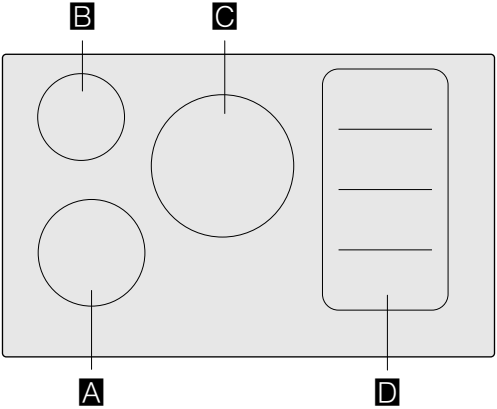




KEITTOTASO HÄLL

[fi]	KÄYTTÖOH	3
[sv]	BRUKSANVISNING	38

T58.S2...



		g*	b*
A	Ø 18	1.800 W	3.100 W
B	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 24	2.200 W	3.700 W
D		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	4		Lämpimänäpito toiminto	19
	Tärkeitä turvaohjeita	5	Aktivointi	19	
	Vaurioiden syyt	6	Deaktivointi	19	
Yhteenveto	6		Paistotunnistin	20	
	Ympäristönsuojelu	7	Paistamisen edut	20	
Ohjeita energian säästämiseen	7	Pannut paistotunnistinta varten	20		
Ympäristöystävällinen hävittäminen	7	Lämpötilatasot	21		
	Keittäminen induktiotekniikalla	7	Taulukko	21	
Induktiolla keittämisen edut	7	Teppan Yaki ja Grill muuntuvalle Flex-alueelle	24		
Keittoastiat	7	Toimi näin	26		
	Tutustuminen laitteeseen	9		Lapsilukko	26
Ohjauspaneeli	9	Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi	26		
Keittoalueet	10	Lapsilukko	26		
Jälkilämmön näyttö	10		Pyyhintasuoja	27	
	Monitoimi-kenttä ja monitoimi valitsin	11		Automaattinen turvakatkaisu	27
Poista monitoimivalitsin	11		Perusasetukset	28	
Monitoimivalitsimen säilytys	11	Näin pääset perusasetuksiin:	29		
Käyttö ilman monitoimivalitsinta	11		Energiankulutuksen näyttö	30	
	Koneen käyttö	12		Keittoastiatesti	30
Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä	12		PowerManager	31	
Keittoalueen säätäminen	12		Puhdistus	31	
Keittosuositukset	12	Keittotaso	31		
	Muuntuva alue	15	Keittotason kehys	31	
Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja	15	Monitoimivalitsin	31		
Kahtena itsenäisenä keittoalueena	15		Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)	32	
Ainoana keittoalueena	15		Mitä tehdä häiriön sattuessa?	34	
	Move-toiminto	16		Huoltopalvelu	35
Aktivointi	16	Mallinumero ja sarjanumero	35		
Deaktivointi	16		Testiruoat	36	
	Aikatoiminnot	17			
Kypsennysajan ohjelmointi	17				
Minuuttikello	17				
Ajanottokello-toiminto	18				
	PowerBoost-toiminto	18			
Aktivointi	18				
Deaktivointi	18				
	ShortBoost-toiminto	19			
Käyttöä koskevat suositukset	19				
Aktivointi	19				
Deaktivointi	19				

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



Määräystenmukainen käyttö

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

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

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

Älä käytä muita kuin valmistajan hyväksymiä suojaruuvareita tai lasten turvaristikoita. Sopimattomat suojaruuvareet tai lasten turvaristikot voivat aiheuttaa tapaturmia.

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 15 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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

Jos käytät toiminnassa olevaa lääkinnällistä implanttia (esim. sydämentahdistajaa tai kammiovärinän poistajaa), varmista lääkäriltäsi, että laite vastaa Euroopan unionin 20. kesäkuuta 1990 päivättyä direktiiviä 90/385/ETY sekä normia DIN EN 45502-1 ja DIN EN 45502-2-2 ja se on valittu, asennettu ja ohjelmoitu säädöksen VDE-AR-E 2750-10 mukaan. Jos nämä edellytykset täyttyvät ja lisäksi käytetään keittiövälineitä, jotka eivät ole metallia, ja keittoastioita, joissa ei ole metallisia kädensijoja, tämän induktiokeittotason määräystenmukainen käyttö on vaaratonta.

Tärkeitä turvaohjeita

Varoitus – 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.
- Keittotason suojuksia ei saa käyttää. Ne voivat aiheuttaa tapaturmia; ne voivat ylikuumentua tai syttyä palamaan tai materiaali voi särkyä.

Varoitus – 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.

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Varoitus – Magneetin aiheuttamat vaarat!

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

Varoitus – Häiriöiden vaara!

Tämän keittotason alaosaan on tuuletin. Jos keittotason alapuolella on laatikko, älä säilytä laatikossa pieniä tai teräviä esineitä, paperia tai astiapyyhkeitä. Esineet voivat joutua tuulettimen sisään ja vaurioittaa tuuletinta tai heikentää laitteen jäähdytystä. Laatikon sisällön ja puhaltimen tuloliitännän välisen etäisyyden pitää olla vähintään 2 cm.

Varoitus – 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.

Vaurioiden syyt

Huomio!

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

Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

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

Ympäristönsuojelu

Tässä luvussa saat tietoa energian säästämisestä ja laitteen hävittämisestä.

Ohjeita energian säästämiseen

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

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.

Keittäminen induktiotekniikalla

Induktiolla keittämisen edut

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

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

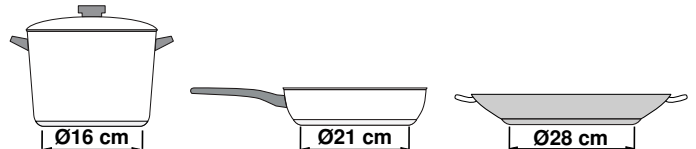
Keittoastiat

Käytä vain ferromagneettisia astioita induktiotekniikalla keittäessäsi, esimerkiksi:

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

Voit tarkastaa astian soveltuvuuden induktiokäyttöön katsomalla ohjeet luvusta → "Keittoastiatesti".

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

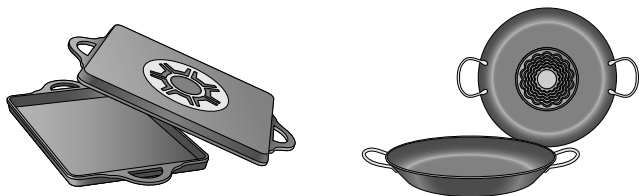


Kun muuntuva keittoaluetta käytetään ainoana keittoalueena, voidaan käyttää erityisesti tälle alueelle sopivia suurempia astioita. Ohjeita keittoastian sijoituksesta löydät luvusta → "Muuntuva alue".

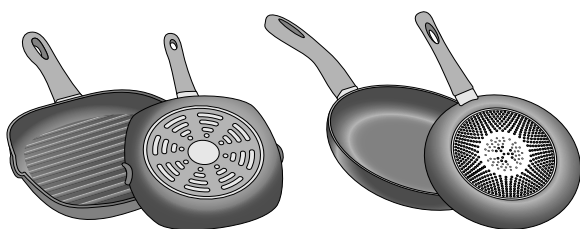


On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen:

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



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



Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

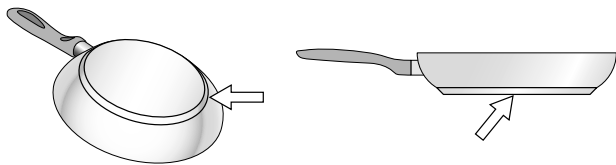
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

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

Astian pohjan ominaisuudet

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

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



Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

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

Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

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

Kattilantunnistin

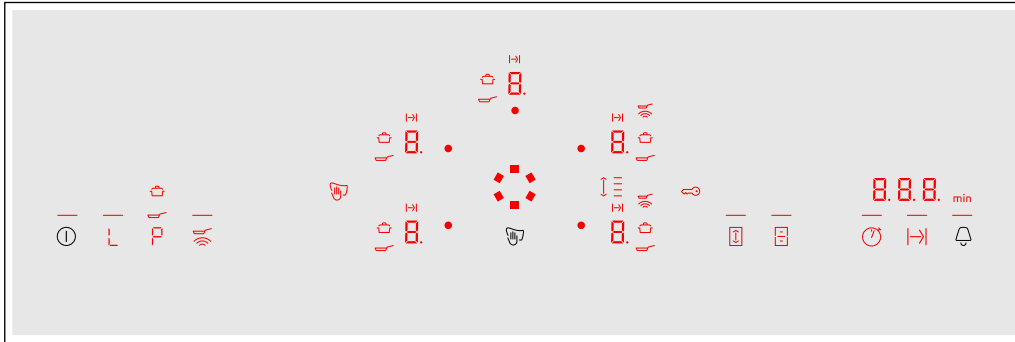
Jokaisella keittoalueella on kattilantunnistuksen alaraja, joka riippuu astian pohjan ferromagneettisesta halkaisijasta ja materiaalista. Siksi tulisi aina käyttää sitä keittoaluetta, joka parhaiten vastaa kattilan pohjan halkaisijaa.

Tutustuminen laitteeseen

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

Huomautus: . Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.

Ohjauspaneeli



Käyttöalueet	
	Pääkytkin
	Lämpimänäpito toiminto
	PowerBoost- ja ShortBoost-toiminto
	Paistotunnistin
	Muuntuva keittoalue
	Move-toiminto
	Ajanottokello-toiminto
	Kypsennysajan ohjelmointi
	Minuuttikello ja lapsilukko

Näytöt	
	Käyttötila
	Tehoalueet
	Jälkilämpö
	Ajastintoiminto
	Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten
	PowerBoost- ja ShortBoost-toiminto
	PowerBoost-toiminto
	ShortBoost-toiminto
	Lämpimänäpito toiminto
	Lapsilukko
	Paistotunnistin
	Kypsennysajan asettaminen
	Muuntuva keittoalue
	Move-toiminto
	Aikanäyttö

Käyttöalueet

Kun keittotaso lämpenee, tällä hetkellä käytettävissä olevien käyttöalueiden symbolit palavat.

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

Huomautuksia

- Käyttöalueiden vastaavat symbolit syttyvät sen mukaan, ovatko ne käytettävissä. Keittoalueiden tai valittujen toimintojen näytöt palavat kirkkaampina.
- Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Kosteus voi heikentää toimintaa.
- Älä vedä keittoastiaa näyttöjen ja tunnistimien lähelle. Elektroniikka voi ylikuumentua.

Keittoalueet

Keittoalueet	
 / 	Tavallinen keittoalue Käytä sopivan kokoista keittoastiaa.
	Muuntuva keittoalue Katso kappale → " <i>Muuntuva alue</i> "
Käytä vain induktioliedelle sopivaa keittoastiaa, ks. kappale → " <i>Keittäminen induktiotekniikalla</i> "	

Jälkilämmön näyttö

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

Jälkilämmön määrästä riippuen näytössä näkyy seuraavasti:

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

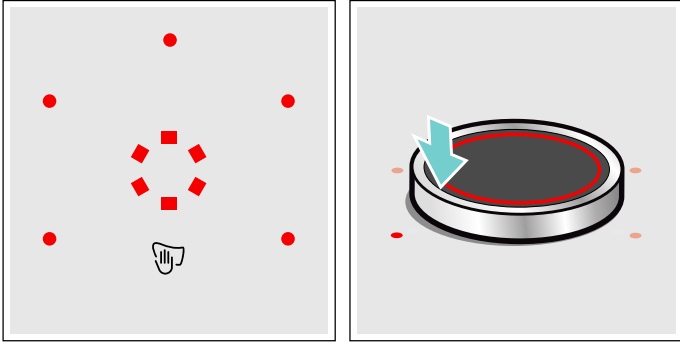
Jos otat astian keittoalueelta keittämisen aikana, jälkilämmön näyttö ja valittu tehoalue vilkkuvat vuorotellen.

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

Monitoimi-kenttä ja monitoimivalitsin

Monitoimikenttä on säätöalue, jolla voit valita monitoimivalitsimella keittoalueet ja tehoalueet. Monitoimivalitsin asettuu automaattisesti monitoimialueen keskelle.

Monitoimivalitsin on magneettinen, ja se asetetaan monitoimikentälle. Aktivoi keittoalue koskettamalla monitoimivalitsinta haluamasi keittoalueen korkeudella. Kiertämällä monitoimivalitsinta valitset tehoalueen.



Aseta monitoimivalitsin monitoimikentälle siten, että se on niiden näyttöjen keskellä, jotka rajaavat monitoimikentän.

Huomautuksia

- Vaikka monitoimivalitsin ei olisi aivan alueen keskellä, tämä ei heikennä missään vaiheessa sen toimintaa.
- Pidä monitoimivalitsin aina puhtaana. Lika voi heikentää sen toimintaa.

Poista monitoimivalitsin.

Kun monitoimivalitsin poistetaan, ohjauspaneelin lukitus puhdistusta varten aktivoituu.

Monitoimivalitsin voidaan poistaa keittämisen aikana. Toiminto, joka lukitsee ohjauspaneelin puhdistusta varten, aktivoituu 35 sekunnin ajaksi. Jos monitoimivalitsinta ei aseteta tämän ajan päätyttyä takaisin paikalleen, keittotaso kytkeytyy pois päältä.

Varoitus – Palovaara!

Jos näiden 35 sekunnin kuluessa asetetaan metalliesine monitoimialueelle, keittotaso saattaa kuumentua edelleen. Kytke sen tähden keittotaso aina pääkytkimellä pois päältä.

Monitoimivalitsimen säilytys

Monitoimivalitsimen sisällä on voimakas magneetti. Älä vie monitoimivalitsinta magneettisten tiedonsiirtovälineiden kuten esimerkiksi luottokorttien tai magneettinauhalla varustettujen korttien lähelle. Nämä saattavat vaurioitua.

Samoin voi aiheutua häiriöitä myös TV-laitteisiin ja näyttöpäätteisiin.

Huomautus: Monitoimivalitsin on magneettinen. Alapinnalle kiinnittävät metallipalat voivat naarmuttaa keittotason pintaa. Puhdista monitoimivalitsin aina huolellisesti.

Käyttö ilman monitoimivalitsinta

Keittoaluetta voidaan käyttää myös ilman monitoimivalitsinta:

1. Kytke keittotaso pääkytkimellä päälle.
2. Kosketa seuraavien 5 sekunnin kuluessa samanaikaisesti symboleja  ja  4 sekunnin ajan. Kuulet äänimerkin.
3. Kosketa symbolia  useita kertoja, kunnes haluamasi keittoalueen näyttö palaa.
4. Aseta sen jälkeen haluamasi tehoalue symboleilla  tai .

Keittoalue on aktivoitu.

Huomautuksia

- Ajastintoimintoa ei voi aktivoida ilman monitoimivalitsinta.
- Monitoimivalitsin voidaan asettaa milloin tahansa taas monitoimialueelle.



Koneen käyttö

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

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Kytke keittotaso pääkytkimellä päälle ja pois päältä.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia ①. Keittoalueisiin kuuluvat symbolit ja toiminnot, jotka ovat tällä hetkellä käytävissä, palavat. Keittoalueiden vieressä palaa ②. Aseta monitoimivalitsin säätöalueelle. Keittotaso on käyttövalmis.

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia ①, kunnes näyttö sammuu. Keittoalueet on kytketty pois päältä. Jälkilämmön näyttö palaa, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

Huomautuksia

- Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 15 sekuntia pois päältä.
- Valitut asetukset pysyvät muistissa 4 sekuntia keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen. Jos keittotaso kytketään tänä aikana uudelleen päälle, aikaisemmat asetukset otetaan käyttöön.

Keittoalueen säätäminen

Halutun tehoalueen asettaminen monitoimivalitsimella.

Tehoalue 1 = pienin teho.

Tehoalue 9 = suurin teho.

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se on merkitty pisteellä.

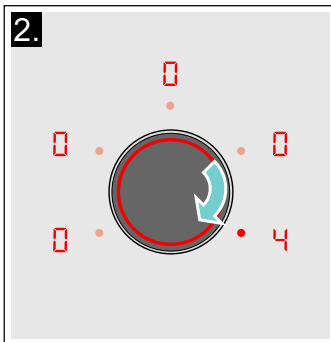
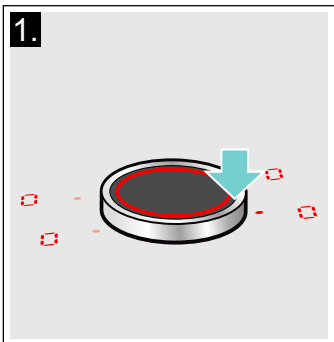
Huomautuksia

- Keittotason tehotaso voi laskea väliaikaisesti laitteen herkkien osien suojaamiseksi ylikuumenemiselta tai ylikuormitukselta.
- Keittotason tehotaso voi laskea väliaikaisesti, jotta laitteen melutaso ei nouse.

Keittoalueen ja tehoalueen valitseminen

Keittotason pitää olla päällä.

- Valitse keittoalue. Kosketa tätä varten monitoimivalitsinta haluamasi keittoalueen korkeudella.
- Kierrä monitoimivalitsinta, kunnes näytössä palaa haluamasi tehoalue.



