

SIEMENS



Kokesone

Häll

Keittotaso

Kookplaat

ET6..LMP1.

no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning

3 fi Käyttöohje
15 nl Gebruikershandleiding

27
40

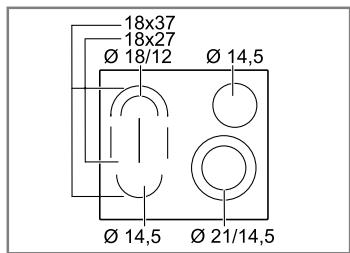


Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

ET6..LMP1.



For mer informasjon, se Digital brukerhåndbok.



Innholdsfortegnelse

1	Sikkerhet.....	3
2	Unngå materielle skader.....	4
3	Miljøvern og innsparing.....	5
4	Bli kjent med.....	6
5	Grunnleggende betjening.....	7
6	Powerboost-funksjon	9
7	Barnesikring	9
8	Tidsfunksjoner	9
9	Automatisk utkobling	10
10	Varmefunksjon	11
11	Vaskebeskyttelse	11
12	Energiforbruksvisning	11
13	Grunninnstillingene	11
14	Rengjøring og pleie.....	12
15	Utbedring av feil.....	13
16	Avfallsbehandling	14
17	Kundeservice	14

1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Generelle merknader

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningene, identifikasjonsparene for maskinen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.
- Ikke koble til apparatet dersom det har transportskader.

1.2 Korrekt bruk

Apparater uten støpsel skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

Apparatet må kun brukes:

- for å tilberede mat og drikke.
- Under tilsyn. Følg med konstant under kortvarige tilberedninger.

- i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
 - opp til høyde på maks 2000 m over havet.
- Ikke bruk apparatet:
- Med ekstern timer eller separat fjernkontroll. Gjelder ikke dersom drift med apparater registrert iht. EN 50615 avsluttes.

1.3 Begrensning av brukerkretsen

Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangl på erfaring og/eller kunnskap, dersom de blir overvåket eller har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og dessuten har forstått farene som kan resultere av feil bruk.

Barn må ikke få leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke gjennomføres av barn, med mindre de er minst 15 år gamle og er under oppsyn. Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

1.4 Sikker bruk

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Matlagning med fett eller olje på koketopper uten tilsyn kan være farlig og føre til brann.

- ▶ La aldri varm olje og varmt fett være uten oppsyn.
- ▶ Prøv aldri å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter flammene med et lokk eller et brannteppe. Koketoppen blir svært varm.
- ▶ Legg aldri brennbare gjenstander oppå kokeområdet eller i umiddelbar nærhet.
- ▶ Oppbevar aldri gjenstander oppå koketoppen.

Apparatet blir varmt.

- ▶ Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonnen.

Platetoppdeksler kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheating, antennelse eller sprekker i materialet.

- ▶ Ikke bruk platetoppdeksler.

no Unngå materielle skader

Matvarer kan ta fyr.

- Følg med på matlagingsprosessen. Korte matlagingsprosesser skal følges med på i sin helhet.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme, særlig en eventuell ramme.

- Utvis forsiktighet og unngå å berøre varme-elementene.
- Barn under 8 år må holdes unna.

Beskyttelsesgitre for koketopper kan føre til ulykker.

- Det må kun brukes beskyttelsesgitre som er utviklet eller spesifisert av produsenten av apparatet.

Apparatet blir varmt under bruk.

- La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av opplært fagpersonell.

En vaskemaskin med skader eller en strømledning med skader er farlig.

- Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
 - Dersom det er sprekk i overflaten, må apparatet slås av på grunn av fare for elektrisk støt. Ikke gjør dette med hovedbryteren, men koble i stedet ut sikringen i sikringsskapet.
 - Ta kontakt med kundeservice. → *Side 14*
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.
- Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler.
- La aldri tilkoblingsledningen til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokesonen.

- Hold alltid kokesoner og grytebunner tørre.

⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!

Barn kan få emballasjen over hodet eller vikle seg inn i den og kveles.

- Hold emballasjen borte fra barn.
- Barn må ikke få leke med emballasjen.

Barn kan puste inn eller svegle smådeler og bli kvalt.

- Hold smådeler borte fra barn.
- Ikke la barn leke med smådeler.

2 Unngå materielle skader

OBS!

Ru grytebunner eller pannebunner lager riper i glasskeramikken.

- Kontroller kokekaret.

Kokekaret eller apparatet kan få skader dersom det kokes tørt.

- Sett aldri gryter uten innhold på en varm kokeson eller la dem koke tørre.

Feilplasserte kokekar kan føre til at apparatet blir for varmt.

- Plasser aldri varme panner eller gryter på behjeningselementene eller platetopprammen.

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

- Ikke la harde eller spisse gjenstander falle på platetoppen.

Materialer som ikke tåler varme, smelter på varme kokesoner.

- Ikke bruk ovnbeskyttelsesfolie.
- Ikke bruk aluminiumsfolie eller plastkar.

2.1 Oversikt over de vanligste skadene

Her finner du de vanligste skadene og tips om hvordan du kan unngå dem.

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Overkok	Fjern overkok umiddelbart med en glasskrape.
Flekker	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.
Riper	Salt, sukker eller sand	Ikke bruk kokesonen som arbeidsflate eller oppbevaringssted.
Riper	Ru grytebunner eller pannebunner	Kontroller kokekaret.

Skade	Årsak	Tiltak
Misfaring	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.
Misfaring	Gryteslitasje, f.eks. aluminium	Løft opp gryter eller panner når du flytter dem.

Skade	Årsak	Tiltak
Kraterdannelse	Sukker eller sterkt sukkerholdige retter	Fjern overkok umiddelbart med en glasskrapa.

3 Miljøvern og innsparing

3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

3.2 Energisparing

Dersom du følger disse anvisningene, forbruker maskinen enda mindre strøm.

Velg en kokesone som passer til grytestørrelsen. Sett kokekaret midt på kokesonen.

Bruk kokekar med en bunndiameter som stemmer overens med diametern på kokesonen.

Tips: Kokekarprodusentene oppgir ofte diameteren på kokekarets overkant. Den er større enn bunn-diameteren.

- Upassende kokekar, eller kokesoner som ikke er fullstendig tildekket, forbruker mye energi.

Sett på et lokk som passer til gryten.

- Når du koker uten lokk, trenger apparatet betydelig mer energi.

Ta av lokket så sjeldent som mulig.

- Når du løfter på lokket, slipper mye energi ut.

Bruk glasslokk.

- Ved å bruke glasslokk kan du se ned i gryten, uten å måtte løfte på lokket.

Bruk gryter og panner med jevn bunn.

- Ujevne bunner øker energiforbruket.

Bruk kokekar som passer til mengden matvarer.

- Store kokekar med lite innhold forbruker mer energi til oppvarmingen.

Kok med lite vann.

- Jo mer vann som befinner seg i kokekaret, desto mer energi forbrukes til oppvarmingen.

Still inn et lavere koketrinn i rett tid.

- Velger du for høyt viderekokingstrinn, sløser du med energi.

Nytt ut kokesonens restvarme. Slå av kokesonen 5-10 minutter før tilberedningen er ferdig ved lengre tilberedningstider.

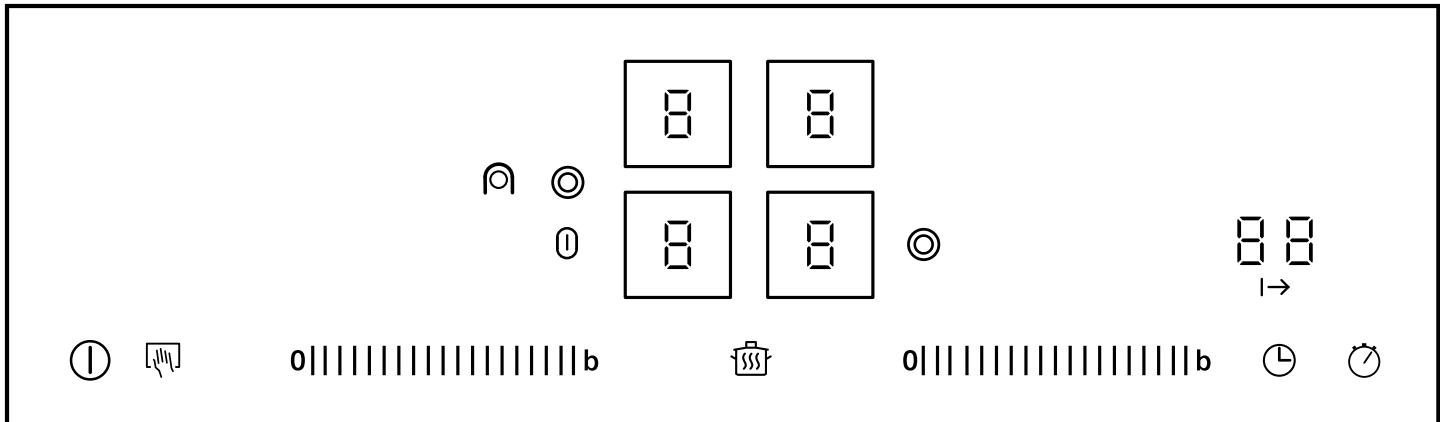
- Ikke utnyttet restvarme øker energiforbruket.

4 Bli kjent med

Bruksanvisningen gjelder for diverse koketopper.
Målene for koketoppene er angitt i typeoversikten.
→ Side 2

4.1 Betjeningsfelt

Ved hjelp av betjeningsfeltet stiller du inn alle apparatets funksjoner, og du får informasjon om driftsstatus.



4.2 Display

Displayene viser innstilte verdier og funksjoner.

Display	Navn
0	Driftstilstand
1 - 9	Koketrinn
H / h	Restvarme
L	Varmefunksjon
b	Powerboost-funksjon
BB	Tidsur

4.3 Berøringsfelt

Berøringsfelt er overflater som reagerer på berøring.
Berør det relevante feltet for å velge en funksjon.

Berøringsfelt	Navn
①	Hovedbryter
b	Powerboost-funksjon
②	Valg av kokesone
③	Barnesikring Vaskebeskyttelse
0	Innstillingsområde
④	Innkobling tokrets-kokesone
⑤	Innkobling av liten stekesone
⑥	Innkobling av stor stekesone
⑦	Holde-varm-funksjon
⑧	Tidsur
⑨	Stoppeklokkefunksjon

Merknader

- Avhengig av platenoppens driftsstatus lyser de berøringsfeltene som kan velges, mer eller mindre sterkt. Når du berører et berøringsfelt, utføres den respektive funksjonen.
- Berøringsfelt for funksjoner som ikke kan velges, lyser ikke.
- Innstillingene for de kokesonene som er valgt, lyser sterkt.
- Hold alltid betjeningsfeltet tørt. Fuktighet får det til å fungere dårligere.
- Trekk ingen kokekar i nærheten av indikatorer og berøringsfelt. Elektronikken kan bli overopphetet.

4.4 Kokesoner

Her finner du en oversikt over de ulike innkoblingene av kokesonene.

Når du aktiverer innkoblingene, lyser de tilsvarende displayene.

Når du kobler inn en kokesone, kobles denne inn med sist innstilt størrelse.

Kokesone	Innkobling og utkobling
○	Enkrets-kokesone
◎	Tokrets-kokesone Trykk på ◎.

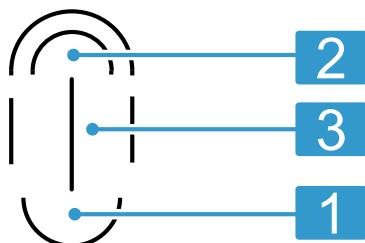
Merknader

- Mørke områder i kokesonens glødebilde er teknisk betinget. De har ingen innvirkning på kokesonens funksjon.
- Kokesonen regulerer temperaturen ved at varmen kobles ut og inn. Selv på det høyeste effekttrinnet kan varmen kobles ut og inn.

- Ved flerkrets-kokesoner kan oppvarmingen av de indre varmesirklene og oppvarmingen av innkoblinger slå seg på og av til forskjellige tider.
 - Dermed beskyttes ømfintlige komponenter mot overophetning.
 - Apparatet beskyttes mot elektrisk overbelastning.
 - Det oppnås bedre resultater av matlagingen.

Kombinert kokesone

Med den kombinerte kokesonen kan du kombinere enkrets-kokesonen og tokrets-kokesonen til en stor stekesone med bro-elementet. Du kan også bruke de to kokesonene uavhengig av hverandre.



1 Enkrets-kokesone

2 Tokrets-kokesone

3 Bro-element

Kombinasjon	Innkobling	Egnethet
Liten stekesone: Kombinasjon av 2 og 3	Slå på bro-elemen- tet med Ø. Ø lyser sterkt.	Liten steke- gryte Liten teppanya- ki

Kombinasjon	Innkobling	Egnethet
Stor stekesone: Kombinasjon av 1 og 3 og 2	Berør Ø. Ø lyser sterkt.	Stor steke- gryte Stor teppanya- ki Stor grill- plate

Den lille stekesonen (2 og 3) og enkrets-kokesonen (1) kan også brukes uavhengig av hverandre med forskjellige koketrinn. For den store stekegryten, teppanyakien eller grillplaten oppstår det forskjellige temperaturområder.

Med den lille stekesonen kan du så steke en rett, og samtidig holde en rett varm med enkrets-kokesonen.

Tips: Egnet kokekar kan du bestille fra kundeservice eller i vår nettbutikk.

4.5 Restvarmeindikator

Platetoppen har en totrinns restvarmeindikator for hver kokesone. Ikke berør kokesonen så lenge restvarmeindikatoren lyser.

Display	Betydning
H	Kokesonen er så varm at du kan holde småretter varme eller smelte kuvertyre.
h	Kokesonen er varm.

5 Grunnleggende betjening

5.1 Slå platetoppen på eller av

Du slår platetoppen på og av med hovedbryteren. Hvis du slår apparatet på innen 4 sekunder etter at det ble slått av, tas platetoppen i bruk med de forrige innstillingene.

5.2 Slå på platetoppen

- Trykk på Ø.
- Kontrollampen over Ø lyser.
- Indikatorene i knappene og koketrinndisplayet Ø lyser.
- Platetoppen er klar til bruk.
- De to fremre kokesonene er valgt.
- De to fremre koketrinndisplayene Ø lyser sterkt.

5.3 Slå av platetoppen

Platetoppen slår seg automatisk av dersom alle kokesonene er slått av i en viss tid (10-60 sekunder).

- Trykk på Ø.
- Kontrollampen over Ø slukkes.
- Indikatorene slukner.

- Alle kokesonene er koblet ut.
- Restvarmeindikatoren fortsetter å lyse inntil kokesonene er tilstrekkelig avkjølt.

5.4 Innstilling av kokesonene

Kokesonen må være valgt for at du skal kunne stille den inn.

Venstre kokesoner stilles inn med venstre innstillingsområde, høyre kokesoner med høyre.

Koketrinn

1	laveste effekt
9	høyeste effekt
.5	Hvert koketrinn har et mellomtrinn, f.eks. 4.5 .

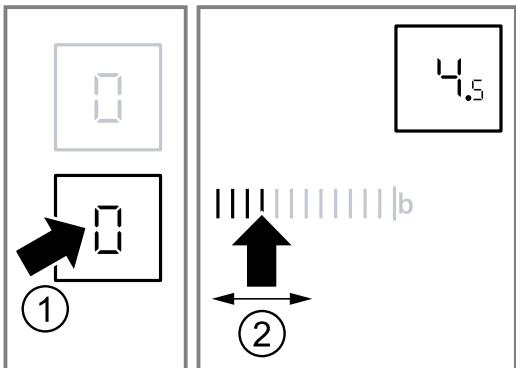
5.5 Innstilling av koketrinn

Forutsetning: Platetoppen er slått på.

- Trykk på koketrinndisplayet Ø for å velge kokesone.
- I koketrinndisplayet lyser Ø sterkt.

no Grunnleggende betjening

2. Still inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.



- ✓ Kokesonen er slått på.

5.6 Endre koketrinn

- Velg kokesone med koketrinndisplayet.
- Still inn et koketrinn i innstillingsområdet.

5.7 Slå av kokesonen

Når du har slått av kokesonen, vises restvarmeindikatoren etter ca. 10 sekunder.

- Velg kokesone med kokesonedisplayet.
- Still inn 0 i innstillingsområdet.

Merk: Sist innstilte kokesone forblir aktivert. Du kan stille inn kokesonen, uten å velge den på nytt.

5.8 Anbefalte innstillinger for matlaging

Her får du en oversikt over ulike retter med passende koketrinn.

Tilberedningstiden varierer, avhengig av matvarenes type, vekt, tykkelse og kvalitet. Viderekokingstrinnet avhenger av kokekarene som brukes.

Tilberedningsanvisninger

- Bruk koketrinn 9 til oppkoking.
- Rør i tykflytende retter med jevne mellomrom.
- Mat som skal brunnes på høy varme, eller som først avgir mye væske under stekingen, må helst brunnes i flere små porsjoner.
- Tips om energisparende matlaging. → Side 5

Smelting

Rett	Viderekokings-trinn	Varighet for viderekoking i minutter
Sjokolade, kuvertyre	1-1.5	-
Smør, honning, gelatin	1-2	-

Oppvarming eller varmholding

Gryterett, f.eks. linsegryte	1-2	-
Melk ¹	1.5-2.5	-
Pølser i vann ¹	3-4	-

¹ Tilbered retten uten lokk.

Opptining og oppvarming

Spinat, dypfrys	2.5-3.5	10-20
-----------------	---------	-------

Gulasj, dypfrys	2.5-3.5	20-30
-----------------	---------	-------

Trekking eller småkoking

Melboller, potetballer ^{1, 2}	4.5-5.5	20-30
Fisk ^{1, 2}	4-5	10-15
Hvit saus, f.eks. béchamelsaus	1-2	3-6
Piskede sauser, f.eks. béarnaisesaus eller hollandaisesaus	3-4	8-12

¹ Kok opp vannet med påsatt lokk.

² La retten koke videre uten lokk.

Koking, damping eller smørdamping

Ris med dobbelt vannmengde	2-3	15-30
Risengrynsgrøt	1.5-2.5	35-45
Poteter med skall	4-5	25-30
Skrelte poteter	4-5	15-25
Pasta, nudler ^{1, 2}	6-7	6-10
Gryterett, suppe	3.5-4.5	15-60
Grønnsaker, friske	2.5-3.5	10-20
Grønnsaker, dypfrysste	3.5-4.5	10-20
Matvarer i trykkoker	4-5	-

¹ Kok opp vannet med påsatt lokk.

² La retten koke videre uten lokk.

Surring

Rulader	4-5	50-60
Grytestek	4-5	60-100
Gulasj	2.5-3.5	50-60

Steking med lite olje

Stek rettene uten lokk.

Snitsel, naturell eller panert	6-7	6-10
Snitsel, dypfrys	6-7	8-12
Koteletter, naturell eller panert ¹	6-7	8-12
Biff, 3 cm tykk	7-8	8-12
Karbonader, 3 cm tykke ¹	4.5-5.5	30-40
Hamburger, 2 cm tykk ¹	6-7	10-20
Fjærkrebryst, 2 cm tykt ¹	5-6	10-20
Fjærkrebryst, dypfrys ¹	5-6	10-30
Fisk eller fiskefilet, naturell	5-6	8-20
Fisk eller fiskefilet, panert	6-7	8-20
Fisk eller fiskefilet, panert og dypfrys, f.eks. fiskepinne	6-7	8-12
Scampi, reker	7-8	4-10
Ferske grønnsaker eller sopp, sautering	7-8	10-20
Strimlede grønnsaker eller strimlet kjøtt på asiatisk vis	7.5-8.5	15-20
Panneretter, dypfrysste	6-7	6-10
Pannekaker	6-7	en og en
Omelett	3.5-4.5	en og en
Speilegg	5-6	3-6

¹ Snu retten flere ganger.

