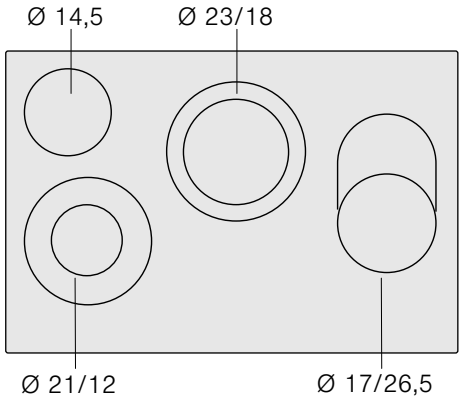
BLAUPUNKT

[sv] Bruksanvisning

5RH84352
Häll

5RH84352



Innehållsförteckning

Bestämmelser för användningen 3

Viktiga säkerhetsanvisningar! 3

Skadeorsaker 4
Översikt 4

Återvinning 4
Energispartips 4
Återvinning 4

Lär dig enheten 5
Kontrollpanelen 5
Kokzonerna 5
Restvärmeindikering. 5

Använda maskinen 6
Slå på och av hällen. 6
Ställa in kokzon 6
Matlagningstabell 6

PowerBoost-funktion. 7
Starta Powerboost- funktionen 7
Avstängning av Powerboost- funktionen. 7

Barnspärr 7
Till- och frånkoppling av barnspärren. 7
Automatisk barnspärr. 7

Tidsfunktioner 8
Automatisk avstängning av kokzon 8
Automatisk timer 8
Kökstimer. 8

Automatisk säkerhetsavstängning. 8

Torkskydd. 9

Effektförbrukningsdisplay. 9

Grundinställningar 9
Ändring av grundinställningarna 10

Rengöring 10
Glaskeramik 10
Hällinfattningen 10

Hur åtgärda fel? 11
E-meddelande i displayen 11

Service 11
E- och FD-nummer 11

Bestämmelser för användningen

Läs igenom anvisningen noga. Spara bruks- och monteringsanvisningen samt garantibeviset till enheten för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Kontrollera enheten efter uppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll ögonen på kokningen när den pågår. Håll alltid ögonen på en kort kokning när den pågår. Använd enheten endast i slutna rum.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 2000 meter över havet.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 15 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Viktiga säkerhetsanvisningar!

⚠ Varning – Brandrisk!

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lägg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir varm. Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.
- Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på senare av misstag. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Täck aldrig över hällen.Det kan orsaka olyckor t.ex. genom överhettning, antändning eller materialsprängning.

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

- Kokzonerna och ytorna runtom blir väldigt varma, framförallt om du har hällinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Använd enbart skyddsanordningar, t.ex. barnskyddsgaller, som är godkända av oss. Olämpliga skyddsanordningar eller barnskyddsgaller kan orsaka olyckor.

⚠ Varning – Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

⚠ Varning – Risk för personskador!!

Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.

Skadeorsaker

Obs!
- Kastruller och stekpannor med grov botten repar glaskeramiken.
- Se till så att det inte kokar torrt i kastrullen. Det kan ge skador.
- Ställ aldrig heta stekpannor och kastruller på kontroller, display eller sarg. Det kan ge skador.
- Du kan skada hällen om du tappar hårda eller spetsiga föremål på den.
- Aluminiumfolie och plast kan smälta fast på de heta kokzonerna. Du kan inte använda spisskyddsfolie på hällen.

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.
	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara rengöringsmedel som är avsett för glaskeramik.
Repor	Salt, socker och sand	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
	Kastruller och stekpannor som har bottnar med grov struktur repar glaskeramiken.	Kontrollera dina kastruller, grytor och pannor.
Missfärgningar	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara rengöringsmedel som är avsett för glaskeramik.
	Slitmärken från kastruller (t.ex. aluminium)	Lyft kastruller och stekpannor när du flyttar dem.
Urgröpning	Socker, sockerrik mat	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.

Återvinning

Kapitlet innehåller information om hur du spar energi och skrotar uttjänt enhet.

