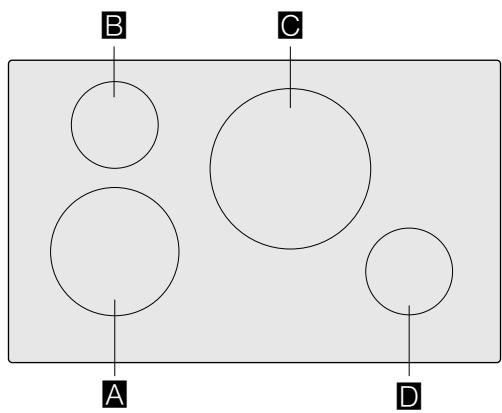




[fi] Käyttöohje	3
[sv] Bruksanvisning	22

Keittotaso  
Häll  
**5IF84...**



		<i>g</i> *	<i>b</i> *
<b>A</b>	$\emptyset 21$	2.200 W	3.700 W
<b>B / D</b>	$\emptyset 14,5$	1.400 W	2.200 W
<b>C</b>	$\emptyset 28$	2.600 W	3.700 W

\* IEC 60335-2-6

# Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö .....	4
	Tärkeitä turvaohjeita .....	5
	Vaurioiden syyt.....	6
	Yhteenveto .....	6
	Ympäristönsuojelu.....	7
	Ohjeita energian säästämiseen .....	7
	Ympäristöystävällinen hävittäminen .....	7
	Keittäminen induktiotekniikalla .....	7
	Induktioilla keittämisen edut .....	7
	Keittoastiat .....	7
	Tutustuminen laitteeseen .....	9
	Ohjauspaneeli .....	9
	Keittoalueet .....	9
	Jälkilämmön näyttö .....	9
	Koneen käyttö .....	10
	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä .....	10
	Keittoalueen säätäminen .....	10
	Keittosuositukset .....	10
	Aikatoiminnot .....	13
	Kypsennysajan ohjelointi.....	13
	Minuuttikello .....	13
	PowerBoost-toiminto .....	14
	Aktivointi.....	14
	Deaktivointi .....	14
	Lapsilukko .....	14
	Lapsilukon aktivoointi ja deaktivoointi .....	14
	Lapsilukko .....	14
	Pyyhintäsuoja .....	15
	Automaattinen turvakatkaisu .....	15
	Perusasetukset.....	16
	Nämä pääset perusasetuksiin:.....	17
	Energiankulutuksen näyttö .....	17
	Astiatesti .....	18
	Puhdistus .....	18
	Keittotaso .....	18
	Keittotason kehys .....	18
	Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)	
	19	
	Mitä tehdä häiriön sattuessa?.....	20
	Huoltopalvelu .....	21
	Mallinumero ja sarjanumero .....	21

## 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 syttyä 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 liitääntöjohdon läheltä.

Keittämistä täytyy valvoa. Lyhyttä keittämistä täytyy valvoa koko ajan.

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.

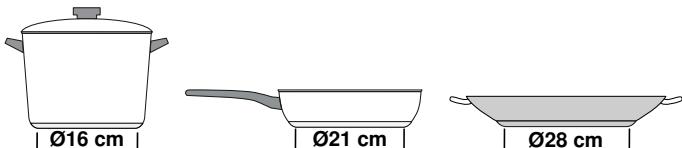
## Keittoastiat

Käytä vain ferromagneettisia astioita induktiotekniikalla keittäessäsi, esimerkiksi:

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

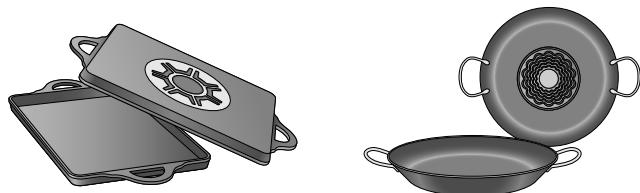
Voit tarkastaa astian soveltuuden induktiokäyttöön katsomalla ohjeet luvusta → "Astiatesti".

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.

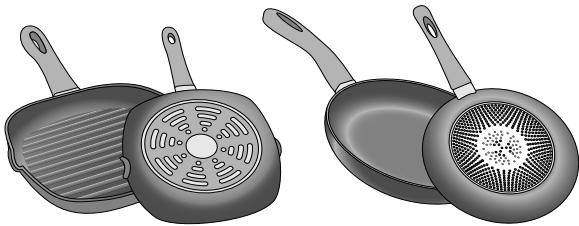


On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen:

- 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

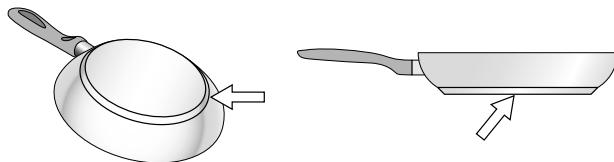
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

- 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 jäähymisen jälkeen, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluumme.

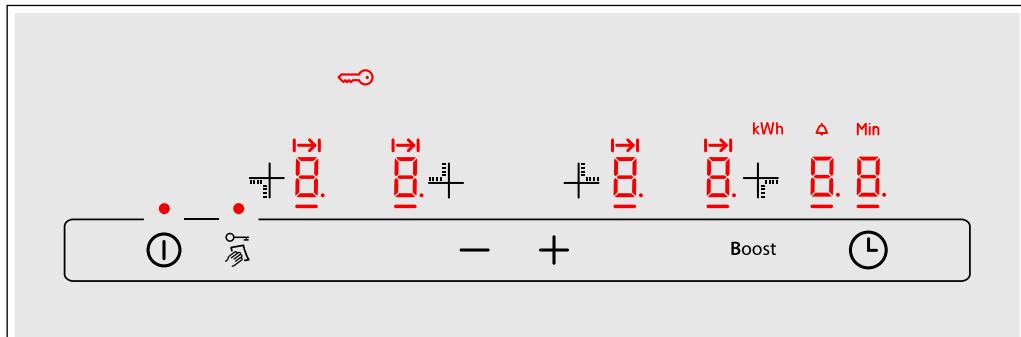
#### Kattilantunnistin

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.

