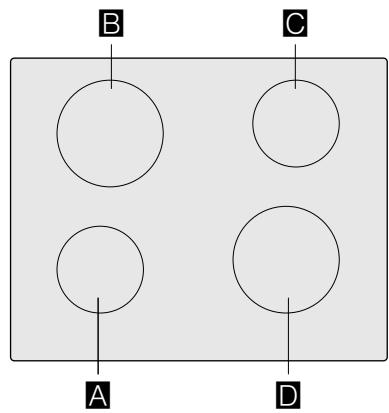




[fi] Käyttöohje	3
[sv] Bruksanvisning	21

Keittotaso
Häll
5IE.4...



		<i>g</i> *	<i>b</i> *
A / C	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
B / D	Ø 18	1.800 W	3.100 W

* IEC 60335-2-6

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	4
	Tärkeitä turvaohjeita	5
	Vaurioiden syyt	6
Yhteenveto		
	Ympäristönsuojelu	7
Ohjeita energian säästämiseen		
Ympäristöystävällinen hävittäminen		
	Keittäminen induktiotekniikalla	7
Induktioilla keittämisen edut		
Keittoastiat		
	Tutustuminen laitteeseen	9
Ohjauspaneeli		
Keittoalueet		
Jälkilämmön näyttö		
	Koneen käyttö	10
Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä		
Keittoalueen säätäminen		
Keittosuositukset		
	Aikatoiminnot	13
Kypsennysajan ohjelointi		
Minuuttikello		
	PowerBoost-toiminto	14
Aktivointi		
Deaktivointi		
	Lapsilukko	14
Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta .		
14		
Lapsilukko		
	Automaattinen turvakatkaisu	14
	Perusasetukset	15
Näin pääset perusasetuksiin:		
	Keittoastiatesti	17
	Puhdistus	17
Keittotaso		
Keittotason kehys		
	Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)	18
	Mitä tehdä häiriön sattuessa?	19
	Huoltopalvelu	20
Mallinumero ja sarjanumero		

Määräystenmukainen käyttö

Lue tämä ohje huolellisesti. Säilytä käyttö- ja asennusohje ja laitepassi myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tarkista laite pakkauksen avauksen jälkeen. Jos laitteesta löytyy kuljetuksesta aiheutuneita vaurioita, älä kytke sitä sähköverkkoon vaan ota yhteyttä tekniseen palveluun ja tee vaurioista kirjallinen ilmoitus, muutoin oikeutta vahingonkorvauksiin ei ole.

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Keittämistä on valvottava. Lyhytaikaista keittämistä on valvottava keskeytyksettä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

Älä käytä keittotason suojuksia. Ne voivat aiheuttaa onnettomuuden; ne voivat ylikuumentua tai sytyä palamaan, tai materiaali voi särkyä.

Älä käytä sopimattomia suojaravusteita tai lasten turvaristikoita. Ne voivat aiheuttaa onnettomuuden.

Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai kauko-ohjaimen kanssa.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huolata laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitintäjohdon läheltä.

Jos käytät sydämentahdistinta tai vastaavaa lääkinnällistä laitetta, ole erityisen varovainen käyttäessäsi ja lähestyessäsi induktiokeittotasoja niiden ollessa toiminnassa. Ota yhteyttä lääkäriin tai laitteen valmistajaan varmistaaksesi, että se täyttää voimassa olevat määräykset ja ota selvää mahdollisista yhteensopimattomuuksista.

Tärkeitä turvaohjeita

Varoitus – Palovaara!

- Kuuma öljy ja rasva syttvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaraita keittotason päällä.
- Laite kuumenee. Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.
- Keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laite voi kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Varoitus – Palovamman vaara!

- Keittoalueet ja niiden ympäristö, erityisesti laitteessa mahdollisesti oleva keittotason kehys, kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen läheiltä.
- Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Metalliset esineet kuumentuvat keittotasolla hyvin nopeasti. Älä laita metallisia esineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia keittotasolle.
- Sammuta keittotaso aina jokaisen käyttökerran jälkeen pääkytkimellä. Älä odota, että keittotaso sammuu automaattisesti keittoastian puuttuessa.

Varoitus – Sähköiskun vaara!

- Epääsianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitintäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkuja.

- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Särot tai murtumat keraamisessa lasissa voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Varoitus – Vaurioitumisvaara!

Tässä keittotasossa on tuuletin, joka sijaitsee laitteen alaosassa. Jos keittotason alapuolella on laatikko, siinä ei saa säilyttää pieniä esineitä tai paperia, sillä ne voivat tuulettimeen imetyyessään vaurioittaa tuuletinta tai vaarantaa jäähdytyksen toimivuuden. Laatikon sisällön ja tuulettimen tulouaukon välillä on oltava vähintään 2 cm.

Varoitus – Loukkaantumisvaara!

- Vesihautessa kypsennettäessä keittotaso ja keittoastia saattavat särkyä ylikuumenemisen vuoksi. Vesihautessa oleva keittoastia ei saa koskettaa suoraan vedellä täytetyn kattilan pohjaa. Käytä vain kuumuutta kestäviä keittoastioita.
- Kattilan pohjan ja keittoalueen välissä oleva neste voi aiheuttaa kattilan yhtäkkisen hypähtämisen. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.

Vaurioiden syyt

Huomio!

- Epätasaiset keittoastioiden pohjat voivat aiheuttaa naarmuja keittotasoon.
- Älä koskaan aseta tyhjiä keittoastioita keittoalueille. Muutoin voi aiheutua vahinkoja.
- Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin, näyttöjen tai keittotason merkin päälle. Muutoin keittotaso voi vaurioitua.
- Jos keittotason päälle tippuu kovia tai teräväpäisiä esineitä, keittotaso voi vaurioitua.
- Alumiinifolio ja muoviset astiat sulavat kuumien keittotasojen päälle. Suojalevyjen käyttö ei ole suositeltavaa keittotasossa.

Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Ylikiehunut ruoka. Sopimattomat puhdistusaineet.	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla. Käytä vain tämän typpisille keittotasolle soveltuvia puhdistusaineita.
Naarmut	Suola, sokeri ja hiekka. Astioiden karheat pinnat naarmuttavat keittotasia.	Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana. Tarkasta keittoastia.
Värjätytämät	Sopimattomat puhdistusaineet. Kattilan aiheuttama hankauma.	Käytä vain tämän typpisille keittotasolle soveltuvia puhdistusaineita. Nosta kattiloita ja pannuja, kun siirräät niiden paikkaa.
Simpukanmuotoinen särö	Sokeri, hyvin sokeripitoiset ruoat.	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.

Ympäristönsuojelu

Tässä luvussa saat tietoa energian säästämisestä ja laitteen hävittämisestä.

Ohjeita energian säästämiseen

- Käytä aina kattilan omaa kantta. Kun kattilaa käytetään ilman kantta, energiankulutus on huomattavasti suurempi. Käytä lasikantta, jotta voit tarkkailla ruokaa ilman, että kannen nostaminen on tarpeen.
- Käytä tasapohjaisia keittoastioita. Jos pohja on epätasainen, energiankulutus on suurempi.
- Keittoastioiden pohjan halkaisijan on oltava yhtä suuri kuin keittoalue. Huomio: keittoastioiden valmistajat ilmoittavat yleensä keittoastian yläreunan halkaisijan, joka on yleensä keittoastian pohjan halkaisijaa suurempi.
- Käytä pieniä keittoastia pieniin ruokamääriin. Suuri ja lähes tyhjä keittoastia vaatii paljon energiaa.
- Käytä keittäessä vähän vettä. Täten säästät energiota ja kaikki vihannesten vitamiinit ja kivennäisaineet säilyvät.
- Valitse ruoanlaittoon mahdollisimman alhainen tehotaso. Jos tehotaso on liian suuri, energiaa menee hukkaan.

Ympäristöystävälinen hävittäminen

Hävitä pakaus ympäristöystävällisesti.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätyssäännökset koko EU:n alueella.

Keittäminen induktiotekniikalla

Induktioilla keittämisen edut

Induktiotekniikalla keittäminen poikkeaa ratkaisevasti perinteisestä keittämisestä, sillä lämpö muodostuu suoraan keittoastiassa. Siitä on monia etuja:

- Keittäessä ja paistettaessa säätyy aikaa.
- Energiansäästö.
- Helpompi hoito ja puhdistus. Yli kiehunut ruoka ei pala niin nopeasti kiinni.
- Lämmönvalvonta ja turvallisuus; keittotaso lisää tai vähentää lämmöntuottoa heti valitsimen käytön jälkeen. Induktiokeittoalue keskeyttää lämmöntuoton heti, kun astia otetaan keittoalueelta, vaikka sitä ei olisi kytketty ensin pois päältä.

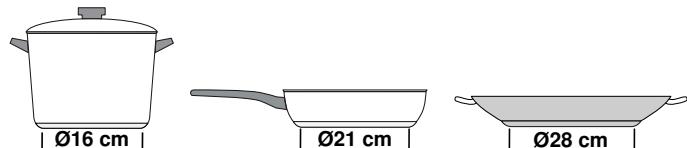
Keittoastiat

Käytä vain ferromagneettisia astioita induktiotekniikalla keittäessäsi, esimerkiksi:

- astiat emaloitua terästä
- astiat valurautaa
- erityisiä teräksisiä induktioastioita.

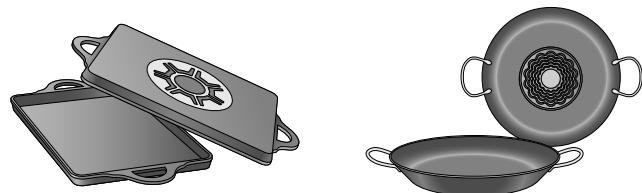
Voit tarkastaa astian soveltuuden induktiokäyttöön katsomalla ohjeet luvusta → "Keittoastiateesti".

Jotta keittotulos olisi hyvä, kattilan pohjan ferromagneettisen alueen pitää vastata keittoalueen kokoa. Jos astiaa ei tunnisteta yhdellä keittoalueella, kokeile uudelleen toisella keittoalueella, jonka halkaisija on pienempi.

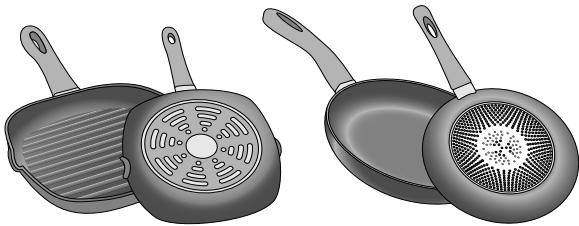


On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen:

- Jos keittoastian pohja on vain osittain ferromagneettinen, vain ferromagneettinen pinta kuumenee. Lämpö saattaa siis jakautua epätasaisesti. Ei-ferromagneettisen alueen lämpötila saattaa olla liian alhainen keittämiseen.



- Jos astian pohjan materiaali sisältää esimerkiksi alumiinia, ferromagneettinen pinta on pienempi. Tällainen astia ei ehkä lämpene kunnolla tai sitä ei mahdollisesti tunnisteta lainkaan.



