no	Bruksveiledning	3 – 12
sv	Bruksanvisning	13 – 22
fi	Käyttöohje	23 – 32
da	Brugsanvisning	33 – 48

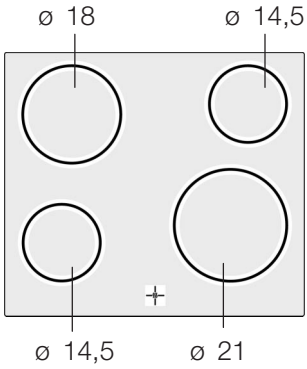
Bruksveiledning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Brugsanvisning

NKE6...., NKF6...., NKN6....,NKH6....,
NXN6....

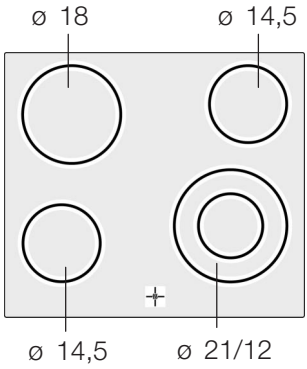
9000270355

B260987

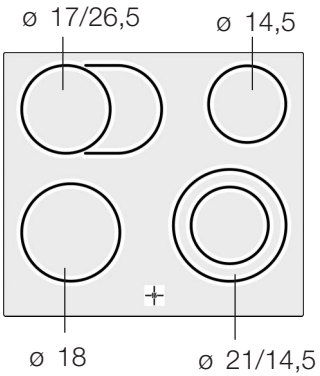
NKE6....



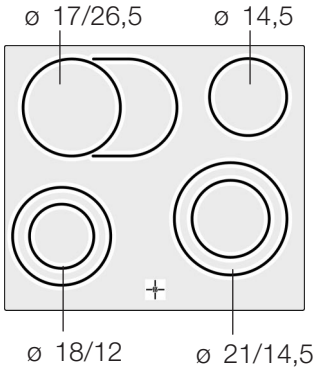
NKF6....



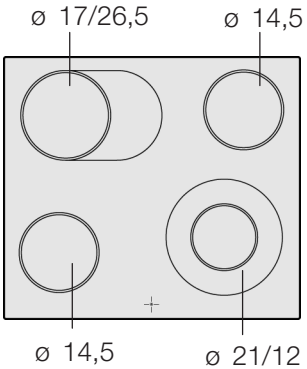
NKN6....



NKH6....



NXN6....



Ø = cm

Innholdsfortegnelse

Sikkerhetsanvisninger **4**

Sikkerhetsanvisninger for dette apparatet 4

Årsaker til skader 5

Miljøvern **7**

Miljøvennlig håndtering 7

Energisparetips 7

Bli kjent med apparatet **8**

Kokeplatene 8

Kokeplate- og restvarmeindikator 8

Innstilling av kokesone **9**

Slå kokesonen av og på 9

Stille inn kokeplate 9

Tilberedningstabell 9

Rengjøring og vedlikehold **11**

Glasskeramikk 11

Kokesoneramme 12

Kundeservice **12**

⚠ Sikkerhetsanvisninger

Les grundig gjennom bruksanvisningen. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke kokesonen på en sikker og riktig måte.

Ta godt vare på bruks- og monteringsanvisningen samt apparatpasset. Hvis du gir apparatet videre til andre, må disse papirene følge med.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet dersom det er skadet.

Sikkerhetsanvisninger for dette apparatet

Dette apparatet er kun beregnet til bruk i private husholdninger. Apparatet må utelukkende brukes til oppvarming av matvarer. Ikke la apparatet være uten tilsyn mens det er i drift.

Sikker betjening

Apparatet må ikke uten oppsyn brukes av voksne og barn som

- fysisk eller psykisk ikke er i stand til å håndtere apparatet,
- eller som på grunn av manglende erfaring eller kunnskap,

ikke kan betjene apparatet på riktig måte.

Overopphetet olje og fett

Brannfare! Overopphetet olje eller fett antennes raskt. Ikke varm opp olje eller fett uten oppsyn. Slukk aldri brennende olje eller fett med vann. Slukk flammene med et lokk eller en tallerken. Slå av kokeplaten.

Varme kokeplater

Fare for forbrenning! Ta aldri på varme kokeplater. Hold små barn vekk fra kokesonen.

Brannfare! Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen.

Brannfare! Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.

Våte grytebunner og kokeplater

Fare for personskader! Hvis det ligger væske mellom grytebunn og kokeplate, kan det oppstå damptrykk. Damptrykket kan forårsake at kjelen plutselig spretter opp. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.

Sprekker i glasskeramikken

Fare for elektrisk støt! Slå av sikringen i sikringsskapet dersom glasskeramikken har sprekker, revner eller riper. Ta kontakt med kundeservice.

Ukyndige reparasjoner

Fare for elektrisk støt! Ukyndige reparasjoner er farlig. Slå av sikringen i sikringsskapet dersom apparatet er defekt. Ta kontakt med kundeservice. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss.

Årsaker til skader

Gryte- og pannebunner

Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken.

Unngå tørrkoking i gryter. Det kan oppstå skader.

Varme panner og gryter

Sett aldri varme panner og gryter på betjeningsfeltet, indikasjonsområdet eller rammen.
Det kan oppstå skader.

Harde og spisse gjenstander

Harde eller spisse gjenstander som faller ned på kokesonen, kan forårsake skader.