# Tutustuminen laitteeseen

Löydät tietoja keittoalueiden mitoista ja tehoista kohdasta → Sivu 2

## Ohjauspaneeli



### Käyttöalueet

①	Pääkytkin
+	Keittoalueen valitseminen
-/+	Sääköntäät
---	Lapsilukko
⚡	Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten
Boost	PowerBoost-toiminto
⌚	Ajastointioiminto

### Näytöt

0	Käyttötila
19	Tehoalueet
00	Ajastointioiminto
H/h	Jälkilämpö
---	Lapsilukko
b	PowerBoost-toiminto
I→I	Kypsennysajan asettaminen
⌚	Minuuttikello
min	Aikanäytö
kWh	Energiankulutus

### Käyttöalueet

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

### Huomautus:

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

## Keittoalueet

### 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, jälkilämmön 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 merkkiäänen. 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. Jälkilämmön näyttö palaa, kunnes keittoalueet ovat jäähyneet riittävästi.

#### Huomautuksia

- Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 20 sekuntia pois päältä.
- Valitut säädöt pysvät muistissa 4 sekuntia keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen. Jos kytket laitteen tänä aikana taas päälle, keittotaso kytkeytyy käyttöön edeltävillä asetuksilla.

### Keittoalueen säättäminen

Valitse haluamasi tehoalue symboleilla + ja -.

Tehoalue 1 = pienin teho.

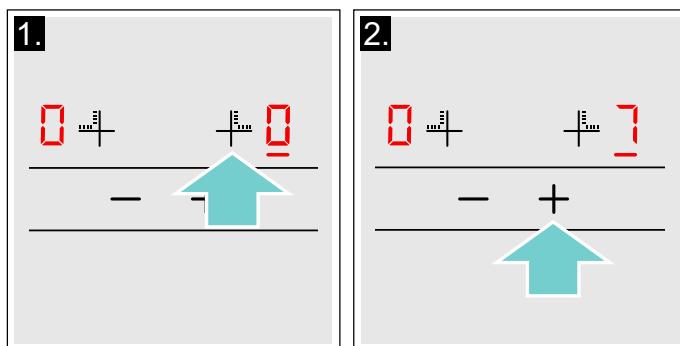
Tehoalue 9 = suurin teho.

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se on merkitty pisteellä.

### Keittoalueen ja tehoalueen valitseminen

Keittotason pitää olla päällä.

1. Valitse keittoalue kyseisen keittoalueen 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 0.

Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näyttöön ilmestyy jälkilämmön näyttö.

#### Huomautuksia

- Jos keittoalueelle on laitettu jokin astia, valittu 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. Höyry poistuminen astiasta ei ole tarpeen hyvin kypsennystuloksen saavuttamiseksi.
- Pidä keittoastia keittämisen jälkeen suljettuna tarjoiluun asti.
- Kun kypsennät painekattilassa, noudata valmistajan ohjeita.
- Älä kypsennä ruokia liian pitkään, jotta ravintoarvot säilyvät hyvin. Voit säättää 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 suosituksia 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)
<b>Sulatus</b>		
Suklaa, kuorrute	1 - 1.	-
Voi, hunaja, liivate	1 - 2	-
<b>Lämmittäminen ja lämpimänäpito</b>		
Pata, esim. linssipata	1. - 2	-
Maito*	1. - 2.	-
Makkaroiden kuumentaminen vedessä*	3 - 4	-
<b>Sulatus ja lämmittäminen</b>		
Pinaatti, pakastettu	3 - 4	15 - 25
Gulassi, pakastettu	3 - 4	35 - 55
<b>Kypsennys alle kiehumapisteessä</b>		
Perunapyörykät*	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
<b>Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus</b>		
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.	-
<b>Haudutus</b>		
Kääryleet	4 - 5	50 - 65
Patapaisti	4 - 5	60 - 100
Gulassi***	3 - 4	50 - 60

\* Ilman kantta

\*\* Käännä useita kertoja

\*\*\* Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.

	Tehoalue	Kypsennysai-ka (min)
<b>Haudutus / paistaminen pienessä määrässä öljyä*</b>		
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
Hampurilaispihit (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
<b>Friteeraus* (150-200 g per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina)</b>		
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:

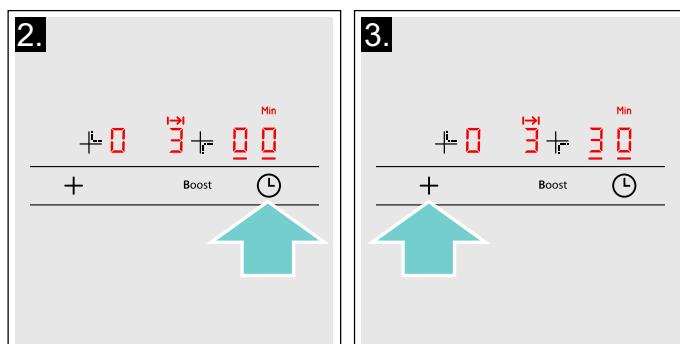
- Kypsennysajan ohjelmointi
- Minuuttikello

## Kypsennysajan ohjelmointi

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

### Toimi näin:

1. Valitse keittoalue ja haluamasi tehoalue.
2. Kosketa symbolia  $\odot$ . Keittoalueen näytössä palaa  $\rightarrow$ . Ajastimen näytössä palaa  $00$ .
3. Kosketa symbolia  $+$  tai  $-$ . Perusasetus ilmestyy näytöön.  
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  $\odot$  ja muuta symbolilla  $+$  tai  $-$  kypsennysaaka, tai aseta aika arvoon  $00$ .

## Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Keittoalue sammuu. Laitteesta kuuluu merkkiääni. Aikaohjelmoinnin näyttöön sytty  $00$  10 sekunnin ajaksi.

Kun merkkiä  $\odot$  painetaan, 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. Kosketa useita kertoja symbolia  $\odot$ , kunnes näyttö  $\Delta$  syttyy. Ajastimen näytössä palaa  $00$ .
2. Kosketa symboleja  $+$  tai  $-$ . Perusasetus ilmestyy näytöön.  
Symboli  $+$ : 10 minuuttia.  
Symboli  $-$ : 05 minuuttia.
3. Aseta haluamasi aika symboleilla  $+$  tai  $-$ . Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

## Kypsennysajan muuttaminen tai asetuksen poistaminen

Kosketa useita kertoja symbolia  $\odot$ , kunnes näyttö  $\Delta$  syttyy. Muuta aikaa tai aseta aika symboleilla  $+$  tai  $-$  arvoon  $00$ .

## Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

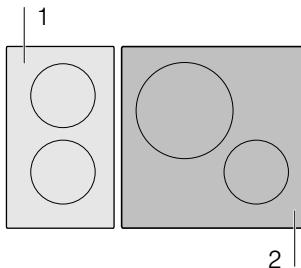
Laitteesta kuuluu merkkiääni. Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin  $00$ . Merkkivalot sammuvat 10 sekunnin kuluttua.

Kun merkkiä  $\odot$  painetaan, merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

## PowerBoost-toiminto

PowerBoost-toiminnolla voidaan kuumentaa suuria vesimääriä nopeammin kuin tehoalueella .

Tämä toiminto voidaan aktivoida keittoalueelle silloin, kun saman ryhmän toinen keittoalue ei ole käytössä (ks. kuva). Muuten valitun keittoalueen näytössä vilkkuvat  ja ; sen jälkeen säätyy automaattisesti tehoalue  ilman, että toiminto aktivoituu.



### Aktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia **Boost**.  
Näyttö  palaa.  
Toiminto on aktivoitu.

### Deaktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia **Boost**.  
Näyttö  sammuu ja keittoalue kytkeytyy takaisin tehoalueelle .  
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 aktivointi ja deaktivointi

Keittotason pitää olla pois päältä.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia  noin 4 sekunnin ajan. Näyttö  palaa 10 sekunnin ajan. Keittotaso on lukittu.

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia  noin 4 sekunnin ajan. Lukitus on poistettu.

### Lapsilukko

Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.

### Päälle- ja poiskytkentä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"

## Pyyhintäsuoja

Jos pyyhit ohjauspaneelia keittotason ollessa päällä, voit vahingossa muuttaa asetuksia. Tämän välttämiseksi keittotasossa on toiminto, jolla ohjauspaneeli lukitaan puhdistusta varten.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia . Kuulet merkkiänen. Ohjauspaneeli on lukittu 35 sekunniksi. Voit pyyhkiä ohjauspaneelia ilman, että asetukset muuttuvat.

Deaktivointi: ohjauspaneelin lukitus vapautuu 35 sekunnin kuluttua. Jos haluat lopettaa toiminnon aikaisemmin, kosketa symbolia .

### Huomautuksia

- Kuulet äänimerkin 30 sekunnin kuluttua aktivoinnin jälkeen. Tämä kertoo, että toiminto päättyy pian.
- Puhdistuslukitus ei vaikuta pääkytkimeen. Keittotaso voidaan kytkeä milloin tahansa pois päältä.

## 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 näitä asetuksia tarpeidesi mukaan.

Näyttö	Toiminto
c 1	<b>Automaattinen lapsilukko</b>
0	Manuaalinen*.
1	Automaattinen.
2	Toiminto deaktivoitu.
c 2	<b>Äänimerkit</b>
0	Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki pois päältä.
1	Virhetoiminnon äänimerkki päällä.
2	Vahvistuksen äänimerkki päällä.
3	Kaikki äänimerkit on kytketty pääälle.*
c 3	<b>Energiankulutuksen näyttö</b>
0	Pois.*
1	Päällä.
c 5	<b>Kypsennysajan automaattinen ohjelmointi</b>
00	Pois.*
0 1-99	Automaattinen jälkitoiminta-aika.
c 6	<b>Ajastimen käyntiajan päättymisäänimerkin kesto</b>
1	10 sekuntia.*
2	30 sekuntia.
3	1 minuutti.
c 7	<b>Power-Management-toiminto. Keittoalueen kokonaistehon rajoittaminen</b>
0	Pois.*
1	1000 W. Vähimmäisteho.
1.	1500 W.
2	2000 W.
...	
9	9 tai 9. Keittotason maksimiteho.
c 9	<b>Keittoalueen valinta-aika</b>
0	Rajoittamaton: viimeksi asetettu keittoalue pysyy valittuna.*
1	Rajoitettu: keittoalue pysyy valittuna vain muutaman sekunnin ajan.
c 12	<b>Keittoastian, kypsennystuloksen tarkastaminen</b>
0	Ei sovellu
1	Ei optimaalinen
2	Soveltuu
c 0	<b>Palautus tehdasasetuksiin</b>
0	Yksilölliset asetukset.*
1	Palautus tehdasasetuksiin.

\* Tehdasasetukset

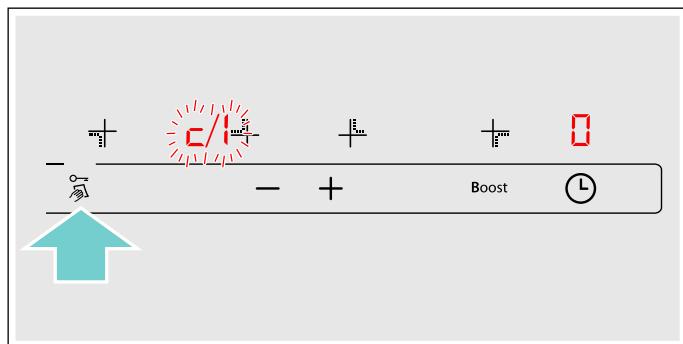
## Näin pääset perusasetuksiin:

Keittotason pitää olla pois päältä.

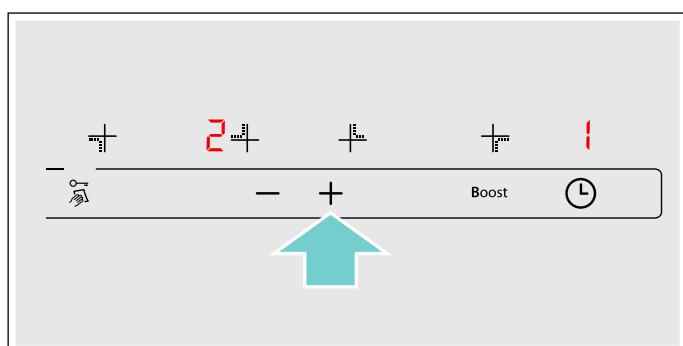
1. Kytke keittotaso päälle.
2. Pidä seuraavien 10 sekunnin aikana symboli **o-** painettuna n. 4 sekunnin ajan.  
Ensimmäiset neljä näytöä ilmaisevat tuotetiedot.  
Kosketa symbolia **+** tai **-** nähdäksesi yksittäiset näytöt.

