

Betjeningsvejledning
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje

CI 262110

Glaskeramik-kogefelt induktion
Keramisk platetopp induksjon
Glaskeramik håll inuktion
Keraminen keittotaso induktio



GAGGENAU

Indholdsfortegnelse

Hvad De bør være opmærksom på	5
Før indbygningen	5
Sikkerhedsanvisninger	5
Årsager til skader	8
At lære apparatet at kende	10
Betjeningsfelt	10
Kogezonerne	11
Restvarme-indikator	11
Twist-pad med aftagelig Twist-knap	12
Twist-pad	12
Twist-knap	12
Madlavning med induktion	13
Hvad vil det sige at lave mad med induktion?	13
Egnet kogegrej	14
Hovedafbryder med børnesikring	15
Hovedafbryder	15
Børnesikring	15
Tilberedning	16
Sådan indstiller De	16
Tabel	17
Energispare-tips	19
Powerboost-funktion	19
Begrænsninger ved brugen af Powerboost-funktionen (Kogezonerne 1, 3 og 4)	19
Begrænsninger ved brugen af Powerboost-funktionen (Kogezone 2)	20
Sådan aktiveres den	20

Indholdsfortegnelse

Sådan deaktiveres den	20
Tilberedning med ankogningselektronikken ...	21
Sådan indstiller De	21
Tips om ankogningselektronikken	21
Tabeller	22
Timer-funktion	23
En kogezone skal slukkes automatisk	23
Minuturet	25
Memory-funktion	25
Gemme indstillingen	26
Starte Memory	27
Automatisk tidsbegrænsning	28
Deaktivere bekræftelsessignalet	29
Pleje og rengøring	29
Pleje	29
Rengøring af glaskeramikken	29
Twist-knap	30
Rengøring af kogesektionsrammen	30
Fremgangsmåde ved en fejl	31
Normale lyde under driften	33
Emballage og kasseret udstyr	34
Kundeservice	34
Akrylamid i madvarer	35

Hvad De bør være opmærksom på

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

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

Før indbygningen

Transportskader

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

El-tilslutninger

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

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

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

Sikkerhedsanvisninger

Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger.

Brug kun kogezone til tilberedning af madretter.

Madlavning og opvarmning af levnedsmidler

Ved tilberedning af madretter eller flydende levnedsmidler som supper, sovse eller drikkevarer, kan disse blive opvarmet for hurtigt uden at der er tegn på det, hvor de så koger over. Derfor anbefales en langsom opvarmning ved at vælge et passende styrketrin, hvor maden tages af før og under opvarmningen.

Overophedet olie og fedtstof

Overophedet olie og fedtstof kan hurtigt antænde sig selv. Brandfare!
Opvarm aldrig fedtstof eller olie uden opsyn.
Hvis olie bliver antændt, må man aldrig slukke med vand.
Læg i stedet straks et låg eller en tallerken over.
Slukning af kogezone.
Lad gryden eller panden køle af på kogezone.

Varme kogezone

Berør ikke varme kogezone. Fare for forbrænding!
Hold altid børn væk. Restvarme-indikatoren advarer om varme kogezone.
Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Brandfare!
Hvis kogesektionen er placeret over en skuffe, må du ikke opbevare brændbare genstande eller spraydåser i denne skuffe. Brandfare!
Tilslutningskabler fra elektriske apparater må ikke berøre varme kogezone. Der kan opstå skader på kabelisoleringen og kogezone.

Våde grydebunde og kogezone

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

Sprækker i glaskeramikken

Ved brud, sprækker eller revner i glaskeramikken er der fare for elektrisk stød.
Sluk straks for apparatet.
Slå sikringen til apparatet fra i sikringsboksen.
Tilkald kundeservice.

Kogezonen varmer, indikatoren fungerer ikke

Når kogezonen varmer, men displayet ikke fungerer, skal kogezonen slukkes. Fare for forbrænding! Tilkald kundeservice.

Læg ikke genstande af metal på induktionszonen

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

Køleventilator

Under kogezonerne sidder køleblæseren. Forsigtig Hvis kogezonerne sidder over en skuffe, må der ikke være små genstande eller papir i skuffen, fordi disse kan blive suget ind og beskadige blæseren eller forringe kølingen. Der må hverken opbevares aluminiumsfolie eller letantændelige materialer (f.eks. spraydåser) heri eller i nærheden af kogezonerne. Eksplosionsfare! Der skal være en afstand på mindst 2 cm mellem skuffens indhold og blæserindgangen.

Fagligt ukorrekte reparationer

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Fare for elektrisk stød! Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

Tilslutningskabel

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



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

Årsager til skader

Gryde- og pandebunde

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

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

Varme pander og gryder

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

Salt, sukker og sand

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

Hårde og spidse genstande

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

Madretter, der er kogt over

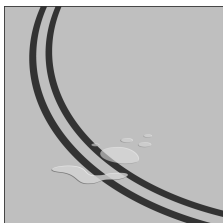
Sukker og madretter med højt sukkerindhold beskadiger kogesektionen. Fjern straks madretter, der er kogt over, med en glasskraber. Forsigtig Glasskraberen har en skarp klinge.

Folier og kunststoffer

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

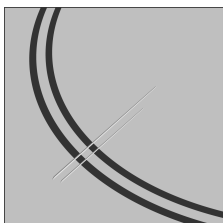
Eksempler på mulige skader

Følgende skader påvirker hverken glaskeramikkens funktion eller stabilitet.



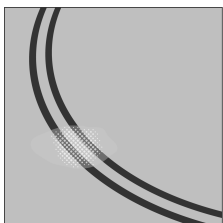
Aflejring

af smeltet sukker eller retter med højt sukkerindhold.



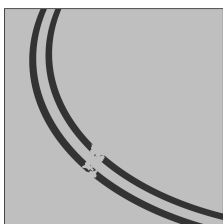
Ridser

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



Metallisk changerende misfarvninger

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



Afslebet dekor pga.

uegnet rengøringsmiddel.

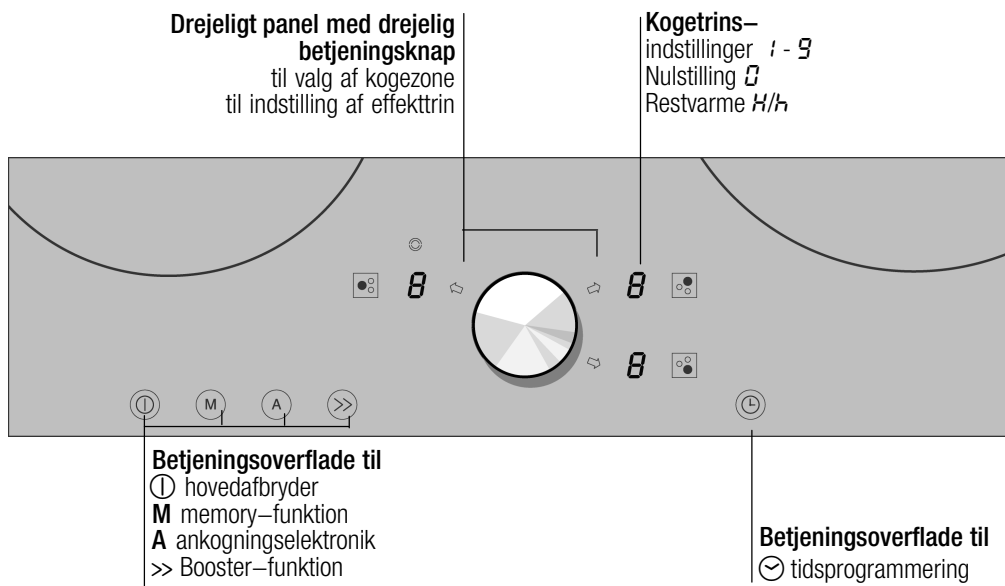
Disse skader opstår pga. fejlagtig behandling af apparatet, og eftersom det ikke er tekniske fejl, dækkes de ikke af garantien.

At lære apparatet at kende

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

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

Betjeningsfelt



Betjeningsområder

Når De berører et symbol, aktiveres den pågældende funktion.

Eksempel: Berør symbolet ⓪.
Kogesektionen bliver tændt.

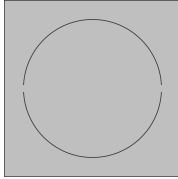
Tips

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

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

Kogezonerne

Enkelt kogezone

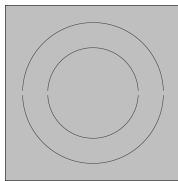


Vælg den passende kogezone.

Kogezonen skal have samme størrelse som det anvendte kogegrej.

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

Dobbelt kogezone

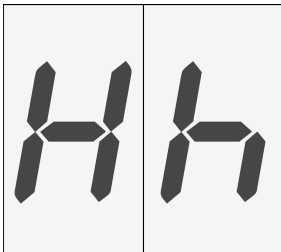


Disse kogezoners størrelse kan ændres. Der skal være tændt for kogezonen.

Sådan fungerer yderzonen:

Stil en gryde eller lignende, hvis base er af samme størrelse som den ydre kogezones størrelse, ovenpå kogezonen. Den ydre kogezone starter automatisk og indikatorlampen begynder at lyse •.

Restvarme-indikator



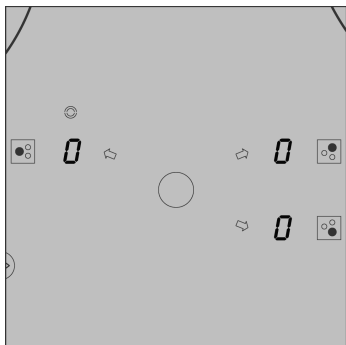
Kogesektionen har en restvarme-indikator for hver kogezone. Den viser, hvilke kogezoner der stadig er varme. Undgå derfor at berøre denne kogezone.

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

På displayet vises **h/H** og det valgte effekttrin, hvis kogegrejet tages af kogezonen, uden at zonen slukkes.

Twist-pad med aftagelig Twist-knap

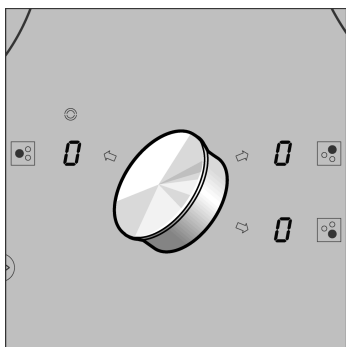
Twist-pad



Twist-pad er betegnelsen for et indstillingsområde, hvor der ved hjælp af en Twist-knap både kan vælges kogezone og indstilles kogetrin.

Twist-knappen centrerer sig automatisk i Twist-pad området.

Twist-knap



Twist-knappen er magnetisk og bliver placeret oven på Twist-pad'en. Når Twist-knappen forskydes i retning af en pil, bliver den pågældende kogezone aktiveret. Når Twist-knappen drejes, bliver kogetrinnene indstillet.

Aftagning af Twist-knappen

Twist-knappen kan tages af. På den måde bliver rengøringen lettere.

Twist-knappen kan også tages af, mens kogezone er i brug. Efter 3 sekunder bliver alle kogezone slukket.



Opbevaring af Twist-knappen

Hvis der lægges en metalgenstand på Twist-pad'en indenfor 3 sekunder, kan kogesektionen blive ved med at varme. Sluk derfor altid for kogesektionen med hovedafbryderen.

Der er en kraftig magnet i Twist-knappen. Sørg for, at Twist-knappen ikke kommer i nærheden af magnetiske datamedier, f.eks. videobånd, disketter, kreditkort og kort med magnetstriber. De vil kunne blive ødelagt.

Der kan opstå forstyrrelser på fjernsyn og billedskærme.



Til personer, der bruger elektroniske implantater f.eks. pacemakere, insulinpumper.

Det forekommer, at implantater bliver påvirket af magnetfelter.

Læg derfor aldrig Twist-knappen i lommen på Deres tøj. Afstanden til en pacemaker skal være mindst 10 cm.

Madlavning med induktion

Hvad vil det sige at lave mad med induktion?

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

Der spares tid ved kogning og stegning

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

Energibesparende

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

Kontrolleret varmetilførsel og mere sikkerhed

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

Let at rengøre

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

Egnet kogegrej

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

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

Intet kogegrej på kogezonen.

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

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

Hovedafbryder med børnesikring

Hovedafbryder

Tænde

Med hovedafbryderen tænder De betjeningsfeltets elektronik. Nu er kogesektionen klar til drift.

Slukke ovnen

Berør symbolet ①, indtil kogezonernes indikatorer ② lyser.

Berør symbolet ①, indtil kogezonernes indikatorer ② slukker. Alle kogezoner bliver slukket.

Restvarme-indikatoren bliver ved med at lyse, indtil kogezonerne er tilstrækkeligt afkølet.

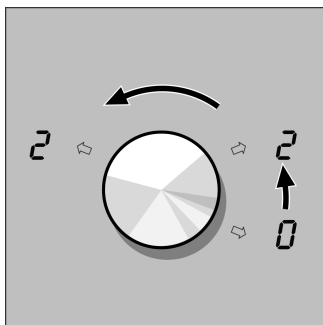
Anvisninger

Kogesektionen slår automatisk fra, hvis alle kogezoner har været slukket i mere end 10 sekunder.

Alle indstillinger forbliver gemt i de første 5 sekunder efter slukningen. Hvis kogesektionen bliver tændt igen indenfor dette tidsrum, bliver de sidste indstillinger aktiveret igen.

Børnesikring

Aktivere børnesikring



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

Tænd kogesektionen med hovedafbryderen.

1. Indstil alle kogezoner til kogetrin 2.
2. Sluk for kogezonerne en efter en, og begynd med den forreste kogezone til højre. Se figuren.
3. Berør hovedafbryderen i mindst 5 sekunder. Herefter lyder der et signal. Børnesikringen er aktiveret.

Betjene kogesektionen

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

Deaktivere børnesikringen

Børnesikringen kan deaktiveres igen. Fremgangsmåden er den samme som ved aktivering af børnesikringen.

Låse kogesektionen for en enkelt gang

De kan låse kogesektionen for en enkelt gang, f.eks. når der er små børn på besøg:
Kogesektionen skal være slukket.
Berør hovedafbryderen ① i mere end 4 sekunder.
Kogezone-indikatorerne slukker. Indikatoren $\rightarrow$ lyser i 10 sekunder og slukker. Kogesektionen er låst.

Ophæve engangslåsningen

Berør hovedafbryderen ① i mere end 4 sekunder.
Kogesektionen er tændt. Låsningen er ophævet.

OBS!

På grund af rengøringsvand, overkog eller genstande, der er placeret på hovedafbryderen ①, kan børnesikringen utilsigtet aktiveres/deaktiveres.

Tilberedning

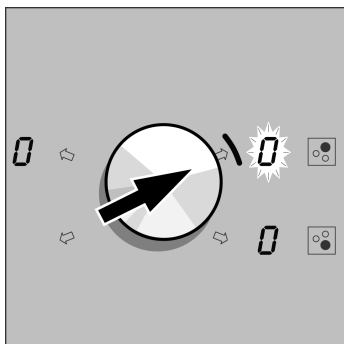
I dette kapitel får De at vide, hvordan De indstiller kogezonerne. I tabellen kan De se kogetrin og tilberedningstider for forskellige retter. De nedenstående tips hjælper Dem med at spare på energien.

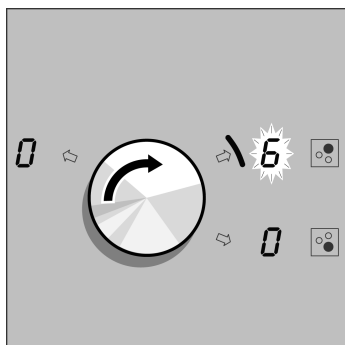
Sådan indstiller De

Kogesektionen skal være tændt.

1. Vælg kogezone.

Til dette formål skydes Twist-knappen i retning mod den pågældende kogetrinsindikator. Kontrollampen lyser, og i kogetrinsindikatoren blinker $\square$.





2. Centrér Twist-knappen igen.
3. Drej Twist-knappen indenfor de næste 5 sekunder, indtil det ønskede kogetrin vises i kogetrinsindikatoren.
Kogetrin 1 = laveste effekt
Kogetrin 9 = højeste effekt
Efter 5 sekunder lyser kogetrinsindikatoren konstant, og kontrollampen slukker.

Ændre kogetrin:

Vælg kogezone, og indstil det nye kogetrin.

Slukke kogezone

Vælg kogezone, og indstil på 0.

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

Tabel

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

	Mængde	Ankognings- trin 9	Videre- kognings- trin	Viderekogningstid
Smeltning				
Chokolade, Overtrækschokolade, smør, honning	100 g	-	1-2	-
Husblas	1 pk.	-	1-2	-
Opvarmning				
Grøntsager i dåse	400 g - 800 g	1-3 min	2-3	3-6 min
Bouillon	5 dl-1 l	2-3 min	7-8	3-6 min
Legeret suppe	5 dl-1 l	1-3 min	2-3	2-4 min
Mælk**	2 dl-4 dl	1-3 min	1-2	2-4 min
Opvarmning og varmholdning				
Sammenkogte retter (f.eks. linsegryde)	400 g - 800 g	1-2 min	1-2	
Mælk	5dl -1 l	2-3 min	1-2	

	Mængde	Ankognings- trin 9	Videre- kognings- trin	Viderekogningstid
Optøning og opvarmning				
Spinat, dybfrossen	300 g - 600 g	3-4 min	2-3	5-15 min
Gullasch, dybfrossen	500 g - 1 kg	3-4 min	2-3	20-30 min
Dampkogning				
Melboller,				
Kartoffelboller (1-2 l vand)	4-8 stk.	6-9 min	4-5*	20-30 min
fisk	300 g - 600 g	3-6 min	4-5*	10-15 min
Kogning				
Ris (med dobbelt vandmængde)	125 g - 250 g	2-4 min	2-3	15-30 min
Risengrød (500 ml - 1 l mælk)	125 g - 250 g	3-5 min	2-3	25-35 min
Pillekartofler med 1-3 kopper vand	750 g - 1,5 kg	3-5 min	4-5	30-35 min
Skrællede kartofler med 1-3 kopper vand	750 g - 1,5 kg	3-5 min	4-5	15-25 min
Friske grøntsager med 1-3 kopper vand	500 g - 1 kg	3-4 min	4-5	10-20 min
Nudler (1-2 l vand)	250 g - 500 g	6-9 min	6-7*	6-10 min
Grydestegning				
Benløse fugle	4 stk.	4-6 min	4-5	50-60 min
Oksesteg	1 kg	4-6 min	4-5	60-100 min
Gullasch	500 g	4-8 min	4-5	50-60 min
Stege				
Pandekager (tynde)		1-2 min	6-7	videre stegning
Schnitzel, paneret	1-2 stk.	1-2 min	6-7	6-10 min
Steak	2-3 stk.	1-2 min	7-8	8-12 min
Fiskepinde	10 stk.	1-2 min	6-7	8-10 min
Fritering (i 1-2 l olie)				
Dybfrostvarer**	200 g pr. portion	8-13 min	8-9*	videre fritering
Andet**	400 g pr. portion	8-13 min	4-5*	videre fritering

* Viderekogning uden dæksel

** Uden dæksel

Energispare-tips

Den rigtige størrelse gryde

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

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

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

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

Læg låg på

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

Tilbered med lidt vand

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

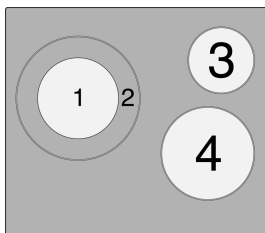
Skru ned for varmen

Stil i god tid kogezoneen ned til et lavere kogetrin.

