

ET6..LMP1.

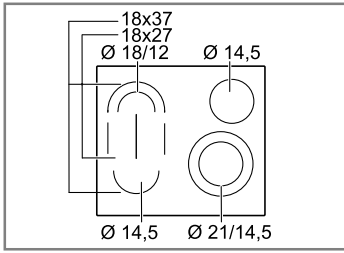
Hob



| | |
|--|----|
| NO Bruksanvisning og installasjonsveiledning | 3 |
| SV Bruks- och installationsanvisningar | 17 |
| FI Käyttöohje ja asennusohjeet | 30 |
| NL Gebruikershandleiding en installatie-instructies | 44 |



ET6..LMP1.



For mer informasjon, se Digital brukerhåndbok.



Innholdsfortegnelse

BRUKSANVISNING

| | | |
|------|----------------------------------|----|
| 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 |
| 18 | MONTERINGSANVISNING | 14 |
| 18.1 | Sikker montering..... | 14 |

1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Generelle merknader

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningene, identifikasjonsplakettene 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 mangel 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!

Matlaging 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.

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. overoppheting, antennelse eller sprekker i materialet.

- ▶ Ikke bruk platetoppdeksler.

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 varmeelementene.
- ▶ 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. Håndtakene på kokekarene kan bli svært varme under bruk. Hvis håndtakene er i strålingsfeltet til varmesonen, kan de bli spesielt varme.
- ▶ Dekk alltid hele kokesonnen med kokekaret.
- ▶ Bruk grytekluter.

⚠ 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 sprekker i overflaten, må apparatet slås av på grunn av faren 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 kokesonnen.

- ▶ 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 svelge 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 kokesone eller la dem koke tørre.

Feilplasserte kokekar kan føre til at apparatet blir for varmt.

- ▶ Plasser aldri varme panner eller gryter på betjeningselementene eller platetoppammen. Harde eller spisse gjenstander som faller ned på platetoppen, kan forårsake skader.
- ▶ Ikke la harde eller spisse gjenstander falle på platetoppen.

Materialer som ikke tøler 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. |

| Skade | Årsak | Tiltak |
|-----------------|--|--|
| Riper | Salt, sukker eller sand | Ikke bruk kokesonen som arbeidsflate eller oppbevaringssted. |
| Riper | Ru grytebunner eller pannebunner | Kontroller kokekaret. |
| Misfarging | Uegnede rengjøringsmidler | Bruk rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk. |
| Misfarging | Gryteslitasje, f.eks. aluminium | Løft opp gryter eller panner når du flytter dem. |
| Kraterdannelser | Sukker eller sterkt sukkerholdige retter | Fjern overkok umiddelbart med en glasskrape. |

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 bunn diameter som stemmer overens med diameteren 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 sjelden 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.

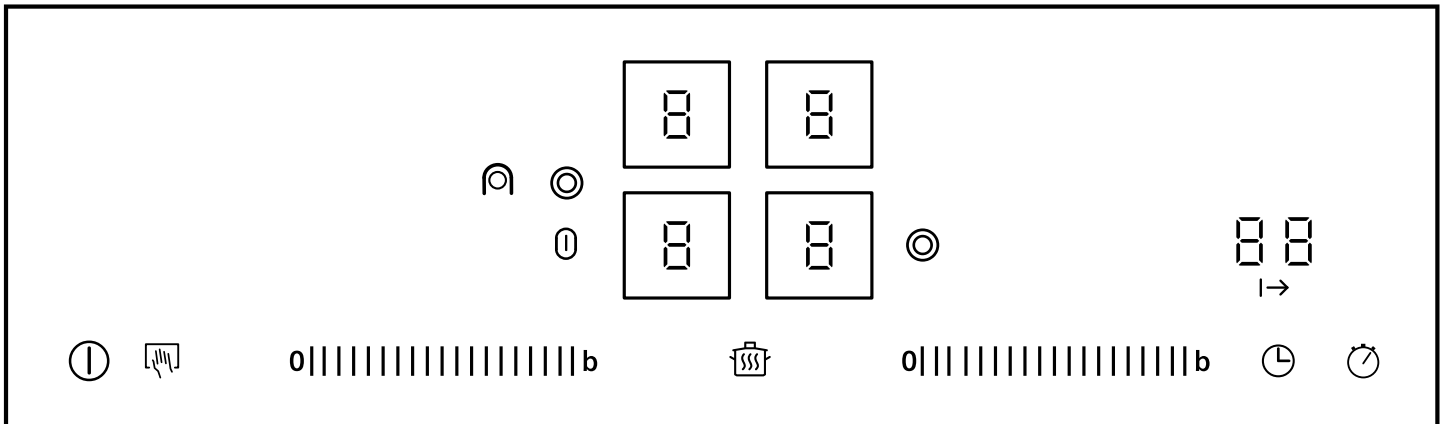
Produktinformasjon iht. (EU) 66/2014 finner du i apparatets følgedokumenter og på apparatets produkt-side.

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 |
|---------|---------------------|
| | Driftstilstand |
| | Koketrinn |
| | Restvarme |
| | Varmefunksjon |
| | Powerboost-funksjon |
| | Tidsur |

4.3 Berøringsfelt

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

| Berøringsfelt | Navn |
|---------------|----------------------------------|
| | Hovedbryter |
| | Powerboost-funksjon |
| | Valg av kokesone |
| | Barnesikring Vaskebeskyttelse |
| | Innstillingsområde |
| | Innkobling tokrets-kokesone |
| | Innkobling av liten stekesone |
| | Innkobling av stor stekesone |
| | Holde-varm-funksjon |
| | Tidsur |
| | Stoppeklokkefunksjon |

Merknader

- Avhengig av platetoppens 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 |

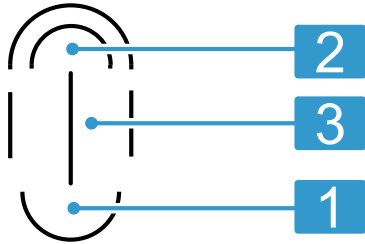
Merknader

- 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 effektrinnet kan varmen kobles ut og inn.

- Ved flerkrets-kokesoner kan oppvarmingen av de indre varmesirkelene og oppvarmingen av innkoblinger slå seg på og av til forskjellige tider.
 - Dermed beskyttes ømfintlige komponenter mot overoppheting.
 - 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-elementet med . lyser sterkt. | Liten stekesone Liten teppanyaki |

| Kombinasjon | Innkobling | Egnethet |
|---|------------------------|--|
| Stor stekesone: Kombinasjon av 1 og 3 og 2 | Berør . lyser sterkt. | Stor stekesone Stor teppanyaki Stor grillplate |

Den lille stekesonen (2 og 3) og enkrets-kokesonen (1) kan også brukes uavhengig av hverandre med forskjellige koketrinn. For den store stekesonen, 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: Egnede kokekar kan du bestille fra kundeservice eller i vår nettbutikk.

4.5 Restvarmeindikator

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

| Display | Betydning |
|---------|---|
| | Kokesonen er så varm at du kan holde småretter varme eller smelte kuertyre. |
| | 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 .
- ✓ Kontrollampen over lyser.
- ✓ Indikatorene i knappene og koketrinndisplayet lyser.
- ✓ Platetoppen er klar til bruk.
- ✓ De to fremre kokesonene er valgt.
- ✓ De to fremre koketrinndisplayene 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 .
- ✓ Kontrollampen over 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.

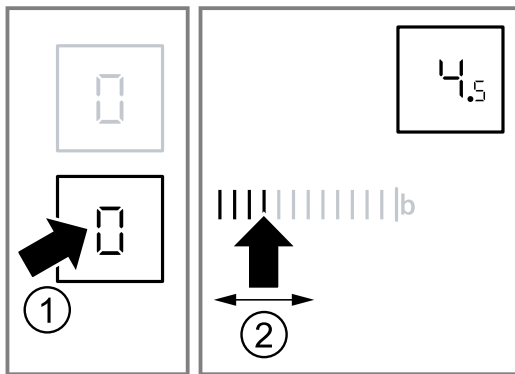
| Koketrinn | |
|-----------|--|
| 1 | laveste effekt |
| 9 | høyeste effekt |
| .5 | Hvert koketrinn har et mellomtrinn, f.eks. 4.5 . |

5.5 Innstilling av koketrinn

Forutsetning: Koketoppen er slått på.

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

2. Still inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.



✓ Kokesonen er slått på.

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

5.6 Endre koketrinn

1. Velg kokesone med koketrinndisplayet.
2. Still inn et koketrinn i innstillingsområdet.

5.7 Slå av kokesonen

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

1. Velg kokesone med kokesonedisplayet.
2. Still inn 0 i innstillingsområdet.

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 tyktflytende retter med jevne mellomrom.
- Mat som skal brunes på høy varme, eller som først avgir mye væske under steking, må helst brunes i flere små porsjoner.
- Tips om energisparende matlaging. → Side 5

Smelting

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

Oppvarming eller varmhoding

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

¹ Tilbered retten uten lokk.

Optiming og oppvarming

| | | |
|------------------|---------|-------|
| Spinat, dypfryst | 2.5-3.5 | 10-20 |
|------------------|---------|-------|

| | | |
|------------------|---------|-------|
| Gulasj, dypfryst | 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, dypfryste | 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, dypfryst | 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, dypfryst 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 dypfryst, f.eks. fiskepinner | 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, dypfryste | 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 porsjon 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 for 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

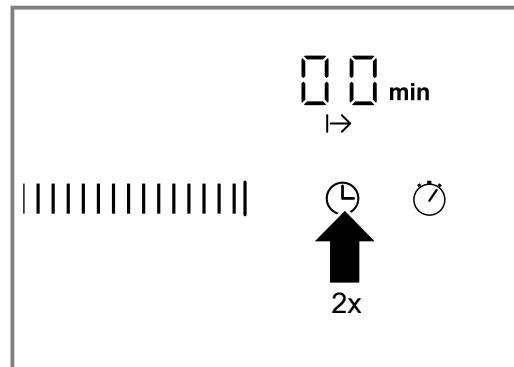
Angi en tid for den ønskede kokesonen. Kokesonen slår seg automatisk av når den innstilte tiden er telt ned.


Du kan stille inn en tid på inntil 99 minutter.

Stille inn tid

Forutsetning: Kokesonen er slått på og innstilt.

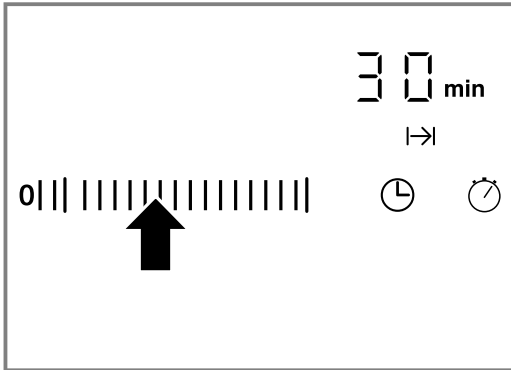
1. Trykk to ganger på ② og velg deretter kokesone.



1.  lyser. I tidsurdisplayet lyser **00min**.
2. Berør den ønskede forhåndsinnstillingen i innstillingsområdet.

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

3. La fingeren gli over innstillingsområdet 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→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 innstillingsområdet lenge.
 - ✓ Tiden telles automatisk ned til ett minutt.
2. Berør innstilling 6 til 9 i innstillingsområdet lenge.
 - ✓ Tiden telles automatisk opp til 99 minutter.

Korrigerende eller sletting av tid

1. Trykk to ganger på ☹.
2. Velg kokesone.
3. Endre tiden i innstillingsområdet, eller still den inn på 00.

Automatisk tidsur

Med denne funksjonen kan du forhåndsvelge en tid for alle kokesonene. Etter at en kokesone 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 kokesone. → Side 9

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 ☹.
 - ✓ Displayet ☹ lyser.
 - ✓ I tidsurdisplayet lyser 00 min.
2. Still inn tiden i innstillingsområdet.
 - ✓ Etter noen sekunder telles tiden ned.
 - ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. I tidsurdisplayet blinker 00. Displayet ☹ 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.

Korrigerende tiden

1. Velg varseluret med ☹.
2. Still inn ønsket tid i innstillingsområdet.

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 ☹.
- ✓ I tidsurdisplayet vises 00.
- ✓ Tidtakingen 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 ☹.
- ✓ Tidsurdisplayet slukkes.

9 Automatisk utkobling

Hvis du ikke endrer innstillingene for en kokesone i lengre tid, aktiveres den automatiske utkoblingen. Når kokesonen slås av, er avhengig av hvilket koketrinn som er innstilt (1 til 10 timer).

Oppvarmingen av kokesonen slås av. I kokesonedisplayet blinker F B og restvarmeindikatoren H/h vekselvis.



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

10.1 Slå på varmfunksjonen

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

10.2 Slå av varmfunksjonen



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.

11.1 Aktivere vaskebeskyttelse

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

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.

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

Du kan aktivere visningen i grunninnstillingene.