Tuotetiedot	Näyttö
Tekninen huoltopalvelu (TK)	0 1
Sarjanumero	Fd
Sarjanumero 1	95.
Sarjanumero 2	05

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



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



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

Asetukset on tallennettu.

### Perusasetuksista poistuminen

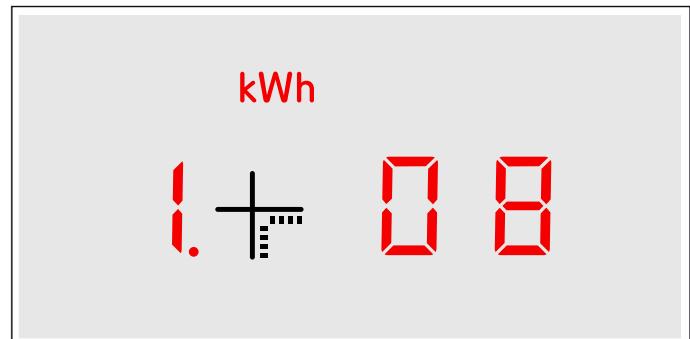
Sammuta keittotaso pääkytkimellä.

## Energiankulutuksen näyttö

Tämä toiminto näyttää keittotason viimeisen käytön aikaisen energiankulutuksen.

Näytössä näkyy kulutus kilowattitunteina 10 sekunnin ajan laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen.

Kuvassa on esimerkkinä kulutus **108 kWh**.



Ohjeet tämän toiminnon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"

# Astiatesti

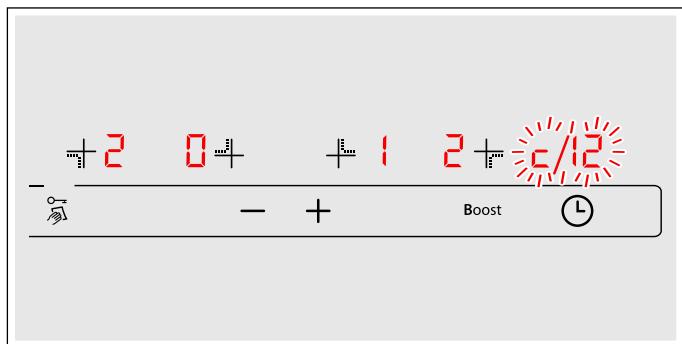
Tällä toiminnolla voidaan tarkastaa keittoastiasta riippuva keittämisen nopeus ja laatu.

Tulos on viitteellinen ja riippuu keittoastian ominaisuuksista ja käytetystä keittoalueesta.

1. Aseta kylmä keittoastia, jossa on n. 200 ml vettä, keittoalueelle, joka sopii halkaisijaltaan parhaiten astian pohjaan.
2. Siirry perusasetuksiin ja valitse asetus **C 12**.
3. Kosketa symbolia **+** tai **-**. Keittoalueen näytössä vilkkuu **-**.

Toiminto on aktivoitu.

Keittoalueen näyttöön ilmestyy 10 sekunnin kuluttua keittämisen laatua ja nopeutta koskeva tulos.



Tarkasta tulos seuraavan taulukon perusteella:

## Tulos

- 0** Keittoastia ei sovella keittoalueelle eikä se sen tähdien lämpene.\*
- 1** Keittoastia lämpenee odotettua hitaammin, ja keittäminen ei sen tähdien 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 tyyppistä, koosta ja sijoituksesta löydät luvusta → "Keittäminen induktiotekniikalla".

# Puhdistus

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

## Keittotaso

### Puhdistus

Puhdistaa keittotaso aina ruoanvalmistuksen jälkeen. Näin vältetään lian palaminen kiinni. Puhdistaa keittotaso vasta, kun jälkilämmön näyttö on sammunut.

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

Käytää vain tämän tyypisille keittotasoille soveltuavia puhdistusaineita. Noudata tuotteen pakkauksessa 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 vesijäämat	Puhdistaa keittotaso heti, kun se on jäähnytynyt. Käytä keraamisille keittotasoille soveltuavia puhdistusainetta.*
Sokeri, riisitärkkelys tai muovi	Puhdistaa heti. Käytä puhdistuslastaa. Palovammavaara.*

\* Puhdistaa 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:

- Käytää 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 ohjauspaneelilta. Poista kaikki ohjauspaneelin päällä 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 normaleja, ne liittyvät induktiotekniikkaan eivätkä ne viittaa 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 äänet:

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

## 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 tyyppistä, koosta ja sijoituksesta löydät luvusta → "Keittäminen induktiotekniikalla"

### Miksi keittoastian läpeneminen kestää niin kauan, tai miksi astia ei lämpene riittävästi, vaikka valittuna on suuri tehoalue?

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

Ohjeita keittoastian tyyppistä, 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 mitää	Virransaanti on keskeytynyt.  Laitetta ei ole liitetty liitintäkaavion mukaan.  Häiriö elektroniikassa.	Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä oikosulku virransaannissa.  Varmista, että laite on liitetty liitintäkaavion mukaan.  Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Näytöt vilkkuvat	Ohauspaneeli on kostea tai jokin esine peittää sen.	Kuivaa ohauspaneeli tai poista esine.
Näyttö – vilkkuu keittoalueiden näytössä	Elektroniikassa on ilmennyt häiriö.	Kuittaa häiriö peittämällä ohauspaneeli hetkeksi kädellä.
F2	Elektroniikka ylikuumeni ja se on kytkenyt tähän liittyvän keittoalueen pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähnyntä riittävästi. Kosketa siten joitain symbolia keittotasolla.
F4	Elektroniikka ylikuumeni ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.	
F5 + tehoalue ja äänimerkki	Ohauspaneelin alueella on kuuma kattila. Elektroniikka on vaarassa ylikuumentua.	Poista kattila. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
F5 ja äänimerkki	Ohauspaneelin alueella on kuuma kattila. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Poista kattila. Odota muutama sekunti. Kosketa mitä tahansa käyttöalueita. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.
F1/F6	Keittoalue ylikuumeni ja kytkeytyi työskentelyalueen suojaamiseksi pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähnyntä 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	Keittotaso ei ole liitetty oikein	Irrota keittotaso sähköverkosta. Varmista, että laite on liitetty liitintäkaavion mukaan.