Powerboost-funktion

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

Begrænsninger ved brugen af Powerboost- funktionen (Kogezonerne 1, 3 og 4)



Det er ikke muligt at aktivere denne funktion i kogezonerne 3 og 4 samtidig. Der skal være slukket for én af disse to zoner.

Hvis man tænder for kogezone 4, samtidig med at Powerboost-funktionen er aktiveret i kogezone 3, vil indikatoren for denne zone vise skiftevis **P** og **9**. Powerboost-funktionen deaktiveres og går tilbage til det effekttrin, man havde valgt før.

Powerboost-funktionen kan aktiveres i kogezone 1 på hvilket som helst tidspunkt, så længe at den ydre zone (nr. 2) ikke er i brug (se illustrationen).

Begrænsninger ved brugen af Powerboost- funktionen (Kogezone 2)



Denne funktion kan kun aktiveres, når det udvendige område er tændt og zonerne 3 og 4 ikke er tændte.

Hvis man tænder for kogezone 3 eller 4, mens Powerboost-funktionen er tændt, begynder indikatorerne for zonerne at blinke på skift med symbolerne **P** og **S**; dernæst slås der automatisk over til det højeste styrketrin **S**.

Booster-funktionen deaktiveres og går tilbage til det effekttrin, man havde valgt før.

Sådan aktiveres den

Følg disse trin:

1. Vælg kogezonen med drejeknappen. På det synlige panel begynder **P** at blinke.
2. Tryk på symbolet >>; på det tilhørende panel ses nu bogstavet **P**

Sådan deaktiveres den

Følg disse trin:

1. Vælg kogezone med drejeknappen .
2. Tryk på symbolet >>. Bogstavet **P** er ikke længere synligt og man går tilbage til effekttrin **S**.
Booster-funktionen deaktiveres og går tilbage til det effekttrin, man havde valgt før.



Ved bestemte forhold slås Powerboost-funktionen automatisk fra for at beskytte elektroniske komponenter i kogezonen mod beskadigelser.

Tilberedning med ankogningselektronikken

Alle fire kogezone er forsynet med en ankognings-elektronik.

De behøver ikke mere tænde, vente, til retten koger, og så skrue ned igen. De indstiller i stedet den ønskede trin til viderekogning.

Kogezonen varmer op med den største effekt og stiller selv ned til det kogetrin, De har valgt.

Hvor længe kogezonen varmer op, afhænger af det viderekogningstrin, der er indstillet.

Sådan indstiller De

1. Indstil det ønskede viderekogningstrin for kogezonen.
2. Rør ved symbolet **A**. Ankogningselektronikken aktiveres. I indikatoren blinker **R** og viderekogningstrinnet skiftevis.

Efter ankogningen skifter kogezonen automatisk ned til viderekogningstrinnet. I indikatoren lyser nu kun viderekogningstrinnet.

Tips om ankognings-elektronikken

Maden kommer ikke til at koge med ankognings-elektronikken.

Ankogningselektronikken er beregnet til en tilberedning, der skåner madens næringsværdi, og som foretages med kun lidt vand.

Kom på de store kogezone kun ca. 3 kopper vand, på de små kogezone ca. 2 kopper vand ved maden. Tilbered ris med den dobbelte mængde væde.

Læg låg på gryden.

Ankogningselektronikken egner sig ikke til madvarer, som tilberedes i meget vand (f. eks. pasta).

Mælk eller stærkt skummende retter koger over.

Brug en høj gryde.

Mælken brænder på.

Skyl gryden med koldt vand, inden mælken kommes i.

Maden klæber fast i panden under stegningen.

Kom maden på panden, når den er tilstrækkeligt varm. Når fedtstoffet er varmt nok, løber det i striber over panden, når den holdes på skrå. Vend ikke for tidligt. Kød eller kartoffelpuffere løsner sig efter et stykke næsten af sig selv.

Tabeller

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

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

Retter med anko­gnings­elektronik	Mængde	Kogetrin	Tilberedningstid, minutter
Opvarmning			
grøntsager i dåse	400 g - 800 g	A 2-3	5-10
bouillon	5 dl - 1 l	A 7-8	4-7
legeret suppe	5 dl - 1 l	A 2-3	4-7
	2 dl		
mælk	4 dl	A 1-2.	4-7
Opvarmning og varmholdning			
sammenkogt ret (f. eks. linsegryde)	400 g - 800 g	A 1-2	-
Optøning og opvarmning			
spinat, dybfrossen	300 g - 600 g	A 2.-3.	10-20
gullasch, dybfrossen	500 g - 1 kg	A 2.-3.	20-30
Dampkogning			
fisk	300 g - 600 g	A 4-5*	20-25
Kogning			
ris (med dobbelt mængde vand)	125 g - 250 g	A 2.-3.	20-35
pillekartofler med 1-3 kopper vand	750 g - 1,5 kg	A 4-5	30-40
skrællede kartofler med 1-3 kopper vand	750 g - 1,5 kg	A 4-5	20-30
friske grøntsager med 1-3 kopper vand	500 g - 1 kg	A 4-5	10-20

Retter med ankogningselektronik	Mængde	Kogetrin	Tilberedningstid, minutter
Grydestegning			
benløse fugle	4 stk.	A 4-5	50-60
oksesteg	1 kg	A 4-5	80-100
Stegning			
fiskepinde	10 stk.	A 6-7	8-12
pandekager (tynde)		A 6-7	videre stegning
schnitzel, paneret	1-2 stk.	A 6-7	8-12
Steak	2-3 stk.	A 7-8	8-12
*Viderekogning uden låg			

Timer-funktion

Denne funktion kan benyttes på to forskellige måder:

- en kogeplade skal slukke automatisk
- som minutur

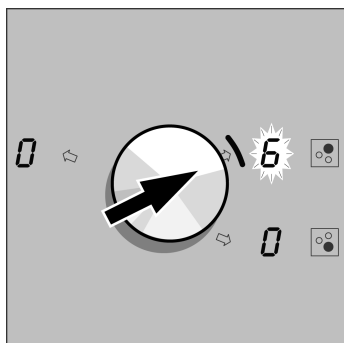
En kogezone skal slukkes automatisk

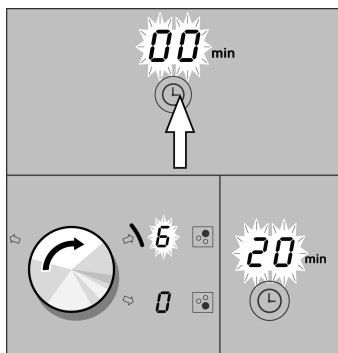
Angiv en tilberedningstid for den ønskede kogezone. Kogezonen slukker automatisk, når tilberedningstiden er udløbet.

Sådan indstiller De

Kogezonen skal være tændt.

1. Vælg kogezonen ved hjælp af Twist-knappen.





2. Berør symbol ☹️. I timer-indikatoren blinker 00. Indstil den ønskede tilberedningstid ved hjælp af Twist-knappen. Tilberedningstiden blinker nogle sekunder og begynder derefter at tælle ned. Hvis De har indstillet en tilberedningstid for flere kagezoner, er det kun den korteste tilberedningstid, som tælles ned i indikatoren.

Når tiden er udløbet

Kagezonen slukker, når tilberedningstiden er udløbet. I kogetrinsindikatoren lyser et 5. Der lyder et signal i et minut. I timer-indikatoren blinker 00. Berør et vilkårligt betjeningsfelt. Indikatorerne slukker, og signaltonen holder op.

Ændre tilberedningstiden

Vælg kagezonen ved hjælp af Twist-knappen. Berør symbol ☹️, og foretag ændring af tilberedningstiden ved hjælp af Twist-knappen.

Slette før tiden

Vælg kagezonen ved hjælp af Twist-knappen, berør symbol ☹️, og indstil til 00. Efter nogle sekunder slukker indikatoren.

Tips

De vil se den resterende tilberedningstid for en kagezone: Vælg kagezonen ved hjælp af Twist-knappen. Tilberedningstiden vises i 5 sekunder.

De kan indstille en tilberedningstid på op til 99 minutter.

Den automatiske tidsbegrænsning er også aktiv ved timer-funktionen.

Efter en strømafbrydelse er timer-funktionen ikke mere aktiv.

Minuturet

Med minuturet kan De indstille en tid på op til 99 minutter. Det er uafhængigt af alle andre indstillinger.

Sådan indstiller De

Der må ikke være valgt en kogezone.

Berør symbol ☹. Indikatoren **min** for minuturet blinker. I timer-indikatoren blinker **00**.

Indstil den ønskede tid ved hjælp af Twist-knappen.

Efter nogle sekunder begynder tiden at tælle ned. Det er nedtællingen af den korteste tid, som er indstillet med timeren, der vises.

Når tiden er udløbet

Der lyder et signal i et minut. I timer-indikatoren blinker **00**, og indikatoren **min** blinker. Berør et vilkårligt betjeningsfelt. Indikatorerne slukker, og signaltonen holder op.

Ændre tiden

Berør symbol ☹, og foretag ændring af tiden ved hjælp af Twist-knappen.

Tips

Efter en strømafbrydelse er minuturet ikke længere aktiveret.

Memory-funktion

Med Memory-funktionen kan De gemme kogetrin og tilberedningstider for en ret og hente dem igen på et andet tidspunkt.

Det kan betale sig at benytte Memory-funktionen, hvis der skal bruges flere forskellige kogetrin til retten, eller hvis De ofte tilbereder den samme ret.

De skal altid tilberede rettet ved de samme betingelser, som da indstillingerne blev gemt, f.eks.: Samme gryde, samme mængde og samme udgangstemperatur for retten.

Gemme indstillingen

De kan gemme en Memory-proces pr. kogezone. For hver Memory-proces kan De gemme op til 5 indstillinger. Den maksimale tilberedningstid for de gemte indstillinger er 99 minutter.

Sådan gør De

Kogesektionen skal være slået til. Der må ikke være valgt en kogezone. Den kogezone, der skal bruges til memory-funktionen, skal være slukket.

1. Berør symbolet **M**. I indikatoren blinker **rec**.
2. Vælg den ønskede kogezone med Twist-knappen, og indstil kogetrinnet. Optagelsen begynder. Indikatoren **rec** lyser, og ved siden af kogezone-indikatoren blinker **M**.
3. Tilbered nu retten efter ønske. Indstillingerne bliver gemt.
4. Når retten er færdig, skal De slukke kogezone. Tilberedningsprocessen er blevet gemt.

OBS!

Hvis De indstiller mere end 5 kogetrin for en ret, blinker $\equiv$ i timer-indikatoren, og $\equiv$ skiftevis i kogezone-indikatoren og i viderekogningstrinnet. De efterfølgende kogetrin bliver ikke gemt. Hvis De berører et vilkårligt betjeningsområde, slukker timer-indikatoren. De kan nu tilberede retten færdig som ønsket.

Hvis De optager mere end 99 minutter, blinker **99** i timer-indikatoren og $\equiv$ skiftevis i kogezone-indikatoren og i viderekogningstrinnet. De efterfølgende kogetrin bliver ikke gemt. Hvis De berører et vilkårligt betjeningsområde, slukker indikatorerne. De kan nu tilberede retten færdig som ønsket.

Hvis De vil gemme en ny Memory-proces på en kogezone:
Optag igen. Den tidligere gemte optagelse bliver overskrevet.

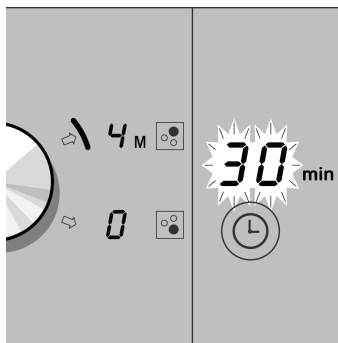
Den automatiske tidsbegrænsning er også aktiv ved memory-funktionen.

Starte Memory

Hvis De vil tilberede en optaget ret igen, skal De starte Memory. Den kogezone, der skal bruges til Memory-funktionen, skal være slukket.

1. Vælg kogezone ved hjælp af Twist-knappen.
2. Berør symbol **M** for at aktivere Memory-funktionen.

Vise Memory



I kogezone-indikatoren vises de gemte indstillinger i hurtigt gennemløb.

Kogezonen varmer endnu ikke. Indikatoren **M** for kogezone lyser.

Hvert trin vises i 3 sekunder i indikatoren.

Memory starter

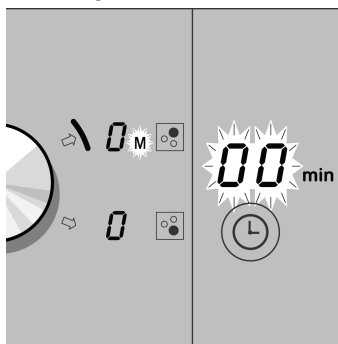
Når alle trin er blevet vist, starter Memory-programmet. Kogezonen varmer.

I kogezone-indikatoren vises den aktuelle indstilling. I timer-indikatoren vises hele tilberedningstiden, som tæller nedad.

De kan under afviklingen af Memory-programmet få vist de resterende kogetrin og de respektive tilberedningstider:

Vælg kogezone ved hjælp af Twist-knappen. Berør symbol ☺, og det aktuelle kogetrin og tilberedningstiden vises. Med symbol ☹ kan De nu få vist alle resterende kogetrin og de respektive tilberedningstider.

Memory slut



Når Memory-programmet er færdigt, slukker kogezone. Der lyder et signal i et minut. I timer-indikatoren blinker **00**. Indikatoren **M** for kogezone blinker. I kogezone-indikatoren lyser **0**. Berør et vilkårligt betjeningsfelt. Indikatorerne slukker, og signaltonen holder op.

Afslutte Memory før tiden

Vælg kogezone ved hjælp af Twist-knappen. Kogezone-indikatoren blinker. Vælg et andet kogetrin. Kogezone slukkes.

Flere kogezone i Memory-funktion

Hvis De bruger Memory-funktionen på flere kogezone samtidig, vises Memory-programmet med den korteste tilberedningstid i timer-indikatoren.

Tips

De vil se tilberedningstiden for et andet Memory-program. Vælg kogezone ved hjælp af Twist-knappen. Den aktuelle indstilling bliver vist.

Automatisk tidsbegrænsning

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

Kogezonens opvarmning afbrydes. I kogezoneindikatoren blinker skiftevis et **F** og et **B**.

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

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

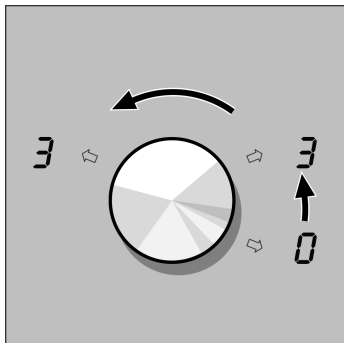
Deaktivere bekræftelsessignalet

Når et felt berøres, bliver dette bekræftet med et kort signal. Dette signal kan deaktiveres.

Tænd kogesektionen med hovedafbryderen.

1. Indstil alle kogezone til kogetrin 3.
2. Sluk for kogezoneerne en efter en, og begynd med den forreste kogezone til højre. Se figuren.
3. Berør hovedafbryderen i mindst 5 sekunder. Herefter lyder der et bekræftelsessignal.

De kan aktivere bekræftelsessignalet igen. Fremgangsmåden er den samme som ved deaktivering.



Pleje og rengøring

Brug aldrig højtryksrenser eller dampstråler.

Pleje

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

Rengøring af glaskeramikken

Rengøringsmidler

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

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

Kalkpletter kan De også fjerne med citron eller eddike.

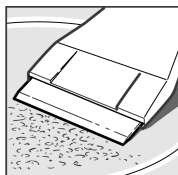
Uegnede rengøringsmidler

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

Twist-knap

Det er bedst kun at tørre Twist-knappen af med lunkent opvaskevand. Der må ikke bruges ætsende eller skurende rengøringsmidler. Twist-knappen bliver beskadiget, hvis den bliver vasket i opvaske-maskine eller dyppet helt ned i opvaskevand.

Glasskraber



Kraftig tilsmudsning fjernes bedst med en glasskraber. Glasskraber

Tag sikringen af glasskraberen.
Rengør kun glaskeramikfladen med klingen.
Holderen vil kunne ridse glaskeramikken.

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

Udskift straks klinger, der er beskadiget.

Sådan rengør De glaskeramik-koge-fladen

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

Metallisk changerende misfarvninger

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

Betjeningsfelter

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

Rengøring af koge-sektionsrammen

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

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

Fremgangsmåde ved en fejl

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

Når der tændes for kogesektionen, slår sikringerne for strømkredsen fra

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

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

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

Kogesektionen er blevet slukket

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

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

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

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

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

Indikatoren for Powerboost-funktionen blinker og slukkes

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

Reparationer

Reparationer må kun foretages af uddannet kundeservicepersonale.



