

---

no	Bruksveiledning .....	3–17
sv	Bruksanvisning .....	18–32
fi	Käyttöohje .....	33–47
da	Brugsanvisning .....	48–62

---

Bruksveiledning  
Bruksanvisning  
Käyttöohje  
Brugsanvisning

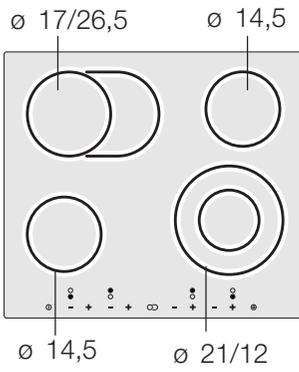


ET 735.., ET 745..  
ET 725.., ET 712..  
ET 715..

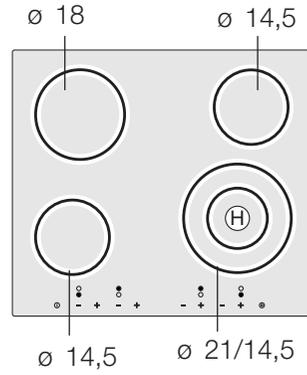
---

9000193206

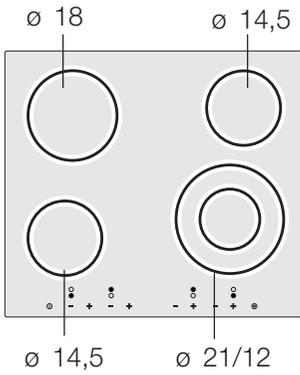
**ET 735..**



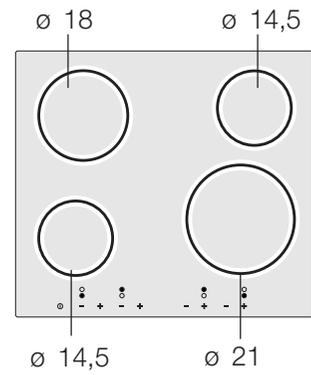
**ET 745..**



**ET 725..**



**ET 712.., ET 715..**



$\varnothing = \text{cm}$

# Innholdsfortegnelse

<b>Ta hensyn til følgende</b> .....	<b>4</b>
Sikkerhetsanvisninger .....	4
Årsaker til skader .....	5
<b>Lær apparatet å kjenne</b> .....	<b>6</b>
Betjeningsfeltet .....	6
Kokeplatene .....	7
Restvarmeindikator .....	7
<b>Hovedbryter med barnesikring</b> .....	<b>7</b>
Hovedbryter .....	7
Barnesikring .....	8
<b>Koking</b> .....	<b>9</b>
Slik stiller du inn: .....	9
Tabell .....	10
Energisparingstips .....	12
<b>Lage mat med oppkokingselektronikk</b> .....	<b>12</b>
Slik stiller du inn: .....	13
Tabeller .....	13
Tips for oppkokingselektronikk .....	14
<b>Automatisk tidsbegrensning</b> .....	<b>14</b>
<b>Vedlikehold og rengjøring</b> .....	<b>15</b>
Vedlikehold .....	15
Rengjøring av glasskeramikken .....	15
Rengjøring av platetopprammen .....	15
<b>Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?</b> ....	<b>16</b>
<b>Emballasje og gammel maskin</b> .....	<b>17</b>
<b>Kundeservice</b> .....	<b>17</b>

---

# Ta hensyn til følgende

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

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

## Transportskader

Kontroller kokesonen etter at du har pakket den ut. Hvis det har oppstått en transportskade, må du ikke slå på apparatet.

---

## Sikkerhetsanvisninger

Dette apparatet er kun beregnet til bruk i private husholdninger. Kokesonen må kun 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 tilsyn.

Om oljen antennes, må du aldri slokke med vann.

Legg straks et lokk eller en tallerken over.

Skru av kokeplaten.

### Varme kokeplater

Ikke berør varme kokeplater. Fare for forbrenning! Hold alltid barn på trygg avstand.

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

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

### 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, er det fare for elektrisk støt. Slå av sikringen til apparatet i sikringsskapet. Ring kundeservice.

**Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke**

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

**Kokesonen slår seg av**

Hvis kokesonen slår seg av automatisk og deretter ikke lenger kan slås på igjen, må strømmen straks kobles fra. Kokesonen kan slå seg på senere.  
Fare for brann!  
Slå av sikringen i sikringsboksen og ta kontakt med kundeservice.

**Ukyndige reparasjoner**

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

---

## Årsaker til skader

**Gryte- og pannebunner**

Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken.

Unngå tørrkoking i gryter. Det kan oppstå skader.

**Varme panner og gryter**

Sett aldri varme panner og gryter på betjeningsfeltet, indikasjonsområdet eller rammen.  
Det kan oppstå skader.

**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.

**Overkok**

Sukker eller sterkt sukkerholdige retter skader kokesonen. Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.

**Metalliske misfarginger**

Misfargingene oppstår pga. slitasje fra kasseroller og uegnet rengjøringsmiddel.

**Folie og plast**

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

# Lær apparatet å kjenne

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

## Betjeningsfeltet

Indikasjoner for  
koketrinn 1 - 9  
klar til bruk -  
restvarme H/h



Betjenings-  
område for  
ⓘ hovedbryter

Betjeningsområde for  
ⓘ stekesone

Betjeningsområde for  
regulering av koketrinn

Betjeningsområde for  
ⓘ tokrets-kokeplate

### Betjeningsområde

Når du berører et symbol, aktiveres den tilsvarende funksjonen.

### Merknad

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

Hold alltid betjeningsområdene tørre. Fuktighet påvirker funksjonen.

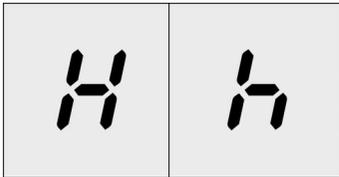
## Kokeplatene

Kokeplate	Innkobling og utkobling
<input type="radio"/> Enkrets-kokeplate	
<input checked="" type="radio"/> Tokrets-kokeplate	Berør symbolet  .
<input type="radio"/> Stekesone	Berør symbolet  .
<input checked="" type="radio"/> Halogenkokeplate	Merknad: Ikke se inn i halogenlyset. Lyset kan blende deg.

Innkobling av kokesonen: Tilhørende indikasjoner lyser.

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

## Restvarmeindikator



**Obs!**

Kokesonen har en totrinns restvarmeindikator for hver kokeplate.

Viser indikatoren en **H**, er kokeplaten fremdeles varm. Du kan for eksempel holde en smårett varm eller smelte sjokolade.

Når kokeplaten avkjøles ytterligere, bytter indikasjonen til **h**. Indikatoren slukkes når kokeplaten er tilstrekkelig avkjølt.

Etter et strømbrudd blir restvarmeindikatoren ikke koblet inn igjen. Kokeplatene kan fremdeles være varme.

## Hovedbryter med barnesikring

### Hovedbryter

**Slå på kokesonen**

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

Berør symbolet  inntil indikasjonene – for kokeplatene tennes.

**Slå av kokesonen**

Berør symbolet  inntil indikasjonene – for kokeplatene slukkes. Alle kokeplatene slås av. Restvarmeindikatoren fortsetter å lyse inntil kokeplatene er tilstrekkelig avkjølt.

## Merknad

Kokesonen slår seg automatisk av dersom alle kokeplatene er slått av i mer enn 10 sekunder.

---

## Barnesikring

Du kan sperre kokesonene slik at barn ikke kan slå dem på:

For å slå på kokesonen igjen, må du berøre hovedbryteren i mer enn 4 sekunder. Mens dette pågår, blinker indikasjonen . Når indikasjonen slukkes, er kokesonen slått på.

Du kan sperre kokesonen midlertidig eller permanent:

### Sperre kokesonen midlertidig

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

Kokesonen må være slått av.

Berør hovedbryteren  lenger enn 4 sekunder.

Indikasjonen  lyser i 10 sekunder før den slukkes.

Kokesonen er låst.

### Oppheve den midlertidige sperren

Berør hovedbryteren  lenger enn 4 sekunder.

Kokesonen er slått på. Sperren er opphevet.

### Sperre kokesonen permanent

Du kan sperre kokesonen permanent. Den sperres alltid når kokesonen er slått av. For å slå på kokesonen igjen, må du berøre hovedbryteren i mer enn 4 sekunder.

### Aktivere permanent sperre

Den permanente sperren må aktiveres én gang:

1. Slå på kokesonen med hovedbryteren.
2. Still alle 4 kokeplatene på koketrinn 2.
3. Skru av alle kokeplatene etter hverandre fra høyre til venstre.
4. Berør hovedbryteren i minst 5 sekunder. Indikasjonen  lyser så i 10 sekunder og slukkes. Den permanente sperren er aktivert.

### Oppheve permanent sperre

Du kan oppheve den permanente sperren igjen. Gjør akkurat det samme som ved aktivering.

### Obs!

Barnesikringen kan uforvarende aktiveres eller deaktiveres ved rengjøringsvann, overkok eller frasatte gjenstander på hovedbryteren .

# Koking

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.

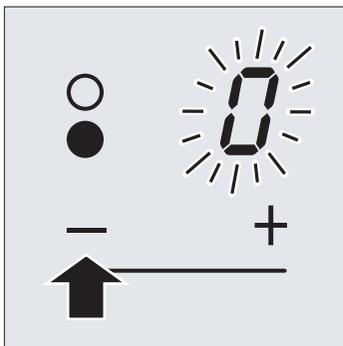
Veiledning:

Kokeplaten reguleres av inn- og utkobling av varmen. Selv på høyeste effekt kan varmen kobles inn og ut.

## Slik stiller du inn:

Kokesonen må være slått på.

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

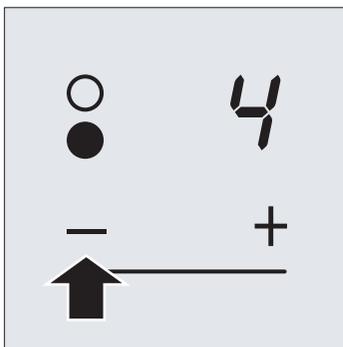


2. Berør symbolet + eller - i løpet av de neste 5 sekundene.

Grunninnstillingen vises:

Symbol + = koketrinn 9

Symbol - = koketrinn 4



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

## Skru av kokeplaten

Berør symbolet – inntil  vises.

Hvis du har valgt et høyt koketrinn, kan du også berøre symbolet + inntil  vises. Trykk en gang til på symbolet + inntil  vises i indikasjonen.