→ Side 11

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  – Bekreftessignal og signal om feil betjening er slått av. Hovedbrytersignalet forblir slått på.  – Kun signal om feil betjening er slått på.  – Kun bekreftessignal er slått på.  – Bekreftessignal og signal om feil betjening er slått på. ¹ |

¹ Fabrikkinnstilling

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

¹ Fabrikkinnstilling

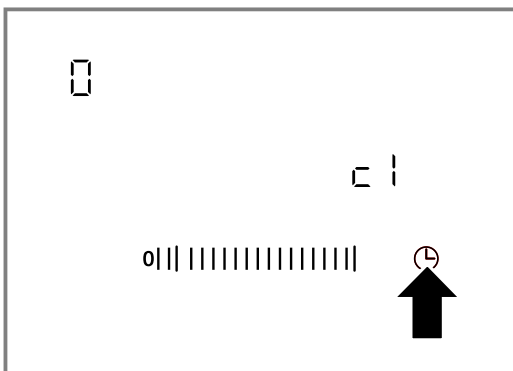
| Display | Valg |
|---------|--|
| c 7 | Innkobling av varmelementene 0 – Slått av 1 – Slått på 2 – Siste innstilling før kokesonen ble slått av. ¹ |
| c 0 | Tilbakestilling til fabrikkinnstillinger 0 – Slått av ¹ 1 – Slått på |

¹ Fabrikkinnstilling

13.2 Endring av grunninnstillingene

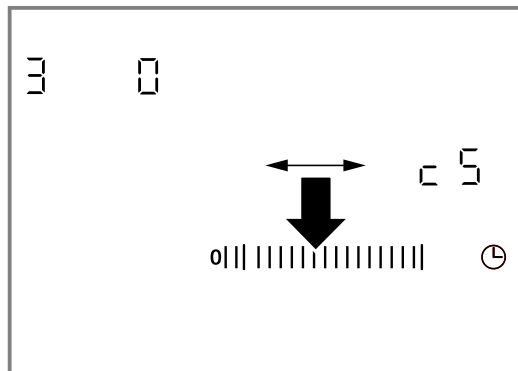
Forutsetning: Platetoppen er slått av.

1. Slå på platetoppen.
2. Berør 0 i 4 sekunder i løpet av de neste 10 sekundene.



- ✓ c 1 vises.
- ✓ I kokesonedisplayet lyser 0.

3. Trykk gjentatte ganger på 0, helt til ønsket displayinnhold vises.
4. Still inn ønsket verdi i innstillingsområdet.



5. 0 holdes inne i 4 sekunder.
- ✓ Innstillingen er aktivert.

Tips: Slå av platetoppen med 0 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 Rengjøringsmiddel

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

- Ufortynnet vaskemiddel
- Rengjøringsmiddel for oppvaskmaskiner
- Skuremidler
- Aggressive rengjøringsmidler som f.eks. stekeovnspray 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.

1. Fjern hardnakkert smuss med en glasskrape.
2. Rengjør koketoppen med et rensmiddel for glasskeramikk. Følg rengjøringsanvisningene på rensmiddellets emballasje.

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

14.3 Rengjøring av platetoppamme

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

Merknader

- Vær oppmerksom på informasjon om uegnede rengjøringsmidler. → Side 12
 - Ikke bruk glasskrape.
1. Rengjør platetoppammen med varmt såpevann og en myk klut. Vask nye svamper grundig før bruk.
 2. 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.
→ "Kundeservice", Side 14

⚠ 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.

⚠ 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 betjenes. Den kan senere slå seg på av seg selv.

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

15.1 Merknader i displayet

| Feil | Årsak og feilsøking |
|---|---|
| Ingen | Svikt på strømforsyningen. 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 | Betjeningspanelet er vått, eller det ligger gjenstander på det. ▶ Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden. |
| $F2$ | Det ble kokt på flere kokesoner over lengre tid med høy effekt. For å beskytte elektronikken har kokesonen blitt slått av. 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. |
| $F4$ | Til tross for utkoblingen med $F2$, har elektronikken varmet seg opp enda mer. Derfor har alle kokesonene slått seg av. 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. | Varm gryte i området til betjeningspanelet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet. ▶ Fjern kokekaret. ✓ Displayet slukkes kort tid etterpå. |
| $F5$ og signaltone | Varm gryte i området til betjeningspanelet. For å beskytte elektronikken har kokesonen slått seg av. 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. |
| $F8$ | Kokesonen var for lenge i bruk og ble slått automatisk av. Kokesonen kan slås på igjen med én gang. |
| dE , og kokesonene blir ikke varme | Demomodus er aktivert. 1. Koble apparatet fra strømmettet 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. |

| Feil | Årsak og feilsøking |
|---|--|
| Det vises en melding med "E" i displayet, f.eks. E0111. | Elektronikken har registrert en feil. <ol style="list-style-type: none"> Slå apparatet av og på igjen. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Hvis feilen bare forelåg én gang, forsvinner meldingen. Ta kontakt med kundeservice hvis meldingen vises på nytt. Oppgi feilmeldingen nøyaktig når du kontakter kundeservice. <ul style="list-style-type: none"> → "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-reservedeler 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 produktnummeret (E-Nr.) og produksjonsnummeret (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 telefonnummeret til kundeservice raskt tilgjengelig når du trenger dem.

18 Monteringsanvisning



18.1 Sikker montering

Følg sikkerhetsinstruksene når du monterer apparatet.

- Elektrisk tilkobling skal kun utføres av en autorisert fagperson. Garantien bortfaller ved feil i tilkoblingen.

- Sikker bruk garanteres bare ved korrekt montering i henhold til denne monteringsanvisningen. Installatøren står ansvarlig for skader som oppstår pga. ikke forskriftsmessig montering.

18.2 Underbygg

Må ikke monteres over kjøleapparater, oppvaskmaskiner, stekeovner uten lufting og vaskemaskiner.

- Dersom du monterer en stekeovn under, må benkeplaten ha en tykkelse på minst 20 mm, i mange tilfeller mer. Følg veiledningen i monteringsanvisningen for stekeovnen.
- Påse at deler som stikker fram, f.eks. kapslingen rundt tilkoblingen eller strømkabelen, ikke kolliderer med f.eks. en skuff.

18.3 Mellomplate

Hvis undersiden av koketoppen lar seg berøre, må det monteres en mellomplate.

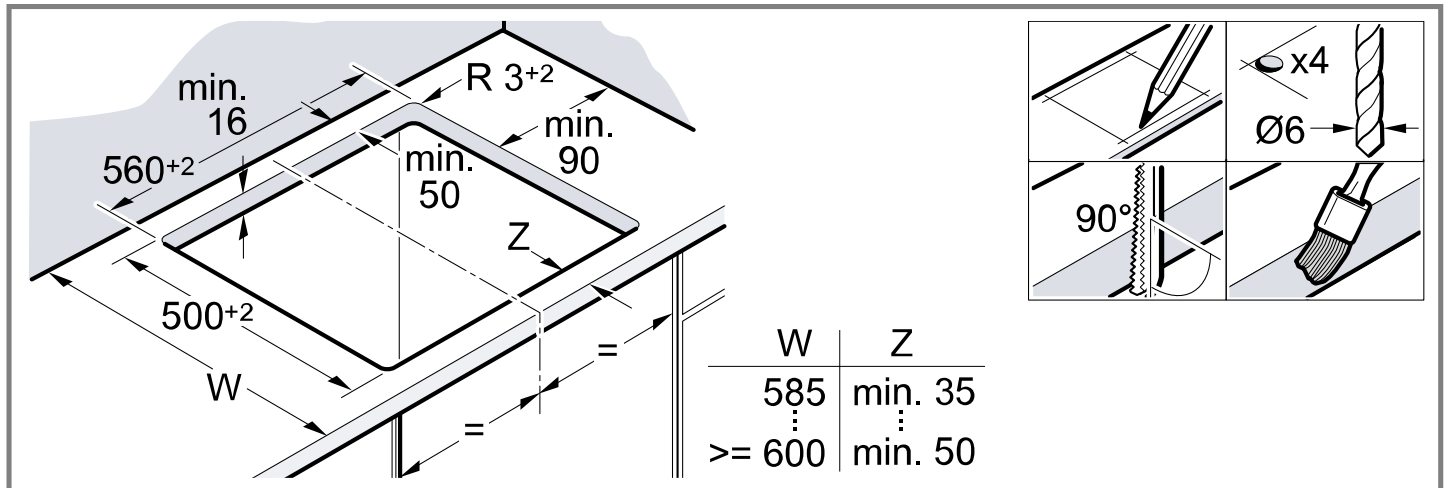
18.4 Klargjøre innbyggingsskapet

Benkeplaten må være jevn, plan og stabil.

- Innbyggingsskapet inklusive vegglistene må tåle minst 90 °C varme.
- Nisjekledninger som er nærmere bakveggen enn 50 mm, må ikke være brennbare (f.eks. fliser, stein).

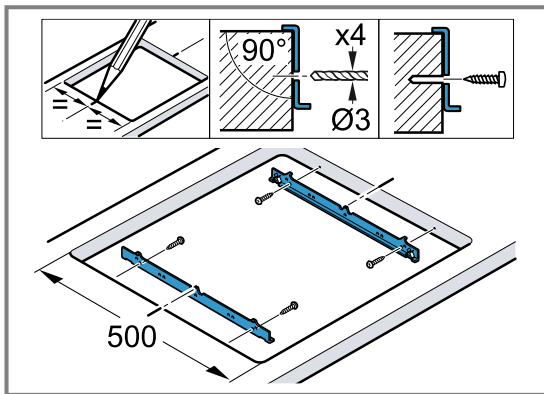
- Spør i faghandelen etter mellomplate som tilbehør.
- Ved montering av egen mellomplate, skal minsteavstanden til apparatets strømtilkobling være 10 mm.

- Snittflatene må tettes og gjøres varmebestandige, slik at benkeplaten ikke svulmer opp pga. fuktighet.



18.5 Montering av festeskinner

Benkeplater av råmaterialer av stein: Lim fast festeskinnene.



Tilkobling uten formontert ledning

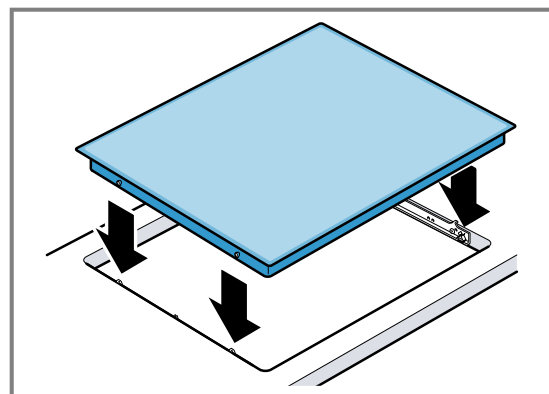
Koketoppen må kun kobles til iht. tilkoblingskissen.

- Monter de medfølgende kobberlaskene ved behov.
- Strømledningen må tilsvare type H05 VV-F eller høyere.
- Nødvendig ledertverrsnitt må bestemmes i henhold til strømbelastningen. Tverrsnitt < 1,5 mm² er ikke tillatt.

18.7 Montere koketopp

Tilkoblingsledningen må ikke komme i klem eller trekkes over skarpe kanter.

- Hvis det er montert stekeovn under kokesonen, må ledningen legges rundt hjørnene på baksiden av stekeovnen og til stikkkontakten.
- Trykk koketoppen inn i sporet.



18.6 Elektrisk tilkobling

For å beskytte apparatet bør du vente med å ta ut isoporforpakningen til du trykker apparatet inn i utskjæringen. Apparatet må aldri stilles på høykant.

- Kontroller el-installasjonen i huset før apparatet kobles til.
- Dette er et apparat i klasse I, og det må kun brukes med en PE-leder.
- I den faste elektriske installasjonen skal det i henhold til regelverket være en skillebryter i fasene.
- Dersom displayet på apparatet viser **U400**, er apparatet feiltilkoblet. Koble apparatet fra strømmettet, og kontroller tilkoblingen.

18.8 Demontere koketopp

1. Koble apparatet fra spenningsforsyningen.
2. Trykk ut platetoppen fra undersiden.

Mer information finns i den digitala användarhandboken.



Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

| | | |
|------|----------------------------------|----|
| 1 | Säkerhet..... | 17 |
| 2 | Förhindrande av sakskador | 18 |
| 3 | Miljöskydd och sparsamhet | 19 |
| 4 | Lär känna..... | 20 |
| 5 | Användningsprincip | 21 |
| 6 | PowerBoost-funktion..... | 23 |
| 7 | Barnspärr..... | 23 |
| 8 | Tidsfunktioner | 23 |
| 9 | Automatisk avstängning..... | 25 |
| 10 | Varmhållningsfunktion | 25 |
| 11 | Avtorkningsskydd..... | 25 |
| 12 | Energiförbrukningsdisplay..... | 25 |
| 13 | Grundinställningar | 25 |
| 14 | Rengöring och skötsel | 26 |
| 15 | Avhjälpning av fel | 27 |
| 16 | Avfallshantering..... | 28 |
| 17 | Kundtjänst | 28 |
| 18 | MONTERINGSANVISNING | 28 |
| 18.1 | Säker montering..... | 28 |

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 transport-skador.

