt sätt kunna tillgodose dina behov och frågor.

Mycket nöje med matlagningen!

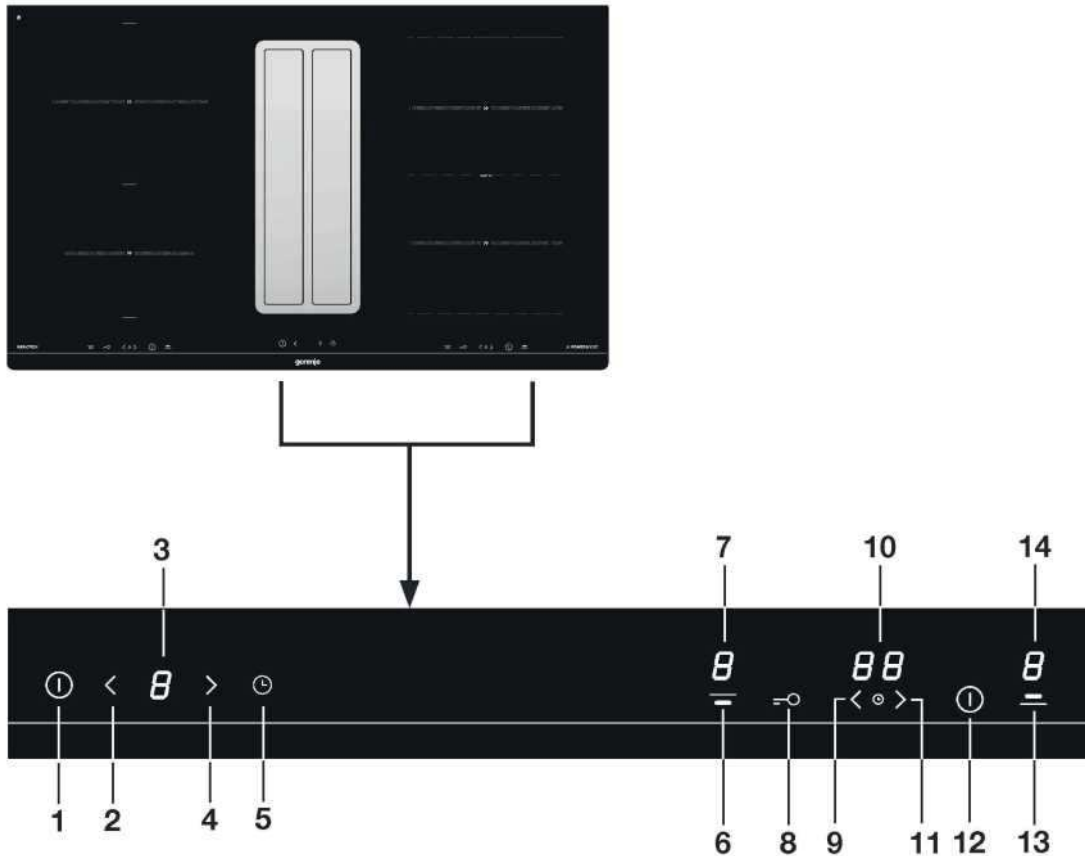
DIN INDUKTIONSHÄLL

Beskrivning



1. Värmezon Ø 16 cm / 1,2 kW (boost 1,4 kW)
2. Värmezon Ø 20 cm / 2,3 kW (boost 3,0 kW)
3. Kontroller för värmezonerna till vänster
4. Utsug
5. Kontroller för utsug
6. Lameller luftinlopp
7. Kontroller för värmezonerna till höger
8. Överbrygning värmezoner främre höger 19 x 21 cm 2,1 kW/boost 3,0 kW (zonen kan kopplas ihop med zonen till vänster/höger)
9. Överbrygning värmezoner bakre höger 19 x 21 cm 1,6 kW/boost 1,85 kW (zonen kan kopplas ihop med zonen framåt till höger)

Kontrollpanel



1. På/av-knapp för utsug
2. Utsug minusknapp (-)
3. Utsugets display
4. Utsug plusknapp (+)
5. Timerknapp för utsug
6. Valknapp för höger främre värmezona
7. Display effektnivå/restvärme
8. Låsknapp
9. Minusknapp (-) för minskning av effekt eller tid
10. Timerdisplay
11. Plusknapp (+) för minskning av effekt eller tid
12. På-/avknapp
13. Valknapp för höger bakre värmezona
14. Display effektnivå/restvärme

SÄKERHET



Läs de separata säkerhetsinstruktionerna först före användning!

Temperatursäkerhet

En sensor mäter kontinuerligt temperaturen på vissa delar av hällen. Varje värmezona är försedd med en sensor som mäter temperaturen på kokkärlens botten för att undvika risken för överhettning när ett kokkärl kokar torrt. Om temperaturer stiger för högt reduceras effekten automatiskt eller hällen stängs av automatiskt.

Begränsare för tillagningstid



Begränsaren för tillagningstid är en säkerhetsfunktion hos tillagningsapparaten. Den aktiveras om du glömmer att stänga av hällen. Beroende på vilken effektnivå du har valt begränsas tillagningstiden så här:

Effektnivå	Maximal användningstid (timmar)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

Hälsosam tillagning

Brännpunkt för olika typer av olja

För att garantera att maten steks så hälsosamt som möjligt rekommenderar vi att du väljer typen av olja i enlighet med stektemperaturen. Varje olja har olika brännpunkt vid vilken giftiga gaser frigörs. I tabellen nedan visas brännpunkterna för olika typer av olja.

olja	Rökpunkt °	olja	Rökpunkt °
Extra virgin olivolja	160 °C	Solrosolja	227 °C
Smör/kokosolja	177 °C	Majsolja/jordnötsolja	232 °C
Rapsolja	204 °C	Olivolja	242 °C
Virgin olivolja	216 °C	Risolja	255 °C

ANVÄNDNING

Induktionsljud

Ett tickande ljud

- Detta orsakas av kapacitetsbegränsaren på zonerna till vänster och höger. Tickande ljud kan också höras vid lägre nivåer.