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

## Tabell

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

	Mengde	Oppkokings- trinn 9	Trinn for videre- koking	Varighet for viderekoking
<b>Smelting</b>				
Sjokolade, glasur, smør, honning	100 g	-	1-2	-
gelatin	1 pk.	-	1-2	-
<b>Oppvarming</b>				
Hermetiske grønnsaker	400 g - 800 g	2-4 min	1-2	3-6 min
Buljong	500 ml - 1 l	3-4 min	7-8	2-4 min
Jevnede supper	500 ml - 1 l	2-4 min	2-3	2-4 min
Melk**	200 ml - 400 ml	2-4 min	1-2	2-3 min
<b>Oppvarming og varmholding</b>				
Gryterett (f.eks. linsegryte)	400 g - 800 g	2-3 min	1-2	
Melk	500 ml - 1 l	3-4 min	1-2	
<b>Opptining og oppvarming</b>				
Dypfrossen spinat	300 g - 600 g	4-5 min	2-3	5-15 min
Dypfrossen gulasj	500 g - 1 kg	4-5 min	2-3	20-30 min
<b>Trekking</b>				
Melboller (1-2 l vann )	4-8 stk.	8-12 min	4-5*	20-30 min
Fisk	300 g-600 g	5-8 min	4-5*	10-15 min

	Mengde	Oppkokings- trinn 9	Trinn for videre- koking	Varighet for viderekoking
<b>Koking</b>				
Ris (med dobbel vannmengde)	125 g-250 g	3-4 min	2-3	15-30 min
Risengrynsgrøt (500 ml - 1 l melk)	125 g-250 g	4-6 min	1-2	25-35 min
Uskrelte poteter med 1-3 kopper vann	750 g-1,5 kg	5-7 min	4-5	25-30 min
Skrelte poteter med 1-3 kopper vann	750 g-1,5 kg	5-7 min	4-5	15-25 min
Ferske grønnsaker med 1-3 kopper vann	500 g-1 kg	4-5 min	2-3	10-20 min
Pasta (1-2 l vann)	200 g-500 g	8-12 min	6-7*	6-10 min
<b>Surring</b>				
Rulader	4 stk.	5-8 min	4-5	50-60 min
Oksestek	1 kg	5-8 min	4-5	80-100 min
Gulasj	500 g	6-11 min	4-5	50-60 min
<b>Steking</b>				
Pannekaker		2-4 min	6-7	Stekes etter hverandre
Schnitzel, panert	1-2 stk.	2-4 min	6-7	6-10 min
Biff (ca. 3 cm tykk)	2-3 stk.	2-4 min	7-8	8-12 min
Fiskepinner	10 stk.	2-4 min	6-7	8-12 min
<b>Fritering (i 1-2 l olje)</b>				
Dypfrosne produkter (f.eks. frossen pommes frites)	200 g før ny påfylling	10-15 min	8-9	Friteres fortløpende
Annet	400 g før ny påfylling	10-15 min	4-5	Friteres fortløpende
* Kok videre uten lokk				
** uten lokk				

---

## Energisparingstips

<b>Riktig grytestørrelse</b>	<p>Bruk gryter og panner med tykk, jevn bunn. Ujevne bunner øker energiforbruket.</p> <p>Diameteren på gryte- og pannebunner må stemme overens med størrelsen på kokeplatene. Ta hensyn til følgende: Kokekarprodusenter oppgir ofte den øvre grytediameteren. Denne er som oftest større enn diameteren på grytebunnen.</p> <p>Bruk en liten gryte til små mengder. En stor gryte med lite innhold krever mye energi.</p>
<b>Sett på lokket</b>	<p>Sett alltid et passende lokk på gryter og panner. Hvis du lager mat uten lokk, bruker du fire ganger så mye energi.</p>
<b>Bruk lite vann til koking</b>	<p>Bruk lite vann til koking. Da sparer du energi. Vitaminer og mineraler går dessuten ikke tapt i grønnsaker.</p>
<b>Stille ned</b>	<p>Still kokeplaten raskt ned til et lavere trinn.</p>
<b>Utnyttelse av restvarmen</b>	<p>Ved lengre koketid kan du slå av kokeplaten allerede 5-10 minutter før endt koketid.</p>

---

## Lage mat med oppkokingselektronikk

Du trenger ikke lenger først slå på og så vente til retten koker, for så å skru ned varmen. Du stiller inn det ønskede trinnet for viderekoking helt fra begynnelsen av.

Kokeplaten varmes opp på høyeste effekt og skrur automatisk ned på det koketrinnet du har valgt.

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

## Slik stiller du inn:

1. Still inn ønsket viderekokingstrinn for kokeplaten.
2. Berør symbolene + og – samtidig.  
Oppkokingselektronikken aktiveres. I indikasjonen blinker vekselvis  $\bar{A}$  og viderekokingstrinnet.

Etter oppkokingen lyser kun viderekokingstrinnet i indikasjonen.

## Tabeller

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

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

Retter med oppkokingselektronikk	Mengde	Koketrinn	Varighet, minutter
<b>Oppvarming</b>			
Herm.grønnsaker	400 g-800 g	A 1-2	5-10
Buljong	500 ml-1 l.	A 7-8	4-7
Jevnede supper	500 ml-1 l.	A 2-3	3-6
Melk	200 ml-400 ml	A 1-2	4-7
<b>Oppvarming og varmholding</b>			
Gryterett (f. eks. linsegryte)	400 g-800 g	A 1-2	-
<b>Opptining og oppvarming</b>			
Dypfrossen spinat	300 g-600 g	A 2-3	10-20
Dypfrossen gulasj	500 g-1 kg	A 2-3	20-30
<b>Trekking</b>			
Fisk	300 g-600 g	A 4-5*	20-25
<b>Koking</b>			
Ris (med dobbelt vannmengde)	125 g-250 g	A 2-3	20-35
Poter m. skall og 1-3 kopper vann	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40
Poteter u. skall med 1-3 kopper vann	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30
Ferske grønnsaker med 1-3 kopper vann	500 g-1 kg	A 2-3	10-20
<b>Surring</b>			
Rulader	4 stk.	A 4-5	50-60
Oksestek	1 kg	A 4-5	80-100
<b>Steking</b>			
Fiskepinner	10 stk.	A 6-7	8-12
Pannekaker		A 6-7	Stekes fortløpende
Panerte schnitzler	1-2 stk.	A 6-7	8-12

---

## Tips for oppkokingselektronikk

### Retten koker ikke opp med oppkokingselektronikken

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

Tilsett kun ca. 3 kopper vann ved koking på de store kokeplatene, for de små kokeplatene tilsettes ca. 2 kopper vann.

Sett lokk på kasserollen.

For retter som skal kokes i rikelig med vann (f. eks. pasta) er oppkokingselektronikken ikke egnet.

---

## 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 +, slokkes symbolet. Du kan stille inn på nytt.

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

---

# Vedlikehold og rengjøring

Ikke bruk høytrykksspyler eller dampstråle ved rengjøring!

---

## Vedlikehold

Kokesonen må vedlikeholdes med et beskyttende og pleiende middel for glasskeramikk.

---

## Rengjøring av glasskeramikken

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

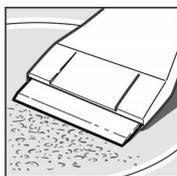
### Rengjøringsmidler

Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.

### Uegnede rengjøringsmidler

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

### Glasskrape



Kraftig smuss fjernes enklest med en glasskrape. Glasskrape.

Trekk ut bladet på glasskrapen.  
Rengjør glasskeramikkflaten kun med skrapebladet. De andre delene av skrapen kan lage riper i glasskeramikken.



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

Skadde skrapeblad må straks skiftes ut.

---

## Rengjøring av platetopprammen

Bruk bare varmt såpevann.  
Ikke bruk etsende eller skurende rengjøringsmidler. Glasskrapen er ikke egnet. Platetopprammen kan bli ødelagt.

---

# Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

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

## Kokesonen fungerer ikke

Kontroller at sikringen for apparatet er i orden. Kontroller om strømmen har gått.

## I kokeplateindikasjonen blinker $\mathcal{E}$

Betjeningsområdet er fuktig, eller det ligger en gjenstand på betjeningsområdet. Utbedre årsaken og foreta ny innstilling.

## Indikasjon $\mathcal{E}$ og tall

Hvis det står en  $\mathcal{E}$  og tall i indikasjonen, har det oppstått en feil i elektronikken. Kople apparatet ut med sikringen til komfyren eller sikringsbryter i sikringsskapet, og kople det deretter inn igjen. Tilkall kundeservice dersom det samme vises i indikasjonen igjen.

## Indikasjonen viser $\mathcal{F}$ og tall

Dersom en  $\mathcal{F}$  og et tall blinker vekselvis i indikasjonen, er det oppstått en feil i apparatet. I tabellen nedenfor finner du noen utbedringstiltak.

---

Indikasjon	Feil	Tiltak
$\mathcal{F}2$	Elektronikken ble overopphetet, og har koblet ut aktuell kokeplate.	$\mathcal{F}2$ slukkes når elektronikken er tilstrekkelig avkjølt og indikasjonen slettes ved berøring av et betjeningsområde.*
$\mathcal{F}4$	Elektronikken ble overopphetet, og har koblet ut alle kokeplatene.	$\mathcal{F}4$ slukkes når elektronikken er tilstrekkelig avkjølt og indikasjonen slettes ved berøring av et betjeningsområde.*
$\mathcal{F}8$	Kokeplaten har vært for lenge i bruk.	Du kan slå den på igjen med det samme.

---

\* Ikke plasser varme gryter på betjeningsfeltet.

---

---

# 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.

# Innehållsförteckning

<b>Viktigt att veta</b> .....	<b>19</b>
Säkerhetsanvisningar .....	19
Orsaker till skador .....	20
<b>Lär känna din spis</b> .....	<b>21</b>
Manöverpanel .....	21
Kokzonerna .....	22
Eftervärmeindikering .....	22
<b>Huvudströmbrytare med barnspärr</b> .....	<b>22</b>
Huvudströmbrytare .....	22
Barnspärr .....	23
<b>Matlagning på hällen</b> .....	<b>24</b>
Gör så här .....	24
Tabell .....	25
Tips för eneregibesparing .....	26
<b>Matlagning med uppkokningselektronik</b> .....	<b>27</b>
Gör så här .....	27
Tabeller .....	28
Tips om uppkokningselektroniken .....	29
<b>Automatisk tidsbegränsning</b> .....	<b>29</b>
<b>Skötsel och rengöring</b> .....	<b>30</b>
Skötsel .....	30
Rengöra glaskeramiken .....	30
Rengöra den omgivande ramen .....	30
<b>Råd vid störning</b> .....	<b>31</b>
<b>Förpackningen och den gamla spisen</b> .....	<b>32</b>
<b>Kundtjänst</b> .....	<b>32</b>

---

# Viktigt att veta

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

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

## Transportskador

Kontrollera hällen när den packats upp. Om spisen har en transportskada får den inte användas.