Fritering

Friter matvarene porsjonsvis med 150-200 g per portion i 1-2 l olje. Tilbered rettene uten lokk.

Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites eller kyllingnuggets	8-9	-
Kroketter, dypfryst	7-8	-

Kjøtt, f.eks. kylling	6-7	-
Fisk, panert eller innbakt	5-6	-
Grønnsaker eller sopp, panert eller innbakt	5-6	-
Tempura		
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4-5	-

6 Powerboost-funksjon

Med Powerboost-funksjonen kan du varme opp større mengder vann enda raskere enn med koketrinn 9. Powerboost-funksjonen er bare tilgjengelig for kokesoner som er merket med **boost**.

6.1 Slå på Powerboost-funksjonen

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Med Powerboost-funksjonen oppvarmes olje og fett raskt. Olje og fett som blir varme tar fort fyr.

- Ikke gå fra den kokende maten uten oppsyn.

Forutsetning: Ved tokrets-kokesoner må den andre varmekretsen være slått på for drift med Powerboost-funksjonen.

1. Velg kokesone.
2. Trykk på **b**.
- ✓ Displayet **b** lyser.

6.2 Slå av Powerboost-funksjonen

Hvis du ikke slår av Powerboost-funksjonen, slås den av automatisk etter en viss tid. Kokesonen går tilbake til koketrinn 9.

1. Velg kokesone.
2. Still inn ønsket viderekokingstrinn.
- ✓ Displayet **b** slukkes.

7 Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barn slår på platetoppen.

7.1 Slå på barnesikringen

Forutsetning: Platetoppen er slått av.

1. Slå på platetoppen med **①**.
2. **⌚** holdes inne i ca. 4 sekunder.
- ✓ **⌚** lyser i 10 sekunder.
- ✓ Platetoppen er sperret.

7.2 Slå av barnesikringen

1. Slå på platetoppen med **①**.
2. **⌚** holdes inne i ca. 4 sekunder.
- ✓ Platetoppen er låst opp.

7.3 Automatisk barnesikring

Med denne funksjonen aktiveres barnesikringen automatisk når platetoppen slås av. Du kan aktivere den automatiske barnesikringen i grunninnstillingene. → Side 11

8 Tidsfunksjoner

Apparatet ditt er utstyrt med ulike tidsfunksjoner som du kan bruke for å stille inn en varighet, et tidsur eller en stoppeklokke.

8.1 Tid

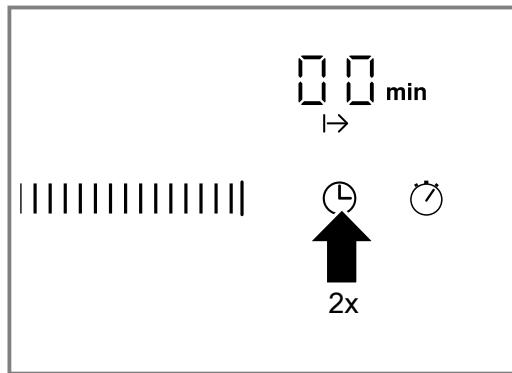
Angi en tid for den ønskede kokesonen. Kokesonen slår seg automatisk av når den innstilte tiden er telt ned.

Du kan stille inn en tid på inntil 99 minutter.

Stille inn tid

Forutsetning: Kokesonen er slått på og innstilt.

1. Trykk to ganger på **⌚** og velg deretter kokesone.

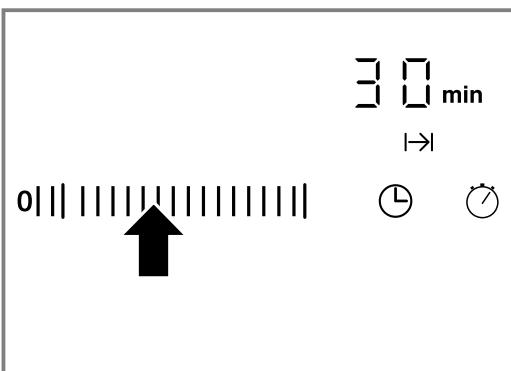


- ✓ **⌚** lyser. I tidsurdisplayet lyser **00min**.
2. Berør den ønskede forhåndsinnstillingen i innstillingsområdet.

no Automatisk utkobling

Du kan forhåndsinnstille fra venstre til høyre tilsvarende 1, 2, 3 til 9 minutter.

3. La fingeren gli over innstillingssområdet i løpet av de neste 10 sekundene, helt til ønsket tid er nådd.



- ✓ Tiden telles ned. Hvis du har stilt inn tid for flere kokesoner, vises alltid den korteste tiden.
- ✓ Når siste minutt av en tid telles ned, skifter tidsurdisplayet fra å vise minutter til å vise sekunder.
- ✓ Når tiden er telt ned, kobles kokesonen ut. Det lyder et signal, og i displayet blinker **00** i 10 sekunder. **I→** blinker.

Merk: Når et hvilket som helst symbol berøres, slukkes displayene, og lydsignalet opphører.

Stille inn tid automatisk

Forutsetning: Kokesonen må være valgt og innstilt. Innstilling av tid er aktivert. → Side 9

1. Berør innstilling 1 til 5 i innstillingssområdet lenge.
- ✓ Tiden telles automatisk ned til ett minutt.
2. Berør innstilling 6 til 9 i innstillingssområdet lenge.
- ✓ Tiden telles automatisk opp til 99 minutter.

Korrigering eller sletting av tid

1. Trykk to ganger på **Ø**.
2. Velg kokeson.
3. Endre tiden i innstillingssområdet, eller still den inn på **00**.

Automatisk tidsur

Med denne funksjonen kan du forhåndsvelge en tid for alle kokesonene. Etter at en kokeson er slått på, telles den forhåndsinnstilte tiden ned. Kokesonen slår seg automatisk av når den innstilte tiden er telt ned.

Du slår det automatiske tidsuret på i grunninnstillingene. → Side 11

Tips: Det automatiske tidsuret gjelder for alle kokesonene. Du kan forkorte eller slette tiden for en enkelt kokeson. → Side 9

9 Automatisk utkobling

Hvis du ikke endrer innstillingene for en kokeson i lengre tid, aktiveres den automatiske utkoblingen.

Når kokesonen slås av, er avhengig av hvilket kokebrann som er innstilt (1 til 10 timer).

Oppvarmingen av kokesonen slås av. I kokesonendisplayet blinker **F B** og restvarmeindikatoren **H/** vekselvis.

8.2 Varselur

Du kan stille inn en tid på inntil 99 minutter for avgivelse av signal. Varseluret fungerer uavhengig av alle andre innstillinger.

Still inn varseluret

Forutsetning: Platetoppen må være slått på.

1. Trykk på **Ø**.
- ✓ Displayet **Δ** lyser.
- ✓ I tidsurdisplayet vises **00 min**.
2. Still inn tiden i innstillingssområdet.
- ✓ Etter noen sekunder telles tiden ned.
- ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. I tidsurdisplayet blinker **00**. Displayet **Δ** blinker.
- ✓ Displayet slås av etter 10 sekunder.

Slå av varselursignalet

Du kan slå av signalet manuelt.

- Trykk på et hvilket som helst berøringsfelt.
- ✓ Displayet slukkes, og lydsignalet opphører.

Korrigere tiden

1. Velg varseluret med **Ø**.
2. Still inn ønsket tid i innstillingssområdet.

8.3 Stoppeklokkefunksjon

Stoppeklokkefunksjonen viser tiden som har gått siden funksjonen ble aktivert.

Stoppeklokkefunksjonen er bare aktivert når platetoppen er slått på. Hvis platetoppen slår seg av, slås også stoppeklokkefunksjonen av.

Slå på stoppeklokkefunksjonen

- Trykk på **Ø**.
- ✓ I tidsurdisplayet vises **00**.
- ✓ Tidtakkingen begynner.
- ✓ I løpet av det første minuttet vises tiden i sekunder, deretter i minutter.

Merk: Hvis stoppeklokkefunksjonen slås på i tillegg til en annen tidsfunksjon, vises innstillingen i tidsurdisplayet i 10 sekunder. Deretter vises stoppeklokkefunksjonen igjen.

Slå av stoppeklokkefunksjonen

- Trykk en gang til på **Ø**.
- ✓ Tidsurdisplayet slukkes.

9.1 Fortsette koking etter automatisk utkobling

1. Trykk på et hvilket som helst berøringsfelt.
- ✓ Visningen slukkes.
2. Still inn på nytt.

10 Varmefunksjon

Med varmefunksjonen kan du smelte sjokolade eller smør, samt holde varm retter eller kokekar.

10.1 Slå på varmefunksjonen

1. Trykk på .
 2. Velg kokesone.
- ✓ I koketrinndisplayet lyser .

11 Vaskebeskyttelse

Hvis du tørker over betjeningsfeltet mens platetoppen er slått på, kan innstillingene forandre seg. For å forhindre dette har platetoppen en vaskebeskyttelsesfunksjon.

Hovedbryteren kommer ikke inn under vaskebeskyttelsen. Du kan når som helst slå av platetoppen.

12 Energiforbruksvisning

Funksjonen viser det totale strømforbruket fra du slår platetoppen på til du slår den av.

Når du slår av, vises forbruket målt i kilowattimer, for eksempel 1,08 kWh, i 10 sekunder.

10.2 Slå av varmefunksjonen

1. Trykk på .
 2. Velg kokesone.
- ✓ I koketrinndisplayet lyser .

13 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

13.1 Oversikt over grunninnstillingene

Her får du en oversikt over grunninnstillingene og fabrikkinnstillingene.

Dis-play	Valg
c 1	Automatisk barnesikring  – Slått av ¹  – Slått på  – Manuell og automatisk barnesikring er slått av.
c 2	Lydsignal  – Bekreftelsessignal og signal om feil betjening er slått av. Hovedbrytersignalet forblir slått på.  – Kun signal om feil betjening er slått på.  – Kun bekreftelsessignal er slått på.  – Bekreftelsessignal og signal om feil betjening er slått på. ¹

¹ Fabrikkinnstilling

11.1 Aktivere vaskebeskyttelse

- Trykk på .
- ✓ Du hører et lydsignal.
- ✓  lyser sterkt.
- ✓ Betjeningsfeltet er sperret i 30 sekunder.

Visningens nøyaktighet avhenger bl.a. av spenningskvaliteten i strømnettet.

Du kan aktivere visningen i grunninnstillingene.

→ Side 11

Dis-play	Valg
c 3	Energiforbruksvisning Spør din strømleverandør om nettpenningen.  – Visningen av strømforbruk er slått av. ¹  – Visning av strømforbruk ved 230 V nettspennning.  – Visning av strømforbruk ved 400 V nettspennning.  – Visning av strømforbruk ved 220 V nettspennning.  – Visning av strømforbruk ved 240 V nettspennning.
c 5	Automatisk tidsur  – Slått av. ¹  – Tidsperiode for utkobling av kokesonen.
c 6	Tid for signalet for tidsurslutt  – 10 sekunder. ¹  – 30 sekunder.  – 1 minutt.

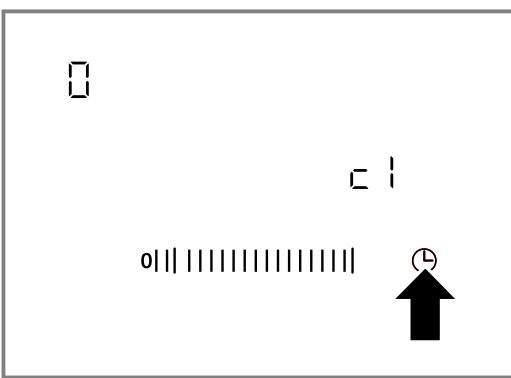
¹ Fabrikkinnstilling

Dis-play	Valg
c 7	Innkobling av varmeelementene 0 – Slått av 1 – Slått på 2 – Siste innstilling før kokesonen ble slått av. ¹
c 0	Tilbakestilling til fabrikkinnstillinger 0 – Slått av ¹ 1 – Slått på
1	Fabrikkinnstilling

13.2 Endring av grunninnstillingene

Forutsetning: Platetoppen er slått av.

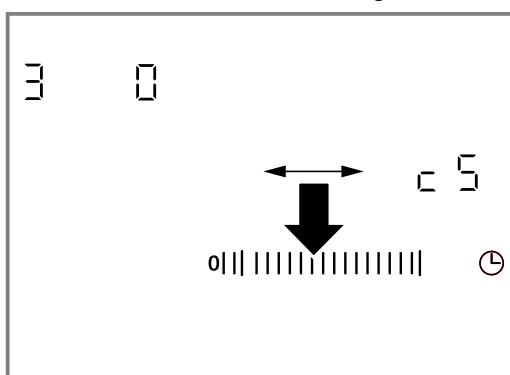
- Slå på platetoppen.
- Berør  i 4 sekunder i løpet av de neste 10 sekundene.



✓  vises.

✓ I kokesonedisplayet lyser .

- Trykk gjentatte ganger på , helt til ønsket display-innhold vises.
- Still inn ønsket verdi i innstillingssområdet.



-  holdes inne i 4 sekunder.

- ✓ Innstillingen er aktivert.

Tips: Slå av platetoppen med  for å forlate grunninnstillingene uten å lagre. Slå platetoppen på igjen og still inn på nytt.

14 Rengjøring og pleie

Rengjør og vedlikehold vaskemaskinen omhyggelig, slik at den holder seg funksjonsdyktig i lang tid.

14.1 Rengjøringsmidde

Egnede rengjøringsmidler og glasskrape fås hos kundeservice, i vår nettbutikk eller i handelen.

OBS!

Uegnede rengjøringsmidler kan skade apparatets overflater.

- Bruk aldri uegnede rengjøringsmidler.

Uegnede rengjøringsmidler

- Ufotynnet vaskemiddel
- Rengjøringsmiddel for oppvaskmaskiner
- Skuremidler
- Aggressive rengjøringsmidler som f.eks. stekeovns-spray eller flekkfjerner
- Skuresvamper
- Høytrykksspyler og dampstråle

14.2 Rengjøring av glasskeramikk

Rengjør koketoppen hver gang den har vært i bruk, slik at rester av matvarer ikke brenner seg fast.

Merk: Vær oppmerksom på informasjonen om uegnede rengjøringsmidler. → Side 12

Forutsetning: Koketoppen er avkjølt.

- Fjern hardnakket smuss med en glasskrape.
- Rengjør koketoppen med et rensemiddel for glasskeramikk. Følg rengjøringsanvisningene på rensemiddelets emballasje.

Tips: Du oppnår gode rengjøringsresultater med en spesialsvamp for glasskeramikk.

14.3 Rengjøring av platetoppramme

Rengjør platetopprammen etter bruk, dersom det er smuss eller flekker på den.

Merknader

- Vær oppmerksom på informasjon om uegnede rengjøringsmidler. → Side 12
 - Ikke bruk glasskrape.
- Rengjør platetopprammen med varmt såpevann og en myk klut.
Vask nye svamper grundig før bruk.
 - Tørk deretter av med en myk klut.

15 Utbedring av feil

Du kan selv utbedre små feil på apparatet. Benytt deg av informasjonen om feilsøking før du tar kontakt med kundeservice. På den måten unngår du unødige kostnader.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på apparatet.
- Ta kontakt med kundeservice dersom apparatet er defekt.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av opplært fagpersonell.

15.1 Merknader i displayet

Feil	Årsak og feilsøking
Ingen	<p>Svikt på strømforsyningen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kontroller sikringen til apparatet i sikringsskapet. 2. Ved hjelp av et annet elektrisk apparat kan du sjekke om feilen kan skyldes strømbrudd.
Alle indikatorer blinker	<p>Betjeningspanelet er vått, eller det ligger gjenstander på det.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
F2	<p>Det ble kokt på flere kokesoner over lengre tid med høy effekt. For å beskytte elektronikken har kokesonen blitt slått av.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vent en liten stund. 2. Trykk på et hvilket som helst berøringsfelt. ✓ Når meldingen ikke lenger vises, er elektronikken tilstrekkelig avkjølt. Du kan gjenoppta matlagingen.
F4	<p>Til tross for utkoblingen med F2, har elektronikken varmet seg opp enda mer. Derfor har alle kokesonene slått seg av.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vent en liten stund. 2. Trykk på et hvilket som helst berøringsfelt. ✓ Når meldingen ikke lenger vises, er elektronikken tilstrekkelig avkjølt. Du kan gjenoppta matlagingen.
F5 og koketrinnet blinker vekselvis. Du hører et lydsignal.	<p>Varm gryte i området til betjeningspanelet. Elektronikken står i fare for å bli overopphevet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Fjern kokekaret. ✓ Displayet slukkes kort tid etterpå.
F5 og signaltone	<p>Varm gryte i området til betjeningspanelet. For å beskytte elektronikken har kokesonen slått seg av.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fjern kokekaret. 2. Vent en liten stund. 3. Trykk på et hvilket som helst berøringsfelt. ✓ Når meldingen ikke lenger vises, er elektronikken tilstrekkelig avkjølt. Du kan gjenoppta matlagingen.
F8	<p>Kokesonen var for lenge i bruk og ble slått automatisk av.</p> <p>Kokesonen kan slås på igjen med én gang.</p>
dE, og kokesonene blir ikke varme	<p>Demomodus er aktivert.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Koble apparatet fra strømnettet i 30 sekunder ved å slå av sikringen i sikringsskapet. 2. Trykk på et hvilket som helst berøringsfelt i løpet av de 3 neste minuttene.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Kokesonen avgir varme, men indikatoren fungerer ikke.

- Slå av sikringen i sikringsskapet.
- Ta kontakt med kundeservice.

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Koketoppen slår seg automatisk av og kan ikke lenger betjeses. Den kan senere slå seg på av seg selv.

- Slå av sikringen i sikringsskapet.
- Ta kontakt med kundeservice.

Feil	Årsak og feilsøking
Det vises en melding med "E" i displayet, f.eks. E0111.	<p>Elektronikken har registrert en feil.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Slå apparatet av og på igjen.✓ Hvis feilen bare forelå én gang, forsvinner meldingen.2. Ta kontakt med kundeservice hvis meldingen vises på nytt. Oppgi feilmeldingen nøyaktig når du kontakter kundeservice. → "Kundeservice", Side 14

16 Avfallsbehandling

16.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

- Kast apparatet på en miljøvennlig måte. Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

17 Kundeservice

Innenfor EØS får du funksjonsrelevante original-reserve-deler i samsvar med gjeldende økodesigndirektivet hos vår kundeservice i minst 10 år fra apparatet bringes ut på markedet.

Merk: I rammen av produsentens garantivilkår er bruk av kundeservice gratis.

Du får detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land hos vår kundeservice, din forhandler eller på våre nettsider.

Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD) for apparatet.

Kontaktinformasjonen for kundeservice finner du i den vedlagte kundeserviceoversikten eller på våre nettsider.

17.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD)

Du finner produktnumret (E-Nr.) og produksjonsnumret (FD) på apparatets typeskilt.

Typeskiltet finner du:

- på apparatpasset.
- på undersiden av platetoppen.

Du kan skrive ned opplysningene, slik at du har data for apparatet og telefonnumret til kundeservice raskt tilgjengelig når du trenger dem.

Mer information finns i den digitala användarhandboken.