Keittoastiat, jotka eivät sovella induktiokeittotasoihin

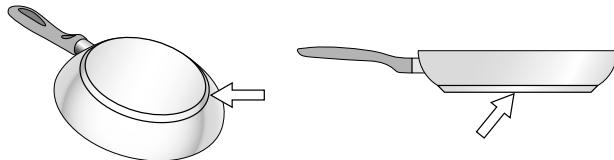
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

- normaalit ohuet teräsastiat
- lasiastiat
- saviastiat
- kupariastiat
- alumiiniastiat

Astian pohjan ominaisuudet

Astian pohjan ominaisuudet voivat vaikuttaa keittotulokseen. Käytä kattiloita ja pannuja, joiden materiaali jakaa lämmön tasaisesti astiaan, esimerkiksi kattiloita, joissa on teräksinen sandwich-pohja. Näin säädyy aikaa ja energiaa.

Käytä astioita, joissa on tasainen pohja. Astioiden epätasaiset pohjet heikentävät lämmöntuottoa.



Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

Jos valitulle keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa, tai jos keittoastia on tehty väärästä materiaalista tai se on väärän kokoinen, keittoalueen näytössä näkyvä tehotaso vilkkuu. Aseta käyttöön soveltuva keittoastia keittoalueelle ja vilkkuminen loppuu. Jos keittoastiaa ei aseteta alueelle 90 sekunnin sisällä, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

Älä kuumenna tyhjiä keittoastioita, älä myöskään käytä ohutpohjaisia keittoastioita. Keittotasossa on sisäinen turvajärjestelmä, mutta tyhjä keittoastia voi kuumentua niin nopeasti, ettei "automaattinen pois päältä kytkeytä"-toiminto ehdi reagoida siihen ja astia voi saavuttaa erittäin korkean lämpötilan. Keittoastian pohja voi tällöin sulaa ja vaurioittaa keittotason lasipintaa. Älä koske tällöin keittoastiaan vaan kytke keittoalue pois päältä. Jos keittotaso ei toimi jäähtymisen jälkeen, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluumme.

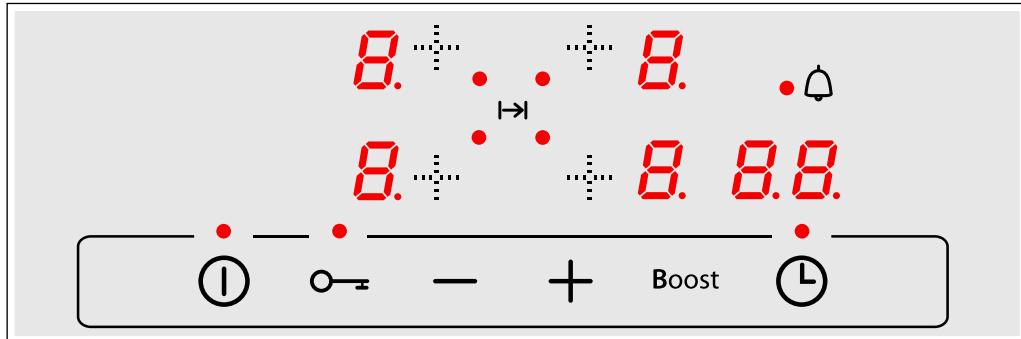
Kattilantunnistin

Jokaisella keittoalueella on kattilantunnistuksen alaraja, joka riippuu astian pohjan ferromagneettisesta halkaisijasta ja materiaalista. Siksi tulisi aina käyttää sitä keittoalueita, joka parhaiten vastaa kattilan pohjan halkaisijaa.



Löydät tietoja keittoalueiden mitoista ja tehoista kohdasta → *Sivu 2*

Ohjauspaneeli



Käyttöalueet	
①	Pääkytkin
⋮	Keittoalueen valitseminen
-/+	Säätökentät
Boost	PowerBoost-toiminto
⌚	Ajastintoiminto
🔑	Lapsilukko

Merkkivalot	
0	Toiminta
1-9	Tehoalueet
H/h	Jälkilämpö
b	PowerBoost-toiminto
00	Ajastin

Käyttöalueet

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

Huomautus:

Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Kosteus voi heikentää toimintaa.

Keittoalueet

Tavallinen keittoalue Käytä sopivan kokoista keittoastiaa
Käytä vain induktioliedelle sopivaa keittoastiaa, ks. kappale → *"Keittäminen induktiotekniikalla"*

Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle jälkilämmön näyttö. Se ilmaisee, että keittoalue on vielä kuuma. Älä kosketa keittoalueutta jälkilämmön näytön palaessa.

Jälkilämmön määrästä riippuen näytössä näkyy seuraavasti:

- Näyttö H : korkea lämpötila
 - Näyttö h : matala lämpötila

Jos otat astian keittoalueelta keittämisen aikana, jälkilämpöön näyttö ja valittu tehoalue vilkkuvat vuorotellen.

Kun keittoalue kytketään pois päältä, jälkilämmön näyttö palaa. Vaikka keittotaso olisi jo kytetty pois päältä, jälkilämmön näyttö palaa niin kauan kuin keittoalue on vielä lämmin.

Koneen käyttö

Tästä luvusta löydät ohjeet siitä, miten keittoalue säädetään. Taulukosta löydät tehoalueet ja kypsymisajat eri ruokalajeille.

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä. Kytkeminen päälle: kosketa symbolia ①. Kuulet merkkiäisen. Pääkytkimen lähellä oleva näyttö ja keittoalueiden näytöt ② palavat. Keittotaso on käyttövalmis.

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia ①, kunnes näyttö sammuu. Keittoalueet on kytetty pois päältä. Jälkilämön näyttö palaa, kunnes keittoalueet ovat jäähyneet riittävästi.

Huomautuksia

- Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 20 sekuntia pois päältä.
- Valitut asetukset pysvät muistissa 4 sekuntia keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen. Jos keittoalue kytketään tänä aikana taas päälle, keittotaso kytkeytyy käyttöön edellisillä asetuksilla.
- Keittotason maksimiteho riippuu sähköverkkoliitännän tyyppistä. Jotta maksimiarvoa ei ylitetä, keittotaso jakaa käytettävissä olevan tehon automaattisesti päälle kytkeytelle keittoalueille. Kun toiminto Power Management on aktivoitu, keittoalueen teho voi laskea ajoittain tavoitearvon alapuolelle.

Keittoalueen säätäminen

Valitse haluamasi tehoalue symboleilla + ja -.

Tehoalue 1 = pienin teho.

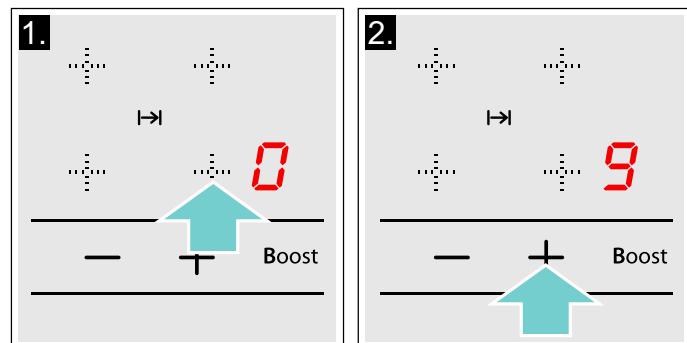
Tehoalue 9 = suurin teho.

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se on merkitty pisteellä.

Keittoalueen ja tehoalueen valitseminen

Keittotason pitää olla päällä.

1. Valitse keittoalue symbolilla +.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia + tai -. Seuraava perusasetus ilmestyy näyttöön:
Symboli +: tehoalue 9
Symboli -: tehoalue 4



Tehoalue on asetettu.

Tehoalueen muuttaminen:

Valitse keittoalue ja kosketa symbolia + tai -, kunnes näyttöön ilmestyy haluamasi tehoalue.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja kosketa sitten symbolia + tai -, kunnes näyttöön ilmestyy ②.

Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näyttöön ilmestyy jälkilämön näyttö.

Huomautuksia

- Jos keittoalueelle on laitettu jokin astia, valitettu tehotaso vilkkuu. Tietyn ajan kuluttua keittoalue sammuu.
- Jos keittoalueelle on laitettu jokin astia ennen levyn kuumentamista, laite havaitsee tämän 20 sekunnin kuluttua pääkytkimen painamisesta ja valitsee käytettävän keittoalueen automaattisesti. Kun astia on havaittu, valitse tehotaso seuraavien 20 sekunnin sisällä, jos näin ei tapahdu, keittoalue sammuu. Vaikka keittotasolle laitettaisiin enemmän kuin yksi astia, vain yksi niistä havaitaan.

Keittosuositukset

Suositukset

- Kun lämmität soseita, sosekeittoja ja saostettuja kastikkeita, sekoita silloin tällöin.
- Aseta esilämmitystä varten tehoalue 8 - 9.
- Kun kypsennät kannellisessa astiassa, laske tehoalueutta kun kannen ja astian välistä tulee höyryä. Höyryyn poistuminen astiasta ei ole tarpeen hyvän kypsennystuloksen saavuttamiseksi.
- Pidä keittoastia keittämisen jälkeen suljettuna tarjoiluun asti.
- Kun kypsennät painekattilassa, noudata valmistajan ohjeita.
- Älä kypsennä ruokia liian pitkään, jotta ravintoarvot säilyvät hyvinä. Voit säätää optimaalisen kypsennysajan munakellon avulla.
- Vältä öljyn palamista, jotta kypsennystulos on terveellinen.
- Ruskista elintarvikkeet paistamalla ne peräjälkeen pieninä annoksina.
- Keittoastia voi kuumentua kypsennettäessä hyvin kuumaksi. Suosittelemme käyttämään patalappuja.
- Energiatehokasta keittämistä koskevia suositukset löydät luvusta → "Ympäristönsuojelu"

Kypsennystaulukko

Tästä taulukosta löydät tiedot eri ruokiin sopivista tehoalueista. Kypsennysaika voi vaihdella ruokien tyypin, painon, paksuuden ja laadun mukaan.

