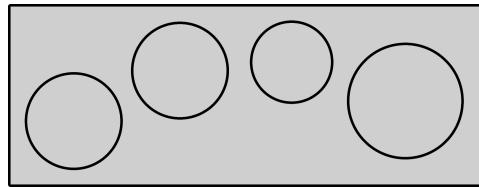
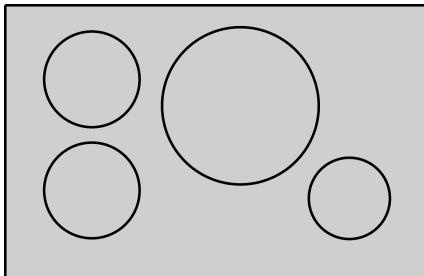
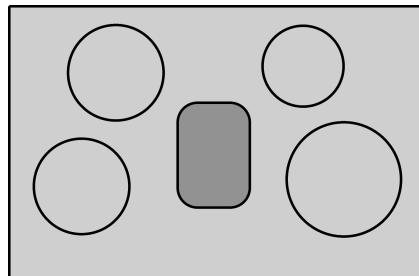
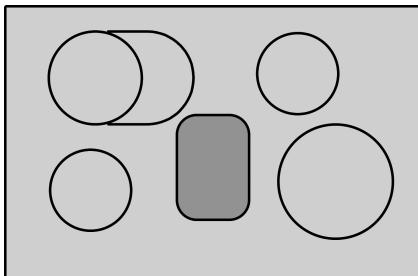
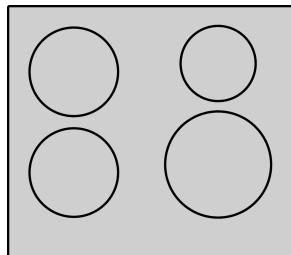
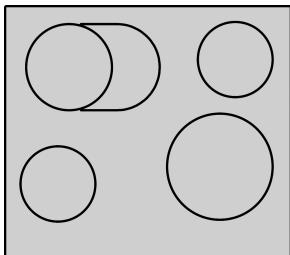


DA Betjeningsvejledning	03
FI Käyttöohjeet	28
NO Bruksanvisning	53
SV Bruksanvisning	78



BOSCH



Indholdsfortegnelse

Råd og vejledning om sikkerhed	5
Sikkerhedsanvisninger	5
Årsager til skader	8
Miljøbeskyttelse	9
Råd om energibesparelse	9
Tilberedning ved induktion	10
Fordele ved tilberedning ved induktion	10
Egnet kogegrej	11
Sådan lærer du apparatet at kende	13
Betjeningspanel	13
Kogezoner	14
Indikator for restvarme	14
Programmering af kogesektion	15
Tilslutning og afbrydelse af kogesektion	15
Justering af kogefelt	15
Kogetider	17
Børnesikring	19
Tilslutning og afbrydelse af ekstra børnesikring	19
Tilslutning og afbrydelse af permanent børnesikring	19
Powerboost-funktion	20
Begrænsninger ved brugen af Booster-funktionen	20
Sådan aktiveres den	21
Sådan deaktiveres den	21
Automatisk tidsbegrænsning	21
Grundindstillinger	22

Indholdsfortegnelse

Adgang til grundindstillinger	23
Vedligeholdelse og rengøring	24
Kogesektion	24
Ramme om kogesektionen	25
Reparation af nedbrud	25
Normal støj, mens apparatet kører	26
Serviceafdeling	27

Råd og vejledning om sikkerhed

Læs disse instruktioner omhyggeligt. Kun derefter kan du betjene apparatet korrekt.

Gem bruger- og opstillingsvejledningen til senere brug. Hvis du overdrager apparatet til en anden person, skal du også videregive dokumentationen til apparatet.

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

Sikkerhedsanvisninger

Sikker betjening

Apparatet er udelukkende til brug i hjemmet. Brug kun kogesektionen til tilberedelse af fødevarer.

For at bruge dette apparat på en sikker måde må voksne og børn som på grund af

- fysiske, sansemæssige eller psykiske handicap,
- manglende erfaring eller uvidenhed

omkring brug af apparatet ikke gøre det uden opsyn fra en ansvarlig, voksen person.

Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Olie, smør eller overophedet margarine

Olie eller smør (margarine), der er overophedet, antændes let. Risiko for brand!

Overvåg konstant madlavning med olie eller smør . Hvis olien eller smørret antændes, må du aldrig slukke ilden med vand.

Kvæl hurtigt flammerne ved at lægge et låg eller en tallerken på, som dækker hele kogegrejet.

Sluk for kogefeltet.

Madlavning med vandbad

Et vandbad giver mulighed for at tilberede fødevarer i en kasserolle, som nedsænkes i et andet og større stykke kogegrej, der indeholder vand. På denne måde modtager fødevaren en svag og konstant varme, hvor den bliver tilberedt af det varme vand og ikke direkte af varmen fra kogefeltet.

Når levnedsmidler tilberedes i vandbad, skal man undgå, at dåser, krukker af glas eller andet materiale hviler direkte på bunden af kogegrejet, som ineholder vand for ikke at risikere brud på pladens glas og kogegrejet på grund af genopvarmning af kogefeltet.

Varmt kogefelt

Fare for forbrændinger! Berør ikke varme kogefelter. Det er meget vigtigt, at børn ikke kommer i nærheden af apparatet. Indikatoren for restvarme viser, om kogefelterne er varme.

Risiko for brand! Anbring aldrig antændelige objekter på kogefeltet.

Risiko for brand! Hvis der under kogesektionen findes en skuffe, må der ikke opbevares antændelige objekter eller spraydåser i den.

Kogegrej med våd bund og våde kogefelter

Fare for læsioner! Hvis der findes væske mellem bunden af kogegrejet og kogefeltet, kan der opstå damptryk. På grund heraf kan kogegrejet hoppe på en uventet måde.

Sørg altid for, at kogefeltet og bunden af kogegrejet er tørt.

Revner i kogesektionen

Fare for elektrisk stød! Afbryd apparatet fra eltilslutningen, hvis kogesektionen er itu eller revnet.

Informér vores serviceafdeling.

Kogefeltet opvarmes, men den visuelle indikation fungerer ikke

Fare for forbrændinger! Afbryd kogefeltet, hvis indikatoren ikke fungerer.

Informér vores serviceafdeling.

**Læg ikke metalgenstande
oven på
induktionskomfuret**

Fare for forbrændinger! Efterlad ikke skeer, gafler, knive, låg eller andre metalliske objekter på kogefeltet, da de meget hurtigt kan blive varme.

**Vedligeholdelse af
ventilatoren**

Denne kogesektion er udstyret med en ventilator, der befinder sig i den nederste del.

Fare for skader! Hvis der findes en skuffe under kogesektionen, må der ikke opbevares små genstande eller papir i den, da de kan blive absorberet af ventilatoren og derved ødelægge ventilatoren eller forringe afkølingen.

Bemærk! Mellem skuffens indhold og ventilatorens luftindtag skal der være en afstand på min.2 cm.

Fejlagtige reparationer

Fare for elektrisk stød! Fejlagtige reparationer er farlige. De må kun udføres af personalet fra vores serviceafdeling, der har de rette kvalifikationer.

Tilslutningskabel

Alle reparationer inkl. udskiftning eller installation af tilførselskablet skal udføres af en autoriseret installatør.

Tilslutningskablerne må ikke berøre de varme kogefelter. Såvel kablets isolering som kogefeltet kan blive beskadiget.



Dette apparat opfylder sikkerhedsforskrifterne og forskrifterne for elektromagnetisk kompatibilitet. Dog bør personer med **pacemaker** ikke benytte dette apparat. Det er ikke muligt at garantere, at alle pacemakere på markedet overholder de gældende forskrifter vedr. elektromagnetisk kompatibilitet, og dermed heller ikke at garantere, at der ikke opstår interferenser, som kan udgøre en risiko for korrekt funktion. Det er også muligt, at personer med andre slags apparater, så som høreapparater, kan opleve et vist ubehag.

Årsager til skader

Kogegrejets bund

Kogegrejets ru bund kan ridse kogefeltet.

Undgå at lade tomt kogegrej stå på kogefelterne. Der kan opstå skader.

Varmt kogegrej

Anbring aldrig varmt kogegrej på betjeningspanelet, området med indikatorerne og kogefeltets ramme.

Salt, sukker og sand

Salt, sukker eller sandkorn kan ridse kogefeltet.

Brug ikke kogesektionen som arbejdsoverflade eller støttebord.

Hårde og takkede objekter

Hårde og takkede objekter kan forårsage skader, hvis de falder ned på kogesektionen.

Spildte levnedsmidler

Sukker og andre produkter i lighed med sukker kan beskadige kogesektionen. Fjern øjeblikkeligt disse typer produkter med en glasskraber.

Ikke egnede renøringsmidler

Affarvning af metal skyldes brug af ikke-egnede renøringsmidler og slitagen på grund af friktionen med kogegrejet.

Plastik og papir

Sølvpapir og kogegrej af plastik smelter, hvis det anbringes på et varmt kogefelt.

Miljøbeskyttelse

Bortskaffelse under hensyntagen til miljøet



Udpak apparatet, og bortskaf emballagen under hensyntagen til miljøet.

Apparatet identificeres i overensstemmelse med direktivet vedrørende elektriske og elektroniske apparater RAEE 2002/96/CE. Dette direktiv definerer rammen for genbrug og genindvinding for brugte appateter i hele det europæiske område.

Råd om energibesparelse

- Brug kogegrej med tyk og jævn bund. En buet bund forøger forbruget af energi.
Anbring en lineal under bunden på kogegrejet, så der ikke er noget mellemrum, hvor bunden af kogegrejet skal være fuldstændigt plan.
- Diameteren på bunden af kogegrejet skal svare til størrelsen på kogefeltet.
Bemærk: Hvis fabrikanten har angivet den største diameter på kogegrejet. Denne er generelt større end diameteren på bunden af kogegrejet.
I tilfælde af at kogegrejets diameter ikke svarer til kogefeltets, er det bedst, at kogegrejets er større end kogefeltets, da der i modsat fald mistes halvdelen af energien.
- Vælg kogegrej af en størrelse, der passer til mængden af levnedsmidler, som du vil tilberede. Stort kogegrej, der kun er halvt fuldt, forbruger meget energi.
- Anbring altid kogegrejet på midten af kogefeltet, og læg altid et låg på, der passer til kogegrejet. Ved tilberedning uden låg forøges energiforbruget fire gange.
- Kog med kun lidt vand. På denne måde spares der energi og desuden bevares vitaminer og mineraler i grøntsagerne.

- Ved tilberedning af madretter eller flydende levnedsmidler som supper, sovsé eller drikkevarer, kan disse blive opvarmet for hurtigt uden at der er tegn på det, hvor de så koger over.
Derfor anbefales en langsom opvarmning ved at vælge et passende styrketrin, hvor maden tages af før og under opvarmningen.

Tilberedning ved induktion

Fordele ved tilberedning ved induktion

Tilberedning ved induktion udgør en radikal ændring i forhold til traditionel opvarmning, da varmen generes direkte i kogegrejet. Derfor indeholder dette en række fordele:

- **Hurtig kogning og stegning** gennem direkte opvarmning af kogegrejet.
- **Det forbruger mindre energi**
- **Bedre bekvemmelighed og rengøring**, da spildte levnedsmidler ikke brænder så let fast på pladen.
- **Kontrolleret og sikker madlavning.** Kogefeltet tændes og slukkes øjeblikkeligt vha. betjeningspanelet. Induktionskogefeltet ophører med varmeforsyningen, hvis kogegrejet fjernes uden først at have afbrudt det.

Egnet kogegrej

Ferromagnetisk kogegrej

Kun ferromagnetisk kogegrej er velegnet til madlavning ved induktion og det kan være af:

- Rustfrit stål
- Støbejern
- Specialglas til induktion (rustfrit stål).

Specielt kogegrej til induktion

Der findes andre typer specielt kogegrej til induktion, som ikke er fuldstændigt ferromagnetisk. Kontrollér diametern, da den både kan påvirke detekteringen af kogegrejet og resultatet af madlavningen.

Kontrollér kogegrejet med en magnet

For at finde ud af om kogegrejet er velegnet skal du kontrollere, om det er magnetisk.
Fabrikanten plejer at angive, om kogegrejet er velegnet til induktion.

Uegnet kogegrej

Brug aldrig kogegrej af:

- Normalt tyndt stål
- Glas
- Jern
- Kobber
- Aluminium

Karakteristika ved bunden af kogegrejet

Karakteristikaene ved bunden af kogegrejet kan påvirke ensartetheden i resultatet af madlavningen.
Kogegrej, der er fremstillet af materialer, som hjælper med at fordele varmen som f.eks. kogegrej af typen "sandwich" af rustfrit stål, fordeler varmen ensartet, hvilket sparer tid og energi.

Fravær af kogegrej eller ikke egnet størrelse

Hvis man ikke stiller en gryde eller en pande oven på den valgte kogezone, eller hvis kogegrejet ikke er af det rigtige materiale eller den korrekte størrelse, vil varmestyrke-niveauets nummerindikation ved kogezonen begynde at blinke.

Anbring velegnet kogegrej for at få den til at ophøre med at blinke. Hvis der ventes mere end 90 sekunder, slukkes kogefeltet automatisk.

Tomt kogegrej eller med tynd bund

Opvarm ikke tomt kogegrej, og brug heller ikke kogegrej med en tynd bund. Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem, men en tom pande eller gryde kan blive så hurtigt opvarmet, at "afbrydelsesautomatikken" ikke når at reagere, og der kan derved opnås meget høje temperaturer.

Kogegrejets bund kan endda gå hen at smelte og derved skade kogefeltets overflade. I dette tilfælde må du ikke berøre kogegrejet, hvor du skal slukke for kogefeltet. Hvis det efter afkøling ikke fungerer, skal du kontakte vores serviceafdeling.

Dtektering af kogegrej

Hvert kogefelt har en minimumsgrænse for detektering af kogegrej, som varierer efter materiale i det anvendte kogegrej. Derfor skal man bruge det kogefelt, der passer bedst til diametern på kogegrejet.

Dobbelts eller tredobbelts kogezone

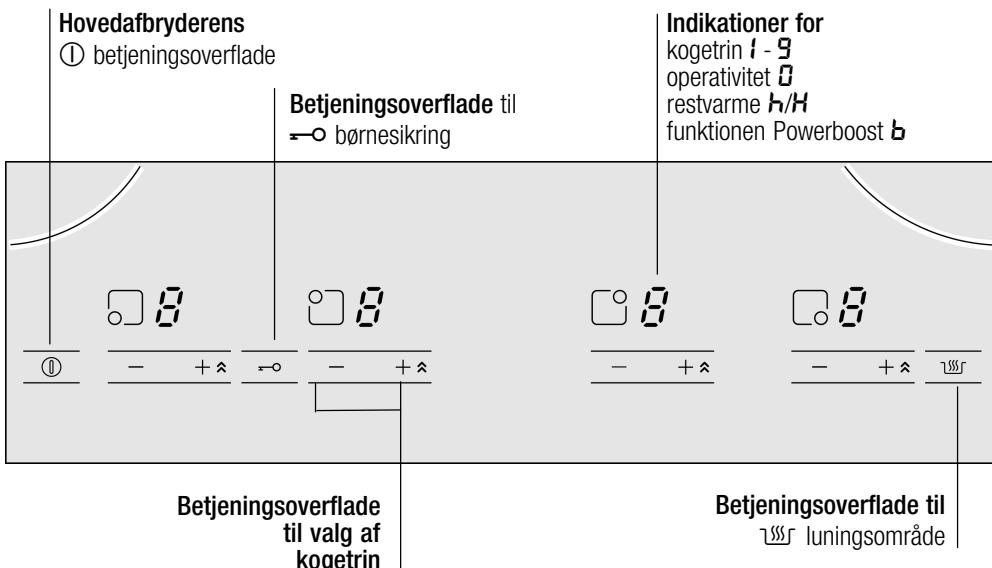
Disse kogezoners kan genkende kogegrej af forskellige størrelser. Afhængigt af materiale og egenskaber ved kogegrejet tilpasser kogezoneren sig automatisk ved kun at aktivere en enkelt zone eller alle, hvor den passende styrke leveres for at opnå gode resultater med madlavningen.