Energispartips

- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Tillagning utan lock kräver betydligt mer effekt. Med glaslock kan du kontrollera innehållet utan att behöva lyfta på locket.
- Använd kastruller och stekpannor med jämna bottnar. Ojämna bottnar ökar effektförbrukningen.
- Bottendiametern på kastruller och stekpannor ska matcha kokzonens storlek. För små kastruller på kokzonen leder till effektförluster. Obs! Kastrulltillverkarna anger ofta kastrullens övre diameter. Den är vanligtvis något större än bottendiametern.
- Använd små kastruller till små livsmedelsmängder. En stor kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det sparar effekt. Grönsaker behåller sina vitaminer och mineraler bättre.
- Kastrullen ska helst täcka en så stor del av kokzonen som möjligt.
- Vrid ner till lägre effekt i god tid.
- Efter uppkok, välj lämpligt effektläge för fortsatt tillagning. Ett för högt effektläge är slöseri med energi.
- Utnyttja kokzonens eftervärme. Vid längre tillagningstider kan du slå av kokzonen 5-10 minuter innan maten är klar.

Återvinning

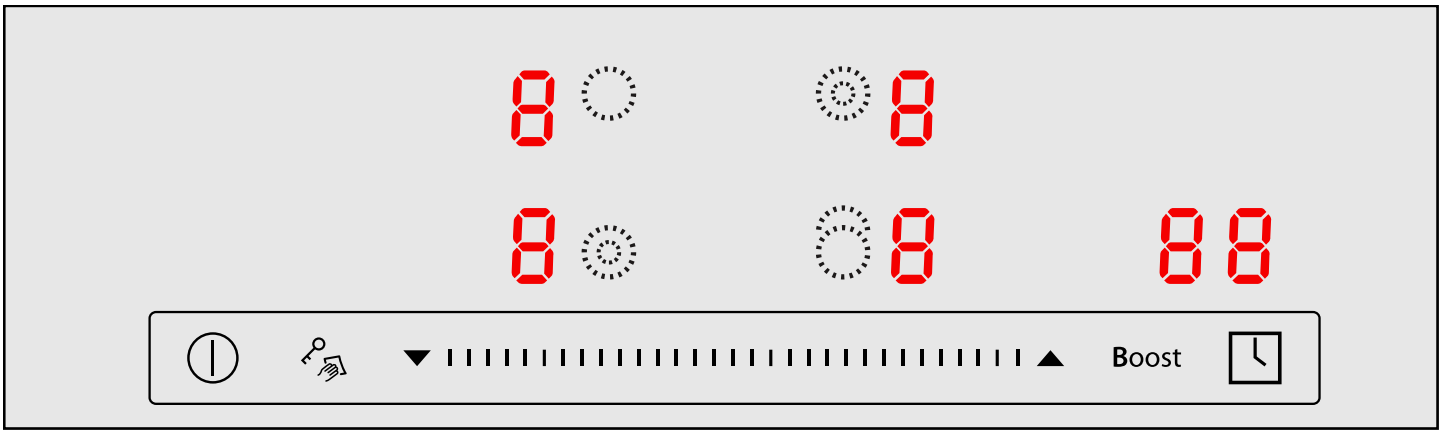
Släng förpackningen i återvinningen.

Denna enhet är märkt i enlighet med der europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Lär dig enheten

Bruksanvisningen gäller för olika hällar.
Måttangivelserna för hällarna hittar du i typöversikten.
→ *Sidan 2*

Kontrollpanelen



Symboler	
1-9	Effektlägen
H/h	Restvärme
b	Powerboost-funktion
88	Timer

Kontroller	
⏻	Huvudbrytare
	Barnspärr Torkskydd
▼ I I I ▲	Inställningsdel
◯	Val av kokzon
◎	Inkoppling av dubbelkokzonen
	Inkoppling av grytzonen
Boost	PowerBoost-funktion
	Timer

Anvisningar
- När du trycker på en symbol med fingret aktiveras motsvarande funktion.
- Håll kontrollerna torra. Fukt påverkar funktionen negativt.
- Ställ inga kastruller i närheten av kontrollampor/ indikatorer och givare. Elektroniken kan bli överhettad.

Kokzonerna

	Kokzon	Inkoppling och avstängning
◯	Enkelkokzon	
◎	Dubbelkokzon	Välj kokzon och vidrör ◎ en gång till
	Grytzon	Välj kokzon och vidrör en gång till
Inkoppling av kokzonen: Tillhörande symbol tänds.		