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

Visning af E og tal

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

Visning af F og tal

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

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

Normale lyde under driften

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

En dyb brummen, som fra en transformator

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

En svag fløjtelyd

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

En raslende lyd

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

Høje fløjtelyde

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

Lyde fra ventilatoren

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

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

Emballage og kasseret udstyr

Miljøvenlig bortskaffelse



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

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

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

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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

Akrylamid i madvarer

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

Hvilke madvarer berøres af dette?

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

Tips om tilberedning med lavt akrylamid-indhold

Generelt	Brug så nye kartofler som muligt til stegning og fritering. Kartoflerne må ikke have grønne pletter eller spirer. Opbevar ikke kartofler under 8 °C. Brun madvarerne, til de er gyldne og ikke for mørke. Brug så kort tid som muligt på stegning og fritering. Store, tykke madvarer indeholder mindre akrylamid.
Fritering	Fedtet bør ikke blive varmere end 175 °C. Kontrollér temperaturen med et eksternt fedttermometer. Forholdet mellem madvare/fedtstof bør være 1:10 til maks. 1:15, f.eks. 100 g pommes frites til 1,5 l olie. Læg nye kartofler i vand en time før friteringen.
Stegning i pande	Lav kun brasekartofler af kogte kartofler. Brug olie i stedet for margarine ved rå kartofler. Et overfladetermometer (f.eks. best.-nr. 0900.0519 fra firmaet testo) er velegnet til kontrol af overfladetemperaturen i panden. Vores anbefaling: Opvarm stegepanden på kogetrin 9. Skift tilbage til det ønskede viderekogningstrin, når panden har nået 150 °C.

Innholdsfortegnelse

Hva du må ta hensyn til	38
Før montering	38
Sikkerhetsanvisninger	38
Årsaker til skader	41
Bli kjent med apparatet	43
Bryterpanelet	43
Kokesonene	44
Restvarmeindikator	44
Twist-pad med avtakbar twist-knapp	45
Twist-pad	45
Twist-knapp	45
Matlaging med induksjon	46
Hva innebærer matlaging med induksjon?	46
Egnet kokekar	47
Hovedbryter med barnesikring	47
Hovedbryter	47
Barnesikring	48
Koking	49
Slik stiller du inn:	49
Tabell	51
Tips til energisparing	52
Powerboost-funksjon	53
Bruks-begrensninger for Powerboost-funksjonen (kokeplatene 1, 3 og 4)	53
Begrensninger på bruk av Powerboost-funksjonen (kokesone 2)	53
Aktivere	54
Deaktivere	54

Innholdsfortegnelse

Koke med oppkoblingselektronikk	54
Slik stiller du inn	55
Tips for oppkokingselektronikk	55
Tabeller	56
Tidsurfunksjon	57
En kokeplate skal slås av automatisk	57
Varselur	58
Minnefunksjon	59
Lagre innstilling	59
Hente opp minnefunksjonen	60
Automatisk tidsbegrensning	62
Kople ut bekreftelsestonen	62
Vedlikehold og rengjøring	63
Vedlikehold	63
Rengjøring av glasskeramikken	63
Twist-knapp	63
Rengjøring av platetopprammen	64
Fremgangsmåte dersom det oppstår feil	65
Vanlige lyder når apparatet er i drift	67
Emballasje og gammel maskin	68
Kundeservice	68
Akrylamid i matvarer	69

Hva du må ta hensyn til

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

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

Før montering

Transportskader

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

Strøm

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

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

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

Sikkerhetsanvisninger

Dette apparatet er bare beregnet til bruk i private husholdninger.

Kokesonen må bare brukes til oppvarming av matvarer.

Tilberedning og oppvarming av matvarer

Ved tilberedning av lapskaus eller flytende matretter som supper, sauser eller drikker kan disse varmes opp altfor raskt selv om det ikke er tegn på at de gjør det. Dette kan føre til at det søles utenfor beholderen. Derfor anbefales en myk oppvarming. Velg et egnet effektnivå og rør maten før og etter oppvarmingen.

Overopphetet olje og fett

Overopphetet olje eller fett antennes raskt. Fare for brann!
Ikke varm opp fett eller olje uten oppsyn.
Dersom oljen antennes, må du aldri slokke med vann.
Legg straks et lokk eller en tallerken over.
Skru av kokeplaten.
La kokekaret kjøles av på kokeplaten.

Varme kokeplater

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

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

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

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

Våte grytebunner og kokeplater

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

Sprekker i glasskeramikken

Hvis det er sprekker, revner eller riper i glasskeramikken, kan det oppstå fare for elektrisk støt.
Slå av apparatet umiddelbart.
Slå av sikringen til apparatet i sikringsskapet.
Ring til kundeservice.

Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke

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

Ikke legg gjenstander av metall på induksjonsfeltet

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

Kjølevifte

Under kokesonen finnes en kjølevifte. Forsiktig! Dersom kokesonen befinner seg over en skuff, kan det ikke oppbevares små gjenstander eller papir i skuffen. Disse kan suges inn og skade viften eller påvirke kjølingen. Det er ikke tillatt å lagre verken aluminiumsfolie eller lettantennelige materialer (f.eks. sprayer) i skuffen eller i nærheten av kokesonen. Fare for eksplosjon! Mellom innholdet i skuffen og luftinntaket skal det være en avstand på minst 2 cm.

Ukyndig reparasjon

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

Tilkoblingskabel

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



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

Årsaker til skader

Gryte- og pannebunner

Ru gryte- og pannebunner lager riper i glass-keramikken. Kontroller kokekaret.

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

Varme panner og gryter

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

Det kan oppstå skader.

Salt, sukker og sand

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

Harde og spisse gjenstander

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

Ikke oppbevar slike gjenstander over kokesonen.

Overkok

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

Forsiktig Glasskraperen har et skarpt blad.

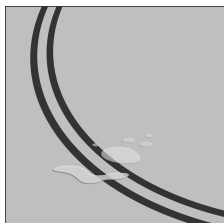
Folier og plast

Aluminiumsfolie eller plastfat smelter på varme kokeplater.

Beskyttelsesfolie for komfyrer er ikke egnet denne kokesonen.

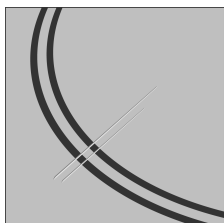
Eksempler på mulige skader

Følgende skader påvirker verken funksjonen eller stabiliteten til glasskeramikken.



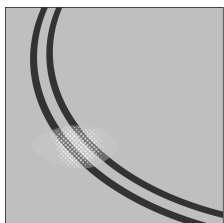
Kraterdannelser

som skyldes smeltet sukker eller sterkt sukkerholdige retter.



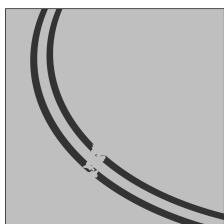
Riper

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



Metallisk, skimrende misfarging

som skyldes gryteslitasje eller bruk av uegnet rengjøringsmiddel.



Slitt dekor

som skyldes uegnet rengjøringsmiddel.

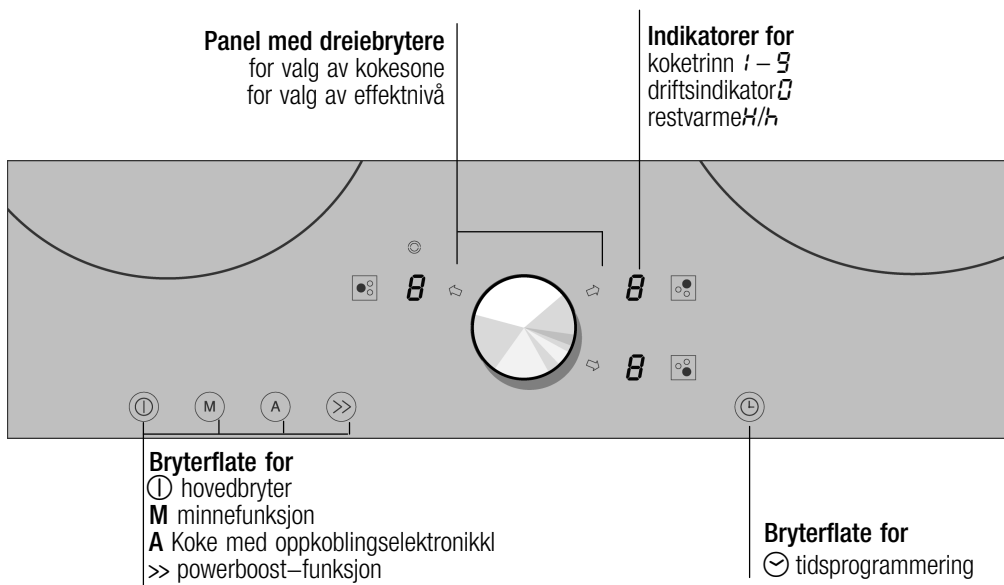
Disse skadene skyldes feil bruk av apparatet og dekkes ikke av garantien fordi det ikke dreier seg om tekniske feil.

Bli kjent med apparatet

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

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

Bryterpanelet



Betjeningsområde

Når du berører et symbol, aktiveres den tilsvarende funksjonen.

Eksempel: Berør symbolet ①.
Kokesonen slås på.

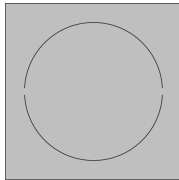
Veiledning:

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

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

Kokesonene

Enkel kokesone

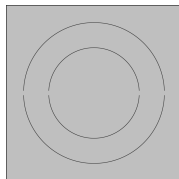


Velg egnet kokeplate.

Kokeplaten må være like stor som kokekaret du bruker.

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

Dobbel kokesone



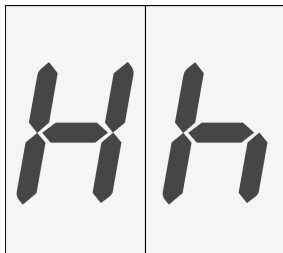
Størrelsen på disse kokesonene kan endres.

Kokesonen bør være koblet til.

Slik virker den utvendige sonen:

Dersom du bruker et kokekar med en bunn som har samme størrelse eller er større enn den ytre kokesonen: Den ytre kokesonen vil automatisk tas i bruk, og indikatorlampen vil begynne å lyse.●.

Restvarmeindikator



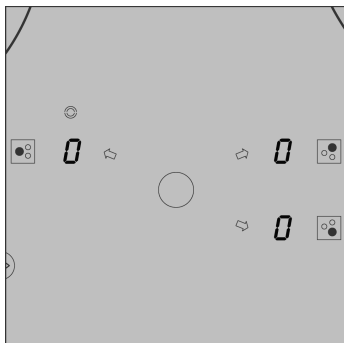
Kokesonen har en restvarmeindikator for hver kokeplate. Denne viser hvilke kokeplater som fremdeles er varme. Berør derfor ikke denne kokeplaten.

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

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

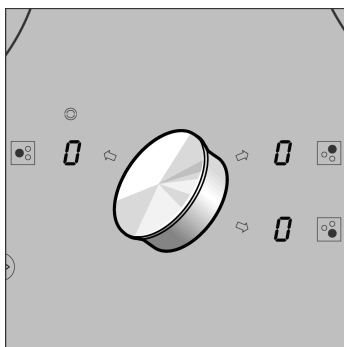
Twist-pad med avtakbar twist-knapp

Twist-pad



Twist-pad er innstillingsområdet for valg av kokeplate og innstilling av koketrinn med twist-knappen. Twist-knappen midtstilles automatisk i twist-pad-feltet.

Twist-knapp



Twist-knappen er magnetisk og settes på twist-pad. Ønsket kokeplate aktiveres ved å forskyve twist-knappen i pilens retning. Koketrinnet stilles inn ved å skru på twist-knappen.

Ta av twist-knappen

Du kan ta av twist-knappen. Dermed blir det enklere å foreta rengjøring.

Du kan også ta av twist-knappen når kokeplaten er i drift. Alle kokeplater slås av etter 3 sekunder.



Hvis du legger en metallgjenstand på twist-pad i løpet av de 3 sekundene, kan kokesonen fortsatt varme. Kokesonen må derfor alltid slås av med hovedbryteren.

Oppbevare twist-knappen

I twist-knappen er det en kraftig magnet. Ikke la magnetiske datamedier, som for eksempel videokassetter, disketter, kredittkort og kort med magnetstriper, komme i nærheten av twist-knappen. Disse kan bli ødelagt. Det kan oppstå støy på tv-apparater og monitorer.



For personer med elektroniske implantater f.eks. pacemakere, insulinpumper.

Det kan skje at implantater blir påvirket av magnetfelt. Legg derfor aldri twist-knappen i lommene på klærne. Avstanden til pacemakere må være minst 10 cm.

Matlaging med induksjon

Hva innebærer matlaging med induksjon?

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

Tidsbesparelse ved koking og steking

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

Sparer energi

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

Kontrollert varmetilførsel og høyere sikkerhet

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

Lettstelt

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

Egnet kokekar

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

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

Ingen kokekar på kokeplaten.

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

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

Hovedbryter med barnesikring

Hovedbryter

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

Innkobling

Berør symbolet ① inntil indikasjonene 2 for kokeplatene tennes.

Slå av

Berør symbolet ① inntil indikasjonene 2 for kokeplatene slukkes. Alle kokeplatene slås av. Restvarmeindikatoren fortsetter å lyse inntil kokeplatene er tilstrekkelig avkjølt.

Veiledning

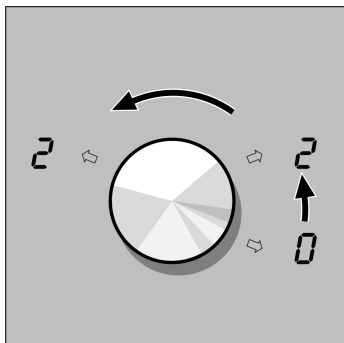
Kokesonen slår seg automatisk av dersom alle kokeplatene er slått av i mer enn 10 sekunder.

Innstillingene blir lagret de første 5 sekundene etter utkobling. Hvis du slår på kokesonen innenfor dette tidsrommet, tas kokesonen i bruk med de forrige innstillingene.

Barnesikring

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

Aktivere barnesikringen



Slå på kokesonen med hovedbryteren.

1. Still alle kokeplatene på koketrinn 2.
2. Slå av kokeplatene i rekkefølge. Begynn med den fremre høyre kokeplaten. Se figur.
3. Berør hovedbryteren i minst 5 sekunder. Etter dette høres et lydsignal. Barnesikringen er aktivert.

Bruke kokesonen

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

Deaktivere barnesikringen

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

Sperre kokesonen midlertidig

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

Kokesonen må være slått av.

Berør hovedbryteren ① i mer enn 4 sekunder.

Kokeplateindikasjonene slukkes. Indikasjonen → lyser i 10 sekunder før den slukkes. Kokesonen er låst.

Oppheve den midlertidige sperren

Berør hovedbryteren ① lengre enn 4 sekunder.

Kokesonen er slått på. Sperren er opphevet.

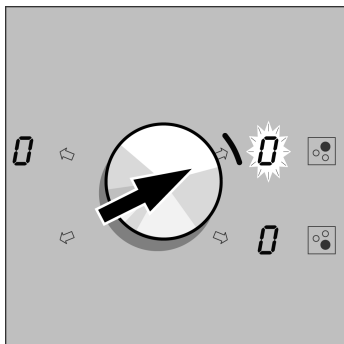
Obs!

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

Koking

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

Slik stiller du inn:

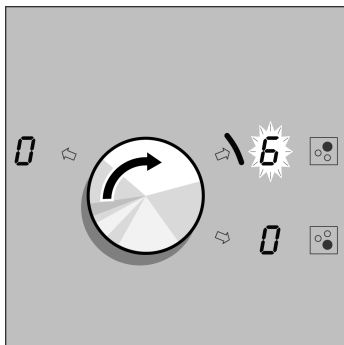


Kokesonen må være slått på.

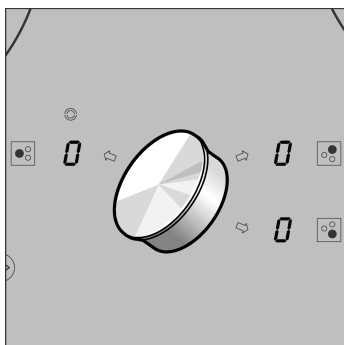
1. Velg kokeplate.

For å gjøre det, må du skyve twist-knappen mot ønsket kokeplateindikasjon.

Kontrollampen lyser og → blinker på kokeplateindikasjonen.



2. Plasser twist-knappen i midten igjen.



3. Skru på twist-knappen i løpet av de neste 5 sekundene, til ønsket kokeplate vises på kokeplateindikasjonen.
 Koketrinn 1 = laveste effekt
 Koketrinn 9 = høyeste effekt
 Etter 5 sekunder lyser kokeplateindikasjonen konstant og kontrollampen slokner.

Endre koketrinn

Velg kokeplate og still inn det nye koketrinnet.

Skr av kokeplaten

Velg kokeplate og still inn på 0.

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

Tabell

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

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

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

* Kok videre uten lokk

** Uten lokk

Tips til energisparing

Riktig grytestørrelse

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

Velg riktig grytestørrelse for hver kokeplate. Diameteren på gryte- og pannebunner må stemme overens med størrelsen på kokeplatene. Vær oppmerksom på følgende: Kokekarprodusenter oppgir ofte den øvre grytediameteren. Denne er som oftest større enn diameteren på grytebunnen.

Bruk en liten gryte til små mengder. En stor gryte med lite innhold krever mye energi.

Sett på lokket

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

Bruk lite vann til koking av matvarer

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

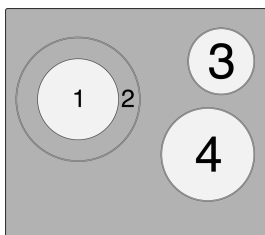
Skru ned

Still kokeplaten tidsnok ned til et lavere trinn!

Powerboost-funksjon

Med denne funksjonen varmes maten hurtigere enn på apparatets høyeste effekttrinn (9). Powerboost-Funktion øker i løpet av kort tid effekten på høyeste trinn.

