
no	Bruksveiledning	3 – 22
sv	Bruksanvisning	23 – 42
fi	Käyttöohje	43 – 63
da	Brugsanvisning	64 – 88

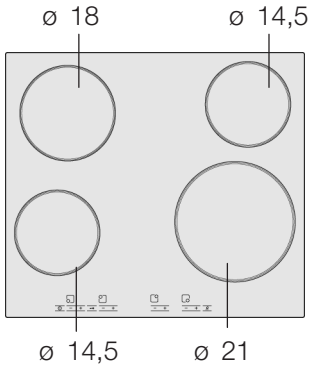
Bruksveiledning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Brugsanvisning

PKE6..E., PKF6..E., PKN6..E.,
PKN8..E..

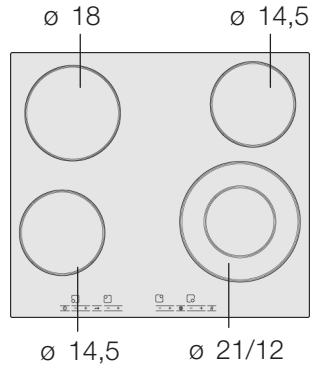


9000269998

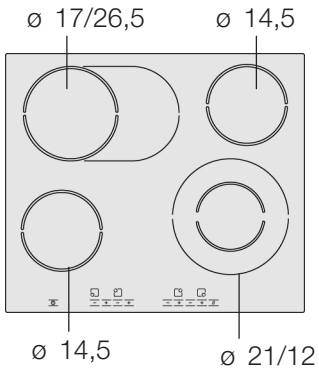
PKE6..E..



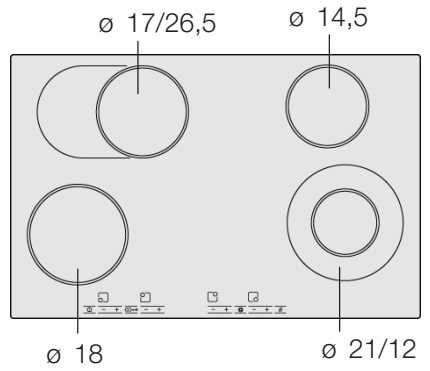
PKF6..E..



PKN6..E..



PKN8..E..



$\varnothing = \text{cm}$

Innholdsfortegnelse

Sikkerhetsanvisninger	5
Sikkerhetsanvisninger for dette apparatet	5
Årsaker til skader	7
Miljøvern	8
Miljøvennlig håndtering	8
Energisparetips	8
Bli kjent med apparatet	9
Betjeningsfeltet	9
Kokeplatene	10
Restvarmeindikator	10
Innstilling av kokesone	11
Slå kokesonen av og på	11
Innstilling av kokeplate	11
Tilberedningstabell	12
Oppkokingselektronikk	15
Stille inn oppkokingselektronikken	15
Tilberedningstabell for oppkokingselektronikk	15
Tips for oppkokingselektronikk	16
Barnesikring	17
Slå barnesikringen av og på	17
Automatisk barnesikring	17

Innholdsfortegnelse

Automatisk tidsbegrensning	17
Grunninnstillinger	18
Endring av grunninnstillingene	18
Rengjøring og vedlikehold	19
Glasskeramikk	19
Kokesoneramme	20
Utbedre feil	21
Kundeservice	22

Sikkerhetsanvisninger

Les grundig gjennom bruksanvisningen. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke kokesonen på en sikker og riktig måte.

Ta godt vare på bruks- og monteringsanvisningen samt apparatpasset. Hvis du gir apparatet videre til andre, må disse papirene følge med.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet dersom det er skadet.

Sikkerhetsanvisninger for dette apparatet

Sikker betjening

Dette apparatet er kun beregnet til bruk i private husholdninger. Apparatet må utelukkende brukes til oppvarming av matvarer. Ikke la apparatet være uten tilsyn mens det er i drift.

Apparatet må ikke uten oppsyn brukes av voksne og barn som

- fysisk eller psykisk ikke er i stand til å håndtere apparatet,
- eller som på grunn av manglende erfaring eller kunnskap,

ikke kan betjene apparatet på riktig måte.

Overopphetet olje og fett

Brannfare! Overopphetet olje eller fett antennes raskt. Ikke varm opp olje eller fett uten oppsyn. Slukk aldri brennende olje eller fett med vann. Slukk flammene med et lokk eller en tallerken. Slå av kokeplaten.

Varme kokeplater

Fare for forbrenning! Ta aldri på varme kokeplater. Hold små barn vekk fra kokesonen.

Brannfare! Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen.

Brannfare! Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.

Våte grytebunner og kokeplater

Fare for personskader! Hvis det ligger væske mellom grytebunn og kokeplate, kan det oppstå damptrykk. Damptrykket kan forårsake at kjelen plutselig spretter opp. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.

Sprekker i glasskeramikken

Fare for elektrisk støt! Slå av sikringen i sikringsskapet dersom glasskeramikken har sprekker, revner eller riper. Ta kontakt med kundeservice.

Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke

Fare for forbrenning! Slå av kokesonen dersom indikasjonen ikke fungerer. Ta kontakt med kundeservice.

Kokesonen slår seg av

Brannfare! Hvis kokesonen slår seg av av seg selv og ikke kan betjenes, er det fare for at den senere kan slå seg på av seg selv. Koble kokesonen fra strømmettet for å unngå at dette skjer. Slå av sikringen i sikringsskapet. Ta kontakt med kundeservice.

Ukyndige reparasjoner

Fare for elektrisk støt! Ukyndige reparasjoner er farlig. Slå av sikringen i sikringsskapet dersom apparatet er defekt. Ta kontakt med kundeservice. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss.

Årsaker til skader

Gryte- og pannebunner

Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken.

Unngå tørrkoking i gryter. Det kan oppstå skader.

Varme panner og gryter

Sett aldri varme panner og gryter på betjeningsfeltet, indikasjonsområdet eller rammen.

Det kan oppstå skader.

Harde og spisse gjenstander

Harde eller spisse gjenstander som faller ned på kokesonen, kan forårsake skader.

Folie og plast

Aluminiumsfolie eller plastbeholdere smelter på varme kokeplater. Beskyttelsesfolie for komfyrer egner seg ikke til denne kokesonen.

Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Overkok	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.
	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.
Riper	Salt, sukker og sand	Ikke bruk kokesonene som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
	Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken.	Kontroller kokekaret.
Misfarging	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.
	Gryteslitasje (f.eks. aluminium)	Løft gryter og panner når de skal flyttes.
Kraterdannelse	Sukker, sterkt sukkerholdige retter	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.

Miljøvern

Miljøvennlig håndtering



Pakk ut apparatet og kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet 2002/96/EF for elektro- og elektronikkavfall (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet gir rammeforskrifter for hvordan gammelt utstyr skal samles inn og gjenvinnes.

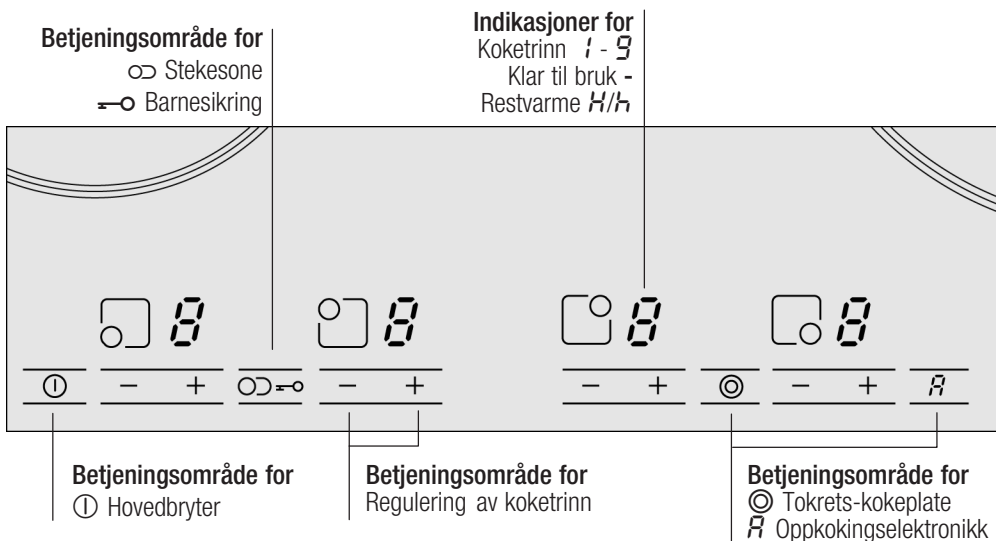
Energisparetips

- Sett alltid på et lokk som passer til gryten. Hvis du lager mat uten lokk, bruker du fire ganger så mye energi.
- Bruk gryter og panner med jevn bunn. Ujevn bunn øker energiforbruket.
- Diameteren på gryte- og pannebunnen må stemme overens med størrelsen på kokeplatene. Gryter som er for små for kokeplaten, fører til energitap.
Ta hensyn til følgende: Kokekarprodusenter oppgir ofte den øvre grytediameteren. Denne er som oftest større enn diameteren på grytebunnen.
- Bruk en liten gryte til små mengder. En stor gryte med lite innhold krever mye energi.
- Bruk lite vann til tilberedning. Dermed sparer du energi. Vitaminer og mineraler går dessuten ikke tapt for grønnsaker.
- Still kokeplaten raskt ned til et lavere trinn.
- Bruk restvarmen på kokesonen. Ved lengre koketid kan du slå av kokeplaten allerede 5-10 minutter før endt koketid.

Bli kjent med apparatet

Bruksanvisningen gjelder for ulike kokesoner. På side 2 finner du en modelloversikt med målangivelser.

Betjeningsfeltet



Betjeningsområde

Når du berører et symbol, aktiveres tilsvarende funksjon.

Veiledning

Innstillingene forblir uendret hvis du berører flere felt samtidig. På den måten kan du tørke opp overkok i innstillingsområdet.

Hold alltid betjeningsområdene tørre. Fuktighet påvirker funksjonen.

Kokeplatene

Kokeplate	Innkobling og utkobling
○ Enkrets-kokeplate	
⊙ Tokrets-kokeplate	Berør symbolet ⊙
⊞ Stekesone	Berør symbolet ⊞

Innkobling av ekstra kokeplate: Den tilhørende indikasjonen lyser.

Innkobling av kokeplaten: Størrelsen som sist ble innstilt, velges automatisk.

Restvarmeindikator

Kokesonen har en totrinns restvarmeindikator for hver kokeplate.

Hvis **H** vises i indikasjonen, er kokeplaten fremdeles varm. Du kan for eksempel holde en smårett varm eller smelte sjokolade. Når kokeplaten avkjøles ytterligere, bytter indikasjonen til **h**. Indikatoren slukkes når kokeplaten er tilstrekkelig avkjølt.

Innstilling av kokesone

I dette kapittelet finner du en beskrivelse av hvordan du stiller inn kokeplatene. I tabellen finner du koketrinn og koketider for de ulike rettene.

Slå kokesonen av og på

Du slår av og på kokesonen ved hjelp av hovedbryteren.

Slå på: Berør symbolet ①. Indikasjonen over hovedbryteren lyser. Kokesonen er klar til bruk.

Slå av: Berør symbolet ① til indikasjonen over hovedbryteren slukker. Alle kokeplatene er slått av. Restvarmeindikatoren fortsetter å lyse inntil kokeplatene er tilstrekkelig avkjølt.

Veiledning

Kokesonen slår seg automatisk av dersom alle kokeplatene er slått av i mer enn 20 sekunder.

Innstilling av kokeplate

Still inn ønsket koketrinn med symbolene + og -.