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 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

VARNING! – 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 spishällen. Övertäckning av spishällen kan orsaka olyckor, t.ex. genom överhettning, antändning eller material som spräcks.

► Täck aldrig över spishällen.

Livsmedel kan börja brinna.

► Övervaka tillagningen. Övervaka alltid korta sekvenser.

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Enhet 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.

Enheten blir varm vid användning.

► Låt enheten svalna innan du rengör den.

Handtagen på kastruller, grytor och pannor kan bli varma vid användning. Handtagen blir särskilt varma av kokzonernas strålvärme.

► Se alltid till så att botten täcker hela kokzonen.

► Använd grytlappar.

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Obehöriga reparationer 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. 28

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

► Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt 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.

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

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

► Håll alltid kokzonen och kastrullbotten torra.

⚠ VARNING! – Kvävningrisk!

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 Förhindrande av sakskador

OBS!

Grova kastrull- eller stekpannebottnar kan repa glaske-ramiken.

► 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 hårda eller vassa föremål på den.

► Tappa inte hårda eller vassa föremål på hällen.

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

► Använd inte spisskyddsfolie.

► Använd inte aluminiumfolie eller plastkärl.

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. |

| Skador | Orsak | Åtgärd |
|---------|--|--|
| Fläckar | Olämpliga rengöringsmedel | Använd bara rengöringsmedel som är lämpliga för glaskeramik. |
| Repor | Salt, socker eller sand | Använd inte spishällen som arbetsbänk eller avställningsplats. |
| Repor | 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. |
| Urgröping | 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 kokkärl med en bottendiameter som överensstämmer med kokplattans diameter.

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

- Olämpliga kokkärl 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 bottenar.

- Ojämna bottenar ökar energiförbrukningen.

Använd kastrull, gryta som passar till livsmedelsmängden.

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

Tillaga med lite vatten.

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

Vrid ned i tid till lägre effektläge.

- För högt effektläge vid fortsatt tillagning slösar effekt

Ta till vara kokplattans eftervärme. Vid längre koktider kan du stänga av kokplattan 5 - 10 minuter före koktidens slut.

- Om restvärmen inte utnyttjas ökar energiförbrukningen.

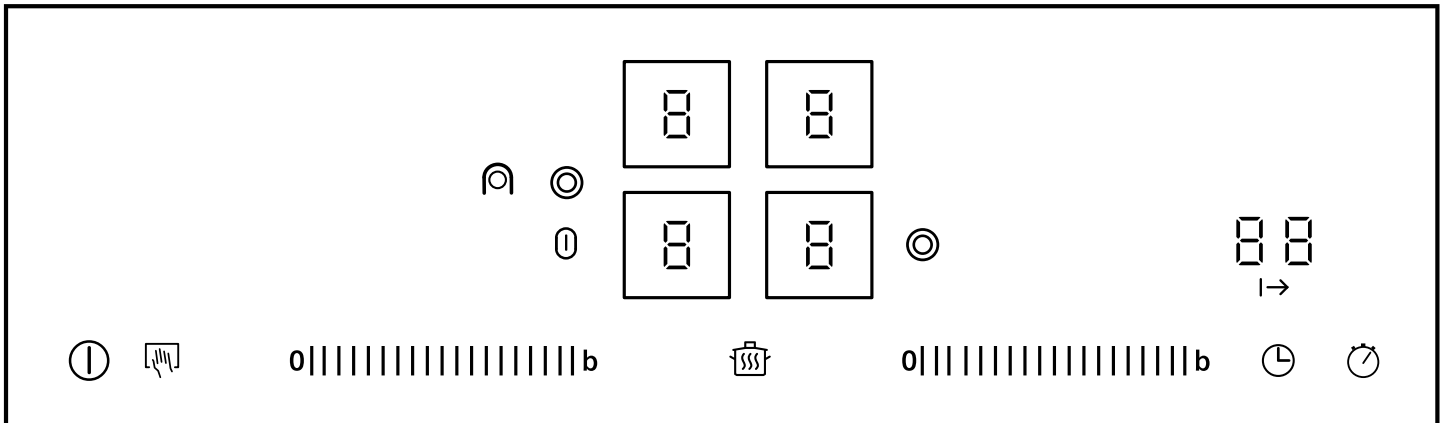
Produktinformation enligt (EU) 66/2014 hittar du på det medföljande enhetspasset och på enhetens produktsida på Internet.

4 Lär känna

Bruksanvisningen gäller för olika hållar. Måttangivelserna för hållarna hittar du i typöversikten. → Sid. 2

4.1 Manöverpanel

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



4.2 Displayer

Displayerna visar inställda värden och funktioner.

| Display | Namn |
|---------|-----------------------|
| | Driftläge |
| | Effektlägen |
| | Restvärme |
| | Varmhållningsfunktion |
| | PowerBoost-funktion |
| | Timer |

4.3 Skärmknappar

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

| Skärmknapp | Namn |
|------------|----------------------------------|
| | Huvudbrytare |
| | PowerBoost-funktion |
| | Val av kokzon |
| | Barnspärr Avtorkningskydd |
| | Inställningsdel |
| | Tillkoppling av dubbel kokzon |
| | Inkoppling av den lilla grytzone |
| | Inkoppling av den stora grytzone |
| | 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. Elektronik kan bli överhettad.

4.4 Kokplattor

Här följer en översikt över kokzonernas olika tilläggfunktioner.

När du aktiverar tillkopplingarna tänds tillhörande symboler.

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

| Kokzon | Slå på och av tillägg |
|--------|----------------------------|
| | Enkelkokzon |
| | Dubbelkokzon Tryck till på |

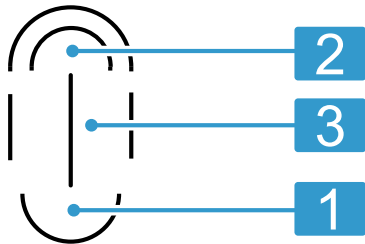
Anmärkningar

- Mörka områden i kokzonens glödbild har tekniska orsaker. De påverkar inte kokzonens funktion.
- Hällen styr 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 tilläggs-kretsarna 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 dubbelkokplattan 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 . tänds med full ljusstyrka. | Liten stekgryta Liten teppanyaki. |
| Stor grytzon: Kombination av 1 och 3 och 2 | Tryck på . tänds med full ljusstyrka. | Stor stekgryta Stor teppanyaki Stor grillplatta |

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

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 kokzone medan restvärmesymbolen är tänd.

| Indikering | Betydelse |
|------------|---|
| | Kokzone är så het att du kan hålla smårätter varma eller smälta glasyr. |
| | Kokzone 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 .
- ✓ Kontrolllampan över tänds.
- ✓ Skärmbrytarnas och effektlägenas symboler tänds.
- ✓ Spishällen är klar att använda.
- ✓ De båda främre kokplattorna är markerade.
- ✓ De båda främre effektlägesymbolerna 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 .
- ✓ Kontrolllampan över släcks.
- ✓ Symbolerna släcks.
- ✓ Alla kokzoner är avstängda.

- ✓ Restvärmesymbolen fortsätter att lysa tills kokzonerna 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.

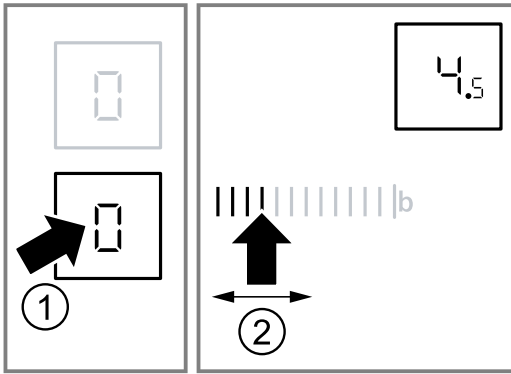
| Effektläge | |
|------------|--|
| 1 | lägsta effekt |
| 9 | högsta effekt |
| .5 | Alla effektlägen har ett mellanläge, t.ex. 4.5 . |

5.5 Inställning av effektlägen

Krav: Hällen är på.

1. Markera kokplattan genom att trycka på effektlägesymbolen .
- ✓ På effektlägesdisplayen tänds med full ljusstyrka.

2. Ställ in det effektläge du vill ha på inställningsdelen.



✓ Kokzonen är inkopplad.

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

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 på inställningsdelen.

5.8 Inställningsrekommendationer för matlagning

Här får du en översikt över olika maträtter 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. 19

Smälta

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

Värma på eller varmhålla

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

¹ Tillaga rätten utan lock.

Tina och värma på

| | | |
|--------------------|---------|-------|
| Spenat, djupfryst | 2.5-3.5 | 10-20 |
| Gulasch, djupfryst | 2.5-3.5 | 20-30 |

Sjuda

| | | |
|--|---------|-------|
| Klump, 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. bear-naise- 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 |
| Risgrynsgrot | 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, färska | 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.

Bräsa

| | | |
|----------|---------|--------|
| 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 maträtterna 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 Tempura | 5-6 | - |
| 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

WARNING! – Brandrisk!

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

► Lämna aldrig matlagningen utan tillsyn.

Krav: För dubbelkokplattor måste den andra värmezonen 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 .
2. Håll  intryckt i cirka 4 sekunder.
✓  lyser i 10 sekunder.
✓ Spishällen är spärrad.

7.2 Avstängning av barnspärren

1. Starta spishällen med .
2. Håll  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. 25

8 Tidsfunktioner

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

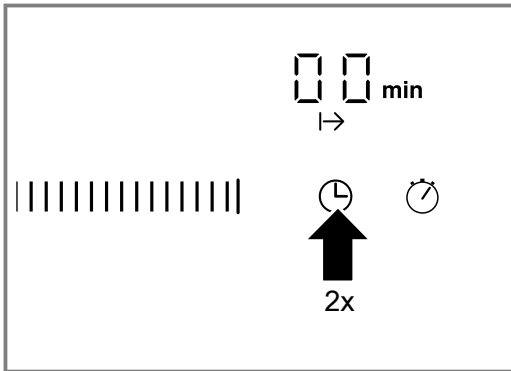
8.1 Tillagningstid

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.

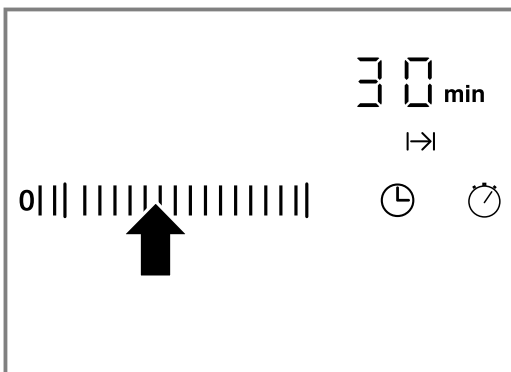
Inställning av tid

Krav: Kokplattan är inkopplad och inställd.

1. Tryck två gånger på ☹ och markera sedan kokplattan.



- ✓ Indikeringen I-> tänds. 00min tänds på timerdisplayen.
2. Tryck på önskad förinställning i inställningsområdet. Möjlig förinställning är från vänster till höger 1, 2, 3... upp till 9 minuter.
 3. 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 kortaste 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 00 i 10 sekunder. Indikeringen I-> blinkar.

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

Automatisk inställning av tid

Krav: Kokplattan är markerad och inställd. Tidsinställningen är aktiv. → Sid. 23

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

Ändring eller borttagning av tillagningstid

1. Tryck två gånger på ☹.
2. Markera kokplattan.
3. Ändra tiden eller ställ in den på 00 i inställningsområdet.

Automatisk timer

Med den här funktionen kan du förvalja 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. 25

Tips! Den automatiska timern gäller för alla kokzoner. Du kan förkorta eller ta bort tiden för en enskild kokzon. → Sid. 23

8.2 Kösklocka

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

Inställning av kösklockan

Krav: Hällen måste vara inkopplad.

1. Tryck på ☹.
- ✓ Symbolen ☹ tänds.
- ✓ på timerdisplayen lyser 00min.
2. Ställ in tiden i inställningsområdet.
- ✓ Tiden börjar löpa efter några sekunder.
- ✓ När tiden har löpt ut ljuder en signal. På timerdisplayen blinkar 00. Symbolen ☹ blinkar.
- ✓ Efter 10 sekunder stängs displayen av.

Avstängning av väckningssignalen

Du kan stänga av signalen manuellt.

- ▶ Tryck på någon av skärmmknapparna.
- ✓ Displayen slocknar och signalen tystnar.

Korrigerig av tiden

1. Markera kösklockan med ☹.
2. 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 00 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 .

9.1 Fortsatt tillagning efter automatisk avstängning

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

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 .

10.2 Avstängning av varmhållningsfunktionen



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

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.

11.1 Aktivering av avtorkningsskyddet

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

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.

Visningens noggrannhet beror bland annat på elnätets spänningskvalitet.

