

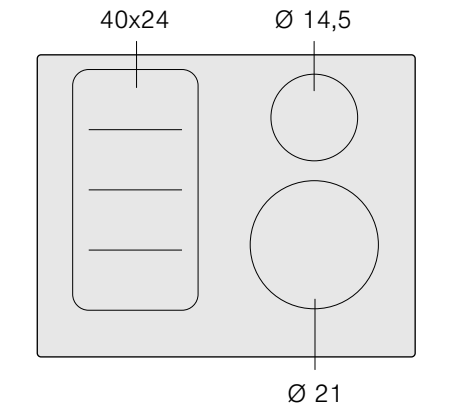


|                            |    |
|----------------------------|----|
| [da] Brugsanvisning .....  | 3  |
| [fi] Käyttöohje .....      | 18 |
| [no] Bruksveiledning ..... | 33 |
| [sv] Bruksanvisning .....  | 48 |

T..T.3., T..T83., T....5..  
 Kogesektion  
 Keittotaso  
 Kokesone  
 Häll



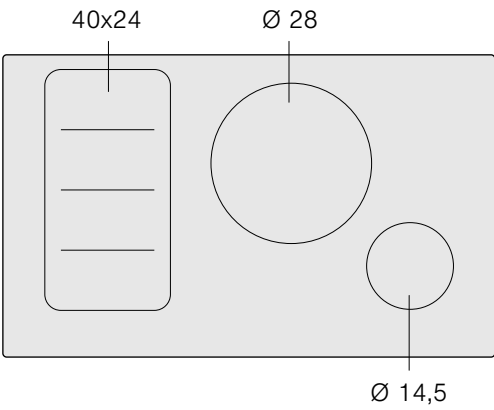
T..T3..



|        |  | g*      | b*      |
|--------|--|---------|---------|
| 40x24  |  | 2.000 W | 2.500 W |
|        |  | 2.000 W | 3.200 W |
|        |  | 3.300 W | 3.600 W |
| Ø 14,5 |  | 1.400 W | 1.800 W |
| Ø 21   |  | 2.200 W | 3.700 W |

\* IEC 60335-2-6

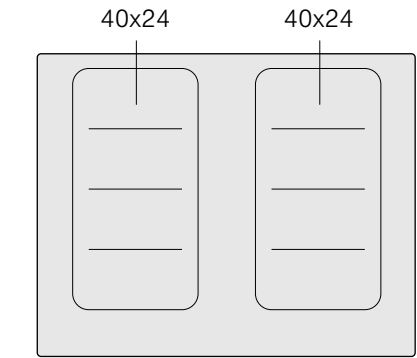
T..T83..



|        |  | g*      | b*      |
|--------|--|---------|---------|
| 40x24  |  | 2.000 W | 2.500 W |
|        |  | 2.000 W | 3.200 W |
|        |  | 3.300 W | 3.600 W |
| Ø 14,5 |  | 1.400 W | 1.800 W |
| Ø 28   |  | 2.400 W | 3.500 W |

\* IEC 60335-2-6

T....5..



|       |  | g*      | b*      |
|-------|--|---------|---------|
| 40x24 |  | 2.000 W | 2.500 W |
|       |  | 2.000 W | 3.200 W |
|       |  | 3.300 W | 3.600 W |

\* IEC 60335-2-6

# da Indholdsfortegnelse

|                                                    |           |                                                 |           |
|----------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------|-----------|
| <b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....                 | <b>3</b>  | <b>Powerboost-funktion</b> .....                | <b>11</b> |
| Årsager til skader .....                           | 5         | Begrænsninger ved brugen .....                  | 11        |
| <b>Beskyttelse af miljøet</b> .....                | <b>5</b>  | Aktivering .....                                | 11        |
| Miljøvenlig bortskaffelse .....                    | 5         | Deaktivering .....                              | 11        |
| Råd om energibesparelse .....                      | 5         | <b>Funktionen tidsprogrammering</b> .....       | <b>12</b> |
| <b>Induktionstilberedning</b> .....                | <b>6</b>  | Automatisk afbrydelse af et kogefelt .....      | 12        |
| Fordele ved induktionstilberedning .....           | 6         | Minutur .....                                   | 12        |
| Kogegrej .....                                     | 6         | <b>Varmholdningsfunktion</b> .....              | <b>12</b> |
| <b>Lære apparatet at kende</b> .....               | <b>7</b>  | Aktivering .....                                | 12        |
| Betjenings panel .....                             | 7         | Deaktivering .....                              | 12        |
| Kogezonerne .....                                  | 7         | <b>Beskyttelsesfunktion ved rengøring</b> ..... | <b>12</b> |
| Restvarme-indikator .....                          | 7         | <b>Automatisk tidsbegrænsning</b> .....         | <b>13</b> |
| <b>Tipp-Pad og Tipp-knap</b> .....                 | <b>8</b>  | <b>Grundindstillinger</b> .....                 | <b>13</b> |
| Tag Tipp-knappen ud .....                          | 8         | Gå til grundindstillingerne .....               | 14        |
| Beskyttelse af Tipp-knap .....                     | 8         | <b>Vedligeholdelse og rengøring</b> .....       | <b>14</b> |
| Nødtilstand .....                                  | 8         | Kogesektion .....                               | 14        |
| <b>Programmering af kogesektion</b> .....          | <b>8</b>  | Kogesektionens ramme .....                      | 14        |
| Tænding og slukning af kogesektion .....           | 8         | Tipp-knap .....                                 | 14        |
| Indstilling af kogefelt .....                      | 8         | <b>Reparation af nedbrud</b> .....              | <b>14</b> |
| Tabel over tilberedning .....                      | 9         | Normal lyd fra apparatet under brug .....       | 15        |
| <b>Fleksibel zone</b> .....                        | <b>10</b> | <b>Kundeservice</b> .....                       | <b>15</b> |
| Anbefalinger for brug af kogegrej .....            | 10        | <b>Testede retter</b> .....                     | <b>16</b> |
| Vejledning .....                                   | 10        |                                                 |           |
| Som to uafhængige zoner .....                      | 11        |                                                 |           |
| Som enkelt kogezone .....                          | 11        |                                                 |           |
| <b>Børnesikring</b> .....                          | <b>11</b> |                                                 |           |
| Aktivering og deaktivering af børnesikringen ..... | 11        |                                                 |           |
| Permanent børnesikring .....                       | 11        |                                                 |           |

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: **www.neff-international.com** og Online-Shop: **www.neff-eshop.com**

## ⚠ Sikkerhedsanvisninger

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Opbevar brugs- og montagevejledningen samt apparatpasset til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Kontroller apparatet efter udtagning af emballagen. Hvis der er opstået skader under transporten, må du ikke tilslutte apparatet. Kontakt vores serviceafdeling med en skriftlig beskrivelse af skaderne, da du ellers mister retten til enhver form for erstatning.

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger.

Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsyn, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

Anvend ikke en afdækning over kogesektionen. Sådanne afdækninger kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

Anvend ikke uegnede sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre. De kan forårsage tilskadekomst.

Dette apparat er ikke beregnet til brug med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsig.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

Hvis du har pacemaker eller lignende medicinsk implantat, skal du være ekstra forsigtig med at nærme dig induktionskogesektionen, når disse er i brug. Kontakt din læge eller producenten af kogesektionen for at finde ud af, om produktet opfylder de gældende krav, og undersøg eventuelle kompatibilitetsproblemer.

### **Brandfare!**

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsig. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezonen. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.
- Apparatet bliver meget varmt. Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogesektionen.
- Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Der er risiko for, at den tænder sig selv på et senere tidspunkt. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

### **Fare for forbrænding!**

- Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på induktionskogesektionen. Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogesektionen.
- Efter hver brug skal du altid afbryde kogesektionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af manglende kogeobjekt.

### **Fare for elektrisk stød!**

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Knæk eller brud i glaskeramikken kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

### **Fare pga. af magnetfelt!**

Aftagelige betjeningsselementer er magnetiske. Magneter kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Personer med elektroniske implantater bør ikke bære et betjeningsselement tæt ved kroppen (f.eks. i bryst- eller bukselommer), og det tilrådes at overholde en mindsteafstand på 10 cm.

### **Fare for skader!**

Denne kogesektion er udstyret med en blæser nederst. Hvis kogesektionen er udstyret med en skuffe nederst, må du ikke opbevare små genstande eller genstande af papir i den, da de kan ødelægge blæseren og påvirke afkølingen negativt, hvis de suges ind.

Der bør være en afstand på mindst 2 cm imellem blæserens lufttilførsel og indholdet i skuffen.

### **Fare for tilskadekomst!**

- Ved tilberedning i vandbad kan kogesektionen og gryden springe på grund af overophedning. Beholderen i vandbadet må ikke være i direkte berøring med bunden i den vandfyldte gryde. Der må kun anvendes varmebestandige beholdere.
- Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezonen. Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.

## Årsager til skader

### Pas på!

- Kogegrej med en ru bund kan ridse kogesektionen.
- Sæt aldrig tomt kogegrej på kogefelterne. Der kan opstå skader.

- Stil ikke varmt kogegrej på afbryderpanelet, indikatorzonen eller kanten af kogesektionen. Der kan opstå skader.
- Hvis tunge eller spidse genstande falder ned på kogepladen, kan den tage skade.
- Sølvpapir og kogegrej af plastik smelter, hvis det anbringes på et varmt kogefelt. Det anbefales ikke at bruge hætter på kogesektionen.

### Generel oversigt

I følgende tabel kan du se de hyppigste skader:

| Skader        | Årsag                                                  | Afhjælpning                                                   |
|---------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Pletter       | Fastbrændte fødevarer                                  | Fjern straks spildte madrester med en glaskniv.               |
|               | Uegnede rengøringsmidler                               | Brug kun rengøringsmidler, der er velegnet til kogesektioner. |
| Ridser        | Salt, sukker og sand                                   | Brug ikke kogesektionen som bræt eller bord.                  |
|               | Kogegrej med ru bund kan lave ridser i glaske-ramikken | Kontrollér kogegrejet.                                        |
| Misfarvninger | Uegnede rengøringsmidler                               | Brug kun rengøringsmidler, der er velegnet til kogesektioner. |
|               | Overfladen på kogegrejet                               | Løft gryde og pander, når du fylder dem.                      |
| Mathed        | Sukker og emner med højt sukkerindhold                 | Fjern straks spildte madrester med en glaskniv.               |

## Beskyttelse af miljøet

### Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

- Brug kogegrej med flad bund. En bund, som ikke er flad, kræver meget energi.
- Diameteren på bunden af kogegrejet bør svare til størrelsen på kogefeltet. Bemærk: producenterne af kogegrejet vil ofte angive diameteren øverst på kogegrejet, som normalt er lidt større end bunden.
- Brug mindre kogegrej til små mængder. Stort kogegrej med lidt indhold kræver meget energi.
- Brug lidt vand, når du koger. På den måde sparer du energi, og du bevarer vitaminerne og mineralerne i grøntsagerne.
- Vælg det lavest mulige styrketrin til tilberedningen. Hvis styrketrinnet er for højt, spildes der energi.

### Råd om energibesparelse

- Brug altid låget, som følger med hver enkelt gryde. Når du tilbereder uden låg, kræves der meget energi. Anvend et glaslæg for at kunne holde øje med retten uden at skulle løfte låget.

# Induktionstilberedning

## Fordele ved induktionstilberedning

Induktionstilberedning forudsætter en radikal ændring i forhold til traditionelle opvarmningsmetoder, da varmen genereres direkte i kogegejret. Derfor har det mange fordele:

- Tidsbesparelse ved kogning og stegning; gennem direkte opvarmning af kogegejret.
- Energibesparelse.
- Enklere rengøring og vedligeholdelse. Spildte madrester brænder ikke så hurtigt fast.
- Tilberednings- og sikkerhedskontrol; kogefeltet tænder eller afbryder for strømforsyningen, så snart betjeningsknappen anvendes. Induktionskogefeltet stopper varmforsyningen, hvis kogegejret fjernes, uden at kogefeltet først afbrydes.

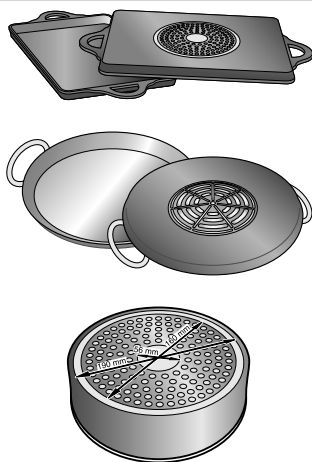
## Kogegej

Kun kogegej, der er egnet til induktionstilberedning med ferromagnetiske beholdere, må bruges, hvis det består af:

- emaljeret stål
- støbejern
- specialbeholdere til induktionstilberedning i rustfrit stål.

For at finde ud af om kogegejret er egnet, kan du kontrollere, om bunden af kogegejret tiltrækkes af en magnet.

Der findes andre former for kogegej til induktion, hvis bund ikke er helt ferromagnetisk.



Ved anvendelse af stort kogegej, der har et ferromagnetisk område med en mindre diameter, opvarmes kun det ferromagnetiske område, hvorved varmefordelingen kan være ujævn.

Kogegej med aluminiumfelter i sålen reducerer det ferromagnetiske område, og du skal derfor tilføre mindre varme. Dette kan gøre, at det er vanskeligt at opdage kogegejret, eller at det ikke bliver registreret i det hele.

For at opnå gode tilberedningsresultater anbefales det, at diameteren på kogegejrets ferromagnetiske område tilpasses kogefeltets størrelse. Hvis kogegejret ikke kan identificeres i et kogefelt, prøv da i det felt, hvis diameter er en størrelse mindre.

## Uegnet kogegej

Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegej af:

- normalt tyndt stål
- glas
- ler
- kobber
- aluminium

## Egenskaber for kogegejets bund

Egenskaberne for kogegejets bund har betydning for, om tilberedningen bliver jævn. Kogegej, som er fremstillet af materialer, der hjælper med at fordele varmen, herunder "sandwich-materialer" i rustfrit stål, som fordeler varmen jævnt og sparer både tid og energi.

## Intet kogegej eller kogegej i uegnet størrelse

Hvis du ikke anbringer noget kogegej i det valgte kogefelt, eller hvis kogegejret ikke er egnet i relation til materiale eller størrelse, begynder tilberedningsniveauet at blinke på displayet til kogefeltet. Placer egnet kogegej i feltet, så det holder op med at blinke. Hvis der går mere end 90 sekunder, afbrydes kogefeltet automatisk.

## Tomt kogegej eller kogegej med tynd bund

Opvarm ikke tomt kogegej, og brug ikke kogegej med tynd bund. Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem, men tomt kogegej kan opvarmes så hurtigt, at funktionen "automatisk afbrydelse" ikke kan nå at reagere på høje temperaturer. Kogegejets bund kan ridse og ødelægge kogefeltets overflade. I så fald skal du ikke røre ved kogegejret, men slukke for kogefeltet. Hvis den ikke virker efter at være blevet kølet af, skal du kontakte serviceafdelingen.

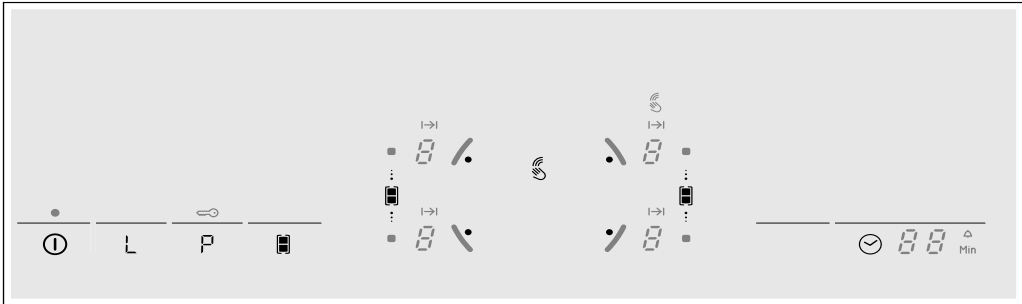
## Kogegejdetektering

Hvert kogefelt har en mindste detekteringsgrænse for kogefeltet, som varierer efter kogegejrets materiale. Derfor skal du bruge det kogefelt, som passer bedst til kogegejrets diameter.

# Lære apparatet at kende

Brugsanvisningen gælder for forskellige kogesektioner. På side 2 er der en oversigt over de forskellige typer med angivelse af mål.

## Betjenings panel



| Betjeningsoverflader |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| ①                    | Hovedafbryder                       |
| L                    | Varmholdningsfunktion               |
| P                    | Powerboost-funktion og børnesikring |
| ■                    | Fleksibel zone                      |
| ⌚                    | Funktion til programmering af tid   |

| Indikatorer |                                   |
|-------------|-----------------------------------|
| 0           | Effektivitet                      |
| 1-9         | Styrketrin                        |
| P           | Powerboost-funktion               |
| H/h         | Restvarme                         |
| 00          | Funktion til programmering af tid |
| ⚡           | Beskyttelse ved rengøring         |
| 🔑           | Børnesikring                      |
| L           | Varmholdningsfunktion             |
| I→I         | Automatisk afbrydelse             |
| ⌚           | Minutur                           |

### Betjeningsoverflader

Når du trykker på et symbol, aktiveres den relevante funktion.

**Bemærk:** Sørg altid for, at betjeningsoverfladerne er tørre. Fugt kan påvirke funktionerne.

## Kogezonerne

| Kogezone                                                                      |                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="radio"/> Enkelt kogezone                                         | Brug kogegrej af velegnet størrelse. |
| <input type="checkbox"/> Fleksibel zone                                       | Se afsnittet “Fleksibel zone”        |
| Brug kun kogegrej, der er egnet til induktion. Se afsnittet “Egnet kogegrej”. |                                      |

### Restvarme-indikator

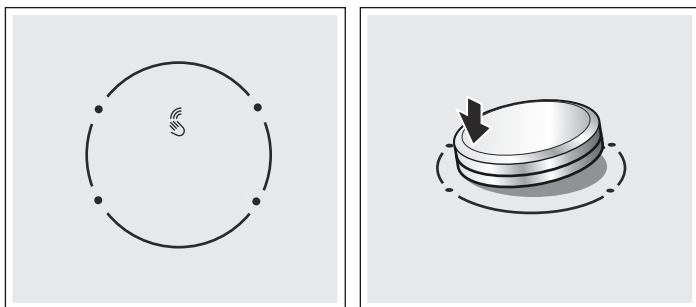
Kogesektionen er udstyret med en restvarme-indikator i hvert kogefelt, som viser hvilke, der stadig er varme. Undgå at berøre det kogefelt, som indikatoren vises for.

Selv om kogesektionen er slukket, forbliver **h/H**, tændt, mens kogefeltet er varmt.

Hvis kogegrejet fjernes fra kogefeltet, vises indikatoren **h/H** og det valgte styrketrin skiftevis.



# Tipp-Pad og Tipp-knap



Tipp-Pad'en er programmeringsområdet, hvor kogefelter og styrketrin kan vælges med Tipp-knappen. I Tipp-Pad-området centrerer Tipp-knappen automatisk.

Tipp-knappen er magnetisk og anbringes på Tipp-Pad. Ved at vippe Tipp-knappen aktiveres den pågældende kogezone. Når du drejer på Tipp-knappen, vælges styrketrin.

Når du har placeret Tipp-knappen, bliver den muligvis ikke helt centreret i forhold til seriegrafien, som begrænser Tipp-Pad-zonen. Du kan forsøge at centrere Tipp-knappen ved at flytte den let rundt i selve hvilelejet.

**Bemærk:** Selvom knappen ikke er centreret korrekt, påvirker den aldrig Tipp-knappens funktion.

## Tag Tipp-knappen ud

Når Tipp-knappen tages ud, aktiveres funktionen til beskyttelse ved rengøring.

Tipp-knappen kan tages af, mens kogefelterne er i funktion. Funktionen til beskyttelse ved rengøring aktiveres i 35 sekunder. Hvis du efter denne periode ikke placerer Tipp-knappen, vil kogesektionen afbrydes.

### ⚠ Brandfare!

Hvis der i løbet af disse 35 sekunder placeres et metalobjekt på Tipp-Pad-zonen, kan kogesektionen fortsætte med at varme. Derfor skal du altid slukke kogesektionen med hovedafbryderen

## Beskyttelse af Tipp-knap

Inden i Tipp-knappen findes en kraftig magnet. Lad ikke Tipp-knappen komme tæt på magnetbånd, der indeholder data som f.eks. videobånd, disketter, kreditkort eller kort med magnetstriben. De kan blive beskadiget.

Samtidig kan der opstå forstyrrelser i tv-apparater og skærme.

**⚠ For personer med elektroniske implantater som f.eks. pacemaker eller insulinpumper!**

Det er sandsynligt, at implantaterne påvirkes af magnetfelterne. Derfor må Tipp-knappen aldrig anbringes i tøj-lommer. Minimumsafstanden til en pacemaker skal være 10 cm.

**Bemærk:** Tipp-knappen er magnetisk. Metaldele, som er sat fast på den nederste del, kan ridse overfladen på kogesektionen. Rengør altid Tipp-knappen grundigt.

## Nødtilstand

Kogesektionen kan også bruges uden Tipp-knap:

1. Tænd for kogesektionen med hovedafbryderen.
2. I de følgende 5 sekunder skal du trykke samtidig på symbolerne **P** og **☺**. Der høres et signal.
3. Tryk på symbolet **☺**, indtil indikatoren for den ønskede kogezone vises.
4. Tryk derefter på symbolet **P** for at vælge det ønskede styrketrin.

Kogefeltet tændes.

### Anvisninger

- Tidsprogrammeringsfunktionen kan ikke aktiveres i nødtilstand.
- Tipp-knappen kan atter anbringes oven på kogesektionen.

# Programmering af kogesektion

I dette kapitel vises, hvordan et kogefelt indstilles. I tabellen vises kogetrinnene og tilberedningstiderne for forskellige retter.

## Tænding og slukning af kogesektion

Kogesektionen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Tænd: Tryk på symbolet **①**. Indikatoren over hoved- afbryderen lyser. Kogesektionen er klar til brug.

Sluk: Tryk på symbolet **①**, og hold det inde, indtil indikatoren over hovedafbryderen holder op med at lyse. Alle kogefelterne er slukket. Restvarmeindikatoren vil fortsat lyse, indtil alle kogefelter er tilstrækkeligt afkølet.

### Anvisninger

- Kogesektionen afbrydes automatisk, når kogefelterne er slukket i mere end 15 sekunder.
- De valgte indstillinger forbliver gemt i hukommelsen i de første 4 sekunder, efter at du har slukket kogesektionen. Hvis du tænder for kogesektionen igen i denne periode, anvendes de tidligere indstillinger.

## Indstilling af kogefelt

Indstil det ønskede styrketrin med Tipp-knappen.

Styrketrin 1 = mindste styrke.

Styrketrin 9 = højeste styrke.

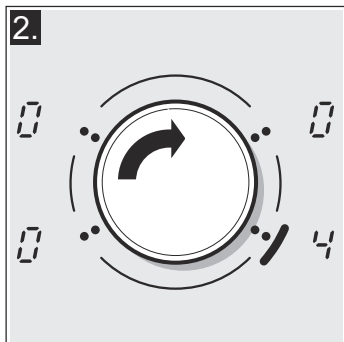
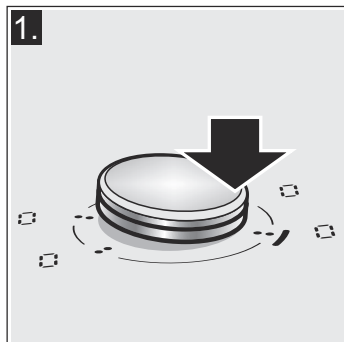
Hvert styrkeniveau har en mellemtrinsindstilling. Den angives af et punktum.



### Valg af styrketrin:

Kogesektionen skal være tændt.

1. Vælg kogefelt. Drej Tipp-knappen mod den ønskede kogezone.
2. I de efterfølgende 5 sekunder skal du dreje Tipp-knappen, indtil indikatoren tændes med det ønskede styrketrin.



Kogefeltet tændes.

### Ændring af styrketrinet

Vælg kogefelt, og skift styrketrin med Tipp-knappen.

### Afbryd kogefeltet

Vælg kogezonen, og drej Tipp-knappen indtil visning af k. Kogefeltet afbrydes, og indikatoren for restvarme vises.

**Bemærk:** Hvis der ikke er anbragt kogegrej på induktionskogefeltet, vil det valgte styrketrin blinke. Efter et stykke tid slukkes kogefeltet.

### Tabel over tilberedning

I den følgende tabel vises nogle eksempler.

Tilberedningstiderne afhænger af styrketrin samt madvarernes type, vægt og kvalitet. Derfor findes der afvigelser.

Du skal røre en gang imellem, hvis du opvarmer retter med mos, tykke supper og saucer.

