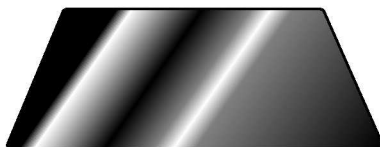


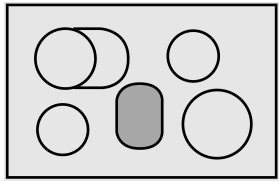
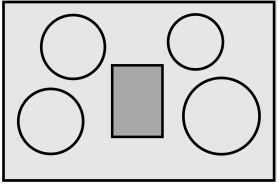
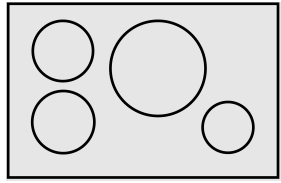
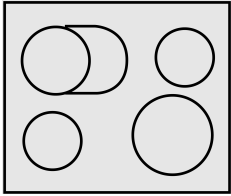
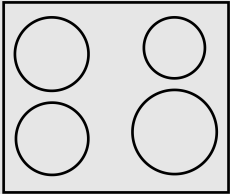
SIEMENS



DA Betjeningsvejledning	3
NO Bruksanvisning	29
SV Bruksanvisning	53
FI Käyttöohjeet	77



..



Indholdsfortegnelse

Hvad De bør være opmærksom på	5
Før indbygningen	5
Sikkerhedsanvisninger	5
Årsager til skader	8
At lære apparatet at kende	10
Betjeningsfelt	10
Kogezonerne	11
Restvarme-indikator	12
Madlavning med induktion	12
Hvad vil det sige at lave mad med induktion?	12
Egnet kogegrej	13
Hovedafbryder med børnesikring	14
Hovedafbryder	14
Børnesikring	14
Tilberedning	15
Sådan indstiller De	16
Tabel	17
Energispare-tips	18
Hold varm-funktion	19
Sådan fungerer den	19
Powerboost-funktion	20
Begrænsninger ved brug af Powerboost-funktionen	20
Sådan aktiveres funktionen	20
Sådan deaktiveres funktionen	21
Automatisk tidsbegrænsning	21
Deaktivere bekræftelsessignalet	21

Indholdsfortegnelse

Pleje og rengøring	22
Pleje	22
Rengøring af glaskeramikken	22
Rengøring af kogesektionsrammen	23
Fremgangsmåde ved en fejl	23
Normale lyde under driften	26
Emballage og kasseret udstyr	27
Kundeservice	27
Akrylamid i madvarer	28

Hvad De bør være opmærksom på

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt. Det er forudsætningen for, at De kan betjene Deres kogesektion sikkert og korrekt.

Opbevar brugsanvisningen og monteringsvejledningen samt apparatpasset godt. Hvis De giver komfuret videre til andre, skal De vedlægge dokumenterne.

Før indbygningen

Transportskader

Kontrollér enheden nøje, efter at du har taget den ud af emballagen. Tag ikke enheden i brug, hvis du har konstateret en transportskade.

El-tilslutninger

Kontrollér, før du tager enheden i brug første gang, at tilslutningen på opstillingsstedet har jordforbindelse og overholder alle gældende sikkerhedsbestemmelser. Opbygningen og tilslutningen af enheden skal udføres af en autoriseret elektriker.

Hvis enheden tages i brug uden korrekt tilslutning af jordforbindelsen eller efter ukorrekt tilslutning, kan dette medføre alvorlige personskader eller dødsfald, selvom dette ganske vist kun forekommer yderst sjældent.

Producenten hæfter ikke for skader, der er opstået på grund af ukorrekt brug eller uegnede el-tilslutninger.

Sikkerhedsanvisninger

Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger.

Brug kun kogezone til tilberedning af madretter.

Overophedet olie og fedtstof

Overophedet olie og fedtstof kan hurtigt antænde sig selv. Brandfare!

Opvarm aldrig fedtstof eller olie uden opsyn.

Hvis olie bliver antændt, må man aldrig slukke med vand.

Læg i stedet straks et låg eller en tallerken over.

Slukning af kogezone.

Lad gryden eller panden køle af på kogezone.

Varme kogezone

Berør ikke varme kogezone. Fare for forbrænding!
Hold altid børn væk. Restvarme-indikatoren advarer om varme kogezone.

Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen.
Brandfare!

Hvis kogesektionen er placeret over en skuffe, må du ikke opbevare brændbare genstande eller spraydåser i denne skuffe. Brandfare!

Tilslutningskabler fra elektriske apparater må ikke berøre varme kogezone. Der kan opstå skader på kabelisoleringen og kogezone.

Våde grydebunde og kogezone

Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan der opstå damptryk. Damptrykket kan få gryden til pludseligt at hoppe på pladen. Fare for personskade!

Hold altid kogezone og grydebunde tørre.

Sprækker i glaskeramikken

Ved brud, sprækker eller revner i glaskeramikken er der fare for elektrisk stød.

Sluk straks for apparatet.

Slå sikringen til apparatet fra i sikringsboksen.

Tilkald kundeservice.

Kogezone varmer, indikatoren fungerer ikke

Når kogezone varmer, men displayet ikke fungerer, skal kogezone slukkes. Fare for forbrænding!

Tilkald kundeservice.

Læg ikke genstande af metal på induktionszonen

Læg aldrig låg eller andre store metalgenstande oven på kogefeltet. Hvis enheden bliver tændt ved et uheld, kan disse genstande meget hurtigt blive opvarmet og fremkalde forbrændinger.

Køleventilator

Under kogezoneerne sidder køleblæseren. Forsigtig! Hvis kogezoneerne sidder over en skuffe, må der ikke være små genstande eller papir i skuffen, fordi disse kan blive suget ind og beskadige blæseren eller forringe kølingen. Der må hverken opbevares aluminiumsfolie eller letantændelige materialer (f.eks. spraydåser) heri eller i nærheden af kogezoneerne. Eksplosionsfare!

Der skal være en afstand på mindst 2 cm mellem skuffens indhold og blæserindgangen.

Fagligt ukorrekte reparationer

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Fare for elektrisk stød!

Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

Tilslutningskabel

Alle reparationer, inkl. udskiftning eller installation af tilførselskablet, skal udføres af en autoriseret installatør.



Forsigtig! Denne enhed overholder direktivet for sikkerhed og elektromagnetisk kompatibilitet. Alligevel bør personer med **pacemaker** holde sig på afstand af denne enhed. Det er umuligt at garantere, at alle pacemakere på markedet overholder det gældende direktiv for sikkerhed og elektromagnetisk kompatibilitet, og at der ikke opstår interferens, som er til fare for enhedens korrekte drift. Der kan muligvis også opstå fejl ved andre enheder som f.eks. høreapparater.

Årsager til skader

Gryde- og pandebunde

Ru gryde- og pandebunde ridser glaskeramikken. Kontrollér Deres kogegrej.

Det er meget vigtigt, at der er væske eller madvarer i gryden eller panden, der er sat over det tændte område. Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem, men en tom pande eller gryde kan blive så hurtigt opvarmet, at "afbrydelsesautomatikken" ikke når at reagere, og der kan derved opnås meget høje temperature. Kogegrejets bund kan endda gå hen at smelte og derved skade kogefeltets overflade. I så tilfælde må man aldrig røre ved kogegrejet; sluk derimod for kogefeltet, og i fald det ikke virker, når det har kølet af, skal man sætte sig i kontakt med Serviceafdelingen.

Varme pander og gryder

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

Salt, sukker og sand

Salt, sukker og sand giver ridser på glaskeramikken. Anvend ikke kogesektionen som arbejdsplads eller afsætningsflade.

Hårde og spidse genstande

Hvis hårde eller spidse genstande falder ned på kogesektionen, kan der opstå skader. Opbevar aldrig sådanne genstande oven over kogesektionen.

Madretter, der er kogt over

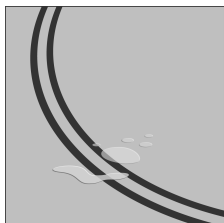
Sukker og madretter med højt sukkerindhold beskadiger kogesektionen. Fjern straks madretter, der er kogt over, med en glasskraber. Forsigtig Glasskraberen har en skarp klinge.

Folier og kunststoffer

Aluminiumsfolie eller kunststofs-kåle smelter fast på de varme kogezoner. Beskyttelsesfolie egner sig ikke til Deres kogesektion.

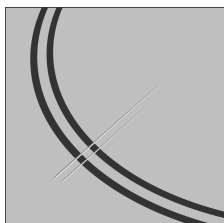
Eksempler på mulige skader

Følgende skader påvirker hverken glaskeramikkens funktion eller stabilitet.



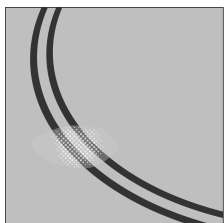
Aflejringer

af smeltet sukker eller retter med højt sukkerindhold.



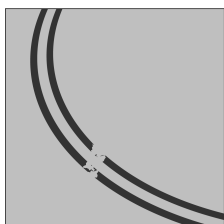
Ridser

pga. salt-, sukker- eller sandkorn hhv. ru grydebunde.



Metallisk changerende misfarvninger

som følge af slid fra gryder eller pga. uegnet rengøringsmiddel.



Afslebet dekor pga.

uegnet rengøringsmiddel.

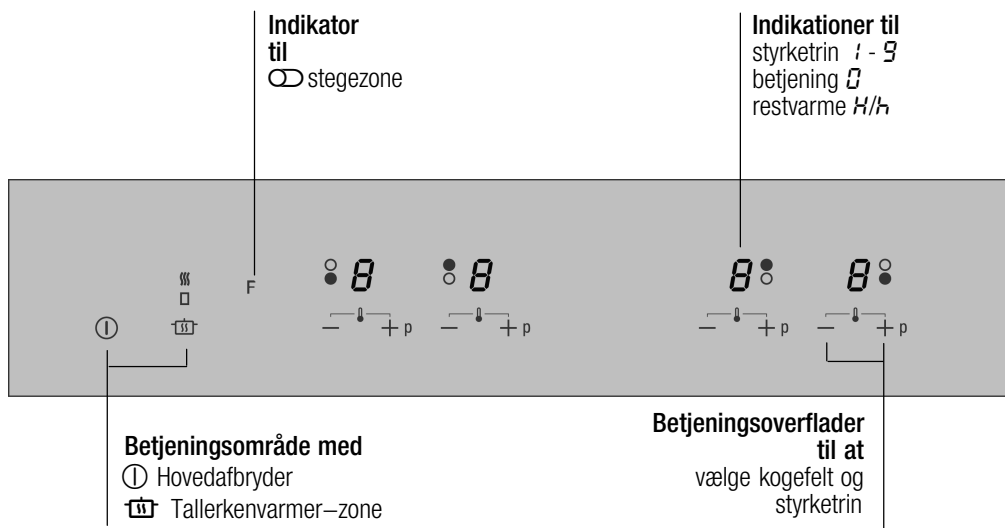
Disse skader opstår pga. fejlagtig behandling af apparatet, og eftersom det ikke er tekniske fejl, dækkes de ikke af garantien.

At lære apparatet at kende

I dette kapitel er betjeningsfelter, kogezone og indikatorer beskrevet. De er forskellige alt efter apparattypen.

Brugsanvisningen handler om forskellige kogesektioner. På side 2 er der en typeoversigt med målangivelser.

Betjeningsfelt



Betjeningsområder

Når De berører et symbol, aktiveres den pågældende funktion.

Eksempel: Berør symbolet Ⓛ.
Kogesektionen bliver tændt.

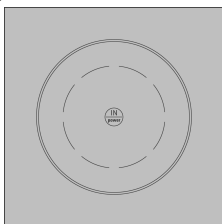
Tips

Indstillinger forbliver uforandrede, hvis De indenfor kort tid berører flere felter. På den måde kan De uden problemer tørre af i indstillingsområdet, f.eks. hvis noget koger over.

Hold altid betjeningsområderne rene og tørre. Fugt og snavs forringer deres funktion.

Kogezonerne

Enkelt kogezone

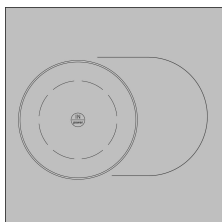


Vælg den passende kogezone.

Kogezonen skal have samme størrelse som det anvendte kogegrej.


Brug kun ferromagnetisk kogegrej til madlavning på induktionskogezoner (se også "Egnet kogegrej og brugen af dette").

Stegezone

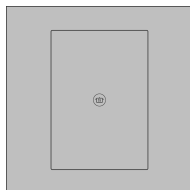


Kogezonernes størrelse kan ændres. Kogezonen skal være tændt.

Sådan fungerer den ydre zone:

Sæt en beholder med samme diameter som den ydre kogezone på. Den ydre kogezone tændes automatisk og indikatorlampen begynder at lyse .



Tallerkenvarmer




Tallerkenvarmer-zonen er god til at smelte chokolade eller smør, og til at holde tallerkener m.m. varme.

Benyt aldrig sølvpapir eller plastikbeholdere, idet de smelter.


Sådan tændes tallerkenvarmer-zonen:


Der skal være tændt for kogesektionen. Berør sensoren . Indikatorlampen ved siden af symbolet  tændes og tallerkenvarmer-zonen er nu aktiveret.

Sådan slukkes det:

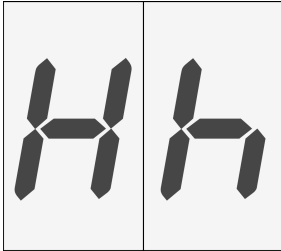
Berør sensoren  igen. Indikatorlampen og tallerkenvarmer-zonen slukkes nu.

Restvarme-indikator

Tallerkenvarmer-zonen er udstyret med en restvarme-indikator . Denne indikator advarer om, at zonen har været i brug og at den stadig er varm. Man skal derfor undgå at røre tallerkenvarmer-zonen, når denne indikator lyser.

Selvom der er slukket for tallerkenvarmeren, bliver indikatorlampen ved med at vise symbolet , så længe kogezonen er varm nok til at den kan provokere forbrændinger. Indikatorlampen slukkes, når kogezonen er kølet nok af.

Restvarme-indikator



Kogesektionen har en restvarme-indikator for hver kogezone. Den viser, hvilke kogezone der stadig er varme. Undgå derfor at berøre denne kogezone.

Selvom kogezone allerede er slukket, lyser h/H, så længe kogezone stadig er varm.

På displayet vises h/H og det valgte effekttrin, hvis kogegejet tages af kogezone, uden at zone slukkes

Madlavning med induktion

Hvad vil det sige at lave mad med induktion?

Madlavning med induktion er baseret på et helt andet princip end ved normal opvarmning. Varmen dannes ved induktion i kogegejets bund, mens kogezone forbliver kold. I sammenligning med andre madlavningsmetoder er der en række fordele:

Der spares tid ved kogning og stegning

Fordi det ikke er den glaskeramiske zone, men kogegejet, der opvarmes direkte, opstår der ikke noget varmetab, og effektiviteten er større end ved almindelige metoder.

Energibesparende

Det er bevist, at der ved tilberedning med induktion forbruges mindre strøm end ved andre tilberedningsmetoder.

Kontrolleret varmetilførsel og mere sikkerhed

Kogezonen aktiverer og afbryder varmetilførslen straks efter betjening af styringen. Når kogegrejet tages af kogezonen, afbrydes varmen. Det gælder også, selvom kogezonen ikke slukkes. Hvis man ved et uheld skulle komme til at lade en klud eller andet brændbart materiale ligge på kogezonen, brænder det heller ikke, selvom kogezonen er tændt. Efter tilberedningen kan man kun mærke den restvarme, som gryden har afgivet.

Let at rengøre

Madrester kan ikke brænde sig fast på den glaskeramiske zone, fordi den ikke opvarmes. Du behøver ikke at vente med at gøre kogezonen ren, indtil den er afkølet. Dette giver dig en høj komfort og renlighed.

Egnet kogegrej

Vælg altid en gryde med den rigtige størrelse til Deres madmængde. En større gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.

Kun magnetiserbart (ferromagnetisk) kogegrej egner sig til madlavning med induktion. Det kan bestå af emaljeret stål, støbejern eller specialstål (kromstål), der er særligt konstrueret til induktion. Brug aldrig kogegrej af normalt specialstål, glas, keramik, kobber eller aluminium. Det kan let afprøves ved hjælp af en magnet, om kogegrejet er egnet, dvs. om det er magnetiserbart.

Intet kogegrej på kogezonen.

Tallet i kogezonens display begynder at blinke, hvis der ikke sættes kogegrej på kogezonen, hvis kogegrejet består af uegnet materiale, eller hvis det ikke har den passende størrelse. Tallet holder op med at blinke, hvis der sættes egnet kogegrej på kogezonen.

Hvis der ikke sættes egnet kogegrej på kogezonen i løbet af 90 sekunder, slår zonen fra automatisk.

Hovedafbryder med børnesikring

Hovedafbryder

- Med hovedafbryderen tænder De betjeningsfeltets elektronik. Nu er kogesektionen driftsklar.
- Tænde** Berør symbolet ①, indtil kogezonernes indikatorer – lyser.
- Slukke** Berør symbolet ①, indtil kogezonernes indikatorer – slukker. Alle kogezoner bliver slukket. Restvarme-indikatoren bliver ved med at lyse, indtil kogezonerne er tilstrækkeligt afkølet.
- Tips** Kogesektionen slår automatisk fra, når alle kogezoner har været slukket i mere end 10 sekunder.
- Hvis der stadig er restvarme i kogezonen, når den er blevet tændt, blinker H/h og – skiftevis i kogezone-indikatoren.

Børnesikring

De kan låse kogesektionen, så børn ikke kan tænde for kogezonerne ved et uheld. Børnesikringen forbliver permanent aktiveret.


Aktivere børnesikring

Tænd kogesektionen med hovedafbryderen.

1. Indstil alle kogezoner til kogetrin 2.
2. Sluk for kogezonerne en efter en fra højre mod venstre.
3. Rør ved hovedafbryderen i mindst 5 sekunder. Herefter lyder der et signal. Børnesikringen er aktiveret.

Betjene kogesektionen

Hver gang, der skal tændes for kogesektionen, skal hovedafbryderen ① berøres i mere end 4 sekunder. I dette tidsrum blinker indikatoren Ⓜ. Når indikatoren holder op med at blinke, er kogesektionen tændt.

Deaktivere børnesikring	De kan deaktivere børnesikringen igen. Fremgangsmåden er den samme som ved aktivering af børnesikringen.
Låse kogesektionen for en enkelt gang	De kan låse kogesektionen for en enkelt gang, f.eks. når der er små børn på besøg: Kogesektionen skal være slukket. Berør hovedafbryderen ① i mere end 4 sekunder. Kogezone-indikatorerne slukker. Indikatoren  lyser i 10 sekunder og slukker. Kogesektionen er låst.
Ophæve engangslåsningen	Rør ved hovedafbryderen ① i mere end 4 sekunder. Kogesektionen er tændt. Låsningen er ophævet.
OBS!	På grund af rengøringsvand, overkog eller genstande, der er placeret på hovedafbryderen ①, kan børnesikringen utilsigtet aktiveres/deaktiveres.

Tilberedning

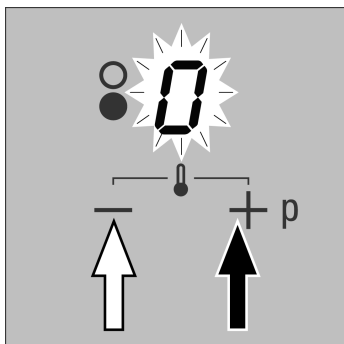
I dette kapitel får De at vide, hvordan De indstiller kogezonerne. I tabellen kan De se kogetrin og tilberedningstider for forskellige retter. De nedenstående tips hjælper Dem med at spare på energien.