Ljud från kokkärlen

- Det kan uppstå ljud från kokkärl under tillagning. Detta orsakas av energi som flödar från hällen till kastrullen. Vid höga nivåer är detta helt normalt för vissa kärl. Det skadar inte kärlen eller hällen.

Ljud från fläkten

- Apparaten är utrustad med en fläkt för att förlänga elektronikens livslängd. Om du använder apparaten intensivt aktiveras fläkten för att kyla ned apparaten, och du hör ett surrande ljud. Fläkten är igång i flera minuter efter att hällen har stängts av.

Kokkärl

Placera alltid kärlet i mitten av en värmezona. Använd alltid en stekpanna/fiskpanna där minst en av mittpositionerna på överbyggnaden täcks.

Kokkärl för tillagning på induktionshäll

För tillagning på induktionshäll krävs kokkärl av särskild kvalitet.



Kokkärl som redan har använts för tillagning på en gashäll är inte längre lämpliga att använda på en induktionshäll.

- Använd endast kokkärl som är lämpade för elektrisk tillagning och induktionstillagning med:
 - En tjock botten (min. 2,25 mm)
 - En plan botten.
- De bästa är kokkärlen med kvalitetsmärket "Class Induction" (klass induktion).



Du kan själv kontrollera om dina kokkärl är lämpade genom att använda en magnet. Ett kokkärl är lämpligt om kärlets botten drar åt sig magneten.

Lämpliga	Olämpliga
Särskilda kokkärl i rostfritt stål	Lergods
Class Induction (klass induktion)	Rostfritt stål
Slitstarka emaljerade kokkärl	Porslin
Emaljerade gjutjärnskärl	Koppar/aluminium
	Plast

ANVÄNDNING



Var försiktig med emaljerade stålkärl! Emaljen kan flagna (emaljen lossnar från stålet) om du hällen står på en hög effektnivå när pannan är (för) torr. Kockärlets botten kan deformeras – exempelvis på grund av överhettning eller användning på för hög effektnivå.

- Använd aldrig kockkärl med deformerad botten. En urholkad eller rundad botten kan ha negativ inverkan på överhettningsskyddet, så att apparaten blir för varm. Detta kan leda till att glasytan spricker och att kärlets botten smälter. Garantin täcker inte skada som uppstår till följd av användning av olämpliga kockkärl eller torrkokning.

Kockärlets minsta diameter

- Diametern på kockärlets botten måste vara minst 12 cm (11 cm för värmezonen på \varnothing 16 cm). Du uppnår bästa resultat genom att använda ett kockkärl med samma diameter som zonen. Om ett kockkärl är för litet fungerar inte zonen.
- Längden på en fiskpanna (oval panna) som används på de överbryggade zonerna måste vara minst 20 cm.

Tryckkokare

- Induktionstillagning är mycket lämplig för tillagning i tryckkokare. Värmezonen reagerar mycket snabbt, och tryckkokaren får då snabbt upp trycket. När du stänger av en värmezon stoppas tillagningsprocessen omedelbart.

Effektnivåer

Värmezoner har 9 nivåer, en varmhållningsfunktion och en boost-nivå (beroende på zon).

- Tryck på knapparna plus (+) eller minus (-) på en värmezon.
 - ▷ Om du trycker på knappen plus (+) startar tillagningen på nivå 1.
 - ▷ Om du trycker på knappen minus (-) startar tillagningen på nivå 9.
 - ▷ Om du trycker på knappen minus (-) och därefter knappen plus (+) startar tillagningen på boost-nivå.
- Använd knapparna plus (+) eller minus (-) för att välja önskad effektnivå.
 - ▷ Värmezonen startar på vald effektnivå.

Varmhållningsfunktion

Varmhållningsfunktionen är till för att hålla redan tillagad mat varm.

- Tryck på knapparna minus (-) eller plus (+) för att välja nivå 1
- Tryck på knappen minus (-) för att välja varmhållningsfunktionen. Symbolen "u" visas på

displayen.

Boost-funktion

- Du kan använda funktionen "boost" för att tillaga på den högsta effektnivån under en kort tidsperiod (max. 10 minuter). Efter den maximala effektförhöjningstiden reduceras effekten till inställning 9.
- **Boost-funktionen är inte tillgänglig i överbrygningsläge!**

ANVÄNDNING

Boost-effekt

- På grund av hällens effektbegränsning kan boost-funktionen endast ställas in på en värmezon i taget (gäller värmezonerna till både vänster och höger). Båda värmezoner kan ställas in till nivå 9. Om en värmezon är ställd till boost-nivå kan den andra värmezonen ställas in till maximalt nivå 7/8.
 - ▷ Värmezonen med lägre nivå blinkar på displayen.

Avkänning av kokkärl

Om hällen inte känner av ett (järnhaltigt) kokkärl efter att effektnivån har ställts in blinkar körlavkänningssymbolen på displayen.

Tillagningstimer/alarm

- En tillagningstimer kan ställas in för varje värmezon.
- Hällen har även ett alarm. Både timern och alarmeret kan ställas in till maximalt 99 minuter.
- Alarmeret fungerar på samma sätt som timern, men är inte länkad till en värmezon. Efter att alarmeret har ställts in fortsätter det nedräkningen även om hällen har stängts av.
- Alarmeret kan endast stängas av när hällen är påslagen.