Anvend styrketrin 9 ved tilberedningens start.

|                                                    | Styrketrin | Tilberedningstid |
|----------------------------------------------------|------------|------------------|
| <b>Smeltning</b>                                   |            |                  |
| Chokolade, overtrækschokolade                      | 1-1.       | -                |
| Smør, honning, gelatine                            | 1-2        | -                |
| <b>Opvarmning og varmebevaring</b>                 |            |                  |
| Suppe (f.eks. linsesuppe)                          | 1.-2       | -                |
| Mælk**                                             | 1.-2.      | -                |
| Pølser opvarmet i vand**                           | 3-4        | -                |
| <b>Optøning og opvarmning</b>                      |            |                  |
| Dybfrossen spinat                                  | 3-4        | 15-25 min.       |
| Dybfrossen gullasch                                | 3-4        | 30-40 min.       |
| <b>Retter, der tilberedes/koges ved svag varme</b> |            |                  |
| Kartoffelkroetter*                                 | 4.-5.      | 20-30 min.       |
| Fiskeretter*                                       | 4-5        | 10-15 min.       |
| Hvide saucer, f.eks. bechamel                      | 1-2        | 3-6 min.         |
| Opbagte saucer, f.eks. bearnaise, hollandaise      | 3-4        | 8-12 min.        |
| <b>Kogning, dampning, svitsning</b>                |            |                  |
| Ris (med dobbelt mængde vand)                      | 2-3        | 15-30 min.       |
| Risbudding                                         | 2-3        | 30-40 min.       |
| Uskrællede kartofler                               | 4-5        | 25-30 min.       |
| Skrællede kartofler med salt                       | 4-5        | 15-25 min.       |
| Pasta*                                             | 6-7        | 6-10 min.        |
| Gryderetter, supper                                | 3.-4.      | 15-60 min.       |
| Grøntsager                                         | 2.-3.      | 10-20 min.       |
| Dybfrosne grøntsager                               | 3.-4.      | 7-20 min.        |
| Gryderet i trykkoger                               | 4.-5.      | -                |
| <b>Stuvning</b>                                    |            |                  |
| Kødrulle                                           | 4-5        | 50-60 min.       |
| Stuvning                                           | 4-5        | 60-100 min.      |
| Gullasch                                           | 3-4        | 50-60 min.       |

\* Tilberedning uden låg

\*\* Uden låg

\*\*\* Vend ofte

|                                                               | Styrketrin | Tilberedningstid              |
|---------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------|
| <b>Stegning / Fritering med lidt olie**</b>                   |            |                               |
| Filetter, ferske eller panerede                               | 6-7        | 6-10 min.                     |
| Dybfrosne filetter                                            | 6-7        | 8-12 min.                     |
| Koteletter, ferske eller panerede***                          | 6-7        | 8-12 min.                     |
| Steak (3 cm tyk)                                              | 7-8        | 8-12 min.                     |
| Bryst (2 cm tykt)***                                          | 5-6        | 10-20 min.                    |
| Dybfrosset bryst***                                           | 5-6        | 10-30 min.                    |
| Hamburgere, kartoffelfrikadeller, (3 cm tyk)***               | 4.-5.      | 30-40 min.                    |
| Fisk og fiskefilet, fersk                                     | 5-6        | 8-20 min.                     |
| Fisk og fiskefilet, paneret                                   | 6-7        | 8-20 min.                     |
| Dybfrosset, paneret fisk, f.eks. fiskepinde                   | 6-7        | 8-12 min.                     |
| Små og store rejer                                            | 7-8        | 4-10 min.                     |
| Dybfrosne retter, f.eks. panderetter                          | 6-7        | 6-10 min.                     |
| Pandekager                                                    | 6-7        | tilbered én ad gangen         |
| Omelet                                                        | 3.-4.      | tilbered én ad gangen         |
| Spejlæg                                                       | 5-6        | 3-6 min.                      |
| <b>Friturestegning** (150-200 g per portion i 1-2 l olie)</b> |            |                               |
| Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, kyllingenuggets      | 8-9        | tilbered én portion ad gangen |
| Dybfrosne kroketter                                           | 7-8        |                               |
| Kød, f.eks. kyllingestykker                                   | 6-7        |                               |
| Paneret eller indbagt fisk                                    | 6-7        |                               |
| Grøntsager, svampe, paneret eller indbagte, f.eks. champignon | 6-7        |                               |
| Desserter, f.eks. friterede søde sager eller indbagt frugt    | 4-5        |                               |

\* Tilberedning uden låg

\*\* Uden låg

\*\*\* Vend ofte

## Fleksibel zone

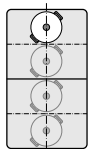
Den kan bruges som én uafhængig zone eller som to individuelle zoner alt efter de aktuelle tilberedningsbehov.

Den består af fire forskellige induktorer, som virker individuelt. Når den fleksible zone er i brug, aktiveres udelukkende den zone, som kogegejret er placeret på.

### Anbefalinger for brug af kogegej

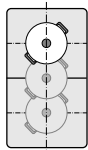
For at garantere en god varmedetektion og -fordeling anbefales det at stille kogegejret korrekt:

#### Som ét uafhængigt kogefelt



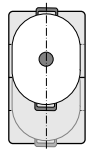
##### Diameter mindre eller lige med 13 cm

Anbring kogegejret i en af de 4 positioner, som er vist på billedet.



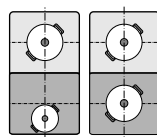
##### Diameter større end 13 cm

Anbring kogegejret i en af de 3 positioner, som er vist på billedet.



Hvis kogegejret optager mere end et koge-felt, skal du placere det på den øverste eller nederste kant af den fleksible zone.

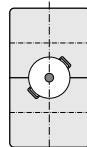
#### Som to uafhængige kogeelter



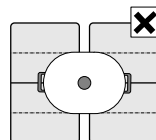
Felterne foran og bagpå, hver med to induktorer, kan bruges uafhængigt af hinanden ved at justere styrketrinnet for hver af dem. I dette tilfælde anbefales det at bruge kun et kogegej på hvert felt.

### Vejledning

Ved brug af kogegej af forskellig størrelse eller forskelligt materiale kan der opstå støj eller vibrationer, der på ingen måde påvirker zonens korrekte funktion.



For at få maksimal effekt med Powerboost-funktionen, når denne bruges som det eneste koge-felt, skal du anbringe kogegejret midt på den fleksible zone.



På kogesektioner med mere end en fleksibel zone anbefales det ikke at bruge flere felter samtidig til et enkelt kogegej.

## Som to uafhængige zoner

Den fleksible zone kan anvendes som to uafhængige zoner.

### Sådan aktiveres funktionen

Se afsnittet "Indstilling af kogezone".

## Som enkelt kogezone

Brug kogezone i sin helhed, hvor begge zoner kombineres.

### Sådan aktiveres funktionen

Kogesektionen skal være tændt.

1. Anbring kogegrejet, og vælg med Tipp-knappen en af de to zoner, der udgør en del af den fleksible zone.
2. Tryk på symbolet . Displayene  tændes.

Det fleksible felt er aktiveret.

**Bemærk:** Effektnivået kan ses i en af de to indikatorer, som hører til den fleksible zone, eller i begge, afhængigt af kogegrejets placering og størrelse.

### Ændring af kogetrin

Vælg den fleksible zone, og foretag ændring af styrketrin med Tipp-knappen.

### Tilføjelse af nyt kogegrej

Vælg det fleksible felt, og tryk derefter på symbolet . Det nye kogegrej registreres, og det tidligere valgte styrketrin opretholdes.

**Bemærk:** Hvis kogegrejet på kogefeltet, som er i brug, flyttes eller løftes bort, vil kogesektionen foretage en automatisk søgning og opretholde det tidligere valgte styrketrin.

### Sådan deaktiveres funktionen

Vælg kogefelt, og tryk på symbolet  to gange. Det er nødvendigt, at du trykker to gange på symbolet  i løbet af to sekunder, for at den fleksible zone kan deaktiveres.

### Returnering til brug som to kogefelter

Vælg et af de to kogefelter til den fleksible zone, og indstil til .

**Bemærk:** Når kogefeltet slukkes og derefter tændes igen, anvendes den fleksible zone atter som separate kogefelter.

## Børnesikring

Kogesektionen kan sikres mod ufrivillig tænding for at forhindre, at børn tænder den.

### Aktivering og deaktivering af børnesikringen

Kogesektionen skal være slukket.

Aktivering: Tryk på symbolet  i cirka 3 sekunder. Displayet  lyser i 10 sekunder. Kogesektionen er nu blokeret.

Deaktivering: Tryk på symbolet  i cirka 3 sekunder. Børnesikringen er nu deaktiveret.

### Permanent børnesikring

Med denne funktion aktiveres børnesikringen automatisk, forudsat at kogesektionen er afbrudt.

### Aktivering og deaktivering

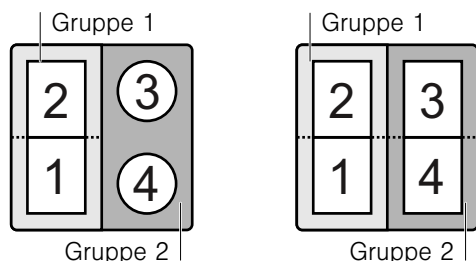
I kapitlet *Grundindstillinger* får du oplysninger om tilkobling af automatisk børnesikring.

## Powerboost-funktion

Med Powerboost-funktionen kan man opvarme store mængder vand hurtigere end ved at anvende styrketrinnet .

### Begrænsninger ved brugen

Funktionen er tilgængelig i alle kogefelter forudsat, at det andet felt i samme gruppe ikke er tændt. (Se figur) I modsat fald blinker  og  i displayet for det valgte kogefelt, og derefter genindstilles styrketrinnet  automatisk.



**Bemærk:** Den største effekt for den fleksible zone får du ved at placere et enkelt kogegrej midt på zonen som beskrevet i kapitlet *Fleksibel zone*.

### Aktivering

1. Vælg kogezone med Tipp-knappen.
2. Tryk på symbolet .

Funktionen er blevet aktiveret.

### Deaktivering

1. Vælg kogezone med Tipp-knappen.
2. Tryk på symbolet .

Funktionen Powerboost er blevet deaktiveret.

**Bemærk:** Under særlige omstændigheder kan Powerboost-funktionen slukke automatisk for at beskytte de indre elektroniske komponenter i kogefeltet.

# Funktionen tidsprogrammering

Funktionen kan bruges på to forskellige måder:

- - til automatisk afbrydelse af et kogefelt.
- - som minutur.

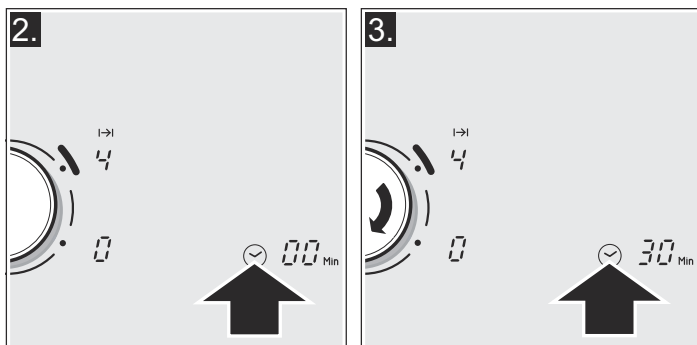
## Automatisk afbrydelse af et kogefelt

Feltet afbrydes automatisk, når den valgte tid er gået.

### Programmering af tilberedningstiden.

Kogesektionen skal være tændt.

1. Vælg kogefelt, og vælg det ønskede styrketrin med Tipp-knappen.
2. Tryk på symbolet ☺. Indikatoren I→I for kogefeltet tændes. I displayet for funktionen tidsprogrammering vises 00.
3. Vælg den ønskede kogetid med Tipp-knappen.



Efter nogle sekunder begynder tilberedningstiden at forløbe.

**Bemærk:** Du kan automatisk programmere samme tilberedningstid for alle felter. Den programmerede tid løber uafhængigt for hvert enkelt kogefelt.

I kapitlet *Grundindstillinger* finder du oplysninger om automatisk programmering af tilberedningstid.

### Ændring eller nulstilling af tiden

Vælg kogezone med Tipp-knappen. Tryk på symbolet ☺, og skift derefter kogetid med Tipp-knappen, eller indstil den på 00.

### Når tiden er forløbet

Zonen slukker. Der lyder et advarselssignal, og kogefeltet viser 0, og på displayet til tidsprogrammering vises 00 i et minut. Displayet I→I for kogefeltet blinker. Hvis du trykker på et symbol, slukkes displayerne, og det akustiske signal ophører.

### Anvisninger

- Hvis du har programmeret en kogetid for forskellige zoner, vises den korteste kogetid på displayet til funktionen tidsprogrammering. Displayet I→I for kogefeltet tændes.
- Sådan kontrollerer du den resterende kogetid for et kogefelt. Vælg kogefeltet ved at vinkle Tipp-knappen. Kogetiden vises i 5 sekunder.
- Der kan indstilles en kogetid på op til 99 minutter.

## Minutur

Minuturet giver mulighed for at programmere en tid på op til 99 minutter. Det er uafhængigt af andre indstillinger. Denne funktion afbryder ikke kogefelterne automatisk.

### Sådan programmerer man

Du skal ikke vælge kogefelt.

1. Tryk på symbolet ☺. På displayet til tidsprogrammeringsfunktionen vises 00.
2. Vælg den ønskede tid med Tipp-knappen. Efter nogle få sekunder begynder tiden at forløbe.

### Ændring eller nulstilling af tiden

Tryk på symbolet ☺, og skift tid med Tipp-knappen, eller indstil den på 00.

### Når tiden er forløbet

Et advarselssignal lyder i et minut. I den visuelle indikation til tidsprogrammeringsfunktionen vises 00, og indikatoren ☺ blinker. Hvis du trykker på et symbol, slukkes displayerne, og det akustiske signal ophører.

# Varmholdningsfunktion

Denne funktion er velegnet til smeltning af chokolade eller smør eller holde fødevarerne varme.

## Aktivering

1. Vælg det ønskede kogefelt med Tipp-knappen.
2. Inden for de næste 5 sekunder skal du trykke på symbolet L. Indikatoren L tændes.

Varmholdningsfunktionen er nu aktiveret.

## Deaktivering

1. Vælg det ønskede kogefelt med Tipp-knappen.
2. Tryk på symbolet L. Indikatoren L forsvinder.

Kogefeltet slukker efter 5 sekunder, og indikatoren for restvarme vises.

# Beskyttelsesfunktion ved rengøring

Hvis betjeningspanelet rengøres, mens kogesektionen er tændt, kan indstillingerne blive ændret.

For at undgå dette, er kogesektionen udstyret med en beskyttelsesfunktion ved rengøring. Tag Tipp-knappen af. Der lyder en alarm, og indikatoren S lyser. Betjeningspanelet vil være blokeret i 35 sekunder. Nu kan man rengøre

betjeningspanelets overflade uden risiko for ændring af indstillingerne.

**Bemærk:** Blokeringen påvirker ikke hovedafbryderen. Man kan til enhver tid afbryde kogesektionen.

# Automatisk tidsbegrænsning

Når kogefeltet er i funktion i længere tid, og der ikke foretages ændring af indstillinger, aktiveres den automatiske tidsbegrænsning.

Kogefeltet ophører med at afgive varme. I den visuelle indikation til kogefeltet blinker skiftevis **F** og **G**.

Ved tryk på et symbol slukkes indikatoren. Nu kan kogefeltet indstilles igen.

Når den automatiske tidsbegrænsning aktiveres, indstilles denne i henhold til det valgte styrketrin (fra 1- til 10 timer).

## Grundindstillinger

Apparatet indeholder forskellige grundindstillinger. Indstillingerne kan tilpasses brugerens egne behov.

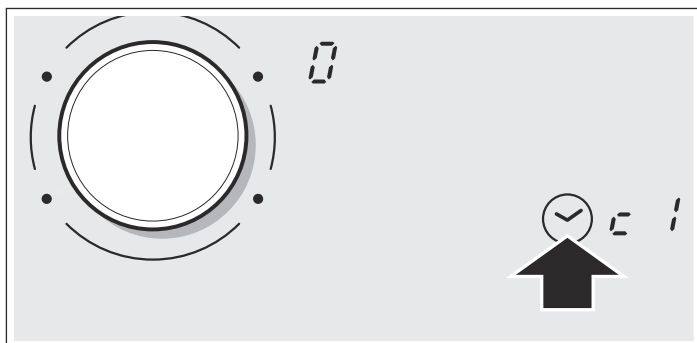
| Indikator  | Funktion                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 1</b> | <b>Automatisk børnesikring</b><br> Deaktiveret.*<br> Aktiveret.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>c 2</b> | <b>Lydsignaler</b><br> Afbrudt bekræftelsessignal og fejlsignaler.<br> Kun afbrudt bekræftelsessignal.<br> Alle signaler er deaktiveret.*                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>c 5</b> | <b>Automatisk programmering af tilberedningstid</b><br> Afbrudt.*<br><b>1-99</b> Tid til automatisk frakobling                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>c 6</b> | <b>Varighed af timerfunktionens alarm</b><br> 10 sekunder.<br> 30 sekunder.<br> 1 minut.*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>c 7</b> | <b>Power-Management-funktionen</b><br> = Deaktiveret.*<br> = 1000 W minimeffekt.<br> = 1500 W<br> = 2000 W<br>...<br> eller  = maksimal styrke i kogesektionen. |
| <b>c 8</b> | <b>Funktion uden Tipp-Pad</b><br> Deaktiveret.<br> Aktiveret.*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>c 0</b> | <b>Tilbage til de automatiske indstillinger</b><br> Personlige indstillinger.*<br> Tilbage til fabriksindstillingerne.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

\*Fabriksindstilling

## Gå til grundindstillingerne

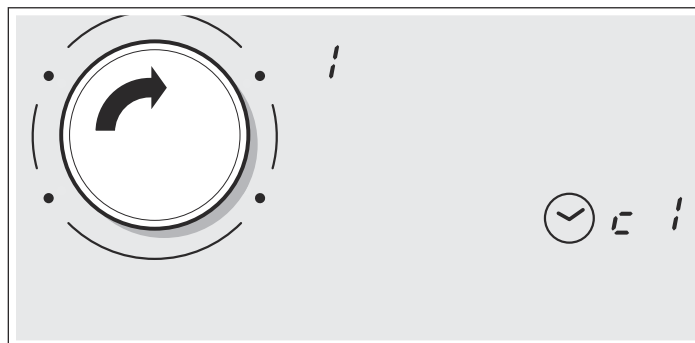
Kogesektionen skal være slukket.

1. Tænd kogesektionen.
2. I løbet af de følgende 10 sekunder skal symbolet ☺ holdes nede i 3 sekunder.



På displayene lyser **C** **I** og **0** som forhåndsindstilling.

3. Tryk flere gange på symbolet ☺, indtil indikatoren for den ønskede funktion vises.
4. Vælg derefter den ønskede værdi med Tipp-knappen.



5. Hold igen symbolet ☺ nede i mere end 3 sekunder. Indstillingerne er nu gemt korrekt.

### Afslut

Hvis du vil forlade grundindstillingerne, skal du afbryde kogesektionen med hovedafbryderen.

## Vedligeholdelse og rengøring

Råd og vejledning, der omtales i dette kapitel, tjener som hjælp til rengøring og optimal vedligeholdelse af kogesektionen

### Kogesektion

#### Rengøring

Rengør kogefeltet efter hver madlavning. På denne måde undgås det, at madrester brænder sig fast. Rengør ikke kogefeltet, før den er tilstrækkeligt afkølet.

Brug kun rengøringsmidler, der er velegnet til kogefelter. Læs angivelserne på produktets emballage.

Brug aldrig:

- Ufortyndet opvaskemiddel
- Opvaskemiddel
- Slibemidler
- Skurende produkter som ovnrens eller pletfjerner
- Svampe med ridsende overflade
- Højtryksrens og damprensere

Den bedste måde at fjerne genstridigt snavs på er at bruge en glasskraber. Følg anvisningerne fra producenten.

Du kan bestille egnede skrabere i serviceafdelingen eller i vores online-shop.

### Kogesektionens ramme

For at undgå skader på kogesektionens ramme skal du overholde følgende angivelser:

- Brug kun varmt vand med en smule sæbe
- Brug ikke skarpe eller slibende produkter
- Brug ikke glasskraberen

### Tipp-knap

Vi anbefaler, at du bruger lunkent vand og lidt opvaskemiddel til rengøring af Tipp-knappen. Brug ikke rengøringsmiddel med slibemiddel eller ætsende middel. Rengør ikke Tipp-knappen i opvaskemaskine eller opvaskevand. Ellers kan den tage skade.

## Reparation af nedbrud

Normalt skyldes nedbrud små detaljer. Før du kontakter vores serviceafdeling, bør du tage følgende råd og vejledning i betragtning.

| Indikator | Fejl                                                                                  | Afhjælpning                                                                                    |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingen     | Elektricitetstilførslen er afbrudt.                                                   | Kontrollér ved hjælp af andre elektriske produkter, om der er sket en afbrydelse af strømmen.  |
|           | Tilslutningen af apparatet er ikke udført i overensstemmelse med tilslutningsskemaet. | Kontrollér, at apparatet er tilsluttet i overensstemmelse med tilslutningsskemaet.             |
|           | Nedbrud i elektronisk system.                                                         | Hvis de foregående typer kontrol ikke løser problemet, skal du kontakte vores serviceafdeling. |

\* Hvis angivelsen fortsætter, skal du kontakte vores serviceafdeling.

**Anbring ikke kogegrej på betjeningspanelet.**

| Indikator                                                      | Fejl                                                                                | Afhjælpning                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>E</i> blinker                                               | Betjeningspanelet er fugtigt, eller der har sat sig et objekt fast inden i komfuret | Aftør området ved betjeningspanelet, eller fjern objektet.                                                                   |
| <i>E</i> + nummer<br><i>/d</i> + nummer /<br><i>E</i> + nummer | Nedbrud i elektronisk system.                                                       | Afbryd kogesektionen fra elektricitetsforsyningen. Vent 30 sekunder, og tilslut den igen.*                                   |
| <i>E</i> 38                                                    | Grebet er drejet og ikke vinklet i retning mod den ønskede kogezone                 | Vent nogle sekunder, og tilslut derefter kogepladen og kogezone korrekt.                                                     |
| <i>F</i> 0 / <i>F</i> 9                                        | Der er opstået en intern fejl i funktionaliteten                                    | Afbryd kogesektionen fra elektricitetsforsyningen. Vent 30 sekunder, og tilslut den igen.*                                   |
| <i>F</i> 2                                                     | Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt det pågældende kogefelt.      | Vent, indtil det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet. Tryk derefter på hvilket som helst symbol på kogesektionen.* |
| <i>F</i> 4                                                     | Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt alle kogefelter.              |                                                                                                                              |
| <i>U</i> 1                                                     | Forkert elektrisk spænding uden for de normale funktionsgrænser                     | I dette tilfælde bør man kontakte elektricitetsselskabet.                                                                    |
| <i>U</i> 2 / <i>U</i> 3                                        | Kogefeltet er blevet overophedet, og det er slået fra for at beskytte komfuret.     | Vent på, at det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet, og tænd igen.                                                 |

\* Hvis angivelsen fortsætter, skal du kontakte vores serviceafdeling.

**Anbring ikke kogegrej på betjeningspanelet.**

## Normal lyd fra apparatet under brug

Induktionsvarmeteknologien er baseret på dannelsen af elektromagnetiske felter, som gør, at varmen genereres direkte i bunden af kogegrejet. Disse kan generere lyde og vibrationer, som beskrevet nedenfor, afhængigt af kogegrejets udformning:

### Der lyder en dyb buldrende lyd som fra en transformator

Denne lyd opstår ved madlavning ved høj effekt. Årsagen hertil er energimængden, som overføres fra kogefeltet til kogegrejet. Denne lyd forsvinder eller aftager, når styrketrinnet sænkes.

### En lav hvæsende lyd

Denne lyd genereres, hvis kogegrejet er tomt. Denne lyd forsvinder, når man kommer vand eller mad i kogegrejet.

### Knitrerende lyd

Denne lyd høres i kogegrej, som består af flere forskellige overlappende materialer. Lyden beror på vibrationer, som skabes i overfladerne, som samler de forskellige overlappende materialer. Denne lyd kommer fra kogegrejet. Mængden og måden maden tilberedes på kan gøre, at lyden varierer.

## En høj hvæsende lyd

Lyden høres især i kogegrej, som består af forskellige overlappende materialer, så snart de udsættes for maksimal opvarmningseffekt i to kogefelter på samme tid. Denne lyd forsvinder eller bliver mindre, når effekten reduceres.

### Lyd fra blæseren

For at opnå det bedste resultat skal kogefeltet anvendes ved en kontrolleret temperatur. Til dette har kogesektionen en blæser, som aktiveres, når apparatet registrerer en høj temperatur. Blæseren kan også bruges som per inert, når kogefeltet er afbrudt, hvis den registrerede temperatur stadig er for høj.

De beskrevne lyde er normale, udgør en del af induktionsteknologien og er ikke tegn på fejl.

# Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed.

### E-nummer og FD-nummer:

Når De kontakter vores serviceafdeling, skal De opgive komfurets E-nummer og FD-nummer. Typeskiltet med numrene findes i apparatets papirer.

Vær opmærksom på, at det også indenfor garantiperioden ikke er gratis at få besøg af en tekniker fra kundeservice, hvis det viser sig, at apparatet er blevet betjent forkert.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

### Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

**DK** 44 89 89 85

Stol på producentens kompetence. På den måde sikres det, at reparationer udføres af uddannede serviceteknikere, som ligger inde med de originale reservedele, der passer til det pågældende apparat.



# Testede retter

Denne tabellen er udviklet af testinstitutterne med henblik på at tilrettelægge en kontrol af vores apparater.