	Tehoalue	Kypsennysai-ka (min)
Sulatus		
Suklaa, kuorrute	1 - 1.	-
Voi, hunaja, liivate	1 - 2	-
Lämmittäminen ja lämpimänäpito		
Pata, esim. linssipata	1 - 2	-
Maito*	1 - 2.	-
Makkaroiden kuumentaminen vedessä*	3 - 4	-
Sulatus ja lämmittäminen		
Pinaatti, pakastettu	3 - 4	15 - 25
Gulassi, pakastettu	3 - 4	35 - 55
Kypsennys alle kiehumapisteessä		
Perunapyörkät*	4 - 5.	20 - 30
Kala*	4 - 5	10 - 15
Valkoiset kastikkeet, esim. Béchamelkastike	1 - 2	3 - 6
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike	3 - 4	8 - 12

* Ilman kantta

** Käännä useita kertoja

*** Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.

	Tehoalue	Kypsennysai-ka (min)
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus		
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	2. - 3.	15 - 30
Riisipuuro***	2 - 3	30 - 40
Kuoriperunat	4. - 5.	25 - 35
Kuoritut perunat	4. - 5.	15 - 30
Pastatuotteet*	6 - 7	6 - 10
Pata	3. - 4.	120 - 180
Keitot	3. - 4.	15 - 60
Vihannekset	2. - 3.	10 - 20
Vihannekset, pakaste	3. - 4.	7 - 20
Kypsennys painekattilassa	4. - 5.	-
Haudutus		
Kääryleet	4 - 5	50 - 65
Patapaisti	4 - 5	60 - 100
Gulassi***	3 - 4	50 - 60
Haudutus / paistaminen pienessä määrässä öljyä*		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6 - 7	6 - 10
Leike, pakaste	6 - 7	8 - 12
Kyljys, paneroimaton tai paneroitu**	6 - 7	8 - 12
Pihvi (3 cm paksu)	7 - 8	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu)**	5 - 6	10 - 20
Linnunrinta, pakastettu**	5 - 6	10 - 30
Frikadellit (3 cm paksut)**	4. - 5.	20 - 30
Hampurilaispihvit (2 cm paksut)	6 - 7	10 - 20
Kala ja kalafilee, paneroimaton	5 - 6	8 - 20
Kala ja kalafilee, paneroitu	6 - 7	8 - 20
Kala, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuikot	6 - 7	8 - 15
Meriravun pyrstöt, katkaravut	7 - 8	4 - 10
Tuoreiden vihannesten ja sienien paistaminen nopeasti rasvassa	7 - 8	10 - 20
Pannuruoat, vihannekset, liha suikaleina aasialaiseen tapaan	7 - 8	15 - 20
Pakasteruoat, esim. pannuruoat	6 - 7	6 - 10
Ohukaiset (paista peräjälkeen)	6. - 7.	-
Munakas (paista peräjälkeen)	3. - 4.	3 - 6
Paistetut kananmunat	5 - 6	3 - 6
Friteeraus* (150-200 g per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina)		
Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit	8 - 9	-
Kroketit, pakaste	7 - 8	-
Liha, esim. broilerinpalaat	6 - 7	-
Kala, paneroitu tai oluttaikinassa	6 - 7	-
Vihannekset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa, tempura	6 - 7	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berliininmunkit, hedelmät oluttaikinassa	4 - 5	-

* Ilman kantta

** Käännä useita kertoja

***Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.

Aikatoiminnot

Keittoalueessa on kaksi ajastintoimintoa:

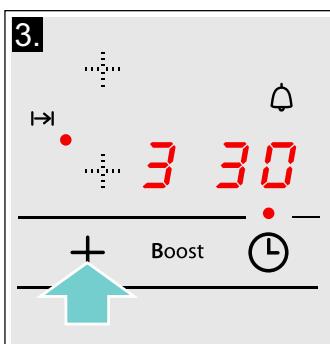
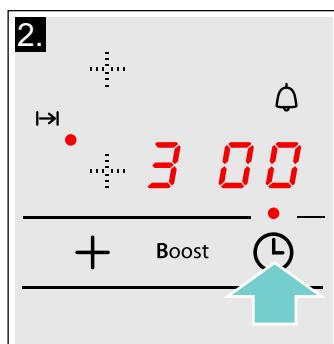
- Kypsennysajan ohjelmointi
- Minuuttikello

Kypsennysajan ohjelmointi

Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.

Toimi näin:

1. Valitse keittoalue ja haluamasi tehoalue.
2. Kosketa symbolia \textcircled{L} . Keittoalueen näytössä palaa ●. Ajastimen näyttöön ilmestyy **00**.
3. Kosketa symbolia + tai -. Perusasetus ilmestyy näyttöön:
Symboli +: 30 minuuttia.
Symboli -: 10 minuuttia.



4. Valitse symbolilla + tai - haluamasi kypsennysaika.

Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

Huomautus: Kaikille keittoalueille voidaan asettaa automaattisesti sama kypsennysaika. Asetettu aika kuluu kullekin keittoalueelle toisistaan riippumatta. Tietoja keittoajan automaattisesta ohjelmoinnista löydät kappaleesta → "Perusasetukset"

Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Valitse keittoalue. Kosketa symbolia \textcircled{L} ja muuta symbolilla + tai - kypsennysaikaa, tai aseta aika arvoon **00**.

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Keittoalue sammuu. Äänimerkki kuuluu ja aikaohjelmoinnin näytössä näkyy **00** 10 sekunnin ajan. Keittoalueen merkkivalo ● syttyy. Paina merkkiä \textcircled{L} , merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

Huomautuksia

- Jos kypsennysaika ohjelmoitiin useammalle keittoalueelle, ajastimen näyttöön ilmestyy aina valitun keittoalueen aika-asetus.
- Voit asettaa kypsennysajan 99 minuuttiin asti.

Minuuttikello

Minuuttikellolla voit asettaa ajan 99 minuuttiin asti. Kello toimii keittoalueista ja muista asetuksista riippumatta. Tämä toiminto ei kytke keittoalueita automaattisesti pois päältä.

Toimi näin

1. Minuuttikello voidaan asettaa kahdella tavalla
 - Kun keittoalue on valittuna, kosketa symbolia \textcircled{L} kaksi kertaa.
 - Jos keittoalueita ei ole valittuna: kosketa symbolia \textcircled{L} . Näytöllä ● symbolin Δ vieressä palaa. Ajastimen näyttöön ilmestyy **00**.
2. Kosketa symbolia + tai -. Perusasetus ilmestyy näyttöön.
Symboli +: 10 minuuttia.
Symboli -: 05 minuuttia.
3. Aseta haluamasi aika symbolilla + tai -. Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Kosketa useita kertoja symbolia \textcircled{L} , kunnes symbolin Δ vieressä sytyy näytöllä ●. Muuta aikaa tai aseta aika symbolilla + tai - arvoon **00**.

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Laitteesta kuuluu merkkiäni. Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin **00**. Merkkivalot sammuvat 10 sekunnin kuluttua.

Kun merkkiä \textcircled{L} painetaan, merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

PowerBoost-toiminto

Powerboost-toiminnolla voidaan kuumentaa suuria vesimääriä nopeammin kuin tehoalueella **G**.

Tämä toiminto on käytettäväissä kaikilla keittoalueilla, kun mikään toinen keittoalue ei ole käytössä. Muutoin tehoalueen näytössä vilkkuu **b** ja **G**.

Aktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia **Boost**.

Näyttö **b** palaa.

Toiminto on aktivoitu.

Huomautus: Jos keittoalue kytketään päälle PowerBoost-toiminnon ollessa aktivoituna, tehoalueen näytössä vilkkuu **b** ja **G**; sen jälkeen säätyy automaattisesti tehoalue **G**. PowerBoost-toiminto deaktivoituu.

Deaktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia **Boost**.

Näyttö **b** sammuu ja keittoalue kytkeytyy takaisin tehoalueelle **G**.

Toiminto on deaktivoitu.

Huomautus: PowerBoost-toiminto voi kytkeytyä tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä keittotason sisäisten elektroniikkaelementtien suojaamiseksi.

Lapsilukko

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

Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta

Keittotason on oltava pois päältä.

Päälle kytkentä: paina merkkiä  noin 4 sekunnin ajan. Merkin  vieressä oleva merkkivalo syttyy 10 sekunnin ajaksi. Keittotaso on lukittu.

Pois päältä kytkentä: paina merkkiä  noin 4 sekunnin ajan. Lukitus on kytkeytynyt pois päältä.

Lapsilukko

Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.

Päälle- ja poiskytkentä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"

Automaattinen turvakatkaisu

Jos keittoalue on pidemmän aikaa käytössä eikä mitään säätöjä muuteta, automaattinen turvakatkaisu aktivoituu.

Keittoalue lakkaa kuumenemasta. Keittoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen **F**, **B** ja jälkilämmön näyttö **h** tai **H**.

Kun jotain symbolia kosketetaan, näyttö sammuu. Keittoalue voidaan nyt säätää uudelleen.

Automaattisen turvakatkaisun aktivoitumisen ajankohta riippuu säädetystä tehoalueesta (1 - 10 tuntia).



Perusasetukset

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Voit muuttaa niitä omien tarpeidesi mukaan.

Näyttö	Toiminto
c 1	Lapsilukko <p>0 Manuaalinen*. 1 Automaattinen. 2 Toiminto deaktivoitu.</p>
c 2	Äänimerkit <p>0 Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki on kytketty pois päältä. 1 Vain virhetoiminnon äänimerkki on päällä. 2 Vain vahvistuksen äänimerkki on päällä. 3 Kaikki äänimerkit on kytketty päälle.*</p>
c 5	Kypsennysajan automaattinen ohjelmointi <p>00 Kytketty pois päältä.* 0 1-99 Aika automaattiseen pois päältä kytkeytymiseen.</p>
c 6	Ajastimen käyntiajan päättymisäänimerkin kesto <p>1 10 sekuntia.* 2 30 sekuntia. 3 1 minuutti.</p>
c 7	Power-Management-toiminto. Keittoalueen kokonaistehon rajoittaminen <p>0 Kytketty pois päältä. Keittotason maksimiteho.*/** 1 1000 W vähimmäisteho. 1. 1500 W ... 3 3000 W Suositus 13 ampeerille. 3. 3500 W Suositus 16 ampeerille. 4 4000 W 4. 4500 W Recomendada para 20 Amperios. ... 9 tai 9. Keittotason maksimiteho.**</p>
c 9	Keittoalueen valinta-aika <p>0 Rajoittamaton: viimeksi asetettu keittoalue pysyy valittuna.* 1 Rajoitettu: keittoalue pysyy valittuna vain muutaman sekunnin ajan.</p>
c 12	Keittoastian tarkastaminen, kypsennystulos <p>0 Ei sovellu 1 Ei optimaalinen 2 Soveltuu</p>
c 23	Automaattinen hallinta tehonrajoituksen yhteydessä <p>0 Kytketty pois päältä.* 1 Kytketty päälle (ei voida yhdistää toiminnon c 7 kanssa).</p>

*Tehdasasetus

**Keittotason maksimiteho ilmoitetaan typpikilvessä.

Näyttö	Toiminto
C 0	Palautus tehdasasetuksiin
0	Yksilölliset asetukset.*

*Tehdasasetus
**Keittotason maksimiteho ilmoitetaan typpikilvessä.

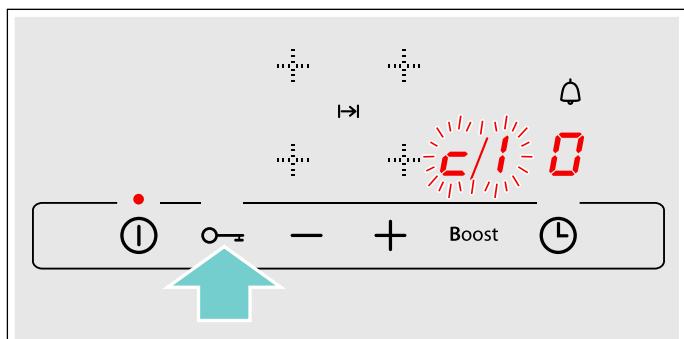
Näin pääset perusasetuksiin:

Keittotason pitää olla pois päältä.