Folie og plast

Aluminiumsfolie eller plastbeholdere smelter på varme kokeplater. Beskyttelsesfolie for komfyrer egner seg ikke til denne kokesonen.

Oversikt I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Overkok	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.
	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.
Riper	Salt, sukker og sand	Ikke bruk kokesonene som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
	Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken.	Kontroller kokekaret.
Misfarging	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.
	Gryteslitasje (f.eks. aluminium)	Løft gryter og panner når de skal flyttes.
Kraterdannelse	Sukker, sterkt sukkerholdige retter	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.

Miljøvern

Miljøvennlig håndtering

Pakk ut apparatet og kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet 2002/96/EF for elektro- og elektronikkavfall (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet gir rammeforskrifter for hvordan gammelt utstyr skal samles inn og gjenvinnes.

Energisparetips

- Sett alltid på et lokk som passer til gryten. Hvis du lager mat uten lokk, bruker du fire ganger så mye energi.
- Bruk gryter og panner med jevn bunn. Ujevn bunn øker energiforbruket.
- Diameteren på gryte- og pannebunnen må stemme overens med størrelsen på kokeplatene. Gryter som er for små for kokeplaten, fører til energitap.
  Ta hensyn til følgende: Kokekarprodusenter oppgir ofte den øvre grytediameteren. Denne er som oftest større enn diameteren på grytebunnen.
- Bruk en liten gryte til små mengder. En stor gryte med lite innhold krever mye energi.
- Bruk lite vann til tilberedning. Dermed sparer du energi. Vitaminer og mineraler går dessuten ikke tapt for grønnsaker.
- Still kokeplaten raskt ned til et lavere trinn.
- Bruk restvarmen på kokesonen. Ved lengre koketid kan du slå av kokeplaten allerede 5-10 minutter før endt koketid.

Bli kjent med apparatet

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

Kokeplatene

	Kokeplate	Innkobling og utkobling
○	Enkrets-kokeplate	
◎	Tokrets-kokeplate	Innkobling: Vri kokeplatebryteren til ◎ til høyre. Stille inn koketrinn. Utkobling: Vri kokeplatebryteren til 0 og still inn på nytt. Vri aldri kokeplatebryteren over symbolet ◎ til 0.
∞	Stekesone	Innkobling: Vri kokeplatebryteren til ◎ til høyre. Stille inn koketrinn. Utkobling: Vri kokeplatebryteren til 0 og still inn på nytt. Vri aldri kokeplatebryteren over symbolet ◎ til 0.

Kokeplate- og restvarmeindikator

Kokeplate- og restvarmeindikatoren ≋ lyser når en kokeplate er varm:

- Kokeplateindikator - under drift, kort tid etter at en kokeplate er slått på.
- Restvarmeindikator - etter tilberedning, når kokeplaten fremdeles er varm.

Du kan bruke restvarmen til å spare energi, f.eks. ved å holde en liten rett varm eller smelte sjokolade.

Innstilling av kokesone

I dette kapittelet finner du en beskrivelse av hvordan du stiller inn kokeplatene. I tabellen finner du koketrinn og koketider for de ulike rettene.

Slå kokesonen av og på

Du slår av og på kokesonen ved hjelp av kokeplatebryterne.

Stille inn kokeplate

Med kokeplatebryterne stiller du inn varmeeffekten til kokeplatene.

Koketrinn 1 = laveste effekt
Koketrinn 9 = høyeste effekt

Veiledning

Kokeplaten reguleres ved at varmen kobles ut og inn. Selv på det høyeste effekttrinnet kan varmen kobles ut og inn.

Tilberedningstabell

I tabellen nedenfor finner du noen eksempler.

Tilberedningstidene kan variere ut fra matvaretype og matvarenes vekt, tykkelse og kvalitet. Den faktiske tilberedningstiden kan derfor avvike fra dette.

Bruk alltid koketrinn 9 til oppkoking.

	Trinn for viderekoking	Varighet for viderekoking i minutter
Smelting		
Sjokolade, kuvertyre, gelatin	1	-
Smør	1-2	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett (f.eks. linsegryte)	2	-
Melk**	1-2	-

	Trinn for viderekoking	Varighet for viderekoking i minutter
Trekking, småkoking		
Melboller, potetballer	4*	20-30 min
Fisk	3*	10-15 min
Hvite sauser, f.eks. bechamelsaus	1	3-6 min
Koking, damping, surring		
Ris (med dobbel vannmengde)	3	15-30 min
Poteter med skall	3-4	25-30 min
Skrelte poteter	3-4	15-25 min
Deigvarer, pasta	5*	6-10 min
Gryterett, supper	3-4	15-60 min
Grønnsaker	3-4	10-20 min
Grønnsaker, dypfrosne	3-4	10-20 min
Koking i trykkoker		-
Surring		
Rulader	3-4	50-60 min
Oksestek	3-4	60-100 min
Gulasj	3-4	50-60 min
Steking**		
Snitsel, naturell eller panert	6-7	6-10 min
Snitsel, frossen	6-7	8-12 min
Biff (3 cm tykk)	7-8	8-12 min
Fisk og fiskefilet, naturell	4-5	8-20 min.
Fisk og fiskefilet, panert	4-5	8-20 min
Fisk og fiskefilet, panert og fryst, f.eks. fiskepinner	6-7	8-12 min
Panneretter, dypfryste	6-7	6-10 min
Pannekaker	5-6	Fortløpende

* Kok videre uten lokk

** Uten lokk

Rengjøring og vedlikehold

I dette kapittelet kan du lese om hvordan kokesonen skal vedlikeholdes.