Anvisningar
- Mörka området i kokzonens glödbild har tekniska orsaker. De har ingen inverkan på kokzonens funktion.
- Kokzonen reglerar uppvärmningen genom att starta och stänga av den.Också på högsta effekt kan uppvärmningen startas och stängas av.
  Det medför t.ex. att:
  – känsliga komponenter skyddas mot överhettning
  – apparaten skyddas mot elektrisk överlast
  – matlagningsresultaten blir bättre
- Vid flerkokzoner kan de inre kokzonselementens uppvärmningar och påslagningarnas uppvärmningar slås på och av vid olika tidpunkter.

Restvärmeindikering

Hällen har en tvåläges restvärmeindikering för varje kokzon.

Visar displayen H är kokzonen fortfarande het. Du kan t.ex. hålla en rätt varm eller smälta glasyr. När kokzonen svalnar, slår displayen om till h. Indikeringen slocknar när kokzonen svalnat tillräckligt.

Använda maskinen

Kapitlet beskriver hur du ställer in kokzonerna. Tabellen innehåller effektlägen och tillagningstider för olika maträtter.

Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med huvudbrytaren.

Slå på

Tryck på symbolen ⏻. Enheten ger signal. Kontrollampan över huvudbrytaren och indikeringen 0 lyser. Hällen är klar att använda.

Slå av

Tryck på symbolen ⏻, tills kontrolllampan över huvudbrytaren och indikeringarna slocknar. Alla kokzoner är av. Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

Anvisningar

- Hällen stängs av automatiskt när alla kokzonerna har varit avstängda under en viss tid (10 - 60 sekunder).
- Inställningarna ligger kvar 4 sekunder efter att du stänger av. Om du slår på enheten inom 4 sekunder går kokzonen igång med tidigare inställningar.

Ställa in kokzon

Ställ in önskat effektläge i inställningsområdet.

Effektläge 1 = lägsta effekt

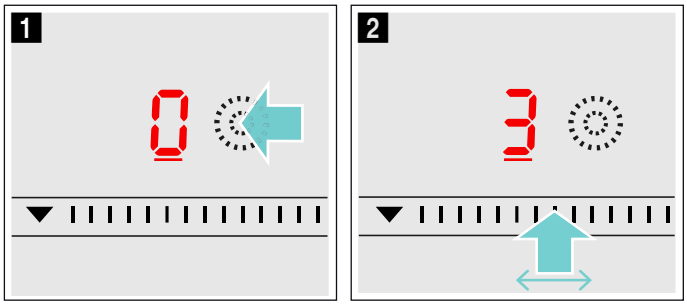
Effektläge 9 = högsta effekt

Alla effektinställningar har mellanlägen. Dessa är markerade med punkter.

Inställning av effektläge

Hällen måste vara inkopplad.

1. Vidrör symbplen ◎ och välj kokzon. 0 tänds på effektlägesdisplayen, och under den tänds _.
2. Ställ in önskat effektläge i inställningsdelen.



Ändring av effektläge:
Välj kokzon och ställ in önskat effektläge i inställningsdelen.

Avstängning av en kokzon

Markera kokzonen med symbolen ◯. Ställ in 0 i inställningsdelen. Efter cirka 10 sekunder visas restvärmesymbolen.

Anvisning: Den senast använda kokzonen förblir aktiv. Kokzonen kan ställas in utan att du behöver välja den igen.

Matlagningstabell

I tabellen nedan hittar du några exempel.

Tillagningstid och effektläge beror på matens typ, vikt och kvalitet. Därför kan det förekomma avvikelser.

Använd effektläge 9 för att koka upp.

Rör om tjockflytande mat då och då.

Mat som steks hårt eller som avger mycket vätska vid stekningen, ska helst stekas i mindre bitar.

Tips för hur du lagar mat och samtidigt sparar energi hittar du i kapitlet om miljöskydd.⟶ *Sidan 4*

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Smälta		
Choklad, chokladglasyr	1-1.	-
Smör, honung, gelatin	1-2	-
Uppvärmning och varmhållning		
Gryta (t.ex. linsgryta)	1-2	-
Mjölk**	1.-2.	-
Värma korvar i vatten**	3-4	-
Tina och värma		
Djupfryst spenat	2.-3.	10-20 min
Gulasch, djupfryst	2.-3.	20-30 min
Sjuda		
Knödel, klimp	4.-5.*	20-30 min
Fisk	4-5*	10-15 min
Vitsås, t.ex. béchamelsås	1-2	3-6 min
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3-4	8-12 min
Koka, ånga, ångkoka		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2-3	15-30 min
Risgrynsgröt	1.-2.	35-45 min
Skalpotatis	4-5	25-30 min
Kokt potatis	4-5	15-25 min
Pasta, nudlar	6-7*	6-10 min
Grytor, soppor	3.-4.	15-60 min
Grönsaker	2.-3.	10-20 min