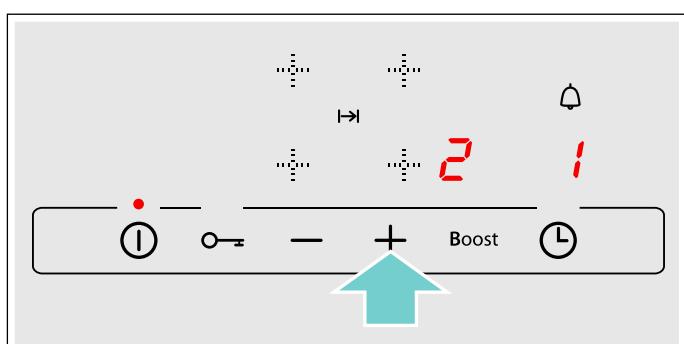
1. Kytke keittotaso päälle.
2. Pidä seuraavien 10 sekunnin kuluessa symboli **o-** painettuna n. 4 sekunnin ajan.
Ensimmäiset neljä näytöä ilmaisevat tuotetiedot.
Kosketa symbolia **+** tai **-** nähdäksesi yksittäiset näytöt.

Tuotetiedot	Näyttö
Asiakaspalveluindeksi (KI)	0 1
Sarjanumero	Fd
Sarjanumero 1	95.
Sarjanumero 2	05

3. Koskettamalla symbolia **o-** uudelleen pääset perusasetuksiin.
Näytöissä vilkkuvat vuorotellen **c** ja **l** ja ennakkosetuksena ilmestyy **0**.



4. Kosketa symbolia **o-** niin monta kertaa, että näytöön ilmestyy haluamasi toiminto.
5. Valitse sitten haluamasi asetus symboleilla **+** ja **-**.



6. Kosketa symbolia **o-** vähintään 4 sekunnin ajan.

Asetukset on tallennettu.

Perusasetuksista poistuminen

Sammuta keittotaso pääkytkimellä.

Keittoastiatesti

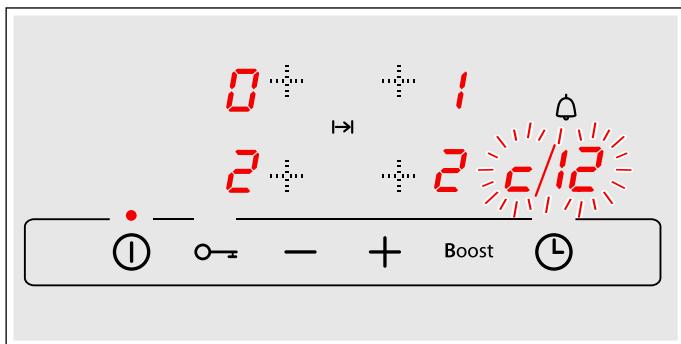
Tällä toiminnolla voidaan tarkastaa keittoastiasta riippuva keittämisen nopeus ja laatu.

Tulos on viitteellinen ja riippuu keittoastian ominaisuuksista ja käytetystä keittoalueesta.

1. Aseta kylmä kattila, jossa on n. 200 ml vettä, keskelle keittoaluetta, joka sopii halkaisijaltaan parhaiten kattilan pohjaan.
2. Siirry perusasetuksiin ja valitse asetus **c / 2**.
3. Kosketa symbolia **+** tai **-**. Keittoalueen näytössä vilkkuu **-**.

Toiminto on aktivoitu.

Keittoalueen näyttöön ilmestyy 20 sekunnin kuluttua keittämisen laatua ja nopeutta koskeva tulos.



Tarkasta tulos seuraavan taulukon perusteella:

Tulos

- | | |
|----------|--|
| 0 | Keittoastia ei sovella keittoalueelle eikä se sen tähden lämpene.* |
| 1 | Keittoastia lämpenee odotettua hitaammin, ja keittäminen ei sen tähden onnistu optimalisesti.* |
| 2 | Keittoastia lämpenee asianmukaisesti ja keittäminen onnistuu kunnolla. |

* Jos pienempi keittoalue on käytettäväissä, testaa keittoastia uudelleen pienemmällä keittoalueella.

Kun haluat aktivoida toiminnon uudelleen, valitse symboli **+** tai **-**.

Huomautuksia

- Jos käytetty keittoalue on paljon pienempi kuin keittoastian halkaisija, todennäköisesti vain astian keskikohta kuumenee eikä tulos voi olla paras mahdollinen tai tyydyttävä.
- Tietoja tästä toiminnoista löydät luvusta → "Perusasetukset".
- Ohjeita keittoastian tyypistä, koosta ja sijoituksesta löydät luvusta → "Keittäminen induktiotekniikalla".

Puhdistus

Sopivia puhdistus- ja hoitoaineita on saatavana huoltopalvelusta tai e-Shopistamme.

Keittotaso

Puhdistus

Puhdista keittotaso aina ruoanvalmistuksen jälkeen. Nämä välttetään lian palaminen kiinni. Puhdista keittotaso vasta, kun jälkilämmön näyttö on sammunut.

Puhdista keittotaso kostealla talousliinalla ja kuivaa liinalla, jotta kalkkitahroja ei synny.

Käytä vain tämän tyypisille keittotasoille soveltuavia puhdistusaineita. Noudata tuotteen pakkaussessä olevia valmistajan ohjeita.

Älä missään tapauksessa käytä:

- laimentamatonta astianpesuainetta
- astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta
- hankausainetta
- voimakkaita puhdistusaineita kuten uunipuhdistusainetta tai tahranoistoainetta
- hankaussieniä
- painepesuria tai höyrysuihkuja

Itsepintaisen lian poistat parhaiten alan liikkeistä saatavana olevalla puhdistuslastalla. Noudata valmistajan ohjeita.

Sopivia puhdistuslastoja on saatavana huoltopalvelusta tai Online-Shopistamme.

Hyvän puhdistustuloksen saat erityisesti keraamisten keittotasojen puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistussienillä.

Mahdolliset tahrat

Kalkki- ja vesijäämät	Puhdista keittotaso heti, kun se on jäähtynyt. Käytä keraamisille keittotasoille soveltuavaa puhdistusainetta.*
Sokeri, riisitärkkelys	Puhdista heti. Käytä puhdistuslastaa. Palovammavaara.*

* Puhdista sen jälkeen kostealla talousliinalla ja kuivaa liinalla.

Huomautus: Älä käytä puhdistusainetta keittotason ollessa kuuma, muutoin syntyy tahroja. Varmista, että käytetyn puhdistusaineen kaikki jäätöt on poistettu.

Keittotason kehys

Jotta vältät keittotason kehyksen vauroit, noudata seuraavia ohjeita:

- Käytä vain lämmintä astianpesuaineliuosta.
- Huuhtele uudet keittiölilat huolellisesti ennen käyttöä.
- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita.
- Älä käytä puhdistuslastaa tai teräviä esineitä.

?

Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)

Käyttö

Miksi en saa kytkettyä keittotasoa päälle ja miksi lapsilukon symboli vilkkuu?

Lapsilukko on aktivoitu.

Tietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → "Lapsilukko"

Miksi näytöt vilkkuvat ja kuuluu äänimerkki?

Poista nesteet tai ruoantähheet ohjauspaneeliiltä. Poista kaikki ohjauspaneelin pääällä olevat esineet.

Ohjeet äänimerkin deaktivoinnista löydät luvusta → "Perusasetukset"

Äänet

Miksi keittämisen aikana kuuluu ääniä?

Keittoastian pohjan rakenteesta riippuen keittotasosta voi kuulua käytön aikana ääniä. Nämä äänet ovat normaaleja, ne liittyvät induktiotekniikkaan eivätkä ne viitaa vikaan.

Mahdolliset äänet:

Matala surina, samantapainen kuin muuntajasta:

Muodostuu keitettäessä suurella tehoalueella. Ääni lakkaa tai hiljenee, kun tehoalueutta pienennetään.

Matala vihellys:

Muodostuu, kun keittoastia on tyhjä. Tämä ääni lakkaa, kun keittoastiaan laitetaan vettä tai elintarviketta.

Rätinä:

Muodostuu, kun käytetään erilaisista päälekkäisistä materiaaleista valmistettuja keittoastioita tai käytetään samanaikaisesti erikokoisia ja eri materiaaleja olevia keittoastioita. Äänen voimakkuus voi vaihdella ruokien määrän ja valmistustavan mukaan.

Korkeat viheltävät äänet:

Voivat muodostua, kun käytetään samanaikaisesti kahta keittoalueutta suurimmalla tehoalueella. Viheltävät äänet lakkavat tai heikkenevät, kun tehoalueutta pienennetään.

Tuulettimen änet:

Keittotasossa on tuuletin, joka kytkeytyy korkeissa lämpötiloissa päälle. Tuuletin voi käydä myös keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen, jos mitattu lämpötila on vielä liian korkea.

Rytmikkääät änet kuten kellon tikitys:

Tämä ääni muodostuu vain, jos kolme tai useampi keittoalue on kytetty päälle. Ääni lakkaa tai hiljenee, kun joku keittoalueista kytetään pois päältä.

Keittoastia

Minkälainen keittoastia sopii induktiokeittotasolle?

Tietoja induktiokäytöön sopivista keittoastioista löydät luvusta → "Keittäminen induktiotekniikalla"

Miksi keittoalue ei lämpene ja tehoalue vilkkuu?

Keittoalue, jolla keittoastia on, ei ole kytetty päälle.

Varmista, että keittoalue, jolla keittoastia on, on kytetty päälle.

Keittoastia on päälle kytettylle keittoalueelle liian pieni tai se ei sovellu induktiokäytöön.

Ohjeita keittoastian typistä, koosta ja sijoituksesta löydät luvusta → "Keittäminen induktiotekniikalla"

Keittoastia**Miksi keittoastian lämpeneminen kestää niin kauan, tai miksi astia ei lämpene riittävästi, vaikka valittuna on suuri tehoalue?**

Keittoastia on päälle kytketylle keittoalueelle liian pieni tai se ei sovellu induktiokäyttöön.

Ohjeita keittoastian tyypistä, koosta ja sijoituksesta löydät luvusta → "Keittäminen induktiotekniikalla"

Puhdistus**Miten keittotaso puhdistetaan?**

Optimaaliset tulokset saavutetaan erityisillä keraamisen lasin puhdistusaineilla. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita, astianpesukoneeseen tarkoitettuja puhdistusaineita (tiivistetään) tai hankausliinoja.

Lisätietoja keittotason puhdistuksesta ja hoidosta löydät luvusta → "Puhdistus"

?

Mitä tehdä häiriön sattuessa?

Häiriöt ovat yleensä helposti korjattavia pikkuseikkoja.