Du kan kjøpe egnede rengjørings- eller pleiemidler via kundeservice eller i vår nettbutikk.

Glasskeramikk

Rengjøring

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

Kokesonen må være helt avkjølt før rengjøring.

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

Bruk aldri:

- ufortynnet oppvaskmiddel
- rengjøringsmiddel for oppvaskmaskiner
- skuremiddel
- aggressive rengjøringsmidler som stekeovnsspray eller flekkfjerner
- ripende svamper
- høyttrykksspyler eller dampstråle

Glasskrape

Kraftig smuss fjernes enklest med en glasskrape:

1. Trekk ut bladet på glasskrapen.
2. Rengjør glasskeramikkflaten med skrapebladet.

Rengjør aldri glasskeramikkflaten med huset til glasskrapen. Det kan lage riper i glasskeramikkflaten.

Skrapebladet er svært skarpt. Fare for kuttskader. Sørg for at skrapebladet oppbevares på en sikker måte når det ikke er i bruk. Skadde skrapeblad må straks skiftes ut.

Vedlikehold

Kokesonen må vedlikeholdes med et beskyttende og pleiende middel for glasskeramikk. Følg anvisningene på emballasjen.

Kokesoneramme

For at du skal unngå skader på kokesonerammen bør du følge disse veiledningene:

- Bruk bare varmt såpevann.
- Ikke bruk etsende eller skurende rengjøringsmidler.
- Ikke bruk glasskrape.

Kundeservice

Hvis apparatet ditt må repareres, står vår kundeservice til disposisjon. Adresse og telefonnummer til nærmeste kundeservice finner du i telefonkatalogen. De oppgitte kundeservicesentrene gir deg også gjerne opplysninger om ditt nærmeste serviceverksted.

E-nummer og FD-nummer

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

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

Innehållsförteckning

Säkerhetsanvisningar **14**
Säkerhetsanvisningar till enheten 14
Skadeorsaker 15
Miljöskydd **17**
Återvinning 17
Energispartips 17
Lär känna din spis **18**
Kokzonerna 18
Kokzons- och restvärmeindikering 18
Ställa in hällen **19**
Slå på och av hällen 19
Ställa in hällen 19
Tillagningstider 19
Rengöring och skötsel **21**
Glaskeramik 21
Hällinfattningen 22
Service **22**

⚠ Säkerhetsanvisningar

Läs bruksanvisningen noggrant. Endast då kan du använda hällen säkert och korrekt.

Förvara bruks- och monteringsanvisningen samt garantibeviset på ett säkert ställe. Dessa ska medfölja spisen vid ägarbyte.

Kontrollera att enheten inte har några transportskador när du packat upp den. Anslut inte enheten om den är trasig.

Säkerhetsanvisningar till enheten

Denna utrustning är endast avsedd för privata hushåll. Enheten är bara avsedd för matlagning. Lämna inte enheten utan uppsikt när den är på.

Säker användning

Vuxna och barn får inte använda enheten utan uppsikt

- om de saknar fysisk eller mental färdighet
- eller saknar kunskap och erfaranhet för att

använda enheten på rätt sätt.

Överhettning av olja och matfett

Brandrisk! Olja och fett som överhettas kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig hett fett eller het olja utan uppsikt. Släck aldrig brinnande matfett eller olja med vatten. Kväv elden med ett lock eller en tallrik. Stäng av kokzonen.

Heta kokzoner

Risk för brännskador! Rör aldrig heta kokzoner.
Se till så att barn inte kommer åt hällen.

Brandrisk! Lägg aldrig brännbara föremål på hällen.

Brandrisk! Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.

Våta kastruller och kokzoner

Risk för personskador! Finns det vätska mellan kastrullundersidan och kokzonen kan det uppstå ångtryck. Det kan få kastrullen att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzonen och kastrullundersidan alltid är torra.

Sprickor i glaskeramiken

Risk för stötar! Slå av säkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet om glaskeramikhällen har hack, sprickor eller repor. Kontakta service.

Icke fackmässiga reparationer

Risk för stötar! Icke fackmässiga reparationer är farliga. Slå av säkringen eller skruva ur proppen i proppskåpte om enheten är trasig. Kontakta service. Endast servicetekniker som utbildats av tillverkaren får utföra reparationer och byta anslutningskabel.

Skadeorsaker

Bottnar på kastruller och stekpannor

Kastruller och stekpannor med grov botten repar glaskeramiken.

Se till så att det inte kokar torrt i kastrullen. Det kan ge skador.

Heta stekpannor och kastruller

Ställ aldrig heta stekpannor och kastruller på kontroller, display eller sarg.
Det kan ge skador.

Hårda och spetsiga föremål

Du kan skada hällen om du tappar hårda eller spetsiga föremål på den.

Folie och plast

Aluminiumfolie och plast kan smälta fast på de heta kokzonerna. Du kan inte använda spisskyddsfolie på hällen.

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över	Mat som kokat över ska du ta bort direkt med rakbladsskrapa.
	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara rengöringsmedel som är gjorda för glaskeramikhällar.
Repor	Salt, socker och sand	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
	Kastruller och stekpannor som har bottnar med grov struktur repar glaskeramiken.	Kontrollera dina kokkärl.
Missfärgningar	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara rengöringsmedel som är gjorda för glaskeramikhällar.
	Slitmärken från kastruller (t.ex. aluminium)	Lyft kastruller och stekpannor när du flyttar dem.
Urgröpning	Socker, sockerrik mat	Mat som kokat över ska du ta bort direkt med rakbladsskrapa.

