



[da] Brugsanvisning	2
[fi] Käyttöohje	17
[no] Bruksveiledning	32
[sv] Bruksanvisning	47

T74F87N0
 Induktions-kogesektion uden
 zoneopdeling
 Kokopinta-induktiokeittotaso
 Induksjonskoketopp uten
 soneinndeling
 Induktionshäll med
 heltäckande kokzon



Sikkerhedsanvisninger	3	Rengøring og pleje	14
Årsager til skader	4	Glaskeramik	14
Miljøbeskyttelse	4	Kogesektionens ramme	14
Miljøvenlig bortskaffelse	4	Afhjælp fejl	14
Energisparetips	4	Anvisninger, advarsler og fejlmeddelelser	14
Madlavning med induktion	5	Tips	15
Fordele	5	Demo-modus	16
Gryder og pander	5	Info-tast	16
Lære apparatet at kende	6	Normale lyde fra kogesektionen under drift	16
Kogesektion	6	Kundeservice	16
Touch-display	6		
Kogezone-indikatorer	6		
Scroll-funktion	7		
Restvarmeindikator	7		
Indstille kogesektionen	7		
Tænde og slukke kogesektionen	7		
Hviletilstand	7		
Indstille kogezone	7		
Indstillingstabel	8		
powerBoost-funktion	9		
Begrænsninger for brugen af powerBoost-funktionen	9		
Aktivere og deaktivere powerBoost-funktionen	9		
Timer	10		
Indstille varighed	10		
Når varigheden er afsluttet	10		
Sikkerhedsafbrydelse	10		
Overføring af indstillinger	11		
Kortids-memory	11		
Overførsels-funktion	11		
Klokkeslæt	11		
Indstille klokkeslæt	11		
Aftøringsfunktion til rengøring	11		
Børnesikring	12		
Aktivere/deaktivere børnesikring	12		
Minutur	12		
Indstille varighed	12		
Når tidsintervallet er gået	12		
Optionsmenu	12		
Ændre indstillinger	13		
Kalibrering af display	13		
Indstille lysstyrke for display	14		

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 kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og hjemmet. Anvend kun apparatet til tilberedning af madvarer og drikkevarer. Der skal holdes øje med tilberedningen. Der skal uafbrudt holdes øje med en kortvarig tilberedning. Anvend kun apparatet i lukkede rum.

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 opsyn.

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

Brandfare!

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezone. 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.

Elektromagnetiske farer!

Apparatet opfylder normerne for sikkerhed og elektromagnetisk kompatibilitet. Personer med pacemaker eller insulinpumper bør dog ikke betjene apparatet. Det er ikke muligt at garantere, at 100 % af disse anordninger, der måtte findes på markedet, opfylder de gældende bestemmelser vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet og således ikke forårsager forstyrrelser, som kan påvirke deres funktion. Det er også muligt, at personer med andre slags apparater, såsom høreapparater, kan opleve et vist ubehag.

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.

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 glaskeramikken	Kontrollér kogegrejet.
Misfarvninger	Uegnede rengøringsmidler	Brug kun rengøringsmidler, der er velegnet til kogesektioner.
	Overfladen på kogegrejet	Løft gryder og pander, når du fylder dem.
Mathed	Sukker og emner med højt sukkerindhold	Fjern straks spildte madrester med en glaskniv.

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 kogezone. 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.

Miljøbeskyttelse

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.

Energisparetips

- Brug gryder og pander med en plan bund. Ujævne bunde forøger energiforbruget.
- Brug små gryder til små portioner. En stor gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.
- Læg altid et låg på gryden, som passer i størrelsen. Ved tilberedning uden låg bruger du meget mere energi.
- Tilbered med små mængder vand. Det sparer energi. Grøntsagerne bevarer deres indhold af vitaminer og mineraler.
- Indstil i god tid kogezone til et lavere effekttrin.

Madlavning med induktion

Fordele

Ved madlavning med induktion frembringes varmen direkte i bunden af gryderne. Dette betyder mange fordele:

- **Tidsbesparelser ved kogning og stegning.** Gryder og pander bliver opvarmet direkte.
- **Energibesparelse.**
- **Lettere pleje og rengøring.** Overkogte madretter brænder ikke så hurtigt fast.
- **Kontrolleret varmetilførsel og større sikkerhed.** Induktionen skaber eller afbryder varmetilførslen med det samme, når der er foretaget en indstilling. Opvarmningen bliver afbrudt, når gryden eller panden tages af kogezone, også selv om der stadig er tændt for kogezone.

Gryder og pander

Egnede gryder og pander

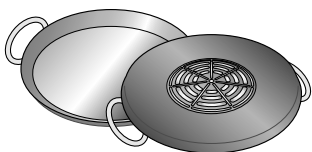
Anvend kun ferromagnetiske gryder og pander i emaljeret stål, støbejern eller særlige induktionsgryder- og pander i rustfrit stål.

Andet kogegej, som egner sig til induktion

Der findes andet kogegej til induktion, som ikke har en helt ferromagnetisk bund.



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

Uegnet kogegej

Anvend ikke kogegej af almindeligt rustfrit stål, glas, keramik, kobber eller aluminium.

Kontrollere gryder og pander

En gryde eller pande er egnet til induktion, hvis bunden tiltrækker en magnet. Producenterne angiver i almindelighed, om gryden eller panden er velegnet til brug med induktion.

Grydens og pandens bund

Bundens beskaffenhed på gryder og pander kan påvirke resultatet af madlavningen. Materialet skal kunne fordele varmen jævnt. F.eks. er sandwichbunde af rustfrit stål velegnede.

Tomme gryder og pander eller kogegej med tynd bund

⚠ Fare for forbrænding!

Opvarm ikke tomme gryder og pander eller kogegej med tynd bund. Tomme gryder og pander kan opvarmes så hurtigt, at sikkerhedsafbryderen ikke aktiveres rettidigt, og der opnås en høj temperatur. Bunden af gryden kan smelte og beskadige kogesektionens glaskeramiske overflade. Berør ikke den varme

gryde, og sluk kogezone. Hvis kogezone ikke fungerer, når den er kølet af, skal De kontakte kundeservice.

Grydere registrering

Placeringen, størrelsen og formen af den anvendte gryde eller pande registreres automatisk af kogesektionen. Størrelser med en diameter på mellem 90 og 340 mm er velegnede.

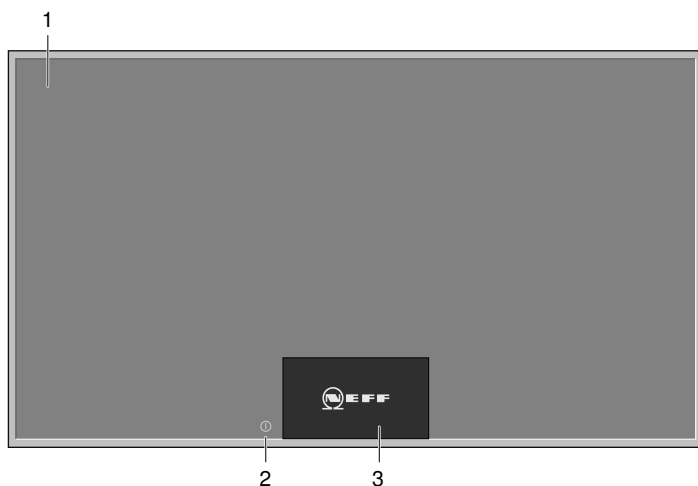
Bemærk: Kogezoneindikatorerne kan afvige fra grydens eller pandens faktiske størrelse og form. Det er normalt og forringer ikke kogesektionens funktion.

Lære apparatet at kende

Kogesektion

Kogesektionen har fuldflade induktion. Gryder og pander kan placeres overalt på hele kogeområdet. De anvendte pander og gryders position, størrelse og form bliver automatisk registreret.

Bemærk: Der kan kun være 2 kogezone i drift samtidig på hver side af kogesektionen.

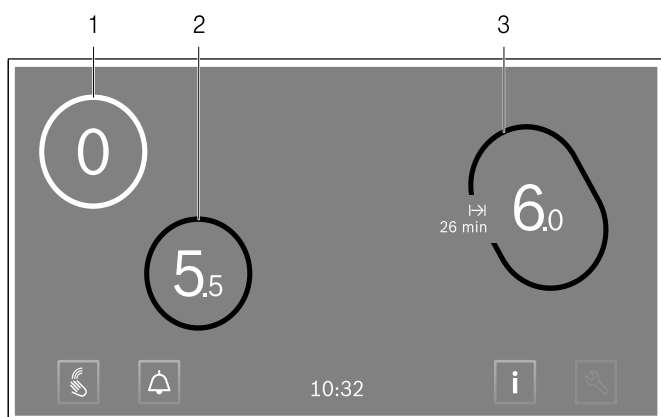


- 1 Anvendeligt kogeområde
- 2 Hovedafbryder
- 3 Touch-display

Touch-display

Touch-displayet er let at betjene med fingrene. Aktiver den ønskede funktion ved en kort berøring af de pågældende displayfelter eller områder på displayet.

Bemærk: Den pågældende funktion bliver først aktiveret, når fingeren flyttes væk fra den.



Betjeningslementer og indikatorer

- 1 Registreret kogezone
- 2 Tændt kogezone
- 3 Tændt kogezone med aktiveret Timer
- Låsefunktioner
- Aftørringssikring til rengøring
- Børnesikring
- Minutur
- i Informationer
- Optionsmenu

Betjeningslementer og indikatorer

→ Timer-indikator

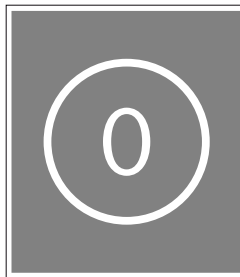
Pas på!

Stil aldrig varme gryder eller pander på Touch-displayets område. Elektronikken kan blive overophedet.

Bemærk: Displayet skal altid være tørt. Fugt forringer funktionen.

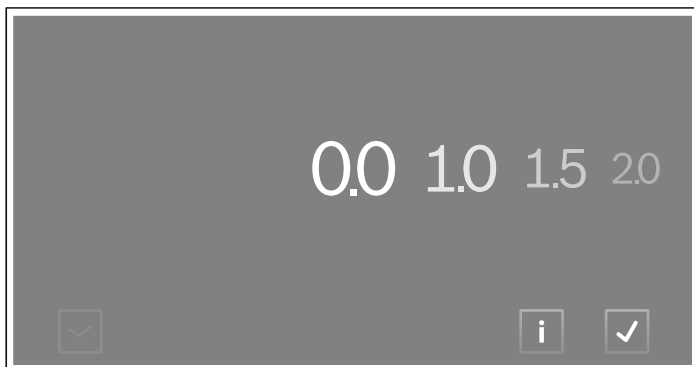
Kogezone-indikatorer

Registreret kogezone



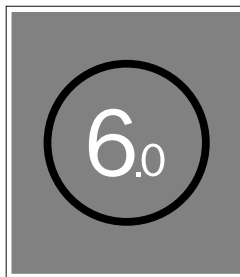
Den viste kogezone er registreret. For at indstille kogezone skal effektrippet i midten af gryde-symbolet berøres.

Valgt kogezone



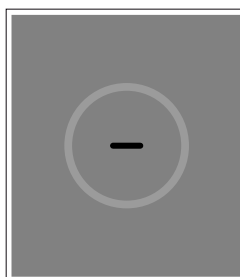
Den viste kogezone er valgt. Effektrippet kan indstilles.

Tændt kogezone



Den viste kogezone er tændt. I indikatoren lyser det indstillede effektrin.

Andre indikatorer



Den viste kogezone kan ikke indstilles.

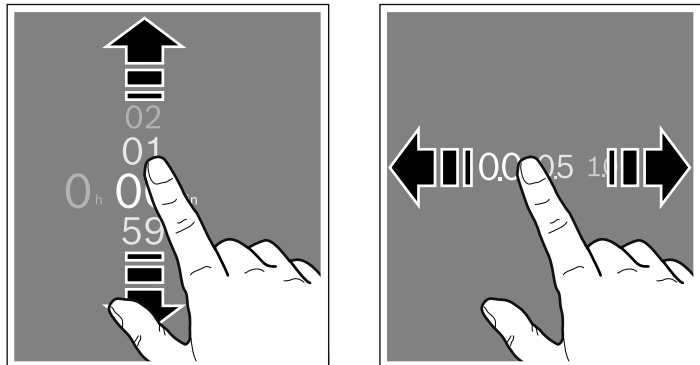
Årsagen til dette kan være:

- Der må kun være 2 kogezone i drift samtidig på hver side af kogetoppen.
- Gryden eller panden er ikke egnet til brug med induktion.

Scroll-funktion

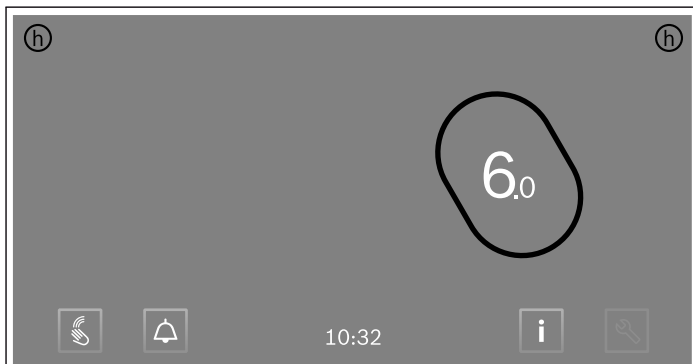
Med scroll-funktionen kan de forskellige indstillingsværdierne for f.eks. effekttrin, tilberedningstid og tid ændres samt værdierne i optionsmenuen.

Vælg først den værdi, der skal ændres. Berør displayfladen, og lad fingeren glide opad eller nedad, eller mod højre eller venstre.



Restvarmeindikator

Der er en restvarmeindikator **h** på hver halvdel af kogetoppen, som markerer, at der stadig er varme kogezone. Undlad at berøre kogezoneerne hhv. den pågældende halvdel af kogetoppen. Indikatoren **h** lyser, så længe kogezoneerne er varme, også selvom der er slukket for kogetoppen.



Indstille kogesektionen

I dette kapitel får De at vide, hvordan De indstiller kogezoneerne. I indstillingstabellen kan De se effekttrin og tilberedningstider for forskellige retter.

Tænde og slukke kogesektionen

Kogesektionen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Aktivere: Berør symbolet ①. Indikatoren over hovedafbryderen lyser. Efter en kort starttid er kogesektionen klar til brug.

Deaktivere: Berør symbolet ①. Indikatoren i displayet forsvinder. Alle kogezone er slukket. Hviletilstanden er aktiveret. Se kapitlet *Hviletilstand*.

Varmeindikatoren bliver ved med at lyse, indtil kogezoneerne er tilstrækkeligt afkølet.

Bemærk: Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezone har været slukket i mere end 60 sekunder, og De ikke foretager nogen indstillinger på touch-displayet.

Hviletilstand

Så snart kogesektionen slukkes, bliver hviletilstanden aktiveret med den indstillede varighed. Lampen over hovedafbryderen lyser. Først når denne periode er udløbet, slukker kogesektionen helt. I hviletilstanden kan apparatet tændes igen med hovedafbryderen. Apparatet er omgående klar til brug.

Bemærk: I kapitlet *Optionsmenu* kan De se, hvordan varigheden af hviletilstanden ændres.

Indstille kogezone

Med scroll-funktionen indstiller De det ønskede effekttrin.

Effekttrin 1.0	= laveste ydelse
Effekttrin 9.0	= højeste ydelse

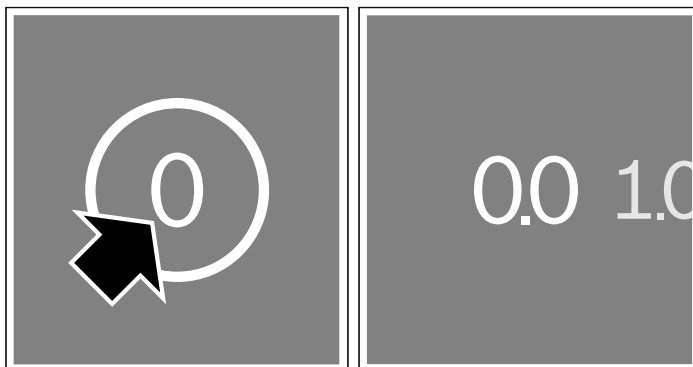
Hvert effekttrin har et mellemtrin. Det er angivet med x.5.

Bemærk: Hvordan De deaktiverer mellemtrinnet, kan De læse om i kapitlet *Optionsmenu*.

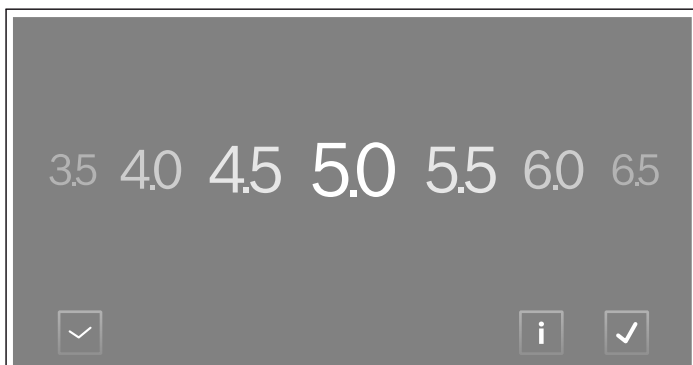
Indstille effekttrin

Kogesektionen skal være tændt.

1. Sæt gryden/panden på kogeområdet.
2. Berør gryde-symbolet i displayet. I indikatoren lyser **0.0**.



3. Lad indenfor de næste 3 sekunder fingeren glide mod venstre, og indstil det ønskede effekttrin. Berør symbolet ✓.



Indstillingstabel

I nedenstående tabel findes nogle eksempler. Tilberedningstiderne afhænger af fødevarernes art, vægt og kvalitet. Derfor kan der være afvigelser.

Bemærk: Ved tilberedning af gryderetter eller flydende retter, som suppe, sauce eller drikkevarer, kan det ske, at de utilsigtet bliver opvarmet for hurtigt og løber over eller sprøjter. Derfor anbefales det, at sådanne retter opvarmes lidt efter lidt på et egnet effekttrin og under stadig omrøring.

	Effekttrin	Tilberedningstid i minutter
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade, smør, honning	1.0	-
Husblas	1.0 - 2.0	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogte retter (f.eks. linsegryde)	1.0 - 2.0	-
Mælk**	1.5 - 2.5	-
Opvarmning af pølser i vand**	3.0 - 4.0	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrossen	2.5 - 3.5	5 - 15 min.
Gullasch, dybfrossen	2.5 - 3.5	20 - 30 min.
Trække, simre		
Melboller, kødboller	4.5 - 5.5*	20 - 30 min.
Fisk	4.0 - 5.0	10 - 15 min.
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1.0 - 2.0	3 - 6 min.
Opbagte saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3.0 - 4.0	8 - 12 min.
Kogning, dampning		
Ris	2.0 - 3.0	15 - 30 min.
Mælkeris	2.0 - 3.0	25 - 35 min.
Pillekartofler	4.0 - 5.0	25 - 30 min.
Hvide kartofler	4.0 - 5.0	15 - 25 min.
Dejretter, pasta	6.0 - 7.0*	6 - 10 min.
Sammenkogte retter, supper	3.5 - 4.5	15 - 60 min.
Grøntsager	2.5 - 3.5	10 - 20 min.
Grøntsager, dybfrosne	3.5 - 4.5	7 - 20 min.
Tilberedning i trykkoger	4.5 - 5.5	-
Grydestegning		
Benløse fugle	4.0 - 5.0	50 - 60 min.
Grydesteg	4.0 - 5.0	60 - 100 min.
Gullasch	3.5 - 4.5	50 - 60 min.
Stegning**		
Schnitzel, naturel eller paneret	6.0 - 7.0	6 - 10 min.
Schnitzel, dybfrossen	6.0 - 7.0	8 - 12 min.
Kotelet, naturel eller paneret	6.0 - 7.0	8 - 12 min.
Steak (3 cm tyk)	7.0 - 8.0	8 - 12 min.
Fjerkræbryst (2 cm tykt)	5.0 - 6.0	10 - 20 min.
Fjerkræbryst, dybfrosset	5.0 - 6.0	10 - 30 min.
Fisk eller fiskefilet, naturel	5.0 - 6.0	8 - 20 min.
Fisk eller fiskefilet, paneret	6.0 - 7.0	8 - 20 min.
Fisk og fiskefilet, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6.0 - 7.0	8 - 12 min.
Scampi og rejer	7.0 - 8.0	4 - 10 min.
Panderetter, dybfrosne	6.0 - 7.0	6 - 10 min.
Pandekager	6.0 - 7.0	steges fortløbende
Omelet	3.5 - 4.5	steges fortløbende
Spejlæg	5.0 - 6.0	3 - 6 min.

	Effekttrin	Tilberedningstid i minutter
Fritering** (150 g - 200 g pr. portion fortløbende i 1-2 liter olie)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8.0 - 9.0	fortløbende fritering
Kroketter	7.0 - 8.0	-
Frikadeller	7.0 - 8.0	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6.0 - 7.0	-
Fisk, paneret eller i øldej	6.0 - 7.0	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej	6.0 - 7.0	-
Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej	4.0 - 5.0	-

* Videretilberedning uden låg

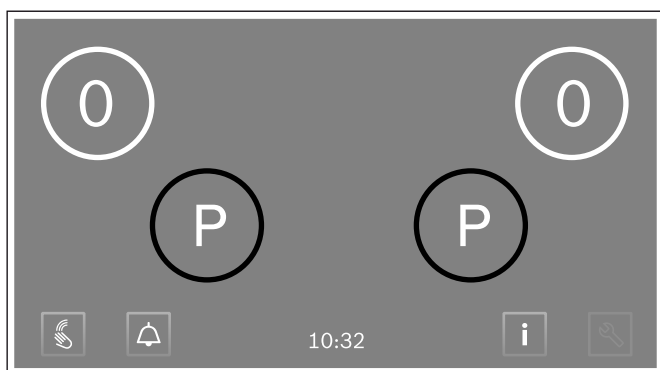
** Uden låg

powerBoost-funktion

Med powerBoost-funktionen kan De opvarme retter endnu hurtigere. powerBoost-funktionen forøger kortvarigt effekten for den valgte kogezone.

Begrænsninger for brugen af powerBoost-funktionen

De kan kun aktivere powerBoost-funktionen én gang på den højre og venstre halvdel af kogesektionen. Hvis De tænder endnu en kogezone, eller der allerede er en i brug, står powerBoost-funktionen ikke til rådighed, eller powerBoost-funktionen deaktiveres, og kogezone skifter tilbage til effekttrin **9.0**.



Aktivere og deaktivere powerBoost-funktionen

Kogezone skal være valgt.

Aktivere: Lad fingeren glide opad mod venstre, til powerBoost-funktionen **P** er indstillet. Berør symbolet ✓. Funktionen er aktiveret.

Deaktivere: Lad fingeren glide mod højre, og vælg et andet effekttrin. Funktionen er deaktiveret. For at slukke kogezone helt, skal fingeren flyttes mod højre, til der vises **0.0** i displayet.

Bemærk: I visse tilfælde slukkes powerBoost-funktionen automatisk for at beskytte de elektroniske komponenter i kogesektionen mod overophedning.

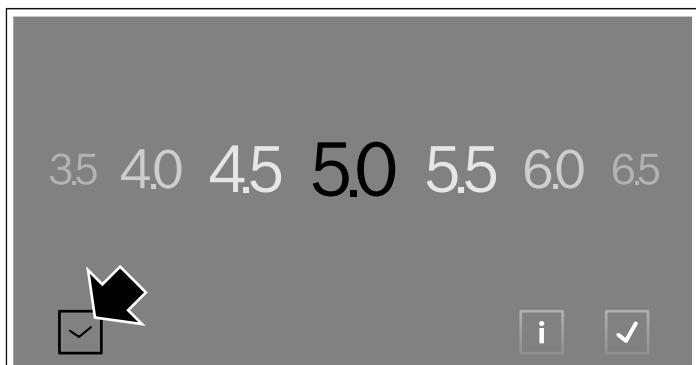
Timer

Med timeren kan De automatisk slukke en kogezone efter en indstillet periode.

Indstille varighed

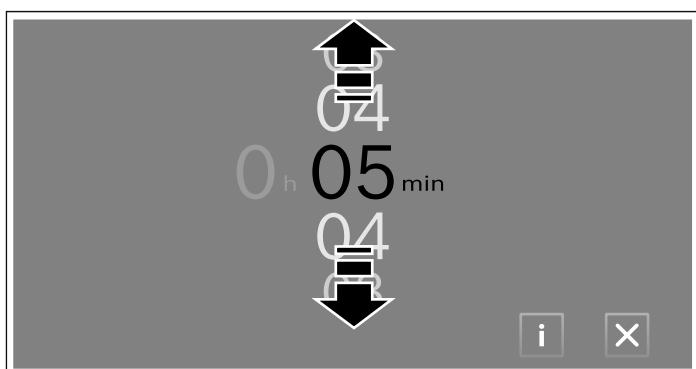
Kogezonen skal være valgt, og effekttrinnet skal være indstillet.

1. Berør symbolet ✓.

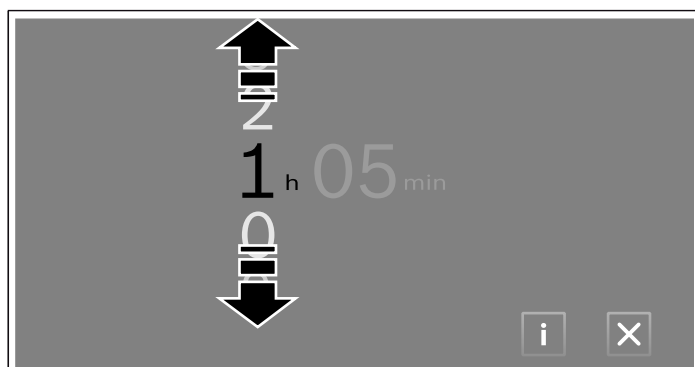


I indikatoren lyser 0_h 00_{min}.

2. Lad indenfor de næste 3 sekunder fingeren glide opad eller nedad, og indstil den ønskede varighed i minutter.



3. Vælg timer. Lad fingeren glide opad eller nedad, og indstil den ønskede varighed i timer.



Den indstillede varighed aktiveres efter 3 sekunder. Varigheden tælles ned synligt i indikatoren.



Når varigheden er afsluttet

Kogezonen slukker automatisk, når tilberedningstiden er afsluttet. Der lyder et signal. I kogezone-indikatoren lyser 00 sec og effekttrin 0.

Bemærk: Der kan indstilles en varighed på op til 9 timer og 59 minutter. Afhængigt af det indstillede kogetrin, kan kogezoneen også slukke, inden varigheden er udløbet. Se kapitlet *Sikkerhedsafbrydelse*.

Korrigerer varighed: Berør symbolet I→I, og indstil en ny varighed.

Slette varighed: Berør symbolet I→I, og indstil til 0_h 00_{min}.

Sikkerhedsafbrydelse

Hvis en kogezone er i brug i lang tid, uden at dens indstillinger ændres, aktiveres sikkerhedsafbrydelsen.