Bruks- begrensninger for Powerboost- funksjonen (kokesonene 1, 3 og 4)



Denne funksjonen kan ikke aktiveres samtidig for kokesone 3 og 4. I tillegg må en av de to kokesonene være slått av.

Hvis kokesone 4 slås på mens nummer 3 har aktivert Powerboost-funksjonen, vises **P** y **9** vekselvis i indikatoren for denne sonen. Powerboost-funksjonen deaktiveres, og det tidligere valgte effekttrinnet tas i bruk.

I kokesone 1 kan Powerboost-funksjonen når som helt deaktiveres så lenge den ytre sonen (nummer 2) ikke er i drift, se bildet.

Begrensninger på bruk av Powerboost- funksjonen (kokesone 2)



Denne funksjonen kan kun aktiveres når yttersonen er i drift og kokesonene 3 og 4 ikke er aktivert.

Hvis kokesone 3 eller 4 slås på mens Powerboost-funksjonen er aktivert, vil **P** y **9** blinke vekselvis i soneindikatoren; deretter vil det gå tilbake til maksimal styrkenivå **9**.

Powerboost-funksjonen deaktiveres, og det tidligere valgte effekttrinnet tas i bruk.

Aktivere

Gjør følgende:

1. Velg kokesone ved hjelp av bryteren.  blinker i indikatoren.
2. Trykk på symbolet >>. Bokstaven **P** vises i indikatoren.

Deaktivere

Gjør følgende:

1. Velg kokesone ved hjelp av bryteren.
2. Berør symbolet >>. Bokstaven **P** er ikke lenger synlig. Powerboost-funksjonen er nå deaktivert. Powerboost-funksjonen deaktiveres, og det tidligere valgte effekttrinnet tas i bruk.



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

Koke med oppkoblingselektronikk

Alle fire kokeplater har oppkokingselektronikk.

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

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

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

Slik stiller du inn

Gjør følgende:

1. Still inn ønsket viderekokingstrinn for kokeplaten.
2. Berør symbolet **A**. Oppkokingselektronikken blir aktivert. I indikasjonen blinker vekselvis **R** og viderekokingstrinnet.

Etter oppkokingen kobles kokeplaten automatisk over til trinnet for viderekoking. I indikasjonen lyser nå bare viderekokingstrinnet.

Tips for oppkokings-elektronikk

Maten koker ikke opp med oppkokingselektronikken.

Oppkokingselektronikken er beregnet for koking med lite vann, og tar vare på næringsstoffene i maten. Tilsett kun ca. 3 kopper vann ved koking på de store kokeplatene, for de små kokeplatene tilsettes ca. 2 kopper vann.

Ris kokes best i dobbelt mengde vann.

Sett lokk på kasserollen.

For retter som skal kokes i rikelig med vann (f. eks. nudler), er oppkokingselektronikk ikke egnet.

Melk eller sterkt skummende matretter kan koke over.

Bruk en høy gryte.

Melken brenner fast.

Skyll av kasserollen før den blir fylt.

Ved steking kleber maten seg fast i pannen.

Legg maten i en panne som er tilstrekkelig oppvarmet på forhånd. Når fettete er varmt nok, renner det i striper over pannen når du holder den på skrå. Ikke snu retten for tidlig. Kjøtt eller potetkaker løsner nesten av seg selv etter en tid.

Tabeller

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

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

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

*Kok videre uten lokk

Tidsurfunksjon

Denne funksjonen kan brukes på to forskjellige måter:

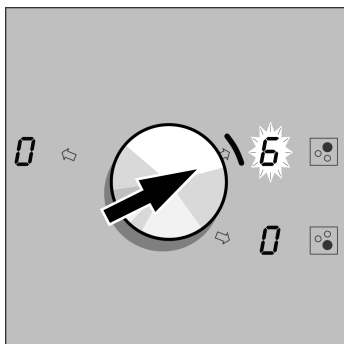
- en kokeplate skal slås av automatisk
- som varselur

En kokeplate skal slås av automatisk

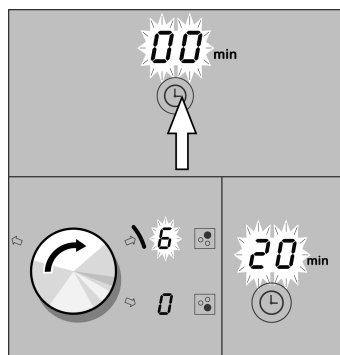
Angi en varighet for den ønskede kokeplaten. Kokeplaten slår seg automatisk av etter den innstilte varigheten.

Slik stiller du inn:

Kokeplaten må være slått på.



1. Velg kokeplate med twist-knappen.



2. Berør symbolet ☺. 00 blinker på tidsurdisplayet. Velg ønsket varighet med twist-knappen. Varigheten blinker i noen sekunder og telles deretter ned. Hvis du har stilt inn varighet for flere kokeplater, er det alltid den korteste varigheten som vises i displayet.

Når tiden er telt ned	Når varigheten er telt ned, kobles kokeplaten ut. På kokeindikasjonen lyser en ☹. Det avgis et lydsignal i ett minutt. ⏲ blinker på tidsurdisplayet. Berør et vilkårlig betjeningsområde. Indikasjonene slukner, og lydsignalet opphører.
Korrigerer av varigheten	Velg kokeplate med twist-knappen. Berør symbolet ☺ og endre varighet med twist-knappen.
Annullere tidsuret	Velg kokeplate med twist-knappen, berør symbolet ☺ og still inn på ⏲. Etter noen sekunder slukkes displayet.
Veiledning	Du vil vise den resterende varigheten for kokeplaten: Velg kokeplate med twist-knappen. Varigheten vises i 5 sekunder. Du kan stille inn en varighet på inntil 99 minutter. Den automatiske tidsbegrensningen er også aktiv under tidsurfunksjonen. Etter strømbrudd er tidsurfunksjonen ikke lenger aktiv.

Varselur

Slik stiller du inn:	Med varseluret kan du stille inn en tid på inntil 99 minutter. Dette uret fungerer uavhengig av andre innstillinger. Det må ikke være valgt noen kokeplate. Berør feltet ☺, indikasjonen min blinker. ⏲ blinker i tidsurdisplayet. Velg ønsket tid med twist-knappen. Etter noen sekunder telles tiden ned. Tiden med kortest varighet i tidsuret telles synlig ned.
Når tiden er telt ned	Det avgis et lydsignal i ett minutt. ⏲ blinker på tidsurdisplayet, og indikatoren min blinker. Berør et vilkårlig betjeningsområde. Indikatoren slukner, og lydsignalet opphører.
Korrigerer av tiden	Berør symbolet ☺ og endre ønsket tid med twist-knappen.
Veiledning:	Etter strømbrudd er ikke lenger varseluret i drift.

Minnefunksjon

Med minnefunksjonen kan du til enhver tid lagre og hente frem koketrinn og -tider for en rett.

Minnefunksjonen er praktisk når du trenger flere forskjellige koketrinn til en rett og tilbereder retten ofte.

Ved tilberedning av retten trenger du samme betingelser som da du lagret den, for eksempel: samme kasserolle og samme mengde og utgangstemperatur for retten.

Lagre innstilling

Du kan lagre en minneprosess for hver kokeplate. For hver minneprosess kan du lagre inntil 5 innstillinger. Den maksimale varigheten for registreringen er 99 minutter.

Slik går du frem:

Kokesonen må være slått på. Det må ikke være valgt noen kokeplate. Kokeplaten som skal registreres, må være slått av.

1. Berør symbolet **M**. I indikasjonen blinker **rec**.
2. Velg ønsket kokeplate med twist-knappen og still inn koketrinn. Registreringen begynner. Indikasjonen **rec** lyser, og ved siden av kokeplateindikasjonen blinker **M**.
3. Tilbered retten slik du ønsker. Alle innstillingene registreres.
4. Når retten er ferdig, slår du av kokeplaten. Tilberedningsprosessen er lagret.

Veiledning

Hvis du stiller inn mer enn 5 koketrinn for retten du tilbereder, blinker ≡ på tidsurindikasjonen og ≡ på kokeplateindikasjonen vekselvis med viderekokingstrinnet. Påfølgende koketrinn blir ikke lenger registrert. Tidsurindikasjonen slukkes når du berører et vilkårlig betjeningsområde. Retten kan nå gjøres ferdig som ønsket.

Hvis du stiller inn mer enn 99 minutter, blinker **99** på tidsurindikasjonen og **≡** på kokeplateindikasjonen vekselvis med viderekokingstrinnet. Påfølgende koketrinn blir ikke lenger registrert. Indikasjonen slukkes når du berører et vilkårlig betjeningsområde. Retten kan nå gjøres ferdig som ønsket.

Hvis du vil lagre en annen minneprosess for en kokeplate:

Registrer en ny prosess. Den gamle programmeringen blir overskrevet.

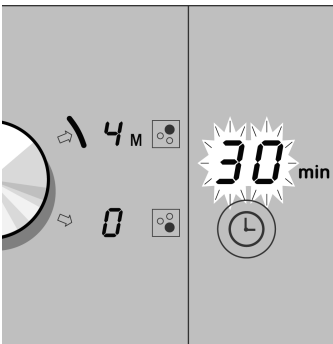
Den automatiske tidsbegrensningen er også aktiv under minnefunksjonen.

Hente opp minnefunksjonen

Når du vil tilberede en lagret rett på nytt, henter du frem minnefunksjonen. Kokeplaten der tilberedningen minnefunksjonen skal aktiveres, må være slått av.

1. Velg kokeplate med twist-knappen.
2. Berør symbolet **M** for å aktivere minnet.

Vise minnet



I kokeplateindikasjonen vises de lagrede innstillingene i hurtig tempo.

Kokeplaten blir ikke varm. Indikasjonen **M** for kokeplaten lyser.

Hvert enkelt trinn vises i 3 sekunder i indikasjonen.

Minnefunksjonen starter

Etter at alle trinnene er vist, starter minneprogrammet. Kokeplaten blir varm.

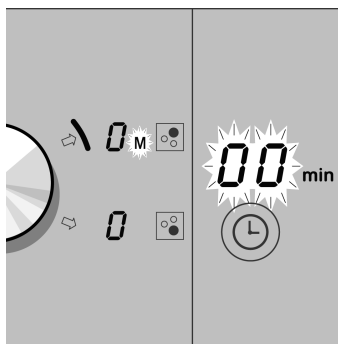
I kokeplateindikasjonen vises den aktuelle innstillingen. I tidsurindikasjonen vises varigheten for hele tilberedningsprosessen ved at den telles ned.

Mens minneprogrammet pågår, kan du vise de gjenværende koketrinnene og den aktuelle varigheten:

Velg kokeplate med twist-knappen .

Berør symbolet ☺, det aktuelle koketrinnet og varigheten vises. Med symbolet ☹ kan du nå vise alle gjenværende koketrinn og den aktuelle varigheten.

Minneslutt



Når minneprogrammet er ferdig, slås kokeplaten av. Det avgis et lydsignal i ett minutt. I tidsurindikasjonen blinker 00. Indikasjonen **M** for kokeplaten blinker. I kokeplateindikasjonen lyser 0. Berør et vilkårlig betjeningsområde. Indikatoren slukner, og lydsignalet opphører.

Avslutte minnefunksjonen før tiden

Velg kokeplate med twist-knappen . Kokeplateindikasjonen blinker. Endre koketrinn. Kokeplaten slås automatisk av.

Flere kokeplater i minnedrift

Hvis du bruker minnefunksjonen med flere kokeplater samtidig, vises den korteste varigheten for et av minneprogrammene på tidsurdisplayet.

Veiledning:

Du kan også vise varigheten for et annet minneprogram. Velg kokeplate med twist-knappen . Gjeldende innstilling vises.

Automatisk tidsbegrensning

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

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

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

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

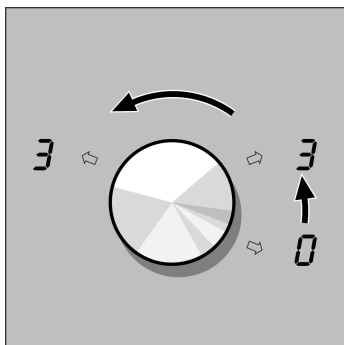
Kople ut bekreftelsestonen

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

Slå på kokesonen med hovedbryteren.

1. Still alle kokeplatene på koketrinn 3.
2. Slå av kokeplatene i rekkefølge. Begynn med den fremre høyre kokeplaten. Se bildet.
3. Berør hovedbryteren i minst 5 sekunder. Etter dette høres en bekreftelsestone.

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



Vedlikehold og rengjøring

Ikke bruke høytrykksvasker eller dampstråle ved rengjøring!

Vedlikehold

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

Rengjøring av glasskeramikken

Rengjøringsmidler

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

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

Vannflekker kan også fjernes med sitron eller eddik.

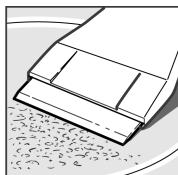
Uegnede rengjøringsmidler

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

Twist-knapp

Twist-knappen rengjøres enklest med lunkent vann og litt såpe. Ikke bruk etsende eller skurende rengjøringsmidler. Rengjøring i oppvaskmaskin og skylling i vaskevann kan ødelegge twist-knappen.

Glasskrape



Kraftig smuss fjernes enklest med en glasskrape.

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



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

Skadde skrapeblad må straks skiftes ut.

Slik rengjør du den glasskeramiske koketoppen

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

Metalliske misfarginger

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

Betjeningsfelt

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

Rengjøring av platetopprammen

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

Sitron og eddik er uegnet til rengjøring av platetopprammen. Det kan dannes matte områder.

Fremgangsmåte dersom det oppstår feil

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

Når kokesonen slås på, går sikringene for kursen

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

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

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

Kokesonen har slått seg av

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

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

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

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

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

Displayets Powerboost-funksjon blinker og slukkes

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

Reparasjon

Reparasjoner kan kun utføres av utdannet kundeservicepersonale.



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

Indikasjonen viser $E \text{ } \text{}$ og tall

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

Indikasjonen viser F og tall

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

Indikasjon	Feil	Tiltak
$F0$	Det har oppstått en intern feil i kokesonen.	Slå av strømmen til kokesonen. Vent noen få sekunder og slå den på igjen. Ring kundeservice dersom indikasjonen ikke slukkes.
$F2$	Kokesonen er for varm og har koblet seg ut.	Fjern kokekar fra de fremste kokeplatene. $F2$ slukkes ved en lett berøring på betjeningsområdet når kokesonen er tilstrekkelig avkjølt.
$F4$	Kokesonen er for varm og har koblet seg ut.	Kontroller om det står et varmt kokekar på betjeningsområdet. Fjern kokekaret fra betjeningsområdet. Vent et par minutter til betjeningsområdet er mer avkjølt. Ring kundeservice dersom $F4$ vises på nytt etter at du har slått på kokeplaten igjen.
$F8$	Kokeplaten har vært for lenge i drift uten avbrudd på et høyt effekttrinn.	Den automatiske tidsutkoblingen er aktivert. Trykk på hvilken som helst knapp for å fortsette matlagingen.
$c \text{ } 1$	Nettspenningen er for svak.	Slå av kokeplaten. Vent noen få sekunder og slå den på igjen. Ta kontakt med din strømleverandør dersom indikasjonen ikke slukkes.
$c2/c3$	Kokeplaten er for varm.	Kokeplaten har slått seg av automatisk for å beskytte kokesonen. La den avkjøles i noen få minutter før du slår den på igjen.
$U400$	Kokesonen er ikke riktig tilkoblet.	Koble kokesonen fra strømmettet. Se i koblingsplanen og koble kokeplaten til strømmettet igjen. Se Ring kundeservice dersom indikasjonen ikke slukkes.

Vanlige lyder når apparatet er i drift

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

Dyp during som fra en transformator

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

En svak fløytelyd

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

En raslende lyd

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

Høy fløytelyd

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

Lyder fra ventilatoren

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

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

Emballasje og gammel maskin

Miljøvennlig fjerning



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

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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Kundeservice

E-nummer og FD-nummer

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

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

Akrylamid i matvarer

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

Hvilke retter berøres av dette?

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

Tips til tilberedning med lavt akrylamidinnhold

Generelt	Bruk ferske poteter til steking og fritering. Disse må ikke ha grønne partier eller spirer. Poteter må ikke oppbevares ved lavere temperatur enn 8 °C. La maten få en gyllen farge, ikke stek den slik at den blir for mørk. Hold steke- og frityrstekingstidene så korte som mulig. Store, tykke stekevarer inneholder mindre akrylamid.
Frityrsteking	Fettet må ikke være varmere enn 175 °C. Kontroller temperaturen med et eksternt fett-termometer. Forholdet mellom frityrvarer/fett bør ligge mellom 1:10 til 1:15, f.eks. 100 g pommes frites til 1,5 l olje. La ferske poteter ligge en time i vann før fritering.
Steking i panne	Stek poteter som er kokt på forhånd. Bruk margarin istedenfor olje ved rå poteter. Et overflatetermometer er nyttig hvis du skal kontrollere overflatetemperaturen i pannen (f.eks. best.nr. 0900.0519 fra firmaet testo). Vår anbefaling: Varm opp stekepannen på koketrinn 9. Still ned til det ønskede viderekokingstrinnet når pannen har nådd 150 °C.