Miljöskydd

Återvinning

Packa upp enheten och lägg förpackningen i återvinningen.

Enheten är märkt i enlighet med EG-direktiv 2002/96/EG om uttjänta el- eller elektronikprodukter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger riktlinjerna för återlämning och återvinning av uttjänta enheter inom EU.

Energispartips

- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Kokar du utan lock går det åt fyra gånger mer effekt.
- Använd kastruller och stekpannor med jämn botten. Ojämna bottnar höjer effektförbrukningen.
- Se till så att bottendiametern på kastruller, grytor och stekpannor överensstämmer med storleken på kokzonen. För små kastruller på kokzonen leder till effektförluster.
  Tänk på att: Tillverkarna ibland anger kastrullens eller grytans övre diameter. Den är oftast större än bottendiametern.
- Använd små kastruller när du lagar lite mat.
  En större kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det spar effekt. Grönsakerna behåller sina vitaminer och mineraler.
- Sänk effektläget i rätt tid.
- Använd restvärmen i hällen. Slå av kokzonen 5-10 minuter innan maträtten är klar vid längre tillagningstider.

Lär känna din spis

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

Kokzonerna

	Kokzon	Slå på och av
○	Kokzon med en storlek	
◎	Kokzon med två storlekar	Tillkoppling: Vrid kokzonsvredet till ◎ åt höger. Ställa in effektläge. Stänga av: Vrid kokzonsvredet till 0 och ställ in det igen. Vrid aldrig kokzonsvredet förbi symbolen ◎ mot 0.
∞	Grytzon	Tillkoppling: Vrid kokzonsvredet till ◎ åt höger. Ställa in effektläge. Stänga av: Vrid kokzonsvredet till 0 och ställ in det igen. Vrid aldrig kokzonsvredet förbi symbolen ◎ mot 0.

Kokzons- och restvärmeindikering

Kokzons- och restvärmeindikeringen ≋ lyser när kokzonen är het:

- Kokzonzindikering - vid användning, strax efter att du slagit på kokzonen.
- Restvärmeindikering - efter tillagning, när kokzonen fortfarande är het.

Du sparar energi om du utnyttjar restvärmen t.ex. för att varmhålla småvarmt eller smälta glasyr.

Ställa in hällen

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 kokzonzvreden.

Ställa in hällen

Med kokzonsvreden ställer du in uppvärmningseffekten för kokzonerna.

Effektläge 1 = lägsta effekt
Effektläge 9 = högsta effekt

Obs!

Hällen styr kokzonerna genom att slå på och av uppvärmningen. Den kan slå på och av uppvärmningen även vid högsta effekt.

Tillagningstider

I tabellen nedan hittar du några förslag på tillagningstider.

Tillagningstiderna beror på livsmedelstyp, -vikt och -kvalitet. Så avvikelser kan förekomma.

Använd alltid effektläge 9 då du ska koka upp någonting.

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Smälta		
choklad, glasyr, gelatin	1	-
smör	1-2	-
Värma upp och varmhålla		
gryta (t.ex. linsgryta)	2	-
mjölk**	1-2	-
Sjuda		
knödel, palt	4*	20-30 min.
fisk	3*	10-15 min.
vit sås, t.ex. bechamelsås	1	3-6 min.
Koka, ånga, ångkoka		
ris (med dubbel vattenmängd)	3	15-30 min.
skalpotatis	3-4	25-30 min.
kokt potatis	3-4	15-25 min.
pasta, nudlar	5*	6-10 min.
grytor, soppor	3-4	15-60 min.
grönsaker	3-4	10-20 min.
grönsaker, djupfrysta	3-4	10-20 min.
Tryckkoka		-
Bräsera		
rullader	3-4	50-60 min.
stek	3-4	60-100 min.
gulasch	3-4	50-60 min.
Steka**		
schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10 min.
schnitzel, djupfryst	6-7	8-12 min.
biff (ca 3 cm tjock)	7-8	8-12 min.
opanerad fisk och fiskfilé	4-5	8-20 min.
panerad fisk och fiskfilé	4-5	8-20 min.
fisk och fiskfilé, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6-7	8-12 min.
frysrätter	6-7	6-10 min.
pannkakor	5-6	kont.

* fortsatt tillagning utan lock

** utan lock

Rengöring och skötsel

Anvisningarna i kapitlet hjälper dig att sköta hällen.

Lämpliga rengöringsmedel hittar hos kundtjänst eller via vår e-Shop.

Glaskeramik

Rengöring

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

Rengör inte hällen förrän den svalnat tillräckligt.

Använd bara rengöringsmedel som är gjort för glaskeramikhällar. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen.

Använd inte:

- Outspätt handdiskmedel
- Maskindiskmedel
- Skurmedel
- Aggressiva rengöringsmedel som ugnsrengöring eller fläckborttagningsmedel
- Svampar som repar
- Högtryckstvätt eller ångrengöring

Glasskrapa

Hårt sittande smuts tar du lättast bort med rakbladsskrapa:

1. Skjut fram glasskrapans blad.
2. Rengör glaskeramikytan med rakbladet.

Rengör inte glaskeramikytan med skrapan som håller bladet. Den kan repa glaskeramikytan.