Oplysningerne i tabellen henviser til vores kogegrej fra Schulte-Ufer (køkkensæt med 4 deler til kogesektion Z9442X0) med følgende dimensioner:

- Kasserolle-Ø 16 cm, 1,2 l til kogefelter med Ø 14,5 cm
- Gryde-Ø 16 cm, 1,7 l til kogefelter med Ø 14,5 cm
- Gryde-Ø 22 cm, 4,2 l til kogefelter med Ø 18 cm
- Pande-Ø 24 cm, l til kogefelter med Ø 18 cm

| Testede retter                                                                                                   | Kogefelt  | Foropvarmningen |                              |     | Tilberedning               |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------|------------------------------|-----|----------------------------|-----|
|                                                                                                                  |           | Styrketrin      | Varighed (Min:S)             | Låg | Styrketrin                 | Låg |
| Chokoladesmeltning                                                                                               |           |                 |                              |     |                            |     |
| Kogegrej: kasserolle                                                                                             |           |                 |                              |     |                            |     |
| Overtrækschokolade (f.eks. mærket Dr. Oetker sort 55 %, 150 g.)                                                  | Ø 14,5 cm | -               | -                            | -   | 1 - 1.                     | Nej |
| Opvarmning og varmholdning af linsesuppe                                                                         |           |                 |                              |     |                            |     |
| Kogegrej: gryde                                                                                                  |           |                 |                              |     |                            |     |
| Begyndelsestemperatur 20 °C                                                                                      |           |                 |                              |     |                            |     |
| Linsesuppe*                                                                                                      |           |                 |                              |     |                            |     |
| Mængde 450 g.                                                                                                    | Ø 14,5 cm | 9               | 1:30 uden at røre            | Ja  | 1.                         | Ja  |
| Mængde: 800 g.                                                                                                   | Ø 18 cm   | 9               | 2:30 uden at røre            | Ja  | 1.                         | Ja  |
| Konserveret linsesuppe , f.eks. linser med pølser fra Erasco                                                     |           |                 |                              |     |                            |     |
| Mængde 500 g.                                                                                                    | Ø 14,5 cm | 9               | 1:30 omrøring efter ca. 1:00 | Ja  | 1.                         | Ja  |
| Mængde 1 kg.                                                                                                     | Ø 18 cm   | 9               | 2:30 omrøring efter ca. 1:00 | Ja  | 1.                         | Ja  |
| Fremstilling af bechamelsauce                                                                                    |           |                 |                              |     |                            |     |
| Kogegrej: kasserolle                                                                                             |           |                 |                              |     |                            |     |
| Mælketemperatur: 7 °C                                                                                            |           |                 |                              |     |                            |     |
| Ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l mælk (3,5 % fedt) og lidt salt                                          | Ø 14,5 cm |                 |                              |     |                            |     |
| 1. Smelt smøret, ibland mel og salt, og varm det hele op                                                         |           | 1               | cirka 3:00                   | Nej |                            |     |
| 2. Tilsæt mælk, kog sauce op under kontinuerlig omrøring                                                         |           | 7               | cirka 5:20                   | Nej |                            |     |
| 3. Når bechamelsaucen koger, skal du lade en koge i 2 minutter under kontinuerlig omrøring                       |           |                 |                              |     | 1                          | Nej |
| Kogning af ris og mælk                                                                                           |           |                 |                              |     |                            |     |
| Kogegrej: gryde                                                                                                  |           |                 |                              |     |                            |     |
| Mælketemperatur: 7 °C                                                                                            |           |                 |                              |     |                            |     |
| Varm mælken op, indtil den begynder at stige. Skift til det anbefalede styrketrin, og tilsæt ris, sukker og salt |           |                 |                              |     |                            |     |
| Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 23 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedt) og lidt salt                           | Ø 14,5 cm | 8.              | cirka 6:30                   | Nej | 2 omrøring efter ca. 10:00 | Ja  |
| Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 30 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedt) og lidt salt                              | Ø 18 cm   |                 |                              |     |                            |     |
| Kogning af ris*                                                                                                  |           |                 |                              |     |                            |     |
| Kogegrej: gryde                                                                                                  |           |                 |                              |     |                            |     |
| Vandtemperatur 20 °C                                                                                             |           |                 |                              |     |                            |     |
| Ingredienser: 125 g rundkornet ris, 300 g vand og lidt salt                                                      | Ø 14,5 cm | 9               | cirka 2:30                   | Ja  | 2                          | Ja  |
| Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 600 g vand og lidt salt                                                      | Ø 18 cm   | 9               | cirka 2:30                   | Ja  | 2.                         | Ja  |

\*Opskrift iht. DIN 44550

\*\*Opskrift iht. DIN EN 60350-2

| Testede retter                                                                                                         | Kogefelt | Foropvarmningen |                                       |     | Tilberedning |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------|---------------------------------------|-----|--------------|-----|
|                                                                                                                        |          | Styrketrin      | Varighed (Min:S)                      | Låg | Styrketrin   | Låg |
| Stening af svinefilet                                                                                                  |          |                 |                                       |     |              |     |
| Kogegrej: Stegepande                                                                                                   |          |                 |                                       |     |              |     |
| Filetens begyndelsestemperatur: 7 °C<br>2 svinefileter (vægt ca. 200 g, 1 cm tykke)                                    | Ø 18 cm  | 9               | 1:30                                  | Nej | 7            | Nej |
| Tilberedning af pandekager**                                                                                           |          |                 |                                       |     |              |     |
| Kogegrej: Stegepande                                                                                                   |          |                 |                                       |     |              |     |
| 55 ml pandekagedej                                                                                                     | Ø 18 cm  | 9               | 1:30                                  | Nej | 7            | Nej |
| Stegning af dybfrosne kartofler                                                                                        |          |                 |                                       |     |              |     |
| Kogegrej: gryde                                                                                                        |          |                 |                                       |     |              |     |
| Ingredienser: 1,8 kg solsikkeolie til kogning:<br>200 g dybfrosne pommes frites (f.eks. McCain<br>123 Frites Original) | Ø 18 cm  | 9               | Til temperaturen i<br>olien er 180 °C | Nej | 9            | Nej |

\*Opskrift iht. DIN 44550

\*\*Opskrift iht. DIN EN 60350-2

|                                                             |           |                                                      |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Turvallisuusohjeet .....</b>                             | <b>18</b> | <b>Powerboost-toiminto .....</b>                     | <b>26</b> |
| Vaurioitumisyyt.....                                        | 20        | Käyttörajoitukset.....                               | 26        |
| <b>Ympäristönsuojelu.....</b>                               | <b>20</b> | Päälle kytkentä .....                                | 26        |
| Ympäristöystävällinen hävittäminen.....                     | 20        | Pois päältä kytkentä .....                           | 26        |
| Ohjeita energian säästämiseen.....                          | 20        | <b>Aikaohjelmointi .....</b>                         | <b>27</b> |
| <b>Kypsentaaminen induktiokeittoalueella.....</b>           | <b>21</b> | Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä..... | 27        |
| Induktioteknologian edut .....                              | 21        | Ajastinkello .....                                   | 27        |
| Keittoastiat.....                                           | 21        | <b>Lämpimänäpito toiminto .....</b>                  | <b>27</b> |
| <b>Tutustuminen laitteeseen .....</b>                       | <b>22</b> | Päälle kytkentä .....                                | 27        |
| Ohjauspaneeli.....                                          | 22        | Pois päältä kytkentä .....                           | 27        |
| Keittoalueet .....                                          | 22        | <b>Puhdistussuoja .....</b>                          | <b>27</b> |
| Jälkilämmön osoitin.....                                    | 22        | <b>Automaattinen sammutustoiminto.....</b>           | <b>28</b> |
| <b>Tipp-Pad ja Tipp-kytkin .....</b>                        | <b>23</b> | <b>Perusasetukset .....</b>                          | <b>28</b> |
| Tipp-kytkimen poistaminen .....                             | 23        | Perusasetuksiin siirtyminen.....                     | 29        |
| Tipp-kytkimen ylläpito.....                                 | 23        | <b>Ylläpito ja puhdistus.....</b>                    | <b>29</b> |
| Hätätila .....                                              | 23        | Keittotaso.....                                      | 29        |
| <b>Keittotason ohjelmointi .....</b>                        | <b>23</b> | Keittotason kehys.....                               | 29        |
| Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä .....            | 23        | Tipp-kytkin .....                                    | 29        |
| Keittoalueen säätö.....                                     | 23        | <b>Vikojen korjaaminen .....</b>                     | <b>29</b> |
| Keittotaulukko .....                                        | 24        | Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana.....       | 30        |
| <b>Monikäyttöalue .....</b>                                 | <b>25</b> | <b>Huoltopalvelu .....</b>                           | <b>30</b> |
| Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja.....             | 25        | <b>Testatut ruoka-annokset .....</b>                 | <b>31</b> |
| Varoitukset .....                                           | 25        |                                                      |           |
| Käyttö kahtena erillisenä keittoalueena .....               | 26        |                                                      |           |
| Käyttö yksittäisenä keittoalueena.....                      | 26        |                                                      |           |
| <b>Lapsilukko .....</b>                                     | <b>26</b> |                                                      |           |
| Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta ..... | 26        |                                                      |           |
| Lapsilukko .....                                            | 26        |                                                      |           |

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: **www.neff-international.com** ja Online-Shopista: **www.neff-eshop.com**

## Turvallisuusohjeet

Lue tämä käyttöohje 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. Pidä laitetta käytön aikana silmällä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

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

Älä käytä sopimattomia suojarasteita 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 huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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

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

### **Palovaara!**

- Kuuma öljy ja rasva syttyvät 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 tavaroita 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.

### **Palovamman vaara!**

- Keittoalueet ja niiden ympäristö, erityisesti laitteessa mahdollisesti oleva keittotason kehys, kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Metalliset esineet kumentuvat 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.

### **Sähköiskun vaara!**

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Säröt tai murtumat keraamisessa lasissa voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

### **Magneetin aiheuttamat vaarat!**

Irrotettavat valitsimet ovat magneettiset. Magneetit voivat vaikuttaa elektronisiin implantteihin, esimerkiksi sydämentahdistimiin tai insuliinipumppuihin. Henkilöitä, joilla on elektronisia implantteja, eivät saa pitää valitsimia lähellä vartaloa (esimerkiksi paidan tai housujen taskussa); pitää niitä alle 10 cm:n etäisyydellä sydämentahdistimesta.

### **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 imeytyessään vaurioittaa tuuletinta tai vaarantaa jäähdytyksen toimivuuden.

Laatikon sisällön ja tuulettimen tuloaukon välillä on oltava vähintään 2 cm.

### **Loukkaantumisvaara!**

- Vesihauteessa kypsennettäessä keittotaso ja keittoastia saattavat särkyä ylikuumenemisen vuoksi. Vesihauteessa 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.

## Vaurioitumisyyt

### 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.

### Yleisnäkymä

Seuraava taulukko sisältää yleisimmät vahingot:

| Vahinko         | Syy                                                                             | Ratkaisu                                                                                                               |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tahrat          | Ylivuotavat ruoka-aineet                                                        | Poista keittotasolle ylivuotavat ruoka-aineet välittömästi kaapimella, joka on tarkoitettu lasipintojen puhdistukseen. |
|                 | Sopimattomat puhdistusaineet                                                    | Käytä ainoastaan keittotason puhdistukseen sopivia puhdistusaineita.                                                   |
| Naarmut         | Suola, sokeri ja hiekka                                                         | Älä käytä keittotasoa työtasona tai tukipintana.                                                                       |
|                 | Epätasaiset keittoastioiden pohjat aiheuttavat naarmuja lasikeraamiseen pintaan | Tarkista keittoastioiden pohjat.                                                                                       |
| Värjäytymät     | Sopimattomat puhdistusaineet                                                    | Käytä ainoastaan keittotason puhdistukseen sopivia puhdistusaineita.                                                   |
|                 | Keittoastioiden hankaus                                                         | Nosta kattiloita ja pannuja niitä liikuttaessasi.                                                                      |
| Pinnan lohkeilu | Sokeri, huomattavasti sokeria sisältävät aineet                                 | Poista keittotasolle ylivuotavat ruoka-aineet välittömästi kaapimella, joka on tarkoitettu lasipintojen puhdistukseen. |

## Ympäristönsuojelu

### Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus 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 kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

### 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 pientä keittoastiaa pieniin ruokamääriin. Suuri ja lähes tyhjä keittoastia vaatii paljon energiaa.
- Käytä keittäessä vähän vettä. Täten säästät energiaa ja kaikki vihannesten vitamiinit ja kivennäisaineet säilyvät.
- Valitse ruoanlaittoon mahdollisimman alhainen tehotaso. Jos tehotaso on liian suuri, energiaa menee hukkaan.

# Kypsentäminen induktiokeittoalueella

## Induktioteknologian edut

Induktioteknologian toimintaperiaate on perinteiseen kuumennukseen verrattuna täysin erilainen, sillä kuumennus tapahtuu suoraan keittoastiassa. Täten se tarjoaa lukuisia etuja:

- Keitto- ja paistoaika lyhenee, sillä itse keittoastia kuumenee.
- Pienempi energiankulutus.
- Helpompi ylläpitää ja puhdistaa. Ruoka-ainekset eivät pala pohjaan niin nopeasti.
- Lämmön hallinta ja turvallisuus. Keittotaso aktivoi tai katkaisee virransyötön heti, kun säädöt suoritetaan ohjauspaneelista. Induktiokeittoalue katkaisee virransyötön, jos keittoastia poistetaan tasolta, vaikka sitä ei olisikaan kytketty pois päältä sitä ennen.

## Keittoastiat

Ainoastaan ferromagneettiset keittoastiat soveltuvat käytettäväksi induktiokeittolevyissä, niihin kuuluvat muun muassa:

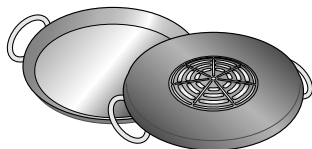
- emaloidut teräsastiat
- valurauta-astiat
- ruostumattomat teräsastiat, jotka on tarkoitettu käytettäväksi induktiokeittolevyissä.

Tarkista keittoastioiden soveltuvuus magneettia käyttäen, astioiden pohjan on vedettävä magneettia puoleensa.

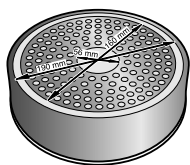
On olemassa toisenlaisia induktiokeittolaitteita, joiden pohja ei ole kokonaan ferromagneettinen.



Kun käytät suurta keittoastiaa, jonka ferromagneettisen alueen halkaisija on pienempi, ainoastaan ferromagneettinen alue kuumenee eikä lämpö jakaudu tasaisesti.



Kun keittoastioiden pohjassa on alumiinia, ferromagneettinen alue on pienempi. Tällöin teho voi olla pienempi. Lisäksi voi ilmaantua ongelmia keittoastian tunnistamisessa, jolloin astiaa ei välttämättä havaita lainkaan.



Hyvien lopputuloksien saavuttamiseksi ferromagneettisen alueen halkaisijan on suositeltavaa olla keittoalueen kokoinen. Jos laite ei havaitse keittoastiaa yhdellä keittoalueella, kokeile asettaa se halkaisijaltaan hiukan sitä pienempään keittoalueeseen.

## Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

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

## Keittoastian pohjan ominaisuudet

Keittoastioiden pohja voi vaikuttaa kypsennyksen lopputuloksen tasaisuuteen. Keittoastiat, jotka on tehty lämpöä jakavista materiaaleista (kuten ruostumattomat "sandwich"-teräsastiat), jakavat lämmön tasaisesti säästäen aikaa ja energiaa.

## 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 kytkentä"-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.

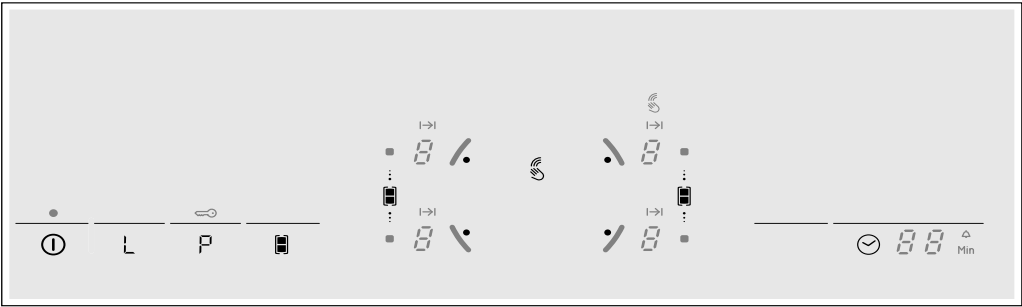
## Keittoastian havainti

Kaikissa keittoalueissa on keittoastian havainnin alaraja, joka vaihtelee käytetyn keittoastian materiaalin mukaan. Siksi on käytettävä aina keittoaluetta, joka sopii parhaiten keittoastian halkaisijaan.

# Tutustuminen laitteeseen

Käyttöohjeet koskevat eri keittotasoja. Sivulta 2 löydät laitteen tyyppi- ja mittatiedot.

## Ohjauspaneeli



| Kytkinalueet |                                   |
|--------------|-----------------------------------|
| ①            | Pääkytkin                         |
| L            | Lämpimänäpito toiminto            |
| P            | Powerboost-toiminto ja lapsilukko |
| ■            | Monikäyttöalue                    |
| 🕒            | Aikaohjelmointi                   |

| Merkkivalot |                              |
|-------------|------------------------------|
| 0           | Toiminta                     |
| 1-9         | Tehoalueet                   |
| P           | Powerboost-toiminto          |
| H/h         | Jälkilämpö                   |
| 00          | Aikaohjelmointi              |
| 🔥           | Puhdistussuoja               |
| 🔒           | Lapsilukko                   |
| L           | Lämpimänäpito toiminto       |
| ⏸           | Automaattinen virrankatkaisu |
| 🔔           | Hälytin                      |

### Kytkinalueet

Vastaava toiminto aktivoituu merkkiä painaessa.

**Huomautus:** Pidä kytkinalueet aina kuivina. Kosteus voi vaikuttaa kytkimien toimintaan.

## Keittoalueet

| Keittoalue                                                                                        |                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| ○ Yksinkertainen keittoalue                                                                       | Käytä sopivan kokoista keittoastiaa. |
| □ Monikäyttöalue                                                                                  | Katso luku “Monikäyttöalue”          |
| Käytä ainoastaan induktiokeittotasoon sopivia keittoastioita, katso kohta “Sopivat keittoastiat”. |                                      |

## Jälkilämmön osoitin

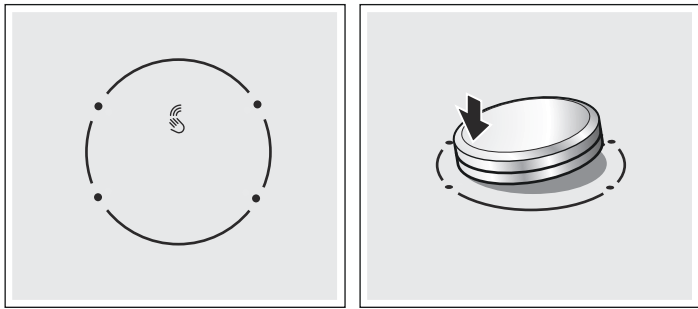
Keittotason jokaisella keittoalueella on jälkilämmön merkkivalo, joka ilmoittaa niistä alueista, jotka ovat edelleen kuumia. Jos keittoalueen jälkilämmön osoitin palaa, vältä koskemasta kyseiseen alueeseen.

Vaikka levy olisi sammunut, merkkivalo **h/H**, palaa keittoalueen ollessa kuuma.

Jos keittoastia poistetaan keittoalueelta ennen sen kytkemistä pois päältä, näkyviin tulee vuoron perään merkkivalo **h/H** ja valittu tehotaso.



# Tipp-Pad ja Tipp-kytkin



Tipp-Pad on laitteen ohjelmointialue, jonka Tipp-kytkimellä voidaan valita keittoalueet ja tehotasot. Tipp-kytkin keskittyy Tipp-Pad-alustalle automaattisesti.

Tipp-kytkin on magneettinen ja se sijaitsee Tipp-Pad-alustan päällä. Keittoalue voidaan kytkeä päälle kallistamalla Tipp-kytkintä. Tehotaso voidaan valita kääntämällä Tipp-kytkintä.

Kun Tipp-kytkin on sijoitettu paikoilleen, se ei välttämättä ole keskittynyt täydellisesti Tipp-Pad-alustan rajoitetulle alueelle. Tipp-kytkimen keskitystä voidaan pyrkiä korjaamaan liikuttamalla sitä kevyesti sen lepotilan ympäri.

**Huomautus:** Vaikka kytkin ei jäisikään hyvin keskitettyyn asentoon, se ei vaikuta Tipp-kytkimen toimintaan.

## Tipp-kytkimen poistaminen

Kun Tipp-kytkin poistetaan, puhdistussuoja kytkeytyy päälle.

Tipp-kytkin voidaan poistaa myös keittoalueiden ollessa toiminnassa. Puhdistussuoja kytkeytyy päälle 35 sekunnin ajaksi. Jos Tipp-kytkintä ei aseteta takaisin paikoilleen tämän ajan kuluessa, keittotaso sammuu.

### ⚠ Tulipalovaara!

Jos kyseisten 35 sekunnin aikana Tipp-Pad-alustan päälle asetetaan metallinen esine, keittotaso voi jäädä päälle. Siksi keittotaso on aina sammutettava pääkytkimellä.

## Tipp-kytkimen ylläpito

Tipp-kytkimen sisällä on voimakas magneetti. Älä vie Tipp-kytkintä tietoja sisältävien kohteiden, kuten videonauhojen, levyjen, luottokorttien tai magneettijuovakorttien lähelle. Ne voivat vaurioitua.

Kytkin voi myöskin aiheuttaa häiriötä televisioihin ja näyttöpäätteisiin.

### ⚠ Henkilöt, joilla on sähköinen implantti, kuten sydämentahdistin tai insuliinipumppu!

On todennäköistä, että magneettikentät vaikuttavat implantteihin.

Älä koskaan aseta Tipp-kytkintä vaatteiden taskuihin. Säätimen välimatka sydämentahdistimeen on oltava vähintään 10 cm.

**Huomautus:** Tipp-kytkin on magneettinen. Kytkimen alaosaan tarttuvat metalliset osat voivat aiheuttaa keittotason pintaan naarmuja. Puhdista Tipp-kytkin aina huolellisesti.

## Hätätila

Keittotasoa voidaan käyttää myös ilman Tipp-kytkintä:

1. Käynnistä keittotaso pääkytkimellä.
2. Paina seuraavien 5 sekunnin kuluessa merkkejä **P** ja **☺**. Laitteesta kuuluu merkkiäänä.
3. Paina merkkiä **☺**, kunnes halutun keittoalueen merkkivalo syttyy.
4. Paina sen jälkeen merkkiä **P** haluamasi tehotason valitsemiseksi.

Keittoalue on kytketty päälle.

### Huomautuksia

- Aikaohjelmointi ei voi kytkeytyä päälle hätätilassa.
- Tipp-kytkin voidaan asentaa takaisin keittotasoon milloin tahansa.

# Keittotason ohjelmointi

Tämä luku sisältää keittoalueen säätöohjeet. Taulukossa näkyvät eri ruokien tehotasot ja keittoaajat.

## Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä

Keittotaso voidaan kytkeä päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

Päälle kytkeminen: paina merkkiä **①**. Pääkytkimen yläpuolella oleva merkkivalo syttyy. Keittotaso on valmis käytettäväksi.

Kytkeminen pois päältä: paina merkkiä **①**, kunnes pääkytkimen päällä oleva merkkivalo sammuu. Kaikki keittoalueet on sammutettu. Jälkilämmön merkkivalo jää palamaan, kunnes keittoalueet jäähtyvät riittävästi.

### Huomautuksia

- Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä silloin, kun kaikki keittoalueet ovat olleet pois käytöstä yli 15 sekuntia.
- Valitut asetukset jäävät muistiin ensimmäisten 4 sekunnin ajaksi keittotason pois päältä kytkennän jälkeen. Jos keittotaso kytketään takaisin päälle tämän aikana, edelliset asetukset ovat voimassa.

## Keittoalueen säätö

Säädä haluamasi tehotaso Tipp-kytkimellä.

Tehotaso 1 = vähimmäisteho.

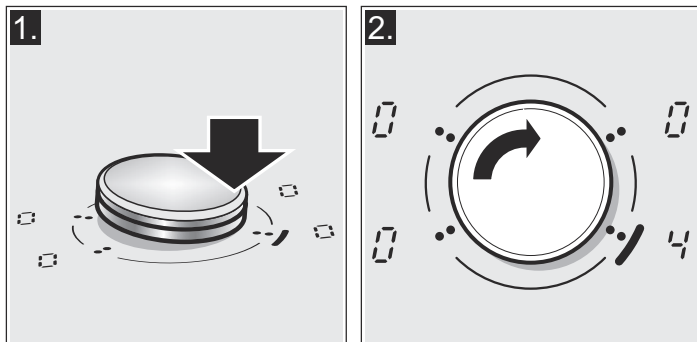
Tehotaso 9 = maksimiteho.

Kaikissa tehotasoissa on väliasetus. Se on merkitty pisteellä.

## Tehotason valitseminen

Keittotason on oltava päällä.

1. Valitse keittoalue. Käännä Tipp-säädintä haluamaasi keittoaluetta kohti.
2. Käännä Tipp-kytkintä seuraavien 5 sekunnin aikana, kunnes näyttöön tulee näkyviin haluamasi tehotaso.



Keittoalue on kytketty päälle.

## Tehotason muuttaminen

Valitse keittotaso ja muuta tehotasoa Tipp-kytkimellä.

## Keittoalueen pois päältä kytkentä

Valitse keittoalue ja käännä Tipp-kytkintä, kunnes näkyviin tulee . Keittoalue sammuu ja näkyviin tulee jälkilämmön merkkivalo.

**Huomautus:** Jos keittoastiaa ei ole asetettu induktiokeittoalueelle, valittu tehotaso vilkkuu. Tietyn ajan kuluttua keittoalue sammuu.

## Keittotaulukko

Seuraavassa taulukossa on joitakin esimerkkejä.

Keittoaajat riippuvat tehotasosta sekä ruoka-aineksien tyypistä, painosta ja laadusta. Siksi tiedot ovat ainoastaan viitteellisiä.

Jos kuumennat paksuja soseita ja kastikkeita, hämmennä niitä aika ajoin.

Käytä tehotasoa 9 kypsennyksen alussa.

|                                                                        | Tehotaso | Keittoaika |
|------------------------------------------------------------------------|----------|------------|
| <b>Sulatus</b>                                                         |          |            |
| Suklaa, suklaakuorrutus                                                | 1-1.     | -          |
| Voi, hunaja, liivate                                                   | 1-2      | -          |
| <b>Lämmitys ja lämpimänäpito</b>                                       |          |            |
| Keitto (esim. linssikeitto)                                            | 1.-2     | -          |
| Maito**                                                                | 1.-2.    | -          |
| Keitetyt nakit**                                                       | 3-4      | -          |
| <b>Sulatus ja lämmitys</b>                                             |          |            |
| Pakastettu pinaatti                                                    | 3-4      | 15-25 min  |
| Pakastettu gulasch                                                     | 3-4      | 30-40 min  |
| <b>Alhaisella teholla kypsentaminen ja keittäminen</b>                 |          |            |
| Perunamykyt*                                                           | 4.-5.    | 20-30 min  |
| Kala*                                                                  | 4-5      | 10-15 min  |
| Valkokastikkeet, esim. bechamel                                        | 1-2      | 3-6 min    |
| Vatkatut kastikkeet, esim. berniläinen kastike, hollantilainen kastike | 3-4      | 8-12 min   |
| <b>Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus</b>                           |          |            |
| Riisi (kaksinkertainen määrä vettä)                                    | 2-3      | 15-30 min  |
| Riisipuuro                                                             | 2-3      | 30-40 min  |
| Kuorimattomat perunat                                                  | 4-5      | 25-30 min  |
| Kuoritut perunat suolavedessä                                          | 4-5      | 15-25 min  |
| Nuudelit*                                                              | 6-7      | 6-10 min   |
| Liemet, keitot                                                         | 3.-4.    | 15-60 min  |
| Vihannekset                                                            | 2.-3.    | 10-20 min  |
| Vihannekset, pakastetut                                                | 3.-4.    | 7-20 min   |
| Painekattilan käyttö                                                   | 4.-5.    | -          |
| <b>Muhentaminen</b>                                                    |          |            |
| Lihakääryle                                                            | 4-5      | 50-60 min  |
| Pataruoat                                                              | 4-5      | 60-100 min |
| Gulasch                                                                | 3-4      | 50-60 min  |

\* Keitto ilman kantta

\*\* Ilman kantta

\*\*\* Käännä usein

|                                                                             | Tehotaso | Keittoaika             |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------|
| <b>Paistaminen/friteeraus vähäisellä öljymäärällä**</b>                     |          |                        |
| Pihvit, luonnolliset tai kuorrutetut                                        | 6-7      | 6-10 min               |
| Pakastetut pihvit                                                           | 6-7      | 8-12 min               |
| Kyljykset, luonnolliset tai kuorrutetut***                                  | 6-7      | 8-12 min               |
| Pihvi (paksuus 3 cm)                                                        | 7-8      | 8-12 min               |
| Kanan rintapala (paksuus 2 cm)***                                           | 5-6      | 10-20 min              |
| Kanan rintapala, syväpakastettu***                                          | 5-6      | 10-30 min              |
| Jauhelihapihvit, lihapullat (paksuus 3 cm)***                               | 4.-5.    | 30-40 min              |
| Kala ja kalafileet, maustamattomat                                          | 5-6      | 8-20 min               |
| Kala ja kalafileet, kuorrutetut                                             | 6-7      | 8-20 min               |
| Pakastettu ja kuorrutettu kala, esim. kalapuikot                            | 6-7      | 8-12 min               |
| Katkaravut                                                                  | 7-8      | 4-10 min               |
| Pakasteruoat, esim. pannuruoat                                              | 6-7      | 6-10 min               |
| Lätyt                                                                       | 6-7      | paista yksi kerrallaan |
| Munakas                                                                     | 3.-4.    | paista yksi kerrallaan |
| Paistetut munat                                                             | 5-6      | 3-6 min                |
| <b>Friteeraus** (150-200 g annos 1-2 l öljyä)</b>                           |          |                        |
| Pakastetuotteet, esim. ranskanperunat, kananuggetit                         | 8-9      | paista yksi kerrallaan |
| Pakastetut perunakroketit                                                   | 7-8      |                        |
| Liha, esim. kanapalat                                                       | 6-7      |                        |
| Kuorrutettu tai taikinaan kääritty kala                                     | 6-7      |                        |
| Vihannekset, sienet, kuorrutetut tai taikinaan käärityt, esim. herkkusienet | 6-7      |                        |
| Leivokset, esim. munkit, taikinaan käärityt hedelmät                        | 4-5      |                        |

\* Keitto ilman kantta

\*\* Ilman kantta

\*\*\* Käännä usein

## Monikäyttöalue

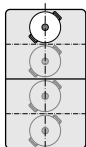
Aluetta voidaan käyttää yksittäisenä alueena tai kahtena erillisenä alueena käyttövaatimuksien mukaisesti.