Innehållsförteckning

1	Säkerhet.....	15
2	Förhindrande av sakkador	16
3	Miljöskydd och sparsamhet	17
4	Lär känna.....	18
5	Användningsprincip	19
6	PowerBoost-funktion.....	21
7	Barnspärr.....	21
8	Tidsfunktioner	21
9	Automatisk avstängning.....	23
10	Varmhållningsfunktion	23
11	Avtorkningsskydd.....	23
12	Energiförbrukningsdisplay.....	23
13	Grundinställningar	23
14	Rengöring och skötsel	24
15	Avhjälpling av fel	25
16	Avfallshantering	26
17	Kundtjänst	26

1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

- Läs igenom anvisningen noga.
- Spara bruksanvisning, maskinpass och produktinformation för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transportskador.

1.2 Användning för avsett ändamål

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

Använd bara enheten för:

- för att tillaga mat och dryck.
- under uppsikt. Håll oavbruten uppsikt vid korta tillagningar.

- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.

- upp till max. 2000 °möh.

Använd inte apparaten:

- med extern timer eller separat fjärrkontroll. Det gäller inte vid avstängning med enheter som omfattas av EN 50615.

1.3 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvida detta sker under uppsikt eller om de undervisats i hur man säkert använder apparaten och förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Låt inte barn leka med enheten.

Rengöring och användarskötsel får inte utföras av barn om de inte är minst 15 år gamla och står under uppsikt.

Låt inte barn under 8 års ålder komma i närheten av apparaten och anslutningsledningen.

1.4 Säker användning

⚠ WARNING! – Brandrisk!

Tillagning utan uppsikt på hällar med fett eller olja kan vara brandfarligt.

- ▶ Lämna aldrig het olja och hett fett utan uppsikt.
- ▶ Försök aldrig släcka en sådan brand med vatten, utan slå av enheten och kväv sedan lågorna t.ex. med lock eller brandfilt.

Kokzonen blir jättevarm.

- ▶ Lägg aldrig brännbara föremål på eller direkt vid kokzonen.

- ▶ Förvara aldrig föremål på kokzonen.

Spisen blir het.

- ▶ Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådor direkt under spishallen. Övertäckning av spishallen kan orsaka olyckor, t.ex. genom överhettning, antändning eller material som spräcks.

- ▶ Täck aldrig över spishallen.

Livsmedel kan börja brinna.

- Övervaka tillagningen. Övervaka alltid korta sekvenser.

⚠️ WARNING! – Risk för brännskador!

Enhets och kontaktdelar blir heta vid användning, framförallt ev. hällram.

- Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- Håll småbarn under 8 år borta.
- Hällskydd kan leda till olyckor.
- Använd bara hällskydd som enhetens tillverkare utvecklat eller föreskriver.
- Spisen blir het när den används.
- Låt spisen innan du rengör den.

⚠️ WARNING! – Risk för elstötar!

Felinstallationer är farliga.

- Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas av utbildad yrkespersonal.

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- Använd aldrig skadad enhet.
- Slå av enheten om ytan är sprucken för att undvika elstöt. Slå inte av enheten med huvudbrytaren utan slå av med säkringen i proppskåpet.
- Ring service. → *Sid. 26*

2 Förhindrande av sakskador

OBS!

Grova kastrull- eller stekpannebottnar kan repa glaskeramiken.

- Kontrollera kokkärlen.

Torrkokning kan skada kokkärlen och spisen.

- Ställ aldrig tomma kastruller på en het kokzon och låt dem inte koka torra.

Felplacerade kokkärl kan medföra att spishällen blir överhettad.

- Ställ aldrig heta stekpannor eller kastruller på manöverorganen eller på spishällinfattningen.

Du kan skada hällen om du tappar hårdta eller vassa föremål på den.

- Tappa inte hårdta eller vassa föremål på hällen.

Material som inte är värmebeständiga kan smälta fast på heta kokzoner.

- Använd inte spisskyddsfolie.
- Använd inte aluminiumfolie eller plastkärl.

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- Använd inte ångrengöring eller högtrycks-tvätt för att rengöra apparaten.

Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta spisdelar.

- Låt aldrig elektriska apparaters anslutningskablar komma i kontakt med heta spisdelar.

⚠️ WARNING! – Risk för personskador!

Kastruller kan hoppa upp på grund av vätska mellan kastrullbotten och kokzonen.

- Håll alltid kokzonen och kastrullbotten torra.

⚠️ WARNING! – Kvävningsrisk!

Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.

- Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas av dem.

- Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- Låt inte barn leka med smådelar.

2.1 Översikt över de oftast förekommande skadorna

Här kan du se vilka skador som oftast förekommer och tips om hur du kan förhindra dem.

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över	Ta genast bort mat som har kokat över med en glasskrapa.
Fläckar	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara rengöringsmedel som är lämpliga för glaskeramik.
Ropor	Salt, socker eller sand	Använd inte spishällen som arbetsbänk eller avställningsplats.
Ropor	Grova kastrull- eller stekpannebottnar	Kontrollera kokkärlen.

Skador	Orsak	Åtgärd
Missfärgning	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara rengöringsmedel som är lämpliga för glaskeramik.
Missfärgning	Slitmärken från kastruller, t.ex. aluminium	Lyft upp kastruller eller stekpannor när du förflyttar dem.

Skador	Orsak	Åtgärd
Urgröpning	Socker eller mycket sockerrik mat	Ta genast bort mat som har kokat över med en glasskrapa.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar maskinen mindre effekt.

Välj en kokplatta som passar till kastrullstorleken. Ställ kokkärlen centriskt.

Använd kokkäril med en bottendiameter som överensstämmer med kokplattans diameter.

Tips! Kokkärilstillverkarna uppger ofta kastrullens toppdiameter. Den är ofta större än bottendiametern.

- Olämpliga kokkäril eller kokplattor som inte är helt täckta förbrukar mycket energi.

Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan.

- Kokning utan lock gör att enheten drar avsevärt mer effekt.

Lyft locket så lite som möjligt.

- Du släpper ut mycket energi om du lyfter på locket.

Använd glaslock.

- Du kan du titta ned i kastrullen utan att lyfta på glaslocket.

Använd kastruller och stekpannor med plana bottnar.

- Ojämna bottnar ökar energiförbrukningen.

Använd kastrull, gryta som passar till livsmedelsmängden.

- Stora gryta med lite i kräver mer effekt vid uppvärming.

Tillaga med lite vatten.

- Ju mer vatten som finns i kastrullen, grytan, desto mer effekt krävs vid uppvärmeningen.

Vrid ned i tid till lägre effektläge.

- För högt effektläge vid fortsatt tillagning slösar effekt

Ta tillvara kokplattans eftervärme. Vid längre koktider kan du stänga av kokplattan 5 - 10 minuter före koktiden slut.

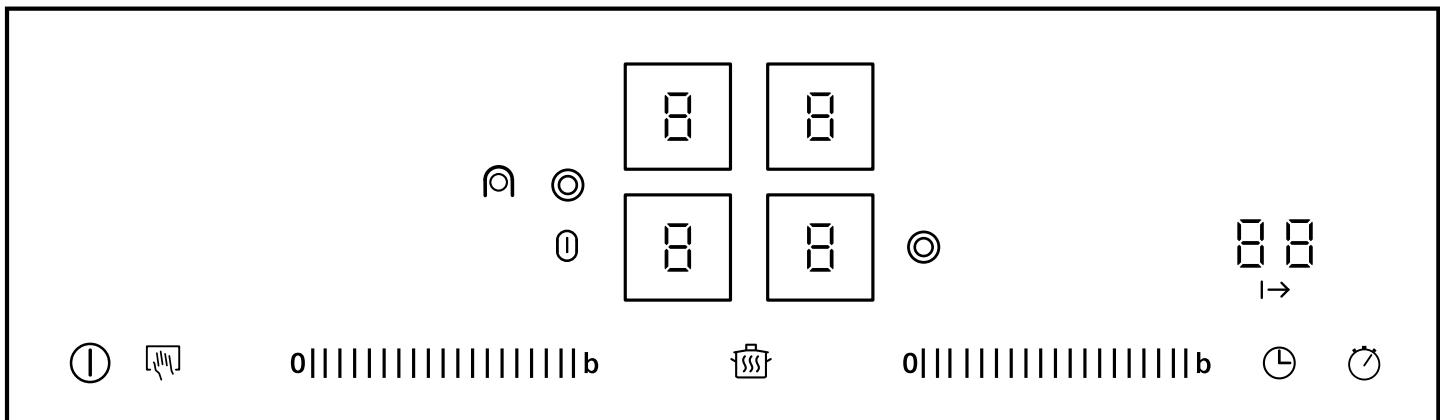
- Om restvärmen inte utnyttjas ökar energiförbrukningen.

4 Lär känna

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

4.1 Manöverpanel

Med manöverorganen ställer du in spisens alla funktioner och får information om drifttillståndet.



4.2 Displayer

Displayerna visar inställda värden och funktioner.

Display	Namn
Ø	Driftläge
I - S	Effektlägen
H / h	Restvärme
L	Varmhållningsfunktion
b	PowerBoost-funktion
BB	Timer

4.3 Skärmknappar

Skärmknappar är beröringskänsliga fält. Välj en funktion genom att vidröra den tillhörande skärmknappen.

Skärm- knapp	Namn
①	Huvudbrytare
b	PowerBoost-funktion
☒	Val av kokzon
☒	Barnspärr Avtorkningsskydd
0	Inställningsdel
◎	Tillkoppling av dubbel kokzon
Ⓐ	Inkoppling av den lilla grytzen
⓪	Inkoppling av den stora grytzen
☒	Varmhållningsfunktionen
⌚	Timer
⌚	Stoppursfunktion

Anmärkningar

- Allt efter spishällens driftläge lyser de skärmknappar som du för tillfället kan välja med halv eller full ljusstyrka. När du vidrör skärmknappen körs den tillhörande funktionen.
- Skärmknappar för funktioner som du för tillfället inte kan välja lyser inte.
- Inställningarna för de kokzoner som du för tillfället har valt lyser med full ljusstyrka.
- Håll alltid manöverpanelen torr. Fukt påverkar funktionen negativt.
- Flytta inte kastruller så att de står nära symbolerna och skärmknapparna. Elektroniken kan bli överhettad.

4.4 Kokplattor

Här följer en översikt över kokzonernas olika tilläggsfunktioner.

När du aktiverar tillkopplingarna tänds tillhörande symboler.

När du kopplar in en kokzon startar den med den senast inställda storleken.

Kokzon	Slå på och av tillägg
○	Enkelkokzon
◎	Dubbelkokzon Tryck till på ◎.

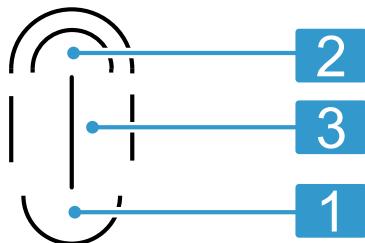
Anmärkningar

- Mörka områden i kokzonens glödbild har tekniska orsaker. De påverkar inte kokzonens funktion.
- Hällen styrs kokzonerna genom att slå på och av uppvärmningen. Även på maxeffekt slås uppvärmningen på och av.

- På kokzoner med flera värmekretsar kan värmen i de inre kretsarna och värmen i tilläggskretsarna slå på och av vid olika tidpunkter.
 - Det skyddar känsliga komponenter mot överhettning.
 - Enheten skyddas mot elöverlast.
 - Matlagningsresultaten blir bättre.

Kombikokplatta

På kombikokplattan kan du kombinera enkelkokplattan och dubbekokplattan med bryggvärmeelementet. Du kan också använda de båda kokplattorna oberoende av varandra.



- | | |
|----------|-------------------|
| 1 | Enkelkokzon |
| 2 | Dubbelkokzon |
| 3 | Bryggvärmeelement |

Kombination	Inkoppling	Lämplighet
Liten grytzon: Kombination av 2 och 3	Koppla in bryggvärmeelementet med $\textcircled{1}$. $\textcircled{1}$ tänds med full ljusstyrka.	Liten stekgryta Liten teppanyaki.
Stor grytzon: Kombination av 1 och 3 och 2	Tryck på $\textcircled{0}$. $\textcircled{0}$ tänds med full ljusstyrka.	Stor stekgryta Stor teppanyaki Stor grillplatta

Den lilla gryzonen (2 och 3) och enkelkokzonen (1) kan också användas oberoende av varandra med olika effektlägen. För den stora stekgrytan, teppanyakin eller grillplattan bildas olika temperaturområden. Med den lilla gryzonen kan du bryna en rätt och samtidigt hålla en rätt varm med enkelkokzonen.

Tips! Du kan skaffa lämpliga kokkärl via kundtjänsten eller i vår webbshop.

4.5 Restvärmesymbol

Spishällen har en restvärmesymbol med två lägen för varje kokzon. Rör inte kokzonen medan restvärmesymbolen är tänd.

Indikering	Betydelse
H	Kokzonen är så het att du kan hålla smärötter varma eller smälta glasyr.
h	Kokzonen är het.

5 Användningsprincip

5.1 Start eller avstängning av spishällen

Du startar och stänger av spishällen med huvudbrytaren.

Om du startar om spisen inom 4 sekunder efter avstängningen startar spishällen med de tidigare inställningarna.

5.2 Start av spishällen

- Tryck på $\textcircled{1}$.
- Kontrollampen över $\textcircled{1}$ tänds.
- Skärmknapparnas och effektlägenas symboler $\textcircled{0}$ tänds.
- Spishällen är klar att använda.
- De båda främre kokplattorna är markerade.
- De båda främre effektlägesymbolerna $\textcircled{0}$ lyser med full ljusstyrka.

5.3 Avstängning av spishällen

Spishällen stängs av automatiskt när alla kokzoner har varit avstängda under en viss tid (10-60 sekunder).

- Tryck på $\textcircled{1}$.
- Kontrollampen över $\textcircled{1}$ släcks.
- Symbolerna släcks.
- Alla kokzoner är avstängda.

- Restvärmesymbolen fortsätter att lysa tills kokzonen har svalnat tillräckligt.

5.4 Inställning av kokplattorna

För att du ska kunna ställa in en kokzon måste den vara markerad.

De vänstra kokplattorna ställs in med det vänstra inställningsområdet, de högra kokplattorna med det högra området.

Effektläge

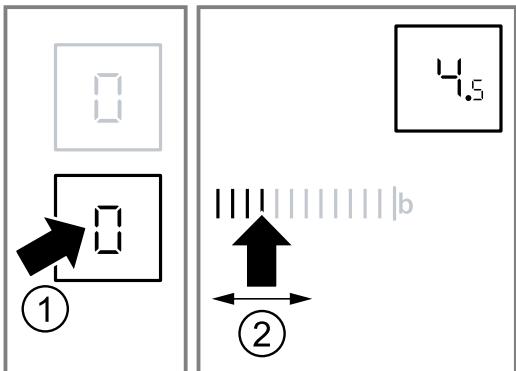
1	lägsta effekt
9	högsta effekt
.5	Alla effektlägen har ett mellanläge, t.ex. 4.5 .

5.5 Inställning av effektlägen

Krav: Spishällen är inkopplad.

- Markera kokplattan genom att trycka på effektlägesymbolen $\textcircled{0}$.
- På effektlägesdisplayen tänds $\textcircled{0}$ med full ljusstyrka.

2. Ställ in önskat effektläge i inställningsområdet.



- ✓ Kokplattan är inkopplad.

5.6 Ändring av effektlägen

1. Välj kokzon med effektlägesdisplayen.
2. Ställ in ett effektläge i inställningsdelen.

5.7 Avstängning av kokplatta

När du har stängt av kokzonen visas restvärmesymbolen efter cirka 10 sekunder.

1. Markera kokplattan med kokplattdisplayen.
2. Ställ in 0 i inställningsdelen.

Notera: Den senast inställda kokzonen är fortfarande aktiv. Du kan ställa in kokzonen utan att markera den på nytt.

5.8 Inställningsrekommendationer för matlagning

Här får du en översikt över olika maträcker med matchande effektlägen.

Tillagningstiden kan variera beroende på matens typ, vikt, tjocklek och kvalitet. Effektläget för fortsatt tillagning beror på vilken kastrull, gryta eller panna du använder.

Tillagningsanvisningar

- Koka upp på effektläge 9.
- Rör om tjockflytande mat då och då.
- Matvaror som bryns kraftigt eller som avger mycket vätska under bryningen vid stekningen bör brynas i små portioner.
- Tips för energisparande matlagning. → Sid. 17

Smälta

Maträcker	Sjudningseffektläge	Sjudningstid i minuter
Choklad, chokladglasyr	1-1.5	-
Smör, honung, gelatin	1-2	-

Värma på eller varmhålla

Grytor, t.ex. linsgryta	1-2	-
Mjölk ¹	1.5-2.5	-
Varmkorv i vatten ¹	3-4	-

¹ Tillaga rätten utan lock.

Tina och värma på

Spenat, djupfrysad	2.5-3.5	10-20
Gulasch, djupfrysad	2.5-3.5	20-30

Sjuda

Klipp, kroppkakor ^{1,2}	4.5-5.5	20-30
Fisk ^{1,2}	4-5	10-15
Vitsås, t.ex. bechamelsås	1-2	3-6
Hopvispade såser, t.ex. bearnaise- eller hollandaisesås	3-4	8-12

¹ Koka upp vattnet med lockat på.

² Sjud rätten utan lock.

Koka, ånga eller svetta

Ris med dubbel vattenmängd	2-3	15-30
Risgrynsgröt	1.5-2.5	35-45
Skalpotatis	4-5	25-30
Kokt potatis	4-5	15-25
Pasta, nudlar ^{1,2}	6-7	6-10
Grytor, soppor	3.5-4.5	15-60
Grönsaker, färsk	2.5-3.5	10-20
Grönsaker, djupfrysta	3.5-4.5	10-20
Tryckkoka mat	4-5	-

¹ Koka upp vattnet med lockat på.

² Sjud rätten utan lock.

Bräsera

Rullader	4-5	50-60
Grytstek	4-5	60-100
Gulasch	2.5-3.5	50-60

Steka med lite olja

Stek rätterna utan lock.

Schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10
Schnitzel, djupfryst	6-7	8-12
Kotletter, med eller utan panering ¹	6-7	8-12
Biff, 3 cm tjock	7-8	8-12
Frikadeller, 3 cm tjocka ¹	4.5-5.5	30-40
Hamburgare, 2 cm tjocka ¹	6-7	10-20
Fågelbröst, 2 cm tjockt ¹	5-6	10-20
Fågelbröst, djupfryst ¹	5-6	10-30
Fisk eller fiskfiléer, utan panering	5-6	8-20
Fisk eller fiskfiléer, panerade	6-7	8-20
Fisk eller fiskfiléer, panerade och djupfrysta, t.ex. fiskpinnar	6-7	8-12
Scampi, räkor	7-8	4-10
Sautera grönsaker eller färsk svamp	7-8	10-20
Strimlade grönsaker eller strimlat kött i asiatisk stil	7.5-8.5	15-20

¹ Vänd rätten flera gånger.

Stekmat, djupfryst	6-7	6-10
Pannkakor	6-7	i följd
Omelett	3.5-4.5	i följd
Stekta ägg	5-6	3-6
¹ Vänd rätten flera gånger.		

Fritera

Fritera matvarorna portionsvis med 150-200 g per portion i 1-2 liter olja. Tillaga maträttarna utan lock.

Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites eller chicken nuggets	8-9	-
Kroketter, djupfrysta	7-8	-
Kött, t.ex. kyckling	6-7	-
Fisk, panerad eller friterad	5-6	-
Grönsaker eller svamp, panerade eller friterade	5-6	-
Tempura		
Småkakor, t.ex. klenäter eller munkar, friterad frukt	4-5	-

6 PowerBoost-funktion

Med Powerboost-funktionen kan du värma större mängder vatten ännu snabbare än med effektläge 9. Powerboost-funktionen finns bara för kokplattor som är märkta med **boost**.

6.1 Start av Powerboost-funktionen

⚠ VARNING! – Brandrisk!

Olja och fett värmes snabbt upp med PowerBoost-funktionen. Olja och fett antänds snabbt vid överhettning.

- Lämna aldrig matlagningen utan tillsyn.

Krav: För dubbelkokplattor måste den andra värmezonerna vara inkopplad för att Powerboost-funktionen ska kunna användas.

1. Markera kokplattan.
 2. Tryck på **b**.
- ✓ Symbolen **b** tänds.

6.2 Avstängning av Powerboost-funktionen

Om du inte stänger av Powerboost-funktionen stängs den av automatiskt efter en viss tid. Kokplattan återgår till effektläge 9.

1. Markera kokplattan.
 2. Ställ in valfritt effektläge för färdigkokningen.
- ✓ Symbolen **b** släcks.

7 Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

7.1 Inkoppling av barnspärren

Krav: Spishällen är avstängd.

1. Starta spishällen med **①**.
 2. Håll **④** intryckt i cirka 4 sekunder.
- ✓ **④** lyser i 10 sekunder.
✓ Spishällen är spärrad.

7.2 Avstängning av barnspärren

1. Starta spishällen med **①**.
 2. Håll **④** intryckt i cirka 4 sekunder.
- ✓ Spishällen är spärrad.

7.3 Automatisk barnspärr

Med den här funktionen kopplas barnspärren in automatiskt på barnspärren när du stänger av spishällen. Du kan aktivera den automatiska barnspärren i grundinställningarna. → *Sid. 23*

8 Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner som kan styra en tillagningstid, timer eller ett stoppur.

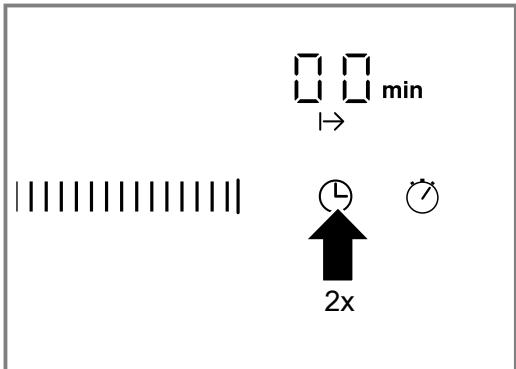
8.1 Tillagningstid

Ställ in tillagningstiden för önskad kokzon. Kokplattan stängs av automatiskt när tillagningstiden har löpt ut. Du kan ställa in en tillagningstid på upp till 99 minuter.

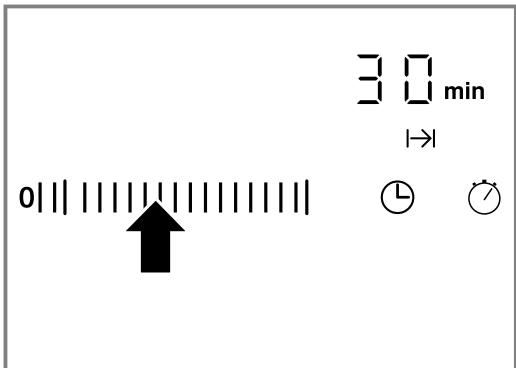
Inställning av tid

Krav: Kokplattan är inkopplad och inställd.

- Tryck två gånger på och markera sedan kokplattan.



- Indikeringen tänds. tänds på timerdisplayen.
- Tryck på önskad förinställning i inställningsområdet. Möjlig förinställning är från vänster till höger 1, 2, 3... upp till 9 minuter.
- Dra inom 10 sekunder flera gånger över inställningsområdet tills önskad tid har nåtts.



- Tillagningstiden går igång. Om du har ställt in en tillagningstid för flera kokplattor visas alltid den korsta tiden.
- När den sista minuten av en tillagningstid börjar löpa växlar timerdisplayen från minuter till sekunder.
- Kokzonen stängs av när tiden har löpt ut. En signal ljuder och på displayen blinkar i 10 sekunder. Indikeringen blinkar.

Notera: När du trycker på någon av symbolerna släcks displayerna och signaltonen tytnar.

Automatisk inställning av tid

Krav: Kokplattan är markerad och inställd. Tidsinställningen är aktiv. → Sid. 21

- Tryck i inställningsområdet länge på inställningarna 1 till 5.
- Tiden räknas automatiskt ned till en minut.
- Tryck i inställningsområdet länge på inställningarna 6 till 9.
- Tiden räknas automatiskt upp till 99 minuter.

Ändring eller borttagning av tillagningstid

- Tryck två gånger på .
- Markera kokplattan.
- Ändra tiden eller ställ in den på i inställningsområdet.

Automatisk timer

Med den här funktionen kan du förvälja en tid för alla kokzoner. Varje gång du kopplar in en kokzon börjar den förvalda tiden löpa. Kokzonen stängs av automatiskt när tiden har löpt ut.

Du kopplar in den automatiska timern i grundinställningarna. → Sid. 23

Tips! Den automatiska timern gäller för alla kokzoner. Du kan förkorta eller ta bort tiden för en enskild kokzon. → Sid. 21

8.2 Köksklocka

Du kan bestämma en tid upp till 99 minuter fram till dess att en signal ska ljudna. Köksklockan är oberoende av alla andra inställningar.

Inställning av köksklockan

Krav: Hällen måste vara inkopplad.

- Tryck på .
- Symbolen tänds.
- på timerdisplayen lyser .
- Ställ in tiden i inställningsområdet.
- Tiden börjar löpa efter några sekunder.
- När tiden har löpt ut ljuder en signal. På timerdisplayen blinkar . Symbolen blinkar.
- Efter 10 sekunder stängs displayen av.

Avstängning av väckningssignalen

Du kan stänga av signalen manuellt.

- Tryck på någon av skärmknapparna.
- Displayen släcks och signalen tytnar.

Korrigering av tiden

- Markera köksklockan med .
- Ställ in önskad tid i inställningsområdet.

8.3 Stoppursfunktion

Stoppursfunktionen visar den tid som har gått sedan funktionen aktiverades.

Stoppursfunktionen fungerar bara om spishällen är inkopplad. När spishällen stängs av stängs också stoppursfunktionen av.

Start av stoppursfunktionen

- Tryck på .
- Du får upp på timerdisplayen.
- Tidtagningen börjar.
- Under den första minuten visas sekunder, därefter minuter.

Notera: Om du förutom stoppursfunktionen också startar en annan tidsfunktion visas inställningen i 10 sekunder på timerdisplayen. Därefter visas åter stoppursfunktionen.

Avstängning av stoppursfunktionen

- Tryck en gång till på .
- Timerdisplayen släcks.

9 Automatisk avstängning

Om du under en längre tid inte har ändrat inställningarna för en kokzon aktiveras den automatiska avstängningen.

När kokzonen stängs av beror på det inställda effektläget (1 till 10 timmar).

Uppvärmningen av kokzonen stängs av. På kokzonsdisplayen blinkar omväxlande F B och restvärmesymbolen H/h .

10 Varmhållningsfunktion

Med varmhållningsfunktionen kan du smälta choklad eller smör och hålla rätter eller kokkärl varma.

10.1 Start av varmhållningsfunktionen

1. Tryck på .
2. Markera kokplattan.
- ✓ På effektlägesdisplayen tänds L .

11 Avtorkningsskydd

Om du torkar av manöverorganen när spishällen är inkopplad kan inställningarna ändras. För att förhindra detta har spishällen ett avtorkningsskydd.

Huvudbrytaren är undantagen från avtorkningsskyddet. Du kan när som helst stänga av spishällen.

9.1 Fortsatt tillagning efter automatisk avstängning

1. Tryck till på något av pekfälten.
- ✓ Indikeringen släcknar.
2. Gör en ny inställning.

10.2 Avstängning av varmhållningsfunktionen

1. Tryck på .
2. Markera kokplattan.
- ✓ På effektlägesdisplayen tänds D .

12 Energiförbrukningsdisplay

Funktionen visar den totala effektförbrukningen från starten till avstängningen av spishällen.

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

11.1 Aktivering av avtorkningsskyddet

- Tryck på .
- ✓ Enheten ger signal.
- ✓  tänds med full ljusstyrka.
- ✓ Manöverorganen är spärrade i 30 sekunder.

13 Grundinställningar

Du kan ställa in enhetens grundinställningar som du vill ha dem.

13.1 Översikt över grundinställningarna

Här följer en översikt över grundinställningarna och fabriksförinställda värden.

Sym- bol	Val
c^1	Automatisk barnspärr 0 – Avstängd ¹ 1 – Inkopplad 2 – Den manuella och den automatiska barnspärren är avstängda.

¹ Fabriksinställning

Sym- bol	Val
c^2	Ljudsignal 0 – Bekräftelsesignalen och felmanöversignalen är avstängda. Huvudbrytarsignalen är fortfarande inkopplad. 1 – Bara felmanöversignalen är inkopplad. 2 – Bara bekräftelsesignalen är inkopplad. 3 – Bekräftelsesignalen och felmanöversignalen är inkopplade. ¹

¹ Fabriksinställning

Sym- bol	Val
c 3	Energiförbrukningsdisplay Fråga elleverantören om nätspänningen. 0 – Förbrukningsdisplayen är avstängd. ¹ 1 – Förbrukningsdisplay vid nätspänningen 230 V. 2 – Förbrukningsdisplay vid nätspänningen 400 V. 3 – Förbrukningsdisplay vid nätspänningen 220 V. 4 – Förbrukningsdisplay vid nätspänningen 240 V.
c 5	Automatisk timer 00 – Avstängd. ¹ 199 – Tid efter vilken kokplattorna stängs av.
c 6	Tid för timerns slutsignal 1 – 10 sekunder. ¹ 2 – 30 sekunder. 3 – 1 minut.
c 7	Inkoppling av värmeelementen 0 – Avstängda 1 – Inkopplade 2 – Den senaste inställningen innan kokplattan stängdes av.
c 0	Återställning till fabriksinställningen 0 – Avstängd ¹ 1 – Inkopplad

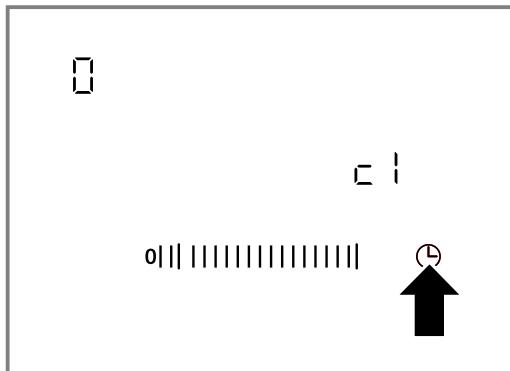
¹ Fabriksinställning

13.2 Ändring av grundinställning

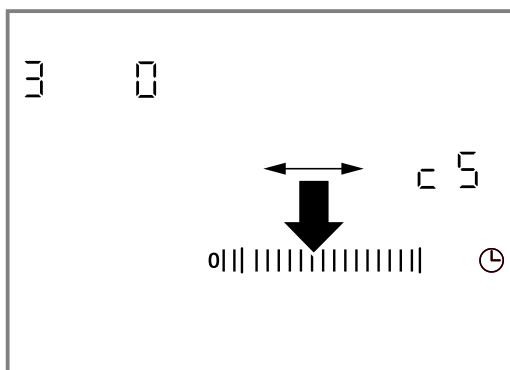
Krav: Spishällen är avstängd.

- Starta spishällen.

- Håll inom 10 sekunder ⊖ intryckt i 4 sekunder.



- ✓ c 1 visas.
- ✓ 0 tänds på kokzondisplayen.
- 3. Tryck flera gånger på ⊖ tills önskad symbol visas.
- 4. Ställ in önskat värde i inställningsområdet.



- Håll ⊖ intryckt i 4 sekunder.
 - Inställningen är nu aktiverad.
- Tips!** Stäng av spishällen med ⊖ om du vill lämna grundinställningarna utan att spara dem. Starta om spishällen och ställ in den på nytt.

14 Rengöring och skötsel

Du måste rengöra och sköta om maskinen noga för att den ska fungera.

14.1 Rengöringsmedel

Du kan skaffa lämpliga rengöringsmedel och glasskrapor genom kundtjänsten, i webbshopen eller i handeln.

OBS!

Olämpliga rengöringsmedel kan skada spisens ytor.

- Använd aldrig olämpliga rengöringsmedel.

Olämpliga rengöringsmedel

- Outspätt diskmedel
- Maskindiskmedel
- Skurpulver
- Aggressiva rengöringsmedel som ugnsspray eller fläckborttagare
- Svampar som kan repa
- Högtryckstvätt och ångrengöring

14.2 Rengöring av glaskeramiken

Rengör hällen efter varje användning så att matrester inte bränner fast.

Notera: Följ informationen om olämpliga rengöringsmedel. → Sid. 24

Krav: Hällen har svalnat.

- Ta bort grovsmuts med en glasskrapa.
- Rengör hällen med hällrengöring.
Följ rengöringsanvisningarna på rengöringsmedlets förpackning.

Tips! Specialsvampar för hällrengöring ger bra rengöringsresultat.

14.3 Rengöring av spishällinfattningen

Rengör spishällinfattningen efter användning om det finns smuts eller fläckar på den.

Anmärkningar

- Följ informationen om olämpliga rengöringsmedel.
→ Sid. 24
- Använd inte glasskrapan.

- Rengör spishällinfattningen med varmt diskvatten och en mjuk trasa.

- Tvätta ur nya svampdukar noggrant innan du använder dem.
- Torka torrt med mjuk trasa.

15 Avhjälpling av fel

Småfel på enheten kan du åtgärda själv. Använd informationen om felåtgärder innan du kontaktar service. Då slipper du onödiga kostnader.

⚠️ WARNING! – Risk för personskador!

Ej fackmässigt gjorda reparationer är farliga.

- Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.

⚠️ WARNING! – Risk för elstötar!

Felinstallationer är farliga.

- Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas av utbildad yrkespersonal.

⚠️ WARNING! – Risk för brännskador!

Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte.

- Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.
- Ring service!

⚠️ WARNING! – Brandrisk!

Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på oavsettlig senare.

- Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.
- Ring service!

15.1 Information i displayen

Fel	Orsak och felsökning
Inga	Strömförsörjningen har fallit bort. <ol style="list-style-type: none"> Kontrollera spisens säkring i proppskåpet. Kontrollera på andra elapparater om ett strömavbrott har inträffat.
Alla symboler blinkar	Våta kontroller eller föremål ovanpå. <ul style="list-style-type: none"> Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
<i>F2</i>	Du har lagat mat länge med hög effekt på flera kokplattor. Kokplattan har stängts av för att skydda elektroniken. <ol style="list-style-type: none"> Vänta en stund. Tryck till på något av pekfälten. <ul style="list-style-type: none"> Får du inte upp indikeringen igen, så har elektroniken svalnat ordentligt. Du kan fortsätta att laga mat.
<i>F4</i>	Trots avstängningen med <i>F2</i> fortsätter elektroniken att hettas upp. Därför har alla kokplattor stängts av. <ol style="list-style-type: none"> Vänta en stund. Tryck till på något av pekfälten. <ul style="list-style-type: none"> Får du inte upp indikeringen igen, så har elektroniken svalnat ordentligt. Du kan fortsätta att laga mat.
<i>F5</i> och effektläget blinkar omväxlande. En signalton ljuder.	Varm kastrull, gryta eller panna vid kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad. <ul style="list-style-type: none"> Ta bort kastrullen. Symbolen släcks kort därefter.
<i>F5</i> och signalton	Varm kastrull, gryta eller panna vid kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken. <ol style="list-style-type: none"> Ta bort kastrullen, grytan eller pannan. Vänta en stund. Tryck till på något av pekfälten. <ul style="list-style-type: none"> Får du inte upp indikeringen igen, så har elektroniken svalnat ordentligt. Du kan fortsätta att laga mat.
<i>F8</i>	Kokplattan har använts för länge och har stängts av automatiskt. Du kan omedelbart starta kokplattan på nytt.

Fel	Orsak och felsökning
✓E och kokplattorna blir inte varma	Demoläget är aktivt. 1. Gör enheten strömlös i 30 sekunder genom att slå av säkringen i proppskåpet. 2. Tryck till på något av pekfälten inom 3 minuter.
Meddelande med "E" visas på displayen, t.ex. E0111.	Elektronikfel. 1. Stäng av spisen och starta sedan om den. ✓ Om felet var en engångsföreteelse släcks meddelandet. 2. Kontakta kundtjänsten om meddelandet återkommer. Uppge felmeddelandet exakt när du ringer. → "Kundtjänst", Sid. 26

16 Avfallshantering

16.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

- Omhänderta enheten miljövärtigt. Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



Denna enhet är märkt i enlighet med der europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

17 Kundtjänst

Funktionsrelevanta originalreservdelar enligt gällande ekodesignförordning går att beställa från service minst 10 år efter lanseringen av maskinen inom EES.

Notera: Kundtjänstens åtgärder är kostnadsfria inom ramen för tillverkarens garantivillkor.

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparten produktens nummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Kontaktpunkterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats.

17.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens typskylt.

Typskylten finns:

- på apparatpasset.
- på spishällens undersida.,

Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem.

Lisätietoja on digitaalisessa käyttöoppaassa.



Sisällysluettelo

1	Turvallisuus.....	27
2	Esinevahinkojen välttäminen	28
3	Ympäristönsuojelu ja säästö.....	29
4	Tutustuminen	30
5	Käytön perusteet.....	31
6	Powerboost-toiminto	33
7	Lapsilukko	33
8	Aikatoiminnot	34
9	Automaattinen poiskytkentä	35
10	Lämpimänäpitotoiminto.....	35
11	Pyyhintäsuoja.....	35
12	Energiankulutusnäyttö	35
13	Perusasetukset	36
14	Puhdistus ja hoito	37
15	Toimintahäiriöiden korjaaminen	37
16	Hävittäminen	38
17	Huoltopalvelu	38

1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

1.1 Yleisiä ohjeita

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Säilytä ohjeet, laitepassi ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.
- Jos laitteessa on kuljetusvaarioita, älä kytke laitetta käyttöön.

1.2 Määräyksenmukainen käyttö

Ilman pistoketta olevien laitteiden liittäminen on sallittua vain alan ammattilaisille. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaarioita.

Käytä laitetta vain:

- ruokien ja juomien valmistukseen.

- valvonnan alaisena. Valvo lyhytaikaista keittämistä koko ajan.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa.
- enintään 2000 m korkeudella merenpinnasta.

Älä käytä laitetta:

- ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä. Tämä ei koske tapausta, jossa käyttö kytketään pois päältä standardin EN 50615 määrittelemillä laitteilla.

1.3 Käyttäjien rajoitukset

Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena tai kun heille on neuvottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteesta aiheutuvat vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa tai huolata laitetta, paitsi jos he ovat vähintään 15-vuotiaita ja aikuinen valvoo toimenpiteitä.

Pidä alle kahdeksanvuotiaat lapset poissa laitteen ja liitintäjohdon lähestä.

1.4 Turvallinen käyttö

△ VAROITUS – Tulipalovaara!

Valvomatta jätetty rasvassa tai öljyssä keittäminen keittotasoilla voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipaloja.