Huomioi taulukossa olevat ohjeet ennen kuin soitat huoltopalveluun.

Näyttö	Mahdollinen syy	Vian korjaaminen
Ei mitäään	Virransaanti on keskeytynyt. Laitetta ei ole liitetty liitäntäkaavion mukaan. Häiriö elektroniikassa.	Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä oikosulku virransaannissa. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan. Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Näytöt vilkkuvat	Ohjauspaneeli on kostea tai jokin esine peittää sen.	Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.
Näyttö – vilkkuu keittoalueiden näytössä	Elektroniikassa on ilmennyt häiriö.	Kuittaa häiriö peittämällä ohjauspaneeli hetkeksi kädellä.
F2	Elektroniikka ylikuumeni ja se on kytkenyt tähän liittyvän keittoalueen pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa siten joitain symbolia keittotasolla.
F4	Elektroniikka ylikuumeni ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.	
F5 + tehoalue ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Elektroniikka on vaarassa ylikumentua.	Poista kattila. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
F5 ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Poista kattila. Odota muutama sekunti. Kosketa mitä tahansa käyttöalueutta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.
F1/F6	Keittoalue ylikuumeni ja kytkeytyi työskentelyalueen suojaamiseksi pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue uudelleen päälle.
F8	Keittoalue on ollut käytössä pitkän aikaa ja keskeytyksettä.	Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Katso luku
E9000 E90 10	Käytöjännite on virheellinen, tavanomaisen käytöalueen ulkopuolella.	Ota yhteys sähköyhtiöön.
U400	Keittotasoa ei ole liitetty oikein	Irrota keittotasoa sähköverkosta. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan.
Älä laita kuumia kattiloita ohjauspaneelille.		

Huomautuksia

- Jos näytöön ilmestyy **E**, pidä kyseisen keittoalueen tunnistin painettuna, jolloin voi lukea häiriökoodin.
- Jos häiriökoodia ei ole mainittu taulukossa, irrota keittotasoa sähköverkosta, odota 30 sekuntia ja liitä se uudelleen sähköverkkoon. Jos viesti ilmestyy uudelleen näytöön, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun ja mainitse tarkka häiriökoodi.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Löydämme varmasti sopivan ratkaisun, jolloin vältyt myös huoltoteknikon turhiltä käynneiltä.

Mallinumero ja sarjanumero

Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita laitteesi mallinumero (E-numero) ja sarjanumero (FD-numero).

Tyypikilpi numeroineen löytyy laitteesta:

- Laitepassista.
- Keittotason alaosasta.

Mallinumero (E-numero) löytyy myös keittotason lasipinnalta. Voit tarkastaa huoltopalvelueluetelon (KI) ja sarjanumeron (FD-numero) perusasetuksista. Ohjeet tästä varten löydät luvusta—*"Perusasetukset"*.

Ota huomioon, että huoltoneuvojan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa sinulle kustannuksia myös takuuikana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltopisteluelettelosta.

Innehållsförteckning

	Bestämmelser för användningen	22
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	23
	Skadeorsaker	24
Översikt		24
	Återvinning	25
Råd för energibesparing		25
Återvinning		25
	Tillagning med induktion	25
Fördelar med att använda induktion.		25
Kokkärl		25
	Lär dig enheten	27
Kontrollpanelen		27
Kokzonerna		27
Restvärmeindikering		27
	Använda maskinen	28
Slå på och av hällen		28
Ställa in kokzon		28
Rekommendationer		29
	Tidsfunktioner	31
programmering av tillagningstid		31
Äggklockan		31
	PowerBoost-funktion	32
Slå på		32
Slå av		32
	Barnspärr	32
Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren		32
Automatisk barnsäkerhetsspärr		32
	Automatisk säkerhetsavstängning	32
	Grundinställningar	33
Så här hoppar du till grundinställningarna:		34
	Kastrulltest	35
	Rengöring	35
Häll		35
Hällinfattningen		35
	Vanliga frågor och svar (FAQ)	36
	Hur åtgärda fel?	37
	Service	38
E- och FD-nummer		38

Bestämmelser för användningen

Läs igenom anvisningen noga. Spara bruks- och monteringsanvisningen samt garantibeviset till enheten för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Kontrollera apparaten efter uppackning. Anslut inte en transportskadad apparat. Kontakta kundtjänst och lämna skriftlig anmälan, i annat fall förfaller rätten till ersättning.

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll ögonen på kokningen när den pågår. Håll alltid ögonen på en kort kokning när den pågår. Använd enheten endast i slutna rum.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 4000 meter över havet.

Täck aldrig hällen. Skaderisk pga. t.ex. överhetning, antändning eller materialsprängning.

Använd aldrig skydd eller barnskydd som inte är avsedda för enheten. Risk för personskador!

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 8 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Om du har en pace-maker inopererad eller en annan medicinsk anordning, ska du vara särskilt försiktig när du använder eller närmar dig induktionshällar när dessa är igång. Vänd dig till en läkare eller till anordningens tillverkare för att försäkra dig om att de gällande bestämmelserna uppfylls och informera dig om möjliga problem med inkompatibilitet.

Viktiga säkerhetsanvisningar!

Varning – Brandrisk!

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lägg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir varm. Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.
- Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på senare av misstag. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Varning – Risk för brännskador!!

- Kokzonerna och ytorna runtom blir väldigt varma, framförallt om du har hällinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Föremål av metall blir snabbt mycket varma om de ligger på hällen. Lägg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.
- Slå alltid av hällen med huvudströmbrytaren efter varje användning. Vänta inte på att hällen slås av automatiskt då kärl inte finns.

Varning – Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Varning – Risk för fel!

Hällen är utrustad med en fläkt nertill. Om det finns en låda under spishällen, ska du inte förvara små föremål eller pappersföremål i den, eftersom de vid en eventuell insugning, kan förstöra fläkten eller negativt påverka dess effekt.

Mellan lådans innehåll och fläktens inlopp ska du lämna ett minimiavstånd på 2 cm.

Varning – Risk för skador!

- Vid tillagning i vattenbad kan både hällen och kärllet spricka på grund av överhettning. Det kärl som sänks ned i vattnet får inte vidröra botten i det vattenfylda kärllet. Använd endast värmefåiga kärl.
- Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.

Skadeorsaker

Obs!

- Kokkärl med skrovlig botten kan repa spishällen.
- Placera aldrig tomma kärl på kokzonerna. De kan skadas.
- Placera inte varma kärl ovanpå manöverpanelen, indikatorzonerna eller spishällens ram. De kan skadas.
- Om hårda eller spetsiga föremål faller på spishällen kan de leda till skador.
- Aluminiumfolie och plastkärl smälter om de placeras på en varm kokzon. Vi rekommenderar inte användning av skyddsplåtar på spishällen.

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över.	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.
	Olämpliga rengöringsmedel.	Använd bara hällrengöring avsedd för just den här hälltypen.
Repor	Salt, socker och sand.	Använd inte hällen som arbets- eller avställningsyta.
	Råa bottnar repar hällen.	Kontrollera kastruller, grytor och pannor.
Missfärgningar	Olämpliga rengöringsmedel.	Använd bara hällrengöring avsedd för just den här hälltypen.
	Skrapmärken.	Lyft kastruller, grytor och pannor i stället för att dra dem.
Urgröpning	Socker, kraftigt sockrad mat.	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.

Återvinning

Kapitlet innehåller information om hur du spar energi och skrotar uttjänt enhet.

Råd för energibesparing

- Använd alltid det lock som hör till respektive gryta. När du lagar mat utan lock går det åt mycket mer energi. Använd ett glaslock för att kunna se rätten utan att behöva lyfta på locket.
- Använd kokkärl med platt botten. Bottnar som inte är platta gör att det går åt mer energi.
- Kokkärlens diameter bör överensstämma med kokzonens storlek. OBS: kokkärlens tillverkare brukar ange kokkärllets största diameter. Denna är oftast större än diametern hos kokkärllets botten.
- Använd små kokkärl för små mängder mat. Ett stort kokkärl med litet innehåll kräver mycket energi.
- Använd inte för mycket vatten när du kokar maten. På så vis sparar du energi och bevarar dessutom alla de vitaminer och mineraler som finns i grönsakerna.
- Välj den lägsta effektnivån som räcker till för att utföra matlagningen. Med alltför hög effekt slösar du energi.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

Tillagning med induktion

Fördelar med att använda induktion

Matlagning med induktionshäll skiljer sig radikalt från vanlig matlagning eftersom värmén blir överförd direkt till grytan. Det ger flera fördelar:

- du kokar och steker snabbare.
- du spar effekt.
- du får smidigare skötsel och rengöring. mat som kokat över bränner inte fast så lätt.
- Effektreglering och säkerhet; hällen höjer och sänker effekten direkt när du ändrar. Induktionshällen slår av effektmätningen direkt om du tar av grytan från kokzonen utan att först slå av den.

Kokkärl

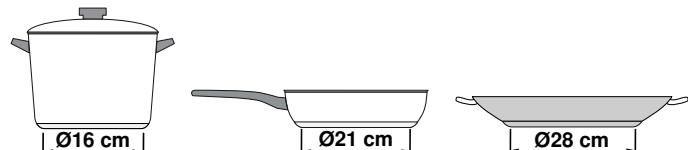
Använd bara ferromagnetiska grytor gjorda för induktionshäll som t.ex.:

- gjorda av stålemalj
- gjorda av gjutjärn
- specialgjorda i rostfritt för induktionshäll.

Hur du kontrollerar om kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll hittar du i kap.

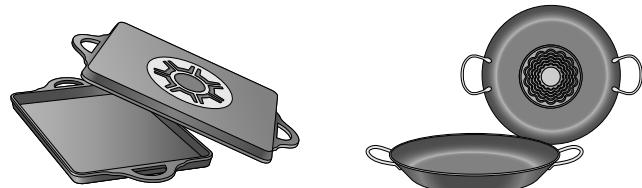
→ "Kastrulltest".

Bra slutresultat kräver att den ferromagnetiska delen av grytbotten matchar storleken på kokzonen. Om kokzonen inte känner av grytan, prova igen på en mindre kokzon.

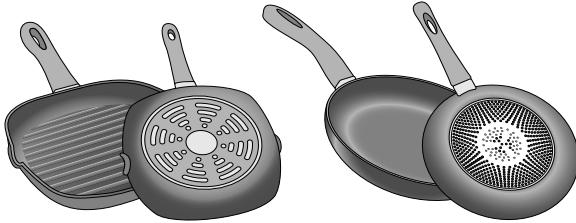


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

- Om bara delar av grytbotten är ferromagnetisk, så är det de ytorna som blir varma. Det kan ge ojämnn värmefördelning. Den del som inte är ferromagnetisk kan ge för låg matlagningstemperatur.



- Består grytbotten t.ex. av material med aluminiuminnehåll minskar det också den ferromagnetiska ytan. Det kan göra så att grytan inte blir riktigt varm eller att hällen inte ens känner av den.