Tehoalue on asetettu.

Tehoalueen muuttaminen

Valitse keittoalue ja muuta tehoaluetta monitoimivalitsimella.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja kierrä monitoimivalitsinta, kunnes näyttöön ilmestyy ③. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja jälkilämmön näyttö palaa.

Huomautuksia

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

Keittosuositukset

Suosituksia

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

Kypsennystaulukko

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

	Tehoalue	Kypsennysaika (min)
Sulatus		
Suklaa, kuorrute	1 - 1.	-
Voi, hunaja, liivate	1 - 2	-
Lämmittäminen ja lämpimänäpito		
Pata, esim. linssipata	1. - 2	-
Maito*	1. - 2.	-
Makkaroiden kuumentaminen vedessä*	3 - 4	-
Sulatus ja lämmittäminen		
Pinaatti, pakastettu	3 - 4	15 - 25
Gulassi, pakastettu	3 - 4	35 - 55
Kypsennys alle kiehumapisteessä		
Perunapyörykät*	4. - 5.	20 - 30
Kala*	4 - 5	10 - 15
Valkoiset kastikkeet, esim. Béchamelkastike	1 - 2	3 - 6
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike	3 - 4	8 - 12
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus		
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	2. - 3.	15 - 30
Riisipuuro***	2 - 3	30 - 40
Kuoriperunat	4. - 5.	25 - 35
Kuoritut perunat	4. - 5.	15 - 30
Pastatuotteet*	6 - 7	6 - 10
Pata	3. - 4.	120 - 180
Keitot	3. - 4.	15 - 60
Vihannekset	2. - 3.	10 - 20
Vihannekset, pakaste	3. - 4.	7 - 20
Kypsennys painekattilassa	4. - 5.	-
Haudutus		
Kääryleet	4 - 5	50 - 65
Patapaisti	4 - 5	60 - 100
Gulassi***	3 - 4	50 - 60
* Ilman kantta		
** Käännä useita kertoja		
*** Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.		

	Tehoalue	Kypsennysaika (min)
Haudutus / paistaminen pienessä määrässä öljyä*		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6 - 7	6 - 10
Leike, pakaste	6 - 7	6 - 12
Kyljys, paneroimaton tai paneroitu**	6 - 7	8 - 12
Pihvi (3 cm paksu)	7 - 8	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu)**	5 - 6	10 - 20
Linnunrinta, pakastettu**	5 - 6	10 - 30
Frikadellit (3 cm paksut)**	4. - 5.	20 - 30
Hampurilaispihvit (2 cm paksut)	6 - 7	10 - 20
Kala ja kalafilee, paneroimaton	5 - 6	8 - 20
Kala ja kalafilee, paneroitu	6 - 7	8 - 20
Kala, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuikot	6 - 7	8 - 15
Meriravun pyrstöt, katkaravut	7 - 8	4 - 10
Tuoreiden vihannesten ja sienien paistaminen nopeasti rasvassa	7 - 8	10 - 20
Pannuruoat, vihannekset, liha suikaleina aasialaiseen tapaan	7 - 8	15 - 20
Pakasteruoat, esim. pannuruoat	6 - 7	6 - 10
Ohukaiset (paista peräjälkeen)	6. - 7.	-
Munakas (paista peräjälkeen)	3. - 4.	3 - 10
Paistetut kananmunat	5 - 6	3 - 6
Friteeraus* (150-200 g per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina)		
Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit	8 - 9	-
Kroketit, pakaste	7 - 8	-
Liha, esim. broilerinpalat	6 - 7	-
Kala, paneroitu tai oluttaikinassa	6 - 7	-
Vihannokset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa, tempura	6 - 7	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berlinimunkit, hedelmät oluttaikinassa	4 - 5	-
* Ilman kantta		
** Käännä useita kertoja		
*** Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.		

Muuntuva alue

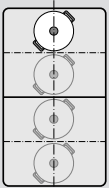
Sitä voidaan käyttää tarpeen mukaan yhtenä ainoana keittoalueena tai kahtena itsenäisenä keittoalueena.

Se sisältää neljä induktoria, jotka toimivat toisistaan riippumatta. Kun muuntuva keittoalue on käytössä, vain keittoastian peittämä alue aktivoituu.

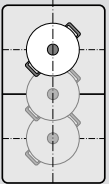
Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja

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

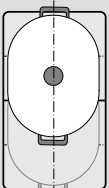
Ainoana keittoalueena



Halkaisija 13 cm tai pienempi
Sijoita astia johonkin neljästä paikasta, jotka näkyvät kuvassa.

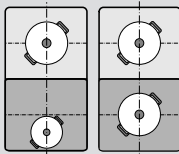


Halkaisija yli 13 cm
Sijoita astia johonkin kolmesta paikasta, jotka näkyvät kuvassa.



Jos keittoastia tarvitsee enemmän kuin yhden keittoalueen, sijoita se keittotasolle muuntuvan keittoalueen ylä- tai alareunasta alkaen.

Kahtena itsenäisenä keittoalueena



Etummaisissa ja takimmaisissa keittoalueissa, joissa on kummassakin kaksi induktoria, voidaan käyttää toisistaan riippumatta. Säädä jokaiselle yksittäiselle keittoalueelle haluamasi tehoalue. Käytä kuitenkin keittoalueella vain yhtä keittoastiaa.

Kahtena itsenäisenä keittoalueena

Muuntuvaa keittoaluetta käytetään kuin kahta itsenäistä keittoaluetta.

Aktivointi

Katso luku → "Koneen käyttö"

Ainoana keittoalueena

Koko keittoalueen käyttö yhdistämällä molemmat keittoalueet.

Kahden keittoalueen yhdistäminen

1. Aseta keittoastia liedelle. Valitse toinen kahdesta muuntuvaan keittoalueeseen kuuluvasta keittoalueesta ja säädä tehoalue.
2. Kosketa symbolia . Merkkivalo  palaa. Muuntuva keittoalue on aktivoitu.

Huomautus: Tehoalue ilmestyy muuntuvan keittoalueen molempiin näyttöihin.

Tehoalueen muuttaminen

Valitse toinen kahdesta muuntuvaan keittoalueeseen kuuluvasta keittoalueesta ja säädä tehoalue monitoimivalitsimella.

Uuden keittoastian liittäminen

Aseta uusi astia liedelle, valitse toinen muuntuvan keittoalueen kahdesta keittoalueesta ja kosketa sitten kaksi kertaa symbolia . Uusi keittoastia tunnistetaan, ja edellä valittu tehoalue pysyy valittuna.

Huomautus: Jos siirrät tai nostat astiaa käytössä olevalla keittoalueella, keittotaso käynnistää automaattisen haun, ja aikaisemmin valittu tehoalue pysyy voimassa.

Keittoalueiden erottaminen

Valitse toinen muuntuvaan keittoalueeseen kuuluvista kahdesta keittoalueesta ja kosketa symbolia .

Muuntuva keittoalue on deaktivoitu. Molemmat keittoalueet toimivat edelleen kahtena toisistaan riippumattomana keittoalueena.

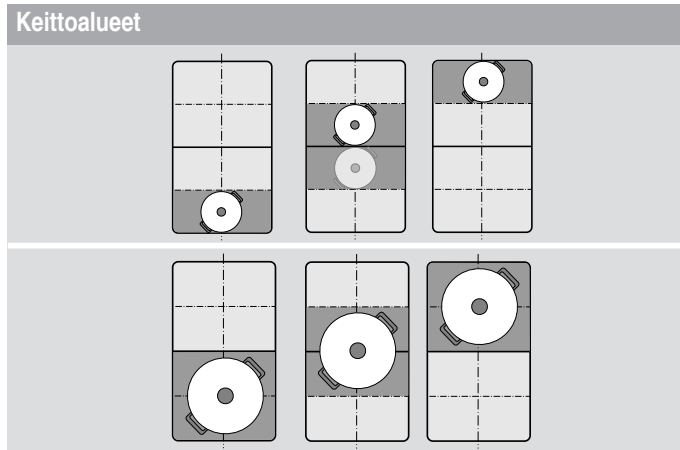
Huomautus: Kun keittoalue kytketään pois päältä ja myöhemmin taas päälle, muuntuva keittoalue muuttuu kahdeksi toisistaan riippumattomaksi keittoalueeksi.



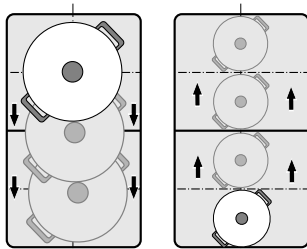
Move-toiminto

Tällä toiminnolla aktivoidaan koko muuntuva keittoalue, joka on jaettu kolmeen keittoalueeseen ja jonka tehoalueet on ennakoasetettu.

Käytä vain yhtä astiaa. Keittoalueen koko riippuu käytetystä astiasta ja sen oikeasta paikasta.



Tällä astia voidaan siirtää keittämisen aikana toiselle keittoalueelle, jolla on toinen tehoalue:



Esiasetetut tehoalueet:

Etummainen alue = tehoalue 9

Keskimmäinen alue = tehoalue 5

Takimmainen alue = tehoalue 1.

Ennakoasetettuja tehoalueita voidaan muuttaa toisistaan riippumatta. Ohjeet muuttamisesta löydät luvusta → "Perusasetukset"

Huomautuksia

- Jos muuntuvalla keittoalueella tunnistetaan enemmän kuin yksi astia, toiminto deaktivoituu.
- Jos siirrät tai nostat keittoastiaa muuntuvalla keittoalueella, keittotaso käynnistää automaattisen haun, ja tehoalueeksi säätyy sen alueen tehoalue, jolla astia tunnistettiin.
- Lisätietoja keittoastian koosta ja sijoittamisesta löydät luvusta → "Muuntuva alue"

Aktivointi

1. Valitse toinen kahdesta muuntuvan keittoalueen keittoalueista.
2. Kosketa symbolia . Näyttö symbolin vieressä palaa. Muuntuva keittoalue on aktivoitu yhtenä yksittäisenä keittoalueena. Sen alueen, jolla keittoastia on, tehoalue palaa etummaisena keittoalueen näytössä.

Toiminto on aktivoitu.

Tehoalueen muuttaminen

Yksittäisten keittoalueiden tehoalueita voidaan muuttaa keittämisen kuluessa. Aseta keittoastia keittoalueelle ja muuta tehoaluetta monitoimivalitsimella.

Huomautuksia

- Tehoalue muuttuu vain sillä alueella, jolla astia on.
- Jos toiminto deaktivoidaan, kolmen keittoalueen tehoalueet palaavat ennakkoon asetettuihin arvoihin.

Deaktivointi

Kosketa symbolia . Näyttö symbolin vieressä sammuu.

Toiminto on deaktivoitu.

Huomautus: Jos yksi keittoalueista asetetaan arvoon , toiminto deaktivoituu muutaman sekunnin kuluessa.

Aikatoiminnot

Keittotasossa on ajastintoiminto:

- Kypsennysajan ohjelmointi
- Minuuttikello
- Ajanottokello-toiminto

Kypsennysajan ohjelmointi

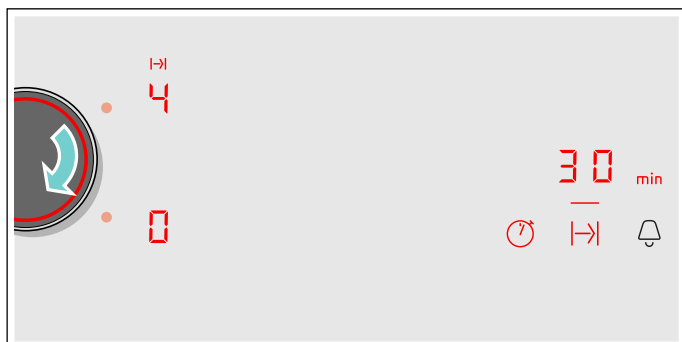
Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.

Toimi näin:

1. Valitse keittoalue ja haluamasi tehoalue.
2. Kosketa symbolia . Keittoalueen näyttö  palaa. Ajastimen näytössä palaa .



3. Valitse monitoimivalitsimella haluamasi kypsennysaika.



Kypsennysaika alkaa kulua.

Huomautuksia

- Kaikille keittoalueille voidaan asettaa automaattisesti sama kypsennysaika. Asetettu aika kuluu kullekin keittoalueelle toisistaan riippumatta. Tietoja keittoajan automaattisesta ohjelmoinnista löydät kappaleesta  "Perusasetukset"
- Jos muuntuva keittoalue valitaan ainoaksi keittoalueeksi, asetettu aika on koko keittoalueella sama.
- Jos yhdistetyllä keittoalueella valitaan Move-toiminto, asetettu aika on kolmelle keittoalueelle sama.

Paistotunnistin

Jos keittoalueelle ohjelmoidaan kypsennysaika ja paistotunnistin on aktivoitu, kypsennysaika alkaa kulua vasta, kun valittu lämpötila on saavutettu.

Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Valitse keittoalue ja kosketa sitten symbolia .

Muuta kypsennysaikaa monitoimivalitsimella tai säätöalueella tai aseta , jos haluat poistaa kypsennysaika-asetuksen.

Ajan päättymisen jälkeen

Keittoalue kytkeytyy pois päältä. Kuulet äänimerkin, keittoalueen näytössä näkyy  ja ajastimen näyttöön ilmestyy minuutin ajaksi . Keittoalueen näyttö  vilkkuu. Kosketa jotain symbolia; näytöt sammuvat ja äänimerkki lakkaa kuulumasta.

Huomautuksia

- Jos kypsennysaika ohjelmoitiin useammalle keittoalueelle, ajastimen näyttöön ilmestyy aina aikaisimmin päättyvä kypsennysaika. Keittoalueen näyttö  palaa.
- Keittoalueen jäljellä olevan kypsennysajan haku näyttöön: valitse kyseinen keittoalue. Kypsennysaika näkyy näytössä 10 sekuntia.
- Voit asettaa kypsennysajan 99 minuuttiin asti.

Minuuttikello

Minuuttikellolla voit asettaa ajan 99 minuuttiin asti.

Kello toimii keittoalueista ja muista asetuksista riippumatta. Tämä toiminto ei kytke keittoaluetta automaattisesti pois päältä.

Toiminto säädetään näin

1. Kosketa symbolia , ajastimen näyttöön ilmestyvät  ja näyttö .
2. Valitse haluamasi aika monitoimivalitsimella.
3. Kosketa uudelleen symbolia  vahvistaaksesi valitun ajan. Aika alkaa kulua.

Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Kosketa symbolia  ja muuta aikaa monitoimivalitsimella tai aseta se arvoon .

Ajan päättymisen jälkeen

Kuulet äänimerkin minuutin ajan. Ajastimen näytössä vilkkuu symboli . Kosketa uudelleen symbolia , näytöt sammuvat ja äänimerkki lakkaa kuulumasta.

Ajanottokello-toiminto

Ajanottokello-toiminto näyttää aktivoinnista lähtien kuluneen ajan.

Se toimii keittoalueista ja muista asetuksista riippumatta. Tämä toiminto ei kytke keittoaluetta automaattisesti pois päältä.

Aktivointi

Kosketa symbolia . Ajastimen näytössä palaa symboli  ja näyttö —.

Aika alkaa kulua.

Deaktivointi

Kosketa symbolia . Ajastimen näytössä näkyvät  ja ne sammuvat sitten.

Toiminto on deaktivoitu.

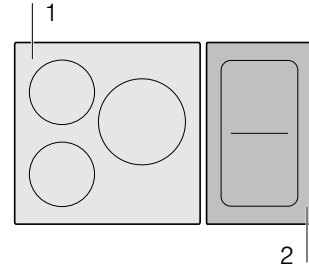
Huomautus: Ajanottokellon deaktivoinniseksi pitää tämän toiminnon olla valittuna.



PowerBoost-toiminto

PowerBoost-toiminnolla voidaan kuumentaa suuria vesimääriä nopeammin kuin tehoalueella .

Tämä toiminto voidaan aktivoida keittoalueelle silloin, kun saman ryhmän toinen keittoalue ei ole käytössä (ks. kuva).



Huomautus: Muuntuvalla alueella voidaan Powerboost-toiminto aktivoida myös, kun keittoaluetta käytetään ainoana keittoalueena.

Aktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia . Näytöt  ja  palavat. Toiminto on aktivoitu.

Deaktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia . Näytöt  ja  sammuvat. Keittoalueen näytössä palaa tehoalue . Toiminto on deaktivoitu.

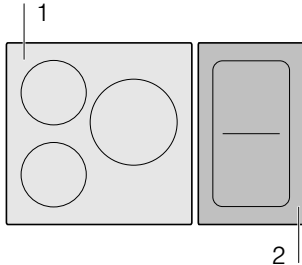
Huomautus: PowerBoost-toiminto voi kytkeytyä tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä keittotason sisäisten elektroniikkaelementtien suojaamiseksi.

ShortBoost-toiminto

ShortBoost-toiminnolla keittoastia voidaan kuumentaa nopeammin kuin tehoalueella **9**.

Valitse toiminnon deaktivoinnin jälkeen ruokiin sopiva tehoalue.