Sådan lærer du apparatet at kende

Brugsanvisningerne gælder for forskellige kogeplader.

På side 2 findes en generel oversigt over modellerne.

Betjeningspanel



Kogezoner

Kogezone	Aktivering og deaktivering
<input type="radio"/> Enkelt kogezone	Brug kogegrej af en velegnet størrelse.
<input type="radio"/> Stegezone	Kogezonen tændes automatisk, når der bruges kogegrej, hvis bund har samme størrelse som det yderste område.
<input checked="" type="checkbox"/> Resistivt luningsområde*	Tryk på symbolet  .**

* Aktivering af kogezone: Den pågældende indikator tændes.

** Indikatoren for restvarme tændes.

Brug kun kogegrej, der er egnet til induktion (se afsnittet "Egnet kogegrej").

Indikator for restvarme

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

Selvom der er blevet slukket for kogefeltet, vil **h/H** blive ved med at lyse, så længe kogezenen er varm.

Når kogegrejet fjernes før slukning af kogefeltet, vises skiftevis indikatoren **h/H** og det valgte kogetrin.

Programmering af kogesektion

I dette kapitel vises, hvordan et kogefelt justeres. I tabellen vises trinnene og kogetiderne for forskellige plader.

Tilslutning og afbrydelse af kogesektion

Tilslutning

Tilslutning og afbrydelse af kogesektion med hovedafbryder.

Tryk på symbolet ①, indtil indikatoren **I** tændes.

Afbrydelse

Tryk på symbolet ①, indtil indikatoren **I** slukkes.

Kogesektionen er afbrudt.

Indikatoren for restvarme forbliver tændt, indtil kogefelterne er afkølet tilstrækkeligt.

Indikationer

Kogesektionen afbrydes automatisk, når alle kogefelter er afbrudt i et fastlagt tidsrum.

Hvis der efter tilslutning af kogefeltet stadig findes restvarme, tændes indikatoren **H/h**.

Justerering af kogefelt

Vælg det ønskede kogetrin med symbolerne **+** og **-**.

Kogetrin 1 = mindste styrke

Kogetrin 9 = maksimale styrke

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

Valg af kogetrin:

Der skal være tændt for kogesektionen.

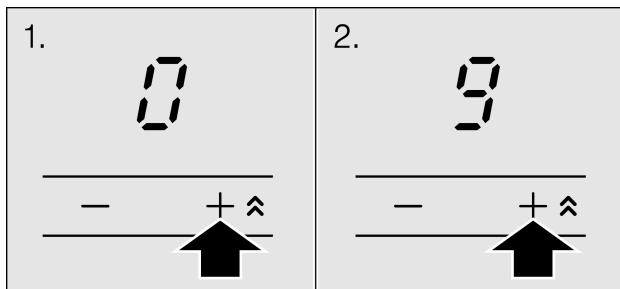
1. Tryk på symbolet + eller – for den ønskede kogezone. I den visuelle indikation tændes

2. I de følgende 5 sekunder skal du trykke på symbolet + eller –.

Grundindstillingen vises:

Symbol + = kogetrin 9

Symbol – = kogetrin 4



3. Ændring af kogetrin: Tryk på symbolet + eller –, indtil det ønskede kogetrin vises.

Tip:

Hvis der ikke er anbragt kogegreb på induktionskogefeltet, vil det valgte kogetrin blinke. Efter et stykke tid slukkes kogefeltet.

Tryk på symbolet + eller –, indtil vises.

Kogezoneren afbrydes, og indikatoren for restvarme vises.

Sådan slukkes kogefeltet

Kogetider

I en følgende tabel vises nogle eksempler.

Kogetiden afhænger af type, vægt og kvalitet af levnedsmidlerne. Derfor findes der afvigelser.

	Niveau for langsom tilberedning	Varighed af langsom tilberedning i minutter
Smeltring		
Chokolade, chokoladeovertræk, smør, honning	1-2	-
gelatine	1-2	-
Opvarming og varmholdning		
Sammenkogte retter (f.eks. linser)	1-2	-
Mælk**	1.-2.	-
Pølser opvarmet i vand**	3-4	-
Optøning og opvarmning		
Dybfrøsset spinat	2.-3.	5-15 min
Dybfrøsset gullasch	2.-3.	20-30 min
Kogning ved lav varme, stegning ved lav varme		
Kartoffelfrikadeller	4.-5.*	20-30 min
Fisk	4-5*	10-15 min
Hvis sovs f.eks. bechamel	1-2	3-6 min
Opkogt sovs f.eks. bernaise, hollandaise	3-4	8-12 min
Stegning, dampkogning, ovnstejdning		
Ris (med dobbelt portion vand)	2-3	15-30 min
Risengrød	2-3	25-35 min
Kartofler med skræl	4-5	25-30 min
Skrællede kartofler med salt	4-5	15-25 min
Pasta	6-7*	6-10 min
Kogning, supper	3.-4.	15-60 min
Grøntsager	2.-3.	10-20 min
Grøntsager, frosne	3.-4.	7-20 min
Opkogning	4.-5.	-
Grydestejning		
Kødrulle	4-5	50-60 min
Stuvning	4-5	60-100 min
Gullasch	3.-4.	50-60 min

	Niveau for langsom tilberedning	Varighed af langsom tilberedning i minutter
Stegning		
Filet, natural eller panerede	6-7	6-10 min
Filet, dybfrosne	6-7	8-12 min
Koteletter, natural eller panerede	6-7	8-12 min
Steak (tykkelse 3 cm)	7-8	8-12 min
Brystfilet, (tykkelse 2 cm)	5-6	10-20 min
Brystfilet, dybfrossen	5-6	10-30 min
Fisk ogf fiskefilet (natural)	5-6	8-20 min
Fisk og fiskefilet (paneret)	6-7	8-20 min
Paneret, dybfrosset fisk f.eks. fiskekam	6-7	8-12 min
Rejer og hummere	7-8	4-10 min
Dybfrosne, saltede retter	6-7	6-10 min
Krebs	6-7	tilbered en ad gangen
Tortilla	3.-4.	tilbered en ad gangen
Spejlæg	5-6	3-6 min
Stegning (150 g - 200 g pr. portion i 1-2 l olie)		
Dybfrosne produkter f.eks. ponnes–frites, kyllinge–nuggets	8-9	tilbered en portion ad gangen
Dybfrosne krokker	7-8	
Sammenkogte retter	7-8	
Kød f.eks. kyllingestykker	6-7	
Paneret fisk eller i øllage	6-7	
Grøntsager, svampe, panerede eler i øldej f.eks. champignon	6-7	
Postej f.eks. buñuelos, frugt i ølmasse	4-5	

* Langsom kogning uden låg

** Uden låg

Børnesikring

Kogesektionen kan sikres mod ufrivillig aktivering for at undgå, at børn tænder for kogefelterne.

Tilslutning og afbrydelse af ekstra børnesikring

Tilslutning

Kogesektionen kan blokeres, hvis der f.eks. er små børn på besøg.

Kogesektionen skal være slukket.

Tryk på symbolet , indtil der lyder et akustisk signal, og indikatoren  tændes.

Kogesektionen er blokeret.

Efter et stykke tid slukkes indikatoren .

Afbrydelse

Tryk på symbolet , indtil der lyder et akustisk signal, og indikatoren  slukkes.

Børnesikringen deaktiveres.

Nu kan du tænde for kogesektionen.

Bemærk!

Børnesikringen kan aktiveres eller deaktivres utilsigtet pga.

Spildt vand under rengøring,

fastbrændte madrester,

tilstede værelse af objekter på symbolet .

Tilslutning og afbrydelse af permanent børnesikring

Tilslutning og afbrydelse af permanent børnesikring

Med denne funktion forbliver børnesikringen aktiveret permanent.

Se afsnittet "Grundlindstillinger".

Tilslutning af kogesektion

Tryk på symbolet  indtil der lyder et akustisk signal, og indikatoren  slukkes.
Den permanente børnesikring er afbrudt. Nu kan kogesektionen anvendes.

Powerboost-funktion

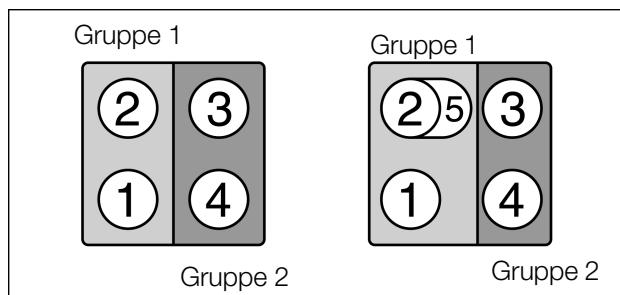
Med denne funktion opvarmer man hurtigere indholdet i kogegrejet end ved brug af kogetrinnet 9. Denne funktion giver mulighed for at forøge varmestyrken i det kogefelt, hvor det anvendes.

Begrænsninger ved brugen af Booster-funktionen

Alle fire kogezoner er udstyret med denne funktion. Funktionen Powerboost er kun tilgængelig, hvis den anden kogezone i samme gruppe ikke bruges.
(Se figur)

Hvis du f.eks. ønsker at aktivere denne funktion i stegezoneren (2 og 5), skal nummer 1 være slukket og omvendt. Hvis det pågældende felt ikke er slukket, blinker indikatoren for kogefeltet skiftevis bogstavet b og kogetrinnet 9, hvorefter det vender tilbage til trinnet 9.

Det samme gælder for kogezonerne 3 og 4.



Sådan aktiveres den

Udfør følgende trin:

1. Vælg kogetrinnet **9**.
2. Tryk på symbolet **+**. I indikatoren for kogezonen vises bogstavet **b**.
Funktionen er nu aktiveret.

Sådan deaktiveres den

Udfør følgende trin:

1. Tryk på symbolet **-**. Visningen af bogstavet **b** ophører, og kogefeltet vender tilbage til styrketrinnet **9**.
Powerboost-funktionen er nu deaktiveret.



Under visse forhold kan Powerboost-funktionen automatisk blive deaktiveret for at beskytte de elektroniske dele inden i kogefeltet.

Automatisk tidsbegrænsning

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

Kogefeltet ophører med at afgive varme.
I den visuelle indikation for kogezonen blinker **F, B** og indikatoren for restvarme **H/h** skiftevist.

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

Når den automatiske begrænsning aktiveres, fungerer den for det valgte kogetrin (fra 1 til 10 timer).

Grundindstillinger

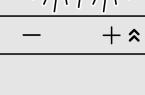
Kogesektionen har forskellige grundindstillinger. Det er muligt at ændre nogle af disse indstillinger.

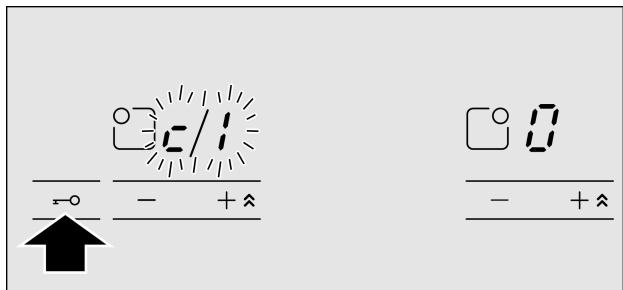
c1	Permanent børnesikring Kogesektionen forbliver automatisk blokeret, når den er slukket.	<input type="checkbox"/> sikkerhed deaktiveret* <input checked="" type="checkbox"/> sikkerhed aktiveret
c2	Deaktivering af akustisk signal Kort akustisk signal, som bekræfter, at et symbol er berørt eller et langt akustisk signal, der angiver, at apparatet er blevet betjent forkert.	<input type="checkbox"/> De fleste signaler deaktiveret <input checked="" type="checkbox"/> Nogle af signalerne deaktiveret <input checked="" type="checkbox"/> Alle signaler deaktiveret*
c7	Funktionen Power–Management Begrænsning af den samlede effekt i kogesektionen. Der findes 18 indstillingsniveauer. Ved forøgelse af indstillingen forøges effekten i kogesektionen med 500 W.	<input checked="" type="checkbox"/> = 1000 W minimumseffekt 1. – 9 = fra 1500 til 9000 W 9. = 9500 W maksimal effekt
c0	Tilbagevenden til indstillingerne pga. fejl i kogesektionen Annulerering af alle foretagne indstillinger	<input type="checkbox"/> Personlige indstillinger <input checked="" type="checkbox"/> Tilbagevenden til indstillingerne pga. fejl*

* Grundindstillinger

Adgang til grundindstillinger

Udfør følgende trin:

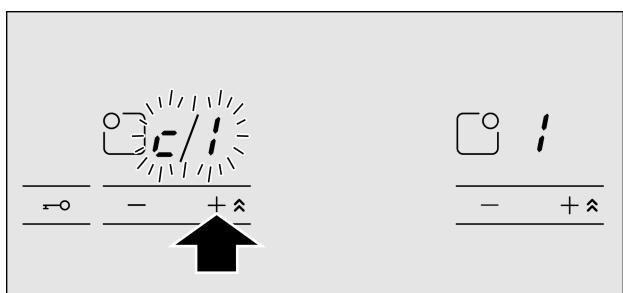
1. Tænd for kogefeltet med hovedafbryderen.
2. I de følgende 10 sekunder skal du trykke på symbolet  indtil der høres et bekræftelsessignal, og  tændes skiftevis i den visuelle indikation for kogezonens til højre for symbolet 

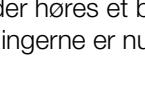


Valg af anden indstilling

3. Tryk på symbolet , indtil indikatoren for den ønskede funktion vises.
4. Derefter skal du vælge den ønskede indstilling med symbolerne + og -, som svarer til kogezonen, til højre for symbolet .

Den nye indstilling vises i den visuelle indikation for funktionen tidsprogrammering.



5. Tryk igen på symbolet , i mere end 4 sekunder, indtil der høres et bekræftelsessignal.
Indstillingerne er nu gemt korrekt.

Vedligeholdelse og rengøring

Råd og vejledning, der omtales i dette kapitel, har til formål at hjælpe med rengøring og optimal vedligeholdelse af kogesektionen

Kogesektion

Rengøring

Rengør pladen efter hver madlavning. På denne måde undgås det, at spildte madrester brænder sig fast.

Brug kun rengøringsmidler, der er velegnede til kogeplader. Læs oplysningerne på produktets etiket.

Brug aldrig:

- Slibende produkter
- Kraftige rengøringsmidler som ovnrens eller pletfjerningsmidler
- Ståluldssvampe
- Højtryksrengøringsmidler eller damprensemaskiner

Glasskraber

Fjern resterende snavs med en skraber til glas.

- 1.** Tag beskyttelseskappen af skraberden
- 2.** Rengør kogefeltets overflade med skærret.

Rengør ikke kogefeltets overflade med skraberens etui, da overfladen kan blive ridset.