Alue koostuu 4 induktorista, jotka toimivat yksittäin. Kun monikäyttöalue on toiminnassa, ainoastaan keittoastian peittämä keittoalue kytkeytyy päälle.

### Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja

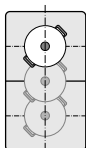
Keittoastia on suositeltavaa keskittää keittoalueeseen niin, että laite havaitsee sen ja lämpö leviää tasaisesti:

#### Käyttö yksittäisenä keittoalueena



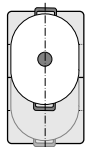
##### Halkaisija korkeintaan 13 cm

Aseta keittoastia yhteen 4 kuvan osoittamasta kohdasta.



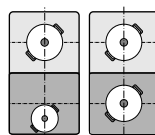
##### Halkaisija yli 13 cm

Aseta keittoastia yhteen 3 kuvan osoittamasta kohdasta.



Jos keittoastia peittää useamman kuin yhden keittoalueen, kohdista se monikäyttöalueen ylä- tai alareunaan.

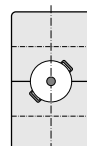
#### Kuin kaksi erillistä keittoaluetta



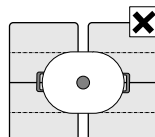
Etu- ja takaosaa, joissa kussakin on kaksi induktoria, voidaan käyttää täysin erillään toisistaan säätäen tarvittava tehotaso molempiin alueisiin. On suositeltavaa käyttää ainoastaan yhtä keittoastiaa samanaikaisesti yhdellä alueella.

### Varoitukset

Jos keittotasossa käytetään kahta erikokoista tai eri materiaalista tehtyä keittoastiaa, epätavallisia ääniä tai tärinää voi esiintyä, ne eivät kuitenkaan vaikuta mitenkään keittoalueen toimintaan.



Powerboost-toiminnon maksimaalisen tehon saavuttamiseksi keittoastia tulee asettaa monikäyttöalueen keskelle, kun sitä käytetään yksittäisenä keittoalueena.



Kun keittotasossa on useampi kuin yksi monikäyttöalue, älä käytä useampaa aluetta samanaikaisesti yhteen keittoastiaan.

## Käyttö kahtena erillisenä keittoalueena

Monikäyttöalue on asetettu oletuksena kahden erillisen keittoalueen käyttöä varten.

### Kytkeminen toimintaan

Katso luku "Keittoalueen säätäminen".

## Käyttö yksittäisenä keittoalueena

Keittoalueen käyttö kokonaisuudessaan niin, että molemmat alueet yhdistetään.

### Kytkeminen toimintaan

Keittotason on oltava päällä.

1. Aseta keittoastia alueelle ja valitse Tipp-kytkimellä yksi monikäyttöalueen keittoalueista.

2. Paina merkkiä . Merkkivalot  syttyvät.

Monikäyttöalue on käynnistynyt.

**Huomautus:** Tehotaso voidaan nähdä monikäyttöalueen yhdessä tai kummassakin merkkivalossa keittoastian sijainnista ja koosta riippuen.

### Tehotason muuttaminen

Valitse monikäyttöalue ja muuta tehotasoa Tipp-kytkimellä.

### Uuden keittoastian lisääminen

Valitse monikäyttöalue ja paina sen jälkeen merkkiä . Laite havaitsee uuden keittoastian ja aikaisemmin valittu tehotaso säilyy.

**Huomautus:** Jos toiminnassa olevan keittoalueen keittoastiaa siirretään tai nostetaan, keittotaso suorittaa automaattihauun ja aikaisemmin valittu tehotaso säilyy.

### Kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja paina merkkiä  kaksi kertaa. Monitoimialueen pois päältä kytkeminen edellyttää, että merkkiä  painetaan kaksi kertaa kahden sekunnin sisällä.

### Palauttaminen kahdeksi keittoalueeksi

Valitse toinen monikäyttöalueen keittoalueista ja valitse asetus .

**Huomautus:** Kun keittotaso sammuu ja se kytetään uudelleen toimintaan, monikäyttöalue palautuu kahdeksi keittoalueeksi.

## Lapsilukko

Keittotaso voidaan lukita tahattoman päälle kytkennän estämiseksi niin, etteivät lapset kytkä keittoalueita päälle.

### Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta

Keittotason on oltava pois päältä.

Päälle kytkentä: paina merkkiä  noin 3 sekunnin ajan. Merkkivalo  syttyy 10 sekunnin ajaksi. Keittotaso on lukittu.

Pois päältä kytkentä: paina merkkiä  noin 3 sekunnin ajan. Lukitus on kytketty pois päältä.

## Lapsilukko

Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.

### Päälle ja pois päältä kytkentä

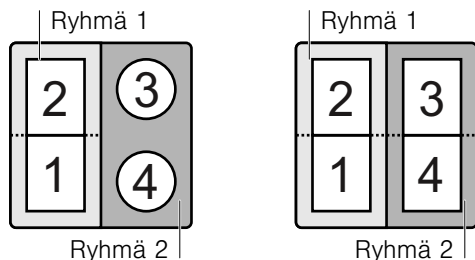
*Perusasetukset*-kappaleesta löytyy lapsilukkoon liittyvää tietoa.

## Powerboost-toiminto

Powerboost-toiminnolla ruoka-ainekset voidaan kuumentaa nopeammin kuin tehotasoa  käyttäessä.

### Käyttörajoitukset

Toimintoa voidaan käyttää kaikissa keittoalueissa edellyttäen, että toinen saman ryhmän keittoalue on pois päältä. (Katso kuva) Muutoin valitun keittoalueen näytössä vilkkuu  ja ; sen jälkeen tehotaso  kytkeytyy automaattisesti päälle.



**Huomautus:** Monikäyttöalueen suurin teho saavutetaan asettamalla yksi keittoastia alueen keskelle luvun *Monikäyttöalue* ohjeiden mukaisesti.

### Päälle kytkentä

1. Valitse keittoalue Tipp-kytkimellä.

2. Paina merkkiä .

Toiminto on käynnistynyt.

### Pois päältä kytkentä

1. Valitse keittoalue Tipp-kytkimellä.

2. Paina merkkiä .

Powerboost-toiminto on poistettu käytöstä.

**Huomautus:** Joissakin tapauksissa Powerboost-toiminto voi kytkeytyä pois päältä automaattisesti keittotason sisäisten elektronisten osien suojaamiseksi.

# Aikaohjelmointi

Tätä toimintoa voidaan käyttää kahdella eri tapaa:

- keittoalueen automaattinen sammutus.
- hälytin.

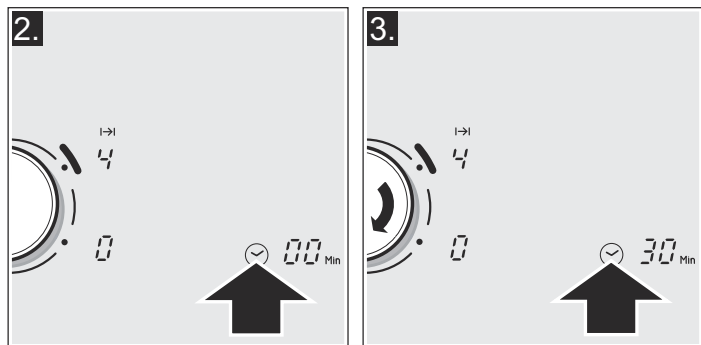
## Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä

Alue sammuu automaattisesti, kun valittu aika on kulunut umpeen.

### Ohjelmoi keittoaika.

Keittotason on oltava päällä.

1. Valitse keittoalue ja haluamasi tehotasoa Tipp-kytkimellä.
2. Paina merkkiä ☺. Keittoalueen merkkivalo I→I vilkkuu. Paina mitä tahansa merkkiä, merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.
3. Valitse haluamasi keittoaika Tipp-kytkimellä.



Muutaman sekunnin kuluttua keittoajan laskenta käynnistyy.

**Huomautus:** Sama keittoaika voidaan ohjelmoida automaattisesti kaikille keittoalueille. Ohjelmoitu aika kuluu jokaisella keittoalueella erikseen.

*Perusasetukset*-kappaleesta löytyy tietoa keittoajan automaattisesta ohjelmoinnista.

### Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Valitse keittoalue suuntaamalla Tipp-kytkintä. Paina merkkiä ☺ ja muuta sen jälkeen keittoaikaa Tipp-kytkimellä tai säädä se asetukseen 00.

### Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Alue sammuu. Äänimerkki kuuluu ja keittoalueella näkyy 0 ja aikaohjelmoinnin näytössä näkyy 00 yhden minuutin ajan. Keittoalueen merkkivalo I→I vilkkuu. Paina mitä tahansa merkkiä, merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

### Huomautuksia

- Jos keittoaikoja on ohjelmoitu eri alueille, aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin lyhyin aika. Keittoalueen merkkivalo I→I syttyy.
- Voit tarkistaa keittoalueen jäljelle jäävän keittoajan seuraavasti: valitse keittoalue kallistamalla Tipp-kytkintä. Keittoaika näkyy 5 sekunnin ajan.
- Keittoaika voidaan asettaa maksimissaan 99 minuuttiin.

## Ajastinkello

Ajastimeen voidaan ohjelmoida jopa 99 minuutin keittoaika. Toiminto ei ole riippuvainen muista säädöistä. Kyseinen toiminto ei kytkä keittoaluetta automaattisesti pois päältä.

### Ohjelmointi

Mikään keittoalue ei saa olla valittuna.

1. Paina merkkiä ☺, aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin 00.
  2. Valitse haluamasi aika Tipp-kytkimellä.
- Joidenkin sekuntien jälkeen aika käynnistyy.

### Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Paina merkkiä ☺ ja muuta aikaa Tipp-kytkimellä, tai säädä se asetukseen 00.

### Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Laitteesta kuuluu merkkiäni yhden minuutin ajan. Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin 00 ja merkkivalo I→I vilkkuu. Paina mitä tahansa merkkiä, merkkivalot sammuvat ja merkkiäni deaktivoituu.

# Lämpimänäpito toiminto

Lämpimänäpito toiminto sopii suklaan tai voin sulatukseen ja ruokien lämpimänä pitämiseen.

## Päälle kytkentä

1. Valitse haluamasi keittoalue Tipp-kytkimellä.
2. Paina seuraavien 5 sekunnin aikana merkkiä L. Merkkivalo L syttyy.

Lämpimänäpito toiminto on käynnistynyt.

## Pois päältä kytkentä

1. Valitse haluamasi keittoalue Tipp-kytkimellä.
2. Paina merkkiä L. Merkkivalo L sammuu.

Keittoalue sammuu 5 sekunnin kuluessa ja näkyviin tulee jälkilämmön merkkivalo.

# Puhdistussuoja

Jos ohjauspaneeli puhdistetaan keittoalueen ollessa päällä, säätöjä voidaan vahingossa muuttaa.

Tämän välttämiseksi keittoalueessa on puhdistussuojatoiminto. Poista Tipp-kytkin. Äänimerkki kuuluu ja merkkivalo I→I syttyy.

Ohjauspaneeli lukittuu 35 sekunniksi. Ohjauspaneeli voidaan tällöin puhdistaa niin, ettei asetuksien muutosvaaraa ole.

**Huomautus:** Lukitus ei koske pääkytkintä. Keittotasoa voidaan halutessa kytkeä pois päältä.

# Automaattinen sammutustoiminto

Kun keittoalue on toiminnassa pitkään eikä asetuksiin tehdä muutoksia, automaattinen aikarajoitus aktivoituu.

Keittoalue kytkeytyy pois päältä. Keittoalueen näytössä vilkkuu vuoron perään **F** ja **8**.

Mitä tahansa painiketta painaessa näyttö sammuu. Keittoaluetta voidaan tällöin jälleen käyttää.

Kun automaattinen aikarajoitus aktivoituu, se säätyy valitun tehotason mukaan (1- 10 tuntia).

## Perusasetukset

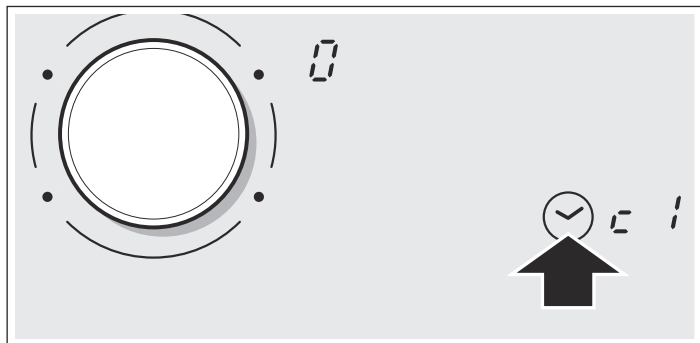
Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Ne voidaan mukauttaa käyttäjän vaatimuksien mukaisiksi.

| Merkkivalo    | Toiminto                                                                                                                                                            |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 1</b>    | <b>Automaattinen lapsilukko</b><br>Pois käytöstä.*<br>Käytössä.                                                                                                     |
| <b>c 2</b>    | <b>Äänimerkit</b><br>Vahvistuksen äänimerkki ja virheen äänimerkki pois käytöstä.<br>Vain vahvistuksen äänimerkki pois käytöstä.<br>Kaikki äänimerkit on käytössä.* |
| <b>c 5</b>    | <b>Keittoajan automaattinen ohjelmointi</b><br>Pois päältä.*<br>Automaattinen pois päältä kytkeytyminen                                                             |
| <b>c 6</b>    | <b>Aikaohjelmoinnin äänimerkin kesto</b><br>10 sekuntia.<br>30 sekuntia.<br>1 minuutti.*                                                                            |
| <b>c 7</b>    | <b>Power-Management-toiminto</b><br>= Pois käytöstä.*<br>= 1000 W. Vähimmäisteho.<br>= 1500 W.<br>= 2000 W.<br>...<br>tai  = keittotason maksimiteho.               |
| <b>c 8</b>    | <b>Toiminta ilman Tipp-Pad-alustaa</b><br>Pois käytöstä.<br>Käytössä.*                                                                                              |
| <b>c 0</b>    | <b>Oletusasetuksien palautus</b><br>Omat asetukset.*<br>Tehdasasetuksien palautus.                                                                                  |
| *Tehdasasetus |                                                                                                                                                                     |

## Perusasetuksiin siirtyminen

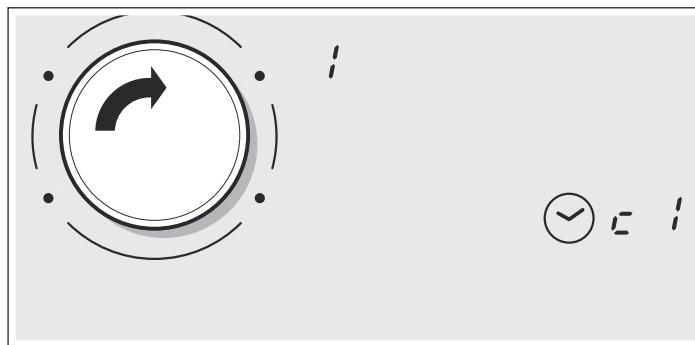
Keittotason on oltava pois päältä.

1. Kytke keittotaso päälle.
2. Paina seuraavien 10 sekunnin aikana merkkiä ☺ alhaalla 3 sekunnin ajan.



Näyttöihin syttyy ja näkyy esiasetuksena.

3. Paina merkkiä ☺ useamman kerran, kunnes näkyviin tulee haluamasi toiminnon merkkivalo.
4. Valitse sen jälkeen haluamasi asetus Tipp-kytkimellä.



5. Paina uudelleen merkkiä ☺ yli 3 sekunnin ajan. Asetukset on tallennettu oikein.

### Poistuminen

Perusasetuksista voidaan poistua kytkemällä keittotaso pois päältä pääkytkimellä.

## Ylläpito ja puhdistus

Tämän luvun ohjeet takaavat keittotason optimaalisen puhdistuksen ja ylläpidon.

### Keittotaso

#### Puhdistus

Puhdista keittotaso jokaisen käyttökerran jälkeen. Täten vältetään tasoon jääneiden jäämien palaminen. Puhdista keittotaso vasta sitten, kun se on jäähtynyt tarpeeksi.

Käytä ainoastaan keittotason puhdistukseen sopivia puhdistusaineita. Noudata tuotepakkauksiin merkittyjä ohjeita.

Älä koskaan käytä:

- Laimentamatonta astianpesuainetta
- Astianpesukoneessa käytettäviä pesuaineita
- Kuluttavia tuotteita
- Kuluttavia tuotteita kuten uunin pesuun tarkoitetut aineet ja lianpoistoaineet
- Naarmuttavia pesusieniä
- Korkeapaineisia tai höyryllä toimivia puhdistusvälineitä

Paras tapa poistaa pinnittynyt lika on käyttää keraamisen levyn puhdistukseen tarkoitettua kaavinta. Seuraa valmistajan antamia ohjeita.

Voit hankkia asianmukaisia kaapimia huoltopalvelusta tai verkkokaupastamme.

### Keittotason kehys

Jotta keittotason kehykseen ei tulisi vaurioita, noudata seuraavia ohjeita:

- Käytä puhdistukseen ainoastaan kuumaa vettä ja hiukan saippuaa.
- Älä koskaan käytä teräviä tai kuluttavia tuotteita.
- Älä käytä lasin puhdistukseen tarkoitettua kaavinta.

### Tipp-kytkin

Tipp-kytkin on suositeltavaa puhdistaa haalealla vedellä ja pienellä määrällä saippuaa. Älä käytä kuluttavia tai syövyttäviä tuotteita. Älä puhdista Tipp-kytkintä astianpesukoneessa tai pesuvedessä. Muutoin se voi vaurioitua.

## Vikojen korjaaminen

Viat johtuvat yleensä pienistä yksityiskohdista. Ennen tekniseen huoltopalveluun yhteyden ottoa on otettava huomioon seuraavat neuvot ja varoitukset.

| Merkkivalo | Toimintahäiriö                                       | Ratkaisu                                                                                          |
|------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ei mitään  | Sähkövirran syöttö on katkennut.                     | Tarkista muiden sähkölaitteiden avulla onko sähkövirran syöttö katkennut.                         |
|            | Laitetta ei ole kytketty kytkentäkaavion mukaisesti. | Tarkista, että laite on kytketty kytkentäkaavion mukaisesti.                                      |
|            | Vika sähköjärjestelmässä.                            | Jos edellä mainitut toimenpiteet eivät ratkaise ongelmaa, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun. |

\* Jos merkkivalo syttyy uudelleen, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

**Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin päälle.**



| Merkkivalo                                                      | Toimintahäiriö                                                                                  | Ratkaisu                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E</b> vilkkuu                                                | Ohjauspaneeli on kostea tai sen päällä on jokin esine.                                          | Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine sen päältä.                                                            |
| <b>E</b> + numero /<br><b>d</b> + numero /<br><b>E</b> + numero | Vika sähköjärjestelmässä.                                                                       | Kytke keittotasoa pois verkkovirrasta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen sähköverkkoon.*          |
| <b>E-38</b>                                                     | Kytöntä on liikutettu sen sijaan, että se olisi kallistettu valittuun keittoalueeseen päin.     | Odota muutama sekunti, kytke sen jälkeen taso ja keittoalue uudelleen päälle oikeaoppisella tavalla.         |
| <b>F0 / F9</b>                                                  | Toiminnossa on tapahtunut sisäinen vika.                                                        | Kytke keittotasoa pois verkkovirrasta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen sähköverkkoon.*          |
| <b>F2</b>                                                       | Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja vastaava keittoalue on sammunut.                          | Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi. Paina sen jälkeen mitä tahansa keittotason merkkiä.* |
| <b>F4</b>                                                       | Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat sammuneet.                       |                                                                                                              |
| <b>U1</b>                                                       | Virheellinen syöttöjännite, joka ylittää normaalit toimintarajat.                               | Ota yhteyttä sähkövirran jakajaan.                                                                           |
| <b>U2 / U3</b>                                                  | Keittoalue on ylikuumentunut ja se on kytkeytynyt pois päältä keittotason pinnan suojaamiseksi. | Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi ja kytke laite uudelleen päälle.                      |

\* Jos merkkivalo syttyy uudelleen, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

**Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin päälle.**

## Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana

Induktioteknologia perustuu sähkömagneettisten kenttien luomiseen, jolloin kuumennus tapahtuu suoraan keittoastian pohjassa. Keittoastiasta riippuen voi astiassa esiintyä ääniä tai tärinää, esimerkiksi seuraavanlaisia:

### Syvät hurinaäänet, jotka muistuttavat muuntajaa.

Kyseisiä ääniä esiintyy korkeaa tehotasoa käytettäessä. Äänet johtuvat energiamäärästä, joka välittyy keittotasosta keittoastiaan. Kyseiset äänet häviävät tai heikentyvät, kun tehotasoa lasketaan.

### Matalat vihellysäänet

Kyseisiä ääniä esiintyy silloin, kun keittoastia on tyhjä. Äänet häviävät, kun keittoastiaan kaadetaan vettä tai astiaan asetetaan ruoka-aineita.

### Rätinä-äänet

Kyseisiä ääniä esiintyy keittoastioissa, jotka koostuvat useista päällekkäisistä materiaaleista. Äänet johtuvat tärinästä, jota esiintyy päällekkäisten materiaalien liitospinnoilla. Äänet johtuvat keittoastiasta. Äänen määrä riippuu ruoka-aineksien määrästä ja kypsennystavasta.

## Korkeat vihellysäänet

Kyseisiä ääniä esiintyy ennen kaikkea keittoastioissa, jotka koostuvat useista päällekkäisistä materiaaleista ja joita kuumennetaan maksimiteholla ja samanaikaisesti kahta keittoaluetta käyttäen. Äänet häviävät tai heikentyvät silloin, kun tehotasoa lasketaan.

### Tuuletusäänet

Sähköjärjestelmän oikeaoppinen käyttö edellyttää, että keittotason toimintalämpötilaa hallitaan. Tätä varten keittotasossa on ilmastointilaitte, joka käynnistyy, jos laitteen havaitsema lämpötila on liian suuri. Tuuletin voi toimia myös keittotason pois päältä kytkennän jälkeen, jos sen lämpötila on edelleen liian korkea.

Edellä kuvatut äänet ovat normaaleja induktioteknologiaa käytettäessä, ne eivät ole merkki toimintahäiriöstä.

# Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, huoltopalvelumme on käytettävissäsi.

### Mallinnumero ja sarjanumero:

Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita laitteesi mallinnumero (E-numero) ja sarjanumero (FD-numero). Tyypikilven ja numerot löydät laitepassista.

Ota huomioon, että huoltoneuvojan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa Sinulle kustannuksia myös takuuajana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

### Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

**FIN** 020 751 0700  
Fixed line 8,27 snt/call + 7 snt/min (inc. VAT 23%)  
Mobile 8,27 snt/call + 15 snt/min (inc. VAT 23%)

Luota valmistajan osaamiseen. Näin varmistat, että kodinkoneesi korjaa koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää koneeseen tarkoitettuja alkuperäisiä varaosia.

# Testatut ruoka-annokset

Tämä taulukko on kehitetty tarkastuslaitoksille, jotta laitteidemme tarkistaminen olisi yksinkertaisempaa.