Du kan aktivera visningen i grundinställningarna. → Sid. 25

13 Grundinställningar

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

13.1 Översikt över grundinställningarna

Här följer en översikt över grundinställningar och fabriksförinställda värden.

| Sym-bol | Val |
|---------|--|
| c i | Automatisk barnspärr U – Avstängd ¹ i – Inkopplad U – Den manuella och den automatiska barnspärren är avstängda. |

¹ Fabriksinställning

| Sym-bol | Val |
|---------|--|
| c U | Ljudsignal U – Bekräftelsesignalen och felmanövrersignalen är avstängda. Huvudbrytarsignalen är fortfarande inkopplad. i – Bara felmanöversignalen är inkopplad. U – Bara bekräftelsesignalen är inkopplad. U – Bekräftelsesignalen och felmanöversignalen är inkopplade. ¹ |

¹ Fabriksinställning

| Sym-bol | Val |
|-------------|--|
| $c \bar{3}$ | Energiförbrukningsdisplay Fråga elleverantören om nätspänningen. $\bar{0}$ – Förbrukningsdisplayen är avstängd. ¹ $\bar{1}$ – Förbrukningsdisplay vid nätspänningen 230 V. $\bar{2}$ – Förbrukningsdisplay vid nätspänningen 400 V. $\bar{3}$ – Förbrukningsdisplay vid nätspänningen 220 V. $\bar{4}$ – Förbrukningsdisplay vid nätspänningen 240 V. |
| $c \bar{5}$ | Automatisk timer $\bar{00}$ – Avstängd. ¹ $\bar{1:99}$ – Tid efter vilken kokplattorna stängs av. |
| $c \bar{6}$ | Tid för timerns slutsignal $\bar{1}$ – 10 sekunder. ¹ $\bar{2}$ – 30 sekunder. $\bar{3}$ – 1 minut. |
| $c \bar{7}$ | Inkoppling av värmeelementen $\bar{0}$ – Avstängda $\bar{1}$ – Inkopplade $\bar{2}$ – Den senaste inställningen innan kokplattan stängdes av. ¹ |
| $c \bar{0}$ | Återställning till fabriksinställningen $\bar{0}$ – Avstängd ¹ $\bar{1}$ – Inkopplad |

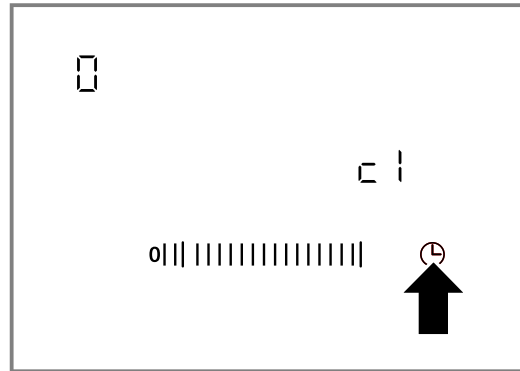
¹ Fabriksinställning

13.2 Ändring av grundinställning

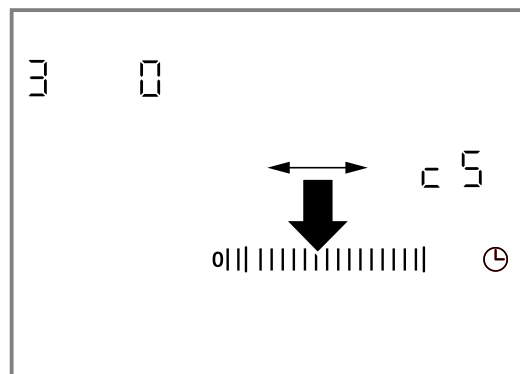
Krav: Spishällen är avstängd.

1. Starta spishällen.

2. Håll inom 10 sekunder \ominus intryckt i 4 sekunder.



- ✓ $c \bar{1}$ visas.
 - ✓ $\bar{0}$ tänds på kokzondisplayen.
3. Tryck flera gånger på \ominus tills önskad symbol visas.
 4. Ställ in önskat värde i inställningsområdet.



5. Håll \ominus intryckt i 4 sekunder.

✓ Inställningen är nu aktiverad.

Tips! Stäng av spishällen med \ominus 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 glasskrapar 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. 26

Krav: Hällen har svalnat.

1. Ta bort grovsmutts med en glasskrapa.
2. Rengör hällen med hållrengöring. Följ rengöringsanvisningarna på rengöringsmedlets förpackning.

Tips! Specialsvampar för hållrengöring 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. 26
- Använd inte glasskrapan.

1. Rengör spishällinfattningen med varmt diskvatten och en mjuk trasa. Tvätta ur nya svampdukar noggrant innan du använder dem.
2. Torka torrt med mjuk trasa.

15 Avhjälpning av fel

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

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- ▶ Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.
→ "Kundtjänst", Sid. 28

⚠ VARNING! – Risk för elstöt!

Obehöriga reparationer 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.

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte.

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

⚠ VARNING! – Brandrisk!

Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på oavsiktligt 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. 1. Kontrollera spisens säkring i proppskåpet. 2. Kontrollera på andra elapparater om ett strömavbrott har inträffat. |
| Alla symboler blinkar | Våta kontroller eller föremål ovanpå. ▶ Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet. |
| $F2$ | Du har lagat mat länge med hög effekt på flera kokplattor. Kokplattan har stängts av för att skydda elektroniken. 1. Vänta en stund. 2. Tryck till på något av pekfälten. ✓ Får du inte upp indikeringen igen, så har elektroniken svalnat ordentligt. Du kan fortsätta att laga mat. |
| $F4$ | Trots avstängningen med $F2$ fortsätter elektroniken att hettas upp. Därför har alla kokplattor stängts av. 1. Vänta en stund. 2. Tryck till på något av pekfälten. ✓ Får du inte upp indikeringen igen, så har elektroniken svalnat ordentligt. Du kan fortsätta att laga mat. |
| $F5$ och effektläget blinkar omväxlande. En signalton ljuder. | Varm kastrull, gryta eller panna vid kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad. ▶ Ta bort kastrullen. ✓ Symbolen släcks kort därefter. |
| $F5$ och signalton | Varm kastrull, gryta eller panna vid kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken. 1. Ta bort kastrullen, grytan eller pannan. 2. Vänta en stund. 3. Tryck till på något av pekfälten. ✓ Får du inte upp indikeringen igen, så har elektroniken svalnat ordentligt. Du kan fortsätta att laga mat. |
| $F8$ | Kokplattan har använts för länge och har stängts av automatiskt. Du kan omedelbart starta kokplattan på nytt. |
| dE 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. |

| Fel | Orsak och felsökning |
|---|--|
| Meddelande med "E" visas på displayen, t.ex. E0111. | <p>Elektronikfel.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av apparaten och starta om den. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Om felet var en engångsföreteelse släcks meddelandet. 2. Kontakta kundtjänsten om meddelandet återkommer. Uppge felmeddelandet exakt när du ringer. → "Kundtjänst", Sid. 28 |

16 Avfallshantering

16.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

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



Denna enhet är märkt i enlighet med det 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 apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Kontaktuppgifterna 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.

18 Monteringsanvisning



18.1 Säker montering

Följ säkerhetsanvisningarna när du monterar enheten.

- Elanslutning kräver behörig elektriker. Garantin gäller inte vid felanslutning.
- Säker användning förutsätter proffsig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för skador pga. felmontering.

18.2 Underbyggnad

Ingen underliggande inbyggnad av kyl, diskmaskin, o-ventilerad ugn eller tvättmaskin under enheten.

- Vid ugnunderbyggnad måste bänkskivan vara minst 20 mm tjock eller i många fall mer. Följ anvisningarna i ugnens monteringsanvisning.
- Se till så att utstickande delar som t.ex. kopplingsdosa eller sladd inte går emot t.ex. en utdragslåda.

18.3 Hyllplan

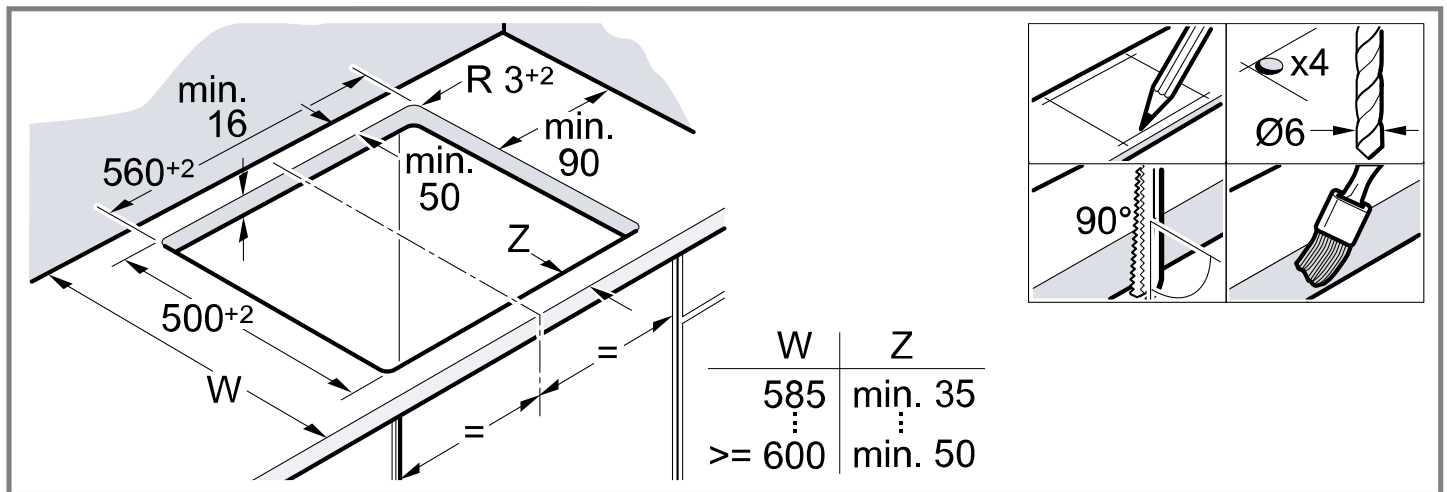
Om det går att komma åt hällens undersida, så måste du sätta in ett hyllplan under.

- Hyllplan finns som tillbehör hos återförsäljarna.
- Om du använder eget hyllplan, så måste minsta avstånd till enhetens elanslutning vara 10 mm.

18.4 Förbereda stommen

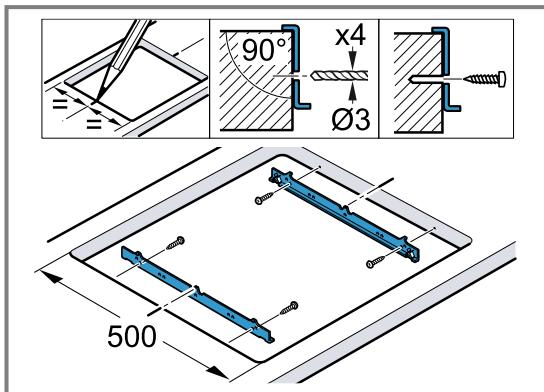
Bänkskivan måste vara plan, vågrät och stabil.

- Stommar och väggavslut ska tåla minst 90°C.
- Nischskydden inom 50 mm från bakväggen får inte vara brännbara (t.ex. kakel, sten).
- Fuktspärra urtagsytorna med värmefångande massa så att bänkskivan inte sväller av fukt.



18.5 Montera fästskenor

Limma fast fästskenor på bänkskivor av stenmaterial.



18.6 Elanslutning

Skydda enheten genom att inte ta ut den ur frigoliten förrän den ska tryckas i urtaget. Ställ aldrig enheten på högkant eller ena sidan.

- Kontrollera avsäkringarna innan du ansluter enheten.
- Enheten har skyddsklass I och kräver jordning.
- Fast installation kräver fasavskiljare enligt föreskrifterna.
- Får du upp **U400** på displayen på enheten, så är den felansluten. Dra ur kontakten och kontrollera anslutningen.

Anslutning utan förmonterad sladd

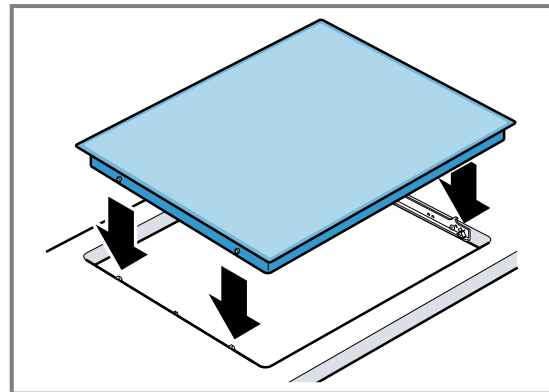
Anslut bara hällen enligt elschemat.

- Montera de medföljande kopparbyglingarna, om det behövs.
- Elanslutningen måste motsvara minst typ H05 VV-F.
- Välj ledararea som matchar strömbelastningen. Tvärsnittsarea < 1,5 mm² är inte tillåten.

18.7 Sätta i hällen

Se till så att sladden inte blir klämd eller dragen över vassa kanter.

- Vid underbyggd ugn, dra sladden till vägguttaget via ugnens bakre hörn.
- Tryck in hällen så att den snäpper fast.