Skærret er meget skarpt. Du kan komme til at skære dig selv. Beskyt skærret, når det ikke bruges. Udskift øjeblikkeligt skærret, hvis det udviser tegn på beskadigelser.

Forsiktig

Anvend et tilsætningsmiddel for bevarelse og beskyttelse af kogefeltet. Overhold råd og vejledning, der angives på etiketten.

Ramme om kogesektionen

For at undgå skader på rammen omkring kogepladen skal du tage følgende i betragtning:

- Brug kun varmt vand med lidt sæbe
- Brug aldrig skarpe eller slibende produkter
- Brug ikke glasskraberen

Reparation af nedbrud

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

Indikator	Fejl	Afhjælpning
ingen	Elektricitetstilførslen er afbrudt.	Kontrollér ved hjælp af andre elektriske produkter, om der er sket en afbrydelse af strømmen.
	Tilslutningen af apparatet er ikke udført i overensstemmelse med tilslutningsskemaet.	Kontrollér, at apparatet er tilsluttet i overensstemmelse med tilslutningsskemaet.
	Nedbrud i elektronisk system.	Hvis de foregående typer kontrol ikke løser problemet, skal du kontakte vores serviceafdeling.
E blinker	Betjeningspanelet er fugtigt, eller der har sat sig et objekt fast inden i komfuret	Aftør området ved betjeningspanelet, eller fjern objektet.
E + nummer/ d + nummer/ E + nummer/	Nedbrud i elektronisk system	Afbryd kogesektionen fra elektricitetsforsyningen. Vent nogle sekunder, og tilslut den igen. Hvis angivelsen forsætter, skal du kontakte vores serviceafdeling.

Indikator	Fejl	Afhjælpning
F8/F9	Der er opstået en intern fejl i funktionaliteten	Afbryd kogesektionen fra elektricitetsforsyningen. Vent nogle sekunder, og tilslut den igen. Hvis angivelsen forsætter, skal du kontakte vores serviceafdeling.
F2	Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt det pågældende kogefelt.	Vent, indtil det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet. Tryk derefter på hvilket som helst symbol på kogesektionen. Hvis angivelsen forsætter, skal du kontakte vores serviceafdeling.
F4	Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt alle kogefelter	Vent, indtil det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet. Tryk derefter på hvilket som helst symbol på kogesektionen. Hvis angivelsen forsætter, skal du kontakte vores serviceafdeling.
U1	Forkert elektrisk spænding uden for de normale funktionsgrænser	I dette tilfælde bør man kontakte elektricitetsselskabet.
U2/U3	Kogezonen er blevet overophedet, og den er slået fra for at beskytte komfuret.	Vent på, at det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet, og tænd igen.

Anbring ikke kogegrej på betjeningspanelet.

Normal støj, mens apparatet kører

En dyb summen som i en transformator.

Teknologien med opvarmning via induktion baseres på dannelsen af elektromagnetiske felter, som gør, at varmen skabes direkte i bunden af kogegrejet. Disse kan afhængigt af konstruktionen af kogegrejet give anledning til en vis støj eller vibrationer, som beskrives i det følgende:

Denne støj opstår ved madlavning med et højt styrketrin. Årsagen til dette er mængden af energi, der transmitteres fra kogepladen til kogegrejet. Denne støj forsvinder eller svækkes, når styrketrinnet formindskes.

En lav hvislen

Denne støj opstår, når kogegrejet er tomt. Støjen forsvinder, når vand eller fødevarer kommes i kogegrejet.

Knagen

Denne støj opstår i kogegrejet, fordi det består af forskellige sammensatte materialer. Støjen skyldes de vibrationer, der opstår i samlingerne mellem de forskellige materialer. Støjen stammer fra kogegrejet. Omfanget og måden kan variere efter type madlavning.

Høje hvislelyde

Støjen opstår først og fremmest i kogegrej, der er sammensat af forskellige typer materialer, når det anvendes med maksimalt styrketrin og på samme tid på to kogefelter. Disse hvislelyde forsvinder eller svækkes, så snart styrketrinnet formindskes.

Støj fra ventilator

For at opnå en korrekt brug af det elektroniske system skal kogesektionen fungere med en kontrolleret temperatur. Derfor er kogesektionen udstyret med en ventilator, som efter hver detektering af temperatur gennem de forskellige styrketrin går i gang. Ventilatoren kan også fungere gennem inertি efter slukning af kogefeltet, hvis den detekterede temperatur stadig er for høj.

De beskrevne typer støj er normale og udgør en del af induktionsteknologien, og de skal ikke betragtes som en fejl.

Serviceafdeling

Vores serviceafdeling er til rådighed for brugerne for at udføre reparation af apparatet, sælge tilbehør og reservedele og tage sig af enhver form for forespørgsel i forbindelse med vores produkter eller tjenester.

Oplysningerne om vores serviceafdeling kan findes i den medfølgende dokumentation.

Ved kontakt til vores serviceafdeling bedes du oplyse produktnummeret (E-Nr.) og apparatets fabrikationsnummer (FD-Nr.). Disse oplysninger kan findes på mærkepladen, der er påsat den nederste del af kogesektionen og i den tilhørende dokumentation.

Sisällysluettelo

Turvallisuuteen liittyvät neuvot ja varoitukset	30
Turvallisuusohjeet	30
Vaurioiden syyt	33
Ympäristönsuojelu	34
Energian säästäöön liittyviä neuvoja	34
Induktirokeittotason käyttö	35
Induktirokeittotason edut	35
Sopivat keittoastiat	36
Laitteeseen tutustuminen	38
Ohjauspaneeli	38
Keittoalueet	39
Jäännöslämmön osoitin	39
Keittotason ohjelmointi	40
Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä	40
Keittoalueen säätö	40
Keittotaulukko	42
Lapsilukko	44
Lisälapsilukon päälle ja pois päältä kytkentä	44
Pysyvän lapsilukon päälle ja pois päältä kytkentä ..	44
Powerboost –toiminto	45
Powerboost–toiminnon käyttörajoitukset	45
Käynnistäminen	46
Pois päältä kytkeminen	46
Automaattinen aikarajoitus	46
Perusasetukset	47
Perusasetuksiin siirtyminen	48

Sisällysluettelo

Varoitukset ja puhdistus	49
Keittotaso	49
Keittotason kehys	50
Vikojen korjaaminen	50
Laitteen käytön aikana esiintyvät normaalit äänet ..	51
Huoltopalvelu	52

Turvallisuuteen liittyvät neuvot ja varoitukset

Lue nämä ohjeet huolellisesti. Ainoastaan tällöin voidaan laitetta käyttää oikein.

Säilytä käytöö– ja asennusohjeet. Mikäli laite annetaan jollekin toiselle, on laitteen mukana annettava myös laitteen asiakirjat.

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.

Turvallisuusohjeet

Turvallinen käyttö

Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. Keittotasoa saa käyttää ainoastaan ruoka–aineksien käsittelyyn.

Jotta laitteen käyttöturvallisuus taattaisiin, aikuiset tai lapset, jotka eivät osaa käyttää laitetta

- fyysisistä, sensorisista tai psyykkisistä puutteista
- tai kokemuksen tai tuntemuksen puutteesta johtuen, eivät saa käyttää laitetta ilman vastuuksykisen aikuisen valvontaa.

Lapsia on valvottava, jotta laitteella ei leikittäisi.

Öljyn, voin tai margariinin ylikuumentaminen

Ylikuumentunut öljy tai voi (margariini) syttyvä helposti. Tulipalovaara!

Valvo öljyllä tai voilla kypsennettäviä ruokia jatkuvasti. Jos öljy tai voi syttyy, älä koskaan sammuta tulta vedellä.

Sammuta liekit asettamalla keittoastian päälle nopeasti kansi tai lautanan.

Kytke keittoalue pois päältä.

Vesihauda

Vesihaualla voidaan keittää ruoka–aineksia kattilan sisällä, joka puolestaan kelluu vettä sisältävän suuremman kattilan sisällä. Tällöin ruoka–aineekseen kohdistuu jatkuvasti mieto lämpö, sillä se kypsyy kuuman veden ansiosta sen sijaan, että se kypsyisi suoraan keittotason kuumuudesta.

Vesihaudetta käytettäessä ei vettä sisältävään kattilaan saa asettaa suoraan ruokatölkejä, lasipulloja tai muita materiaaleja, jotta keittoalueen uudelleen kuumentumisesta johtuva levyn lasin ja keittoastian rikkoutuminen välttettäisiin.

Kuuma keittotaso

Palovammavaara! Älä koske kuumiin keittotasoihin. Lapsien ei missään tapauksessa saa antaa lähestyä laitetta. Jäännöslämmön osoitin ilmoittaa keittotasojen kuumuudesta.

Tulipalovaara! Älä koskaan aseta syttyviä esineitä keittotason päälle.

Tulipalovaara! Jos keittotason alapuolella on pöytälaitta, laatikossa ei saa säilyttää syttyviä esineitä tai sumukkeita.

Märät keittoastian pohjat ja keittoalueet

Vammautumisvaara! Jos keittoastian pohjan ja keittoalueen välillä on nestettä, voi se aiheuttaa höyrypainetta. Tämä voi johtaa keittoastian äkkinäiseen kimmahtamiseen.

Pidä keittotasot ja keittotasojen pohjat aina kuivina.

Keittotason halkeamat

Sähköiskuvaara! Kytke laite pois sähköverkosta, jos keittotaso on rikkoutunut tai siinä on halkeamia.

Ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi

Palovammavaara! Kytke keittoalue pois päältä, jos näyttö ei toimi.

Ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Älä aseta induktiotason pääälle metallisia esineitä

Palovammavaara! Älä jätä keittotason päälle veitsiä, haarukoita, lusikoita, kansia tai muita metallisia esineitä, sillä se voivat kuumentua erittäin nopeasti.

Tuulettimen käyttöön liittyvät varoitukset

Keittotason alaosassa on tuuletin.

Vaurioitumisvaara! Jos keittotason alapuolella on pöytälaatikko, laatikossa ei saa säilyttää pieniä esineitä tai papereita, sillä ne voivat imeytyessä aiheuttaa vaurioita tuulettimeen tai vaarantaa laitteen asianmukaisen jäähdityksen.

Huomio! Laatikon sisällön ja tuulettimen imuaukon välisi on jätettävä vähintään 2 cm tilaa.

Virheelliset korjaukset

Sähköpurkausvaara! Virheelliset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa ainoastaan teknisen huoltopalvelun henkilöstö, joka omiaan asianmukaisen koulutuksen.

Liitosjohto

Kaikki laitteen käsitteilyt, myös liitosjohdon vaihto tai asennus, kuuluvat teknisen huoltopalvelun tehtäviin.

Sähkölaitteiden liitosjohdot eivät saa koskea kuumiin keittotasoihin. Tämä voi johtaa johdon eristyksen tai keittotason vaurioitumiseen.



Tämä laite täyttää sähkömagneettiseen turvallisuuteen ja yhdenmukaisuuteen liittyvät määräykset.

Tästä huolimatta sydämentahdistimia käyttävät henkilöt eivät saa käyttää tätä laitetta. On mahdotonta taata, että kaikki kyseiset markkinoilla olevat laitteet täyttävät voimassa olevat sähkömagneettiseen yhdenmukaisuuteen liittyvät määräykset, ja etteivätkö ne aiheuttaisi laitteen virheettömän toiminnan vaarantavia häiriöitä. On myös mahdollista, että muita laitteita, kuten kuulolaitteita, käyttävät henkilöt havaitsevat häiriötä.

Vaurioiden syyt

Keittoastioiden pohjat	Keittoastioiden epätasaiset pohjat voivat aiheuttaa naarmuja keittotasoon. Älä jätä tyhjiä keittoastioita keittotason päälle. Ne voivat aiheuttaa vaurioita.
Kuumat keittoastiat	Älä aseta kuumia keittoastioita koskaan ohjauspaneelin, merkkivalojen tai keittotason kehyksen päälle.
Suola, sokeri ja hiekka	Suola, sokeri tai hiekkajyvä voivat naarmuttaa keittotasoa. Älä käytä keittotasoa työtasona tai tukitasona.
Kovat ja terävät esineet	Kovat tai terävät esineet voivat vaurioittaa keittotasoa, jos ne tippuvat sen päälle.
Yli vuotavat ruoka-aineet	Sokeri ja muut sokeria muistuttavat tuotteet voivat aiheuttaa vaurioita keittotasoon. Poista kyseiset aineet välittömästi lasia varten tarkoitettulla kaapimella.
Sopimattomat puhdistusaineet	Metallin värin haalistuminen johtuu sopimattomien puhdistusaineiden käytöstä ja keittoastioiden kitkasta aiheutuvasta kulumisesta.
Muovi ja paperi	Alumiini ja muoviastiat sulavat, jos ne asetetaan kuuman keittotason päälle.

Ympäristönsuojelu

Ympäristöystävällinen jätteiden hävitys



Pura laite ja hävitä pakkaukset ympäristöystävällisesti.

Tämä laite noudattaa sähkö- ja elektroniikkalaiteron määritellä koskevaa direktiiviä RAEE 2002/96/EY. Kyseinen direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden kierräystä ja uudelleen käyttöä koskevan merkin, joka on voimassa kaikissa EU-maissa.

Energian säästöön liittyviä neuvoja

- Käytä paksu- ja tasapohjaisia keittoastioita. Epätasaiset pohjat lisäävät energian kulutusta. Aseta keittoastian pohjaan viivain, jos viivainen ja astian väliin ei jää tilaa, keittoastian pohja on tasainen.
- Keittoastian pohjan halkaisijan on vastattava keittoalueen kokoa. Huom: Jos valmistaja on ilmoittanut keittoastian suuremman halkaisijan, se on yleensä suurempi kuin keittoastian halkaisija. Jos keittoastian halkaisija ei vastaa keittoalueen halkaisijaa, on parempi, että halkaisija on suurempi kuin keittoalueen halkaisija, sillä muutoin puolet energiasta menee hukkaan.
- Valitse valmistettavien ruoka-aineeksen määrään sopiva keittoastian koko. Suuri ja puoli täysi keittoastia kuluttaa paljon energiota.
- Aseta keittoastia aina keittoalueen keskelle ja käytä aina oikeankokoisia kansia. Ilman kantta energian kulutus on nelinkertainen.
- Keitä vähäisellä vesimäärellä. Tällöin energian säästämisen lisäksi vihannesten vitamiinit ja mineraalit säilyvät.

- Muhennoksia tai muita nestemäisiä ruokia kuten keittoja, kastikkeita tai juomia valmistaessa, ruoka–ainekset voivat kuumentua liian nopeasti huomaamatta jolloin ne voivat räiskää keittoastiasta.
Tämän vuoksi on suositeltavaa kuumentaa ruokaa hiljalleen, valitsemalla sopiva tehotaso ja hämmentää ruokaa ennen kuumentamista ja sen aikana.

Induktirokeittotason käyttö

Induktirokeittotason edut

Induktirokeittotaso tarjoaa radikaalin muutoksen perinteiseen kuumentamiseen verrattuna, sillä kuumentuminen tapahtuu itse keittoastiassa. Tämä tarjoaa useita etuja:

- **Erittäin nopea keitto ja friteeraus** itse keittoastian kuumentuessa.
- **Alhaisempi energian kulutus**
- **Suurempi käyttömukavuus ja parempi puhtaus;** ylivuotaneet ruoka–ainekset eivät pala levyyn kiinni yhtä paljon.
- **Keiton hallinta ja turvallisuus;** levy syöttää energiaa tai katkaisee energian syötön välittömästi säätimen käytön jälkeen. Induktirokeittotaso ei kuumene enää keittoastian poistamisen jälkeen vaikka sitä ei kytkettäisi pois päältä tätä ennen.