Tämä toiminto voidaan aktivoida keittoalueelle silloin, kun saman ryhmän toinen keittoalue ei ole käytössä (ks. kuva).



Huomautus: Muuntuvalle keittoalueelle voidaan aktivoida myös ShortBoost-toiminto, jos sitä käytetään yhtenä yksittäisenä keittoalueena.

Käyttöä koskevat suositukset

- Käytä aina keittoastiaa, jota ei ole lämmitetty etukäteen.
- Käytä kattiloita ja pannuja, joiden pohja on tasainen. Älä käytä ohutpohjaisia astioita.
- Älä kuumenna ilman valvontaa tyhjää keittoastiaa, öljyä, voita tai rasvaa.
- Älä laita keittoastialle kantta.
- Aseta keittoastia keittoalueen keskelle. Varmista, että astian pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa.
- Ohjeita keittoastian tyypistä, koosta ja sijoituksesta löydät kappaleesta → "Keittäminen induktiotekniikalla"

Aktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia **P** kaksi kertaa. Näytöt **P** ja  palavat.

Toiminto on aktivoitu.

Deaktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia **P**. Näytöt **P** ja  sammuvat. Keittoalueen näytössä palaa tehoalue **9**.

Toiminto on deaktivoitu.

Huomautus: Tämä toiminto kytkeytyy 30 sekunnin kuluttua automaattisesti pois päältä.

Lämpimänäpito toiminto

Tämä toiminto sopii suklaan tai voin sulattamiseen ja ruokien lämpimänä pitämiseen.

Aktivointi

1. Valitse haluamasi keittoalue.
 2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia **L**. Näytössä palaa **L**.
- Toiminto on aktivoitu.

Deaktivointi

1. Valitse keittoalue.
 2. Kosketa symbolia **L**. Näyttö **L** sammuu. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näytössä palaa jälkilämmön näyttö.
- Toiminto on deaktivoitu.



Paistotunnistin

Tällä toiminnolla voidaan paistaa siten, että pannun lämpötila pysyy sopivana.

Tällä toiminnolla varustetut keittoalueet on merkitty paistotoiminnon symbolilla.

Paistamisen edut

- Keittoalue kuumenee vain, kun se on lämpötilan ylläpitämiseksi tarpeen. Näin säästyy energiaa, eikä öljy tai rasva ylikuumene.
- Paistotoiminto ilmoittaa, milloin tyhjä pannu on saavuttanut optimaalisen lämpötilan öljyn ja sen jälkeen elintarvikkeiden lisäämiselle.

Huomautuksia

- Älä laita pannulle kantta. Toiminto ei muutoin aktivoidu oikein. Voit käyttää roiskesuojaa rasvaroiskeiden välttämiseksi.
- Käytä paistamiseen sopivaa öljyä tai rasvaa. Jos käytät voita, margariinia, extra virgin luomuoliiviöljyä tai laardia, aseta lämpötilateho 1 tai 2.
- Älä kuumenna ilman valvontaa tyhjää pannua tai pannua, jossa on ruokaa.
- Jos keittoalueen lämpötila on suurempi kuin keittoastian tai päinvastoin, paistotunnistin ei aktivoidu oikein.

Pannut paistotunnistinta varten

Paistotunnistinta varten on saatavana erityisesti tähän tarkoitukseen sopivia pannuja. Voit hankkia tämän lisävarusteen jälkikäteen alan liikkeestä tai teknisen huoltopalvelumme kautta. Ilmoita hankkiessasi aina tuotteen numero.

- Z9451X0 Pannu, halkaisija 15 cm.
- Z9452X0 Pannu, halkaisija 19 cm.
- Z9453X0 Pannu, halkaisija 21 cm.
- Z9417X2 Teppan Yaki. Suositellaan vain muuntuvalle keittoalueelle.
- Z9416X2 Grillilevy. Suositellaan vain muuntuvalle keittoalueelle.

Pannuissa on tarttumaton pinnoite, joten paistamiseen tarvitaan vain vähän öljyä.

Huomautuksia

- Paistotunnistin on suunniteltu erityisesti tätä pannutyyppiä varten.
- Varmista, että pannun pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa. Laita pannu keittoalueen keskelle.
- Muuntuvalle keittoalueella on mahdollista, että paistotunnistin ei aktivoidu, jos pannun koko on eri tai pannu on sijoitettu epäedullisesti. Katso luku → *"Muuntuva alue"*.
- Muut pannut voivat ylikuumentua. Lämpötila voi asettua valitun lämpötehon alapuolelle tai yläpuolelle. Kokeile ensin alhaisemmalla lämpötilatasolla ja muuta sitä tarvittaessa.

Lämpötilatasot

Lämpöteho	Sopii seuraaville
1 hyvin matala	Kastikkeiden valmistaminen ja kokoon keittäminen, vihannesten hauduttaminen ja ruokien paistaminen extra virgin luomuoliiviöljyllä, voilla tai margariinilla.
2 matala	Ruokien paistaminen extra virgin luomuoliiviöljyllä, voilla tai margariinilla, esim. munakkaat.
3 keskimääräinen - matala	Kalan ja paksujen paistettavien tuotteiden paistaminen, esim. jauhelihipihvit, makkarat.
4 keskitaso - korkea	Pihvien, medium tai well done, paneerattujen pakasteiden ja ohuiden paistotuotteiden, esimerkiksi leikkeleiden, suikalelihan ja vihannesten paistaminen.
5 korkea	Ruokien paistaminen korkeassa lämpötilassa, esim. pihvit, rare (verinen) tai medium, perunaohukaiset ja paistetut perunat.

Taulukko

Taulukossa on lueteltu sopivat lämpötilatasot kullekin ruokalajille. Paistoaika voi vaihdella ruokien tyyppin, painon, koon ja laadun mukaan.

Asetettu lämpötilataso vaihtelee käytettävän paistinpannun mukaan.

Esikuumenna tyhjää pannua, lisää öljy ja elintarvikkeet, kun kuulet äänimerkin.

	Lämpöteho	Kokonaispaistoaika äänimerkistä (min)
Liha		
Leike, paneroimaton ¹	4	6 - 10
Leike, paneroitu ¹	4	6 - 10
Filee ²	4	6 - 10
Kyljykset ¹	3	10 - 15
Cordon bleu ¹	4	10 - 15
Wieninleike ¹	4	10 - 15
Pihvi, rare (3 cm paksu) ²	5	6 - 8
Pihvi, medium (3 cm paksu) ²	5	8 - 12
Pihvi, well done (3 cm paksu) ¹	4	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu) ¹	3	10 - 20
Suikaleliha ³	4	7 - 12
Gyros ³	4	7 - 12
Pekoni ¹	2	5 - 8
Jauheliha ³	4	6 - 10
Hampurilaispihvi (1,5 cm paksu) ¹	3	6 - 15
Frikadellit (2 cm paksut) ¹	3	10 - 20
Täytetyt frikadellit ¹	3	10 - 20
Keitetyt bratwurstit ¹	3	8 - 20
Raa'at bratwurstit ¹	3	8 - 20
¹ Käännä useita kertoja.		
² Laita öljy ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.		
³ Sekoita säännöllisesti.		
⁴ Laita voi ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.		
⁵ Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.		
⁶ Lisää vesi, kun kuuluu äänimerkki. Lisää elintarvike, kun vesi kiehuu.		
⁷ Lisää elintarvike, kun kuuluu äänimerkki.		

	Lämpöteho	Kokonaispaistoaika äänimerkistä (min)
Kala		
Kalafilee, paneroimaton ¹	4	10 - 20
Kalafilee, paneroitu ¹	3	10 - 20
Katkaravut ¹	4	4 - 8
Meriravun pyrstöt ¹	4	4 - 8
Kala, paistettu, kokonainen ¹	3	10 - 20
Munaruoat		
Voissa paistetut kananmunat ⁴	2	2 - 6
Öljyssä paistetut kananmunat ²	4	2 - 6
Munakokkeli ³	2	4 - 9
Munakas ⁵	2	3 - 6
Pannukakku ⁵	5	1,5 - 2,5
Köyhät ritarit ⁵	3	4 - 8
Kaiserschmarrn-pannukakku ⁵	3	10 - 15
Vihannekset ja palkovihannekset		
Valkosipuli ³	2	2 - 10
Sipulien kuullottaminen ³	2	2 - 10
Paahdetut sipulit ³	3	5 - 10
Kesäkurpitsa ¹	3	4 - 12
Munakoiso ¹	3	4 - 12
Paprika ¹	3	4 - 15
Vihreän parsan paistaminen ¹	3	4 - 15
Sienet ³	4	10 - 15
Vihannesten haudutus öljyssä ³	1	10 - 20
Vihannesten glaseeraus ³	3	6 - 10
Perunat		
Paistetut perunat kuoriperunoista ³	5	6 - 12
Paistetut perunat raa'oista perunoista ³	4	15 - 25
Perunapaistikkaat ⁵	5	2,5 - 3,5
Sveitsiläinen rösti ⁴	2	50 - 55
Glaseeratut perunat ³	3	10 - 15
¹ Käännä useita kertoja.		
² Laita öljy ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.		
³ Sekoita säännöllisesti.		
⁴ Laita voi ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.		
⁵ Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.		
⁶ Lisää vesi, kun kuuluu äänimerkki. Lisää elintarvike, kun vesi kiehuu.		
⁷ Lisää elintarvike, kun kuuluu äänimerkki.		

	Lämpöteho	Kokonaispaisto-aika äänimerkistä (min)
Kastikkeet		
Tomaattikastike vihannesten kera ³	1	25 - 35
Bechamelkastike ³	1	10 - 20
Juustokastike ³	1	10 - 20
Kastikkeen keittäminen kokoon ³	1	25 - 35
Makeat kastikkeet ³	1	15 - 25
Pakasteet		
Leike ¹	4	15 - 20
Cordon bleu ¹	4	10 - 30
Linnunrinta ¹	4	10 - 30
Kananugetit ¹	4	10 - 15
Gyros ³	4	10 - 15
Kebab ³	4	10 - 15
Kalafilee, paneroimaton ¹	3	10 - 20
Kalafilee, paneroitu ¹	3	10 - 20
Kalapuikot ¹	4	8 - 12
Ranskanperunoiden paistaminen ³	5	4 - 6
Pannuruoat ³	3	6 - 10
Kevätkääryleet ¹	4	10 - 30
Camembert-juusto ¹	3	10 - 15
Muut		
Camembert-juusto ¹	3	7 - 10
Krutongit ³	3	6 - 10
Kuivat valmisruoat ⁶	1	5 - 10
Mantelien paahtaminen ⁷	4	3 - 15
Pähkinöiden paahtaminen ⁷	4	3 - 15
Pinjansiementen paahtaminen ⁷	4	3 - 15
¹ Käännä useita kertoja. ² Laita öljy ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. ³ Sekoita säännöllisesti. ⁴ Laita voi ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. ⁵ Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen. ⁶ Lisää vesi, kun kuuluu äänimerkki. Lisää elintarvike, kun vesi kiehuu. ⁷ Lisää elintarvike, kun kuuluu äänimerkki.		

Teppan Yaki ja Grill muuntuvalle Flex-alueelle

Grill

Grill mukautuu muuntuvaan Flex-alueeseen. Voit valmistaa suuret ja pienet määrät lihaa, kalaa, tuoreita vihanneksia ja leipää hyvin pienessä öljymäärässä terveellisesti ja helposti. Urien ansiosta ruoat imevät itseensä tavallista vähemmän rasvaa. Käyttö on helppoa, ja ruoat näyttävät ja maistuvat yhtä hyviltä kuin perinteisessä grillissä valmistettuina. Laita grilliin tai ruoan pinnalle vähän öljyä, jotta lämpö siirtyy helpommin.

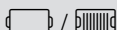
Teppan Yaki

Teppan Yaki on varuste, jonka avulla voit valmistaa lihaa, kalaa, äyriäisiä, vihanneksia, jälkiruokia ja leipää helposti ja terveellisesti hyvin pienellä öljymäärällä. Teppan Yaki mukautuu täydellisesti muuntuvaan Flex-alueeseen. Elintarvikkeet ovat suorassa kosketuksessa levyyn ja lämpö siirtyy tasaisesti, jolloin elintarvikkeiden rakenne, väri ja mehukkuus säilyvät paistettaessa ja ruskistettaessa.

Seuraavassa taulukossa on valikoima elintarvikkeiden mukaan lajiteltuja ruokia. Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat elintarvikkeen määrästä, tilasta ja laadusta.

Huomautus: Säädä muuntuva Flex-alue yksittäisenä keittoalueena, jotta saat aktivoitua toiminnon asianmukaisesti.

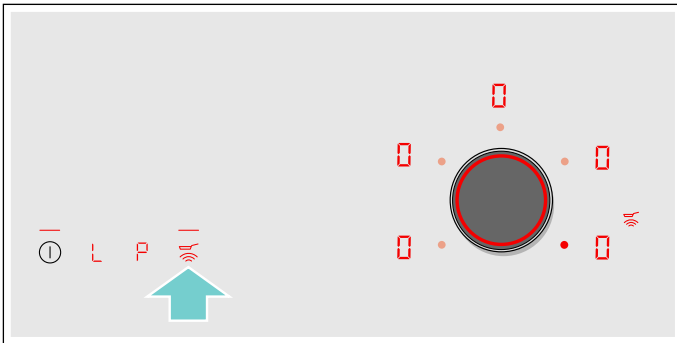
	Keittoastia	Lämpötilataso	Kokonaispaistoaika äänimerkistä (min)
Liha			
Leike, paneroimaton ¹	 / 	4	6 - 10
Filee ¹	 / 	4	6 - 10
Kyljykset ¹	 / 	3	10 - 15
Pihvi, rare (3 cm paksu) ¹	 / 	5	6 - 8
Pihvi, medium (3 cm paksu) ¹	 / 	5	8 - 12
Pihvi, well done (3 cm paksu) ¹	 / 	4	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu) ¹	 / 	3	10 - 20
Pekoni ¹	 / 	3	5 - 8
Hampurilainen ¹	 / 	3	6 - 15
Ruokamakkarat ¹	 / 	4	8 - 20
Makkarat, raa'at ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Jauheliha ²		4	6 - 10
Kala ja äyriäiset			
Kalafilee, paneroimaton ¹	 / 	4	10 - 20
Ravunpyrstöt ¹	 / 	4	4 - 8
Katkaravut ¹	 / 	4	4 - 8
Kokonaisen kalan paistaminen ¹	 / 	3	15 - 30
¹ Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa			
² Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Sekoita säännöllisesti.			
³ Laita voi ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.			
⁴ Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.			
⁵ Laita öljy (hiero elintarvikkeiden pintaan) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.			
⁶ Laita elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.			

	Keittoastia	Lämpötilataso	Kokonaispaistoaika äänimerkistä (min)
Vihannekset			
Kesäkurpitsa ¹		3	4 - 12
Munakoisot ¹		3	4 - 12
Paprika ¹		3	4 - 15
Vihreän parsan paistaminen ¹		3	4 - 15
Sienet ²		4	10 - 15
Valkosipuli ²		2	2 - 10
Sipulien kuullottaminen ²		2	2 - 10
Vihannesten glaseeraus ²		3	6 - 10
Perunat			
Paistetut perunat kuoriperunoista ²		5	6 - 12
Perunapaistikkaat ⁴		5	2,5 - 3,5
Glaseeratut perunat ²		3	10 - 15
Munaruokat			
Voissa paistetut kananmunat ³		2	2 - 6
Öljyssä paistetut kananmunat ¹		4	2 - 6
Munakokkeli ²		2	4 - 9
Munakas ⁴		2	3 - 6
Pannukakku ⁴		5	1,5 - 2,5
Köyhät ritarit ⁴		3	4 - 8
Kaiserschmarrn-pannukakku ⁴		3	10 - 15
Muuta			
Paahtaminen ⁵		4	4 - 6
Krutongit ²		3	6 - 10
Mantelien paahtaminen ⁶		4	3 - 15
Pähkinöiden paahtaminen ⁶		4	3 - 15
Pinjansiementen paahtaminen ⁶		4	3 - 15
¹ Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.			
² Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Sekoita säännöllisesti.			
³ Laita voi ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.			
⁴ Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.			
⁵ Laita öljy (hiero elintarvikkeiden pintaan) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.			
⁶ Laita elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.			

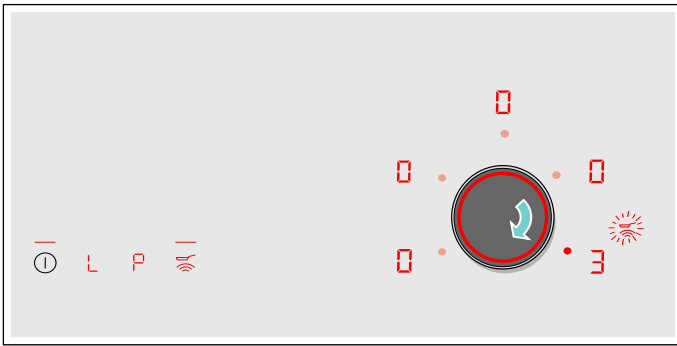
Toimi näin

Valitse taulukosta sopiva lämpötila-asetus. Aseta tyhjä astia keittoalueelle.