Betjeningsområde + og –	Med symbolerne + og – indstiller De de ønskede kogetrin. Kogetrin 1 = lavest effekt Kogetrin 9 = højest effekt Hvert kogetrin har et mellemtrin. Det er kendetegnet med et punkt.
--------------------------------	--

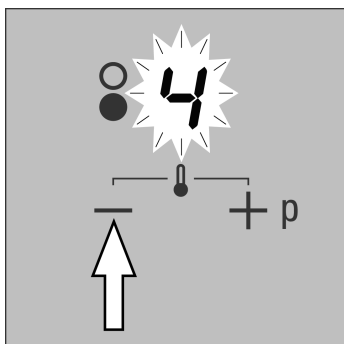
Sådan indstiller De

Kogesektionen skal være tændt.

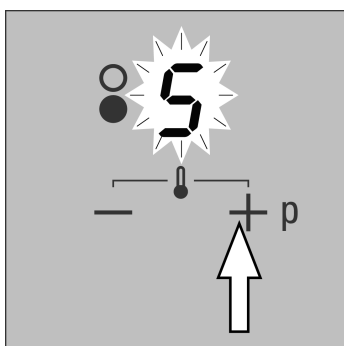
1. Berør symbolet – eller +.
I indikatoren blinker 0.



2. Berør inden for de næste 5 sekunder symbolet + eller –.
Grundindstillingen kommer frem:
Symbol + = kogetrin 9
Symbol – = kogetrin 4



3. Ændring af kogetrin:
Berør symbolet + eller –, indtil det ønskede kogetrin vises.



Ændring af kogetrin

De kan altid ændre kogetrinnet.

Slukning af kogezone

Berør symbolet –, indtil 0 vises.

Fra trin 9 kommer man hurtigere til trin 10 ved at berøre to gange ved sensoren + to gange.

Kogezonen slukkes, og efter ca. 5 sekunder vises restvarme-indikatoren.

Tabel

I nedenstående tabel kan du finde nogle eksempler. Tilberedningstiderne afhænger af madvarernes art, vægt og kvalitet. Derfor kan der være afvigelser.

	Mængde	Ankognings- trin 9	Videre- kognings- trin	Viderekogningstid
Smeltning				
Chokolade, Overtrækschokolade, smør, honning	100 g	-	1-2	-
Husblas	1 pk.	-	1-2	-
Opvarmning				
Grøntsager i dåse	400 g - 800 g	1-3 min	2-3	3-6 min
Bouillon	5 dl-1 l	2-3 min	7-8	3-6 min
Legeret suppe	5 dl-1 l	1-3 min	2-3	2-4 min
Mælk**	2 dl-4 dl	1-3 min	1-2.	2-4 min
Opvarmning og varmholdning				
Sammenkogte retter (f.eks. linsegryde)	400 g - 800 g	1-2 min	1-2	
Mælk	5dl -1 l	2-3 min	1.-2.	
Optøning og opvarmning				
Spinat, dybfrossen	300 g - 600 g	3-4 min	2.-3.	5-15 min
Gullasch, dybfrossen	500 g - 1 kg	3-4 min	2.-3.	20-30 min
Dampkogning				
Melboller,				
Kartoffelboller (1-2 l vand)	4-8 stk.	6-9 min	4.-5.*	20-30 min
fisk	300 g - 600 g	3-6 min	4.-5.*	10-15 min

	Mængde	Ankognings- trin 9	Videre- kognings- trin	Viderekogningstid
Kogning				
Ris (med dobbelt vandmængde)	125 g - 250 g	2-4 min	2.-3.	15-30 min
Risengrød (500 ml - 1 l mælk)	125 g - 250 g	3-5 min	2-3	25-35 min
Pillekartofler med 1-3 kopper vand	750 g - 1,5 kg	3-5 min	4-5	30-35 min
Skrællede kartofler med 1-3 kopper vand	750 g - 1,5 kg	3-5 min	4-5	15-25 min
Friske grøntsager med 1-3 kopper vand	500 g - 1 kg	3-4 min	4-5	10-20 min
Nudler (1-2 l vand)	250 g - 500 g	6-9 min	6-7*	6-10 min
Grydestegning				
Benløse fugle	4 stk.	4-6 min	4-5	50-60 min
Oksesteg	1 kg	4-6 min	4-5	60-100 min
Gullasch	500 g	4-8 min	4-5	50-60 min
Stege				
Pandekager (tynde)		1-2 min	6-7	videre stegning
Schnitzel, paneret	1-2 stk.	1-2 min	6-7	6-10 min
Steak	2-3 stk.	1-2 min	7-8	8-12 min
Fiskepinde	10 stk.	1-2 min	6-7	8-10 min
Fritering (i 1-2 l olie)				
Dybfrostvarer**	200 g pr. portion	8-13 min	8-9*	videre fritering
Andet**	400 g pr. portion	8-13 min	4-5*	videre fritering

* Viderekogning uden dæksel

** Uden dæksel

Energispare-tips

Brug gryder og pander med tykke, plane bunde. Ujævne bunde forlænger tilberedningstiden.

Den rigtige størrelse gryde

Vælg den rigtige størrelse gryde til hver kogezone. Gryde- og pandebundens diameter skal passe til kogezonens størrelse.

OBS! Producenterne af koge-og stegegrej angiver ofte grydens øverste diameter. Den er for det meste større end grydebundens diameter.

Brug en lille gryde til små portioner. En større gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.

Læg låg på

Læg altid et låg, der passer, på gryder og pander. Ved tilberedning uden låg bruger De meget mere energi.

Tilbered med lidt vand

Tilbered med lidt vand Det sparer energi. I grøntsager bevares vitaminer og mineraler.

Skru ned for varmen

Stil i god tid kogezone ned til et lavere kogetrin.

Hold varm-funktion

Alleinduktionskogezoneerne er udstyret med Hold varm-funktionen.

Sådan fungerer den

Hold varm-funktionen er ideel til at smelte chokolade eller smør med eller til at holde maden varm med. Den fungerer kun med køkkenbatterier der er egnet til induktion.

Hvis man aktiverer funktionen "Hold varm", slår kogezone automatisk over til minimum-varme, nok til at holde køkkenbatterierne varme med.

Sådan aktiveres funktionen

Berør symbolerne – og + samtidig. På panelet vil man nu kunne se et **C**.

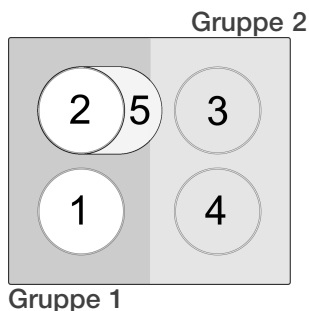
Sådan deaktiveres den

Berør symbolerne – eller +. **C** forsvinder fra panelet og funktionen er nu deaktiveret.

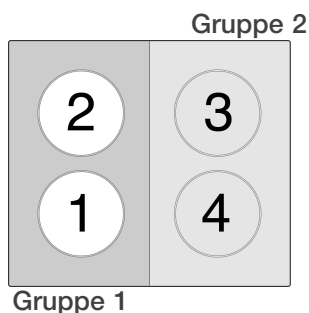
Powerboost-funktion

Med denne funktion opvarmes maden endnu hurtigere end på enhedens højeste effekttrin (9). Powerboost-funktionen øger kortvarigt effekten på det højeste trin.

Begrænsninger ved brug af Powerboost-funktionen



Alle kogezoneerne er udstyret med denne funktion, med undtagelse af stegezone når den variable kogezone er tændt. (Se illustrationen, zone 5)



Powerboost-funktionen er kun til rådighed, hvis den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug (se tegningen).

Eksempel: Hvis du vil bruge funktionen på kogezone 1, skal kogezone 2 (bag kogezone 1) være slukket. Omvendt gælder det samme. Hvis kogezone 2 ikke er slukket, blinker bogstavet **P** og effekttrinnet **9** skiftevis på displayet; derefter tændes det maksimale effekttrin **9** igen. Det samme gælder for kogezone 3 og 4.

Sådan aktiveres funktionen

Du gør følgende:

1. Vælg effekttrin **9**.
2. Tryk på symbolet **+** for den pågældende zone efter denne indstilling. På displayet vises bogstavet **P**. Nu er funktionen aktiveret.

Sådan deaktiveres funktionen

Du gør følgende:

1. Tryk på symbolet – for den pågældende zone. P i displayet forsvinder. Nu er funktionen deaktiveret.

Ved bestemte forhold slås

Powerboost-funktionen automatisk fra for at beskytte elektroniske komponenter i kogezone mod beskadigelser.

Automatisk tidsbegrænsning

Hvis en kogezone er i funktion i lang tid, uden at De ændrer indstillingen, aktiveres den automatiske tidsbegrænsning.

Kogezonens opvarmning afbrydes.

I kogezoneindikatoren blinker skiftevis et F og et B .

Hvis De berører feltet +, slukker indikatoren. De kan genindstille.

Hvornår tidsbegrænsningen aktiveres, afhænger af det indstillede kogetrin (1 til 10 timer).

Deaktivere bekræftessignalet

Når feltet berøres, bliver dette bekræftet med en kort tone. Denne tone kan De slå fra.

Tænd kogesektionen med hovedafbryderen.

1. Stil alle kogezoner på kogetrin 3.
2. Sluk for kogezonerne efter hinanden fra højre mod venstre.
3. Berør hovedafbryderen mindst 5 sekunder, herefter lyder der et bekræftessignal.

De kan aktivere bekræftessignalet igen. De skal gå frem på samme måde som ved deaktiveringen.

Pleje og rengøring

Brug aldrig højtryksrensere eller dampstråler.

Pleje

Plej Deres kogesektion med et beskyttelses- og plejemiddel til glaskeramik. Det lægger en blank, smudsafvisende film på kogefladen. Kogesektionen holder sig pæn længe. Og den bliver lettere at rengøre.

Rengøring af glaskeramikken

Rengør kogesektionen, hver gang De har lavet mad. På den måde brænder madrester ikke fast.

Rengøringsmidler

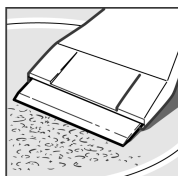
Brug kun rengøringsmidler, som er beregnet til glaskeramik, f.eks. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol til ceran + stål.

Kalkpletter kan De også fjerne med citron eller eddike.

Uegnede rengøringsmidler

Brug aldrig:
Ridsende rengøringssvampe, skuremidler eller aggressive rengøringsmidler som ovnrens og pletfjernere.

Glasskraber



Kraftig tilsmudsning fjernes bedst med en glasskraber. Glasskraber

Tag sikringen af glasskrabereren.
Rengør kun glaskeramikfladen med klingens.
Holderen vil kunne ridse glaskeramikken.



Klingen er meget skarp. Fare for personskade! Sæt sikringen på klingen efter rengøringen.

Udskift straks klinger, der er beskadiget.

Sådan rengør De glaskeramik-kogepladen

Fjern madrester og fedtstæk med glasskraberen. Rengør den håndvarme flade med rengøringsmidler og køkkenrulle. Hvis kogepladen stadig er for varm, kan det medføre pletter. Tør pladen af med en våd klud, og tør den med en blød, tør klud.

Metallisk changerende misfarvninger

Misfarvninger opstår som følge af uegnede rengøringsmidler eller slid fra gryder. De er vanskelige at fjerne. Anvend Stål-Fix eller Sidol til ceran + stål. Vores serviceafdeling fjerner misfarvninger mod betaling af omkostningerne.

Betjeningsfelter

Hold altid dette område rent og tørt. Madrester og væske, der er kogt over, kan påvirke dets funktion negativt.

Rengøring af kogesektionsrammen

Brug udelukkende varmt opvaskevand. Anvend ikke stærke eller skurende midler. Glasskraberen egner sig ikke. Kogesektionsrammen vil kunne blive beskadiget.

Citron og eddike egner sig ikke til rengøring af kogesektionsrammen. Der kan opstå matte pletter.

Fremgangsmåde ved en fejl

Hvis der opstår en fejl, skyldes dette ofte en bagatel, som er let at rette. Se følgende anvisninger igennem, inden De kontakter kundeservice:

Når der tændes for kogesektionen, slår sikringerne for strømkredsen fra

Kontroller, at det samlede effektforbrug for alle tændte apparater ikke overstiger den maksimale værdi for husets strøminstallation. Undersøg, om sikringen også slår fra, når der tændes for en anden kogezone.

I alle kogezonernes indikatorer blinker E, og der lyder et signal

Betjeningsområdet er meget tilsmudset, der er løbet noget mad ud, eller der ligger en genstand på arbejdsfladen. Rengør betjeningsområdet grundigt, eller fjern genstanden fra arbejdsfladen. Rør kort ved det respektive betjeningsområde. Det holder op med at blinke.

Kogesektionen er blevet slukket

Hovedafbryderen er blevet berørt ved et uheld. Tænd for kogesektionen igen. Foretag indstillingen igen.

Når der tændes for kogesektionen, slår sikringerne for strømkredsen fra

Kontroller, at det samlede effektforbrug for alle tændte apparater ikke overstiger den maksimale værdi for husets strøminstallation. Undersøg, om sikringen også slår fra, når der tændes for en anden kogezone.

Når De sætter en gryde på en induktionskogezone, blinker indikatoren (der bliver ikke afgivet nogen effekt mere).

Undersøg, om gryden eller panden er magnetisk (bliver tiltrukket af magneter). Kontroller, at grydens diameter er tilstrækkelig stor.

Lad gryden køle af, hvis den er blevet for varm under brugen.

Hvis indikatoren stadig ikke begynder at lyse, når der er blevet tændt og slukket for kogezone igen, skal strømtilførslen til apparatet afbrydes. Vent ca. 20 sekunder, og tilslut apparatet til strømtilførslen igen.

Indikatoren for Powerboost-funktionen blinker og slukkes

Med Powerboost-funktionen bliver kogezone anvendt med den højst mulige effekt. Ved længere tilberedningstider kan det ske, at kogezone automatisk slukker for denne funktion for at beskytte kogezone mod overophedning. Så længe indikatoren ikke blinker, kan De stadig anvende funktionen.

Reparationer

Reparationer må kun foretages af uddannet kundeservicepersonale.



Hvis apparat bliver repareret ukorrekt, kan brugeren blive udsat for alvorlige risici.

Visning af E_r og tal

Når der i indikatorfelterne vises E_r og tal, er der en fejl i elektronikken. Afbryd strømtilførslen til apparatet, og tilslut det til strømtilførslen igen. Kontakt kundeservice, hvis dette vises i indikatoren igen.

Visning af F og tal

Når der skiftevis blinker et F og et tal, angiver apparatet, at der er en fejl ved driften. I tabellen herunder kan De finde forholdsregler til afhjælpning af fejl.

Display	Fejl	Afhjælpning
$F0$	Der er opstået en intern fejl i kogezone.	Afbryd strømmen til kogezone. Vent et par sekunder, og slut derefter strømmen til igen. Hvis indikationen i displayet ikke forsvinder, skal du kontakte kundeservice.
$F2$	Kogezone er for varm og er blevet slukket.	Fjern kogegejet fra de forreste kogezone. $F2$ slukkes, når betjeningspanelet berøres, hvis kogezone er tilstrækkeligt afkølet.
$F4$	Kogezone er for varm og er blevet slukket.	Kontrollér, om der står varmt kogegejet på betjeningspanelet. Fjern kogegejet fra betjeningspanelet. Vent et par minutter, indtil betjeningspanelet er blevet afkølet lidt. Hvis $F4$ vises igen, når der tændes, skal du kontakte kundeservice.
$F8$	Kogezone er blevet brugt i for lang tid uden afbrydelse på et højt effektrin.	Den automatiske tidsafbrydelse er blevet aktiveret. Tryk på en vilkårlig tast for at fortsætte tilberedningen.
$c1$	Netspændingen er for lav.	Sluk for kogezone. Vent et par sekunder, og tænd derefter igen. Hvis visningen ikke slukkes, skal du kontakte el-selskabet.
$c2/c3$	Kogezone er blevet overophedet.	Kogezone er blevet slået fra automatisk som beskyttelse. Lad den køle af i nogle minutter, og tænd den derefter igen.
$U400$	Kogezone er ikke tilsluttet korrekt.	Afbryd strømmen til kogezone. Se i tilslutningsskemaet, og tilslut kogezone korrekt. Hvis indikationen i displayet ikke forsvinder, skal du kontakte kundeservice.

Normale lyde under driften

Teknologien bag induktionsopvarmning er baseret på visse metaller vibrationsevne, når de bliver påvirket af højfrekvente bølger. Ved bestemte betingelser kan disse vibrationer frembringe svage lyde, som f.eks.:

En dyb brummen, som fra en transformator

Dette forekommer ved madlavning ved høje effektrin. Årsagen er den energimængde, som bliver overført fra kogesektionen til gryden. Lyden forsvinder eller bliver svagere, når effektrinnet bliver mindre.

En svag fløjtelyd

Dette forekommer ved tomme gryder eller pander. Lyden forsvinder straks, når der bliver fyldt vand eller fødevarer i gryden.

En raslende lyd

Denne lyd optræder ved gryder, som er fremstillet af lag af forskellige materialer. Lyden skyldes, at der opstår vibrationer i berøringsfladerne mellem de forskellige materialelag. Lyden hænger sammen med den pågældende grydes eller pandes egenskaber. Lyden kan ændre sig afhængigt af de tilberedte fødevarers mængde og art.

Høje fløjtelyde

Disse lyde optræder hovedsagelig ved gryder eller pander, som består af forskellige materialelag, når disse bruges på to kogezone ved siden af hinanden ved maksimal varmeeffekt. Fløjtetonerne forsvinder eller bliver svagere, så snart effekten bliver mindre.

Lyde fra ventilatoren

Elektronikken kan kun fungere korrekt under kontrollerede temperaturer. Derfor er kogesektionen forsynet med en ventilator, som, afhængigt af den registrerede temperatur, begynder at køre ved de forskellige effektrin. Ventilatoren kan fortsætte med at køre, efter at kogesektionen er blevet slukket, hvis den registrerede temperatur stadig er for høj.

De her beskrevne lyde er normale i forbindelse med induktionsteknologi og er ikke tegn på en defekt.

Emballage og kasseret udstyr

Miljøvenlig bortskaffelse



Pak apparatet ud af emballagen, og bortskaf emballagen på en miljømæssigt rigtig måde.

Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2002/96/EF om 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.

Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. Adressen og telefonnummeret på det nærmeste serviceværksted finder De i telefonbogen. De angivne kundeservicecentre giver Dem også gerne oplysninger om det nærmeste serviceværksted.

E-nummer og FD-nummer

Når De kontakter vores kundeservice, skal De opgive komfurets E-nummer og FD-nummer. Typeskiltet med numrene findes i apparatpasset.

Akrylamid i madvarer

Det diskuteres for tiden af eksperter, hvor skadeligt akrylamid er i madvarer. Vi har indhentet disse oplysninger på baggrund af aktuelle forskningsresultater.

Hvilke madvarer berøres af dette?

Akrylamid dannes først og fremmest i meget kraftigt opvarmede korn- og kartoffelprodukter som f.eks. kartoffelchips, pommes frites, toast, rundstykker, brød og bagværk af mørdej (kiks, honningkager, kagefigurer).

Tips om tilberedning med lavt akrylamid-indhold

Generelt

Brug så nye kartofler som muligt til stegning og fritering. Kartoflerne må ikke have grønne pletter eller spirer. Opbevar ikke kartofler under 8 °C.

Brun madvarerne, til de er gyldne og ikke for mørke.

Brug så kort tid som muligt på stegning og fritering.

Store, tykke madvarer indeholder mindre akrylamid.

Fritering

Fedtet bør ikke blive varmere end 175 °C. Kontrollér temperaturen med et eksternt fedttermometer.

Forholdet mellem madvare/fedtstof bør være 1:10 til maks. 1:15, f.eks. 100 g pommes frites til 1,5 l olie.

Læg nye kartofler i vand en time før friteringen.