Älä laita kuumia kattiloita ohauspaneelille.

### Huomautuksia

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

# Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Löydämme varmasti sopivan ratkaisun, jolloin vältyt myös huoltoteknikon turhiltta 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 huoltopalveluluettelon (KI) ja sarjanumeron (FD-numero) perusasetuksista. Ohjeet tästä varten löydät luvusta→ "Perusasetukset".

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltopisteluelostosta.

# Innehållsförteckning

	<b>Bestämmelser för användningen</b>	23		<b>Vanliga frågor och svar (FAQ)</b>	38
	<b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b>	24		<b>Hur åtgärda fel?</b>	39
	<b>Skadeorsaker</b>	25		<b>Service</b>	40
	Översikt	25		E- och FD-nummer	40
	<b>Återvinning</b>	26			
	Råd för energibesparing	26			
	Återvinning	26			
	<b>Tillagning med induktion</b>	26			
	Fördelar med att använda induktion	26			
	Kokkärl	26			
	<b>Lär dig enheten</b>	28			
	Kontrollpanelen	28			
	Kokzonerna	28			
	Restvärmeindikering	28			
	<b>Använda maskinen</b>	29			
	Slå på och av hällen	29			
	Ställa in kokzon	29			
	Rekommendationer	29			
	<b>Tidsfunktioner</b>	32			
	programmering av tillagningstid	32			
	Äggklockan	32			
	<b>PowerBoost-funktion</b>	33			
	Slå på	33			
	Slå av	33			
	<b>Barnspärr</b>	33			
	Slå på/av barnspärren	33			
	Automatisk barnsäkerhetsspärr	33			
	<b>Torkskydd</b>	34			
	<b>Automatisk säkerhetsavstängning</b>	34			
	<b>Grundinställningar</b>	35			
	Såhär hoppar du till grundinställningarna	36			
	<b>Effektförbrukningsdisplay</b>	36			
	<b>Test av lämpliga formar</b>	37			
	<b>Rengöring</b>	37			
	Spishäll	37			
	Hällinfattningen	37			

## § Bestämmelser för användningen

Läs igenom anvisningen noga. Spara bruks- och monteringsanvisningen samt garantibeviset till enheten för framtidens 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. överhettning, 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.

Du måste hålla koll när du lagar mat. Snabblagat kräver full koll.

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 fukttränger 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.

**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:

<b>Skador</b>	<b>Orsak</b>	<b>Åtgärd</b>
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 avställningsytta.
	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 steiker 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.

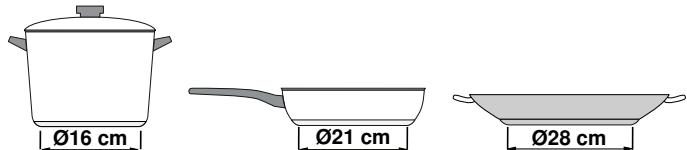
## Kokkärl

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

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

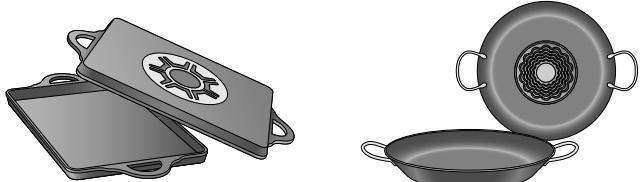
Hur du kontrollerar om kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll hittar du i kap. → "Test av lämpliga former".

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.

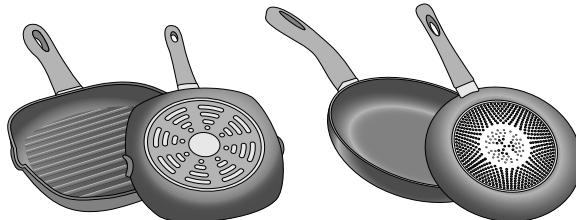


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

- 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

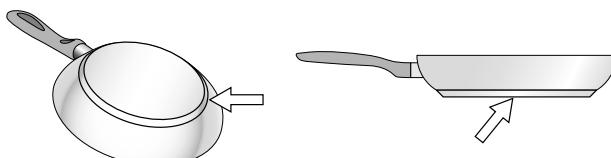
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

- 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 kokkärl 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.

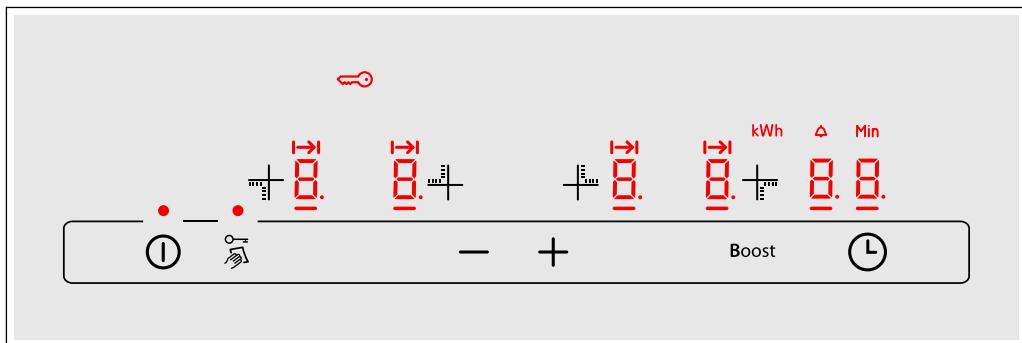
### Zonvakt

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

## Lär dig enheten

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

### Kontrollpanelen



Kontroller	
①	Huvudbrytare
+	Välja kokzon
-/+	Inställningar
----	Barnspärr
key	Låsa kontrollerna vid rengöring
Boost	Powerboost-funktionen
🕒	Timerfunktion

Indikeringar	
0	Status
:9	Effektlägen
00	Timerfunktion
H/h	Restvärme
key	Barnspärr
b	Powerboost-funktionen
→	Ställa in tillagningstiden
⌚	Äggklockan
min.	Timerdisplay
kWh	Effektförbrukning

### 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. Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

## Anvisningar

- Hällen slår av automatiskt när alla kokzoner varit av längre än 15 sekunder.
- Valda inställningar ligger kvar 4 sekunder efter att du slår av hällen. Om du slår på enheten inom 4 sekunder går kokzonen igång med tidigare inställningar.