- ▶ Älä jätä kuumia öljyjä ja rasvoja ilman valvontaa.
- ▶ Älä yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammatuspeitteellä. Keittotaso kuumenee hyvin kuumaksi.
- ▶ Älä aseta palavia esineitä keittotasolle tai sen välittömään läheisyyteen.
- ▶ Älä säilytä tavaraita keittotason päällä. Laite kuumenee.
- ▶ Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.

Keittotason suojukset voivat aiheuttaa tapaturmia; ne voivat ylikuumentua tai sytyä palamaan tai materiaali voi särkyä.

- ▶ Älä käytä keittotason suojuksia.
- Elintarvikkeet voivat sytyä palamaan.
- ▶ Keittämistä on valvottava. Lyhyttä toimenpidettä on valvottava jatkuvasti.

⚠ VAROITUS – Palovammaavaara!

Laite ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana, erityisesti mahdollisesti asennettuna oleva keittotason kehys.

- ▶ Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- ▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen lähettyviltä.

Keittosyvennyksen suojaristikot voivat aiheuttaa onnettamuksia.

- ▶ Älä käytä keittosyvennyksen suojaristikoita.
- Laite kuumenee käytön aikana.
- ▶ Anna laitteen jäähdytä ennen puhdistamista.

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epääsiänmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkokohto vaurioituu, sen saa vaihtaa ainoastaan alan ammattiherkilöstö.

Viallinen laite tai verkkokohto on vaarallinen.

- ▶ Älä käytä viallista laitetta.
 - ▶ Jos pinnassa on säröjä, laite on kytkettävä pois päältä mahdollisen sähköiskun välttämiseksi. Tällöin laitetta ei pidä kytkeä pois päältä pääkytkimellä, vaan sulakerasiassa olevan sulakkeen kautta.
 - ▶ Soita huoltopalveluun. → *Sivu 38*
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.
- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa.
- ▶ Varo, että sähkölaitteiden liitännätöjä ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Jos kattilan pohjan ja keittoalueen välissä on nestettä, kattila saattaa yhtäkkiä hypähtää.

- ▶ Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.

⚠ VAROITUS – Tukehtumisvaara!

Lapset saattavat leikkiessään esim. vetää pakkausmateriaaleja päähäsä tai kääriytyä niihin ja tukehtua.

- ▶ Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.
 - ▶ Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.
- Lapset voivat vetää henkeen tai niellä pieniä osia ja tukehtua niihin.
- ▶ Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
 - ▶ Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

2 Esinevahinkojen välttäminen

HUOMIO!

Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia.

- ▶ Tarkasta astiat.
- Kuumentaminen tyhjänä voi vaurioittaa keittoastia tai laitetta.
- ▶ Älä koskaan laita tyhjiä kattiloita kuumalle keittoalueelle tai anna niiden kiehua tyhjiksi.
 - Väärin sijoitettu keittoastia voi aiheuttaa laitteen ylikuumenemisen.
 - ▶ Älä koskaan laita kuumia pannuja tai kattiloita valitsimien tai keittotason kehyksen päälle.
 - Kovien tai terävien esineiden putoaminen keittotason päälle voi aiheuttaa vaurioita.
 - ▶ Älä päästää kovia tai teräviä esineitä putoamaan keittotason päälle.

Kuumuutta kestämiättömät materiaalit sulavat kuuman keittoalueen päällä.

- ▶ Älä käytä liedensuojalevyä.
- ▶ Älä käytä alumiinifoliota tai muoviastioita.

2.1 Yleisimmät vauriot

Tässä luetellaan yleisimmät vauriot ja annetaan vinkkejä niiden välttämiseksi.

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Ylikiehunut ruoka	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.
Tahrat	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille.

Vaurio	Syy	Toimenpide
Naarmut	Suola, sokeri tai hiekka	Älä käytä keittotasoa työhiekkaa tai laskualustana.
Naarmut	Karkeat kattilan- tai pannunpohjat	Tarkasta astiat.
Värjäymät	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille.

Vaurio	Syy	Toimenpide
Värjäymät	Kattilan aiheuttama hankauma, esim. alumiini	Nosta kattiloita ja pannuja, kun siirrät niitä.
Simpuk	Sokeri tai hyvin sokeripitoiset ruoat	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.
anmuot oinen särö		

3 Ympäristönsuojelu ja säästö

3.1 Pakausmateriaalin hävittäminen

Pakausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- ▶ Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

3.2 Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän energiota, kun noudatat näitä ohjeita.

Valitse keittoalue, joka sopii kattilan kokoon. Aseta keittoastia alueen keskelle.

Käytä keittoastioita, joiden pohjan läpimitta vastaa keittoalueen läpimittaa.

Ohje: Keittoastioiden valmistajat ilmoittavat usein kattilan yläreunan läpimitan. Se on usein suurempi kuin pohjan läpimitta.

- Soveltumattomat keittoastiat sekä keittoalueet, joita astia ei peitä kokonaan, kuluttavat paljon energiota.

Sulje kattilat sopivalla kannella.

- Jos et käytä kantta, laite kuluttaa huomattavasti enemmän energiota.

Nosta kantta mahdollisimman harvoin.

- Kantta nostettaessa haihtuu runsaasti energiota.

Käytä lasikanutta.

- Lasikannen läpi näet kattilaan kantta nostamatta.

Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja.

- Epätasaiset pohjat lisäävät energiankulutusta.

Käytä elintarvikemäärelle sopivaa keittoastiaa.

- Jos suuret keittoastiat eivät ole täynnä, ne kuluttavat enemmän energiota kuumentamiseen.

Kypsennä vähällä vedellä.

- Mitä enemmän vettä keittoastiassa on, sitä enemmän energiota vaaditaan sen kuumentamiseen.

Kytke ajoissa pienemmälle tehoalueelle.

- Lian korkealla kypsennysteholla tuhlautuu energiaa.

Hyödynnä keittotason jälkilämpöä. Jos kypsymisaika on pitkä, kytke keittoalue pois päältä jo 5-10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä.

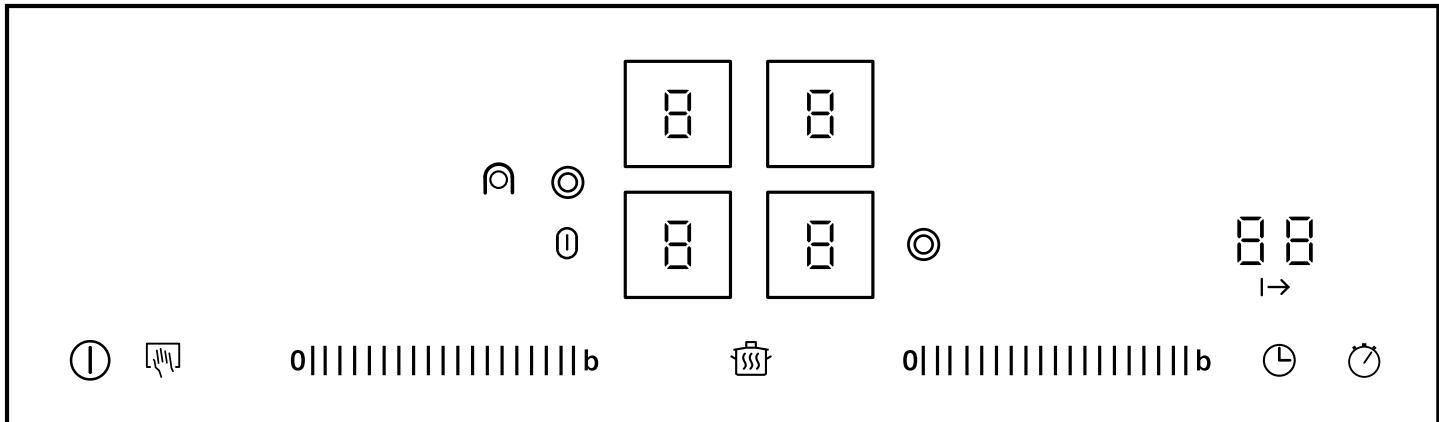
- Hyödyntämätön jälkilämpö lisää energiankulutusta.

4 Tutustuminen

Käyttöohje koskee useampi keittotasomalleja.
Keittotasojen mittatiedot löytyvät tyyppiyhteenvedosta.
→ Sivu 2

4.1 Ohjauspaneeli

Käyttöpaneelin avulla asetetaan laitteen toiminnot ja nähdään tiedot sen käyttötilasta.



4.2 Näytöt

Näytössä näkyvät asetetut arvot ja toiminnot.

Näyttö	Nimi
0	Käyttötila
1 - 9	Tehoalueet
H / h	Jälkilämpö
L	Lämpimänäpitotoiminto
b	Powerboost-toiminto
BB	Ajastin

4.3 Kosketuspainikkeet

Kosketuspainikkeet ovat kosketusherkkiä pintoja.
Toiminnot valitaan koskettamalla painikkeita.

Kosketus	Nimi
①	Pääkytkin
b	Powerboost-toiminto
⑧	Keittoalueen valinta
⌚	Lapsilukko Pyyhintäsuosa
0	Säätöalue
◎	Kaksiosaisen keittoalueen kytkeminen käyttöön
Ⓐ	Pienen paistoalueen kytkeminen käyttöön
⓪	Ison paistoalueen kytkeminen käyttöön
⌚	Lämpimänäpitotoiminto
⌚	Ajastin
⌚	Sekuntikellotoiminto

Huomautukset

- Keittotason käyttötilasta riippuen parhaillaan valittavissa olevat kosketuspainikkeet palavat puolikirkaina tai kirkaina. Kulloinenkin toiminto suoritetaan kosketuspainiketta koskettamalla.
- Kosketuspainikkeet, joiden toimintoa ei juuri nyt voi valita, eivät pala.
- Parhaillaan valitun keittoalueen asetukset palavat kirkkaana.
- Pidä ohjauspaneeli aina kuivana. Kosteus vaikuttaa toimintaan.
- Älä vedä kattiloita näytöjen ja kosketuspainikkeiden lähelle. Elektroniikka voi ylikuumentua.

4.4 Keittoalueet

Tästä löydät yhteenvedon keittoalueiden eri kytkentämahdollisuuksista.
Kun aktivoit lisäaluekytkentöjä, niiden näytöt palavat. Kun kytket keittoalueen päälle, sen koko on viimeksi tehdyn säädön mukainen.

Keittoalue	Kytkeminen käyttöön ja pois käytöstä
○	Yksiosainen keittoalue
◎	Kaksiosainen keittoalue Napauta ◎.

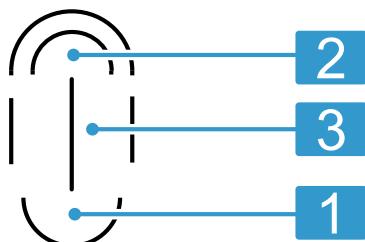
Huomautukset

- Keittoalueen tummemmin hehkuват alueet johtuvat teknisistä syistä. Niillä ei ole vaikutusta keittoalueen toimintaan.
- Keittoalue säätää lämpötilaa kytkeytäällä kuumennuksen päälle ja pois päältä. Kuumennus voi kytkeytyä päälle ja pois päältä myös, kun valittuna on täysi teho.

- Moniosaisilla keittoalueilla sisempien lämmityspiirien vastukset ja lisälämmityspiirien vastukset voivat kytkeytyä pääle ja pois päältä eri aikoina.
 - Herkkiä osia suojataan näin ylikuumenemiselta.
 - Laitetta suojataan sähköiseltä ylikuormitukselta.
 - Saavutetaan parempi keittotulos.

Yhdistelmäkeittoalue

Yhdistelmäkeittoalueella voidaan silloitusvastuksen avulla yhdistää yksiosainen keittoalue ja kaksiosainen keittoalue. Molempia keittoalueita voidaan käyttää myös toisistaan riippumatta.



1 Yksiosainen keittoalue

2 Kaksiosainen keittoalue

3 Silloitusvastus

Yhdistelmä	Kytkeminen käyttöön	Soveltuv uus
Pieni paistoalue: yhdistelmä 2 ja 3	Kytke silloitusvastus pääle valitsemalla ①. ① palaa kirkkaana.	Pieni paistovu oka Pieni teppanya ki

Yhdistelmä	Kytkeminen käyttöön	Soveltuv uus
Suuri paistoalue: yhdistelmä 1 ja 3 ja 2	Kosketa symbolia ①. ① palaa kirkkaana.	Suuri paistovu oka Suuri teppanya ki Suuri grillipelti

Pientä paistoaluetta (2 ja 3) sekä yksiosaista keittoalueutta (1) voidaan käyttää myös toisistaan riippumatta eri tehoalueilla. Suuren paistovoan, teppanyaki-pannun tai grillipellin käytön yhteydessä muodostuu erilaisia lämpötila-alueita. Voit paistaa ruokaa pienellä paistoalueella ja pitää samanaikaisesti ruokaa lämpimänä yksiosaisella keittoalueella.

Ohje: Voit hankkia sopivia keittoastioita asiakaspalvelumme kautta tai nettikaupastamme.

4.5 Jälkilämpöön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle kaksiportainen jälkilämpöön näyttö. Älä kosketa keittoaluetta niin kauan kuin jälkilämpöön näyttö palaa.

Näyttö	Merkitys
H	Keittoalue on niin kuuma, että voit pitää pieniä määriä ruokaa lämpimänä tai sulattaa kuorutetta.
h	Keittoalue on kuuma.

5 Käytön perusteet

5.1 Keittotason kytkeminen pääle tai pois päältä

Keittotaso kytketään pääle ja pois päältä pääkytkimellä.

Jos kytket laitteen uudelleen pääle 4 sekunnin kuluessa sen poiskytkemisestä, keittotaso kytkeytyy käyttöön edellisillä asetuksilla.

5.2 Keittotason kytkeminen pääle

- Napauta ①.
- Merkkivalo symbolin ① yläpuolella palaa.
- Käyttöalueiden ja tehoalueiden merkkivalot ② palavat.
- Keittotaso on käytövalmis.
- Kumpikin etumainen keittoalue on valittu.
- Etumaiset tehoalueen näytöt ③ palavat kirkkaina.

5.3 Keittotason kytkeminen pois päältä

Kun kaikki keittoalueet ovat jonkin aikaa (10-60 sekuntia) pois käytöstä, keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

- Napauta ①.
- Merkkivalo symbolin ① yläpuolella sammuu.
- Näytöt sammuvat.
- Kaikki keittoalueet on kytetty pois päältä.
- Jälkilämpöön näyttö palaa edelleen, kunnes keittoalueet ovat jäähyneet riittävästi.

5.4 Keittoalueiden säätö

Keittoalueen pitää olla valittuna, jotta sitä voi säätää. Vaseman puolen keittoalueet säädetään vasemmalla säätöalueella ja oikean puolen keittoalueet oikealla.

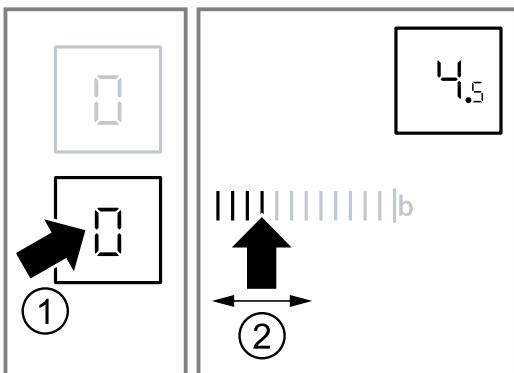
Tehoalue

1	pienin teho
9	suurin teho
.5	Jokaisella tehoalueella on väliasento, esim. 4.5.

5.5 Tehoalueiden sääto

Vaatimus: Keittoaso on kytketty päälle.

1. Valitse keittoalue napauttamalla tehoalueen näyttöä 0.
- ✓ Tehoalueen näytössä palaa kirkkaana 0.
2. Sääädä säätoalueella haluamasi tehoalue.



- ✓ Keittoalue on kytketty päälle.

5.6 Tehoalueiden muuttaminen

1. Valitse keittoalue tehoalueen näytöstä.
2. Aseta tehoalue säätoalueella.

5.7 Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Kun keittoalue on kytketty pois käytöstä, noin 10 sekunnin kuluttua näytöön tulee jälkilämmön näyttö.

1. Valitse keittoalue tehoalueen näytöstä.
2. Aseta säätoalueella arvo 0.

Huomautus: Viimeksi säädetty keittoalue pysyy aktivoituna. Voit säättää keittoalueen ilman, että valitset sen uudelleen.

5.8 Säätösuositukset keittämistä varten

Tästä löydät yhteenvedon erilaisista ruoista ja niille sopivista tehoalueista.

Kypsennysaika vaihtelee ruokien tyypin, painon, paksuuden ja laadun mukaan. Jatkokypsennykseen tehoalue riippuu käytettävästä keittoasiasta.

Ohjeita valmistukseen

- Käytä kiehautukseen tehoalueutta 9.
- Sekoita sakeita ruokia muutaman kerran.
- Elintarvikkeet, jotka paistetaan kuumassa pannussa tai joista irtoaa paistamisen aikana runsaasti nestettä, on paras paistaa pieninä annoksina.
- Vinkkejä energiaa säästäävää ruoanlaittoa varten.
→ Sivu 29

Sulatus

Ruokalaji	Kypsennysteho	Jatkokypsennysaiaka minuutteina
Suklaa, kuorrute	1-1.5	-
Voi, hunaja, liivate	1-2	-

Lämmittäminen tai lämpimänäpito

Pataruoka, esim. linssipata	1-2	-
Maito ¹	1.5-2.5	-
Makkarat vedessä ¹	3-4	-

¹ Valmista ruoka ilman kantta.

Sulatus ja lämmittäminen

Pinaatti, pakastettu	2.5-3.5	10-20
Gulassi, pakastettu	2.5-3.5	20-30

Kypsennys tai haudutuskypsennys

Knöödelit, mykyt ^{1, 2}	4.5-5.5	20-30
Kala ^{1, 2}	4-5	10-15
Valkokastike, esim. béchamelkastike	1-2	3-6
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise- tai hollandaisekastike	3-4	8-12

¹ Sulje kansi ja kuumenna vesi kiehuvaksi.

² Kypsennä ruoka ilman kantta.

Keittäminen, höyrykypsennys tai höyrytys

Riisi kaksinkertaisessa vesimäärässä	2-3	15-30
Riisipuuro	1.5-2.5	35-45
Kuoriperunat	4-5	25-30
Kuoritut perunat	4-5	15-25
Pastatuotteet, nuudelit ^{1, 2}	6-7	6-10
Pataruoka, keitto	3.5-4.5	15-60
Vihannekset, tuoreet	2.5-3.5	10-20
Vihannekset, pakaste	3.5-4.5	10-20
Paineekattilassa valmistettavat ruoat	4-5	-

¹ Sulje kansi ja kuumenna vesi kiehuvaksi.

² Kypsennä ruoka ilman kantta.

Haudutus

Kääryleet	4-5	50-60
Patapaisti	4-5	60-100
Gulassi	2.5-3.5	50-60

Paistaminen pienessä määrässä öljyä

Paista ruoat ilman kantta.

Leike, paneroimaton tai paneroitu	6-7	6-10
Leike, pakaste	6-7	8-12
Kyljykset, paneroimattomat tai paneroidut ¹	6-7	8-12
Pihvi, 3 cm paksu	7-8	8-12
Lihapulla, paksuus 3 cm ¹	4.5-5.5	30-40
Hampurilaispihvi, paksuus 2 cm ¹	6-7	10-20
Linnunrinta, paksuus 2 cm ¹	5-6	10-20

¹ Käännä ruoka useita kertoja.