1. Valitse keittoalue ja kosketa symbolia . Keittoalueen näytössä palaa .



2. Valitse seuraavien 5 sekunnin kuluessa haluamasi lämpötilataso monitoimivalitsimella.



Toiminto on aktivoitu.

Lämpötilasymboli  vilkkuu, kunnes paistolämpötila on saavutettu. Kuulet äänimerkin, ja lämpötilasymboli palaa edelleen.

3. Kun paistolämpötila on saavutettu, laita ensin öljy ja sen jälkeen ruoka pannulle.

Huomautus: Käännä ruokaa, jotta se ei pala pohjaan.

Paistotunnistimen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja kosketa symbolia . Toiminto on deaktivoitu.

Lapsilukko

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

Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi

Keittotason pitää olla pois päältä.

Aktivointi: kosketa symbolia  n. 4 sekunnin ajan.

Näyttö  palaa 10 sekunnin ajan. Keittotaso on lukittu.

Deaktivointi: kosketa symbolia  n. 4 sekunnin ajan.

Lukitus on poistettu.

Lapsilukko

Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.

Päälle- ja poiskytkentä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"

Pyyhintäsuoja

Jos pyyhkit ohjauspaneelia keittotason ollessa päällä, asetukset voivat muuttua. Tämän välttämiseksi keittotasossa on toiminto, jolla ohjauspaneeli lukitaan puhdistusta varten.

Aktivointi: poista monitoimivalitsin. Näyttö  palaa. Ohjauspaneeli on lukittu 35 sekunniksi. Ohjauspaneelin pinta voidaan nyt puhdistaa ilman, että asetukset muuttuvat.

Deaktivointi: ohjauspaneelin lukitus vapautuu 35 sekunnin kuluttua. Jos haluat lopettaa toiminnon aikaisemmin, aseta monitoimivalitsin taas paikalleen ja kierrä valitsinta, kunnes näyttö  sammuu.

Huomautuksia

- Hälytin näyttää lukituksen aktivoinnista alkaen kuluneen ajan. Kuulet äänimerkin 30 sekunnin kuluttua aktivoinnin jälkeen. Tämä kertoo, että toiminto päättyy pian.
- Puhdistuslukitus ei vaikuta pääkytkimeen. Keittotaso voidaan kytkeä milloin tahansa pois päältä.

Automaattinen turvakatkaisu

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

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

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

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

Perusasetukset

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Nämä perusasetukset voidaan muuttaa käyttäjän tarpeiden mukaan.

Näyttö	Toiminto
c 1	Lapsilukko 0 Manuaalinen*. 1 Automaattinen. 2 Toiminto deaktivoitu.
c 2	Äänimerkit 0 Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki on kytketty pois päältä. 1 Vain virhetoiminnon äänimerkki on päällä. 2 Vain vahvistuksen äänimerkki on päällä. 3 Kaikki äänimerkit on kytketty päälle.*
c 3	Energiankulutuksen näyttö 0 Deaktivoitu.* 1 Aktivoitu.
c 5	Kypsennysajan automaattinen ohjelmointi 00 Kytkeyty pois päältä.* 0 1:59 Aika automaattiseen pois päältä kytkeytymiseen.
c 6	Ajastintoiminnon äänimerkin kesto 1 10 sekuntia. 2 30 sekuntia. 3 1 minuutti.*
c 7	Power-Management-toiminto. Keittoalueen kokonaistehon rajoittaminen Käytettävissä olevat asetukset riippuvat keittotason maksimitehosta. 0 Deaktivoitu. Keittotason maksimiteho. */** 1 1000 W vähimmäisteho. 1. 1500 W ... 3 3000 W suositus 13 ampeerille. 3. 3500 W suositus 16 ampeerille. 4 4000 W 4. 4500 W suositus 20 ampeerille. ... 9 tai 9. Keittotason maksimiteho.**
c 9	Keittoalueen valinta-aika 0 Rajoittamaton: viimeksi asetettu keittoalue pysyy valittuna.* 1 Rajoitettu: keittoalue pysyy valittuna vain muutaman sekunnin ajan.
c 11	Move-toiminnon ennakoasetettujen tehoalueiden muuttaminen 9 Ennakoasetettu tehoalue etummaiselle keittoalueelle. 9 Ennakoasetettu tehoalue keskimmaiselle keittoalueelle. 9 Ennakoasetettu tehoalue takimmaiselle keittoalueelle.

c 12	Keittoastian ja kypsennystuloksen tarkastaminen
0	Ei sovellu
1	Ei optimaalinen
2	Soveltuu

c 0	Palautus vakioasetuksiin
0	Yksilölliset asetukset.*
1	Palautus tehdasasetuksiin.

*Tehdasasetus

**Keittotason maksimiteho ilmoitetaan tyyppikilvessä.

Näin pääset perusasetuksiin:

Keittotason pitää olla pois päältä.

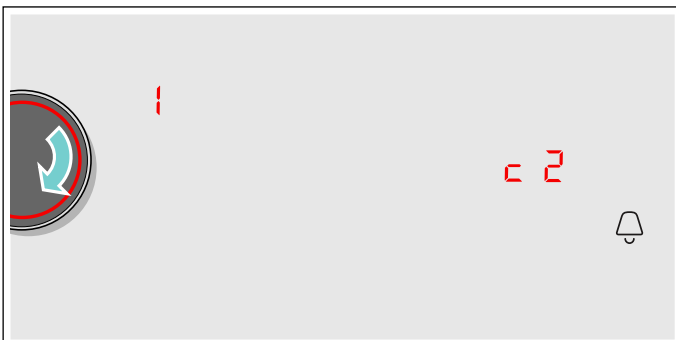
1. Kytke keittotaso päälle.
2. Pidä seuraavien 10 sekunnin aikana symboli  painettuna n. 3 sekunnin ajan. Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot. Kierrä monitoimivalitsinta nähdäksesi yksittäiset näytöt.

Tuotetiedot	Näyttö
Asiakaspalveluindeksi (KI)	0 1
Sarjanumero	Fd
Sarjanumero 1	95.
Sarjanumero 2	0.5

3. Koskettamalla uudelleen symbolia  pääset perusasetuksiin. Näytöissä palavat ennakoasetuksina **c 1** ja **0**.



4. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy haluamasi toiminto.
5. Valitse sitten haluamasi asetus monitoimivalitsimella.



6. Kosketa symbolia  vähintään 3 sekunnin ajan.

Asetukset on tallennettu.

Perusasetuksista poistuminen

Sammuta keittotaso pääkytkimellä.

Energiankulutuksen näyttö

Tämä toiminto näyttää tämän keittotason viimeisen käytön aikaisen energiankulutuksen.

Näytössä näkyy kulutus kilowattitunteina 10 sekunnin ajan keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen, esimerkiksi **1.08 kWh**.

Näytön tarkkuus riippuu muun muassa sähköverkon jännitteen laadusta.

Ohjeet tämän toiminnon päälle kytkemisestä löydät luvusta → *"Perusasetukset"*

Keittoastiatesti

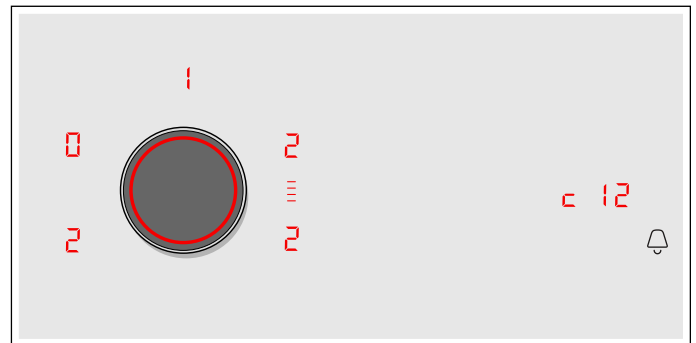
Tällä toiminnolla voidaan tarkastaa keittoastiasta riippuva keittämisen nopeus ja laatu.

Tulos on viitteellinen ja riippuu keittoastian ominaisuuksista ja käytetystä keittoalueesta.

1. Aseta kylmä kattila, jossa on n. 200 ml vettä, keskelle keittoaluetta, joka sopii halkaisijaltaan parhaiten kattilan pohjaan.
2. Siirry perusasetuksiin ja valitse asetus **c 1 2**.
3. Kierrä monitoimivalitsinta. Keittoalueiden näytöissä vilkkuu **—**.

Toiminto on aktivoitu.

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



Tarkasta tulos seuraavan taulukon perusteella:

Tulos	
0	Keittoastia ei sovellu keittoalueelle eikä se sen tähden lämpene.*
1	Keittoastia lämpenee odotettua hitaammin, ja keittäminen ei sen tähden onnistu optimaalisesti.*
2	Keittoastia lämpenee asianmukaisesti ja keittäminen onnistuu kunnolla.
* Jos pienempi keittoalue on käytettävissä, testaa keittoastia uudelleen pienemmällä keittoalueella.	

Aktivoidaksesi toiminnon uudelleen kierrä monitoimivalitsinta.

Huomautuksia

- Muuntuva keittoalue muodostaa yhden keittoalueen; käytä tässä vain yhtä keittoastiaa.
- Jos käytetty keittoalue on paljon pienempi kuin keittoastian halkaisija, todennäköisesti vain astian keskikohta kuumenee eikä tulos voi olla paras mahdollinen tai tyydyttävä.
- Tietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → *"Perusasetukset"*.
- Ohjeita keittoastian tyypistä, koosta ja sijoituksesta löydät luvuista → *"Keittäminen induktiotekniikalla"* ja → *"Muuntuva alue"*.

PowerManager

Power-Manager-toiminnolla voidaan säätää keittotason kokonaistehoa.

Keittotasoon on tehty tehtaalla ennakkoasetukset. Laitteen maksimiteho on merkitty tyyppikilpeen. Power-Manager-toiminnolla voidaan arvoa muuttaa vastaamaan kulloisenkin sähköasennuksen vaatimuksia.

Jotta tätä säätöarvoa ei ylitetä, keittotaso jakaa käytettävissä olevan tehon automaattisesti päälle kytketyille keittoalueille.

Kun Power-Manager-toiminto on aktivoitu, keittoalueen teho voi laskea ajoittain nimellisarvon alapuolelle. Kun keittoalue kytketään päälle ja tehonrajoitus saavutetaan, keittoalueen näyttöön ilmestyy hetkeksi **_**. Laite säätää ja valitsee korkeimman mahdollisen tehotason automaattisesti.

Lisätietoja keittotason kokonaistehon muutoksesta löydät kappaleesta → *"Perusasetukset"*

Puhdistus

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

Keittotaso

Puhdistus

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

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

Käytä vain tämän tyyppisille keittotasaille soveltuvia puhdistusaineita. Noudata tuotteen pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

Älä missään tapauksessa käytä:

- laimentamatonta astianpesuainetta
- astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta
- hankausainetta
- voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistusainetta tai tahrannoistoa-
- hankaussieniä
- painepesuria tai höyrysuihkua

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

Sopivia puhdistuslastoja on saatavana huoltopalvelusta tai Online-Shopistamme.

Hyvän puhdistustuloksen saat erityisesti keraamisten keittotasojen puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistussienillä.

Mahdolliset tahrat

Kalkki- ja vesi-jäämät	Puhdista keittotaso heti, kun se on jäähtynyt. Käytä keraamisille keittotasolle soveltuvaa puhdistusainetta.*
Sokeri, riisitärkkelys tai muovi	Puhdista heti. Käytä puhdistuslastaa. Palovamma-vaara.*

* Puhdista sen jälkeen kostealla talousliinalla ja kuivaa liinalla.

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

Keittotason kehys

Jotta vältät keittotason kehyksen vauriot, noudata seuraavia ohjeita:

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

Monitoimivalitsin

Käytä monitoimivalitsimen puhdistamiseen mieluiten haaleaa astianpesuaineliuosta. Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita. Älä puhdista monitoimivalitsinta astianpesukoneessa tai pesuvedessä. Se voisi vaurioitua.

Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)

Käyttö

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

Lapsilukko on aktivoitu.

Tietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → *"Lapsilukko"*

Miksi näytöt vilkkuvat ja miksi kuuluu äänimerkki?

Poista nesteet tai ruoantähteet ohjauspaneelilta. Poista kaikki ohjauspaneelin päällä olevat esineet.

Ohjeet äänimerkin deaktivoinnista löydät luvusta → *"Perusasetukset"*

Miksi paistotunnistinta ei saa aktivoitua?

Laitteen suurin mahdollinen ottoteho on saavutettu tai PowerManager-toiminto on aktivoitu. Kytke aktiivisten keittoalueiden tehotasot pois päältä tai pienennä niitä.

Lisätietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → *"PowerManager" sivulla 31*

Äänet

Miksi keittämisen aikana kuuluu ääniä?

Keittoastian pohjan rakenteesta riippuen keittotasosta voi kuulua käytön aikana ääniä. Nämä äänet ovat normaaleja, ne liittyvät induktio-tekniikkaan eivätkä ne viittaa vikaan.

Mahdolliset äänet:

Matala surina, samantapainen kuin muuntajasta:

Muodostuu keitetäessä suurella tehoalueella. Ääni lakkaa tai hiljenee, kun tehoaluetta pienennetään.

Matala vihellys:

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

Rätinä:

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

Korkeat viheltävät äänet:

Voivat muodostua, kun käytetään samanaikaisesti kahta keittoaluetta suurimmalla tehoalueella. Viheltävät äänet lakkaavat tai heikkenevät, kun tehoaluetta pienennetään.

Tuulettimen äänet:

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

Rytmiikkäät äänet kuten kellon tikitys:

Nämä äänet muodostuvat vain, kun kaikki kolme vasemmanpuoleista keittoaluetta on kytketty päälle. Ne lakkaavat tai heikkenevät, kun yksi keittoalue kytketään pois päältä.

Keittoastia**Minkälainen keittoastia sopii induktiokeittotasolle?**

Tietoja induktiokäyttöön sopivista keittoastioista löydät luvusta → *"Keittäminen induktiotekniikalla"*.

Miksi keittoalue ei lämpene ja tehoalue vilkkuu?

Keittoalue, jolla keittoastia on, ei ole kytketty päälle.

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

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

Varmista, että keittoastia soveltuu induktiokäyttöön ja että astia on keittoalueella, jonka koko sopii parhaiten astian kokoon. Ohjeita keittoastian tyypistä, koosta ja sijoituksesta löydät luvusta → *"Keittäminen induktiotekniikalla"*, → *"Muuntuva alue"* ja → *"Move-toiminto"*.

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

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

Varmista, että keittoastia soveltuu induktiokäyttöön ja että astia on keittoalueella, jonka koko sopii parhaiten astian kokoon. Ohjeita keittoastian tyypistä, koosta ja sijoituksesta löydät luvusta → *"Keittäminen induktiotekniikalla"*, → *"Muuntuva alue"* ja → *"Move-toiminto"*.

Puhdistus**Miten keittotaso puhdistetaan?**

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

Lisätietoja keittotason puhdistuksesta ja hoidosta löydät luvusta → *"Puhdistus"*

? Mitä tehdä häiriön sattuessa?

Häiriöt ovat yleensä helposti korjattavia pikkuseikkoja. Huomioi taulukossa olevat ohjeet ennen kuin soitat huoltopalveluun.

Näyttö	Mahdollinen syy	Vian korjaaminen
Ei mitään	Virransaanti on keskeytynyt. Laitetta ei ole liitetty liitäntäkaavion mukaan. Häiriö elektroniikassa.	Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä oikosulku virransaannissa. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan. Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Näytöt vilkkuvat	Ohjauspaneeli on kostea tai jokin esine peittää sen.	Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.
Näyttö – vilkkuu keittoalueiden näytössä	Elektroniikassa on ilmennyt häiriö.	Kuittaa häiriö peittämällä ohjauspaneeli hetkeksi kädellä.
F2	Elektroniikka ylikuumeni ja se on kytkenyt tähän liittyvän keittoalueen pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain symbolia keittotasolla.
F4	Elektroniikka ylikuumeni ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.	
F5 + tehoalue ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Elektroniikka on vaarassa ylikuumentua.	Poista kattila. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
F5 ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Poista kattila. Odota muutama sekunti. Kosketa mitä tahansa käyttöaluetta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.
F1/F6	Keittoalue ylikuumeni ja kytkeytyi työskentelyalueen suojaamiseksi pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue uudelleen päälle.
F8	Keittoalue on ollut käytössä pitkän aikaa ja keskeytyksettä.	Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Katso luku
E9000 E9010	Käyttöjännite on virheellinen, tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella.	Ota yhteys sähköyhtiöön.
U400	Keittotasoa ei ole liitetty oikein	Irrota keittotaso sähköverkosta. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan.
DE	Esittelytila on aktivoitu	Irrota keittotaso sähköverkosta. Odota 30 sekuntia ja liitä laite uudelleen. Kosketa seuraavien 3 minuutin kuluessa jotain käyttöaluetta. Esittelytila on deaktivoitu.
Älä laita kuumia kattiloita ohjauspaneelille.		