## Ställa in kokzon

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

Effektläge 1 = längsta effekt.

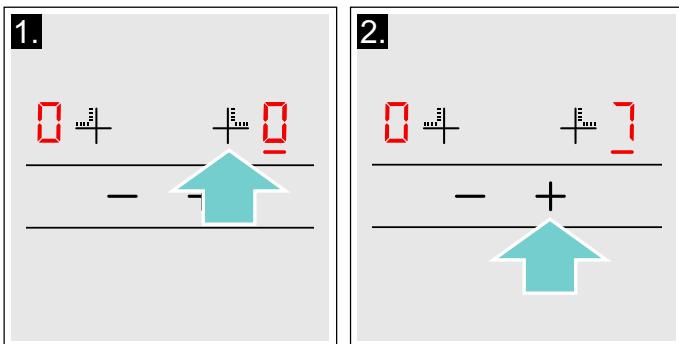
Effektläge 9 = högsta effekt.

Alla effektlägen har mellanlägen. De är markerade med punkter.

## Välja kokzon och effektläge

Hällen ska vara på.

1. Välj resp. 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 restvärmeindikeringen på displayen.

## Anvisningar

- Om inget kokkärl placeras på kokzonen kommer det valda läget att blinka. 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.
- Förvärmt 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 försvinner. 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.)
<b>Smälta</b>		
Choklad, chokladglasyr	1 - 1.	-
Smör, honung, gelatin	1 - 2	-
<b>Värma på och varmhålla</b>		
Gryta, t.ex. linsgryta	1. - 2	-
Mjölk*	1. - 2.	-
Värma på varmkorv*	3 - 4	-
<b>Tina och värma på</b>		
Spenat, djupfrys	3 - 4	15 - 25
Gulasch, djupfrys	3 - 4	35 - 55
<b>Sjuda</b>		
Potatisklipp*	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
<b>Koka, ånga, ångkoka</b>		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2. - 3.	15 - 30
Risgrönsgröt***	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.	-
<b>Bräsering</b>		
Rullader	4 - 5	50 - 65
Grytstek	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60

\* Utan lock

\*\* Vänd flera gånger

\*\*\*Förvärm på effektläge 8 - 8.

	Effektläge	Tillagningstid (min.)
<b>Bräsera/steka med lite olja*</b>		
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
<b>Fritering* (fritera 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja, fritera portionsvis)</b>		
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

Hällen har 2 timerfunktioner:

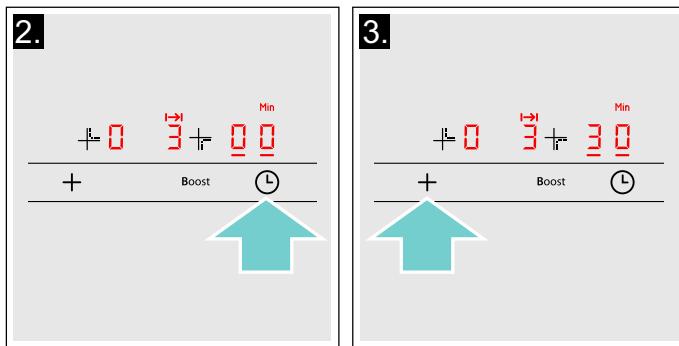
- programmering av tillagningstid
- äggklocka

## 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. **00** lyser 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 tiden har förflutit

Kokzonen stängs av. En ljudsignal hörs. På tidsinställningens display tänds **00** i 10 sekunder.

När du trycker på symbolen  slocknar indikatorerna och signalen stängs av.

### 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. Tryck på  tills indikeringen  tänds. **00** lyser på timerdisplayen.
2. Tryck på **+** eller **-**. Du får upp grundinställningen.  
**+**: 10 minuter.  
**-**: 5 minuter.
3. Ställ in den tid du vill ha med **+** eller **-**. Tiden börjar räkna ned inom några sekunder.

### Ändra eller radera tillagningstiden

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

### När tiden har förflutit

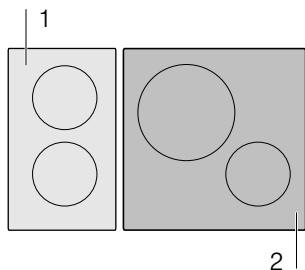
En varningssignal hörs. På tidsinställningens display visas **00**. Efter cirka 10 sekunder slocknar indikatorerna.

När du trycker på symbolen  slocknar indikatorerna och ljudsignalen upphör.

## PowerBoost-funktion

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

Funktionen fungerar bara på en kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på (se bild). Annars blinkar **b** och **9** på kokzonsindikeringen för vald kokzon; sedan ställer enheten automatiskt in effektläge **9** utan att slå på funktionen.



### Slå på

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

### Slå av

1. Välj kokzon.
2. Tryck på symbolen **Boost**.  
Indikeringen **b** släcknar 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.

### Slå på/av barnspärren

Hällen måste vara av.

Slå på: tryck på **o** i ca 4 sekunder. Indikeringen **≈** lyser i 10 sekunder. Hällen är nu spärad.

Slå av: tryck på **o** i ca 4 sekunder. Spärren slår av.

### 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.

 **Torkskydd**

Torkar du av kontrollerna när hällen är på, så kan inställningarna bli ändrade. Det är därför hällen har en knapplåsfunktion så att du kan låsa kontrollerna vid rengöring.