Stegning i pande

Lav kun brasekartofler af kogte kartofler. Brug olie i stedet for margarine ved rå kartofler.

Et overfladetermometer (f.eks. best.-nr. 0900.0519 fra firmaet testo) er velegnet til kontrol af overfladetemperaturen i panden. Vores anbefaling: Opvarm stegepanden på kogetrin 9. Skift tilbage til det ønskede viderekogningstrin, når panden har nået 150 °C.

Innholdsfortegnelse

Hva du må ta hensyn til	31
Før montering	31
Sikkerhetsanvisninger	31
Årsaker til skader	33
Bli kjent med apparatet	35
Bryterpanelet	35
Kokesonene	36
Restvarmeindikator	37
Matlaging med induksjon	37
Hva innebærer matlaging med induksjon?	37
Egnet kokekar	38
Hovedbryter med barnesikring	39
Hovedbryter	39
Barnesikring	39
Koking	40
Slik stiller du inn:	40
Tabell	42
Tips til energisparing	43
Varmholdingsfunksjon	44
Bruk	44
Powerboost-funksjon	44
Begrensninger ved bruk av Powerboost-funksjon	44
Slik aktiveres funksjonen	45
Slik deaktiveres funksjonen	45
Automatisk tidsbegrensning	45
Slå av bekreftelsestonen	46

Innholdsfortegnelse

Vedlikehold og rengjøring	46
Vedlikehold	46
Rengjøring av glasskeramikken	46
Rengjøring av platetopprammen	47
Fremgangsmåte dersom det oppstår feil	48
Vanlige lyder når apparatet er i drift	50
Emballasje og gammel maskin	51
Kundeservice	51
Akrylamid i matvarer	52

Hva du må ta hensyn til

Les grundig igjennom 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.

Før montering

Transportskader

Undersøk apparatet nøye etter at du har tatt det ut av emballasjen. Ikke ta apparatet i bruk før du har kontrollert at det ikke har oppstått transportskader.

Strøm

Før du tar i bruk apparatet: Forsikre deg om at strømtilkoblingen er jordet og i samsvar med alle sikkerhetsbestemmelser. Oppbygging og tilkobling av apparatet skal utføres av en autorisert tekniker.

Tas apparatet i bruk uten riktig tilkobling av jordingsklemmen eller etter ukyndig tilkobling, kan dette i sjeldne tilfeller føre til alvorlige personskader eller ha døden til følge.

Produsenten er ikke ansvarlig for skader som er forårsaket av uriktig bruk eller uegnede elektriske tilkoblinger.

Sikkerhetsanvisninger

Dette apparatet er bare beregnet til bruk i private husholdninger.

Kokesonen må bare brukes til oppvarming av matvarer.

Overopphetet olje og fett

Overopphetet olje eller fett antennes raskt. Fare for brann!

Ikke varm opp fett eller olje uten oppsyn.

Dersom oljen antennes, må du aldri slokke med vann.

Legg straks et lokk eller en tallerken over.

Skru av kokeplaten.

La kokekaret kjøles av på kokeplaten.

Varme kokeplater

Ikke berør varme kokeplater. Fare for forbrenning!
Barn må alltid holdes borte fra disse.
Restvarmeindikatoren advarer mot varme kokeplater.

Legg aldri fra deg brennbare gjenstander på kokesonen. Fare for brann!

Dersom det befinner seg skuffer under kokesonen, må du ikke oppbevare brennbare gjenstander eller spraybokser der. Fare for brann!

Kabler fra elektriske apparater må ikke komme i kontakt med de varme kokeplatene. Det kan oppstå skader på kabelisolasjonen og kokesonen.

Våte grytebunner og kokeplater

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

Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.

Sprekker i glasskeramikken

Hvis det er sprekker, revner eller riper i glasskeramikken, kan det oppstå fare for elektrisk støt.

Slå av apparatet umiddelbart.

Slå av sikringen til apparatet i sikringsskapet.

Ring til kundeservice.

Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke

Dersom kokeplaten avgir varme uten at displayet fungerer, må du slå av kokeplaten. Fare for forbrenning!

Ring til kundeservice.

Ikke legg gjenstander av metall på induksjonsfeltet

Ikke legg lokk eller andre store gjenstander på koketoppen. Skulle apparatet slås på ved en feil, kan disse gjenstandene svært raskt varmes opp og forårsake brannskader.

Kjølevifte

Under kokesonen finnes en kjølevifte. Forsiktig
Dersom kokesonen befinner seg over en skuff, kan det ikke oppbevares små gjenstander eller papir i skuffen. Disse kan suges inn og skade viften eller påvirke kjølingen.

Det er ikke tillatt å lagre verken aluminiumsfolie eller lettantennelige materialer (f.eks. sprayer) i skuffen eller i nærheten av kokesonen. Fare for eksplosjon!

Mellom innholdet i skuffen og luftinntaket skal det være en avstand på minst 2 cm.

Ukyndig reparasjon

Ukyndige reparasjoner er farlig. Fare for elektrisk støt!
Reparasjoner må bare utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss.

Tilkoblingskabel

All form for tilpasning av apparatet, innbefattet utskifting eller installasjon av strømforsyningsledningen, må utføres av vår kundeservice.



Forsiktig Dette apparatet er i samsvar med direktivet for sikkerhet og elektromagnetisk kompatibilitet. Personer med **pacemaker** bør likevel holde god avstand fra apparatet. Det er umulig å forsikre seg om at alle tilgjengelige pacemakere på markedet er i samsvar med direktivet for sikkerhet og elektromagnetisk kompatibilitet, og at det ikke oppstår interferens som kan føre til at apparatet ikke fungerer korrekt. Det kan også oppstå feil ved bruk av andre apparater, som f.eks. høreapparater.

Årsaker til skader

Gryte- og pannebunner

Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken. Kontroller kokekaret.

Det er svært viktig at kokekar som plasseres på en aktivert koketopp, inneholder væske eller mat. Selv om koketoppen er utstyrt med et innebygd sikkerhetssystem, kan tomme kokekar varmes opp så raskt at "Automatisk utkobling"-funksjonen ikke rekker å reagere og de oppnår svært høy temperatur. Bunnan på kokekaret kan også smelte og skade koketoppens glassoverflate. Hvis dette skjer, må du ikke berøre kokekaret, og du må slå av koketoppen. Kontakt kundeservice hvis den ikke fungerer etter avkjøling.

Varme panner og gryter

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

Det kan oppstå skader.

Salt, sukker og sand

Salt, sukker og sand forårsaker riper i glasskeramikken. Ikke bruk kokesonene som oppbevaringssted eller arbeidsflate.

Harde og spisse gjenstander

Harde eller spisse gjenstander som faller ned på kokesonen kan forårsake skader.
Ikke oppbevar slike gjenstander over kokesonen.

Overkok

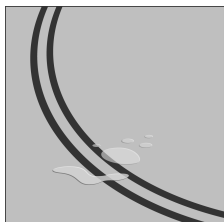
Sukker eller sterkt sukkerholdige retter skader kokesonen. Fjern overkok med det samme ved hjelp av en glasskrape.
Forsiktig Glasskrapen har et skarpt blad.

Folier og plast

Aluminiumsfolie eller plastfat smelter på varme kokeplater.
Beskyttelsesfolie for komfyrer er ikke egnet denne kokesonen.

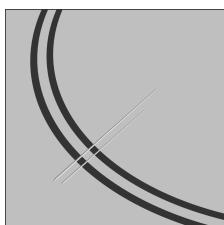
Eksempler på mulige skader

Følgende skader påvirker verken funksjonen eller stabiliteten til glasskeramikken.



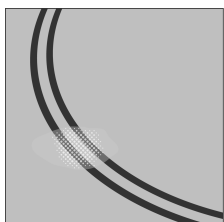
Kraterdannelser

som skyldes smeltet sukker eller sterkt sukkerholdige retter.



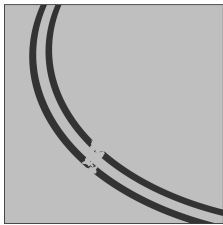
Riper

som skyldes salt-, sukker- eller sandkorn eller ru grytebunner.



Metallisk, skimrende misfarging

som skyldes gryteslitasje eller bruk av uegnet rengjøringsmiddel.



Slitt dekor

som skyldes uegnet rengjøringsmiddel.

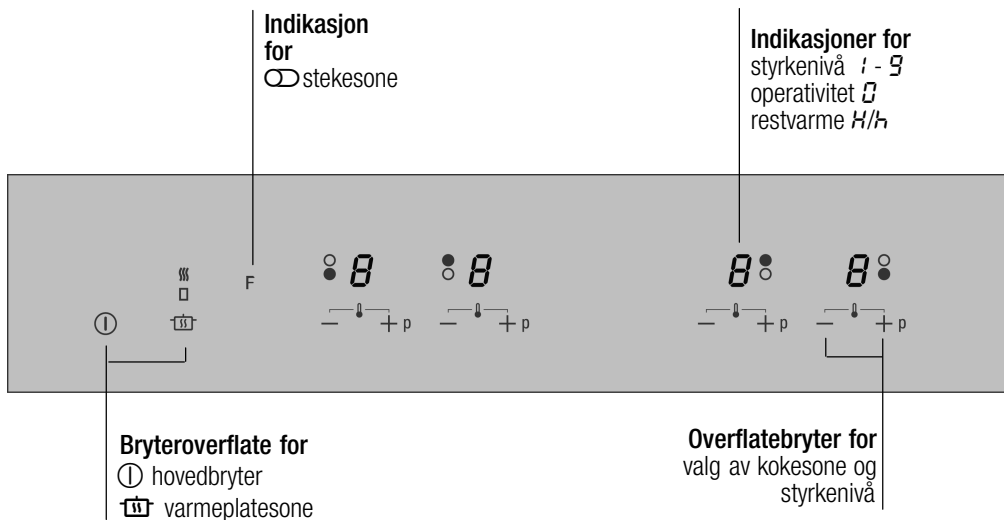
Disse skadene skyldes feil bruk av apparatet og dekkes ikke av garantien fordi det ikke dreier seg om tekniske feil.

Bli kjent med apparatet

I dette kapittelet finner du en beskrivelse av betjeningsfelt, kokeplater og indikatorer. Disse er forskjellige, avhengig av type.


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

Bryterpanelet



Betjeningsområde

Når du berører et symbol, aktiveres den tilsvarende funksjonen.

Eksempel: Berør symbolet .
Kokesonen slås på.

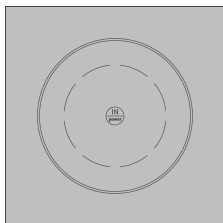
Veiledning:

Innstillingene forblir uendret hvis du berører flere felt et kort øyeblikk. Dermed kan du uten problemer tørke opp overkok i innstillingsområdet.

Hold alltid betjeningsområdene rene og tørre.
Fuktighet og smuss påvirker funksjonen.

Kokesonene

Enkel kokesone

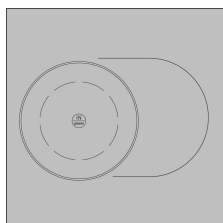


Velg egnet kokeplate.

Kokeplaten må være like stor som kokekaret du bruker.


Bruk kun ferromagnetiske kokekar (se "Egnede kokekar og deres anvendelse").

Stekesone

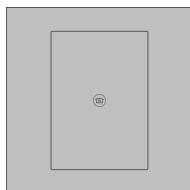


Størrelsen på disse kokesonene kan endres.
Kokesonen bør være tilkoblet.

Bruk av den ytre sonen:



Sett på et kokekar med samme størrelse på bunnen som den ytre sonen. Den ytre sonen starter automatisk, og kontrollampen tennes .

Sone for varmeplate




Varmeplatesonen egner seg til smelting av sjokolade eller smør og for å holde tallerkner og kokekar varme. Ikke bruk aluminiumsfolie eller kokekar av plast, da disse produktene kan smelte.

Tilkobling av varmeplaten:

Koketoppen skal være tilkoblet. Trykk på sensoren . Indikatorlyset ved siden av symbolet  lyser, og varmeplaten aktiveres.

Frakobling:

Trykk på sensoren  på nytt: Indikatorlyset slukkes, og varmeplaten kobles fra.

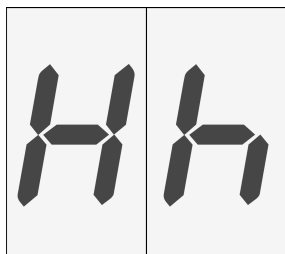
Sikkerhetsindikator.

Restvarmeindikator.

Varmeplatesonen har en restvarmeindikator $\llcorner\llcorner\llcorner$. Denne indikatoren viser at angitte sone har vært i bruk og at den fortsatt er varm. Du bør unngå å ta på varmeplatesonen mens denne indikatoren lyser.

Selv om koketoppen er slått av, fortsetter indikatoren å vise symbolet \bullet så lenge kokesonen er varm nok til å kunne forårsake brannskader. Indikatorlyset slukkes når kokesonen ikke lenger er varm.

Restvarmeindikator



Kokesonen har en restvarmeindikator for hver kokeplate. Denne viser hvilke kokeplater som fremdeles er varme. Berør derfor ikke denne kokeplaten.

Også når kokesonen allerede er slått av, lyser h/H så lenge kokeplaten fremdeles er varm.

Dersom kokekar fjernes fra kokesonen uten at den slås av, vises h/H i displayet og i det valgte effekttrinnet.

Matlaging med induksjon

Hva innebærer matlaging med induksjon?

Matlaging med induksjon baserer seg på et helt annet prinsipp enn ved tradisjonell oppvarming. Ved induksjon dannes varmen i grytebunnen med en gang, mens kokeplaten forblir kald. Sammenlignet med andre matlagingsmetoder, gir dette en rekke fordeler:

Tidsbesparelse ved koking og steking

Fordi det ikke er glasskeramikkfeltet, men kokekaret som varmes direkte opp, oppstår det ikke varmetap, og effekten er større enn ved tradisjonelle metoder.

Sparer energi

Det er bevist at det med induksjon brukes mindre strøm enn ved andre kokemetoder.

Kontrollert varmetilførsel og høyere sikkerhet

Kokesonen produserer og avbryter varmetilførselen øyeblikkelig etter betjening av styringen. Oppvarmingen avbrytes når kokekaret fjernes fra kokeplaten selv om kokeplaten ikke slås av. Er du uheldig og lar en klut eller annet brennbart materiale bli liggende i kokesonen, brenner ikke dette selv om kokeplaten er slått på. Etter tilberedningen kan du kun merke restvarmen som kasserollen har avgitt.

Lettstelt

Matrester kan ikke brenne seg fast på glasskeramikkfeltet, fordi det ikke varmes opp. Du trenger ikke vente med å rengjøre kokesonen til den er avkjølt. Dette gir deg høy komfort og renhet.

Egnet kokekar

Velg alltid en gryte i en størrelse som er tilpasset mengden som skal tilberedes. En stor gryte med lite innhold krever mye energi.

Kun magnetiserbart (ferromagnetisk) kokekar egner seg for matlaging med induksjon. Det kan bestå av emaljert stål, støpejern eller rustfritt stål (kromstål), som er spesielt konstruert for induksjon. Bruk aldri kokekar av tradisjonelt rustfritt stål, glass, keramikk, kobber eller aluminium. Du kan enkelt kontrollere om kokekaret er egnet (dvs. om det er magnetisert) ved hjelp av en magnet.

Ingen kokekar på kokeplaten.

Tallet i kokeplateindikatoren begynner å blinke dersom det ikke settes kokekar på kokeplaten, dersom kokekaret består av uegnet materiale eller ikke har riktig størrelse. Blinkingen opphører når et egnet kokekar settes på kokeplaten.

Dersom det ikke settes egnet kokekar på kokeplaten etter 90 sekunder, slår denne seg automatisk av.

Hovedbryter med barnesikring

Hovedbryter

Med hovedbryteren slår du på elektronikken til betjeningsområdet. Nå er kokesonen klar til bruk.

Innkobling

Berør symbolet ① til indikasjonene – på kokeplaten lyser.

Utkobling

Berør symbolet ① til indikasjonene – på kokeplatene slukkes. Alle kokeplatene slås 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 10 sekunder.

Finnes det fortsatt restvarme når kokesonen slås på, blinker følgende vekselvis på kokeplateindikasjonen H/h og –.

Barnesikring

For at barna dine ikke skal slå på kokeplatene, kan du sikre at kokesonen ikke slås på ved en feiltakelse. Barnesikringen er permanent aktiv.

Aktivere barnesikringen

Slå på kokesonen med hovedbryteren.

1. Still alle kokeplatene på koketrinn 2.
2. Skru av alle kokeplatene etter hverandre fra høyre til venstre.
3. Berør hovedbryteren i minst 5 sekunder. Etter dette høres et lydsignal. Barnesikringen er aktivert.

Bruke kokesonen

Hver gang du slår på kokesonen, må du berøre ① i mer enn 4 sekunder. Mens dette pågår, blinker indikasjonen Ⓜ. Når indikasjonen slukkes, er kokesonen slått på.

Deaktivere barnesikringen

Du kan deaktivere barnesikringen igjen. Gjør akkurat det samme som du gjorde da du aktiverte barnesikringen.

Sperre kokesonen midlertidig

Du kan sperre kokesonen midlertidig, f.eks. når du har små barn på besøk:

Kokesonen må være slått av. Berør hovedbryteren ① i mer enn 4 sekunder. Kokeplateindikasjonene slukkes. Indikasjonen 0 lyser i 10 sekunder før den slukkes. Kokesonen er låst.

Oppheve den midlertidige sperren

Berør hovedbryteren ① lengre enn 4 sekunder. Kokesonen er slått på. Sperren er opphevet.

Obs!

Rengjøringsvann, overkok eller gjenstander som er plassert på hovedbryteren ① kan føre til at barnesikringen utilsiktet aktiveres/deaktiveres.

Koking

I dette kapitlet finner du en beskrivelse av hvordan du stiller inn kokeplatene. I tabellen finner du koketrinn og koketider for de ulike rettene. De ulike tipsene kan hjelpe deg med å spare energi.

Betjeningsområdet + og -

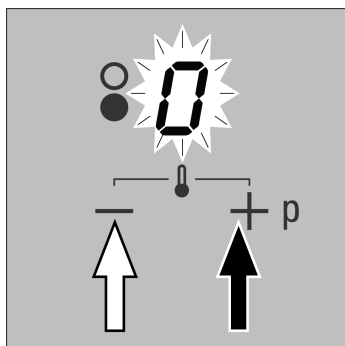
Still inn ønsket koketrinn med symbolene + og -.

Koketrinn 1 = laveste effekt

Koketrinn 9 = høyeste effekt

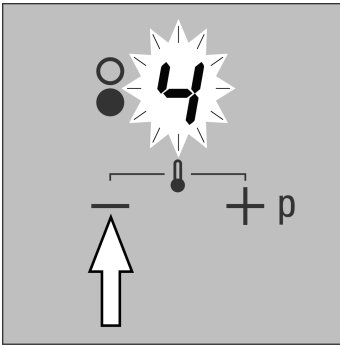
Hvert koketrinn har et mellomtrinn. Det er merket med et punkt.

Slik stiller du inn:



Kokeplaten må være slått på.

1. Berør symbolet + eller -.
I indikasjonen blinker 0.

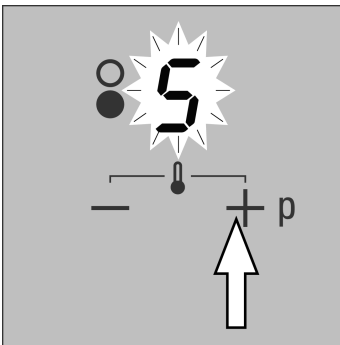


2. Berør symbolet + eller - i løpet av de neste 5 sekundene.

Grunninnstillingen vises:

Symbol + = koketrinn 9

Symbol - = koketrinn 4




3. Endre koketrinn:


Berør symbolet + eller - inntil det ønskede koketrinnet vises.