---

## Säkerhetsanvisningar

### Överhettning av olja och matfett

Denna utrustning är endast avsedd för privata hushåll. Använd hällen uteslutande för tillagning av maträtter.

Olja och fett som överhettas kan snabbt börja brinna. Brandrisk!

Lämna aldrig fett eller olja utan uppsikt under upphettning.

Om olja självantänder ska du inte försöka släcka elden med vatten.

Lägg genast på ett lock eller en tallrik.

Stäng av kokzonen.

### Heta kokzoner

Ta inte på heta kokzoner. Risk för brännskador!

Håll barn borta från enheten.

Lägg aldrig brännbara föremål på hällen. Brandrisk!

Om det finns en utdragslåda under hällen, får inga brännbara föremål eller sprayburkar förvaras där. Brandrisk!

### Våta kastruller och kokzoner

Om vätska hamnar mellan kastrullens botten och kokzonen kan ångtryck uppstå. Genom ångans tryck kan kastrullen plötsligt hoppa till.

Risk för personskador!

Se till att kokzonen och kastrullens botten alltid är torra.

<b>Sprickor i glaskeramiken</b>	Vid hack, sprickor eller repor i glaskeramiken föreligger risk för stötar. Koppla ur säkringen till hällen i säkringslådan. Kontakta service.
<b>Kokzonen värms upp, men indikeringen fungerar inte</b>	Om indikeringen inte fungerar när kokzonen värms upp ska kokzonen stängas av. Risk för brännskador! Kontakta service.
<b>Hällen stängs av</b>	Om hällen stänger av sig och sedan inte längre kan manövreras, måste den genast kopplas bort från elnätet. Annars kan hällen kopplas till senare av sig själv. Brandrisk! Koppla ifrån säkringen i säkringslådan och kontakta service.
<b>Icke fackmässiga reparationer</b>	Icke fackmässiga reparationer är farliga. Risk för stötar! Endast servicetekniker som utbildats av tillverkaren får utföra reparationer.

---

## Orsaker till skador

<b>Bottnar på kastruller och stekpannor</b>	Kastruller och stekpannor som har bottnar med grov struktur repar glaskeramiken. Undvik att torrkoka kastruller. Skador kan uppstå.
<b>Heta stekpannor och kastruller</b>	Ställ aldrig heta stekpannor och kastruller på manöverfältet, displayområdet eller ramen. Skador kan uppstå.
<b>Salt, socker och sand</b>	Salt, socker och sand repar glaskeramiken. Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
<b>Hårda och spetsiga föremål</b>	Om hårda eller spetsiga föremål faller på hällen kan skador uppstå.
<b>Livsmedel som kokat över</b>	Socker och livsmedel med hög sockerhalt skadar hällen. Avlägsna genast livsmedel som kokat över med hjälp av en glasskrapa.
<b>Metallskimrande missfärgningar</b>	Missfärgningar uppstår på grund av slitage från kastruller eller olämpligt rengöringsmedel.

## Folie och plast

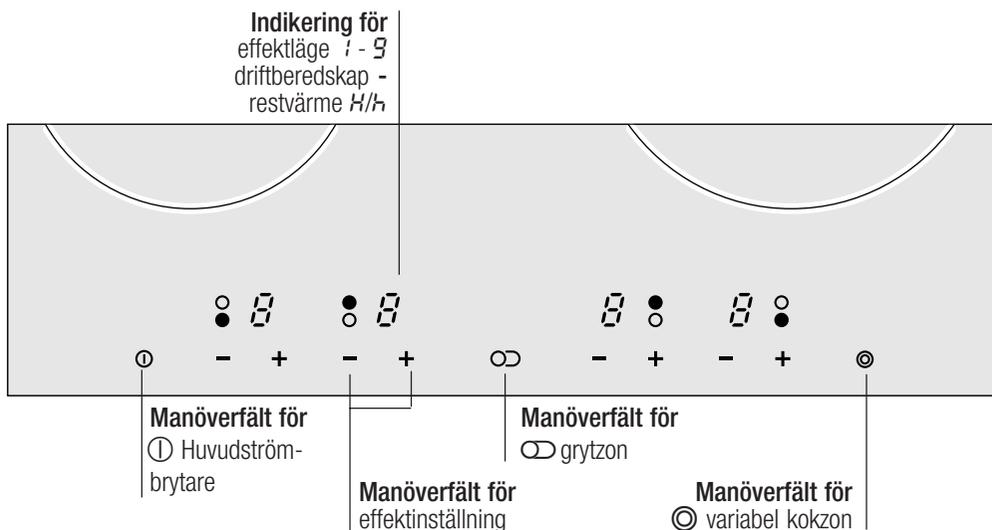
Aluminiumfolie eller plastkärl smälter fast på de heta kokzonerna.

Spisskyddsfolie ska inte användas till denna håll.

# Lär känna din spis

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

## Manöverpanel



### Manöverfält

När du trycker lätt på en symbol aktiveras respektive funktion.

### Anmärkning

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

Håll manöverfälten torra. Fukt påverkar funktionen.

## Kokzonerna

Kokzon	Tillkoppling och frånkoppling
<input type="radio"/> Kokzon med en storlek	
<input checked="" type="radio"/> Kokzon med två storlekar	Vidrör symbolen  .
<input type="radio"/> Grytzon	Vidrör symbolen  .
<input checked="" type="radio"/> Kokzon med halogenuppvärmning	Observera! Titta inte in i halogenljuset, du blir bländad.

Koppla till grytzonerna: Motsvarande indikeringar lyser.  
Koppla in kokzonen: Den senast inställda storleken väljs automatiskt.

## Eftervärmeindikering



Hällen har en eftervärmeindikering i två steg för varje kokzon.

Visas **H** på displayen är kokzonen fortfarande het. Du kan t.ex. hålla en rätt varm eller smälta glasyr. När kokzonen svalnar ändras indikeringen till **h**. Indikeringen slocknar när kokzonen svalnat tillräckligt.

### Obs!

Efter ett strömavbrott kopplas eftervärmeindikeringen inte till igen. Kokzonerna kan fortfarande vara heta.

## Huvudströmbrytare med barnspärr

### Huvudströmbrytare

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

#### Koppla på hällen

Tryck på symbolen  tills indikeringarna – för kokzonerna lyser.

#### Stänga av hällen

Tryck på symbolen  tills indikeringarna – för kokzonerna slocknar. Alla kokzoner kopplas ifrån. Eftervärmeindikeringen lyser, tills kokzonerna har svalnat tillräckligt.

## Anmärkning

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

---

## Barnspärr

Du kan spärra hällen så att barn inte kan koppla till kokzonerna.

Då måste huvudbrytaten vidröras längre än 4 sekunder vid inkoppling. Under denna tid blinkar indikeringen . Hällen är inkopplad när indikeringen slocknar.

Du kan spärra hällen tillfälligt eller permanent.:

### Spärren hällen tillfälligt

Hällen kan spärras tillfälligt, t.ex. om du har småbarn på besök:

Hällen måste vara frånkopplad.

Tryck på huvudströmbrytaren ① längre än 4 sekunder. Indikeringen  lyser under 10 sekunder och slocknar. Hällen är spärrad.

### Upphäv tillfällig spärr

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

### Spärra hällen permanent

Du kan spärra hällen permanent. Hällen är spärrad när den är avstängd. Då måste huvudbrytaten vidröras längre än 4 sekunder vid inkoppling.

### Aktivera permanent spärr

Den permanenta spärren måste aktiveras en gång:

1. Koppla på hällen med huvudströmbrytaren.
2. Ställ alla 4 kokzonerna på effektläge 2.
3. Stäng av kokzonerna en i taget från höger till vänster.
4. Vidrör huvudströmbrytaren under minst 5 sekunder. Därefter lyser  under 10 sekunder och slocknar.

Den permanenta spärren är aktiverad.

### Upphäva permanent spärr

Du kan upphäva den permanenta spärren. Gör likadant som för att aktivera.

### Obs!

Barnspärren kan aktiveras eller avaktiveras oavsiktligen genom rengöringsvatten, mat som kokat över eller föremål som ställts på huvudbrytaren ①.

# Matlagning på hällen

## Manöverfält + och –

Med symbolerna + och – ställer du in önskat effektläge.

Effektläge 1 = lägsta effekt

Effektläge 9 = högsta effekt

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

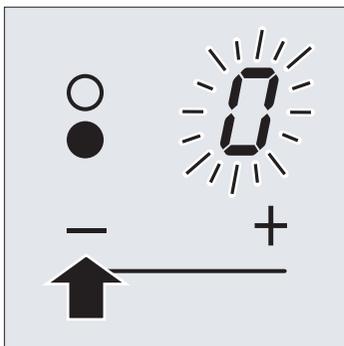
## OBS!

Uppvärmningen under kokzonen regleras genom till- och frånkoppling. Uppvärmningen kan till- och frånkopplas även på högsta effekt.

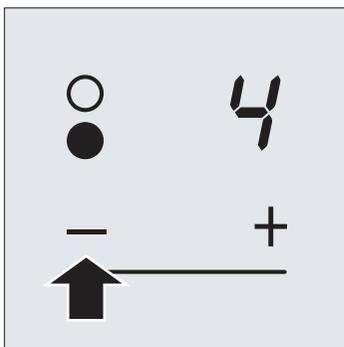
## Gör så här

Hällen måste vara tillkopplad.

1. Vidrör symbolen + eller –.  
På displayen blinkar 0.



2. Vidrör 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.

### Stänga av en kokzon:

Tryck på symbolen –, tills  visas.

När du har ställt in ett högt effektläge, kan du även trycka på symbolen +, tills  visas. Tryck lätt en gång till på symbolen +,  visas.

Kokzonen stängs av och efter ca 5 sekunder visas eftervärmeindikeringen.