Innehållsförteckning

Viktigt att veta	72
Före installationen	72
Säkerhetsanvisningar	72
Orsaker till skador	74
Lär känna din spis	76
Kontrollpanelen	76
Kokzonerna	77
Restvärmeindikering	77
Twist-Pad med avtagbar Twist-knapp	78
Twist-Pad	78
Twist-knapp	78
Tillagning med induction	79
Hur fungerar tillagning med induction?	79
Lämpligt tillagningskärl	80
Huvudströmbrytare med barnspärr	81
Huvudströmbrytare	81
Barnspärr	81
Matlagning på hällen	83
Gör så här	83
Tabell	84
Tips för eneregibesparing	85
Powerboost-funktionen	86
Begränsningar i användningen av funktionen Powerboost (kokzonerna 1, 3 och 4)	86
Begränsningar i användningen av funktionen Powerboost (kokzon 2)	86
Så här slås den på	87

Innehållsförteckning

Så här slås den av	87
Tillagning med uppkokningselektronik	87
Inställning	88
Tips om uppkokningselektroniken	88
Tabeller	89
Timer-funktion	90
Automatisk avstängning av kokzon	90
Timer	91
Memory-funktion	92
Lagra inställning	92
Hämta inställningar i Memory	93
Automatisk tidsbegränsning	95
Stäng av inmatningsbekräftelsen	95
Skötsel och rengöring	96
Skötsel	96
Rengöra glaskeramiken	96
Twist-knapp	96
Rengöra den omgivande ramen	97
Tillvägagångssätt vid störning	98
Normalt driftljud från enheten	100
Förpackningen och den gamla spisen	101
Kundtjänst	101
Akrylamid i livsmedel	102

Viktigt att veta

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

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

Före installationen

Transportskador

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

Elanslutning

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

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

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

Säkerhetsanvisningar

Laga mat och värma

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

När du lagar grytor eller rätter med mycket vätska i, som soppor, såser och drycker, är det lätt hänt att de kokar över hastigt och utan varsel om temperaturen stiger snabbt. Därför rekommenderas att värmen höjs försiktigt och att du rör om i maten före och under uppvärmning.

Överhettning av olja och matfett

Olja och fett som överhettas kan lätt börja brinna. Brandfara!
Lämna aldrig fett eller olja utan uppsikt under upphettning.
Om olja självantänder, släck aldrig elden med vatten.
Lägg genast på ett lock eller en tallrik.
Stäng av kokzonen.
Låt kärlet svalna på kokzonen.

Heta kokzoner

Ta inte på heta kokzoner. Risk för brännskador!
Håll barn borta från spisen. Restvärmeindikeringen varnar för heta kokzoner.
Lägg aldrig brännbara föremål på hällen. Brandfara!
Om det finns en låda under hällen, förvara aldrig brännbara föremål eller sprayburkar där. Brandfara!
Sladdar till elapparater får inte komma i kontakt med de heta kokzonerna. Sladdisoleringen och hällen kan skadas.

Våta kastruller och kokzoner

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

Sprickor i glaskeramiken

Om det finns hack, sprickor eller repor i glaskeramiken finns det risk för stötar.
Stäng genast av hällen.
Skruva ur säkringen till hällen i proppskåpet.
Kontakta service.

Kokzonen värms upp, men indikeringen fungerar inte

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

Lägg aldrig metallföremål direkt på induktionshällen

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

Kylfläkt

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

Obehöriga reparationer

Obehöriga reparationer är farliga. Risk för stötar! Det är bara servicetekniker som utbildats av tillverkaren som får utföra reparationer.

Elanslutningen

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



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

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

Orsaker till skador

Bottnar på kastruller och stekpannor

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

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

Heta stekpannor och kastruller

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

Salt, socker och sand

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

Hårda och spetsiga föremål

Om hårda eller spetsiga föremål faller på hällen kan skador uppstå.
Förvara inte sådana föremål ovanför hällen.

Livsmedel som kokat över

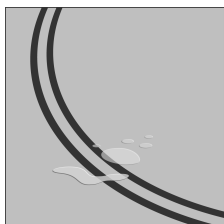
Socker och livsmedel med hög sockerhalt skadar hällen. Avlägsna genast livsmedel som kokat över med hjälp av en glasskrapa.
OBS! Glasskrapan har en vass egg.

Folie och plast

Aluminiumfolie eller plastkärl smälter fast på de heta kokzonerna.
Spisskyddsfolie ska inte användas till denna häll.

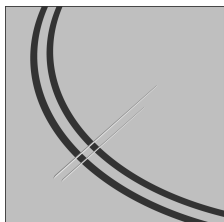
Exempel på möjliga skador

Följande skador påverkar vare sig glaskeramikens funktion eller stabilitet.



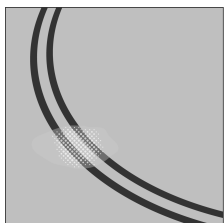
Gropar

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



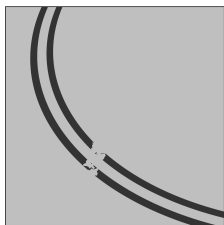
Repor

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



Metalliskt skimrande missfärgningar

på grund av slitage från kastruller eller olämpligt rengöringsmedel.



Bortnött dekor

på grund av olämpligt rengöringsmedel.

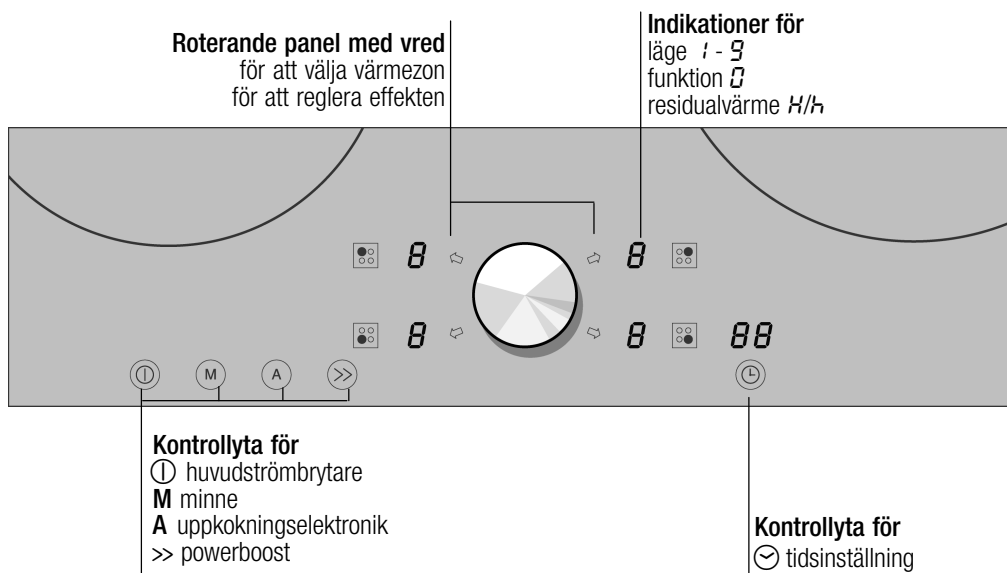
Dessa skador har uppstått på grund av felaktig hantering av hällen och ingår inte i garantin.

Lär känna din spis

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

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

Kontrollpanelen



Manöverfält

När man trycker lätt på en symbol aktiveras respektive funktion.

Exempel: Tryck på symbolen ①.
Hällen tillkopplas.

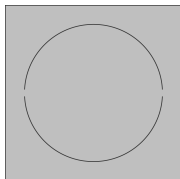
OBS!

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

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

Kokzonerna

Enkel värmezon

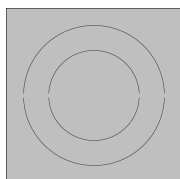


Välja den kokzon som du vill ha.

Kokzonen ska vara lika stor som kärlet du ska använda.

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

Dubbel värmezon

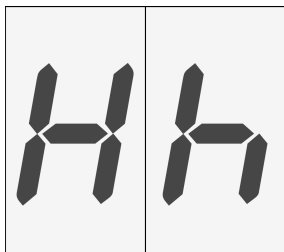


Dessa värmezons storlek kan regleras. Värmezonerna skall vara påslagen.

Den yttre zonen:

Använd ett kärl med botten som är lika stor som den yttre värmezonerna, eller större. Den yttre zonen slås på automatiskt och kontrollampen tänds •.

Restvärmeindikering



Hällen har en restvärmeindikering för varje kokzon.

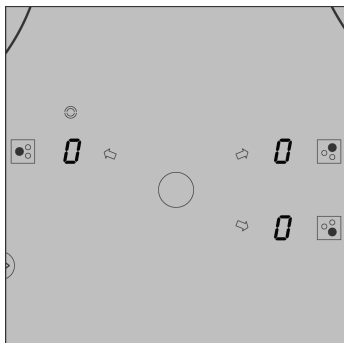
Den visar vilka kokzoner som fortfarande är heta . Rör inte sådana kokzoner.

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

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

Twist-Pad med avtagbar Twist-knapp

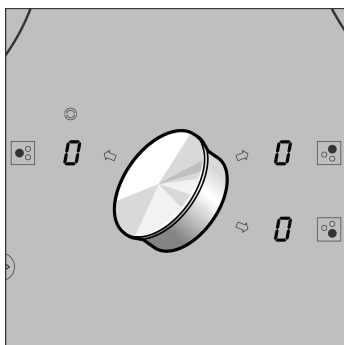
Twist-Pad



Twist-Pad är det inställningsområde där du kan välja kokzoner och ställa in effektlägen med Twist-knappen.

I området kring Twist-Pad centrerar sig Twist-knappen automatiskt.

Twist-knapp



Twist-knappen är magnetisk och sätts på Twist-Pad. Genom förskjutning av Twist-knappen i pilens riktning aktiveras motsvarande kokzon. Du ställer in effektläget genom att vrida på Twist-knappen.

Ta bort Twist-knappen

Du kan ta bort Twist-knappen. På så sätt underlättas rengöringen.

Man kan även ta bort Twist-knappen när kokzonen är i drift. Alla kokzoner stängs av efter 3 sekunder.



Om du inom 3 sekunder lägger ett metallföremål på Twist-Pad kan hällen värmas upp igen. Stäng därför alltid av hällen med huvudströmbrytaren.

Förvara Twist-knappen

I Twist-knappen finns en stark magnet. Låt inte Twist-knappen komma i närheten av magnetiska databärare, t ex videokassetter, disketter, kreditkort och kort med magnetremsor. De kan förstöras. Störningar kan uppträda på TV-apparater och monitorer.



För användare av elektroniska implantat t. ex. pacemaker, insulinpump.

Det kan hända, att implantaten påverkas. Bär därför aldrig Twist-knappen i fickorna. Avståndet till en pacemaker måste vara minst 10 cm.

Tillagning med induktion

Hur fungerar tillagning med induktion?

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

Snabbare kokning och stekning

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

Effektbesparande

Tillagning med induktion ger bevisligen lägre strömförbrukning än andra tillagningsmetoder.

Kontrollerad vämetillförsel och större säkerhet

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

Lättskött

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

Lämpligt tillagningskär

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

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

Inga kokkär på kokzonen.

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

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

Huvudströmbrytare med barnspärr

Huvudströmbrytare

Koppla på

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

Tryck på symbolen ① tills indikeringarna 2 för kokzonerna lyser.

Stänga av

Tryck på symbolen ① tills indikeringarna 2 för kokzonerna slocknar. Alla kokzoner kopplas ifrån. Restvärmeindikeringen lyser, tills kokzonerna är har svalnat tillräckligt.

Anmärkning

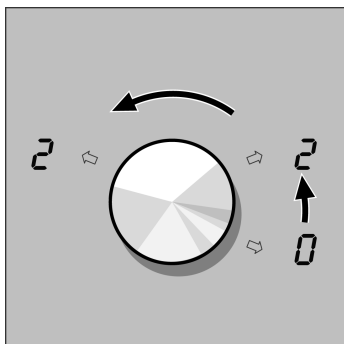
Hällen stängs av automatiskt, när alla kokzoner varit frångkopplade längre än 10 sekunder.

Inställningarna lagras under 5 sekunder efter avstängningen. Om hällen kopplas in igen inom denna tid tas hällen i drift med dessa inställningar.

Barnspärr

För att barn inte ska kunna koppla till kokzonerna kan man säkra hällen mot oavsiktlig inkoppling. Barnspärren är fortfarande aktiv.

Aktivera barnspärr



Koppla på hällen med huvudströmbrytaren.

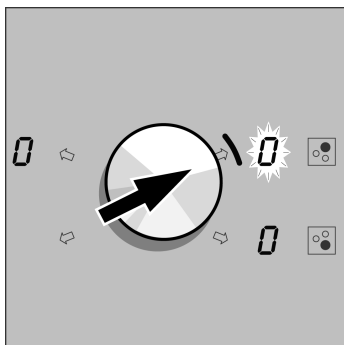
1. Ställ alla kokzoner på effektläge 2.
2. Stäng av en kokzon i taget, börja med den längst fram till höger. Se bild.
3. Tryck på huvudströmbrytaren under minst 5 sekunder, därefter ljuder en signal. Barnspärren är aktiverad.

Användning av hällen	Tryck på huvudströmbrytaren ① längre än 4 sekunder varje gång hällen kopplas till. Under denna tid lyser indikeringen →. Hällen är inkopplad när indikeringen slocknar.
Avaktivera barnspärren	Man kan avaktivera barnspärren igen. Gör likadant som för att aktivera barnspärr.
Spärren hällen tillfälligt	Man kan spärra hällen en enstaka gång, när t ex små barn är på besök: Hällen måste vara frånkopplad. Tryck på huvudströmbrytaren ① längre än 4 sekunder. Kokzonsindikeringarna slocknar. Indikeringen → lyser under 10 sekunder och slocknar. Hällen är spärrad.
Upphäv tillfällig spärr	Tryck på huvudströmbrytaren ① längre än 4 sekunder. Hällen är tillkopplad. Spärren är nu upphävd.
Obs!	Rengöringsvatten, vätska som runnit över eller föremål som placerats på huvudbrytaren ① kan göra att barnspärren oavsiktligt aktiveras eller avaktiveras.

Matlagning på hällen

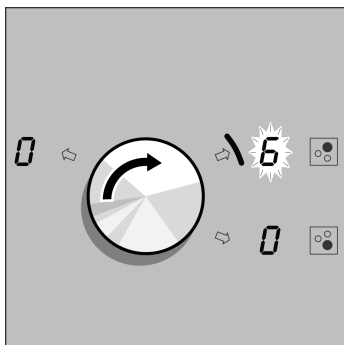
I detta kapitel får du reda på hur du ställer in kokzonerna. I tabellen finns effektlägen och tillagningstider för olika maträtter. Tipsen hjälper dig att spara energi.

Gör så här



Hällen måste vara påkopplad.

1. Välj kokzon.
Skjut Twist-knappen i riktning mot motsvarande effektlägesindikering.
Kontrolllampan lyser och i effektlägesindikeringen blinkar 0.



2. Centrera Twist-knappen igen.
3. Vrid på Twist-knappen inom 5 sekunder, tills önskat effektläge visas i effektlägesindikeringen.
Effektläge 1 = lägsta effekt
Effektläge 9 = högsta effekt
Efter 5 sekunder lyser effektlägesindikeringen kontinuerligt och kontrollampan slocknar.

Ändra effektläge

Välj kokzon och ställ in det nya effektläget.

Stänga av en kokzon:

Välj kokzon och ställ in på 0.

Kokzonen stängs av och efter ca 5 sekunder visas eftervärmeindikeringen.

Tabell

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

	Mängd	Uppkok- ningsläge 9	Effektläge för fortsatt tillagning	Tidsåtgång för fortsatt tillagning
Smältning				
Choklad, chokladglasyr, smör, honung	100 g	-	1-2	-
Gelatin	1 paket	-	1-2	-
Uppvärmning				
Konserverade grönsaker	400 g - 800 g	1-3 min	2-3	3-6 min
Buljong	5 dl - 1 l	2-3 min	7-8	3-6 min
Redd soppa	5 dl - 1 l	1-3 min	2-3	2-4 min
Mjölk**	2 dl - 4 dl	1-3 min	1-2	2-4 min
Uppvärmning och varmhållning				
Gryta (t.ex. linsgryta)	400 g - 800 g	1-2 min	1-2	
Mjölk	5 dl - 1 l	2-3 min	1-2	
Upptining och uppvärmning				
Spenat, djupfryst	300 g - 600 g	3-4 min	2-3	5-15 min
Gulasch, djupfryst	500 g - 1 kg	3-4 min	2-3	20-30 min
Sjudning				
Kroppkaka (1-2 l vatten)	4-8 st.	6-9 min	4-5*	20-30 min
Fisk	300 g - 600 g	3-6 min	4-5*	10-15 min
Tillagning				
Ris (med dubbel vattenmängd)	125 g - 250 g	2-4 min	2-3	15-30 min
Risgrynsgröt (500 ml - 1 l mjölk)	125 g - 250 g	3-5 min	2-3	25-35 min
Skalpotatis med 1-3 koppar vatten	750 g - 1,5 kg	3-5 min	4-5	30-35 min
Skalad potatis med 1-3 koppar vatten	750 g - 1,5 kg	3-5 min	4-5	15-25 min
Färska grönsaker med 1-3 koppar vatten	500 g - 1 kg	3-4 min	4-5	10-20 min
Pasta (1-2 l vatten)	250 g - 500 g	6-9 min	6-7*	6-10 min

	Mängd	Uppkok- ningsläge 9	Effektläge för fortsatt tillagning	Tidsåtgång för fortsatt tillagning
Steka under lock/bräsera				
Rullader	4 st.	4-6 min	4-5	50-60 min
Stek	1 kg	4-6 min	4-5	60-100 min
Gulasch	500 g	4-8 min	4-5	50-60 min
Stekning				
Pannkaka		1-2 min	6-7	fortsatt stekning
Schnitzel, panerad	1-2 st.	1-2 min	6-7	6-10 min
Biff	2-3 st.	1-2 min	7-8	8-12 min
Fiskpinnar	10 st.	1-2 min	6-7	8-10 min
Fritering (i 1-2 l olja)				
Djupfrysta produkter**	200 g per omgång	8-13 min	8-9*	fortsatt fritering
Övrigt**	400 g per omgång	8-13 min	4-5*	fortsatt fritering
* Fortsatt tillagning utan lock				
** Utan lock				

Tips för energibesparing

Rätt kastrullstorlek

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

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

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

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

Använda lock

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

Använd vatten sparsamt

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

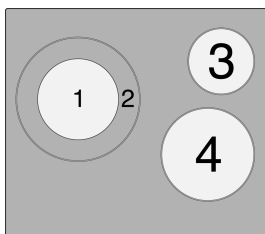
Sänk temperaturen

Sänk effektläget i rätt tid.

Powerboost-funktionen

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

Begränsningar i användningen av funktionen Powerboost (kokzonerna 1, 3 och 4)



Denna funktion får inte användas samtidigt i värmezonen 3 och 4. Endast en av zonerna får vara påslagen.