Välj önskad funktion:

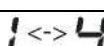


- 1. **Timer** — timern är länkad till en värmezon. När tiden har förflutit stängs värmezonen av automatiskt.
- 2. **Alarm** — alarmeret piper bara efter att inställd tid har förflutit.

Indikationer på displayen

Värmezondisplay	Värmezonens status
	Effektnivå värmezon; 1 = låg nivå / 9 = hög nivå
	Värmezonens boost-nivå är aktiv.
	Inget (lämpligt) kokkärl på värmezonen (körlavkänningssymbol)
	Felkod; se "Felsökningstabell"..
	Restvärmeindikator; hällen visar för varje värmezon om det finns någon som fortfarande är varm. Även om hällen är avstängd förblir indikatorn "H" på så länge värmezonen är varm! Undvik att beröra dem när denna indikatorn är tänd. Fara! Risk för brännskador.

ANVÄNDNING

	Felkod; se "Felsökningstabell".
	Låsfunktion aktiv.
	Felkod; se "Felsökningstabell".
	Funktionen överbrygning av zoner är aktiv.
	Varmhållningsnivå aktiv

Utsugets display	Utsugets status
	Utsugsnivå: 1 = låg nivå / 4 = hög boost-nivå (blinker)
	Indikering för rengöring av fettfiltret.
	Indikering för byte av kolfilter.

Tabell hållfunktioner

Funktion	Knappar som används	Beskrivning
Koppla ihop	båda överbrygningsknapparna samtidigt	Överbrygningszonerna kan kopplas ihop med varandra. Detta skapar en stor zon som kan användas för exempelvis en stor fiskpanna eller ett stort kokkärl. <ul style="list-style-type: none"> - Om zonerna är sammankopplade kan de inte ställas in till boost-funktion. - Använd en panna/fiskpanna där minst en av mittpositionerna på överbrygningszonerna täcks.
Timer	Tryck på knapparna minus (-) och plus (+) samtidigt	Timern kan ställas in separat för varje värmezon. Tillagningstider på upp till 99 minuter kan ställas in. Timern stoppar när kärlet tas bort och fortsätter när kärlet sätts tillbaka. Timern piper efter att inställd tid har förflutit. Värmezonerna stängs av automatiskt när inställd tid har förflutit. Om ingen värmezon har valts fungerar timern som en äggklocka (ingen automatisk avstängning).
Lås	Tryck på låsknappen i 3 sekunder	Tillagningsnivåerna och inställningarna är låsta.
Utsug	På/av-knapp för utsug	Bänkutsuget kan ställas in i 3 fläkthastigheter och en boost-nivå (nivå 4). Med timern kan fläkten förbli påslagen i 5, 10, 15 eller 20 minuter. Utsuget stängs av automatiskt efter inställd tid.

ANVÄNDNING

Effektnivåer matlagning

Tabellen nedan är endast avsedd som en riktlinje, eftersom inställningarna beror på kvantiteten och sammansättningen av innehållet i kärlet.

Använd inställningen "boost" för att

- koka upp maten eller vätskan snabbt
- "krympa" grönsaker
- värma upp olja och fett
- woka

Välj inställning 9 för att

- bryna kött
- tillaga fisk
- tillaga omeletter
- steka kokt potatis
- fritera mat.

Välj inställning 7 och 8 för att

- steka tjocka pannkakor
- steka tjocka skivor panerat kött
- steka bacon (fett)
- koka rå potatis
- tillaga fattiga riddare
- steka panerad fisk
- genomkoka pasta
- steka tunna skivor (panerat) kött

Välj inställning 4-6 för att

- slutföra tillagning av stora kvantiteter
- tina upp hårda grönsaker
- steka tjocka skivor panerat kött.

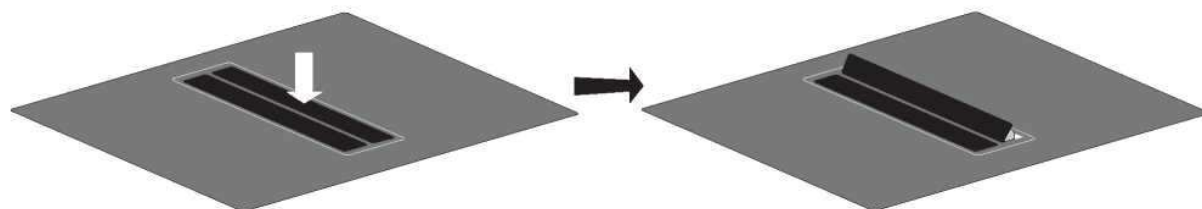
Välj inställning 1-3 för att

- sjuda buljong
- småkoka kött
- sjuda grönsaker
- smälta choklad
- pochera
- smälta ost.