Olämpliga kokkärl

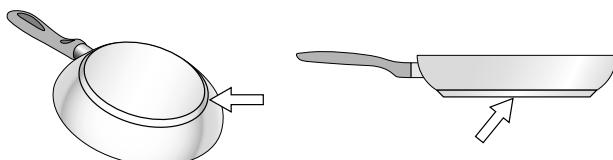
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

- normalt tunt stål
- glas
- lergods
- koppar
- aluminium

Grytbottens egenskaper

Bottnarnas egenskaper kan påverka slutresultatet. Använd grytor och pannor av material som ger jämn värmefördelning som t.ex. rostfria grytor med sandwichbotten, så spar du både tid och effekt.

Använd grytor med plan botten, ojämna bottnar påverkar värmeförföringen.



Inget kokkärl eller kärl av olämplig storlek

Om du inte placerar ett kärl i kokzonen som valts eller om den inte är lämplig när det gäller material eller storlek, börjar tillagningsläget att blinka på displayen för kokzonen. Placera ett lämpligt kokkärl i zonen för att den ska sluta blinka. Om det går mer än 90 sekunder, släcknar tillagningszonen automatiskt.

Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

Värmt upp tomma kokkärl och använd inte kokkärl med en tunn botten. Kokhällen är utrustat med ett invändigt säkerhetssystem, men ett tomt kokkärl kan värmas så snabbt att funktionen "automatisk avaktivering" inte har tid att reagera och kan höja temperaturen avsevärt. Kokkärlets botten kan skrapa och skada hällens glasyta. I så fall ska du inte vidröra kokkärlet utan stänga av kokzonen. Om den inte fungerar efter avkyllning, kontakta Serviceavdelningen.

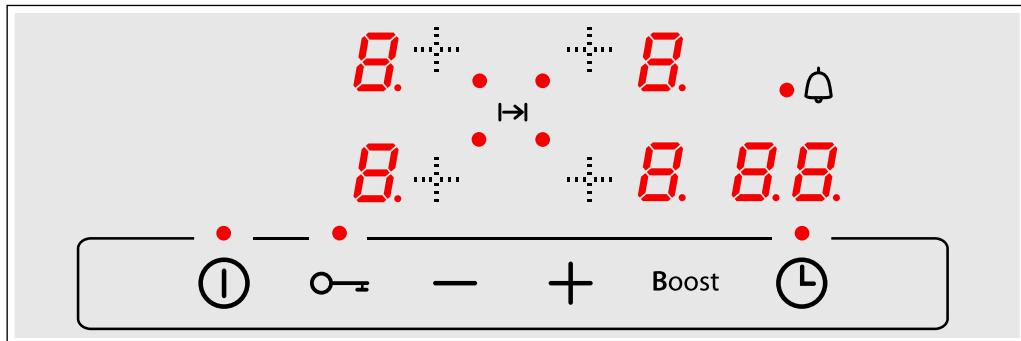
Zonvakt

Kokzonerna har en undre avkänningsgräns för grytor som beror på ferromagnetisk \varnothing och grytbottenmaterial. Så använd alltid den kokzon som bäst matchar grytbotten- \varnothing .



Du hittar information om kokzonernas storlek och effekt i → *Sidan 2*

Kontrollpanelen



Kontroller	
①	Huvudbrytare
⋮	Välja kokzon
-/+	Inställningar
Boost	Powerboost-funktionen
⌚	Timerfunktion
🔑	Barnspärr

Indikeringar	
0	Status
1-9	Effektlägen
H/h	Restvärme
b	PowerBoost-funktion
00	Timer

Kontroller

Du slår på resp. funktion genom att trycka på symbolen.

Anvisning:

Håll kontrollerna rena och torra. Fukt påverkar funktionen negativt.

Kokzonerna

Inbyggnadshällar

Separat kokzon Använd kastrull, gryta eller panna med rätt storlek.

Använd bara kastruller, grytor och pannor gjorda för induktionshäll, se avsnittet → *"Tillagning med induktion"*

Restvärmeindikering

Hällen har en restvärmeindikering för varje kokzon. Den visar att kokzonen fortfarande är varm. Rör inte kokzonen när restvärmeindikeringen lyser.

Du får upp följande beroende på hur hög restvärmen är:

- H : hög temperatur
 - h : låg temperatur

Tar du av kastrull, gryta eller liknande från kokzonen under matlagningen, så blinkar restvärmeindikeringen och valt effektläge växelvis.

Slår du av kokzonen, så lyser restvärmeindikeringen. Restvärmeindikeringen fortsätter lysa så länge kokzonen är varm, även om du slår av hällen.

Använda maskinen

Kapitlet beskriver hur du ställer in kokzonerna. Tabellen innehåller effektlägen och tillagningstider för olika maträtter.

Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med huvudbrytaren.

Slå på: tryck på ①. Enheten ger signal. Indikeringen vid huvudbrytaren och kokzonsindikeringen ② lyser. Hällen är klar att använda.

Slå av: tryck på ① tills indikeringen släcks. Alla kokzoner slår av. Restvärmehindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

Anvisningar

- Hällen slår av automatiskt när alla kokzoner varit av längre än 20 sekunder.
- Valda inställningar ligger kvar 4 sekunder efter att du slår av hällen. Om du slår på enheten inom den tiden går kokzonen igång med tidigare inställningar.
- Hällens maxeffekt beror på elanslutningen. Hällen fördelar automatiskt tillgänglig effekt på de kokzoner som är på så att maxvärdet inte blir överskridet. När funktionen effekthantering är på, så kan kokzonseffekten ibland understiga börvärdet.

Ställa in kokzon

Ställ in det effektläge du vill ha med + och -.

Effektläge 1 = lägsta effekt.

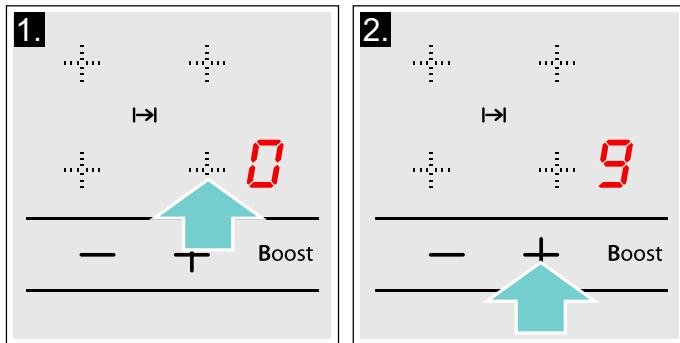
Effektläge 9 = högsta effekt.

Alla effektlägen har mellanlägen. De är markerade med punkter.

Välja kokzon och effektläge

Hällen ska vara på.

1. Välj kokzon med ⌂.
2. Tryck på + eller - inom 10 sekunder. Du får upp följande grundinställning:
+: effektläge 9
-: effektläge 4



Effektläget är inställt.

Byta effektläge

Välj kokzon och tryck på + eller - tills du får upp det effektläge du vill ha på displayen.

Slå av kokzonen

Välj kokzon och tryck sedan på + eller - tills du får upp ② på displayen.

Kokzonen slår av och du får upp restvärmehindikeringen på displayen.

Anvisningar

- Om inget kokkärl placeras på kokzonen kommer det valda läget att blinna. Efter en stund stängs kokzonen av.
- Om du placerar ett kokkärl på kokzonen innan man slår på hällen kommer det att upptäckas inom 20 sekunder efter det att du har tryckt på huvudströmbrytaren och kokzonen väljs automatiskt. När det har upptäckts, välj effektnivå inom 20 sekunder, annars stängs kokzonen av. Även om mer än ett kokkärl placeras på hällen upptäcks endast ett av dem när du aktiverar spishällen.

Rekommendationer

Rekommendationer

- Rör om då och då när du värmer på puréer, redda soppor och tjocka såser.
- Förvärm på effektläge 8 - 9.
- Sänk effektläget när det tränger ut ånga från locket vid tillagning med lock. Det behöver inte ånga ut för att ge bra slutresultat.
- Håll grytan täckt till servering när maten är klar.
- Följ tillverkarens anvisningar vid tryckkokning.
- Koka inte maten för länge så att näringen försätts i. Du kan ställa in optimal tillagningstid med timern.
- Undvik rykande het olja, så blir tillagningen hälsosammare.
- Bryn på maten i småportioner i följd.
- Grytor, kastruller och pannor kan bli väldigt heta vid tillagning. Använd alltid grytlappar.
- Rekommendationer för energieffektiv matlagning hittar du i kap. → "Återvinning"

Tillagningstabell

Tabellen visar vilka effektlägen som passar vilken mat. Tillagningstiden kan variera beroende på matens typ, vikt, tjocklek och kvalitet.

	Effektläge	Tillagningstid (min.)
Smälta		
Choklad, chokladglasyr	1 - 1.	-
Smör, honung, gelatin	1 - 2	-
Värma på och varmhålla		
Gryta, t.ex. linsgryta	1 - 2	-
Mjölk*	1 - 2.	-
Värma på varmkorv*	3 - 4	-
Tina och värma på		
Spenat, djupfrys	3 - 4	15 - 25
Gulasch, djupfrys	3 - 4	35 - 55
Sjuda		
Potatisklimp*	4 - 5.	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Vitsås, t.ex. béchamelsås	1 - 2	3 - 6
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3 - 4	8 - 12

* Utan lock

** Vänd flera gånger

***Förvärm på effektläge 8 - 8.

	Effektläge	Tillagningstid (min.)
Koka, ånga, ångkoka		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2.-3.	15-30
Risgrynsgröt***	2-3	30-40
Skalpotatis	4.-5.	25-35
Kokt potatis	4.-5.	15-30
Pasta, nudlar*	6-7	6-10
Gryta	3.-4.	120-180
Soppor	3.-4.	15-60
Grönsaker	2.-3.	10-20
Grönsaker, djupfrysta	3.-4.	7-20
Tryckkokning	4.-5.	-
Bräsering		
Rullader	4-5	50-65
Grytstek	4-5	60-100
Gulasch***	3-4	50-60
Bräsera/steka med lite olja*		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10
Schnitzel, djupfryst	6-7	8-12
Kotlett, opanerad eller panerad**	6-7	8-12
Biff (3 cm tjock)	7-8	8-12
Fågelbröst (2 cm tjockt)	5-6	10-20
Fågelbröst, djupfryst**	5-6	10-30
Pannbiffar (3 cm tjocka)**	4.-5.	20-30
Hamburgare (2 cm tjocka)**	6-7	10-20
Fisk och fiskfilé, opanerad	5-6	8-20
Fisk och fiskfilé, panerad	6-7	8-20
Fisk, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6-7	8-15
Scampi, räkor	7-8	4-10
Sautera grönsaker och svamp, färsk	7-8	10-20
Middagsräätter, strimlade wokgrönsaker, strimlat kött i asiatisk stil	7-8	15-20
Djupfryst mat, t.ex. middagsräätter	6-7	6-10
Pannkakor (stek i följd)	6.-7.	-
Omelett (stek i följd)	3.-4.	3-6
Stekt ägg	5-6	3-6
Fritering* (fritera 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja, fritera portionsvis)		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketter, djupfrysta	7-8	-
Kött, t.ex. kycklingdelar	6-7	-
Fisk, panerad eller friterad	6-7	-
Grönsaker, svamp, panerade eller doppade i frityrsmet, tempura	6-7	-
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, tempurafrukt	4-5	-

* Utan lock

** Vänd flera gånger

***Förvärm på effektläge 8 - 8.

Tidsfunktioner

Hallen har 2 timerfunktioner:

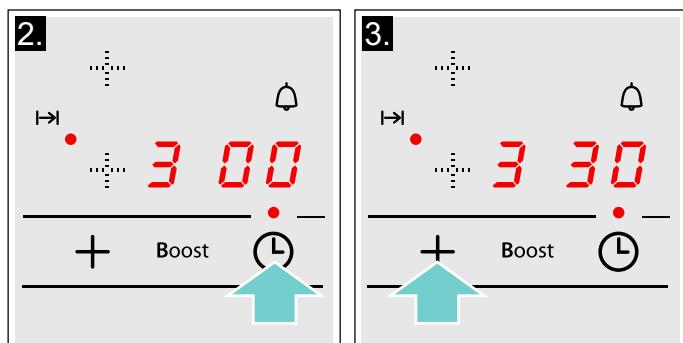
- programmering av tillagningstid
- äggklocka

programmering av tillagningstid

Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut.