Om värmezon 4 tänds när zon 3 är i läge Powerboost kommer kontrollampan för den zonen att blinka från **P** till **9**. Powerboost stängs av och tidigare vald effekt används.

I värmezon 1, kan Powerboost tändas när som helst under förutsättning att den yttre zonen (2) inte är i funktion (se bild).

Begränsningar i användningen av funktionen Powerboost (kokzon 2)



Denna funktion kan endast användas när den yttre zonen är inkopplad och när värmezonen 3 och 4 inte är aktiva.

Om värmezon 3 eller 4 tänds när funktionen Powerboost är aktiv kommer kontrollampan för den zonen att blinka med omväxlande **P** och **9**. Därefter återgår den till högsta effektläge **9**. Powerboost stängs av och tidigare vald effekt används.

Så här slås den på

Gör så här:

1. Välj värmezonen med vredet. I indikationen blinkar **U**.
2. Tryck på symbolen >>. I dess indikator visas bokstaven **P**.

Så här slås den av

Gör så här:

1. Välj värmezonen med vredet.
2. Tryck på symbolen >>. Bokstaven **P** upphör att synas och effekten återgår till **9**. Powerboost stängs av och tidigare vald effekt används.



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

Tillagning med uppkokningselektronik

Alla fyra kokzonerna är utrustade med uppkokningselektronik.

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

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

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

Inställning

Gör så här:

1. Ställ in det önskade effektläget för fortsatt tillagning på kokzonen.
2. Tryck på symbolen **A**. Uppkokningselektroniken aktiveras. På displayen blinkar **A** och effektläget för fortsatt tillagning omväxlande.

Efter uppkokningen kopplas kokzonen om automatiskt till effektläget för fortsatt tillagning. I displayen lyser endast effektläget för fortsatt tillagning.

Tips om uppkokningselektroniken

Maten kokar inte upp med uppkokningselektroniken.

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

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

Tillaga ris i dubbel mängd vätska.

Använd lock på kastrullen.

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

Mjölk eller livsmedel som skummar mycket kokar över.

Använd en hög kastrull.

Mjölken bränns vid.

Skölj kastrullen med kallt vatten innan mjölken hälls i.

Vid stekning bränns maten fast i stekpannan.

Lägg maten när stekpannan är varm. När fettet är tillräckligt varmt rinner det i ränder när man håller stekpannan snett. Vänd inte livsmedlet för tidigt. Kött eller potatisplättar lossnar av sig självt efter en liten stund.

Tabeller

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

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

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

*Fortsatt tillagning utan lock

Timer-funktion

Den här funktionen kan användas på två olika sätt:

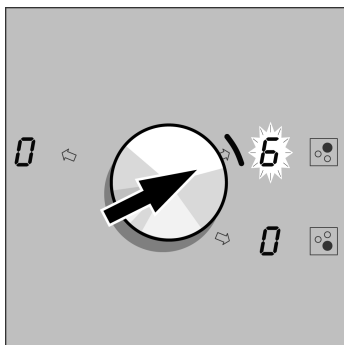
- en kokzon ska stängas av automatiskt
- som timer

Automatisk avstängning av kokzon

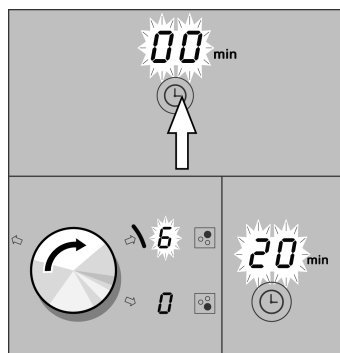
Gör så här

Ställ in tillagningstid för den önskade kokzonen. Kokzonen stängs av automatiskt efter tillagningstidens slut.

Kokzonen måste vara tillkopplad.



1. Välj kokzon med Twist-knappen.



2. Tryck på symbolen ☹️. På timer-displayen blinkar 00. Välj önskad tillagningstid med Twist-knappen. Tillagningstiden blinkar i några sekunder och räknas sedan ner. Om man har ställt in tillagningstid för flera kokzoner, räknas den kortaste tillagningstiden ned synligt på displayen.

När tiden har löpt ut	När tiden har löpt ut, stängs kokzonen av. I effektlägesindikeringen lyser en ☐. En signal ljuder i en minut. På timer-displayen blinkar ☐☐. Vidrör valfritt manöverfält. Indikeringarna slocknar och signaltonen tystnar.
Ändra tillagningstid	Välj kokzon med Twist-knappen. Tryck på symbolen ☺ och ändra tillagningstiden med Twist-knappen.
Ångra i förtid	Välj kokzon med Twist-knappen, tryck på symbolen ☺ och ställ in på ☐☐. Efter några sekunder slocknar indikeringen.
Anmärkning	Läsa av återstående tillagningstid för en kokzon: Välj kokzon med Twist-knappen. Tillagningstiden visas i 5 sekunder. Du kan ställa in en tillagningstid på upp till 99 minuter. Den automatiska tidsbegränsningen är aktiv även vid timer-funktionen. Timer-funktionen är inte aktiv efter ett strömavbrott.

Timer

	Med timern kan man ställa in en tid på upp till 99 minuter. Den är oberoende av alla andra inställningar.
Gör så här	Inga kokzoner får vara valda. Tryck på symbolen ☹, indikeringen min blinkar. I timerindikeringen blinkar ☐☐. Ställ in önskad tid med Twist-knappen. Efter några sekunder räknas tiden ner. Den kortaste tiden som är inställd med timern räknas ner synligt.
När tiden har löpt ut	En signal ljuder i en minut. I timer-indikeringen blinkar ☐☐ och indikeringen min blinkar. Vidrör valfritt manöverfält. Indikeringarna slocknar och signaltonen tystnar.
Ändra tid	Tryck på symbolen ☹ och ställ in den önskade tiden med Twist-knappen.
OBS!	Efter ett strömavbrott är timer-funktionen inte längre aktiv.

Memory-funktion

Med Memory-funktionen kan man lagra effektlägen och tider för en rätt och när som helst hämta dessa inställningar.

Memory-funktionen är perfekt att använda om man behöver flera effektlägen för en maträtt och om man lagrar rätten ofta.

Rätten ska tillagas under samma villkor som vid lagringen:
samma kastrull, samma mängd och
utgångstemperatur på maten.

Lagra inställning

För varje kokzon kan man lagra ett Memory-förlopp. För varje Memory-förlopp kan man registrera upp till 5 inställningar. Maximal tillagningstid som kan lagras är 99 minuter.

Gör så här

Hällen måste vara tillkopplad. Ingen kokzon får ha valts. Den kokzon där du vill göra en lagring måste vara avstängd.

1. Tryck på symbolen **M**. På displayen blinkar **rec**.
2. Välj önskad kokzon med Twist-knappen och ställ in effektläget. Lagringen börjar. Indikeringen **rec** lyser och bredvid kokzonsindikeringen blinkar **M**.
3. Tillaga maträtten. Inställningarna registreras.
4. Koppla ifrån kokzonen när rätten är färdig. Tillagningsförloppet är lagrat.

Anmärkning

Om du ställer in fler än 5 effektlägen blinkar $\equiv$ på timer-displayen och på kokzonsindikeringen blinkar $\equiv$ omväxlande med effektläget för fortsatt tillagning. Följande effektlägen registreras ej längre. Timer-indikeringen slocknar när valfritt manöverfält vidrörs. Maträtten kan man laga färdigt som man själv önskar.

Om du registrerar mer än 99 minuter blinkar **99** på timer-displayen och på kokzonsindikeringen blinkar $\equiv$ omväxlande med effektläget för fortsatt tillagning. Följande effektlägen registreras ej längre. Indikeringarna slocknar, när man rör vid resp manöverfält. Maträtten kan man laga färdigt som man själv önskar.

Om man vill laga ett annat Memory-förlopp för en kokzon:

Laga på nytt. Den gamla registreringen skrivs över.

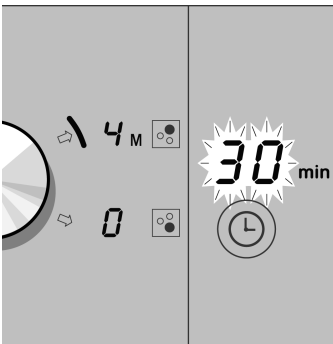
Den automatiska tidsbegränsningen är aktiv även vid memoryfunktionen.

Hämta inställningar i Memory

När man vill tillaga en lagrad rätt igen, hämtar man de lagrade inställningarna (Memory). Den kokzon där Memory-funktionen ska aktiveras måste vara avstängd.

1. Välj kokzon med Twist-knappen.
2. Tryck på symbolen **M** för att aktivera Memory.

Visa Memory



I kokzonsindikeringen visas de lagrade inställningarna under en snabb genomgång.

Kokzonen värms inte upp ännu. Indikeringen **M** för kokzonen lyser.

Varje steg visas på displayen under 3 sekunder.

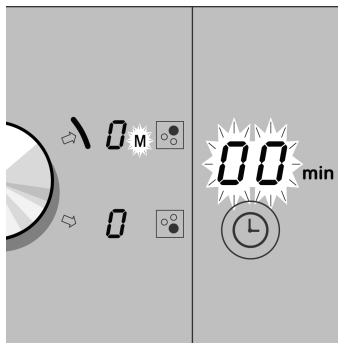
Memory startar

Efter att alla steg visats, startar Memory-programmet. Kokzonen värms upp.

I kokzonsindikeringen visas den aktuella inställningen. I timer-indikeringen visas tillagningstiden som räknas ned baklänges.

Under Memory-programmet kan man läsa av de återstående effektlägena och tillagningstiden: Välj kokzon med Twist-knappen . Tryck på symbolen ☹, aktuellt effektläge och tillagningstid visas. Med symbolen ☹ kan alla återstående effektlägen och respektive tillagningstider kontrolleras.

Memory klart



När Memory-programmet är klart, stängs kokzonen av. En signal ljuder i en minut. I timerindikeringen blinkar 00. Indikeringen M för kokzonen blinkar. I kokzonsindikeringen lyser 0. Vidrör valfritt manöverfält. Indikeringarna slocknar och signaltonen tystnar.

Avsluta Memory i förtid

Välj kokzon med Twist-knappen. Kokzonsindikeringen blinkar. Ändra effektläget. Då stängs kokzonen av.

Flera kokzoner i Memory-drift

Om man använder Memory-funktionen för flera kokzoner samtidigt, visas den kortaste tillagningstiden för ett Memory-program i timerindikeringen.

OBS!

För att avläsa tillagningstiden i ett annat Memory-program: Välj kokzon med Twist-knappen . Den aktuella inställningen visas.

Automatisk tidsbegränsning

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

Uppvärmningen avbryts.

I kokzonsindikeringen blinkar omväxlande *F* och *B*.

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

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

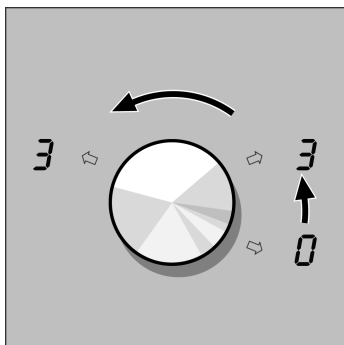
Stäng av inmatningsbegräftelsen

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

Koppla på hällen med huvudströmbrytaren.

1. Ställ alla kokzonerna på effektläge 3.
2. Stäng av en kokzon i taget, börja med den längst fram till höger. Se bild.
3. Tryck på huvudströmbrytaren i minst 5 sekunder, sedan hörs en bekräftelsesignal.

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



Skötsel och rengöring

Använd inte högtryckstvätt eller ångtvätt.

Skötsel

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

Rengöra glaskeramiken

Rengöringsmedel

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

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

Vattenfläckar kan även tas bort med citron eller ättika.

Olämpliga rengöringsmedel

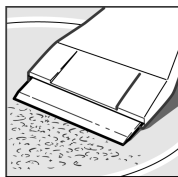
Använd inte:
svampar som gör repor, skurmedel eller aggressiva rengöringsmedel som t ex ugnsspray och fläckborttagningsmedel.

Twist-knapp

Twist-knappen rengör man lättast med ljummet vatten med lite diskmedel i. Använd inga kraftiga eller skurande medel. Twist-knappen tar skada av att rengöras i diskmaskin eller doppas ned i diskvatten.

Glasskrapa

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



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



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

Byt genast ut bladet om det är skadat.

Så här gör man rent glaskeramikhällen

Ta bort matrester och fettstänk med glasskrapan.
Rengör den ljumna kokzonen med rengöringsmedel
och hushållspapper. Om kokzonen är för varm kan
fläckar uppstå.

Torka av kokzonen med en fuktig trasa och eftertorka
med en mjuk trasa.

Metallskimrande missfärgningar

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

Manöverfält

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

Rengöra den omgivande ramen

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

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

Tillvägagångssätt vid störning

	Om en störning uppstår rör det sig ofta bara om småsaker, som är enkla att åtgärda. Kontakta inte kundtjänst förrän du har följt dessa anvisningar.
När kokzonen kopplas på går en säkring i elnätet	Kontrollera att den totala effektförbrukningen på alla inkopplade apparater inte överstiger hushålllets maxvärde. Kontrollera om säkringen går också när en annan kokzon kopplas in.
I alla kokzonsindikeringar blinkar $\mathcal{E}$ och en akustisk signal ljuder	Manöverfältet är mycket smutsigt, mat har kokat över eller ett föremål ligger på arbetsytan. Rengör manöverfältet noga eller ta bort föremålet från arbetsytan. Tryck på det aktuella manöverfältet. Blinkandet upphör.
Hällen har kopplats ifrån	Huvudströmbrytaren kopplades ifrån av misstag. Koppla på kokzonen igen. Genomför inställningarna igen.
När du ställer en kastrull på en induktionskokzon blinkar displayen (ingen effekt avges)	Kontrollera om kokkärllet är elektromagnetiskt (drar till sig magneter). Kontrollera om kastrullens diameter är tillräckligt stor. Låt kastrullen svalna om den blivit för varm under användningen. Om displayen fortfarande inte lyser efter förnyad från- och tillkoppling av kokzonen ska du koppla bort enheten från elnätet. Vänta 20 sekunder och anslut den på nytt.
Displayen för Powerboost-funktionen blinkar och kopplar ifrån	Med Powerboost-funktionen drivs kokzonen med högsta möjliga effekt. Vid längre koktider kan det hända att kokzonen automatiskt kopplar ifrån funktionen för att skydda kokzonen mot överhettning. Du kan fortsätta använda funktionen så länge displayen inte blinkar.

Reparationer

Reparationer får endast utföras av utbildad kundtjänstpersonal.



Ickeefackmässiga reparationer av enheten kan medföra allvarliga risker för användaren.

Indikering E och siffror

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

Indikering F och siffror

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

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

Normalt driftljud från enheten

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

Djupt brummande som från en transformator

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

Lågt pipande

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

Prasslande

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

Höga piptoner

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

Ljud från fläkten

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

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

Förpackningen och den gamla spisen

Miljövänlig avyttring



Packa upp spisen och avyttra förpackningen på ett miljövänligt sätt.

Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Kundtjänst

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

E-nummer och FD-nummer

Ange utrustningen E-nummer och FD-nummer vid kontakt med kundtjänst.

Typskylten med dessa nummer står i utrustningens handlingar.

Akrylamid i livsmedel

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

Vilken mat gäller det?

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

Tips på tillagning som ger låg akrylamidhalt

Allmänt	Använd så färsk potatis som möjligt vid stekning och fritering. Potatisen ska inte ha gröna fläckar eller groddar. Förvara inte potatisen under 8 °C. Bryn maten gyllengul, inte mörkbrun. Håll stek- och friteringstiderna så korta som möjligt. Stora, tjocka bitar innehåller mindre akrylamid.
Fritering	Frityröljan får inte vara hetare än 175 °C. Kontrollera temperaturen med en extern oljetermometer. Förhållandet friterat/olja ska vara 1:10 till max. 1:15, t.ex. 100 g pommes frites i 1,5 l olja. Vattna ur färsk potatis en timme före friteringen.
Stekning i stekpanna	Stek upp kokt potatis som stekpotatis. Använd margarin i stället för olja om du råsteker potatis. Vill du kontrollera ytemperaturen i pannan, så kan en ytermometer vara bra att ha (t.ex. best.nr 0900.0519 från testo). Vår rekommendation: Hetta upp stekpannan på läge 9. När stekpannan är 150 °C, vrid ned till det läge som du vill steka vidare med.

Sisällysluettelo

Mitä on otettava huomioon	105
Ennen asennusta	105
Turvallisuusohjeet	105
Vahinkojen syyt	108
Opi tuntemaan laitteesi	110
Ohjauspaneeli	110
Keittoalueet	111
Jälkilämmönnäyttö	111
Säätöalue irrotettavalla kiertonupilla	112
Säätöalue	112
Kiertonuppi	112
Ruoanvalmistus induktiolla	113
Mitä ruoanvalmistus induktiolla tarkoittaa?	113
Sopiva keittoastia	114
Pääkytkin lapsilukolla	115
Pääkytkin	115
Lapsilukko	115
Ruoan valmistus keittotasolla	116
Toimi näin:	116
Taulukko	117
Vihjeitä sähkönsäätöstä	118
Powerboost-toiminto	119
Powerboost-toiminnon käytön rajoituksia (keittoalueet 1, 3 ja 4)	119
Powerboost-toiminnon käyttörajoitukset (keittoalue 2)	120
Käynnistäminen	120
Pois päältä kytkeminen	120

Sisällysluettelo

Keittäminen kiehautuselektronikalla	121
Toimi näin	121
Vihjeitä kiehautuselektronikasta	121
Taulukot	122
Ajastin-toiminto	123
Keittoalueen tulee sammua automaattisesti	123
Minuuttikello	125
Memory-toiminto	125
Asetuksen tallennus	126
Memoryn käyttö	127
Automaattinen aikarajoitus	128
Vahvistusäänen poiskytkentä	129
Hoito ja puhdistus	129
Hoito	129
Lasikeramiikan puhdistus	129
Kiertonuppi	130
Keittotason kehyksen puhdistus	130
Toiminta häiriön yhteydessä	131
Laitteen normaali käyttöäni	133
Pakkaus ja vanha laite	134
Huoltopalvelu	134
Akryyliamidi elintarvikkeissa	135

Mitä on otettava huomioon

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

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

Ennen asennusta

Kuljetusvahingot

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

Sähköliitännät

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

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

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

Turvallisuusohjeet

Ruoan valmistaminen ja lämmittäminen

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityisille kotitalouksille.