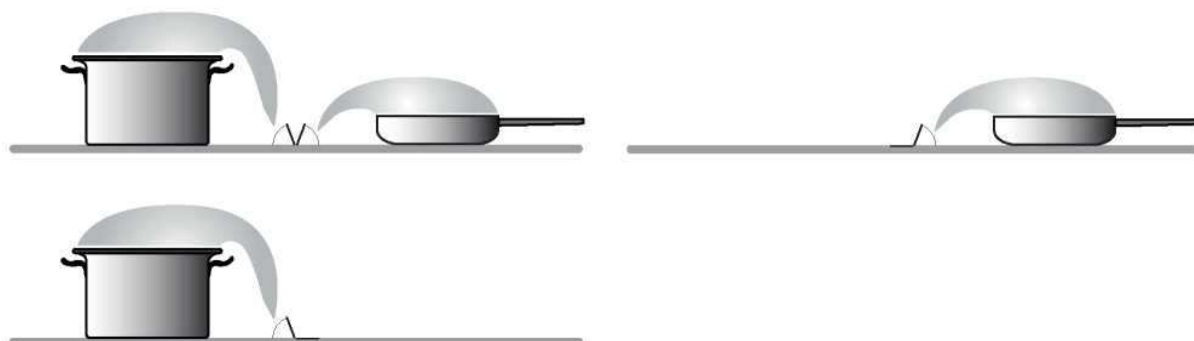
ANVÄNDNING

Använda utsuget

1. Tryck på lamellen för att öppna utsugets inlopp.



- Öppna en eller båda lameller beroende på hur starkt utsug som behövs.



- Läggs locket i en vinkel på kokkärlet med öppningen mot utsugssidan. Detta säkerställer maximalt utsug.



ANVÄNDNING

Använda induktionshällen

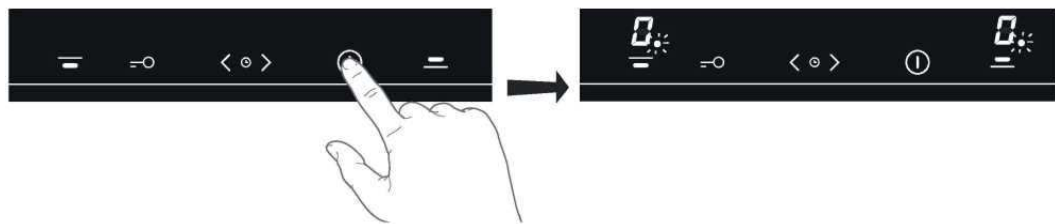
Använda touch-knapparna

Sätt fingerspetsen mot touch-knappen. Tryck inte hårt. Touch-knapparna reagerar på en lätt beröring. Använd endast fingret för att trycka på knapparna.

Touch-knappen avger en kort signal när den aktiveras.

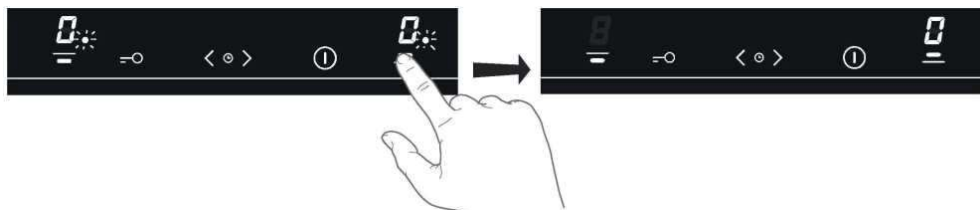
1. Berör och håll inne på-/avknappen tills du hör en signal.

- Hällen befinner sig i standby-läge
- En blinkande punkt och noll (0) visas på displayerna.

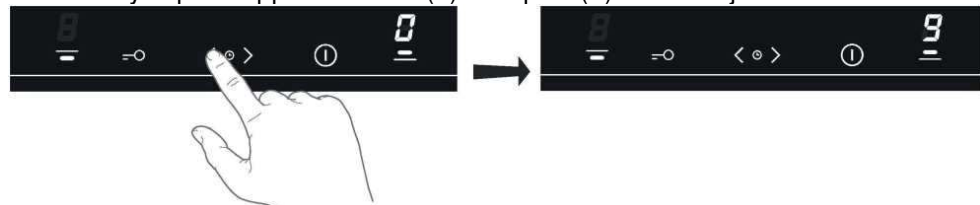


2. Berör en knapp för en värmezon.

- Noll (0) visas på värmezonens display.



3. Tryck på knapparna minus (-) eller plus (+) för att välja en effektnivå.



Om hällen inte används på 20 sekunder stängs den av automatiskt.

Justera effektnivåerna

1. Berör knappen för en värmezon.

- Effektnivån tänds.

2. Tryck på knapparna minus (-) eller plus (+) för att ändra effektnivån.

ANVÄNDNING

Stoppa en värmezon

En värmezon är igång.

1. Berör knappen för en värmezon.
2. Tryck på knappen minus (–) för att ställa in effektnivån till noll (0).
 - Värmezonen stängs av.
 - Hällen stängs av efter 20 sekunder om alla värmezoner är inställda till noll (0) och inga andra funktioner är aktiva.

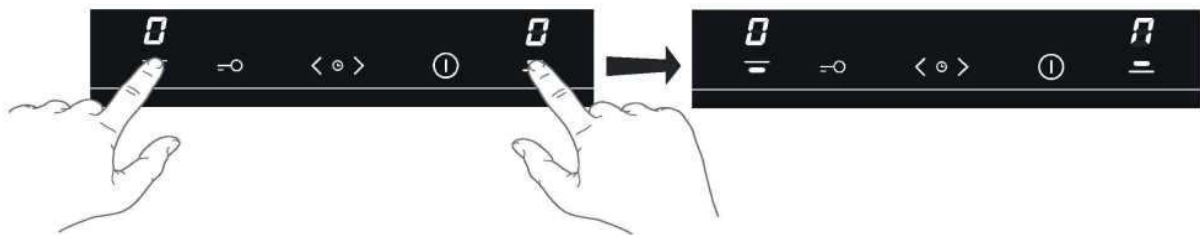
Stänga av alla värmezoner samtidigt

En eller flera värmezoner är igång.