Huomautuksia

- Jos näyttöön ilmestyy **E**, pidä monitoimivalitsin kyseisen keittoalueen korkeudella, jolloin voit lukea häiriökoodin.
- Jos häiriökoodia ei ole mainittu taulukossa, irrota keittotaso sähköverkosta, odota 30 sekuntia ja liitä keittotaso uudelleen sähköverkkoon. Jos viesti ilmestyy uudelleen näyttöön, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun ja mainitse tarkka häiriökoodi.
- Jos häiriö ilmenee, laite ei kytkeydy valmiustilaan.

Huoltopalvelu

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

Mallinnumero ja sarjanumero

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

Tyypikilpi numeroineen löytyy laitteesta:

- Laitepassista.
- Keittotason alaosasta.

Mallinnumero (E-numero) löytyy myös keittotason lasipinnalta. Voit tarkastaa huoltopalveluluettelon (KI) ja sarjanumeron (FD-numero) perusasetuksista. Ohjeet tätä varten löydät luvusta → *"Perusasetukset"*.

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700

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.



Testiruoat

Tämä taulukko on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteidemme testauksen helpottamiseksi.

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

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

Testiruoat	Astia	Tehoalue	Esilämmitys	Kypsennys		
			Aika (min:s)	Kansi	Tehoalue	Kansi
Suklaan sulatus						
Kuorrute (esim. Dr. Oetker, tumma suklaa 55 % kaakaota, 150 g)	Kasari Ø 16 cm	-	-	-	1.	Ei
Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito						
Linssipata*						
Lähtölämpötila 20 °C						
Määrä: 450 g	Kattila Ø 16 cm	9	1:30 (sekoittamatta)	Kyllä	1.	Kyllä
Määrä: 800 g	Kattila Ø 22 cm	9	2:30 (sekoittamatta)	Kyllä	1.	Kyllä
Linssipata, säilyke						
Esim. Linssiterriini makkaran kera, valmistaja Erasco.						
Lähtölämpötila 20 °C						
Määrä: 500 g	Kattila Ø 16 cm	9	n. 1:30 (sekoita n. 1 min kuluttua)	Kyllä	1.	Kyllä
Määrä: 1 kg	Kattila Ø 22 cm	9	n. 2:30 (sekoita n. 1 min kuluttua)	Kyllä	1.	Kyllä
Béchamelkastikkeen valmistus						
Maidon lämpötila: 7 °C						
Ainekset: 40 g voita, 40 g jauhoja, 0,5 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja ripaus suolaa						
1. Sulata voi, sekoita joukkoon jauhot ja suola ja lämmitä seos.	Kasari Ø 16 cm	2	n. 6:00	Ei	-	-
2. Lisää maito jauhoseokseen ja kuumenna seos kiehuvaksi koko ajan sekoittaen.		7	n. 6:30	Ei	-	-
3. Kun Béchamelkastike kiehahtaa, pidä kastike vielä 2 minuuttia keittoalueella jatkuvasti sekoittaen.		-	-	-	2	Ei
*Resepti standardin DIN 44550 mukaan						
**Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaan						

Testiruoat	Esilämmitys			Kypsennys		
	Astia	Tehoalue	Aika (min:s)	Kansi	Tehoalue	Kansi
Riisipuuron keittäminen						
Riisipuuro, kannen alla keitetty Maidon lämpötila: 7 °C Lämmitä maitoa, kunnes se alkaa kohota. Aseta suositeltu tehoalue ja lisää maidon joukkoon riisi, sokeri ja suola. Kypsennysaika esilämmitysaika mukaan lukien n. 45 min.						
Ainekset: 190 g puuroriisiä, 90 g sokeria, 750 ml maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1 g suolaa	Kattila Ø 16 cm	8.	n. 5:30	Ei	3 (sekoita n. 10 min kulut- tua)	Kyllä
Ainekset: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1,5 g suolaa	Kattila Ø 22 cm	8.	n. 5:30	Ei	3 (sekoita n. 10 min kulut- tua)	Kyllä
Riisipuuron keittäminen ilman kantta Maidon lämpötila: 7 °C Lisää ainekset maidon joukkoon ja lämmitä jatkuvasti sekoittaen. Valitse suositeltu tehoalue, kun maidon lämpötila on n. 90 °C ja anna kiehua hiljalleen pienellä teholla noin 50 min.						
Ainekset: 190 g puuroriisiä, 90 g sokeria, 750 ml maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1 g suolaa	Kattila Ø 16 cm	8.	n. 5:30	Ei	3	Ei
Ainekset: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1,5 g suolaa	Kattila Ø 22 cm	8.	n. 5:30	Ei	2.	Ei
Riisin keittäminen*						
Veden lämpötila: 20 °C						
Ainekset: 125 g pitkäjyväistä riisiä, 300 g vettä ja ripaus suolaa	Kattila Ø 16 cm	9	n. 2:30	Kyllä	2	Kyllä
Ainekset: 250 g pitkäjyväistä riisiä, 600 g vettä ja ripaus suolaa	Kattila Ø 22 cm	9	n. 2:30	Kyllä	2.	Kyllä
Porsaanfileen paistaminen						
Fileen lähtölämpötila: 7 °C						
Määrä: 3 porsaanfileepalaa (kokonaispaino noin 300 g, 1 cm pak- sut) ja 15 ml auringonkukkaöljyä	Paistin- pannu Ø 24 cm	9	n. 1:30	Ei	7	Ei
Ohukaisten paistaminen**						
Määrä: 55 ml taikinaa ohukaista kohden	Paistin- pannu Ø 24 cm	9	n. 1:30	Ei	7	Ei
Pakastettujen ranskanperunoiden friteeraus						
Määrä: 2 l auringonkukkaöljyä, annosta kohden: 200 g pakastet- tuja ranskanperunoita (esim. McCain 123 Frites Original)	Kattila Ø 22 cm	9	Kunnes öljyn lämpötila 180 °C saavu- tettu	Ei	9	Ei
*Resepti standardin DIN 44550 mukaan **Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaan						

Innehållsförteckning

	Bestämmelser för användningen	39
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	40
	Skadeorsaker	41
	Översikt	41
	Återvinning	42
	Råd för energibesparing	42
	Återvinning	42
	Tillagning med induktion	42
	Fördelar med att använda induktion	42
	Kokkärl	42
	Lär dig enheten	44
	Kontrollpanelen	44
	Kokzonerna	45
	Restvärmeindikering	45
	Twist-Pad med Twist vred	46
	Ta bort Twist-vredet	46
	Förvara Twist-vredet	46
	Använda enheten utan Twist-vred	46
	Använda maskinen	47
	Slå på och av hällen	47
	Ställa in kokzon	47
	Rekommendationer	47
	Flex ZoneZon	50
	Rekommendationer för användning av kokkärl	50
	Som två oberoende kokzoner	50
	Som en enda kokzon	50
	Move-funktion	51
	Slå på	51
	Slå av	51
	Tidsfunktioner	52
	programmering av tillagningstid	52
	Äggklockan	52
	Stoppursfunktion	53
	PowerBoost-funktion	53
	Slå på	53
	Slå av	53
	ShortBoost-funktion	54
	Rekommenderad användning	54
	Slå på	54
	Slå av	54
	Varmhållningsfunktion	54
	Slå på	54
	Slå av	54
	Steksensorfunktion	55
	Fördelarna vid stekning	55
	Pannor för steksensorn	55
	Temperaturlägen	56
	Tabell	56
	Teppan Yaki och Grill för Flex-zonen	59
	Gör så här	61
	Barnspärr	61
	Slå på/av barnspärren	61
	Automatisk barnsäkerhetsspärr	61
	Torkskydd	62
	Automatisk säkerhetsavstängning	62
	Grundinställningar	63
	Så här hoppar du till grundinställningarna:	64
	Effektförbrukningsdisplay	65
	Kastrulltest	65
	PowerManager	66
	Rengöring	66
	Häll	66
	Hällinfattningen	66
	Twistvredet	66
	Vanliga frågor och svar (FAQ)	67
	Hur åtgärda fel?	68
	Service	69
	E- och FD-nummer	69
	Provrätter	70

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



Bestämmelser för användningen

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

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

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

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

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

Täck aldrig över hällen. Det kan orsaka olyckor t.ex. på grund av överhettning, antändning eller materialsprängning.

Använd enbart skyddsanordningar eller barnskyddsgaller som är godkända av oss. Olämpliga skyddsanordningar eller barnskyddsgaller kan orsaka olyckor.

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 15 år, och då endast under uppsikt.

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

Har du ett aktivt, medicinskt implantat (t.ex. pacemaker eller defibrillator), kontrollera med läkare att det är utvalt, implanterat och programmerat för att uppfylla EU-direktiv 90/385/EWG från 20:e juni 1990 samt DIN EN 45502-2-1 och DIN EN 45502-2-2 enligt VDE-AR-E 2750-10. Är de förutsättningarna uppfyllda och du dessutom bara använder köksredskap som inte är av metall eller har metallhandtag, så är det inga problem att använda induktionshällen för avsedd användning.

Viktiga säkerhetsanvisningar!

Varning – Brandrisk!

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

Varning – Risk för brännskador!!

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

Varning – Risk för stötar!

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

Varning – Fara för magnetpåverkan!!

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

Varning – Risk för fel!!

Hällen har en fläkt på undersidan. Förvara inte små eller spetsiga föremål, papper eller kökshanddukar i ev. låda under hällen. De kan sugas upp och skada fläkten eller påverka kylningen.

Det ska vara ett minimiavstånd på 2 cm mellan lådinnehållet och fläktinsuget.

Varning – 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.

Skadeorsaker

Obs!

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

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

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

Återvinning

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

Råd för energibesparing

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

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Tillagning med induktion

Fördelar med att använda induktion

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

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

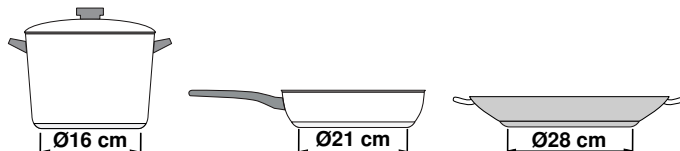
Kokkärl

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

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

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

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

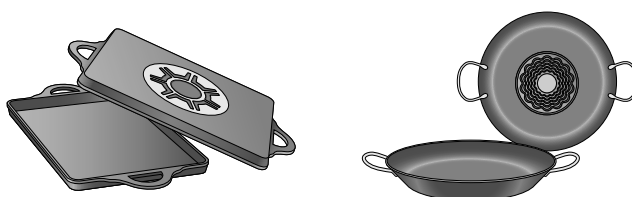


Använder du den flexibla kokzonen som en enda kokzon, så kan du använda större grytor som passar för just den delen. Information om placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex Zone".

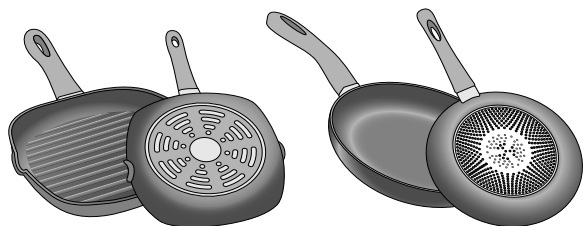


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

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



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



Olämpliga kokkärl

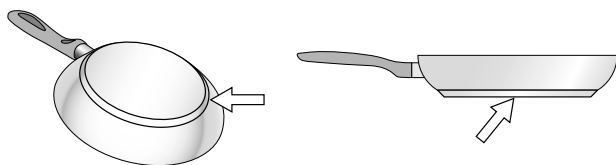
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

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

Grytbottens egenskaper

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

Använd grytor med plan botten, ojämna bottnar påverkar värmeöverföringen.



Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

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

Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

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

Zonvakt

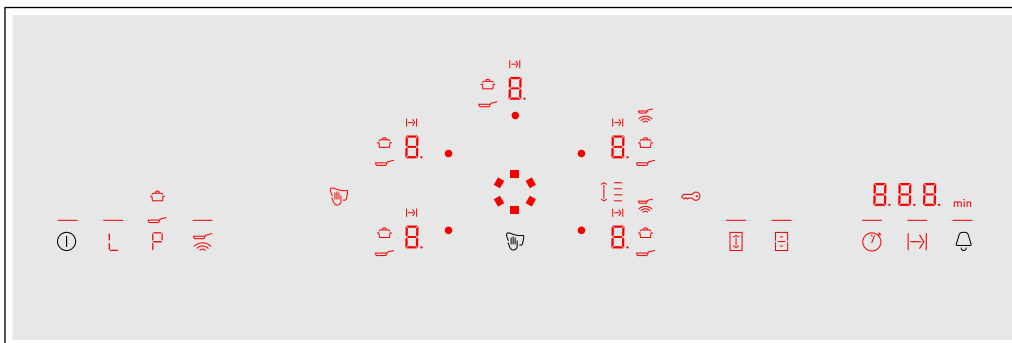
Kokzonerna har en undre avkänningsgräns för grytor som beror på ferromagnetisk Ø och grytbottenmaterial. Så använd alltid den kokzon som bäst matchar grytbotten-Ø.

Lär dig enheten

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

Anvisning: . Det kan förekomma avvikelser i färg och specifikation beroende på typen av enhet.

Kontrollpanelen



Kontroller	
	Huvudbrytare
	Varmhållningsfunktion
	PowerBoost- och ShortBoost-funktionerna
	Steksensor
	Flexibel kokzon
	Move-funktion
	Stoppursfunktion
	Programmering av tillagningstiden
	Äggklocka och barnspärr

Indikeringar	
	Status
	Effektlägen
	Restvärme
	Timerfunktion
	Låsa kontrollerna vid rengöring
	PowerBoost- och ShortBoost-funktionerna
	PowerBoost-funktion
	ShortBoost-funktion
	Varmhållningsfunktion
	Barnspärr
	Steksensor
	Ställa in tillagningstiden
	Flexibel kokzon
	Move-funktion
	Tidvisning

Kontroller

De symboler och kontroller som är tillgängliga just nu lyser när hällen värmer upp.

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

Anvisningar

- Kontrollernas resp. symboler lyser när de är tillgängliga.
Kokzonsindikeringarna eller valda funktioner lyser kraftigare.
- Håll kontrollerna rena och torra. Fukt påverkar funktionen negativt.
- Dra inga kastruller, grytor eller pannor i närheten av indikeringar och givare. Elektroniken kan bli överhettad.

Kokzonerna

Inbyggnadshällar		
○ / ▢	Separat kokzon	Använd kastrull eller gryta med rätt storlek.
☐	Flexibel kokzon	Se avsnitt → " <i>Flex Zone</i> "
Använd bara kastruller, grytor och pannor gjorda för induktionshäll, se avsnittet → " <i>Tillagning med induktion</i> "		

Restvärmeindikering

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

Du får upp följande beroende på hur hög restvärmen är:

- **H**: hög temperatur
- **h**: låg temperatur

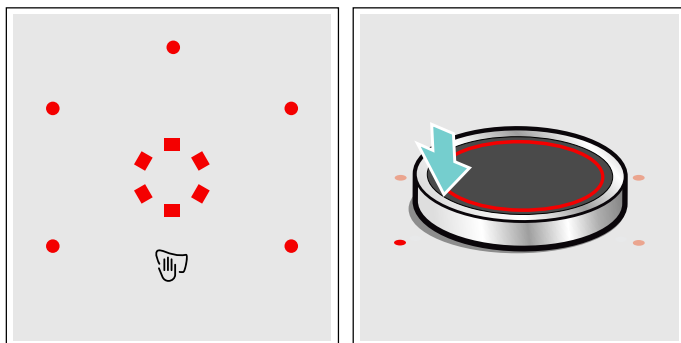
Tar du av kastrull, gryta eller liknande från kokzonen under matlagningen, så blinkar restvärmeindikeringen och valt effektläge växelsvis.

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

Twist-Pad med Twist vred

Twistpad är den inställningsdel där du väljer kokzon och ställer in effektläge med Twist-vredet. Twist-vredet hamnar automatiskt mitt på Twistpad-delen.

Twist-vredet är magnetiskt, du sätter det på Twistpaden. Vill du slå på en kokzon, tryck på Twist-vredet vid den kokzon du vill ha. Ställ in det effektläge du vill ha genom att vrida på Twist-vredet.



Sätt Twist-vredet på Twistpaden så att det är i mitten av indikeringarna som kantar Twistpad-delen.

Anvisningar

- Även om Twist-vredet inte är riktigt i mitten, så påverkar det inte Twist-vredets funktion.
- Håll alltid Twist-vredet rent. Smuts påverkar funktionen negativt.

Ta bort Twist-vredet.

Ta bort Twist-vredet, slå slår du på funktionen Låsa kontrollerna vid rengöring.

Det går att ta bort Twist-vredet vid tillagning. Funktionen Låsa kontrollerna vid rengöring är på 35 sekunder. Har du inte satt tillbaka Twist-vredet när tiden går ut, så slår hällen av.

Varning – Brandrisk!!

Lägger du ett metallföremål på Twistpad-delen under de 35 sekunder som följer, så kan hällen fortsätta värma på. Så slå alltid av hällen med huvudbrytaren.

Förvara Twist-vredet

Det sitter en kraftig magnet i Twist-vredet. Se till så att inte Twist-vredet kommer nära magnetiska datamedier, t.ex. kreditkort och magnetkort. De kan bli förstörda.