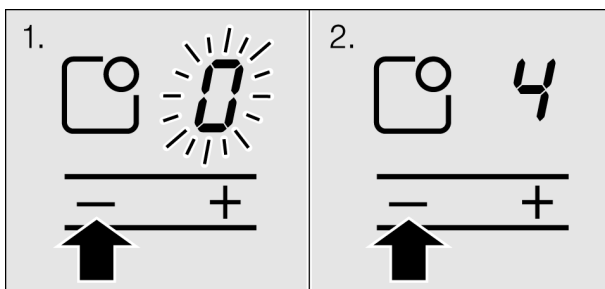
Koketrinn 1 = laveste effekt
Koketrinn 9 = høyeste effekt

Hvert koketrinn har et mellomtrinn. Det er merket med et punkt.

Innstilling av koketrinn:

Kokesonen må være slått på.

1. Berør symbolet + eller -.
I indikasjonen lyser 0.
2. Berør symbolet + eller - i løpet av de neste 10 sekundene.
Grunninnstillingen vises.
Symbol + koketrinn 9
Symbol - koketrinn 4



3. Endre koketrinn: Berør symbolet + eller - inntil ønsket koketrinn vises.

Slå av kokeplaten:

Berør symbolet + eller - til 0 lyser. Etter ca. 10 sekunder vises restvarmeindikatoren.

Veiledning

Kokeplaten reguleres ved at varmen kobles ut og inn. Selv på det høyeste effektrinnet kan varmen kobles ut og inn.

Tilberedningstabell

I tabellen nedenfor finner du noen eksempler.

Koketidene kan variere ut fra matvaretype og matvarenes vekt, tykkelse og kvalitet. Den faktiske koketiden kan derfor avvike fra dette.

Bruk koketrinn 9 til oppkoking.

	Trinn for viderekoking	Varighet for viderekoking i minutter
Smelting		
Sjokolade, glasur, smør, honning	1-2	-
Gelatin	1-2	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett (f.eks. linsegryte)	2	-
Melk**	1-2	-
Varme pølser i vann**	3-4	
Opptining og oppvarming		
Dypfrost spinat	2-3	20-30 min
Dypfrost gulasj	2-3	10-15 min
Trekking, småkoking		
Melboller, potetboller	4-5*	20-30 min
Fisk	4-5*	10-15 min
Hvite sauser, f.eks. béchamelsaus	1-2	3-6 min
Piskede sauser, f.eks. béarnaisesaus, hollandaisesaus	3-4	8-12 min
Koking, damping, dampkoking		
Ris (med dobbel vannmengde)	2-3	15-30 min
Risengrynsgrøt	1-2	25-35 min
Poteter med skall	4-5	25-30 min
Skrelte poteter	4-5	15-25 min
Deigvarer, pasta	6-7*	6-10 min
Gryterett, supper	3-4	15-60 min
Grønnsaker	2-3	10-20 min
Grønnsaker, dypfroste	3-4	10-20 min
Koking i trykkoker	4-5	-
Surring		
Rulader	4-5	50-60 min
Grytestek	4-5	60-100 min
Gulasj	2-3	50-60 min

	Trinn for viderekoking	Varighet for viderekoking i minutter
Steking**		
Snitsel, naturell eller panert	6-7	6-10 min
Snitsel, frossen	6-7	8-12 min
Kotelett, naturell eller panert	6-7	8-12 min
Biff (3 cm tykk)	7-8	8-12 min
Fjærkrebryst (2 cm tykk)	5-6	10-20 min
Fjærkrebryst, dypfryst	5-6	10-30 min
Fisk og fiskefilet, naturell	5-6	8-20 min
Fisk og fiskefilet, panert	6-7	8-20 min
Fisk og fiskefilet, panert og fryst, f.eks. fiskepinner	6-7	8-12 min
Scampi og reker	7-8	4-10 min
Panneretter, dypfryste	6-7	6-10 min
Pannekaker	6-7	Fortløpende
Omelett	3-4	Fortløpende
Speilegg	5-6	3-6 min
Fritering (frityrstek 150-200 g per porsjon i 1-2 l olje**)		
Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8-9	
Kroketter	7-8	
Kjøttboller	7-8	
Kjøtt, f.eks. kylling i deler	6-7	
Fisk, panert	5-6	
Grønnsaker, panert sopp	5-6	
Småbakst, f.eks. berlinerboller, panert frukt	4-5	
* Kok videre uten lokk		
** Uten lokk		

Oppkokingselektronikk

Oppkokingselektronikken varmer opp kokeplaten med høyest mulig effekt og kobler tilbake til det valgte trinnet for viderekoking.

Hvor lenge kokeplaten varmes opp, er avhengig av det innstilte trinnet for viderekoking.

Stille inn oppkokings-elektronikken

Oppkokingselektronikken kan kun aktiveres i de første 30 sekundene etter at kokeplaten er slått på:

1. Stille inn ønsket viderekokingstrinn på kokeplaten.
2. Berør symbolet **A**.

Oppkokingselektronikken er aktivert. I displayet blinker **A** og viderekokingstrinnet vekselvis.

Etter oppkokingen lyser kun viderekokingstrinnet i indikasjonen.

Tilberedningstabell for oppkokings-elektronikk

Hvilke retter oppkokingselektronikken er egnet for, fremgår av tabellen nedenfor.

De minste mengdene gjelder for de minste kokeplatene, de største mengdene for de største kokeplatene. De angitte verdiene er veiledende.

Retter med oppkokingselektronikk	Mengde	Koketrinn	Samlet koketid i minutter
Oppvarming			
Buljong	500 ml-1 l	A 7-8	4-7 min
Jevnede supper	500 ml-1 l	A 2-3	3-6 min
Melk**	200-400 ml	A 1-2	4-7 min
Oppvarming og varmholding			
Gryterett (f.eks. linsegryte)	400-800 g	A 1-2	-

Retter med oppkokingselektronikk	Mengde	Koketrinn	Samlet koketid i minutter
Opptining og oppvarming			
Dypfrossen spinat	300-600 g	A 2-3	10-20 min
Dypfrossen gulasj	500 g-1 kg	A 2-3	20-30 min
Trekking			
Fisk	300-600 g	A 4-5*	20-25 min
Kochen			
Ris (med dobbelt vannmengde)	125-250 g	A 2-3	20-35 min
Poteter med skall med 1-3 kopper vann	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40 min
Skrelte poteter med 1-3 kopper vann	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30 min
Grønnsaker med 1-3 kopper vann	500 g-1 kg	A 2-3	15-20 min
Grønnsaker, dypfrosne, med 1-3 kopper vann	500 g-1 kg	A 4-5	
Surring			
Rulader	4 stk.	A 4-5	50-60 min
Stek	1 kg	A 4-5	80-100 min
Steking**			
Snitsel, naturell eller panert	1-2	A 6-7	8-12 min
Kotelett, naturell eller panert	1-2	A 6-7	8-12 min
Biff (3 cm tykk)	1-2	A 7-8	8-12 min
Fisk og fiskefilet, panert	1-2	A 6-7	8-12 min
Fisk og fiskefilet, panert og fryst, f.eks. fiskepinner	200-300 g	A 6-7	8-12 min
Pannekaker		A 6-7	Stekes etter hverandre

* Kok videre uten lokk

** uten lokk

Tips for oppkokingselektronikk

Oppkokingselektronikken er beregnet for koking med lite vann og tar vare på næringsstoffene i maten.



- Tilsett kun ca. 3 kopper vann ved koking på de store kokeplatene, for de små kokeplatene tilsettes ca. 2 kopper vann.
- Sett lokk på kasserollen.
- For retter som skal kokes i rikelig med vann (f. eks. pasta), er oppkokingselektronikken ikke egnet.


Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barna slår på kokesonen.

Slå barnesikringen av og på

Kokesonen må være slått av.

Slå på: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Symbolet  lyser i 10 sekunder. Kokesonen er sperret.

Slå av: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Sperren er opphevet.

Automatisk barnesikring

Med denne funksjonen aktiveres barnesikringen alltid automatisk når kokesonen slås av.

Slå av og på

I kapittelet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du slår på den automatiske barnesikringen.

Automatisk tidsbegrensning

Hvis en kokeplate har vært i drift i lengre tid uten at du endrer innstilling for den, blir den automatiske tidsbegrensningen aktivert.

Oppvarmingen av kokeplaten avbrytes. I kokeplateindikasjonen blinker **F** og **B** vekselvis.

Indikasjonen slukker når du berører et vilkårlig betjeningsområde. Du kan stille inn på nytt.

Når tidsbegrensningen blir aktiv, er avhengig av hvilket koketrinn som er innstilt (1 til 10 timer).

Grunninnstillinger

Apparatet har forskjellige grunninnstillinger. Du kan tilpasse disse innstillingene til dine egne behov.

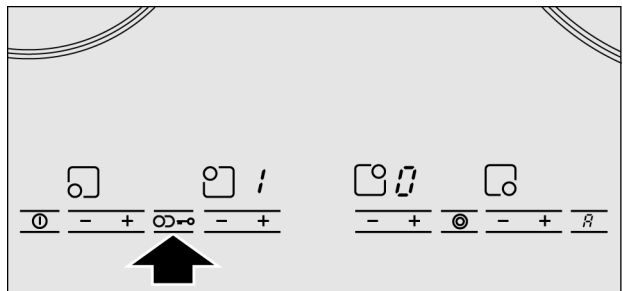
Indikasjon	Funksjon
$c \ /$	Automatisk barnesikring \square Utkoblet.* $/$ Slått på.
$c \ 7$	Innkobling av varmekretsene \square Utkoblet. $/$ Slått på. \mathcal{Z} Siste innstilling før utkobling av kokeplaten.*
$c \ 0$	Tilbakestilling til grunninnstilling \square Slått av. $/$ Slått på.

* Grunninnstilling



Endring av grunninnstillingene

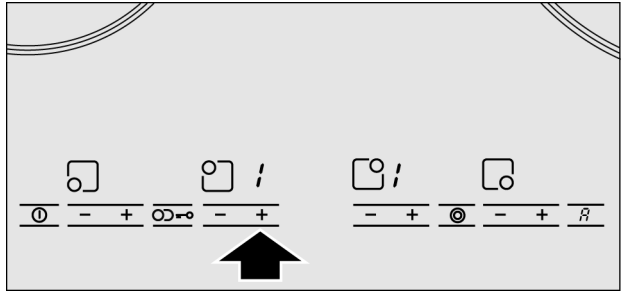
Kokesonen må være slått av.


1. Slå på kokesonen.
2. Berør symbolet $\square \rightarrow \circ$ i 4 sekunder innen 10 sekunder.



I det venstre displayet blinker \square og $/$ vekselvis, i det høyre displayet lyser \square .

3. Berør symbolet  inntil ønsket indikasjon vises i det venstre displayet.
4. Berør symbolet  inntil ønsket innstilling vises i det høyre displayet.



5. Berør symbolet  i 4 sekunder.
Innstillingen er aktivert.

Utkobling

Du går ut av grunninnstillingen ved å koble ut kokesonen med hovedbryteren og stille inn på nytt.

Rengjøring og vedlikehold

I dette kapittelet kan du lese om hvordan kokesonen skal vedlikeholdes.

Du kan kjøpe egnede rengjørings- eller pleiemidler via kundeservice eller i vår nettbutikk.

Glasskeramikk

Rengjøring

Rengjør kokesonen etter hver bruk. På den måten brenner ikke matrestene seg fast.

Kokesonen må være helt avkjølt før rengjøring.

Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk. Følg rengjøringsanvisningene på emballasjen.

Bruk aldri:

- ufortynnet oppvaskmiddel
- rengjøringsmiddel for oppvaskmaskiner
- skuremiddel
- aggressive rengjøringsmidler som stekeovnsspray eller flekkfjerner
- ripende svamper
- høytrykksspyler eller dampstråle

Glasskrape

Kraftig smuss fjernes enklest med en glasskrape:

1. Trekk ut bladet på glasskraperen.
2. Rengjør glasskeramikkflaten med skrapebladet.

Rengjør aldri glasskeramikkflaten med huset til glasskraperen. Det kan lage riper i glasskeramikkflaten.