18.8 Demontera hällen

1. Gör enheten spänningslös.
2. Tryck upp hällen underifrån.

Lisätietoja on digitaalisessa käyttöoppaassa.



Sisällysluettelo

KÄYTTÖOHJE

| | | |
|------|--------------------------------------|----|
| 1 | Turvallisuus..... | 30 |
| 2 | Esinevahinkojen välttäminen | 31 |
| 3 | Ympäristönsuojelu ja säästö..... | 32 |
| 4 | Tutustuminen | 33 |
| 5 | Käytön perusteet..... | 34 |
| 6 | Powerboost-toiminto | 36 |
| 7 | Lapsilukko | 36 |
| 8 | Aikatoiminnot | 36 |
| 9 | Automaattinen poiskytkentä | 38 |
| 10 | Lämpimänäpito toiminto..... | 38 |
| 11 | Pyyhintä suoja..... | 38 |
| 12 | Energiankulutusnäyttö | 38 |
| 13 | Perusasetukset | 38 |
| 14 | Puhdistus ja hoito | 39 |
| 15 | Toimintahäiriöiden korjaaminen | 40 |
| 16 | Hävittäminen | 41 |
| 17 | Huoltopalvelu | 41 |
| 18 | ASENNUSOHJE..... | 41 |
| 18.1 | Turvallinen asennus | 41 |

1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

1.1 Yleisiä ohjeita

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

1.2 Määräyksenmukainen käyttö

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

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 huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat vähintään 15-vuotiaita ja aikuinen valvoo toimenpiteitä.

Pidä alle kahdeksanvuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohton läheltä.

1.4 Turvallinen käyttö

VAROITUS – Tulipalovaara!

Valvomatta jätetty rasvassa tai öljyssä keittäminen keittotasolla 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 sammutuspeitteellä.

Keittotaso kuumenee hyvin kuumaksi.

- ▶ Älä aseta palavia esineitä keittotasolle tai sen välittömään läheisyyteen.
- ▶ Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.

Laite kuumenee.

- ▶ Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.

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

- ▶ Älä käytä keittotason suojuksia.

Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan.

- ▶ Keittämistä on valvottava. Lyhyttä toimenpidettä on valvottava jatkuvasti.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

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 lähetyviltä.

Keittosyvennyksen suojaristikot voivat aiheuttaa onnettomuuksia.

- ▶ Älä käytä keittosyvennyksen suojaristikoita.

Laite kuumenee käytön aikana.

- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista. Keittoastian kahvat voivat kuumentua käytössä. Jos kahvoihin hohkaa kuumuutta kuumennusalueelta, niistä voi tulla erittäin kuumia.

- ▶ Peitä aina koko kuumennusalue keittoastialla.
- ▶ Käytä patalappua.

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

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

Viallinen laite tai verkkojohto 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 41*

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa.

- ▶ Varo, että sähkölaitteiden liitännäjohto 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 päähänsä 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 keittoastiaa tai laitetta.

- ▶ Älä koskaan laita tyhjiä kattiloita kuumalle keittoalueelle tai anna niiden kiehua tyhjiksi. Väärin sijoitettu keittoastia voi aiheuttaa laitteen ylikuumentumisen.

- ▶ Älä koskaan laita kuumia pannuja tai kattiloita valitsimien tai keittotason kehysten päälle.

Kovien tai terävien esineiden putoaminen keittotason päälle voi aiheuttaa vaurioita.

- ▶ Älä päästä kovia tai teräviä esineitä putoamaan keittotason päälle.

Kuumuutta kestävämmät materiaalit sulavat kuumen keittoalueen päällä.

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

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 työtai laskualustana. |
| Naarmut | Karkeat kattilan- tai pannunpohjat | Tarkasta astiat. |
| Värjäymät | Sopimattomat puhdistusaineet | Käytä puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille. |
| Värjäymät | Kattilan aiheuttama hankauma, esim. alumiini | Nosta kattiloita ja pannuja, kun siirräät niitä. |
| Simpukanmuotoinen särö | Sokeri tai hyvin sokeripitoiset ruoat | Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla. |

3 Ympäristönsuojelu ja säästö

3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- ▶ Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

3.2 Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän energiaa, 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 energiaa.

Sulje kattilat sopivalla kannella.

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

Nosta kantta mahdollisimman harvoin.

- Kantta nostettaessa haihtuu runsaasti energiaa.

Käytä lasikantta.

- Lasikannen läpi näet kattilaan kantta nostamatta.

Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja.

- Epätasaiset pohjat lisäävät energiankulutusta.

Käytä elintarvikemäärälle sopivaa keittoastiaa.

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

Kypsennä vähällä vedellä.

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

Kytke ajoissa pienemmälle tehoalueelle.

- Liian 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.

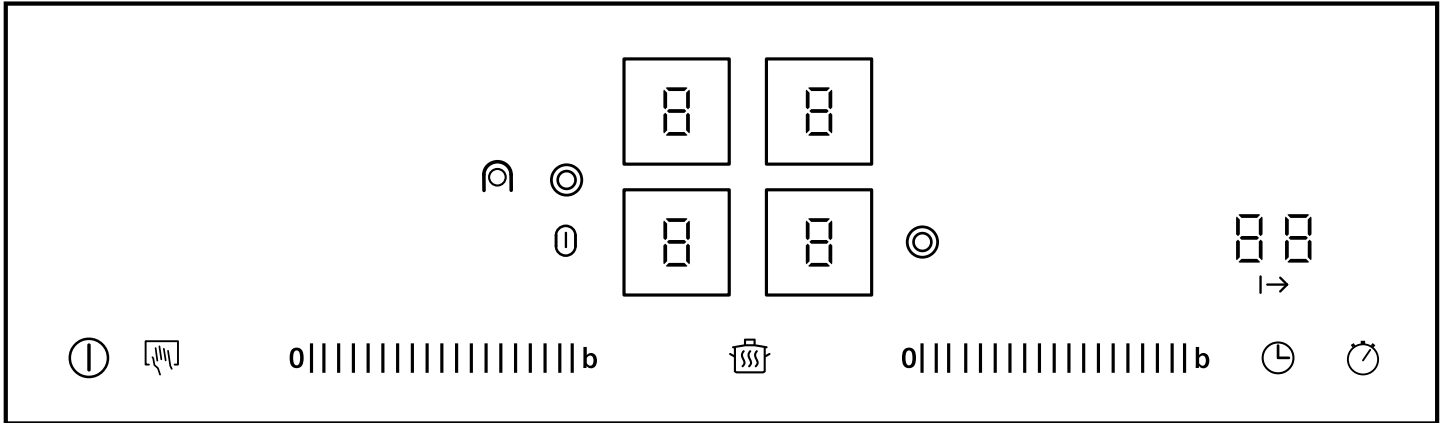
Direktiivin (EU) 66/2014 mukaiset tuotetiedot löytyvät mukana toimitetusta laitepassista ja Internetistä laitteen tuotesivulta.

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 |
|--------|------------------------|
| | Käyttötila |
| | Tehoalueet |
| | Jälkilämpö |
| | Lämpimänäpito toiminto |
| | Powerboost-toiminto |
| | Ajastin |

4.3 Kosketuspainikkeet

Kosketuspainikkeet ovat kosketusherkkiä pintoja.
Toiminnot valitaan koskettamalla painikkeita.

| Kosketus painike | Nimi |
|------------------|---|
| | Pääkytkin |
| | Powerboost-toiminto |
| | Keittoalueen valinta |
| | Lapsilukko Pyyhintäsuoja |
| | Säätöalue |
| | Kaksiosaisen keittoalueen kytkeminen käyttöön |
| | Pienen paistoalueen kytkeminen käyttöön |
| | Ison paistoalueen kytkeminen käyttöön |
| | Lämpimänäpito toiminto |
| | Ajastin |
| | Sekuntikellotoiminto |

Huomautukset

- Keittotasojen käyttötilasta riippuen parhaillaan valittavissa olevat kosketuspainikkeet palavat puolikirkkaina tai kirkkaina. 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 näyttöjen 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 . |

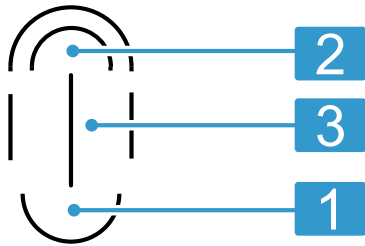
Huomautukset

- Keittoalueen tummemmin hehkuvat alueet johtuvat teknisistä syistä. Niillä ei ole vaikutusta keittoalueen toimintaan.
- Keittoalue säätää lämpötilaa kytkemällä 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 päälle ja pois päältä eri aikoina.
 - Herkkiä osia suojataan näin ylikuumentumiselta.
 - 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 | Soveltuvuus |
|-------------------------------------|---|---------------------------------------|
| Pieni paistoalue: yhdistelmä 2 ja 3 | Kytke silloitusvastus päälle valitsemalla . palaa kirkkaana. | Pieni paistovuoka Pieni teppanyäki |

| Yhdistelmä | Kytkeminen käyttöön | Soveltuvuus |
|--|--------------------------------------|--|
| Suuri paistoalue: yhdistelmä 1 ja 3 ja 2 | Kosketa symbolia . palaa kirkkaana. | Suuri paistovuoka Suuri teppanyäki Suuri grillipelti |

Pientä paistoaluetta (2 ja 3) sekä yksiosaista keittoaluetta (1) voidaan käyttää myös toisistaan riippumatta eri tehoalueilla. Suuren paistovuokan, teppanyäki-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 Jälkilämmön näyttö

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

| Näyttö | Merkitys |
|--------|--|
| | Keittoalue on niin kuuma, että voit pitää pieniä määriä ruokaa lämpimänä tai sulattaa kuorrutetta. |
| | Keittoalue on kuuma. |

5 Käytön perusteet

5.1 Keittotason kytkeminen päälle tai pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä. Jos kytket laitteen uudelleen päälle 4 sekunnin kuluessa sen poiskytkemisestä, keittotaso kytkeytyy käyttöön edellisillä asetuksilla.

5.2 Keittotason kytkeminen päälle

- Napauta .
- ✓ Merkkivalo symbolin yläpuolella palaa.
- ✓ Käyttöalueiden ja tehoalueiden merkkivalot palavat.
- ✓ Keittotaso on käyttövalmis.
- ✓ Kumpikin etumainen keittoalue on valittu.
- ✓ Etumaiset tehoalueen näytöt 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 .
- ✓ Merkkivalo symbolin yläpuolella sammuu.
- ✓ Näytöt sammuvat.
- ✓ Kaikki keittoalueet on kytketty pois päältä.
- ✓ Jälkilämmön näyttö palaa edelleen, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

5.4 Keittoalueiden säätö

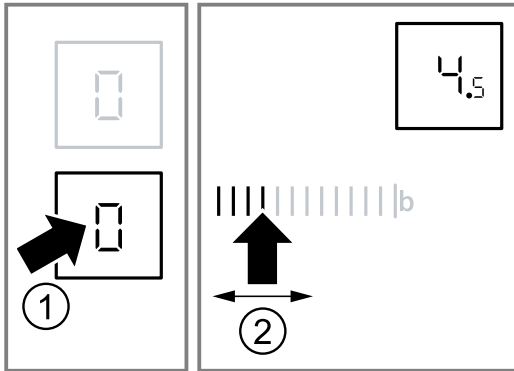
Keittoalueen pitää olla valittuna, jotta sitä voi säätää. Vasemman puolen keittoalueet säädetään vasemmalla säätöalueella ja oikean puolen keittoalueet oikealla.

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

5.5 Tehoalueiden säätö

Vaatus: Keittotaso on kytketty päälle.

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



- ✓ Keittoalue on kytketty päälle.

Huomautus: Viimeksi säädetty keittoalue pysyy aktiivituna. Voit säätää keittoalueen ilman, että valitset sen uudelleen.

5.6 Tehoalueiden muuttaminen

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

5.7 Keittoalueen kytkeminen pois päältä

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

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

5.8 Säättösuositukset keittämistä varten

Tästä löydät yhteenvedon erilaisista ruoista ja niille sopivista tehoalueista.

Kypsennysaika vaihtelee ruokien tyyppin, painon, paksuuden ja laadun mukaan. Jatkokypsennyksen tehoalue riippuu käytettävästä keittoastiasta.

Ohjeita valmistukseen

- Käytä kiehautukseen tehoaluetta 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 säästävää ruoanlaittoa varten.
→ *Sivu 32*

Sulatus

| Ruokalaji | Kypsennysteho | Jatkokypsennysaika 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 | - |

¹ Valmista ruoka ilman kantta.

| | | |
|-------------------------------|-----|---|
| 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 kiehuvaaksi.

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 |
| Painekattilassa valmistettavat ruoat | 4-5 | - |

¹ Sulje kansi ja kuumenna vesi kiehuvaaksi.