Taulukon tiedot viittaavat lisävarusteena saatavilla oleviin Schulte-Ufer-keittoastioihin (4 kappaleen tuotesarja induktiokeitto-asteeseen Z9442X0), joiden koot ovat seuraavat:

- Kasari Ø 16 cm, 1,2 l keittoalueisiin Ø 14,5 cm
- Kattila Ø 16 cm, 1,7 l keittoalueisiin Ø 14,5 cm
- Kattila Ø 22 cm, 4,2 l keittoalueisiin Ø 18 cm
- Paistinpannu Ø 24 cm, keittoalueisiin Ø 18 cm

| Testatut ruoka-annokset                                                                                        | Keittoalue | Esilämmitys |                                   |       | Keitto                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|-----------------------------------|-------|-------------------------------|-------|
|                                                                                                                |            | Tehotaso    | Kesto (min:s)                     | Kansi | Tehotaso                      | Kansi |
| Suklaan sulatus                                                                                                |            |             |                                   |       |                               |       |
| Keittoastia: suuri kattila                                                                                     |            |             |                                   |       |                               |       |
| Suklaakuorrutus (esim. Dr. Oetker musta 55 %, 150 g.)                                                          | Ø 14,5 cm  | -           | -                                 | -     | 1 - 1.                        | Ei    |
| Linssimuhennoksen lämmitys ja lämpimänä säilyttäminen                                                          |            |             |                                   |       |                               |       |
| Keittoastia:Pata                                                                                               |            |             |                                   |       |                               |       |
| Alkulämpötila 20 °C                                                                                            |            |             |                                   |       |                               |       |
| Linssimuhennos*                                                                                                |            |             |                                   |       |                               |       |
| Määrä 450 g.                                                                                                   | Ø 14,5 cm  | 9           | 1:30 ilman sekoittamista          | Kyllä | 1.                            | Kyllä |
| Määrä: 800 g                                                                                                   | Ø 18 cm    | 9           | 2:30 ilman sekoittamista          | Kyllä | 1.                            | Kyllä |
| Säilykelinssimuhennos, esim Erasco-linssit chorizomakkaralla                                                   |            |             |                                   |       |                               |       |
| Määrä 500 g                                                                                                    | Ø 14,5 cm  | 9           | 1:30 sekoita noin tunnin kuluttua | Kyllä | 1.                            | Kyllä |
| Määrä 1 kg                                                                                                     | Ø 18 cm    | 9           | 2:30 sekoita noin tunnin kuluttua | Kyllä | 1.                            | Kyllä |
| Valkokastikkeen valmistus                                                                                      |            |             |                                   |       |                               |       |
| Keittoastia: suuri keittoastia                                                                                 |            |             |                                   |       |                               |       |
| Maidon lämpötila:7 °C                                                                                          |            |             |                                   |       |                               |       |
| Ainekset: 40 g voita, 40 g jauhoja, 0,5 l maitoa (rasvaprosentti 3,5 %) ja hieman suolaa                       | Ø 14,5 cm  |             |                                   |       |                               |       |
| 1. Sulata voi, sekoita jauhot ja suola. Kuumenna.                                                              |            | 1           | noin 3:00                         | Ei    |                               |       |
| 2. Lisää maito ja kiehauta koko ajan sekoittaen                                                                |            | 7           | noin 5:20                         | Ei    |                               |       |
| 3. Anna kastikkeen kiehua kahden minuutin ajan                                                                 |            |             |                                   |       | 1                             | Ei    |
| Riisipuuro                                                                                                     |            |             |                                   |       |                               |       |
| Keittoastia: Pata                                                                                              |            |             |                                   |       |                               |       |
| Maidon lämpötila: 7 °C                                                                                         |            |             |                                   |       |                               |       |
| Kuumenna maitoa kunnes se alkaa nousta. Vaihda suositeltava keittoteho ja lisää riisi, sokeri ja suola maitoon |            |             |                                   |       |                               |       |
| Ainekset: 190 g pyöreäjyväistä riisiä, 23 g soke-ria, 750 ml maitoa (rasvaprosentti 3,5 %) ja hie-man suolaa   | Ø 14,5 cm  | 8.          | noin 6:30                         | Ei    | 2 sekoita noin 10:00 kuluttua | Kyllä |
| Ainekset: 250 g pyöreäjyväistä riisiä, 30 g soke-ria, 1 l maitoa (rasvaprosentti 3,5 %) ja hieman suolaa       | Ø 18 cm    |             |                                   |       |                               |       |
| Riisin keitto*                                                                                                 |            |             |                                   |       |                               |       |
| Keittoastia: Pata                                                                                              |            |             |                                   |       |                               |       |
| Veden lämpötila 20 °C                                                                                          |            |             |                                   |       |                               |       |
| Ainekset: 125 g pyöreäjyväistä riisiä, 300 g vettä ja hieman suolaa                                            | Ø 14,5 cm  | 9           | noin 2:30                         | Kyllä | 2                             | Kyllä |
| Ainekset: 250 g pyöreäjuväistä riisiä, 600 g vettä ja hieman suolaa                                            | Ø 18 cm    | 9           | noin 2:30                         | Kyllä | 2.                            | Kyllä |

\*Resepti standardin DIN 44550 mukaisesti

\*\*Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaisesti

| Testatut ruoka-annokset                                                                                                     | Keittoalue | Esilämmitys |                                         |       | Keitto   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|-----------------------------------------|-------|----------|-------|
|                                                                                                                             |            | Tehotaso    | Kesto (min:s)                           | Kansi | Tehotaso | Kansi |
| Porsaan sisäfileepihvin paistaminen                                                                                         |            |             |                                         |       |          |       |
| Keittoastia: Paistinpannu                                                                                                   |            |             |                                         |       |          |       |
| Pihvin alkulämpötila: 7 °C                                                                                                  | Ø 18 cm    | 9           | 1:30                                    | Ei    | 7        | Ei    |
| 2 sisäfileepihviä (kokonaispaino noin 200 g, pak-suus 1 cm)                                                                 |            |             |                                         |       |          |       |
| Lettujen paisto**                                                                                                           |            |             |                                         |       |          |       |
| Keittoastia: Paistinpannu                                                                                                   | Ø 18 cm    | 9           | 1:30                                    | Ei    | 7        | Ei    |
| 55 ml taikinaa lettua kohden                                                                                                |            |             |                                         |       |          |       |
| Pakastettujen perunoiden paistaminen                                                                                        |            |             |                                         |       |          |       |
| Keittoastia: Pata                                                                                                           |            |             |                                         |       |          |       |
| Ainekset: 1,8 kg auringonkukkaöljyä paistoa var-<br>ten: 200 g pakastettuja perunoita (esim. McCain<br>123 Frites Original) | Ø 18 cm    | 9           | Kunnes rasvan<br>lämpötila on<br>180 °C | Ei    | 9        | Ei    |

\*Resepti standardin DIN 44550 mukaisesti

\*\*Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaisesti

|                                             |           |                                                      |           |
|---------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Sikkerhetsanvisninger</b> .....          | <b>33</b> | <b>Powerboost-funksjon</b> .....                     | <b>41</b> |
| Årsaker til skader .....                    | 35        | Bruksbegrensninger .....                             | 41        |
| <b>Beskyttelse av miljøet</b> .....         | <b>35</b> | Aktivere .....                                       | 41        |
| Miljøvennlig håndtering .....               | 35        | Deaktivere .....                                     | 41        |
| Råd om energibesparelse .....               | 35        | <b>Tidsprogrammering</b> .....                       | <b>42</b> |
| <b>Matlaging ved induksjon</b> .....        | <b>36</b> | Slå av en kokesone automatisk .....                  | 42        |
| Fordeler ved matlaging ved induksjon .....  | 36        | Timer .....                                          | 42        |
| Kokekar .....                               | 36        | <b>Varmholdingsfunksjon</b> .....                    | <b>42</b> |
| <b>Bli kjent med apparatet</b> .....        | <b>37</b> | Aktivere .....                                       | 42        |
| Bryterpanelet .....                         | 37        | Deaktivere .....                                     | 42        |
| Kokesonene .....                            | 37        | <b>Funksjon for beskyttelse ved rengjøring</b> ..... | <b>42</b> |
| Restvarmeindikator .....                    | 37        | <b>Automatisk tidsbegrensning</b> .....              | <b>43</b> |
| <b>Tipp-Pad og Tipp-bryter</b> .....        | <b>38</b> | <b>Grunninnstillinger</b> .....                      | <b>43</b> |
| Ta ut Tipp-bryteren .....                   | 38        | Tilgang til grunninnstillingene .....                | 44        |
| Vedlikehold av Tipp-bryteren .....          | 38        | <b>Vedlikehold og rengjøring</b> .....               | <b>44</b> |
| Modus for nødtilfeller .....                | 38        | Koketopp .....                                       | 44        |
| <b>Programmering av koketoppen</b> .....    | <b>38</b> | Koketoppens ramme .....                              | 44        |
| Slå av og på koketoppen .....               | 38        | Tipp-bryter .....                                    | 44        |
| Regulere kokesonen .....                    | 38        | <b>Reparasjon</b> .....                              | <b>44</b> |
| Tabell over koketider .....                 | 39        | Normal støy ved bruk av apparatet .....              | 45        |
| <b>Fleksibel sone</b> .....                 | <b>40</b> | <b>Kundeservice</b> .....                            | <b>45</b> |
| Råd for bruk av kar .....                   | 40        | <b>Testede retter</b> .....                          | <b>46</b> |
| Advarsler .....                             | 40        |                                                      |           |
| Som to individuelle soner .....             | 41        |                                                      |           |
| Som én enkelt kokesone .....                | 41        |                                                      |           |
| <b>Barnesikring</b> .....                   | <b>41</b> |                                                      |           |
| Aktivere og deaktivere barnesikringen ..... | 41        |                                                      |           |
| Permanent barnesikring .....                | 41        |                                                      |           |

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) og nettbutikk: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## Sikkerhetsanvisninger

Les nøye gjennom denne bruksanvisningen. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen samt apparatpasset for senere bruk eller dersom apparatet skifter eier.

Sjekk apparatet etter å ha fjernet emballasjen. Hvis det har oppstått skader under transporten, må apparatet ikke tilkobles. Kontakt teknisk service og send en skriftlig beskrivelse av hvilke skader som har oppstått. I motsatt tilfelle vil du miste retten til enhver form for erstatning.

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

Dette apparatet er kun beregnet på vanlig bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Hold øye med apparatet når det er i bruk. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.

Bruk ingen platetoppdeksler. De kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, påtenning eller sprekker i materialet.

Bruk ingen uegnede beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter. De kan føre til ulykker.

Dette apparatet er ikke ment for bruk med et eksternt tidsur eller fjernstyring.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Dersom du har en pacemaker eller lignende medisinsk implantat, må du være spesielt forsiktig med å nærme deg induksjonskoketopper når disse er i bruk. Snakk med legen eller produsenten av koketoppen for å forsikre deg om at produktet oppfyller gjeldende krav, og informer deg om mulige kompatibilitetsproblemer.

### **Brannfare!**

- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.
- Apparatet blir varmt. Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.
- Kokesonen slår seg automatisk av og kan ikke lenger betjenes. Den kan senere slå seg på av seg selv. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

### **Fare for forbrenning!!**

- Kokeplatene og områdene rundt, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes, blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.
- Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen. Legg aldri gjenstander i metall som f.eks. kniver, gafler, skjeer eller lokk, på kokesonen.
- Etter hver gangs bruk må du slå av koketoppen med hovedbryteren. Ikke vent til koketoppen slår seg av automatisk fordi det ikke står noen kokekar på kokesonene.

### **Fare for elektrisk støt!**

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Sprekker eller revner i glasskeramikken kan føre til elektrisk støt. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

### **Fare pga. magnetisme!**

De avtagbare betjeningsselementene er magnetiske. Magneter kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Personer med elektroniske implantater bør ikke bære betjeningsselementene nær kroppen (f.eks. i skjorte- eller bukselommene), men sørge for en minsteavstand på 10 cm til pacemaker.

### **Fare for skader!**

Denne koketoppen er utstyrt med en ventilator som befinner seg i den nederste delen. Dersom det er en skuff under koketoppen, skal du ikke oppbevare små gjenstander eller papirer i den, da de kan bli sugd opp av ventilatoren og skade den eller forhindre avkjølingen.

Det bør være en avstand på minimum 2 cm mellom innholdet i skuffen og ventilatorens inntak.

### **Fare for skader!**

- Ved tilberedning i vannbad kan kokesonen og kokekaret sprekke på grunn av overoppheting. Kokekaret i vannbadet skal ikke være i direkte kontakt med bunnen på kasserollen som er fylt med vann. Bruk bare varmebestandige kokekar.
- Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokeplaten. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.

## Årsaker til skader

### Obs!

- Kokekar med ru bunn kan lage riper i koketoppen.
- Sett aldri tomme kokekar på kokesonene. Det kan medføre skader.

- Ikke sett varme kokekar på bryterpanelet, indikatorsonen eller på kanten til koketoppen. Det kan føre til skader.
- Hvis tunge eller spisse gjenstander faller oppå kokeplaten, vil den kunne bli skadet.
- Aluminiumsfolie og plastbeholdere smelter hvis de settes på varme kokesoner. Bruk av beskyttelsesplater over koketoppen anbefales ikke.

### Generelle betraktninger

I følgende tabell fremstilles skadene som er mest hyppige:

| Skader     | Årsak                                                 | Tiltak                                                     |
|------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Flekker    | Matsøl                                                | Matsøl fjernes umiddelbart med en glasskrape.              |
|            | Uegnede rengjøringsprodukter                          | Bruk kun rengjøringsprodukter som er egnet for koketoppen. |
| Riper      | Salt, sukker og sand                                  | Ikke bruk koketoppen som brett eller kjøkkenbenk.          |
|            | Kokekar med ru bunn lager riper i glasskeramikken     | Kontroller kokekarene.                                     |
| Misfarging | Uegnede rengjøringsprodukter                          | Bruk kun rengjøringsprodukter som er egnet for koketoppen. |
|            | Kokekar som berører hverandre.                        | Løft kjeler og stekepanner når du flytter dem.             |
| Avskalling | Sukker, substanser med en høy konsentrasjon av sukker | Matsøl fjernes umiddelbart med en glasskrape.              |

## Beskyttelse av miljøet

### Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

### Råd om energibesparelse

- Bruk alltid lokket som tilhører hvert enkelt kokekar. Når du koker uten lokk, behøves det mye mer energi. Bruk glasslokk for å kunne se ned i kjelen uten å måtte løfte av lokket.

- Bruk kokekar med flat bunn. Med en bunn som ikke er flat behøves det mye mer energi.
- Diameteren til kokekarets bunn må tilsvare størrelsen på kokesonen. OBS: produsentene av kokekar vil ofte indikere diameteren øverst på kokekaret, som normalt er noe større enn i bunnen.
- Bruk små kokekar til små mengder. Et stort kokekar med lite innhold krever mye energi.
- Bruk lite vann når du kokker noe. På denne måten sparer du energi og du tar vare på alle vitaminene og mineralene i grønnsakene.
- Velg det laveste effektnivået som skal til for koking. Med et for høyt effektnivå sløses det med energi.

# Matlaging ved induksjon

## Fordeler ved matlaging ved induksjon

Induksjonsoppvarming innebærer en radikal endring i forhold til tradisjonell oppvarming, da varmen genereres direkte i kokekaret. Derfor har den flere fordeler:

- Tidsbesparelse ved koking og steking; gjennom direkte oppvarming av kokekaret.
- Energibesparelse.
- Enklere rengjøring og vedlikehold. Sølte matrester brenner seg ikke så raskt fast.
- Sikkerhet og kontroll over koketoppen. Strømmen tilføres eller slås av umiddelbart ved hjelp av fjernkontrollen. Induksjonskokesonen stopper varmforsyningen hvis kokekaret fjernes uten at kokesonen først slås av.

## Kokekar

Det er bare ferromagnetiske kokekar som kan brukes ved matlaging med induksjon, de kan være av følgende materiale:

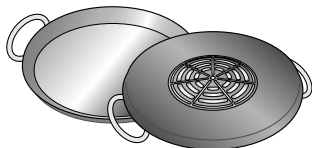
- emaljert stål
- støpejern
- Spesialkar av rustfritt stål for induksjon.

For å finne ut om kokekarene er egnet, kan du kontrollere om bunnen av kokekaret tiltrekkes av en magnet.

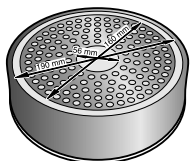
Det finnes en annen type kokekar for induksjon, der ikke hele bunnen er ferromagnetisk.



Ved bruk av store kar med et mindre ferromagnetisk område, varmes kun det ferromagnetiske området opp, og dermed kan varmfordelingen bli ujevn.



Kokekar med aluminiumsfelter i sålen reduserer det ferromagnetiske området og man behøver derfor å tilføre mindre varme. Dette kan gjøre at det er vanskelig å oppdage kokekaret, eller at det ikke blir oppdaget i det hele tatt.



For å oppnå gode kokeresultater, anbefales det at karets magnetiske område tilpasses kokesonen. Hvis karet ikke detekteres i en kokesone, kan du prøve i en litt mindre kokesone.

## Uegnede kokekar

Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

- normalt tynt stål
- glass
- leirgryter
- kobber
- aluminium

## Kokekarets bunn

Kokekarenes bunn kan ha innvirkning på jevnheten i resultatet av matlagingen. Kokekar som er fremstilt med materialer som gjør at varmen fordeles bedre, slik som "sandwich"-kokekar av rustfritt stål, fordeler varmen på en uniform måte, og du sparer dermed tid og energi.

## Intet kokekar eller ikke egnet størrelse

Hvis det ikke plasseres noen kokekar på den valgte kokesonen, eller kokekaret ikke er av egnet material eller størrelse, vil nivået som vises i indikatoren til kokesonen blinke. Plasser korrekt kokekar slik at indikatoren slutter å blinke. Dersom det går mer enn 90 sekunder slås kokesonen automatisk av.

## Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

Varm ikke opp tomme kokekar, og ikke bruk kokekar med tynn bunn. Koketoppen er utstyrt med et internt sikkerhetssystem, men et tomt kokekar kan bli varmt så hurtig at funksjonen "automatisk deaktivering" ikke får tid til å reagere og kokekaret kan oppnå en meget høy temperatur. Kokekarets bunn kan til og med smelte og skade koketoppens overflate. Skulle dette skje må du ikke røre kokekaret og slå av kokesonen. Dersom koketoppen ikke fungerer når den er avkjølt må du kontakte vår tekniske service.

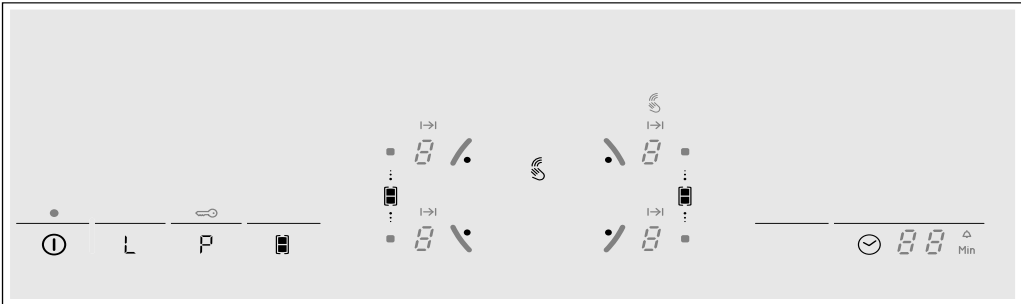
## Detektering av kokekar

Hver kokesone har en minimumsgrense for detektering av kokekar og denne varierer avhengig av materialet som det aktuelle kokekaret er laget av. Derfor skal man bruke den kokesonen som passer best til kokekarets diameter.

# Bli kjent med apparatet

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

## Bryterpanelet



| Bryteroverflater |                                        |
|------------------|----------------------------------------|
| ⓘ                | Hovedbryter                            |
| L                | Varmholdingsfunksjon                   |
| P                | Funksjonene Powerboost og barnesikring |
| ▢                | Fleksibel sone                         |
| 🕒                | Tidsprogrammering                      |

| Indikatorer |                            |
|-------------|----------------------------|
| 0           | Bruk                       |
| 1-9         | Effektnivåer               |
| P           | Powerboost-funksjon        |
| H/h         | Restvarme                  |
| 00          | Tidsprogrammering          |
| 🔒           | Beskyttelse for rengjøring |
| 🔑           | Barnesikring               |
| L           | Varmholdingsfunksjon       |
| ⏏           | Automatisk utkobling       |
| 🔔           | Varselur                   |

### Bryteroverflater

Hvis du trykker på et symbol, vil den korresponderende funksjonen aktiveres.

**Merk:** Sørg for at bryteroverflatene alltid holdes tørre. Fuktighet kan forringe funksjonaliteten.

## Kokesonene

| Kokesone                                                                  |                                        |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| ○ Enkel kokesone                                                          | Bruk et kokekar av passende størrelse. |
| ▢ Fleksibel sone                                                          | Se avsnittet "fleksibel sone"          |
| Bruk kun kokekar som er egnet for induksjon, se avsnitt "Egnede kokekar". |                                        |

## Restvarmeindikator

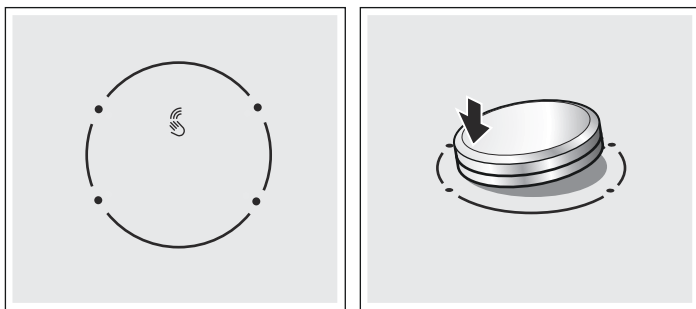
Koketoppen er utstyrt med en restvarmeindikator for hver kokesone, som viser hvilke soner som fortsatt er varme. Unngå å røre kokesonen hvis indikatoren vises.

Selv om koketoppen er slått av, vil **h/h** fortsatt lyse mens kokesonen fortsatt er varm.

Hvis kokekaret tas bort fra kokesonen før den slås av, vil indikatoren **h/h** og valgt effektnivå vises vekselvis.



# Tipp-Pad og Tipp-bryter



Tipp-Pad er en programmeringssone hvor det er mulig å velge kokesoner og effektnivåer ved hjelp av Tipp-bryteren. I Tipp-Pad-sonen, sentreres Tipp-bryteren automatisk.

Tipp-bryteren er magnetisk og plasseres på Tipp Pad-en. Ved å tippe Tipp-bryteren, aktiveres tilhørende kokesone. Ved å dreie Tipp-bryteren, velger du effektnivå.

Når Tipp-bryteren er satt på plass, er det mulig at den ikke sentreres helt perfekt i henhold til symbolene i Tipp-Pad-sonen. Du kan prøve å sentrere den ved å flytte den litt rundt hvileposisjonen dens.

**Merk:** Selv om Tipp-bryteren ikke er helt sentrert, vil det ikke på noen måte påvirke dens riktige funksjon.

## Ta ut Tipp-bryteren

Når du trekker ut Tipp-bryteren, aktiveres funksjonen rengjøringsbeskyttelse.

Tipp-bryteren kan trekkes ut mens kokesonene er i bruk. Rengjøringsbeskyttelsen aktiveres i 35 sekunder. Hvis du etter denne tiden ikke plasserer Tipp-bryteren, vil koketoppen slås seg av.

### Fare for brann!

Hvis du, i løpet av disse 35 sekundene, plasserer et metallobjekt i Tipp-Pad-sonen, kan koketoppen fortsette å varme. Det er derfor viktig at du alltid slår av koketoppen ved å bruke hovedbryteren

## Vedlikehold av Tipp-bryteren

Det er en svært kraftig magnet på innsiden av Tipp-bryteren. Den må derfor ikke være i nærheten av magnetiske media som inneholder informasjon, slik som videokassetter, disketter, kredittkort og andre kort med magnetisk stripe. De kan bli skadet.

Bryteren kan også forårsake interferens i tv-apparater og skjermer.

** For personer med elektroniske implantater, som for eksempel, pacemakere, insulinpumper.!**

Implantatene kan forstyrres av magnetfeltene.

Legg derfor aldri Tipp-bryteren i en lomme på klærne dine. Minimumsdistanse fra pacemakere skal være på 10 cm.

**Merk:** Tipp-bryteren er magnetisk. Metallpartikler som fester seg på underdelen kan lage riper i overflaten til kokesonen. Du må alltid rengjøre Tipp-bryteren grundig.

## Modus for nødtilfeller

Koketoppen kan også fungere uten Tipp-bryteren:

1. Slå på koketoppen med hovedbryteren.
2. I de neste 5 sekundene trykker du samtidig på symbolene  og . Et signal høres.
3. Trykk på symbolet  til indikatoren for ønsket kokesone lyser.
4. Trykk deretter på symbolet  for å velge ønsket effektnivå.

Kokesonen er nå slått på.

### Merknader

- Funksjonen tidsprogrammering kan ikke aktiveres i modus for nødtilfeller.
- Tipp-bryteren kan settes på koketoppen igjen når som helst.

# Programmering av koketoppen

Dette kapittelet beskriver hvordan en kokesone reguleres. I tabellen finner du effektnivåene og koketiden til ulike retter.

## Slå av og på koketoppen

Slå av og på koketoppen med hovedbryteren.

Slå på: Trykk på symbolet . Indikatoren over hovedbryteren vil lyse. Koketoppen er klar til å brukes.

Slå av: trykk på symbolet  og hold det inne til indikatoren over hovedbryteren slutter å lyse. Alle kokesonene vil da være slått av. Restvarmeindikatoren vil fortsatt lyse helt til kokesonene er tilstrekkelig avkjølte.

### Merknader

- Koketoppen slår seg automatisk av når alle kokesonene har vært avslått i mer enn 15 sekunder.
- De valgte innstillingene forblir i minnet i 4 sekunder etter at koketoppen slås av. Hvis koketoppen slås på igjen i løpet av denne tiden, vil disse innstillingene brukes.

## Regulere kokesonen

Velg ønsket effektnivå med Tipp-bryteren.

Effektnivå 1 = Minimumseffekt.

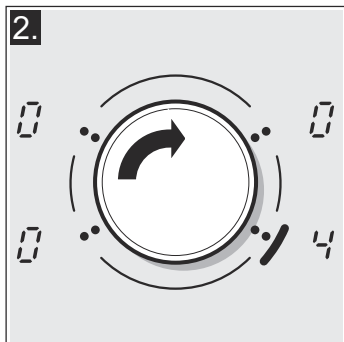
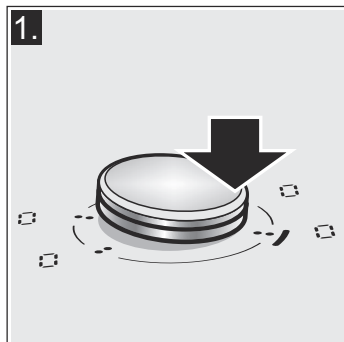
Effektnivå 9 = Maksimumseffekt.

Hvert effektnivå har i tillegg et halvt nivå. Dette markeres med et punktum.

### Velg effektnivå.

Koketoppen må være slått på.

1. Velg kokesone. For å gjøre det tipper du Tipp-bryteren mot ønsket kokesone.
2. I de følgende 5 sekunder må du dreie Tipp-bryteren helt til ønsket effektnivå lyser i den visuelle indikasjonen.



Kokesonen er slått på.

### Endre effektnivå

Velg kokesone og endre effektnivå med Tipp-bryteren.