Det kan även störa TV och bildskärmar.

Anvisning: Twist-vredet är magnetiskt. Fastnar det metallpartiklar på undersidan, så kan det repa hällen. Rengör alltid Twist-vredet ordentligt.

Använda enheten utan Twist-vred

Hällen går att använda även utan Twist-vred:

1. Slå på hällen med huvudbrytaren.
2. Tryck 4 sekunder på  och  samtidigt inom 5 sekunder. Enheten ger signal.
3. Tryck på  igen tills den kokzonsindikering du vill ha lyser.
4. Ställ sedan in det effektläge du vill ha med  eller .

Kokzonen är på.

Anvisningar

- Timerfunktionen går inte slå på utan Twist-vredet.
- Du kan sätta tillbaka Twist-vredet på Twistpaden närsomhelst.



Använda maskinen

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

Slå på och av hällen

Slå på och av hällen med huvudbrytaren.

Slå på: tryck på ①. Kokzonernas symboler och de funktioner som är tillgängliga just nu lyser. bredvid kokzonerna lyser. Sätt Twist-vredet på inställningsdelen. Hällen är nu igång.

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

Anvisningar

- Hällen slår av automatiskt när alla kokzoner varit av längre än 15 sekunder.
- Valda inställningar ligger kvar 4 sekunder efter att du slår av hällen. Slår du på hällen igen under den här tiden, så får du upp de tidigare inställningarna.

Ställa in kokzon

Ställ in det effektläge du vill ha med Twist-vredet.

Effektläge 1 = lägsta effekt.

Effektläge 9 = högsta effekt.

Alla effektlägen har mellanlägen. De är markerade med punkter.

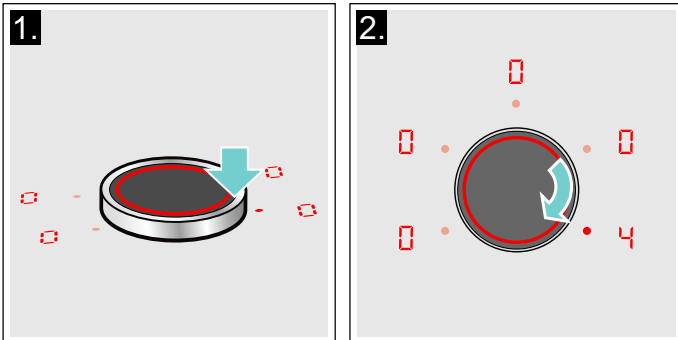
Anvisningar

- Hällen kan tillfälligt sänka effekten för att skydda enhetens känsliga delar mot överhettning eller elöverbelastning.
- Hällen kan tillfälligt sänka effekten för att förhindra oljud från enheten.

Välja kokzon och effektläge

Hällen ska vara på.

1. Välj kokzon. Tryck på Twist-vredet vid den kokzon du vill ha.
2. Vrid Twist-vredet tills det effektläge du vill ha tänds på displayen.



Effektläget är inställt.

Byta effektläge

Välj kokzon och ändra effektläge med Twist-vredet.

Slå av en kokzon:

Välj kokzon och vrid på Twist-vredet tills du får upp . Kokzonen slår av och restvärmeindikeringen lyser.

Anvisningar

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

Rekommendationer

Rekommendationer

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

Tillagningstabell

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

	Effektläge	Tillagningstid (min.)
Smälta		
Choklad, chokladglasyr	1 - 1.	-
Smör, honung, gelatin	1 - 2	-
Värma på och varmhålla		
Gryta, t.ex. linsgryta	1. - 2	-
Mjök*	1. - 2.	-
Värma på varmkorv*	3 - 4	-
Tina och värma på		
Spenat, djupfryst	3 - 4	15 - 25
Gulasch, djupfryst	3 - 4	35 - 55
Sjuda		
Potatisklomp*	4. - 5.	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Vitsås, t.ex. béchamelsås	1 - 2	3 - 6
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3 - 4	8 - 12
Koka, ånga, ångkoka		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2. - 3.	15 - 30
Risgrynsgröt***	2 - 3	30 - 40
Skalpotatis	4. - 5.	25 - 35
Kokt potatis	4. - 5.	15 - 30
Pasta, nudlar*	6 - 7	6 - 10
Gryta	3. - 4.	120 - 180
Soppor	3. - 4.	15 - 60
Grönsaker	2. - 3.	10 - 20
Grönsaker, djupfrysta	3. - 4.	7 - 20
Tryckkokning	4. - 5.	-
Bräsering		
Rullader	4 - 5	50 - 65
Grytstek	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60
* Utan lock		
** Vänd flera gånger		
***Förvärm på effektläge 8 - 8.		

	Effektläge	Tillagningstid (min.)
Bräsera/steka med lite olja*		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, djupfryst	6 - 7	6 - 12
Kotlett, opanerad eller panerad**	6 - 7	8 - 12
Biff (3 cm tjock)	7 - 8	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt)	5 - 6	10 - 20
Fågelbröst, djupfryst**	5 - 6	10 - 30
Pannbiffar (3 cm tjocka)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburgare (2 cm tjocka)**	6 - 7	10 - 20
Fisk och fiskfilé, opanerad	5 - 6	8 - 20
Fisk och fiskfilé, panerad	6 - 7	8 - 20
Fisk, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6 - 7	8 - 15
Scampi, räkor	7 - 8	4 - 10
Sautera grönsaker och svamp, färska	7 - 8	10 - 20
Middagsrätter, strimlade wokgrönsaker, strimlat kött i asiatisk stil	7 - 8	15 - 20
Djupfryst mat, t.ex. middagsrätter	6 - 7	6 - 10
Pannkakor (stek i följd)	6. - 7.	-
Omelett (stek i följd)	3. - 4.	3 - 10
Stekt ägg	5 - 6	3 - 6
Fritering* (fritera 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja, fritera portionsvis)		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, djupfrysta	7 - 8	-
Kött, t.ex. kycklingdelar	6 - 7	-
Fisk, panerad eller friterad	6 - 7	-
Grönsaker, svamp, panerade eller doppade i frityrsmet, tempura	6 - 7	-
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, tempurafrukt	4 - 5	-
* Utan lock		
** Vänd flera gånger		
***Förvärm på effektläge 8 - 8.		

Flex ZoneZon

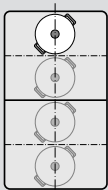
Det går att använda som 1 enda kokzon eller 2 oberoende kokzoner.

De består av 4 induktorer som fungerar oberoende av varandra. Det är bara den del grytan täcker som blir aktiverad när du använder flexibel kokzon.

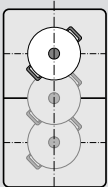
Rekommendationer för användning av kokkärl

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

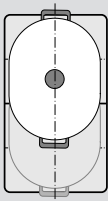
Som en enda kokzon



$\varnothing \leq 13 \text{ cm}$
Ställ grytan på 1 av de 4 lägen som bilden visar.

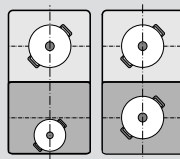


$\varnothing > 13 \text{ cm}$
Ställ grytan på 1 av de 3 lägen som bilden visar.



Tar grytan upp mer än en kokzon, ställ den i över- eller underkant av den flexibla kokzonen.

Som två oberoende kokzoner



De främre och bakre kokzonerna har 2 induktorer var som går att använda oberoende av varandra. Ställ in det effektläge du vill ha på resp. kokzon. Använd bara en gryta på varje kokzon.

Som två oberoende kokzoner

Kokzonen fungerar som två oberoende kokzoner.

Slå på

Se kap. → "Ställa in kokzon"

Som en enda kokzon

Använd hela kokzonen genom att koppla ihop båda zonerna.

Koppla ihop de 2 kokzonerna

1. Ställ på kastrull, gryta eller panna. Välj 1 av de 2 flexibla kokzonerna och ställ in effektläge.
2. Tryck på . Indikeringen  lyser. Den flexibla kokzonen är på.

Anvisning: Du får upp effektläget på de båda indikeringarna till den flexibla kokzonen.

Byta effektläge

Välj 1 av de 2 flexibla kokzonerna och ställ in effektläge med Twist-vredet.

Sätta på ytterligare en kastrull, gryta eller panna

Ställ på den nya kastrullen, grytan eller pannan, välj 1 av de 2 flexibla kokzonerna och tryck sedan 2 gånger på . Den nya kastrullen, grytan eller pannan blir registrerad och tidigare valt effektläge ligger kvar.

Anvisning: Flyttar eller lyfter du på kastrullen, grytan eller pannan på använd kokzon, så gör hällen en automatisk sökning och tidigare valt effektläge ligger kvar.

Dela på kokzonerna

Välj 1 av de 2 flexibla kokzonerna och tryck på .

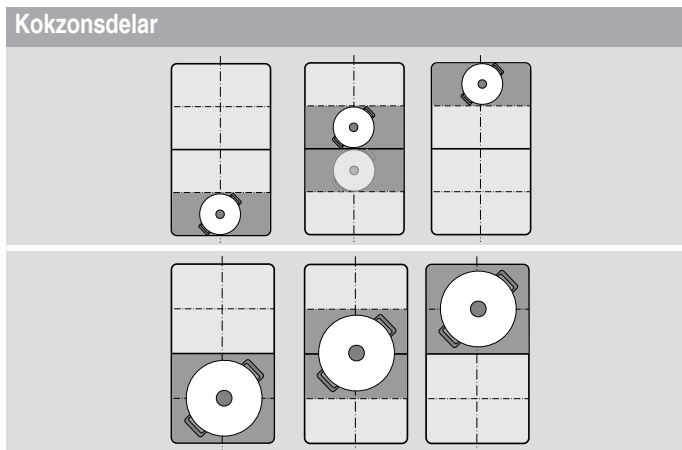
Den flexibla kokzonen slår av. De båda kokzonerna fungerar som 2 oberoende kokzoner igen.

Anvisning: Slår du av och på hällen, så slår den flexibla kokzonen om till 2 oberoende kokzoner igen.

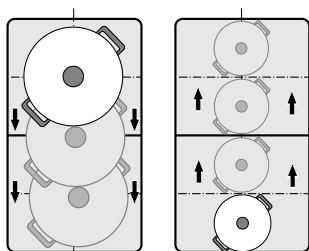
Move-funktion

Funktionen slår på hela den flexibla kokzonen som är uppdelad på 3 kokzonsdelar med förinställda effektlägen.

Använd bara en kastrull, gryta eller panna. Storleken på kokzonsdelen beror på vilken kastrull, gryta eller panna du använder samt att du ställer den rätt.



Så du kan flytta över en kastrull, gryta eller panna till en annan kokzonsdel med annat effektläge under tillagningen:



Förinställda effektlägen:

Främre delen = effektläge 9

Mellandelen = effektläge 5

Bakre delen = effektläge 1.

Du kan ändra de förinställda effektlägena oberoende av varandra. Hur du ändrar dem ser du kap.

→ "Grundinställningar"

Anvisningar

- Funktionen slår av om den registrerar mer än 1 kastrull, gryta eller panna på den flexibla kokzonen.
- Flyttar eller lyfter du på kastrullen, grytan eller pannan på den flexibla kokzonen, så gör hållen en automatisk sökning och ställer in effektläget från den registrerande kokzonsdelen.
- Mer information om storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex Zone"

Slå på

1. Välj 1 av de 2 flexibla kokzonerna.
2. Tryck på . Indikeringen vid  lyser. Den flexibla kokzonen slår på som en enda kokzonsdel. Effektläget för kokzonsdelen med kastrullen, grytan eller pannan lyser på den främre kokzonsindikeringen.

Funktionen är på.

Byta effektläge

Det går att ändra effektlägen på de olika kokzonsdelarna under tillagningen. Ställ kastrullen, grytan eller pannan på kokzonsdelen och ändra effektläge med Twist-vredet.

Anvisningar

- Enheten ändrar bara effektläget för den del där kastrullen, grytan eller pannan står.
- Slår funktionen av, så återgår effektlägena på de 3 kokzonsdelarna till de förinställda värdena.

Slå av

Tryck på . Indikeringen vid  slocknar.

Funktionen slår av.

Anvisning: Ställer du en av kokzonsdelarna på , så slår funktionen av inom ett par sekunder.

Tidsfunktioner

Hällen har 3 timerfunktioner:

- programmering av tillagningstid
- äggklocka
- stoppursfunktion

programmering av tillagningstid

Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut.

Gör så här:

1. Välj den kokzon och det effektläge du vill ha.
2. Tryck på I→I. Kokzonsindikeringen I→I lyser. 00 lyser på timerdisplayen.



3. Ställ in den tillagningstid du vill ha med Twist-vredet.



Tillagningstiden börjar räkna ned.

Anvisningar

- Det går att ställa in samma tillagningstid automatiskt på alla kokzoner. Inställd tid räknar ned för varje kokzon oberoende av varandra. Information om automatisk programmering av tillagningstiden hittar du i avsnitt → "Grundinställningar"
- Har du valt den flexibla kokzonen som enda kokzon, så blir inställd tid samma för hela kokzonen.
- Har du valt Move-funktionen på kombikokzonen, så blir inställd tid samma för alla 3 kokzonerna.

Steksensor

Finns det en inprogrammerad tillagningstid på kokzonen och steksensorn är på, så börjar inte tillagningstiden räkna ned förrän valt temperaturläge är uppnått.

Ändra eller radera tid

Välj kokzon och tryck sedan på I→I.

Ändra tillagningstid med Twist-vredet eller ändra på inställningsdelen eller ställ in 00 för att radera programmerad tillagningstid.

När tiden har gått ut

Kokzonen slår av. Enheten ger signal, kokzonen indikerar 0 och du får upp 00 på timerdisplayen i en minut. Kokzonsindikeringen I→I blinkar. Tryck på någon av symbolerna, indikeringarna slocknar och signalen tystnar.

Anvisningar

- Har flera kokzoner inprogrammerad tillagningstid, så får du alltid upp den tillagningstid som går ut först på timerdisplayen. Kokzonsindikeringen I→I lyser.
- Kolla återstående tillagningstid: välj resp. kokzon. Du får upp tillagningstiden i 10 sekunder.
- Du kan ställa in tillagningstider upp till 99 minuter.

Äggklockan

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

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

Så här ställer du in funktionen

1. Tryck på 0, du får upp 00 och indikeringen — på timerdisplayen.
2. Ställ in den tid du vill ha med Twist-vredet.
3. Tryck på 0 igen för att bekräfta vald tid. Tiden börjar räkna ned.

Ändra eller radera tid

Tryck på 0 och ändra tiden med Twist-vredet eller ställ in 00.

När tiden har gått ut

Enheten ger signal i 1 minut. 00 blinkar på timerdisplayen. Tryck på 0 igen, indikeringarna slocknar och signalen tystnar.

Stoppursfunktion

Stoppuret visar tiden som gått sedan du slog på funktionen.

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

Slå på

Tryck på  och indikeringen — lyser på timerdisplayen.

Tiden börjar räkna ned.

Slå av

Tryck på symbolen . Du får upp  på timerdisplayen, sedan slocknar de.

Funktionen slår av.

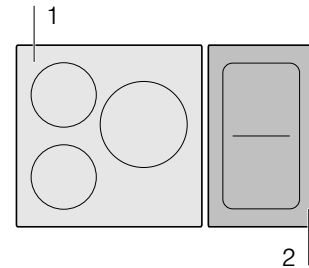
Anvisning: Du måste välja stoppursfunktionen för att slå av den.



PowerBoost-funktion

PowerBoost-funktionen kokar upp stora vattenvolymer snabbare än effektläge .

Funktionen fungerar bara på en kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på (se bild).



Anvisning: Det går även slå på Powerboost-funktionen i flexidelen om du använder kokzonen som en enda kokzon.

Slå på

1. Välj kokzon .
2. Tryck på . Indikeringarna  och  lyser. Funktionen är på.

Slå av

1. Välj kokzon .
2. Tryck på . Indikeringarna  och  slocknar. Effektläget  lyser på kokzonsindikeringen. Funktionen slår av.

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

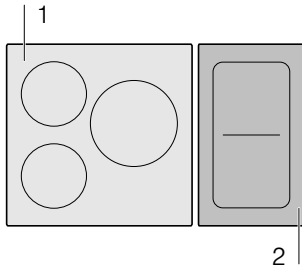


ShortBoost-funktion

ShortBoost-funktionen hettar upp kastrull, gryta och panna snabbare än effektläge 9.

Välj lämpligt effektläge för maten när funktionen slår av.

Funktionen fungerar bara på en kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på (se bild).



Anvisning: Du kan även slå på Shortboost-funktionen på den flexibla kokzonen när du använder den som en enda kokzon.

Rekommenderad användning

- Förvärm aldrig kastrull, gryta eller panna.
- Använd kastrull, gryta eller panna med jämn botten. Använd inte kastrull, gryta eller panna med tunn botten.
- Hetta aldrig upp tom kastrull, gryta eller stekpanna, olja, smör eller annat fett utan uppsikt.
- Lägg inte på lock.
- Ställ kastrullen, grytan eller pannan mitt på kokzonen. Se till så att botten-Ø matchar kokzonsstorleken.
- Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i avsnitt → "Tillagning med induktion"

Slå på

1. Välj kokzon .
2. Tryck 2 gånger på **P**. Indikeringarna **P** och  lyser.

Funktionen är på.