Skrapebladet er svært skarpt. Fare for kuttskader. Sørg for at skrapebladet oppbevares på en sikker måte når det ikke er i bruk. Skadde skrapeblad må straks skiftes ut.

Vedlikehold

Kokesonen må vedlikeholdes med et beskyttende og pleiende middel for glasskeramikk. Følg anvisningene på emballasjen.

Kokesoneramme

For at du skal unngå skader på kokesonerammen bør du følge disse veiledningene:

- Bruk bare varmt såpevann.
- Ikke bruk etsende eller skurende rengjøringsmidler.
- Ikke bruk glasskrape.

Utbedre feil

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du kontakter kundeservice, bør du lese følgende veiledning.

Indikasjon	Feil	Tiltak
Ingen	Strømforsyningen er avbrutt.	Kontroller apparatsikringen. Ved hjelp av et annet elektronisk apparat kan du sjekke om feilen kan skyldes strømbrudd.
<i>E</i> blinker	Betjeningsområdet er fuktig, eller det ligger en gjenstand der.	Tørk av betjeningsområdet eller fjern gjenstanden.
<i>Er</i> + tall	Feil med elektronikken.	Koble apparatet ut med apparatsikringen eller sikringsbryter i sikringsskapet, og koble det deretter inn igjen etter ca. 30 sekunder. Kontakt kundeservice dersom det samme fremdeles vises i indikasjonen.
<i>F2</i>	Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut gjeldende kokeplate.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør deretter et betjeningsområde for kokeplaten.*
<i>F4</i>	Elektronikken ble overopphetet, og har koblet ut alle kokeplatene.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør et vilkårlig betjeningsområde.*
<i>F8</i>	Kokeplaten var i bruk for lang tid og ble slått av.	Kokeplaten kan slås på igjen med en gang.

* Ikke plasser varme gryter på betjeningsfeltet.

Kundeservice

Hvis apparatet ditt må repareres, står vår kundeservice til disposisjon. Adresse og telefonnummer til nærmeste kundeservice finner du i telefonkatalogen. De oppgitte kundeservicesentrene gir deg også gjerne opplysninger om ditt nærmeste serviceverksted.

E-nummer og FD-nummer

Når du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) for apparatet ditt. Typeskiltet med numrene finner du på apparatpasset.

Vær klar over at det vil påløpe kostnader ved besøk av servicetekniker på grunn av feilbetjening også under garantitiden.

Innehållsförteckning

Säkerhetsanvisningar	25
Säkerhetsanvisningar till enheten	25
Skadeorsaker	26
Miljöskydd	28
Återvinning	28
Energispartips	28
Lär känna din spis	29
Kontroller	29
Kokzonerna	30
Restvärmeindikering	30
Ställa in hällen	31
Koppla till och från hällen	31
Ställa in kokzon	31
Tillagningstider	32
Uppkokningselektronik	35
Ställa in uppkokningselektroniken	35
Tillagningstider för uppkokningselektroniken	35
Tips om uppkokningselektroniken	36
Barnspärr	37
Slå på och av barnspärren	37
Automatisk barnspärr	37

Innehållsförteckning

Automatisk tidsbegränsning	37
Grundinställningar	38
Ändra grundinställningarna	38
Rengöring och skötsel	39
Glaskeramik	39
Hällinfattningen	40
Avhjälpa störning	41
Service	42

⚠ Säkerhetsanvisningar

Läs bruksanvisningen noggrant. Endast då kan du använda hällen säkert och korrekt.

Förvara bruks- och monteringsanvisningen samt garantibeviset på ett säkert ställe. Dessa ska medfölja spisen vid ägarbyte.

Kontrollera att enheten inte har några transportskador när du packat upp den. Anslut inte enheten om den är trasig.

Säkerhetsanvisningar till enheten

Denna utrustning är endast avsedd för privata hushåll. Enheten är bara avsedd för matlagning. Lämna inte enheten utan uppsikt när den är på.

Säker användning

Vuxna och barn får inte använda enheten utan uppsikt

- om de saknar fysisk eller mental färdighet
- eller saknar kunskap och erfarenhet för att använda enheten på rätt sätt.

Överhettning av olja och matfett

Brandrisk! Olja och fett som överhettas kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig hett fett eller het olja utan uppsikt. Släck aldrig brinnande matfett eller olja med vatten. Kväv elden med ett lock eller en tallrik. Stäng av kokzonen.

Heta kokzoner

Risk för brännskador! Rör aldrig heta kokzoner. Se till så att barn inte kommer åt hällen.

Brandrisk! Lägg aldrig brännbara föremål på hällen.

Brandrisk! Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.

Våta kastruller och kokzoner

Risk för personsador! Finns det vätska mellan kastrullundersidan och kokzonen kan det uppstå ångtryck. Det kan få kastrullen att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzonen och kastrullundersidan alltid är torra.

Sprickor i glaskeramiken

Risk för stötar! Slå av säkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet om glaskeramikhällen har hack, sprickor eller repor. Kontakta service.

Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte

Risk för brännskador! Slå av kokzonen om indikeringen inte fungerar. Kontakta service.

Hällen stängs av

Brandrisk! Om hällen slår av sig själv och sedan inte fungerar, kan den slå på senare av misstag. Slå av strömmen till kokzonen, så undviker du problemet. Slå av säkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Icke fackmässiga reparationer

Risk för stötar! Icke fackmässiga reparationer är farliga. Slå av säkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet om enheten är trasig. Kontakta service. Endast servicetekniker som utbildats av tillverkaren får utföra reparationer och byta anslutningskabel.

Skadeorsaker

Bottnar på kastruller och stekpannor

Kastruller och stekpannor med grov botten repar glaskeramiken.

Se till så att det inte kokar torrt i kastrullen. Det kan ge skador.

Heta stekpannor och kastruller

Ställ aldrig heta stekpannor och kastruller på kontroller, display eller sarg. Det kan ge skador.

Hårda och spetsiga föremål

Du kan skada hällen om du tappar hårda eller spetsiga föremål på den.

Folie och plast

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	Mat som kokat över ska du ta bort direkt med rakbladsskrapa.
	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara rengöringsmedel som är gjorda för glaskeramikhållar.
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 kokkärl.
Missfärgningar	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara rengöringsmedel som är gjorda för glaskeramikhållar.
	Slitmärken från kastruller (t.ex. aluminium)	Lyft kastruller och stekpannor när du flyttar dem.
Urgörpning	Socker, sockerrik mat	Mat som kokat över ska du ta bort direkt med rakbladsskrapa.

Miljöskydd

Återvinning



Packa upp enheten och lägg förpackningen i återvinningen.

Enheten är märkt i enlighet med EG-direktiv 2002/96/EG om uttjänta el- eller elektronikprodukter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger riktlinjerna för återlämning och återvinning av uttjänta enheter inom EU.

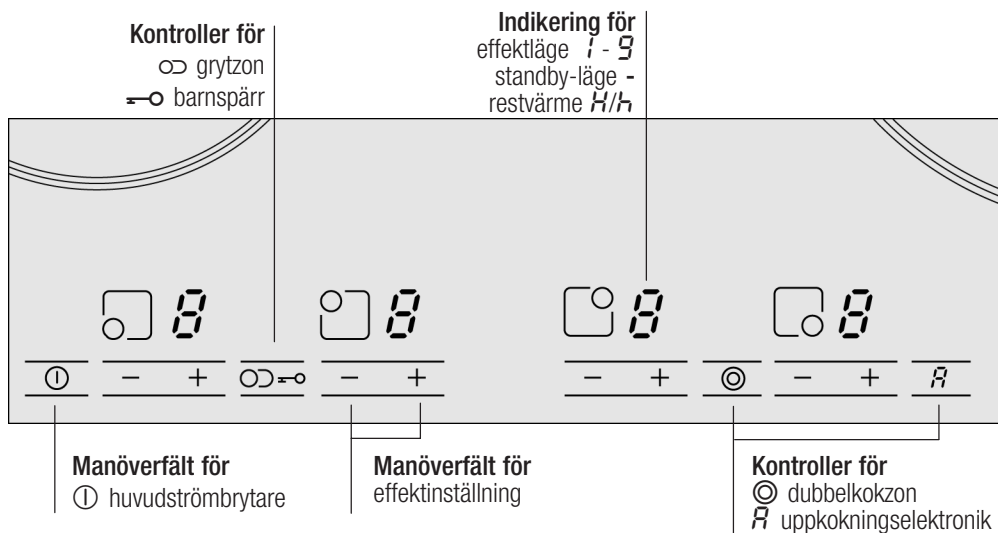
Energispartips

- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Kokar du utan lock går det åt fyra gånger mer effekt.
- Använd kastruller och stekpannor med jämn botten. Ojäмна botten höjer effektförbrukningen.
- Se till så att bottendiametern på kastruller, grytor och stekpannor överensstämmer med storleken på kokzonen. För små kastruller på kokzonen leder till effektförluster.
Tänk på att: Tillverkarna ibland anger kastrullens eller grytans övre diameter. Den är oftast större än bottendiametern.
- Använd små kastruller när du lagar lite mat. En större kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det spar effekt. Grönsakerna behåller sina vitaminer och mineraler.
- Sänk effektläget i rätt tid.
- Använd restvärmen i hällen. Slå av kokzonen 5-10 minuter innan maträtten är klar vid längre tillagningstider.

Lär känna din spis

Bruksanvisningen gäller för olika hållar. På *sidan 2* finns en typöversikt med måttangivelser.

Kontroller



Kontroller

När du trycker lätt på en symbol aktiveras respektive funktion.

Obs!

Om du trycker på flera fält samtidigt förblir inställningarna oförändrade. På så sätt kan du torka upp något som kokat över på kontrollerna.

Håll kontrollerna torra. Fukt påverkar funktionen.

Kokzonerna

Kokzon	Slå på och av
<input type="radio"/> Kokzon med en storlek	
<input checked="" type="radio"/> Kokzon med två storlekar	Vidrör symbolen <input checked="" type="radio"/>
<input type="radio"/> Grytzon	Tryck på symbolen <input type="radio"/>

Koppla till kokzonerna: Motsvarande indikering lyser.

Påkoppling av kokzonen: Den senast inställda storleken väljs automatiskt.

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.

Ställa in hällen

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

Koppla till och från hällen

Hällen kopplas till och från med huvudbrytaren.

Tillkoppling: Tryck på symbolen ①. Indikeringen ovanför huvudbrytaren lyser. Hällen är driftsklar.

Stänga av: Vidrör symbolen ① tills indikeringen ovanför huvudbrytaren slocknar. Alla kokzoner är frånkopplade. Eftervärmeindikeringen lyser tills kokzonerna har svalnat tillräckligt.

Obs!

Hällen stängs av automatiskt när alla kokzoner varit frånkopplade längre än 20 sekunder.

Ställa in kokzon

Med symbolerna + och – ställer du in önskat effektläge.

Effektläge 1 = lägsta effekt

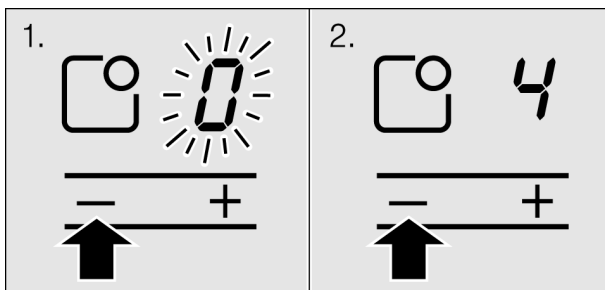
Effektläge 9 = högsta effekt

Mellan varje effektläge finns det ett mellanläge. Det är markerat med en punkt.

Ställa in effektläge:

Hällen måste vara tillkopplad.