## Tabell

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

	Mängd	Uppkoknings- läge 9	Effektläge för fortsatt tillagning	Tidsåtgång för fortsatt tillagning
<b>Smältning</b>				
Choklad, chokladglasyr, smör, honung	100 g	-	1-2	-
gelatin	1 paket	-	1-2	-
<b>Uppvärmning</b>				
Konserverade grönsaker	400 g-800 g	2-4 min	1-2	3-6 min.
Buljong	5 dl-1 l	3-4 min	7-8	2-4 min
Redd soppa	5 dl-1 l	2-4 min	2-3	2-4 min
Mjök**	2 dl-4 dl	2-4 min	1-2	2-3 min
<b>Uppvärmning och varmhållning</b>				
Gryta (t.ex. linsgryta)	400 g-800 g	2-3 min	1-2	
Mjök	5 dl-1 l	3-4 min	1-2	
<b>Uptining och uppvärmning</b>				
Djupfryst spenat	300 g-600 g	4-5 min	2-3	5-15 min
Djupfryst gulasch	500 g-1 kg	4-5 min	2-3	20-30 min
<b>Sjudning</b>				
Kroppkaka (1-2 liter vatten)	4-8 st.	8-12 min	4-5*	20-30 min
Fisk	300 g-600 g	5-8 min	4-5*	10-15 min

	Mängd	Uppkoknings- läge 9	Effektläge för fortsatt tillagning	Tidsåtgång för fortsatt tillagning
<b>Kokning</b>				
Ris (med dubbla vattenmängden)	125 g - 250 g	3-4 minr	2-3	15-30 min
Risgrynsgröt (500 ml-1 liter. mjölk)	125 g - 250 g	4-6 min	1-2	25-35 min
Skalpotatis med 1-3 koppar vatten	750 g - 1,5 kg	5-7 min	4-5	25-30 min
Skalad potatis med 1-3 koppar vatten	750 g - 1,5 kg	5-7 min	4-5	15-25 min
Färska grönsaker med 1-3 koppar vatten	500 g - 1 kg	4-5 min	2-3	10-20 min
Nudlar (1-2 ltr. vatten)	200 g - 500 g	8-12 min	6-7*	6-10 min
<b>Steka under lock/bräsera</b>				
Rullader	4 st.	5-8 min	4-5	50-60 min
Stek	1 kg	5-8 min	4-5	80-100 min
Gulasch	500 g	6-11 min	4-5	50-60 min
<b>Steka</b>				
Pannkakor		2-4 min	6-7	fortsatt stekning
schnitzel, panerad	1-2 st.	2-4 min	6-7	6-10 min
stek (ca 3 cm tjock)	2-3 st.	2-4 min	7-8	8-12 min
fiskpinnar	10 st.	2-4 min	6-7	8-12 min
<b>Fritering (i 1-2 liter olja)</b>				
Djupfrysta produkter (t.ex. djupfryst pommes frites)	200 g per omgång	10-15 min	8-9	fortsatt fritering
Övrigt	400 g per omgång	10-15 min	4-5	fortsatt fritering
* Fortsatt tillagning utan lock				
** utan lock				

## Tips för energibesparing

Använd kastruller och stekpannor med tjock, jämn botten. Ojämma bottnar höjer energiförbrukningen.

### Rätt kastrullstorlek

Diametern på bottnarna på kastruller och stekpannor ska stämma överens med kokzonens storlek. Tänk på att: Kärtilverklarna 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.

#### Utnyttja eftervärmen

Stäng av kokzonen redan 5-10 minuter innan maträtten är färdiglagad vid längre tillagningstider.

---

## Matlagning med uppkokningselektronik

Du behöver inte längre koppla till kokzonen, vänta tills maträtten kokar och sänk därefter temperaturen. Du ställer in det önskade läget för fortsatt tillagning redan från början.

Kokzonen värms upp med högsta effekt och kopplas sedan om till automatiskt till det effektläge du har valt.

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

---

### Gör så här

1. Ställ in det önskade effektläget för fortsatt tillagning på kokzonen.
2. Vidrör symbolerna + och – samtidigt. Uppkokningselektroniken aktiveras. På displayen blinkar **R** och effektläget för fortsatt tillagning omväxlande.

Efter uppkokningen lyser endast effektläget för fortsatt tillagning i displayen.

## Tabeller

I tabellen nedan anges för vilka rätter uppkoknings-  
elektroniken är lämplig.

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

Rätter med uppkokningselektronik	Mängd	Effektläge	Tillagningstid i minuter
<b>Uppvärmning</b>			
Konserverade grönsaker	400 g-800 g	A 1-2	5-10
Buljong	5 dl-1 l	A 7-8	4-7
Redd soppa	5 dl-1 l	A 2-3	3-6
Mjölk	2 dl-4 dl	A 1-2	4-7
<b>Uppvärmning och varmhållning</b>			
Gryta (t ex linsgryta)	400 g-800 g	A 1-2	-
<b>Upptining och uppvärmning</b>			
Spemat djupfrost	300 g-600 g	A 2-3	10-20
Gulasch djupfrost	500 g-1 kg	A 2-3	20-30
<b>Sjudning</b>			
Fisk	300 g-600 g	A 4-5*	20-25
<b>Kokning</b>			
Ris (med dubbel mängd vatten)	125 g-250 g	A 2-3	20-35
Oskalad potatis med 1-3 koppar vatten	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40
Skalad potatis med 1-3 koppar vatten	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30
Färiska grönsaker med 1-3 koppar vatten	500 g-1 kg	A 2-3	10-20
<b>Steka under lock/bräsera</b>			
Rullader	4 st	A 4-5	50-60
Stek	1 kg	A 4-5	80-100
<b>Stekning</b>			
Fiskpinnar	10 st	A 6-7	8-12
Pannkaka		A 6-7	fortsatt stekning
Schnitzel, panerad	1-2 st	A 6-7	8-12

---

## Tips om uppkoknings- elektroniken

### Maten kokar inte upp med uppkokningselektroniken

Uppkokningselektroniken är konstruerad för tillagning med lite vatten som bevarar näringsvärdena.

Tillsätt endast ca. 3 koppar vatten till livsmedlet vid tillagning med de stora kokzonerna och endast ca 2 koppar vatten vid de små kokzonerna.

Använd alltid lock.

Uppkokningselektroniken är inte lämplig för livsmedel som tillagas i mycket vatten (t.ex. pasta).

---

## 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 +, slocknar indikeringen. Nu kan du göra en ny inställning.

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

---

# Skötsel och rengöring

Använd inte högtryckstvätt eller ångtvätt.

---

## Skötsel

Behandla hällen med skyddsmedel för glaskeramik.

---

## Rengöra glaskeramiken

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

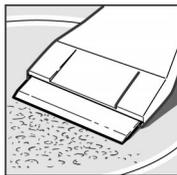
### Rengöringsmedel

Använd endast rengöringsmedel som är avsett för glaskeramik.

### 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 du lämpligast bort med en glasskrapa. Glasskrapa.

Frigör glasskrapans blad.  
Rengör glaskeramikytan endast med skrapans blad.  
Höljet kan skada glaskeramikytan.



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

Byt genast ut bladet om det är skadat.

---

## Rengöra den omgivande ramen

Använd endast varmt vatten och lite diskmedel.  
Använd inga kraftiga eller skurande medel.  
Glasskrapan är inte lämplig. Den omgivande ramen kan skadas.

---

# Råd vid störning

Om fel uppstår är det oftast bara en småsak som behöver åtgärdas. Kontrollera följande innan du kontaktar service

## Hällen fungerar inte

Kontrollera om säkringen är hel. Kontrollera om det är strömvabrott.

## I kokzonsindikeringarna blinkar $E$

Manöverfältet är fuktigt eller ett föremål ligger på manöverfältet. Åtgärda orsaken och gör om inställningen.

## Display $E$ och siffror

Om indikeringsfälten visar ett  $E$  och siffror, är det fel på elektroniken. Stäng av spisen med huvudsäkringen eller skyddsbrytaren i säkringslådan och koppla sedan på den igen. Kontakta service om felindikeringen visas igen.

## Indikering $F$ och siffror

Om det omväxlande blinkar ett  $F$  och en siffra, har din spis upptäckt ett fel. I nedanstående tabell finns förslag på åtgärder.

Indikering	Fel	Åtgärd
$F2$	Elektroniken blev överhettad, och kokzonen stängdes av.	$F2$ slocknar, när elektroniken har svalnat tillräckligt och indikeringen raderas genom beröring av ett manöverfält.*
$F4$	Elektroniken blev överhettad, och alla kokzoner stängdes av.	$F4$ slocknar, när elektroniken har svalnat tillräckligt och indikeringen raderas genom beröring av ett manöverfält.*
$F8$	Kokzonen var i drift för länge.	Du kan koppla på den direkt igen.

\* Ställ inga varma kastruller vid eller på manöverfältet

---

---

# 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.

# Sisällysluettelo

<b>Mitä sinun on otettava huomioon</b> .....	<b>34</b>
Turvallisuusohjeet .....	34
Vahinkojen syyt .....	35
<b>Opi tuntemaan laitteesi</b> .....	<b>36</b>
Ohjauspaneeli .....	36
Keittoalueet .....	37
Jälkilämmön näyttö .....	37
<b>Pääkytkin lapsilukolla</b> .....	<b>37</b>
Pääkytkin .....	37
Lapsilukko .....	38
<b>Ruoan valmistus keittotasolla</b> .....	<b>39</b>
Toimi näin: .....	39
Taulukko .....	40
Vihjeitä sähkönsäästöstä .....	41
<b>Ruoanvalmistus kiehautuselektronikalla</b> .....	<b>42</b>
Toimi näin: .....	42
Taulukot .....	43
Vihjeitä kiehautuselektronikasta .....	44
<b>Automaattinen aikarajoitus</b> .....	<b>44</b>
<b>Hoito ja puhdistus</b> .....	<b>45</b>
Hoito .....	45
Lasikeraamikan puhdistus .....	45
Keittotason kehyksen puhdistus .....	45
<b>Ohjeita toimintahäiriöiden varalle</b> .....	<b>46</b>
<b>Pakkaus ja vanha laite</b> .....	<b>47</b>
<b>Huoltopalvelu</b> .....	<b>47</b>

---

# Mitä sinun on otettava huomioon

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti läpi. Vasta sitten osaat käyttää keittotasoa turvallisesti ja oikein.

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

## Kuljetusvahingot

Tarkasta keittotaso pakkauksesta purkamisen jälkeen. Älä liitä laitetta, jos siinä on kuljetusvahinkoja.

---

## Turvallisuusohjeet

### Ylikuumentunut öljy ja rasva

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille. Käytä sitä ainoastaan ruoanvalmistukseen.