Gör så här:

1. Välj den kokzon och det effektläge du vill ha.
2. Tryck på  ● lyser på kokzonsindikeringen. Du får upp **00** på timerdisplayen.
3. Tryck på **+** eller **-**. Du får upp grundinställningen:
+: 30 minuter.
-: 10 minuter.



4. Välj den tillagningstid du vill ha med **+** eller **-**.

Tiden börjar räkna ned inom några sekunder.

Anvisning: Det går att ställa in samma tillagningstid automatiskt på alla kokzoner. Inställd tid räknar ned för varje kokzon oberoende av varandra.

Information om automatisk programmering av tillagningstiden hittar du i avsnitt
→ "Grundinställningar"

Ändra eller radera tid

Välj kokzon. Tryck på  och ändra tillagningstiden med **+** eller **-** eller ställ tiden på **00**.

När tidsperioden har gått

Kokzonen slocknar. En varningssignal ljuder och på tidsprogrammeringsfunktionens display visas indikatorn **00** i 10 sekunder. Indikatorn ● för önskad kokzon tänds. Tryck på symbolen , indikatorerna slocknar och ljudsignalen upphör att ljuda.

Anvisningar

- Har flera kokzoner inprogrammerad tillagningstid, så får du alltid upp tiden för vald kokzon på timerdisplayen.
- Du kan ställa in tillagningstider upp till 99 minuter.

Äggklockan

Du kan ställa in tider upp till 99 minuter med äggklockan.

Den fungerar oberoende av kokzoner och andra inställningar. Funktionen slår inte av kokzonen automatiskt.

Gör så här

1. Timern går att ställa in på 2 olika sätt:
 - Välj kokzon och tryck två gånger på .
 - Tryck på  innan du väljer kokzon. Indikeringen ● bredvid  lyser. Du får upp **00** på timerdisplayen.
2. Tryck på **+** eller **-**. Du får upp grundinställningen.
+: 10 minuter.
-: 05 minuter.
3. Ställ in den tid du vill ha med **+** eller **-**. Tiden börjar räkna ned inom några sekunder.

Ändra eller radera tid

Tryck på  tills indikeringen ● tänds vid . Ändra eller ställ tiden med **+** eller **-** till **00**.

När tidsperioden har gått

En ljudsignal hörs. På tidsprogrammeringsfunktionens display visas **00**. Efter 10 sekunder slocknar indikatorerna.

Vid en tryckning på symbolen  slocknar indikatorerna och ljudsignalen upphör.

PowerBoost-funktion

Powerboost-funktionen kokar upp stora vattenvolymer snabbare än effektläge **9**.

Funktionen fungerar på alla kokzoner när inga andra kokzoner är på. Annars blinkar **b** och **9** på kokzonsindikeringen.

Slå på

1. Välj kokzon.
2. Tryck på symbolen **Boost**.
Indikeringen **b** lyser.
Funktionen är på.

Anvisning: Slår du på en kokzon när PowerBoost är på, så blinkar **b** och **9** på kokzonsindikeringen; sedan ställer enheten automatiskt in effektläget **9**.
PowerBoost-funktionen slår av.

Slå av

1. Välj kokzon.
2. Tryck på symbolen **Boost**.
Indikeringen **b** släcks och kokzonen återgår till effektläge **9**.
Funktionen slår av.

Anvisning: PowerBoost-funktionen kan slå av automatiskt för att skydda hällens invändiga elektronikelement.

Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren

Spishallen måste vara avstängd.

Aktivera: tryck på symbolen **o—** i cirka 4 sekunder. Indikatorn bredvid symbolen **o—** tänds i cirka 10 sekunder. Spishallen är nu säkrad.

Avaktivera: Tryck på symbolen **o—** i cirka 4 sekunder. Spärren har avaktiverats.

Automatisk barnsäkerhetsspärr

Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.

Slå på och av

Kapitlet → "Grundinställningar" beskriver hur du slår på den automatiska barnspärren.

Automatisk säkerhetsavstängning

Den automatiska säkerhetsavstängningen slår av enheten om en kokzon varit på länge utan ändrade inställningar.

Kokzonen slutar värma på. **F**, **B** blinkar omväxlande på kokzonsdisplayen och **h** eller **H** på restvärmeindikeringen.

Indikeringen slår av om du trycker på någon av symbolerna. Du kan nu ställa in kokzonen igen.

När den automatiska säkerhetsavstängningen slår på beror på inställt effektläge (1 till 10 timmar). .

Grundinställningar

Enheten har olika grundinställningar. Du kan anpassa dem som du vill ha dem.

Indikering	Funktion
c 1	Barnspärr 0 Manuell*. 1 Automatisk. 2 Funktionen är av.
c 2	Ljudsignaler 0 Kvitterings- och felsignal är av. 1 Bara felsignal på. 2 Bara kvitteringssignal på. 3 Alla ljudsignaler är på.*
c 5	Automatisk programmering av tillagningstiden 00 Av.* 0 1-99 Tid till automatisk avstängning.
c 6	Ljudsignaltid när timern går ut 1 10 sekunder.* 2 30 sekunder. 3 1 minut.
c 7	Effektstyrning. Begränsa hällens totaleffekt 0 Av.Hällens maxeffekt.*/** 1 1000 W minimieffekt. 1. 1500 W ... 3 3000 W rek. avsäkring 13 A. 3. 3500 W rek. avsäkring 16 A. 4 4000 W 4. 4500 W Recomendada para 20 Amperios. ... 9 eller 9. Hällens maxeffekt.**
c 9	Tid för val av kokzon 0 Obegränsad: senast inställda kokzon ligger kvar.* 1 Begränsad: kokzonen ligger bara kvar några sekunder.
c 12	Kontrollera kastrull, gryta eller panna samt slutresultatet av tillagningen 0 Inte lämplig 1 Inte optimal 2 Lämplig
c 23	Automatisk hantering av effektbegränsning 0 Av.* 1 På (går inte kombinera med funktionen c 7).

*Fabriksinställning

**Hällens maxeffekt står på typskylten.

Indikering Funktion***c* 0 Återställa till fabriksinställningarna*****0*** Individuella inställningar.****!*** Återställ till fabriksinställningarna.

*Fabriksinställning

**Hällens maxeffekt står på typskylten.

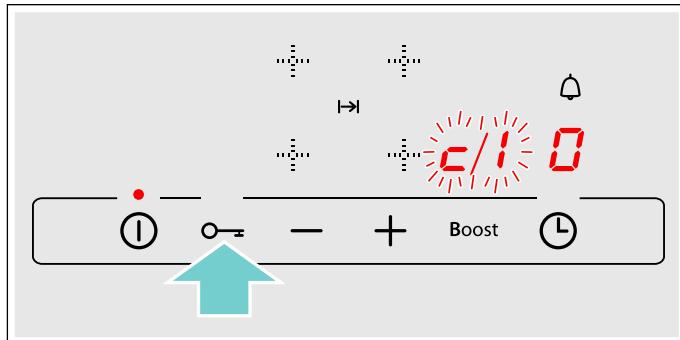
Så här hoppar du till grundinställningarna:

Hällen ska vara av.

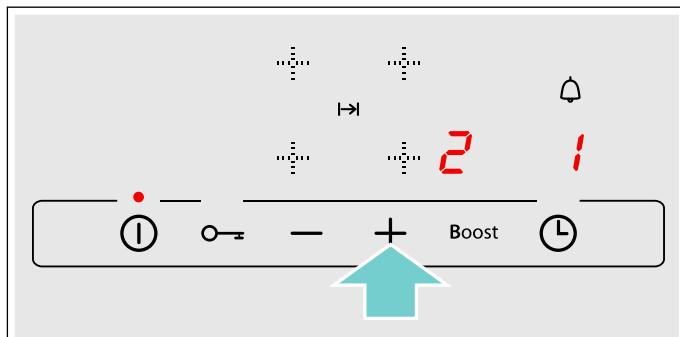
1. Slå på hällen.
2. Tryck ca 4 sekunder på **o-** inom 10 sekunder.
De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Tryck på **+** eller **-** för att få upp separata indikeringar.

Produktinfo	Indikering
Kundtjänstindex (KI)	0 1
Tillverkningsnummer	Fd
Tillverkningsnummer 1	95.
Tillverkningsnummer 2	05

3. Trycker du på **o-** igen, så hoppar du till grundinställningarna.
c och **!** blinkar växelvis på displayerna och du får upp **0** som förinställning.



4. Tryck på **o-** tills du får upp den funktion du vill ha.
5. Välj sedan den inställning du vill ha med **+** och **-**.



6. Tryck minst 4 sekunder på **o-**.

Enheten sparar inställningarna.

Lämna grundinställningarna

Stäng av spishällen med huvudströmbrytaren.

Kastrulltest

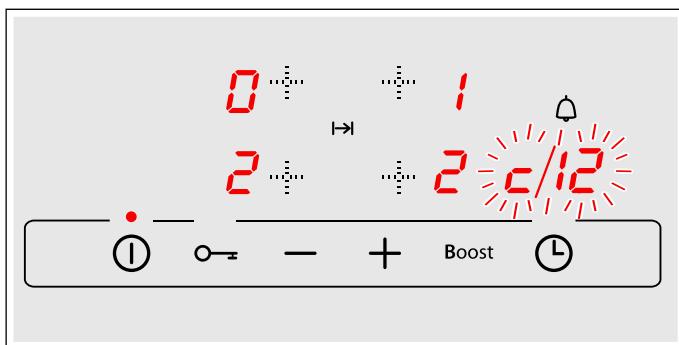
Funktionen kan kontrollera tillagningstid och -typ beroende på kastrull, gryta eller panna.