1. Berör och håll inne på-/avknappen tills du hör en signal.
 - Alla displayer slocknar och hällen stängs av.

Så överbryggar du värmezoner

1. Försätt hällen i standby-läge.
2. Berör båda knappar för värmezoner till höger för att koppla ihop värmezoner.



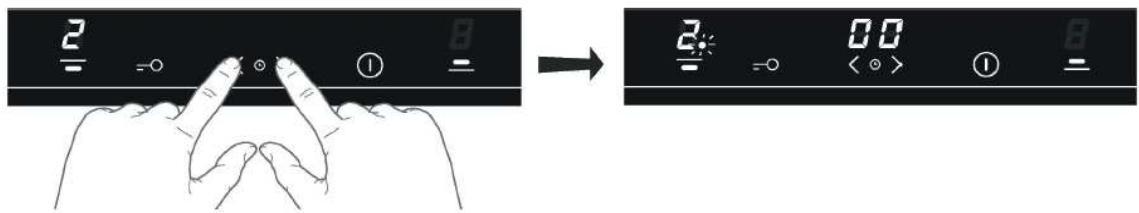
3. Berör knappen för den främre överbryggade zonen.
4. Berör knapparna minus (–) eller plus (+) för den främre överbryggade zonen för att ställa in en effektnivå (för båda sammankopplade zoner).

Avaktivering av överbryggningsläge

1. Berör båda knappar för överbryggningszonerna samtidigt för att koppla ihop överbryggningszonerna.

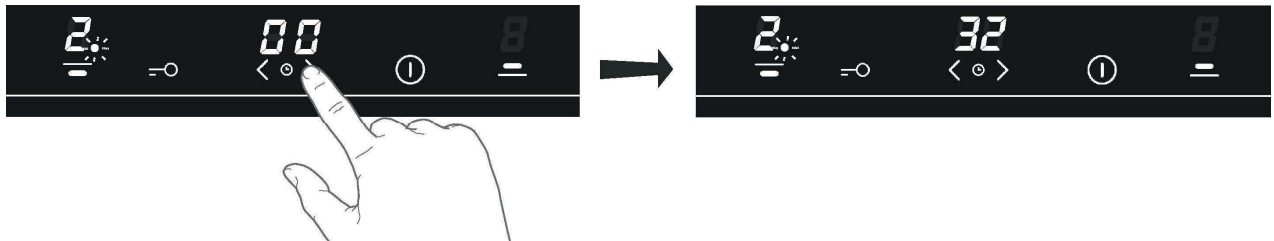
Ställa in tillagningstimer/alarm

1. Slå på hällen
 - För användning som tillagningstimer, välj en värmezon och en effektnivå.
 - För användning som alarm, välj inte en värmezon och en effektnivå.
 - Se kapitlet: Tillagningstimer/alarm
2. Tryck på knapparna minus (–) och plus (+) samtidigt för att slå på timern.
 - Timerns display visar två nollor (00).
 - En blinkande punkt visas i värmezonenens display.



3. Tryck på knapparna minus (-) eller plus (+) inom 10 sekunder för att välja en tillagningstid.

4. Timern har ställts in.



- Värmezonen stängs av efter att inställd tid har förflutit.
- En ljudsignal hörs.
- Tryck på knapparna plus (+) eller minus (-) för att stoppa alarmet.

Ändra förinställd tillagningstid

Tillagningstiden kan ändras när som helst under användning.

1. Tryck på knappen för värmezonen för att välja den zon för vilken du vill justera timern.

- En blinkande punkt identifierar zonen.
2. Tryck på knapparna plus (+) eller minus (-) för att ändra tiden.
- 3.

Kontrollera återstående tillagningstid

Timerdisplayen visar alla timerinställningar. De olika timerinställningarna visas efter varandra på displayen.

1. Tryck på knapparna plus (+) och minus (-) samtidigt för att välja den zon för vilket du vill se återstående tid.

- En blinkande punkt identifierar zonen.
- Timern visas återstående tid av vald tillagningstid.

Stänga av timern

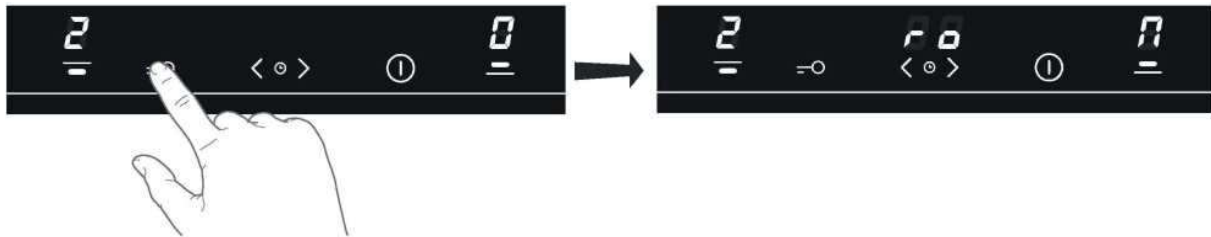
Om du vill stänga av timern innan inställd tid har förflutit:

1. Tryck på knappen för värmezonen för att välja den zon för vilken du vill stoppa timern.
2. Tryck på knapparna minus (-) och plus (+) samtidigt.
3. Tryck på knappen minus (-) för att ställa in tiden till noll (00).