Sopivat keittoastiat

Ferromagneettiset keittoastiat

Ainoastaan ferromagneettiset keittoastiat soveltuват käytettäväksi **induktirokeittotasoissa**, ne voivat olla:

- emaloitua terästä
- sulatettua rautaa
- erityisiä ruostumattomasta teräksestä tehtyjä induktirokeittoastioita.

Erityisiä induktirokeittoastioita

On olemassa myös toisenlaisia erityisiä induktirokeittoastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen. Tarkista keittoastian halkaisija, se voi vaikuttaa keittoastian havaitsemiseen sekä keittotulokseen.

Tarkista keittoastiat magneettia käyttäen

Keittoastioiden sopivuus voidaan tarkistaa magneetilla – sopivii astioihin tarttuu magneetti.

Keittoastioiden valmistaja yleensä ilmoittaa niiden sopivudesta induktirokeittotasoihin.

Sopimattomat keittoastiat

Älä koskaan käytä keittoastioita, jotka on tehty:

- normaalista puhtaasta teräksestä
- lasista
- savesta
- kuparista
- alumiinistä

Keittoastian pohjan ominaisuudet

Keittoastian pohjan ominaisuudet voivat vaikuttaa keittotuloksen tasaisuuteen.

Keittoastiat, jotka on tehty lämpöä levittävistä materiaaleista, kuten ruostumattomasta teräksestä tehdyt "sandwich" –keittoastiat, jakavat lämmön tasaisesti säästään aikaa ja energiata.

Keittoastian puuttuminen tai sopimaton koko

Jos valitun keittoalueen päälle ei aseteta keittoastiaa, tai jos keittoastia ei ole tehty sopivasta materiaalista tai se ei ole sopivan kokoinen, keittoalueen näytössä näkyvä tehoalue vilkkuu.

Aseta sopiva keittoastia keittoalueen päälle vilkkumisen pysäyttämiseksi. Jos alueelle ei aseteta keittoastiaa 90 sekuntiin, keittoalue sammuu automaattisesti.

Tyhjät tai ohutpohjaiset keittoastiat

Älä kuumenna tyhjiä keittoastioita tai käytä ohutpohjaisia keittoastioita. Keittotaso on varustettu sisäisellä turvajärjestelmällä, mutta tyhjä astia voi kuumentua niin nopeasti ettei "Automaattinen poiskytkentä" toiminto ehdi reagoida ja se voi saavuttaa hyvin korkean lämpötilan. Astian pohja voi jopa sulaa ja vaarioittaa levyn lasipintaa. Tällöin keittoastiaan ei saa koskea ja keittoalue tulee kytkeä pois päältä. Jos keittotaso ei toimi jäähtymisen jälkeen, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Keittoastian havaitseminen

Jokaisessa keittoalueessa on keittoastian havaitsemisen minimiraja, joka vaihtelee käytetyn keittoastian materiaalin mukaan. Siksi keittoalue on valittava keittoastian halkaisijaan sopivaksi.

Kaksinkertainen tai kolminkertainen keittoalue

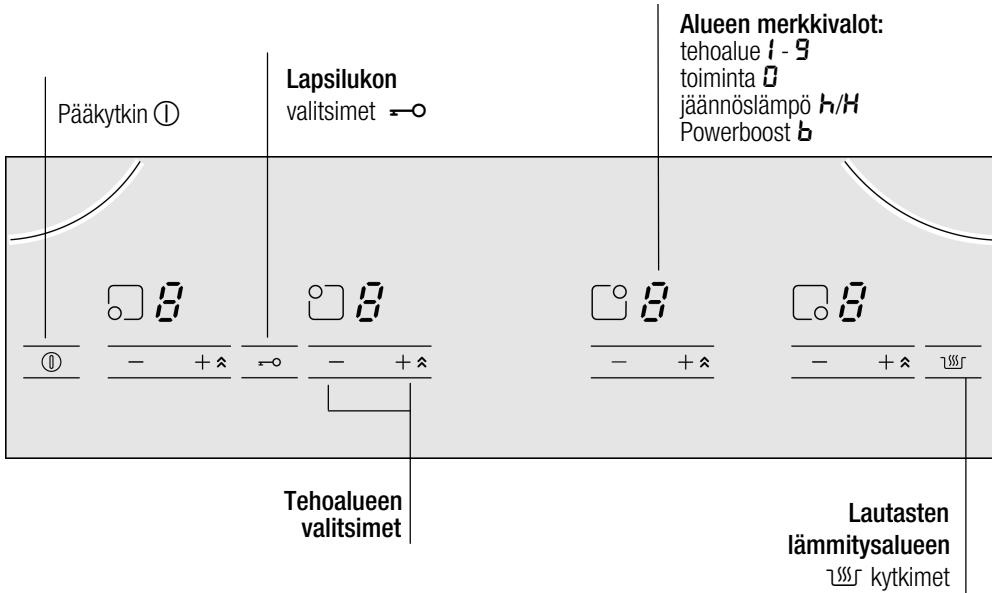
Kyseiset alueet tunnistavat eri kokoisia keittoastioita. Keittoastian materiaalista ja ominaisuuksista riippuen alue mukautuu automaattisesti aktivoiden näin ainoastaan yksinkertaisen alueen tai koko alueen ja jakaen sopivan tehon optimaalisten keittotuloksien saavuttamiseksi.

Laitteeseen tutustuminen

Käyttöohjeet soveltuvat eri keittotasoihin.

Sivulla 2 on yleiskuva malleista.

Ohjauspaneeli



Keittoalueet

Keittoalue	Pääälle ja pois päältä kytkentä
<input type="radio"/> Yksinkertainen keittoalue	Käytä sopivan kokoista keittoastiaa.
<input type="radio"/> Paistoalue	Alue käynnistyy automaattisesti silloin, kun sen pääälle asetetaan keittoastia, jonka pohja on saman kokoinen kuin alueen ulkoreuna.
<input checked="" type="checkbox"/> Lautosten lämmitysalue*	Paina merkkiä  .**

* Keittoalueen pääälle kytkentä: Vastaava merkkivalo syttyy.

** Jäännöslämmön merkkivalo syttyy.

Käytä ainoastaan induktiokeittotasoon sopivia keittoastioita, katso kohta "Sopivat keittoastiat".

Jäännöslämmön osoitin

Keittotason jokaisessa keittoalueessa on jäännöslämmön osoitin, käyttäjä näkee kyseisistä osoittimista mitkä alueista ovat edelleen lämpimiä. Jos keittoalueen jäännöslämmön osoitin palaa, vältä koskemasta kyseiseen alueeseen.

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

Kun keittoastia poistetaan alueelta ennen keittoalueen sammustusta, osoitin **h/H** ja valittu tehoalue vilkkuvat vuorottain.

Keittotason ohjelmointi

Tämä luku sisältää keittoalueen säätöohjeet.
Taulukossa on eri ruokien tehoasemat ja keittoajat.

Keittotason pääälle ja pois päältä kytkentä

Pääälle kytkentä

Kytke keittotaso pääälle ja pois
päältäpäävirtakytkimellä.

Pois päältä kytkentä

Paina merkkiä ①, kunnes merkkivalo I sytyy.

Paina merkkiä ①, kunnes merkkivalo I sammuu.
Keittotaso on kytketty pois päältä.

Jäännöslämmön osoitin jää palamaan kunnes
keittoalueet ovat jäähdyneet tarpeeksi.

Ohjeita

Keittotaso sammuu automaattisesti silloin, kun kaikki
keittoalueet ovat olleet pois kytkettyjä tietyn ajan.

Jos keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen
laitteeseen jää jäännöslämpöä, merkkivalo H/h sytyy.

Keittoalueen säätö

Valitse haluamasi tehoalue merkeillä + ja -.

Teohalue 1 = minimiteho

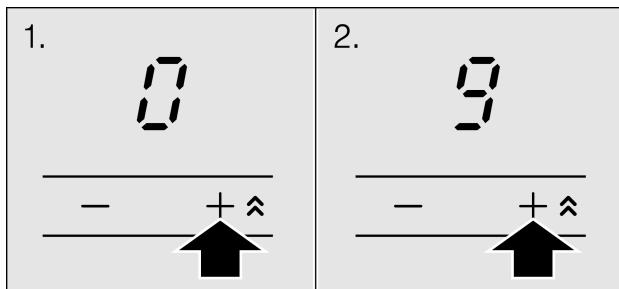
Teohalue 9 = maksimiteho

Jokaisessa tehoalueessa on olemassa väliasento. Se
on merkitty pisteellä.

Tehoalueen valinta:

Keittolevyn on oltava kytkettynä.

1. Paina haluamasi keittoalueen merkkiä + tai -. Sen näyttöön syttyy .
2. Paina merkkiä + tai - seuraavien 5 sekunnin kuluessa.
Näkyviin tulee perusasetus:
Merkki + = tehoalue 9
Merkki - = tehoalue 4



3. Tehoalueen vaihtaminen: paina merkkiä + tai -, kunnes haluamasi tehoalue tulee näkyviin.

Varoitus:

Jos induktiokeittoalueelle ei ole asetettu keittoastiaa, valittu tehoalue vilkkuu. Tietyn ajan kuluttua keittoalue sammuu.

Paina merkkiä + tai -, kunnes näkyviin tulee .

Keittoalue sammuu ja näkyviin tulee jäähöslämmön osoitin.

Keittoalueen pois päältä kytkentä

Keittotaulukko

Seuraavassa taulukossa on joitakin esimerkkejä.

Keittoajat riippuvat ruoka–aineksien laadusta, painosta ja määärästä. Siksi taulukko on ainoastaan viitteellinen.

	Hidas keittotaso	Hitaan keiton kesto minuutteina
Sulatus		
Suklaa, suklaakuorrutus, voi, hunaja	1-2	-
Hyytelö	1-2	-
Lämmitys ja lämpimänä pito		
Keitto (esim. linssit)	1-2	-
Maito**	1-2	-
Vedessä keitettyt nakit**	3-4	-
Sulatus ja lämmitys		
Pakastepinaatti	2-3	5-15 min
Pakasteruoat (esim. Gulasch)	2-3	20-30 min
Hidas kypsennys, alhaisella teholla keittäminen		
Perunat	4-5	20-30 min
Kala	4-5*	10-15 min
Valkokastikkeet, esim. bechamel	1-2	3-6 min
Sekalaiset kastikkeet, esim. berniläinen tai hollantilainen kastike	3-4	8-12 min
Keittäminen, höyrytys, kypsennys		
Riisi (kaksinkertaisella määräällä vettä)	2-3	15-30 min
Riisipuuro	2-3	25-35 min
Keitetty perunat (kuorineen)	4-5	25-30 min
Kuoritut perunat	4-5	15-25 min
Pasta	6-7*	6-10 min
Keitot ja liemet	3-4	15-60 min
Vihannekset	2-3	10-20 min
Vihannekset, pakastetut	3-4	7-20 min
Painekattilalla kypsennys	4-5	-
Hauduttaminen		
Lihakkäärö	4-5	50-60 min
Pataruoat	4-5	60-100 min
Gulasch	3-4	50-60 min

	Hidas keittotaso	Hitaan keiton kesto minuutteina
Paistaminen		
Fileet, luonnolliset tai kuorrutetut	6-7	6-10 min
Pakastetut fileet	6-7	8-12 min
Kyljykset, luonnolliset tai kuorrutetut	6-7	8-12 min
Pihvi (3 cm aksuiset)	7-8	8-12 min
Linnun rintapalat (2 cm paksuiset)	5-6	10-20 min
Linnun rintapalat, pakastetut	5-6	10-30 min
Kala ja kalafileet, luonnolliset	5-6	8-20 min
Kala ja kalafileet, kuorrutetut	6-7	8-20 min
Kuorrutetut pakastekalat, esim. kalapuikot	6-7	8-12 min
Katkaravut	7-8	4-10 min
Pakasteruoat, esim. ruskistus	6-7	6-10 min
Lätyt	6-7	paista yksi kerrallaan
Tortillas	3-4	paista yksi kerrallaan
Munakkaat	5-6	3-6 min
Friteeraus (150 g - 200 g annos 1-2 l öljyä kohden)		
Pakasteruoat, esim. ranskalaiset, kananugetit	8-9	paista yksi annos kerrallaan
Pakasteperunat	7-8	
Sekalaiset	7-8	
Liha, esim. kanapalat	6-7	
Kuorrutettu kala tai kala hiivataikinassa	6-7	
Vihannekset, sienet, kuorrutetut tai hiivataikinassa, esim. herkkusienet	6-7	
Konditoriatuotteet, esim. pursotinpikkuleivät, hedelmät hiivataikinassa	4-5	

* Hidas paisto ilman kantta

** Ilman kantta

Lapsilukko

Keittotaso voidaan suojata vahingollisen käynnistyksen varalta niin, etteivät lapset käynnistä keittoalueita.

Lisälapsilukon pääle ja pois päältä kytkentä

Pääle kytkentä

Keittotaso voidaan lukita lisälapsilukolla esimerkiksi silloin, kun pieniä lapsia on vierailemassa.

Keittolevyn on oltava pois päältä kytkettynä. Paina merkkiä , kunnes laitteesta kuuluu merkkiääni ja merkkivalo  syttyy. Keittotaso on lukittu. Tietyn ajan kuluttua merkkivalo  sammuu.

Pois päältä kytkentä

Paina merkkiä , kunnes laitteesta kuuluu merkkiääni ja merkkivalo  sammuu. Lapsilukko on poistettu käytöstä. Keittotaso voidaan nyt kytkeä pääle.

Huomio!

Lapsilukko voi kytkeytyä pääle tai pois päältä vahingossa seuraavista syistä: puhdistuksen aikana yli räiskynyt vesi, yli vuotaneet ruoka-aineekset, esineiden kosketus merkkiin .

Pysyvän lapsilukon pääle ja pois päältä kytkentä

Pysyvän lapsilukon pääle ja pois päältä kytkentä

Tällä toiminnolla lapsilukko on päällä aina.

Katso kohta "Perusasetukset".

Keittotason päälle kytkevä

Paina merkkiä , kunnes laitteesta kuuluu merkkiääni ja merkkivalo  sammuu. Pysyvä lapsilukko on poistettu käytöstä. Keittotaso voidaan nyt kytkeä päälle.

Powerboost –toiminto

Tällä toiminnolla voidaan kuumentaa keittoastian sisältö nopeammin kuin tehoalueita **9** käyttämällä. Tämä toiminto mahdollistaa sen keittoalueen maksimitehon lisäämiseen, jossa toimintoa käytetään.

Powerboost– toiminnon käyttörajoitukset

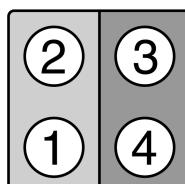
Toiminto löytyy kaikilta keittoalueilta.

Powerboost–toiminto on käytettävissä, mikäli kyseisen ryhmän toinen keittoalue on pois käytöstä. (katso kuva)

Jos esimerkiksi toiminto halutaan aktivoida paistoalueella (2 ja 5), numeron 1 on oltava sammunut ja päinvastoin. Jos toinen keittoalue on päällä, keittoalueen merkkivalossa vilkkuu vuorottain kirjain **b** ja tehoalue **9**; seuraavaksi palautuu tehoalue **9** ikä toiminto aktivoudu.

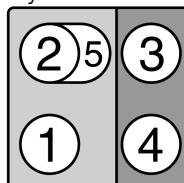
Sama toistuu keittoalueilla 3 ja 4.