1. Vidrör symbolen + eller –.
Displayen visar 0.
2. Tryck på symbolen + eller – inom 10 sekunder.
Grundinställningen visas.
Symbol + effektläge 9
Symbol – effektläge 4



3. Ändra effektläge: Tryck på symbolen + eller – tills du får fram det effektläge du vill ha.

Stänga av en kokzon:

Tryck på symbolen + eller – tills du får fram 0.
Efter ca 10 sekunder ser du restvärmeindikeringen.

Obs!

Hällen styr kokzonerna genom att slå på och av uppvärmningen. Den kan slå på och av uppvärmningen även vid högsta effekt.

Tillagningstider

I tabellen nedan hittar du några förslag på tillagningstider.

Tillagningstiderna beror på livsmedelstyp, -vikt och -kvalitet. Så avvikelser kan förekomma.

Använd effektläge 9 för uppkokning.

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Smältning		
Choklad, chokladglasyr, smör, honung	1-2	-
Gelatin	1-2	-
Värma upp och varmhålla		
Gryta (t.ex. linsgryta)	2	-
Mjölk**	1-2	-
Värm korvar i vatten**	3-4	
Upptining och uppvärmning		
Djupfryst spenat	2-3	20-30 min.
Djupfryst gulasch	2-3	10-15 min.
Sjuda		
Knödel	4-5*	20-30 min.
Fisk	4-5*	10-15 min.
Vitsås, t.ex. béchamelsås	1-2	3-6 min.
Hopvispad sås, t.ex. béarnaise-, hollandaisesås	3-4	8-12 min.
Kokning, ångning, ångkokning		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2-3	15-30 min.
Risgrynsgröt	1-2	25-35 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.
Grönsaker, djupfrysta	3-4	10-20 min.
Tryckkoka	4-5	-
Steka under lock/bräsera		
Rullader	4-5	50-60 min.
Stek	4-5	60-100 min.
Gulasch	2-3	50-60 min.

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Ugnstekning**		
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 (ca 3 cm tjock)	7-8	8-12 min.
Fågelbröst (ca 2 cm tjockt)	5-6	10-20 min.
Fågelbröst, djupfryst	5-6	10-30 min.
Opanerad fisk och fiskfilé	5-6	8-20 min.
Panerad fisk och fiskfilé	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.
Frysätter	6-7	6-10 min.
Pannkakor	6-7	kont.
Omelett	3-4	kont.
Stekt ägg	5-6	3-6 min.
Fritering (150-200 g per portion friteras i 1-2 ltr. olja**)		
Djupfrysta produkter, t.ex. pommes frites, chicken nuggets		
Kroketter	8-9	
Köttbullar	7-8	
Kött, t.ex. kycklingdelar	7-8	
Panerad eller inbakad fisk	6-7	
Grönsaker, svamp, panerad eller inbakad	5-6	
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, inbakad frukt	5-6	
	4-5	
* Fortsatt tillagning utan lock		
** Utan lock		

Uppkokningselektronik

Uppkokningselektroniken värmer upp kokzonen med högsta effekt och slår sedan automatiskt om till det effektläge du valt.

Hur länge kokzonen värms upp beror på det inställda effektläget för fortsatt tillagning.

Ställa in uppkokningselektroniken

Uppkokningselektroniken fungerar bara de första 30 sekunderna efter att du slagit på kokzonen:

1. Ställ in det effektläge du vill använda efteråt.
2. Vidrör symbolen \bar{A} .

Uppkokningselektroniken slås på. På displayen blinkar växelvis \bar{A} och effektläget du valt.

Efter uppkokningen lyser endast effektläget för fortsatt tillagning i displayen.

Tillagningstider för uppkokningselektroniken

Tabellen nedan anger vilka rätter som passar för uppkokningselektroniken.

De mindre mängderna gäller de små kokzonerna, de större mängderna de stora. De angivna värdena är riktvärden.

Rätter med uppkokningselektronik	Mängd	Effektläge	Total tillagningstid i minuter
Uppvärmning			
Buljong	500 ml - 1 l	A 7-8	4-7 min.
Redda soppor	500 ml - 1 l	A 2-3	3-6 min.
Mjök**	200-400 ml	A 1-2	4-7 min.
Uppvärmning och varmhållning			
Gryta (t.ex. linsgryta)	400-800 g	A 1-2	-

Rätter med uppkokningselektronik	Mängd	Effektläge	Total tillagningstid i minuter
Upptining och uppvärmning			
Djupfryst spenat	300-600 g	A 2-3	10-20 min.
Djupfryst gulasch	500 g-1 kg	A 2-3	20-30 min.
Sjudning			
Fisk	300-600 g	A 4-5*	20-25 min.
Koka			
Ris (med dubbel vattenmängd)	125-250 g	A 2-3	20-35 min.
Potatis med 1-3 koppar vatten	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40 min.
Saltad potatis med 1-3 koppar vatten	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30 min.
Grönsaker med 1-3 koppar vatten	500 g-1 kg	A 2-3	15-20 min.
Djupfrysta grönsaker med 1-3 koppar vatten	500 g-1 kg	A 4-5	
Bräsera			
Rullader	4 st.	A 4-5	50-60 min.
Grytstek	1 kg	A 4-5	80-100 min.
Steka**			
Schnitzel, opanerad eller panerad	1-2	A 6-7	8-12 min.
Kotlett, opanerad eller panerad	1-2	A 6-7	8-12 min.
Biff (ca 3 cm tjock)	1-2	A 7-8	8-12 min.
Panerad fisk och fiskfilé	1-2	A 6-7	8-12 min.
Fisk och fiskfilé, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	200-300 g	A 6-7	8-12 min.
Pannkakor		A 6-7	stek klara i följd

* Fortsatt tillagning utan lock

** utan lock

Tips om uppkokningselektroniken

Uppkokningselektroniken är gjord för kokning med lite vatten som bevarar näringen i maten.



- Tillsätt endast ca . 3 koppar vatten till livsmedlet vid tillagning med de stora kokzonerna och endast ca 2 koppar vatten vid de små kokzonerna.
- Använd alltid lock.
- Uppkokningselektroniken är inte avsedd för att koka livsmedel som kräver mycket vätska (t.ex. pasta).


Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

Slå på och av barnspärren

Hällen ska vara av.

Slå på: Tryck på symbolen  i ca 4 sekunder. Symbolen  lyser i 10 sekunder. Hällen är spärrad.

Slå av: Tryck på symbolen  i ca 4 sekunder. Spärren är av.

Automatisk barnspärr

Funktionen slår automatiskt på barnspärren när du slår av hällen.

Slå på och av hällen

Kapitlet Grundinställningar beskriver hur du slår på den automatiska barnspärren.

Automatisk tidsbegränsning

Använder du en kokzon en längre tid utan att ändra inställning, så slår enheten på den automatiska tidsbegränsningen.

Värmen i kokzonen slår av. Kokzonsindikeringen blinkar växelvis mellan *F* och *B*.

Trycker du på någon kontroll, så slocknar indikeringen. Nu kan du ställa in igen.

När tidsbegränsningen slår på beror på det inställda effektlåget (1 till 10 timmar).

Grundinställningar

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

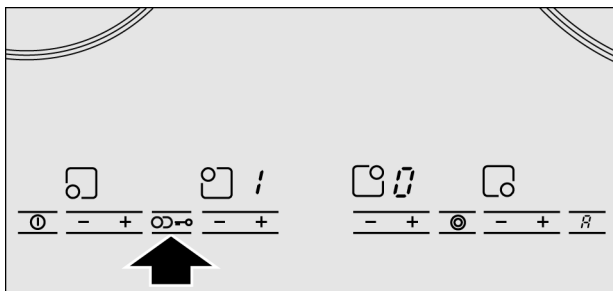
Indikering	Funktion
$c \text{ } $	Automatisk barnspärr \square Frånkopplad.* $ $ På.
$c \text{ } 7$	Tillkoppling av värmeelement \square Frånkopplad. $ $ På. \llcorner Senaste inställning före frånkoppling av kokzon.*
$c \text{ } \square$	Återställa grundinställningarna \square Av. $ $ På.

* Grundinställning



Ändra grundinställningarna

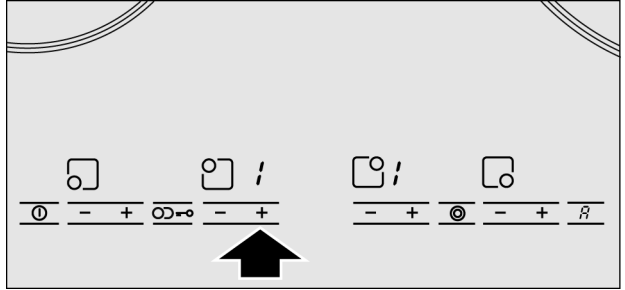
Hällen måste vara av.


1. Koppla till hällen.
2. Tryck på symbolen $\square \rightarrow |$ i 4 sekunder inom 10 sekunder.



På vänster display blinkar \llcorner och $|$, på höger display lyser \square .

3. Tryck på symbolen  tills du får upp den indikering du vill ha på vänster display.
4. Vidrör symbolen  tills önskad inställning visas i höger display.



5. Tryck på symbolen  i 4 sekunder.
Inställningen är aktiverad.

Slå av

Slå av hällen med huvudbrytaren och ställ in igen om du vill lämna grundinställningsläget.

Rengöring och skötsel

Anvisningarna i kapitlet hjälper dig att sköta hällen.

Lämpliga rengöringsmedel hittar hos kundtjänst eller via vår e-Shop.

Glaskeramik

Rengöring

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

Rengör inte hällen förrän den svalnat tillräckligt.

Använd bara rengöringsmedel som är gjort för glaskeramikhällar. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen.

Använd inte:

- Outspätt handdiskmedel
- Maskindiskmedel
- Skurmedel
- Aggressiva rengöringsmedel som ugnrensning eller fläckborttagningsmedel
- Svampar som repar
- Högtryckstvätt eller ångrengöring

Glasskrapa

Hårt sittande smuts tar du lättast bort med rakbladsskrapa:

1. Skjut fram glasskrapans blad.
2. Rengör glaskeramikytan med rakbladet.

Rengör inte glaskeramikytan med skrapan som håller bladet. Den kan repa glaskeramikytan.



Bladet är mycket vasst. Risk för skärskador. Säkra klingan då den inte används. Byt genast blad om det är skadat.

Skötsel

Behandla hällen med skyddsmedel för glaskeramik. Följ anvisningarna på förpackningen.

Hällinfattningen

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hällinfattningen:

- Använd endast varmt vatten och lite diskmedel.
- Använd inga kraftiga eller skurande medel.
- Använd inte rakbladsskrapan.

Avhjälpa störning

Om en störning uppstår är det oftast bara en småsak som behöver åtgärdas. Följ dessa anvisningar innan du ringer kundtjänst.

Indikering	Fel	Åtgärd
Inget	Spänningsmatningen är bruten.	Kontrollera enhetens säkring. Kontrollera andra elektriska enheter för att se om det har blivit strömavbrott.
<i>E</i> blinkar	Manöverfältet är fuktigt eller ett föremål ligger på manöverfältet.	Torka manöverfältet eller ta bort föremålet.
<i>E</i> + siffra	Elektrisk störning.	Stäng av enheten med huvudsäkringen eller skyddsbrytaren i säkringslådan och koppla sedan på igen efter ca 30 sekunder. Kontakta service om indikeringen visas igen.
<i>F2</i>	Elektroniken blev överhettad och kopplade ifrån den aktuella kokzonen.	Vänta tills elektroniken har svalnat. Vidrör sedan kokzonens manöverfält.*
<i>F4</i>	Elektroniken är överhettad och har slagit av alla kokzoner.	Vänta tills elektroniken har svalnat. Vidrör sedan valfritt manöverfält.*
<i>F8</i>	Kokzonen var i drift för länge och har stängt av sig själv.	Du kan när som helst koppla till kokzonen igen.