* Fortsatt tillagning utan lock
** Utan lock
*** Vänd ofta

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Grönsaker, djupfrysta	3.-4.	10-20 min
Tryckkokning	4-5	-
Bräsering		
Rullader	4-5	50-60 min
Grytstek	4-5	60-100 min
Gulasch	2.-3.	50-60 min
Steka med lite olja**		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10 min
Schnitzel, djupfryst	6-7	8-12 min
Kotlett, opanerad eller panerad***	6-7	8-12 min
Biff (3 cm tjock)	7-8	8-12 min
Hamburgare, köttbullar (3 cm tjocka)***	4.-5.	30-40 min
Fågelbröst (2 cm tjockt)***	5-6	10-20 min
Fågelbröst, djupfryst***	5-6	10-30 min
Fisk och fiskfilé, opanerad	5-6	8-20 min
Fisk och fiskfilé, panerad	6-7	8-20 min
Fisk och fiskfilé, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6-7	8-12 min
Scampi och räkor	7-8	4-10 min
Sautera grönsaker, färsk svamp	7-8	10-20 min
Grönsaker, kött i strimlor i asiatisk stil	7.-8.	15-20 min
Rätter för stekpanna, djupfrysta	6-7	6-10 min
Pannkakor	6-7	kont.
Omelett	3.-4.	kont.
Stekt ägg	5-6	3-6 min
Fritering (fritera 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja)**		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketter, djupfrysta	7-8	-
Kött, t.ex. kycklingdelar	6-7	-
Fisk, panerad eller inbakad	5-6	-
Grönsaker, svamp, panerade eller inbakade, tempura	5-6	-
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, inbakad frukt	4-5	-

* Fortsatt tillagning utan lock
** Utan lock
*** Vänd ofta

PowerBoost-funktion

Med Powerboost-funktionen kan du värma större mängder vatten ännu snabbare än med effektläge 9.

Powerboost-funktionen finns bara för kokzoner som är märkta med symbolen **Boost**.

För dubbelkokzoner måste den andra värmekretsen vara inkopplad för att Powerboost-funktionen ska kunna användas.

Starta Powerboost- funktionen

1. Välj kokzon.
2. Tryck på **Boost**. Symbolen tänds.

Powerboost-funktionen är inkopplad.

Avstängning av Powerboost- funktionen

1. Välj kokzon.
2. Ställ in valfritt fortsatt effektläge. Symbolen släcks.

Powerboost-funktionen är avstängd.

Anvisningar

- Om du inte stänger av Powerboost-funktionen, stängs den av automatiskt efter en viss tid. Kokzonen återgår till effektläge 9.
- Tänk på att olja och fett upphettas snabbt med Powerboost-funktionen. Lämna aldrig matlagningen utan uppsikt. Överhettad olja och överhettat fett antänds snabbt, se kapitlet Viktiga säkerhetsanvisningar.⟶ *Sidan 3*

Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

Till- och frånkoppling av barnspärren

Hällen måste vara avstängd.

Start: Vidrör symbolen / under cirka 4 sekunder.Lampan ovanför symbolen / lyser i 10 sekunder. Hällen är nu spärrad.

Avstängning: Vidrör symbolen under cirka 4 sekunder.Spärren är upphävd.

Automatisk barnspärr

Funktionen aktiverar barnspärren varje gång du slår av hällen.

Slå på och av

Kapitlet Grundinställningar beskriver hur du slår på den automatiska barnspärren.⟶ *Sidan 9*

Tidsfunktioner

Det finns 2 olika tidsfunktioner:

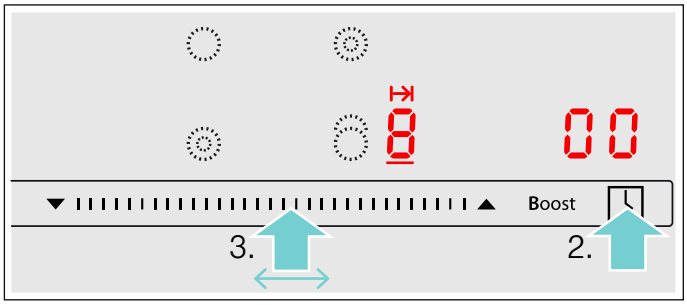
- En kokzon ska stängas av automatiskt
- Kökstimer

Automatisk avstängning av kokzon

Ställ in tillagningstid för den kokzon du vill ha. Kokzonen slår av automatiskt efter tillagningstidens slut.