Endre koketrinn

Skrue av kokeplaten

Du kan når som helst endre koketrinn.

Berør symbolet - inntil  vises.

Fra styrkenivå 9 kommer du lettere til nivå  ved å berøre sensor + to ganger.

Kokeplaten slår seg av, og etter ca. 5 sekunder vises restvarmeindikatoren.

Tabell

I tabellen nedenfor finner du noen eksempler. Koketidene kan variere ut fra matvaretype og matvarenes vekt, tykkelse og kvalitet. Derfor kan den faktiske koketiden avvike fra dette.

	Mengde	Oppkokings- trinn 9	Trinn for videre- koking	Varighet for viderekoking
Smelting				
Sjokolade, glasur, smør, honning	100 g	-	1-2	-
gelatin	1 pk	-	1-2	-
Oppvarming				
Hermgrønnsaker	400 g - 800 g	1-3 min	2-3	3-6 min
Buljong	500 ml - 1 l	2-3 min	7-8	3-6 min
Jevnede supper	500 ml - 1 l	1-3 min	2-3	2-4 min
Melk**	200 ml - 400 ml	1-3 min	1-2.	2-4 min
Oppvarming og varmhoding				
Gryterett (f eks linsegryte)	400 g - 800 g	1-2 min	1-2	
Melk	500 ml - 1 l	2-3 min	1.-2.	
Opptining og oppvarming				
Dypfrossen spinat	300 g - 600 g	3-4 min	2.-3.	5-15 min
Dypfrossen gulasj	500 g - 1 kg	3-4 min	2.-3.	20-30 min
Trekking				
Melboller (1-2 l vann)	4-8 stk	6-9 min	4.-5.*	20-30 min
Fisk	300 g - 600 g	3-6 min	4.-5.*	10-15 min
Koking				
Ris (med dobbel vannmengde)	125 g - 250 g	2-4 min	2.-3.	15-30 min
Risengrynsgrøt (500 ml - 1 l melk)	125 g - 250 g	3-5 min	2-3	25-35 min
Uskrelte poteter med 1 - 3 kopper vann	750 g - 1,5 kg	3-5 min	4-5	30-35 min
Skrelte poteter med 1 - 3 kopper vann	750 g - 1,5 kg	3-5 min	4-5	15-25 min
Ferske grønnsaker med 1 - 3 kopper vann	500 g - 1 kg	3-4 min	4-5	10-20 min
Pasta (1-2 l vann)	250 g - 500 g	6-9 min	6-7*	6-10 min

	Mengde	Oppkokings- trinn 9	Trinn for videre- koking	Varighet for viderekoking
Surring				
Rulader	4 stk	4-6 min	4-5	50-60 min
Oksestek	1 kg	4-6 min	4-5	60-100 min
Gulasj	500 g	4-8 min	4-5	50-60 min
Steking				
Pannekaker		1-2 min	6-7	Stekes etter hverandre
Schnitzel, panert	1-2 stk	1-2 min	6-7	6-10 min
Biff	2-3 stk	1-2 min	7-8	8-12 min
Fiskepinner	10 stk	1-2 min	6-7	8-10 min
Fritering (i 1-2 l olje)				
Dypfrosne varer**	200 g før ny påfylling	8-13 min	8-9*	Friteres fortløpende
Annet**	400 g før ny påfylling	8-13 min	4-5*	Friteres fortløpende
* Kok videre uten lokk				
** Uten lokk				

Tips til energisparing

Bruk gryter og panner med tykk, jevn bunn. Ujevne bunner forlenger koketiden.

Riktig grytestørrelse

Velg riktig grytestørrelse for hver kokeplate. Diameteren på gryte- og pannebunner må stemme overens med størrelsen på kokeplatene. Vær oppmerksom på 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.

Sett på lokket

Sett alltid et egnet lokk på gryter og panner. Hvis du lager mat uten lokk, bruker du mye mer energi.

Bruk lite vann til koking av matvarer

Bruk lite vann til koking. Da sparer du energi. Vitaminer og mineraler går dessuten ikke tapt i grønnsaker.

Skrud ned

Stil kokeplaten tidsnok ned til et lavere trinn!

Varmholdingsfunksjon

Alle induksjonskokesonene har varmholdingsfunksjon.

Bruk

Varmholdingsfunksjonen er egnet til smelting av sjokolade eller smør eller til å holde ferdiglagde retter varme. Denne funksjonen fungerer kun med kokekar som er egnet til induksjon.

Dersom denne varmholdingsfunksjonen aktiveres, settes kokesonen automatisk på en så lav effekt som mulig for at kokekarene skal kunne holde seg varme.

Slik aktiverer du funksjonen

Trykk på symbolene – og + samtidig. Bokstaven **C** vises på indikatoren.

Deaktivere

Berør symbolene – eller +. Bokstaven **C** forsvinner fra indikatoren, og funksjonen er deaktivert.

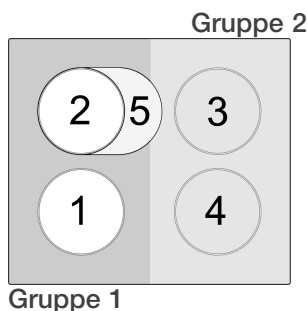
Powerboost-funksjon

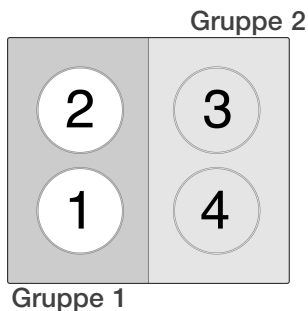
Med denne funksjonen varmes maten hurtigere enn på apparatets høyeste effekttrinn (9).

Powerboost-Funktion øker i løpet av kort tid effekten på høyeste trinn.

Begrensninger ved bruk av Powerboost-funksjon

Alle kokesonene har denne funksjonen, unntatt stekesonen når hele sonen er aktivert. (Se figur, sone 5)





Powerboost-funksjonen er bare tilgjengelig når den andre kokeplaten innenfor samme gruppe ikke er i bruk (se tegning).

Eksempel: Når du vil bruke funksjonen på kokeplate 1, må kokeplate 2 (bak kokeplate 1) være avslått. Det samme gjelder i motsatt tilfelle. Dersom kokeplaten ikke er avslått, blinker vekselvis i displayet bokstaven *P* og effekttrinnet *9*. Maksimalt effekttrinn *9* slås deretter på igjen. Det samme gjelder for kokeplatene 3 og 4.

Slik aktiveres funksjonen

Du gjør følgende:

1. Velg effekttrinn *9*.
2. Etter denne innstillingen trykker du på symbolet + i aktuell sone. Bokstaven *P* vises i displayet. Funksjonen er nå aktivert.

Slik deaktiveres funksjonen

Du gjør følgende:

1. Trykk på symbolet – på aktuell kokeplate. *P* i displayet forsvinner. Funksjonen er nå deaktivert.

Under visse forhold slår Powerboost-funksjonen seg automatisk av for å beskytte elektroniske komponenter i kokesonen mot skader.

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 kokeplateindikatoren blinker vekselvis *F* og *B*.

Når du berører feltet +, slukkes symbolet. Du kan stille inn på nytt.

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

Slå av bekreftelsestonen

Når du berører et felt, høres en kort bekreftelsestone. Denne tonen kan kobles ut.

Slå på kokesonen med hovedbryteren.

1. Still alle kokeplatene på koketrinn 3.
2. Skru av alle kokeplatene etter hverandre fra høyre til venstre.
3. Berør hovedbryteren i minst 5 sekunder. Etter dette høres et bekreftelsessignal.

Du kan også koble inn bekreftelsestonen igjen. Gjør akkurat det samme som ved utkoblingen.

Vedlikehold og rengjøring

Ikke bruke høytrykksvasker eller dampstråle ved rengjøring!

Vedlikehold

Kokesonen må vedlikeholdes med et beskyttende og pleiende middel for glasskeramikk. Et slikt middel legger en skinnende, smussavvisende hinne over koketoppen. Kokesonen holder seg pen lenge. Dette gjør det enklere å foreta rengjøring.

Rengjøring av glasskeramikken

Rengjøringsmidler

Rengjør kokesonen etter hver gang du har brukt den. På den måten brenner ikke matrestene fast.

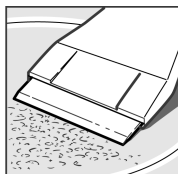
Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk, for eksempel Sidol for ceran og stål.

Vannflekker kan også fjernes med sitron eller eddik.

Uegnede rengjøringsmidler

Bruk aldri:
Ripende svamper, skuremidler eller aggressive rengjøringsmidler som stekeovnspray eller flekkfjerner.

Glasskrape



Kraftig smuss fjernes enklest med en glasskrape.

Trekk ut bladet på glasskrapen.
Glasskeramikkflaten må bare rengjøres med skrapebladet.
De andre delene av skrapen kan lage riper i glasskeramikken.

Bladet er svært skarpt. Fare for personskader! Trekk inn skrapebladet hver gang det har vært i bruk.

Skadde skrapeblad må straks skiftes ut.

Slik rengjør du den glasskeramiske koketoppen

Matrester og fettsprut fjernes med glasskrapen.
Den berøringsvarme koketoppen rengjøres med rengjøringsmiddel og kjøkkenpapir. Hvis koketoppen er for varm, kan det oppstå flekker.
Flaten må tørkes ren og gnis tørt med en myk klut.

Metalliske misfarginger

Misfaring oppstår ved bruk av uegnet rengjøringsmiddel eller slitasje fra kasseroller. Disse kan være vanskelige å bli kvitt. Bruk bare anbefalte rengjøringsmidler som Sidol for ceran og stål. Vår kundeservice kan fjerne slike misfarginger mot dekning av utgiftene.

Betjeningsfelt

Hold alltid området rent og tørt. Matrester og overkok kan innvirke på funksjonen.

Rengjøring av platetopprammen

Bruk bare varmt såpevann.
Ikke bruk aggressive eller skurende rengjøringsmidler.
Glasskrape er ikke egnet til dette. Platetopprammen kan bli ødelagt.

Sitron og eddik er uegnet til rengjøring av platetopprammen.

Det kan dannes matte områder.

Fremgangsmåte dersom det oppstår feil

Dersom det oppstår feil, skyldes dette ofte bagateller som er lette å rette opp. Før du ringer kundeservice, bør du lese følgende veiledning:

Når kokesonen slås på, går sikringene for kursen

Forsikre deg om at strømforbruket for alle apparater som er slått på ikke overstiger husets samlede sikringskapasitet. Kontroller om sikringen også går når du slår på en annen kokesone.

I alle kokeplateindikatorene blinker \mathcal{E} og du hører et lydsignal

Betjeningsområdet er svært skittent, en rett har kookt over, eller det ligger en gjenstand på betjeningsområdet. Rengjør betjeningsområdet grundig og fjern gjenstanden fra arbeidsplaten. Berør kort det aktuelle betjeningsområdet. Blinkingen stopper.

Kokesonen har slått seg av

Hovedbryteren er berørt ved et uhell. Slå på kokesonen på nytt. Foreta innstillingen igjen.

Når kokesonen slås på, går sikringene for kursen

Forsikre deg om at strømforbruket for alle apparater som er slått på ikke overstiger husets samlede sikringskapasitet. Kontroller om sikringen også går når du slår på en annen kokesone.

Når du setter en kasserolle på en induksjonskokesone, blinker displayet (ingen effekt avgis)

Kontroller om kokekaret er elektromagnetisk (blir tiltrukket av magneter). Kontroller om grytediameteren er stor nok.

La kasserollen avkjøles dersom den er blitt for varm under bruk.

Koble apparatet fra nettet dersom indikasjonen ikke lyser etter at du på nytt har slått kokesonen av og på. Vent ca. 20 sekunder og koble apparatet til strømtilførselen igjen.

Displayets Powerboost-funksjon blinker og slukkes

Med Powerboost-funksjonen brukes kokesonen med høyest mulig effekt. Ved lengre koketider er det mulig at kokesonen automatisk slår av funksjonen for å beskytte kokesonen mot overoppheting. Så lenge indikasjonen ikke blinker, kan du fortsatt bruke funksjonen.

Reparasjon

Reparasjoner kan kun utføres av utdannet kundeservicefagpersonale.



Repareres apparatet på ukyndig måte, kan brukeren utsettes for alvorlig risiko.

Indikasjonen viser $E r$ og tall

Hvis det står en $E r$ og tall i displayfeltene, har det oppstått en feil i elektronikken. Koble apparatet fra strømmettet og koble det til igjen. Ta kontakt med kundeservice dersom denne indikasjonen vises igjen.

Indikasjonen viser F og tall

Når det vekselvis blinker en F og et tall, angir apparatet at det er oppstått en feil. I følgende tabeller finner du tiltak for feilutbedring.

Indikasjon	Feil	Tiltak
$F0$	Det har oppstått en intern feil i kokesonen.	Slå av strømmen til kokesonen. Vent noen få sekunder og slå den på igjen. Ring kundeservice dersom indikasjonen ikke slukkes.
$F2$	Kokesonen er for varm og har koblet seg ut.	Fjern kokekar fra de fremste kokeplatene. $F2$ slukkes ved en lett berøring på betjeningsområdet når kokesonen er tilstrekkelig avkjølt.
$F4$	Kokesonen er for varm og har koblet seg ut.	Kontroller om det står et varmt kokekar på betjeningsområdet. Fjern kokekaret fra betjeningsområdet. Vent et par minutter til betjeningsområdet er mer avkjølt. Ring kundeservice dersom $F4$ vises på nytt etter at du har slått på kokeplaten igjen.
$F8$	Kokeplaten har vært for lenge i drift uten avbrudd på et høyt effektrinnsnivå.	Den automatiske tidsutkoblingen er aktivert. Trykk på hvilken som helst knapp for å fortsette matlagingen.
$c 1$	Nettspenningen er for svak.	Slå av kokeplaten. Vent noen få sekunder og slå den på igjen. Ta kontakt med din strømleverandør dersom indikasjonen ikke slukkes.
$c2/c3$	Kokeplaten er for varm.	Kokeplaten har slått seg av automatisk for å beskytte kokesonen. La den avkjøles i noen få minutter før du slår den på igjen.
$U403$	Kokesonen er ikke riktig tilkoblet.	Koble kokesonen fra strømmettet. Se i koblingsplanen og koble kokeplaten til strømmettet igjen. Se Ring kundeservice dersom indikasjonen ikke slukkes.

Vanlige lyder når apparatet er i drift

Teknologien for induksjonsoppvarmingen er basert på visse metaller vibrasjonsevne når de blir påvirket av høyfrekvensbølger. Under visse forhold kan disse vibrasjonene til en viss grad frembringe svake lyder, som f.eks.:

Dyp during som fra en transformator

Dette forekommer ved matlaging med høy effekt. Grunnen til dette er energimengden som overføres fra kokesonen til kokeapparatet. Lyden forsvinner eller blir svakere når effekten reduseres.

En svak fløytelyd

Denne forekommer ved et tomt kokeapparat. Denne lyden forsvinner når kokeapparatet fylles med vann eller mat.

En raslende lyd

Denne lyden forekommer ved kokeapparater som er fremstilt av forskjellige materiallag. Lyden oppstår ved at det oppstår vibrasjoner på berøringsflatene mellom de forskjellige materiallagene. Denne lyden henger sammen med kokeapparatenes egenskaper. Den kan forandre seg alt etter hvilke matvarer som tilberedes og hvor store mengder matvarer det dreier seg om.

Høy fløytelyd

Disse lydene opptrer hovedsakelig på kokeapparater som består av forskjellige materiallag, når disse brukes med to tilstøtende kokesoner og med maksimal effekt. Denne fløytelyden forsvinner eller reduseres så snart effekten reduseres.

Lyder fra ventilatoren

Elektronikken kan kun fungere korrekt under kontrollerte temperaturer. Kokesonen er derfor utstyrt med en ventilator som starter på forskjellige effektrinnsnivåer, avhengig av registrert temperatur. Er den registrerte temperaturen fortsatt for høy, kan ventilatoren fortsette å gå etter at kokesonen ble slått av.

Lydene som er beskrevet her er normale og en del av induksjonsteknologien, og er ikke tegn på en defekt.

Emballasje og gammel maskin

Miljøvennlig fjerning



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

Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2002/96/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Kundeservice

E-nummer og FD-nummer

Dersom apparatet må repareres, står vår kundeservice til disposisjon. Adresse og telefonnummer til nærmeste kundeservice finner du i telefonkatalogen. Også de oppgitte kundeservicesentrene kan gi deg informasjon om nærmeste kundeserviceverksted.

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

Akrylamid i matvarer

Fagfolk diskuterer i dag hvor skadelig akrylamid i matvarer er. På grunnlag av aktuelle forskningsresultater har vi satt sammen dette informasjonsbladet til deg.

Hvilke retter berøres av dette?

Akrylamid oppstår fremfor alt i korn- og potetprodukter som tilberedes ved høy varme, som f.eks. potetchips, pommes frites, toast, rundstykker og brød.
Finbakst av mørdeig (kjeks, pepperkaker og andre småkaker).

Tips til tilberedning med lavt akrylamidinnhold

Generelt

Bruk ferske poteter til steking og fritering. Disse må ikke ha grønne partier eller spirer. Poteter må ikke oppbevares ved lavere temperatur enn 8 °C.

La maten få en gyllen farge, ikke stek den slik at den blir for mørk.

Hold steke- og frityrstekingstidene så korte som mulig.

Store, tykke stekevarer inneholder mindre akrylamid.

Frityrsteking

Fettet må ikke være varmere enn 175 °C. Kontroller temperaturen med et eksternt fett-termometer.

Forholdet mellom frityrvarer/fett bør ligge mellom 1:10 til 1:15, f.eks. 100 g pommes frites til 1,5 l olje.

La ferske poteter ligge en time i vann før fritering.

Steking i panne

Stek poteter som er kokt på forhånd. Bruk margarin istedenfor olje ved rå poteter.

Et overflatetermometer er nyttig hvis du skal kontrollere overflatetemperaturen i pannen (f.eks. best.nr. 0900.0519 fra firmaet testo). Vår anbefaling: Varm opp stekepannen på koketrinn 9. Still ned til det ønskede viderekokingstrinnet når pannen har nådd 150 °C.

Innehållsförteckning

Viktigt att veta	55
Före installationen	55
Säkerhetsanvisningar	55
Orsaker till skador	57
Lär känna din spis	59
Kontrollpanelen	59
Kokzonerna	60
Restvärmeindikering	61
Tillagning med induktion	61
Hur fungerar tillagning med induktion?	61
Lämpligt tillagningskärl	62
Huvudströmbrytare med barnspärr	62
Huvudströmbrytare	62
Barnspärr	63
Matlagning på hällen	64
Inställning	64
Tabell	65
Tips för eneregibesparing	67
Funktionen varmhållning	67
Funktionsbeskrivning	67
Powerboost-funktionen	68
Begränsningar när du använder Powerboost-funktionen	68
Så här aktiverar du funktionen	68
Så här avaktiverar du funktionen	69
Automatisk tidsbegränsning	69
Koppla ifrån inmatningsbekräftelse	69

Innehållsförteckning

Skötsel och rengöring	70
Skötsel	70
Rengöra glaskeramiken	70
Rengöra den omgivande ramen	71
Tillvägagångssätt vid störning	71
Normalt driftljud från enheten	73
Förpackningen och den gamla spisen	75
Kundtjänst	75
Akrylamid i livsmedel	76

Viktigt att veta

Läs denna bruksanvisning noggrant, för att kunna använda hällen säkert och korrekt.

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

Före installationen

Transportskador

Kontrollera enheten noggrant när du tagit av förpackningen. Använd inte enheten om den har transportskador.

Elanslutning

Innan du använder enheten första gången, måste du kontrollera att eluttaget är jordat och uppfyller alla gällande säkerhetsbestämmelser. Montering och anslutning av enheten ska utföras av en behörig fackman.