Kogezonen slukkes. I displayet vises "Kogezone i brug for længe". Berør symbolet ✓. Displayet slukkes. De kan nu indstille igen.

Hvornår sikkerhedsafbrydelsen aktiveres, afhænger af det indstillede effekttrin. Yderligere oplysninger herom finder De i kapitlet *Afhjælp fejl*.

Overføring af indstillinger

Korttids-memory

Så snart De løfter gryden eller panden eller flytter den på kogesektionen, gemmes alle indstillinger for kogezone i en kort periode (10-90 sekunder). Kogezonen varmer ikke.



Bemærk: Mens korttids-memoryen er aktiveret, er det muligt at ændre kogezonens indstillinger (undtagen: powerBoost-funktion og timer).

Sæt gryden eller panden tilbage på samme sted, mens korttids-memoryen fortsat er aktiveret. Indstillingerne overføres automatisk. Kogezonen varmer.

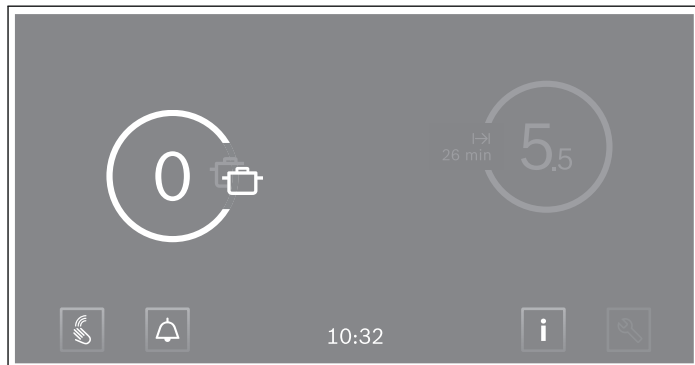
Anvisninger

- Hvis placeringen afviger meget fra den oprindelige placering, skal De anvende overførselsfunktionen
- Hvordan De ændrer korttids-memoryens varighed, kan De læse om i kapitlet *Optionsmenu*.

Overførsels-funktion

Med denne funktion kan indstillingerne fra en kogezone overføres til en anden kogezone.

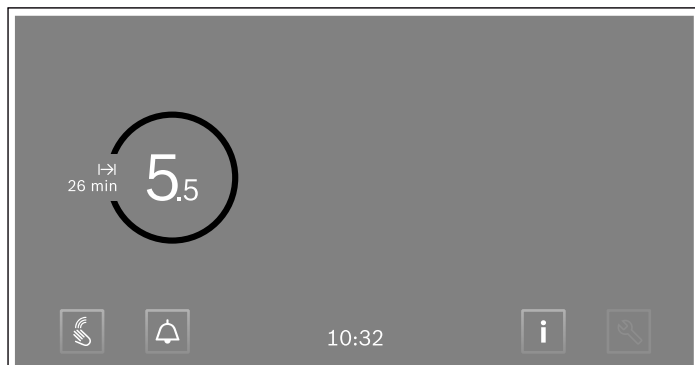
1. Flyt indenfor varigheden af korttids-memory gryden eller panden hen til en anden position på kogetoppen. Den nye kogezone bliver registreret.



Bemærk: I følgende tilfælde kan overførsels-funktionen ikke anvendes:

- hvis der i mellemtiden foretages en indstilling (undtagelse: Indstillinger på den kogezone, der er gemt i korttids-memory)
- gryden eller panden flyttes igen

2. Berør overførsels-symbolet . Indstillingerne blev overført.



Klokkeslæt

Indstille klokkeslæt

Kogetoppen skal være tændt.

1. Berør symbolet . Optionsmenuen åbnes.
2. Lad fingeren glide opad, og vælg optionen "Ur". I indikatoren vises det indstillede klokkeslæt.

3. Vælg tidsformat (h eller min), og indstil klokkeslættet med scroll-funktionen.
4. Berør displayfeltet  nederst til højre. Klokkeslættet er indstillet.

Aftøringsfunktion til rengøring

Hvis displayet tørres af, mens kogetoppen er tændt, er der risiko for, at indstillingerne bliver ændret. For at forhindre dette er kogetoppen udstyret med en aftøringsfunktion.

Aktivere: Berør symbolet . Der lyder et signal. Displayet er låst i 20 sekunder. Den resterende varighed vises i indikatoren. Nu kan displayet tørres af, uden at indstillingerne bliver ændret.

Deaktivere: Berør symbolet  og derefter displayfeltet "fra" for at afbryde aftøringsfunktionen før tiden.

Bemærk: Hovedafbryderen er ikke omfattet af aftøringssikringen. Der kan når som helst slukkes for kogetoppen.

Børnesikring

Med børnesikringen er det muligt at forhindre børn i at indstille kogezoneerne.

Bemærk: Hvis en kogezone er tændt, er børnesikringen ikke tilgængelig.

Aktivere/deaktivere børnesikring

Kogetoppen skal være tændt. Der må ikke være indstillet en kogezone.

Aktivere: Berør symbolet  og derefter displayfeltet  **Børnesikring".** Kogetoppen er låst.

Deaktivere: Berør symbolet  og derefter displayfeltet **"fra".**Låsningen er deaktiveret.

Bemærk: Børnesikringen har forskellige indstillinger (automatisk, manuel, deaktiveret). I kapitlet *Optionsmenu* er det beskrevet, hvordan indstillingerne ændres.

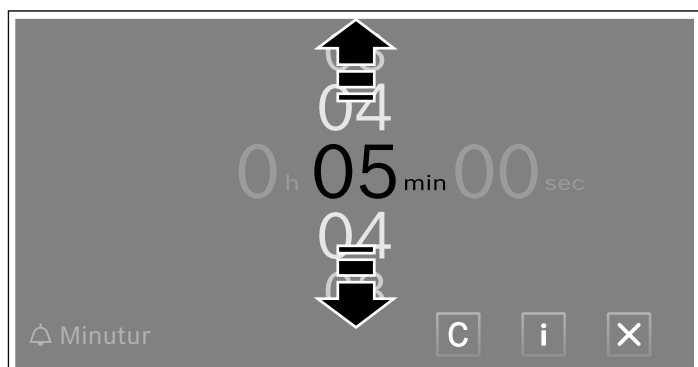
Minutur

Med minuturet kan De indstille en varighed på maks. 9 timer, 59 minutter og 59 sekunder. Det fungerer uafhængigt af kogesektionen.

Denne funktion afbryder ikke kogefelterne automatisk.

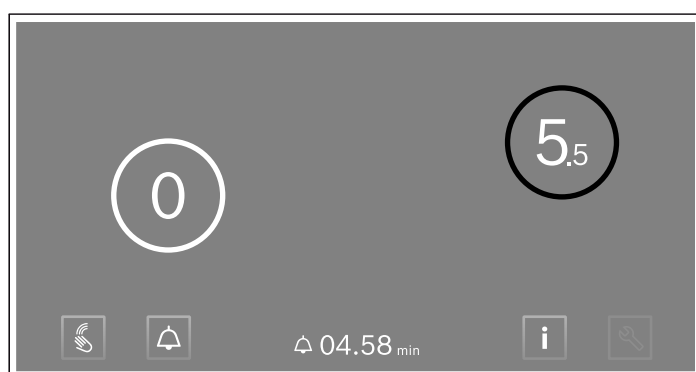
Indstille varighed

1. Berør symbolet .I indikatoren vises **0h 00min 00 sec.**
2. Lad indenfor de næste 10 sekunder fingeren glide opad eller nedad, og indstil den ønskede varighed i minutter.



3. Vælg timer og sekunder. Lad fingeren glide opad eller nedad, og indstil varigheden.

Den indstillede varighed aktiveres efter 3 sekunder, og tælles synligt ned i indikatoren.



Når tidsintervallet er gået

Når tidsintervallet er gået, lyder der et signal. I indikatoren vises **00.00min.** Berør symbolet . Minuturet er slukket.

Korriger tidsinterval: Berør symbolet , og indstil et nyt tidsinterval.

Slette tidsinterval: Berør symbolet , og berør derefter symbolet C.

Optionsmenu

Apparatet har forskellige forindstillinger. Forindstillingerne kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

Bemærk: Hvis der er tændt for en kogezone, er optionsmenuen ikke tilgængelig.

Indstilling	Beskrivelse / optioner
Lysstyrke for display	Displayets lysstyrke kan ændres. Lysstyrke (mellem*)
Kalibrering af display	Displayets følsomhed overfor fingerberøring kan optimeres.
Ur	Klokkeslættet kan indstilles.
Tidsformat	Der kan vælges tidsformat. ■ 12h ■ 24h
Lydsignal	Apparatets lydsignaler kan aktiveres/deaktiveres. ■ Lydsignal til* ■ Lydsignal ved fejlbetjening til ■ Lydsignaler fra

Indstilling	Beskrivelse / optioner
Børnesikring	Kogesektionen kan låses med børnesikringen, så det forhindres at børn betjener den uden at have fået lov. ■ manuel* - børnesikringen skal altid aktiveres / deaktiveres manuelt ■ automatisk - børnesikringen bliver altid automatisk aktiveret, når der slukkes for kogesektionen ■ deaktiveret - børnesikringen er ikke tilgængelig
Effekttrin	Der kan vælges 9 eller 17 effekttrin. Ved 17 effekttrin kan der yderligere vælges mellemtrin for endnu nøjagtigere indstilling. ■ 17 effekttrin* ■ 9 effekttrin
Kortids-memory	Varigheden af kortids-memory kan indstilles. Når en gryde eller pande bliver løftet eller flyttet, gemmes indstillingerne for kogezone i det angivne tidsrum. 10-90 sekunder (30 sekunder*)
Hviletilstand	Varigheden af hviletilstanden kan indstilles. Efter det indstillede tidsrum slukker apparatet automatisk. I hviletilstand er apparatet klar til brug med det samme. 0.5 h - 72 h (1.0 h*)
Energi-besparelse	Det er muligt at begrænse kogesektionens samlede effekt og tilpasse den efter den lokale nettilslutning. Denne tilpasning skal udføres af en el-installatør. 600-7200 watt (7200 watt*)
Sprog	Der kan vælges mellem 19 sprog (engelsk*).
Demo-modus	Apparatet kan benyttes til demonstration uden opvarmning. Indstil demo-funktionen indenfor de første 3 minutter efter tilslutningen. ■ fra* ■ til
Forindstilling	Alle indstillinger kan nulstilles til fabriksindstillingerne. (undtagelse: Sprog, ur, kalibrering af display)

* Forindstilling

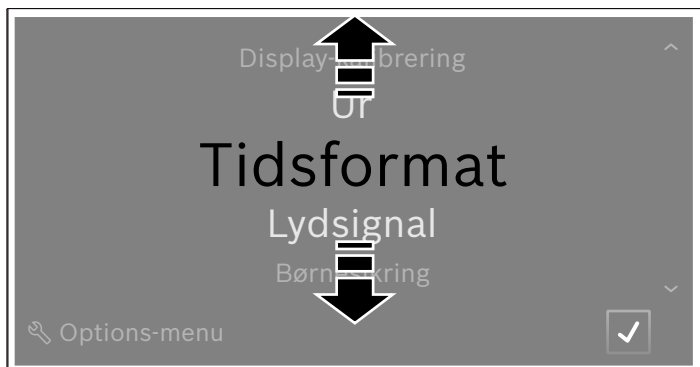
Ændre indstillinger

Kogesektionen skal være tændt.

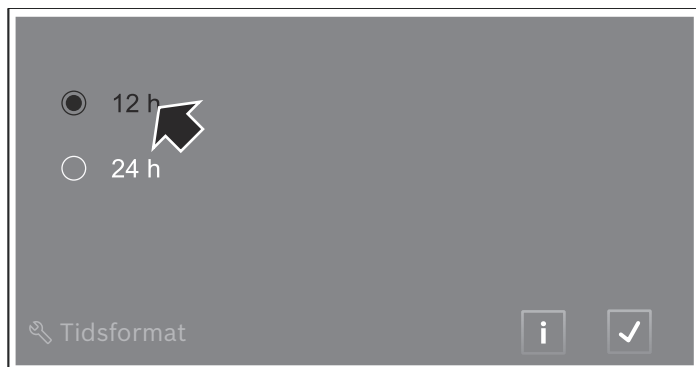
1. Berør symbolet . Options-menuen vises.



2. Glid opad eller nedad med scroll-funktionen, og vælg den ønskede funktion ved at berøre den.



3. Indstil den ønskede værdi eller option.



4. Berør symbolet . Indstillingen er gemt.

5. Berør symbolet  i options-menuen. Alle indstillinger er gemt.

Kalibrering af display

Med denne funktion kan den nødvendige nøjagtighed af fingertrykket for indstillinger på displayet tilpasses.

Bemærk: Touch-displayet er kalibreret fra fabrikkens side. Det kan dog være nødvendigt med endnu en kalibrering for at forbedre nøjagtigheden af indstillingerne på Touch-displayet.

1. Berør symbolet . Optionsmenuen vises.

2. Vælg optionen **"Kalibrering af display"** med scroll-funktionen.

3. Følg anvisningerne på displayet.

Touch-display er kalibreret.

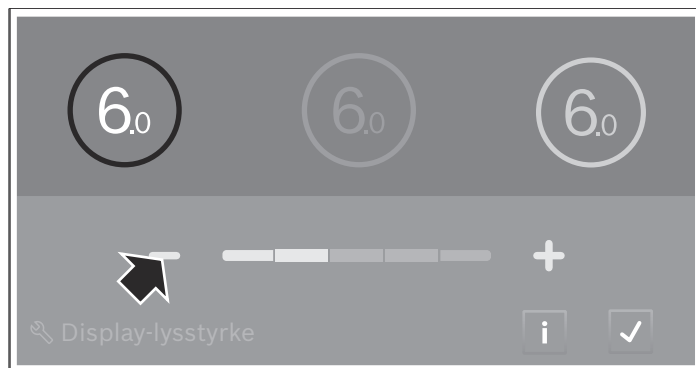
Indstille lysstyrke for display

Med denne option kan Touch-displayets lysstyrke ændres.

1. Berør symbolet . Optionsmenuen åbnes.
2. Lad fingeren glide opad eller nedad med scroll-funktionen, og vælg optionen **"Lysstyrke for display"**.

Indikatoren til indstilling af Touch-displayets lysstyrke vises.

3. Berør symbolet **+** eller **-**, og indstil den ønskede lysstyrke.



4. Berør symbolet **✓**. Indstillingen er gemt.

Rengøring og pleje

I dette kapitel findes anvisninger til, hvordan kogesektionen skal plejes. Der kan købes egnede rengøringsmidler via kundeservice eller i vores e-Shop.

Glaskeramik

Rengør altid kogesektionen, hver gang den har været i brug. På den måde brænder madrester ikke fast.

Rengør først kogesektionen, når den er kølet tilstrækkeligt af.

Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik. Følg anvisningerne til rengøring på emballagen.

Brug aldrig:

- ufortyndet håndopvaskemiddel
- rengøringsmidler til opvaskemaskinen
- skurende rengøringsmidler
- aggressive rengøringsmidler som f.eks. ovnrens og pletfjerner

- ridsende rengøringssvampe
- højtryksrensere eller dampstråler

Stærk tilsmudsning fjernes bedst med en glasskraber, som kan købes i almindelige forretninger. Følg producentens anvisninger.

De kan også købe en egnet glasskraber via Kundeservice eller i vores e-Shop.

Kogesektionens ramme

For at undgå beskadigelse af kogesektionens ramme skal følgende anvisninger overholdes:

- Brug udelukkende varmt opvaskevand.
- Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.
- Der må ikke bruges aggressive eller skurende midler.
- Anvend aldrig glasskraberen på kogesektionens ramme.

Afhjælp fejl

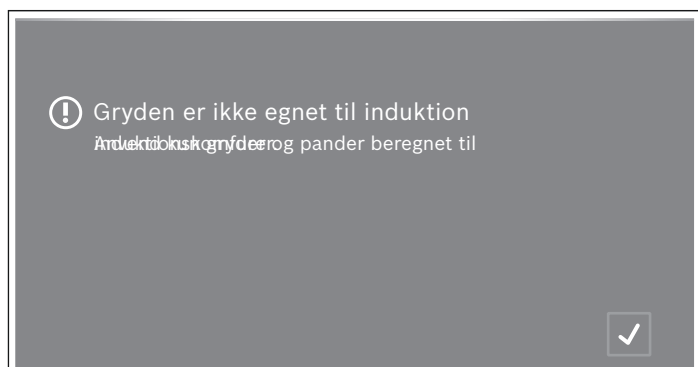
Hvis der opstår en fejl, skyldes dette ofte en bagatel. Læs derfor følgende anvisninger og tips igennem, inden De kontakter kundeservice.

Anvisninger, advarsler og fejlmeddelelser

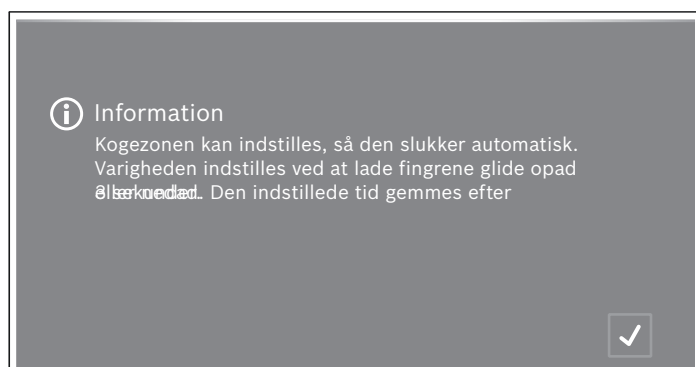
Hvis der opstår et problem, vises anvisninger, advarsler eller fejlmeddelelser automatisk i displayet.

Anvisninger

Der vises en anvisning, hvis kogetoppen kræver en ændring i den aktuelle madlavningssituation. Brugeren kan også selv åbne anvisninger. Se kapitlet *Infotast*.



Berør displayfeltet **✓** for at lukke anvisningen.



Advarsler

Advarsler vises, når der opstår en intern fejl i apparatet, som medfører, at kogetoppen kun kan bruges i begrænset omfang. Følg anvisningerne på displayet, og berør displayfeltet ✓ for at lukke advarslen.



Anvisninger

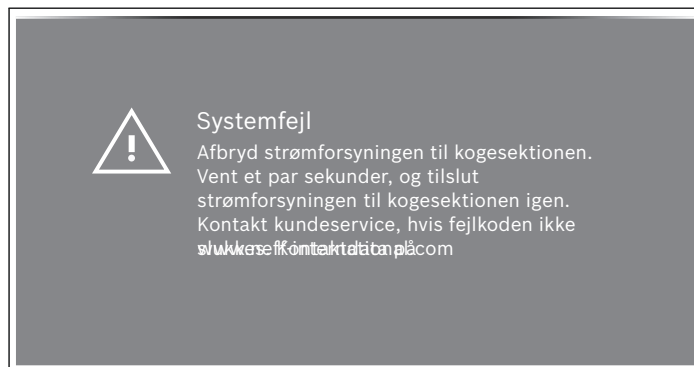
- Advarsler bliver vist med en rød linje.
- Ved nogle advarsler bliver der vist en fejlkode (eksempel: [Error Code 0003]).

I tilfælde af kontakt med kundeservice skal denne kode også oplyses.

Fejlmeddelelser

Fejlmeddelelser vises, når der opstår en intern fejl eller en funktionsfejl i apparatet, som medfører, at kogetoppen ikke længere kan bruges.

Afbryd strømforsyningen til apparatet. Vent et par sekunder, og tilslut kogetoppen igen. Kontakt kundeservice, hvis indikatoren vises igen.



Anvisninger

- Advarsler bliver vist med en rød linje.
- Ved nogle fejlmeddelelser bliver der vist en fejlkode (eksempel: Error Code 0003)

I tilfælde af kontakt med kundeservice skal denne kode også oplyses.

Tips

Problem	Afhjælpning
Størrelsen eller formen på gryden eller panden vises ikke korrekt i touch-displayet.	Det er normalt, at gryder eller pander vises med afvigelser i displayet, og det påvirker ikke kogezonefunktionen (det er især små gryder eller pander, der vises som en rund kogezone). Det kan ske, at to kogezone, der ligger tæt op ad hinanden, vises som én kogezone. Fordel gryder og pander igen. Placer aldrig gryder og pander uden for den effektive kogeplade.
Kogezonens effekttrin kan ikke forøges.	Kogesektionens samlede ydelse er blevet begrænset. Tilpas den samlede ydelse under " Energibesparelse " i optionsmenuen. En meget stor gryde eller pande kan påvirke det maksimale effekttrin for andre kogezone på samme halvdel af kogesektionen. Fordel gryder og pander igen.
powerBoost-funktionen er blevet deaktiveret eller kan ikke aktiveres.	Det er kun muligt at aktivere powerBoost-funktionen én gang på højre og venstre halvdel af kogesektionen. Hvis De tænder for endnu en kogezone, eller der allerede er en kogezone i brug, kan powerBoost-funktionen ikke aktiveres, eller den deaktiveres, og kogezonen skifter tilbage til effekttrin 9.0 . Kogesektionens samlede ydelse er blevet begrænset. Tilpas den samlede ydelse under " Energibesparelse " i optionsmenuen.
Der lyder et signal, når der er placeret en genstand på touch-displayet.	Fjern genstanden, og bekræft meddelelsen i displayet. Nu kan displayet indstilles igen.
Gryden eller panden registreres ikke.	Gryden eller panden har ikke en egnet størrelse. Størrelser med en diameter på mellem 90 og 340 mm er egnede. Der er måske fugt under gryden eller panden. Bunden på gryder eller pander skal være tørre. Gryden eller panden er måske ikke beregnet til induktion.
Kogesektionen slukker automatisk.	Hvis der ikke er kogezone i brug på kogesektionen, eller der ikke foretages indstillinger i længere tid, slukker kogesektionen automatisk.
Kogezonen kan ikke indstilles.	Der kan kun være tændt for 2 kogezone samtidig på hver side af kogesektionen. En gryde eller en pande placeret midt på kogesektionen optager én kogezone i hver side af kogesektionen. Der kan kun indstilles en kogezone mere pr. kogesektionsside. Gryden eller panden er måske ikke beregnet til induktion.

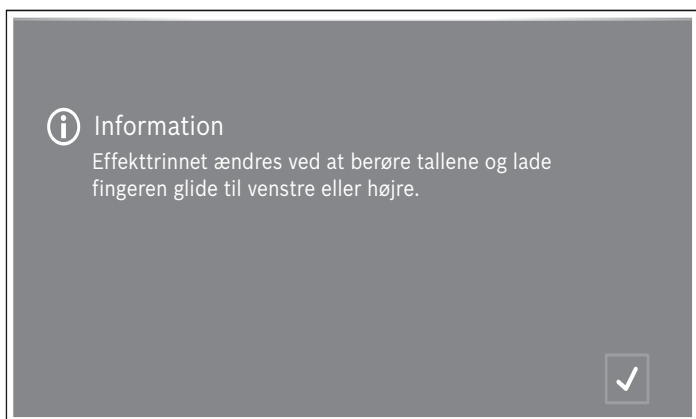
Problem	Afhjælpning
Kogezonens indstilling bliver ikke overført, når gryden eller panden flyttes.	Flyt gryden eller panden langsommere over kogesektionen, eller brug overførselsfunktionen.
Kogesektionen reagerer usædvanligt eller kan ikke betjenes korrekt.	Afbryd apparatet ved sikringen eller HFI-relæet på eltavlen. Vent et par sekunder, og tænd det igen.

Demo-modus

Hvis symbolet  vises i displayet, er demo-modus aktiveret. Apparatet varmer ikke. Afbryd strømforsyningen til apparatet. Vent et par sekunder, og tilslut strømforsyningen igen. Deaktiver derefter indenfor de næste 3 minutter demo-modus i optionsmenuen.

Info-tast

Med info-tasten har De adgang til vigtige yderligere informationer om den anvendte funktion. Hvis De vil hente information, skal De berøre displayfladen **i**. Anvisningen vises. For at lukke informationen skal De berøre displayfladen **✓**.



Normale lyde fra kogesektionen under drift

Induktionsteknologien er baseret på dannelsen af elektromagnetiske felter. Disse felter frembringer varmen direkte i bunden af gryderne eller panderne. Gryder og pander kan, afhængigt af deres fremstillingsmåde, frembringe meget forskellige lyde eller vibrationer. Disse lyde kan beskrives på følgende måde:

Dyb summen (som fra en transformator)

Denne lyd forekommer ved tilberedning på højere effektr trin. Det skyldes den energimængde, som overføres til gryden eller panden fra kogesektionen. Lyden forsvinder eller bliver lavere, hvis De vælger et lavere effektr trin.

Lav piben

Denne lyd forekommer, hvis gryden eller panden er tom. Den forsvinder, når der hældes vand eller fødevarer i.

Knitren

Denne lyd forekommer ved gryder eller pander, som består af forskellige materialer, der ligger oven på hinanden. Den opstår, fordi de flader, hvor de forskellige materialer møder hinanden, vibrerer. Lyden opstår på gryden eller panden og kan variere alt efter mængden af fødevarer eller måden, hvorpå fødevarerne tilberedes.

Høj piben

Denne lyd forekommer ved gryder og pander, som består af forskellige materialer, der ligger oven på hinanden, og når disse endvidere bruges på højeste effektr trin og på to kogezoner samtidig. Lyden forsvinder eller bliver lavere, hvis De vælger et lavere effektr trin.

Lyde fra ventilator

For at opnå en korrekt drift af elektroniksystemet er det nødvendigt at regulere kogesektionens temperatur. Til det formål er kogesektionen udstyret med en køleventilator, som anvendes til at sænke og regulere elektroniksystemets temperatur. Ventilatoren kan også køre videre, når apparatet er slukket, hvis den målte temperatur efter slukning af kogesektionen fortsat er for høj.

De beskrevne lyde er en normal bestanddel af induktionsteknologien og skal ikke opfattes som 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.

Turvallisuusohjeet	18
Vaurioitumisyyt	19
Ympäristönsuojelu	19
Ympäristöystävällinen hävittäminen.....	19
Energiansäästövihteitä	19
Keittäminen induktiotekniikalla.....	20
Edut	20
Keittoastia	20
Tutustuminen laitteeseen	21
Keittotaso.....	21
Kosketusnäyttö	21
Keittoalueiden näytöt.....	21
Vieritystoiminto	22
Jälkilämmön näyttö.....	22
Keittotason säätäminen	22
Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.....	22
Lepotila	22
Keittoalueen säätäminen	22
Säätötaulukko	23
PowerBoost-toiminto	24
powerBoost-toiminnon käytön rajoitukset	24
powerBoost-toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.....	24
Ajastin	25
Toiminta-ajan asettaminen	25
Toiminta-ajan päättymisen jälkeen.....	25
Turvakatkaisu.....	25
Asetusten siirtäminen.....	26
Pikamuisti	26
Siirtotoiminto	26
Kellonaika.....	26
Kellonajan asetus.....	26
Pyyhintäsuojatoiminto	26
Lapsilukko.....	27
Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä.....	27
Hälytin	27
Toiminta-ajan asettaminen	27
Toiminta-ajan päättymisen jälkeen.....	27
Lisävalinnat-valikko.....	27
Säätöjen muuttaminen	28
Näytön kalibrointi	28
Näytön kirkkauden säätö.....	29

Puhdistus ja hoito	29
Keraaminen lasi	29
Keittotason kehys.....	29
Häiriöiden poistaminen.....	29
Ohjeet, varoitukset ja virheilmoitukset	29
Vihjeitä.....	30
Esittelytila	31
Info-valitsin.....	31
Keittotason normaalit käyttöäänät	31
Huoltopalvelu.....	31

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. Keittämistä on valvottava. Lyhytaikaista keittämistä on valvottava keskeytyksettä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

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 liitäntäjohtojen läheltä.