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 |
| Linnunrinta, pakastettu ¹ | 5-6 | 10-30 |
| Kala tai kalafilee, paneroimaton | 5-6 | 8-20 |
| Kala tai kalafilee, paneroitu | 6-7 | 8-20 |

¹ Käännä ruoka useita kertoja.

| | | |
|---|---------|-----------------|
| 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 |
| Pannurouat, 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, esim. ranskanperunat tai kananugetit | 8-9 | - |
| Kroketit, pakaste | 7-8 | - |
| Liha, esim. broileri | 6-7 | - |
| Kala, paneroitu tai taikinakuoressa | 5-6 | - |
| Vihannekset tai sienet, paneroidut tai taikinakuoressa | 5-6 | - |
| Tempura | | |
| Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berlinimunkit, hedelmät taikinakuoressa | 4-5 | - |

6 Powerboost-toiminto

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

6.1 Powerboost-toiminnon kytkeminen päälle

VAROITUS – Tulipalovaara!

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

Vaatus: Kaksiosaisissa keittoalueissa toinen lämpöpiiri on kytkettävä toimintaan Powerboost-toiminnon käyttöä varten.

1. Valitse keittoalue.
2. Napauta **b**.

✓ Näyttö **b** palaa.

6.2 Powerboost-toiminnon kytkeminen pois päältä

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

1. Valitse keittoalue.
2. Aseta jokin kypsennysteho.




✓ Näyttö **b** sammuu.

7 Lapsilukko



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

7.1 Lapsilukon kytkeminen päälle

Vaatus: Keittotaso on kytketty pois päältä.

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

7.2 Lapsilukon kytkeminen pois päältä

1. Kytke keittotaso päälle valitsemalla .
2. Pidä  painettuna n. 4 sekunnin ajan.

✓ Keittotason lukitus on poistettu.

7.3 Automaattinen lapsilukko

Tällä toiminnolla lapsilukko kytkeytyy automaattisesti käyttöön aina, kun kytket keittotason pois päältä. Voit aktivoida automaattisen lapsilukon perusasetuksista. → *Sivu 38*

8 Aikatoiminnot

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

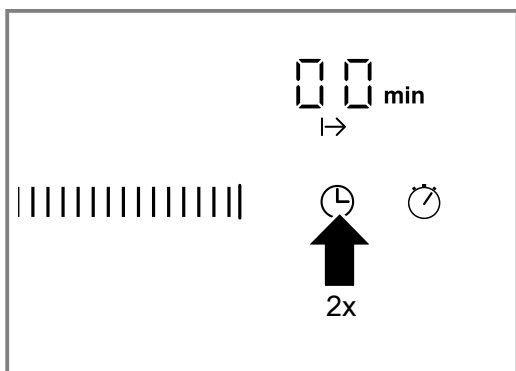
8.1 Toiminta-aika

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

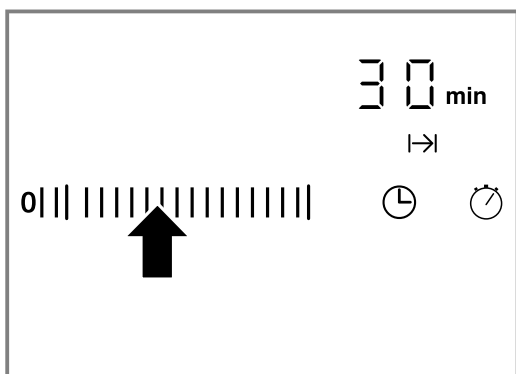
Toiminta-ajan asetus

Vaatus: Keittoalue on kytketty päälle ja säädetty.

1. Napauta kaksi kertaa ☹ ja valitse sitten keittoalue.



- ✓ Näyttö I→I palaa. Ajastimen näytössä palaa 00min.
2. Kosketa säätöalueella haluamaasi esisäätöä. Mahdolliset esisäädöt ovat vasemmalta oikealle 1, 2, 3... 9 minuuttia.
 3. Sipaise seuraavien 10 sekunnin aikana säätöaluetta 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 kytketty automaattisesti pois päältä. Kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00 10 sekunnin ajan. Näyttö I→I vilkkuu.

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

Toiminta-ajan automaattinen asetus

Vaatus: Keittoalue on valittu ja säädetty. Jatkuva asetus on aktivoitu. → Sivu 37

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

Toiminta-ajan korjaaminen tai poistaminen

1. Napauta kaksi kertaa ☹.
2. Valitse keittoalue.
3. Muuta toiminta-aikaa tai aseta se arvoon 00 säätöalueella.

Automaattinen ajastin

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

Automaattinen ajastin kytketään päälle perusasetuksissa. → Sivu 38

Ohje: Automaattinen ajastin koskee kaikkia keittoalueita. Voit lyhentää yksittäisen keittoalueen toiminta-aikaa tai poistaa sen. → Sivu 36

8.2 Minuuttikello

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

Minuuttikellon säätäminen

Vaatus: Keittotason pitää olla päällä.

1. Napauta ☹.
 - ✓ Näyttö ☹ palaa.
 - ✓ Ajastimen näytössä palaa 00min.
2. Aseta aika säätöalueella.
 - ✓ Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.
 - ✓ Kun aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Ajastimen näytössä vilkkuu 00. 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

1. Valitse minuuttikello symbolilla ☹.
2. 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 kytketty päälle. Kun keittotaso kytketty pois päältä, myös ajanottokello-toiminto kytketty pois.

Ajanottokello-toiminnon kytkeminen päälle

- ▶ Napauta ☹.
- ✓ Ajastimen näyttöön ilmestyy 00.
- ✓ 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.

Ajanottokello-toiminnon kytkeminen pois päältä

- ▶ Napauta uudelleen ☹.
- ✓ Ajastimen näyttö sammuu.

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 **FB** ja jälkilämmön näyttö **H/h**.


9.1 Keittämisen jatkaminen automaattisen poiskytkemisen jälkeen

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


10 Lämpimänäpito toiminto

Lämpimänäpito toiminnolla voit sulattaa suklaata tai voita ja pitää ruokia ja astioita lämpimänä.

10.1 Lämpimänäpito toiminnon kytkeminen päälle

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



10.2 Lämpimänäpito toiminnon kytkeminen pois päältä

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

11 Pyyhintä suoja

Jos pyyhki ohjauspaneelia keittotason ollessa päällä, voit vahingossa muuttaa asetuksia. Tämän välttämiseksi keittotasossa on pyyhintä suoja. Pyyhintä suoja ei koske pääkytkintä. Voit kytkeä keittotason aina pois päältä.

11.1 Pyyhintä suojan aktivointi

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

12 Energiankulutus näyttö

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

Näytön tarkkuus riippuu muun muassa sähköverkon jännitteen laadusta. Voit aktivoida näytön perusasetuksista. → *Sivu 38*

13 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

13.1 Yhteenvedon perusasetuksista

Tästä löydät yhteenvedon laitteen perusasetuksista ja tehdään asetuksista.

Näyttö Valinta

| | |
|-------------------|--|
| c ! | Automaattinen lapsilukko |
| ! | – Kytetty pois päältä ¹ |
| ! | – Kytetty päälle |
| ! | – Manuaalinen ja automaattinen lapsilukko kytetty pois päältä. |

¹ Tehdasasetus

Näyttö Valinta

| | |
|-------------------|---|
| c ! | Äänimerkki |
| ! | – Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki pois päältä. Pääkytkimen äänimerkki pysyy päällekytkettynä. |
| ! | – Vain virhetoiminnon äänimerkki päällä. |
| ! | – Vain vahvistuksen äänimerkki päällä. |
| ! | – Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki päällä. ¹ |

¹ Tehdasasetus

| Näyttö | Valinta |
|--------|--|
| c 3 | Energiankulutusnäyttö Kysy verkkojännitettä sähkölaitokselta. 0 – Kulutusnäyttö kytketty 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 – Kytkeyty pois päältä. ¹ 1-99 – Aika, jonka jälkeen keittoalueet kytkeytyvät pois päältä. |
| c 6 | Ajastimen käyntiajan päätymissignaalin kesto 1 – 10 sekuntia. ¹ 2 – 30 sekuntia. 3 – 1 minuutti. |
| c 7 | Lämmitysvastusten kytkeminen päälle 0 – Kytkeyty pois päältä 1 – Kytkeyty päälle 2 – Viimeinen asetus ennen keittoalueen kytkemistä pois päältä. ¹ |
| c 0 | Palauttaminen tehdasasetuksiin 0 – Kytkeyty pois päältä. ¹ 1 – Kytkeyty päälle. |

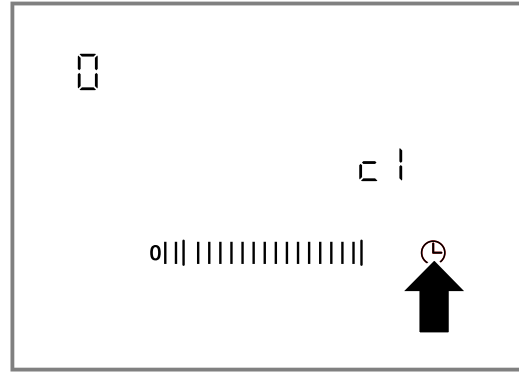
¹ Tehdasasetus

13.2 Perusasetuksen muuttaminen

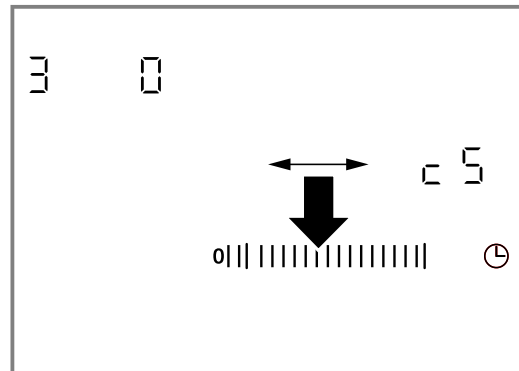
Vaatus: Keittotaso on kytketty pois päältä.

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 ☹. 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 tahrannoistoina
- 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 39*

Vaatus: 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 39*
- Älä käytä puhdistuslastaa.

1. Puhdista keittotason kehys kuumalla astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä liinalla. Huuhtelee 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 ammattihenkilöstö.
- ▶ Jos laite on rikki, ota yhteys huoltopalveluun. → "*Huoltopalvelu*", *Sivu 41*

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

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

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 | Virransaanti on katkennut. <ol style="list-style-type: none"> 1. Tarkista, onko laitteen sulake kunnossa. 2. Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä sähkökatko. |
| Kaikki näytöt vilkkuvat | Ohjauspaneeli on märkä tai sen päällä on esineitä. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine. |
| $F2$ | 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. |

| Vika | Syy ja vianhaku |
|---|---|
| dE ja keittoalueet eivät lämpene | Esittelytila on aktivoitu. 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. 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 41 |

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 jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-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 käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat huoltopalvelustamme, jälleenmyyjältäsi tai verkkosivuiltamme.

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.

18 Asennusohje



18.1 Turvallinen asennus

Noudata näitä turvallisuusohjeita, kun asennat laitteen.

- Teetä sähköliitännät vain valtuutetulla ammattilaisella. Jos liitäntä on virheellinen, takuu raukeaa.

- Ainoastaan näiden asennusohjeiden mukainen asennus takaa turvallisen käytön. Epäasianmukaisesta asennuksesta johtuvista vaurioista vastaa asentaja.

18.2 Asennus työtason alle

Älä asenna alapuolelle kylmälaitetta, astianpesukonetta, ilman omaa ilmanvaihtoa olevaa uunia tai pyykinpesukonetta.

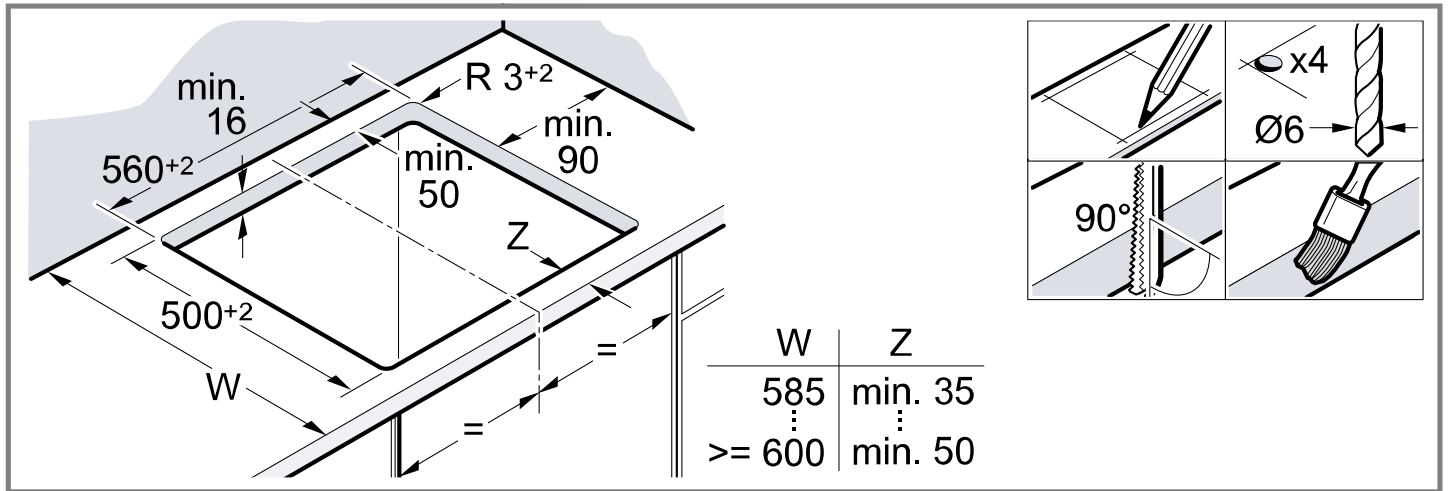
- Jos asennat alapuolelle uunin, työtason vahvuuden pitää olla vähintään 20 mm, joissakin tapauksissa myös enemmän. Noudata uunin asennusohjeessa olevia ohjeita.