Slå av

1. Välj kokzon .
 2. Tryck på **P**. Indikatorerna **P** och  slocknar. Effektläget 9 lyser på kokzonsindikeringen.
- Funktionen slår av.

Anvisning: Funktionen slår av automatiskt efter 30 sekunder.



Varmhållningsfunktion

Funktionen är avsedd för att smälta choklad eller smör samt varmhållning av mat.

Slå på

1. Välj den kokzon du vill ha.
2. Tryck på **L** inom 10 sekunder. Du får upp **L** på displayen. Funktionen är på.

Slå av

1. Välj kokzon.
2. Tryck på **L**. Indikeringen **L** slocknar. Kokzonen slår av och restvärmeindikeringen lyser. Funktionen slår av.



Steksensorfunktion

Funktionen steker med hänsyn till lämplig panntemperatur.

Kokzonerna som har funktionen är märkta med stekfunktionssymbol.

Fördelarna vid stekning

- Kokzonen värmer bara på för att hålla temperaturen. Det spar effekt och oljan eller fettets bränner inte vid.
- Stekfunktionen indikerar när den tomma pannan uppnått optimal temperatur för att ha i oljan och sedan lägga i maten.

Anvisningar

- Lägg inte lock på stekpannan. Funktionen går inte riktigt igång då. Du kan använda stänkskydd för att slippa fettstänk.
- Använd olja eller fett lämpliga för stekning. Använder du smör, margarin, jungfruolivolja eller ister, ställ in temperaturläge 1 eller 2.
- Hetta aldrig upp stekpanna med eller utan mat utan uppsikt.
- Har kokzonen högre temperatur än pannan eller omvänt, så kommer steksensorn inte fungera som den ska.

Pannor för steksensorn

Det finns specialpannor som passar steksensorn. Extratillbehöret går att köpa till i butik eller hos service. Ange alltid resp. referensnummer.

- Z9451X0 Panna med Ø 15 cm.
- Z9452X0 Panna med Ø 19 cm.
- Z9453X0 Panna med Ø 21 cm.
- Z9417X2 Teppan Yaki. Rekommenderar vi bara för flexibla kokzoner.
- Z9416X2 Grillplatta. Rekommenderar vi bara för flexibla kokzoner.

Pannorna har släppa lätt-beläggning, så att du kan steka maten fettsnålt.

Anvisningar

- Steksensorn är specialinställd för panntypen och -storleken.
- Se till så att pannans botten-Ø matchar kokzonsstorleken. Ställ pannan mitt på kokzonen.
- Står pannan fel eller har avvikande storlek, så kan ev. steksensorn inte gå igång på den flexibla kokzonen. Se kap. → "Flex Zone"
- Andra pannor kan bli överhettade. Temperaturen kan ställa in sig under eller över valt temperaturläge. Försök först med lägsta temperaturläget och ändra, om det behövs.

Temperaturlägen

Temperaturläge	Passar för
1 mycket låg	Tillagning och reducering av sås, svettning av grönsaker och stekning av mat med jungfruolivolja, smör eller margarin.
2 Låg	Steka mat med jungfruolivolja, smör eller margarin, t.ex. omeletter.
3 medel - låg	Steka fisk och tjock stekmat, t.ex. köttbullar och grillkorv.
4 medel - hög	Steka biffar medium eller welldone, panerade frysvaror och tunn mat, t.ex. schnitzel, strimlat kött och grönsaker.
5 Hög	Steka mat på hög temperatur, t.ex. biffar rare (blodiga) eller medium, råakor och stekt potatis.

Tabell

Tabellen visar vilka temperaturlägen som passar vilken mat. Stektiden kan variera beroende på matens typ, vikt, storlek och kvalitet.

Inställt temperaturläge varierar med vilken panna du använder.

Förvärm tom panna, ha i olja och mat vid signalen.

	Temperaturläge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
Kött		
Schnitzel, opanerad ¹	4	6 - 10
Schnitzel, panerad ¹	4	6 - 10
File ²	4	6 - 10
Kotletter ¹	3	10 - 15
Cordon bleu ¹	4	10 - 15
Wienerschnitzel ¹	4	10 - 15
Biff, rare (3 cm tjock) ²	5	6 - 8
Biff, medium (3 cm tjock) ²	5	8 - 12
Biff, well done (3 cm tjock) ¹	4	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt) ¹	3	10 - 20
Strimlat kött ³	4	7 - 12
Gyros ³	4	7 - 12
Fläsk ¹	2	5 - 8
Köttfärs ³	4	6 - 10
Hamburgare (1,5 cm tjock) ¹	3	6 - 15
Färsbiffar (2 cm tjocka) ¹	3	10 - 20
Fyllda färsbiffar ¹	3	10 - 20
Kokt korv ¹	3	8 - 20
Rå korv ¹	3	8 - 20
¹ Vänd flera gånger.		
² Tillsätt olja och livsmedel efter ljudsignalen.		
³ Rör om hela tiden.		
⁴ Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen.		
⁵ Total tillagningstid per portion. Stek i följd.		
⁶ Håll i vattnet efter ljudsignalen. Tillsätt livsmedlet när vattnet kokar.		
⁷ Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen.		

	Temperaturläge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
Fisk		
Fiskfilé, opanerad ¹	4	10 - 20
Fiskfilé, panerad ¹	3	10 - 20
Räkor ¹	4	4 - 8
Scampi ¹	4	4 - 8
Stekt fisk, hel ¹	3	10 - 20
Äggrätter		
Smörstekst ägg ⁴	2	2 - 6
Oljestekt ägg ²	4	2 - 6
Äggröra ³	2	4 - 9
Omelett ⁵	2	3 - 6
Pannkakor ⁵	5	1,5 - 2,5
Fattiga riddare ⁵	3	4 - 8
Österrikiska Kaiserschmarrn ⁵	3	10 - 15
Grönsaker och baljväxter		
Vitlök ³	2	2 - 10
Sveta lök genomskinlig ³	2	2 - 10
Rostad lök ³	3	5 - 10
Zucchini ¹	3	4 - 12
Aubergine ¹	3	4 - 12
Paprika ¹	3	4 - 15
Steka grön sparris ¹	3	4 - 15
Svamp ³	4	10 - 15
Sveta grönsaker i olja ³	1	10 - 20
Gläsera grönsaker ³	3	6 - 10
Potatis		
Stekt potatis på skalpotatis ³	5	6 - 12
Råstekst potatis ³	4	15 - 25
Rårakor ⁵	5	2,5 - 3,5
Schweizisk rösti ⁴	2	50 - 55
Glaserad potatis ³	3	10 - 15
¹ Vänd flera gånger. ² Tillsätt olja och livsmedel efter ljudsignalen. ³ Rör om hela tiden. ⁴ Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen. ⁵ Total tillagningstid per portion. Stek i följd. ⁶ Håll i vattnet efter ljudsignalen. Tillsätt livsmedlet när vattnet kokar. ⁷ Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen.		

	Temperaturläge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
Såser		
Tomatsås med grönsaker ³	1	25 - 35
Bechamelsås ³	1	10 - 20
Ostsås ³	1	10 - 20
Reducera sås ³	1	25 - 35
Söta såser ³	1	15 - 25
Djupfrysta produkter		
Schnitzel ¹	4	15 - 20
Cordon bleu ¹	4	10 - 30
Fågelbröst ¹	4	10 - 30
Chicken Nuggets ¹	4	10 - 15
Gyros ³	4	10 - 15
Kebab ³	4	10 - 15
Fiskfilé, opanerad ¹	3	10 - 20
Fiskfilé, panerad ¹	3	10 - 20
Fiskpinnar ¹	4	8 - 12
Steka pommes frites ³	5	4 - 6
Stekt mat ³	3	6 - 10
Vårrullar ¹	4	10 - 30
Camembert ¹	3	10 - 15
Övrigt		
Camembert ¹	3	7 - 10
Krutonger ³	3	6 - 10
Torkad färdigmat ⁶	1	5 - 10
Rosta mandlar ⁷	4	3 - 15
Rosta nötter ⁷	4	3 - 15
Rosta pinjenötter ⁷	4	3 - 15
¹ Vänd flera gånger.		
² Tillsätt olja och livsmedel efter ljudsignalen.		
³ Rör om hela tiden.		
⁴ Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen.		
⁵ Total tillagningstid per portion. Stek i följd.		
⁶ Håll i vattnet efter ljudsignalen. Tillsätt livsmedlet när vattnet kokar.		
⁷ Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen.		

Teppan Yaki och Grill för Flex-zonen



Grill

Grill anpassar sig till Flex-zonen. Du tillagar smidigt och hälsosamt stora och små mängder kött, fisk, färska grönsaker och bröd med väldigt lite olja. Räfflorna gör att maten tar upp mindre fett. Den smidiga användningen gör att du grillar mat som ser ut och smakar som vanlig grillmat. Tillsätt lite olja på grillen eller matytan för att underlätta värmeöverföringen.



Teppan Yaki

Teppan Yaki ger dig smidig och hälsosam tillagning av kött, fisk, skaldjur, grönsaker, desserter och bröd med väldigt lite olja. Teppan Yaki anpassar sig perfekt till Flex-zonen. Direktkontakten med plattan och den jämna värmeöverföringen bibehåller livsmedlens konsistens, färg och saftighet när du bryner på och bryner.

Följande tabell visar ett urval med maträtter sorterade på livsmedel. Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets mängd, typ och kvalitet.

Anvisning: Ställ in Flex-zonen som enda kokzon för att slå på funktionen rätt.

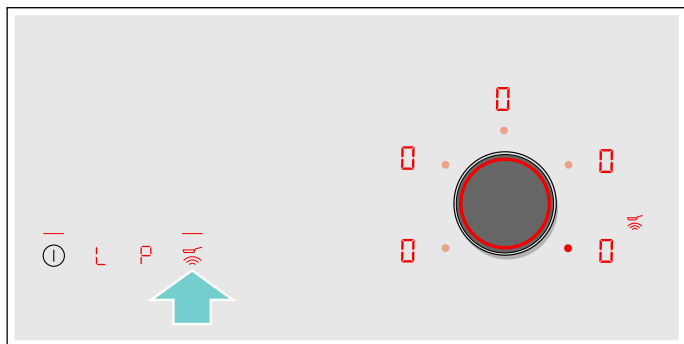
	Kastruller, grytor och pannor	Temperaturläge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
Kött			
Schnitzel, opanerad ¹	/	4	6 - 10
File ¹	/	4	6 - 10
Kotletter ¹	/	3	10 - 15
Biff, rare (3 cm tjock) ¹	/	5	6 - 8
Biff, medium (3 cm tjock) ¹	/	5	8 - 12
Biff, genomstekt (3 cm tjock) ¹	/	4	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt) ¹	/	3	10 - 20
Fläsk ¹	/	3	5 - 8
Hamburgare ¹	/	3	6 - 15
Varmkorv ¹	/	4	8 - 20
Grillkorv, rå ¹	/	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Köttfärs ²		4	6 - 10
Fisk och skaldjur			
Fiskfilé, opanerad ¹	/	4	10 - 20
Krabba ¹	/	4	4 - 8
Räkor ¹	/	4	4 - 8
Steka hel fisk ¹	/	3	15 - 30
¹ Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.			
² Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Rör om hela tiden.			
³ Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.			
⁴ Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Total tillagningstid per portion. Stek i följd.			
⁵ Tillsätt olja (gnid in ytan) och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.			
⁶ Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen.			

	Kastruller, grytor och pannor	Temperaturläge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
Grönsaker			
Zucchini ¹	 / 	3	4 - 12
Aubergine ¹	 / 	3	4 - 12
Paprika ¹	 / 	3	4 - 15
Steka grön sparris ¹	 / 	3	4 - 15
Svamp ²	 / 	4	10 - 15
Vitlök ²		2	2 - 10
Sveta lök ²		2	2 - 10
Glasera grönsaker ²		3	6 - 10
Potatis			
Stekt potatis på skalpotatis ²		5	6 - 12
Råakor ⁴		5	2,5 - 3,5
Glaserad potatis ²		3	10 - 15
Äggrätter			
Smörstekt ägg ³		2	2 - 6
Oljestekt ägg ¹		4	2 - 6
Äggröra ²		2	4 - 9
Omelett ⁴		2	3 - 6
Pannkakor ⁴		5	1,5 - 2,5
Fattiga riddare ⁴		3	4 - 8
Österrikiska Kaiserschmarrn ⁴		3	10 - 15
Övrigt			
Rosta ⁵	 / 	4	4 - 6
Krutonger ²		3	6 - 10
Rosta mandlar ⁶		4	3 - 15
Rosta nötter ⁶		4	3 - 15
Rosta pinjenötter ⁶		4	3 - 15
¹ Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs			
² Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Rör om hela tiden.			
³ Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.			
⁴ Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Total tillagningstid per portion. Stek i följd.			
⁵ Tillsätt olja (gnid in ytan) och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.			
⁶ Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen.			

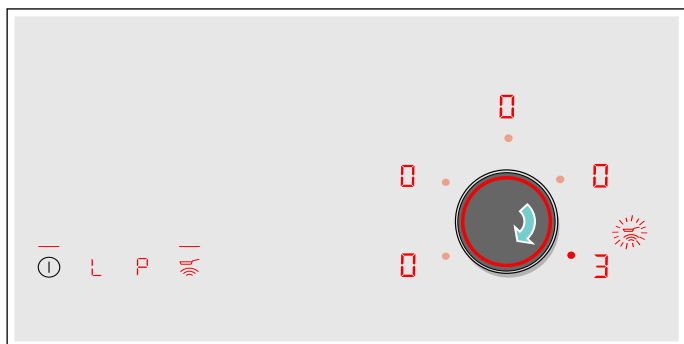
Gör så här

Välj lämpligt temperaturläge i tabellen. Ställ en tom kastrull, gryta eller panna på kokzonen.

1. Välj kokzon och tryck på . Lyser på kokzonsdisplayen.



2. Ställ in det temperaturläge du vill ha med Twist-vredet inom 5 sekunder.



Funktionen är på.

Temperatursymbolen  blinkar tills stektemperaturen är uppnådd. Enheten ger signal och temperatursymbolen fortsätter lysa.

3. När stektemperaturen är uppnådd, håll olja i stekpannan och lägg sedan i maten.

Anvisning: Vänd maten, så att den inte blir bränd.

Slå av steksensorn

Välj kokzon och tryck på . Funktionen slår av.

Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

Slå på/av barnspärren

Hällen ska vara av.

Slå på: tryck på  i ca 4 sekunder. Indikeringen  lyser i 10 sekunder. Hällen är nu spärrad.

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

Automatisk barnsäkerhetsspärr

Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.

Slå på och av

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



Torkskydd

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

Slå på: ta bort Twist-vredet. Indikeringen  lyser. Kontrollerna är nu spärrade i 35 sekunder. Nu kan du rengöra knappytan utan att inställningarna blir ändrade.

Slå av: knapplåset slår av efter 35 sekunder. Vill du slå av funktionen tidigare, sätt på Twist-vredet igen och vrid tills indikeringen  slocknar.

Anvisningar

- Äggklockan visar tiden som gått sedan du slog på spärren. Enheten ger signal 30 sekunder efter låsning. Det indikerar att funktionen snart är klar.
- Knapplåset påverkar inte huvudbrytaren. Du slår av hällen närsomhelst.



Automatisk säkerhetsavstängning

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

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

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

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

Grundinställningar

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

Indikering	Funktion
c 1	Barnspärr 0 Manuell*. 1 Automatisk. 2 Funktionen är av.
c 2	Ljudsignaler 0 Kvitterings- och felsignal är av. 1 Bara felsignal är på. 2 Bara kvitteringssignal är på. 3 Alla ljudsignaler är på.*
c 3	Visa effektförbrukning 0 Av.* 1 På.
c 5	Automatisk programmering av tillagningstiden 00 Av.* 0 1-99 Tid till automatisk avstängning.
c 6	Timerfunktionens signaltid 1 10 sekunder. 2 30 sekunder. 3 1 minut.*
c 7	Power-Management-funktionen (effektstyrning). Begränsa hällens totaleffekt Tillgängliga inställningar beror på hällens maxeffekt. 0 Av. Hällens maxeffekt. */** 1 1000 W minimieffekt. 1. 1500 W ... 3 3000 W rek. avsäkring 13 A. 3. 3500 W rek. avsäkring 16 A. 4 4000 W 4. 4500 W rek. avsäkring 20 A. ... 9 eller 9. Hällens maxeffekt.**
c 9	Tid för val av kokzon 0 Obegränsad: senast inställda kokzon ligger kvar.* 1 Begränsad: kokzonen ligger bara kvar några sekunder.
c 11	Ändra de förinställda effektlägena för Move-funktionen 9 Förinställt effektläge för främre kokzonsdelen. 5 Förinställt effektläge för mittkokzonsdelen. 7 Förinställt effektläge för bakre kokzonsdelen.

c 12	Kontrollera kastrull, gryta eller panna samt slutresultatet av tillagningen
0	Inte lämplig
1	Inte optimal
2	Lämplig
c 0	Återställa till standardinställningarna
0	Individuella inställningar.*
1	Återställ till fabriksinställningarna.
*Fabriksinställning	
**Hällens maxeffekt står på typskylten.	