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 kuumentuvat keittotasolla hyvin nopeasti. Älä laita metallisia esineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia keittotasolle.
- Sammuta keittotaso aina jokaisen käyttökerran jälkeen pääkytkimellä. Älä odota, että keittotaso sammuu automaattisesti keittoastian puuttuessa.

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun tekniikko 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.

Sähkömagneettiset vaarat!

Tämä laite täyttää turvallisuusmääräyksien ja sähkömagneettiseen yhteensopivuuteen liittyen standardien vaatimukset. Tästä huolimatta henkilöt, joilla on sydämentahdistin tai insuliinipumppu, eivät saa lähestyä laitetta sen käytön aikana. On mahdotonta taata, että kaikki markkinoilla olevat laitteet täyttäisivät sähkömagneettiseen yhteensopivuuteen liittyvät voimassa olevat määräykset ja ettei laitteen virheettömän toiminnan vaarantavia häiriöitä esiintyisi. Samoin on mahdollista, että muita laitteita, kuten kuulokkeita käyttävät henkilöt voivat havaita häiriöitä laitteen käytössä.

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.

Yleisnäkymä

Seuraava taulukko sisältää yleisimmät vahingot:

Vahinko	Syy	Ratkaisu
Tahrat	Ylivuotavat ruoka-ainekset	Poista keittotasolle ylivuotavat ruoka-ainekset 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-ainekset 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.

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.

Energiansäästövihjeitä

- Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja. Epätasaiset pohjat nostavat energiankulutusta.
- Käytä pienille määriille pientä kattilaa. Suuri, vajaa kattila kuluttaa paljon sähköä.
- Sulje kattilat aina sopivalla kannella. Ruoanvalmistus ilman kantta kuluttaa neljä kertaa enemmän sähköä.
- Kypsennä vähällä vedellä. Se säästää sähköä. Vitamiinit ja mineraalit säilyvät vihanneksissa.
- Kytke ajoissa pienemmälle tehotasolle.

Keittäminen induktiotekniikalla

Edut

Induktiotekniikalla keittäessä lämpö tuotetaan suoraan keittoastian pohjaan. Tästä on monia etuja:

- **Keitettäessä ja paistettaessa säätyy aikaa.** Itse keittoastia lämmitetään suoraan.
- **Säästää energiaa.**
- **Helpompi hoito ja puhdistus.** Yli kiehunut ruoka ei pala niin nopeasti kiinni.
- **Kontrolloitu lämmöntuotto lisää turvallisuutta.** Induktiotekniikka tuottaa lämpöä tai keskeyttää lämmöntuoton heti käytön jälkeen. Kuumennus keskeytyy, kun otat keittoastian pois keittoalueelta, vaikka kun keittoalue on vielä kytketty päälle.

Keittoastia

Sopiva keittoastia

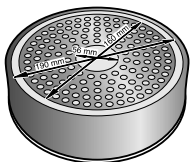
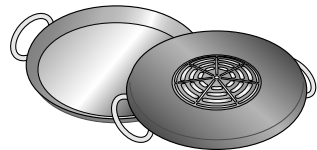
Käytä vain ferromagneettisia astioita, jotka ovat emaloitua terästä, valurautaa, tai erityisiä teräksisiä induktioastioita.

Muita induktiolevyllä käytettäväksi tarkoitettuja keittoastioita

On olemassa muita induktiokeittotasoihin tarkoitettuja keittoastioita, 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.

Soveltumaton keittoastia

Älä käytä keittoastiaa, joka on normaalia terästä, lasia, keramiikkaa, kuparia tai alumiinia.

Astian tarkastaminen

Astia soveltuu käyttöön, jos magneetti tarttuu kattilan tai pannun pohjaan. Kattilanvalmistajat merkitsevät yleensä keittoastioihin tiedon astian soveltuvuudesta induktiotekniikkaan.

Astian pohja

Astian pohjan ominaisuudet voivat vaikuttaa keittotulokseen. Astian pohjan materiaalin pitää jakaa kuumuuden tasaisesti. Sopiva on esimerkiksi teräksinen monikerrospohja.

Tyhjät ohutpohjaiset keittoastiat

⚠ Palovamman vaara!

Älä lämmitä tyhjiä keittoastioita, joissa on ohut pohja. Tyhjä keittoastia voi kuumentua niin nopeasti, että turvakatkaisu ei aktivoidu ajoissa ja lämpötila voi nousta korkeaksi. Astian pohja voi sulaa ja keittotason keraaminen lasi voi vaurioitua. Älä koske kuumaan keittoastiaan ja kytke keittoalue pois päältä. Jos keittotaso ei toimi sen jälkeen, kun keittoalue on jäähtynyt, soita huoltopalveluun.

Kattilantunnistin

Keittotaso tunnistaa käytettävän keittoastian paikan, koon ja muodon automaattisesti. Kooltaan sopivia ovat astiat, joiden halkaisija on 90 - 340 mm.

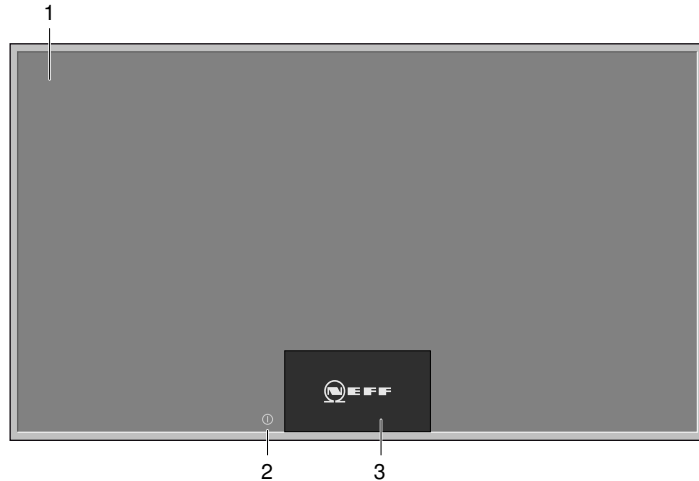
Huomautus: Keittoalueiden näytöt voivat poiketa keittoastian todellisesta koosta ja muodosta. Se on normaalia, eikä se heikennä keittotason toimintaa.

Tutustuminen laitteeseen

Keittotaso

Keittotasossa on koko pinnan kattava induktiointo. Voit sijoittaa keittoastian mihin tahansa kohtaan koko käytettävissä olevalla keittoalueella. Käytettävän keittoastian paikka, koko ja muoto tunnistetaan automaattisesti.

Huomautus: Keittotason kummallakin puoliskolla voi olla samanaikaisesti käytössä vain 2 keittoaluetta.

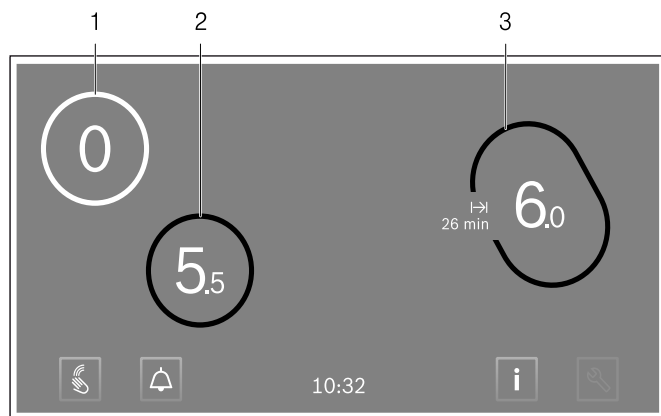


- 1 Käytettävissä oleva keittoalue
- 2 Pääkytkin
- 3 Kosketusnäyttö

Kosketusnäyttö

Kosketusnäyttöä käytetään yksinkertaisesti sormella. Aktivoi haluamasi toiminto koskettamalla lyhyesti kyseisiä näyttöalueita tai näytön sisällä olevia alueita.

Huomautus: Kyseinen toiminto aktivoituu vasta, kun nostat sormesi näytöltä.



Valitsimet ja näytöt

- 1 Tunnistettu keittoalue
 - 2 Pääle kytketty keittoalue
 - 3 Pääle kytketty keittoalue ja aktivoitu ajastin
- Lukitustoiminnot
 - Pyyhintäsuoja puhdistusta varten
 - Lapsilukko
 - Hälytin
 - i Ohjeita
 - Lisävalinnat-valikko

Valitsimet ja näytöt

→ Ajustimen näyttö

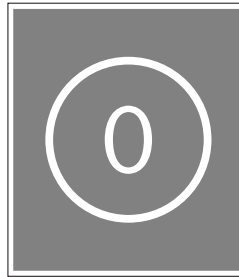
Huomio!

Älä aseta kuumaa keittoastiaa kosketusnäytön alueelle. Elektroniikka voi ylikuumentua.

Huomautus: Pidä näyttö aina kuivana. Kosteus heikentää toimintaa.

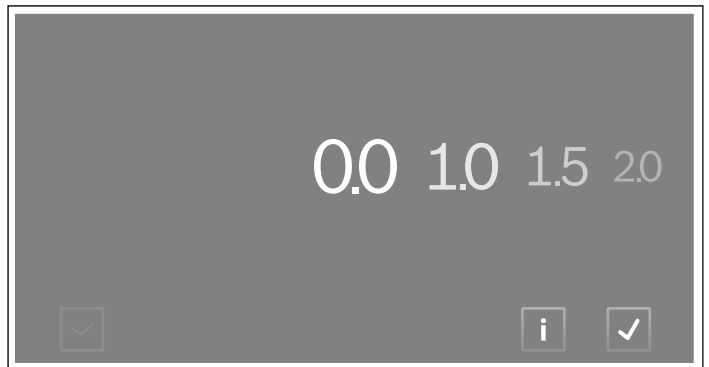
Keittoalueiden näytöt

Tunnistettu keittoalue



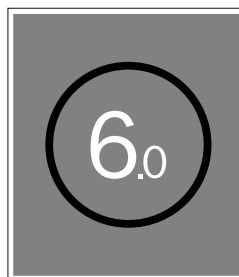
Näytössä näkyvä keittoalue tunnistettiin. Säädä koskettamalla tehoasteikkoa keittoastiasymbolin keskellä.

Valittu keittoalue



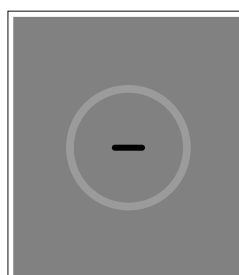
Näytössä näkyvä keittoalue valittiin. Voit säätää tehotason.

Pääle kytketty keittoalue



Näytössä näkyvä keittoalue on kytketty päälle. Näytössä palaa asetettu tehotaso.

Muut näytöt



Näytössä olevaa keittoaluetta ei voida säätää.

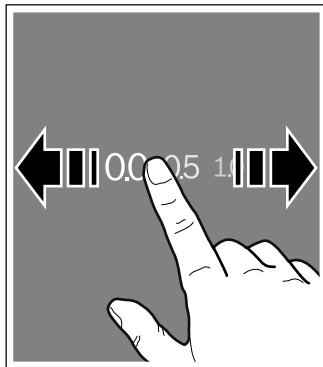
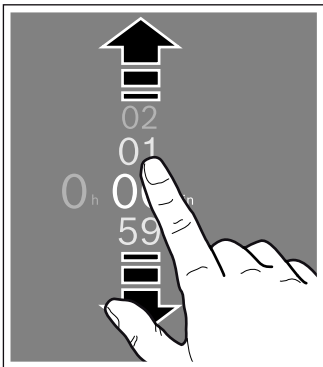
Syitä voivat olla:

- Keittotason kummallakin puoliskolla voi olla samanaikaisesti käytössä vain 2 keittoaluetta.
- Keittoastia ei sovellu induktiokäyttöön.

Vieritystoiminto

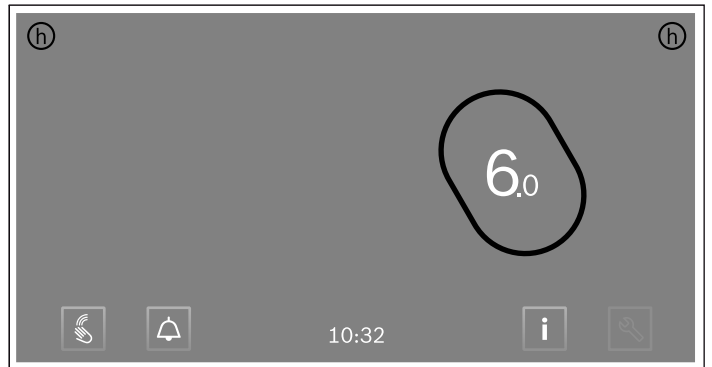
Vieritystoiminnolla voit muuttaa eri säätöarvoja kuten tehotason, toiminta-ajan ja kellonajan, sekä muita arvoja Lisävalinnat-valikossa.

Valitse ensin arvo, jota haluat säätää. Kosketa näyttöaluetta ja liikuta sormeä ylöspäin tai alaspäin tai vasemmalle tai oikealle.



Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on kummallekin keittotason puoliskolle jälkilämmön näyttö **h**, joka viittaa keittoalueisiin, jotka ovat vielä kuumia. Älä kosketa keittoalueita tai keittotason puoliskoa, jossa on tämä näyttö. Myös kun keittotaso on kytketty pois päältä, **h** palaa niin kauan kuin keittoalueet ovat vielä kuumat.



Keittotason säätäminen

Tästä luvusta löydät ohjeet keittoalueen säätämisestä. Säätötaulukosta löydät tehotasot ja kypsymisajat eri ruokalajeille.

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia ①. Pääkytkimen yläpuolella oleva näyttö palaa. Keittotaso on lyhyen kytkeytymisajan kuluttua käyttövalmis.

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia ①. Viesti näytössä sammuu. Keittoalueet on kytketty pois päältä. Valmiustila on aktivoitu. Katso luku *Valmiustila*.

Lämmön näyttö palaa edelleen, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

Huomautus: Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 60 sekuntia pois päältä etkä tee mitään asetuksia kosketusnäytössä.

Lepotila

Kun kytket keittotason pois päältä, lepotila aktivoituu asetetuksi ajaksi. Pääkytkimen yläpuolella oleva valo vilkkuu. Keittotaso kytkeytyy kokonaan pois päältä vasta, kun tämä aika on kulunut. Lepotilan kuluessa voit kytkeä laitteen pääkytkimellä uudelleen päälle. Laite on heti käyttövalmis.

Huomautus: Ohjeet lepotilan keston muuttamisesta löydät luvusta *Lisävalinnat-valikko*.

Keittoalueen säätäminen

Haluttu tehotaso asetetaan vieritystoiminnolla.

Tehotaso 1.0	= pienin teho
Tehotaso 9.0	= suurin teho

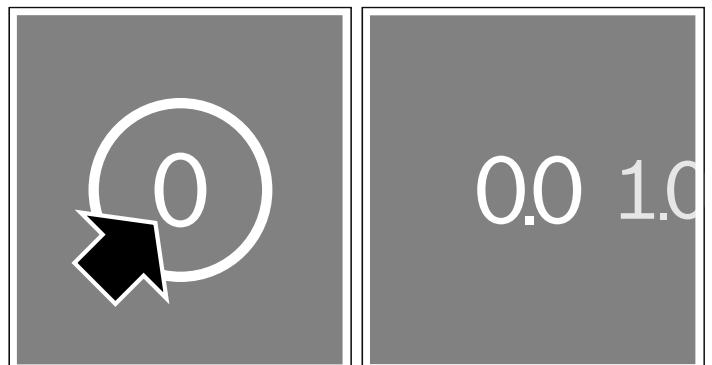
Jokaisella tehotasolla on välitaso. Se on merkitty x.5.

Huomautus: Ohjeet välitasojen deaktivoinnista löydät luvusta *Lisävalinnat-valikko*.

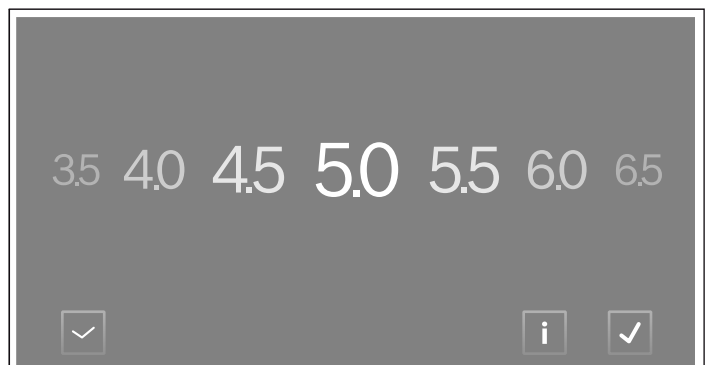
Tehon säätö

Keittotason pitää olla päällä.

1. Aseta keittoastia keittoalueelle.
2. Kosketa näytössä olevaa keittoastiasymbolia . Näytössä palaa **0.0**.



3. Siirry seuraavien 3 sekunnin kuluessa vasemmalle ja aseta haluamasi teho. Kosketa symbolia ✓.



Säättötaulukko

Alla olevasta taulukosta löydät muutamia esimerkkejä. Kypsennysajat riippuvat kypsennettävän tuotteen lajista, painosta ja laadusta. Poikkeamat ovat sen tähden mahdollisia.

Huomautus: Pataruokia tai nestemäisiä ruokia kuten keittoja, kastikkeita ja juomia keitetessä nämä voivat kuumentua huomaamatta liian nopeasti ja kiehua yli tai roiskua. Sen tähden on suositeltavaa kuumentaa vähitellen ja sopivalla tehotasolla koko ajan sekoittaen.

	Teho	Kypsennysaika minuutteina
Sulatus		
Suklaa, kuorrute, voi, hunaja	1.0	-
Liivate	1.0 - 2.0	-
Lämmittäminen ja lämpimänäpito		
Pata (esim. linssipata)	1.0 - 2.0	-
Maito**	1.5 - 2.5	-
Makkaroiden kuumentaminen vedessä**	3.0 - 4.0	-
Sulatus ja lämmittäminen		
Pinaatti, pakastettu	2.5 - 3.5	5 - 15 min
Gulassi, pakastettu	2.5 - 3.5	20 - 30 min
Kypsennys alle kiehumapisteessä		
Knöödelit, mykyt	4.5 - 5.5*	20 - 30 min
Kala	4.0 - 5.0	10 - 15 min
Valkoiset kastikkeet, esim. béchamelkastike	1.0 - 2.0	3 - 6 min
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike	3.0 - 4.0	8 - 12 min
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus		
Riisi	2.0 - 3.0	15 - 30 min
Riisipuuro	2.0 - 3.0	25 - 35 min
Kuoriperunat	4.0 - 5.0	25 - 30 min
Kuoritut perunat	4.0 - 5.0	15 - 25 min
Pastatuotteet	6.0 - 7.0*	6 - 10 min
Pataruoka, keitot	3.5 - 4.5	15 - 60 min
Vihannekset	2.5 - 3.5	10 - 20 min
Vihannekset, pakastetut	3.5 - 4.5	7 - 20 min
Kypsennys painekattilassa	4.5 - 5.5	-
Haudutus		
Kääryleet	4.0 - 5.0	50 - 60 min
Patapaisti	4.0 - 5.0	60 - 100 min
Gulassi	3.5 - 4.5	50 - 60 min
Paistaminen**		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6.0 - 7.0	6 - 10 min
Leike, pakastettu	6.0 - 7.0	8 - 12 min
Kyljys, paneroimaton tai paneroitu	6.0 - 7.0	8 - 12 min
Pihvi (3 cm paksu)	7.0 - 8.0	8 - 12 min
Linnunrinta (2 cm paksu)	5.0 - 6.0	10 - 20 min
Linnunrinta, pakastettu	5.0 - 6.0	10 - 30 min
Kala ja kalafilee, paneroimaton	5.0 - 6.0	8 - 20 min
Kala ja kalafilee, paneroitu	6.0 - 7.0	8 - 20 min
Kala ja kalafilee, paneroitu ja pakastettu esim. kalapaukot	6.0 - 7.0	8 - 12 min
Jättiravunpyrstöt ja katkaravut	7.0 - 8.0	4 - 10 min
Pannuruoat, pakastetut	6.0 - 7.0	6 - 10 min
Ohukaiset	6.0 - 7.0	paista kypsäksi
Munakas	3.5 - 4.5	paista kypsäksi
Paistetut kananmunat	5.0 - 6.0	3 - 6 min

	Teho	Kypsennysaika minuutteina
Friteeraus** (friteeraa 150 g - 200 g annoksina 1-2 litrassa öljyä)		
Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit	8.0 - 9.0	friteeraa kypsäksi
Kroketit	7.0 - 8.0	-
Lihapyörykät	7.0 - 8.0	-
Liha, esim. broilerinpalat	6.0 - 7.0	-
Kala, paneroitu tai oluttaikinassa	6.0 - 7.0	-
Vihannekset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa	6.0 - 7.0	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berlinimunkit, hedelmät oluttaikinassa	4.0 - 5.0	-

* kypsennys ilman kantta

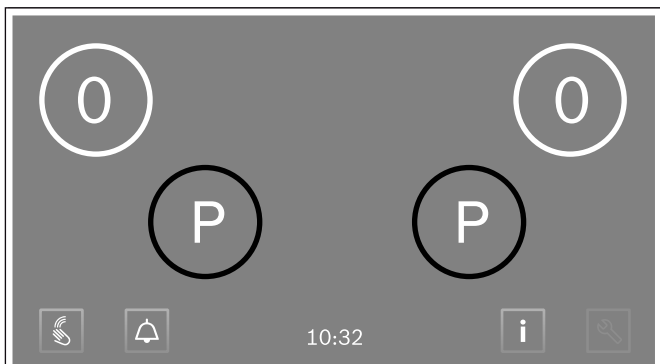
** ilman kantta

PowerBoost-toiminto

PowerBoost-toiminnolla voit kuumentaa ruokia vielä nopeammin. PowerBoost-toiminto nostaa valitun keittoalueen tehon hetkeksi.

powerBoost-toiminnon käytön rajoitukset

Voit aktivoida powerBoost-toiminnon oikealle ja vasemmalle keittotasen puoliskolle kulloinkin vain kertaalleen. Jos toinen keittoalue kytketään päälle tai se on jo käytössä, powerBoost-toiminto ei ole käytettävissä tai powerBoost-toiminto deaktivoituu ja keittoalue palaa tehotasolle **9.0**.



powerBoost-toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittoalueen pitää olla valittuna.

Kytkeminen päälle: liikuta sormea ylöspäin, kunnes powerBoost-toiminto **P** on asetettu. Kosketa symbolia ✓. Toiminto on aktivoitu.

Kytkeminen pois päältä: liikuta sormea oikealle ja valitse toinen teho. Toiminto on deaktivoitu. Kytkeäksesi keittoalueen kokonaan pois päältä liikuta sormeasi oikealle kunnes näyttöön ilmestyy **0.0**.

Huomautus: powerBoost-toiminto kytkeytyy tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä, jotta vältetään keittotasen elektroniikkakomponenttien ylikuumentuminen.

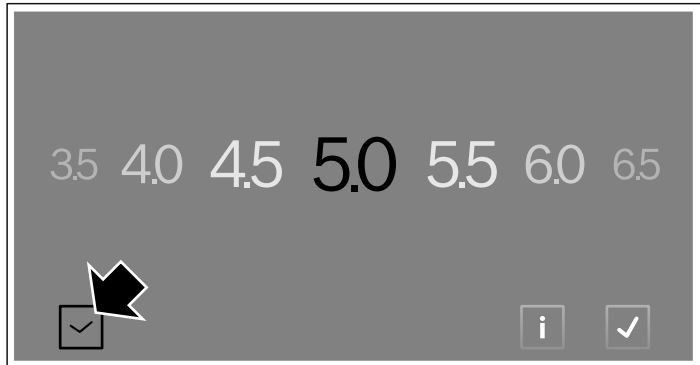
Ajastin

Ajastimen avulla voit kytkeä keittoalueen asetetun toiminta-ajan jälkeen automaattisesti pois päältä.

Toiminta-ajan asettaminen

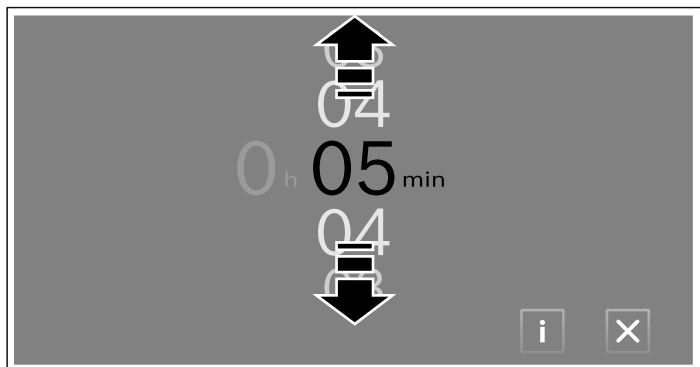
Keittoalueen pitää olla valittuna ja tehotason säädettynä.

1. Kosketa symbolia .

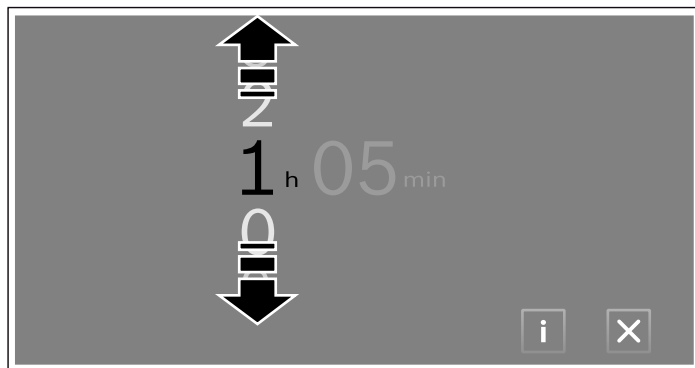


Näytössä palaa 0 h 00 min.

2. Liu'uta sormeasi seuraavien 3 sekunnin aikana ylöspäin tai alaspäin ja aseta haluamasi toiminta-aika minuutteina.



3. Valitse tunnit. Pyyhkäise sormella ylöspäin tai alaspäin ja aseta haluamasi toiminta-aika tunteina.



Asetettu toiminta-aika otetaan käyttöön 3 sekunnin kuluttua. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.



Toiminta-ajan päättymisen jälkeen

Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun toiminta-aika on kulunut. Kuulet äänimerkin. Keittoalueen näytössä palaa 00 sec ja tehotaso 0.