- Huolehdi siitä, että ulkonevat osat, kuten esimerkiksi verkkoliitäntäkotelot tai verkkokaapeli, eivät osu esimerkiksi vetolaattikoon.

18.4 Kalusteen alkuvalmistelut

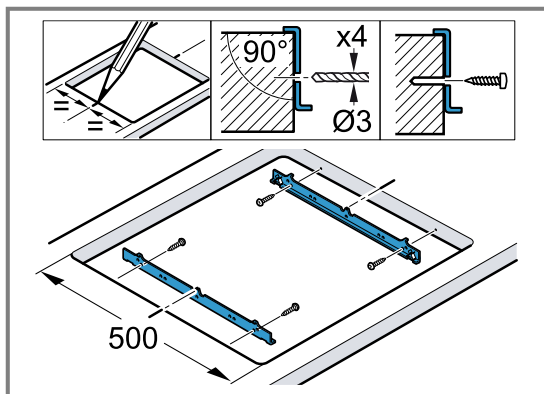
Työtason pitää olla tasainen, vaakatasossa oleva ja vakaa.

- Kalusteiden ja seinävieruslistojen pitää kestää kuumuutta vähintään 90 °C.
- Asennussyvennyksen verhouk, joka on 50 mm etäisyyden sisällä takaseinästä, ei saa olla palavaa materiaalia (esim. kaakeli, kivi).



18.5 Kiinnityskiskojen asennus

Jos työtasot ovat kiveä, liimaa kiinnityskiskot paikoilleen.



18.6 Sähköliitäntä

Suojataksesi laitetta poista styroksikaukalot vasta, kun painat laitteen asennusaukkoon. Älä aseta laitetta koskaan pystyyn laitteen yhden sivun varaan.

- Tarkasta ennen laitteen asentamista talon sähköverkko.
- Laitteen suojaluokka on I, ja sen käyttö on sallittu vain maadoitusliitännän kanssa.

18.3 Välipohja

Jos keittotason alapuoleen pääsee käsiksi, on asennettava välipohja.

- Kysy alan liikkeestä varusteena saatavaa välipohjaa.
- Jos käytät omaa välipohjaa, etäisyyden laitteen verkkoliitäntään pitää olla vähintään 10 mm.

- Leikkauspinnat on tiivistettävä kuumuutta kestäviksi, jotta työtaso ei turpoa kosteuden vaikutuksesta.

- Kiinteä sähköliitäntä on varustettava asennusmääräysten mukaisella vaihejohtojen katkaisimella.
- Jos laitteen näyttöön ilmestyy **U400**, laite on liitetty väärin. Irrota laite sähköverkosta, tarkasta liitäntä.

Liitäntä ilman esiasennettua johtoa

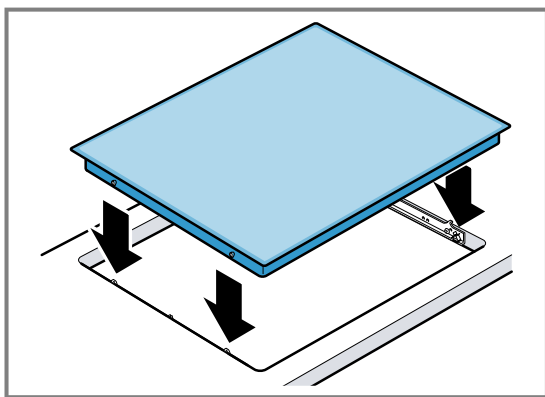
Liitä keittotaso vain liitäntäkuvan mukaan.

- Asenna tarvittaessa mukana toimitetut kupariliittimet.
- Verkkoliitäntäjohdon tyyppi pitää olla H05 VV-F tai korkeampiarvoinen.
- Johtimen halkaisija on määritettävä virran kuormituksen mukaan. Halkaisija ei saa olla < 1,5 mm².

18.7 Keittotason asennus

Älä jätä liitäntäjohtoa puristuksiin tai vie sitä terävien kulmien yli.

- Jos keittotason alla on uuni, vie johto uunin takakulmista liitäntärasiaan.
- Paina keittotaso paikalleen asennusaukkoon.



18.8 Keittotason irrottaminen

1. Poista laitteesta jännite.
2. Paina keittotaso alhaalta päin pois paikaltaan.

Raadpleeg de Digitale Gebruikersgids voor meer informatie.



Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

| | | |
|------|---|----|
| 1 | Veiligheid | 44 |
| 2 | Materiële schade voorkomen | 46 |
| 3 | Milieubescherming en besparing | 46 |
| 4 | Uw apparaat leren kennen | 48 |
| 5 | De Bediening in essentie | 49 |
| 6 | Powerboost-functie | 51 |
| 7 | Kinderslot | 51 |
| 8 | Tijdfuncties | 52 |
| 9 | Automatische uitschakeling | 53 |
| 10 | Warmhoudfunctie | 53 |
| 11 | Wrijfbeveiliging | 53 |
| 12 | Weergave energieverbruik | 53 |
| 13 | Basisinstellingen | 53 |
| 14 | Reiniging en onderhoud | 54 |
| 15 | Storingen verhelpen | 55 |
| 16 | Afvoeren | 56 |
| 17 | Servicedienst | 56 |
| 18 | MONTAGEHANDLEIDING | 57 |
| 18.1 | Veilige montage | 57 |

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 gebruikersonderhoud 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 spuitbussen 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.

Kookplaatbeschermmroosters kunnen tot ongevallen leiden.

- ▶ Nooit kookplaatbeschermmroosters gebruiken.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

De grepen van het kookgerei kunnen tijdens het gebruik heet worden. Als de grepen boven de verwarmingszone komen te liggen, kunnen de grepen bijzonder heet worden.

- ▶ Altijd de volledige verwarmingszone met het kookgereik afdekken.
- ▶ Een pannenvlap gebruiken.

⚠ 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 56*

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 verstrikt 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 bedieningselementen 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 bovendiameter 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 langere bereidingstijden de kookzone 5-10 minuten vóór het einde van de bereidingstijd uitschakelen.

- Onbenutte restwarmte verhoogt het energieverbruik.

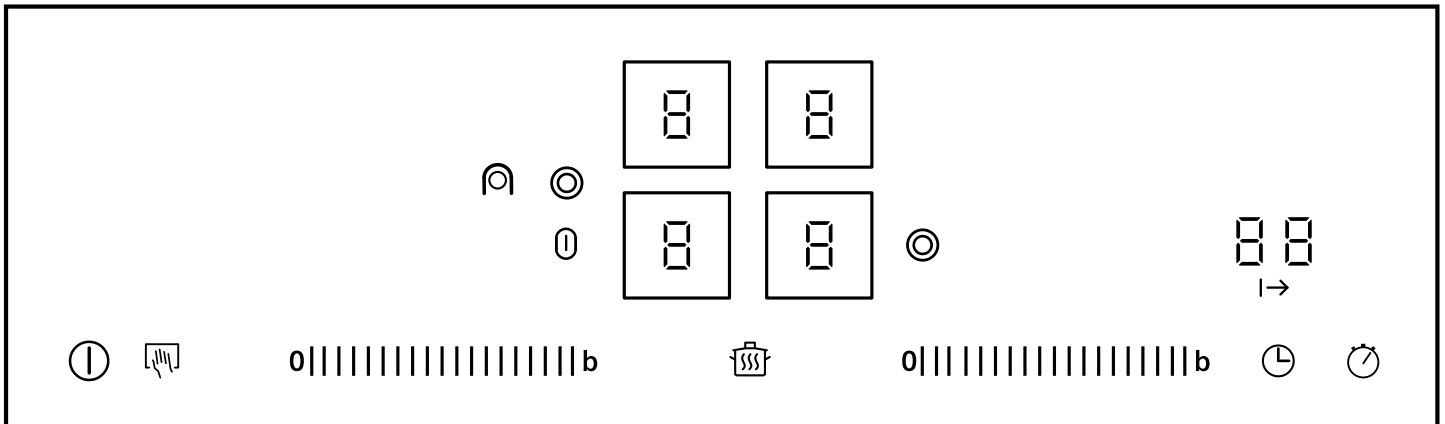
Productinformatie conform (EU) 66/2014 vindt u op de meegeleverde apparaatpas en op het intern op de productpagina van uw apparaat.

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 |
|-----------|--------------------|
| | Bedrijfstoestand |
| | Kookstanden |
| | Restwarmte |
| | Warmhoudfunctie |
| | Powerboost-functie |
| | Timer |

4.3 Touchvelden

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

| Touch-veld | Naam |
|------------|--|
| | Hoofdschakelaar |
| | Powerboost-functie |
| | Keuze kookzone |
| | Kinderslot Wrijfbeveiliging |
| | Instelgedeelte |
| | Bijschakeling kookzone met twee ringen |
| | Bijschakeling kleine braadzone |
| | Bijschakeling grote braadzone |
| | Warmhoudfunctie |
| | Timer |
| | 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 touchveld 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 |
|-----------|------------------------------------|
| | Kookzone met één ring |
| | Kookzone met twee ringen Tik op |

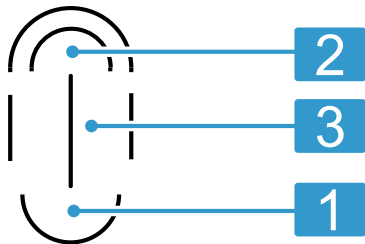
Opmerkingen

- Donkere gedeelten in het gloeibeeld 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 verwarming 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 | Brugverwarmingselement |

| Combinatie | Bijschakeling | Geschiedheid |
|---|--|--|
| Kleine braadzone: combinatie van 2 en 3 | Schakel met het brugverwarmingselement bij. brandt helder. | Kleine braadslede Kleine teppanyaki |
| Grote braadzone: combinatie van 1, 3 en 2 | aanraken. brandt helder. | Grote braadslede Grote teppanyaki 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 aanbraden 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 |
|-----------|---|
| | De kookplaat is zo heet dat u kleine gerechten kunt warmhouden of couvertures kunt smelten. |
| | 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 tippen.
- ✓ Het indicatielampje boven brandt.
- ✓ De indicaties van de bedieningsvlakken en de kookstandindicaties branden.
- ✓ De kookplaat is klaar voor gebruik.
- ✓ De beide voorste kookzones zijn geselecteerd.
- ✓ De beide voorste kookstandindicaties branden helder.

5.3 Kookplaat uitschakelen

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

- ▶ Op tippen.
- ✓ Het indicatielampje boven 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.

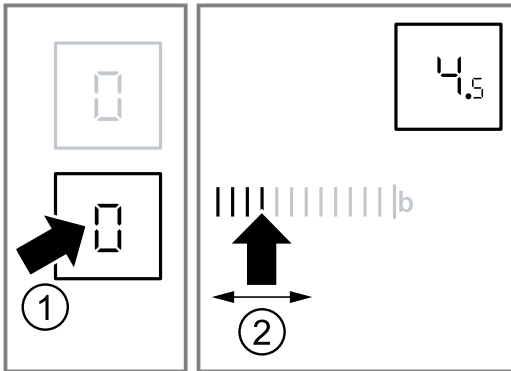
| Kookstand | |
|-----------|---------------|
| 1 | laagste stand |

| 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  om de kookzone te selecteren.
- ✓ In de kookstandindicatie brandt  helder.
2. In het instelbereik de gewenste kookstand instellen.



- ✓ De kookzone is ingeschakeld.

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

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.

5.8 Aanbevolen instellingen om te koken

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

De bereidingstijd 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 46

Smelten

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

Verwarmen of warmhouden

| | | |
|--------------------------------------|---------|---|
| Eenpansgerecht, bijv. linzen-schotel | 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. bearnaisesaus 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.

Suddereren

| | | |
|------------|---------|--------|
| 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 Berlinerrollen, 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  de kookplaat inschakelen.
 2.  ca. 4 seconden ingedrukt houden.
- ✓  brandt 10 seconden.
- ✓ De kookplaat is geblokkeerd.