Om du använder enheten utan fungerande jordanslutning eller med felaktig anslutning, så kan det under vissa omständigheter leda till svåra personskador eller dödsfall.

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår till följd av felaktig användning eller elanslutning.

Säkerhetsanvisningar

Överhettning av olja och mafett

Utrustningen är bara avsedd för hemanvändning. Använd bara hällen för matlagning.

Olja och fett som överhettas kan lätt börja brinna. Brandfara!

Lämna aldrig fett eller olja utan uppsikt under upphettning.

Om olja självantänder, släck aldrig elden med vatten.

Lägg genast på ett lock eller en tallrik.

Stäng av kokzonen.

Låt kärlet svalna på kokzonen.

Heta kokzoner

Ta inte på heta kokzoner. Risk för brännskador!
Håll barn borta från spisen. Restvärmeindikeringen varnar för heta kokzoner.

Lägg aldrig brännbara föremål på hällen. Brandfara!

Om det finns en låda under hällen, förvara aldrig brännbara föremål eller sprayburkar där. Brandfara!

Sladdar till elapparater får inte komma i kontakt med de heta kokzonerna. Sladdisoleringen och hällen kan skadas.

Våta kastruller och kokzoner

Det kan uppstå ångtryck om det hamnar vätska mellan kastrullbotten och kokzonen. Ångtrycket kan få kastrullen att plötsligt hoppa till. Risk för personskador!

Se till så att kokzonen och kastrullbotten alltid är torra.

Sprickor i glaskeramiken

Om det finns hack, sprickor eller repor i glaskeramiken finns det risk för stötar.

Stäng genast av hällen.

Skruva ur säkringen till hällen i proppskåpet.

Kontakta service.

Kokzonen värms upp, men indikeringen fungerar inte

Om indikeringen inte fungerar när kokzonen värms upp, stäng av kokzonen. Risk för brännskador!

Kontakta service.

Lägg aldrig metallföremål direkt på induktionshällen

Lägg inte lock eller andra större föremål på hällen. Om du skulle råka slå på hällen, så värms föremålen upp mycket snabbt – risk för brännskador.

Kylfläkt

Under hällen finns en kylfläkt. OBS! Om hällen sitter över en låda, se till så att det inte finns småföremål eller papper i den eftersom de kan sugas in och skada fläkten eller påverka kylningen. Förvara aldrig aluminiumfolie eller brännbara material (t.ex. spray) i lådan eller i närheten av hällen. De kan explodera! Avståndet mellan lådinnehållet och fläktintaget ska vara minst 2 cm.

Obehöriga reparationer

Obehöriga reparationer är farliga. Risk för stötar!

Det är bara servicetekniker som utbildats av tillverkaren som får utföra reparationer.

Elanslutningen

Varje åtgärd som utförs på hällen, också utbyte av anslutningskabel, måste utföras av kundtjänst.



OBS! Hällen uppfyller kraven i direktivet för säkerhet och elektromagnetisk kompatibilitet.

Trots det bör personer med **pacemaker** hålla sig borta från hällen. Det går inte garantera att alla pacemakers på marknaden uppfyller kraven i direktivet för säkerhet och elektromagnetisk kompatibilitet och att det inte uppstår interferens som kan påverka funktionen hos hjälpmedlet. Det kan även uppstå störningar på andra apparater, t.ex. hörapparater.

Orsaker till skador

Bottnar på kastruller och stekpannor

Kastruller och stekpannor som har bottnar med grov struktur repar glaskeramiken. Kontrollera dina kokkärl.

Det är mycket viktigt att ett kokkärl som står på en varm zon innehåller vätska eller mat. Hällen är utrustad med ett säkerhetssystem men ett tomt kokkärl kan värmas upp så snabbt att avstängningsautomatiken inte hinner reagera och kärlet kan då nå mycket hög temperatur. Kärlets botten kan till och med smälta och skada hällens glas. Om detta inträffar, rör inte vid kokkärlet och stäng av hällen. Om den inte fungerar när den har svalnat, kontakta Serviceavdelningen.

Heta stekpannor och kastruller

Ställ aldrig heta stekpannor och kastruller på manöverfältet, displayområdet eller ramen. Dessa kan skadas.

Salt, socker och sand

Salt, socker och sand repar glaskeramiken. Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.

Hårda och spetsiga föremål

Om hårda eller spetsiga föremål faller på hällen kan skador uppstå.

Förvara inte sådana föremål ovanför hällen.

Livsmedel som kokat över

Socker och livsmedel med hög sockerhalt skadar hällen. Avlägsna genast livsmedel som kokat över med hjälp av en glasskrapa.

OBS! Glasskrapan har en vass egg.

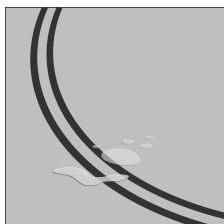
Folie och plast

Aluminiumfolie eller plastkärn smälter fast på de heta kokzonerna.

Spisskyddsfolie ska inte användas till denna häll.

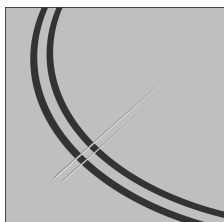
Exempel på möjliga skador

Följande skador påverkar vare sig glaskeramikens funktion eller stabilitet.



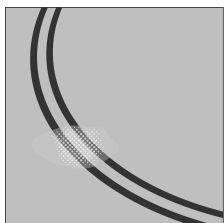
Gropar

på grund av fastsmält socker eller livsmedel med mycket hög sockerhalt.



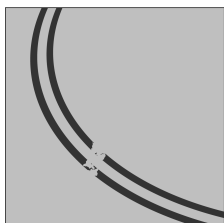
Repor

som orsakats av salt-, socker- eller sandkorn resp kastruller med grov botten.



Metalliskt skimrande missfärgningar

på grund av slitage från kastruller eller olämpligt rengöringsmedel.



Bortnött dekor

på grund av olämpligt rengöringsmedel.

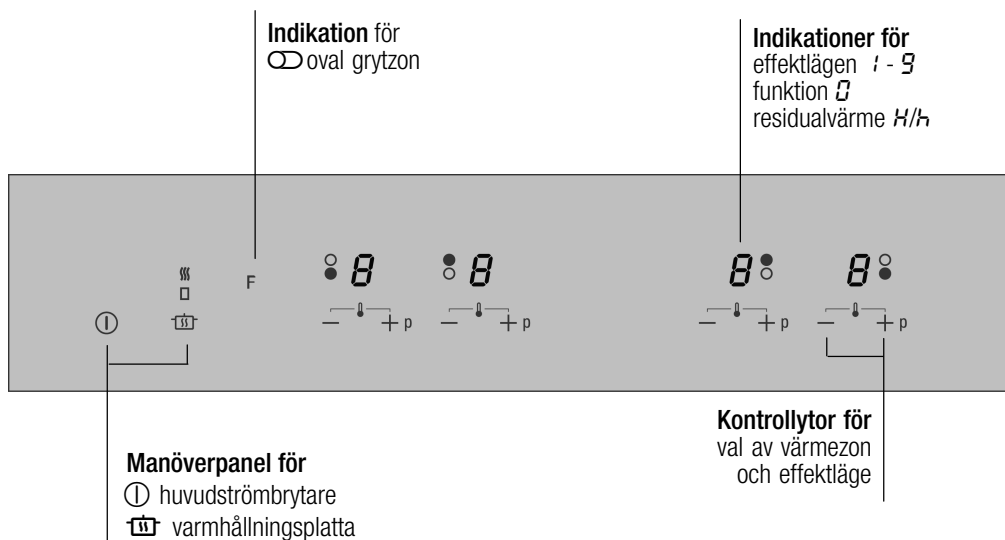
Dessa skador har uppstått på grund av felaktig hantering av hällen och ingår inte i garantin.

Lär känna din spis

I detta kapitel beskriver vi manöverfält, kokzoner och indikeringar. Dessa kan variera beroende på apparattyp.

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

Kontrollpanelen



Manöverfält

När man trycker lätt på en symbol aktiveras respektive funktion.

Exempel: Tryck på symbolen Ⓜ.
Hållen tillkopplas.

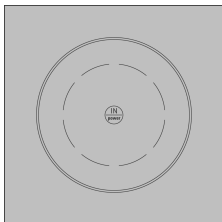
OBS!

Om man kort trycker på flera fält samtidigt, förblir inställningarna oförändrade. På så sätt torkar man lätt upp något som kokat över på installationsområdet.

Håll alltid manöverfälten rena och torra. Fukt och smuts påverkar funktionen.

Kokzonerna

Enkel värmezoon

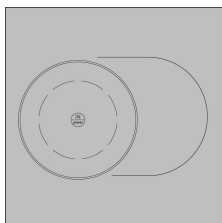


Välja den kokzon som du vill ha.

Kokzonen ska vara lika stor som kärlet du ska använda.


Du måste använda kokkärl som är järnmagnetiska när lagar mat på en induktionskokzon (se "Lämpliga kokkärl och hur de används").

Oval kokzon

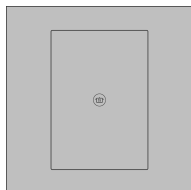


Värmezonenas storlek kan ändras. Värmezonen skall vara påslagen.

Den yttre zonen funktion:

Använd ett kokkärl av samma storlek som den yttre värmezonen. Den yttre värmezonen kopplas in automatiskt och kontrollampen tänds .


Varmhållningszon för tallrikar




Du kan smälta choklad eller smör på varmhållningsplattan och hålla rätter och tallrikar varma. Använd inte aluminiumfolie och inga kärl av plast eftersom de kan smälta.

Slå på varmhållningsplattan:



Hällen måste vara påslagen. Vrid på sensorn .

Teckenrutan bredvid symbolen  börjar lysa och varmhållningsplattan är påslagen.

Slå av varmhållningplattan:

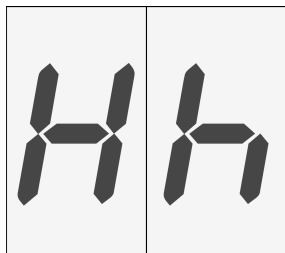
Vrid åter på sensorn . Teckenrutan slocknar och varmhållningsplattan är avslagen.

Teckenruta för eftervärme

I varmhållningsplattan ingår en teckenruta för eftervärme . Här kan du se om plattan har använts och om den fortfarande är varm. Rör inte vid varmhållningsplattan medan teckenrutan lyser. Också när hällen är avslagen lyser symbolen  så länge som hällen är så pass het att det fortfarande går att bränna sig på den. Teckenrutan slocknar när hällen inte längre avger värme.

Restvärmeindikering

Hällen har en restvärmeindikering för varje kokzon. Den visar vilka kokzoner som fortfarande är heta. Rör inte sådana kokzoner.



Även om kokzonen är avstängd, så lyser h/H så länge som kokzonen fortfarande är het.

Om du tar av kokkärlet från kokzonen utan att stänga av den, så visar displayen h/H och inställt effektläge.

Tillagning med induktion

Hur fungerar tillagning med induktion?

Tillagning med induktion bygger på en helt annan princip än med vanlig uppvärmning. Värmen bildas med induktion direkt i kärlobotten medan kokzonen förblir kall. Jämfört med andra tillagningsmetoder, så finns det en massa fördelar:

Snabbare kokning och stekning

Eftersom det inte är glaskeramikzonen som värms upp, utan själva kokkärlet, så uppstår inga värmeförluster. Metoden är effektivare än vanliga metoder.

Effektbesparande

Tillagning med induktion ger bevisligen lägre strömförbrukning än andra tillagningsmetoder.

Kontrollerad värmeförsel och större säkerhet

Styrningen av kokzonen ger direktverkande tillförsel eller avbrott av värmeeffekten. Om du tar av kokkärlet från kokzonen, så slås uppvärmningen av även om kokzonen inte är avstängd. Skulle du råka lägga en trasa eller annat brännbart material på kokzonen, så brinner det inte upp ens om kokzonen är på. Efter tillagningen är det bara restvärmen från kärlet som fortfarande känns på glaskeramikhällen.

Lättskött

Eftersom glaskeramikhällen inte värms upp, så kan inte matresterna bränna fast. Du behöver inte vänta tills kokzonen svalnat innan du rengör. Det gör den lättanvänd och smidig att rengöra.

Lämpligt tillagningskärl

Välj alltid en kastrull med rätt storlek för den mängd mat som skall tillagas. En större, endast delvis fylld kastrull behöver mycket energi.

Endast magnetiserbara (ferromagnetiska) tillagningskärl är lämpliga för matlagning med induktion. De kan vara tillverkade av emaljbelagt stål, gjutjärn eller rostfritt stål (kromstål) speciellt utformat för induktion. Använd aldrig tillagningskärl av vanligt rostfritt stål, glas, keramik, koppar eller aluminium. Kontrollera med hjälp av en magnet om ditt tillagningskärl är lämpligt, dvs. magnetiserbart.

Inga kokkärl på kokzonen.

Siffran på kokzonsindikeringen börjar blinka om det inte står något kokkärl på kokzonen, om kärlet inte är av rätt sorts material eller har fel storlek. Indikeringen slutar att blinka, om du ställer rätt sorts kokkärl på kokzonen.


Om du inte ställer rätt sorts kokkärl på kokzonen inom 90 sekunder, så slår den av sig själv automatiskt.

Huvudströmbrytare med barnspärr


Huvudströmbrytare

Med huvudströmbrytaren kopplar man till elektroniken till manöverfältet. Nu är hällen redo att tas i bruk.

Koppla på

Tryck på symbolen  tills indikeringarna – för kokzonerna lyser.

Stänga av

Tryck på symbolen  tills indikeringarna – för kokzonerna slocknar. Alla kokzoner kopplas ifrån. Restvärmeindikeringen fortsätter att lysa tills kokzonerna kylts av tillräckligt.

Anmärkning

Hällen stängs av automatiskt, när alla kokzoner varit frånkopplade längre än 10 sekunder.

Om det fortfarande finns eftervärme när hällen kopplas till, blinkar H/h och – omväxlande i kokzons-indikeringen.

Barnspärr

För att barn inte ska koppla till kokzonerna, kan man säkra hällen mot oavsiktlig tillkoppling. Barnspärren aktiveras permanent.

Aktivera barnspärr

Koppla till hällen med huvudströmbrytaren.

1. Ställ alla kokzoner på effektläge 2.
2. Koppla ifrån kokzonerna efter varandra från höger till vänster.
3. Tryck på huvudströmbrytaren under minst 5 sekunder, efter denna tid ljuder en signal. Barnspärren är aktiverad.

Manövrera hällen

Tryck på huvudströmbrytaren ① längre än 4 sekunder varje gång hällen kopplas till. Under tiden blinkar indikatorn \hat{h} . Så snart indikatorn slocknar är hällen tillkopplad.

Avaktivera barnspärren

Man kan avaktivera barnspärren igen. Gör precis på samma sätt som vid aktiveringen av barnspärren.

Spärra hällen vid enstaka tillfällen

Man kan spärra hällen en enstaka gång, när t ex små barn är på besök:

Hällen måste vara frånkopplad.

Tryck på huvudströmbrytaren ① längre än 4 sekunder. Kokzonsindikeringarna slocknar. Indikatorn \hat{h} lyser under 10 sekunder och slocknar. Hällen är spärrad.

Upphäva engångsspärren

Tryck på huvudströmbrytaren ① längre än 4 sekunder. Hällen är tillkopplad. Spärren är upphävd.

Obs!

Rengöringsvatten, vätska som runnit över eller föremål som placerats på huvudbrytaren ① kan göra att barnspärren oavsiktligt aktiveras eller avaktiveras.

Matlagning på hällen

I detta kapitel får du reda på hur du ställer in kokzonerna. I tabellen finns effektlägen och tillagningstider för olika maträtter. Tipsen hjälper dig att spara energi.

Manöverfält + och -

Med symbolerna + och - ställer man in önskat effektläge.

Effektläge 1 = lägsta effekt

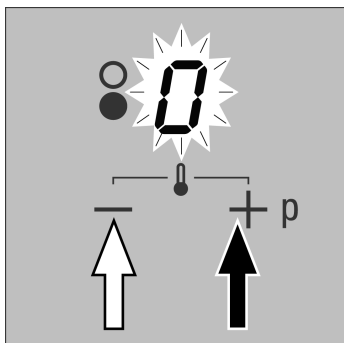
Effektläge 9 = högsta effekt

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

Inställning

Hällen måste vara tillkopplad.

1. Tryck på symbolen -.
På displayen blinkar 0.

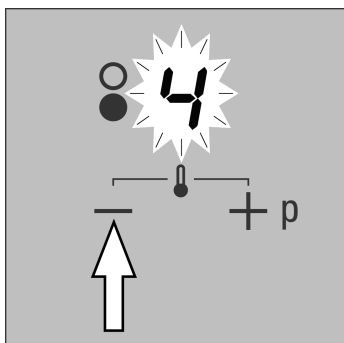


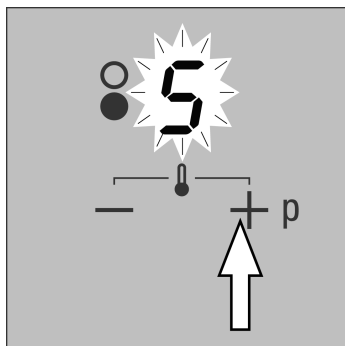
2. Tryck på symbolen + eller - inom de närmaste 5 sekunderna.

Grundinställningen visas:

Symbol + = effektläge 9

Symbol - = effektläge 4





3. Ändra effektläge:
Tryck på symbolen + eller -, tills önskat effektläge visas.

Ändra effektläge

Man kan ändra effektläge när som helst.

Stänga av kokzonen

Tryck på symbolen –, tills  visas.

Vid effektsteget  dubbelklickar du på + för att snabbt komma till steg .

Kokzonen stängs av och efter ca 5 sekunder visas eftervärmeindikeringen.

Tabell

I tabellen nedan finns några exempel. Tillagningstiderna beror på livsmedelstyp, -vikt och -kvalitet. Så avvikelser kan förekomma.

	Mängd	Uppkok- ningsläge 9	Effektläge för fortsatt tillagning	Tidsåtgång för fortsatt tillagning
Smältning				
Choklad, chokladglasyr, smör, honung	100 g	-	1-2	-
Gelatin	1 paket	-	1-2	-
Uppvärmning				
Konserverade grönsaker	400 g - 800 g	1-3 min	2-3	3-6 min
Buljong	5 dl - 1 l	2-3 min	7-8	3-6 min
Redd soppa	5 dl - 1 l	1-3 min	2-3	2-4 min
Mjök**	2 dl - 4 dl	1-3 min	1-2.	2-4 min

	Mängd	Uppkok- ningsläge 9	Effektläge för fortsatt tillagning	Tidsåtgång för fortsatt tillagning
Uppvärmning och varmhållning				
Gryta (t.ex. linsgryta)	400 g - 800 g	1-2 min	1-2	
Mjölk	5 dl - 1 l	2-3 min	1.-2.	
Uptining och uppvärmning				
Spensat, djupfrost	300 g - 600 g	3-4 min	2.-3.	5-15 min
Gulasch, djupfrost	500 g - 1 kg	3-4 min	2.-3.	20-30 min
Sjudning				
Kroppkaka (1-2 l vatten)	4-8 st.	6-9 min	4.-5.*	20-30 min
Fisk	300 g - 600 g	3-6 min	4.-5.*	10-15 min
Tillagning				
Ris (med dubbel vattenmängd)	125 g - 250 g	2-4 min	2.-3.	15-30 min
Risgrynsgröt (500 ml - 1 l mjölk)	125 g - 250 g	3-5 min	2-3	25-35 min
Skalpotatis med 1-3 koppar vatten	750 g - 1,5 kg	3-5 min	4-5	30-35 min
Skalad potatis med 1-3 koppar vatten	750 g - 1,5 kg	3-5 min	4-5	15-25 min
Färska grönsaker med 1-3 koppar vatten	500 g - 1 kg	3-4 min	4-5	10-20 min
Pasta (1-2 l vatten)	250 g - 500 g	6-9 min	6-7*	6-10 min
Steka under lock/bräsera				
Rullader	4 st.	4-6 min	4-5	50-60 min
Stek	1 kg	4-6 min	4-5	60-100 min
Gulasch	500 g	4-8 min	4-5	50-60 min
Stekning				
Pannkaka		1-2 min	6-7	fortsatt stekning
Schnitzel, panerad	1-2 st.	1-2 min	6-7	6-10 min
Biff	2-3 st.	1-2 min	7-8	8-12 min
Fiskpinnar	10 st.	1-2 min	6-7	8-10 min
Fritering (i 1-2 l olja)				
Djupfrysta produkter**	200 g per omgång	8-13 min	8-9*	fortsatt fritering
Övrigt**	400 g per omgång	8-13 min	4-5*	fortsatt fritering

* Fortsatt tillagning utan lock

** Utan lock

Tips för energibesparing

Rätt kastrullstorlek

Använd kastruller och stekpannor med tjock, jämn botten. Ojäмна botten förlänger tillagningstiden.