Huomautus: Voit asettaa toiminta-ajaksi enintään 9 tuntia ja 59 minuuttia. Keittoalue voi asetetusta tehotasosta riippuen kytkeytyä pois päältä myös ennen toiminta-ajan päättymistä. Katso luku *Turvakatkaisu*.

Toiminta-ajan korjaaminen: kosketa symbolia  ja aseta toiminta-aika uudelleen.

Toiminta-aika-asetuksen poistaminen: kosketa symbolia  ja aseta arvoksi 0 h 00 min.

Turvakatkaisu

Jos keittoalue on pitkän aikaa käytössä etkä muuta asetuksia, turvakatkaisu aktivoituu.

Keittoalue kytkeytyy pois päältä. Näyttöön ilmestyy "Keittoalue liian kauan käytössä". Kosketa symbolia . Näyttö sammuu. Voit säätää uudelleen.

Turvakatkaisun aktivoituminen riippuu asetetusta tehotasosta. Lisätietoja löydät luvusta *Häiriöiden poistaminen*.

Asetusten siirtäminen

Pikamuisti

Kun nostat keittoastian pois tai siirrät sitä, keittoalueen kaikki asetukset tallentuvat hetkeksi (10-90 sekuntia). Keittoalue ei kuumene.



Huomautus: Keittoalueen asetuksia voidaan muuttaa pikamuistin toiminta-ajan kuluessa (paitsi powerBoost-toiminto ja ajastin).

Aseta keittoastia pikamuistin toiminta-ajan kuluessa takaisin samaan paikkaan. Asetukset otetaan automaattisesti käyttöön. Keittoalue kuumenee.

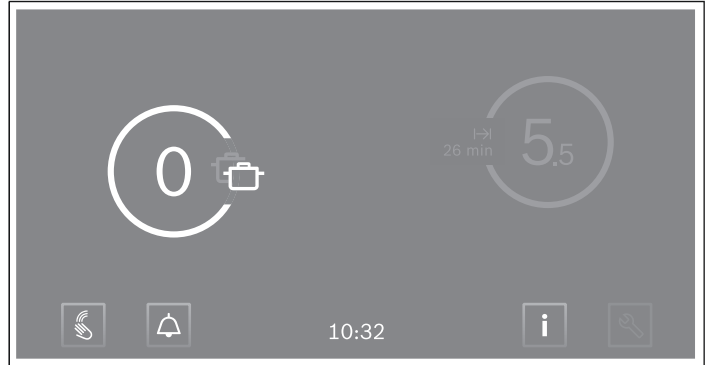
Huomautuksia

- Jos paikka poikkeaa paljon alkuperäisestä paikasta, käytä siirtotoimintoa.
- Ohjeet pikamuistin toiminta-ajan muuttamisesta löydät luvusta *Lisävalinnat-valikko*.

Siirtotoiminto

Tällä toiminnolla yhden keittoalueen asetukset voidaan siirtää toiselle keittoalueella.

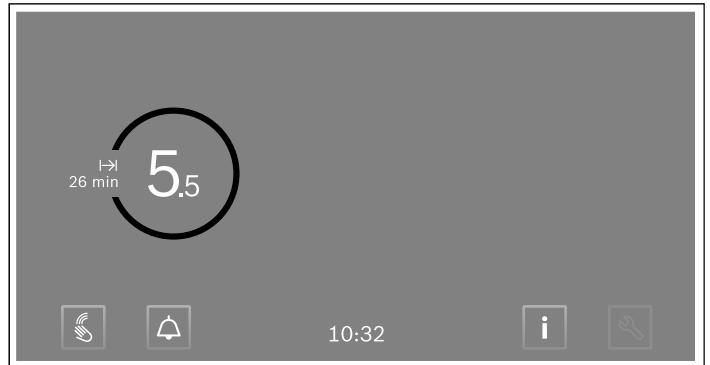
1. Aseta keittoastia pikamuistin aikana toiseen paikkaan keittotasolla. Uusi keittoalue tunnistetaan.



Huomautus: Siirtotoiminto ei ole käytettävissä, jos välillä:

- teet asetuksen (poikkeus: asetukset keittoalueella, jossa on pikamuisti)
- siirrät keittoastiaa uudelleen

2. Kosketa siirtosymbolia . Asetukset siirrettiin.



Kellonaika

Kellonajan asetus

Keittotason pitää olla päällä.

1. Kosketa symbolia . Näytössä näkyy Lisävalinnat-valikko.
2. Liu'uta sormeasi ylöspäin ja valitse lisävalinta "**Kello**". Näyttöön ilmestyy asetettu kellonaika.

3. Valitse aika näytön muoto (h tai min) ja aseta kellonaika vieritystoiminnolla.
4. Kosketa alhaalla oikealla olevaa näyttökenttää . Kellonaika on asetettu.

Pyyhintasuojaus

Jos pyyhki näyttöä keittotason ollessa päällä, asetukset voivat muuttua. Tämä välttämiseksi keittotasossa on pyyhintasuojaus.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia . Kuulet äänimerkin. Näyttö on lukittu 20 sekunnin ajaksi. Näyttöön ilmestyy jäljellä oleva toiminta-aika. Voit nyt pyyhkiä näyttöä ilman, että asetukset muuttuvat.

Kytkeminen pois päältä: kytkeäksesi pyyhintasuojaustoiminnon aikaisemmin pois päältä, kosketa symbolia  ja sen jälkeen näyttökenttää "**kytkeminen pois**".

Huomautus: Pyyhintasuojaus toiminto ei koske pääkytkintä. Voit kytkeä keittotason aina pois päältä.

Lapsilukko

Lapsilukolla voit varmistaa, että lapset eivät voi säätää keittotasoa.

Huomautus: Jos keittoalue on kytketty päälle, lapsilukko ei ole käytettävissä.

Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotason pitää olla päällä. Mikään keittoalue ei saa olla asetettuna.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia  ja sen jälkeen näyttökenttää  "**Lapsilukko**". Keittotaso on lukittu.

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia  ja sen jälkeen näyttökenttää "**kytkeminen pois**". Lukitus on poistettu.

Huomautus: Laitteessa on erilaisia asetuksia lapsilukkoa varten (automaattisesti, manuaalisesti, kytketty pois). Ohjeet asetusten muuttamisesta löydät luvusta *Lisävalinnat-valikko*.

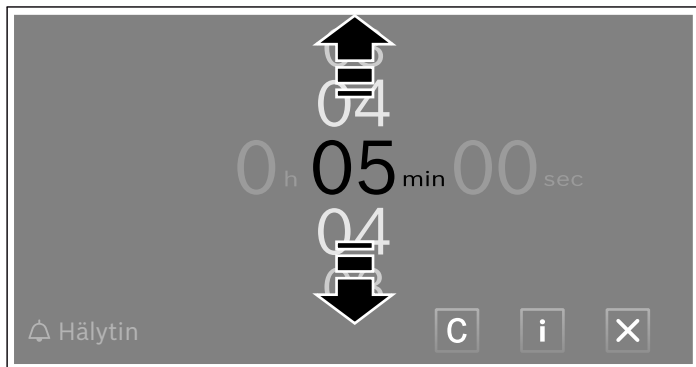
Hälytin

Voit asettaa hälyttimen toiminta-ajaksi enintään 9 tuntia, 59 minuuttia ja 59 sekuntia. Se käy keittotasosta erillään.

Kyseinen toiminto ei kytke keittoaluetta automaattisesti pois päältä.

Toiminta-ajan asettaminen

1. Kosketa symbolia . Näyttöön ilmestyy **0h 00min 00sec**.
2. Liu'uta sormeasi seuraavien 10 sekunnin aikana ylöspäin tai alaspäin ja aseta haluamasi toiminta-aika minuutteina.



3. Valitse tunnit ja sekunnit. Liu'uta sormeasi ylöspäin tai alaspäin ja aseta haluamasi toiminta-aika.

Asetettu toiminta-aika otetaan käyttöön 3 sekunnin kuluttua, ja ajan kuluminen näkyy näytössä.



Toiminta-ajan päättymisen jälkeen

Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin. Näyttöön ilmestyy **00.00min**. Kosketa symbolia . Hälytin on kytketty pois päältä.

Toiminta-ajan korjaaminen: Kosketa symbolia  ja aseta toiminta-aika uudelleen.

Toiminta-aika-asetuksen poistaminen: Kosketa symbolia  ja kosketa sen jälkeen symbolia C.

Lisävalinnat-valikko

Laitteessa on erilaisia ennakoasetuksia. Voit muuttaa näitä ennakoasetuksia omien tarpeidesi mukaan.

Huomautus: Jos keittoalue on kytketty päälle, Lisävalinnat-valikko ei ole käytettävissä.

Asetus	Kuvaus / lisätoiminnot
Näytön kirkkaus	Voit muuttaa näytön kirkkautta. Kirkkaus (keskimääräinen*)
Näytön kalibrointi	Voit optimoida näytön reaktiokyvyn sormen liikuttamiseen.
Kello	Voit asettaa kellonajan.
Aikanäytön muoto	Voit valita aikanäytön muodon. ■ 12h ■ 24h
Äänimerkki	Voit kytkeä laitteen äänimerkit päälle ja pois päältä. ■ Äänimerkit päällä* ■ Virhetoinnin äänimerkki päällä ■ Äänimerkit pois päältä

Asetus	Kuvaus / lisätoiminnot
Lapsilukko	Lapsilukolla voit lukita keittotason ja varmistaa, että lapset eivät käytä sitä luvatta. ■ manuaalinen* - Lapsilukko pitää kytkeä aina manuaalisesti päälle ja pois päältä ■ automaattinen - Lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina, kun kytket keittotason pois päältä ■ pois päältä - Lapsilukko ei ole käytettävissä
Tehotasot	Voit valita 9 tai 17 tehotasoa. Jos tehotasoa on 17, voit valita lisäksi välitehot hienosäätöä varten. ■ 17 tehotasoa* ■ 9 tehotasoa
Pikamuisti	Voit säätää pikamuistin toiminta-ajan. Kun keittoastia nostetaan pois tai sitä siirretään, keittoalueen kaikki asetukset tallentuvat täksi ajaksi. 10-90 sekuntia (30 sekuntia*)
Valmiustila	Voit säätää valmiustilan toiminta-ajan. Kun asetettu aika on kulunut, laite kytkeytyy kokonaan pois päältä. Valmiustilassa laite on heti käyttövalmis. 0.5 h - 72 h (1.0 h*)
Energianhallinta	Voit rajoittaa keittotason kokonaistehon ja mukauttaa sen paikalliseen sähköliitäntään. Ota mukautusta varten yhteys asentajaan. 600-7200 W (7200 W*)
Kieli	Valittavanasi on 19 kieltä (englanti*).
Esittelytila	Voit käyttää laitetta esittelytarkoituksiin ilman, että se kuumenee. Kytke esittelytila päälle ensimmäisten 3 minuutin kuluessa laitteen päälle kytkemisestä. ■ pois* ■ päällä
Ennakoasetus	Voit palauttaa kaikki asetukset tehdasasetuksiin. (paitsi: kieli, kello, näytön kalibrointi)

* Ennakoasetus

Säätöjen muuttaminen

Keittotason pitää olla päällä.

1. Kosketa symbolia . Näyttöön ilmestyy Lisävalinnat-valikko.



2. Siirry vieritystoiminnolla ylöspäin tai alaspäin ja valitse haluamasi lisävalinta koskettamalla.



3. Aseta haluamasi arvo tai lisävalinta.



4. Kosketa symbolia . Asetus on tallennettu.

5. Kosketa Lisävalinnat-valikon symbolia . Kaikki asetukset on tallennettu.

Näytön kalibrointi

Tällä toiminnolla voi mukauttaa täsmällisyyden, jolla näyttö reagoi sormesi painalluksiin.

Huomautus: Kosketusnäyttö on kalibroitu ennakkoon tehtaalla. Uusi kalibrointi voi olla kuitenkin tarpeen kosketusnäytön käytön täsmällisyyden parantamiseksi.

1. Kosketa symbolia . Näyttöön ilmestyy Lisävalinnat-valikko.

2. Valitse vieritystoiminnolla lisävalinta "Näytön kalibrointi".

3. Noudata näytön ohjeita.

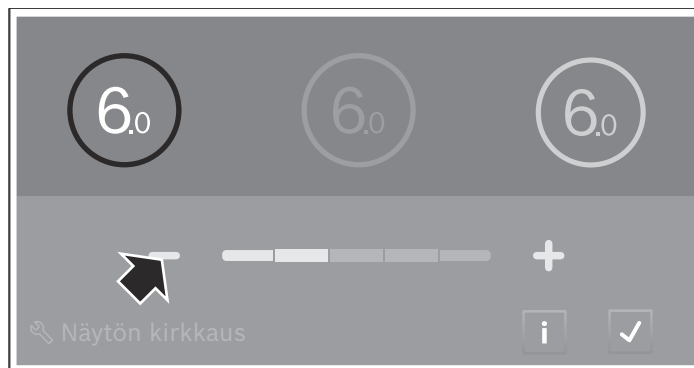
Kosketusnäyttö on kalibroitu.

Näytön kirkkauden säätö

Tällä lisävalinnalla voit muuttaa kosketusnäytön kirkkauden.

1. Kosketa symbolia . Näytössä näkyy Lisävalinnat-valikko.
2. Siirry vieritystoiminnolla ylöspäin tai alaspäin ja valitse lisävalinta "**Näytön kirkkaus**".
Näyttöön ilmestyy näyttö kosketusnäytön kirkkauden säätämistä varten.

3. Kosketa symbolia **+** tai **–** ja aseta haluamasi kirkkaus.



4. Kosketa symbolia . Asetus on tallennettu.

Puhdistus ja hoito

Tästä luvusta löydät keittotason hoito-ohjeet. Sopivia puhdistusaineita on saatavana huoltopalvelusta tai e-Shopistamme.

Keraaminen lasi

Puhdista keittotaso aina ruoanlaiton jälkeen. Tällöin ruoanjätteet eivät pala kiinni.

Puhdista keittotaso vasta, kun se on jäähtynyt riittävästi.

Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille. Noudata pakkauksessa olevia puhdistusohjeita.

Älä käytä:

- laimentamatonta astianpesuainetta
- astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta
- hankausainetta
- voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistusainetta tai tahrannoistainetta

- hankaavia sieniä
- painepesuria tai höyrysuihkua

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

Sopiva puhdistuslasta on saatavana myös huoltopalvelusta tai e-Shopistamme.

Keittotason kehys

Jotta vältät keittotason kehyksen vauriot, noudata seuraavia ohjeita:

- Käytä vain lämmintä astianpesuaineliuosta.
- Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.
- Älä käytä voimakkaita tai hankaavia aineita.
- Älä käytä lasinpuhdistuslastaa.

Häiriöiden poistaminen

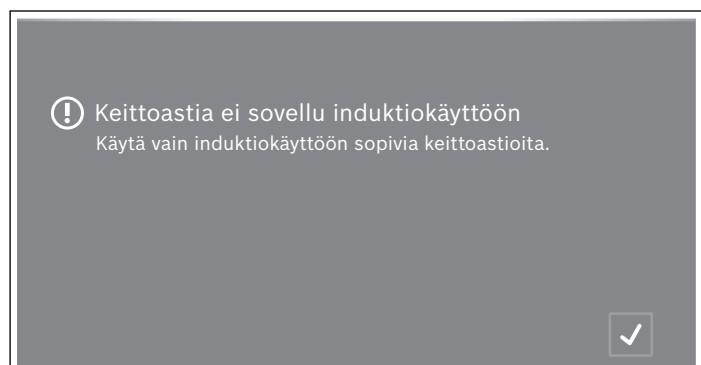
Jos häiriöitä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkuseikka. Ota seuraavat ohjeet huomioon ennen kuin soitat huoltopalveluun.

Ohjeet, varoitukset ja virheilmoitukset

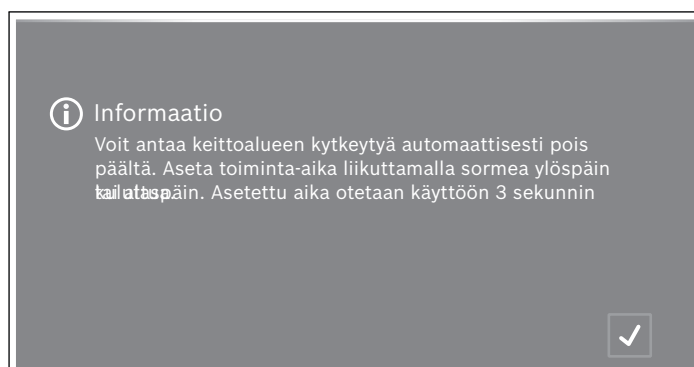
Jos ilmenee ongelma, ohjeet, varoitukset ja virheilmoitukset näkyvät automaattisesti näytössä.

Ohjeita

Ohjeet näkyvät näytössä, jos keittotaso vaatii senhetkisen käyttötilan muuttamista. Mutta käyttäjä voi myös itse hakea ohjeet näyttöön. Katso luku *Info-näppäin*.

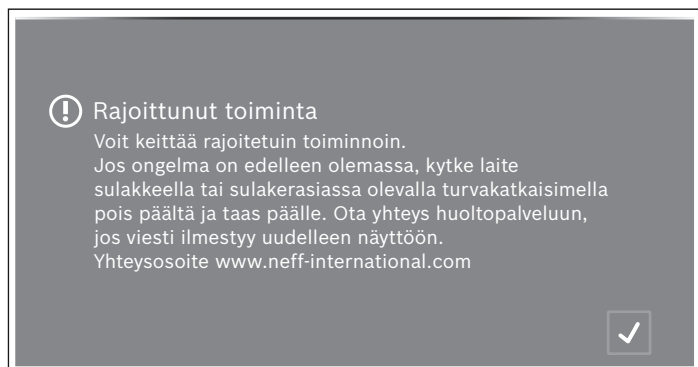


Saat poistettua ohjeen näytöstä koskettamalla näyttökenttää .



Varoitukset

Varoitukset näkyvät näytössä, jos ilmenee laitteen sisäinen vika, jonka yhteydessä keittotasoa voidaan käyttää vain rajoitetusti. Noudata näytössä olevin ohjeita ja kosketa näyttökenttää ✓ poistaaksesi varoituksen näytöstä.



Huomautuksia

- Varoituksissa on punainen viiva.
- Eräiden varoitusten yhteydessä on vikakoodi (esimerkki: [Error Code 0003])

Jos otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita myös vikakoodi.

Virheilmoitukset

Virheilmoitukset näkyvät näytössä, jos ilmenee laitteen sisäisiä vikoja tai toimintahäiriöitä, joiden yhteydessä keittotasoa ei voida enää käyttää.

Irrota laite sähköverkosta. Odota muutama sekunti ja liitä laite uudelleen. Jos viesti ilmestyy uudelleen näyttöön, ota yhteys huoltopalveluun.



Huomautuksia

- Varoituksissa on punainen viiva.
- Eräiden virheilmoitusten yhteydessä on vikakoodi (esimerkki: Error Code 0003)

Jos otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita myös vikakoodi.

Vihjeitä

Ongelma	Aputoimenpide
Keittoastian kokoa tai muotoa ei näytetä kosketusnäytössä oikein.	Poikkeamat keittoastian koon näytössä ovat normaaleja eivätkä ne heikennä keittotason toimintaa (erityisen pieni keittoastia kuvataan pyöreänä keittoalueena). On mahdollista, että kaksi lähekkäin olevaa keittoaluetta kuvataan yhdeksi keittoalueeksi. Aseta keittoastia toiseen paikkaan. Älä sijoita keittoastiaa käytettävissä olevan keittoalueen ulkopuolelle.
Keittoalueen tehotasoa ei saa nostettua.	Keittotason kokonaisteho on rajoitettu. Muuta kokonaisteho Lisävalinnat-valikon kohdassa “Tehon hallinta” . Hyvin kookas keittoastia voi vaikuttaa keittotason samalla puoliskolla olevien muiden keittoalueiden maksimitehoon. Aseta keittoastia toiseen paikkaan.
powerBoost-toiminto deaktivoitui tai sitä ei saa aktivoitua.	Voit aktivoida powerBoost-toiminnon oikealle ja vasemmalle keittotason puoliskolle kulloinkin vain kertaalleen. Jos toinen keittoalue kytketään päälle tai se on jo käytössä, powerBoost-toiminto ei ole käytettävissä tai powerBoost-toiminto deaktivoituu ja keittoalue palaa tehotasolle 9.0 . Keittotason kokonaisteho on rajoitettu. Muuta kokonaisteho Lisävalinnat-valikon kohdassa “Tehon hallinta” .
Kuulet äänimerkin, kun esine on kosketusnäytön päällä.	Poista esine ja kuittaa näytön huomautus. Voit tehdä taas asetuksia keittotasoon.
Keittoastiaa ei tunnisteta.	Keittoastian koko ei ole soveltuviin rajoissa. Kooltaan sopivia ovat astiat, joiden halkaisija on 90 - 340 mm. Keittoastian pohjan alla on ehkä nestettä. Varmista, että astian pohja on kuiva. Keittoastia ei ehkä sovellu induktiokäyttöön.
Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.	Jos keittotason mikään keittoalue ei ole käytössä etkä muuta asetuksia pitkään aikaan, keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
Keittoaluetta ei saa säädettyä.	Keittotason kummallakin puoliskolla voi olla samanaikaisesti käytössä vain 2 keittoaluetta. Keittotason keskellä oleva keittoastia varaa keittotason kummallakin puoliskolta yhden keittoalueen. Voit säätää keittotason kutakin puoliskoa kohden vain yhden toisen keittoalueen. Keittoastia ei ehkä sovellu induktiokäyttöön.

Ongelma	Aputoimenpide
Keittoalueen asetuksia ei oleta käyttöön keittoastiaan liikutettaessa.	Siirrä keittoastiaa keittotasolla hitaammin tai käytä siirtotoimintoa.
Keittotaso reagoi epätavallisesti tai sitä ei saa enää käytettyä oikein.	Kytke laitteen sulake tai suojakatkaisin sulakerasiassa pois päältä. Odota muutama sekunti ja liitä laite uudelleen.

Esittelytila

Jos valmiustilanäyttöön ilmestyy symboli , esittelytila on aktivoitu. Laite ei kuumene. Irrota laite sähköverkosta. Odota muutama sekunti ja liitä laite uudelleen. Kytke sen jälkeen ensimmäisten 3 minuutin aikana esittelytila pois päältä Lisävalinnat-valikossa.

Info-valitsin

Info-valitsimella voit hakea näyttöön lisätietoja tällä hetkellä käytössä olevasta toiminnosta. Hae informaatio näyttöön koskettamalla näyttöaluetta **i**. Huomautus ilmestyy näyttöön. Sulkeaksesi informaation kosketa näyttöaluetta **✓**.



Keittotason normaalit käyttöäänät

Induktiotekniikka perustuu elektromagneettisten kenttien tuottamiseen. Nämä tuottavat lämmön suoraan keittoastian pohjaan. Kattilat tai pannut voivat aiheuttaa valmistustavasta

riippuen erilaisia ääniä tai värinöitä. Näitä ääniä kuvataan seuraavasti:

Matala surina (kuin muuntajasta)

Tämä ääni kuuluu keittäessä suuremmalla tehotasolla. Se johtuu energiamäärästä, joka siirtyy keittotasosta keittoastiaan. Ääni häviää tai hiljenee, kun tehotasoa lasketaan.

Hiljainen vihellys

Tämä ääni kuuluu, kun keittoastia on tyhjä. Se häviää, kun astiaan laitetaan vettä tai ruokaa.

Rätinä

Tämä ääni kuuluu keittoastiasta, jossa on erilaisia päällekkäisiä materiaaleja. Se johtuu värinästä, joka syntyy eri materiaalia olevien pintojen koskettaessa toisiaan. Ääni syntyy keittoastiasta, ja se voi vaihdella ruokien määrästä ja valmistustavasta riippuen.

Äänekäs vihellys

Tämä ääni kuuluu keittoastiasta, jossa on erilaisia päällekkäisiä materiaaleja, ja näitä astioita käytetään lisäksi suurimmalla tehotasolla ja samalla kertaa kahdella keittoalueella. Ääni häviää tai hiljenee, kun tehotasoa lasketaan.

Tuulettimen äänet

Keittotason lämpötilaa on säädeltävä elektroniikkajärjestelmän moitteettoman toiminnan takaamiseksi. Keittotasossa on tätä varten jäähdytyspuhallin, joka kytkeytyy päälle elektroniikkajärjestelmän lämpötilan laskemiseksi ja säätelämiseksi. Puhallin voi käydä myös, kun laite on kytketty pois päältä, jos mitattu lämpötila on keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen edelleen liian korkea.

Kuvatut äänet ovat normaaleja induktiotekniikkaan kuuluvia ääniä, eivät vikoja.

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 takuuaikana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 17 snt/min (alv 24%)

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

Sikkerhetsanvisninger	33	Rengjøring og vedlikehold	44
Årsaker til skader	34	Glasskeramikk.....	44
Miljøvern	34	Kokesoneramme.....	44
Miljøvennlig håndtering	34	Utbedring av feil	44
Energisparetips	34	Veiledning, advarsler og feilmeldinger	44
Koking med induksjon	35	Tips	45
Fordeler.....	35	Demomodus	45
Kokekar.....	35	Infotast.....	46
Bli kjent med apparatet	36	Normale lyder fra kokesonen når den er i bruk	46
Platetopp	36	Kundeservice	46
Berøringsdisplay	36		
Kokeplateindikasjoner.....	36		
Rullefunksjon	37		
Restvarmeindikator	37		
Innstilling av kokesone	37		
Inn- og utkobling av kokesonen.....	37		
Standby-stilling	37		
Innstilling av kokeplate	37		
Innstillingstabell	38		
PowerBoost-funksjon	39		
Innskrenkninger i bruken av powerBoost-funksjonen.....	39		
Slå på og av powerBoost-funksjon.....	39		
Tidsur	39		
Stille inn varighet.....	39		
Når varigheten er telt ned	40		
Sikkerhetsutkobling	40		
Overføring av innstillinger	40		
Kortidsminne.....	40		
Overføringsfunksjon.....	40		
Klokkeslett	41		
Stille inn klokkeslett.....	41		
Vaskebeskyttelse for rengjøring	41		
Barnesikring	41		
Inn- og utkobling av barnesikringen.....	41		
Timer	42		
Stille inn varighet.....	42		
Når varigheten er telt ned	42		
Alternativmeny	42		
Endre innstillinger	43		
Displaykalibrering	43		
Stille inn lysstyrken i displayet.....	43		

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: www.neff-international.com og nettbutikk: 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 bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Kokeprosessen må finne sted under tilsyn. En kortvarig kokeprosess må hele tiden finne sted under tilsyn. Bruk bare apparatet i lukkede rom.

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.

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.

Elektromagnetiske farer!

Dette apparatet oppfyller forskrifter om sikkerhet og elektromagnetisk kompatibilitet. Likevel bør ikke personer som har implantert pacemaker eller insulinpumpe oppholde seg i nærheten av dette apparatet. Det er umulig å garantere at alle pacemakerne som finnes på markedet oppfyller gjeldende forskrifter om elektromagnetisk kompatibilitet, og det er derfor heller ikke mulig å garantere at det ikke vil oppstå interferens som kan føre til at disse ikke fungerer korrekt. Det er også mulig at personer med andre typer apparater, slik som høreapparater, kan oppleve noe ubehag.