Ryhma 1



Ryhma 2

Ryhma 1



Ryhma 2

Käynnistäminen

Suorita seuraavat toimenpiteet:

1. Valitse tehoalue **9**.
2. Paina merkkiä **+**. Alueen näyttöön tulee näkyviin kirjain **b**.
Toiminto on käynnistynyt.

Pois päältä kytkeminen

Suorita seuraavat toimenpiteet:

1. Paina merkkiä **-**. Kirjain **b** häviää näytöstä ja keittoalueen tehoalue **9** palautuu.
Powerboost-toiminto on poistettu käytöstä.



Joissakin tapauksissa Powerboost-toiminto voi kytkeytyä pois päältä automaattisesti levyn sisällä olevien sähköosien suojaamiseksi.

Automaattinen aikarajoitus

Jos keittoalue on päällä pitkään eikä mitään säätöjä tehdä, automaattinen aikarajoitus aktivoituu.

Keittoalue sammuu.

Keittoalueen näytössä vilkkuu vuorottain

F, B ja jäähönlämpöön merkki **H/h**.

Mitä tahansa painiketta painaessa näyttö sammuu. Keittoalueen asetuksia voidaan säätää tällöin uudelleen.

Kun automaattinen sammutustoiminto aktivoituu, se toimii valitun tehoalueen mukaan (1 – 10 tuntia).

Perusasetukset

Keittotasossa on erilaisia perusasetuksia. Joitakin niistä voidaan muuttaa.

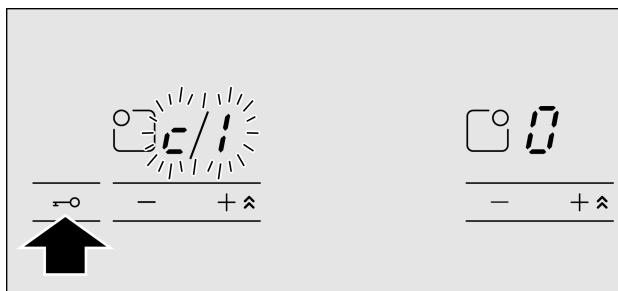
c1	Lapsilukko Keittotaso lukittuu automaattisesti sen sammuttamisen jälkeen.	<input type="checkbox"/> lapsilukko pois käytöstä* <input checked="" type="checkbox"/> lapsilukko käytössä
c2	Merkkiäänen poisto käytöstä Lyhyt merkkiääni, joka vahvistaa merkin painalluksen tai pitkä merkkiääni, joka ilmoittaa laitteen virheellisestä käytöstä.	<input type="checkbox"/> suurin osa merkkiäänistä poistettu käytöstä <input checked="" type="checkbox"/> osa merkkiäänistä poistettu käytöstä <input checked="" type="checkbox"/> kaikki merkkiäänet käytössä*
c7	Power–Management –toiminto Rajoittaa keittotason kokonaistehoa. Säätötasoja on 18. Kun säätötasoa nostetaan, levyn teho nousee 500 W.	<input checked="" type="checkbox"/> = 1000 W minimiteho 1. – 9 = 1500 – 9000 W 9. = 9500 W maksimiteho
c8	Keittotason oletusasetuksien palautus Kaikkien tehtyjen asetuksien poisto	<input type="checkbox"/> mukautetut asetukset <input checked="" type="checkbox"/> oletusasetuksien palautus*

* Perusasetukset

Perusasetuksiin siirtyminen

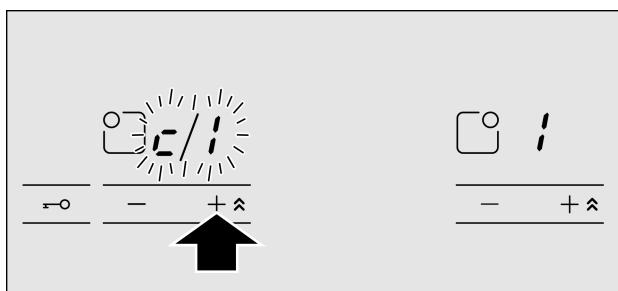
Suorita seuraavat toimenpiteet:

1. Käynnistä keittotaso pääkatkaisijasta.
2. Paina seuraavien 10 sekunnin aikana merkkiä **—○**, kunnes laitteesta kuuluu merkkiääni ja merkkivalo **C / I** vilkkuu keittoalueen näytössä, joka sijaitsee merkin **—○** oikealla puolella (katso kuva).



Toisen asetuksen valinta

3. Paina merkkiä **—○**, kunnes halutun toiminnon osoitin tulee näkyviin.
4. Valitse sen jälkeen haluttu asetus merkeillä + ja -, jotka vastaavat merkin **—○** oikealla puolella olevaa keittoaluetta.
Uusi asetus tulee näkyviin aikaohjelmoinnin näyttöön.



5. Paina merkkiä **—○** uudelleen yli 4 sekunnin ajan, kunnes laitteesta kuuluu merkkiääni. Asetukset ovat tallentuneet virheettömästi.

Varoitukset ja puhdistus

Tämän luvun neuvot ja varoitukset on tarkoitettu keittotason optimaalista puhdistusta ja ylläpitoa varten.

Keittotaso

Puhdistus

Puhdista levy jokaisen käyttökerran jälkeen. Täten vältetään siihen kiinnittyneiden jäämien palaminen.

Käytä ainoastaan keittotasoihin sopivia puhdistusaineita. Noudata tuotepakkaukseen merkityjä ohjeita.

Älä koskaan käytä:

- Kuluttavia tuotteita
- Agressiivisia puhdistusaineita, kuten uunin puhdistukseen tarkoitettuja suihkeita ja tahrangoistoaineita
- Naarmuttavia pesusieniä
- Korkeapaineisia puhdistuslaitteita tai höyryllä toimia puhdistuslaitteita

Kaavin lasia varten

Poista hankalat liat lasia varten tarkoitetuilla kaapimilla.

1. Poista kaapimen suoja

2. Puhdista keittotason pinta terällä.

Älä puhdista keittotason pintaa kaapimen perällä, sillä pinta voi naarmuuntua.



Terä on hyvin terävä. Varo viiltämästä itseäsi. Suojaa terä silloin, kun sitä ei käytetä. Vaihda terä heti kun siinä ilmenee vaarioita.

Varoitus

Suojaa keittotaso lisääineella sen hyvän säilymisen takaamiseksi. Noudata pakkauksen suosituksia ja varoituksetia.

Keittotason kehys

Jotta keittotason kehyksen vaurioitumiselta vältytäisiin, noudata seuraavia ohjeita:

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

Vikojen korjaaminen

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

Merkkivalo	Toimintahäiriö	Ratkaisu
Ei mitään	Sähkövirran syöttö on katkennut. Laitetta ei ole kytketty kytkentäkaavion mukaisesti. Vika sähköjärjestelmässä.	Tarkista muiden sähkölaitteiden avulla onko sähkövirran syöttö katkennut. Tarkista, että laite on kytketty kytkentäkaavion mukaisesti. Jos edellä mainitut toimenpiteet eivät ratkaise ongelmaa, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.
E vilkkuu	Ohjauspaneeli on kostea tai sen päällä on jokin esine	Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine sen päältä.
E _r + numero/ d + numero/ E + numero/	Vika sähköjärjestelmässä.	Kytke keittotaso pois verkkovirrasta. Odota joitakin sekunteja ja kytke laite takaisin verkkovirtaan. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.
FQ/F9	Sisäinen vika	Kytke keittotaso pois verkkovirrasta. Odota joitakin sekunteja ja kytke laite takaisin verkkovirtaan. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Merkkivalo	Toimintahäiriö	Ratkaisu
F2	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja vastaava keittoalue on sammunut	Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi. Paina sen jälkeen mitä tahansa keittotason merkkiä. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.
F4	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat sammuneet	Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi. Paina sen jälkeen mitä tahansa keittotason merkkiä. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.
U1	Virheellinen syöttöjännite, joka ylittää normaalit raja-arvot	Ota yhteyttä sähkövirran jakajaan.
U2/U3	Keittoalue on ylikuumentunut ja se on sammunut sen pinnan suojaamiseksi	Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi ja kytke laite uudelleen päälle.

Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin päälle.

Laitteen käytön aikana esiintyvät normaalit äänet

Voimakas muuntajan ääntä muistuttava surina

Matala vihellysääni

Induktiokuumennusteknologia perustuu sähkömagneettisten kenttien luomiseen, jotka mahdollistavat keittoastian pohjan kuumentumisen. Keittoastian rakenteesta riippuen kyseiset kentät voivat aiheuttaa joitakin ääniä tai värähtelyitä, jotka on kuvattu seuraavaksi:

kyseinen ääni esiintyy korkeaa tehotasoa käyttäessä. Ääni johtuu energiamäärästä, joka välittyy keittotasosta keittoastiaan. Ääni häviää tai vaimenee tehotasoa alentaessa.

kyseinen ääni esiintyy silloin, kun keittoastia on tyhjä. Ääni häviää silloin, kun keittoastiaan kaadetaan vettä tai ruoka–aineksia.

Ritinä

kyseinen ääni esiintyy keittoastioissa, jotka koostuvat päälekkään olevista eri materiaaleista. Ääni johtuu värähelyistä, jotka esiintyvät päälekkään olevien eri materiaalien yhdyspinnoissa. Ääni johtuu keittoastiasta. Ruoka–aineksien määrä ja keittotapa voi vaihdella.

Korkeat vihellysäänet

kyseiset äänet esiintyvät ennen kaikkea keittoastioissa, jotka koostuvat päälekkään olevista eri materiaaleista silloin, kun niitä kuumennetaan maksimiteholla ja samanaikaisesti kahdella keittoalueella. Äänet häviävät tai vaimenevat tehoa laskiessa.

Tuulettimen äänet

sähköjärjestelmän asianmukaisen toiminnan takaamiseksi keittotason lämpötilaa on hallittava. Siksi keittotasossa on tuuletin, joka käynnistyy eri tehotasojen lämpötilojen mukaisesti. Tuuletin voi toimia myös silloin, kun keittotaso on sammutettu mutta havaittu lämpötila on edelleen liian korkea.

Edellä kuvatut äänet ovat normaleja, ne ovat osa induktioteknologiaa eivätkä ne merkitse häiriötä laitteen toiminnassa.

Huoltopalvelu

Huoltopalvelumme kautta voi käyttäjä korjauttaa laitteen, hankkia lisävarusteita tai saada tuotteisiimme tai palveluimme liittyvää lisätietoa.

Huoltopalvelumme yhteystiedot löytyvät liitteestä.

Huoltopalveluumme ottaessa yhteyttä on käyttäjän ilmoitettava laitteen tuotenumero (E-Nro) ja valmistusnumero (FD-Nro). Kyseiset tiedot löytyvät keittotason alaosassa sijaitsevasta tyypikilvestä sekä laitteen asiakirjoista.

Innholdsfortegnelse

Råd og sikkerhetsanvisninger	55
Sikkerhets–anvisninger	55
Årsaker til skader	58
Miljøbeskyttelse	59
Råd om energibesparelse	59
Matlaging ved induksjon	60
Fordeler ved matlaging ved induksjon	60
Egnede kokekar	61
Slik lærer du apparatet å kjenne	63
Bryterpanelet	63
Kokesonenene	64
Restvarmeindikator.	64
Programmering av koketoppen	65
Slå av og på koketoppen	65
Regulere kokesonen	65
Koketider	67
Barnesikring	69
Aktivering og deaktivering av ekstra barnesikring	69
Aktivering og deaktivering av permanent barnesikring	69
Powerboost–funksjon	70
Bruks–begrensninger for Powerboost–funksjonen	70
Aktivere	71
Deaktivere	71
Automatisk tidsbegrensing	71
Grunninnstillinger	72

Innholdsfortegnelse

Tilgang til grunninnstillingene	73
Vedlikehold og rengjøring	74
Koketopp	74
Marco de la placa de cocción	75
Reparasjon	75
Normal støy ved bruk av apparatet	76
Teknisk service	77

Råd og sikkerhetsanvisninger

Les bruksanvisningen nøye. Det er nødvendig for å kunne bruke apparatet på korrekt måte.

Ta vare på installasjons- og bruksanvisningen. Sørg for at denne dokumentasjonen følger apparatet ved eventuelt eierskifte.

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

Sikkerhets- anvisninger

Sikker bruk

Apparatet er kun beregnet for bruk i private husholdninger.

Bruk koketoppen kun til matlaging.

For å bruke dette apparatet på en sikker måte, må voksne og barn som på grunn av

- fysiske, sensoriske eller psykiske handikap
- manglende erfaring eller kunnskap

ikke ha forutsetning for å bruke dette apparatet, ikke gjøre det uten tilsyn av en ansvarlig, voksen person.

Sørg for at barn ikke leker med apparatet.

Overopphevet olje, smør eller margarin

Olje eller smør (margarin) tar lett fyr ved for kraftig oppvarming. Brannfare!

Følg nøye med når du lager mat med olje eller smør. Dersom oljen eller smøret tar fyr, må du aldri bruke vann for å slukke ilden.

Kvel flammene ved å dekke kokekaret raskt med et lokk eller en tallerken.

Koble fra kokesonen.

Matlaging i vannbad

Vannbad innebærer at mat tilberedes i en gryte som i sin tur senkes ned i et annet, større kokekar som inneholder vann. På denne måten varmes maten opp på en forsiktig og jevn måte ved hjelp av det varme vannet og tilberedes ikke direkte av varmen fra kokesonen.

Når du lager mat i vannbad, skal du ikke plassere hermetikkbokser, glass eller annet materiale slik at de hviler direkte på bunnen av kokekaret som inneholder vann. Dette for å unngå å ødelegge kokekaret og koketoppens glass på grunn av gjenoppvarming av kokesonen.

Varm koketopp

Brannfare! Rør ikke de varme kokesonene. Det er meget viktig at barn ikke kommer i nærheten av apparatet. Restvarmeindikatoren viser om kokesonene er varme.

Brannfare! Plasser aldri brennbare gjenstander på koketoppen.

Brannfare! Dersom det er en skuff under koketoppen skal du ikke oppbevare brennbare gjenstander eller spraybokser der.

Kokekar med våt bunn og våte kokesoner

Fare for skade! Dersom det er væske mellom kokekarets bunn og kokesonen kan det oppstå damptrykk. A Dette kan føre til at kokekaret plutselig hopper.

Sørg alltid for at kokesonene og kokekarets bunn er tørre.

Sprekker i koketoppen

Fare for elektrisk støt! Koble apparatet fra strømnettet dersom koketoppen er ødelagt eller sprukket.

Kontakt teknisk service.

Kokesonen varmes opp, men den visuelle indikatoren fungerer ikke

Brannfare! koble fra kokesonen hvis indikatoren ikke fungerer.

Kontakt teknisk service.

Ikke plasser metallgjenstander på induksjonskoketoppen

Brannfare! Legg ikke kniver, gafler, skjeer, lokk eller andre metallgjenstander på koketoppen, da de fort kan bli meget varme.

Vedlikehold av ventilator

Denne koketoppen er utstyrt med en ventilator som befinner seg i den nederste delen.

Fare for skader! Dersom det er en skuff under koketoppen, skal du ikke oppbevare små gjenstander eller papirer i den, da de kan bli sugd opp av ventilatoren og skade den eller forhindre avkjølingen.

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

Feilaktige reparasjoner

Fare for elektrisk støt! Feilaktige reparasjoner er farlige. Reparasjoner må kun utføres av fagpersonell fra teknisk service.

Tilslutningskabel

Alle inngrep i apparatet, inkludert bytte eller montering av strømledning, må utføres av vår tekniske service.