ANVÄNDNING

Använda (barn)låsfunktionen

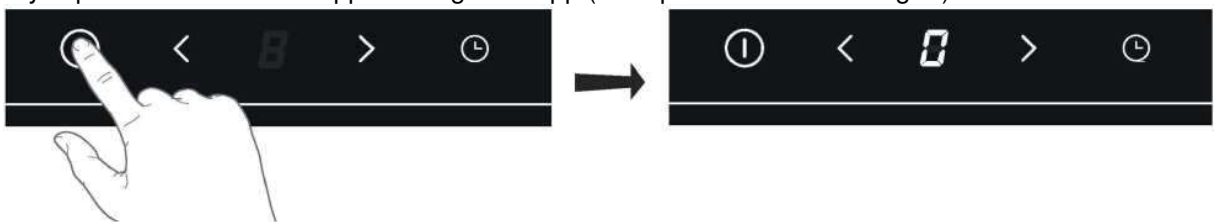
1. Slå på hällen och ställ in en effektnivå.
2. Berör låsknappen i ca. 3 sekunder.
 - "Ro" visas på displayen.
 - Hällen är nu låst. Inställningarna kan inte ändras.



3. För att låsa upp, berör låsknappen igen i ca. 3 sekunder.
 - Hällen är upplåst. Inställningarna kan ändras.

Använda utsuget

1. Tryck på lamellerna för att öppna utsugets inlopp (se kapitlet "Använda utsuget").



2. Berör utsugets på-/avknapp för att starta utsuget.
3. Tryck på knappen plus (+) för att öka hastigheten (nivå 1 > 2 > 3 > 4).
4. Tryck på knappen minus (-) för att sänka hastigheten (nivå 4 > 3 > 2 > 1).
 - Vid nivå 4 (boost-nivå) arbetar utsuget i 5 minuter på maximal hastighet. Därefter sänks utsugshastigheten till nivå 3.
4. Tryck på på-/avknappen för att stoppa utsuget.

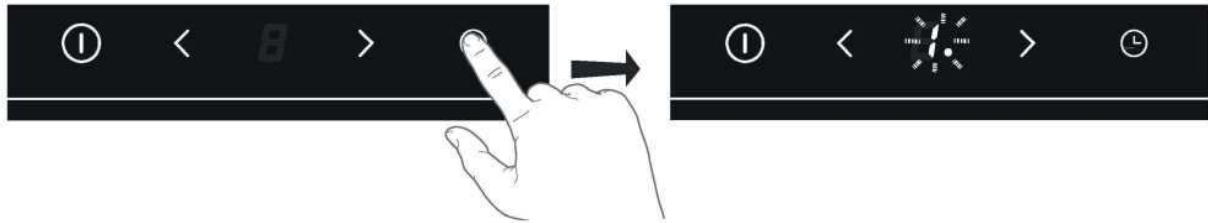
Ställa in fördröjning

Med timerknappen kan en tid ställas in efter vilken utsuget stoppas automatiskt.

4 tider kan ställas in (5, 10, 15 eller 20 minuter).

1. Starta utsuget och välj en hastighetsnivå.
2. Tryck på timerknappen.
 - En blinkande 1:a visas i utsugets display.

ANVÄNDNING



3. Tryck på knapparna minus (–) eller plus (+) för att välja en stopptid.

- = 5 minuter
- = 10 minuter
- = 15 minuter
- = 20 minuter

4. Tryck på timerknappen för att bekräfta vald tid.

- Hastighetsnivån och stopptiden blinkar på displayen.
- Utsuget stoppar automatiskt när tiden har förflutit.

UNDERHÅLL

Rengöring

Daglig rengöring

- Trots att spilld mat inte kan bränna fast i glaset rekommenderar vi att du rengör hällen omedelbart efter användning.
- Bäst för daglig rengöring är en fuktig trasa med ett mildt rengöringsmedel.
- Torka med hushållspapper eller en torr diskhandduk.
- Svårborttagna fläckar

Svårborttagna fläckar kan också tas bort med ett mildt rengöringsmedel, t.ex. diskmedel.

- Ta bort vattenmärken och kalkfläckar med ättika.
- Metallmärken (orsakade av att kärl har förskjutits på hällen) kan vara svåra att ta bort. Specialmedel är tillgängliga.
- Använd en glasskrapa för att ta bort spilld mat. Smält plast och socker tas också bort bäst med en glasskrapa.
- Använd aldrig slipande medel. De orsakar repor i vilka smuts och kalkfläckar kan ansamlas. Använd aldrig något vasst, t.ex. stålull eller skurmedel.



Nej ingen uporablajte grobih oz. slipmedel rengörs och åtgärdas, förutsatt att de är rena, där kasinot lätt tvättas och tvättas. Förfina inte skärningen av föremål, t.ex. žičnate lös ali žičnatih ščetk. Filtri in pladenj za zbiranje maščobe

Filter och uppsamlingsbricka

Fettfilterindikering

Efter 30 drifttimmar av utsuget tänds fettfilterindikeringen G på displayen.

Under användning blinkar indikatorn omväxlande med vald utsugsnivå.

1. Tryck antingen på knappen plus (+) eller minus (–) för att stoppa blinkandet.

- Utsugsnivån visas. När utsuget är avstängt visas fettfilterindikatorn G på displayen igen.

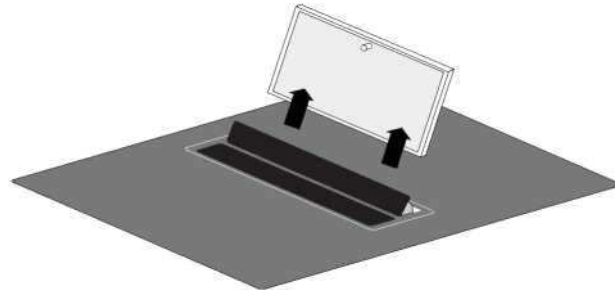
2. Fettfiltret ska rengöras.

3. Återställ minnet genom att trycka på och hålla inne knappen plus (+) på utsuget i 5 sekunder, tills fettfilterindikatorn G försvinner från displayen.