Linnunrinta, pakastettu ¹	5-6	10-30
Kala tai kalafilee, paneroimaton	5-6	8-20
Kala tai kalafilee, paneroitu	6-7	8-20
Kala tai kalafilee, paneroitu ja pakastettu, esim. kalapuikot	6-7	8-12
Meriravun pyrstöt, katkaravut	7-8	4-10
Tuoreet vihannekset tai sienet, paistaminen nopeasti rasvassa	7-8	10-20
Vihannekset tai liha suikaleina aasialaiseen tapaan	7.5-8.5	15-20
Pannuruoat, pakaste	6-7	6-10
Ohukaiset	6-7	paista kypsäksi
Munakas	3.5-4.5	paista kypsäksi
Paistetut kananmunat	5-6	3-6

¹ Käännä ruoka useita kertoja.

Friteeraus

Friteeraa elintarvikkeet annoksina, 150-200 g per annos 1-2 litrassa öljyä. Valmista ruoat ilman kantta.

Pakasteet,	8-9	-
esim. ranskanperunat tai kananugetit		
Kroketit, pakaste	7-8	-
Liha, esim. broilieri	6-7	-
Kala, paneroitu tai taikinakuoreessa	5-6	-
Vihannekset tai sienet, paneroidut tai taikinakuoreessa	5-6	-
Tempura		
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, beriliinimunkit, hedelmät taikinakuoreessa	4-5	-

6 Powerboost-toiminto

Powerboost-toiminnolla voit kuumentaa suuria vesimääriä vielä nopeammin kuin tehoalueella 9. Powerboost-toiminto on käytettäväissä vain keittoalueilla, jotka on merkity symbolilla **boost**.

6.1 Powerboost-toiminnon kytkeminen päälle

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Öljy ja rasva kuumenevat Powerboost-toiminnolla nopeasti. Liian kuumat öljyt ja rasvat sytytävät nopeasti.
 ▶ Älä jätä kattilaa tai pannua koskaan ilman valvontaa.

Vaativus: Kaksiosaisissa keittoalueissa toinen lämpöpöri on kytkettävä toimintaan Powerboost-toiminnon käyttöä varten.

7 Lapsilukko

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

7.1 Lapsilukon kytkeminen päälle

Vaativus: Keittotaso on kytketty pois päältä.

1. Kytke keittotaso päälle valitsemalla ①.
2. Pidä  painettuna n. 4 sekunnin ajan.
- ✓  palaa noin 10 sekunnin ajan.
- ✓ Keittotaso on lukittu.

1. Valitse keittoalue.

2. Napauta **b**.

- ✓ Näyttö **b** palaa.

6.2 Powerboost-toiminnon kytkeminen pois päältä

Jos Powerboost-toimintoa ei kytketä pois päältä, se kytkkeytyy jonkin ajan kuluttua automaattisesti pois toiminnasta. Keittoalue kytkkeytyy takaisin tehoalueelle 9.

1. Valitse keittoalue.
2. Aseta jokin kypsennysteho.
- ✓ Näyttö **b** sammuu.

7.2 Lapsilukon kytkeminen pois päältä

1. Kytke keittotaso päälle valitsemalla ①.
2. Pidä  painettuna n. 4 sekunnin ajan.
- ✓ Keittotason lukitus on poistettu.

7.3 Automaattinen lapsilukko

Tällä toiminnolla lapsilukko kytkkeytyy automaattisesti käyttöön aina, kun kytket keittotason pois päältä. Voit aktivoida automaattisen lapsilukon perusasetuksista. → Sivu 36

8 Aikatoiminnot

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja, joilla voidaan säättää toiminta-aika, ajastin tai ajanottokello.

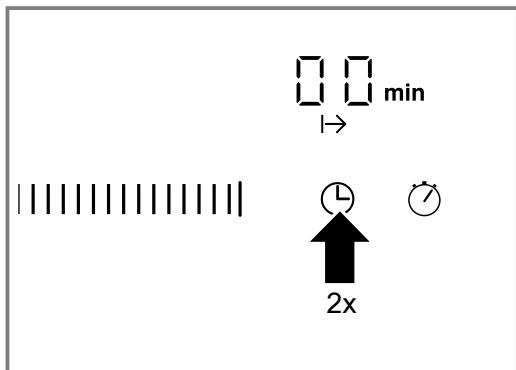
8.1 Toiminta-aika

Aseta haluamallesi keittoalueelle toiminta-aika. Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun toiminta-aika on kulunut. Voit asettaa toiminta-ajan 99 minuuttiin asti.

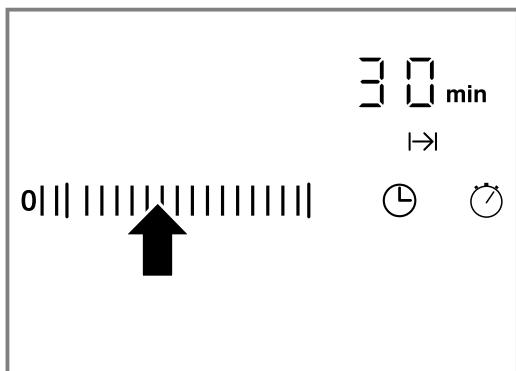
Toiminta-ajan asetus

Vaatimus: Keittoalue on kytetty pääälle ja säädetty.

- Napauta kaksi kertaa ja valitse sitten keittoalue.



- Näyttö palaa. Ajastimen näytössä palaa .
- Kosketa säätöalueella haluamaasi esisäätöä. Mahdolliset esisäädöt ovat vasemmalta oikealle 1, 2, 3... 9 minuuttia.
- Sipaise seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueutta niin monta kertaa, että haluamasi toiminta-aika on saavutettu.



- Toiminta-aika kuluu. Jos olet asettanut toiminta-ajan useammalle keittoalueelle, näytössä on aina lyhin toiminta-aika.
- Kun toiminta-ajan viimeinen minuutti on käynnissä, ajastimen näyttöön tulevat minuuttien tilalle sekunnit.
- Kun toiminta-aika on kulunut, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 10 sekunnin ajan. Näyttö vilkkuu.

Huomautus: Kun kosketat jotain symbolia; näytöt sammuvat ja äänimerkki lakkaa kuulumasta.

Toiminta-ajan automaattinen asetus

Vaatimus: Keittoalue on valittu ja säädetty. Jatkuva asetus on aktivoitu. → Sivu 34

- Kosketa säätöalueen asetusta 1-5 pitempään.
- ✓ Kesto lyhenee automaattisesti minuutin verran.
- Kosketa säätöalueen asetusta 6-9 pitempään.
- ✓ Kesto pitenee automaattisesti 99 minuuttiin saakka.

Toiminta-ajan korjaaminen tai poistaminen

- Napauta kaksi kertaa .
- Valitse keittoalue.
- Muuta toiminta-aikaa tai aseta se arvoon säätöalueella.

Automaattinen ajastin

Tällä toiminnolla voit esivalita toiminta-ajan kaikille keittoalueille. Aina kun keittoalue kytketään pääälle, esivalittu toiminta-aika alkaa kulua. Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun toiminta-aika on kulunut.

Automaattinen ajastin kytetään pääälle perusasetuksissa. → Sivu 36

Ohje: Automaattinen ajastin koskee kaikkia keittoalueita. Voit lyhentää yksittäisen keittoalueen toiminta-aikaa tai poistaa sen. → Sivu 34

8.2 Minuuttikello

Voit valita enintään 99 minuutin pituisen ajan, jonka jälkeen kuuluu äänimerkki. Minuuttikello on kaikista muista säädöistä riippumaton.

Minuuttikellon säätäminen

Vaatimus: Keittotason pitää olla päällä.

- Napauta .
- ✓ Näyttö palaa.
- ✓ Ajastimen näytössä palaa .
- Aseta aika säätöalueella.
- ✓ Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.
- ✓ Kun aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Ajastimen näytössä vilkkuu . Näyttö vilkkuu.
- ✓ Näyttö sammuu 10 sekunnin kuluttua.

Minuuttikellon äänimerkin poiskytkeminen

Voit kytkeä äänimerkin manuaalisesti pois käytöstä.

- Napauta jotain kosketuskenttää.
- ✓ Näyttö sammuu ja äänimerkki loppuu.

Aika-asetuksen korjaaminen

- Valitse minuuttikello symbolilla .
- Aseta haluamasi aika säätöalueella.

8.3 Ajanottokello-toiminto

Ajanottokello-toiminto näyttää ajan, joka on kulunut toiminnon aktivoinnin jälkeen.

Ajanottokello-toiminto on toiminnassa vain, kun keittotaso on kytetty pääälle. Kun keittotaso kytkeytyy pois päältä, myös ajanottokello-toiminto kytkeytyy pois.

Ajanottokello-toiminnon kytkeminen pääälle

- Napauta .
- ✓ Ajastimen näyttöön ilmestyy .
- ✓ Ajanotto alkaa.

- ✓ Ensimmäisen minuutin aikana näytetään sekunnit, sen jälkeen minuutit.

Huomautus: Jos ajanottokellotoiminnon lisäksi kytketään päälle jokin toinen aikatoiminto, asetus ilmestyy 10 sekunnin ajaksi ajastimen näyttöön. Sen jälkeen näyttöön tulee ajanottokello-toiminto.

9 Automaattinen poiskytkentä

Jos et muuta keittoalueen asetuksia pitkään aikaan, se kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Milloin keittoalue kytkeytyy pois päältä, riippuu säädetystä tehoalueesta (1-10 tuntia).

Keittoalueen kuumennus kytkeytyy pois päältä.

Keittoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen *F8* ja jälkilämmön näyttö *H/H*.

Ajanottokello-toiminnon kytkeminen pois päältä

- Napauta uudelleen
- ✓ Ajastimen näyttö sammuu.

10 Lämpimänäpitotoiminto

Lämpimänäpitotoiminnolla voit sulattaa suklaata tai voita ja pitää ruokia ja astioita lämpimänä.

10.1 Lämpimänäpitotoiminnon kytkeminen päälle

1. Napauta
2. Valitse keittoalue.
- ✓ Tehoalueen näytössä palaa *L*.

9.1 Keittämisen jatkaminen automaattisen poiskytketyymisen jälkeen

1. Napauta joitain kosketuskenttää.
- ✓ Näyttö sammuu.
2. Tee uusi asetus.

11 Pyyhintä suoja

Jos pyyhit ohjauspaneelia keittotason ollessa päällä, voit vahingossa muuttaa asetuksia. Tämän välttämiseksi keittotasossa on pyyhintä suoja.

Pyyhintä suoja ei koske pääkytkintää. Voit kytkeä keittotason aina pois päältä.

10.2 Lämpimänäpitotoiminnon kytkeminen pois päältä

1. Napauta
2. Valitse keittoalue.
- ✓ Tehoalueen näytössä palaa *D*.

12 Energiankulutusnäyttö

Toiminto näyttää energian kokonaiskulutuksen keittotason päälle- ja poiskytkemisen välillä. Näytössä näkyy kulutus kilowattitunteina 10 sekunnin ajan laitteen poiskytkemisen jälkeen, esimerkiksi 1,08 kWh.

11.1 Pyyhintä suojan aktivointi

- Napauta
- ✓ Kuulet äänimerkin.
- ✓ palaa kirkkaana.
- ✓ Ohjauspaneeli on lukittu 30 sekunniksi.

Näytön tarkkuus riippuu muun muassa sähköverkon jännitteiden laadusta.

Voit aktivoida näytön perusasetuksista. → Sivu 36

13 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

13.1 Yhteenvedo perusasetuksista

Tästä löydät yhteenvedon laitteen perusasetuksista ja tehtaan asetuksista.

Näyttö Valinta

- c 1 Automaattinen lapsilukko
 - 0 – Kytetty pois päältä¹
 - 1 – Kytetty päälle
 - 2 – Manuaalinen ja automaattinen lapsilukko kytetty pois päältä.

- c 2 Äänimerkki
 - 0 – Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki pois päältä. Pääkytkimen äänimerkki pysyy pääallekytkettynä.
 - 1 – Vain virhetoiminnon äänimerkki päällä.
 - 2 – Vain vahvistuksen äänimerkki päällä.
 - 3 – Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki päällä.¹

- c 3 Energiankulutusnäyttö
 - Kysy verkkojännitetä sähkölaitokselta.
 - 0 – Kulutusnäyttö kytetty pois päältä.¹
 - 1 – Kulutusnäyttö verkkojännitteellä 230 V.
 - 2 – Kulutusnäyttö verkkojännitteellä 400 V.
 - 3 – Kulutusnäyttö verkkojännitteellä 220 V.
 - 4 – Kulutusnäyttö verkkojännitteellä 240 V.

- c 5 Automaattinen ajastin
 - 00 – Kytetty pois päältä.¹
 - 99 – Aika, jonka jälkeen keittoalueet kytkeytyvät pois päältä.

- c 6 Ajastimen käyntiajan päättymissignaalin kesto
 - 1 – 10 sekuntia.
 - 2 – 30 sekuntia.
 - 3 – 1 minuutti.

- c 7 Lämmitysvastusten kytkeminen päälle
 - 0 – Kytetty pois päältä
 - 1 – Kytetty päälle
 - 2 – Viimeinen asetus ennen keittoalueen kytkemistä pois päältä.¹

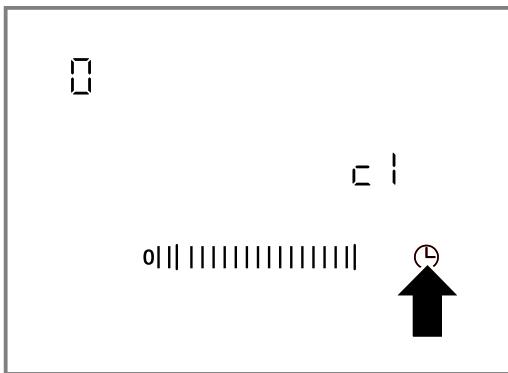
- c 8 Palauttaminen tehdasetuksiin
 - 0 – Kytetty pois päältä.¹
 - 1 – Kytetty päälle.

¹ Tehdasasetus

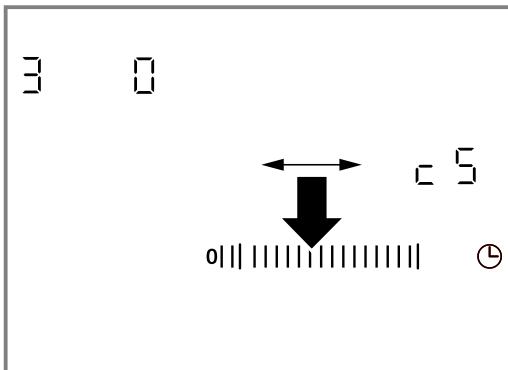
13.2 Perusasetuksen muuttaminen

Vaatimus: Keittotaso on kytetty pois päältä.

1. Kytke keittotaso päälle.
2. Pidä seuraavien 10 sekunnin aikana symboli ⊕ painettuna 4 sekunnin ajan.



- ✓ c 1 tulee näyttöön.
- ✓ Keittoalueen näytössä palaa 0.
- 3. Napauta ⊕ niin monta kertaa, että haluamasi näyttö ilmestyy näyttöön.
- 4. Säädä haluamasi arvo säätöalueella.



5. Pidä ⊕ painettuna 4 sekunnin ajan.
- ✓ Asetus on aktivoitu.
- Ohje:** Voit poistua perusasetuksista tallentamatta muutoksia kytkemällä keittotason pois päältä valitsimella ①. Kytke keittotaso taas päälle ja säädä se uudestaan.

14 Puhdistus ja hoito

Puhdista ja hoida laitetta huolellisesti, jotta se pysyy pitkään toimintakuntoisena.

14.1 Puhdistusaine

Sopivia puhdistusaineita ja puhdistuslastoja on saatavana huoltopalvelusta, verkkokaupasta tai alan liikkeistä.

HUOMIO!

Sopimattomat puhdistusaineet voivat vahingoittaa laitteen pintoja.

- Älä koskaan käytä sopimatonta puhdistusainetta.

Sopimattomat puhdistusaineet

- Laimentamaton astianpesuaine
- Astianpesukoneeseen tarkoitettu pesuaine
- Hankausaine
- Voimakkaat puhdistusaineet kuten uuninpuhdistusaine tai tahranpoistoaine
- Hankaavat puhdistussienet
- Painepesuri tai höyrysuihku

14.2 Keraamisen lasin puhdistus

Puhdista keittotaso aina käytön jälkeen, jotta ruoantähteet eivät pala kiinni.

Huomautus: Huomioi sopimattomia puhdistusaineita koskevat ohjeet. → Sivu 37

Vaatimus: Keittotaso on jäähtynyt.

1. Poista runsas lika puhdistuslastalla.
 2. Puhdista keittotaso keraamisen lasin puhdistusaineella.
Noudata puhdistusaineen pakkauksessa olevia puhdistusohjeita.
- Ohje:** Keraamiselle lasille tarkoitettulla erikoispuhdistussienellä saat hyvän lopputuloksen.

14.3 Keittotason kehyksen puhdistus

Puhdista keittotason kehys käytön jälkeen, jos siinä näkyy likaa tai tahroja.

Huomautukset

- Noudata sopimattomia puhdistusaineita koskevia ohjeita. → Sivu 37
 - Älä käytä puhdistuslastaa.
1. Puhdista keittotason kehys kuumalla astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä liinalla. Huuhtele uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.
 2. Kuivaa pehmeällä liinalla.

15 Toimintahäiriöiden korjaaminen

Voit poistaa itse laitteen pienet toimintahäiriöt. Tutustu häiriöiden korjaamisesta annettuihin ohjeisiin ennen kuin otat yhteyden huoltopalveluun. Näin vältät turhia kustannuksia.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- Varsinaisia korjaustöitä saa suorittaa vain alan ammattiinhenkilöstö.
- Jos laite on rikki, ota yhteys huoltopalveluun.

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- Jos laitteen verkkokohto vaurioituu, sen saa vaihtaa ainoastaan alan ammattiinhenkilöstö.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi.

- Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Soita huoltopalveluun.

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laite voi kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle.

- Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Soita huoltopalveluun.

15.1 Ilmoitukset näyttöruudussa

Vika	Syy ja vianhaku
Ei mitään	<p>Virransaanti on katkennut.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tarkista, onko laitteen sulake kunnossa. 2. Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä sähkökatko.
Kaikki näytöt vilkkuvat	<p>Ohjauspaneeli on märkä tai sen päällä on esineitä.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.