Tilkoblingskablene til elektriske apparater må ikke berøre de varme kokesonene. Både kabelens isolering og koketoppen kan bli skadet.



Dette apparat oppfyller forskriftene om sikkerhet og om elektromagnetisk kompatibilitet.

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

Årsaker til skader

Kokekarets bunn

Kokekar med grov bunn kan lage riper i koketoppen.

Unngå å la tomme kokekar stå på kokesonene. Det kan oppstå skader.

Varme kokekar

Plasser aldri varme kokekar på bryterpanelet, området med indikatorene eller koketoppens ramme.

Salt, sukker og sand

Salt, sukker og sandkorn kan lage riper i koketoppen.

Ikke bruk koketoppen som arbeidsoverflate eller avlastningbord.

Harde og spisse gjenstander

Harde og spisse gjenstander kan skade koketoppen dersom de faller ned på den.

Matsøl

Sukker og andre lignende produkter kan skade koketoppen. Fjern slike produkter øyeblikkelig med en glasskrape.

Uegnede rengjøringsprodukter

Misfarging av metall skyldes bruk av uegnede rengjøringsprodukter og slitasje på grunn av kokekarenes berøring med koketoppen.

Plast og papir

Aluminiumspapir og plastbokser smelter dersom de plasseres på en varm kokesone.

Miljøbeskyttelse

Avhend kassert materiale i henhold til miljøvernforskriftene



Pakk ut apparatet og kast emballasjen i henhold til miljøvernforskriftene.

Dette apparatet er merket i henhold til EU-direktivet som regulerer avfall fra elektriske og elektroniske apparater, WEEE 2002/96/CE Direktivet fastsetter rammene for resirkulering og gjenbruk av brukte apparater som gjelder i hele den europeiske union.

Råd om energibesparelse

- Bruk kokekar med tykk og plan bunn. En buet bunn øker energiforbruket.
Plasser en linjal under bunnen av kokekaret.
Dersom det ikke er noe mellomrom, er kokekarets bunn fullstendig plan.
- Diameteren til kokekarets bunn bør svare til størrelsen på kokesonen.
Legg merke til: At hvis produsenten har angitt den største diameteren på kokekaret, så er denne normalt større enn diameteren på kokekarets bunn.
Dersom diameteren på kokekaret ikke svarer til diameteren på kokesonen, er det bedre at kokekaret er større enn kokesonen, i motsatt fall forsvinner halvparten av energien.
- Velg kokekar som har en størrelse som passer til mengden som skal tilberedes. Et stort kokekar som er halvfullt, forbruker mye energi.
- Plasser alltid kokekaret midt på kokesonen og bruk alltid lokk som passer til kokekarene. Ved matlagning uten lokk, firedobles energiforbruket.
- Bruk lite vann. På denne måten sparer du energi, og i tillegg bevares grønnsakenes vitaminer og mineraler.

- Ved tilberedning av lapskaus eller flytende matretter som supper, sauser eller drikker kan disse varmes opp altfor raskt selv om det ikke er tegn på at de gjør det. Dette kan føre til at det såles utenfor beholderen.
Derfor anbefales en myk oppvarming. Velg et egnet effektnivå og rør i maten før og under oppvarmingen.

Matlaging ved induksjon

Fordeler ved matlaging ved induksjon

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

- **Raskere koking og steking;** gjennom direkte oppvarming av kokekaret.
- **Mindre energiforbruk**
- **Bedre komfort og lettere rengjøring;** matrester brenner seg ikke så lett fast på platen.
- **Kontrollert og sikker matlaging;** koketoppen slås på eller av umiddelbart ved å bruke betjeningspanelet. Induksjonskokesonen stopper varmforsyningen dersom kokekaret fjernes uten at kokesonen slås av.

Egnede kokekar

Ferromagnetiske kokekar

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

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

Spesielle kokekar for induksjon

Det finnes andre spesielle kokekar for induksjon som ikke har fullstendig ferromagnetisk bunn. Kontroller diametern. Den kan ha innvirkning på både detekteringen av kokekaret og resultatet av matlagingen.

Kontroller kokekarene med en magnet

For å vite om kokekarene er velegnet, må du kontrollere at de tiltrekkes av en magnet.

Produsenten pleier å angi hvilke kokekar som egner seg for induksjon.

Uegnede kokekar

Bruk aldri kokekar av:

- normalt tynt stål
- glass
- leirvarer
- kobber
- aluminium

Kokekarets bunn

Kokekarenes bunn kan ha innvirkning på jevnheten i resultatet av matlagingen.

Kokekar som er fremstilt med materialer som gjør at varmen fordeles bedre, slik som "sandwich"-kokekar av rustfritt stål, fordeler varmen på en uniform måte, og du sparar dermed tid og energi.

Intet kokekar eller ikke egnet størrelse

Dersom det ikke plasseres et kokekar på den valgte kokesonen, eller kokekaret ikke er av riktig materiale eller størrelse, vil koketrinnet som vises på kokesonens nummerindikator begynne å blinke. Plasser korrekt kokekar slik at indikatoren slutter å blinke. Dersom det går mer enn 90 sekunder slås kokesonen automatisk av.

Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

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

Detektering av kokekar

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

Dobbel eller tredobbel kokesone

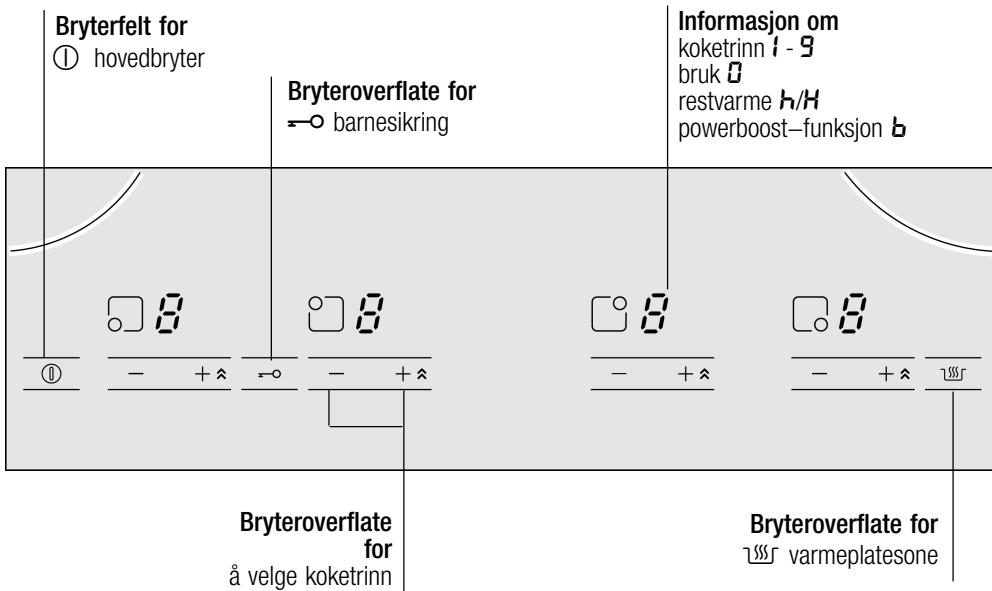
Disse sonene kan kjenne igjen kokekar av forskjellig størrelse. Sonen tilpasser seg automatisk til materialet og kokekarets egenskaper, og aktiverer kun en enkelt sone eller alle, og sørger for korrekt effekt for å oppnå gode tilberedningsresultater.

Slik lærer du apparatet å kjenne

Bruksanvisningen gjelder for forskjellige koketopper.

På side 2 finner du en generell oversikt over modellene.

Bryterpanelet



Kokesonene

Kokesone	Aktivering og deaktivering
<input type="radio"/> Enkel kokesone	Bruk et kokekar av passende størrelse.
<input type="radio"/> Stekesone	Sonen slås automatisk på ved å bruke et kokekar hvis bunn er av samme størrelse som den ytre sonen.
<input checked="" type="checkbox"/> Varmeplatesone*	Trykk på symbolet  **

* Tilkobling av kokesone: Tilhørende indikator lyser

** Restvarmeindikatoren begynner å lyse.

Bruk kun kokekar som er egnet for induksjon, se avsnitt "Egnede kokekar".

Restvarmeindikator.

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

Selv om platen er slått av vil **H/H** fortsette å lyse så lenge kokesonen er varm.

Hvis kokekaret fjernes før kokesonen er slått av vil indikatoren **H/H** og valgt koketrinn vises vekselvis.

Programmering av koketoppen

Dette kapittelet beskriver hvordan en kokesone reguleres. Tabellen viser koketrinn og koketider for ulike retter.

Slå av og på koketoppen

Slå på

Koketoppen slås av og på med hovedstrømbryteren.

Trykk på symbolet  til indikatoren **I** tennes.

Slå av

Trykk på symbolet  til indikatoren **I** slukkes.

Koketoppen er avslått.

Restvarmeindikatoren lyser til kokesonene er tilstrekkelig avkjølt.

Indikasjoner

Koketoppen slås automatisk av når alle kokesonene har vært avslått en viss tid.

Hvis det fremdeles finnes restvarme etter at koketoppen er slått på, vil indikatoren **H/h** begynne å lyse.

Regulere kokesonen

Velg koketrinn ved hjelp av symbolene **+** og **-**.

Koketrinn 1 = laveste effekt

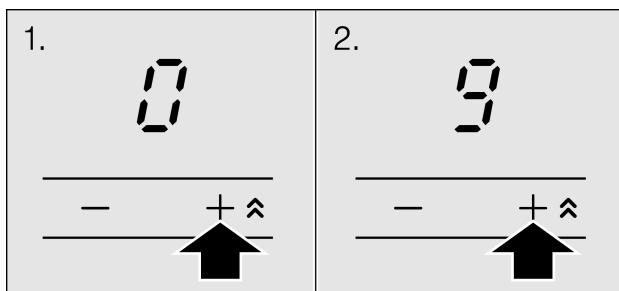
Koketrinn 9 = høyeste effekt

Hvert koketrinn har et mellomtrinn. Dette markeres med et punktum.

Velg effekttrinn:

Koketoppen skal være tilkoblet.

1. Trykk på symbolet + eller – i ønsket kokesone.
Ø begynner å lyse i indikatoren.
2. I de følgende 5 sekunder skal du trykke på symbolet + eller –.
Grunninnstillingen vises:
Symbol + = effekttrinn 9
Symbol – = effekttrinn 4



3. Endre effekttrinn: Trykk på symbolet + eller – til ønsket koketrinn vises.

Advarsel:

Hvis du ikke har plassert et kokekar på induksjonskokesonen, vil valgt effekttrinn blinke. Etter en stund vil kokesonen slås av.

Trykk på symbolet + eller – til Ø vises.

Kokesonen kobles fra og restvarmeindikatoren vises.

Koble fra kokesonen

Koketider

I tabellen som følger vises noen eksempler.

Koketidene avhenger av matens type, vekt og kvalitet.
Derfor vil det være variasjoner.

	Nivå for langsom tilberedning	Koketid for langsom tilberedning i minutter
Smelting		
Sjokolade, sjokoladetrekk, smør, honning	1-2	-
Gelatin	1-2	-
Oppvarming og å holde varmt		
Stuing (f.eks. linser)	1-2	-
Melk**	1.-2.	-
Pølser varmet i vann**	3-4	-
Tining og oppvarming		
Dypfrossen spinat	2.-3.	5-15 min
Dypfrossen gulasj	2.-3.	20-30 min
Småkoking på svak varme, koking på svak varme		
Poteboller	4.-5.*	20-30 min
Fisk	4-5*	10-15 min
Hvit saus, f.eks. Bechamel	1-2	3-6 min
Piskede sauser, f.eks. bernaisesaus, hollandaisesaus	3-4	8-12 min
Koking, dampkoking, surring		
Ris (med dobbelt så mye vann)	2-3	15-30 min
Rispudding	2-3	25-35 min
Poteter med skall	4-5	25-30 min
Skrelte poteter med salt	4-5	15-25 min
Pasta	6-7*	6-10 min
Gryterett, supper	3.-4.	15-60 min
Grønnsaker	2.-3.	10-20 min
Grønnsaker, dypfrosne	3.-4.	7-20 min
Matlagning i trykkoker	4.-5.	-
Tilberedning av gryteretter		
Rundstek	4-5	50-60 min
Gryterett	4-5	60-100 min
Gulasj	3.-4.	50-60 min

	Nivå for langsom tilberedning	Koketid for langsom tilberedning i minutter
Steking		
Filet, au naturel eller panert	6-7	6-10 min
Fileter, dypfrosne	6-7	8-12 min
Koteletter, au naturel eller panert	6-7	8-12 min
Biff (3 cm tykk)	7-8	8-12 min
Kyllingbryst (2 cm tykk)	5-6	10-20 min
Kyllingbryst, dypfrossent	5-6	10-30 min
Fisk og fiskefilet au naturel	5-6	8-20 min
Fisk og panert fiskefilet	6-7	8-20 min
Panert, dypfrossen fisk, f. eks. fiskepininner	6-7	8-12 min
Reker	7-8	4-10 min
Dypfrysste retter, f.eks. sautert	6-7	6-10 min
Pannekaker	6-7	stek en om gangen
Omelett	3.-4.	stek en om gangen
Speilegg	5-6	3-6 min
Fritering (150 g - 200 g per porsjon i 1-2 l olje)		
Dypfrosne produkter, f. eks., pommes frites, kyllingnuggets	8-9	stek en porsjon om gangen
Dypfrosne kroketter	7-8	
Kjøttboller	7-8	
Kjøtt, f.eks. kyllingbiter	6-7	
Panert fisk eller i frityrdeig laget med øl	6-7	
Grønnsaker, sopp, panert eller i frityrdeig laget med øl, f.eks., sjampinjonger	6-7	
Bakverk, f.eks frityrstekte boller, frukt i frityrdeig laget med øl	4-5	

* Svak kokking uten lokk

** Uten lokk

Barnesikring

Koketoppen kan sikres mot ufrivillig tilkobling for å hindre at barn slår på kokesonene.

Aktivering og deaktivering av ekstra barnesikring

Koketoppen kan blokkeres ved enkeltstående tilfeller hvis du for eksempel har små barn på besøk.

Aktivering

Koketoppen skal være avslått.

Trykk på symbolet  til du hører et lydsignal og indikatoren  tennes.

Koketoppen blokkeres.

Etter en stund vil indikatoren  slukkes.

Deaktivering

Trykk på symbolet  til du hører et lydsignal og indikatoren  slukkes.

Den ekstra barnesikringen deaktivertes.

Du kan nå slå på koketoppen.

Forsiktig!

Utilsiktet aktivering eller deaktivering av barnesikringen kan forekomme pga; vann som søles under rengjøring, matrester, gjenstander på symbolet .

Aktivering og deaktivering av permanent barnesikring

Med denne funksjonen vil barnesikringen alltid være aktivert.

Aktivering og deaktivering av permanent barnesikring

Se avsnittet "Grunninnstillinger".

Tilkobling av koketoppen

Trykk på symbolet  til du hører et lydsignal og indikatoren  slukkes.
Den permanente barnesikringen deaktiveres. Nå kan du bruke koketoppen.

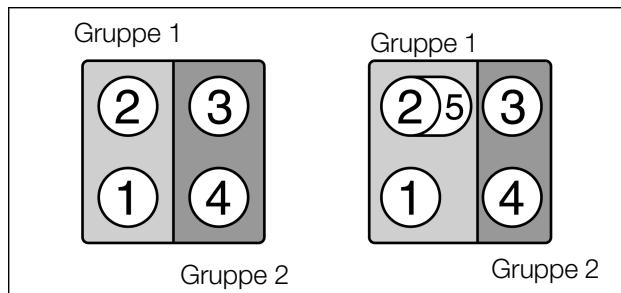
Powerboost-funksjon

Ved hjelp av denne funksjonen kan du varme opp innholdet i kokekaret raskere enn ved å bruke koketrinn .