### Slå av kokesonen

Velg kokesone og vri Tipp-bryteren til 0 vises. Kokesonen slår seg av og restvarmeindikatoren lyser.

**Merk:** Hvis det ikke finnes noen kokekar på induksjonskokesonen, vil det valgte effektnivået blinke. Etter en stund vil kokesonen slås av.

### Tabell over koketider

I tabellen som følger vises noen eksempler.

Koketidene avhenger av effektnivået, type, vekt og kvalitet til matvarene. Derfor vil det være variasjoner.

Du må røre av og til hvis du varmer opp pureer, kremsupper og tykke sauser.

Bruk effektnivå 9 ved starten av kokingen.

|                                     | Effektnivå | Steketid   |
|-------------------------------------|------------|------------|
| <b>Smelte</b>                       |            |            |
| Sjokolade, sjokoladetrekk           | 1-1.       | -          |
| Smør, honning, gele                 | 1-2        | -          |
| <b>Varme opp og beholde varmen</b>  |            |            |
| Gryteretter                         | 1.-2       | -          |
| Melk**                              | 1.-2.      | -          |
| Pølser varmet opp i vann**          | 3-4        | -          |
| <b>Tine og varme opp</b>            |            |            |
| Dypfrysst spinat                    | 3-4        | 15-25 min  |
| Dypfrysst gulasj                    | 3-4        | 30-40 min  |
| <b>Tilbered/kok på svak varme</b>   |            |            |
| Potetboller*                        | 4.-5.      | 20-30 min  |
| Fisk*                               | 4-5        | 10-15 min  |
| Hvit saus, f.eks. bechamel          | 1-2        | 3-6 min    |
| Sauser som bearnaise og hollandaise | 3-4        | 8-12 min   |
| <b>Koke, dampkoke, steke lett</b>   |            |            |
| Ris (med dobbel mengde vann)        | 2-3        | 15-30 min  |
| Ris med melk                        | 2-3        | 30-40 min  |
| Uskrellede poteter                  | 4-5        | 25-30 min  |
| Skrellede poteter med salt          | 4-5        | 15-25 min  |
| Pasta*                              | 6-7        | 6-10 min   |
| Gryteretter, supper                 | 3.-4.      | 15-60 min  |
| Grønnsaker                          | 2.-3.      | 10-20 min  |
| Dypfrysste grønnsaker               | 3.-4.      | 7-20 min   |
| Tilberedt i trykkoker               | 4.-5.      | -          |
| <b>Stue</b>                         |            |            |
| Kjøtttrull                          | 4-5        | 50-60 min  |
| Stuing                              | 4-5        | 60-100 min |
| Gulasj                              | 3-4        | 50-60 min  |

\* Koking uten lokk

\*\* Uten lokk

\*\*\* Vend ofte

|                                                                 | Effektnivå | Steketid                  |
|-----------------------------------------------------------------|------------|---------------------------|
| <b>Steke / bake med lite olje**</b>                             |            |                           |
| Stekte og panerte kjøttfileter                                  | 6-7        | 6-10 min                  |
| Dypfryste fileter                                               | 6-7        | 8-12 min                  |
| Stekte eller panerte koteletter***                              | 6-7        | 8-12 min                  |
| Biff (3 cm tykk)                                                | 7-8        | 8-12 min                  |
| Bryst (2 cm tykk)***                                            | 5-6        | 10-20 min                 |
| Bryst, dypfryst***                                              | 5-6        | 10-30 min                 |
| Hamburgere, kjøttboller (3 cm tykke)***                         | 4.-5.      | 30-40 min                 |
| Stekt fisk og fiskefileter                                      | 5-6        | 8-20 min                  |
| Panert fisk og fiskefileter                                     | 6-7        | 8-20 min                  |
| Dypfryst panert fisk, f.eks. fiskepinner                        | 6-7        | 8-12 min                  |
| Reker                                                           | 7-8        | 4-10 min                  |
| Dypfryste retter, f.eks. wokretter                              | 6-7        | 6-10 min                  |
| Pannekaker                                                      | 6-7        | stek én etter én          |
| Omelett                                                         | 3.-4.      | stek én etter én          |
| Stekte egg                                                      | 5-6        | 3-6 min                   |
| <b>Frityrsteke**</b> (150-200 g per porsjon i 1-2 l olje)       |            |                           |
| Dypfryste produkter, som f.eks. pommes frites, kyllingnuggets   | 8-9        | stek én porsjon om gangen |
| Dypfryste krokerter                                             | 7-8        |                           |
| Kjøtt, f.eks. kyllingstykker                                    | 6-7        |                           |
| Panert fisk eller fisk i øldeig                                 | 6-7        |                           |
| Grønnsaker, sopp - panerte eller i øldeig, f.eks. sjampinjonger | 6-7        |                           |
| Bakevarer, f.eks. smultringer, frukt i øldeig                   | 4-5        |                           |
| * Koking uten lokk                                              |            |                           |
| ** Uten lokk                                                    |            |                           |
| *** Vend ofte                                                   |            |                           |

## Fleksibel sone

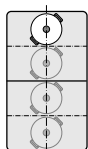
Den kan brukes som en enkelt sone eller som to individuelle soner, avhengig av behovet til enhver tid.

Den består av 4 induktorer som virker uavhengig av hverandre. Når den fleksible sonen er i bruk, aktiveres kun sonen der kokekaret er plassert.

### Råd for bruk av kar

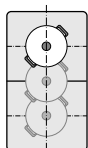
For å sikre en god registrering og fordeling av varmen, anbefaler vi å sentrere karet så godt som mulig:

#### Som en enkelt kokesone



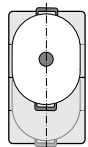
##### Diameter mindre eller lik 13 cm

Plasser kokekaret i en av de 4 posisjonene som vises i illustrasjonen.



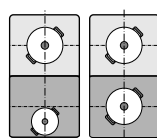
##### Diameter over 13 cm

Plasser kokekaret i en av de 3 posisjonens som vises i illustrasjonen.



Hvis kokekaret opptar mer enn en kokesone, plasseres den på den øvre eller nedre kanten av den fleksible sonen.

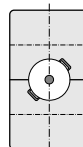
#### Som to uavhengige kokesoner



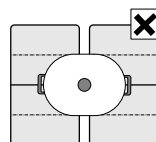
Sonene foran og bak, hver med to induktorer, kan brukes uavhengig av hverandre ved å justere effektnivået for hver av dem. I dette tilfellet anbefales det å bruke kun et kokekar i hver sone.

### Advarsler

Hvis du bruker kar med ulik størrelse eller av ulikt materiale, kan det oppstå noen lyder eller vibrasjoner som på ingen måte vil påvirke kokesonens korrekte funksjon.



For å få maksimal effekt med funksjonen Powerboost, når denne brukes som eneste kokesone, plasser kokekaret i midten av den fleksible sonen.



På kokeopper med mer enn en fleksibel sone, anbefales det ikke å bruke flere soner samtidig for et enkelt kokekar.

## Som to individuelle soner

Den fleksible sonen leveres fra fabrikken for å bli brukt som to individuelle kokesoner.

### Aktivere

Se kapittelet "Juster kokesonen".

## Som én enkelt kokesone

Bruke hele kokesonen ved å slå sammen begge sonene.

### Aktivere

Koketoppen må være slått på.

1. Sett på plass karet og velg en av sonene som hører til den fleksible sonen med Tipp-bryteren.

2. Trykk på symbolet . Indikatorene  lyser.

Den fleksible sonen har blitt aktivert.

**Merk:** Effektnivået kan sees i en av de to indikatorene som hører til den fleksible sonen, eller i begge, avhengig av plasseringen og størrelsen til karet.

### Endre effektnivå

Velg den fleksible sonen og juster effektnivået med Tipp-bryteren.

### Legge til et nytt kar

Velg den fleksible sonen og trykk deretter på symbolet . Det nye kokekaret registreres og effektnivået som tidligere ble valgt opprettholdes.

**Merk:** Hvis kokekaret i den aktive kokesonen flyttes eller løftes, vil koketoppen gjøre et automatisk søk og vil opprettholde effektnivået som tidligere ble valgt.

### Deaktivere

Velg kokesone og trykk på symbolet  to ganger. Det er nødvendig at symbolet  trykkes to ganger i løpet av to sekunder for at den fleksible sonen skal deaktiveres.

### Bruk som to kokesoner igjen

Velg en av de to kokesonene i den fleksible sonen og still inn på .

**Merk:** Når koketoppen slås av og deretter slås på igjen, vil den fleksible sonen på nytt bli til to kokesoner.

## Barnesikring

Koketoppen kan beskyttes mot at den slås på ved et uhell for å forhindre at barn kan slå på kokesonene.

### Aktivere og deaktivere barnesikringen

Koketoppen må være slått av.

Aktivere: Trykk på symbolet  i ca. 3 sekunder. Indikatoren  lyser i 10 sekunder. Koketoppen blokkeres.

Deaktivere: Trykk på symbolet  i ca. 3 sekunder. Barnesikringen er deaktivert.

### Permanent barnesikring

Med denne funksjonen, vil barnesikringen alltid slås på automatisk hver gang koketoppen slås av.

### Aktivering og deaktivering

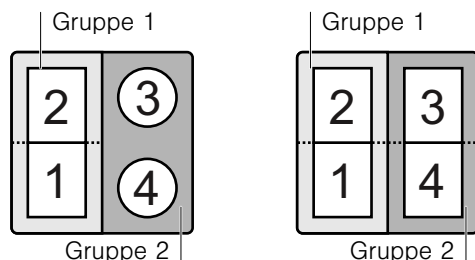
I kapitlet *Grunninnstillinger* får du informasjon om tilkobling av automatisk barnesikring.

## Powerboost-funksjon

Med Powerboost-funksjonen kan du varme opp store mengder vann raskere enn med bruk av effektnivået .

### Bruksbegrensninger

Denne funksjonen er tilgjengelig på alle kokeplater, så lenge ikke andre kokeplater i samme gruppe er i bruk. (Se figuren) Hvis ikke, vil  og  blinke i kokesonens visuelle indikasjon, så vil effektnivået  innstilles automatisk.



**Merk:** Den største effekten for den fleksible sonen får du ved å plassere et enkelt kokekar i senter av sonen, slik det beskrives i kapittel *Fleksibel sone*.

### Aktivere

1. Velg kokesone ved hjelp av Tipp-bryteren.

2. Trykk på symbolet .

Funksjonen blir aktivert.

### Deaktivere

1. Velg kokesone ved hjelp av Tipp-bryteren.

2. Trykk på symbolet .

Powerboost-funksjonen er nå deaktivert.

**Merk:** I visse tilfeller kan funksjonen Powerboost deaktiveres automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen.

# Tidsprogrammering

Denne funksjonen kan brukes på to forskjellige måter:

- for å slå av en kokesone automatisk.
- som alarmklokke.

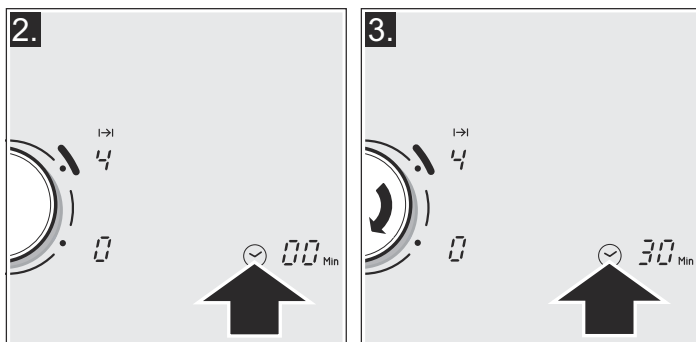
## Slå av en kokesone automatisk

Kokesonen slår seg automatisk av når den valgte tiden er omme.

### Programmere koketiden.

Koketoppen må være slått på.

1. Velg kokesonen og ønsket effektnivå med Tipp-bryteren.
2. Trykk på symbolet ☺. Indikatoren I→I til kokesonen lyser. I displayet for funksjonen tidsprogrammering vises 00.
3. Velg ønsket koketid med Tipp-bryteren.



Etter noen sekunder vil koketiden begynne å løpe.

**Merk:** Du kan automatisk programmere samme koketid for alle sonene. Den programmerte tiden løper uavhengig for hver enkelt av kokesonene.

I kapittel *Grunninnstillinger* finner du informasjon om automatisk programmering av koketid.

### Endre eller nullstille tiden

Velg kokesone ved å tippe Tipp-bryteren. Trykk på symbolet ☺ og endre så koketiden med Tipp-bryteren eller juster den til 00.

### Når tiden er løpt ut

Kokesonen slår seg av. Et varselsignal høres, i kokesonen vises 0 og i den visuelle indikasjonen til tidsprogrammeringsfunksjonen vises 00 i ett minutt. Indikatoren I→I til kokesonen blinker. Trykk på hvilket som helst symbol. Indikatorene slås av og alarmen slutter å lyde.

### Merknader

- Vis flere koketider i ulike soner er programmert, vil den korteste koketiden vises i den visuelle indikasjonen til tidsprogrammeringsfunksjonen. Indikatoren I→I til kokesonen slår seg på.
- For å kontrollere gjenstående koketid til en kokesone: velg kokesone ved å tippe Tipp-bryteren. Koketiden vises i 5 sekunder.
- Du kan stille inn en koketid på inntil 99 minutter.

## Timer

Komfyrens timer kan programmeres med en koketid på inntil 99 minutter. Den er ikke avhengig av andre innstillinger. Denne funksjonen vil ikke automatisk slå av kokesonene.

### Slik programmeres det

Ingen kokesone skal være valgt.

1. Trykk på symbolet ☺, i den visuelle indikasjonen til tidsprogrammeringsfunksjonen vises 00.
2. Velg ønsket tid med Tipp-bryteren.

Etter noen sekunder begynner tiden å løpe.

### Endre eller nullstille tiden

Trykk på symbolet ☺ og endre tiden med Tipp-bryteren eller juster den til 00.

### Når tiden er løpt ut

Et varselsignal høres i ett minutt. I den visuelle indikasjonen til tidsprogrammeringsfunksjonen vises 00 og indikatoren I→I blinker. Trykk på hvilket som helst symbol. Indikatorene slås av og alarmen slutter å lyde.

# Varmholdingsfunksjon

Varmholdingsfunksjonen er egnet til smelting av sjokolade eller smør eller til å holde ferdiglagde retter varme.

## Aktivere

1. Velg ønsket kokesone ved hjelp av Tipp-bryteren.
2. I de følgende 5 sekunder, trykk på symbolet L. Indikatoren L lyser.

Varmholdingsfunksjonen har blitt aktivert.

## Deaktivere

1. Velg ønsket kokesone ved hjelp av Tipp-bryteren.
2. Trykk på symbolet L.

Indikatoren L vises ikke lenger.

Kokesonen slår seg av etter fem sekunder og restvarmeindikatoren lyser.

# Funksjon for beskyttelse ved rengjøring

Hvis du rengjør bryterpanelet mens koketoppen er slått på, kan innstillingene endres.

For å unngå dette har koketoppen en funksjon for beskyttelse ved rengjøring. Trekk ut Tipp-bryteren. Det høres et signal og symbolet S lyser. Bryterpanelet blokkeres i 35 sekunder. Du kan nå rengjøre bryterpanelets overflate uten å risikere å endre innstillingene.

**Merk:** Blokkeringen har ingen innvirkning på hovedbryteren. Du kan slå av koketoppen når som helst.

# Automatisk tidsbegrensing

Når en kokesone er i bruk over lang tid og det ikke foretas noen justeringer, aktiveres den automatiske tidsbegrensningen.

Kokesonen varmer ikke lenger. I den visuelle indikasjonen til kokesonen blinker vekselvis **F** og **B**.

Ved å trykke på hvilket som helst symbol, slås indikatoren av. Du kan nå stille inn kokesonen på nytt.

Når den automatiske tidsbegrensningen aktiveres, innstilles denne i henhold til valgt effektnivå (fra 1 til 10 timer).

## Grunninnstillinger

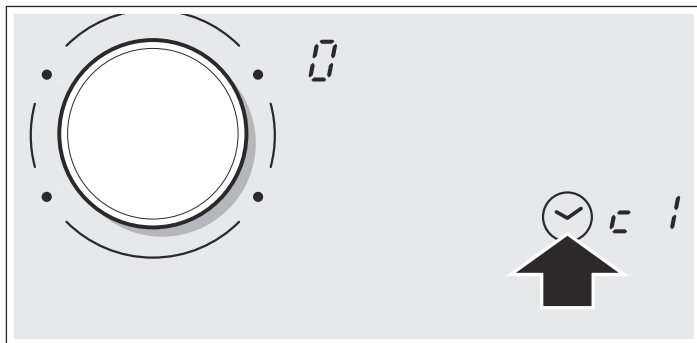
Apparatet har diverse grunninnstillinger. Disse kan justeres for å tilpasses brukerens behov.

| Indikator                                                                          | Funksjon                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Automatisk barnesikring</b><br> Deaktivert.*<br> Aktivert.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|    | <b>Lydsignaler</b><br> Bekreftelsessignal og feilsignal deaktivert.<br> Bare bekræftelsessignal deaktivert.<br> Alle signalene er deaktivert.*                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <b>Automatisk programmering av koketid</b><br> Slått av.*<br> Tid til automatisk frakopling                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | <b>Varighet til varselsignalet til tidsprogrammeringsfunksjonen</b><br> 10 sekunder.<br> 30 sekunder.<br> 1 minutt.*                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | <b>Power-Management-funksjon</b><br> = Deaktivert.*<br> = 1000 W. minimumseffekt.<br> = 1500 W.<br> = 2000 W.<br>...<br> eller  = koketoppens maksimumseffekt. |
|  | <b>Funksjon uten Tipp-Pad</b><br> Deaktivert.<br> Aktivert.*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <b>Tilbake til de automatiske innstillingene.</b><br> Personlige innstillinger.*<br> Tilbake til fabrikkinnstillingene.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| *Fabrikkinnstilling                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## Tilgang til grunninnstillingene

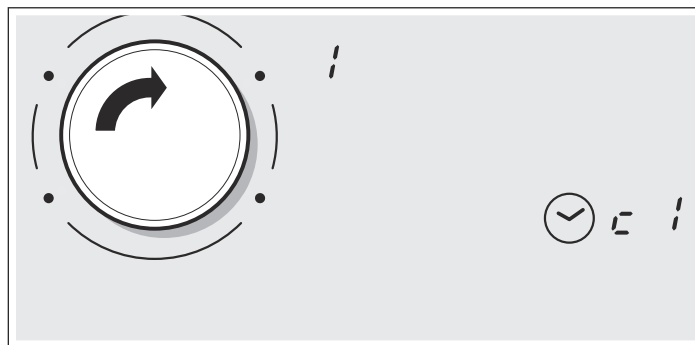
Koketoppen må være slått av.

1. Slå på koketoppen.
2. I de neste 10 sekundene trykker du på symbolet ☺ i 3 sekunder.



På displayene tenner **E** og **!** som forhåndsinnstilling.

3. Trykk flere ganger på symbolet ☺ til du ser indikatoren til den funksjonen du ønsker.
4. Velg deretter ønsket verdi med Tipp-bryteren.



5. Trykk på symbolet ☺ igjen i minst 3 sekunder. Innstillingene er nå korrekt lagret.

### Gå ut

For å gå ut av grunninnstillingene, må du slå av koketoppen med hovedbryteren.

## Vedlikehold og rengjøring

I dette kapittelet gir vi råd og veiledning som kan hjelpe deg til å oppnå optimal rengjøring og vedlikehold av koketoppen

### Koketopp

#### Rengjøring

Rengjør koketoppen etter bruk. På denne måten unngår du fastbrente matrester. Koketoppen må ikke rengjøres før den er tilstrekkelig kald.

Bruk kun rengjøringsprodukter som er egnet for koketopper. Følg instruksjonene på produktets emballasje.

Bruk aldri:

- Utynnet oppvaskmiddel
- Oppvaskmiddel
- Slipende rengjøringsprodukter
- Skurende produkter som ovnsvask eller flekkfjerner
- Skuresvamper
- Høytrykksvask og damprensere

Den beste måten å fjerne gjenstridige urenheter på er med en vindusskraper. Følg instruksene til produsenten.

Egende skrapers kan fås fra vår tekniske serviceavdeling eller fra vår nettbutikk.

### Koketoppens ramme

For å unngå skader på koketoppens ramme bør du følge disse anvisningene:

- Bruk kun varmt vann med litt såpe
- Bruk aldri skarpe eller grove produkter
- Bruk ikke glasskraper

### Tipp-bryter

Vi anbefaler å bruke lunkent vann og litt såpe for å rengjøre Tipp-bryteren. Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler. Ikke vask Tipp-bryteren i oppvaskmaskin eller i vaskevann. Da kan den bli skadet.

## Reparasjon

Vanligvis skyldes feil små detaljer. Før du kontakter teknisk service, bør du ta følgende råd og veiledning i betraktning.

| Indikator        | Problem                                                                    | Tiltak                                                                                 |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| ingen            | Strømtilførselen er avbrutt.                                               | Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det har forekommet et strøbrudd. |
|                  | Tilkoblingen av apparatet er ikke gjort i samsvar med tilkoblingsskjemaet. | Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til tilkoblingsskjemaet.                |
|                  | Feil på elektronisk system.                                                | Hvis ovenstående kontroller ikke løser problemet skal du kontakte teknisk service.     |
| <b>E</b> blinker | Bryterpanelet er fuktig eller det står en gjenstand oppå det.              | Tørk av bryterpanelet eller fjern gjenstanden.                                         |

\* Hvis indikatoren fortsatt lyser, må du ta kontakt med teknisk service.

**Ikke plasser varme kokekar på bryterpanelet.**



| Indikator                                                      | Problem                                                                                   | Tiltak                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>E</i> + nummer<br><i>/d</i> + nummer /<br><i>E</i> + nummer | Feil på elektronisk system.                                                               | Koble koketoppen fra strømnettet. Vent ca. 30 sekunder og prøv å koble til på nytt.*                              |
| <i>E</i> 38                                                    | Du har dratt i bryteren i stedet for å tippe den mot ønsket kokeplate.                    | Vent noen sekunder og slå deretter på koketoppen og kokesonen på rett måte.                                       |
| <i>FD</i> / <i>FG</i>                                          | Det har oppstått en intern funksjonsfeil.                                                 | Koble koketoppen fra strømnettet. Vent ca. 30 sekunder og prøv å koble til på nytt.*                              |
| <i>F</i> 2                                                     | Det elektroniske systemet er overopphetet og har slått av den korresponderende kokesonen. | Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt. Trykk så på hvilket som helst symbol på koketoppen.* |
| <i>F</i> 4                                                     | Det elektroniske systemet er overopphetet og har slått av alle kokesonene.                |                                                                                                                   |
| <i>U</i> 1                                                     | Feil spenning, utenfor grensene for normal funksjon.                                      | Ta kontakt med strømleverandøren.                                                                                 |
| <i>U</i> 2 / <i>U</i> 3                                        | Kokesonen er overopphetet og har slått seg av for å beskytte kjøkkenbenken.               | Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt og slå det på igjen.                                  |

\* Hvis indikatoren fortsatt lyser, må du ta kontakt med teknisk service.

**Ikke plasser varme kokekar på bryterpanelet.**

## Normal støy ved bruk av apparatet

Induksjonsteknologien er basert på utviklingen av elektromagnetiske felt som gjør at det genereres varme direkte i kokekarets bunn. Avhengig av kokekarets konstruksjon, kan disse feltene forårsake noe lyd eller vibrasjoner som beskrevet nedenfor:

### En dyp summing som i en transformator

Denne lyden oppstår ved matlaging med høy effekt. Grunnen til dette er mengden energi som overføres fra koketoppen til kokekaret. Denne lyden forsvinner eller blir svakere når man reduserer effekten.

### En svak plystrelyd

Denne lyden oppstår når kokekaret er tomt. Denne lyden forsvinner når man tar vann eller mat i kokekaret.

### Knitring

Denne lyden oppstår i kokekar som består av forskjellig materiale i ulike sjikt. Lyden skyldes vibrasjonene som oppstår i kontaktflatene til de forskjellige sjiktene. Denne lyden kommer fra kokekaret. Mengden og måten maten kokes på kan gjøre at lyden varierer.

## Høy plystrelyd

Disse lydene oppstår hovedsakelig i kokekar som består av forskjellige materialer i ulike sjikt, når de brukes med maksimal effekt og samtidig på to kokesoner. Denne plystrelyden forsvinner eller blir mindre når effekten reduseres.

### Støy fra ventilatoren

For at det elektroniske systemet skal fungere korrekt, må koketoppen fungere under kontrollert temperatur. Til dette har koketoppen en vifte som aktiveres når apparatet registrerer høy temperatur. Ventilatoren vil også fortsette å fungere etter at koketoppen er slått av, dersom temperaturen fremdeles er for høy.

Lydene som beskrives her er normale og utgjør en del av induksjonsteknologien og de skal ikke betraktes som en feil.

# Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon.

### E-nummer og FD-nummer:

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

Vær klar over at det vil påløpe kostnader ved besøk av servicetekniker på grunn av feilbetjening også under garantitiden.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

### Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

**N** 22 66 06 00

Ha tiltro til produsentens kompetanse. Dette garanterer deg at reparasjonen blir utført av kompetente serviceteknikere som har originale reservedeler til ditt apparat.



# Testede retter

Denne tabellen har blitt utviklet av testinstituttene for å tilrettelegge en kontroll av våre apparater.