Ylikuumentunut öljy tai rasva syttyy helposti palamaan. Palovaara! Älä koskaan kuumenna rasvaa tai öljyä ilman valvontaa.

Jos öljy syttyy palamaan, älä sammuta sitä vedellä. Laita heti kansi tai lautanen päälle. kytke keittoalue pois päältä.

### Kuumat keittoalueet

Älä koske kuumia keittoalueita. Palovamman vaara! Pidä lapset poissa.

Älä laita helposti palavia esineitä keittotason päälle. Palovaara!

Jos keittotason alapuolella on laatikko, siellä ei saa säilyttää mitään helpostipalavia esineitä tai suihkepulloja. Palovaara!

### Kosteat kattilanpohjat ja keittoalueet

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

Loukkaantumisvaara!

Pidä keittoalue ja kattilanpohja aina kuivana.

### Säröt lasikeramiikassa

Jos lasikeramiikassa on murtumia, säröjä tai naarmuja, ne aiheuttavat sähköiskun vaaran. Kytke laitteen sulake päältä sulakekaapissa. Soita huoltopalveluun.

**Keittoalue kuumenee, näyttö ei toimi**

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

**Keittotaso kytketty päältä**

Jos keittotaso kytketty itsestään päältä ja sitä ei enää voi käyttää sen jälkeen, se on heti irrotettava virtaverkosta. Keittotaso saattaa kytkeytyä myöhemmin uudelleen päälle.  
Palovaara!  
Kytke sulake sulakekaapissa päältä ja soita huoltopalveluun.

**Epäsianmukaiset korjaukset**

Epäsianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Sähköiskun vaara!  
Niiden suorittaminen on sallittu vain koulutetulle huoltopalvelumme teknikolle.

---

## Vahinkojen syyt

**Kattilan- ja pannunpohjat**

Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat lasikeramiikkaa.

Vältä kattiloiden kiehumista tyhjänä. Se voi aiheuttaa vahinkoja.

**Kuumat pannut ja kattilat**

Älä laita kuumia pannuja ja kattiloita ohjauspaneelin, näyttöalueen tai kehyksen päälle.  
Se voi aiheuttaa vahinkoja.

**Suola, sokeri ja hiekka**

Suola, sokeri ja hiella aiheuttavat naarmuja lasikeramiikkaan. Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana.

**Kovat ja terävät esineet**

Jos kova tai terävä esine putoaa keittotason päälle, siitä voi aiheuta vahinkoja.

**Ylikiehunut ruoka**

Sokeri ja erittäin sokeripitoiset ruoat vaurioittavat keittotasoa. Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.

**Metallinhoitoiset värjäytymät**

Värjäytymät muodustuvat kattilan pohjien hankautumisesta ja sopimattomista puhdistusaineista.

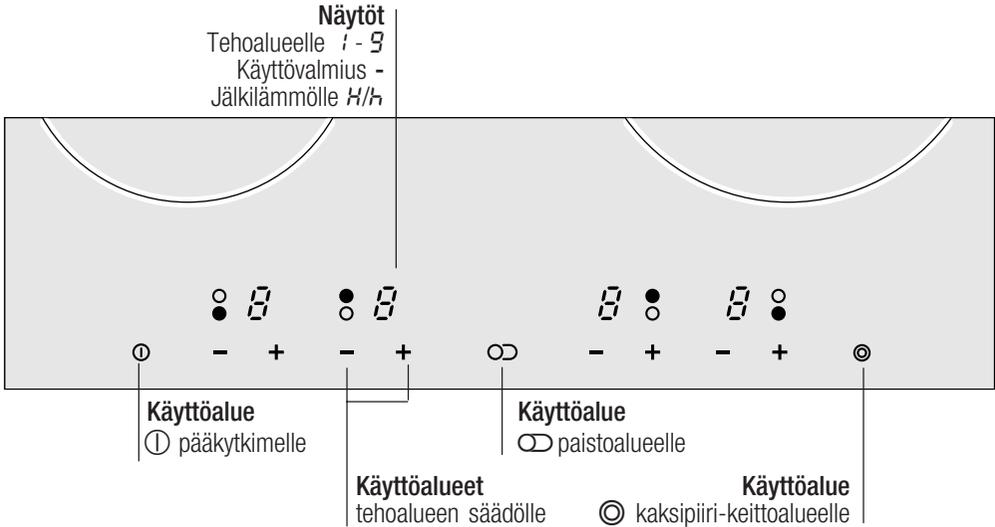
**Foliot ja muovit**

Alumiinifolio tai muoviastiat sulavat kuuman keittoalueen päällä.  
Lieden suojakalvo ei sovi keittotasolle.

# Opi tuntemaan laitteesi

Käyttöohjeet koskevat eri keittotasoja. Sivulla 2 löydät tyyppikatsauksen mittatietoineen.

## Ohjauspaneeli



### Käyttöalueet

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

### Huomautus

Asetukset eivät muutu, jos kosketat useampaa valitsinta yhtäaikaan. Voit pyyhkiä ylikiehuneen ruoan säätöalueelta pois.

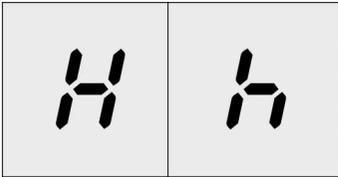
Pidä käyttöpinnat aina kuivina. Kosteus vaikuttaa toimintaan.

## Keittoalueet

Keittoalue	Päälle- ja päältäkytkentä
<input type="radio"/> Yksitoimikeittoalue	
<input checked="" type="radio"/> Kaksitoimikeittoalue	Kosketa symbolia  .
<input type="radio"/> Paistoalue	Kosketa symbolia  .
<input checked="" type="radio"/> Halogeenikeittoalue	Huomautus: Älä katso suoraan halogeenivaloon, se häikäisee.

Keittoalueiden päällekytkentä: Vastaavat näytöt palavat.  
Keittoalueen päällekytkentä: Viimeksi säädetty koko valitaan automaattisesti.

## Jälkilämmön näyttö



Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle kaksitehoinen jälkilämmön näyttö.

Jos näytössä näkyy **H**, keittoalue on vielä kuuma. Voit esim. pitää pienen määrän ruokaa lämpimänä tai sulattaa kuorrutetta.

Kun keittoalue jäähtyy edelleen, näyttöön tulee näkyviin **h**. Näyttö sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt riittävästi.

### Huomio!

Sähkökatkoksen jälkeen jälkilämmön näytöt ei enää kytkeydy päälle. Keittoalueet voivat olla vielä kuumia.

## Pääkytkin lapsilukolla

### Pääkytkin

Pääkytkimestä kytket ohjauspaneelin elektroniikan päälle. Nyt keittotaso on käyttövalmis.

### Keittotason päällekytkentä

Kosketa symbolia  kunnes keittoalueiden näytöt – palavat.

### Keittotason päältäkytkentä

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

## Huomautus

Keittotaso kytkeytyy automaattisesti päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 10 sekuntia päältäkytkettyinä.

---

## Lapsilukko

Jotta lapset eivät pysty kytkemään keittoalueita päälle, voit lukita keittotason:

Päällekytkemiseksi pääkytkintä on kosketettava yli 4 sekuntia. Sinä aikana näyttö  vilkkuu. Heti kun näyttö sammuu, keittotaso on päällä.

Voit lukita keittotason kerran tai jatkuvasti:

### Keittotason lukitseminen kerran

Voit lukita keittotason kerran, jos esim. sinulla on pieniä lapsia kylässä:

Keittotason täytyy olla pois päältä.

Kosketa pääkytkintä  yli 4 sekunnin ajan. Näyttö  palaa 10 sekunnin ajan ja sammuu sitten. Keittotaso on lukittu.

### Kertalukituksen purkaminen

Kosketa pääkytkintä  yli 4 sekunnin ajan. Keittotaso on päällä. Lukitseminen on poistettu.

### Keittotason lukitseminen jatkuvasti

Voit lukita keittotason jatkuvasti. Aina kun keittotason on pois päältä, se lukitaan. Päällekytkemiseksi pääkytkintä on kosketettava yli 4 sekuntia.

### Jatkuvan lukituksen aktivointi

Jatkuva lukitus on aktivoitava kerran:

1. Kytke keittotaso pääkytkimestä päälle.
2. Aseta kaikki 4 keittoaluetta tehoalueelle 2.
3. Kytke keittoalueet vuoronperään oikealta vasemmalle päältä.
4. Kosketa pääkytkintä vähintään 5 sekunnin ajan. Sen jälkeen näyttö  palaa 10 sekuntia ja sammuu.  
Jatkuva lukitus on aktivoitu.

### Jatkuvan lukituksen poistaminen

Voit poistaa jatkuvan lukituksen. Toimi täsmälleen samoin kuin aktivoinnissa.

### Huomio!

Puhdistusvesi, ylikiehunut ruoka tai pääkytkimelle  asetetut esineet voivat aktivoida lapsilukon tai kytkeä sen vahingossa päältä.

# Ruoan valmistus keittotasolla

## Käyttöpinta + ja –

Symboleilla + ja – voit säätää haluamasi tehoalueen.

Tehoalue 1 = pienin teho

Tehoalue 9 = suurin teho.

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se on merkitty pisteellä.

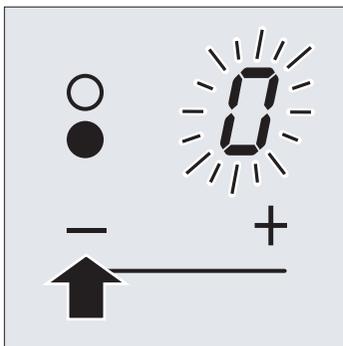
## Huomautus

Keittoalue säätelee kuumentumista päälle- ja päältäkytkennän avulla. Suurimmallakin tehoalueella kuumennus voi kytkeytyä päälle ja pois päältä.

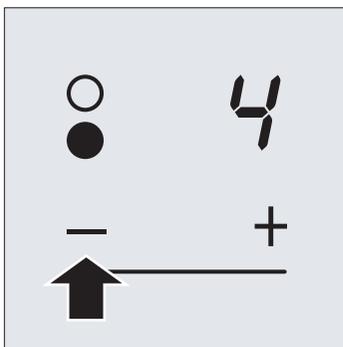
## Toimi näin:

Keittotason täytyy olla päällä.

1. Kosketa symbolia + tai –.  
Näytössä vilkkuu 0.



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



## Keittoalueen sammuttaminen

### 3. Tehoalueen muuttaminen:

Kosketa symbolia + tai – kunnes haluttu tehoalue tulee näkyviin.