Bladet är mycket vasst. Risk för skärskador. Säkra klingan då den inte används. Byt genast blad om det är skadat.

Skötsel

Behandla hällen med skyddsmedel för glaskeramik. Följ anvisningarna på förpackningen.

Hällinfattningen

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hällinfattningen:

- Använd endast varmt vatten och lite diskmedel.
- Använd inga kraftiga eller skurande medel.
- Använd inte rakbladsskrapan.

Service

Om du behöver reparera enheten, så hjälper service dig. Du hittar adress och telefonnummer till närmaste serviceställe i telefonkatalogen. Kundtjänst kan också tala om för dig vilket serviceställe som är närmast.

E-nummer och FD-nummer

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

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

Sisällysluettelo

Turvallisuusohjeet **24**

Laitteen turvallisuusohjeet 24

Vaurioiden syyt 25

Ympäristönsuojelu **27**

Ympäristöystävällinen hävittäminen 27

Energiansäästövihjeitä 27

Tutustuminen laitteeseen **28**

Keittoalueet 28

Keittoalueen ja jälkilämmön näyttö 28

Keittotason säätäminen **29**

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä 29

Keittoalueen säätäminen 29

Keittotaulukko 29

Puhdistus ja hoito **31**

Keraaminen lasi 31

Keittotason kehys 32

Huoltopalvelu **32**

⚠ Turvallisuusohjeet

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti. Vain siten osaat käyttää keittotasoa turvallisesti ja oikein.

Säilytä käyttö- ja asennusohjeet ja laitepassi huolellisesti. Kun luovutat laitteen edelleen, anna ohjeet laitteen mukana.

Tarkasta laite pakkauksesta purkamisen jälkeen. Älä kytke laitetta käyttöön, jos se on vaurioitunut.

Laitteen turvallisuusohjeet

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille. Käytä laitetta ainoastaan ruoanvalmistukseen. Älä jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.

Turvallinen käyttö

Aikuiset ja lapset eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa

- jos heillä ei ole fyysisiä tai henkisiä edellytyksiä,
- tai heillä ei ole tarvittavaa tietoa ja kokemusta,

jotta he voisivat käyttää laitetta oikein ja turvallisesti.

Ylikuumentunut öljy ja rasva

Palovaara! Ylikuumentunut öljy tai rasva syttyy helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta palavaa öljyä tai rasvaa vedellä. Tukahduta liekit kannella tai lautasella. Kytke keittoalue pois päältä.

Kuumat keittoalueet

Palovamman vaara! Älä kosketa kuumia keittoalueita. Varmista, että pikkulapset eivät pääse keittotason lähelle.

Palovaara! Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle.

Palovaara! Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevassa laatikossa.

Kostea kattilan pohja ja keittoalue

Loukkaantumisvaara! Jos kattilan pohjan ja keittoalueen välissä on nestettä, siitä voi muodostua höyrypainetta. Kattila saattaa tällöin äkillisesti hypähtää. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivana.

Säröt keraamisessa lasissa

Sähköiskun vaara! Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä, jos keraamisessa lasissa on murtumia, säröjä tai halkeamia. Soita huoltopalveluun.

Epäasianmukaiset korjaukset

Sähköiskun vaara! Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Jos laite on rikki, kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja.

Vaurioiden syyt

Kattilan- ja pannunpohjat

Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia.

Vältä kattiloiden kiehumista tyhjiksi. Se voi aiheuttaa vaurioita.

Kuumat pannut ja kattilat

Älä laita kuumia pannuja ja kattiloita ohjauspaneelin, näyttöalueen tai kehyksen päälle.
Se voi aiheuttaa vaurioita.

Kovat ja terävät esineet

Kovien tai terävien esineiden putoaminen keittotason päälle voi aiheuta vaurioita.

Foliot ja muovit

Alumiinifolio tai muoviastiat sulavat kuuman keittoalueen päällä. Lieden suojakalvo ei sovi keittotasolle.

Yhteenveto Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Ylikiehunut ruoka	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.
	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille.
Naarmut	Suola, sokeri ja hiekka	Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana.
	Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia	Tarkasta astiasi.
Värjäytymät	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille.
	Kattilan aiheuttama hankauma (esim. alumiini)	Nosta kattiloita ja pannuja, kun siirrät niiden paikkaa.
Simpukanmuotoinen särö	Sokeri, hyvin sokeripitoiset ruoat	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.

Ympäristönsuojelu

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Pura laite pakkauksesta ja hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Tämä laite on merkitty käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevan eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY mukaisesti.

Direktiivi määrittelee EU-maita koskevat säädökset käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja kierrätyksestä.

Energiansäästövihjeitä

- Sulje kattilat aina sopivalla kannella. Ruoanvalmistus ilman kantta kuluttaa neljä kertaa enemmän sähköä.
- Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja. Epätasaiset pohjat nostavat sähkönkulutusta.
- Kattilan ja pannun pohjan halkaisijan pitää vastata keittoalueen kokoa. Erityisesti keittoalueelle liian pieten kattiloiden käyttö tuhlaa energiaa.
  Ota huomioon: Astian valmistaja ilmoittaa usein kattilan yläreunan halkaisijan. Se on yleensä suurempi kuin kattilan pohjan halkaisija.
- Käytä pienille määrille pientä kattilaa. Suuri, vajaa kattila kuluttaa paljon sähköä.
- Kypsennä vähällä vedellä. Se säästää sähköä. Vitamiinit ja mineraalit säilyvät vihanneksissa.
- Kytke oikeaan aikaan pienemmälle tehoalueelle.
- Käytä keittotason jälkilämpö hyväksi. Kytke keittoalue pois päältä jo 5-10 minuuttia ennen kypsymisajan päättymistä, jos kypsymisaika on pitkä.