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.

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.

Miljøvern

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.

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.

Energisparetips

- Bruk gryter og panner med jevn bunn. Ujevn bunn øker energiforbruket.
- Bruk en liten gryte til små mengder. En stor gryte med lite innhold krever mye energi.
- Sett alltid på et lokk som passer til gryten. Hvis du lager mat uten lokk, bruker du fire ganger så mye energi.
- Bruk lite vann til tilberedning. Dermed sparer du energi. Vitaminer og mineraler går dessuten ikke tapt for grønnsaker.
- Still kokeplaten raskt ned til et lavere effekttrinn.

Koking med induksjon

Fordeler

Når du koker med induksjon, oppstår varmen direkte i bunnen på kjelen. Dette gir deg flere fordeler:

- **Du sparer tid ved koking og steking.** Direkte oppvarming av kokekaret.
- **Energibesparende.**
- **Enklere vedlikehold og rengjøring.** Søl fra mat som koker over, brenner seg ikke så raskt fast.
- **Kontrollert varmetilførsel og sikkerhet.** Med induksjon stanses varmetilførselen med én gang etter bruk. Varmingen avbrytes dersom du tar kokekaret vekk fra kokeplaten, også når kokeplaten fortsatt er påslått.

Kokekar

Egnede kokekar

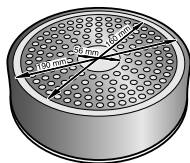
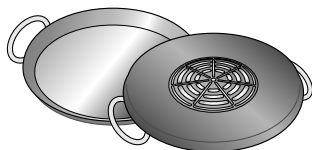
Bruk bare ferromagnetiske kokekar av emaljert stål, støpejern eller spesielle induksjonskokekar i rustfritt stål.

Andre kar som egner seg til induksjon

Det finnes andre spesielle kokekar for induksjon som ikke har fullstendig ferromagnetisk bunn.



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

Uegnede kokekar

Ikke bruk kokekar av vanlig rustfritt stål, glass, keramikk, kobber eller aluminium.

Teste kokekar

Du kan teste med en magnet om kokekaret er egnet. Hvis magneten fester seg på bunnen, er kokekaret egnet. Produsentene merker vanligvis kokekarene som er egnet for induksjon.

Kokekarets bunn

Hva slags bunn kokekaret har, kan påvirke kokeresultatet. Materialet i bunnen skal fordele varmen jevnt. Velegnet er f.eks. sandwichbunn i rustfritt stål.

Tomme kokekar og kokekar med tynn bunn

⚠ Fare for forbrenning!

Ikke varm opp tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn. Et tomt kokekar kan varmes opp så raskt at sikkerhetsutkoblingen ikke rekker å aktiveres i tide, og temperaturen kan dermed bli svært høy. Kokekarets bunn kan smelte og gi skader på glasskeramikken på kokesonen. Ikke berør det varme kokekaret. Slå av kokeplaten. Dersom kokesonen ikke fungerer når kokeplaten har blitt kald igjen, må du ta kontakt med kundeservice.

Kokekarsensor

Posisjonen, størrelsen og formen til kokekaret som brukes, blir registrert automatisk av kokesonen. Kokekar med diameter på mellom 90 og 340 mm egner seg.

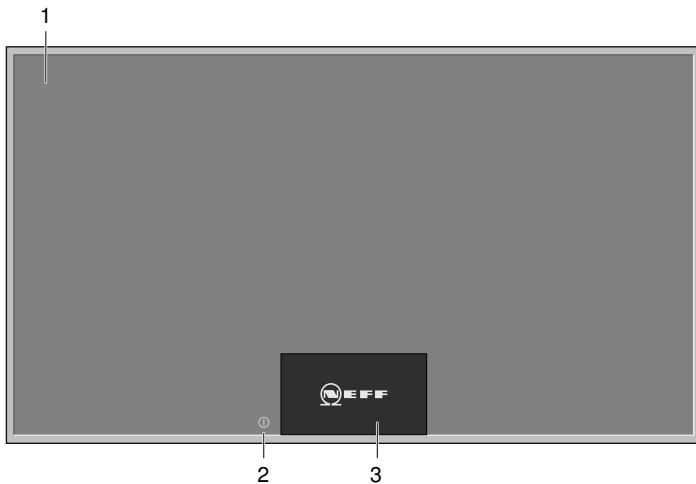
Merk: Kokeplateindikasjonene kan avvike fra den reelle størrelsen og formen på kokekaret. Det er normalt og påvirker ikke funksjonen til kokesonen.

Bli kjent med apparatet

Platetopp

Platetoppen er utstyrt med fullflate-induksjon. Du kan plassere kokekarene hvor du vil over hele kokeflaten. Plasseringen, størrelsen og formen på kokekaret som brukes, registreres automatisk.

Merk: På hver side av platetoppen kan bare to kokesoner være i drift samtidig.

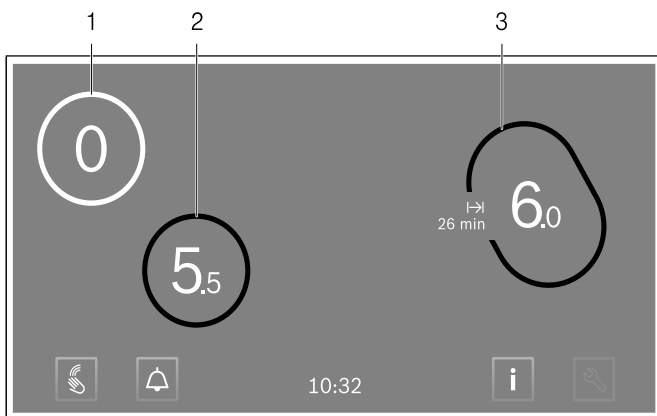


- 1 Kokeflate som kan brukes
- 2 Hovedbryter
- 3 Berøringsdisplay

Berøringsdisplay

Du kan enkelt betjene berøringsdisplayet med fingeren. Aktiver ønsket funksjon ved å berøre tilsvarende displayflate eller område innenfor displayet.

Merk: Den valgte funksjonen aktiveres først når du fjerner fingeren igjen.



Betjeningslementer og indikasjoner

- 1 Registrert kokesone
- 2 Påslått kokesone
- 3 Påslått kokesone med aktivert tidsur
- Låsefunksjoner
- Vaskebeskyttelse for rengjøring
- Barnesikring
- Korttids-varselur
- i Informasjoner
- Alternativmeny

Betjeningslementer og indikasjoner

→ Visning for tidsur

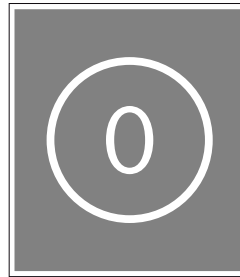
Obs!

Sett aldri varme kokekar i området for berøringsdisplayet. Elektronikken kan bli overopphetet.

Merk: Hold alltid displayet tørt. Fuktighet påvirker funksjonen.

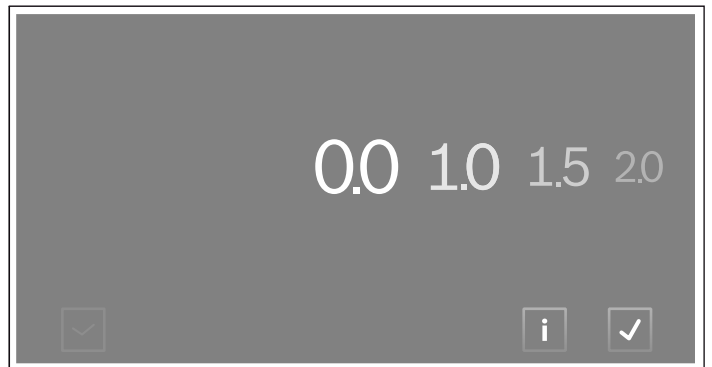
Kokeplateindikasjoner

Registrert kokesone



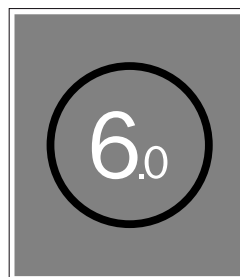
Den viste kokesonen ble registrert. Berør effekttrinnet i midten av kokekarsymbolet for å stille inn.

Valgt kokesone



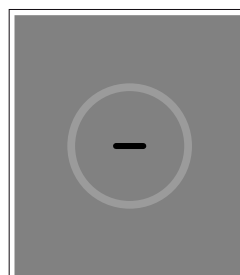
Den viste kokesonen ble valgt. Du kan stille inn effekttrinnet.

Påslått kokesone



Den viste kokesonen er slått på. I displayet lyser effekttrinnet som er stilt inn.

Andre indikasjoner



Den viste kokesonen kan ikke stilles inn.

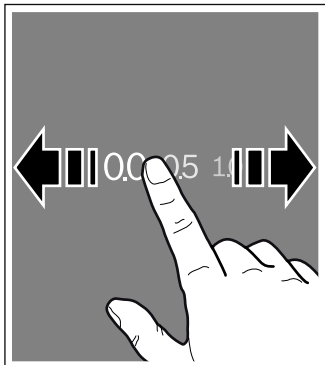
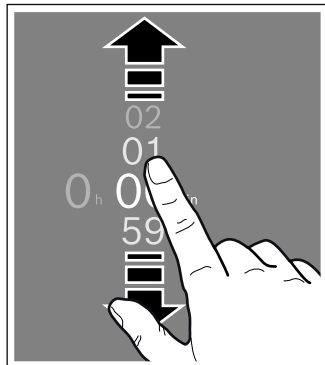
Årsaken kan være:

- På hver side av platetoppen kan bare to kokesoner være i drift samtidig.
- Kokekaret er ikke egnet for induksjon.

Rullefunksjon

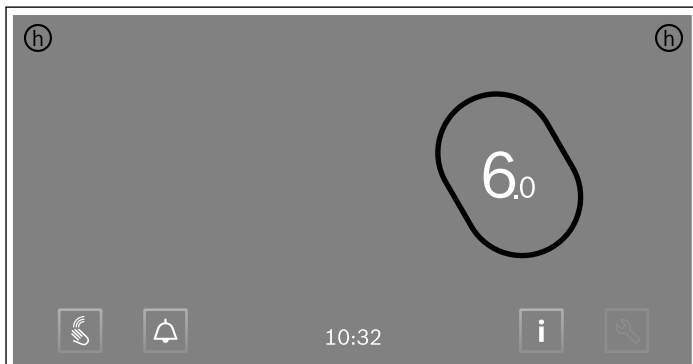
Med rullefunksjonen (scroll) kan du endre forskjellige innstillingsverdier som effekttrinn, varighet og tid, samt andre verdier i alternativmenyen.

Velg først verdien du ønsker å stille inn. Berør displayflaten og la fingeren gli oppover eller nedover, eller mot høyre eller venstre.



Restvarmeindikator

Koketoppen har en restvarmeindikator **h** på hver halvdel av koketoppen som viser om kokesonene fortsatt er varme. Kokesoner eller kokehalvdeler med lysende indikator må ikke berøres. Selv om koketoppen er slått av, lyser **h** så lenge kokesonene fortsatt er varme.



Innstilling av kokesone

I dette kapittelet finner du en beskrivelse av hvordan du stiller inn kokeplatene. I innstillingstabellen finner du effekttrinn og tilberedningstid for ulike retter.

Inn- og utkobling av kokesonen

Du kobler kokesonen inn og ut ved hjelp av hovedbryteren.

Innkobling: Berør symbolet ①. Indikasjonen over hovedbryteren lyser. Etter en kort innkoblingstid er kokesonen klar til bruk.

Utkobling: Berør symbolet ①. Indikasjonen i displayet slukkes. Alle kokeplatene er koblet ut. Hvilemodus er aktivert. Se kapittelet *Hvilemodus*.

Varmeindikatoren fortsetter å lyse inntil kokeplatene er tilstrekkelig avkjølt.

Merk: Kokesonen slår seg automatisk av når alle kokeplatene har vært avslått i mer enn 60 sekunder og du ikke har gjort noen innstillinger på berøringsdisplayet.

Standby-stilling

Når du slår av kokesonen, aktiveres først Standby-stilling i en viss, innstilt tid. Lampen over hovedbryteren blinker. Først når denne tiden er omme, slås kokesonen helt av. Når apparatet er i Standby-stilling, kan du slå det på igjen ved hjelp av hovedbryteren. Apparatet er straks klart til bruk.

Merk: Hvordan du endrer Standby-stillingen, ser du i kapittelet *Meny*.

Innstilling av kokeplate

Med scroll-funksjonen kan du stille inn ønsket effekttrinn.

Effekttrinn 1.0	= laveste effekt
Effekttrinn 9.0	= høyeste effekt

Hvert effekttrinn har et mellomtrinn. Det er merket med x.5.

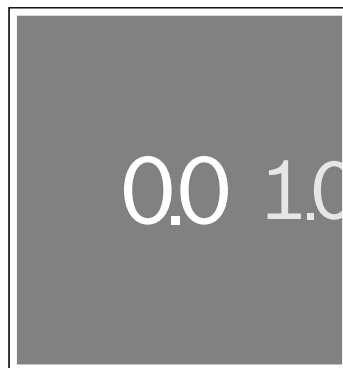
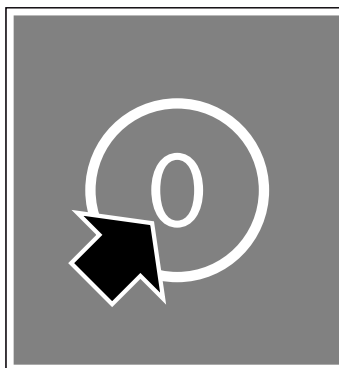
Merk: Hvordan du deaktiverer mellomtrinnene, ser du i kapittelet *Meny*.

Stille inn effekttrinn

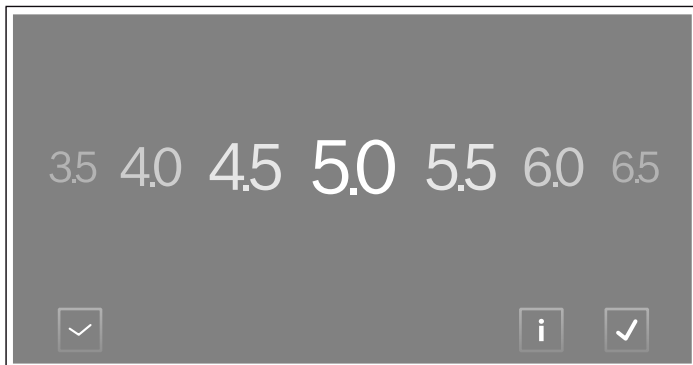
Kokesonen må være slått på.

1. Sett kokekaret på kokeflaten.

2. Berør kokekarsymbolet i displayet. I indikasjonen lyser **0.0**.



3. Dra fingeren mot venstre i løpet av de neste tre sekundene for å stille inn ønsket effekttrinn. Berør symbolet ✓.



Innstillingstabell

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

Merk: Ved tilberedning av gryteretter eller flytende retter som supper, sauser eller drikker, kan disse bli for raskt varme uten at du merker det og koke over eller sprute. Derfor anbefales det å bruke et egnet effekttrinn og stadig omrøring ved oppvarming.

	Effekttrinn	Varighet for viderekoking i minutter
Smelting		
Sjokolade, glasur, smør, honning	1.0	-
Gelatin	1.0–2.0	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett (f.eks. linsegryte)	1.0–2.0	-
Melk**	1.5–2.5	-
Varme pølser i vann**	3.0–4.0	-
Optining og oppvarming		
Spinat, dypfryst	2.5–3.5	5–15 min
Gulasj, dypfryst	2.5–3.5	20–30 min
Trekking, småkoking		
Melboller, potetboller	4.5–5.5*	20–30 min
Fisk	4.0–5.0	10–15 min
Hvite sauser, f.eks. bechamelsaus	1.0–2.0	3–6 min
Piskede sauser, f.eks. bernaísesaus, hollandaisesaus	3.0–4.0	8–12 min
Koking, damping, dampkoking		
Ris	2.0–3.0	15–30 min
Risengrynsgrot	2.0–3.0	25–35 min
Poteter med skall	4.0–5.0	25–30 min
Skrelte poteter	4.0–5.0	15–25 min
Deigvarer, pasta	6.0–7.0*	6–10 min
Gryterett, supper	3.5–4.5	15–60 min
Grønnsaker	2.5–3.5	10–20 min
Grønnsaker, dypfryste	3.5–4.5	7–20 min
Koking i trykkoker	4.5–5.5	-
Surring		
Rulader	4.0–5.0	50–60 min
Grytestek	4.0–5.0	60–100 min
Gulasj	3.5–4.5	50–60 min
Steking**		
Snitsel, naturell eller panert	6.0–7.0	6–10 min
Snitsel, dypfryst	6.0–7.0	8–12 min
Kotelett, naturell eller panert	6.0–7.0	8–12 min
Biff (3 cm tykk)	7.0–8.0	8–12 min
Fjærkrebryst (2 cm tykt)	5.0–6.0	10–20 min
Fjærkrebryst, dypfryst	5.0–6.0	10–30 min
Fisk og fiskefilet, naturell	5.0–6.0	8–20 min
Fisk og fiskefilet, panert	6.0–7.0	8–20 min
Fisk og fiskefilet, panert og dypfryst, f.eks. fiskepinner	6.0–7.0	8–12 min
Scampi og reker	7.0–8.0	4–10 min
Panneretter, dypfryste	6.0–7.0	6–10 min
Pannekaker	6.0–7.0	Stekes etter hverandre
Omelett	3.5–4.5	Stekes etter hverandre
Speilegg	5.0–6.0	3–6 min

	Effekttrinn	Varighet for viderekoking i minutter
Fritering** (friter 150–200 g per porsjon fortløpende i 1–2 l olje)		
Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8.0–9.0	Friteres etter hverandre
Kroketter	7.0–8.0	-
Kjøttboller	7.0–8.0	-
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6.0–7.0	-
Fisk, panert eller innbakt	6.0–7.0	-
Grønnsaker, sopp, panert eller innbakt	6.0–7.0	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4.0–5.0	-

* Kok videre uten lokk

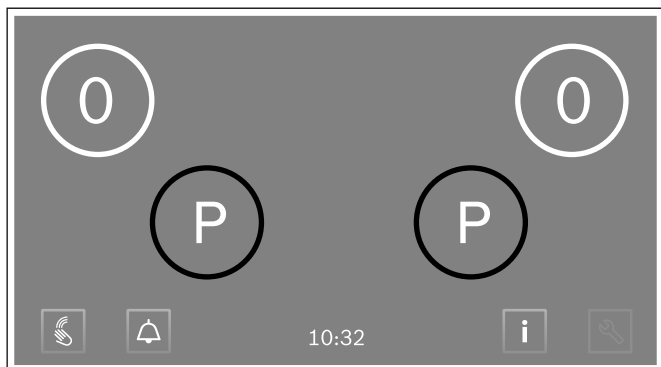
** Uten lokk

PowerBoost-funksjon

Med powerBoost-funksjonen kan du varme opp retter enda raskere. PowerBoost-funksjonen øker ytelsen til den valgte kokeplaten en kort stund.

Innskrenkninger i bruken av powerBoost-funksjonen

Du kan bare aktivere powerBoost-funksjonen én gang på høyre og venstre side av kokesonen. Dersom en kokeplate til slås på eller dersom en kokeplate allerede brukes, kan ikke powerBoost-funksjonen slås på, eller den deaktiveres. Kokeplaten går tilbake til effekttrinn **9.0**.



Slå på og av powerBoost-funksjon

Kokeplaten må være valgt.

Innkobling: Trekk fingeren mot venstre til powerBoost-funksjonen **P** er stilt inn. Berør symbolet ✓. Funksjonen ble aktivert.

Utkobling: Trekk fingeren mot høyre og velg et annet effekttrinn. Funksjonen er deaktivert. For å slå kokesonen helt av må du trekke fingeren mot høyre til indikasjonen **0.0** vises.

Merk: I noen tilfeller kobler powerBoost-funksjonen automatisk ut for å beskytte elektroniske komponenter i platetoppen mot overoppheting.

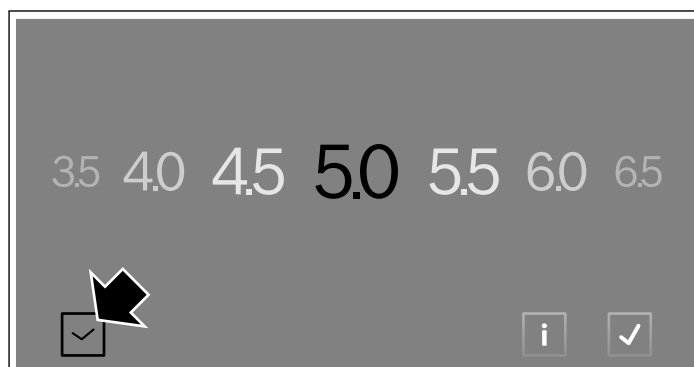
Tidsur

Med tidsuret kan du slå av en kokeplate automatisk etter en innstilt varighet.

Stille inn varighet

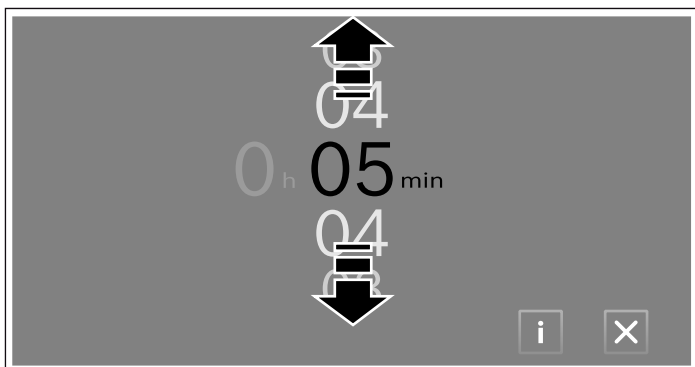
Kokesonen må være valgt og effekttrinnet innstilt.

1. Trykk på symbolet ∨.

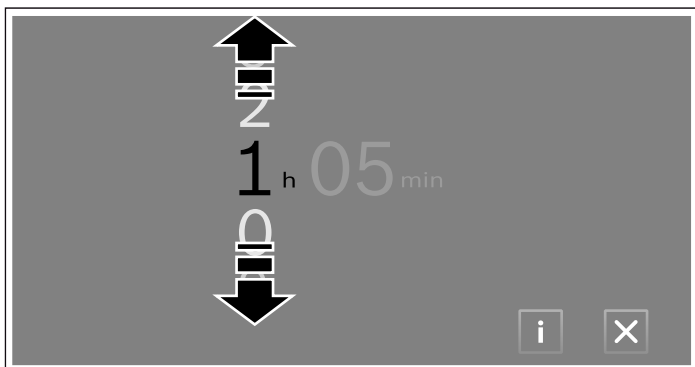


I displayet lyser **0h 00min.**

2. I løpet av de neste 3 sekundene skal du la fingeren gli opp eller ned for å velge ønsket varighet.



3. Velg timer. Stryk fingeren opp eller ned for å stille inn ønsket varighet i timer.



Etter 3 sekunder blir den innstilte varigheten tatt i bruk. Varigheten telles synlig ned i displayet.



Når varigheten er telt ned

Når tiden er telt ned, kobles kokesonen automatisk ut. Du hører et lydsignal. I kokeplateindikasjonen lyser **00 sec** og effekttrinnet **0**.

Merk: Du kan stille inn en varighet på inntil 9 timer og 59 minutter. Avhengig av innstilt effekttrinn kan kokesonen slå seg av også før varigheten er telt ned. Se kapittel *Sikkerhetsutkobling*.

Korrigerer varigheten: Berør symbolet  og still inn varigheten på nytt.

Slette varigheten: Berør symbolet  og tilbakestill til **0 h 00 min**.

Sikkerhetsutkobling

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

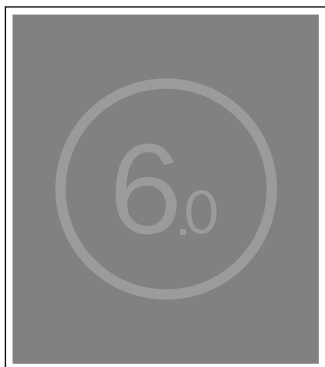
Kokeplaten slår seg av. I displayet vises "*Kokeplate i drift for lenge*". Berør symbolet . Indikasjonen slukkes. Du kan stille inn på nytt.

Når sikkerhetsutkoblingen aktiveres, avhenger av innstilt effekttrinn. Du finner mer informasjon i kapittelet *Utbedring av feil*.

Overføring av innstillinger

Korttidsminne

Hvis du løfter kokekaret eller flytter det vekk fra kokeplaten, lagres alle innstillingene på kokeplaten i kort tid (10–90 sekunder). Kokeplaten avgir ikke varme.



Merk: I løpet av den innstilte tiden for korttidsminnet kan innstillingene for kokeplaten endres (unntak: powerBoost-funksjon og tidsur).

Sett kokekaret tilbake på samme sted før tiden for korttidsminnet er ute. Innstillingene overføres automatisk. Kokeplaten avgir varme.

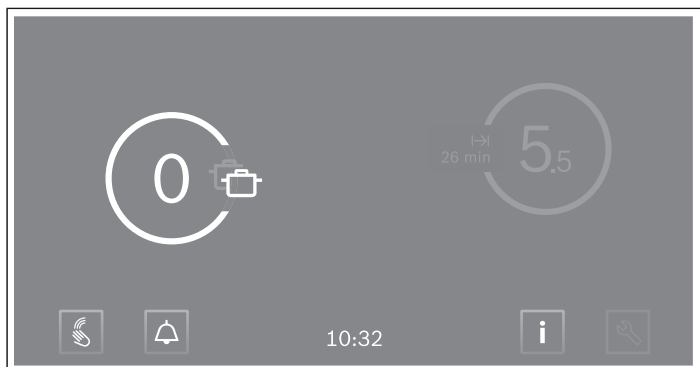
Merknader

- Dersom posisjonen avviker mye fra den opprinnelige posisjonen, kan du bruke overføringsfunksjonen
- Hvordan du endrer den innstilte tiden for korttidsminnet, ser du i kapittelet *Meny*.

Overføringsfunksjon

Med denne funksjonen kan du overføre innstillingene for en kokesone til en ny.

1. Sett kokekaret et annet sted på koketoppen før korttidsminnet utløper. Den nye kokesonen blir registrert.



Merk: Overføringsfunksjonen kan ikke brukes lenger hvis du i mellomtiden:

- foretar en innstilling (med unntak av innstillinger på kokesonen med korttidsminne)
- flytter på kokekaret flere ganger

2. Berør overføringssymbolet . Innstillingene er blitt overført.



Klokkeslett

Stille inn klokkeslett

Koketoppen må være slått på.

1. Trykk på symbolet . Alternativmenyen vises.

2. Trekk fingeren oppover og velg alternativet "**Klokke**". I indikasjonen vises det innstilte klokkeslettet.
3. Velg tidsformat (h eller min) og still inn klokkeslettet med rullefunksjonen (scroll).
4. Berør displayflaten  nede til høyre. Klokkeslettet er innstilt.