Vika	Syy ja vianhaku
F2	Useammalla keittoalueella on keitetty pidemmän aikaa suurella teholla. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä. <ol style="list-style-type: none"> 1. Odota jonkin aikaa. 2. Napauta jotain kosketuskenttää. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Jos ilmoitus ei tule enää näkyviin, elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Voit jatkaa keittämistä.
F4	Vaikka keittoalue kytkeytyi pois päältä toiminnolla F2, elektroniikka on kuumentunut edelleen. Kaikki keittoalueet kytkeytyivät tämän vuoksi pois päältä. <ol style="list-style-type: none"> 1. Odota jonkin aikaa. 2. Napauta jotain kosketuskenttää. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Jos ilmoitus ei tule enää näkyviin, elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Voit jatkaa keittämistä.
F5 ja tehoalue vilkkuvat vuorotellen. Kuuluu äänimerkki.	Kuuma kattila ohjauspaneelin alueella. Elektroniikka on vaarassa ylikuumentua. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Poista kattila. ✓ Näyttö sammuu hetken kuluttua.
F5 ja äänimerkki	Kuuma kattila ohjauspaneelin alueella. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä. <ol style="list-style-type: none"> 1. Poista kattila. 2. Odota jonkin aikaa. 3. Napauta jotain kosketuskenttää. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Jos ilmoitus ei tule enää näkyviin, elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Voit jatkaa keittämistä.
F8	Keittoalue oli liian kauan käytössä, ja se on kytkeytynyt automaattisesti pois päältä. Voit kytkeä keittoalueen heti uudelleen päälle.
dE ja keittoalueet eivät lämpene	Esittelytila on aktivoitu. <ol style="list-style-type: none"> 1. Kytke laite 30 sekunnin ajaksi irti sähköverkosta kytkemällä laitteen sulake sulakerasiassa hetkeksi pois päältä. 2. Napauta jotain kosketuskenttää seuraavien 3 minuutin kuluessa.
Näyttöön ilmestyy viesti, jossa on tunnus "E", esim. E0111.	Elektroniikka on tunnistanut jonkin vian. <ol style="list-style-type: none"> 1. Kytke laite pois päältä ja taas päälle. ✓ Jos häiriö oli kertaluonteinen, viesti katoaa. 2. Jos viesti tulee uudestaan näyttöön, soita huoltopalveluun. Ilmoita puhelussa tarkka virheilmoitus. → "Huoltopalvelu", Sivu 38

16 Hävittäminen

16.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

Ympäristön huomioivan hävittämisen avulla arvokkaita raaka-aineita voidaan käyttää uudelleen.

- ▶ Hävitä laite ympäristöystävällisesti. Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollostasta vastaavilta viranomaisilta.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierräys-säännökset koko EU:n alueella.

17 Huoltopalvelu

Ekosuunnittelua koskevan asetuksen mukaisia toiminnan kannalta oleellisia osia on saatavilla huoltopalvelumme kautta vähintään 10 vuoden ajan laitteen markkinoille saattamisen jälkeen Euroopan talousalueella.

Huomautus: Huoltopalvelu on valmistajan takuun puitteissa maksuton.

Lisätietoja käytömaan takuuajasta ja takuuehdosta saat huoltopalvelustamme, jälleenmyyjältäsi tai verkkosivultamme.

Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD). Huoltopalvelun yhteystiedot löytyvät oheisesta huoltopalveluluettelosta tai internet-sivuiltamme.

17.1 Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD) on merkitty koneen tyyppikilpeen.

Tyyppikilpi löytyy:

- laitepassista.
- keittotason alapuolelta.

Merkitse laitteen tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumero muistiin, niin löydät ne taas nopeasti.

Raadpleeg de Digitale Gebruikersgids voor meer informatie.



Inhoudsopgave

1	Veiligheid	40
2	Materiële schade voorkomen	42
3	Milieubescherming en besparing	42
4	Uw apparaat leren kennen	44
5	De Bediening in essentie	45
6	Powerboost-functie	47
7	Kinderslot	47
8	Tijdfuncties	48
9	Automatische uitschakeling	49
10	Warmhoudfunctie	49
11	Wrijfbeveiliging	49
12	Weergave energieverbruik	49
13	Basisinstellingen	50
14	Reiniging en onderhoud	51
15	Storingen verhelpen	51
16	Afvoeren	52
17	Servicedienst	52

1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzingen, de apparaatpas en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Gebruik het apparaat niet:

- met een externe timer of een separate afstandsbediening. Dit geldt niet voor het geval dat de werking middels de door EN 50615 genoemde apparaten wordt uitgeschakeld.

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruiksonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veilig gebruik

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Zonder toezicht koken op kookplaten met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- ▶ Verlies hete oliën en vetten daarom nooit uit het oog.
- ▶ Nooit proberen om een vuur met water te blussen, maar het apparaat uitschakelen en dan de vlammen bijv. met een deksel of een blusdeken afdekken.

Het kookvlak wordt erg heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen op het kookvlak of in de directe omgeving leggen.
- ▶ Nooit voorwerpen op het kookvlak bewaren.

Het apparaat wordt heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen of sputibusen bewaren in laden direct onder de kookplaat.

Als de kookplaat wordt afgedekt, kan dat ongelukken veroorzaken, bijvoorbeeld door oververhitting, in brand vliegen of ontploffende materialen.

- ▶ Dek de kookplaat niet af.

Levensmiddelen kunnen vuur vatten.

- ▶ Er moet toezicht worden gehouden op het kookproces. Een korte procedure moet permanent worden gecontroleerd.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en zijn aanraakbare onderdelen heet, vooral een eventueel aanwezig kookplaatframe.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

Kookplaatbeschermroosters kunnen tot ongevallen leiden.

- ▶ Nooit kookplaatbeschermroosters gebruiken.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Is het oppervlak gescheurd, dan het apparaat uitschakelen om een mogelijke elektrische schok te vermijden. Hiervoor het apparaat niet aan de hoofdschakelaar, maar via de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.
→ Pagina 52

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.
- ▶ Bij hete apparaatonderdelen kan de kabelisolatie van elektrische apparaten smelten.
- ▶ Zorg ervoor dat de aansluitkabel van elektrische apparaten nooit in contact komt met hete onderdelen van het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone, kunnen kookpannen plotseling omhoog springen.

- ▶ Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikkt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

2 Materiële schade voorkomen

LET OP!

Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op de glaskeramiek.

- Kookgerei controleren.

Door droogkoken kan het kookgerei of het apparaat beschadigd raken.

- Nooit pannen zonder inhoud op een hete kookzone zetten of laten droogkoken.

Verkeerd geplaatst kookgerei kan tot oververhitting van het apparaat leiden.

- Nooit hete kook- of bakpannen op de bedienings-elementen of de kookplaatrand zetten.

Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.

- Geen harde of puntige voorwerpen op de kookplaat laten vallen.

Hittegevoelige materialen smelten op de hete kookzones.

- Geen beschermingsfolie op de kookplaat gebruiken.
- Geen aluminiumfolie of kunststof vormen gebruiken.

2.1 Overzicht van de meest voorkomende schade

Hier vindt u de meest voorkomende schade en tips om deze te voorkomen.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Overgelopen etenswaar onmiddellijk verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Krassen	Zout, suiker of zand	Gebruik de kookplaat niet als werkblad of plateau om iets neer te zetten.
Krassen	Ruwe bodems van pannen	Het kookgerei controleren.
Verkleuring	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Verkleuring	Slijtage van pannen, bijv. aluminium	Pannen optillen om ze te verplaatsen.
Schelpvormige beschadiging van het oppervlak	Suiker of sterk suikerhoudend voedsel	Overgelopen etenswaar onmiddellijk verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt het apparaat minder energie.

Een kookzone kiezen die bij de grootte van de pan past. Het kookgerei gecentreerd plaatsen.

Gebruik kookgerei met een bodemdiameter die overeenkomt met de diameter van de kookzone.

Tip: Fabrikanten van kookgerei geven vaak de boven-diameter van de pan aan. Die is dikwijls groter dan de bodemdiameter.

- Niet-passend kookgerei of niet volledig afgedekte kookzones verbruiken veel energie.

Pannen afsluiten met een passend deksel.

- Wanneer u zonder deksel kookt, heeft het apparaat aanzienlijk meer energie nodig.

Deksel zo min mogelijk oplichten.

- Wanneer u het deksel oplicht, ontsnapt er veel energie.

Glazen deksel gebruiken.

- Door het glazen deksel kunt u in de pan kijken zonder het deksel op te lichten.

Pannen met vlakke bodem gebruiken.

- Als de bodem niet vlak is, wordt het energieverbruik hoger.

Gebruik kookgerei dat past bij de hoeveelheid levensmiddel.

- Groot kookgerei met weinig product heeft meer energie nodig om op te warmen.

Met weinig water koken.

- Hoe meer water er in het kookgerei zit, des te meer energie is er nodig om op te warmen.

Tijdig terugschakelen naar een lagere kookstand.

- Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.

De restwarmte van de kookplaat gebruiken. Bij lange bereidingstijden de kookzone 5-10 minuten vóór het einde van de bereidingstijd uitschakelen.

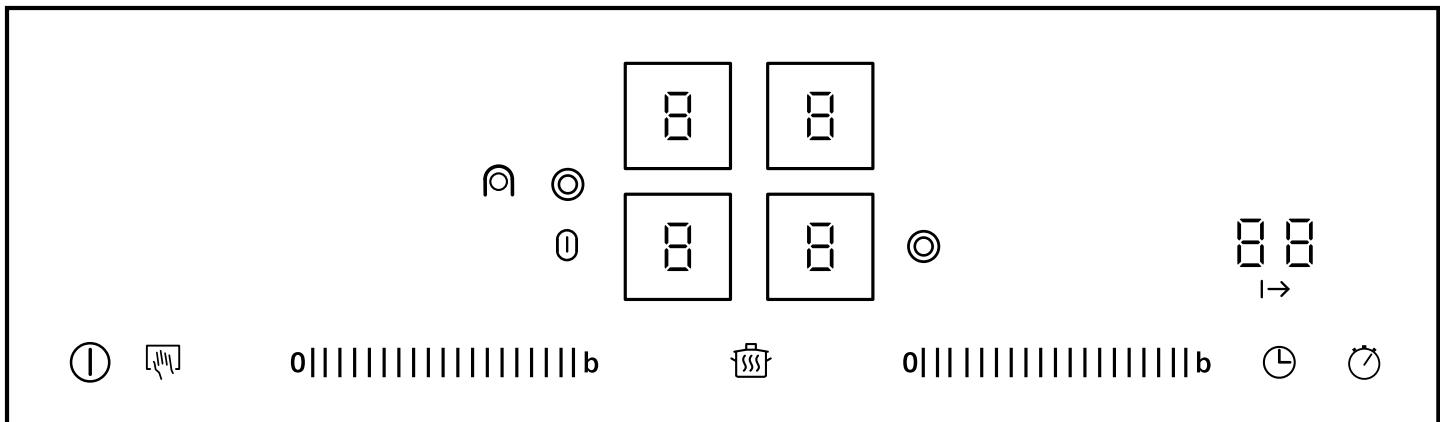
- Onbenutte restwarmte verhoogt het energieverbruik.

4 Uw apparaat leren kennen

De gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten. De afmetingen van de kookplaten vindt u in het typeoverzicht. → Pagina 2

4.1 Bedieningspaneel

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.



4.2 Indicaties

De indicaties geven ingestelde waarden en functies aan.

Indicatie	Naam
0	Bedrijfstoestand
1 - 9	Kookstanden
H / h	Restwarmte
L	Warmhoudfunctie
b	Powerboost-functie
88	Timer

4.3 Touchvelden

Touch-velden zijn aanraakgevoelige oppervlakken. Om een functie te kiezen het betreffende veld selecteren.

Touch-veld	Naam
①	Hoofdschakelaar
b	Powerboost-functie
②	Keuze kookzone
③	Kinderslot Wrijfbeveiliging
0	Instelgedeelte
④	Bijschakeling kookzone met twee ringen
⑤	Bijschakeling kleine braadzone
⑥	Bijschakeling grote braadzone
⑦	Warmhoudfunctie
⑧	Timer
⑨	Stopwatch-functie

Opmerkingen

- Afhankelijk van de bedrijfstoestand van de kookplaat zijn de touchvelden die u momenteel kunt selecteren, half helder of helder verlicht. Als u het touvheld aanraakt, wordt de desbetreffende functie uitgevoerd.
- Touchvelden voor functies die momenteel niet selecteerbaar zijn, zijn niet verlicht.
- De instellingen van de momenteel geselecteerde kookzones zijn helder verlicht.
- Houd het bedieningspaneel altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.
- Zorg dat er geen pannen in de buurt van indicaties en touchvelden komen. De elektronica kan oververhit raken.

4.4 Kookzones

Hier vindt u een overzicht van de verschillende bijschakelingen van de kookzones.

Wanneer u de bijschakelingen activeert, branden de bijbehorende indicaties.

Wanneer u een kookzone inschakelt, wordt deze in de laatst ingestelde grootte ingeschakeld.

Kookplaat	Bijschakelen en uitschakelen
①	Kookzone met één ring
②	Tik op ④. Kookzone met twee ringen

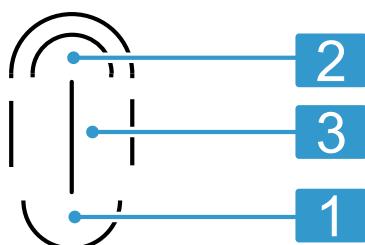
Opmerkingen

- Donkere gedeelten in het gloeibild van de kookzone hebben een technische oorzaak. Ze zijn niet van invloed op de werking van de kookzone.

- De kookzone regelt de temperatuur door de verwarming in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming inschakelen en uitschakelen.
- Bij kookzones met meerdere ringen kunnen de verwarmingen van de binnenste ringen en de verwarming van de bijgeschakelde ringen op verschillende tijdstippen worden ingeschakeld en uitgeschakeld.
 - Gevoelige onderdelen worden daarmee beschermd tegen oververhitting.
 - Het apparaat wordt beschermd tegen elektrische overbelasting.
 - Er worden betere kookresultaten behaald.

Combi-kookzone

Bij de combi-kookzone kunt u de kookzone met één kring en de kookzone met twee kringen met het brugverwarmingselement combineren. U kunt de beide kookzones ook onafhankelijk van elkaar gebruiken.



1 Kookzone met één ring

2 Kookzone met twee ringen

3 Brug-verwarmingselement

Combinatie	Bijschakeling	Geschiktheid
Kleine braadzone: combinatie van 2 en 3	Schakel met ① het brug-verwarmings- element bij. ② brandt helder.	Kleine braadsle- de Kleine teppany- aki
Grote braadzone: combinatie van 1, 3 en 2	① aanraken. ② brandt helder.	Grote braadsle- de Grote teppany- aki Grote grillplaat

De kleine braadzone (2 en 3) en de kookzone met één ring (1) kunt u ook onafhankelijk van elkaar met verschillende kookstanden gebruiken. Bij de grote braadslede, de teppanyaki of de grillplaat ontstaan verschillende temperatuurbereiken.

Met de kleine braadzone kunt u een gerecht aanbranden en met de kookzone met één ring tegelijkertijd een gerecht warmhouden.

Tip: Geschikt kookgerei is verkrijgbaar via de servicedienst of in onze Online Shop.

4.5 Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie met twee standen. De kookzone niet aanraken zolang de restwarmte-indicatie brandt.

Indicatie	Betekenis
H	De kookplaat is zo heet dat u kleine gerechten kunt warmhouden of couvertures kunt smelten.
h	De kookzone is heet.

5 De Bediening in essentie

5.1 Kookplaat inschakelen of uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Wanneer u de kookplaat binnen de eerste 4 seconden na het uitschakelen weer inschakelt, treedt hij in werking met de vorige instellingen.

5.2 Kookplaat inschakelen

- Op ① tippen.
- ✓ Het indicatielampje boven ① brandt.
- ✓ De indicaties van de bedieningsvlakken en de kookstandindicaties ② branden.
- ✓ De kookplaat is klaar voor gebruik.
- ✓ De beide voorste kookzones zijn geselecteerd.
- ✓ De beide voorste kookstandindicaties ② branden helder.

5.3 Kookplaat uitschakelen

Wanneer alle kookzones een bepaalde tijd (10-60 seconden) uitgeschakeld zijn, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

- Op ① tippen.
- ✓ Het indicatielampje boven ① gaat uit.
- ✓ De indicaties verdwijnen.
- ✓ Alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- ✓ De restwarmte-indicatie blijft verlicht totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

5.4 Instellen van de kookzones

Om een kookzone te kunnen instellen, moet deze gekozen zijn.

De linker kookzones stelt u in met het linker instelgedeelte, de rechter kookzones met het rechter gedeelte.

Kookstand

1	laagste stand
---	---------------

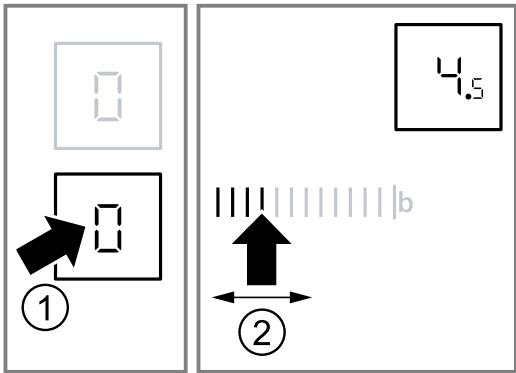
Kookstand

9	hoogste stand
.5	Elke kookstand heeft een tussenstand, bijv. 4.5 .

5.5 Kookstanden instellen

Vereiste: De kookplaat is ingeschakeld.

1. Tip op de kookstandindicatie 0 om de kookzone te selecteren.
- ✓ In de kookstandindicatie brandt 0 helder.
2. In het instelgedeelte de gewenste kookstand instellen.



- ✓ De kookzone is ingeschakeld.

5.6 Kookstanden wijzigen

1. Met de kookstandindicatie de kookzone kiezen.
2. In het instelgebied een kookstand instellen.

5.7 Kookzone uitschakelen

Als u de kookzone hebt uitgeschakeld, verschijnt na ongeveer 10 seconden de restwarmte-indicatie.

1. Met de kookstandindicatie de kookzone selecteren.
2. In het instelbereik 0 instellen.

Opmerking: De laatst ingestelde kookzone blijft geactiveerd. U kunt de kookzone instellen zonder opnieuw te hoeven kiezen.

5.8 Aanbevolen instellingen om te koken

Hier krijgt u een overzicht van verschillende gerechten en de bijbehorende kookstanden.

De bereidingsijd varieert afhankelijk van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de gerechten. De doorkookstand is afhankelijk van de gebruikte pan.

Aanwijzingen voor de bereiding

- Voor het aan de kook brengen kookstand 9 gebruiken.
- Dikvloeibaar voedsel af en toe omroeren.
- Levensmiddelen die snel en heet worden aangebraden of waarbij tijdens het aanbraden veel vloeistof vrijkomt, in kleine porties aanbraden.
- Tips voor energiebesparend koken. → Pagina 42

Smelen

Gerecht	Door-kook-stand	Door-kookduur in minuten
Chocolade, couverture	1-1.5	-
Boter, honing, gelatine	1-2	-

Verwarmen of warmhouden

Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel	1-2	-
Melk ¹	1.5-2.5	-
Worstjes in water ¹	3-4	-

¹ Bereid het gerecht zonder deksel.

Ontdooien en opwarmen

Spinazie, diepvries	2.5-3.5	10-20
Goulash, diepvries	2.5-3.5	20-30

Gaarstoven of zachtjes laten koken

Knoedels, balletjes ^{1, 2}	4.5-5.5	20-30
Vis ^{1, 2}	4-5	10-15
Witte saus, bijv. bechamelsaus	1-2	3-6
Geklopte sauzen, bijv. bearnaise saus of hollandaisesaus	3-4	8-12

¹ Het water met afgesloten deksel aan de kook brengen.

² Kook het gerecht verder zonder deksel.

Koken, stomen of stoven

Rijst met dubbele hoeveelheid water	2-3	15-30
Rijstepap	1.5-2.5	35-45
Aardappelen in schil	4-5	25-30
Gekookte aardappelen	4-5	15-25
Deegwaren, pasta ^{1, 2}	6-7	6-10
Eenpansgerecht, soep	3.5-4.5	15-60
Groente, vers	2.5-3.5	10-20
Groente, diepvries	3.5-4.5	10-20
Voedsel in de snelkookpan	4-5	-

¹ Het water met afgesloten deksel aan de kook brengen.

² Kook het gerecht verder zonder deksel.