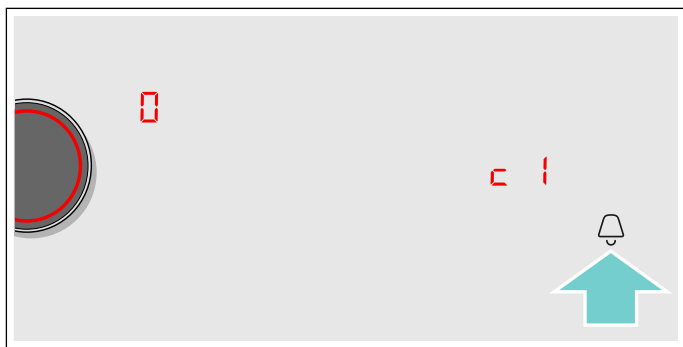
Så här hoppar du till grundinställningarna:

Hällen ska vara av.

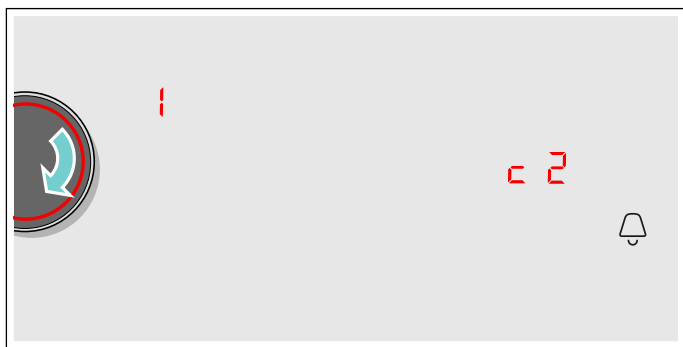
1. Slå på hällen.
2. Tryck ca 3 sekunder på  inom 10 sekunder.
De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Vrid på Twist-vredet för att då upp resp. indikering.

Produktinfo	Indikering
Kundtjänstindex (KI)	0 1
Tillverkningsnummer	Fd
Tillverkningsnummer 1	95.
Tillverkningsnummer 2	0.5

3. Tryck på  igen, så hoppar du till grundinställningarna.
Du får upp **c 1** och  som förinställning på displayerna.



4. Tryck på  tills du får upp den funktion du vill ha.
5. Välj sedan den inställning du vill ha med Twist-vredet.



6. Tryck minst 3 sekunder på .

Enheten sparar inställningarna.

Lämna grundinställningarna

Stäng av spishällen med huvudströmbrytaren.

Effektförbrukningsdisplay

Funktionen visar den totala effektförbrukningen vid senaste matlagningen på hällen.

Du får upp förbrukningen i kWh i 10 sekunder när du slår av hällen, t.ex. **1,08** kWh.

Visningsnoggrannheten beror bland annat på elnätets spänningskvalitet.

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

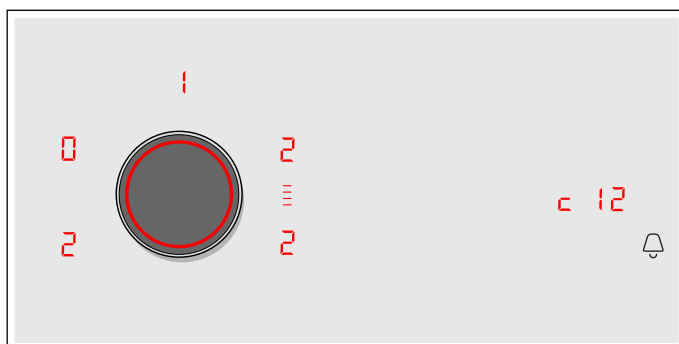
Kastrulltest

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

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

1. Sätt kall kastrull, gryta eller panna med ca 2 dl vatten mitt på kokzonen som matchar botten bäst.
2. Gå till Grundinställningar och välj inställningen **c 12**.
3. Vrid på Twist-vredet. **—** blinkar på kokzonsindikeringarna.
Funktionen slår på.

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



Kontrollera resultatet med följande tabell:

Resultat	
0	Kastrullen, grytan eller pannan är inte avsedd för kokzonen och blir inte varm.*
1	Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp långsammare än väntat och uppkoket blir inte optimalt.*
2	Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp ordentligt och uppkoket är OK.
* Finns det en mindre kokzon, testa en gång till på den mindre kokzonen.	

Vill du slå på funktionen igen, vrid på Twist-vredet.

Anvisningar

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

PowerManager

Du kan ställa in hällens totaleffekt med Power-Manager-funktionen.

Hällen fabriksförinställd. Maxeffekten står på typskylten. Power-Manager-funktionen kan ändra inställningen så att den matchar resp. elinstallationskrav.

Hällen fördelar automatiskt tillgänglig effekt på de kokzoner som är på så att inställningen inte blir överskriden.

Kokzonseffekten kan alltså ibland ligga under märkvärdet när Power-Manager-funktionen är på. Slår du på en kokzon och uppnår effektbegränsningen, så får du upp  en kort tid på kokzonsindikeringen. Enheten reglerar och väljer automatiskt högsta möjliga effektläge.

För mer information samt hur hällens totaleffekt blir påverkad, se kap. → "Grundinställningar"

Rengöring

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

Häll

Rengöring

Rengör alltid hällen efter användning. Då slipper du fastbrända matrester. Rengör inte hällen förrän restvärmeindikeringen slocknat.

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

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

Använd aldrig:

- koncentrerat diskmedel
- maskindiskmedel
- skurmedel
- Kraftiga rengöringsmedel som ugnsurengöring eller fläckborttagning
- skursvampar
- högtryckstvätt eller ångrengöring

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

Lämpliga glasskrapor finns hos service eller i vår onlineshop.

Specialsvampar för hällrengöring gör rent bra.

Möjliga fläckar	
Kalk- och vattenfläckar	Rengör hällen när den svalnat. Använd lämplig hällrengöring.*
Socker, risstärkelse och plast	Rengör direkt. Använd glasskrapa. Försiktigt! Risk för brännskador!*
* Rengör sedan med fuktad disktrasa och torka torrt med trasa.	

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

Hällinfattningen

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hällinfattningen:

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

Twistvredet

Rengör Twistvredet med ljummet vatten och diskmedel. Använd inga skarpa eller skurande rengöringsmedel. Maskindiska eller skölj inte Twistvredet! Det kan bli skadat.

Vanliga frågor och svar (FAQ)

Användning

Varför går det inte att slå på hällen och varför lyser barnspärrsymbolen?

Barnspärren är på.

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

Varför blinkar indikeringarna och varför ger enheten signal?

Torka bort vätskor och matrester från kontrollerna. Ta bort alla föremål som ligger på kontrollerna.

Anvisning om hur du slår av ljudsignalen hittar du i kap. → *"Grundinställningar"*

Varför går det inte att slå på steksensorn?

Enhetens max. effektförbrukning är uppnådd eller så är PowerManager-funktionen på. Slå av eller sänk de aktiva kokzonernas effektlägen.

Mer information om funktionen hittar du i kap. → *"PowerManager" på sidan 66*

Oljud

Vad är det som låter vid tillagning?

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

Möjliga ljud:

Dovt surrande som en transformator:

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

Dovt pipljud:

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

Knasterljud:

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

Gälla pipljud:

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

Fläktljud:

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

Rytmiskt ljud som en tickande klocka:

Ljuden uppstår när alla 3 kokzonerna på vänstersidan är på. De försvinner eller tystnar när du slår av en kokzon.

Kastruller, grytor och pannor

Vilka kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll?

Information om kastruller, grytor och pannor för induktionshäll hittar du i kap. → *"Tillagning med induktion"*

Varför blir kokzonen inte varm och varför blinkar effektläget?

Kokzonen där kastrullen, grytan eller pannan står är inte på.

Se till så att kokzonen där kastrullen, grytan eller pannan står är på.

Kastrullen, grytan eller pannan är för liten för kokzonen som är på eller så är den inte avsedd för induktionshäll.

Se till så att kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll och att den står på den kokzon som bäst matchar bottenstorleken. Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → *"Tillagning med induktion"*, → *"Flex Zone"* och → *"Move-funktion"*.

Kastruller, grytor och pannor

Varför tar det så lång tid för kastrullen, grytan eller pannan att bli varm resp. varför blir den inte tillräckligt varm trots högt effektläge?

Kastrullen, grytan eller pannan är för liten för kokzonen som är på eller så är den inte avsedd för induktionshäll.

Se till så att kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll och att den står på den kokzon som bäst matchar bottenstorleken. Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Tillagning med induktion", → "Flex Zone" och → "Move-funktion".

Rengöring

Hur rengör jag hällen?

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

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

Hur åtgärda fel?

Felen beror ofta på småsaker som du själv lätt åtgärdar. Läs igenom tipsen i tabellen innan du kontaktar service.

Indikering	Möjlig orsak	Felåtgärd
Ingen	Strömförsörjningen är bruten. Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger. Elfel.	Kontrollera om strömmen gått pga. kortslutning genom att se om andra elartiklar fungerar. Se till så att enheten blir ansluten som kopplingsschemat anger. Kan du inte åtgärda felet, kontakta service.
Indikeringarna blinkar	Kontrollerna är fuktiga eller täckta av föremål ovanpå.	Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
— blinkar på kokzonsindikeringarna.	Det har uppstått ett elektronikfel.	Kvittera felet genom att täcka över kontrollerna med handen ett slag.
F2	Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av symbolerna på hällen.
F4	Elektroniken blev överhettad och slog av alla kokzoner.	
F5 + effektläge och ljudsignal	Du har ställt en varm kastrull på kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad.	Lyft av kastrullen. Felindikeringen slocknar strax efter. Nu kan du fortsätta matlagningen.
F5 och ljudsignal	Du har ställt en varm kastrull på kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken.	Lyft av kastrullen. Vänta några sekunder. Tryck på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat.
F1/F6	Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå på kokzonen igen.
F8	Kokzonen har varit på länge utan avbrott.	Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten. Se kap.
E9000 E90 10	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall.	Kontakta din elleverantör.
U400	Hällen är felansluten	Gör hällen strömlös. Se till så att den blir ansluten som kopplingsschemat anger.
DE	Demoläget är på	Gör hällen strömlös. Vänta 30 sekunder och anslut igen. Tryck på någon av kontrollerna inom 3 minuter. Demoläget slår av.
Ställ inte heta kastruller etc. på kontrollerna.		

Anvisningar

- Får du upp **E** på displayen, så måste du hålla Twist-vredet intryckt i höjd med resp. kokzon för att läsa av felkoden.
- Finns felkoden inte med i tabellen, gör hällen strömlös, vänta 30 sekunder och anslut hällen igen. Får du upp indikeringen igen, kontakta service och ange felkoden.
- Enheten slår inte om till standbyläge vid felflaggning.

**Service**

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

E- och FD-nummer

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

Typskylten med numren hittar du:

- på enhetspasset.
- på nedre delen av hällen.

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

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

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.

Provrätter

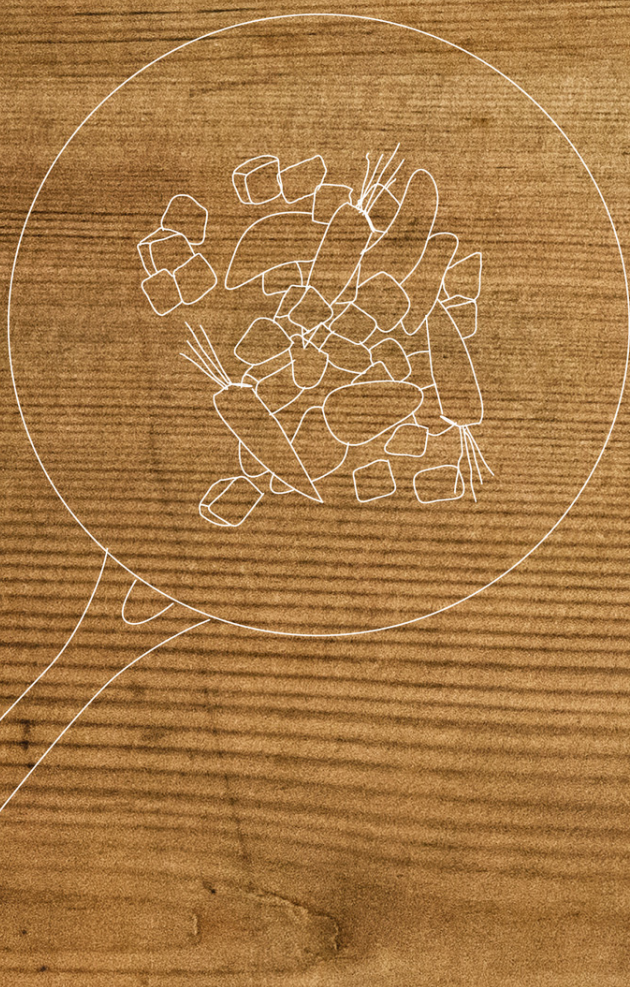
Tabellen är framtagen för provningsinstitut för att underlätta provning av våra enheter.

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

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

Provrätter	Formar	Effektläge	Förvärm Tillagningstid (min.:sek.)	Lock	Tillaga Effektläge	Lock
Smälta choklad						
Chokladglasyr (t.ex. Dr. Oetkers mörka choklad med 55% kakao, 150 g)	Stålkast-rull Ø 16 cm	-	-	-	1.	nej
Värma och varmhålla linsgryta						
Linsgryta* Starttemperatur 20°C						
Mängd: 450 g	Ø 16 cm-gryta	9	1:30 (utan omrörning)	ja	1.	ja
Mängd: 800 g	Ø 22 cm-gryta	9	2:30 (utan omrörning)	ja	1.	ja
Linsgryta på burk T.ex. linsterrin med korv från Erasco. Starttemperatur 20°C						
Mängd: 500 g	Ø 16 cm-gryta	9	ca 1:30 (rör om efter ca 1 min.)	ja	1.	ja
Mängd: 1 kg	Ø 22 cm-gryta	9	ca 2:30 (rör om efter ca 1 min.)	ja	1.	ja
Göra béchamelsås						
Mjölktemperatur: 7°C Ingredienser: 40 g smör, 40 g mjöl, 0,5 l mjölk (3,5%) och en nypa salt						
1. Smält smöret, rör ned mjöl och salt och värm på grundredningen.	Stålkast-rull Ø 16 cm	2	ca 6:00	nej	-	-
2. Tillsätt mjölk till redningen och koka upp under ständig omrörning		7	ca 6:30	nej	-	-
3. När béchamelsåsen kokat upp, låt stå 2 minuter till på kokzonen under ständig omrörning.		-	-	-	2	nej
*Recept enligt DIN 44550						
**Recept enligt DIN EN 60350-2						

Provrätter	Formar	Effektläge	Förvärm Tillagningstid (min.:sek.)	Lock	Tillaga Effektläge	Lock
Koka risgrynsgröt						
Koka risgrynsgröt med lock Mjölktemperatur: 7°C Värm mjölken tills den börjar höja sig. Ställ in rekommenderat effektläge och tillsätt ris, socker och salt till mjölken. Tillagningstid med förvärmning ca 45 min.						
Ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt	Ø 16 cm-gryta	8.	ca 5:30	nej	3 (rör om efter ca 10 min.)	ja
Ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5%) och 1,5 g salt	Ø 22 cm-gryta	8.	ca 5:30	nej	3 (rör om efter ca 10 min.)	ja
Koka risgrynsgröt utan lock Mjölktemperatur: 7°C Tillsätt ingredienserna till mjölken och värm på under ständig omrörning. Ställ in rekommenderat effektläge och koka upp mjölken till ca 90°C, sjud vidare på låg effekt i ca 50 min.						
Ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt	Ø 16 cm-gryta	8.	ca 5:30	nej	3	nej
Ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5%) och 1,5 g salt	Ø 22 cm-gryta	8.	ca 5:30	nej	2.	nej
Koka ris*						
Vattentemperatur: 20°C						
Ingredienser: 125 g långkornigt ris, 3 dl vatten och en nypa salt	Ø 16 cm-gryta	9	ca 2:30	ja	2	ja
Ingredienser: 250 g långkornigt ris, 6 dl vatten och en nypa salt	Ø 22 cm-gryta	9	ca 2:30	ja	2.	ja
Steka kotlettråd						
Starttemperatur på kotlettråden: 7°C						
Mängd: 3 kotlettråder (totalvikt ca 300 g, 1 cm tjocka) och 1 msk solrosolja	Stekpanna Ø 24 cm	9	ca 1:30	nej	7	nej
Göra pannkakor**						
Mängd: 0,55 dl smet per pannkaka	Stekpanna Ø 24 cm	9	ca 1:30	nej	7	nej
Friter djupfryst pommes frites						
Mängd: 2 l solrosolja, per portion: 200 g djupfryst pommes frites (t.ex. McCain 123 Frites Original)	Ø 22 cm-gryta	9	Tills oljan uppnått en temperatur av 180°C	nej	9	nej
*Recept enligt DIN 44550						
**Recept enligt DIN EN 60350-2						



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001438693
990123(00)
fi, sv