Kosketa symbolia – kunnes  tulee näkyviin.

Jos olet säätänyt suuren tehoalueen, voit koskettaa myös symbolia + kunnes  tulee näkyviin. Hipaise symbolia + vielä kerran,  tulee näkyviin.

Keittoalue sammuu ja noin 5 sekunnin kuluttua näkyy jälkilämmön näyttö.

## Taulukko

Kypsymisaika riippuu ruoan lajista, painosta ja laadusta. Siksi poikkeamat ovat mahdollisia.

	Määrä	Kiehaus- teho 9	Kypsen- nysteho	Kypsennysaika
<b>Sulattaminen</b>				
suklaa, kuorrutus, voi, hunaja	100 g	-	1-2	-
liivate	1 pkt.	-	1-2	-
<b>Lämmittäminen</b>				
säilykevihannekset	400 g-800 g	2-4 min.	1-2	3-6 min.
lihaliemi	500 ml-1 l	3-4 min.	7-8	2-4 min.
suurustettu keitto	500 ml-1 l	2-4 min.	2-3	2-4 min.
maito**	200 ml-400 ml	2-4 min.	1-2	2-3 min.
<b>Lämmittäminen ja lämpimänäpito</b>				
pata (esim. linssipata)	400 g-800 g	2-3 min.	1-2	
maito	500 ml-1 l	3-4 min.	1-2	
<b>Sulatus ja lämmittäminen</b>				
pakastepinaatti	300 g-600 g	4-5 min.	2-3	5-15 min.
pakastettu gulassi	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	20-30 min.
<b>Kypsennys hauduttamalla</b>				
knöödelit, lihapullat (1-2 l vettä)	4-8 kpl	8-12 min.	4-5*	20-30 min.
kala	300 g-600 g	5-8 min.	4-5*	10-15 min.

	Määrä	Kiehaus- teho 9	Kypsen- nysteho	Kypsennysaika
<b>Keittäminen</b>				
riisi (kaksinkertainen vesimäärä)	125 g-250 g	3-4 min.	2-3	15-30 min.
maitoriisi (500ml-1l maitoa)	125 g-250 g	4-6 min.	1-2	25-35 min.
kuoriperunat, 1-3 kupillista vettä	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	25-30 min.
kuoritut perunat, 1-3 kupillista vettä	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	15-25 min.
tuoreet vihannekset, 1-3 kupillista vettä	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	10-20 min.
makaronit (1-2 l vettä)	200 g-500 g	8-12 min.	6-7*	6-10 min.
<b>Hauduttaminen</b>				
kääryleet	4 kpl	5-8 min.	4-5	50-60 min.
haudutettu paisti	1 kg	5-8 min.	4-5	80-100 min.
gulassi	500 g	6-11 min.	4-5	50-60 min.
<b>Paistaminen</b>				
pannukakku (ohut)		2-4 min.	6-7	jatkuva paistaminen
leike, leivitetty	1-2 kpl	2-4 min.	6-7	6-10 min.
pihvi (n. 3 cm paksu)	2-3 kpl	2-4 min.	7-8	8-12 min.
kalapuikot	10 kpl	2-4 min.	6-7	8-12 min.
<b>Friteeraus (1-2 l öljyä)</b>				
pakasteet				
(esim. pakastetut ranskalaiset)	200 g täyttöä kohti	10-15 min.	8-9	jatkuva friteeraus
muut	400 g täyttöä kohti	10-15 min.	4-5	jatkuva friteeraus
* kypsennys ilman kantta				
** ilman kantta				

## Vihjeitä sähkönsäästöstä

Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on paksu, tasainen pohja. Epätasaiset pohjat kasvattavat sähkönkulutusta.

### Oikea kattilan koko

Kattilan- ja pannunpohjan halkaisijan täytyy vastata keittoalueen kokoa.

Ota huomioon: Astian valmistaja ilmoittaa usein kattilan yläreunan halkaisijan. Se on yleensä suurempi kuin kattilanpohjan halkaisija.

Käytä pienille määrille pientä kattilaa. Suuri, vähäntäytetty kattila kuluttaa paljon sähköä.

<b>Kannen käyttäminen</b>	Sulje kattilat ja pannut aina sopivalla kannella. Ruoanvalmistaminen ilman kantta kuluttaa neljä kertaa enemmän sähköä.
<b>Kypsennys vähällä vedellä</b>	Kypsennä vähällä vedellä. Se säästää sähköä. Vihanneksiin jää vitamiinit ja mineraaliaineet.
<b>Takaisinkytkentä</b>	Kytke oikeaan aikaan pienemmälle tehoalueelle takaisin.
<b>Jälkilämmön käyttö</b>	Kytke keittoalue pois päältä jo 5-10 minuuttia ennen kypsymisajan päättymistä, jos kypsymisaika on pitkä.

---

## Ruoanvalmistus kiehautuselektronikalla

Sinun ei tarvitse kytkeä päälle, odottaa kunnes ruoka kiehuu ja kytkeä sitten pienemmälle. Säädetä alussa haluamasi kypsennystehon.

Keittoalue kuumenee suurimmalla tehoalueella ja kytkeytyy sitten itsestään valitsemalesi tehoalueelle.

Kuinka kauan keittoalue kuumenee, riippuu säädetystä kypsennystehosta.

---

### Toimi näin:

- 1.** Aseta keittoalueen haluttu kypsennysteho.
- 2.** Kosketa symbolia + ja – yhtäaikaan.  
Kiehautuselektronikka aktivoituu. Näytössä vilkkuu **R** ja kypsennysteho vuoronperään.  
Kiehautuksen jälkeen näytössä palaa vielä kypsennysteho.

## Taulukot

Seuraavasta taulukosta näet, mille ruokalajeille kiehautuselektroniikka sopii.

Pienempi mainittu määrä viittaa pienemmille keittoalueille, suuremmat määrät suuremmille keittoalueille. Mainitut arvot ovat ohjearvoja.

Ruokalajit kiehautuselektroniikalla	Määrä	Tehoalue	Paistoaika, minuiteissa
<b>Lämmittäminen</b>			
purkkivihannekset	400 g-800 g	A 1-2	5-10
lihaliemi	500 ml-1 l	A 7-8	4-7
keitto	500 ml-1 l	A 2-3	3-6
maito	200 ml-400 ml	A 1-2	4-7
<b>Lämmittäminen ja lämpimänäpito</b>			
pata (esim. linssipata)	400 g-800 g	A 1-2	-
<b>Sulatus ja lämmittäminen</b>			
pakastepinaatti	300 g-600 g	A 2-3	10-20
pakastettu gulassi	500 g-1 kg	A 2-3	20-30
<b>Kypsennys hauduttamalla</b>			
kala	300 g-600 g	A 4-5*	20-25
<b>Keittäminen</b>			
riisi (kaksinkertainen määrä vettä)	125 g-250 g	A 2-3	20-35
kuori-perunat 1-3 kupillista vettä	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40
kuoritut perunat 1-3 kupillista vettä	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30
tuoreet vihannekset 1-3 kupillista vettä	500 g-1 kg	A 2-3	10-20
<b>Hauduttaminen</b>			
kääryleet	4 kpl	A 4-5	50-60
haudutettu paisti	1 kg	A 4-5	80-100
<b>Paistaminen</b>			
kalapuikot	10 kpl	A 6-7	8-12
pannukakku (saks. pannukakku)		A 6-7	jatkuva paistaminen
leike, paneroitu	1-2 kpl	A 6-7	8-12

---

## Vihjeitä kiehaus- elektroniikasta

### Ruoka ei kiehu kiehautuselektroniikalla

Kiehautuselektroniikka on suunniteltu ravintoaineita säästävään, vähävetiseen kypsennykseen.

Laita isoilla keittoalueilla vain n. 3 kupillista vettä ja pienillä keittoalueilla n. 2 kupillista vettä ruoan joukkoon.

Laita kansi kattilan päälle.

Ruoat, jotka valmistetaan runsaassa vedessä (esim. makaroni), eivät sovi kiehautuselektroniikkaan.

---

## Automaattinen aikarajoitus

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

Keittoalueen kumentuminen 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).

---

# Hoito ja puhdistus

Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.

---

## Hoito

Hoida keittotasoa lasikeramiikan suoja- ja hoitoaineella.

---

## Lasikeraamikan puhdistus

Puhdista keittotasoa aina ruoanvalmistuksen jälkeen. Siten ruoanjätteet eivät pala kiinni.

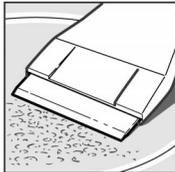
### Puhdistusaine

Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille.

### Sopimattomat puhdistusaineet

Älä käytä: naarmuttavia sieniä, hankaavia puhdistusaineita tai voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistussuihke ja tahrannoistoaaine.

### Puhdistuslasta



Voimakkaan lian puhdistat parhaiten puhdistuslastalla.

Poista puhdistuslastan varmistus. Puhdista keraaminen lasipinta terällä. Varsi voi naarmuttaa keraamista lasia.



Terä on erittäin terävä. Loukkaantumisvaara! Varmista terä puhdistuksen jälkeen.

Vaurioitunut terä on vaihdettava heti uuteen.

---

## Keittotason kehyksen puhdistus

Käytä vain lämmintä pesuliuosta.

Älä käytä voimakkaita tai hankaavia aineita.

Puhdistuslasta ei ole sopiva. Keittotason kehys voisi vahingoittua.

# Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

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

## Keittotaso ei toimi

Tarkasta, onko laitteen sulake kunnossa. Tarkasta, onko kyseessä sähkökatko.

## Keittoalueen näytöissä vilkkuu $E$

Käyttöpinta on kostea tai sen päällä on joku esine. Korjaa syy ja säädä uudelleen.

## Näyttö $E$ ja numerot

Jos näyttöalueilla näkyy  $E$  ja numeroita, elektroniikassa on vikaa. Kytke laitteen sulake tai suojakytkin sulakekaapissa päältä ja taas päälle. Soita huoltopalveluun, jos näyttö tulee uudelleen näkyviin.

## Näyttö $F$ ja numerot

Jos näytöissä vilkkuu  $F$  ja yksi numero vuoronperään, laite on tunnistanut virheen. Seuraavasta taulukosta löydät aputoimenpiteet.