Sudder

Rollades	4-5	50-60
Stoofvlees	4-5	60-100
Goulash	2.5-3.5	50-60

Braden met weinig olie

De gerechten zonder deksel braden.

Schnitzel, al dan niet gepaneerd	6-7	6-10
Schnitzel, diepvries	6-7	8-12

¹ Het gerecht meerdere malen keren.

Koteletten, al dan niet gepaneerd ¹	6-7	8-12
Steak, 3 cm dik	7-8	8-12
Frikadel, 3 cm dik ¹	4.5-5.5	30-40
Hamburger, 2 cm dik ¹	6-7	10-20
Borst van gevogelte, 2 cm dik ¹	5-6	10-20
Borst van gevogelte, diepvries ¹	5-6	10-30
Vis of visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20
Vis of visfilet, gepaneerd	6-7	8-20
Vis of visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12
Scampi, garnalen	7-8	4-10
Groente of paddestoelen vers, sauteren	7-8	10-20
Groente of vlees in reepjes op Aziatische wijze	7.5-8.5	15-20
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10

¹ Het gerecht meerdere malen keren.

Pannenkoeken	6-7	ononderbroken
Omelet	3.5-4.5	ononderbroken
Spiegeleieren	5-6	3-6
¹ Het gerecht meerdere malen keren.		
Frituren		
De levensmiddelen in porties van 150-200 g in 1-2 l olie frituren. De gerechten zonder deksel bereiden.		
Diepvriesproducten, bijv. frites of chicken nuggets	8-9	-
Kroketten, diepvries	7-8	-
Vlees, bijv. kip	6-7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-
Groente of paddestoelen, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-
Tempura		
Klein gebak, bijv. beignets of Berlinerbollen, fruit in bierdeeg	4-5	-

6 Powerboost-functie

Met de Powerboost-functie kunt u grotere hoeveelheden water nog sneller verwarmen dan met kookstand 9.

De Powerboost-functie is alleen beschikbaar bij kookzones die met **boost** zijn gemarkeerd.

6.1 Powerboost-functie inschakelen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Oliën en vetten worden met de Powerboost-functie snel heet. Oververhitte oliën en vetten vliegen snel in brand.

- Verlies het kookproces daarom nooit uit het oog.

Vereiste: Bij kookzones met twee ringen moet de tweede verwarmingsring zijn bijgeschakeld om met de Powerboost-functie te kunnen werken.

1. De kookzone kiezen.
2. Op **b** tippen.
✓ De indicatie **b** brandt.

6.2 Powerboost-functie uitschakelen

Wanneer u de Powerboost-functie niet uitschakelt, wordt deze na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld. De kookzone keert terug naar kookstand 9.

1. De kookzone kiezen.
2. Stel een willekeurige doorkookstand in.
✓ De indicatie **b** verdwijnt.

7 Kinderslot

Met het kinderslot kunt u voorkomen dat kinderen de kookplaat inschakelen.

7.1 Kinderslot inschakelen

Vereiste: De kookplaat is uitgeschakeld.

1. Met **①** de kookplaat inschakelen.
2.  ca. 4 seconden ingedrukt houden.
✓  brandt 10 seconden.
- ✓ De kookplaat is geblokkeerd.

7.2 Kinderslot uitschakelen

1. Met **①** de kookplaat inschakelen.
2.  ca. 4 seconden ingedrukt houden.
✓ De kookplaat is gedeblokkeerd.

7.3 Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot automatisch ingeschakeld wanneer u de kookplaat uitschakelt.

Het automatische kinderslot kunt u in de basisinstellingen activeren. → Pagina 50

8 Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over verschillende tijdfuncties waarmee u een tijdsduur, een timer of een stopwatch kunt instellen.

8.1 Tijdsduur

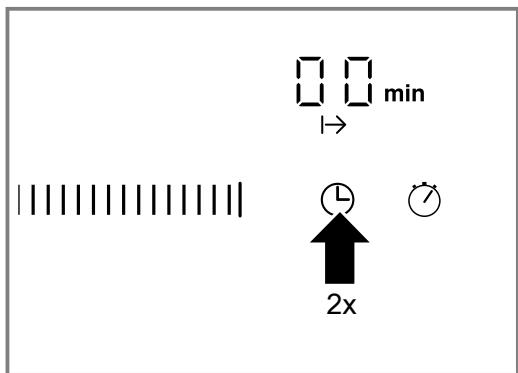
Voer een tijdsduur voor de gewenste kookzone in. Na afloop van de tijdsduur gaat de kookzone automatisch uit.

U kunt een tijdsduur tot 99 minuten instellen.

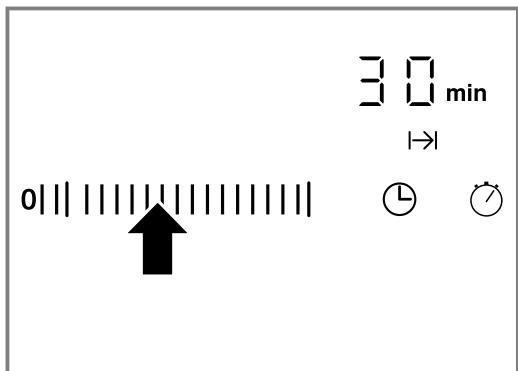
Tijdsduur instellen

Vereiste: De kookzone is ingeschakeld en ingesteld.

1. Twee keer op  tippen en vervolgens de kookzone kiezen.



- ✓ De indicatie  brandt. In de timerindicatie brandt **00min**.
- 2. In het instelbereik de gewenste vooraf ingestelde waarde aanraken.
De mogelijke vooraf ingestelde waarde is van links naar rechts 1, 2, 3..... tot 9 minuten.
- 3. Veeg binnen de volgende 10 seconden net zo vaak over het instelgedeelte tot de gewenste tijdsduur is bereikt.



- ✓ De tijdsduur loopt af. Wanneer u voor meerdere kookzones een tijdsduur hebt ingesteld, wordt altijd de kortste tijdsduur weergegeven.
- ✓ Wanneer de laatste minuut van een tijdsduur afgaat, schakelt de timer-indicatie over van minuten naar seconden.
- ✓ Na afloop van de ingestelde tijdsduur wordt de kookzone uitgeschakeld. Er wordt een signaal weergegeven en op het display knippert **00** gedurende 10 seconden. De indicatie  knippert.

Opmerking: Wanneer u een willekeurig signaal aanraakt, verdwijnen de indicaties en stopt het geluidssignaal.

Tijdsduur automatisch instellen

Vereiste: De kookzone is geselecteerd en ingesteld. De tijdsduurinstelling is geactiveerd. → Pagina 48

1. De instellingen 1 tot 5 in het instelgedeelte langer aanraken.
- ✓ De tijdsduur telt automatisch terug naar één minuut.
2. De instellingen 6 tot 9 in het instelgedeelte langer aanraken.
- ✓ De tijdsduur telt automatisch omhoog naar 99 minuten.

Tijdsduur corrigeren of wissen

1. Twee keer op  tippen.
2. De kookzone kiezen.
3. In het instelgedeelte de tijdsduur wijzigen of op **00** zetten.

Automatische timer

Met deze functie kunt u vooraf een tijdsduur voor alle kookzones instellen. Na het inschakelen van een kookzone loopt steeds de vooraf ingestelde tijdsduur af. Na afloop van de tijdsduur gaat de kookzone automatisch uit.

De automatische timer schakelt u in de basisinstellingen in. → Pagina 50

Tip: De automatische timer geldt voor alle kookzones. Voor een afzonderlijke kookzone kunt u de tijdsduur verkleinen of wissen. → Pagina 48

8.2 Kookwekker

U kunt een tijd tot 99 minuten vastleggen na afloop waarvan een signaal klinkt. De kookwekker is onafhankelijk van alle andere instellingen.

Kookwekker instellen

Vereiste: De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Op  tippen.
- ✓ De indicatie  brandt.
- ✓ In de timer-indicatie brandt **00 min**.
2. In het instelgedeelte de tijd instellen.
- ✓ Na enkele seconden loopt de tijd af.
- ✓ Wanneer de tijd is verstrekken, klinkt er een signaal. In de timerindicatie knippert **00**. De indicatie  knippert.
- ✓ Na 10 seconden verdwijnt de indicatie.

Wekkersignaal uitschakelen

U kunt het signaal handmatig uitschakelen.

- Op een willekeurig touchveld tippen.
- ✓ De indicatie gaat uit en het geluidssignaal stopt.

Tijd corrigeren

1. Met  de kookwekker kiezen.
2. In het instelgedeelte de gewenste tijd instellen.

8.3 Stopwatch-functie

De stopwatch-functie geeft de tijd aan die na activering van de functie is verstreken.

De stopwatch-functie werkt alleen als de kookplaat is ingeschakeld. Wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld, wordt ook de stopwatch-functie uitgeschakeld.

Stopwatch-functie inschakelen

- ▶ Op  tippen.
- ✓ In de timer-indicatie verschijnt .

- ✓ De tijdopname begint.
- ✓ Tijdens de eerste minuut worden seconden weergegeven, daarna minuten.

Opmerking: Wanneer u naast de stopwatch-functie nog een andere tijdfunctie inschakelt, verschijnt de instelling hiervan gedurende 10 seconden in de timer-indicatie. Daarna wordt weer de stopwatch-functie weergegeven.

Stopwatch-functie uitschakelen

- ▶ Opnieuw op  tippen.
- ✓ De timer-indicatie verdwijnt.

9 Automatische uitschakeling

Als u de instellingen van een kookzone lange tijd niet wijzigt, wordt de automatische uitschakeling actief.

Het tijdstip waarop de kookzone wordt uitgeschakeld, wordt bepaald door de ingestelde kookstand (1 tot 10 uur).

Het verwarmen van de kookzone wordt uitgeschakeld. In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend  en de restwarmte-indicatie .

10 Warmhoudfunctie

Met de warmhoudfunctie kunt u chocolade of boter smelten en voedsel en servies warmhouden.

10.1 Warmhoudfunctie inschakelen

1. Op  tippen.
2. De kookzone kiezen.
- ✓ In de kookstandindicatie brandt .

9.1 Na automatische uitschakeling verdergaan met koken

1. Op een willekeurig touchveld tippen.
- ✓ De indicatie verdwijnt.
2. Opnieuw instellen.

11 Wrijfbeveiliging

Wanneer u over het bedieningspaneel wrijft als de kookplaat ingeschakeld is, kunnen de instellingen veranderen. Om dit te voorkomen heeft uw kookplaat een wrijfbeveiliging.

De hoofdschakelaar is uitgezonderd van de wrijfbeveiliging. U kunt de kookplaat op elk moment uitschakelen.

10.2 Warmhoudfunctie uitschakelen

1. Op  tippen.
2. De kookzone kiezen.
- ✓ In de kookstandindicatie brandt .

12 Weergave energieverbruik

De functie toont het totale energieverbruik tussen het inschakelen en uitschakelen van de kookplaat.

Na het uitschakelen wordt gedurende 10 seconden het verbruik in kilowattuur weergegeven, bijv. 1,08 kWh.

11.1 Wrijfbeveiliging activeren

- ▶ Op  tippen.
- ✓ Er klinkt een signaal.
- ✓  brandt helder.
- ✓ Het bedieningspaneel is gedurende 30 seconden geblokkeerd.

De precisie van de indicatie is onder andere afhankelijk van de spanningskwaliteit van het elektriciteitsnet.

De indicatie kunt u in de basisinstellingen activeren.
→ Pagina 50

13 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

13.1 Overzicht van de basisinstellingen

Hier krijgt u een overzicht van de basisinstellingen en de vooraf ingestelde fabriekswaarden.

Indica-Keuze tie

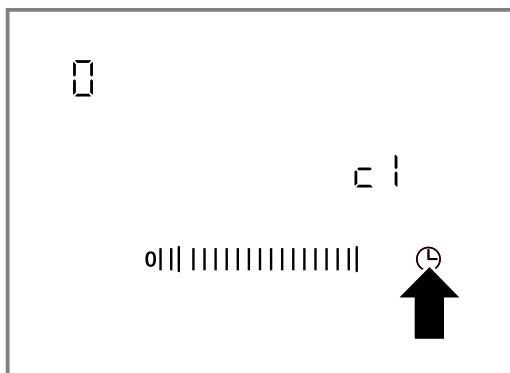
- | | |
|------------|--|
| c 1 | Automatisch kinderslot
0 – Uitgeschakeld ¹
1 – Ingeschakeld
2 – Handmatig en automatisch kinderslot zijn uitgeschakeld. |
| c 2 | Geluidssignaal
0 – Bevestigingssignaal en het signaal Verkeerde bediening zijn uitgeschakeld. Het hoofdschakelaarsignaal blijft ingeschakeld.
1 – Alleen het signaal Verkeerde bediening is ingeschakeld.
2 – Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld.
3 – Bevestigingssignaal en het signaal Verkeerde bediening zijn ingeschakeld. ¹ |
| c 3 | Weergave energieverbruik
Vraag bij uw elektriciteitsmaatschappij wat de netspanning is.
0 – Verbruiksindicatie is uitgeschakeld. ¹
1 – Verbruiksindicatie bij netspanning 230 V.
2 – Verbruiksindicatie bij netspanning 400 V.
3 – Verbruiksindicatie bij netspanning 220 V.
4 – Verbruiksindicatie bij netspanning 240 V. |
| c 5 | Automatische timer
00 – Uitgeschakeld. ¹
199 – Tijdsduur waarna de kookzones worden uitgeschakeld. |
| c 6 | Tijdsduur van het signaal timer-einde
1 – 10 seconden. ¹
2 – 30 seconden.
3 – 1 minuut. |
| c 7 | Bijschakeling van verwarmingselementen
0 – Uitgeschakeld
1 – Ingeschakeld
2 – De laatste instelling voordat de kookzone wordt uitgeschakeld. ¹ |
| c 8 | Resetten naar de fabrieksinstelling
0 – Uitgeschakeld ¹
1 – Ingeschakeld |

¹ Fabrieksinstelling

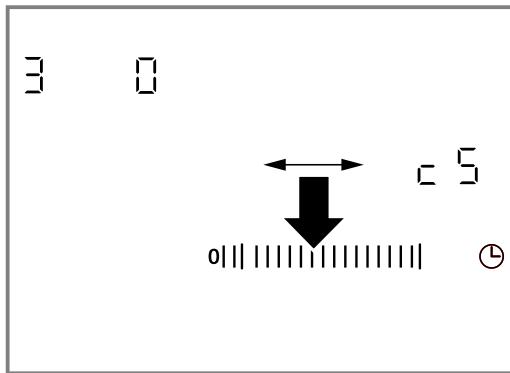
13.2 Basisinstelling wijzigen

Vereiste: De kookplaat is uitgeschakeld.

1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden ⊕ 4 seconden ingedrukt houden.



- ✓ **c 1** verschijnt.
- ✓ In de kookzone-indicatie is 0 verlicht.
- 3. Net zo vaak op ⊕ tappen tot de gewenste indicatie verschijnt.
- 4. In het instelgedeelte de gewenste waarde instellen.



5. ⊕ 4 seconden ingedrukt houden.
 - ✓ De instelling is geactiveerd.
- Tip:** Om de basisinstellingen zonder op te slaan af te sluiten de kookplaat uitschakelen met ①. De kookplaat weer inschakelen en opnieuw instellen.

14 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

14.1 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen en schraper voor vitrokeramische kookplaat zijn verkrijgbaar bij de servicedienst, in de online-shop of in de vakhandel.

LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

- Nooit ongeschikte reinigingsmiddelen gebruiken.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

- Onverdund afwasmiddel
- Reinigingsmiddelen voor de vaatwasser
- Schuurmiddelen
- Agressieve reinigingsmiddelen, bijv. ovensprays of vlekverwijderaars
- Krassende sponzen
- Hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

14.2 Glaskeramiek reinigen

Reinig de kookplaat na elk gebruik om te voorkomen dat kookresten inbranden.

Opmerking: Neem de informatie over de ongeschikte reinigingsmiddelen in acht. → Pagina 51

Vereiste: De kookplaat is afgekoeld.

1. Verwijder hardnekkig vuil met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
2. Reinig de kookplaat met een reinigingsmiddel voor glaskeramiek.

Houd u aan de reinigingsinstructies die op de verpakking van het reinigingsmiddel staan.

Tip: Met een speciale spons voor glaskeramiek kunt u goede reinigingsresultaten boeken.

14.3 Kookplaatrand reinigen

Reinig de kookplaatrand na het gebruik, als er vuil of vlekken op zitten.

Opmerkingen

- Neem de informatie over ongeschikte reinigingsmiddelen in acht. → Pagina 51
 - Niet de schraper voor vitrokeramische kookplaat gebruiken.
1. De kookplaatrand reinigen met warm zeepsop en een zachte doek.
Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.
 2. Met een zachte doek nadrogen.

15 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Bel de servicedienst als het apparaat defect is.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet

- Schakel de zekering in de meterkast uit.
- Neem contact op met de klantenservice.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld.

- Schakel de zekering in de meterkast uit.
- Neem contact op met de klantenservice.

15.1 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Geen	<p>Stroomvoorziening is uitgevallen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Controleer in de meterkast de zekering voor het apparaat. 2. Controleer aan de hand van andere elektrische apparaten of er sprake is van een stroomuitval.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Alle indicaties knipperen	Bedieningspaneel is nat of er liggen voorwerpen op. ► Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
F2	Op meerdere kookzones is gedurende langere tijd op een hoge stand gekookt. Ter bescherming van de elektronica is de kookplaat uitgeschakeld. 1. Wacht enige tijd. 2. Tik op een willekeurig touchveld. ✓ Wanneer de melding niet meer verschijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.
F4	Ondanks de uitschakeling met F2 is de elektronica nog heter geworden. Daarom zijn alle kookzones uitgeschakeld. 1. Wacht enige tijd. 2. Tik op een willekeurig touchveld. ✓ Wanneer de melding niet meer verschijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.
F5 en de kookstand knipperen afwisselend. Er klinkt een geluidssignaal.	Hete pan in de omgeving van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt oververhit te raken. ► Neem de pan weg. ✓ De indicatie verdwijnt even later.
F5 en geluidssignaal	Hete pan in de omgeving van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld. 1. Neem de pan weg. 2. Wacht enige tijd. 3. Tik op een willekeurig touchveld. ✓ Wanneer de melding niet meer verschijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.
F8	De kookzone is te lang in gebruik geweest en is automatisch uitgeschakeld. U kunt de kookzone direct weer inschakelen.
dE en kookzones worden niet warm	Demododus is geactiveerd. 1. Haal de stroom gedurende 30 seconden van het apparaat door de zekering in de meterkast uit te schakelen. 2. Tik binnen de daaropvolgende 3 minuten op een willekeurig touchveld.
Melding met "E" verschijnt in het display, bijv. E0111.	De elektronica heeft een fout geconstateerd. 1. Schakel het apparaat uit en weer in. ✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. 2. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → "Servicedienst", Pagina 52

16 Afvoeren

16.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

- Voer het apparaat milieuvriendelijk af.
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

17 Servicedienst

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van

ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

Opmerking: Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

17.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

Het typeplaatje vindt u:

- op de apparaatpas.
- aan de onderkant van de kookplaat.

Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.







BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

Produsert av BSH Hausgeräte GmbH på merkevarelisens fra Siemens AG
Tillverkad av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG
BSH Hausgeräte GmbH:n Siemens AG:n rekisteröimän tavaramerkkilisenssin alaisena valmistama
Geproduceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder de handelsmerklicentie van Siemens AG



9001560184 (020422)
no, sv, fi, nl