Käytä keittotasoa ainoastaan ruoan valmistukseen.

Muhennoksia tai muita nestemäisiä ruokia kuten keittoja, kastikkeita tai juomia valmistaessa, ruoka-ainekset voivat kuumentua liian nopeasti huomaamatta jolloin ne voivat räiskyä keittoastiasta. Tämän vuoksi on suositeltavaa kuumentaa ruokaa hiljalleen, valitsemalla sopiva tehotaso ja hämmmentäen ruokaa ennen kuumentamista ja sen aikana.

Ylikuumentunut öljy ja rasva

Ylikuumentunut öljy ja rasva syttyy herkästi palamaan. Palovaara!
Älä koskaan kuumenna rasvaa tai öljyä ilman valvontaa.
Jos öljy syttyy palamaan, älä sammuta sitä vedellä.
Peitä astia heti kannella tai lautasella.
Sammuta keittoalue.
Anna astian jäähtyä keittoalueella.

Kuumat keittoalueet

Älä kosketa kuumia keittoalueita. Palovamman vaara!
Pidä lapset poissa laitteen luota. Jälkilämmönäyttö varoittaa kuumista keittoalueista.
Älä laita helpostisyttyviä esineitä keittotasolle.
Palovaara!
Jos keittotason alapuolella on vetolaatikko, älä säilytä siellä mitään palavia esineitä tai paineilmapulloja.
Palovaara!
Sähkölaitteiden liitäntäkaapeli ei saa koskettaa kuumia keittoalueita. Kaapelin eriste ja keittotaso voivat vaurioitua.

Kosteat kattilanpohjat ja keittoalueet

Jos kattilanpohjan ja keittoalueen välissä on nestettä, siitä voi muodostua höyrypainetta. Höyrypaineen takia kattila voi yhtäkkiä hypätä ilmaan.
Loukkaantumisvaara!
Pidä keittoalue ja kattilanpohja aina kuivana.

Säröt lasikeramiikassa

Katkennut, särkynyt ja haljennut lasikeramiikka saattaa aiheuttaa sähköiskuja.
Sammuta laite heti.
Kytke laitteen sulake sulakekotelossa pois päältä.
Soita huoltoon.

Keittoalue kuumenee, näyttö ei toimi

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

Älä laita mitään metalliesineitä induktiokentän päälle

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

Jäähdytyspuhallin

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

Epäasianmukaiset korjaukset

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

Liitäntäkaapeli

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



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

Vahinkojen syyt

Kattilan- ja pannunpohjat

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

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

Kuumat pannut ja kattilat

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

Suola, sokeri ja hiekka

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

Kovat ja terävät esineet

Jos keittotasolle putoaa kovia tai teräviä esineitä, siitä voi syntyä vaurioita. Älä säilytä sellaisia esineitä keittotason yläpuolella.

Ylikiehunut ruoka

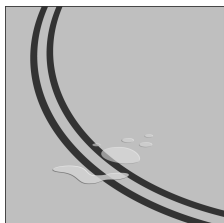
Sokeri ja erittäin sokeripitoiset ruoat vaurioittavat keittotasoa. Poista ylikiehunut ruoka välittömästi puhdistuslastalla. Varo! Puhdistuslastan terä on terävä.

Kalvot ja muovit

Alumiinifolio tai muoviasiastiat sulavat kuumalla keittoalueella. Lieden suojakalvo ei sovi keittotasollesi.

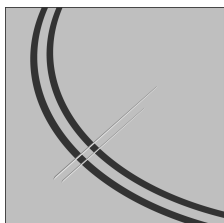
Esimerkkejä mahdollisista vaurioista

Seuraavat vauriot eivät vaikuta lasikeramiikan toimintaan tai vakauteen.



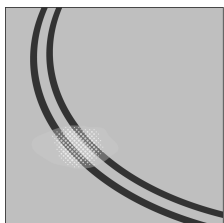
Tahra

sulanut sokeri tai paljon sokeria sisältävät ruoat.



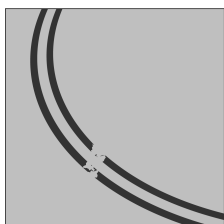
Naarmut

suolan-, sokerin- tai hiekanrakeiden tai epätasaisen kattilanpohjan aiheuttamia



Metallisesti kiiltävät värjäytymät

kattilan aiheuttama hankautuminen tai sopimaton puhdistusaine.



Smirgelöity koriste

sopimaton puhdistusaine.

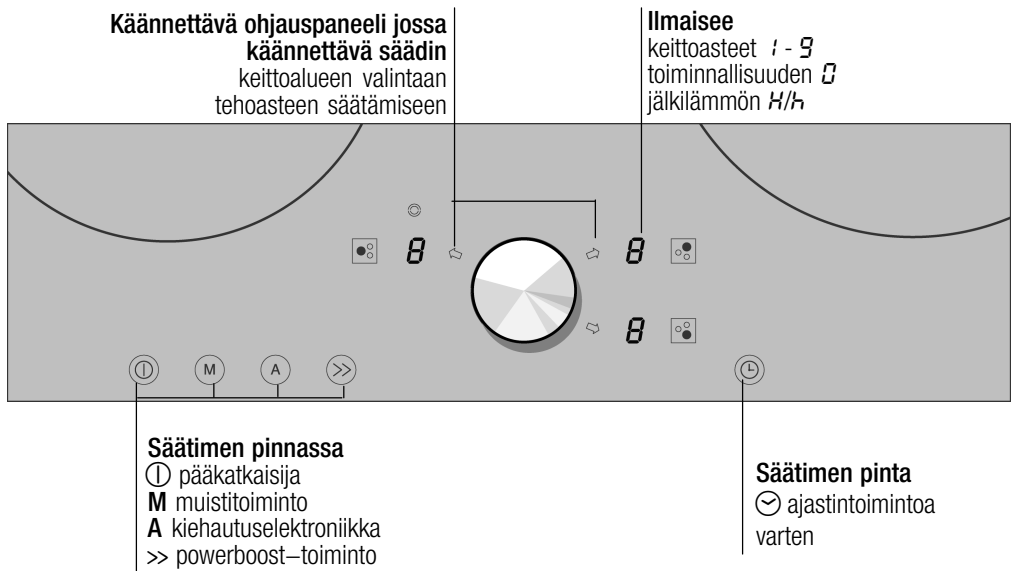
Nämä vauriot ovat syntyneet laitteen asiattomasta hoidosta ja eivät siten kuulu takuun piiriin.

Opi tuntemaan laitteesi

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

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

Ohjauspaneeli



Käyttöalueet

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

Esimerkki: Kosketa symbolia ⓘ.

Keittotaso kytkeytyy päälle.

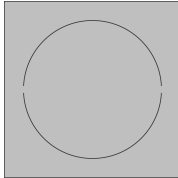
Huomautus

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

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

Keittoalueet

Yksinkertainen keittoalue

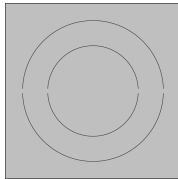


Valitse sopiva keittoalue.

Keittoalueen täytyy olla yhtä suuri kuin käytetty keittoastia.

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

Kaksoistehoinen keittoalue

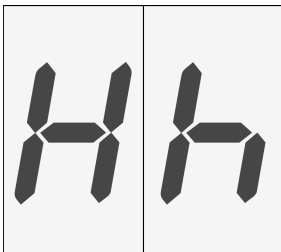


Näiden keittoalueiden kokoa voidaan muuunnella. Keittoalueen on oltava päällekytkettynä.

Ulomman alueen toiminto:

ulomman alueen kokoisen tai sitä suurempipohjaisen keittoastian sijoittamiseen. Ulompi alue käynnistyy automaattisesti ja sen merkkivalo • syttyy.

Jälkilämmönnäyttö



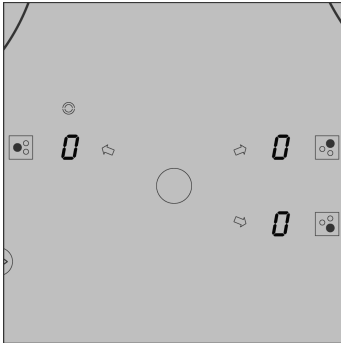
Keittotasolla on jokaista keittoaluetta kohti jälkilämmönnäyttö. Se näyttää, mitkä keittoalueet ovat vielä kuumia. Älä koske siitä syystä tähän keittoalueeseen.

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

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

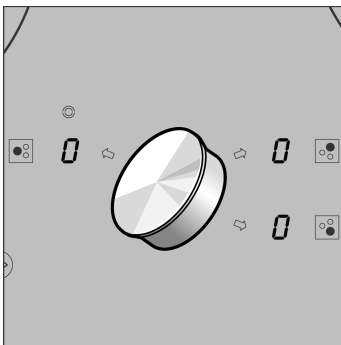
Säätöalue irrotettavalla kiertonupilla

Säätöalue



Säätöalue on alue, jolla voit valita keittoalueet kiertonupilla ja säätää tehoalueet. Säätöalueella kiertonuppi menee automaattisesti keskelle.

Kiertonuppi



Kiertonuppi on magneettinen ja se laitetaan säätöalueelle. Kun siirrät kiertonuppia nuolen suuntaan, aktivoit vastaavan keittoalueen. Kiertonupista kiertämällä säädät tehoalueen.

Kiertonupin irrottaminen

Voit ottaa kiertonupin irti. Se helpottaa puhdistusta.

Voit ottaa kiertonupin pois myös käytön aikana. Kaikki keittoalueet sammuvat 3 sekunnin kuluttua.



Jos laitat metalliesineen kiertoalueelle 3 sekunnin kuluessa, keittotaso kuumenee taas. Kytke siksi keittotaso aina päältä pääkytkimestä.

Kiertonupin säilyttäminen

Kiertonupissa on voimakas magneetti. Älä vie kiertonupia magneettisten taltioiden kuten esim. videokasettien, levykkeiden, luottokorttien ja muiden magneettijuovalla varustettujen korttien läheisyyteen. Ne voivat vaurioitua. Häiriöitä voi esiintyä myös televisioissa ja monitoreissa.



Elektronisten istutteen kuten esim. sydämentahdistimen, insuliinipumpun käyttäjille. Magneettikentät voivat vaikuttaa istutteen toimintaan. Älä koskaan pidä kiertonupia vaatteitasi taskussa. Etäisyyden sydämentahdistimeen täytyy olla vähintään 10 cm.

Ruoanvalmistus induktiolla

Mitä ruoanvalmistus induktiolla tarkoittaa?

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

Ajan säästö keitettäessä ja paistettaessa

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

Sähköä säästävä

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

Kontrolloitu kuumennus ja suurempi turvallisuus

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

Helppohoitoinen

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

Sopiva keittoastia

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

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

Ei keittoastiaa keittoalueella.

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

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

Pääkytkin lapsilukolla

Pääkytkin

Pääkytkimestä kytketään ohjauspaneelin elektroniikka päälle. Keittotaso on nyt käyttövalmis.

Päällekytkentä

Kosketa symbolia ① kunnes keittoalueiden näytöt  palavat.

Päältäkytkentä

Kosketa symbolia ① kunnes keittoalueiden näytöt  sammuvat. Kaikki keittoalueet ovat pois päältä. Jälkilämmön näyttö jää päälle kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet tarpeeksi.

Huomautuksia

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

Säädöt tallentuvat ensimmäisten 5 sekunnin jälkeen sammuttamisesta. Jos kytket keittotason päälle tämän ajan kuluessa, keittotaso toimii aikaisemmalla säädöllä.

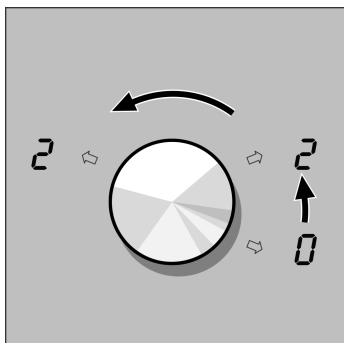
Lapsilukko

Estääksesi lapsiasi kytkemästä keittoaluetta päälle, voit varmistaa keittotason varomattoman päällekytkennän estämiseksi. Lapsilukko on jatkuvasti päällä.

Lapsilukon aktivointi

Kytke keittotaso pääkytkimestä päälle.

1. Laita kaikki 4 keittoaluetta tehoalueelle.
2. Sammuta keittoalueet toinen toisensa jälkeen oikeasta etummaisesta keittoalueesta lähtien. Katso kuva.
3. Kosketa pääkytkintä vähintään 5 sekunnin ajan, tämän ajan jälkeen kuulet äänimerkin. Lapsilukko on aktivoitu.



Keittotason käyttö

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

Lapsilukon sammuttaminen

Voit poistaa lapsilukon taas päältä. Toimi kuten lapsilukon aktivoinnissakin.

Keittotason kertalukitus

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

Keittotason täytyy olla pois päältä.

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

Lukituksen purkaminen

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

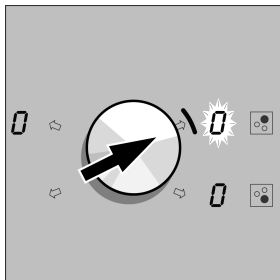
Huomio!

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

Ruoan valmistus keittotasolla

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

Toimi näin:

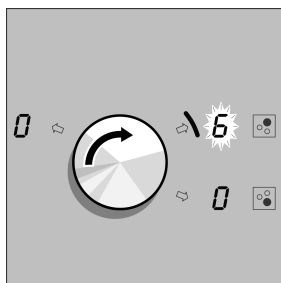


Keittotason täytyy olla päällä.

1. Valitse keittoalue.

Työnnä kiertonuppia vastaavan tehoalueen näytön suuntaan.

Merkkivalo palaa ja tehoalueen näytössä vilkkuu .



Tehoalueen muutos

Keittoalueen sammuttaminen

2. Laita kiertonuppi taas keskelle.

3. Käännä kiertonupista seuraavan 5 sekunnin aikana kunnes tehoalueen näytössä näkyy haluttu tehoalue.

tehoalue 1 = pienin teho

tehoalue 9 = suurin teho

5 sekunnin kuluttua tehoalueen näyttö palaa pysyvästi ja merkkivalo sammuu.

Valitse keittoalue ja säädä uusi tehoalue.

Valitse keittoalue ja aseta kohtaan 7.

Keittoalue sammuu ja noin 5 sekunnin kuluttua näkyy jälkilämmön näyttö.

Taulukko

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

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

	Määrä	Kiehaus- teho 9	Kypsennys- teho	Kypsennysaika
Keittäminen				
riisi (kaksinkertainen määrä vettä)	125 g - 250 g	2-4 min.	2-3	15-30 min.
riisipuuro (500ml-1l. maitoa)	125 g - 250 g	3-5 min.	2-3	25-35 min.
kuoriperunat 1-3 kupillista vettä	750 g - 1,5 kg	3-5 min.	4-5	30-35 min.
kuoritut perunat 1-3 kupillista vettä	750 g - 1,5 kg	3-5 min.	4-5	15-25 min.
tuoreet vihannekset 1-3 kupillista vettä	500 g - 1 kg	3-4 min.	4-5	10-20 min.
nuudelit (1-2 l vettä)	250 g - 500 g	6-9 min.	6-7*	6-10 min.
Hauduttaminen				
kääryleet	4 kpl	4-6 min.	4-5	50-60 min.
haudutettu paisti	1 kg	4-6 min.	4-5	60-100 min.
gulassi	500 g	4-8 min.	4-5	50-60 min.
Paistaminen				
pannukakku (saks. pannukakku)		1-2 min.	6-7	jatkuva paistaminen
leike, paneroitu	1-2 kpl	1-2 min.	6-7	6-10 min.
pihvi	2-3 kpl	1-2 min.	7-8	8-12 min.
kalapuikot	10 kpl	1-2 min.	6-7	8-10 min.
Friteeraus (1-2 l. öljyä)				
pakastetuotteet**	200 g täyttöö kohti	8-13 min.	8-9*	jatkuva friteeraus
muut**	400 g täyttöö kohti	8-13 min.	4-5*	jatkuva friteeraus

* kypsennys ilman kantta

** ilman kantta

Vihjeitä sähkönsäätöstä

Oikean kattilan koko

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

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

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

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

Laita kansi päälle

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

Kypsennä pienellä vesimäärällä

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

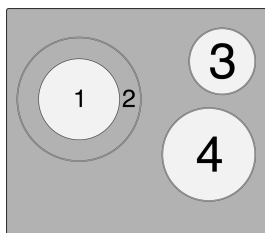
Pienentäminen

Käännä ajoissa pienemmälle tehoalueelle takaisin.

Powerboost-toiminto

Tällä toiminnolla ruokasi kuumentuu vielä nopeammin kuin laitteesi suurimmalla tehoalueella (9). Powerboost-toiminto nostaa hetkellisesti suurimman tehoalueen tehoa.

Powerboost-toiminnon käytön rajoituksia (keittoalueet 1, 3 ja 4)



Toiminto ei voi olla käytössä samanaikaisesti keittoalueilla 3 ja 4. Lisäksi toinen näistä kahdesta alueesta on sammutettava.

Jos keittoalue numero 4 käynnistetään kun numero 3:n Powerboost-toiminto on käytössä, kyseisen alueen ilmaisimessa näkyy vuoroin **P** ja **9**. Powerboost-toiminto on siten kytkeytynyt pois päältä, ja palannut viimeksi valitulle tehotasolle.

Keittoalueella numero 1 Powerboost-toiminto voidaan käynnistää milloin tahansa, kunhan ulkoinen keittoalue (numero 2) ei ole käytössä, vertaa kuvaan.

Powerboost-toiminnon käyttörajoitukset (keittoalue 2)



Toiminnon voi aktivoida ainoastaan silloin, kun ulkoinen alue on päällä ja keittoalueet 3 ja 4 eivät ole päällä.