* Ställ inga varma kastruller vid eller på manöverfältet.

Service

Om du behöver reparera enheten, så hjälper service dig. Du hittar adress och telefonnummer till närmaste serviceställe i telefonkatalogen. Kundtjänst kan också tala om för dig vilket serviceställe som är närmast.

E-nummer och FD-nummer

Ange produktens E-nummer 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.

Sisällysluettelo

Turvallisuusohjeet	45
Laitteen turvallisuusohjeet	45
Vaurioiden syyt	47
Ympäristönsuojelu	48
Ympäristöystävällinen hävittäminen	48
Energiansäästövihtejä	48
Tutustuminen laitteeseen	49
Ohjauspaneeli	49
Keittoalueet	50
Jälkilämmön näyttö	50
Keittotason säätäminen	51
Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä	51
Keittoalueen säätäminen	51
Keittotaulukko	52
Kiehautuselektronikka	55
Kiehautuselektronikan säätäminen	55
Keittotaulukko kiehautuselektronikalle	55
Vihjeitä kiehautuselektronikasta	57
Lapsilukko	57
Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä	57
Automaattinen lapsilukko	57

Sisällysluettelo

Automaattinen aikarajoitus	58
Perusasetukset	58
Perusasetusten muuttaminen	59
Puhdistus ja hoito	60
Keraaminen lasi	60
Keittotason kehys	61
Häiriön poistaminen	62
Huoltopalvelu	63

Turvallisuusohjeet

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti. Vain siten osaat käyttää keittotasoa turvallisesti ja oikein.

Säilytä käyttö- ja asennusohjeet ja laitepassi huolellisesti. Kun luovutat laitteen edelleen, anna ohjeet laitteen mukana.

Tarkasta laite pakkauksesta purkamisen jälkeen. Älä kytke laitetta käyttöön, jos se on vaurioitunut.

Laitteen turvallisuusohjeet

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille. Käytä laitetta ainoastaan ruoanvalmistukseen. Älä jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.

Turvallinen käyttö

Aikuiset ja lapset eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa

- jos heillä ei ole fyysisiä tai henkisiä edellytyksiä,
- tai heillä ei ole tarvittavaa tietoa ja kokemusta, jotta he voisivat käyttää laitetta oikein ja turvallisesti.

Ylikuumentunut öljy ja rasva

Palovaara! Ylikuumentunut öljy tai rasva syttyy helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta palavaa öljyä tai rasvaa vedellä. Tukahduta liekit kannella tai lautasella. Kytke keittoalue pois päältä.

Kuumat keittoalueet

Palovamman vaara! Älä kosketa kuumia keittoalueita. Varmista, että pikkulapset eivät pääse keittotason lähelle.

Palovaara! Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle.

Palovaara! Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevassa laatikossa.

Kostea kattilan pohja ja keittoalue

Loukkaantumisvaara! Jos kattilan pohjan ja keittoalueen välissä on nestettä, siitä voi muodostua höyrypainetta. Kattila saattaa tällöin äkillisesti hypähtää. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivana.

Säröt keraamisessa lasissa

Sähköiskun vaara! Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä, jos keraamisessa lasissa on murtumia, säröjä tai halkeamia. Soita huoltopalveluun.

Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi

Palovamman vaara! Kytke keittotaso pois päältä, jos näyttö ei toimi. Soita huoltopalveluun.

Keittotaso kytkeytyy pois päältä

Palovaara! Jos keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä se toimi, keittotaso saattaa kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle. Jotta näin ei kävisi, irrota keittotaso sähköverkosta. Kytke tätä varten sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Epäasianmukaiset korjaukset

Sähköiskun vaara! Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Jos laite on rikki, kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja.

Vaurioiden syyt

Kattilan- ja pannunpohjat	Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia. Vältä kattiloiden kiehumista tyhjiksi. Se voi aiheuttaa vaurioita.
Kuumat pannut ja kattilat	Älä laita kuumia pannuja ja kattiloita ohjauspaneelin, näyttöalueen tai kehyksen päälle. Se voi aiheuttaa vaurioita.
Kovat ja terävät esineet	Kovien tai terävien esineiden putoaminen keittotason päälle voi aiheuta vaurioita.
Foliot ja muovit	Alumiinifolio tai muoviasiat sulavat kuuman keittoalueen päällä. Lieden suojakalvo ei sovi keittotasolle.
Yhteenveto	Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Ylikiehunut ruoka	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.
	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille.
Naarmut	Suola, sokeri ja hiekka	Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana.
	Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia	Tarkasta astiasi.
Värjäytymät	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille.
	Kattilan aiheuttama hankauma (esim. alumiini)	Nosta kattiloita ja pannuja, kun siirät niiden paikkaa.
Simpukanmuotoinen särö	Sokeri, hyvin sokeripitoiset ruoat	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.

Ympäristönsuojelu

Ympäristöystävällinen hävittäminen



Pura laite pakkauksesta ja hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Tämä laite on merkitty käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevan eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY mukaisesti.

Direktiivi määrittelee EU-maita koskevat säädökset käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja kierrätyksestä.

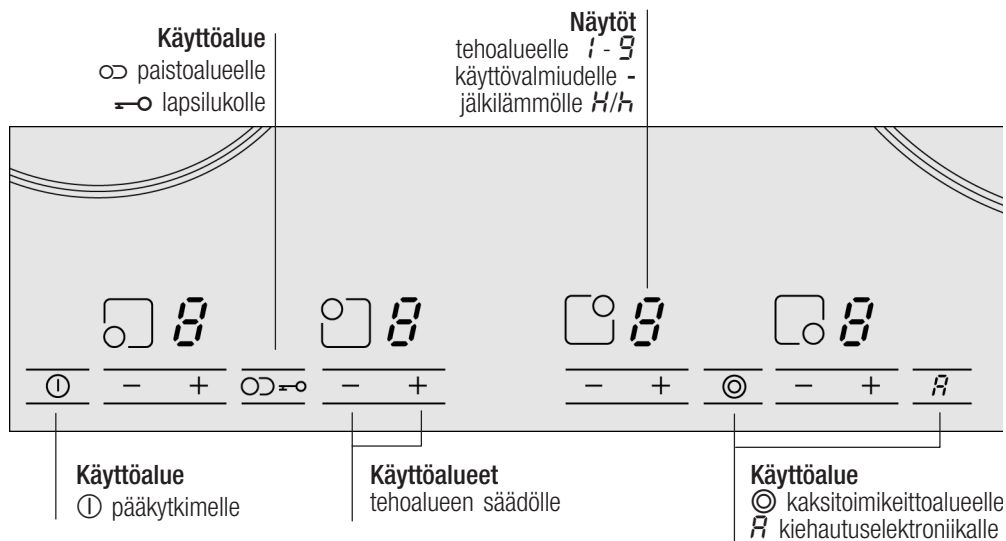
Energiansäästövihtejä

- Sulje kattilat aina sopivalla kannella. Ruoanvalmistus ilman kantta kuluttaa neljä kertaa enemmän sähköä.
- Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja. Epätasaiset pohjat nostavat sähkönkulutusta.
- Kattilan ja pannun pohjan halkaisijan pitää vastata keittoalueen kokoa. Erityisesti keittoalueelle liian pienten kattiloiden käyttö tuhlaa energiaa. Ota huomioon: Astian valmistaja ilmoittaa usein kattilan yläreunan halkaisijan. Se on yleensä suurempi kuin kattilan pohjan halkaisija.
- Käytä pienille määrille pientä kattilaa. Suuri, vajaa kattila kuluttaa paljon sähköä.
- Kypsennä vähällä vedellä. Se säästää sähköä. Vitamiinit ja mineraalit säilyvät vihanneksissa.
- Kytke oikeaan aikaan pienemmälle tehoalueelle.
- Käytä keittotason jälkilämpö hyväksi. Kytke keittoalue pois päältä jo 5-10 minuuttia ennen kypsymisajan päättymistä, jos kypsymisaika on pitkä.

Tutustuminen laitteeseen

Käyttöohjeet koskevat eri keittotasoja. *Sivulta 2* löydät laitteen tyyppi- ja mittatiedot.

Ohjauspaneeli



Käyttöalueet

Huomautus

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

Asetukset eivät muutu, jos kosketat useampaa valitsinta yhtä aikaa. Voit siis pyyhkiä ylikiehuneen ruoan säätöalueelta.

Pidä käyttöalueet aina kuivina. Kosteus vaikuttaa toimintaan.

Keittoalueet

Keittoalue	Kytkeminen käyttöön ja pois käytöstä
<input type="radio"/> Yksitoimikeittoalue	
<input checked="" type="radio"/> Kaksitoimikeittoalue	Kosketa symbolia ☉
<input type="radio"/> Paistoalue	Kosketa symbolia ☽

Keittoalueen kytkeminen käyttöön: Kyseinen näyttö palaa.

Keittoalueen kytkeminen päälle: Viimeksi säädetty koko valitaan automaattisesti.

Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle kaksiportainen jälkilämmön näyttö.

Jos näytössä näkyy **H**, keittoalue on vielä kuuma. Voit esim. pitää pienen määrän ruokaa lämpimänä tai sulattaa kuorrutetta. Kun keittoalue jäähtyy edelleen, näyttöön tulee **h**. Näyttö sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt riittävästi.

Keittotason säätäminen

Tästä luvusta löydät ohjeet keittoalueen säätämisestä. Taulukosta löydät tehoalueet ja kypsymisajat eri ruokalajeille.

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

Kytkeminen päälle: Kosketa symbolia ①. Pääkytkimen yläpuolella oleva näyttö palaa. Keittotaso on käyttövalmis.

Kytkeminen pois päältä: Kosketa symbolia ①, kunnes pääkytkimen yläpuolella oleva näyttö sammuu. Kaikki keittoalueet on kytketty pois päältä. Jälkilämmön näyttö palaa edelleen, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

Huomautus

Keittotaso kytketty automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat pois päältä yli 20 sekuntia.

Keittoalueen säätäminen

Symboleilla + ja – säädät haluamasi tehoalueen.

Tehoalue 1 = pienin teho

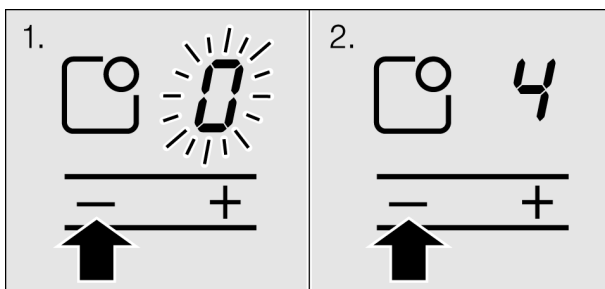
Tehoalue 9 = suurin teho

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se on merkitty pisteellä.

Tehoalueen säätäminen:

Keittotason pitää olla päällä.

1. Kosketa symbolia + tai –.
Näytössä palaa 0.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia + tai –.
Perusasetus ilmestyy näyttöön.
Symboli + tehoalue 9
Symboli – tehoalue 4



3. Tehoalueen muutos: Kosketa symbolia + tai –, kunnes haluamasi tehoalue tulee näyttöön.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä:

Kosketa symbolia + tai –, kunnes näyttöön tulee 0. Noin 10 sekunnin kuluttua näyttöön tulee jälkilämmön näyttö.

Huomautus

Keittoalue säätää lämpötilaa kytkemällä kuumenemisen päälle ja pois päältä. Kuumeneminen voi suurimmallakin tehoalueella kytkeytyä päälle ja pois päältä.

Keittotaulukko

Alla olevasta taulukosta löydät muutamia esimerkkejä.

Kypsymisaika riippuu ruoan lajista, painosta ja laadusta. Poikkeamat ovat sen tähden mahdollisia.