Välj rätt kastrullstorlek för kokzonen. Diametern på botten på kastruller och stekpannor ska stämma överens med kokzonens storlek.

Observera: Kärntillverkarna anger ofta kärlets övre diameter. Den är oftast större än diametern på kärlets botten.

Använd små kärl för små livsmedelsmängder. En större, endast delvis fylld kastrull behöver mycket energi.

Använda lock

Täck alltid kastruller och stekpannor med ett lock i rätt storlek. Vid tillagning utan lock går det åt fyra gånger så mycket energi.

Använd vatten sparsamt

Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. På så vis sparar du energi. Vitamin- och mineralhalten i grönsaker bibehålls.

Sänk temperaturen

Sänk effektläget i rätt tid.

Funktionen varmhållning

Alla värmezoner med induktion har funktionen för varmhållning.

Funktionsbeskrivning

Funktionen varmhållning passar bra för att smälta choklad eller smör samt för att hålla mat varm. Den fungerar endast med kokkärl som är avsedda för induktionsplattor.

Om funktionen "Varmhållning" aktiveras kommer värmezonen automatiskt att ställas på lägsta effekt för att hålla kokkärl varma.

Funktionen aktiveras på följande sätt

Rör vid symbolerna – och + samtidigt. På indikatorn visas ett **C**.

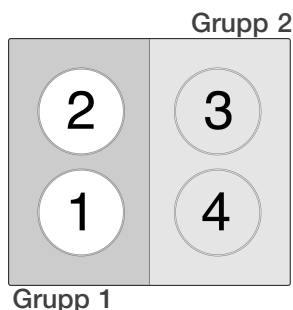
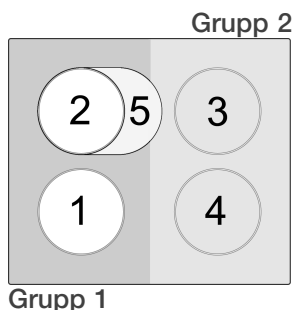
Så här slås den av

Rör vid symbolen – eller + . C:et på indikatorn släcks och funktionen avaktiveras.

Powerboost-funktionen

Med den här funktionen värms din mat upp ännu snabbare än med det högsta effektläget på hällen (9). Powerboost-funktionen ökar tillfälligt effekten på högsta effektläget.

Begränsningar när du använder Powerboost-funktionen



Denna funktion är tillgänglig i alla värmezoner, med undantag för stekzonen när dess utvidgade zon är i funktion. (Se fig, zon 5)

Powerboost-funktionen kan bara användas när de andra kokzonerna i samma grupp inte används (se bilden).

Exempel: Om du vill använda funktionen på kokzon 1, så måste kokzon 2 (bakom kokzon 1) vara avstängd. Detsamma gäller omvänt. Om kokzonen inte är avstängd, blinkar bokstaven *P* och effektläge 9 på displayen samtidigt som maxeffektläge 9 slås på igen. Detsamma gäller för kokzon 3 och 4.

Så här aktiverar du funktionen

Gör följande steg:

1. Välj effektläge 9.
2. När du gjort inställningen, tryck på symbolen + för zonen. Bokstaven *P* visas på displayen. Funktionen är aktiverad.

Så här avaktiverar du funktionen

Gör följande steg:

1. Tryck på symbolen – för kokzonen. P på displayen försvinner. Funktionen är avaktiverad.

I vissa fall slår Powerboost-funktionen av sig själv automatiskt för att förebygga skador på elektronikkomponenterna i kokzonen.

Automatisk tidsbegränsning

Om en kokzon används under lång tid utan att inställningarna ändras, aktiveras den automatiska tidsbegränsningen.

Uppvärmningen avbryts.

I kokzonsindikeringen blinkar omväxlande F och B .

När man trycker på fältet +, slöcknar indikeringen. Nu kan du göra en ny inställning.

När tidsbegränsningen aktiveras beror på det inställda effektläget (1 till 10 timmar).

Koppla ifrån inmatningsbekräftelse

När man trycker på ett fält bekräftas detta med en kort ton. Denna ton går att stänga av.

Koppla på hällen med huvudströmbrytaren.

1. Ställ alla kokzoner på effektläge 3.
2. Stäng av kokzonerna efter varandra från höger till vänster.
3. Tryck på huvudströmbrytaren i minst 5 sekunder, efter denna tid ljuder en bekräftelsesignal.

Man kan koppla på inmatningsbekräftelsen igen. Då gör man på samma sätt som när man stänger av den.

Skötsel och rengöring

Använd inte högtryckstvätt eller ångtvätt.

Skötsel

Behandla hällen med skyddsmedel för glaskeramik. Skyddsmedlet bildar en blank, smutsavvisande film på hällens yta. Hällen ser ren och fräsch ut länge. Skyddsmedlet underlättar rengöringen.

Rengöra glaskeramiken

Rengör hällen efter varje gång den använts. Då bränner ev matrester inte fast.

Rengöringsmedel

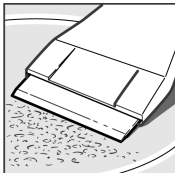
Använd endast rengöringsmedel som är avsett för glaskeramik, t ex CERA CLEAN, cera-fix, Sidol för Ceran och stål.

Vattenfläckar kan även tas bort med citron eller ättika.

Olämpliga rengöringsmedel

Använd inte:
svampar som gör repor, skurmedel eller aggressiva rengöringsmedel som t ex ugnsspray och fläckborttagningsmedel.

Glasskrapa



Smuts som sitter hårt fast tar man lämpligast bort med en glasskrapa.

Frigör glasskrapans blad.
Rengör glaskeramikytan endast med skrapans blad.
Höljet kan repa glaskeramiken.

Bladet är mycket vasst. Risk för personskador!
Skydda bladet efter rengöringen.

Byt genast ut bladet om det är skadat.

Så här gör man rent glaskeramikhällen

Ta bort matrester och fettstänk med glasskrapan. Rengör den ljumna kokzonen med rengöringsmedel och hushållspapper. Om kokzonen är för varm kan fläckar uppstå. Torka av kokzonen med en fuktig trasa och eftertorka med en mjuk trasa.

Metallskimrande missfärgningar

Missfärgningar kan uppstå på grund av olämpligt rengöringsmedel eller nötning orsakad av kokkärl. Dessa missfärgningar är mycket svåra att få bort. Använd Stahl-Fix eller Sidol för Ceran och stål. Vår kundtjänst tar bort missfärgningar mot ersättning.

Manöverfält

Håll alltid detta område rent och torrt. Matrester och vätskor som kokat över kan inverka på manöverfältets funktion.

Rengöra den omgivande ramen

Använd endast varmt vatten och lite diskmedel. Använd inte starka eller skurande medel. Glasskrapan är inte lämplig för denna rengöring. Den omgivande ramen kan skadas.

Citron och ättika är inte lämpligt för rengöring av den omgivande ramen. Matta ytor kan uppstå.

Tillvägagångssätt vid störning

Om en störning uppstår rör det sig ofta bara om småsaker, som är enkla att åtgärda. Kontakta inte kundtjänst förrän du har följt dessa anvisningar.

När kokzonen kopplas på går en säkring i elnätet

Kontrollera att den totala effektförbrukningen på alla inkopplade apparater inte överstiger hushållets maxvärde. Kontrollera om säkringen går också när en annan kokzon kopplas in.

I alla kokzonsindikeringar blinkar E och en akustisk signal ljuder

Manöverfältet är mycket smutsigt, mat har kokat över eller ett föremål ligger på arbetsytan. Rengör manöverfältet noga eller ta bort föremålet från arbetsytan. Tryck på det aktuella manöverfältet. Blinkandet upphör.

Hällen har kopplats ifrån

Huvudströmbrytaren kopplades ifrån av misstag. Koppla på kokzonen igen. Genomför inställningarna igen.

När kokzonen kopplas på går en säkring i elnätet

Kontrollera att den totala effektförbrukningen på alla inkopplade apparater inte överstiger hushålllets maxvärde. Kontrollera om säkringen går också när en annan kokzon kopplas in.

När du ställer en kastrull på en induktionskokzon blinkar displayen (ingen effekt avges)

Kontrollera om kokkärlet är elektromagnetiskt (drar till sig magneter). Kontrollera om kastrullens diameter är tillräckligt stor.

Låt kastrullen svalna om den blivit för varm under användningen.

Om displayen fortfarande inte lyser efter förnyad från- och tillkoppling av kokzonen ska du koppla bort enheten från elnätet. Vänta 20 sekunder och anslut den på nytt.

Displayen för Powerboost-funktionen blinkar och kopplar ifrån

Med Powerboost-funktionen drivs kokzonen med högsta möjliga effekt. Vid längre kottider kan det hända att kokzonen automatiskt kopplar ifrån funktionen för att skydda kokzonen mot överhettning. Du kan fortsätta använda funktionen så länge displayen inte blinkar.

Reparationer

Reparationer får endast utföras av utbildad kundtjänstpersonal.



Ickeefackmässiga reparationer av enheten kan medföra allvarliga risker för användaren.

Indikering E och siffror

När E och siffror visas i displayerna har det uppstått ett elektronikfel. Koppla bort enheten från elnätet och anslut den igen. Kontakta kundtjänst om felet återkommer.

Indikering *F* och siffror

Om omväxlande ett *F* och en siffra visas i displayen har det uppstått ett fel på enheten. I följande tabell anges åtgärder för att avhjälpa störningar.

Indikering	Fel	Åtgärd
<i>F0</i>	Internt fel på kokzonen.	Slå av strömmen till kokzonen. Vänta ett par sekunder och slå på den igen. Om indikeringen inte försvinner, ring service.
<i>F2</i>	Kokzonen är för het och har stängts av sig själv.	Ta av kärlen från de främre kokzonerna. <i>F2</i> slocknar om kokzonen svalnat tillräckligt när du trycker på manöverfältet.
<i>F4</i>	Kokzonen är för het och har stängt av sig själv.	Kontrollera om det står ett varmt käril på manöverfältet. Ta av kärlet från manöverfältet. Vänta ett par minuter tills manöverfältet har svalnat något. Visas felkod <i>F4</i> igen när du slår på, kontakta service.
<i>F8</i>	Kokzonen har varit i gång för länge utan avbrott på högt effektläge.	Den automatiska tidsbegränsningen har aktiverats. Tryck på någon av knapparna, så kan du jobba vidare.
<i>c1</i>	Nätspänningen är för låg.	Stäng av kokzonen. Vänta ett par sekunder och slå på den igen. Om indikeringen inte slocknar, kontakta din elleverantör.
<i>c2/c3</i>	Kokzonen är överhettad.	Kokzonen har stängts av automatiskt för att skydda hällen. Låt den svalna några minuter och slå sedan på den igen.
<i>U400</i>	Hällen är felaktigt ansluten.	Slå av strömmen till kokzonen. Titta på kopplingsschemat och anslut den igen på rätt sätt. Om indikeringen inte försvinner, ring service.

Normalt driftljud från enheten

Tekniken för induktionsuppvärmning är beroende av vissa metallers förmåga att vibrera så snart de utsätts för högfrekvensvågor. Under vissa omständigheter kan dessa vibrationer ge upphov till låga ljud, som t.ex. följande:

Djupt brummande som från en transformator

Detta förekommer vid matlagning på hög effekt. Orsaken är den energimängd som överförs mellan kokzonen och kokkärlet. Ljudet försvinner eller blir svagare när effekten sänks.

Lågt pipande

Detta förekommer om kokkärlet är tomt. Ljudet försvinner när man håller vatten eller livsmedel i kokkärlet.

Prasslande

Ljudet förekommer när kokkärl som består av skikt av olika material används. Ljudet bildas genom vibrationer i kontaktytorna mellan de olika materiallagren. Ljudet kommer från kokkärlet. Det kan förändras beroende på mängd och typ av livsmedel som tillagas.

Höga piptoner

Dessa ljud förekommer främst vid kokkärl bestående av olika materialskikt, när dessa används vid maximal effekt och på två kokzoner bredvid varandra samtidigt. Ljudet försvinner eller blir lägre när effekten reduceras.

Ljud från fläkten

Om elektroniken ska fungera korrekt måste temperaturen vara kontrollerad. Kokzonen är därför försedd med en fläkt som körs med olika effekt beroende på uppmätt temperatur. Fläkten kan fortsätta att vara igång efter att kokzonen har stängts av, om den uppmätta temperaturen fortfarande är för hög.

De ljud som beskrivits är normala, och en del av induktionstekniken. De tyder inte på att något är defekt.

Förpackningen och den gamla spisen

Miljövänlig avyttring



Packa upp spisen och avyttra förpackningen på ett miljövänligt sätt.

Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2002/96/EG 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.

Kundtjänst

Om utrustningen måste repareras, hjälper vår kundtjänst dig gärna. Hos BSH-service kan du få adress och telefonnummer till din serviceverkstad. Service kan informera dig om vilken serviceverkstad som finns närmast dig.

E-nummer och FD-nummer

Ange utrustningen E-nummer och FD-nummer vid kontakt med kundtjänst. Typskylten med dessa nummer står i utrustningens handlingar.

Akrylamid i livsmedel

Akrylamids skadlighet i livsmedel diskuteras fortfarande bland forskarna. Vi har sammanställt den här informationen åt dig med utgångspunkt från de senaste forskningsrönen.

Vilken mat gäller det?

Akrylamid bildas framförallt vid tillagning på hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter, t.ex. potatiships, pommes frites, rostat bröd, småfranska, bröd, konditorivaror av mördeg (kex, olika slags pepparkakor).

Tips på tillagning som ger låg akrylamidhalt

Allmänt

Använd så färsk potatis som möjligt vid stekning och fritering. Potatisen ska inte ha gröna fläckar eller groddar. Förvara inte potatisen under 8 °C.

Bryn maten gyllengul, inte mörkbrun.

Håll stek- och friteringstiderna så korta som möjligt.

Stora, tjocka bitar innehåller mindre akrylamid.

Fritering

Frityröljan får inte vara hetare än 175 °C. Kontrollera temperaturen med en extern oljetermometer.

Förhållandet friterat/olja ska vara 1:10 till max. 1:15, t.ex. 100 g pommes frites i 1,5 l olja.

Vattna ur färsk potatis en timme före friteringen.

Stekning i stekpanna

Stek upp kokt potatis som stekpotatis. Använd margarin i stället för olja om du råsteker potatis.

Vill du kontrollera ytemperaturen i pannan, så kan en ytttermometer vara bra att ha (t.ex. best.nr 0900.0519 från testo). Vår rekommendation: Hetta upp stekpannan på läge 9. När stekpannan är 150 °C, vrid ned till det läge som du vill steka vidare med.

Sisällysluettelo

Mitä on otettava huomioon	79
Ennen asennusta	79
Turvallisuusohjeet	79
Vahinkojen syyt	81
Opi tuntemaan laitteesi	83
Ohjauspaneeli	83
Keittoalueet	84
Jälkilämmön näyttö	85
Ruoanvalmistus induktiolla	85
Mitä ruoanvalmistus induktiolla tarkoittaa?	85
Sopiva keittoastia	86
Pääkytkin lapsilukolla	87
Pääkytkin	87
Lapsilukko	87
Ruoan valmistus keittotasolla	88
Toimi näin:	88
Taulukko	89
Vihjeitä sähkönsäätöstä	91
Lämpimänäpito toiminto	92
Toimintatapa	92
Powerboost-toiminto	92
Powerboost-toiminnon käytön rajoituksia	92
Näin se aktivoidaan	93
Näin se sammutetaan	93
Automaattinen aikarajoitus	93
Syötönvahvistuksen sammuttaminen	94

Sisällysluettelo

Hoito ja puhdistus	94
Hoito	94
Lasikeramiikan puhdistus	94
Keittotason kehyksen puhdistus	95
Toiminta häiriön yhteydessä	96
Laitteen normaali käyttöäni	98
Pakkaus ja vanha laite	99
Huoltopalvelu	99
Akryyliamidi elintarvikkeissa	100

Mitä on otettava huomioon

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti läpi. Sen jälkeen osaat käyttää keittotasoa turvallisesti ja oikein.

Säilytä käyttö- ja asennusohjeet sekä laitepassi huolellisesti. Jos annat laitteen eteenpäin, liitä ohjeet mukaan.

Ennen asennusta

Kuljetusvahingot

Tarkasta laite kunnolla kun olet ottanut sen pois pakkauksesta. Jos huomaat siinä kuljetusvahinkoja, älä ota laitetta käyttöön.

Sähköliitännät

Varmista ennen laitteen ensimmäistä käyttöönottoa, että taloliitäntä on maadoitettu ja että se vastaa kaikkia voimassaolevia turvallisuusmääräyksiä. Valtuutetun teknikon tulisi suorittaa laitteesi sijoitus ja liitäntä.

Jos laite otetaan käyttöön ilman maattoliittimen oikeaa liitäntää tai väärän liitännän jälkeen, se voi, vaikkakin erittäin harvoissa tapauksissa, johtaa vaikeisiin ruumiinvammoihin tai kuolemaan.

Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat väärästä käytöstä tai sähköliitännöistä.

Turvallisuusohjeet

Ylikuumentunut öljy ja rasva

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityisille kotitalouksille.

Käytä keittotasoa ainoastaan ruoan valmistukseen.

Ylikuumentunut öljy ja rasva syttyy herkästi palamaan. Palovaara!

Älä koskaan kuumenna rasvaa tai öljyä ilman valvontaa.

Jos öljy syttyy palamaan, älä sammuta sitä vedellä. Peitä astia heti kannella tai lautasella.

Sammuta keittoalue.

Anna astian jäähtyä keittoalueella.

Kuumat keittoalueet

Älä kosketa kuumia keittoalueita. Palovamman vaara!
Pidä lapset poissa laitteen luota. Jälkilämmönäyttö varoittaa kuumista keittoalueista.

Älä laita helpostisyttyviä esineitä keittotasolle.
Palovaara!

Jos keittotason alapuolella on vetolaatikko, älä säilytä siellä mitään palavia esineitä tai paineilmapulloja.
Palovaara!

Sähkölaitteiden liitäntäkaapeli ei saa koskettaa kuumia keittoalueita. Kaapelin eriste ja keittotaso voivat vaurioitua.

Kosteat kattilanpohjat ja keittoalueet

Jos kattilanpohjan ja keittoalueen välissä on nestettä, siitä voi muodostua höyrypainetta. Höyrypaineen takia kattila voi yhtäkkiä hypätä ilmaan.

Loukkaantumisvaara!

Pidä keittoalue ja kattilanpohja aina kuivana.

Säröt lasikeramiikassa

Katkennut, särkynyt ja haljennut lasikeramiikka saattaa aiheuttaa sähköiskuja.