UNDERHÅLL

Rengöra fettfiltret

1. Tryck på lamellen på höger sida av utsugets inlopp.



2. Dra ut fettfiltret från utsugets inlopp.

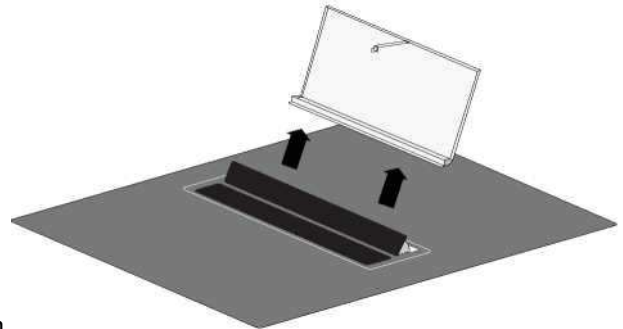
Det ska rengöras en gång i månaden (eller vid mättnadsindikering) med hjälp av icke-aggressiva rengöringsmedel, antingen för hand eller i en diskmaskin som ställs in på en låg temperatur och en kort cykel. Öppningarna måste placeras nedåt så att vattnet kan rinna ut ur filtren. Rengöringsmedel gör aluminiumfiltret matt, detta är normalt.

Rengöra uppsamlingsbrickan för vätska/mat

1. Ta bort fettfiltret.

2. Dra ut uppsamlingsbrickan från utsugets inlopp.

Rengör uppsamlingsbrickan för vätska/mat direkt om ett kokkärl har kokat över eller mat har fallit ner i utsugets



öppning. Rengör brickan för hand eller i diskmaskinen.

Pladenj očistite takoj po tem, ko je npr. tekočina prekipela ali ko je kos hrane padel v režo za vsesavanje zraka. Pladenj očistite bodisi ročno bodisi v pomivalnem stroju.

UNDERHÅLL

Kolfilterindikator (recirkulationsanvändning)

Efter 120 drifttimmar av utsuget tänds kolfilterindikeringen S på displayen.

Under användning blinkar indikatorn omväxlande med vald utsugsnivå.

1. Tryck antingen på knappen plus (+) eller minus (-) för att stoppa blinkandet.

- Utsugsnivån visas. När utsuget är avstängt visas kolfilterindikatorn S på displayen igen.
- Kolfiltren ska bytas ut.
- Återställ minnet genom att trycka på och hålla inne knappen plus (+) på utsuget i 5 sekunder, tills kolfilterindikatorn S försvinner från displayen.



Obs! Kolfilterindikatorn tänds också om utsuget inte används som recirkulationsutsug. Rengör fettfiltret.

Vätskor inuti utsuget

Apparaten är utrustad med en elektronisk, intern sensor som omedelbart stänger av utsuget vid kondens eller överflödigt vätska som råkar komma in genom lamellerna.

- På displayen blinkar "8" i en minut.
- Systemet är igång även om apparaten är avstängd.
- För att återställa varningen och slå på apparaten måste vätskorna tömmas ut.



Koppla från apparaten från elnätet innan service utförs.

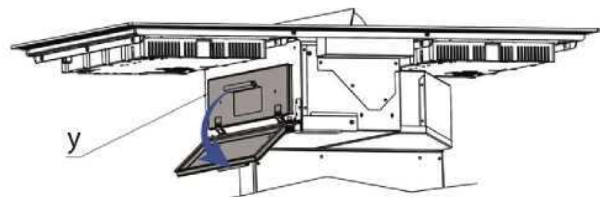
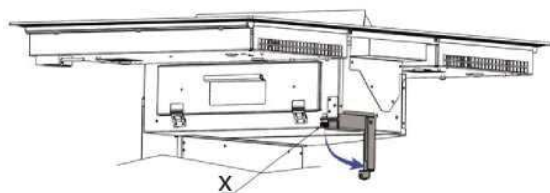
1. För att tömma ut vätskan, skruva av knoppen (X) och öppna dräneringshöljet.

- Vi rekommenderar att du placerar uppsamlingsbehållaren för vätska vid pilen.

2. Ta ut fettfiltret och uppsamlingsbrickan för vätska/mat (se "Rengöra fettfiltret" och "Rengöra uppsamlingsbrickan för vätska/mat").

3. Torka hela insidan av fläkten.

4. Öppna luckan till vänster om fläkten (y) och torka av hela insidan noggrant.



FELSÖKNING

Allmänt

Om du upptäcker en spricka i glasytan (hur liten den än är), stäng av hällen omedelbart, dra ut hällens strömsladd, stäng av den (automatiska) säkringslastbrytaren (brytarna) i mätarskåpet, eller – om det är en permanent anslutning – ställ brytaren i strömmatningsledningen till noll. Kontakta serviceavdelningen.

Felsökningstabell

Om apparaten inte fungerar korrekt innebär det inte alltid att den är defekt. Försök att åtgärda problemet själv först genom att kontrollera punkterna nedan, eller se mer information på webbsidan www.gorenje.com.