7.2 Kinderslot uitschakelen

1. Met  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 53*

8 Tijdfuncties

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


8.1 Tijdsduur

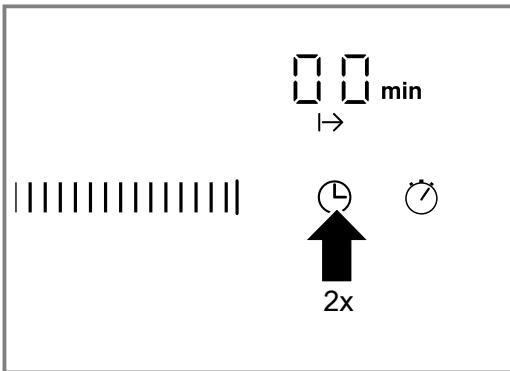
Voer een tijdsduur voor de gewenste kookzone in. Na afloop van de tijdsduur gaat de kookzone automatisch uit.



U kunt een tijdsduur tot 99 minuten instellen.

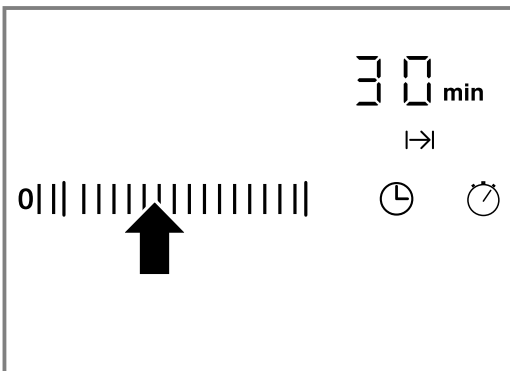
Tijdsduur instellen



Vereiste: De kookzone is ingeschakeld en ingesteld.

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



- ✓ De indicatie  brandt. In de timerindicatie brandt  min.
- 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 afloopt, 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  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 52*

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  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 53*

Tip: De automatische timer geldt voor alle kookzones. Voor een afzonderlijke kookzone kunt u de tijdsduur verkleinen of wissen. → *Pagina 52*

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  min.
2. In het instelgedeelte de tijd instellen.
 - ✓ Na enkele seconden loopt de tijd af.
 - ✓ Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een signaal. In de timerindicatie knippert . 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 **F8** en de restwarmte-indicatie **H/h**.


9.1 Na automatische uitschakeling verdergaan met koken

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



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 **L**.

10.2 Warmhoudfunctie uitschakelen



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

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.

11.1 Wrijfbeveiliging activeren

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

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.

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

De indicatie kunt u in de basisinstellingen activeren.

→ Pagina 53

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.

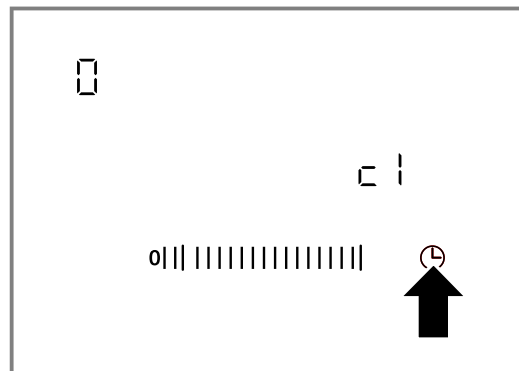
| Indica- tie | Keuze |
|----------------|--|
| c 1 | Automatisch kinderslot 0 – Uitgeschakeld ¹ 1 – Ingeschakeld 2 – Handmatig en automatisch kinderslot zijn uitgeschakeld. |
| c 2 | Geluidssignaal 0 – Bevestigingssignaal en het signaal Verkeerde bediening zijn uitgeschakeld. Het hoofdschakelaarsignaal 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 1-99 – 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 0 | Resetten naar de fabrieksinstelling 0 – Uitgeschakeld ¹ 1 – Ingeschakeld |

¹ Fabrieksinstelling

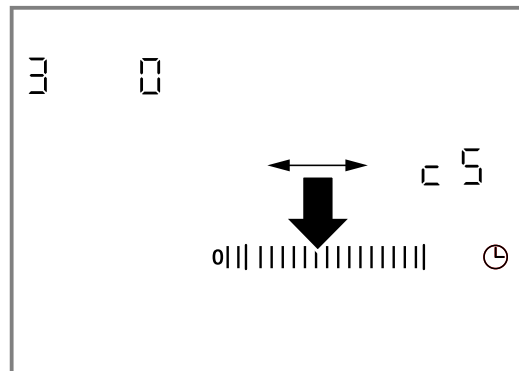
13.2 Basisinstelling wijzigen

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 ⊕ tippen 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 ⊖. 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 54

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 54*
 - Niet de schraper voor vitrokeramische kookplaat gebruiken.
1. De kookplaatrand reinigen met warm zeepsop en een zachte doek.
Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitswassen.
 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.
→ *"Servicedienst", Pagina 56*

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 | Stroomvoorziening is uitgevallen. <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. |
| Alle indicaties knipperen | Bedieningspaneel is nat of er liggen voorwerpen op. <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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. <ol style="list-style-type: none"> 1. Wacht enige tijd. 2. Tik op een willekeurig touchveld. <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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. <ol style="list-style-type: none"> 1. Wacht enige tijd. 2. Tik op een willekeurig touchveld. <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem de pan weg. ✓ De indicatie verdwijnt even later. |

| Storing | Oorzaak en probleemoplossing |
|---|--|
| F 5 en geluidssignaal | Hete pan in de omgeving van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld. <ol style="list-style-type: none"> 1. Neem de pan weg. 2. Wacht enige tijd. 3. Tik op een willekeurig touchveld. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Wanneer de melding niet meer verschijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten. |
| F 8 | 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 | Demomodus is geactiveerd. <ol style="list-style-type: none"> 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. <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel het apparaat uit en weer in. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. <ol style="list-style-type: none"> 2. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → "Servicedienst", Pagina 56 |

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 terugname 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.

18 Montagehandleiding



18.1 Veilige montage

Neem bij het monteren van het apparaat de veiligheidsaanwijzingen in acht.

- Elektrische aansluiting: alleen door een erkend vakman. In geval van een verkeerde aansluiting komt de garantie te vervallen.
- Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uitgevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd. Bij schade als gevolg van een niet-deskundige inbouw is de monteur aansprakelijk.

18.4 Meubel voorbereiden

Het werkblad dient egaal, waterpas en stabiel te zijn.

- De inbouwmeubelen inclusief wandafsluitstrips moeten minstens 90°C hittebestendig zijn.
- Een nisbekleding binnen 50 mm afstand tot de achterwand mag niet brandbaar zijn (bijv. tegels, steen).

18.2 Onderbouw

Geen koelapparaten, vaatwasmachines, ovens zonder ventilatie en wasmachines onderbouwen.

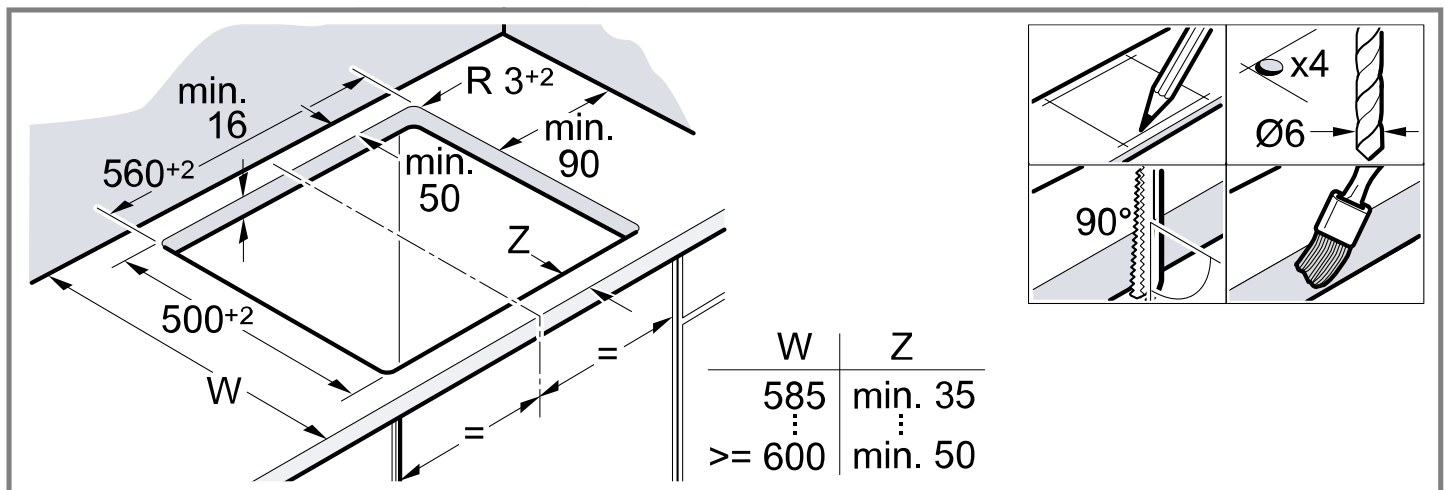
- Als u een oven onderbouwt, moet de werkbladdikte minstens 20 mm bedragen, in sommige gevallen ook meer. Neem de aanwijzingen in de installatiehandleiding bij de oven in acht.
- Let erop dat uitstekende delen, zoals de behuizing of het snoer van de netaansluiting, niet in botsing komen met bijvoorbeeld een lade.

18.3 Tussenbodem

Wanneer de onderkant van de kookplaat kan worden aangeraakt, moet er een tussenschot worden gemonteerd.

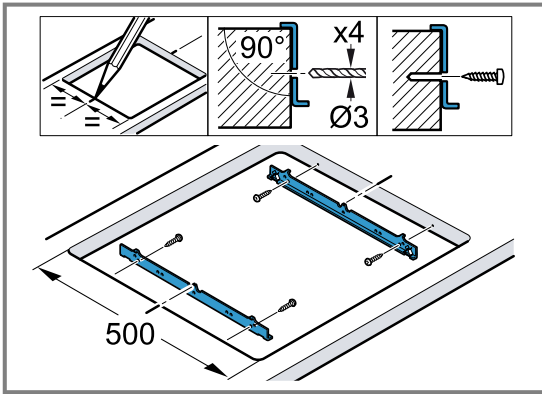
- Informeer in de vakhandel of er een tussenschot als accessoire verkrijgbaar is.
- Wanneer u een eigen tussenschot gebruikt, moet de minimale afstand tot de netaansluiting van het apparaat 10 mm zijn.

- De snijvlakken hittebestendig afdichten om te voorkomen dat het werkblad door vocht uitzet.



18.5 Montage bevestigingsrails

Bij werkbladen van steenmateriaal de bevestigingsrails verlijmen.



18.8 Uitbouw van de kookplaat

1. Maak het apparaat spanningsloos.
2. De kookplaat er van onderaf uitdrukken.

18.6 Elektrische aansluiting

Ter bescherming het apparaat eerst uit de piepschuimverpakking halen, wanneer u het apparaat in de uitsparing drukt. Plaats het apparaat niet rechtop op een zijkant van het apparaat.

- Controleer de elektrische installatie van de woning vóórdat u het apparaat aansluit.
- Het apparaat voldoet aan veiligheidsklasse I en mag alleen in combinatie met een geaarde aansluiting worden gebruikt.
- De geïnstalleerde elektrische installatie dient volgens de opbouwvoorschriften in de fasen te worden voorzien van een separator.
- Als op het display van het apparaat **U400** verschijnt, is het verkeerd aangesloten. Scheid het apparaat van het net, controleer de aansluiting.

Aansluiting zonder voorgemonteerde kabel

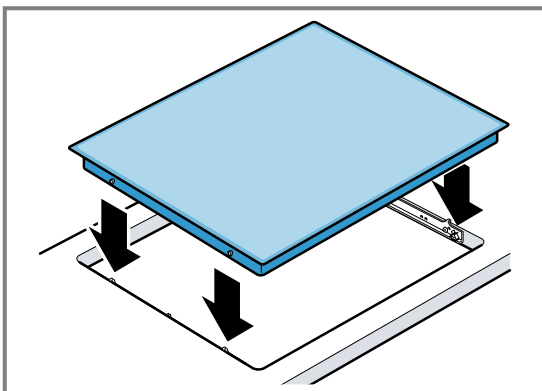
Sluit de kookplaat alleen aan volgens het aansluitschema.

- Bouw indien nodig de meegeleverde koperbruggen in.
- De hoofdleiding moet van het type H05 VV-F of hoger zijn.
- De draaddiameter moet overeenkomstig de stroombelasting worden bepaald. Niet toegestaan is een diameter < 1,5 mm².

18.7 Kookplaat inbrengen

Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet beklemd raakt en niet over scherpe randen wordt geleid.

- Is er een oven onder de kookplaat geplaatst, dan de leiding via de achterste hoeken van de oven naar de aansluitdoos leiden.
- De kookplaat in de uitsparing drukken.



NO Produsert av BSH Hausgeräte GmbH på merkevarelisens fra Siemens AG
SV Tillverkad av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG
FI BSH Hausgeräte GmbH:n Siemens AG:n rekisteröimän tavaramerkkilisenssin alaisena valmistama
NL Geproduceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder de handelsmerkklicentie van Siemens AG

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



9001864821 (040415)

no, sv, fi, nl