Sammuta laite heti.

Kytke laitteen sulake sulakekotelossa pois päältä.

Soita huoltoon.

Keittoalue kuumenee, näyttö ei toimi

Kun keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi, kytke keittoalue pois päältä. Palovamman vaara!

Soita huoltoon.

Älä laita mitään metalliesineitä induktiokentän päälle

Älä jätä levyn päälle kansia tai muita suurikokoisia metallisia esineitä. Jos laite kytkeytyy vahingossa päälle, nämä esineet voivat kuumentua erittäin nopeasti ja aiheuttaa palovammoja.

Jäähdytyspuhallin

Keittotason alapuolella on jäähdytyspuhallin. Varo! Jos keittotaso vetolaatikon yläpuolella, älä säilytä siellä mitään pieniä esineitä tai paperia, koska ne voivat imeytyä puhaltimeen ja vaurioittaa sitä tai vaikuttaa jäähdytykseen. Siellä tai keittotason läheisyydessä ei saa säilyttää alumiinifoliota eikä helposti syttyviä materiaaleja (esim. suihkeita). Räjähdysvaara! Vetolaatikon sisällön ja puhlatimen välillä tulisi olla vähintään 2 cm rako.

Epäasianmukaiset korjaukset

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Sähköiskun vaara!
Korjaukset saa suorittaa yksinomaan tarpeellisen koulutuksen saanut huoltoteknikko.

Liitäntäkaapeli



Kaikki laitteella suoritettavat työt, myös liitäntäjohtojen vaihto tai asennus, kuuluvat huoltopalvelun tehtäviin.

Varo Tämä laite vastaa turvallisuuden ja sähkömagneettisen mukautuvuuden direktiiviä. Siitä huolimatta, henkilöiden, joilla on **sydämentahdistin** tulisi pysyä poissa laitteelta. On mahdotonta taata, että kaikki markkinoilla olevat sydämentahdistimet vastaavast turvallisuuden ja sähkömagneettisen mukautuvuuden direktiiviä ja ettei muodostua interferenssiä, joka vaarantaa laitteen oikean käytön. Mahdollisesti se aiheuttaa häiriöitä myös muiden laitteiden, kuten kuulolaitteiden, yhteydessä.

Vahinkojen syyt

Kattilan- ja pannunpohjat

Epätasaiset kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat lasikeraamista pintaa. Tarkasta astiasi.

On erittäin tärkeää, että aktivoituneelle alueelle asetetussa astiassa on nestettä tai ruoka-aineksia. Keittotaso on varustettu sisäisellä turvajärjestelmällä, mutta tyhjä astia voi kuumentua niin nopeasti ettei ”Automaattinen poiskytkentä” toiminto ehdi reagoida ja se voi saavuttaa hyvin korkean lämpötilan. Astian pohja voi jopa sulaa ja vaurioittaa levyn lasipintaa. Tässä tapauksessa älä koske astiaan, kytke levy pois päältä ja mikäli jäähtymisen jälkeen se ei toimi, ole hyvä, ota yhteyttä huoltopalveluun.

Kuumat pannut ja kattilat

Älä laita kuumia pannuja ja kattiloita näyttöalueen ohjauspaneelille tai kehyksen päälle. Siitä voi aiheutua vahinkoja.

Suola, sokeri ja hiekka

Suola, sokeri ja hiekka aiheuttavat naarmuja lasikeraamisella pinnalla. Älä käytä keittotasoa asetus- tai työtasona.

Kovat ja terävät esineet

Jos keittotasolle putoaa kovia tai teräviä esineitä, siitä voi syntyä vaurioita.

Älä säilytä sellaisia esineitä keittotason yläpuolella.

Ylikiehnut ruoka

Sokeri ja erittäin sokeripitoiset ruoat vaurioittavat keittotasoa. Poista ylikiehnut ruoka välittömästi puhdistuslastalla.

Varo! Puhdistuslastan terä on terävä.

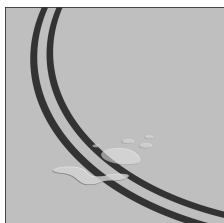
Kalvot ja muovit

Alumiinifolio tai muoviastiat sulavat kuumalla keittoalueella.

Lieden suojakalvo ei sovi keittotasollesi.

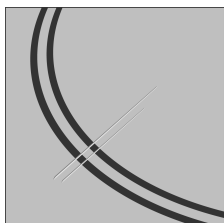
Esimerkkejä mahdollisista vaurioista

Seuraavat vauriot eivät vaikuta lasikeramiikan toimintaan tai vakauteen.



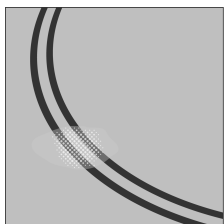
Tahra

sulanut sokeri tai paljon sokeria sisältävät ruoat.



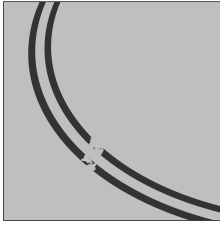
Naarmut

suolan-, sokerin- tai hiekanrakeiden tai epätasaisen kattilanpohjan aiheuttamia



Metallisesti kiiltävät värjäytymät

kattilan aiheuttama hankautuminen tai sopimaton puhdistusaine.



Smirgelöity koriste
sopimaton puhdistusaine.

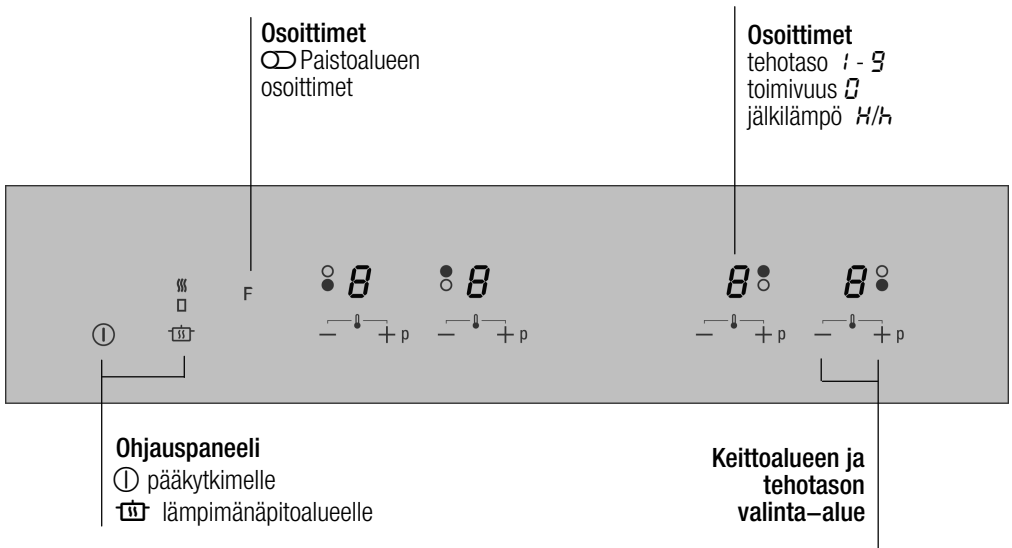
Nämä vauriot ovat syntyneet laitteen asiattomasta hoidosta ja eivät siten kuulu takuun piiriin.

Opi tuntemaan laitteesi

Tässä luvussa kerromme ohjauspaneeleista, keittoalueista ja näytöistä. Ne vaihtelevat aina laitetyypin mukaan.

Käyttöohje koskee erilaisia keittotasoja. Sivulta 2 löydät tyyppikatsauksen ja mittatiedot.

Ohjauspaneeli



Käyttöalueet

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

Esimerkki: Kosketa symbolia .

Keittotaso kytkeytyy päälle.

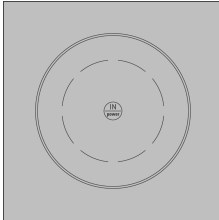
Huomautus

Säädöt eivät muutu, jos kosketat hetkellisesti useampaa valitsinta. Voit pyyhkiä ongelmitta ylikiehuneen ruoan säätöalueelta pois.

Pidä käyttöalue aina puhtaana ja kuivana. Kosteus ja lika vaikuttavat toimintaan.

Keittoalueet

Yksinkertainen keittoalue

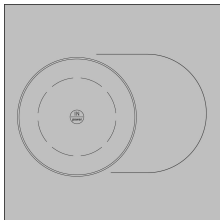


Valitse sopiva keittoalue.

Keittoalueen täytyy olla yhtä suuri kuin käytetty keittoastia.


Käytä ruoanvalmistukseen induktiokeittoalueilla vain ferromagneettisia keittoastioita (katso "Sopivat keittoastiat ja niiden käyttö").

Paistoalue

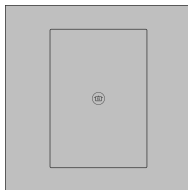


Näiden keittoalueiden kokoa voidaan muunnella. Keittoalueen on oltava päällekytkettynä.

Ulomman alueen toiminto:

Alueelle sijoitetaan keittoastia, jonka pohja on ulomman keittoalueen kokoinen. Ulompi alue käynnistyy automaattisesti ja sen merkkivalo syttyy .


Lautaslämmittimen resistialue




Lämpimänäpitoalueella voit sulattaa suklaata tai voita ja pitää ruokaa ja lautasia lämpimänä. Älä käytä alumiinifoliota tai muoviastioita, jotka voivat sulaa.

Lämpimänäpitoalueen päällekytkentä:

Keittotason täytyy olla päällä. Kosketa tunnistinta .

Näyttö symbolin  vieressä syttyy palamaan, lämpimänäpitoalue on kytketty päälle.

Lämpimänäpitoalueen päältäkytkentä:

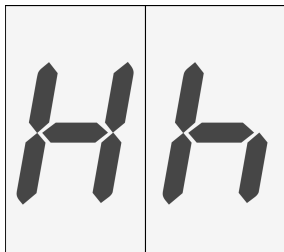
Kosketa tunnistinta  uudelleen. Näyttö sammuu, lämpimänäpitoalue on kytketty pois päältä.

Jälkilämmön näyttö

Lämpimänäpitoalueella on jälkilämmön näyttö))) . Siitä näkyy, että aluetta on käytetty ja että se on vielä lämmin. Älä kosketa lämpimänäpitoaluetta, niin kauan kuin näyttö palaa.

Vaikka keittoalue on pois päältä, symboli ● palaa vielä niin kauan kuin kyseinen keittoalue on niin kuuma, että se voi aiheuttaa palovammoja. Näyttö sammuu, kun keittoalue ei enää ole kuuma.

Jälkilämmön näyttö



Keittotasolla on jokaista keittoaluetta kohti jälkilämmön näyttö. Se näyttää, mitkä keittoalueet ovat vielä kuumia. Älä koske siitä syystä tähän keittoalueeseen.

Myös silloin kun keittotaso on jo pois päältä, h/h palaa niin kauan kun keittoalue on vielä kuuma.

Siinä tapauksessa, että keittoastia otettiin keittoalueelta pois ilman että sitä kytkettiin pois päältä, näytössä näkyy h/h ja valittu tehoalue.

Ruoanvalmistus induktiolla

Mitä ruoanvalmistus induktiolla tarkoittaa?

Ruoanvalmistus induktiolla perustuu täysin toiseen periaatteeseen kuin perinteinen lämmitystapa. Lämpö muodostuu induktiolla suoraan kattilan pohjassa, samalla kun keittoalue jää kylmäksi. Verrattuna muihin ruoanvalmistustapoihin sillä on joukko etuja:

Ajan säästö keitettäessä ja paistettaessa

Koska lasikeraaminen pinta ei kuumene vaan keittoastia suoraan, lämmönhukka on pieni ja tehokkuus on suurempi kuin perinteisissä tavoissa.

Sähköä säästävä

On todistettu, että ruoanvalmistus induktiolla käyttää vähemmän sähköä kuin muut tavat.

Kontrolloitu kuumennus ja suurempi turvallisuus

Keittotasoa tuottaa lämpöä tai keskeyttää kuumennuksen välittömästi ohjauksen käytön jälkeen. Jos keittoastia otetaan keittoalueelta, kuumennus keskeytyy, myös vaikka keittoaluetta ei ole sammutettu. Jos keittotasolle laitetaan vahingossa pyyhe tai muuta palavaa materiaalia, ne eivät pala vaikka keittoalue on päällekytketty. Ruoanvalmistuksen jälkeen lasikeraaminen pinta on vain lämmin kattilasta lähteneen jälkilämmön takia.

Helppohoitoinen

Koska lasikeraaminen pinta ei kuumene, siihen ei pala ruoka kiinni. Sinun ei tarvitse odottaa keittotason puhdistamista kunnes se on jäähtynyt. Se tarjoaa sinulle mukavuutta ja puhtautta.

Sopiva keittoastia

Valitse sopivan kokoinen kattila suhteessa ruoan määrään. Suuri, vähäntäytetty kattilaa vie paljon sähköä.

Ruoanvalmistukseen induktiolla sopii vain magnetoituva (ferromagneettinen) keittoastia. Se voi olla emaloitua terästä, valurautaa tai erityisesti induktioon tarkoitettua terästä (kromiteräs). Älä koskaan käytä keittoastiaa, joka on valmistettu tavallisesta teräksestä, lasista, keramiikasta, kuparista tai alumiinista. Magneetilla on helppo tarkastaa, onko keittoastiasi sopiva eli magnetoituva.

Ei keittoastiaa keittoalueella.

Numero keittoalueen näytössä alkaa vilkkua, jos keittoalueelle ei laiteta keittoastiaa, jos keittoastia on sopimatonta materiaalia tai jos se on väärän kokoinen. Vilkkuminen loppuu, kun keittoalueelle laitetaan sopiva keittoastia.

Jos keittoalueelle ei laiteta 90 sekunnin kuluessa sopivaa keittoastiaa, keittoalue sammuu automaattisesti.

Pääkytkin lapsilukolla

Pääkytkin

Pääkytkimellä kytetään ohjauspaneelin elektroniikka päälle. Nyt keittotaso on käyttövalmis.

Päällekytkentä

Kosketa symbolia ① kunnes keittoalueiden näytöt – palavat.

Sammuttaminen

Kosketa symbolia ① kunnes keittoalueiden näytöt – sammuvat. Kaikki keittoalueet sammuvat. Jälkilämmön näyttö jää näkyviin kunnes keittotasot ovat jäähtyneet riittävästi.

Huomautuksia

Keittotaso sammuu automaattisesti, kun kaikki keittotasot ovat olleet yli 10 sekuntia pois päältä.

Jos jälkilämpöä on jäljellä keittotason päällekytkennän jälkeen, keittotason näytössä vilkkuu vuoronperään H/h ja –.

Lapsilukko

Jotta lapset eivät voi kytkeä keittoalueita päälle, keittoalueet voidaan lukita tarkoituksettoman päällekytkemisen estämiseksi. Lapsilukko on jatkuvasti päällä.

Lapsilukon aktivointi

Kytke keittotaso pääkytkimestä päälle.

1. Aseta kaikki keittoaluetta tehoalueelle 2.
2. Kytke keittoalueet toinen toisensa jälkeen päältä oikealta vasemmalle.
3. Kosketa pääkytkintä vähintään 5 sekunnin ajan, kuulet äänimerkin tämän ajan jälkeen. Lapsilukko on päällä.

Keittotason käyttö

Kosketa pääkytkintä ① yli 4 sekuntia päällekytkennän yhteydessä. Tänä aikana näyttö ② vilkkuu. Heti kun näyttö sammuu, keittotaso on päällä.

Lapsilukon sammuttaminen

Voit taas sammuttaa lapsilukon. Toimi täsmälleen samoin kuin lapsilukkoa aktivoidessasi.

Keittotason kertalukitus

Voit lukita keittotason kerran, jos esim. pieniä lapsia tulee kylään:

Keittotason täytyy olla pois päältä.

Kosketa pääkytkintä ① yli 4 sekuntia. Keittoalueen näytöt sammuvat. Näyttö ② palaa 10 sekuntia ja sammuu. Keittotaso on lukittu.

Kertalukinnan vapautus

Kosketa pääkytkintä ① yli 4 sekuntia. Keittotaso on päällä. Lukitus on purettu.

Huomio!

Puhdistusvesi, ylikiehunut ruoka tai pääkytkimelle ① asetetut esineet voivat vahingossa aktivoida tai sammuttaa lapsilukon.

Ruoan valmistus keittotasolla

Tässä luvussa kerrotaan, kuinka voit säätää keittoalueita. Taulukosta löydät tehoalueet ja eri ruokalajien kypsymisajat. Mukanaolevat vihjeet auttavat säästämään sähköä.

Käyttöalue + ja -

Symboleilla + ja - säädät halutut tehoalueet.

Tehoalue 1 = pienin teho

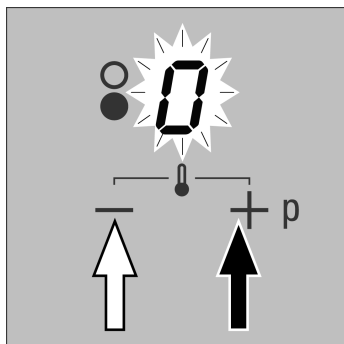
Tehoalue 9 = suurin teho

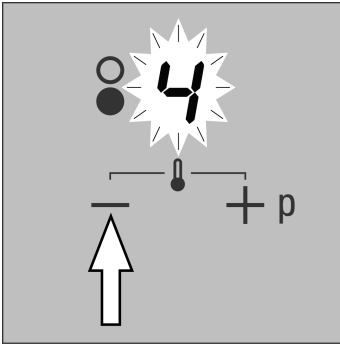
Voit valita kaikille tehoalueille väliasennon. Se on merkitty pisteellä.

Toimi näin:

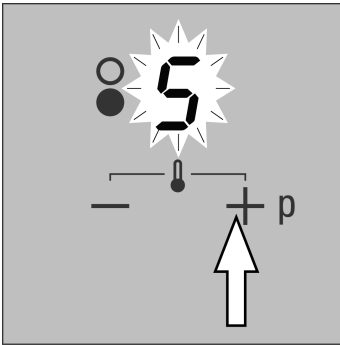
Keittotason täytyy olla päällä.

1. Kosketa symbolia - .
Näytössä vilkkuu ②.





2. Kosketa seuraavan 5 sekunnin aikana symbolia + tai - .
Perusasetus näkyy:
Symboli + = tehoalue 9
Symboli - = tehoalue 4







3. Tehoalueen muutos:
Kosketa symbolia + tai - kunnes haluttu tehoalue tulee näkyviin.

Tehoalueen muutos

Keittoalueen sammuttaminen

Voit muuttaa tehoaluetta milloin tahansa.

Kosketa symbolia - kunnes  tulee näkyviin. Jos olet säätänyt suuren tehoalueen, voit myös koskettaa symbolia + kunnes  tulee näkyviin. Tehoalueelta  päästään nopeasti tehoalueelle  napsauttamalla kaksi kertaa kohdasta +. Keittoalue sammuu ja noin 5 sekunnin kuluttua jälkilämmönnäyttö tulee näkyviin.

Taulukko

Seuraavasta taulukosta löydät muutamia esimerkkejä. Kypsymisaika riippuu ruoan lajista, painosta ja laadusta. Siksi poikkeamat ovat mahdollisia.