Slå på: tryck på . Enheten ger signal. Kontrollerna är nu spärrade i 35 sekunder. Nu kan du torka av knappytan utan att inställningarna blir ändrade.

Slå av: knapplåset slår av efter 35 sekunder. Vill du slå av knapplåset tidigare, tryck på .

**Anvisningar**

- Enheten ger signal 30 sekunder efter låsning. Det indikerar att funktionen snart är klar.
- Knapplåset påverkar inte huvudbrytaren. Du slå av hällen närsomhelst.



## Automatisk säkerhetsavstängning

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

Kokzonen slutar väarma på. ,  blinkar omväxlande på kokzonsdisplayen och  eller  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 inställningarna som du vill ha dem.

Indikering	Funktion
c 1	<b>Automatisk barnspärr</b>
0	Manuell*.
1	Automatisk.
2	Funktionen är av.
c 2	<b>Ljudsignal</b>
0	Kvitterings- och felindikeringsignal av.
1	Felindikeringsignal är på.
2	Kvitteringssignal är på.
3	Alla ljudsignaler är på.*
c 3	<b>Visa effektförbrukning</b>
0	Av.*
1	På.
c 5	<b>Automatisk programmering av tillagningstiden</b>
00	Av.*
0 1:99	Automatisk eftergångstid.
c 6	<b>Ljudsignaltid när timern går ut</b>
1	10 sekunder.*
2	30 sekunder.
3	1 minut.
c 7	<b>Effektstyrning. Begränsa hällens totaleffekt</b>
0	Av.*
1	1 000 W minimieffekt.
1.	1 500 W.
2	2 000 W.
...	
9	eller 9.hällens maxeffekt.
c 9	<b>Tid för val av kokzon</b>
0	Obegränsad: senast inställda kokzon ligger kvar.*
1	Begränsad: kokzon ligger bara kvar några sekunder.
c 12	<b>Gryta, kontrollera slutresultatet av tillagningen</b>
0	Inte lämplig
1	Inte optimal
2	Lämplig
c 0	<b>Återställa till fabriksinställningarna</b>
0	Individuella inställningar.*
1	Återställ till fabriksinställningarna.

\* Fabriksinställningar

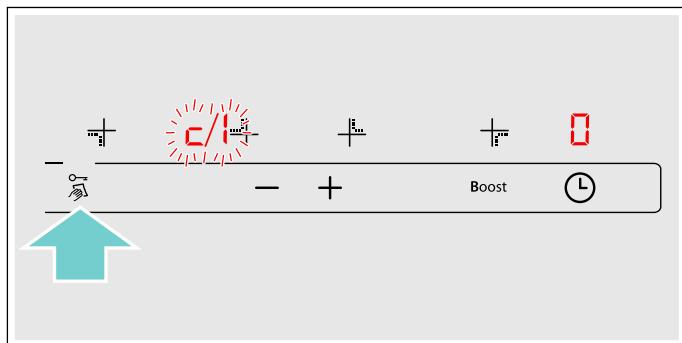
## Så här hoppar du till grundinställningarna:

Hällen ska vara av.

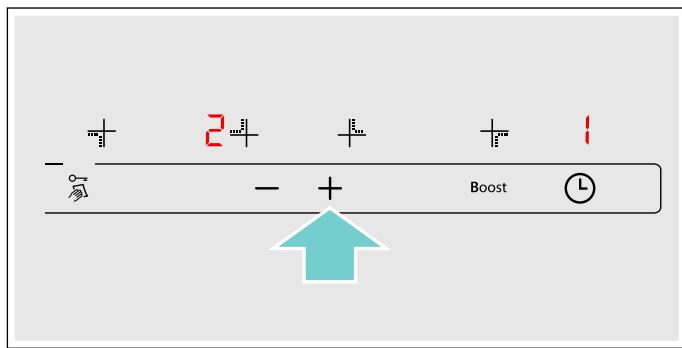
- Slå på hällen.
- Tryck ca 4 sekunder på  inom 10 sekunder.  
De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Tryck på + eller - för att få upp separata indikeringar.

Produktinfo	Indikering
Förteckning över teknisk support (TK)	0 1
Tillverkningsnummer	Fd
Tillverkningsnummer 1	95.
Tillverkningsnummer 2	05

- Trycker du på  igen, så hoppar du till grundinställningarna.  
 och  blinkar växelvis på displayerna och du får upp  som förinställning.



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



- Tryck minst 4 sekunder på .

Enheten sparar inställningarna.

### Lämna grundinställningarna

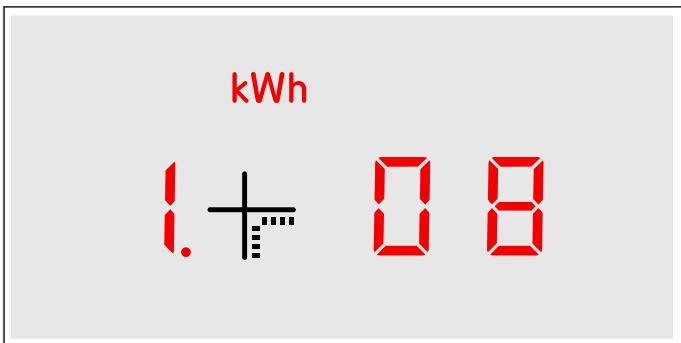
Stäng av spishällen med huvudströmbrytaren.

## Effektförbrukningsdisplay

Funktionen visar hällens totala effektförbrukning vid senaste matlagningen.

Du får upp kWh-förbrukningen i 10 sekunder på displayen när du slagit av.

Bilden visar ett exempel med en förbrukning på **1.08 kWh**.



Kapitlet → "Grundinställningar" beskriver hur du slår på funktionen.

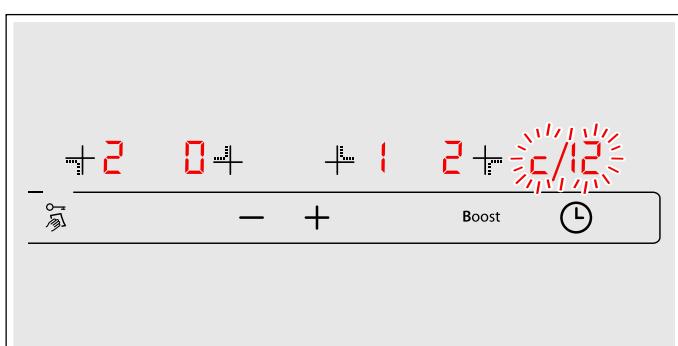
# Test av lämpliga formar

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 den kalla kastrullen, grytan eller pannan 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 är på.