Mikäli kytket keittoalueet 3 tai 4 päälle Powerboost-toiminnon ollessa päällä, alueen osoittimessa vilkkuu vuoroittain **P** ja **9**; seuraavaksi osoittimeen palaa suurin tehotaso **9**. Powerboost-toiminto on siten kytkeytynyt pois päältä, ja palannut viimeksi valitulle tehotasolle.

Käynnistäminen

Toimi seuraavien kohtien mukaan:

1. Valitse keittoalue käännettävän säätimen avulla. Visuaalinen ilmaisin **9** vilkkuu.
2. Paina kuvaketta >>, ilmaisimessa näkyy **P**-kirjain.

Pois päältä kytkeminen

Toimi seuraavien kohtien mukaan:

1. Valitse keittoalue käännettävän säätimen avulla.
2. Paina kuvaketta >>. **P**-kirjain katoaa ja tehoaste palautuu tasolle **9**. Powerboost-toiminto on siten kytkeytynyt pois päältä, ja palannut viimeksi valitulle tehotasolle.



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

Keittäminen kiehautuselektroniikalla

Jokaisessa neljässä keittoalueessa on kiehautuselektroniikka.

Sinun ei tarvitse tehdä muita säätöjä, odota kunnes ruoka kiehuu ja käännä sitten takaisin. Aseta ennen aloittamista toivottu kypsennyksen tehoalue.

Keittoalue kuumenee suurimmalla teholla ja kytkeytyy automaattisesti valitsemallesi tehoalueelle takaisin.

Keittoalueen kuumeneminen riippuu säädetyistä kypsennystehosta.

Toimi näin

Toimi seuraavien kohtien mukaan:

1. Aseta keittoalueen haluttu kypsennysteho.

2. Kosketa symbolia **A** yhtäaikaan.

Kiehautuselektroniikka aktivoituu. Näytössä vilkkuu **R** ja kypsennysteho vuoronperään.

Kiehautuksen jälkeen keittoalue kytkeytyy automaattisesti kypsennysteholle takaisin. Näytössä palaa vielä kypsennysteho.

Vihjeitä kiehautuselektroniikasta

Ruoka ei kiehu kiehautuselektroniikalla.

Kiehautuselektroniikka on tarkoitettu ravintoaineita säilyttävään, vähänesteiseen kypsentämiseen.

Lisää ruokaan suurilla keittoalueilla vain n. 3 kupillista vettä, pienillä keittoalueilla n. 2 kupillista vettä.

Kypsennä riisi kaksinkertaisessa määrässä nestettä.

Sulje kattila kannella.

Ruoille, jotka kypsennetään suuressa määrässä vettä (esim. makaronit), kiehautuselektroniikka ei ole sopiva.

Maito ja voimakkaasti kuohuvat ruoat kiehuvat yli.

Käytä korkeaa kattilaa.

Maito palaa pohjaan.

Paistettaessa ruoka tarttuu pannuun kiinni.

Huuhtelee kattila kylmällä vedellä ennen täyttämistä.

Laita ruoka riittävän kuumalle pannulle. Kun rasva on tarpeeksi kuumaa, se valuu pannun pohjaa pitkin kun sitä kallistetaan vähän. Älä käännä liian aikaisin. Liha tai perunaohukkaat irtoavat melkein itsestään jonkun ajan kuluttua.

Taulukot

Seuraavasta taulukosta näet, mille ruokalajeille kiehautuselektroniikka sopii.

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

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

Ruokalajit kiehautuselektroniikalla	Määrä	Tehoalue	Paistoaika, minuuteissa
Paistaminen			
kalapuikot	10 kpl	A 6-7	8-12
pannukakku (saks. pannukakku)		A 6-7	jatkuva paistaminen
leike, paneroitu	1-2 kpl	A 6-7	8-12
pihvi	2-3 kpl	A 7-8	8-12

*Kypsennys ilman kantta

Ajastin-toiminto

Tätä toimintoa voidaan käyttää kahdella eri tavalla:

- keittoalueen sammuttamiseen automaattisesti
- minuuttikellona

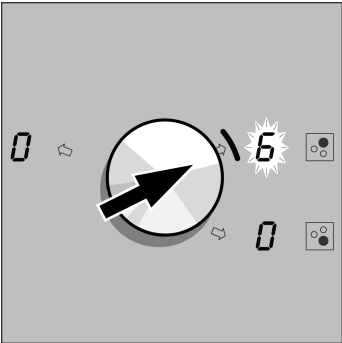
Keittoalueen tulee sammua automaattisesti

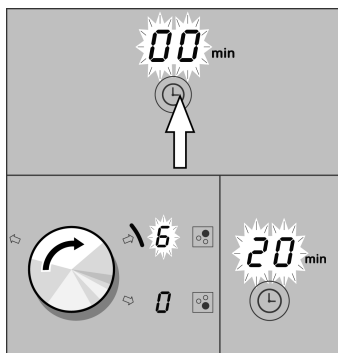
Toimi näin

Syötä halutulle keittoalueelle kypsymisaika. Keittoalue sammuu automaattisesti kun kypsymisaika on mennyt umpeen.

Keittoalueen täytyy olla päällä.

1. Valitse keittoalue säätönupilla.





2. Kosketa symbolia ☺. Ajastimen näytössä vilkkuu 00. Säädä haluttu kypsymisaika säätönupilla. Kypsymisaika vilkkuu muutaman sekunnin ajan ja alkaa sitten kulua. Jos olet säätänyt useammalle keittoalueelle kypsymisajan, näytössä näkyy vain lyhyimmän kypsymisajan kuluminen

Ajan päättymisen jälkeen

Kun kypsymisaika on kulunut, keittoalue sammuu. Tehoalueen näytössä palaa 0. Kuulet minuutinpituisen äänimerkin. Ajastimen näytössä vilkkuu 00. Kosketa mitä tahansa käyttöpintaa. Näytöt sammuvat ja äänimerkki vaikenee.

Kypsymisajan korjaaminen

Valitse keittoalue säätönupilla. Kosketa symbolia ☺ ja muuta kypsymisaikaa säätönupilla.

Ennenaikainen poistaminen

Valitse keittoalue säätönupilla, kosketa symbolia ☺ ja säädä kohtaan 00. Muutaman sekunnin kuluttua näyttö sammuu.

Huomautuksia

Haluat tiedustella keittoalueen jäljelläolevaa kypsymisaikaa: Valitse keittoalue säätönupilla. Kypsymisaika näkyy 5 sekuntia.

Voit säätää ajan 99 minuuttiin asti.

Automaattinen aikarajoitus on aktiivinen myös ajastintoiminnossa.

Ajastintoiminto ei ole enää aktiivinen sähkökatkon jälkeen.

Minuuttikello

Minuuttikellolla voit säätää aikaa 99 minuuttiin asti. Se ei ole riippuvainen muista asetuksista.

Toimi näin:

Mikään keittoalue ei saa olla valittuna.

Kosketa symbolia ☹ näyttö **min** vilkkuu. Ajastimen näytössä vilkkuu **00**.

Säädä kiertonupilla haluttu aika.

Muutaman sekunnin kuluttua aika alkaa kulua. Pienen ajastimella asetettu aika alkaa kulua näkyvillä.

Ajan päättymisen jälkeen

Kuulet minuutin pituisen äänimerkin. Ajastimen näytössä vilkkuu **00** ja näyttö **min** vilkkuu. Kosketa mitä tahansa käyttöpintaa. Näytöt sammuvat ja äänimerkki vaikenee.

Ajan korjaaminen

Kosketa symbolia ☹ ja säädä haluttu aika kiertonupilla.

Huomautus

Sähkökatkoksen jälkeen minuuttikello ei enää ole toiminnassa.

Memory-toiminto

Memory-toiminnolla voit tallentaa tehoalueet ja ajat tiettyä ruokalajia varten ja käyttää niitä milloin tahansa.

Memory-toiminto on järkevää silloin, kun tarvitset useita eri tehoalueita ruoan valmistamiseen ja kun valmistat sitä usein.

Tarvitset ruokalajin valmistamiseen aina samat olosuhteet kuin tallennuksen yhteydessä, esim.: sama kattila sekä ruoan määrätiedot ja alkulämpötila.

Asetuksen tallennus

Voit tallentaa jokaista keittoaluetta kohti yhden memory-tapahtuman. Jokaiselle memory-tapahtumalle voit tallentaa jopa 5 asetusta. Tallennuksen maksimi kesto on 99 minuuttia.

Toimi näin:

Keittotason täytyy olla päällä. Mikään keittoalue ei saa olla valittu. Keittoalue, johon tallennetaan, täytyy myös olla pois päältä.

1. Kosketa symbolia **M**. Näytössä vilkkuu **rec**.
2. Valitse haluttu keittoalue kiertonupilla ja säädä tehoalue. Tallennus alkaa. Näyttö **rec** palaa ja keittoalueen näytön vieressä vilkkuu **M**.
3. Valmista nyt ruoka haluamallasi tavalla. Asetukset tallentuvat.
4. Kun ruoka on valmista, kytke keittoalue pois päältä. Tapahtuma on tallennettu.

Huomautuksia

Jos säädät ruoallesi yli 5 tehoaluetta, ajastimen näytössä vilkkuu $\equiv$ ja keittoalueiden näytössä $\equiv$ vuoronperään kypsennystehon kanssa. Seuraavia tehoalueita ei enää tallenneta. Ajastimen näyttö sammuu, kun kosketat mitä tahansa käyttöpintaa. Voit valmistaa ruokasi valmiiksi miten haluat.

Jos tallennat yli 99 minuuttia, ajastimen näytössä vilkkuu **99** ja keittoalueen näytössä $\equiv$ vuoronperään kypsennystehon kanssa. Seuraavia tehoalueita ei enää tallenneta. Näytöt sammuvat, kun kosketat mitä tahansa käyttöpintaa. Voit valmistaa ruokasi valmiiksi miten haluat.

Kun haluat tallentaa keittoalueelle toisen memory-tapahtuman:
Aloita tallennus alusta. Vanha tallennus häviää.

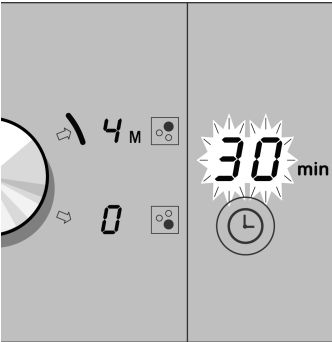
Automaattinen ajan rajoitus toimii myös memory-toiminnon yhteydessä.

Memoryn käyttö

Kun haluat valmistaa tallennetun ruokalajin uudelleen, käytät memoryä. Keittoalue, jonka yhteydessä memory-toiminnon tulisi aktivoitua, täytyy olla pois päältä.

1. Valitse keittoalue kiertonupilla.
2. Kosketa symbolia **M** memoryn aktivoimiseksi.

Memoryn näyttö



Keittoalueen näytössä näytetään tallennetut asetukset pikaisesti läpi.

Keittoalue ei lämpene vielä. Keittoalueen näyttö **M** palaa.

Jokainen vaihe näkyy 3 sekunnin ajan näytössä.

Memory käynnistyy

Kun kaikki vaiheet on näytetty, memory-ohjelma käynnistyy. Keittoalue kuumenee.

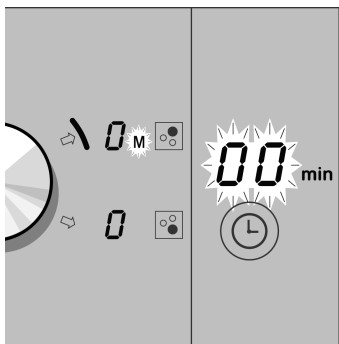
Keittoalueen näytössä näkyy ajankohtainen asetus. Ajastimen näytössä näkyy koko keittotapahtuman kesto ja se käy taaksepäin.

Voit memory-ohjelman käydessä tarkistaa jäljellä olevia tehoalueita ja kyseistä kypsymisaikaa:

Valitse keittoalue kiertonupilla .

Kosketa symbolia ☺, ajankohtainen tehoalue ja kypsymisaika tulee näkyviin. Symbolilla ☺ voit tiedustella kaikkia jäljellä olevia tehoalueita ja kyseistä kypsymisaikaa.

Memory loppu



Kun memory-ohjelma on valmis, keittoalue sammuu. Kuulet minuutin pituisen äänimerkin. Ajustimen näytössä vilkkuu **00**. Keittoalueen näyttö **M** vilkkuu. Keittoalueen näytössä palaa **0**. Kosketa mitä tahansa käyttöaluetta. Näytöt sammuvat ja äänimerkki hiljenee.

Memoryn ennenaikainen lopetus

Useampi keittoalue memory-käytössä

Valitse keittoalue kiertonupilla . Keittoalueen näyttö vilkkuu. Muuta tehoaluetta. Keittoalue sammuu.

Jos käytät useammalla keittoalueella yhtäaikaan memory-toimintoa, ajustimen näytössä näkyy memory-ohjelman lyhyin kypsyamis aika.

Huomautus

Haluat tiedustella toisen memory-ohjelman kypsyamis aika. Valitse keittoalue kiertonupilla . Ajankohtainen säätö tulee näkyviin.

Automaattinen aikarajoitus

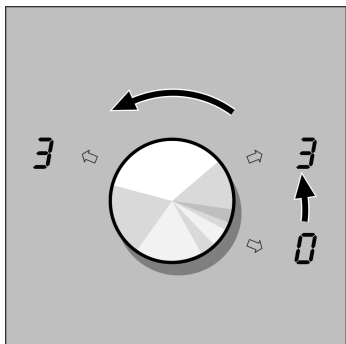
Jos keittoalue on pitkään käytössä, etkä muuta säätöä, automaattinen aikarajoitus aktivoituu.

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

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

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

Vahvistusäänen poiskytkentä



Valitsimen kosketus vahvistetaan lyhyellä äänimerkillä. Voit kytkeä tämän äänimerkin pois.

Kytke keittotaso pääkytkimestä päälle.

1. Laita kaikki keittoaluetta tehoalueelle 3.
2. Sammuta keittoalueet yksi toisensa jälkeen alkaen oikeasta etummaisesta keittoalueesta. Katso kuva.
3. Kosketa pääkytkintä väh. 5 sekunnin ajan, tämän ajan jälkeen kuulet vahvistusäänimerkin.

Voit kytkeä syöttövahvistuksen taas päälle. Toimi kuten poiskytkennässäkin.

Hoito ja puhdistus

Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkutinta.

Hoito

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

Lasikeramiikan puhdistus

Puhdistusaine

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

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

Vesitahrat voit poistaa myös sitruunanmehulla tai etikalla.

Sopimattomat puhdistusaineet

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

Kiertonuppi

Pyyhi kiertonuppi mieluiten haalealla huuhteluviedellä. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia aineita. Pesu astianpesukoneessa sekä upotus pesuveteen vahingoittaa kiertonuppia.

Puhdistuslasta



Vaikeat tahrat poistat parhaiten puhdistuslastalla.

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

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

Vaihda vaurioitunut terä heti uuteen.

Näin puhdistat lasikeraamisen keittopinnan

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

Pyyhi pinnat kostealla rätillä ja kuivaa ne pehmeällä rätillä.

Metallisesti heijastuvat värjäntymät

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

Ohjauspaneelit

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

Keittotason kehyksen puhdistus

Käytä lämmintä huuhteluvettä.

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

Sitruunanmehu ja etikka eivät sovi keittotason kehyksen puhdistamiseen.

Ne voivat aiheuttaa himmeitä kohtia.

Toiminta häiriön yhteydessä

**Keittotasoa
päällekytkettäessä
virtaverkon sulake palaa**

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

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

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

Keittotaso on sammunut

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

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

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

Tarkasta, onko keittoastia sähkömagneettinen (magneetti vetää sitä puoleensa). Tarkasta, onko kattilan halkaisija riittävän suuri. Anna kattilan jäähtyä, jos se on kuumentunut käytössä.

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

**Powerboost-toiminnon
näyttö vilkkuu ja sammuu**

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

Korjaukset

Korjaukset on sallittu ainoastaan koulutetulle asiakaspalvelun henkilökunnalle.



Laitteen asiattomat korjaukset voivat altistaa käyttäjän suureille riskeille.

Näyttö *E* ja numerot

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

Näyttö *F* ja numerot

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

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

Laitteen normaali käyttöääni

syvää surinaa kuten muuntaja

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

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

Hiljainen vihellys

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

Rätinä

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

Korkea vihellysääni

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

Puhaltimen ääni

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

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

Pakkaus ja vanha laite

Ympäristöystävällinen jätehuolto



Pura laite pakkauksesta ja hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

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

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

Huoltopalvelu

E-numero ja FD-numero

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

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

Tyypikilpi ja numerot löytyvät laitepassista.

Akryyliamidi elintarvikkeissa

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

Mitä ruokia se koskee?

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

Vihjeitä vähäakryyliamidisesta valmistuksesta

Yleistä	Käytä paistamiseen ja friteerakseen mahdollisimman tuoreita perunoita. Niissä ei saa olla vihreitä tai itäviä kohtia. Älä säilytä perunoita alle 8 °C. Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi. Pidä paisto- ja friteerausaika mahdollisimman lyhyenä. Suuret, paksut elintarvikkeet sisältävät vähemmän akryyliamidia.
Friteeraaminen	Rasvan ei tulisi olla kuumempaa kuin 175 °C. Tarkasta lämpötila ulkopuolisella rasvalämpömittarilla. Suhde friteerattavan/rasvan välillä tulisi olla 1:10 – maks. 1:15, esim. 100 g ranskalaisia perunoita 1,5 l öljyä. Huuhtelee tuoreita perunoita ennen friteerausta hetki vedellä.
Paistaminen pannulla	Valmista paistettuja perunoita keitetyistä perunoista. Käytä margariiniä öljyn sijasta raakoihin perunoihin. Pannun pintalämpötilan tarkastukseen voit käyttää apuna pintalämpömittaria (esim. tilausno.0900.0519 firmalta testo). Suosituksemme: Kuumenna paistinpannu tehoalueella 9. Jos pannu saavuttanut 150 °C, kytke takaisin halutulle kypsennysteholle.

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN

 (089) 45 90-03

FAX (089) 45 90-23 47

www.gaggenau.com