Symtom	Möjlig orsak	Lösning
Displayen tänds när hällen aktiveras första gången.	Detta är standardrutinen vid start.	Normal funktion.
Fläkten är igång i flera minuter efter att hällen har stängts av.	Hällen svalnar.	Normal funktion.
En svag lukt märks de första gångerna hällen används.	Den nya apparaten värms upp.	Detta är normalt och försvinner när hällen har använts några gånger. Ventilera köket.
Ljud från kokkärnen vid tillagning.	Detta orsakas av energi som flödar från hällen till kastrullen.	Vid höga inställningar är detta helt normalt för vissa kärn. Det skadar inte kärnen eller hällen.
Du har slått på en värmezonen men displayen visar u.	Kokkärlet som du använder är inte lämpligt för induktionstillagning eller har en för liten diameter.	Använd ett lämpligt kokkärl.
En värmezonen avaktiveras plötsligt och du hör en signal.	Den förinställda tiden har förflutit.	Tryck på knappen plus (+) för att stoppa pipandet.
Hällen fungerar inte och inget visas på displayen.	Det finns ingen strömmatning på grund av en defekt sladd eller felaktig anslutning.	Kontrollera säkringarna eller den elektriska brytaren (om ingen stickpropp finns).
En säkring går så snart som hällen slås på.	Hällen har anslutits felaktigt.	Kontakta en professionell installatör.

FELSÖKNING

Symtom	Möjlig orsak	Lösning
L visas i displayen (från zonerna till vänster).	Låsfunktionen är aktiverad.	Tryck samtidigt på knappen för bakre vänster värmezona och knappen minus (-) tills du hör en ljudsignal. Tryck sedan på knappen minus (-) för att stoppa låsfunktionen.
n visas på displayen. Vissa touchknappar fungerar inte.	Länkningsfunktionen är aktiverad.	Avaktivera länkningsfunktionen.
Blinkande symbol på displayen	Du har tryckt på två eller fler knappar samtidigt.	Tryck inte på mer än en knapp åt gången.
	Kontrollpanelen är smutsig eller det finns vatten på den.	Rengör kontrollpanelen.
Felkod U400 och/eller kontinuerligt pipande ljud.	Apparaten har anslutits felaktigt och/eller nätspänningen är för hög.	Få din anslutning ändrad.
Kod G på utsugets display (omväxlande med vald effekt).	Fettfilter 30 drifttimmar.	Rengör fettfiltret. Använd rengöringsfunktionen för utsuget.
Rengör fettfiltret. Använd rengöringsfunktionen för utsuget.	Kolfilter 120 drifttimmar.	Byt ut kolfiltret. Använd rengöringsfunktionen för utsuget.
8 blinkar på utsugets display.	Vätska inuti utsuget.	Torka och rengör utsugets insida (se "Vätskor inuti utsuget").
Övriga felkoder.	Defekt generator.	Kontakta serviceavdelningen.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Information enligt förordning (EU) 66/2014

Mått enligt EN60350-2

Modell-ID	HET945XSC	
Typ av häll	Induktionshäll	
Antal elektriska värmezoner och/eller områden	4	
Värmeteknik	Induktionsvärmezoner och tillagningsytor	
För runda elektriska värmezoner: diameter med användningsbar yta per elektrisk värmezon i cm	Ø 16	Ø 20
Energiförbrukning per värmezon eller yta beräknad per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) i Wh/kg	185,0	166,8
För icke runda värmezoner eller ytor: längd och bredd för användbar yta per elektrisk värmezon eller yta	21,0 × 19,0 cm	
Energiförbrukning per värmezon eller yta beräknad per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) i Wh/kg	192,5	
Energiförbrukning för hällen beräknad per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) i Wh/kg	184,2	

MILJÖASPEKTER

Bortskaffande av förpackning och apparat

Vid tillverkningen av denna apparat har hållbara material använts. Se till att bortskaffa denna utrustning ansvarsfullt när den är uttjänt. Fråga kommunen om mer information om detta.

Förpackningen till apparaten är återvinningsbar. Följande kan ha använts:

- kartong;
- polyetenfilm (PE);
- CFC-fri polystyren (hård PS-skumplast).

Bortskaffa dessa material på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med statliga föreskrifter.



För att påminna dig om att du behöver separat lämna in uttjänta hushållsapparater till en återvinningscentral är denna produkt markerad med symbolen med en överkryssad soptunna. Det innebär att produkten inte får kastas bland hushållssoporna när den är uttjänt. Den måste lämnas in hos en särskild, separat återvinningscentral som drivs av kommunen eller till en återförsäljare som tillhandahåller denna tjänst.

Genom att bortskaffa hushållsapparater separat undviker man eventuella negativa konsekvenser för miljön och på människors hälsa, vilket annars skulle kunna orsakas av olämplig kassering, och de ingående materialen kan återvinnas för att få betydande besparingar av energi och resurser.

Försäkran om överensstämmelse



Vi försäkrar att våra produkter uppfyller tillämpliga europeiska direktiv, beslut och föreskrifter samt kraven som anges i de refererade standarderna.



DK Apparatets identifikationskort er anbragt under bunden af apparatet..

FI Laitteen tunnistuskortti sijaitsee laitteen pohjassa.

NO Apparatets merkeplate er plassert i bunnen av apparatet.

SV Apparatens identifieringskort sitter på apparatens nederdel

DK Anbring identifikationskortet her

FI Liimaa laitteen tunnistuskortti tähän

NO Plasser apparatets identifikasjonskort her.

SV Sätt apparatens ID-etikett här.

DK Ved kontakt til servicecenteret skal du kunne oplyse det komplette typenummer.

FI Kun otat yhteyden huoltoon, pidä koko tyyppinmero käden ulottuvilla

NO Du finner adresse og telefonnummer til servicesenteret på garantikortet.

SV När du kontaktar serviceavdelningen, ha hela typnumret till hands..

DK Du kan finde adresser og telefonnumre til serviceorganisationen på garantikortet.

FI Huoltoliikkeiden osoitteet ja puhelinnumerot löytyvät takuukortista

SK Adresy a telefónne čísla servisných stredísk nájdete na záručnom liste

SV Du hittar adresserna och telefonnumren till serviceorganisationen på garantikortet..