Opplysningene i tabellen henviser til våre kokekar fra Schulte-Ufer (kjøkkensett i 4 deler for koketopp Z9442X0) med følgende dimensjoner:

- Gryte langt håndtak Ø 16 cm, 1,2 l for kokesoner med Ø 14,5 cm
- Gryte Ø 16 cm, 1,7 l for kokesoner med Ø 14,5 cm
- Gryte Ø 22 cm, 4,2 l for kokesoner med Ø 18 cm
- Stekepanne Ø 24 cm, for kokesoner med Ø 18 cm

| Testede retter                                                                                            | Kokesone  | Forvarming |                          |      | Koking                   |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|--------------------------|------|--------------------------|------|
|                                                                                                           |           | Effektnivå | Varighet (Min:S)         | Lokk | Effektnivå               | Lokk |
| Smelte sjokolade                                                                                          |           |            |                          |      |                          |      |
| Kokekar: sausekjele                                                                                       |           |            |                          |      |                          |      |
| Skololadetrekk (f.eks. merket Dr. Oetker svart 55%, 150 g.)                                               | Ø 14,5 cm | -          | -                        | -    | 1 - 1.                   | Nei  |
| Varme opp og holde varm en linsesuppe                                                                     |           |            |                          |      |                          |      |
| Kokekar: Gryte                                                                                            |           |            |                          |      |                          |      |
| Starttemperatur 20 °C                                                                                     |           |            |                          |      |                          |      |
| Linsesuppe*                                                                                               |           |            |                          |      |                          |      |
| Mengde 450 g.                                                                                             | Ø 14,5 cm | 9          | 1:30 uten å røre         | Ja   | 1.                       | Ja   |
| Mengde: 800 g.                                                                                            | Ø 18 cm   | 9          | 2:30 uten å røre         | Ja   | 1.                       | Ja   |
| Hermetisk linsesuppe , f.eks. linser med pølser fra Erasco                                                |           |            |                          |      |                          |      |
| Mengde 500 g.                                                                                             | Ø 14,5 cm | 9          | 1:30 røre etter ca. 1:00 | Ja   | 1.                       | Ja   |
| Mengde 1 kg.                                                                                              | Ø 18 cm   | 9          | 2:30 røre etter ca. 1:00 | Ja   | 1.                       | Ja   |
| Lage bechamelsaus                                                                                         |           |            |                          |      |                          |      |
| Kokekar: sausekjele                                                                                       |           |            |                          |      |                          |      |
| Temperatur i melken: 7 °C                                                                                 |           |            |                          |      |                          |      |
| Ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l melk (3,5 % fett) og en klype salt                               | Ø 14,5 cm |            |                          |      |                          |      |
| 1. Smelt smøret, bland i mel og salt og varm det hele opp                                                 |           | 1          | ca. 3:00                 | Nei  |                          |      |
| 2. Tilsett melk og kok sausen opp under kontinuerlig omrøring                                             |           | 7          | ca. 5:20                 | Nei  |                          |      |
| 3. Når bechamelsausen koker, la den koke i 2 minutter under kontinuerlig omrøring                         |           |            |                          |      | 1                        | Nei  |
| Koke ris og melk                                                                                          |           |            |                          |      |                          |      |
| Kokekar: Gryte                                                                                            |           |            |                          |      |                          |      |
| Temperatur i melken: 7 °C                                                                                 |           |            |                          |      |                          |      |
| Varm opp melken til den begynner å stige. Slå over til anbefalt effektnivå og tilsett ris, sukker og salt |           |            |                          |      |                          |      |
| Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 23 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og en klype salt                | Ø 14,5 cm | 8.         | ca. 6:30                 | Nei  | 2 rør om etter ca. 10:00 | Ja   |
| Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 30 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og en klype salt                   | Ø 18 cm   |            |                          |      |                          |      |
| Koke ris*                                                                                                 |           |            |                          |      |                          |      |
| Kokekar: Gryte                                                                                            |           |            |                          |      |                          |      |
| Temperatur i vannet 20 °C                                                                                 |           |            |                          |      |                          |      |
| Ingredienser: 125 g rundkornet ris, 300 g vann og en klype salt                                           | Ø 14,5 cm | 9          | ca. 2:30                 | Ja   | 2                        | Ja   |
| Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 600 g vann og en klype salt                                           | Ø 18 cm   | 9          | ca. 2:30                 | Ja   | 2.                       | Ja   |

\*Oppskrift iht. DIN 44550

\*\*Oppskrift iht. DIN EN 60350-2

| Testede retter                                                                                                        | Kokesone | Forvarming |                                       |      | Koking     |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|---------------------------------------|------|------------|------|
|                                                                                                                       |          | Effektnivå | Varighet (Min:S)                      | Lokk | Effektnivå | Lokk |
| Steke svinefilet                                                                                                      |          |            |                                       |      |            |      |
| Kokekar: Stekepanne                                                                                                   |          |            |                                       |      |            |      |
| Filetens starttemperatur: 7 °C<br>2 svinefileter (vekt ca. 200 g, 1 cm tykke)                                         | Ø 18 cm  | 9          | 1:30                                  | Nei  | 7          | Nei  |
| Steke pannekaker**                                                                                                    |          |            |                                       |      |            |      |
| Kokekar: Stekepanne                                                                                                   |          |            |                                       |      |            |      |
| 55 ml pannekakerøre                                                                                                   | Ø 18 cm  | 9          | 1:30                                  | Nei  | 7          | Nei  |
| Steke dypfryste poteter                                                                                               |          |            |                                       |      |            |      |
| Kokekar: Gryte                                                                                                        |          |            |                                       |      |            |      |
| Ingredienser: 1,8 kg solsikkeolje per koking:<br>200 g dypfryste pommes frites (f.eks. McCain<br>123 Frites Original) | Ø 18 cm  | 9          | Til temperaturen i<br>oljen er 180 °C | Nei  | 9          | Nei  |

\*Oppskrift iht. DIN 44550

\*\*Oppskrift iht. DIN EN 60350-2

|                                                   |           |                                             |           |
|---------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------|-----------|
| <b>Säkerhetsanvisningar</b> .....                 | <b>48</b> | <b>Funktionen Powerboost</b> .....          | <b>55</b> |
| Orsaker till skador.....                          | 49        | Användningsbegränsningar.....               | 55        |
| <b>Miljöskydd</b> .....                           | <b>50</b> | Påläggning.....                             | 55        |
| Återvinning.....                                  | 50        | Avaktivera.....                             | 55        |
| Råd för energibesparing.....                      | 50        | <b>Tidsprogrammering</b> .....              | <b>56</b> |
| <b>Induktionstillagning</b> .....                 | <b>50</b> | Stänga av en kokzon automatiskt.....        | 56        |
| Fördelar med induktionstillagning.....            | 50        | Äggklocka.....                              | 56        |
| Kokkärl.....                                      | 50        | <b>Varmhållningsfunktion</b> .....          | <b>56</b> |
| <b>Lär känna din spis</b> .....                   | <b>51</b> | Påläggning.....                             | 56        |
| Kontrollpanelen.....                              | 51        | Avaktivera.....                             | 56        |
| Kokzonerna.....                                   | 51        | <b>Funktionen rengöringsspärr</b> .....     | <b>56</b> |
| Indikator för restvärme.....                      | 52        | <b>Avstängningsautomatik</b> .....          | <b>57</b> |
| <b>Tipp-Pad och Tippkontroll</b> .....            | <b>52</b> | <b>Grundinställningar</b> .....             | <b>57</b> |
| Ta ut Tippkontrollen.....                         | 52        | Ställa in grundinställningarna.....         | 58        |
| Skötsel av Tipp-kontrollen.....                   | 52        | <b>Skötsel och rengöring</b> .....          | <b>58</b> |
| Nödfunktion.....                                  | 52        | Spishäll.....                               | 58        |
| <b>Programmering av spishällen</b> .....          | <b>52</b> | Spishällens ram.....                        | 58        |
| Sätt på och stäng av spishällen.....              | 52        | Tipp-kontroll.....                          | 58        |
| Ställa in kokzon.....                             | 52        | <b>Reparation av tekniska fel</b> .....     | <b>58</b> |
| Tillagningstabell.....                            | 53        | Normalt ljud under apparatens funktion..... | 59        |
| <b>Flexibel zon</b> .....                         | <b>54</b> | <b>Service</b> .....                        | <b>59</b> |
| Rekommendationer för användning av kokkärl.....   | 54        | <b>Testade rätter</b> .....                 | <b>60</b> |
| Varningar.....                                    | 54        |                                             |           |
| Som två individuella kokzoner.....                | 55        |                                             |           |
| Som en enda kokzon.....                           | 55        |                                             |           |
| <b>Barnspärr</b> .....                            | <b>55</b> |                                             |           |
| Aktivera och avaktivera barnsäkerhetsspärren..... | 55        |                                             |           |
| Automatisk barnsäkerhetsspärr.....                | 55        |                                             |           |

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: **www.neff-international.com** och onlineshop: **www.neff-eshop.com**

## **Säkerhetsanvisningar**

Läs anvisningen noggrant! Spara bruks- och monteringsanvisningen 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 enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

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.

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.

### **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. Lagg 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.

### **Risk för brännskador!!**

- Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hållinfattning. 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. Lagg 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.

### **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.

### **Fara för magnetpåverkan!!**

Avtagbara kontroller är magnetiska. Magneter kan påverka elektroniska implantat, t.ex. pacemakrar och insulinpumpar. Personer med elektroniska implantat ska inte ha kontrollerna nära kroppen (t.ex. i skjort- eller byxfickor); håll minimiavstånd om 10 cm till pacemakrar.

### **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.

### **Risk för skador!**

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

### **Orsaker till skador**

#### **Obs!**

- Kockärl 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.

## Allmän vy

I följande tabell indikeras de vanligaste skadorna:

| Skador         | Orsak                                                      | Åtgärd                                                           |
|----------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Fläckar        | Spill                                                      | Ta omedelbart bort livsmedel som spills med en glasskrapa.       |
|                | Olämpliga rengöringsprodukter                              | Använd endast rengöringsprodukter som är avsedda för spishällar. |
| Repor          | Salt, socker och sand                                      | Använd inte spishällarna som bricka eller bänkskiva.             |
|                | Den skrovliga undersidan av kärlen kan skada glaskeramiken | Kontrollera kokkärnen.                                           |
| Missfärgningar | Olämpliga rengöringsprodukter                              | Använd endast rengöringsprodukter som är avsedda för spishällar. |
|                | Kärlets yta                                                | Lyft på grytor och stekpannor för att byta plats på dem.         |
| Matthet        | Socker, ämnen med ett högt sockerinnehåll                  | Ta omedelbart bort livsmedel som spills med en glasskrapa.       |

## Miljöskydd

### Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

### 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.
- Kokkärlets diameter bör överensstämma med kokzonen storlek. OBS: kokkärlets tillverkare brukar ange kokkärlets största diameter. Denna är oftast större än diametern hos kokkärlets 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.

## Induktionstillagning

### Fördelar med inductionstillagning

Induktionstillagning förutsätter en radikal förändring gentemot traditionella uppvärmningstyper och värmen genereras direkt i kokkärlet. Därför har den många fördelar:

- Tidsbesparing vid tillagning och stekning; uppvärmning direkt av kokkärlet.
- Man sparar energi.
- Lättare skötsel och rengöring. Mat som kokar över bränns inte vid så snabbt.
- Värme- och säkerhetskontroll; hällen tillför eller stänger av strömmen omedelbart då du trycker på kontrollen. Induktionskokzonen gör att effekten kan fördelas om man tar bort kokkärlet utan att först ha stängt av zonen.

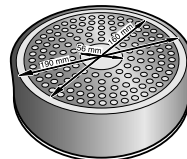
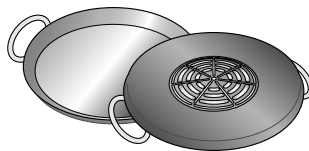
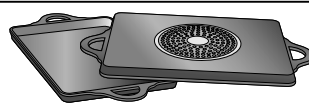
### Kokkärl

Endast lämpliga kokkärl för inductionstillagning med ferromagnetiska kärn, får användas om de består av:

- emaljerat stål
- gjutjärn
- specialkärl för inductionstillagning av rostfritt stål.

för att veta om kokkärnen är lämpliga, kontrollera att kokkärlets botten dras till magneter.

Det finns andra typer av kokkärl för inductionstillagning vars botten inte är helt ferromagnetisk.



Då du använder stora kokkärl med en mindre ferromagnetisk diameter, värms endast det ferromagnetiska området, vilket innebär att värmefördelningen kanske inte blir jämn.

Kokkärl med aluminiumplattor i botten minskar den ferromagnetiska ytan och därmed minskar även den överförda effekten. Det kan uppstå problem med avkänningen av kokkärlet och det kanske inte alls upptäcks.

För att uppnå goda kokresultat, rekommenderas det att kärlets ferromagnetiska diameter ska anpassas till kokzonen storlek. Om kärlet inte har detekterat någon kokzon, kontrollera det på en zon med en lite mindre diameter.

Olämpliga kokkärl

Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

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

Egenskaper för kokkärlets botten

Egenskaperna för kokkärlets botten kan påverka tillagningens jämnhet. Kokkärl som tillverkas av material som hjälper att sprida värmen, som "sandwich"-kärl av rostfritt stål som fördelar värmen jämt och spar både tid och energi.

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, slocknar tillagningszonen automatiskt.

Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

Värm inte 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 avkylning, kontakta Serviceavdelningen.

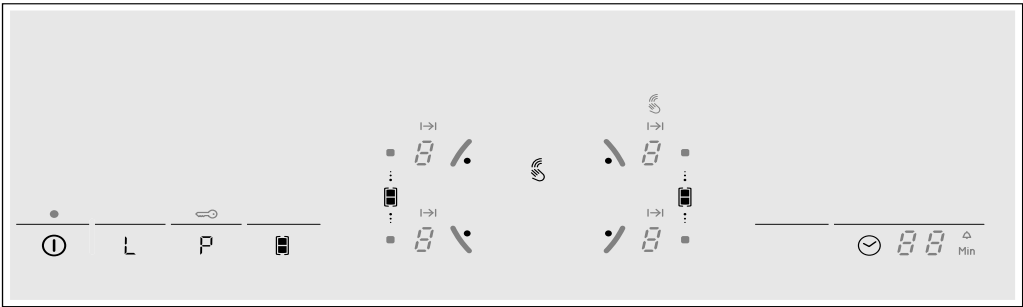
Kokkärlsdetektering

Varje kokzon har en minsta kärldetekteringsgräns som varierar enligt kokkärlets material. Därför ska du använda kokzonen som bäst passar kokkärlets diameter.

Lär känna din spis

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

Kontrollpanelen



| Kontrolllytor |                                            |
|---------------|--------------------------------------------|
| ⓘ             | Huvudströmbrytare                          |
| L             | Varmhållningsfunktion                      |
| P             | Powerboost-funktion och barnsäkerhetsspärr |
| 📱             | Flexibel zon                               |
| 🕒             | Tidsinställning                            |

| Indikatorer |                        |
|-------------|------------------------|
| 0           | Till/från              |
| 1-9         | Effektnivåer           |
| P           | Powerboost-funktion    |
| H/h         | Restvärme              |
| 00          | Tidsinställning        |
| 🧼           | Rengöringsspärr        |
| 🔒           | Barnsäkerhetsspärr     |
| L           | Varmhållningsfunktion  |
| I→I         | Automatisk avstängning |
| 🔔           | Äggklocka              |

Kontrolllytor

Då du vidrör en sensor, aktiveras motsvarande funktion.

**Anvisning:** Se till att kontrolllytorna alltid är torra. Vätska och fukt kan göra så att hällen inte fungerar som den ska.

Kokzonerna

| Kokzon                                                                                  |                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| ○ Enkel kokzon                                                                          | Använd ett kokkärl av lämplig storlek. |
| 📱 Flexibel zon                                                                          | Se avsnittet "flexibel zon"            |
| Använd endast kärl som lämpar sig för induktionstillagning, se bilagan "Lämpliga kärl". |                                        |

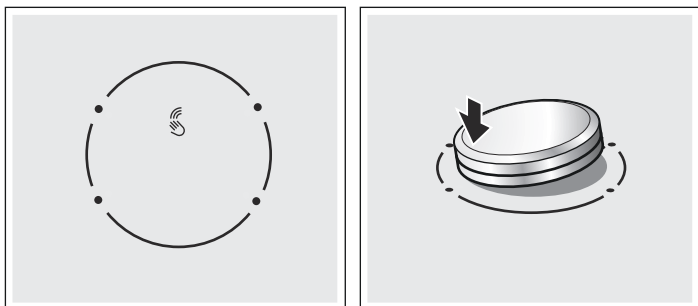
## Indikator för restvärme

Hällen är utrustad med en indikator för restvärme i varje kokzon och den visar vilka som fortfarande är varma. Rör inte vid kokzonen när indikatorn visas.

Även om hällen är avstängd, lyser  $h/H$ , så länge som kokzonen är varm.

Då du drar tillbaka kärlet innan kokzonen har stängs av visas växelvis indikatorn  $h/H$  och den valda effektlägen.

## Tipp-Pad och Tippkontroll



Tipp-Pad är den inställningsyta där du kan välja kokzoner och effektlägen med hjälp av Tippkontrollen. I Tipp-Pad-zonen centreras Tippkontrollen automatiskt.

Tippkontrollen är magnetisk och placeras på Tipp-Paden. När du lutar Tippkontrollen i en viss riktning aktiveras motsvarande kokzon. Genom att vrida på Tippkontrollen kan du välja effektläge.

När Tippkontrollen placeras kan det hända att den inte är helt centrerad i förhållande till Tipp-Pad-zonens tryckta mönster. Du kan försöka centrera Tippkontrollen genom att försiktigt flytta den runt dess viloläge.

**Anvisning:** Tippkontrollens funktionalitet påverkas dock aldrig av att den inte är ordentligt centrerad.

### Ta ut Tippkontrollen

När du tar bort Tippkontrollen aktiveras funktionen rengöringsspärr.

Tippkontrollen kan tas bort medan kokzonerna används. Funktionen rengöringsspärr aktiveras i 35 sekunder. Om Tippkontrollen inte sätts tillbaka när tiden har löpt ut kommer spisen att stängas av.

### ⚠ Brandfara!

Om ett metallföremål placeras på Tipp-Paden under dessa 35 sekunder kan spishällen fortsätta att värmas upp. Därför ska du alltid stänga av spishällen med huvudströmbrytaren.

### Skötsel av Tipp-kontrollen

Inuti Tipp-kontrollen finns det en kraftfull magnet. Lägg inte Tippkontrollen i närheten av magnetiska datalagringsenheter som videoband, disketter, kreditkort och kort med magnetremsa. Annars kan de skadas.

Knappen kan också orsaka störningar i TV-apparater och datorskärmar.

### ⚠ Om du har ett elektroniskt implantat, till exempel pacemaker eller insulinpump!

Dessa anordningar kan påverkas av magnetfält.

Lägg därför aldrig Tipp-kontrollen i fickor på kläder. Avståndet till pacemakers måste vara minst 10 cm.

**Anvisning:** Tipp-kontrollen är magnetisk. Metalldelarna som fastnar på den undre delen kan skrapa ytan på kokhällen. Rengör alltid Tipp-kontrollen ordentligt.

### Nödfunktion

Spishällen kan även användas utan Tippkontrollen:

1. Slå på spishällen med huvudströmbrytaren.
2. Tryck inom de följande 5 sekunderna samtidigt på symbolerna  $P$  och  $\odot$ . En ljudsignal hörs.
3. Tryck på symbolen  $\odot$  tills indikatorn för önskad kokzon tänds.
4. Välj sedan önskat effektläge genom att trycka på symbolen  $P$ .

Kokzonen är nu påslagen.

### Anvisningar

- Tidsinställningen kan inte aktiveras med nödfunktion.
- Tippkontrollen kan när som helst sättas tillbaka på spishällen.

## Programmering av spishällen

I detta kapitel beskrivs hur en kokzon ställs in. I tabellen visas effektlägen och tillagningstider för olika rätter..

### Sätt på och stäng av spishällen

Man sätter på och stänger av spishällen med huvudströmbrytaren.

Påsättning: tryck på symbolen  $\odot$ . Indikatorn ovanför huvudströmbrytaren tänds. Spishällen är nu klar för användning.

Avstängning: tryck på symbolen  $\odot$  tills indikatorn ovanför huvudströmbrytaren försvinner. Alla kokzoner förblir avstängda. Indikatorn för restvärme förblir tänd tills kokzonerna har svalnat tillräckligt..

### Anvisningar

- Spishällen stängs av automatiskt då kokzonerna stängs av i mer än 15 sekunder.
- Inställningarna som har valts förblir minneslagrade under de första 4 sekunderna efter att ha stängts av hällen. Om du åter sätter på spishällen under denna tid, används de tidigare inställningarna.

### Ställa in kokzon

Ställ in önskat effektläge med Tipp-kontrollen.

Effektläge 1 = lägsta effekt.

Effektläge 9 = högsta effekt.

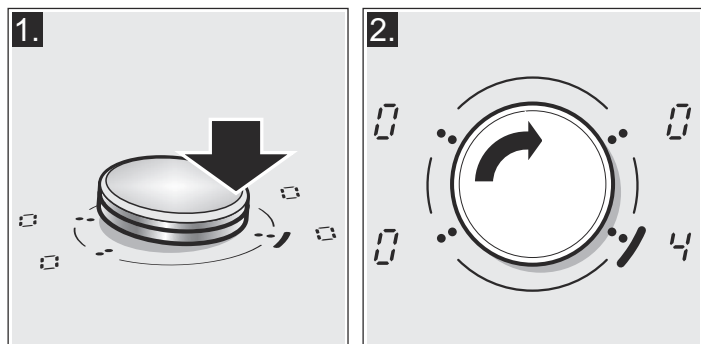
Varje effektläge har ett mellanläge. Detta visas med en punkt.



## Välj effektläge

Spishällen ska vara på.

1. Välj kokzon. För att göra detta, luta Tippkontrollen i riktning mot önskad kokzon.
2. Under de följande 5 sekunderna, ska du vrida Tippkontrollen tills displayen tänds med önskat effektläge.



Kokzonen tänds.

## Ändra effekt

Välj kokzon och ändra effektläge med Tipp-kontrollen.

## Stäng av kokzonen

Välj kokzon och vrid Tipp-kontrollen tills indikationen  visas. Kokzonen stängs av och indikatorn för restvärme visas.

**Anvisning:** Om inget kokkärl placeras på induktionszonen kommer det valda läget att blinka. Efter en tid så stängs kokzonen av.

## Tillagningstabell

I nedanstående tabell visas några exempel.

Tillagningstiden beror på effektläge, typ, vikt och kvalitet för livsmedlen som används. Därför varierar den.

Ta ibland bort kärlet när du värmer puréer, redde soppor och såser.

Använd effektläge 9 för att starta tillagningen.

|                                                         | Effektnivå | Tillagningstid |
|---------------------------------------------------------|------------|----------------|
| <b>Smälta</b>                                           |            |                |
| Choklad, chokladglasyr                                  | 1-1.       | -              |
| Smör, honung, gelatin                                   | 1-2        | -              |
| <b>Värma och hålla varm</b>                             |            |                |
| Soppa (t. ex. linssoppa)                                | 1.-2       | -              |
| Mjölk**                                                 | 1.-2.      | -              |
| Kokt korv**                                             | 3-4        | -              |
| <b>Tina och värma</b>                                   |            |                |
| Djupfryst spenat                                        | 3-4        | 15-25 min.     |
| Djupfryst gulasch                                       | 3-4        | 30-40 min.     |
| <b>Tillaga på låg värme, sjuda</b>                      |            |                |
| Potatisknödel*                                          | 4.-5.      | 20-30 min.     |
| Fisk*                                                   | 4-5        | 10-15 min.     |
| Vit sås, t.ex. bechamelsås                              | 1-2        | 3-6 min.       |
| Emulgerade såser, t.ex. bearnaisesås och hollandaisesås | 3-4        | 8-12 min.      |
| <b>Koka, ångkoka, fräsa</b>                             |            |                |
| Ris (med dubbelt så mycket vatten)                      | 2-3        | 15-30 min.     |
| Risgrynsgröt                                            | 2-3        | 30-40 min.     |
| Oskalad potatis                                         | 4-5        | 25-30 min.     |
| Skalad potatis med salt                                 | 4-5        | 15-25 min.     |
| Pasta*                                                  | 6-7        | 6-10 min.      |
| Gryta, soppor                                           | 3.-4.      | 15-60 min.     |
| Grönsaker                                               | 2.-3.      | 10-20 min.     |
| Grönsaker, djupfrysta                                   | 3.-4.      | 7-20 min.      |
| Kokta i tryckkokare                                     | 4.-5.      | -              |
| <b>Steka under lock</b>                                 |            |                |
| Köttstek                                                | 4-5        | 50-60 min.     |
| Kalops                                                  | 4-5        | 60-100 min.    |
| Gulasch                                                 | 3-4        | 50-60 min.     |

\* Tillagning utan lock

\*\* Utan lock

\*\*\* Vänd ofta



|                                                                   | Effektnivå | Tillagningstid              |
|-------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------|
| <b>Steka/friter med lite olja**</b>                               |            |                             |
| Biff, utan tillsatser eller panerad                               | 6-7        | 6-10 min.                   |
| Biff, djupfryst                                                   | 6-7        | 8-12 min.                   |
| Kotlett, utan tillsatser eller panerad***                         | 6-7        | 8-12 min.                   |
| Biff (3 cm tjock)                                                 | 7-8        | 8-12 min.                   |
| Kycklingbröst (2 cm tjockt)***                                    | 5-6        | 10-20 min.                  |
| Kycklingbröst, djupfryst***                                       | 5-6        | 10-30 min.                  |
| Hamburgare, köttbullar (3 cm tjocka)***                           | 4-5        | 30-40 min.                  |
| Fisk och fisk i bitar eller skivor, utan marinad                  | 5-6        | 8-20 min.                   |
| Fisk, hel eller filé, panerad                                     | 6-7        | 8-20 min.                   |
| Fisk, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar                     | 6-7        | 8-12 min.                   |
| Scampi, Garnelen                                                  | 7-8        | 4-10 min.                   |
| Djupfrysta rätter, t.ex. sautéer                                  | 6-7        | 6-10 min.                   |
| Crepes                                                            | 6-7        | steka en åt gången          |
| Omeletter                                                         | 3-4        | steka en åt gången          |
| Stekt ägg                                                         | 5-6        | 3-6 min.                    |
| <b>Steka** (150-200 g per portion i 1-2 l olja)</b>               |            |                             |
| Djupfrysta produkter, t.ex. pommes frites, kycklingbitar          | 8-9        | friter en portion åt gången |
| Djupfrysta kroketter                                              | 7-8        |                             |
| Kött, t.ex. kycklingbitar                                         | 6-7        |                             |
| Panerad fisk eller fisk i frityrsmet                              | 6-7        |                             |
| Grönsaker, svamp, panerade eller i frityrsmet, t.ex. champinjoner | 6-7        |                             |
| Efterrätter, t.ex. friterade sötsaker, frukt i frityrsmet         | 4-5        |                             |

\* Tillagning utan lock

\*\* Utan lock

\*\*\* Vänd ofta

## Flexibel zon

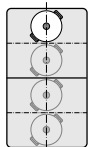
Du kan använda den flexibla zonen som en enda kokzon eller som två individuella kokzoner, beroende på vad du behöver för stunden.

Den består av fyra induktorer som fungerar oberoende av varandra. När den flexibla zonen används aktiveras endast den del av den som täcks av kokkärlet.