Käytä kiehautukseen tehoaluetta 9.

	Kypsennysteho	Kypsennysaika minuutteina
Sulattaminen		
Suklaa, kuorrute, voi, hunaja	1-2	-
Liivate	1-2	-
Lämmittäminen ja lämpimänäpito		
Pataruoka (esim. linssipata)	2	-
Maito**	1-2	-
Makkarat vedessä**	3-4	-
Sulatus ja lämmittäminen		
Pakastepinaatti	2-3	20-30 min
Pakastettu gulassi	2-3	10-15 min
Kypsennys alle kiehumapisteessä		
Knöödelit, mykyt	4-5*	20-30 min
Kala	4-5*	10-15 min
Valkoiset kastikkeet, esim. béchamelkastike	1-2	3-6 min
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike	3-4	8-12 min
Keittäminen, höyrykypsennys, höyrytys		
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	2-3	15-30 min
Riisipuuro	1-2	25-35 min
Kuoriperunat	4-5	25-30 min
Kuoritut perunat	4-5	15-25 min
Pastatuotteet	6-7*	6-10 min
Pataruoka, keitot	3-4	15-60 min
Vihannekset	2-3	10-20 min
Vihannekset, pakastetut	3-4	10-20 min
Kypsennys painekattilassa	4-5	-
Hauduttaminen		
Kääryleet	4-5	50-60 min
Patapaisti	4-5	60-100 min
Gulassi	2-3	50-60 min

	Kypsennysteho	Kypsennysaika minuutteina
Paistaminen**		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6-7	6-10 min
Leike, pakastettu	6-7	8-12 min
Kyljys, paneroimaton tai paneroitu	6-7	8-12 min
Pihvi (3 cm paksu)	7-8	8-12 min
Linnunrinta (2 cm paksu)	5-6	10-20 min
Linnunrinta, pakastettu	5-6	10-30 min
Kala ja kalafilee, paneroimaton	5-6	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneroitu	6-7	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneroitu ja pakastettu, esim. kalapuikot	6-7	8-12 min
Jättiravunpyrstöt ja katkaravut	7-8	4-10 min
Pannuruoat, pakastetut	6-7	6-10 min
Ohukaiset	6-7	paista kypsäksi
Munakas	3-4	paista kypsäksi
Paistetut kananmunat	5-6	3-6 min
Friteeraus (friteeraa 150-200 g:n annoksina 1-2 litrassa öljyä**)		
Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit	8-9	
Kroketit	7-8	
Jauhelihapyörökät	7-8	
Liha, esim. broilerinpalat	6-7	
Kala, paneroitu tai oluttaikinassa	5-6	
Vihannekset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa	5-6	
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berliininmunkit, hedelmät oluttaikinassa	4-5	
* kypsennys ilman kantta		
** ilman kantta		

Kiehautuselektroniikka

Kiehautuselektroniikka kuumentaa keittoalueen suurimmalla teholla ja kytkeytyy sitten valitsemalesi kypsennysteholle.

Keittoalueen kuumenemisaika riippuu säädetyistä kypsennystehosta.

Kiehautuselektroniikan säätäminen

Kiehautuselektroniikka voidaan aktivoida vain ensimmäisten 30 sekunnin kuluessa keittoalueen päälle kytkemisestä:

1. Säädä keittoalueen haluamasi kypsennysteho.
2. Kosketa symbolia \mathcal{R} .

Kiehautuselektroniikka on aktivoitu. Näytössä vilkkuvat vuorotellen \mathcal{R} ja kypsennysteho.

Kiehautuksen jälkeen näytössä palaa enää vain kypsennysteho.

Keittotaulukko kiehautuselektroniikalle

Seuraavassa taulukossa näet kiehautuselektroniikalle soveltuvat ruoat.

Pienempi mainittu määrä viittaa pienempiin keittoalueisiin, suuremmat määrät suurempiin keittoalueisiin. Mainitut arvot ovat ohjearvoja.

Kiehauselektronikalla valmistettavat ruoat	Määrä	Tehoalue	Kokonaiskypsymisaika minuutteina
Lämmittäminen			
Lihaliemi	500 ml-1 l	A 7-8	4-7 min
Suurustetut keitot	500 ml-1 l	A 2-3	3-6 min
Maito**	200-400 ml	A 1-2	4-7 min
Lämmittäminen ja lämpimänäpito			
Pataruoka (esim. linssipata)	400-800 g	A 1-2	-
Sulatus ja lämmittäminen			
Pakastepinaatti	300-600 g	A 2-3	10-20 min
Pakastettu gulassi	500 g-1 kg	A 2-3	20-30 min
Kypsennys alle kiehumapisteessä			
Kala	300-600 g	A 4-5*	20-25 min
Keittäminen			
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	125-250 g	A 2-3	20-35 min
Kuoriperunat 1-3 kupillisessa vettä	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40 min
Kuoritut perunat 1-3 kupillisessa vettä	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30 min
Vihannekset 1-3 kupillisessa vettä	500 g-1 kg	A 2-3	15-20 min
Vihannekset, pakastetut, 1-3 kupillisessa vettä	500 g-1 kg	A 4-5	
Hauduttaminen			
Kääryleet	4 kpl	A 4-5	50-60 min
Patapaisti	1 kg	A 4-5	80-100 min
Paistaminen**			
Leike, paneroimaton tai paneroitu	1-2	A 6-7	8-12 min
Kyljys, paneroimaton tai paneroitu	1-2	A 6-7	8-12 min
Pihvi (3 cm paksu)	1-2	A 7-8	8-12 min
Kala ja kalafilee, paneroitu	1-2	A 6-7	8-12 min
Kala ja kalafilee, paneroitu ja pakastettu, esim. kalapuikot	200-300 g	A 6-7	8-12 min
Ohukaiset		A 6-7	paista kypsäksi
* kypsennys ilman kantta			
** ilman kantta			

Vihjeitä kiehaus- elektroniikasta

Kiehaus-elektroniikka on suunniteltu ravintoaineita säästävään ja vähävetiseen kypsennykseen.



- Laita isoilla keittoalueilla vain n. 3 kupillista vettä ja pienillä keittoalueilla n. 2 kupillista vettä ruoan joukkoon.
- Laita kansi kattilan päälle.
- Kiehaus-elektroniikka ei sovellu ruoalle, joka kypsennetään runsaassa vedessä (esim. pasta).


Lapsilukko

Lapsilukolla voit varmistaa, että lapset eivät voi kytkeä keittotasoa päälle.

Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotason pitää olla pois päältä.

Kytkeminen päälle: Kosketa symbolia  noin 4 sekunnin ajan. Symboli  palaa 10 sekuntia. Keittotaso on lukittu.

Kytkeminen pois päältä: Kosketa symbolia  noin 4 sekunnin ajan. Lukitus on poistettu.

Automaattinen lapsilukko

Tällä toiminnolla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina, kun kytket keittotason pois päältä.

Kytkeminen päälle ja pois päältä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta Perusasetukset.

Automaattinen aikarajoitus

Jos keittoalue on pitkään käytössä etkä muuta asetuksia, automaattinen aikarajoitus aktivoituu.

Keittoalueen kuumeneminen keskeytyy. Keittoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen *F* ja *B*.

Näyttö sammuu, kun kosketat mitä tahansa käyttöaluetta. Voit tehdä uudet asetukset.

Aikarajoituksen aktivoituminen riippuu säädetyistä tehoalueesta (1 - 10 tunti).

Perusasetukset

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Voit muuttaa näitä säätöjä omien tarpeidesi mukaan.

Näyttö	Toiminto
<i>c</i> <i>!</i>	Automaattinen lapsilukko <i>!</i> Pois päältä.* <i>!</i> Päällä.
<i>c</i> <i>?</i>	Lämpöpiirien kytkeminen käyttöön <i>!</i> Pois päältä. <i>!</i> Päällä. <i>?</i> Viimeinen asetus ennen keittoalueen kytkemistä pois päältä.*
<i>c</i> <i>0</i>	Perusasetusten palautus <i>!</i> Pois päältä. <i>!</i> Päällä.

* Perusasetus

Puhdistus ja hoito

Tästä luvusta löydät keittoalueen hoito-ohjeet.

Sopivia puhdistus- ja hoitoaineita on saatavana huoltopalvelusta tai e-Shopistamme.

Keraaminen lasi

Puhdistus

Puhdista keittotaso aina ruoanlaiton jälkeen. Tällöin ruoanjätteet eivät pala kiinni.

Puhdista keittotaso vasta, kun se on jäähtynyt riittävästi.

Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille. Noudata pakkauksessa olevia puhdistusohjeita.

Älä käytä:

- laimentamatonta astianpesuainetta
- astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta
- hankausainetta
- voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistusainetta tai tahranpoistoainetta
- hankaavia sieniä
- painepesuria tai höyrysuihkua

Puhdistuslasta

Voimakkaan lian puhdistat parhaiten puhdistuslastalla:

1. Poista puhdistuslasta suojuksesta.
2. Puhdista keraaminen lasipinta terällä.

Älä puhdista keraamisen lasin pintaa puhdistuslastan kotelolla. Keraamisen lasin pinta saattaa naarmuuntua.



Terä on erittäin terävä. Viiltohaavojen vaara. Suojaa terä, kun se ei ole käytössä. Vaurioitunut terä on vaihdettava heti uuteen.

Hoito

Hoida keittotasoa keraamisen lasin suoja- ja hoitoaineella. Noudata pakkauksessa olevia ohjeita.

Keittotason kehys

Noudata seuraavia ohjeita, jotta vältät keittotason kehyksen vauriot:

- Käytä vain lämmintä astianpesuaineliuosta.
- Älä käytä voimakkaita tai hankaavia aineita.
- Älä käytä puhdistuslastaa.

Häiriön poistaminen

Jos häiriötä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkujuttu. Ennen kuin soitat huoltopalveluun, ota seuraavat ohjeet huomioon.

Näyttö	Vika	Toimenpide
Ei mitään	Virransaanti on keskeytynyt.	Tarkasta, onko laitteen sulake kunnossa. Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä sähkökatkos.
<i>E</i> vilkkuu	Käyttöalue on kostea tai sen päällä on jokin esine.	Kuivaa käyttöalue tai poista esine.
<i>E</i> + luku	Häiriö elektroniikassa.	Kytke laitteen sulake tai suojakytkin sulakerasiassa pois päältä ja noin 30 sekunnin kuluttua taas päälle. Soita huoltopalveluun, jos näyttö tulee uudelleen näkyviin.
<i>F2</i>	Elektroniikka ylikuumentunut ja se on kytkenyt vastaavan keittoalueen pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten keittoalueen jotain käyttöaluetta.*
<i>F4</i>	Elektroniikka ylikuumentunut ja se on kytkenyt kaikki keittoalueet pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain käyttöaluetta.*
<i>F8</i>	Keittoalue oli liian kauan käytössä, ja se on kytkeytynyt pois päältä.	Voit kytkeä keittoalueen heti uudelleen päälle.

* Älä laita kuumia kattiloita ohjauspaneelille.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, huoltopalvelumme on käytettävissäsi. Lähimmän huoltopalvelupisteen osoitteen ja puhelinnumeron löydät puhelinluettelosta. Myös mainituista huoltopalvelukeskuksista saat tiedon lähimmästä huoltopalvelusta.

Mallinnumero ja sarjanumero

Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita laitteesi mallinnumero (E-numero) ja sarjanumero (FD-numero). Tyypikilven ja numerot löydät laitepassista.

Ota huomioon, että huoltoneuvojan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa Sinulle kustannuksia myös takuuajana.

Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsanvisninger	66
Sikkerhedsanvisninger for dette apparat	66
Årsager til skader	67
Miljøbeskyttelse	69
Miljøvenlig bortskaffelse	69
Energisparetips	69
Lære apparatet at kende	70
Betjeningsfeltet	70
Kogezonerne	71
Restvarme-indikator	71
Indstille kogesektionen	72
Tænde og slukke for kogesektionen	72
Indstille kogezone	72
Tilberedningstabel	74
Opkogningselektronik	76
Indstille opkogningselektronik	76
Tilberedningstabel til opkogningselektronikken	76
Tips om opkogningselektronikken	78
Børnesikring	78
Aktivere / deaktivere børnesikring	78
Automatisk børnesikring	78

Indholdsfortegnelse

Automatisk tidsbegrænsning	79
Grundindstillinger	79
Ændre grundindstillinger	80
Rengøring og pleje	81
Glaskeramik	81
Kogesektionens ramme	82
Afhjælp fejl	83
Kundeservice	84

Sikkerhedsanvisninger

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt. Det er en forudsætning for, at De kan betjene kogesektionen sikkert og korrekt.

Det er vigtigt opbevare både brugsanvisningen og monteringsvejledningen samt apparatpasset. Hvis De giver apparatet videre til andre, skal disse dokumenter vedlægges.

Kontroller apparatet efter udpakningen. Tilslut ikke apparatet, hvis det er beskadiget.

Sikkerhedsanvisninger for dette apparat

Sikker betjening

Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Anvend kun apparatet til tilberedning af fødevarer. Lad ikke apparatet være uden opsyn, mens det er i brug.

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsyn, hvis

- de fysisk eller mentalt ikke er i stand til,
- eller hvis de mangler den fornødne viden og erfaring til,

at kunne betjene apparatet korrekt.

Overophedet olie og fedtstof

Brandfare! Overophedet olie og fedtstof kan hurtigt selvantændes. Lad aldrig opvarmet fedtstof eller olie være uden opsyn. Forsøg aldrig at slukke brændende olie eller fedt med vand. Kvæl flammerne med et låg eller en tallerken. Sluk for kogezonen.

Varme kogezoner

Fare for forbrænding! Rør aldrig ved varme kogezoner. Sørg for at holde små børn på sikker afstand.

Brandfare! Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen.

Brandfare! Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogesektionen.

Våde grydebunde og kogezone

Fare for tilskadekomst! Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan der opstå et damptryk. Dette kan få gryden til pludseligt at hoppe på kogezone. Sørg altid for, at kogezone og grydebund er tørre.

Revner i glaskeramikken

Fare for elektrisk stød! Afbryd sikringen i sikringsskabet, hvis der er ridser, revner eller brud i den glaskeramiske plade. Kontakt kundeservice.

Kogezone varmer, men indikatoren fungerer ikke

Fare for forbrænding! Sluk for kogezone, hvis indikatoren ikke fungerer. Kontakt kundeservice.

Kogesektionen slukker af sig selv

Brandfare! Hvis kogesektionen slukker af sig selv og derefter ikke mere kan betjenes, kan den senere tænde af sig selv, uden at det er hensigten. Afbryd strømforsyningen til kogesektionen for at forhindre, at dette sker. Afbryd sikringen i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.

Ukorrekte reparationer

Fare for elektrisk stød! Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Afbryd sikringen i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer og udskifte beskadigede tilslutningsledninger.

Årsager til skader

Gryde- og pandebunde

Ru gryde- og pandebunde laver ridser i glaskeramikken.

Undgå at koge gryder tørre. Der kan opstå skader.

Varme pander og gryder

Sæt aldrig varme pander og gryder på betjeningsfeltet, indikatorområdet eller rammen. Der kan opstå skader.

Hårde og spidse genstande

Hvis der falder hårde eller spidse genstande ned på kogesektionen, kan der opstå skader.

Folie og kunststoffer

Alufolie eller plastskåle smelter fast på varme kogezone. Der må ikke anvendes beskyttelsesfolie på kogesektionen.

Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader.

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Overkogt mad	Fjern overkogt mad med en glasskraber med det samme.
	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik.
Ridser	Salt, sukker og sand	Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.
	Ru gryde- og pandebunde ridser glaskeramikken.	Undersøg gryder og pander.
Misfarvninger	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik.
	Afslid fra gryder (f.eks. aluminium)	Løft gryder og pander, når de flyttes.
Muslingeformede skader i glasset	Sukker, retter med højt sukkerindhold	Fjern overkogt mad med en glasskraber med det samme.

Miljøbeskyttelse

Miljøvenlig bortskaffelse



Pak apparatet ud af emballagen, og bortskaf emballagen miljømæssigt korrekt.

Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2002/96/EF om genvinding og bortskaffelse af affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

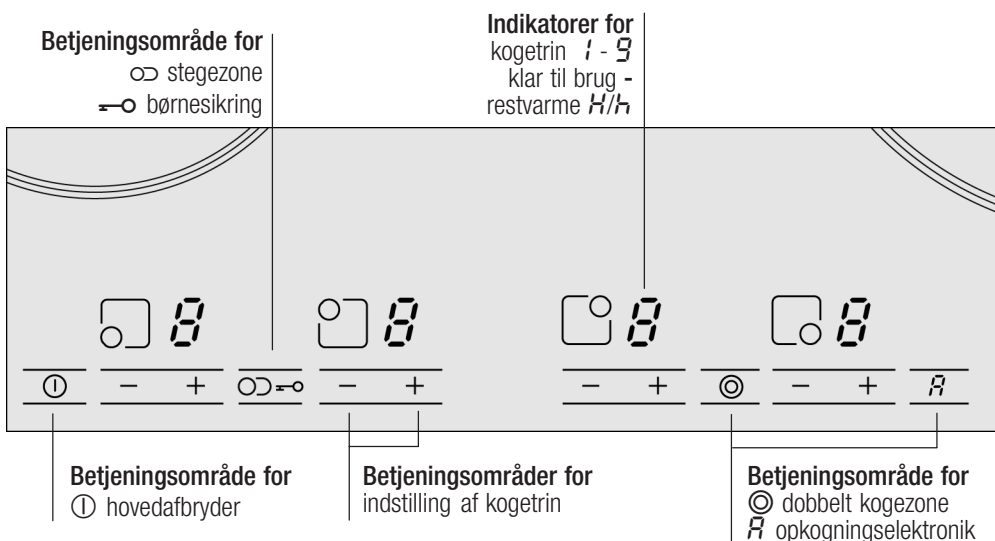
Energisparetips

- Læg altid et låg på gryden, som passer i størrelsen. Ved tilberedning uden låg bruger De meget mere energi.
- Brug gryder og pander med en plan bund. Ujævne bunde forøger energiforbruget.
- Gryde- og pandebundes diameter skal passe til kogezoneens størrelse. Især medfører for små gryder på kogezoneerne spild af energi. Bemærk: Producenter af gryder og pander angiver ofte den øvre diameter. Den er for det meste større end bundens diameter.
- Brug små gryder til små portioner. En stor gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.
- Tilbered med små mængder vand. Det sparer energi. Grøntsagerne bevarer deres indhold af vitaminer og mineraler.
- Indstil i god tid kogezoneen til et lavere kogetrin.
- Udnyt restvarmen i kogezoneen. Ved længere tilberedningstider kan der allerede slukkes for kogezoneen 5-10 minutter, før tilberedningstiden er slut.

Lære apparatet at kende

Brugsanvisningen gælder for forskellige kogesektioner. På *side 2* er der en oversigt over de forskellige typer med angivelse af mål.

Betjeningsfeltet



Betjeningsområder

Når De berører et symbol, bliver den pågældende funktion aktiveret.

Tips

Indstillingerne bliver ikke ændret, hvis De berører flere felter samtidig. På den måde kan De tørre indstillingsområdet af, f.eks. hvis noget er kogt over.

Sørg for, at betjeningsfladerne altid er tørre. Fugt forringer deres funktion.

Kogezonerne

Kogezone	Aktivere og deaktivere
○ Enkelt kogezone	
⊙ Dobbelt kogezone	Berør symbolet ⊙
⦶ Stegezone	Berør symbolet ⦶

Aktivering af dobbelte kogezoner: Den respektive indikator lyser.

Når der tændes for kogezonen: Den sidst indstillede størrelse bliver automatisk valgt.

Restvarme-indikator

Kogesektionen er forsynet med en restvarme-indikator med to trin for hver kogezone.

Hvis der vises et **H** i indikatoren, er kogezonen stadig meget varm. De kan f.eks. holde en lille ret varm eller smelte overtrækschokolade. Når kogezonen køler yderligere af, skifter indikatoren til **h**. Når kogezonen er tilstrækkeligt afkølet, slukker indikatoren.

Indstille kogesektionen

I dette kapitel får De at vide, hvordan De indstiller kogezonerne. I tabellen kan De se kogetrin og tilberedningstider for forskellige retter.

Tænde og slukke for kogesektionen

Kogesektionen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Aktivere: Berør symbolet ①. Indikatoren over hovedafbryderen lyser. Kogesektionen er klar til brug.

Deaktivere: Berør symbolet ①, til indikatoren ved siden af hovedafbryderen slukkes. Alle kogezoner er slukket. Restvarme-indikatoren bliver ved med at lyse, indtil kogezonerne er tilstrækkeligt afkølet.

Tips

Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezoner har været slukket i mere end 20 sekunder.

Indstille kogezone

De ønskede kogetrin indstilles med symbolerne + og -.

Kogetrin 1 = laveste effekt

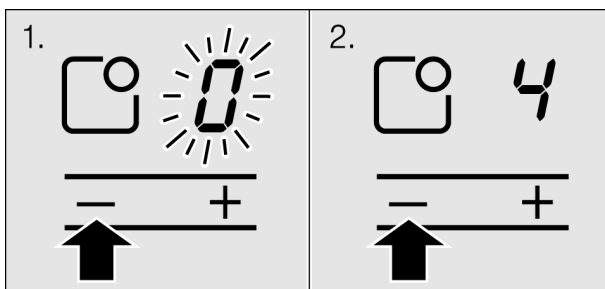
Kogetrin 9 = højeste effekt

Hvert kogetrin har et mellemtrin. Det er markeret med et punkt.

Indstille kogetrin:

Kogesektionen skal være tændt.

1. Berør symbolet + eller -.
I indikatoren lyser 0.
2. Berør inden for de næste 10 sekunder symbolet + eller -.
Grundindstillingen vises.
Symbol + kogetrin 9
Symbol - kogetrin 4



3. Ændre kogetrin: Berør symbol + eller -, indtil det ønskede kogetrin vises.

Slukke for kogezone:

Berør symbolet + eller -, indtil 0 vises. Efter ca. 10 sekunder vises restvarme-indikatoren.

Tips

Kogezonen styrer opvarmningen ved at tænde/slukke for varmelegemet. Selv ved den højeste effekt kan varmelegemet hhv. tænde/slukke.

Tilberedningstabel

I nedenstående tabel findes nogle eksempler på tilberedning.

Tilberedningstiderne afhænger af fødevarernes art, vægt og kvalitet. Derfor kan der være afvigelser.

Brug kogetrin 9 til opkogning.