Inställning av tid

1. Ställ in effektläge
2. Tryck på ⏲. Symbolen I→I för önskad kokzon tänds. 00 tänds på timerdisplayen.
3. Dra inom 10 sekunder med fingret flera gånger över inställningsdelen tills önskad tid har nåtts.



Tiden börjar löpa. Om du har ställt in en tid för flera kokzoner visas alltid tiden för den valda kokzonen.

När tiden har gått ut

När tillagningstiden går ut stängs kokzonen av. En ljudsignal avges och 00 lyser på displayen i 10 sekunder. Indikatorn I→I lyser med starkt sken. Tryck på vald symbol. Indikeringarna slocknar och signalen tystnar.

Korrigering eller borttagning av tid

Välj kokzon och vidrör symbolen ⏲. Symbolen I→I tänds med starkt sken. Ändra tiden i inställningsdelen eller ställ in den på 00.

Anvisningar

- Ju snabbare du drar med fingret över inställningsområdet, desto snabbare räknar minutindikatorn uppåt/nedåt. Med hjälp av fingertoppen kan du även stoppa indikeringen.
- Du kan ställa in en tillagningstid på upp till 99 minuter.

Automatisk timer

Funktionen ställer in en tillagningstid för alla kokzoner. När du slår på en kokzon börjar den inställda tillagningstiden räkna ned. Kokzonen stängs av automatiskt när tillagningstiden går ut.

Kapitlet Grundinställningar beskriver hur du slår på den automatiska timern.⟶ *Sidan 9*

Anvisning: Du kan ändra tiden eller stänga av den automatiska timern för en kokzon:

Välj kokzon och vidrör symbolen ⏲. Ändra tiden eller ställ in den på 00 i inställningsdelen.

Kökstimer

Kökstimern kan ställas in på upp till 99 minuter. Den är helt oberoende av övriga inställningar.

Start av kökstimern

Du kan ställa in kökstimern på 2 olika sätt:

- Om du har valt en kokzon vidrör du symbolen ⏲ 2 gånger inom 10 sekunder.
- Om du inte har valt en kokzon vidrör du symbolen ⏲.

Symbolen 🔔 tänds.

Inställning av kökstimern

Ställ in den önskade tiden i inställningsdelen.

När tiden har gått ut

När tiden har gått ut hörs en ljudsignal, och på timerdisplayen tänds 00. Symbolen 🔔 för kökstimern lyser med starkt sken. Efter 10 sekunder stängs symbolen av.

Visning av tid

Välj kökstimern med symbolen ⏲. Tiden visas under 10 sekunder.

Korrigering av tiden

Välj kökstimern med symbolen ⏲ och ställ in den på nytt.

Automatisk säkerhetsavstängning

Om en kokzon är igång en längre tid utan att inställningen ändras, aktiveras den automatiska tidsbegränsningen.

Värmen i kokzonen stängs av. På kokzonsdisplayen blinkar omväxlande F 8 med restvärmeindikeringen H/h.

När du trycker på en knapp försvinner indikeringen. Nu kan du göra nya inställningar.

När tidsbegränsningen aktiveras beror på inställt effektläge (1 till 10 timmar).

Torkskydd

Om du torkar av kontrollerna medan hällen är inkopplad kan inställningarna ändras.

Hällen har torkskydd för att förhindra detta.Vidrör symbolen .En signal hörs. Kontrollampan över symbolen tänds. Kontrollerna spärras under 30 sekunder. Nu kan du torka av kontrollerna utan att inställningarna ändras.