	Määrä	Kiehaus- teho 9	Kypsennys- teho	Kypsennisaika
Sulattaminen				
suklaa, kuorrutus, voi, hunaja	100 g	-	1-2	-
liivate	1 pkt.	-	1-2	-

	Määrä	Kiehaus- teho 9	Kypsennys- teho	Kypsennysaika
Lämmittäminen				
purkkivihannekset	400 g - 800 g	1-3 min.	2-3	3-6 min.
lihaliemi	500 ml - 1 l	2-3 min.	7-8	3-6 min.
keitto	500 ml - 1 l	1-3 min.	2-3	2-4 min.
maito**	200 ml - 400 ml	1-3 min.	1-2.	2-4 min.
Lämmittäminen ja lämpimänäpito				
pata (esim. linssipata)	400 g - 800 g	1-2 min.	1-2	
maito	500 ml - 1 l	2-3 min.	1.-2.	
Sulatus ja lämmittäminen				
pakastepinaatti	300 g - 600 g	3-4 min.	2.-3.	5-15 min.
pakastettu gulassi	500 g - 1 kg	3-4 min.	2.-3.	20-30 min.
Kypsennys hauduttamalla				
knöködeli (1-2 l. vettä)	4-8 kpl	6-9 min.	4.-5.*	20-30 min.
kala	300 g - 600 g	3-6 min.	4.-5.*	10-15 min.
Keittäminen				
riisi (kaksinkertainen määrä vettä)	125 g - 250 g	2-4 min.	2.-3.	15-30 min.
riisipuuro (500ml-1l. maitoa)	125 g - 250 g	3-5 min.	2-3	25-35 min.
kuoriperunat 1-3 kupillista vettä	750 g - 1,5 kg	3-5 min.	4-5	30-35 min.
kuoritut perunat 1-3 kupillista vettä	750 g - 1,5 kg	3-5 min.	4-5	15-25 min.
tuoreet vihannekset 1-3 kupillista vettä	500 g - 1 kg	3-4 min.	4-5	10-20 min.
nuudelit (1-2 l vettä)	250 g - 500 g	6-9 min.	6-7*	6-10 min.
Hauduttaminen				
kääryleet	4 kpl	4-6 min.	4-5	50-60 min.
haudutettu paisti	1 kg	4-6 min.	4-5	60-100 min.
gulassi	500 g	4-8 min.	4-5	50-60 min.
Paistaminen				
pannukakku (saks. pannukakku)		1-2 min.	6-7	jatkuva paistaminen
leike, paneroitu	1-2 kpl	1-2 min.	6-7	6-10 min.
pihvi	2-3 kpl	1-2 min.	7-8	8-12 min.
kalapuikot	10 kpl	1-2 min.	6-7	8-10 min.

	Määrä	Kiehaus- teho 9	Kypsennys- teho	Kypsennysaika
Friteeraus (1-2 l. öljyä) pakastetuotteet**	200 g täyttöö kohti	8-13 min.	8-9*	jatkuva friteeraus
muut**	400 g täyttöö kohti	8-13 min.	4-5*	jatkuva friteeraus

* kypsennys ilman kantta
** ilman kantta

Vihjeitä sähkönsäätöstä

Oikean kattilan koko

Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on paksu, tasainen pohja. Epätasainen pohja pidentää kypsymisaikaa.

Valitse jokaiselle keittoalueelle sopivan kokoinen kattila. Kattilan- ja pannunpohjan halkaisijan täytyy sopia keittoalueen kokoon.

Muista: Astian valmistaja ilmoittaa usein kattilan yläreunan halkaisijan. Se on yleensä suurempi kuin pohjan halkaisija.

Käytä pientä kattilaa pienille määrille. Suuri, vähäntäytetty kattilaa vie paljon sähköä.

Laita kansi päälle

Laita kattiloiden ja pannujen päälle aina sopivan kokoinen kansi. Ilman kantta keitettäessä kuluu neljäkertaa enemmän sähköä.

Kypsennä pienellä vesimäärällä

Kypsennä pienellä vesimäärällä. Se säästää sähköä. Vihanneksiin jää vitamiinit ja mineraalit tallelle.

Pientäminen

Käännä ajoissa pienemmälle tehoalueelle takaisin.

Lämpimänäpito toiminto

Kaikissa induktiokeittoalueissa on lämpimänäpito toiminto.

Toimintatapa

Lämpimänäpito toiminto on sopiva suklaan tai voin sulattamiseen tai ruokien lämpimänä pitämiseen. Toimii ainoastaan induktiolevyihin sopivilla keittoastioilla.

Mikäli lämpimänäpito toiminto aktivoidaan, keittoalue siirtyy automaattisesti minimiteholle, joka mahdollistaa keittoastioden lämpimänä pitämisen.

Käynnistäminen

Paina merkkiä – ja + samanaikaisesti. Näyttöön ilmestyy **C**.

Pois päältä kytkeminen

Paina merkkiä – tai +. Näytöstä häviää **C** ja toiminto kytkeytyy pois päältä.

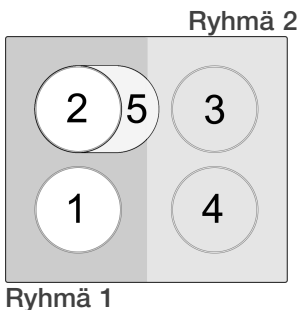
Powerboost-toiminto

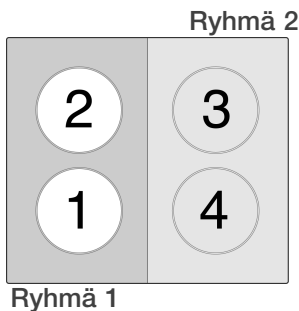
Tällä toiminnolla ruokasi kuumentuu vielä nopeammin kuin laitteesi suurimmalla tehoalueella (9).

Powerboost-toiminto nostaa hetkellisesti suurimman tehoalueen tehoa.

Powerboost-toiminnon käytön rajoituksia

Kaikissa keittoalueissa on tämä toiminto, paitsi paistoalueessa sen laajan osan ollessa päällä. (Katso kuva, alue 5)





Powerboost-toiminto on käytettävissä vain silloin kun muut keittoalueet saman ryhmän sisällä eivät ole käytössä (katso piirustus).

Esimerkki: jos haluat käyttää toimintoa keittoalueella 1, keittoalue 2 (keittoalueen 1 takana) täytyy olla pois päältä. Sama koskee tosinpäinkin. Jos keittoalue ei ole pois päältä, näytössä vilkkuu vuoronperään kirjain *P* ja tehoalue *S*; sen jälkeen kytketään uudestaan maksimi tehoalue *S* päälle. Sama koskee keittoalueita 3 ja 4.

Näin se aktivoidaan

Suorita seuraavat vaiheet:

1. Valitse tehoalue *S*.
2. Paina tämän asetuksen jälkeen kyseisen alueen symbolista **+**. Näytössä näkyy kirjain *P*. Toiminto on nyt aktivoitu.

Näin se sammutetaan

Suorita seuraavat vaiheet:

1. Paina kyseisen keittoalueen symbolista **-**. *P* häviää näytöstä. Toiminto on nyt pois päältä.

Tietyissä olosuhteissa Powerboost-toiminto kytketty automaattisesti päältä suojatakseen keittotasosi sisällä olevia komponentteja vaurioilta.

Automaattinen aikarajoitus

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

Keittoalueen kuumentuminen keskeytyy. Keittoalueen näytössä vilkkuu vuoronperään *F* ja *B*.

Kun kosketat valitsinta **+**, näyttö sammuu. Voit säätää uudelleen.

Kun aikarajoitus aktivoituu, se koskee säädettyä tehoaluetta (1 - 10 tuntia).

Syötönvahvistuksen sammuttaminen

Valitsimen kosketus vahvistetaan lyhyellä äänimerkillä. Tämän äänimerkin voit kytkeä pois.

Kytke keittotaso pääkytkimestä päälle.

- 1.** Aseta kaikki keittoaluetta tehoalueelle 3.
- 2.** Sammuta keittoalueet toinen toisensa jälkeen oikealta vasemmalle.
- 3.** Kosketa pääkytkintä väh. 5 sekunnin ajan, tämän ajan jälkeen kuulet vahvistusäänimerkin.

Voit kytkeä syöttövahvistuksen taas päälle. Toimi kuten poiskytkennässäkin.

Hoito ja puhdistus

Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkutinta.

Hoito

Hoida keittotasoasi lasikeramiikan suoja- ja hoitoaineella. Se antaa keittopinnalle kiiltävän, likaahylkivän kalvon. Keittotaso pysyy pitkään kauniina. Se helpottaa sen puhdistamista.

Lasikeramiikan puhdistus

Puhdista keittotaso joka käyttökerran jälkeen. Silloin ylikiehnunut ruoka ei pala kiinni.

Puhdistusaine

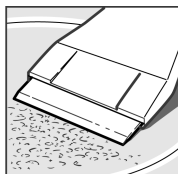
Käytä ainoastaan lasikeramiikalle tarkoitettuja puhdistusaineita, esim. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol keramiikalle ja teräkselle.

Vesitahrat voit poistaa myös sitruunanmehulla tai etikalla.

Sopimattomat puhdistusaineet

Älä käytä:
Naarmuttavia sieniä, hankausaineita tai syövyttäviä puhdistusaineita kuten uuninpuhdistussuihke ja tahrannoistoina.

Puhdistuslasta



Vaikeat tahrat poistat parhaiten puhdistuslastalla.

Ota puhdistuslastan suojus pois.
Puhdista lasikeraamiset pinnat ainoastaan terällä.
Varsi voi naarmuttaa lasikeraamista pintaa.

Terä on erittäin terävä. Loukkaantumisaara! Suojaa terä puhdistuksen jälkeen.

Vaihda vaurioitunut terä heti uuteen.

Näin puhdistat lasikeraamisen keittopinnan

Poista ruoantähteet ja rasvaroisheet puhdistuslastalla. Puhdista haaleat pinnat puhdistusaineella ja talouspaperilla. Jos keittopinta on vielä liian kuuma, se voi aiheuttaa tahroja.

Pyyhi pinnat kostealla rätillä ja kuivaa ne pehmeällä rätillä.

Metallisesti heijastuvat värjäntymät

Värjäntymiä syntyy sopimattomien puhdistusaineiden käytöstä tai kattilan aiheuttamasta hankautumisesta. Niistä on vaikea päästä eroon. Käytä Stahl-Fixiä tai Sidolia keramiikalle + teräkselle. Asiakaspalvelumme poistaa värjäntymiä maksua vastaan.

Ohjauspaneelit

Pidä alue aina puhtaana ja kuivana. Ruoantähteet ja ylikiehunut ruoka voivat vaikuttaa toimintoihin.

Keittotason kehyksen puhdistus

Käytä lämmintä huuhteluvettä.

Älä käytä teräviä tai hankaavia aineita. Puhdistuslasta ei sovi tarkoitukseen. Keittotason kehys voi vaurioitua.

Sitruunanmehu ja etikka eivät sovi keittotason kehyksen puhdistamiseen.

Ne voivat aiheuttaa himmeitä kohtia.

Toiminta häiriön yhteydessä

**Keittotasoa
päällekytkettäessä
virtaverkon sulake palaa**

Jos laitteessa esiintyy häiriöitä, kyse on usein pikkuasioista, jotka on helppo korjata. Ennen kuin soitat asiakaspalveluun, noudata seuraavia ohjeita.

**Keittoalueen kaikissa
näytöissä vilkkuu E ja
kuulet akustisen
äänimerkin**

Varmista, ettei kaikkien päällekytkettyjen laitteiden tehon otto ylitä taloliitäntäsi maksimiarvoa. Tarkasta, palaako sulake kun kytket toisen keittoalueen päälle.

Keittotaso on sammunut

Käyttöpinta on erittäin likainen, ruokaa on kiehunut yli tai työskentelypinnalla on jokin esine. Puhdista käyttöpinta kunnolla tai poista esine työskentelypinnalta. Hipaise kyseistä käyttöpintaa. Vilkkuminen loppuu.

**Keittotasoa
päällekytkettäessä
virtaverkon sulake palaa**

Pääkytkimeen on koskettu vahingossa. Kytke keittotaso uudelleen päälle. Suorita säätö uudestaan.

**Kun laitot kattilan
induktiokeittoalueelle,
näyttö vilkkuu (siitä ei lähde
enää tehoa)**

Varmista, ettei kaikkien päällekytkettyjen laitteiden tehon otto ylitä taloliitäntäsi maksimiarvoa. Tarkasta, palaako sulake kun kytket toisen keittoalueen päälle.

Tarkasta, onko keittoastia sähkömagneettinen (magneetti vetää sitä puoleensa). Tarkasta, onko kattilan halkaisija riittävän suuri.

Anna kattilan jäähtyä, jos se on kuumentunut käytössä.

**Powerboost-toiminnon
näyttö vilkkuu ja sammuu**

Jos näyttö ei pala vielä keittoalueen päältä- ja päällekytkemisen jälkeenkään, irrota laite verkosta. Odota 20 sekuntia ja kytke se uudelleen verkkoon.

Powerboost-toiminnolla keittoaluetta käytetään suurimmalla mahdollisella teholla. Pitkän keittoajan yhteydessä on mahdollista, että keittoalue kytkee toiminnon automaattisesti päältä keittotason suojelemiseksi ylikuumenemiselta. Heti kun näyttö ei vilku, voit taas käyttää sitä.

Korjaukset

Korjaukset on sallittu ainoastaan koulutetulle asiakaspalvelun henkilökunnalle.



Laitteen asiattomat korjaukset voivat altistaa käyttäjän suureille riskeille.

Näyttö E_r ja numerot

Kun näyttöalueilla näkyy E_r ja numeroita, elektroniikassa on vikaa. Irrota laite veirtaverkosta ja kytke se uudelleen verkkoon. Ota yhteyttä asiakaspalveluun, jos tämä näyttö tulee uudelleen näkyviin.

Näyttö F ja numerot

Jos näytössä näkyy vuoronperään F ja yksi numero, laitteessasi on häiriö. Seuraavassa taulukossa löydät ohjeita häiriöiden poistamiseen.

Näyttö	Häiriö	Toimenpide
$F0$	Keittotasossa on sisäinen virhe.	Irrota keittotaso virtaverkosta. Odota pari sekuntia ja kytke se uudelleen verkkoon. Jos näyttö ei sammuu, ota yhteyttä asiakaspalveluun.
$F2$	Keittotaso on liian kuuma ja se on sammunut itsestään.	Poista keittoastia edessä olevilta keittoalueilta. $F2$ sammuu hipaisemalla käyttöpintaa, jos keittotaso on jäähtynyt riittävästi.
$F4$	Keittotaso on liian kuuma ja se on sammunut itsestään.	Tarkasta, onko ohjauspaneelin päällä kuuma astia. Poista astia ohjauspaneelin päältä. Odota pari minuuttia kunnes ohjauspaneeli on hiukan jäähtynyt. Jos sammuttamisen jälkeen näkyy edelleen $F4$, ota yhteyttä asiakaspalveluun.
$F8$	Keittoalue on ollut liian pitkään käytössä suurella teholla ilman keskeytystä.	Automaattinen aikakytke on aktivoitunut. Jatkaaksesi keittämistä, paina mistä tahansa painikkeesta.
$c1$	Verkköjännite on liian heikko.	Kytke keittoalue päälle. Odota pari sekuntia ja kytke se uudelleen päälle. Jos näyttö ei sammuu, ota yhteyttä sähkölaitokselle.
$c2/c3$	Keittoalue on ylikuumentunut.	Keittoalue on sammunut automaattisesti suojatakseen keittotasoasi. Anna sen jäähtyä pari minuuttia ja kytke se sitten taas päälle.
$U400$	Keittotasoa ei ole liitetty oikein.	Irrota keittotaso virtaverkosta. Katso liitännäsuunnitelma ja liitä se oikein. Jos näyttö ei sammuu, ota yhteyttä asiakaspalveluun.

Laitteen normaali käyttöääni

Induktiokuumentamisen teknologia perustuu tiettyjen metalliaineiden värähtelykykyyn, heti kun ne alistuvat korkeataajuusaalloille. Tietyissä olosuhteissa nämä värähtelyt voivat aiheuttaa ääniä, kuten esim.:

syvää surinaa kuten muuntaja

Tätä esiintyy keittettäessä suurella teholla. Syynä tähän on energian määrä, joka siirtyy keittotasolta keittoastiaan. Tämä ääni häviää tai heikkenee heti kun tehoa pienennetään.

Hiljainen vihellys

Tätä esiintyy, kun keittoastia on tyhjä. Tämä ääni häviää heti kun keittoastiaan laitetaan vettä tai elintarvikkeita.

Rätinä

Tätä esiintyy keittoastioissa, joissa on eri materiaaleja kerroksittain. Ääni muodostuu värinöistä eri materiaalikerrosten liitospinnoilla. Tämä ääni johtuu keittoastiasta. Se voi muuttua aina valmistettavan elintarvikkeen määrän ja lajin mukaan.

Korkea vihellysääni

Tätä ääntä esiintyy yleensä vain keittoastioissa, jotka on valmistettu eri materiaalikerroksista, heti kun niitä käytetään maksimi lämmitystekholla ja yhtäaikaan kahdella rinnakkaisella keittoalueella. Tämä vihellys häviää tai heikkenee heti kun tehoa pienennetään.

Puhaltimen ääni

Jotta elektroniikka toimii oikein, sen on toimittava kontrolloidussa lämpötilassa. Siksi keittotasossa on puhallin, joka käy aina eri tehoalueille määrättyjen lämpötilojen yhteydessä. Puhallin voi myös käydä sen jälkeen kun keittotaso on sammutettu, jos määrätty lämpötila on edelleen liian korkea.

Tässä kuvatut äänet ovat normaaleja ja osa induktioteknologiaa, tässä ei ole kyse vioista.

Pakkaus ja vanha laite

Ympäristöystävällinen jätehuolto



Pura laite pakkauksesta ja hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2002/96/EG.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko.

Huoltopalvelu

E-numero ja FD-numero

Jos laitettasi täytyy korjata, huoltopalvelumme on sitä varten. Lähimmän huoltopisteen osoitteen ja puhelinnumeron löydät puhelinluettelosta. Mainitut asiakaspalvelukeskukset ilmoittavat mielellään lähimmän huoltopalvelupisteen.

Ottaessasi yhteyttä huoltoon, ilmoita laitteesi tuotenumero (E-numero) ja valmistusnumero (FD-numero).

Tyyppikilpi ja numerot löytyvät laitepassista.

Akryyliamidi elintarvikkeissa

Alan ammattilaiset keskustelevat nykyään akryyliamidin vaarallisuudesta elintarvikkeissa. Tämänhetkisten tutkimustulosten pohjalta olemme keränneet seuraavat tiedot sinulle.

Mitä ruokia se koskee?

Akryyliamidia muodostuu ennen kaikkea korkeissa lämpötiloissa valmistetuissa vilja- ja perunatuotteissa kuten esim. perunalastut, ranskalaiset perunat, paahtoleipä, sämpylät, leipä, hienot murotaikinalaivonnaiset (keksit, piparit).

Vihjeitä vähäakryyliamidisesta valmistuksesta

Yleistä

Käytä paistamiseen ja friteeraukseen mahdollisimman tuoreita perunoita. Niissä ei saa olla vihreitä tai itäviä kohtia. Älä säilytä perunoita alle 8 °C.

Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi.

Pidä paisto- ja friteerausaika mahdollisimman lyhyenä.

Suuret, paksut elintarvikkeet sisältävät vähemmän akryyliamidia.

Friteeraaminen

Rasvan ei tulisi olla kuumempaa kuin 175 °C. Tarkasta lämpötila ulkopuolisella rasvalämpömittarilla.

Suhde friteerattavan/rasvan välillä tulisi olla 1:10 – maks. 1:15, esim. 100 g ranskalaisia perunoita 1,5 l öljyä.

Huuhtelee tuoreita perunoita ennen friteerausta hetki vedellä.

Paistaminen pannulla

Valmista paistettuja perunoita keitetyistä perunoista. Käytä margariiniä öljyn sijasta raakoihin perunoihin.

Pannun pintalämpötilan tarkastukseen voit käyttää apuna pintalämpömittaria (esim. tilausno.0900.0519 firmalta testo). Suosituksemme: Kuumenna paistinpannu tehoalueella 9. Jos pannu saavuttanut 150 °C, kytke takaisin halutulle kypsennysteholle.



www.siemens-international.com

9000093217 (1W033D) 00 8510