Tutustuminen laitteeseen

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

Keittoalueet

	Keittoalue	Kytkeminen käyttöön ja pois käytöstä
○	Yksitoimikeittoalue	
◎	Kaksitoimikeittoalue	Kytkeminen käyttöön: Käännä keittoalueen tehovalitsin oikealle kohtaan ◎ asti. Säädä tehoalue. Kytkeminen pois käytöstä: Käännä keittoalueen tehovalitsin kohtaan 0 ja säädä uudelleen. Älä käännä keittoalueen tehovalitsinta symbolin ◎ yli kohtaan 0.
∞	Paistoalue	Kytkeminen käyttöön: Käännä keittoalueen tehovalitsin oikealle kohtaan ◎ asti. Säädä tehoalue. Kytkeminen pois käytöstä: Käännä keittoalueen tehovalitsin kohtaan 0 ja säädä uudelleen. Älä käännä keittoalueen tehovalitsinta symbolin ◎ yli kohtaan 0.

Keittoalueen ja jälkilämmön näyttö

Keittoalueen ja jälkilämmön näyttö palaa, kun keittoalue on lämmin:

- Keittoalueen näyttö - käytön aikana, hetken kuluttua sen jälkeen, kun olet kytkenyt keittoalueen päälle.
- Jälkilämmön näyttö - keittämisen jälkeen, kun keittoalue on vielä lämmin.

Voit käyttää jälkilämmön hyväksesi ja säästää energiaa; voit esimerkiksi pitää pienen määrän ruokaa lämpimänä tai sulattaa kuorrutteen.

Keittotason säätäminen

Tästä luvusta löydät ohjeet keittoalueen säätämisestä. Taulukosta löydät tehoalueet ja kypsymisajat eri ruokalajeille.

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä keittoalueen tehovalitsimilla.

Keittoalueen säätäminen

Keittoalueen tehovalitsimilla asetat keittoalueiden lämmitystehon.

Tehoalue 1 = pienin teho
Tehoalue 9 = suurin teho

Huomautus

Keittoalue säätää lämpötilaa kytkemällä kuumenemisen päälle ja pois päältä. Kuumeneminen voi suurimmallakin tehoalueella kytkeytyä päälle ja pois päältä.

Keittotaulukko

Alla olevasta taulukosta löydät muutamia esimerkkejä.

Kypsymisaika riippuu ruoan lajista, painosta ja laadusta. Siksi poikkeamat ovat mahdollisia.

Käytä kiehautukseen aina tehoaluetta 9.

	Kypsennysteho	Kypsennysaika minuutteina
Sulatus		
Suklaa, kuorrute, liivate	1	-
Voi	1-2	-
Lämmittäminen ja lämpimänäpito		
Pataruoka (esim. linssipata)	2	-
Maito**	1-2	-
Kypsennys alle kiehumapisteessä		
Knöödelit, mykyt	4*	20-30 min
Kala	3*	10-15 min
Valkoiset kastikkeet, esim. béchamelkastike	1	3-6 min
Keittäminen, höyrykypsennys, höyrytys		
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	3	15-30 min
Kuoriperunat	3-4	25-30 min
Kuoritut perunat	3-4	15-25 min
Pastatuotteet	5*	6-10 min
Pataruoka, keitot	3-4	15-60 min
Vihannekset	3-4	10-20 min
Vihannekset, pakastetut	3-4	10-20 min
Kypsennys painekattilassa		-
Hauduttaminen		
Kääryleet	3-4	50-60 min
Patapaisti	3-4	60-100 min
Gulassi	3-4	50-60 min
Paistaminen**		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6-7	6-10 min
Leike, pakastettu	6-7	8-12 min
Pihvi (3 cm paksu)	7-8	8-12 min
Kala ja kalafilee, paneroimaton	4-5	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneroitu	4-5	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneroitu ja pakastettu, esim. kalapuikot	6-7	8-12 min
Pannuruoat, pakastetut	6-7	6-10 min
Ohukaiset	5-6	paista kypsäksi

* kypsennys ilman kantta

** ilman kantta

Puhdistus ja hoito

Tästä luvusta löydät keittoalueen hoito-ohjeet.

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

Keraaminen lasi

Puhdistus

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

Puhdista keittotaso vasta, kun se on jäähtynyt riittävästi.

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

Älä käytä:

- laimentamatonta astianpesuainetta
- astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta
- hankausainetta
- voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistusainetta tai tahranpoistoainetta
- hankaavia sieniä
- painepesuria tai höyrysuihkua

Puhdistuslasta

Voimakkaan lian puhdistat parhaiten puhdistuslastalla:

1. Poista puhdistuslasta suojuksesta.
2. Puhdista keraaminen lasipinta terällä.

Älä puhdista keraamisen lasin pintaa puhdistuslastan kotelolla. Keraamisen lasin pinta saattaa naarmuuntua.

Terä on erittäin terävä. Viiltohaavojen vaara. Suojaa terä, kun se ei ole käytössä. Vaurioitunut terä on vaihdettava heti uuteen.

Hoito

Hoida keittotasoa keraamisen lasin suoja- ja hoitoaineella. Noudata pakkauksessa olevia ohjeita.