Denne funksjonen gjør det mulig å øke maksimumsstyrken til den aktuelle kokesonen.

Bruks-begrensninger for Powerboost-funksjonen

Alle kokesonene har denne funksjonen. Powerboost-funksjonen kan brukes under forutsetning av at den andre kokesonen i samme gruppe ikke er i bruk. (Se figur)
Dersom du for eksempel ønsker å aktivere denne funksjonen i stekesonen (2 og 5), må sone 1 være avslått og vice versa. Dersom denne sonen ikke er avslått, vil kokesonens indikator blinke vekselvis med bokstaven  og koketrinnet ; deretter går den tilbake til koketrinn  uten at funksjonen aktiveres.
Det samme skjer i kokesonene 3 og 4.



Aktivere

Utfør følgende trinn:

1. Velg koketrinn **9**.
2. Trykk på symbolet **+**. Bokstaven **b** vises i kokesonens indikator.
Funksjonen blir aktivert.

Deaktivere

Utfør følgende trinn:

1. Trykk på symbolet **-**. Bokstaven **b** vises ikke lenger og kokesonen går tilbake til koketrinn **9**.
Powerboost-funksjonen er nå deaktivert.
- Powerboost-funksjonen kan under visse omstendigheter, kople seg ut automatisk for å beskytte de elektriske komponentene på innsiden av koketoppen.**



Automatisk tidsbegrensning

Dersom kokesonen har stått på over lengre tid, og det ikke er blitt foretatt endringer i innstillingen, aktiveres den automatiske tidsbegrensningen.

Kokesonen varmer ikke lenger.

Bokstaven **F**, **B** og restvarmeindikatoren **h/H** blinker vekselvis.

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

Når den automatiske tidsbegrensningen aktiveres, fungerer den i henhold til valgt koketrinn (fra 1 til 10 timer).

Grunninnstillinger

Koketoppen har forskjellige grunninnstillinger. Det er mulig å endre noen av disse innstillingene.

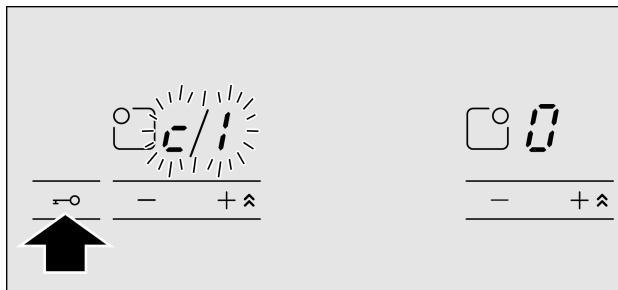
c1	Permanent barnesikring Koketoppen blokkeres automatisk når den slås av.	<input type="checkbox"/> sikring deaktivert* <input checked="" type="checkbox"/> sikring aktivert
c2	Deaktivering av lydsignal Et kort lydsignal som bekrefter at man har rørt ved en symbolknapp, eller et langt lydsignal som gir beskjed om at apparatet har blitt feilaktig brukt.	<input type="checkbox"/> de fleste signaler deaktivert <input checked="" type="checkbox"/> noen av signalene deaktivert <input checked="" type="checkbox"/> alle signaler aktivert*
c7	Funksjonen Power–Management Begrenser den totale effekten for koketoppen. Det finnes 18 innstillingsnivåer. Ved å øke innstillingen, øker effekten i koketoppen med 500 W.	<input checked="" type="checkbox"/> = 1000 W laveste effekt 1. – 9 = fra 1500 til 9000 W 9. = 9500 W høyeste effekt
c0	Tilbakestill til standardinnstillinger for koketoppen Annuler alle utførte innstillinger	<input type="checkbox"/> personlige innstillinger <input checked="" type="checkbox"/> tilbakestill til standardinnstillinger*

* Grunninnstillinger

Tilgang til grunninnstillingene

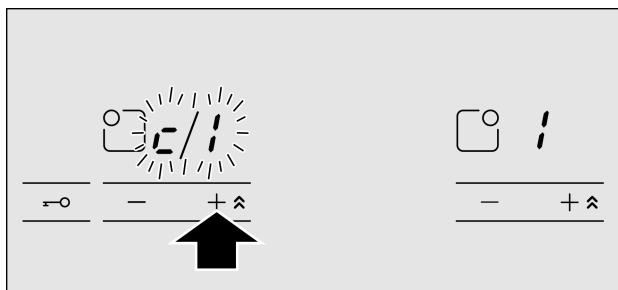
Utfør følgende trinn:

1. Bruk hovedbryteren for å slå på koketoppen.
2. I de følgende 10 sekunder skal du trykke på symbolet til du hører et bekreftelsessignal og blinker i displayet til kokesonen til høyre for symbolet (se figur).



Velge annen innstilling

3. Trykk på symbolet til indikatoren for ønsket funksjon vises.
 4. Velg deretter ønsket innstilling med symbolene + og – som hører til kokesonen til høyre for symbolet .
- Den nye innstillingen vises i displayet for funksjonen tidsprogrammering.



5. Trykk igjen på symbolet i minst 4 sekunder til du hører et bekreftelsessignal. Innstillingene er nå korrekt lagret.

Vedlikehold og rengjøring

I dette kapittelet gir vi råd og veiledning for å oppnå optimal rengjøring og vedlikehold av koketoppen

Koketopp

Rengjøring

Rengjør koketoppen etter bruk. På denne måten unngår du fastbrente matrester.

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

Bruk aldri:

- Slipende rengjøringsprodukter
- Kraftige rengjøringsmidler som ovnrens eller flekkfjerner
- Skuresvamper
- Høytrykksspyler eller damprense

Glasskrape

Fjern rester som sitter fast med en glasskrape.

- 1.** Fjern glasskrapens beskyttelse
- 2.** Rengjør koketoppens overflate med skrapebladet.

Ikke bruk glasskrapens deksel for å rengjøre koketoppens overflate, du kan ripe den opp.



Skapebladet er svært skarpt. Vær forsiktig så du ikke skjærer deg. Bruk dekselet som beskytter bladet når skrapen ikke er i bruk. Skift ut bladet straks dersom det er skadet.

Vedlikehold

Bruk et tilsetningsstoff for å vedlikeholde og beskytte koketoppen. Følg de råd og anvisninger som står på produktets emballasje.

Marco de la placa de cocción

Para evitar daños en el marco de la placa de cocción, tener en cuenta las siguientes indicaciones:

- Utilizar sólo agua caliente con un poco de jabón
- No utilizar nunca productos afilados ni abrasivos
- No utilizar el rascador para vidrio

Reparasjon

Feil skyldes ofte små detaljer. Før du kontakter teknisk service, bør du ta følgende råd og veiledning i betraktnsing.

Indikator	Havari	Tiltak
ingen	Strømtilførselen er avbrutt. Tilkoblingen av apparatet er ikke gjort i samsvar med tilkoblingsskjemaet. Feil på elektronisk system.	Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det har forekommet et strømbrudd. Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til tilkoblingsskjemaet. Hvis ovenstående kontroller ikke løser problemet, skal du kontakte teknisk service.
E blinker	Bryterpanelet er fuktig eller det er plassert en gjenstand på det	Tørk av bryterpanelet eller fjern gjenstanden.
<i>E</i> + nummer/ <i>d</i> + nummer/ <i>e</i> + nummer/	Feil på elektronisk system	Koble koketoppen fra strømnettet. Vent noen sekunder og koble den til på nytt. Hvis indikatoren fortsetter, bør du kontakte teknisk service.
<i>F0/F9</i>	Det har oppstått en intern funksjonsfeil	Koble koketoppen fra strømnettet. Vent noen sekunder og koble den til på nytt. Hvis indikatoren fortsetter, bør du kontakte teknisk service.

Indikator	Havari	Tiltak
F2	Det elektroniske systemet er overopphevet og har koblet fra den aktuelle kokesonen	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt. Trykk deretter på hvilket som helst symbol på koketoppen. Hvis indikatoren fortsetter, bør du kontakte teknisk service.
F4	Det elektroniske systemet er overopphevet og har koblet fra alle kokesonene	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt. Trykk deretter på hvilket som helst symbol på koketoppen. Hvis indikatoren fortsetter, bør du kontakte teknisk service.
U1	Feil nettspenning, utenfor grensene for normal drift	Ta kontakt med strømleverandøren.
U2/U3	Kokesonen er overopphevet og har blitt slått av for å beskytte koketoppen	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt og koble det til på nytt.

Ikke plasser varme kokekar på bryterpanelet.

Normal støy ved bruk av apparatet

En dyp summing som i en transformator

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

En svak plystrelyd

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

Knitring

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

Denne lyden oppstår i kokekar som består av forskjellig materiale i ulike sjikt. Lyden skyldes vibrasjонene som oppstår i kontaktflatene til de forskjellige sjiktene. Denne lyden kommer fra kokekaret. Mengden og matlagingsmetoden kan variere.

Høy plystrelyd

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

Støy fra ventilatoren

For at det elektroniske systemet skal fungere korrekt, må koketoppen fungere under kontrollert temperatur. Derfor er koketoppen utstyrt med en ventilator som starter automatisk etter hver målt temperatur gjennom de forskjellige effektrinnene. Ventilatoren vil også fortsette å fungere etter at koketoppen er slått av, dersom temperaturen fremdeles er for høy.

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

Teknisk service

Vår tekniske service står til brukerens disposisjon i forbindelse med reparasjoner av apparatet, salg av tilbehør eller reservedeler, samt enhver form for forespørsel vedrørende våre produkter og tjenester. Du finner informasjon om vår tekniske service i vedlagte dokumentasjon.

Ved alle henvendelser til vår tekniske service, ber vi deg opplyse om apparatets produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD-Nr.). Disse opplysningene finner du på merkeplaten som er limt fast på nedre del av koketoppen samt i dokumentasjonspakken.

Innehållsförteckning

Säkerhet	80
Säkerhets-instruktioner	80
Orsaker till skador	82
Skydd för miljön	83
Råd för energibesparing	83
Matlagning med induktion	84
Fördelar med induktion	84
Lämpliga kokkärl	85
Första kontakt med apparaten	87
Kontrollpanelen	87
Kokzonerna	88
Indikator för restvärme	88
Programmering av spishällen	89
Slå till och av spishällen	89
Ställa in kokzon	89
Matlagningstabell	91
Barnspärr	93
Inkoppling och urkoppling av tillfällig barnsäkring ..	93
Inkoppling och urkoppling av permanent barnspärr	93
Funktionen Powerboost	94
Begränsningar i användningen av funktionen Powerboost	94
Så här slås den på	95
Så här slås den av	95
Avstängningsautomatik	95
Grundinställningar	96

Innehållsförteckning

Åtkomst till grundinställningar	97
Skötsel och rengöring	98
Spishåll	98
Spishållens ram	99
Reparation	99
Normalt ljud vid användning	100
Kundtjänst	101

Säkerhet

Läs anvisningarna ordentligt. Detta är nödvändigt för att kunna handha apparaten korrekt.

Spara bruks- och monteringsanvisningar. Om apparaten överläts, lämna också med handlingarna.

Kontrollera apparaten efter uppackning. Anslut inte en transportskadad apparat. Kontakta Kundtjänst och lämna skriftlig anmälan; i annat fall förfaller rätten till ersättning.

Säkerhets-instruktioner

Säker användning

Apparaten är avsedd för hushållsbruk.
Använd spishällen enbart för matlagning.

För att använda denna apparat på säkert sätt skall vuxna och barn som, genom

- fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsnedsättning
- bristande erfarenhet eller kunnande

inte ha förmåga att använda denna apparat, inte göra detta utan övervakning av en ansvarig vuxen.

Se till att barn inte leker med apparaten.

Överhettad olja, smör eller margarin

Olja, smör eller margarin som är överhettade antänds lätt. Brandfara!

Var uppmärksam vid matlagning med olja eller smör. Om olja eller smör antänds, släck aldrig elden med vatten.

Kvä lågorna med ett lock eller en tallrik på kärlet.
Stäng av kokzonen.

Matlagning i vattenbad

Vattenbad innebär att ett livsmedel tillagas i ett kärl som i sin tur sänks ned i ett större kärl som innehåller vatten. På detta sätt värmes livsmedlet jämt och försiktigt med hjälp av vattnet, och inte direkt från värmen från kokzonen.

Vid tillagning i vattenbad bör inte burkar, glaskärl eller andra material röra vid kärlets botten, för att undvika skador på hällens glas eller på kärlet, genom överhettning från kokzonen.

Varm spishäll	Varning för brännskador! Vidrör inte varma kokzoner. Barn får inte komma i närheten av apparaten. Indikatorn för restvärme visar om kokzonerna är varma.
Brandfara!	Brandfara! Placera aldrig brännbara föremål på spishällen.
Fukt på kokkärlens botten eller kokzoner	Brandfara! Om det finns en låda under spishällen skall den inte innehålla bränbara föremål eller sprejer. Varning för skador! Om det finns vätska mellan kokkärlets botten och kokzonen kan ångtryck bildas. Detta kan leda till att kärlet lyfts hastigt. Håll alltid kokzonen och kärlets botten torra.
Sprickor i spishällen	Varning för elchock! Koppla bort apparaten från nätspänningen om spishällen är trasig eller sprucken. Kontakta Kundtjänst.
Kokzonen värmes upp men indikatorn fungerar inte	Varning för brännskador! Koppla bort kokzonen om indikatorn inte fungerar. Kontakta Kundtjänst.
Placerar inte metallföremål på induktionshällen.	Varning för brännskador! Lägg inte knivar, gafflar, skedar, lock eller andra metallföremål på hällen eftersom de kan värmas upp mycket snabbt.
Skötsel av fläkt	Hällen är utrustad med en fläkt, placerad nedtill. Varning för skador! Om hällen placeras ovanför en låda får den inte innehålla småföremål eller papper som kan sugas in i fläkten och skada den eller förhindra ventilationen. OBS! Mellan lådans innehåll och fläktens inlopp bör ett avstånd om minst 2 cm lämnas.
Felaktiga reparationer är farliga	Varning för elchock! Felaktiga reparationer är farliga. Reparationer får enbart utföras av utbildad personal från Kundtjänst.
Anslutningskabel	Varje åtgärd som utförs på hällen, inklusive utbyte av anslutningskabel, måste utföras av Kundtjänst. Anslutningskablar i elektiska apparater får inte vidröra varma kokzoner. Kabelns isolermaterial och spishällen kan skadas.



Apparaten uppfyller föreskrifter för säkerhet och elektromagnetisk kompatibilitet.

Trots detta bör personer som har pacemaker undvika att använda apparaten. Det är omöjligt att säkerställa att 100% av dessa apparater som saluförs uppfyller gällande normer för elektromagnetisk kompatibilitet och att inga störningar som kan leda till risk för inkorrekt funktion uppstår. Det är också möjligt att personer med andra slags apparater kan erfara någon typ av obehag.

Orsaker till skador

Kärlens botten

Kokkärl med skrovlig botten kan repa spishällen.

Undvik att lämna tomma kärl på kokzonerna. De kan skadas.

Varma kärl

Placera aldrig varma kärl på kontrollpanelen, indikatorerna eller spishällens ram.

Salt, socker och sand.

Salt, socker och sandkorn kan repa spishällen.