Vaskebeskyttelse for rengjøring

Hvis du tørker av displayet mens koketoppen er slått på, kan innstillingene endre seg. For å unngå dette har koketoppen en vaskebeskyttelse for rengjøring.

Slå på: Berør symbolet . Du hører et lydsignal. Displayet er sperret i 20 sekunder. Den gjenværende tiden vises i displayet. Du kan vaske av displayet uten å forandre innstillingene.

Slå av: Hvis du vil slå av vaskebeskyttelsen før tiden, berører du symbolet  før du slår av displayflaten "".

Merk: Hovedbryteren berøres ikke av vaskebeskyttelsen. Du kan når som helst slå av kokesonen.

Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barna stiller på kokesonen.

Merk: Dersom en kokeplate er slått på, er ikke barnesikringen tilgjengelig.

Inn- og utkobling av barnesikringen

Koketoppen må være slått på. Ingen kokesoner må være slått på.

Innkobling: Berør symbolet  og deretter displayflaten  "**Barnesikring**". Kokesonen er sperret.

Utkobling: Berør symbolet  og deretter displayflaten  "**Utkobling**". Sperren er opphevet.

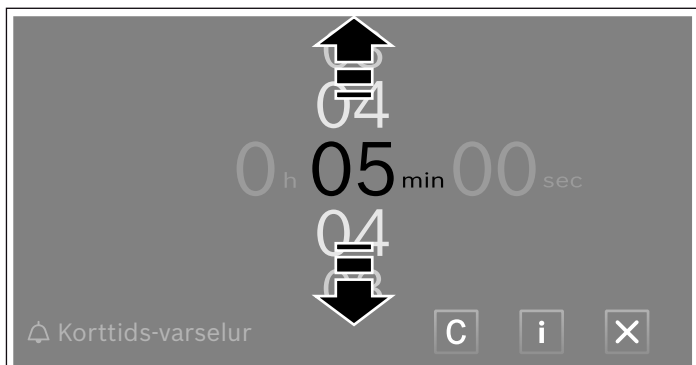
Merk: Barnesikringen har forskjellige innstillinger (automatisk, manuell, utkoblet). Hvordan du endrer innstillingene ser du i kapittelet *Alternativmeny*.

Timer

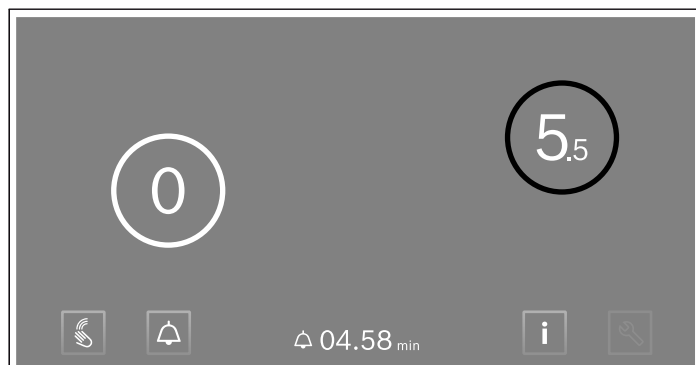
Med timeren kan du stille inn en varighet på opptil 9 timer, 59 minutter og 59 sekunder. Den går uavhengig av kokesonen. Denne funksjonen vil ikke automatisk slå av kokesonene.

Stille inn varighet

1. Trykk på symbolet . I displayet vises **0h 00min 00sec**.
2. La fingeren gli opp eller ned i løpet av de neste 10 sekundene for å velge ønsket varighet.



3. Velg timer og sekunder. La fingeren gli opp eller ned for å velge ønsket varighet. Den innstilte varigheten tas i bruk etter 3 sekunder og telles synlig ned i displayet.



Når varigheten er telt ned

Etter at varigheten er telt ned hører du en signaltone. I indikasjonen vises **00.00min**. Berør symbolet . Korttids-varseluret er slått av.

Korrigerer varigheten: Berør symbolet  og still inn varigheten på nytt.

Slette varigheten: Berør først symbolet  og deretter symbolet **C**.

Alternativmeny

Apparatet har forskjellige forhåndsinnstillinger. Du kan tilpasse disse forhåndsinnstillingene til dine egne vaner.

Merk: Hvis en kokesone er slått på, er ikke alternativmenyen tilgjengelig.

Innstilling	Beskrivelse / alternativer
Display-lysstyrke	Du kan endre lysstyrken i displayet. Lysstyrke (middels*)
Displaykalibrering	Du kan optimere displayets reaksjonsevne på fingerberøring.
Klokke	Du kan stille inn klokkeslettet.
Tidsformat	Du kan velge tidsformat. ■ 12h ■ 24h
Signaltone	Du kan koble inn og ut signaltonene på apparatet. ■ Signaltoner på* ■ Signaltone feilbetjening på ■ Signaltoner av
Barnesikring	Med barnesikringen kan du sperre platetoppen og slik forhindre at barn bruker den uten oppsyn. ■ manuell* – Barnesikringen må alltid slås av og på manuelt ■ automatisk – Barnesikringen aktiveres alltid automatisk når platetoppen slås av ■ utkoblet – Barnesikringen er ikke tilgjengelig
Effekttrinn	Du kan velge mellom 9 eller 17 effekttrinn. Ved 17 effekttrinn kan du i tillegg velge mellomtrinn for fininnstilling. ■ 17 effekttrinn* ■ 9 effekttrinn
Korttidsminne	Du kan stille inn varigheten for korttidsminnet. Hvis kokekaret heves eller forskyves, blir alle innstillingene for kokesonen lagret i denne tiden. 10–90 sekunder (30 sekunder*)

Innstilling	Beskrivelse / alternativer
Hvilemodus	Du kan stille inn varigheten for hvilemodus. Etter at den innstilte varigheten er utløpt, kobler apparatet helt ut. I hvilemodus er apparatet driftsklart med en gang. 0.5 h–72 h (1.0 h*)
Energistyring	Du kan begrense totaleffekten til platetoppen og tilpasse den til din lokale strømtilkobling. Ta kontakt med montøren for tilpasning. 600–7200 watt (7200 watt*)
Språk	Du kan velge mellom 19 språk (engelsk*).
Demo-modus	Du kan deaktivere varmefunksjonen for å bruke apparatet til demonstrasjon. Slå på demo-modus innen tre minutter etter at apparatet er slått på. ■ Av* ■ På
Forhåndsinnstilling	Du kan tilbakestille alle innstillingene til slik de var ved utlevering av apparatet. (unntak: språk, klokke, displaykalibrering)

* Forhåndsinnstilling

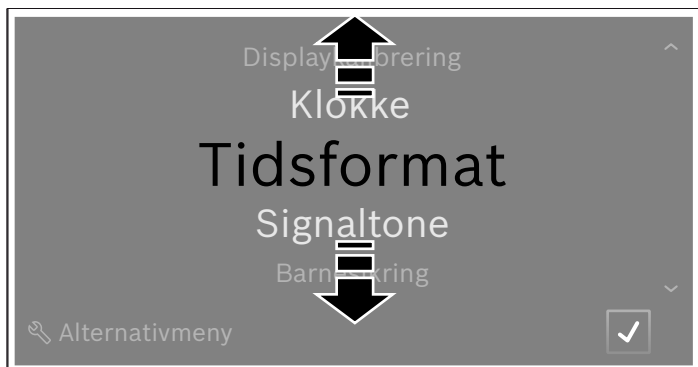
Endre innstillinger

Kokesonen må være slått på.

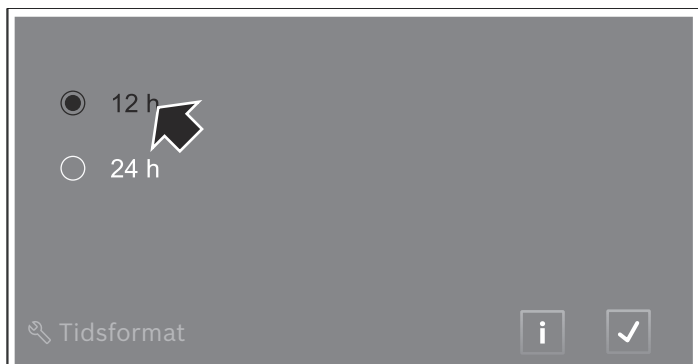
1. Berør symbolet . Alternativmenyen vises.



2. Rull oppover eller nedover med scrollefunksjonen og velg ønsket alternativ ved å berøre det.



3. Still inn ønsket verdi eller alternativ.



4. Berør symbolet . Innstillingen ble lagret.

5. Berør symbolet  i alternativmenyen. Alle innstillingene ble lagret.

Displaykalibrering

Med denne funksjonen kan du tilpasse nøyaktigheten av fingertrykket for inntasting i displayet.

Merk: Berøringsdisplayet er forhåndskalibrert fra fabrikken. Det kan likevel være nødvendig med en ny kalibrering for å forbedre nøyaktigheten ved inntasting på berøringsdisplayet.

1. Berør symbolet . Alternativmenyen vises.

2. Velg alternativet "**Displaykalibrering**" med rullefunksjonen (scroll).

3. Følg anvisningene i displayet.

Berøringsdisplayet ble kalibrert.

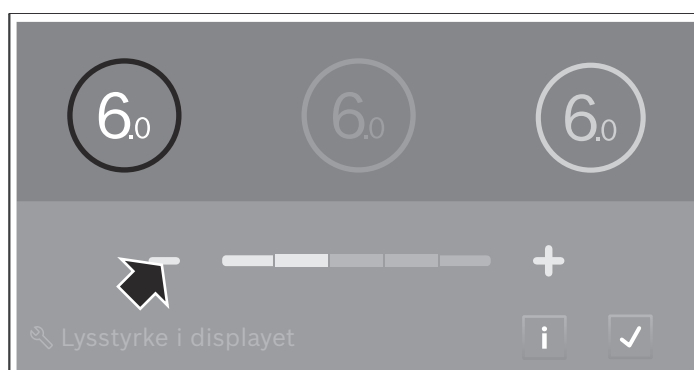
Stille inn lysstyrken i displayet

Med dette alternativet kan du endre lysstyrken i berøringsdisplayet.

1. Trykk på symbolet . Alternativmenyen vises.

2. Rull oppover eller nedover med rullefunksjonen (scroll) og velg alternativet "**Display-lysstyrke**".
Indikasjonen for innstilling av lysstyrken i berøringsdisplayet vises.

3. Berør symbolet **+** eller **–** og still inn ønsket lysstyrke.



4. Trykk på symbolet . Innstillingen er lagret.

Rengjøring og vedlikehold

I dette kapitlet kan du lese om hvordan kokesonen skal vedlikeholdes. Du kan kjøpe egnede rengjøringsmidler via kundeservice eller i vår nettbutikk.

Glasskeramikk

Rengjør kokesonen etter hver bruk. På den måten brenner ikke matrestene seg fast.

Kokesonen må være helt avkjølt før rengjøring.

Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk. Følg rengjøringsanvisningene på emballasjen.

Bruk aldri:

- ufortynnet oppvaskmiddel
- rengjøringsmiddel for oppvaskmaskiner
- skuremiddel

- aggressive rengjøringsmidler som stekeovnsspray eller flekkfjerner
- skuresvamper
- høytrykksspyler eller dampstråle

Kraftig smuss fjernes enklest med en glasskrape. Følg produsentens anvisninger.

Du kan også kjøpe en egnet glasskrape hos kundeservice eller i nettbutikken vår.

Kokesoneramme

Følg disse tipsene for å unngå skader på kokesonerammen:

- Benytt kun varmt såpevann.
- Vask nye svampkluter grundig før bruk.
- Bruk ingen aggressive eller skurende rengjøringsmidler.
- Bruk ikke glasskrape.

Utbedring av feil

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du kontakter kundeservice, bør du lese følgende veiledning og tips.

Veiledning, advarsler og feilmeldinger

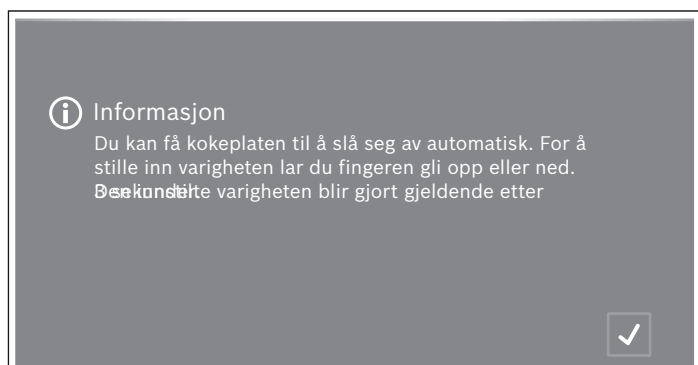
Dersom det oppstår et problem, vises veiledninger, advarsler eller feilmeldinger automatisk i displayet.

Tips

Hvis koketoppen krever at den aktuelle kokesituasjonen endres, vises et tips. Tips kan imidlertid også hentes frem av brukeren selv. Se kapittel *Infotast*.

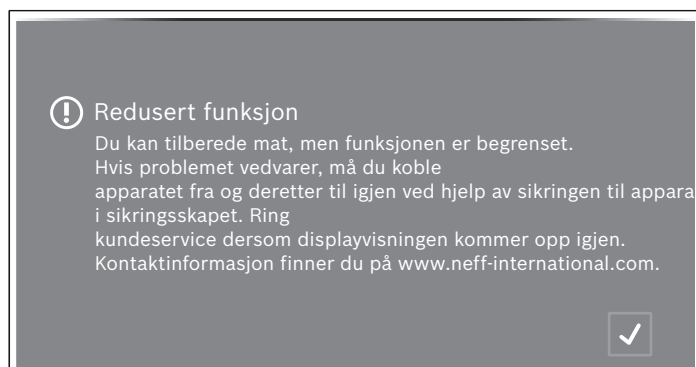


Berør displayflaten ✓ for å lukke tipset.



Advarsler

Hvis det oppstår en svikt eller funksjonsfeil i apparatet som gjør at koketoppen bare kan brukes i begrenset grad, vises en advarsel. Følg anvisningene på displayet og berør displayflaten ✓ for å lukke advarselen.



Merknader

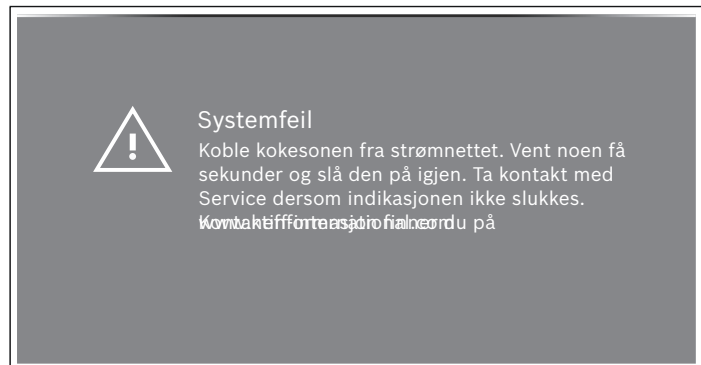
- Advarsler indikeres med en rød linje.
- I forbindelse med enkelte advarsler vises det en feilkode (f.eks. [Error Code 0003])

Oppgi en eventuell feilkode når du er i kontakt med kundeservice.

Feilmeldinger

Hvis det oppstår en svikt eller funksjonsfeil i apparatet som gjør at koketoppen ikke kan brukes lenger, vises en feilmelding.

Koble apparatet fra strømmettet. Vent et par sekunder og slå apparatet på igjen. Dersom meldingen vises igjen, må du ringe kundeservice.



Merknader

- Advarsler indikeres med en rød linje.
- I forbindelse med enkelte feilmeldinger vises en feilkode (f.eks. Error Code 0003)

Oppgi en eventuell feilkode når du er i kontakt med kundeservice.

Tips

Problem	Tiltak
Størrelsen eller formen på kokekaret vises ikke riktig i berøringsdisplayet.	Det er normalt med avvik ved visning av kokekar i displayet. Dette påvirker ikke funksjonen til kokesonen (ekstra små kokekar vises som rund kokesone). Det kan hende at to kokesoner nær hverandre vises som én kokesone. Plasser ut kokekarene på nytt. Plasser aldri kokekaret utenfor kokeflaten.
Effekttrinnet til kokeplaten kan ikke økes.	Totalytelsen til kokesonen er begrenset. Tilpass totalytelsen under " Energistyring " i menyen. Et svært stort kokekar kan påvirke det maksimale effekttrinnet til andre kokeplater på den samme siden av kokesonen. Plasser ut kokekarene på nytt.
powerBoost-funksjonen er deaktivert eller kan ikke aktiveres.	Du kan bare aktivere powerBoost-funksjonen én gang på høyre og venstre side av kokesonen. Dersom en kokeplate til slås på eller dersom en kokeplate allerede brukes, kan ikke powerBoost-funksjonen slås på, eller den deaktiveres. Kokeplaten går tilbake til effekttrinn 9.0 . Totalytelsen til kokesonen er begrenset. Tilpass totalytelsen under " Energistyring " i menyen.
Du hører et lydsignal hvis det befinner seg en gjenstand på berøringsdisplayet.	Fjern gjenstanden og bekreft meldingen i displayet. Du kan slå på kokesonen igjen.
Kokekaret registreres ikke.	Kokekaret er større enn egnet størrelse. Kokekar med diameter på mellom 90 og 340 mm egner seg. Det kan hende at kokekaret er fuktig på undersiden. Pass på at bunnen på kokekaret er tørr. Kokekaret er kanskje ikke egnet for induksjon.
Kokesonen slår seg av automatisk.	Dersom ingen kokeplater er i drift på kokesonen og du ikke endrer innstillingene i løpet av lengre tid, slås kokesonen av automatisk.
Kokeplaten kan ikke stilles inn.	Det kan bare være 2 kokeplater i bruk samtidig på hver av de to kokesonene. Et kokekar midt på kokesonen legger beslag på en kokeplate på hver side av kokesonen. Du kan bare stille inn én kokeplate til på hver side av kokesonen. Kokekaret er kanskje ikke egnet for induksjon.
Innstillingene på kokeplaten overføres ikke når kokekaret beveges.	Beveg kokekaret saktere over kokesonen eller bruk overføringsfunksjonen.
Kokesonen reagerer på en uvanlig måte eller kan ikke lenger betjenes på riktig måte.	Koble ut apparatet med apparatsikringen eller sikringsbryteren i sikringsskapet. Vent noen sekunder og slå den på igjen.

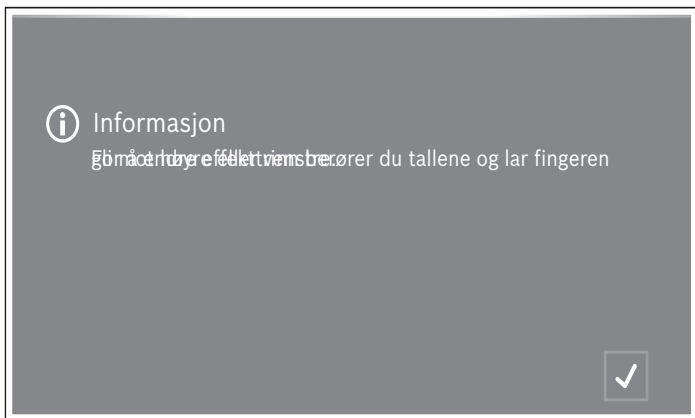
Demomodus

Dersom symbolet  vises i indikasjonen, er demomodus aktivert. Apparatet varmes ikke opp. Koble apparatet fra strømmettet. Vent et par sekunder og koble til på nytt. Slå

deretter av demomodusen i menyen i løpet av de første tre minuttene.

Infotast

Med infotasten kan du vise viktig tilleggsmasjiner til den funksjonen som brukes. Berør displayflaten **i** for å vise informasjonen. Veiledningen vises. Berør displayflaten **✓** for å lukke informasjonen.



Normale lyder fra kokesonen når den er i bruk

Induksjonsteknologien er basert på produksjon av elektromagnetiske felt. Disse feltene gjør at varmen kan oppstå direkte i bunnen på kokekaret. Kjeler og panner kan forårsake ulike lyder eller vibrasjon avhengig av hvordan de er produsert. Disse lydene er beskrevet på følgende måte:

Dyp summing (som fra en transformator)

Denne lyden oppstår ved koking på høyt effekttrinn. Den skyldes energimengden som overføres fra kokesonen til kokekaret. Lyden forsvinner eller blir svakere når effekttrinnet reduseres.

Lav piping

Denne lyden oppstår når kokekaret er tomt. Den forsvinner når det kommer vann eller annet innhold i karet.

Spraking

Denne lyden oppstår ved bruk av kokekar som består av forskjellige materialer som ligger oppå hverandre. Den oppstår fordi områdene der ulike materialer møtes, vibrerer. Lyden oppstår i kokekaret og kan variere avhengig av mengde og tilberedningsmåte.

Høy pipelyd

Denne lyden oppstår ved bruk av kokekar som består av flere ulike materialer oppå hverandre og når de dessuten brukes på høyeste effekttrinn og på to kokeplater samtidig. Lyden forsvinner eller blir svakere når effekttrinnet reduseres.

Viftelyder

For at elektronikksystemet skal fungere som det skal, er det viktig at temperaturen i kokesonen reguleres. Derfor er kokesonen utstyrt med en kjølevifte som tas i bruk for å redusere og regulere temperaturen i elektronikksystemet. Viften kan fortsette å gå selv om apparatet er slått av dersom den målte temperaturen fortsatt er for høy selv etter at kokesonen er slått av.

Lydene som er beskrevet her, er en vanlig del av induksjonsteknologien, og skal ikke anses som noen 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.

Säkerhetsanvisningar	48
Orsaker till skador	49
Återvinning	49
Återvinning	49
Energispartips.....	49
Tillagning med induktion	50
Fördelar.....	50
Kokkärl.....	50
Lär känna din spis	51
Häll.....	51
Pekdisplay	51
Kokzonsindikering	51
Bläddrafunktionen.....	52
Restvärmeindikering.....	52
Ställa in hällen	52
Slå på och av hällen.....	52
Standby.....	52
Ställa in kokzon	52
Inställningstabell.....	52
Powerboostfunktion.....	54
Begränsningar avseende powerBoost-funktionen.....	54
Slå på och av powerBoost-funktionen	54
Timer.....	55
Ställa in tillagningstiden	55
När tillagningstiden går ut.....	55
Säkerhetsavstängning	55
Överföring av inställningar	56
Kortidsminne.....	56
Överföringsfunktionen	56
Klocka.....	56
Ställa klockan	56
Torkskydd.....	56
Barnspärr	57
Slå på och av barnspärren	57
Äggklocka	57
Ställa in tillagningstiden	57
När tillagningstiden går ut.....	57
Tillvalsmeny	57
Ändra inställningar.....	58
Displaykalibrering	58
Ställa in displayljusstyrkan	59

Rengöring och skötsel.....	59
Glaskeramik	59
Hällinfattningen	59
Åtgärda störningar	59
Tips, varningar och felmeddelanden.....	59
Tips.....	60
Demoläge.....	60
Infoknapp.....	61
Kokzonens normal driftsljud	61
Service.....	61

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 ögonen på kokningen när den pågår. Håll alltid ögonen på en kort kokning när den pågår. Använd enheten endast i slutna rum.

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.

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.

Faror med elektromagnetism!

Denna apparat överensstämmer med normerna för säkerhet och elektromagnetisk överensstämmelse. Trots det, ska personer som har en pacemaker eller insulinpump avstå från att använda apparaten. Det är omöjligt att garantera att 100 % av sådana anordningar som finns på marknaden uppfyller de gällande bestämmelserna för elektromagnetisk kompatibilitet och att de inte producerar störningar som kan påverka dess korrekta funktion. Dessutom är det möjligt att personer med en annan typ av anordningar, som hörselapparater, upplever obehag.

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.

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 spishällen som bricka eller bänkskiva.
	Den skrovliga undersidan av kärlen kan skada glaskeramiken	Kontrollera kokkärlen.
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 socker-innehåll	Ta omedelbart bort livsmedel som spills med en glasskrapa.

Orsaker till skador

Obs!

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

Återvinning

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med den 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.

Energispartips

- Använd kastruller och stekpannor med jämn botten. Ojämna botten höjer energiförbrukningen.
- Använd små kastruller när du lagar lite mat. En större kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Kokar du utan lock går det åt fyra gånger mer effekt.
- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det spar effekt. Grönsakerna behåller sina vitaminer och mineraler.
- Sänk effektläget i rätt tid.

Tillagning med induktion

Fördelar

Vid tillagning med induktion alstras värmen direkt i grytans botten. Detta ger flera fördelar:

- **Tidsbesparing vid kokning och stekning.** Korkärlet värms upp direkt.
- **Energibesparing.**
- **Enklare skötsel och renhållning.** Det som rinner över bränner inte fast lika snabbt.
- **Kontrollerad värmeförsel och säkerhet.** Induktionen aktiverar och avbryter värmeförseln direkt när du pekar på knapparna. Uppvärmningen avbryts så snart korkärlet lyfts av från kokzonen, även om kokzonen är aktiverad.

Korkär

Lämpliga korkär

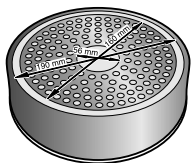
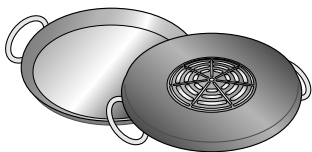
Använd endast ferromagnetiska kär av emaljerat stål, gjutjärn eller speciella induktionskär av rostfritt stål.

Andra kär för induktionstillagning

Det finns andra typer av kär för induktionstillagning vars botten inte är helt ferromagnetisk.



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



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

Olämpliga korkär

Använd aldrig korkär av vanligt rostfritt stål, glas, keramik, koppar eller aluminium.

Testa korkär

Korkärlet behöver en botten som är magnetisk. Oftast har tillverkaren även markerat att kärlet passar för induktion.

Kärlbotten

Kärlens botten kan påverka tillagningens resultat. Materialet i kärlets botten ska fördela värmen jämnt. Här passar t.ex. en sandwichbotten av rostfritt stål mycket bra.

Tomma korkär eller korkär med tunn botten

Risk för brännskador!

Hetta aldrig upp tomma korkär eller kär med tunn botten. Ett tomt korkär värms upp så snabbt att säkerhetsavstängningen inte hinner aktiveras, och en mycket hög temperatur kan därför nås på kort tid. Kärlens botten kan smälta och hällens glaskeramik kan skadas. Stäng av kokzonen; rör inte vid det heta korkärlet. Om kokzonen inte fungerar efter att den har svalnat, kontakta kundtjänst.

Kärlidentifiering

Hällen identifierar automatiskt korkärlets position, storlek och form. Kär med diametern 90 till 340 mm passar bäst.