	Tilberedningstrin	Tilberedningstid i minutter
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade, smør, honning	1-2	-
Husblas	1-2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogte retter (f.eks. linsegryde)	2	-
Mælk**	1-2	-
Opvarme pølser i vand**	3-4	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrossen	2-3	20-30 min.
Gullasch, dybfrossen	2-3	10-15 min.
Trække, simre		
Knödel, KlöÙe	4-5*	20-30 min.
Fisk	4-5*	10-15 min.
Hvide saucer, f.eks. béchamelsauce	1-2	3-6 min.
Piskede saucer, f.eks. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4	8-12 min.
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2-3	15-30 min.
Mælkeris	1-2	25-35 min.
Pillekartofler	4-5	25-30 min.
Hvide kartofler	4-5	15-25 min.
Dejretter, pasta	6-7*	6-10 min.
Sammenkogte retter, supper	3-4	15-60 min.
Grøntsager	2-3	10-20 min.
Grøntsager, dybfrosne	3-4	10-20 min.
Tilberedning i trykkoger	4-5	-

	Tilberedningstrin	Tilberedningstid i minutter
Grydestegning		
Benløse fugle	4-5	50-60 min.
Oksesteg	4-5	60-100 min.
Gullasch	2-3	50-60 min.
Stegning**		
Schnitzel, naturel eller paneret	6-7	6-10 min.
Schnitzel, dybfrossen	6-7	8-12 min.
Kotelet, naturel eller paneret	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm tyk)	7-8	8-12 min.
Fjerkræbryst (2 cm tykt)	5-6	10-20 min.
Fjerkræbryst, dybfrost	5-6	10-30 min.
Fisk eller fiskefilet, naturel	5-6	8-20 min.
Fisk eller fiskefilet, paneret	6-7	8-20 min.
Fisk og fiskefilet, paneret og dybfrossen, f.eks. fiskepinde	6-7	8-12 min.
Scampi og rejer	7-8	4-10 min.
Panderetter, dybfrosne	6-7	6-10 min.
Pandekager	6-7	fortløbende
Omelet	3-4	fortløbende
Spejlæg	5-6	3-6 min.
Fritering (150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie**)		
Dybfrostprodukter, f.eks. Pommes frites, chicken nuggets	8-9	
Kroketter	7-8	
Små frikadeller	7-8	
Kød, f.eks. kyllingestykker	6-7	
Fisk, paneret eller i øldej	5-6	
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej	5-6	
Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej	4-5	
* Færdigttilberedning uden låg		
** Uden låg		


Opkogningselektronik


Opkogningselektronikken varmer kogezone op med den største effekt og skruer derefter selv ned til det kogetrin, som De har valgt.

Hvor længe kogezone opvarmer, afhænger af det indstillede viderekogningstrin.

Indstille opkogningselektronik

Opkogningselektronikken kan kun aktiveres i de første 30 sekunder, efter at der er blevet tændt for kogezone.

1. Indstil det ønskede kogetrin for tilberedningen.
2. Berør symbolet .

Opkogningselektronikken er aktiveret. I indikatoren blinker  og det indstillede kogetrin for tilberedningen skiftevis.

Efter opkogningen er det kun kogetrinnet for den videre tilberedning, der vises i indikatoren.

Tilberedningstabel til opkogningselektronikken

I den følgende tabel kan De se, hvilke retter der er velegnede til opkogningselektronikken.

Den mindste angivne mængde er beregnet til de mindste kogezone, den største mængde til de største kogezone. De angivne værdier er retningsgivende værdier.

Retter med opkogningselektronik	Mængde	Kogetrin	Samlet tilberedningstid i minutter
Opvarmning			
Bouillon	500ml - 1liter	A 7-8	4-7 min.
Legeret suppe	500ml - 1liter	A 2-3	3-6 min.
Mælk**	200 - 400ml	A 1-2	4-7 min.
Opvarmning og varmholdning			
Sammenkogte retter (f.eks. linsegryde)	400 - 800g	A 1-2	-
Optøning og opvarmning			
Spinat, dybfrossen	300 - 600g	A 2-3	10-20 min.
Gullasch, dybfrossen	500g - 1kg	A 2-3	20-30 min.
Trække, simre			
Fisk	300 - 600g	A 4-5*	20-25 min.
Kogning			
Ris (med dobbelt mængde vand)	125 - 250g	A 2-3	20-35 min.
Pillekartofler med 1-3 kopper vand	750g - 1,5kg	A 4-5	30-40 min.
Hvide kartofler med 1-3 kopper vand	750g - 1,5kg	A 4-5	20-30 min.
Grøntsager med 1-3 kopper vand	500g - 1 kg	A 2-3	15-20 min.
Dybfrosne grøntsager med 1-3 kopper vand	200g - 500g	A 4-5	
Grydestegning			
Benløse fugle	4 stk.	A 4-5	50-60 min.
Grydesteg	1kg	A 4-5	80-100 min.
Stegning**			
Schnitzel, naturel eller paneret	1-2	A 6-7	8-12 min.
Kotelet, naturel eller paneret	1-2	A 6-7	8-12 min.
Steak (3 cm tyk)	1-2	A 7-8	8-12 min.
Fisk eller fiskefilet, paneret	1-2	A 6-7	8-12 min.
Fisk og fiskefilet, paneret og dybfrosne, f.eks. fiskepinde	200 - 300g	A 6-7	8-12 min.
Pandekager		A 6-7	steges fortløbende
* tilberedning uden låg			
** uden låg			

Tips om opkognings- elektronikken

Opkogningselektronikken er beregnet til skånsom tilberedning med anvendelse af meget lidt vand.



- Tilsæt kun ca. 3 kopper vand til maden ved store kogezoner og kun ca. 2 kopper vand ved små kogezoner.
- Læg låg på gryderne.
- Opkogningselektronikken egner sig ikke til madvarer, som tilberedes i meget vand (f.eks. pasta).

Børnesikring

Med børnesikringen er det muligt at forhindre børn i at tænde for kogezonerne.

Aktivere / deaktivere børnesikring

Kogesektionen skal være slukket.

Aktivere: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Symbolet  lyser i 10 sekunder. Kogesektionen er låst.

Deaktivere: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Låsningen er deaktiveret.

Automatisk børnesikring

Med denne funktion bliver børnesikringen altid automatisk aktiveret, når der slukkes for kogesektionen.

Aktivere / deaktivere

I kapitlet Grundindstillinger kan De se, hvordan De aktiverer den automatiske børnesikring.

Automatisk tidsbegrænsning

Hvis en kogezone er i brug i lang tid, uden at De ændrer dens indstilling, bliver den automatiske tidsbegrænsning aktiveret.

Kogezonen holder op med at varme.
I kogezone-indikatoren blinker skiftevis *F* og *B*.

Hvis De berører et vilkårligt betjeningsfelt, slukkes indikatoren. De kan nu indstille igen.

Tidspunktet for aktivering af tidsbegrænsningen afhænger af det indstillede kogetrin (fra 1 til 10 timer).

Grundindstillinger


Apparatet har forskellige grundindstillinger. De kan tilpasse alle disse grundindstillinger efter Deres egne ønsker og behov.

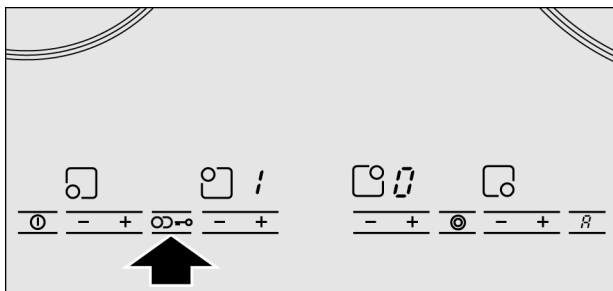
Indikator	Funktion
<i>c</i> <i>!</i>	Automatisk børnesikring <i>!</i> Deaktiveret.* <i>!</i> Aktiveret.
<i>c</i> <i>?</i>	Aktivering af varmekredse <i>?</i> Deaktiveret. <i>!</i> Aktiveret. <i>?</i> Som sidst indstillet ved slukning af kogezone.*
<i>c</i> <i>0</i>	Nulstilling til grundindstillingen <i>0</i> Deaktiveret. <i>!</i> Aktiveret.

* Grundindstilling



Ændre grundindstillinger

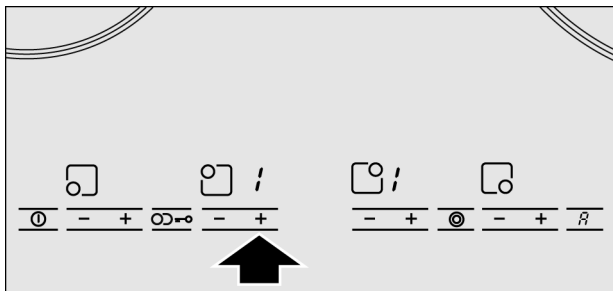
Kogesektionen skal være slukket.

1. Tænd for kogesektionen.
2. Berør indenfor de næste 10 sekunder symbolet  i 4 sekunder.



I det venstre display blinker  og  skiftevis, og i det højre display lyser .

3. Berør symbolet , indtil den ønskede indikator blinker i det venstre display.
4. Berør symbolet , indtil den ønskede indstilling blinker i det højre display.



5. Berør symbolet  i 4 sekunder.

Indstillingen er aktiveret.

Slukke

Sluk for kogesektionen med hovedafbryderen, og tænd igen, for at forlade grundindstillingerne.

Rengøring og pleje

I dette kapitel findes anvisninger til, hvordan kogesektionen skal plejes.

Der kan købes egnede rengørings- og plejemidler via Kundeservice eller i vores e-Shop.

Glaskeramik

Rengøring

Rengør altid kogesektionen, når De har brugt den til madlavning. På den måde brænder madrester ikke fast.

Rengør først kogesektionen, når den er kølet tilstrækkeligt af.

Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik. Følg anvisningerne til rengøring på emballagen.

Brug aldrig:

- Ufortyndet opvaskemiddel til manuel opvask
- Rengøringsmidler til opvaskemaskinen
- Skurende rengøringsmidler
- Aggressive rengøringsmidler som f.eks. ovenrens og pletfjerner
- Ridsende rengøringssvampe
- Højtryksrensere eller dampstråler

Glasskraber

Stærk tilsmudsning fjernes bedst med en glasskraber:

1. Frigør glasskraberens sikring.
2. Rengør glaskeramikfladen med klingens.

Pas på, at skraberens holder ikke berører glaskeramikfladen. Glaskeramikken kan blive ridset af det.



Klingen er meget skarp. Fare for snitsår. Sørg for at sikre klingens, når den ikke anvendes. Udskift defekte klinger med det samme.

Pleje

Brug et pleje- og beskyttelsesmiddel til glaskeramik til pleje af kogesektionen. Følg anvisningerne på emballagen.

Kogesektionens ramme

For at undgå beskadigelse af kogesektionens ramme skal følgende anvisninger overholdes:

- Brug udelukkende varmt opvaskevand til rengøringen.
- Der må ikke bruges ætsende eller skurende midler.
- Anvend aldrig glasskraberens på kogesektionens ramme.

Afhjælp fejl

Hvis der opstår en fejl, skyldes dette ofte en bagatel. Se derfor følgende anvisninger igennem, inden De kontakter kundeservice.

Indikator	Fejl	Afhjælpning
Ingen	Strømforsyningen er afbrudt.	Kontroller sikringen for apparatet i boligens sikringsskab. Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er tale om et strømsvigt.
<i>E</i> blinker	Betjeningsområdet er fugtigt, eller der ligger en genstand på det.	Tør betjeningsområdet af, eller fjern genstanden.
<i>Er</i> + tal	Fejl i elektronikken.	Sluk og tænd igen for apparatet efter ca. 30 sekunder med sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikringsskabet. Kontakt kundeservice, hvis indikatoren vises igen.
<i>F2</i>	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter kogezoneens betjeningsområde.*
<i>F4</i>	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezoneer.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt betjeningsområde.*
<i>FB</i>	Kogezonen har været i brug for længe og har slukket sig selv.	De kan tænde for kogezonen igen med det samme.

* Sæt ikke varme gryder nær ved eller på betjeningsområdet.

Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. De kan finde adresse og telefonnummer på den nærmeste kundeserviceafdeling i telefonbogen. De kan også få oplyst det nærmeste serviceværksted hos de angivne kundeservicecentre.

E-nummer og FD-nummer

Når De kontakter vores serviceafdeling, skal De opgive komfurets E-nummer og FD-nummer. Typeskiltet med numrene findes i apparatets papirer.

Vær opmærksom på, at det også indenfor garantiperioden ikke er gratis at få besøg af en tekniker fra kundeservice, hvis det viser sig, at apparatet er blevet betjent forkert.