Resultatet blir ett referensvärde som beror på egenskaperna hos kastrull, gryta och panna samt använd kokzon.

1. Sätt kall kastrull, gryta eller panna med ca 2 dl vatten mitt på kokzonen som matchar botten bäst.
2. Gå till Grundinställningar och välj inställningen **c 12**.
3. Tryck på **+** eller **-**. **-** blinkar på kokzonsindikeringen.

Funktionen slår på.

Du får upp tillagningstyp och -tid på kokzonsindikeringen inom 20 sekunder.



Kontrollera resultatet med följande tabell:

Resultat

- | | |
|----------|--|
| 0 | Kastrullen, grytan eller pannan är inte avsedd för kokzonen och blir inte varm.* |
| 1 | Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp långsammare än väntat och uppkoket blir inte optimalt.* |
| 2 | Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp ordentligt och uppkoket är OK. |

* Finns det en mindre kokzon, testa en gång till på den mindre kokzonen.

Välj **+** eller **-** för att slå på funktionen igen.

Anvisningar

- Använder du en kokzon som är mycket mindre än kastrullens, grytans eller pannans botten-Ø, så hettar bara mitten upp och resultatet kan inte bli suveränt eller riktigt bra.
- Information om funktionen hittar du i kap. → "Grundinställningar"
- Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Tillagning med induktion"

Rengöring

Lämpliga rengöringsmedel finns hos service eller i vår e-Shop.

Häll

Rengöring

Rengör alltid hällen efter användning. Då slipper du fastbrända matrester. Rengör inte hällen förrän restvärmehinderingen slöcknat.

Rengör hällen med fuktad disktrasa och torka sedan torrt så att det inte blir kalkfläckar.

Använd bara hällrengöring avsedd för just den här hälltypen. Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Använd aldrig:

- koncentrerat diskmedel
- maskindiskmedel
- skurmedel
- Kraftiga rengöringsmedel som ugnsrengöring eller fläckborttagning
- skursvampar
- högtrycksvätt eller ångrengöring

Hårt sittande smuts tar du lättast bort med rakbladsskrapa som du hittar i butik. Följ tillverkarens anvisningar.

Lämpliga glasskrapor finns hos service eller i vår onlineshop.

Specialsvampar för hällrengöring gör rent bra.

Möjliga fläckar

Kalk- och vattenfläckar	Rengör hällen när den svalnat. Använd lämplig hällrengöring.*
Socker, risstärkelse och plast	Rengör direkt. Använd glasskrapa. Försiktig! Risk för brännskador!*

* Rengör sedan med fuktad disktrasa och torka torrt med trasa.

Anvisning: Använd aldrig rengöringsmedel på varm häll, det kan ge fläckar. Se till så att det inte finns kvar rester av rengöringsmedlet du använder.

Hällinfattningen

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hällinfattningen:

- Använd bara varmvatten med lite diskmedel.
- Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.
- Använd inga skarpa eller skurande rengöringsmedel.
- Använd inte glasskrapa eller vassa föremål.

FAQ

Användning

Varför kan jag inte slå på hällen och varför lyser barnspärrsymbolen?

Barnspärren är på.

Information om funktionen hittar du i kap. → "Barnspärr"

Varför blinkar indikeringarna och varför ger enheten signal?

Ta bort vätska eller matrester från kontrollerna. Ta bort alla föremål som ligger på kontrollerna.

Anvisning om hur du slår på och av ljusignalen hittar du i kap. → "Grundinställningar"

Oljud

Vad är det som låter vid tillagning?

Materialegenskaperna hos kastrullens, grytans eller pannans botten kan alstra ljud när du använder hällen. Ljuden är helt normala och beror på induktionstekniken, det är inget fel.

Möjliga ljud:

Dovt surrande som en transformator:

Uppstår vid tillagning på högt effektläge. Ljudet försvinner eller tystnar när du sänker effektläget.

Dovt pipljud:

Uppstår när kastrullen, grytan eller pannan är tom. Ljudet försvinner när hällen på vatten eller lägger i livsmedlet.

Knasterljud:

Uppstår när kastrullen, grytan eller pannan består av sandwichmaterial eller om du använder flera samtidigt och de har olika storlek och består av olika material. Volymen på oljudet kan variera beroende på mängd och tillagningssätt.

Gälla pipljud:

Kan uppstå om du använder 2 kokzoner samtidigt på max. effektläge. Pipljuden försvinner eller tystnar när du sänker effektläget.

Fläktljud:

Hällen har en fläkt som slår på vid hög temperatur. Fläkten kan även fortsätta gå när hällen är av om temperaturen är för hög fortfarande.

Rytmiljud som en tickande klocka:

Ljudet uppstår när 3 eller fler kokzoner är på samtidigt. Ljudet försvinner eller tystnar när du slår av någon av kokzonerna.

Kastruller, grytor och pannor

Vilka kastruller, grytor och pannor passar för induktionshäll?

Information om vilka kastruller, grytor och pannor som är avsedda för induktionshäll hittar du i kap. → "Tillagning med induktion"

Varför blir kokzonan inte varm och varför blinkar effektläget?

Kokzonan som kastrullen, grytan eller pannan står på är av.

Se till så att kokzonan som kastrullen, grytan eller pannan står på är på.

Kastrullen, grytan eller pannan är för liten för kokzonan eller inte avsedd för induktionshäll.

Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Tillagning med induktion"

Varför tar det så länge innan kastrullen, grytan eller pannan blir varm resp. varför blir det inte tillräckligt varmt trots högt effektläge?

Kastrullen, grytan eller pannan är för liten för kokzonan eller inte avsedd för induktionshäll.

Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Tillagning med induktion"

Rengöring**Hur rengör jag hällen?**

Du får optimalt resultat om du använder särskild hällrengöring. Vi rekommenderar att du inte använder starka eller repande rengöringsmedel, maskindiskmedel (koncentrat) eller skurboll.

Du hittar mer information om rengöring och skötsel av hällen i kap. → "Rengöring"

?

Hur åtgärda fel?

Felen beror ofta på småsaker som du själv lätt åtgärdar.

Läs igenom tipsen i tabellen innan du kontaktar service.

Indikering	Möjlig orsak	Felåtgärd
Ingen	Strömförsörjningen är bruten. Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger. Elfel.	Kontrollera om strömmen gått pga. kortslutning genom att se om andra elartiklar fungerar. Se till så att enheten blir ansluten som kopplingsschemat anger. Kan du inte åtgärda felet, kontakta service.
Indikeringarna blinkar – blinkar på kokzonsindikeringarna.	Kontrollerna är fuktiga eller täckta av föremål ovanpå.	Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
F2	Det har uppstått ett elektronikfel.	Kvittera felet genom att täcka över kontrollerna med handen ett slag.
F4	Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av symbolerna på hällen.
F5 + effektläge och ljudsignal	Du har ställt en varm kastrull på kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad.	Lyft av kastrullen. Felindikeringen släcks strax efter. Nu kan du fortsätta matlagningen.
F5 och ljudsignal	Du har ställt en varm kastrull på kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonens skydd för att skydda elektroniken.	Lyft av kastrullen. Vänta några sekunder. Tryck på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen släcks.
F1/F6	Kokzonens är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå på kokzonens skydd igen.
F8	Kokzonens har varit på länge utan avbrott.	Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten. Se kap.
E9000 E90 10	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall.	Kontakta din elleverantör.
U400	Hällen är felanslutna	Gör hällen strömlös. Se till så att den blir ansluten som kopplings-schemat anger.
Ställ inte heta kastruller etc. på kontrollerna.		

Anvisningar

- Får du upp **E** på displayen, så måste du hålla givaren till resp. kokzon tryckt för att läsa av felkoden.
- Finns felkoden inte med i tabellen, gör hällen strömlös, vänta 30 sekunder och anslut igen. Får du upp indikeringen igen, kontakta service och ange felkoden.

Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi hjälper dig att lösa problemet och undviker onödiga besök av servicetekniker.

E- och FD-nummer

Ange produktens E- och FD-nummer vid kontakt med service.

Typskylten med numren hittar du:

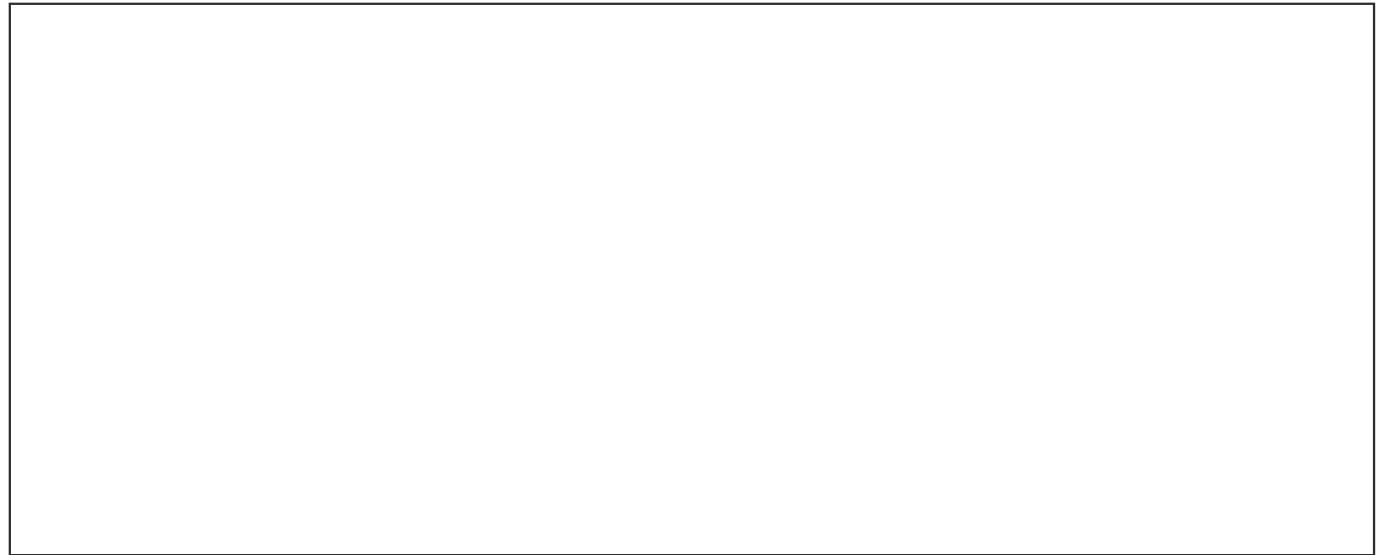
- på enhetspasset.
- på nedre delen av hällen.

E-numret finns även på hällens glasyta. Du kan kontrollera kundtjänstindex (KI) och FD-nummer genom att gå till grundinställningarna. Slå upp i kap.

→ "Grundinställningar".

Tänk på att serviceteknikerns besök inte är gratis vid felanvändning ens under garantitiden.

Kontaktinformation för samtliga länder finns i bifogade kundtjänstförteckning.



HK Appliances GmbH
Werkstrasse 3
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND



9001167053
951201(00)
fi, sv