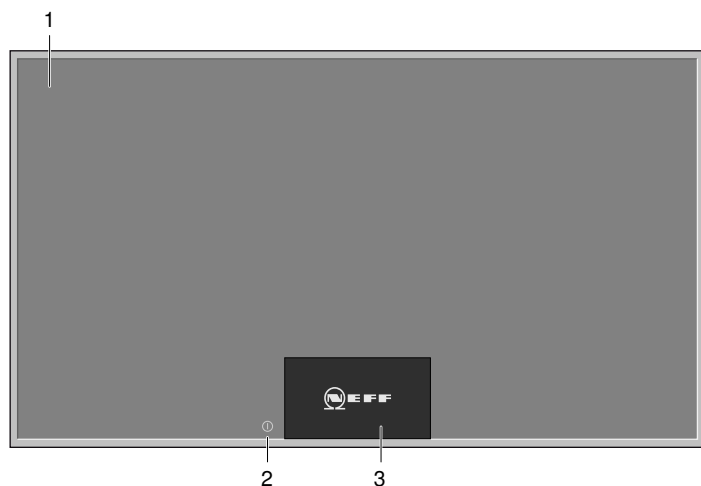
Anvisning: Indikeringen av själva kokzonen kan skilja sig från korkärlets faktiska storlek och form. Detta är normalt och påverkar inte hällens funktion.

Lär känna din spis

Häll

Hällen har heltäckande induktionszon. Du kan ställa kastruller, grytor och pannor var du vill på hällens användbara kokzon. Enheten känner automatiskt av läge, storlek och form på kastrullen, grytan eller pannan.

Anvisning: Det går bara ha på 2 kokzoner samtidigt på varje hällsida.

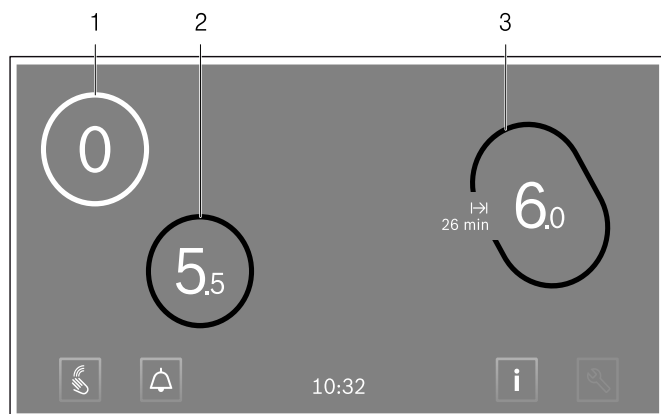


- 1 Användbar kokzon
- 2 Huvudbrytare
- 3 Pekdisplay

Pekdisplay

Du styr pekdisplayen med fingrarna. Tryck till på resp. displayknapp eller -fält för att slå på den funktion du vill ha.

Anvisning: Funktionen slår på när du lyfter fingret.



Kontroller och displayer

- 1 Registrerad kokzon
- 2 Påslagen kokzon
- 3 Påslagen kokzon och timer
- Spärrar
- Torkskydd för rengöring
- Barnspärr
- Äggklocka
- i Information
- Tillvalsmeny
- Timerdisplayen

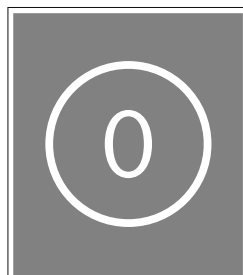
Obs!

Ställ aldrig heta kastruller, grytor och pannor på pekdisplayen. Elektronik kan bli överhettad.

Anvisning: Håll displayen torr. Fukt påverkar funktionen negativt.

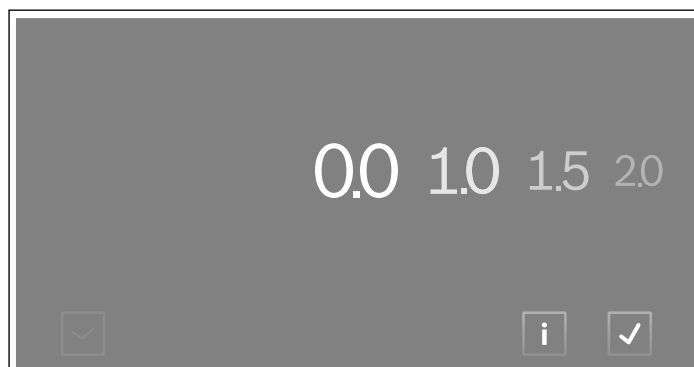
Kokzonsindikering

Registrerad kokzon



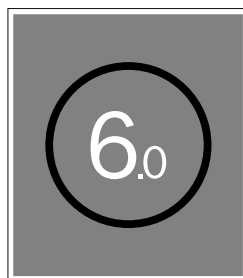
Den indikerade kokzonen är registrerad. Ställ in genom att trycka på effektläget i mitten av kastrullsymbolen.

Vald kokzon



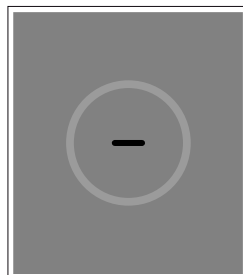
Den indikerade kokzonen är vald. Du kan ställa in effektläge.

Påslagen kokzon



Indikerad kokzon är på. Inställt effektläge lyser på displayen.

Andra indikeringar



Det går inte ställa in indikerad kokzon.

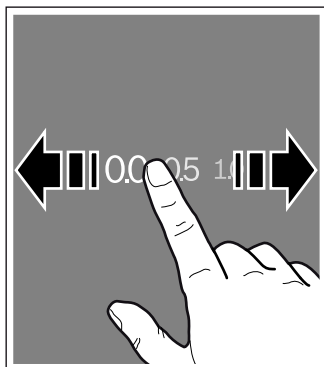
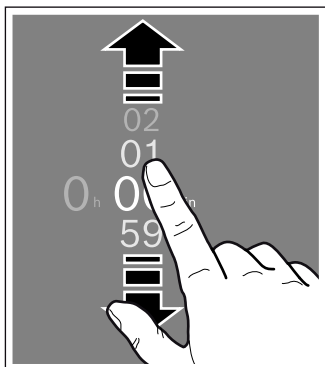
Möjliga orsaker:

- Det går bara ha på 2 kokzoner samtidigt på varje hällsida.
- Kastrullen, grytan eller pannan är inte avsedd för induktionshäll.

Bläddrafunktionen

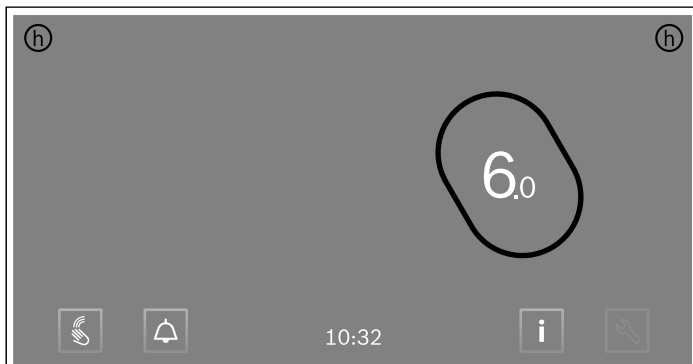
Funktionen bläddrar fram och ändrar olika inställningar som effektläge, tillagningstid och tid samt värdena i tillvalsmenyn.

Välj först värde som du vill ställa in. Tryck på displayen och dra fingret uppåt eller nedåt resp. åt vänster eller höger.



Restvärmeindikering

Hällen har en restvärmeindikering **h** för varje halva av hällen som visar vilka kokzoner som fortfarande är heta. Rör inte kokzoner resp. hållhalvor med den indikeringen. **h** lyser även om du precis slagit av hällen och kokzonerna fortfarande är heta.



Ställa in hällen

Det här kapitlet beskriver hur du ställer in kokzonerna. Inställningstabellen innehåller effektlägen och tillagningstider för olika maträtter.

Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med huvudbrytaren.

Starta: Tryck på ①-symbolen. Indikeringen ovanför huvudbrytaren lyser. Efter en kort aktiveringstid är kokzonen redo att användas.

Stänga av: Tryck på ①-symbolen. Indikatorn släcks på displayen. Alla kokzoner är av. Standbyläget aktiveras. Se kapitlet *Standby*.

Värmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

Anvisning: Hällen stängs av automatiskt när alla zoner har varit avstängda i minst 60 sekunder och du inte har gjort några inställningar i menyn.

Standby

När du stänger av hällen aktiveras standbyläget under en viss, i förväg angiven tidsperiod. Lampan ovanför huvudbrytaren blinkar. Först när den tidsperioden löper ut stängs hällen av helt. Så länge enheten står i standbyläge kan den aktiveras med hjälp av huvudströmbrytaren. Enheten är då redo att användas på en gång.

Anvisning: Hur du justerar standbylägets varaktighet visar vi i kapitlet *Meny*.

Ställa in kokzon

Ställ in önskat effektläge med scrollfunktionen.

Effektläge 1.0	= lägsta effekt
Effektläge 9.0	= högsta effekt

Alla effektlägen har ett mellanläge. Det markeras med x.5.

Inställningstabell

I tabellen nedan hittar du några förslag på tillagningstider. Tillagningstiderna beror på ingrediensernas typ, vikt och kvalitet. Så det kan förekomma avvikelser.

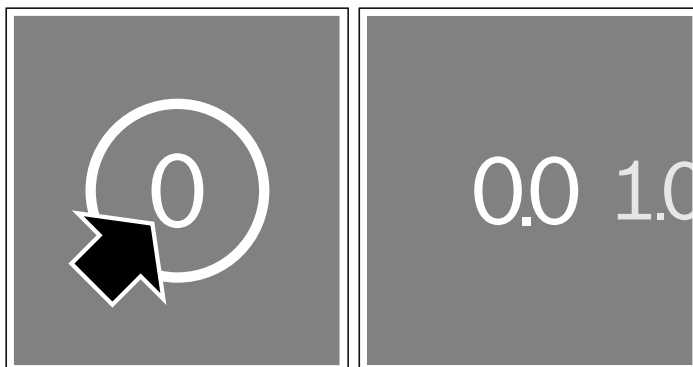
Anvisning: Gör du grytor eller flytande mat som soppor, såser eller drycker, så kan de snabbt värma på och koka över eller

Anvisning: Hur du aktiverar mellanlägena visar vi i kapitlet *Meny*.

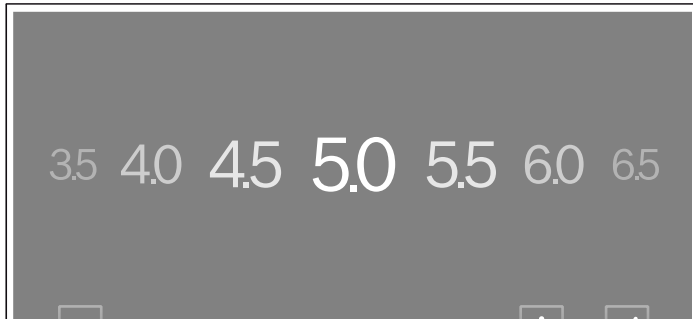
Ställa in effektläge

Hällen ska vara på.

1. Ställ en kastrull på kokzonen.
2. Tryck på kastrullssymbolen på displayen. Du får upp **0.0** på displayen.



3. Dra åt vänster inom 3 sekunder och ställ in det effektläge du vill ha. Tryck på ✓.



skvätta. Vi rekommenderar därför att du värmer på gradvis på lämpligt effektläge under ständing omrörning.

	Effektläge	Fortsatt koktid i minuter
Smälta		
Choklad, chokladglasyr, smör, honung	1.0	-
Gelatin	1.0 - 2.0	-
Uppvärmning och varmhållning		
Gryta (t.ex. linsgryta)	1.0 - 2.0	-
Mjök**	1.5 - 2.5	-
Varmkorv**	3.0 - 4.0	-
Tina och värma på		
Spenat, djupfryst	2.5 - 3.5	5 - 15 min.
Gulasch, djupfryst	2.5 - 3.5	20 - 30 min.
Sjuda		
Kroppkakor, palt	4.5 - 5.5*	20 - 30 min.
Fisk	4.0 - 5.0	10 - 15 min.
Vitsås, t.ex. bechamelsås	1.0 - 2.0	3 - 6 min.
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3.0 - 4.0	8 - 12 min.
Koka, ånga, ångkoka		
Ris	2.0 - 3.0	15 - 30 min.
Risgrynsgrot	2.0 - 3.0	25 - 35 min.
Skalpotatis	4.0 - 5.0	25 - 30 min.
Skalad potatis	4.0 - 5.0	15 - 25 min.
Pasta, nudlar	6.0 - 7.0*	6 - 10 min.
Grytor, soppor	3.5 - 4.5	15 - 60 min.
Grönsaker	2.5 - 3.5	10 - 20 min.
Grönsaker, djupfrysta	3.5 - 4.5	7 - 20 min.
Tryckkokning	4.5 - 5.5	-
Bräsera		
Rullader	4.0 - 5.0	50 - 60 min.
Grytstek	4.0 - 5.0	60 - 100 min.
Gulasch	3.5 - 4.5	50 - 60 min.
Stekning**		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6.0 - 7.0	6 - 10 min.
Schnitzel, djupfryst	6.0 - 7.0	8 - 12 min.
Kotlett, opanerad eller panerad	6.0 - 7.0	8 - 12 min.
Biff (3 cm tjock)	7.0 - 8.0	8 - 12 min.
Fågelbröst (2 cm tjockt)	5.0 - 6.0	10 - 20 min.
Fågelbröst, djupfryst	5.0 - 6.0	10 - 30 min.
Fisk och fiskfilé, opanerad	5.0 - 6.0	8 - 20 min.
Fisk och fiskfilé, panerad	6.0 - 7.0	8 - 20 min.
Fisk och fiskfilé, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6.0 - 7.0	8 - 12 min.
Scampi och räkor	7.0 - 8.0	4 - 10 min.
Färdigmat, djupfryst	6.0 - 7.0	6 - 10 min.
Pannkakor	6.0 - 7.0	stek klara i följd
Omelett	3.5 - 4.5	stek klara i följd
Stekt ägg	5.0 - 6.0	3 - 6 min.
Fritering** (fritera 150 - 200 g per portion i följd i 1-2 l olja)		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8.0 - 9.0	fritera i följd
Kroketter	7.0 - 8.0	-
Köttbullar	7.0 - 8.0	-
Kött, t.ex. kycklingdelar	6.0 - 7.0	-
Fisk, panerad eller inbakad	6.0 - 7.0	-
Grönsaker, svamp, panerade eller inbakade	6.0 - 7.0	-

	Effektläge	Fortsatt koktid i minuter
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, inbakad frukt	4.0 - 5.0	-

* Fortsatt tillagning utan lock

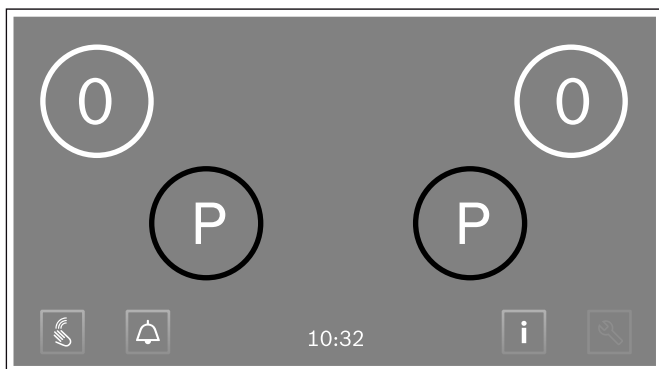
** utan lock

Powerboostfunktion

Med powerboostfunktionen värmer du upp maten ännu snabbare. Powerboostfunktionen ökar helt kort kokzonens effekt.

Begränsningar avseende powerBoost-funktionen

PowerBoost-funktionen kan bara aktiveras en gång, i antingen den högra eller vänstra kokzonshalvan. Om ännu en kokzon aktiveras eller om en kokzon redan är igång, kan inte powerBoost-funktionen användas eller också stängs den av och kokzonen återgår till effektläge **9.0**.



Slå på och av powerBoost-funktionen

Du ska ha valt kokzon.

Slå på: dra med fingret åt vänster till och ställ in powerBoost-funktionen **P**. Tryck på ✓. Funktionen slår på.

Slå av: dra med fingret åt höger och välj ett annat effektläge. Funktionen slår av. Vill du slå av kokzonen helt, dra åt höger tills du får upp **0.0** på displayen.

Anvisning: powerBoost-funktionen kan slå av automatiskt för att skydda hällens elektronikkomponenter mot överhettning.

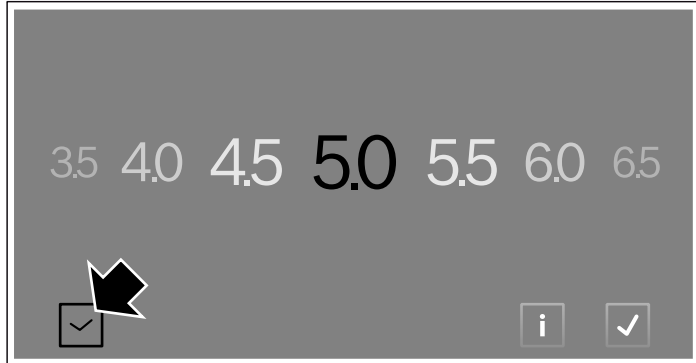
Timer

Med timern kan du stänga av en kokzon automatiskt, genom att ställa in tillagningstiden.

Ställa in tillagningstiden

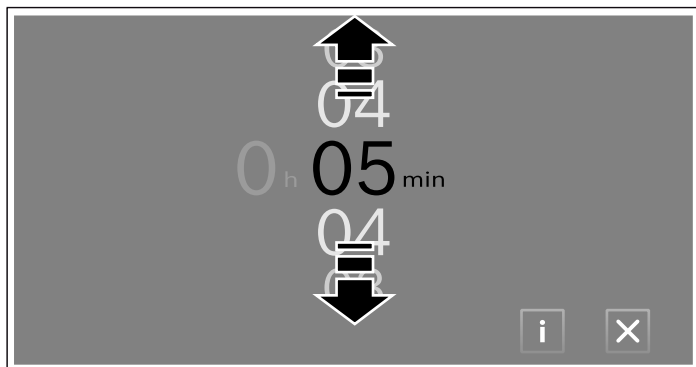
Du ska ha valt kokzon och ställt in effektläge.

1. Tryck på ✓.

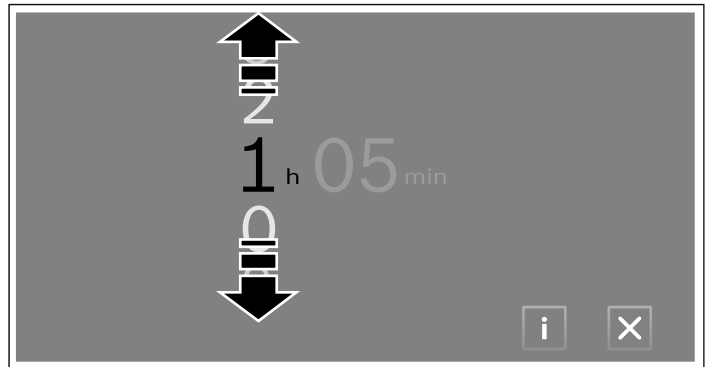


0 h 00 min. lyser på displayen.

2. Ställ in den tillagningstid du vill ha i minuter genom att dra med fingret uppåt eller nedåt inom 3 sekunder.



3. Ställa in timmar. Ställ in den tillagningstid du vill ha i timmar genom att dra med fingret uppåt eller nedåt.



Enheten sparar inställd tillagningstid inom 3 sekunder. Tillagningstiden räknar ned på displayen.



När tillagningstiden går ut

Kokzonen slår av när tillagningstiden går ut. Enheten ger signal. Du får upp 00 sek. och effektläge 0 på kokzonsindikeringen.

Anvisning: Du kan ange tillagningstider upp till 9 timmar och 59 minuter. Kokzonen kan slå av innan tillagningstiden går ut beroende på inställt effektläge. Se kap. *Säkerhetsavstängning*.

Ändra tillagningstid: tryck på I→I och ställ in ny tillagningstid.

Radera tillagningstid: tryck på I→I och återställ den till 0 h 00 min..

Säkerhetsavstängning

Om du använder en kokzon under lång tid utan att ändra inställningarna, aktiveras den automatiska säkerhetsavstängningen.

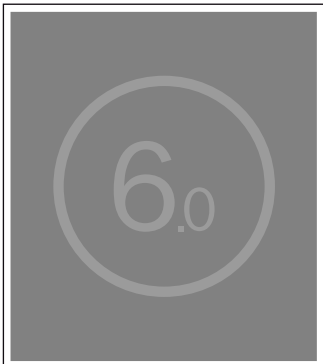
Kokzonen stängs av. På indikatorn visas "Kokzonen har varit på för länge". Tryck på ✓-symbolen. Indikatorn släcks. Nu kan du göra en ny inställning.

När säkerhetsavstängningen aktiveras beror på inställt effektläge. Mer information finns i kapitlet *Åtgärda störningar*.

Överföring av inställningar

Korttidsminne

Så snart du lyfter eller flyttar kokkärlet från en kokzon, sparas kokzonens samtliga inställningar under en kort stund (10-90 sekunder). Kokzonen värms inte upp.



Anvisning: Så länge korttidsminnet är aktivt kan kokzonens inställningar justeras (undantag: powerBoost-funktionen och timer).

Innan korttidsminnets varaktighet löper ut måste du placera kärlet på exakt samma sätt igen. Inställningarna överförs automatiskt. Kokzonen blir varm.

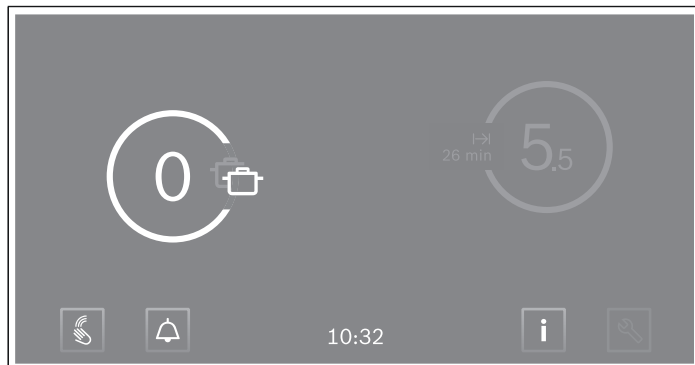
Anvisningar

- Om placeringen avviker väldigt mycket från ursprunglig placering, kan du använda överföringsfunktionen
- Hur korttidsminnets varaktighet ändras visar vi i kapitlet *Meny*.

Överföringsfunktionen

Funktionen överför inställningarna från en kokzon till den nya kokzonsdelen.

1. Ställ kastrullen, grytan eller pannan på ny kokzonsdel inom tiden i buffertminnet. Den nya kokzonen blir registrerad.



Anvisning: Överföringsfunktionen fungerar inte om du:

- ställer in något (undantag: inställningar på kokzoner med buffertminne)
- flyttar kastrull, gryta eller panna

2. Tryck på . Inställningarna är överförda.



Klocka

Ställa klockan

Hällen måste vara på.

1. Tryck på . Du får upp tillvalsmenyn.

2. Dra fingret uppåt och välj menyalternativet "**Klocka**". Du får upp inställd tid på displayen.
3. Välj tidformat (h eller min.) och ställ klockan genom att bläddra.
4. Tryck på displayfältet ned till höger. Du har ställt klockan.

Torkskydd

Om du torkar av kontrollerna när hällen är igång kan du råka ändra inställningarna. Hällen har torkskydd för att undvika det.

Slå på: tryck på . Enheten ger signal. Displayen är nu spärrad i 20 sekunder. Du får upp återstående tillagningstid på displayen. Du kan torka av displayen utan att inställningarna blir ändrade.

Slå av: tryck på och sedan på displayfältet **Slå av** om du vill slå av torkskyddet tidigare.

Anvisning: Torkskyddet påverkar inte huvudbrytarens funktion. Du kan alltid slå av hällen.

Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan starta hällen.

Anvisning: När en kokzon är aktiverad kan inte barnspärren användas.

Slå på och av barnspärren

Hällen måste vara på. Inga kokzoner får vara valda.

Slå på: tryck på  och sedan på displayfältet  **Barnspärr.** Hällen är nu spärrad.

Slå av: tryck på  och sedan på displayfältet **Slå av.** Spärren slår av.

Anvisning: Barnspärren har olika inställningar (automatisk, manuell, av). Vill du ändra inställningar, se kap. *Tillvalsmeny*.

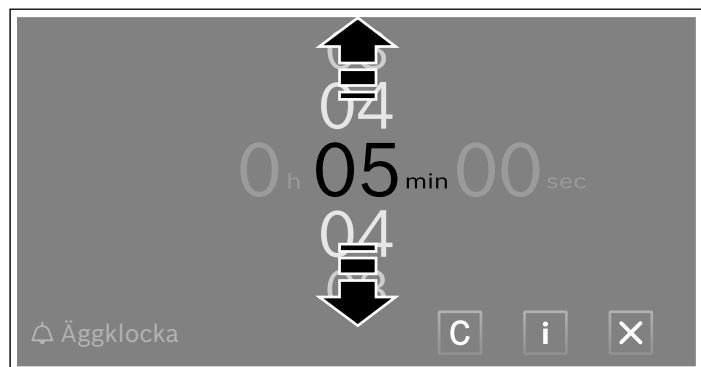
Äggklocka

Med hjälp av äggklockan kan du ställa in en tillagningstid på upp till 9 timmar, 59 minuter och 59 sekunder. Den räknar ner oberoende av vald kokzon.

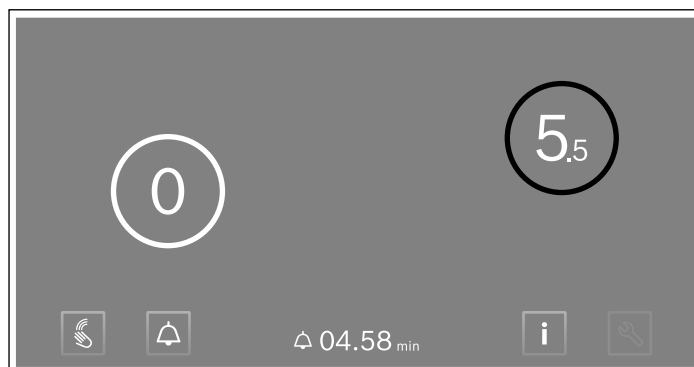
Den här funktionen används inte för att automatiskt koppla bort en kokzon.

Ställa in tillagningstiden

1. Tryck på . Du får upp **0 h 00 min. 00 sek.** på displayen.
2. Ställ in den tillagningstid du vill ha i minuter genom att dra med fingret uppåt eller nedåt inom 10 sekunder.



3. Ställa in timmar och sekunder. Ställ in den tillagningstid du vill ha i genom att dra med fingret uppåt eller nedåt. Enheten sparar inställd tillagningstid inom 3 sekunder och börjar sedan räkna ned den på displayen.



När tillagningstiden går ut

Enheten ger signal när tillagningstiden går ut. Du får upp **00.00 min** på displayen. Tryck på . Timern slår av.

Ändra tillagningstid: Tryck på  och ställ in ny tillagningstid.

Radera tillagningstid: Tryck på  och tryck sedan på C-symbolen.

Tillvalsmeny

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

Anvisning: Du kommer inte åt tillvalsmenyn om någon kokzon är på.