Keittotason kehys

Noudata seuraavia ohjeita, jotta vältät keittotason kehyksen vauriot:

- Käytä vain lämmintä astianpesuaineliuosta.
- Älä käytä voimakkaita tai hankaavia aineita.
- Älä käytä puhdistuslastaa.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, huoltopalvelumme on käytettävissäsi. Lähimmän huoltopalvelupisteen osoitteen ja puhelinnumeron löydät puhelinluettelosta. Myös mainituista huoltopalvelukeskuksista saat tiedon lähimmästä huoltopalvelusta.

Mallinumero ja sarjanumero

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

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

Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsanvisninger **34**
Sikkerhedsanvisninger for dette apparat 34
Årsager til skader 35
Miljøbeskyttelse **37**
Miljøvenlig bortskaffelse 37
Energisparetips 37
Lære apparatet at kende **38**
Kogezonerne 38
Kogezone- og restvarme-indikator 38
Indstille kogesektionen **39**
Tænde og slukke for kogesektionen 39
Indstille kogezone 39
Tilberedningstabel 39
Rengøring og pleje **41**
Glaskeramik 41
Kogesektionens ramme 42
Kundeservice **43**

⚠ Sikkerhedsanvisninger

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt. Det er en forudsætning for, at De kan betjene kogesektionen sikkert og korrekt.

Det er vigtigt opbevare både brugsanvisningen og monteringsvejledningen samt apparatpasset. Hvis De giver apparatet videre til andre, skal disse dokumenter vedlægges.

Kontroller apparatet efter udpakningen. Tilslut ikke apparatet, hvis det er beskadiget.

Sikkerhedsanvisninger for dette apparat

Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Anvend kun apparatet til tilberedning af fødevarer. Lad ikke apparatet være uden opsyn, mens det er i brug.

Sikker betjening

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsigt, hvis

- de fysisk eller mentalt ikke er i stand til,
- eller hvis de mangler den fornødne viden og erfaring til,

at kunne betjene apparatet korrekt.

Overophedet olie og fedtstof

Brandfare! Overophedet olie og fedtstof kan hurtigt selvantændes. Lad aldrig opvarmet fedtstof eller olie være uden opsyn. Forsøg aldrig at slukke brændende olie eller fedt med vand. Kvæl flammerne med et låg eller en tallerken. Sluk for kogezonen.

Varme kogezoner

Fare for forbrænding! Rør aldrig ved varme kogezoner. Sørg for at holde små børn på sikker afstand.

Brandfare! Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen.

Brandfare! Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogesektionen.

Våde grydebunde og kogezoner

Fare for tilskadekomst! Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan der opstå et damptryk. Dette kan få gryden til pludseligt at hoppe på kogezonen. Sørg altid for, at kogezone og grydebund er tørre.

Revner i glaskeramikken

Fare for elektrisk stød! Afbryd sikringen i sikringsskabet, hvis der er ridser, revner eller brud i den glaskeramiske plade. Kontakt kundeservice.

Ukorrekte reparationer

Fare for elektrisk stød! Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Afbryd sikringen i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer og udskifte beskadigede tilslutningsledninger.

Årsager til skader

Gryde- og pandebunde

Ru gryde- og pandebunde laver ridser i glaskeramikken.

Undgå at koge gryder tørre. Der kan opstå skader.

Varme pander og gryder

Sæt aldrig varme pander og gryder på betjeningsfeltet, indikatorområdet eller rammen. Der kan opstå skader.

Hårde og spidse genstande

Hvis der falder hårde eller spidse genstande ned på kogesektionen, kan der opstå skader.

Folie og kunststoffer

Alufolie eller plastskåle smelter fast på varme kogezoner. Der må ikke anvendes beskyttelsesfolie på kogesektionen.

Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader.

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Overkogt mad	Fjern overkogt mad med en glasskraber med det samme.
	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik.
Ridser	Salt, sukker og sand	Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.
	Ru gryde- og pandebunde ridser glaskeramikken.	Undersøg gryder og pander.
Misfarvninger	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik.
	Afslid fra gryder (f.eks. aluminium)	Løft gryder og pander, når de flyttes.
Muslingeformede skader i glasset	Sukker, retter med højt sukkerindhold	Fjern overkogt mad med en glasskraber med det samme.

Miljøbeskyttelse

Miljøvenlig bortskaffelse

Pak apparatet ud af emballagen, og bortskaf emballagen miljømæssigt korrekt.

Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2002/96/EF om genvinding og bortskaffelse af affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Energisparetips

- Læg altid et låg på gryden, som passer i størrelsen. Ved tilberedning uden låg bruger De meget mere energi.
- Brug gryder og pander med en plan bund. Ujævne bunde forøger energiforbruget.
- Gryde- og pandebundes diameter skal passe til kogezonens størrelse. Især medfører for små gryder på kogezonerne spild af energi.
  Bemærk: Producenter af gryder og pander angiver ofte den øvre diameter. Den er for det meste større end bundens diameter.
- Brug små gryder til små portioner. En stor gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.
- Tilbered med små mængder vand. Det sparer energi. Grøntsagerne bevarer deres indhold af vitaminer og mineraler.
- Indstil i god tid kogezonen til et lavere kogetrin.
- Udnyt restvarmen i kogezonen. Ved længere tilberedningstider kan der allerede slukkes for kogezonen 5-10 minutter, før tilberedningstiden er slut.