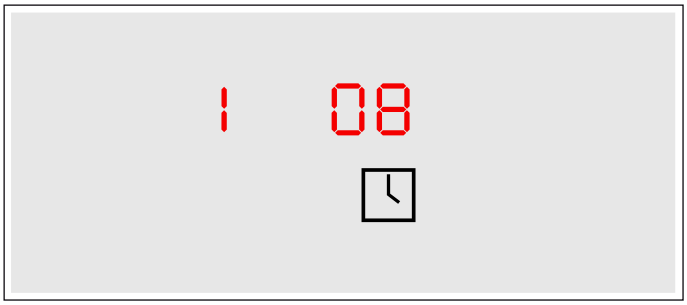
Anvisning: Torkskyddsfunktionen påverkar inte huvudbrytaren. Du kan när som helst stänga av hällen.

Effektförbrukningsdisplay

Med den här funktionen kan du visa hela energiförbrukningen från det att hällen startas tills den stängs av.

Efter avstängningen visas under 10 sekunder förbrukningen i kilowattimmar, t.ex. 1,08 kWh,

Angivelsens noggrannhet beror bland annat på elnätets spänningskvalitet.



Kontrollampor/indikatorer aktiveras inte. Hur kontrollampor/indikatorer aktiveras visar vi i kapitlet Grundinställningar.⟶ *Sidan 9*

Grundinställningar

Spisen har olika grundinställningar. Du kan anpassa inställningarna som du själv vill ha dem.

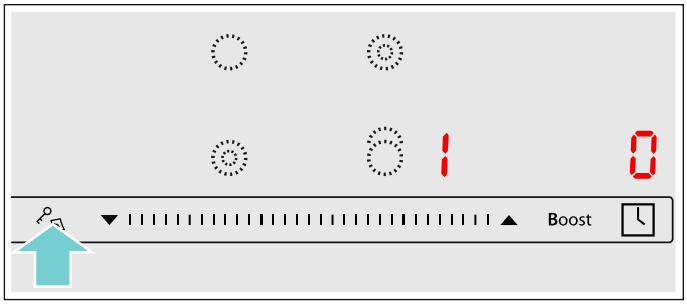
Symbol	Funktion
c 1	**Automatisk barnspärr**
0	Avstängd.*
1	Inkopplad.
2	Manuell och automatisk barnspärr frånkopplad.
c2	**Ljudsignal**
0	Kvitterings- och felindikeringssignal frånkopplade (huvudbrytarsignalen finns alltid kvar).
1	Bara felindikeringssignalen inkopplad.
2	Bara kvitteringssignalen inkopplad.
3	Kvitterings- och felindikeringssignal inkopplade.*
c3	**Visning av energiförbrukning (Kontrollera nätspänningen med din elleverantör.)**
0	Förbrukningsvisningen avstängd.*
1	Förbrukningsvisning vid nätspänning 230 V.
2	Förbrukningsvisning vid nätspänning 400 V.
3	Förbrukningsvisning vid nätspänning 220 V.
4	Förbrukningsvisning vid nätspänning 240 V.
c5	**Automatisk timer**
00	Avstängd.*
01-99	Tillagningstid efter vilken kokzonerna stängs av.
c6	**Signaltid när timertiden har löpt ut**
1	10 sekunder.*
2	30 sekunder.
3	1 minut.
c7	**Inkoppling av värmeelementet**
0	Avstängd.
1	Inkopplad.
2	Senaste inställning innan kokzonen stängdes av.*
c9	**Tid för val av kokzon**
0	Obegränsad: Du kan alltid ställa in den senast valda kokzonen utan att behöva välja om.
1	Du kan ställa in den senast valda kokzonen inom 10 sekunder efter valet, därefter måste du göra ett nytt val före inställningen.
c0	**Återställning av grundinställningarna**
0	Avstängd.*
1	Inkopplad.

* Grundinställning

Ändring av grundinställningarna

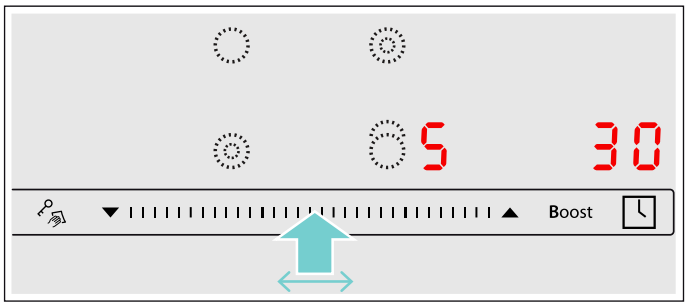
Hällen måste vara avstängd.