Inställning	Beskrivning/tillval
Displayljusstyrka	Ändrar ljusstyrkan på displayen. Ljusstyrka (medel*)
Displaykalibrering	Optimerar displayreaktionen om du pekar på displayen.
Klocka	Ställer klockan.
Tidformat	Väljer tidformat. ■ 12 h ■ 24 h
Ljudsignal	Ljudsignalerna på enheten går att slå på och av. ■ Ljudsignal på* ■ Felsignal på ■ Ljudsignal av
Barnspärr	Barnspärren låser hällen så att barn inte kommer åt den av misstag. ■ manuell* - du måste alltid slå på och av barnspärren manuellt ■ automatisk - slår automatiskt på barnspärren när du slår av hällen ■ av - barnspärren är inte på

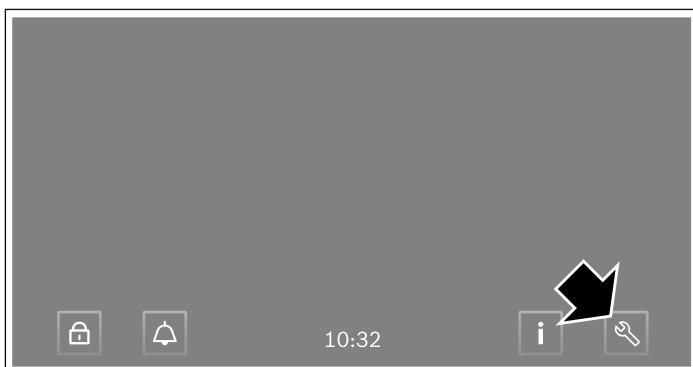
Inställning	Beskrivning/tillval
Effektlägena	Enheten har 9 eller 17 effektlägen. Har den 17 effektlägen, så kan du fininställa med mellanlägen. ■ 17 effektlägen* ■ 9 effektlägen
Kortidsminne	Du kan ställa in lagringstiden i kortidsminnet. Lyfter eller flyttar du kastrullen, grytan eller pannan, så sparar enheten kokzonsinställningarna den tiden. 10-90 sekunder (30 sekunder*)
Viloläge	Du kan ställa in väntetiden för viloläget. När inställd tid går ut, slår enheten av helt. Enheten är klar att använda direkt i viloläge. 0,5 h - 72 h (1,0 h*)
Effektstyrning	Du kan begränsa hällens totaleffekt, så att den passar din lokala elanslutning. Kontakta din installatör för anpassningen. 600-7 200 W (7 200 W*)
Språk	Du kan välja mellan 19 språk (engelska*).
Demoläge	Du kan demonstrera enheten utan värme. Du kan bara slå på demoläge inom 3 minuter efter att du slagit på enheten. ■ av* ■ på
Förinställning	Du kan återställa alla inställningar till inställningarna vid utleverans. (undantag: språk, klocka, displaykalibrering)

* Förinställning

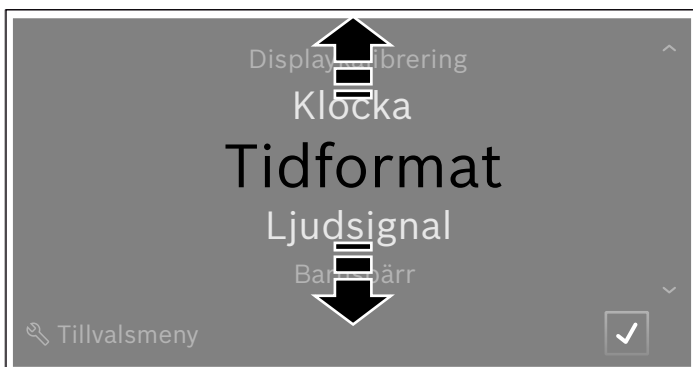
Ändra inställningar

Hällen ska vara på.

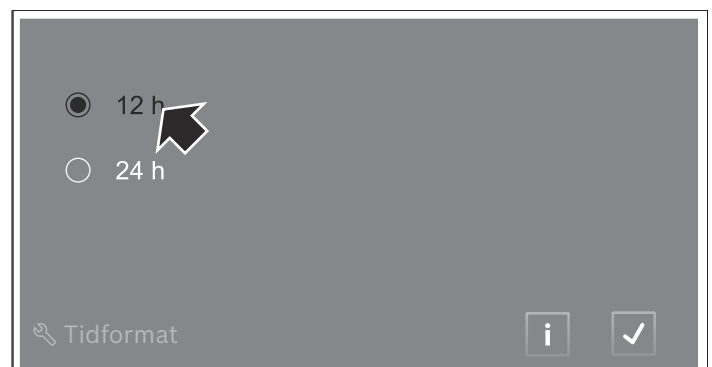
1. Tryck på . Du får upp tillvalsmenyn.



2. Scrolla upp eller ned och tryck på den tillval du vill ha.



3. Ställ in det värde eller tillval du vill ha.



4. Tryck på . Enheten sparar inställningen.

5. Tryck på  i tillvalsmenyn. Enheten sparar alla inställningar.

Displaykalibrering

Funktionen anpassar peknoggrannheten för displayinmatning.

Anvisning: Pekdisplayen blir förkalibrerad på fabriken. Du måste eventuellt göra om kalibreringen för att få bättre exaktare inmatningar på pekdisplayen.

1. Tryck på . Du får upp tillvalsmenyn.

2. Bläddra fram och välj menyalternativet **"Displaykalibrering"**.

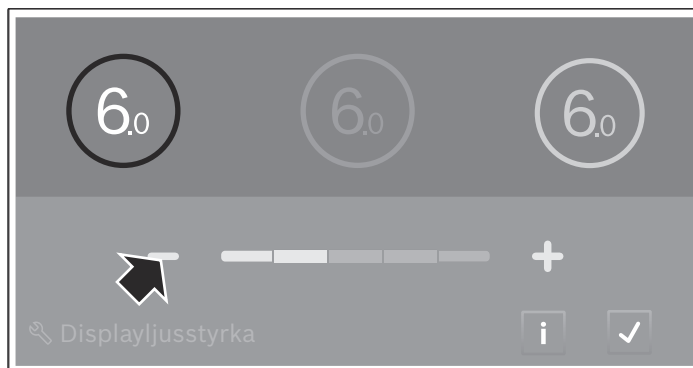
3. Följ displayanvisningarna.

Pekdisplayen är kalibrerad.

Ställa in displayljusstyrkan

Funktionen ändrar pekdisplayljusstyrkan.

1. Tryck på . Du får upp tillvalsmenyn.
2. Bläddra upp eller dra ned med fingret och välj menyalternativet **Displayljusstyrka**.
Du får upp pekdisplayens ljusstyrkeinställning på displayen.
3. Tryck på **+** eller **–** och ställ in den ljusstyrka du vill ha.



4. Tryck på **✓**. Enheten sparar inställningen.

Rengöring och skötsel

Anvisningarna i det här kapitlet hjälper dig att underhålla hällen. Lämpliga rengöringsmedel finns hos kundtjänst eller i vår e-Shop.

Glaskeramik

Rengör hällen efter varje användning. Då bränner ev. matrester inte fast.

Rengör inte hällen förrän den har svalnat tillräckligt.

Använd bara hållrengöring. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen.

Använd inte:

- Outspätt handdiskmedel
- Maskindiskmedel
- Skurmedel

- Aggressiva rengöringsmedel som ugnrensning eller fläckborttagningsmedel
- Svampar som repar
- Högtryckstvätt eller ångrengöring

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

Lämpliga glasskrapor finns även hos service eller i vår e-Shop.

Hällinfattningen

Följ dessa anvisningar för att undvika skador på hällens infattning:

- Använd endast varmt vatten med lite diskmedel.
- Skölj nya disktrasor noga innan de används.
- Använd aldrig starka eller slipande medel.
- Använd inte skrapa för glaskeramikhäll.

Åtgärda störningar

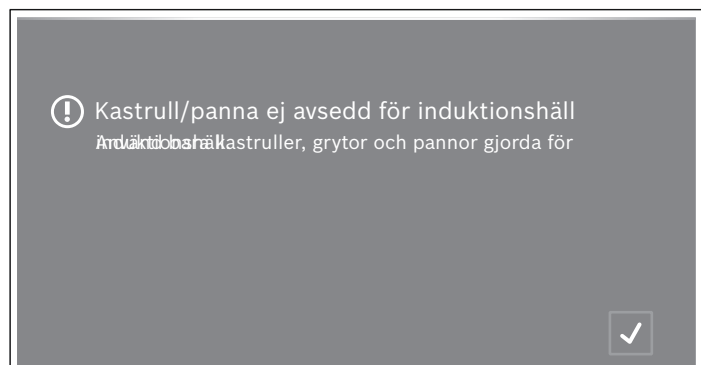
Ofta beror felet bara på småsaker. Följ anvisningarna innan du ringer service.

Tips, varningar och felmeddelanden

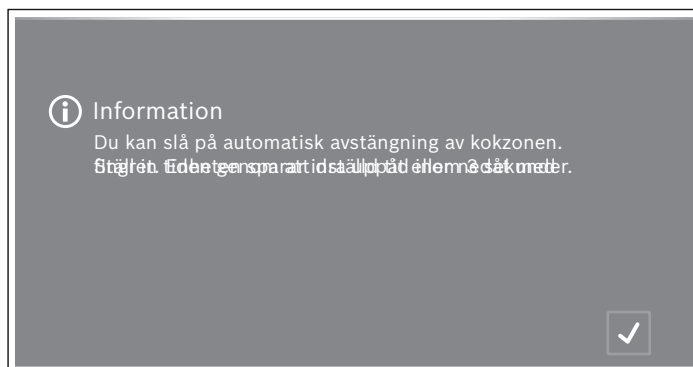
I händelse av problem visas automatiskt tips, varningar och felmeddelanden på displayen.

Obs!

Hällen flaggar indikeringar om aktuell matlagning kräver ändring. Du kan även själv få upp indikeringarna. Se kap. *Infoknapp*.



Tryck på displayfältet **✓**, så slår du av indikeringarna.



Varningar

Du får upp varningar när det uppstår internfel på enheten som gör att hällen bara har begränsad funktion. Följ displayanvisningarna och tryck på displayfältet ✓, så slår du av varningarna.



Anvisning

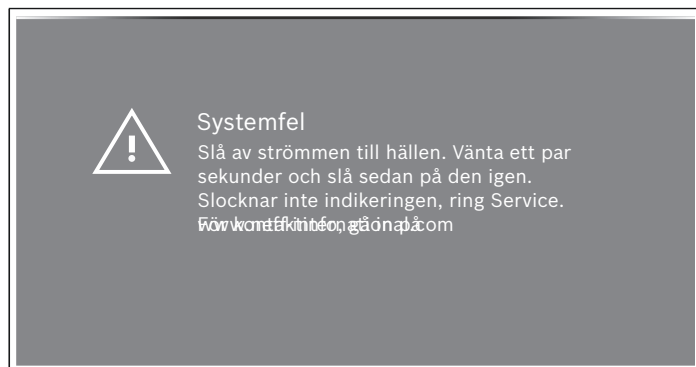
- Varningarna är markerade med rött streck.
- Vissa varningar har en felkod (ex.: [felkod 0003])

Ange alltid felkoden när du kontaktar service.

Felmeddelanden

Du får upp felmeddelanden när det uppstår intern- eller funktionsfel på enheten som gör att du inte kan fortsätta använda hällen.

Gör enheten strömlös. Vänta ett par sekunder och anslut igen. Får du indikeringen igen, kontakta service.



Anvisning

- Varningarna är markerade med rött streck.
- Vissa varningar har en felkod (ex.: felkod 0003)

Ange alltid felkoden när du kontaktar service.

Tips

Problem	Åtgärd
Kokkärlets storlek eller form anges inte helt korrekt på pekskärmen.	Avvikelser från indikeringen av kokkärl på skärmen är helt normalt och påverkar inte hällens funktion (mindre kokkärl kan till exempel illustreras med rund kokzon). Det går att använda två kokzoner som en. Ställ kokkärlet på plats. Kärlet får inte stå utanför den användbara ytan.
Kokzonens effektläge kan inte höjas.	Kokfältens sammanlagda effekt blir något begränsad. Justera den sammanlagda effekten under "Effektstyrning" i Menyn. Ett väldigt stort kokkärl kan eventuellt påverka maxeffekten för övriga kokzoner på samma halva av hällen. Ställ kokkärlet på plats.
powerBoost-funktionen stängs av eller kan inte aktiveras.	powerBoost-funktionen kan bara aktiveras en gång, i antingen den högra eller vänstra kokzonshalvan. Om ännu en kokzon aktiveras eller om en kokzon redan är igång, kan inte powerBoost-funktionen användas eller också stängs den av och kokzonen återgår till effektläge 9.0 . Kokfältens sammanlagda effekt blir något begränsad. Justera den sammanlagda effekten under "Effektstyrning" i Menyn.
En ljudsignal avges om något föremål placeras på pekskärmen.	Avlägsna föremålet och kontrollera indikeringen. Du kan nu ställa in hällen på nytt.
Kokkärlet kan inte identifieras.	Kokkärlet är större än angiven storlek. Kärlet med diametern 90 till 340 mm passar bäst. Eventuellt har du fått in vätska under kokkärlet. Se till att kärlets undersida är helt torr. Kokkärlet kan inte användas på induktionshäll.
Hällen stängs av automatiskt.	Om ingen av hällens kokzoner används och du inte har justerat några inställningar under en längre tid, stängs hällen av automatiskt.
Kokzonen kan inte ställas in.	Du kan bara ha 2 kokzoner igång samtidigt på varje hällsida. Ett kokkärl mitt på hällen innebär att en kokzon per hällsida används. Det vill säga du kan bara aktivera en zon till per sida. Kokkärlet kan inte användas på induktionshäll.
Kokzonens inställningar överförs inte när du flyttar kokkärlet.	Flytta kärlet långsammare över hällen, eller använd överföringsfunktionen.
Hällen reagerar konstigt eller kan inte användas som avsett.	Slå av enheten med säkringen eller jordfelsbrytaren i proppskåpet. Vänta ett par sekunder och slå sedan på den igen.

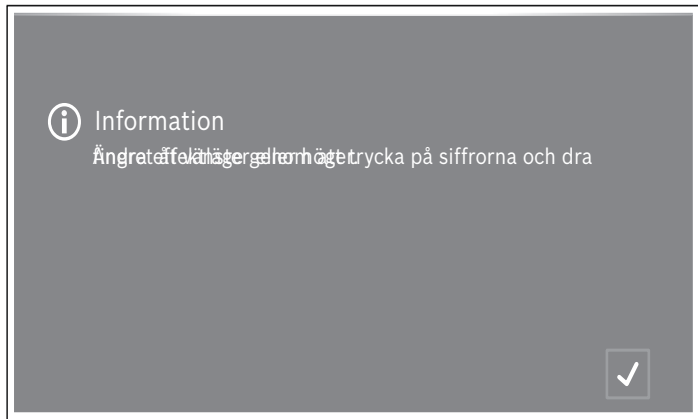
Demoläge

Om [Z]-symbolen visas på displayen är enheten i demoläge. Uppvärmningen startar inte. Koppla ur strömmen från enheten.

Vänta ett par sekunder innan du återansluter. Demoläget ska stängas av via meny inom 3 minuter.

Infoknapp

Med infoknappen hämtar du kompletterande information om aktuell funktion. Peka på **i** på displayen för att hämta informationen. Du får nu upp ett tips. Peka på **✓** på displayen, för att stänga informationsrutan.



Kokzonens normal driftsljud

Induktionstekniken är baserad på alstringen av elektromagnetiska fält. Det innebär att värmen skapas direkt i kokkärlets botten. Kastruller eller pannor kan orsaka olika typer av ljud eller vibrationer, beroende på hur de är tillverkade. De här ljuden kan beskrivas så här:

Djup surrton (som från en transformator)

Ljudet uppstår vid tillagning på högre effektläge. Det beror på den energimängd som överförs mellan kokzonen och kokkärlet. Ljudet försvinner eller minskar när du sänker effektläget.

Lätt vissling

Det här ljudet uppstår om kokkärlet är tomt. Det försvinner så snart du tillsätter vatten eller mat i kärlet.

Sprakande ljud

Det här ljudet kommer från kokkärl som består av olika, på varandra liggande material. Det uppstår när materialens beröringspunkter börjar vibrera. Ljudet kommer från kärlet och kan variera beroende på matens mängd och tillagningsmetod.

Hög vissling

Det här ljudet kommer från kokkärl som består av olika, på varandra liggande material, när kärlet används på högsta effektläge och dessutom utnyttjar två kokzoner. Ljudet försvinner eller minskar när du sänker effektläget.

Fläktljud

För att hällens elektronik ska fungera korrekt krävs temperaturreglering. Därför har hällen försetts med en kylfläkt, som aktiveras för att sänka och reglera elektroniksystemets temperatur. Fläkten fortsätter arbeta även när enheten är avstängd, om hällens temperatur efter avstängningen fortfarande är för hög.

De beskrivna ljuden är normala för induktionstekniken och ska inte betraktas som en defekt.

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.

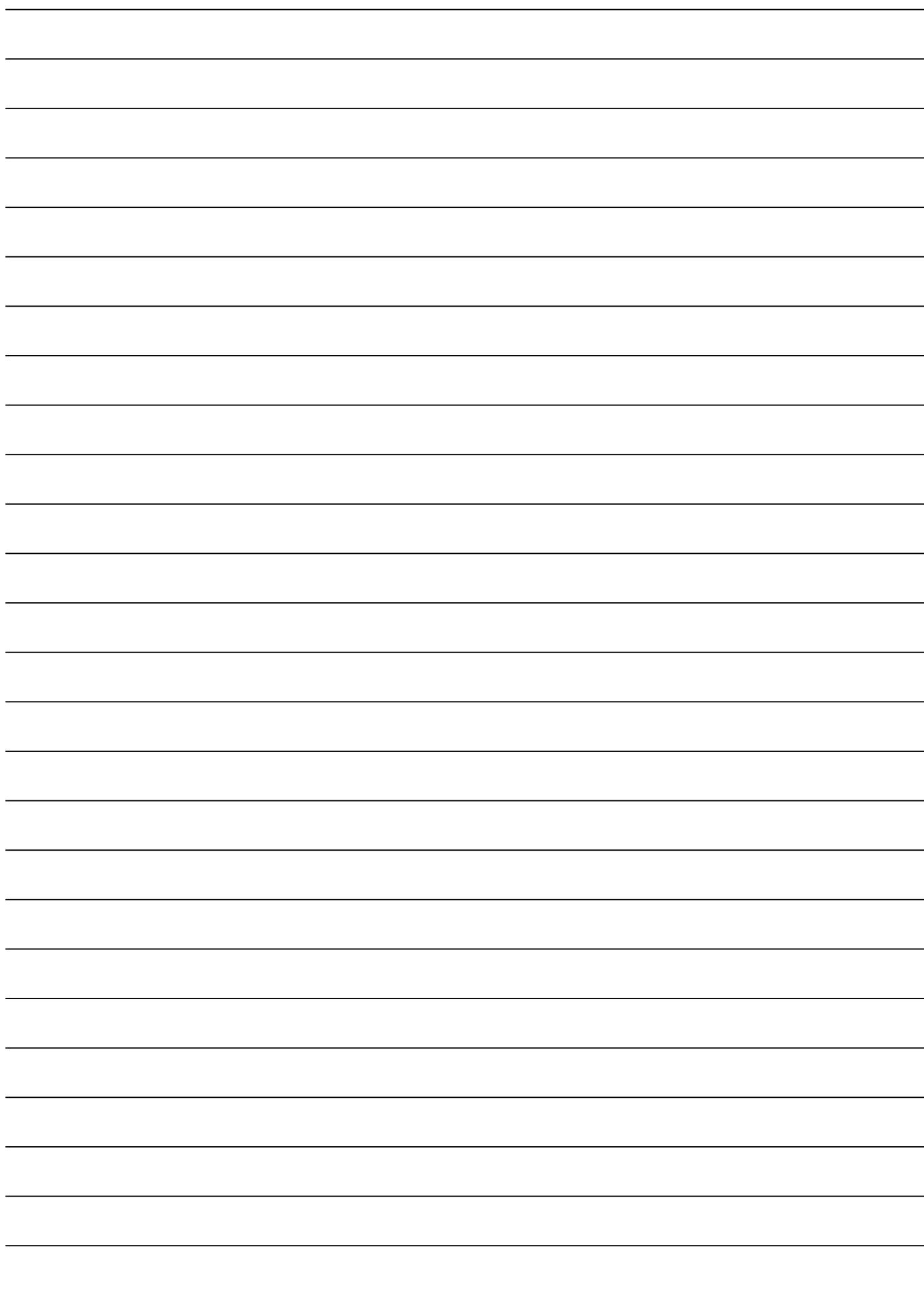
Tänk på att serviceteknikerns besök inte är gratis vid felanvändning ens under garantitiden.

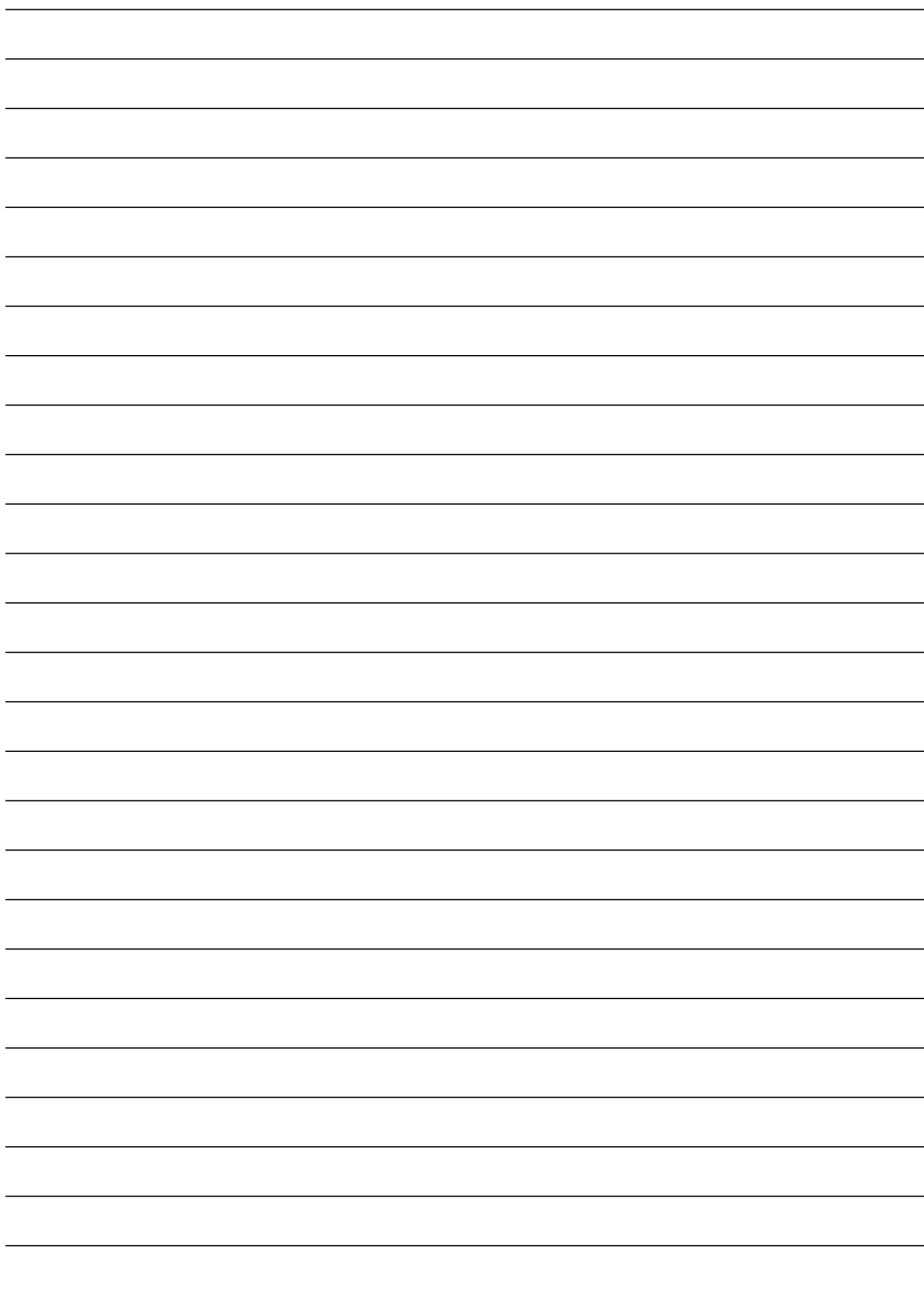
Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

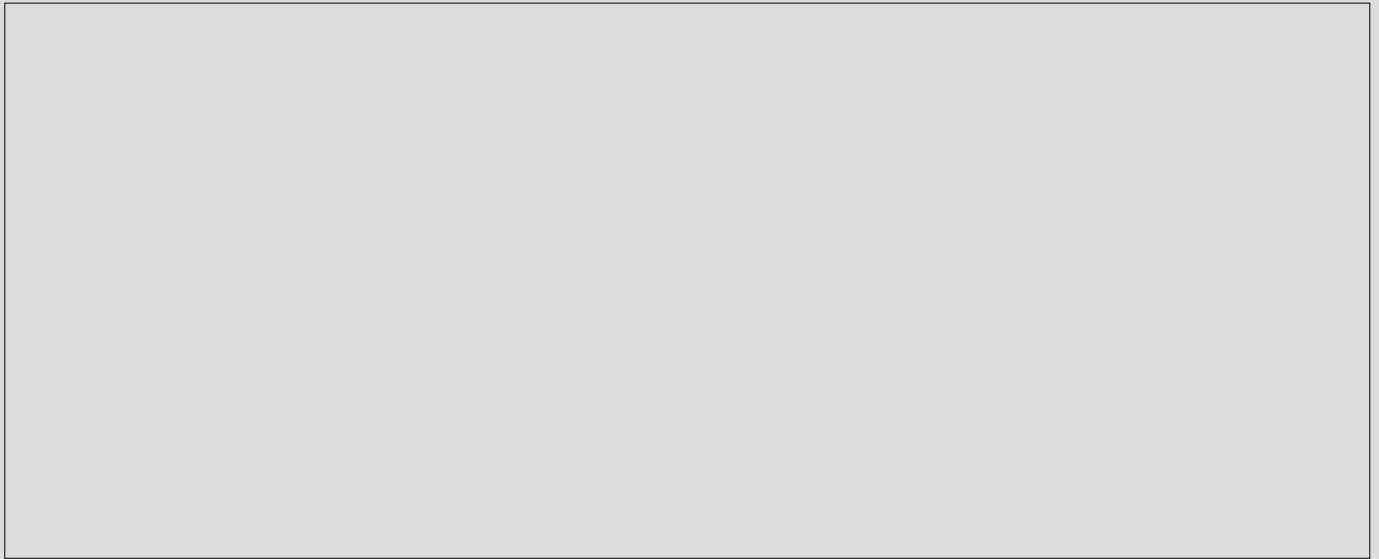
Reparationsuppdrag och råd vid fel

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.







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



9001077787

950202