Lære apparatet at kende

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

Kogezonerne

	Kogezone	Aktivere og deaktivere
○	Enkelt kogezone	
◎	Dobbelt kogezone	Aktivere: Drej kogezone-betjeningsknappen mod højre til ◎. Indstil kogetrinnet. Deaktivere: Drej kogezone-betjeningsknappen til 0, og indstil igen. Drej aldrig kogezone-betjeningsknappen forbi symbolet ◎ til 0.
∞	Stegezone	Aktivere: Drej kogezone-betjeningsknappen mod højre til ◎. Indstil kogetrinnet. Deaktivere: Drej kogezone-betjeningsknappen til 0, og indstil igen. Drej aldrig kogezone-betjeningsknappen forbi symbolet ◎ til 0.

Kogezone- og restvarme-indikator

Kogezone- og restvarme-indikatoren ≋ lyser, når en kogezone er varm:

- Kogezone-indikator - lyser under brugen og kort tid efter at De har tændt for en kogezone.
- Restvarme-indikator - lyser efter madlavning, når kogezonen stadig er varm.

De kan udnytte restvarmen og spare på energien, f.eks. ved at holde en lille ret varm eller smelte overtrækschokolade.

Indstille kogesektionen

I dette kapitel får De at vide, hvordan De indstiller kogezonerne. I tabellen kan De se kogetrin og tilberedningstider for forskellige retter.

Tænde og slukke for kogesektionen

Kogesektionen tændes og slukkes med kogezone-betjeningsknapperne.

Indstille kogezone

De indstiller kogezonernes varmeeffekt med kogezone-betjeningsknapperne.

Kogetrin 1 = laveste effekt
Kogetrin 9 = højeste effekt

Tips

Kogezonen styrer opvarmningen ved at tænde/slukke for varmelegemet. Selv ved den højeste effekt kan varmelegemet hhv. tænde/slukke.

Tilberedningstabel

I nedenstående tabel findes nogle eksempler på tilberedning.

Tilberedningstiderne afhænger af madvarernes art, vægt og kvalitet. Derfor kan der være afvigelser.

Brug altid kogetrin 9 til opkogning.

	Viderekog-ningstrin	Tilberednings-tid i minutter
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade, husblas	1	-
Smør	1-2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogte retter (f.eks. linsegryde)	2	-
Mælk**	1-2	-
Trække, simre		
Knödel, klöße	4*	20-30 min.
Fisk	3*	10-15 min.
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1	3-6 min.
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	3	15-30 min.
Pillekartofler	3-4	25-30 min.
Hvide kartofler	3-4	15-25 min.
Dejretter, pasta	5*	6-10 min.
Sammenkogte retter, supper	3-4	15-60 min.
Grøntsager	3-4	10-20 min.
Grøntsager, dybfrosne	3-4	10-20 min.
Tilberedning i trykkoger		-
Grydestegning		
Benløse fugle	3-4	50-60 min.
Oksesteg	3-4	60-100 min.
Gullasch	3-4	50-60 min.
Stegning**		
Schnitzel, naturel eller paneret	6-7	6-10 min.
Schnitzel, dybfrossen	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm tyk)	7-8	8-12 min.
Fisk eller fiskefilet, naturel	4-5	8-20 min.
Fisk eller fiskefilet, paneret	4-5	8-20 min.
Fisk og fiskefilet, paneret og dybfrossen, f.eks. fiskepinde	6-7	8-12 min.
Panderetter, dybfrosne	6-7	6-10 min.
Pandekager	5-6	fortløbende

* Viderekogning uden låg

** Uden låg

Rengøring og pleje

I dette kapitel findes anvisninger til, hvordan kogesektionen skal plejes.

Der kan købes egnede rengørings- og plejemidler via Kundeservice eller i vores e-Shop.

Glaskeramik

Rengøring

Rengør altid kogesektionen, når De har brugt den til madlavning. På den måde brænder madrester ikke fast.

Rengør først kogesektionen, når den er kølet tilstrækkeligt af.

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

Brug aldrig:

- Ufortyndet opvaskemiddel til manuel opvask
- Rengøringsmidler til opvaskemaskinen
- Skurende rengøringsmidler
- Aggressive rengøringsmidler som f.eks. ovnrens og pletfjerner
- Ridsende rengøringssvampe
- Højtryksrenser eller dampstråler

Glasskraber

Stærk tilsmudsning fjernes bedst med en glasskraber:

1. Frigør glasskraberens sikring.
2. Rengør glaskeramikfladen med klingen.

Pas på, at skraberens holder ikke berører glaskeramikfladen. Glaskeramikken kan blive ridset af det.

Klingen er meget skarp. Fare for snitsår. Sørg for at sikre klingen, når den ikke anvendes. Udskift defekte klinger med det samme.

Pleje

Brug et pleje- og beskyttelsesmiddel til glaskeramik til pleje af kogesektionen. Følg anvisningerne på emballagen.

Kogesektionens ramme

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

- Brug udelukkende varmt opvaskevand til rengøringen.
- Der må ikke bruges ætsende eller skurende midler.
- Anvend aldrig glasskraberen på kogesektionens ramme.

Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. De kan finde adresse og telefonnummer på den nærmeste kundeservice-afdeling i telefonbogen. De kan også få oplyst det nærmeste serviceværksted hos de angivne kundeservicecentre.

E-nummer og FD-nummer

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

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

Bemærkninger

Bemærkninger

Bemærkninger

Bemærkninger

Bemærkninger