Du får upp tillagningstyp och -tid på kokzonsindikeringen inom 10 sekunder.



Kontrollera resultatet med följande tabell:

## Resultat

- |          |  |
|----------|--|
| <b>0</b> | Kastrullen, grytan eller pannan är inte avsedd för kokzonen och blir inte varm.*                   |
| <b>1</b> | Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp längsammare än väntat och uppkonet blir inte optimalt.* |
| <b>2</b> | Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp ordentligt och uppkonet 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.

## Spishåll

### Rengöring

Rengör alltid hädden efter användning. Då slipper du fastbrända matrester. Rengör inte hädden förrän restvärmehindringen slocknat.

Rengör hädden 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 ugsrengöring 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 hädden 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.

# Vanliga frågor och svar (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

### Varför låter det när jag lagar mat?

Det kan uppstå oljud vid matlagning på grund av kastrull-, gryt- eller pann-bottens egenskaper. Ljudet är normalt och beror på induktions-tekniken, inte att enheten är trasig.

### Möjliga oljud:

#### dovt surrande som en transformator:

uppstår vid matlagning på högt effektläge. Ljudet försvinner eller avtar när du sänker effektläget.

#### Dov vissling:

uppstår när kastrullen, grytan eller pannan är tom. Ljudet försvinner om du häller i vatten eller lägger i livsmedel.

#### Knastrande:

uppstår om du har kastruller, grytor och pannor av sandwichmaterial eller olika storlekar och material. Ljudnivån kan variera beroende på matmängd och tillagningssätt.

#### Hög vissling:

kan uppstå om använder två kokzoner samtidigt på högsta effektläget. Visslingarna försvinner eller avtar om du sänker effektläget.

#### Fläktljud:

hällen har en fläkt som går igång vid hög temperatur. Fläkten kan även fortsätta gå efter att du slagit av hällen om uppmätt temperatur fortfarande är för hög.

## 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 kokzonern inte varm och varför blinkar effektläget?

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

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

Kastrullen, grytan eller pannan är för liten för kokzonern 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 varmt resp. varför blir det inte tillräckligt varmt trots högt effektläge?

Kastrullen, grytan eller pannan är för liten för kokzonern 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.
<b>F2</b>	Det har uppstått ett elektronikfel.	Kvittera felet genom att täcka över kontrollerna med handen ett slag.
<b>F4</b>	Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzon.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av symbolerna på hällen.
<b>F5</b> + 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.
<b>F5</b> och ljudsignal	Du har ställt en varm kastrull på kontrollerna. Enheten har slagit av kokzon för att skydda elektroniken.	Lyft av kastrullen. Vänta några sekunder. Tryck på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen släcks.
<b>F1/F6</b>	Kokzon är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå på kokzon igen.
<b>F8</b>	Kokzon har varit på länge utan avbrott.	Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten. Se kap.
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall.	Kontakta din elleverantör.
<b>U400</b>	Hällen är felansluten	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".

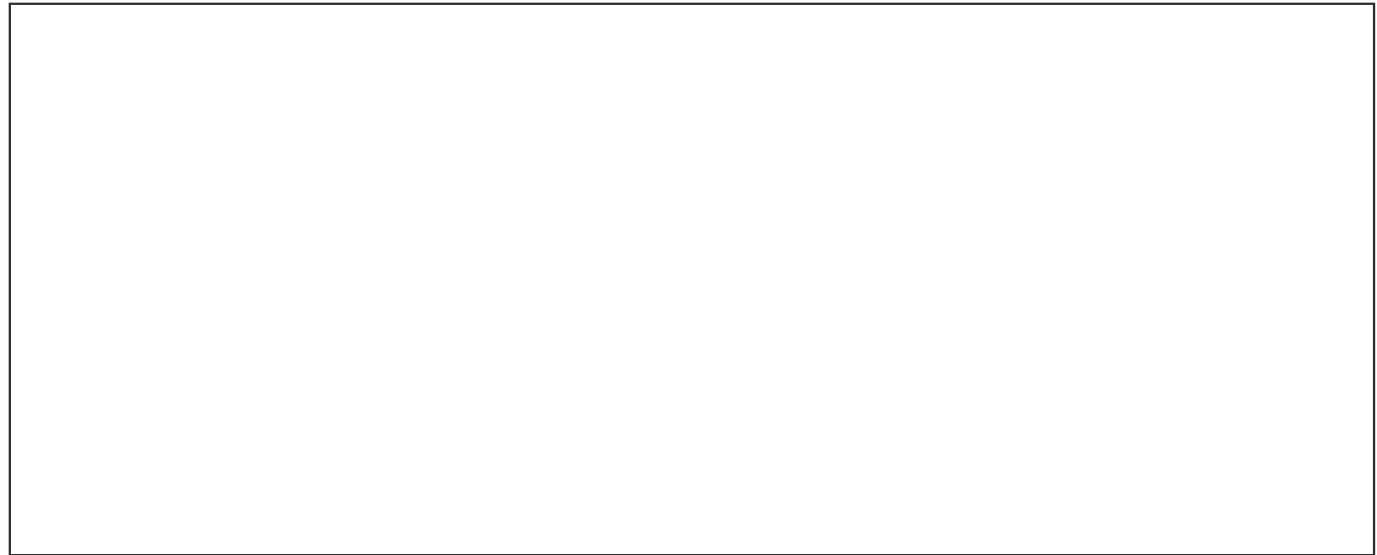
Tänk på att serviceteknikerns besök inte är gratis vid felanvändning ens under garantitiden.

Kontaktinformation för samtliga länder finns i bifogade kundtjänstförteckning.









HK Appliances GmbH  
Werkstrasse 3  
32289 Rödinghausen  
DEUTSCHLAND



9001114683

950707(01)

fi, sv