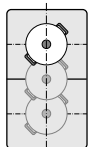
### Rekommendationer för användning av kokkärl

För att garantera god detektion och distribution av värme rekommenderar vi att du centrerar kokkärlet ordentligt:

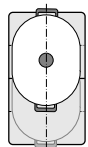
#### Som en enda kokzon



**Diameter mindre än eller lika med 13 cm**  
Placera kokkärlet på en av de fyra positioner som visas på bilden.

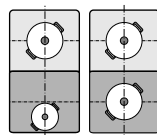


**Diameter större än 13 cm**  
Placera kokkärlet på en av de tre positioner som visas på bilden.



Om kokkärlet täcker mer än en kokzon bör du placera nära den flexibla zonen övre eller nedre kant.

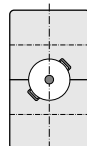
#### Som två fristående kokzoner



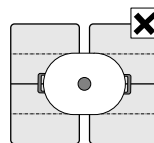
De främre och bakre zonerna, båda med induktorer, kan användas separat genom att man ställer in effekten för var och en. I det här fallet rekommenderas att man endast använder ett kokkärl per zon.

### Varningar

När du använder två kokkärl med olika storlek eller kokkärl som består av olika material kan vissa ljud eller vibrationer uppstå. Detta påverkar dock inte zonens korrekta funktion på något sätt.



För att uppnå maximal effekt med powerboost-funktionen bör du placera kokkärlet i den flexibla zonen mitt när du använder den som en enda kokzon.



För hållar med mer än en flexibel zon rekommenderar vi att du inte använder flera zoner samtidigt för ett enda kokkärl.

## Som två individuella kokzoner

Den flexibla zonen användas som standard som två individuella kokzoner.

### Aktivering

Se avsnittet "Ställa in kokzon".

## Som en enda kokzon

Använd kokzonen helt genom att förena de två zonerna.

### Aktivering

Spishällen ska vara påslagen.

1. Placera kokkärlet och välj med hjälp av Tippkontrollen en av de zoner som tillhör den flexibla zonen.

2. Tryck på symbolen . Indikatorerna  tänds.

Den flexibla zonen har nu aktiverats.

**Anvisning:** Effektnivån kan visas i den ena eller båda av den flexibla zonens indikatorer, beroende på kokkärlets storlek och placering.

### Ändra effektnivå

Välj den flexibla zonen och ändra effektnivån med hjälp av Tippkontrollen.

### Lägga till ett nytt kokkärl

Välj den flexibla zonen och tryck därefter på symbolen . Spishällen känner av det nya kokkärlet och den tidigare valda effektnivån kommer att bibehållas.

**Anvisning:** Om kokkärlet på den kokzon som används flyttas eller lyfts bort så kommer spishällen att genomföra en automatisk sökning och den tidigare valda effektnivån kommer att bibehållas.

### För avaktivering

Välj kokzon och tryck på symbolen  två gånger. Tryck på symbolen  två gånger inom två sekunder för att den flexibla zonen ska deaktiveras.

### Återgå till att använda som två kokzoner

Välj en av den flexibla zonens två kokzoner och ställ in på .

**Anvisning:** Om spishällen stängs av och sedan slås på igen kommer den flexibla zonen återigen att fungera som två kokzoner.

## Barnspärr

Hällen kan spärras mot ofrivillig inkoppling för att förhindra att barn sätter på kokzonerna.

### Aktivera och avaktivera barnsäkerhetsspärren

Spishällen måste vara avstängd.

Aktivera: tryck på symbolen  i cirka 3 sekunder. Indikatorn  tänds i 10 sekunder. Spishällen är nu säkrad.

Avaktivera: tryck på symbolen  i cirka 3 sekunder. Spärren har avaktiverats.

### Automatisk barnsäkerhetsspärr

Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.

### Aktivera och avaktivera

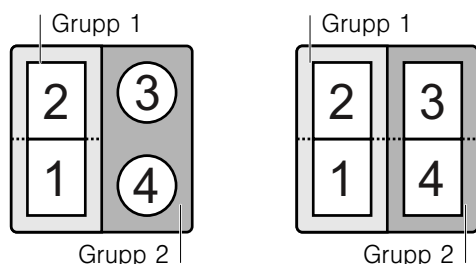
I kapitlet *Grundinställningar* finns information om hur man ansluter den automatiska barnsäkerhetsspärren.

## Funktionen Powerboost

Med funktionen Powerboost kan du värma stora mängder vatten snabbare än dom du använder effektnivån .

### Användningsbegränsningar

Den här funktionen är tillgänglig i alla kokzoner, förutsatt att den andra zonen i samma grupp inte är på. (Se bilden) Å andra sidan, blinkar  och  i den valda kokzonen, därefter justeras effektläget  automatiskt.



**Anvisning:** Den högsta effekten som tillhandahålls i den flexibla zonen uppnår man genom att placera ett enda kokkärl i mitten av området, så som indikeras i kapitlet *Flexibel zon*.

### På sättning

1. Välj kokzon med Tipp-kontrollen.

2. Tryck på symbolen .

Funktionen aktiveras.

### Avaktivera

1. Välj kokzon med Tipp-kontrollen.

2. Tryck på symbolen .

Powerboost-funktionen är avaktiverad.

**Anvisning:** I vissa fall kan funktionen Powerboost stängas av automatiskt för att skydda elektroniska komponenter i hällen.

# Tidsprogrammering

Denna funktion kan användas på två olika sätt:

- för att automatiskt stänga av en kokzon.
- som timer.

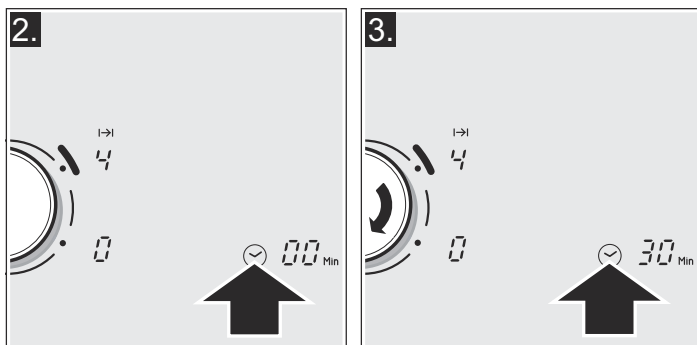
## Stänga av en kokzon automatiskt

Zonen stängs automatiskt av när den valda tiden har förflutit.

### Ställa in tillagningstiden.

Spishällen ska vara påslagen.

1. Välj kokzon och önskad effektnivå med hjälp av Tippkontrollen.
2. Tryck på symbolen ☺. Indikatorn I→I tänds för önskad kokzon. På tidsinställningens display visas 00.
3. Välj önskad tillagningstid med hjälp av Tippkontrollen.



Efter några sekunder börjar den inställda tillagningstiden gå.

**Anvisning:** Man kan automatiskt programmera samma tillagningstid för alla zonerna. Den programmerade tiden förlöper oberoende för var och en av kokzonerna. I kapitlet *Grundinställningar* beskrivs hur man automatiskt programmerar tillagningstiden.

### Ändra eller radera tiden

välj kokzon genom att luta på Tipp-kontrollen. Tryck på symbolen ☺ och ändra sedan koktiden med Tipp-kontrollen eller ställ in den på 00.

### Då tidsperioden har gått

Zonen slocknar. En varningssignal ljuder och i kokzonen visas 0 och på displayen för programfunktion för tid visas 00 i en minut. Indikatorn I→I blinkar i kokzonen. Tryck på en symbol och indikatorerna slocknar och ljudsignalen upphör att ringa.

### Anvisningar

- Om du har programmerat en koktid för olika zoner, visas den kortaste koktiden på displayen för programfunktion för tid. Indikatorn I→I i önskad kokzon tänds.
- För att konsultera resterande koktid för en kokzon: välj kokzon genom att luta på Tipp-kontrollen. Koktiden visas i 5 sekunder.
- Du kan ställa in koktiden upp till 99 minuter.

## Äggklocka

Äggklockan kan ställas in på upp till 99 minuter. Den är inte beroende av andra inställningar. Den här funktionen används inte för att automatiskt koppla bort en kokzon.

### Programmering

Ingen kokzon ska väljas.

1. Tryck på symbolen ☺. På displayen för tidsprogrammeringsfunktionen visas 00.
2. Välj önskad tid med Tipp-kontrollen. Efter några sekunder börjar tiden att löpa.

### Ändra eller radera tiden

Tryck på symbolen ☺ och ändra tid med Tipp-kontrollen eller ställ in den på 00.

### Då tidsperioden har gått

En varningssignal ljuder i en minut. På displayen för tidsprogrammeringsfunktionen visas 00 och indikatorn 0 blinkar. Tryck på en symbol och indikatorerna slocknar och ljudsignalen upphör att ringa.

# Varmhållningsfunktion

Den här funktionen är lämplig när du ska smälta choklad eller smör samt när du ska hålla livsmedel varma.

## Påsättning

1. Välj önskad kokzon med Tipp-kontrollen.
2. Under de följande 5 sekunderna, ska du trycka på symbolen L. Indikatorn L tänds.

Funktionen för uppvärmning har aktiverats.

## Avaktivera

1. Välj önskad kokzon med Tipp-kontrollen.
2. Tryck på symbolen L. Indikatorn L försvinner.

Kokzonen slocknar efter 5 sekunder och indikatorn för restvärme visas.

# Funktionen rengöringsspärr

Om manöverpanelen rengörs när spishällen är påslagen kan inställningarna ändras.

För att undvika detta är spishällen utrustad med en rengöringsspärr. Ta bort Tippkontrollen. En ljudsignal hörs och indikatorn S tänds. Manöverpanelen blockeras i 35 sekunder.

Manöverpanelens yta kan nu rengöras utan risk för att inställningar ändras.

**Anvisning:** Blockeringen påverkar inte huvudströmbrytaren. Du kan stänga av spishällen när du vill.

# Avstängningsautomatik

När en kokzon är aktiv under lång tid och om ingen förändring görs av inställningarna kommer avstängningsautomatiken att aktiveras.

Kokzonen kommer att stängas av. På kokzonens display blinkar följande indikatorer växelvis **F** y **B**.

Tryck på någon av symbolerna för att släcka indikatorn. Nu kan kokzonerna ställas in på nytt.

När avstängningsautomatiken aktiveras så styrs den av det valda effektläget (mellan 1-10 timmar).

## Grundinställningar

Apparaten har flera olika grundinställningar. Dessa inställningar kan anpassas till användarens egna behov.

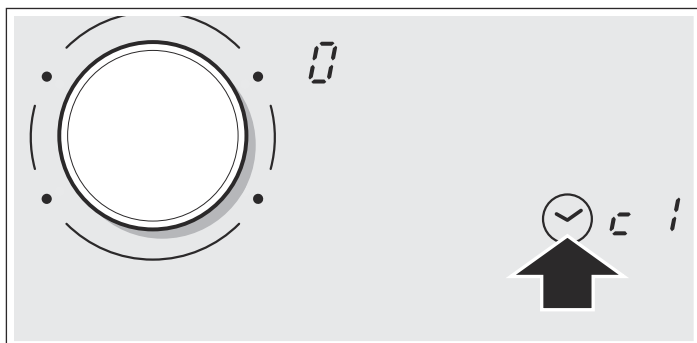
| Indikator  | Funktion                                                                                                                                                                                                      |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 1</b> | <b>Automatisk barnsäkerhetsspärr</b><br><b>B</b> Avaktiverad.*<br><b>1</b> Aktiverad.                                                                                                                         |
| <b>c 2</b> | <b>Ljudsignaler</b><br><b>B</b> Bekräftelsesignal och felsignal är avaktiverade.<br><b>1</b> Endast bekräftelsesignalen är avaktiverad.<br><b>2</b> Alla signaler är aktiverade.*                             |
| <b>c 5</b> | <b>Automatisk programmering av tillagningstid</b><br><b>B</b> Avstängd.*<br><b>1-99</b> Tid för automatisk avstängning                                                                                        |
| <b>c 6</b> | <b>Varaktighet för tidsinställningens varningssignal</b><br><b>1</b> 10 sekunder.<br><b>2</b> 30 sekunder.<br><b>3</b> 1 minut.*                                                                              |
| <b>c 7</b> | <b>Funktionen Power-Management</b><br><b>B</b> = Avaktiverad.*<br><b>1</b> = 1000 W lägsta effekt.<br><b>1.</b> = 1 500 W.<br><b>2</b> = 2 000 W.<br>...<br><b>9</b> eller <b>9.</b> = hällens högsta effekt. |
| <b>c 8</b> | <b>Funktion utan Tipp-Pad</b><br><b>B</b> Avaktiverad.<br><b>1</b> Aktiverad.*                                                                                                                                |
| <b>c 0</b> | <b>Återställ till fabriksinställningar</b><br><b>B</b> Personliga inställningar.*<br><b>1</b> Återställ till fabriksinställningar.                                                                            |

\*Fabriksinställning

## Ställa in grundinställningarna

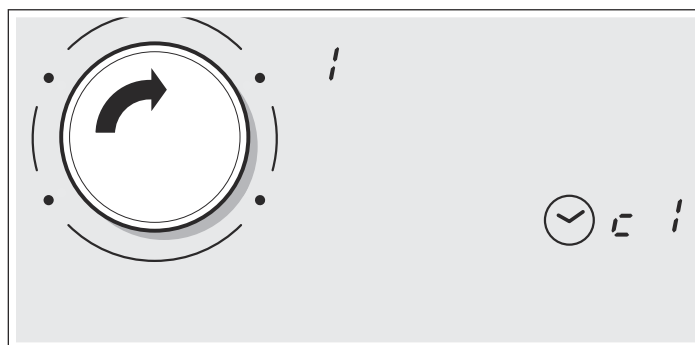
Spishällen måste vara avstängd.

1. Slå på spishällen.
2. Under de följande 10 sekunderna ska symbolen ☺ hållas nedtryckt i 3 sekunder.



På displayerna tänds E och I som förinställda värden.

3. Tryck flera gånger på symbolen ☺ tills indikatorn för den önskade funktionen visas.
4. Välj därefter önskad inställning med hjälp av Tippkontrollen.



5. Tryck igen på symbolen ☺ i mer än 3 sekunder. Inställningarna har sparats korrekt.

### Ökning

För att öka grundinställningar, stänga av spishällen med huvudströmbrytaren.

## Skötsel och rengöring

Råden och varningarna i detta kapitel hjälper dig att rengöra och underhålla spishällen på bästa sätt.

### Spishäll

#### Rengöring

Rengör hällen efter varje användning. På så sätt undviks fastbrända matrester. Rengör inte spishällen förrän den är tillräckligt kall.

Använd endast rengöringsprodukter som är avsedda för spishällar. Följ anvisningarna på förpackningen.

Använd aldrig:

- Outspätt diskmedel
- Maskindiskmedel
- Slipande produkter
- Frätande produkter som ugnsspray och fläckborttagningsmedel
- Svampar med en slipande yta
- Högtrycks- eller ångrengöringsapparater

Det bästa sättet att ta bort hård smuts är att använda en hällskrapa. Följ tillverkarens anvisningar.

Man kan skaffa lämpliga hällskrapor från kundtjänst eller i vår webbshop.

### Spishällens ram

För att undvika skador på spishällens ram, följ dessa råd:

- Använd enbart varmt vatten med lite diskmedel.
- Använd aldrig vassa eller slipande produkter.
- Använd inte hällskrapan.

### Tipp-kontroll

Vi rekommenderar att du använder ljummet vatten och lite tvål för att rengöra Tipp-kontrollen. Använd inte rengöringsmedel med slipmedel eller frätande medel. Rengör inte Tipp-kontrollen i diskmaskin eller tvättvatten. Annars kan den skadas.

## Reparation av tekniska fel

Fel orsakas ofta av små detaljer. Innan kundtjänst kontaktas bör följande råd och varningar beaktas.

| Indikator | Fel                                                     | Åtgärd                                                                                           |
|-----------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingen     | Ett strömbrott har inträffat.                           | Kontrollera med hjälp av andra elapparater om en kortslutning har uppstått i strömförsörjningen. |
|           | Apparaten har inte anslutits enligt kopplingsschemat.   | Kontrollera att apparaten har anslutits enligt kopplingsschemat.                                 |
|           | Fel i det elektroniska systemet.                        | Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller, kontakta kundtjänst.                             |
| E blinkar | Manöverpanelen är fuktig eller det ligger något på den. | Torka av manöverpanelen eller avlägsna föremålet.                                                |

\* Om indikationen kvarstår, ska du kontakta den tekniska serviceavdelningen.

**Placera inte varma kokkärl på kontrollpanelen.**

| Indikator                                                     | Fel                                                                             | Åtgärd                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>E</i> + nummer<br><i>d</i> + nummer /<br><i>e</i> + nummer | Fel i det elektroniska systemet.                                                | Koppla bort spishällen från nätspänningen. Vänta omkring 30 sekunder och anslut den sedan igen.*               |
| <i>E</i> 38                                                   | Kontrollen har vridits i stället för att lutas i riktning mot önskad kokzon.    | Vänta några sekunder och sätt därefter på hällen och kokzonen igen på rätt vis.                                |
| <i>F</i> 0 / <i>F</i> 9                                       | Ett internt funktionsfel har uppstått                                           | Koppla bort spishällen från nätspänningen. Vänta omkring 30 sekunder och anslut den sedan igen.*               |
| <i>F</i> 2                                                    | Det elektroniska systemet har överhettats och kokzonen har stängts av.          | Vänta tills det elektroniska systemet är tillräckligt avkylt. Tryck sedan på vilken symbol som på spishällen.* |
| <i>F</i> 4                                                    | Det elektroniska systemet har överhettats och samtliga kokzoner har stängts av. |                                                                                                                |
| <i>U</i> 1                                                    | Fel nätspänning, utanför gränser för normal drift.                              | Kontakta elleverantören.                                                                                       |
| <i>U</i> 2 / <i>U</i> 3                                       | Kokzonen har överhettats och den har stängts av för att skydda bänkskivan.      | Vänta tills dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt och anslut den på nytt.                |

\* Om indikationen kvarstår, ska du kontakta den tekniska serviceavdelningen.

**Placera inte varma kokkärl på kontrollpanelen.**

## Normalt ljud under apparatens funktion

Induktionsuppvärmningsteknologin baserar sig på bildandet av elektromagnetiska fält som gör att värmen genereras direkt i kärlets bas. Dessa kan generera ljud eller vibrationer så som beskrivs nedan, beroende på kärlets konstruktion:

### Ett djupt buller som en transformator

Detta ljud hörs vid tillagning med hög effektnivå. Orsaken till det är energimängden som överförs från spishällen till kokkärlet. Detta ljud försvinner eller försvagas då du minskar effektnivån.

### Ett lågt väsande ljud

Detta ljud genereras då kokkärlet är tomt. Ljudet försvinner då du tillsätter vatten eller livsmedel i kokkärlet.

### Knastrande ljud

Detta ljud hörs i kärlen som består av flera olika överlappande material. Ljudet beror på vibrationer som hörs i ytorna som sammanför olika överlappande material. Detta ljud kommer från kärlet. Livsmedlens mängd och tillagningssätt kan påverka ljudets intensitet.

## Ett högt väsande ljud

Ljuden hörs framför allt i kokkärl som består av olika överlappande material, så snart som man aktiverar maximal uppvärmningseffekt och samtidigt i båda kokzonerna. Dessa ljud försvinner eller försvagas så snart effekten minskas.

### Ljud från fläkten

För en lämplig användning av det elektroniska systemet ska spishällen användas med en kontrollerad temperatur. Därför är spishällen försedd med en fläkt som aktiveras när den registrerade temperaturen är för hög. Fläkten kan även fortsätta att vara igång när spishällen har stängts av om den registrerade temperaturen fortfarande är för hög.

Ljuden som beskrivs är normala, utgör del av induktionsteknologin och indikerar inte något fel.

# Service

Om du behöver reparera enheten, så hjälper service dig.

### E- och FD-nummer:

Ange produktens E- och FD-nummer vid kontakt med service. Typskylten med numren hittar du på garantibeviset till enheten.

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

### Reparationsuppdrag och råd vid fel

**S** 0771 11 22 77  
local rate

Lita på tillverkarens kompetens. Då kan du vara säker på att reparationen blir gjord av en utbildad servicetekniker som kommer till dig med originalreservdelar till maskinen.

# Testade rätter

Den här tabellen har tagits fram av testinstitut för att underlätta kontrollen av våra apparater.

Uppgifterna i tabellen syftar på våra tillbehörskokkärsl från Schulte-Ufer (köksatts i fyra delar för induktionshäll Z9442X0) med följande mått:

- Kastrull med Ø 16 cm, 1,2 l för kokzoner med Ø 14,5 cm
- Gryta med Ø 16 cm, 1,7 l för kokzoner med Ø 14,5 cm
- Gryta med Ø 22 cm, 4,2 l för kokzoner med Ø 18 cm
- Stekpanna med Ø 24 cm, för kokzoner med Ø 18 cm

| Testade rätter                                                                                | Kokzon    | Förvärmning |                              |      | Tillagning                 |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|------------------------------|------|----------------------------|------|
|                                                                                               |           | Effektnivå  | Tid (Min:S)                  | Lock | Effektnivå                 | Lock |
| Smälta choklad                                                                                |           |             |                              |      |                            |      |
| Kokkärsl: kastrull                                                                            |           |             |                              |      |                            |      |
| Chokladglasyr (till exempel Dr. Oetker mörk 55 %, 150 g.)                                     | Ø 14,5 cm | -           | -                            | -    | 1 - 1.                     | Nej  |
| Värma och varmhålla linssoppa                                                                 |           |             |                              |      |                            |      |
| Kokkärsl: Kastrull                                                                            |           |             |                              |      |                            |      |
| Starttemperatur 20 °C                                                                         |           |             |                              |      |                            |      |
| Linssoppa*                                                                                    |           |             |                              |      |                            |      |
| Mängd 450 g.                                                                                  | Ø 14,5 cm | 9           | 1:30 utan att röra           | Ja   | 1.                         | Ja   |
| Mängd: 800 g.                                                                                 | Ø 18 cm   | 9           | 2:30 utan att röra           | Ja   | 1.                         | Ja   |
| Konserverad linssoppa, till exempel linser med korv från Erasco                               |           |             |                              |      |                            |      |
| Mängd 500 g.                                                                                  | Ø 14,5 cm | 9           | 1:30 rör om efter cirka 1:00 | Ja   | 1.                         | Ja   |
| Mängd 1 kg.                                                                                   | Ø 18 cm   | 9           | 2:30 rör om efter cirka 1:00 | Ja   | 1.                         | Ja   |
| Tillreda bechamelsås                                                                          |           |             |                              |      |                            |      |
| Kokkärsl: Kastrull                                                                            |           |             |                              |      |                            |      |
| Mjölkens temperatur: 7 °C                                                                     |           |             |                              |      |                            |      |
| Ingredienser: 40 g smör, 40 g mjöl, 0,5 l mjölk (3,5 % fett) och en nypa salt                 | Ø 14,5 cm |             |                              |      |                            |      |
| 1. Smält smöret, blanda i mjöl och salt och värm alltihop.                                    |           | 1           | ungefär 3:00                 | Nej  |                            |      |
| 2. Tillsätt mjölk och låt såsen koka upp. Rör om hela tiden.                                  |           | 7           | ungefär 5:20                 | Nej  |                            |      |
| 3. Låt bechamelsåsen koka i två minuter utan att sluta röra.                                  |           |             |                              |      | 1                          | Nej  |
| Koka risgrynsgröt                                                                             |           |             |                              |      |                            |      |
| Kokkärsl: Kastrull                                                                            |           |             |                              |      |                            |      |
| Mjölkens temperatur: 7 °C                                                                     |           |             |                              |      |                            |      |
| Värm mjölken tills den börjar stiga. Byt koknivå och tillsätt ris, socker och salt.           |           |             |                              |      |                            |      |
| Ingredienser: 190 g. rundkornigt ris, 23 g. socker, 750 ml. mjölk (3,5 % fett) y en nypa salt | Ø 14,5 cm | 8.          | ungefär 6:30                 | Nej  | 2 Rör om efter cirka 10:00 | Ja   |
| Ingredienser: 250 g. rundkornigt ris, 30 g. socker, 1 l. mjölk (3,5 % fett) och en nypa salt  | Ø 18 cm   |             |                              |      |                            |      |
| Koka ris*                                                                                     |           |             |                              |      |                            |      |
| Kokkärsl: Kastrull                                                                            |           |             |                              |      |                            |      |
| Vattentemperatur 20 °C                                                                        |           |             |                              |      |                            |      |
| Ingredienser: 125 g rundkornigt ris, 300 g vatten och en nypa salt                            | Ø 14,5 cm | 9           | ungefär 2:30                 | Ja   | 2                          | Ja   |
| Ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 600 g vatten och en nypa salt                            | Ø 18 cm   | 9           | ungefär 2:30                 | Ja   | 2.                         | Ja   |

\*Recept enligt DIN 44550

\*\*Recept enligt DIN EN 60350-2



| Testade rätter                                                                                                              | Kokzon  | Förvärmning |                                        | Tillagning |            |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|----------------------------------------|------------|------------|------|
|                                                                                                                             |         | Effektnivå  | Tid (Min:S)                            | Lock       | Effektnivå | Lock |
| Steka fläskfilé                                                                                                             |         |             |                                        |            |            |      |
| Kokkärl: Stekpanna                                                                                                          |         |             |                                        |            |            |      |
| Filéns starttemperatur: 7 °C                                                                                                | Ø 18 cm | 9           | 1:30                                   | Nej        | 7          | Nej  |
| 2 filéer (totalvikt cirka 200 g, 1 cm tjocka)                                                                               |         |             |                                        |            |            |      |
| Steka crepes**                                                                                                              |         |             |                                        |            |            |      |
| Kokkärl: Stekpanna                                                                                                          | Ø 18 cm | 9           | 1:30                                   | Nej        | 7          | Nej  |
| 55 ml crepesmet                                                                                                             |         |             |                                        |            |            |      |
| Steka djupfryst potatis                                                                                                     |         |             |                                        |            |            |      |
| Kokkärl: Kastrull                                                                                                           |         |             |                                        |            |            |      |
| Ingredienser: 1,8 kg solrosolja, för kokning:<br>200 g djupfryst pommes frites (till exempel<br>McCain 123 Frites Original) | Ø 18 cm | 9           | Tills oljetemperatu-<br>ren når 180 °C | Nej        | 9          | Nej  |

\*Recept enligt DIN 44550

\*\*Recept enligt DIN EN 60350-2







Constructa Neff  
Vertriebs-GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München



9000776750

01  
940304