Näyttö	Virhe	Toimenpide
$F2$	Elektroniikka ylikuumentunut ja se on kytkenyt vastaavan keittoalueen päältä.	$F2$ sammuu, kun elektroniikka on jäähtynyt tarpeeksi ja kun näyttö poistetaan koskettamalla käyttöpintaa.*
$F4$	Elektroniikka ylikuumentunut ja se on kytkenyt kaikki keittoalueet päältä.	$F4$ sammuu, kun elektroniikka on jäähtynyt tarpeeksi ja kun näyttö poistetaan koskettamalla käyttöpintaa.*
$F8$	Keittoalue oli liian kauan käytössä.	Voit kytkeä sen heti taas päälle.

\* Älä laita kuumia kattiloita ohjauspaneelille

---

# 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).

Tyypikilpi ja numerot löytyvät laitepassista.

# Indholdsfortegnelse

<b>Hvad De bør være opmærksom på</b> .....	<b>49</b>
Sikkerhedsanvisninger .....	49
Årsager til skader .....	50
<b>Lære apparatet at kende</b> .....	<b>51</b>
Betjeningsfeltet .....	51
Kogezonerne .....	52
Restvarme-indikator .....	52
<b>Hovedafbryder med børnesikring</b> .....	<b>52</b>
Hovedafbryder .....	52
Børnesikring .....	53
<b>Tilberedning</b> .....	<b>54</b>
Sådan indstiller De .....	54
Tabel .....	55
Energispare-tips .....	56
<b>Tilberedning med opkogningselektronik</b> .....	<b>57</b>
Sådan indstiller De .....	57
Tabeller .....	58
Tips om opkogningselektronikken .....	59
<b>Automatisk tidsbegrænsning</b> .....	<b>59</b>
<b>Pleje og rengøring</b> .....	<b>60</b>
Pleje .....	60
Rengøring af glaskeramikken .....	60
Rengøring af kogesektionens ramme .....	60
<b>En fejl, hvad gør man?</b> .....	<b>61</b>
<b>Emballage og kasseret udstyr</b> .....	<b>62</b>
<b>Kundeservice</b> .....	<b>62</b>

---

# Hvad De bør være opmærksom på

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

Sørg for at opbevare brugsanvisningen og monteringsvejledningen samt apparatpasset. Hvis De giver apparatet videre til andre, skal disse dokumenter vedlægges.

## Transportskader

Kontroller kogesektionen efter udpakning. Hvis apparatet har en transportskade, må det ikke tilsluttes.

---

## Sikkerhedsanvisninger

### Overophedet olie og fedtstof

Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Brug kun kogesektionen til tilberedning af levnedsmidler.

Overophedet olie og fedtstof kan hurtigt selvantændes. Brandfare!  
Opvarm aldrig fedtstof eller olie uden opsyn. Hvis olie antændes, må der aldrig slukkes med vand. Læg i stedet straks et låg eller en tallerken over. Sluk for kogezone.

### Varme kogezone

Rør ikke ved varme kogezone. Fare for forbrænding! Sørg altid for, at børn befinder sig på sikker afstand af apparatet.

Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Brandfare!

Hvis der er placeret en skuffe under kogesektionen, må der ikke opbevares brændbare genstande eller spraydåser i den. Brandfare!

### Våde grydebunde og kogezone

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

Hold altid kogezone og grydebunde tørre.

<b>Revner i glaskeramikken</b>	Hvis der er brud, sprækker eller revner i glaskeramikken, er der fare for elektrisk stød. Slå sikringen til apparatet fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
<b>Kogezonen varmer, indikatoren fungerer ikke</b>	Sluk for kogezonen, hvis den varmer, uden at indikatoren fungerer. Fare for forbrænding! Kontakt kundeservice.
<b>Kogesektionen slukker</b>	Afbryd straks forbindelsen til strømforsyningen, hvis kogesektionen slukker af sig selv og derefter ikke mere kan betjenes. Kogesektion kan måske tænde af sig selv på et senere tidspunkt. Brandfare! Slå sikringen i sikringsskabet fra, og kontakt kundeservice.
<b>Fagligt ukorrekte reparationer</b>	Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Fare for elektrisk stød! Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

---

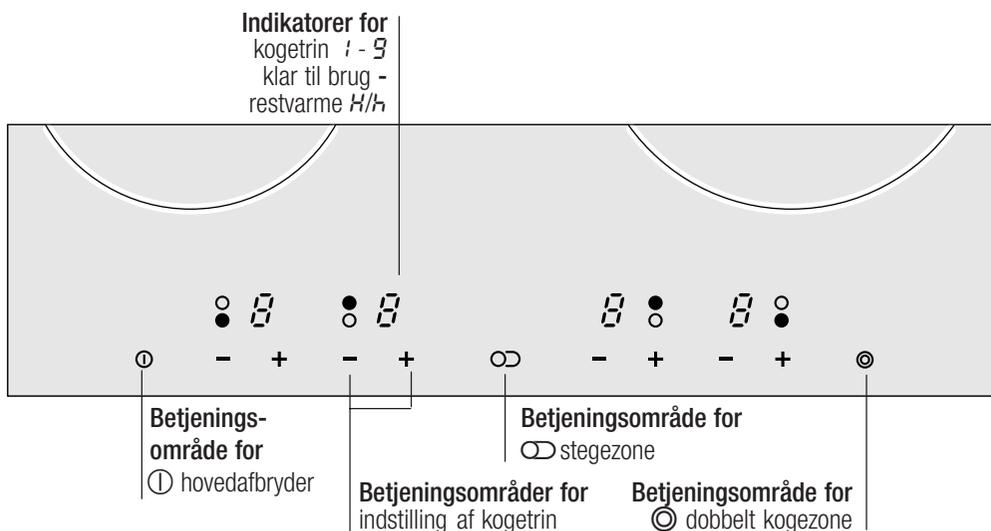
## Årsager til skader

<b>Gryde- og pandebunde</b>	Ru gryde- og pandebunde laver ridser i glaskeramikken. Undgå at koge gryder tørre. Der kan opstå skader.
<b>Varme pander og gryder</b>	Sæt aldrig varme pander og gryder på betjeningsfeltet, indikatorområdet eller rammen. Der kan opstå skader.
<b>Salt, sukker og sand</b>	Salt, sukker og sand giver ridser på glaskeramikken. Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.
<b>Hårde og spidse genstande</b>	Hvis der falder hårde eller spidse genstande ned på kogesektionen, kan der opstå skader.
<b>Overkogt mad</b>	Sukker og madretter med højt sukkerindhold beskadiger kogesektionen. Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.
<b>Metallisk changerende misfarvninger</b>	Metallisk changerende misfarvninger skyldes afslidning fra gryder eller uegnede rengøringsmidler.

## Lære apparatet at kende

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

### Betjeningsfeltet



### Betjeningsområder

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

### Tips

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

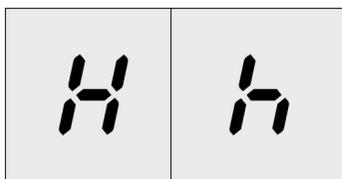
Sørg for, at betjeningsfladerne altid er tørre. Fugt forringer deres funktion.

## Kogezonerne

Kogezone	Aktivere og deaktivere
<input type="radio"/> Enkelt kogezone	
<input checked="" type="radio"/> Dobbelt kogezone	Berør symbolet  .
<input type="radio"/> Stegezone	Berør symbolet  .
<input type="radio"/> Halogen-kogezone	OBS! Se ikke direkte i halogenlyset – det blænder.

Aktivering af kogezonerne: De respektive indikatorer lyser.  
Når der tændes for kogezonen: Den sidst indstillede størrelse bliver automatisk valgt.

## Restvarme-indikator



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

Når indikatoren viser et **H**, er kogezonen stadig meget varm. De kan f.eks. holde en lille ret varm eller smelte overtrækschokolade.

Når kogezonen er kølet yderligere af, skifter indikatoren til **h**. Når kogezonen er tilstrækkelig afkølet, slukker indikatoren.

### Pas på!

Efter en strømafbrydelse bliver restvarme-indikatoren ikke tændt igen. Kogezonerne kan stadig være meget varme.

## Hovedafbryder med børnesikring

### Hovedafbryder

Betjeningsfeltets elektronik tændes med hovedafbryderen. Dermed er kogesektionen driftsklar.

### Tænde for kogesektionen

Berør symbolet , indtil kogezonernes indikatorer – lyser.

### Slukke for kogesektion

Berør symbolet , indtil kogezonernes indikatorer – slukkes. Alle kogezoner bliver slukket. Restvarme-indikatoren bliver ved med at lyse, indtil kogezonerne er tilstrækkelig afkølet.

## Tips

Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezone har været slukket i mere end 10 sekunder.

---

## Børnesikring

De kan låse kogesektionen, så børn ikke kan tænde for kogezone:

Hovedafbryderen skal i så fald berøres i mere end 4 sekunder, før kogesektionen tænder. I dette tidsrum blinker indikatoren . Når indikatoren holder op med at blinke, er kogesektionen tændt.

Kogesektionen kan låses for en enkelt gang eller permanent:

### 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  i mere end 4 sekunder.

Indikatoren  lyser i 10 sekunder og slukkes.

Kogesektionen er låst.

### Ophæve engangslåsningen

Berør hovedafbryderen  i mere end 4 sekunder. Kogesektionen er tændt. Låsningen er deaktiveret.

### Låse kogesektionen permanent

Kogesektionen kan låses permanent. Dermed er kogesektionen altid låst, når den er slukket.

Hovedafbryderen skal i så fald berøres i mere end 4 sekunder, før kogesektionen tænder.

### Aktivere permanent låsning

Den permanente låsning skal aktiveres en gang:

1. Tænd for kogesektionen med hovedafbryderen.
2. Indstil alle 4 kogezone på kogetrin 2.
3. Sluk en efter en for kogezone fra højre mod venstre.
4. Berør hovedafbryderen i mindst 5 sekunder. Derefter lyser indikatoren  i 10 sekunder og slukker.

Den permanente låsning er aktiveret.

### Deaktivere permanent låsning

De kan deaktivere den permanente låsning igen. Dette foretages på samme måde som aktiveringen.

### OBS!

Børnesikringen kan uforvarende blive hhv. aktiveret eller deaktiveret, hvis der bliver stillet genstande på hovedafbryderen , eller hvis hovedafbryderen bliver våd af rengøringsvand eller overkogende vand.

# Tilberedning

Betjeningsområde + og -

De ønskede kogetrin indstilles med symbolerne + og -.

Kogetrin 1 = laveste effekt  
Kogetrin 9 = højeste effekt.