1. Starta hällen.
2. Vidrör inom 10 sekunder symbolen under 4 sekunder.



c och 1 blinkar växelvis på vänster display, på höger display tänds 0.

3. Vidrör flera gånger tills den önskade symbolen visas på vänster display.
4. Ställ in det önskade värdet i inställningsdelen.



5. Vidrör symbolen under 4 sekunder.

Inställningen är aktiv.

Slå av

Vill du gå ur kokzonens grundinställning, slå av och ställ in igen.

Rengöring

Lämpliga rengöringsmedel finns hos service eller i vår e-Shop.

Glaskeramik

Rengör hällen efter varje användning. Då bränner ev. matrester inte fast.

Rengör inte hällen förrän den svalnat tillräckligt.

Använd bara hällrengöring. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen.

Använd inte:

- Outspätt handdiskmedel
- Maskindiskmedel
- Skurmedel
- Kraftiga rengöringsmedel som ugnsrengöring eller fläckborttagning
- Svampar som repar
- Högtryckstvätt eller ångrengöring

Hårt sittande smuts tar du lättast bort med rakbladsskrapa som du hittar i butik. Följ tillverkarens anvisningar.

Lämpliga glasskrapor finns även hos service eller i vår e-Shop.

Specialsvampar för hällrengöring gör rent bra.

Hällinfattningen

Följ dessa anvisningar för att undvika skador på hällens infattning:

- Använd endast varmt vatten med lite diskmedel.
- Skölj nya disktrasor noga innan de används.
- Använd aldrig starka eller slipande medel.
- Använd inte skrapa för glaskeramikhäll.

Hur åtgärda fel?

Ofta beror felet bara på småsaker. Läs igenom tipsen i tabellen innan du kontaktar service.

Hällelektroniken sitter under kontrollerna. Temperaturen kan av olika anledningar öka kraftigt i den delen.

Enheten slår av automatiskt av kokzonerna när det behövs, så att elektroniken inte blir överhettad. Du får upp indikering F2, F4 eller F5 omväxlande med restvärmeindikeringen H eller h.

Indikering	Fel	Åtgärd
Ingen	Strömförsörjningen är bruten.	Kontrollera säkringarna till enheten i proppskåpet. Kontrollera om även andra elapparater saknar strömförsörjning.
Alla kontrollampor/indikatorer blinkar	Kontrollerna är blöta eller så ligger det föremål ovanpå.	Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
F2	Du har använt hög effekt länge på flera kokzoner. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken.	Vänta lite. Ta på någon av kontrollerna. Slocknar F2, så har elektroniken svalnat tillräckligt. Du kan fortsätta laga mat.
F4	Elektroniken är fortfarande överhettad trots att den stängt av F2. Enheten slår därför av samtliga kokzoner.	Vänta lite. Ta på någon av kontrollerna. Slocknar F4, så kan du fortsätta laga mat.
F5 och effektläget blinkar omväxlande. Du hör en signal	Varning! En varm kastrull står på kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad.	Lyft av kastrullen. Felindikeringen slocknar strax efter. Du kan fortsätta laga mat.
F5 och ljudsignal	En varm kastrull står på kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken.	Lyft av kastrullen. Vänta lite. Tryck på någon av kontrollerna. Slocknar F5, så kan du fortsätta laga mat.
F8	Kokzonen har varit på för länge och har slagit av sig.	Du kan slå på kokzonen igen.
dE Kokzonerna blir inte varma	Demo-läget är påslaget	Stänga av demoläge: Slå av strömmen till enheten i 30 sekunder och slå sedan på den igen (med säkringen i proppskåpet eller jordfelsbrytaren). Inom 3 minuter berör du sedan någon av kontrollerna. Demoläget stängs av.

E-meddelande i displayen

Om det syns ett felmeddelande med "E" i displayen, t.ex. E0111, ska du stänga av enheten och sedan slå på den igen.

Om det var ett tillfälligt fel, så slocknar displayen. Får du upp felindikeringen igen, ring service och ange exakt felkod.

Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi hjälper dig att lösa problemet och undviker onödiga besök av servicetekniker.

E- och FD-nummer

Ange produktens E- och FD-nummer vid kontakt med service. Typskylten med numren hittar du på garantibeviset till enheten.

Tänk på att serviceteknikerns besök inte är gratis vid felanvändning ens under garantitiden.

HK Appliances GmbH
Werkstrasse 3
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

9001355693
980615
SV