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

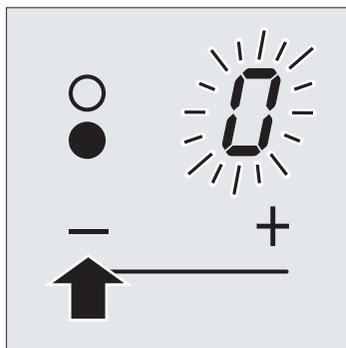
Tips

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

## Sådan indstiller De

Kogesektionen skal være tændt.

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



2. Berør indenfor de næste 5 sekunder symbol + eller -.

Grundindstillingen vises:

Symbol + = kogetrin 9

Symbol - = kogetrin 4

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

## Slukke kogezone

Berør symbol **-**, til **9** vises.

Hvis De har indstillet et højt kogetrin, kan De også berøre symbol **+**, til **9** vises. Tryk en gang til på symbol **+**, og **9** vises.

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

## Tabel

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

	Mængde	Opkognings- trin 9	Videre- kognings- trin	Viderekogningstid
<b>Smeltning</b>				
Chokolade, overtræk- schokolade, smør, honning	100 g	-	1-2	-
Husblas	1 pk.	-	1-2	-
<b>Opvarmning</b>				
Grøntsager i dåse	400 g-800 g	2-4 min.	1-2	3-6 min.
Bouillon	5 dl-1 l	3-4 min.	7-8	2-4 min.
Legeret suppe	5 dl-1 l	2-4 min.	2-3	2-4 min.
Mælk**	2 dl-4 dl	2-4 min.	1-2	2-3 min.
<b>Opvarmning og varmholdning</b>				
Sammenkogte retter (f.eks. linsegryde)	400 g-800 g 5 dl-1 l	2-3 min. 3-4 min.	1-2 1-2	
<b>Optøning og opvarmning</b>				
Spinat, dybfrossen	300 g-600 g	4-5 min.	2-3	5-15 min.
Gullasch, dybfrossen	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	20-30 min.
<b>Dampkogning</b>				
Knödel, klöße (1-2 l vand)	4-8 stk.	8-12 min.	4-5*	20-30 min.
Fisk	300 g-600 g	5-8 min.	4-5*	10-15 min.

	Mængde	Opkognings- trin 9	Videre- kognings- trin	Viderekogningstid
<b>Kogning</b>				
Ris (med dobbelt mængde vand)	125 g - 250 g	3-4 min.	2-3	15-30 min.
Mælkeris (500 ml - 1 l mælk)	125 g - 250 g	4-6 min.	1-2	25-35 min.
Pillekartofler med 1-3 kopper vand	750 g - 1,5 kg	5-7 min.	4-5	25-30 min.
Hvide kartofler med 1-3 kopper vand	750 g - 1,5 kg	5-7 min.	4-5	15-25 min.
Ferske grøntsager med 1-3 kopper vand	500 g - 1 kg	4-5 min.	2-3	10-20 min.
Pasta (1-2 l vand)	200 g - 500 g	8-12 min.	6-7*	6-10 min.
<b>Grydestegning</b>				
Benløse fugle	4 stk.	5-8 min.	4-5	50-60 min.
Oksesteg	1 kg	5-8 min.	4-5	80-100 min.
Gullasch	500 g	6-11 min.	4-5	50-60 min.
<b>Stegning</b>				
Pandekager, tynde		2-4 min.	6-7	Viderestegning
Schnitzel, paneret	1-2 stk.	2-4 min.	6-7	6-10 min.
Steak (ca. 3 cm tyk)	2-3 stk.	2-4 min.	7-8	8-12 min.
Fiskepinde	10 stk.	2-4 min.	6-7	8-12 min.
<b>Fritering (i 1-2 l olie)</b>				
Dybfrostprodukter (f.eks. dybfrosne pommes frites)	200 g pr. portion	10-15 min.	8-9	Videre-fritering
Andet	400 g pr. portion	10-15 min.	4-5	Videre-fritering
* viderekogning uden låg				
** uden låg				

## Energispare-tips

Brug gryder og pander med en tyk, plan bund. Ujævne bunde forøger energiforbruget.

### Den rigtige grydestørrelse

Gryde- og pandebundes diameter skal passe til kogezoneens størrelse.

Bemærk: Producenter af gryder og pander angiver ofte den øvre diameter. Den er for det meste større end bundens diameter.

<b>Læg låg på</b>	Brug små gryder til små portioner. En stor gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.
<b>Spar på vandet</b>	Brug altid låg, og sørg for, at det passer i størrelsen. Ved tilberedning uden låg bruger De meget mere energi.
<b>Skru ned for varmen</b>	Tilbered med små mængder vand. Det sparer energi. Grøntsagerne bevarer deres indhold af vitaminer og mineraler.
<b>Udnyt restvarmen</b>	Indstil kogezone i god tid til et lavere kogetrin. Ved længere tilberedningstider kan der allerede slukkes for kogezone 5-10 minutter, før tilberedningstiden er slut.

---

## Tilberedning med opkogningselektronik

De behøver ikke længere at tænde, vente på at retten koger, og så skrue ned igen. I stedet indstilles det ønskede trin for viderekogningen.

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

Hvor længe kogezone opvarmer, afhænger af det indstillede viderekogningstrin.

---

### Sådan indstiller De

1. Indstil det ønskede viderekogningstrin for kogezone.
2. Berør symbol + og – samtidig. Opkogningselektronikken bliver aktiveret. I indikatoren blinker  $\bar{R}$  og viderekogningstrinnet skiftevis.

Efter opkogningen er det kun viderekogningstrinnet, der vises i indikatoren.

## Tabeller

Hvilke retter, ankogningselektronik egner sig til, kan De se i den følgende tabel.

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

Retter med ankogningselektronik	Mængde	Kogetrin	Tilberedningstid, minutter
<b>Opvarmning</b>			
grøntsager i dåse	400 g - 800 g	A 1-2	5-10
bouillon	5 dl - 1 l	A 7-8	4-7
legeret suppe	5 dl - 1 l	A 2-3	3-6
mælk	2 dl - 4 dl	A 1-2	4-7
<b>Opvarmning og varmholdning</b>			
sammenkogt ret (f. eks. linsegryde)	400 g - 800 g	A 1-2	-
<b>Optøning og opvarmning</b>			
spinat, dybfrossen	300 g - 600 g	A 2-3	10-20
gullasch, dybfrossen	500 g - 1 kg	A 2-3	20-30
<b>Dampkogning</b>			
fisk	300 g - 600 g	A 4-5*	20-25
<b>Kogning</b>			
ris (med dobbelt mængde vand)	125 g - 250 g	A 2-3	20-35
pillekartofler med 1-3 kopper vand	750 g - 1,5 kg	A 4-5	30-40
skrællede kartofler med 1-3 kopper vand	750 g - 1,5 kg	A 4-5	20-30
friske grøntsager med 1-3 kopper vand	500 g - 1 kg	A 2-3	10-20
<b>Grydestegning</b>			
benløse fugle	4 stk.	A 4-5	50-60
oksesteg	1 kg	A 4-5	80-100
<b>Stegning</b>			
fiskepinde	10 stk.	A 6-7	8-12
pandekager (tynde)		A 6-7	videre stegning
schnitzel, paneret	1-2 stk.	A 6-7	8-12

---

## Tips om opkogningselektronikken

Maden bliver ikke opvarmet til kogepunktet med opkognings-elektronikken

Med opkognings-elektronikken bliver maden skånsomt tilberedt med anvendelse af meget lidt vand.

Tilsæt kun ca. 3 kopper vand til maden ved store kogezoneer og kun ca. 2 kopper vand ved små kogezoneer.

Læg låg på gryderne.

Opkognings-automatikken er ikke velegnet til retter, der skal tilberedes med meget vand (f.eks. pasta).

---

## 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).

---

# Pleje og rengøring

Brug aldrig højtryksrensere eller dampstråler.

---

## Pleje

Brug et pleje- og beskyttelsesmiddel til glaskeramik til pleje af kogesektionen.

---

## Rengøring af glaskeramikken

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

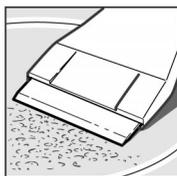
### Rengøringsmidler

Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik.

### Uegnede rengøringsmidler

Brug aldrig:  
Ridsende svampe, skuremidler eller aggressive rengøringsmidler, som f.eks. ovnrens og pletfjerner.

### Glasskraber



Kraftig tilsmudsning fjernes bedst med en glasskraber. Glasskraber.

Frigør glasskraberens sikring.  
Sørg for, at kun klingens berører glaskeramikfladen under rengøringen.  
Skjoldet kan ridse glaskeramikken.



Klingen er meget skarp. Fare for personskade! Sørg for at sikre klingen igen efter rengøringen.

Udskift straks defekte klinger.

---

## Rengøring af kogesektionens ramme

Brug udelukkende varmt opvaskevand.  
Der må ikke bruges ætsende eller skurende midler.  
Glasskraberens må ikke bruges til rengøring af rammen. Kogesektionens ramme kan blive beskadiget.

---

# En fejl, hvad gør man?

## Kogesektionen fungerer ikke

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

## I kogezone-indikatorerne blinker $E$

Se efter, om sikringerne for apparatet i sikringskabet er i orden. Kontroller, om der er tale om en strømafbrydelse.

## Indikator $E$ og tal

Betjeningsområdet er fugtigt, eller der ligger en genstand på betjeningsområdet. Afhjælp årsagen, og indstil igen.

## Indikator $F$ og tal

Når der vises et  $E$  og et tal, er der en fejl i elektronikken. Sluk for apparatet via sikringen, eller sluk og tænd for beskyttelsesrelæet i sikringskabet. Tilkald kundeservice, hvis indikatoren vises igen.

Når der skiftevis blinker et  $F$  og et tal i indikatorerne, er der blevet registreret en fejl i apparatet. I nedenstående tabel finder De anvisninger for afhjælpning af fejl.

Indikator	Fejl	Afhjælpning
$F2$	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	$F2$ lyser, når elektronikken er blevet afkølet tilstrækkeligt, og når indikatoren er blevet slukket ved berøring af et betjeningsområde.*
$F4$	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezone.	$F4$ lyser, når elektronikken er blevet afkølet tilstrækkeligt, og når indikatoren er blevet slukket ved berøring af et betjeningsområde.*
$F8$	Kogezonen har været i brug for længe.	De kan tænde for den igen med det samme.

---

\* Sæt ikke varme gryder på eller nær ved betjeningsområdet.

---

---

# 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.