Använd inte spishällen som arbetsplats eller avställningssyta.

Hårda och spetsiga föremål

Hårda och spetsiga föremål kan orsaka skada om de faller mot spishällen.

Spill

Socker och andra liknande produkter kan skada spishällen. Avlägsna omedelbart sådana produkter med en hällskrapa.

Olämpliga rengöringsprodukter

Blekning av metall orsakas av felaktiga rengöringsprodukter och av slitage från kokkärl.

Plast och papper

Aluminiumfolie och plastkärl smälter om de placeras på en varm kokzon.

Skydd för miljön

Miljövänlig avfallshantering



Packa upp apparaten och bortskaffa förpackningsmaterialet på miljövänligt sätt.

Apparaten är identifierad i enlighet med Rådets Direktiv 2002/96/EG (WEEE). Direktivet upprättar ett ramverk för återvinning och återanvändning av använda apparater inom hela Europa.

Råd för energibesparing

- Använd kokkärl med tjock och plan botten. En ojämn botten ökar energiförbrukningen.
Prova med en linjal mot kärlets botten. Om inga mellanrum kan ses är kärlets botten plan.
- Kokkärlens diameter bör överensstämma med kokzonens storlek.
OBS: Tillverkare av kokkärl anger ofta en viss diameter för kokkärllet. Detta mått är i allmänhet större än bottens diameter.
Om kokkärllet inte har samma diameter som kokzonen är det bättre om kokkärllet är större än kokzonen. I annat fall slösas hälften av energin bort.
- Välj kokkärl med en storlek som är anpassad till mängden livsmedel som ska tillagas. Ett stort kokkärl som är halvfullt drar mycket energi.
- Placera kärlet mitt på kokzonerna och använd alltid lämpligt lock. Vid matlagning utan lock fyrdubblas energiförbrukningen.
- Använd lite vatten. På så sätt sparar du energi och dessutom bevaras vitaminer och mineraler i grönsaken.

- När du lagar grytor eller rätter med mycket vätska i – som soppor, såser och drycker – är det lätt hänt att de kokar över hastigt och utan varsel om temperaturen stiger snabbt.
Därför rekommenderas att värmen höjs försiktigt till lämpligt effektläge och att du rör om i maten före och under uppvärmning.

Matlagning med induktion

Fördelar med induktion

Induktionsvärme är en radikal förändring jämfört med traditionell värme, då värmen alstras direkt i kokkärlet. Därför har den flera fördelar:

- **Snabbare kokning och stekning:** kokkärlet värmes upp direkt.
- **Mindre energiförbrukning.**
- **Bekvämare och lättare rengöring:** matrester bränns inte fast lika lätt på hällen.
- **Kontroll över matlagning samt säkerhet:** hällen höjer eller sänker effekten omedelbart. Induktionszonen svalnar om kärlet avlägsnas, även om den inte slås av.

Lämpliga kokkärl

Ferromagnetiska kokkärl

Endast ferromagnetiska kärl är användbara med induktion. De kan vara av följande material:

- emaljerat järn
- gjutjärn
- specialkärl av rostfritt stål för induktion.

Speciella kokkärl för induktion

Det finns andra speciella kokkärl för induktion med botten som inte är helt ferromagnetisk. Kontrollera diametern. Den kan påverka avkänningen av kokkärlet och resultatet.

Prova kokkärlen med en magnet

För att kontrollera om kärlen är av rätt material kan man prova om en magnet dras till kälet. Tillverkare brukar ange om kokkärl är lämrade för induktion.

Olämpliga kokkärl

Använd inte kokkärl av:

- normalt stål
- glas
- lergods
- koppar
- aluminium

Kokkärlens botten

Kokkärlets botten kan påverka jämnheten vid matlagningen.

Kokkärl gjorda av material som förbättrar värmeförmågan, som sandwichbotten av rostfritt stål, sprider värmen jämnt och sparar på så sätt tid och energi.

Inget kokkärl eller olämpligt kärl

Om inget kokkärl placeras på en kokzon eller om kälet inte är av lämpligt material eller rätt storlek kommer lägesindikatorn som visas i kokzonen att blinka.

Placera ett lämpligt kärl på rätt plats, så att blinkandet upphör. Om mer än 90 sekunder förflyter stängs kokzonen automatiskt.

Tomma kokkärl eller kärl med tunn botten

Värmt inte tomma kärl och använd inte kärl med tunn botten. Hällen är utrustad med ett internt säkerhetssystem men ett tomt kokkärl kan värmas upp så snabbt att funktionen "automatisk avstängning" inte hinner reagera och kälet kan då nå mycket hög temperatur. Kärlets botten kan till och med smälta och skada hällens glas. Om detta skulle inträffa, rör inte vid kälet och stäng av kokzonen. Om den inte fungerar när den svalnat, kontakta Kundtjänst.

Avkänning av kokkärl

Varje kokzon har en nedre gräns för avkänning av kokkärl, och den varierar beroende på materialet i använt kärl. Därför bör den kokzon användas vars storlek passar bäst till kokkärlets diameter..

Dubbel eller tredubbel kokzon

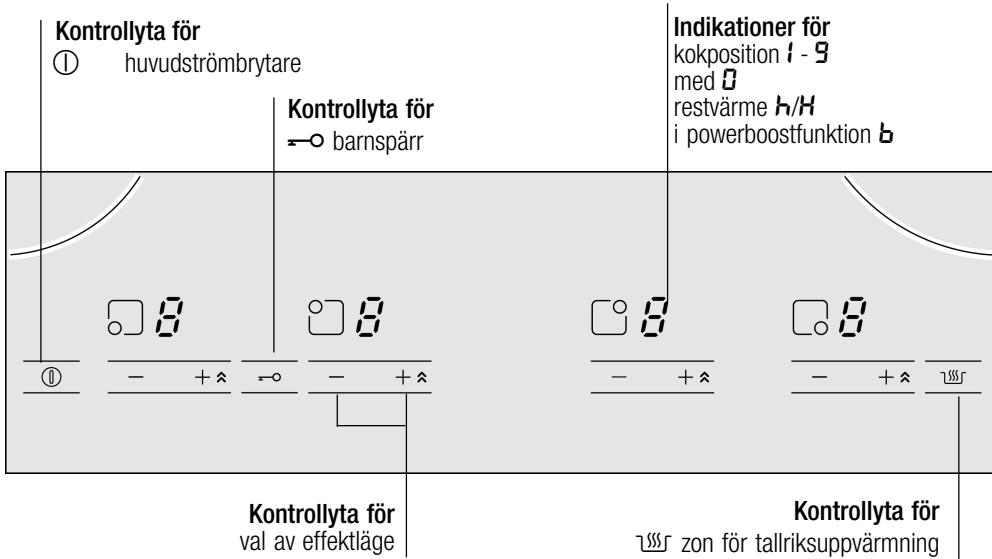
Dessa zoner känner av kokkärl av olika storlek. Zonen anpassar sig automatiskt till kokkärlets material och egenskaper och aktiverar bara en enkel zon eller hela ytan och levererar lämplig effekt för gott resultat vid matlagning.

Första kontakt med apparaten

Bruksanvisningen gäller för olika spishällar.

På sidan 2 visas en översikt över modellerna.

Kontrollpanelen



Kokzonerna

Kokzon	Till och från
<input type="radio"/>	Enkel kokzon Använd ett kokkärl av lämplig storlek.
<input type="radio"/>	Stekzon Zonen slås till automatiskt om ett kokkärl med samma storlek som den yttre zonen används.
<input checked="" type="checkbox"/>	Resistiv zon för uppvärmning av tallrikar* Tryck på symbolen .**

* Anslutning av kokzonen: Indikatorn tänds.

** Indikatorn för restvärme tänds.

Använd bara kokkärl som är lämpliga för induktion: se avsnittet "Lämpliga kokkärl".

Indikator för restvärme

Spishällen är utrustad med en indikator för restvärme i varje kokzon som visar vilka som fortfarande är varma. Rör inte vid kokzonen när indikationen visas.

Även om hällen är avstängd kommer att vara tända så länge kokzonen är varm.

När kokkälet flyttas från plattan och innan kokzonen har stängts av kommer indikationen och valt effektläge att visas omväxlande.

Programmering av spishällen

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

Slå till och av spishällen

Slå till

Slå till och av spishällen med huvudströmbrytaren.

Tryck på symbolen  tills indikatorn lyser upp **I**.

Slå av

Tryck på symbolen  tills indikatorn **I** släcks.

Hällen är nu avstängd.
Indikatorn för restvärme förblir tänd tills dess att kokzonerna har svalnat tillräckligt.

Anvisningar

Spishällen stängs av när samtliga kokzoner har varit från under en viss tid.

Om det fortfarande finns eftervärme när spishällen slås på kommer indikatorn **H/h** att lysa upp.

Ställa in kokzon

Välj önskat effektläge med symbolerna **+** och **-**.

Effektläge 1 = lägsta effekt

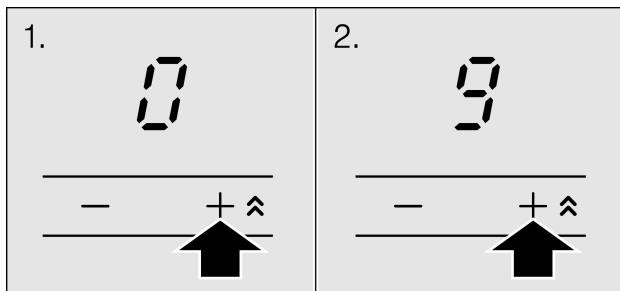
Effektläge 9 = högsta effekt

Det finns mellanlägen för effekten som visas med en punkt.

Välj effektläge:

Spishallen skall vara påslagen.

1. Tryck på symbolen + eller – på önskad kokzon.
Dess visuella indikator tänds .
2. Tryck på symbolen + eller – inom 5 sekunder.
Grundinställningen visas:
Symbol + = effektläge 9
Symbol – = effektläge 4



3. Ändra effektläge: tryck på symbolen + eller – tills önskad kokposition visas.

Obs!

Om inget kokkärl placeras på induktionszonen kommer valt läge att blinka
Efter en tid så stängs kokzonen av.

Tryck på symbolen + eller – tills  visas.

Kokzonen stängs av och indikationen för restvärme visas.

Stäng av kokzonen

Matlagningstabell

I nedanstående tabell visas några exempel.

Tillagningstiden beror på matens slag, vikt och kvalitet. Därför varierar den.

	Nivå för långsam tillagning	Tid för långsam tillagning i minuter
Smälta		
Chokolad, chokoladcouverture, smör, honung	1-2	-
Gelatin	1-2	-
Värma och varmhålla		
Grytor (t.ex. linser)	1-2	-
Mjölk**	1-2	-
Varmkorv i spad**	3-4	-
Tina och värma		
Djupfrys tärningar	2-3	5-15 min
Djupfrys gulasch	2-3	20-30 min
Tillaga på låg värme, sjuda		
Potatisbullar	4-5.*	20-30 min
Fisk	4-5*	10-15 min
Vit sås, t.ex. bechamelsås	1-2	3-6 min
Vispade såser, t.ex. bearnaise-sås och hollandaise-sås	3-4	8-12 min
Koka, ångkoka, fräsa		
Ris (med dubbelt så mycket vatten)	2-3	15-30 min
Risgröt	2-3	25-35 min
Oskalad potatis	4-5	25-30 min
Skalad potatis med salt	4-5	15-25 min
Pasta	6-7*	6-10 min
Grytor, soppor	3-4	15-60 min
Grönsaker	2-3	10-20 min
Grönsaker, djupfrysta	3-4	7-20 min
Koka i tryckkokare	4-5	-
Gryta		
Köttrulle	4-5	50-60 min
Stuvning	4-5	60-100 min
Gulasch	3-4	50-60 min

	Nivå för långsam tillagning	Tid för långsam tillagning i minuter
Ugnsteck		
Biff, utan tillsatser eller panerad	6-7	6-10 min
Biff, djupfryst	6-7	8-12 min
Kotlett, utan tillsatser eller panerad	6-7	8-12 min
Biff (3 cm tjock)	7-8	8-12 min
Kycklingbröst (2 cm tjockt)	5-6	10-20 min
Kycklingbröst, djupfryst	5-6	10-30 min
Fisk, hel eller filé, utan tillsatser	5-6	8-20 min
Fisk, hel eller filé, panerad	6-7	8-20 min
Fisk, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6-7	8-12 min
Räkor	7-8	4-10 min
Djupfrysta rätter, t.ex., sautéer	6-7	6-10 min
Crêpes	6-7	stek en åt gången
Omelett	3-4	stek en åt gången
Stekta ägg	5-6	3-6 min
Fritera (150 g - 200 g per portion i 1-2 l olja)		
Djupfrysta produkter, t.ex., pommes frites, kycklingnuggets	8-9	fritera en portion åt gången
Djupfrysta kroketter	7-8	
Köttbullar	7-8	
Kött, t.ex. kyckling i bit	6-7	
Fisk, panerad eller i frityrsmet	6-7	
Grönsaker eller svamp, panerade eller i frityrsmet, t.ex champinjoner	6-7	
Bakverk, t.ex., munkar, frukt i frityrsmet	4-5	

* Sjuda utan lock

** Utan lock

Barnspärr

Hällen kan spärras mot ofrivillig inkoppling för att förhindra barn från att slå till kokzonerna.

Inkoppling och urkoppling av tillfällig barnsäkring

Inkoppling

Spishällen kan säkras tillfälligt, om till exempel små barn är på besök.

Spishällen skall vara avstängd.

Tryck på symbolen  tills dess att en ljudsignal hörs och indikatorn  tänds.

Hällen är nu säkrad.

Efter en stund släcks indikatorn .

Urkoppling

Tryck på symbolen  tills dess att en ljudsignal hörs och indikatorn  släcks.

Den tillfälliga barnsäkringen är nu fränkopplad.

Spishällen kan nu slås på.

OBS!

Barnspärren kan slås på av misstag genom: utspilt vatten vid rengöring, matresterföremål på symbolen .

Inkoppling och urkoppling av permanent barnspärr

Inkoppling och urkoppling av permanent barnspärr

Med denna funktion aktiveras barnspärren alltid.

Se avdelningen "Grundinställningar".

Slå på spishällen

Tryck på symbolen  tills dess att en ljudsignal hörs och indikatorn  släcks.

Den permanenta barnspärren är nu urkopplad. Spishällen kan slås på.

Funktionen Powerboost

Med hjälp av denna funktion värmes kokkärlets innehåll snabbare än om högsta effektläget **9** används. Denna funktion gör det möjligt att öka högsta effekten i använd kokzon.

Begränsningar i användningen av funktionen Powerboost

Funktionen fungerar i alla kokzoner.

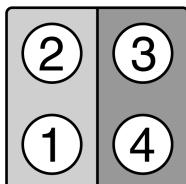
Powerboost kan användas under förutsättning att den andra kokzonen i samma grupp inte används.

(Se Bild 1)

Vill du exempelvis aktivera funktionen i stekszonen (2 och 5) måste du först stänga av kokzon 1, och vice versa. Har du inte stängt av den blinkar bokstaven **b** och effektläge **9** växelvis i indikatorn för kokzonen. Därefter återgår den till effektläge **9** utan att funktionen aktiveras.

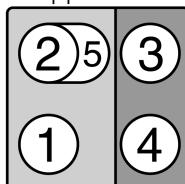
Samma sak gäller för kokzonerna 3 och 4.

Grupp 1



Grupp 2

Grupp 1



Grupp 2

Så här slås den på

Gör så här:

1. Välj effektläge **9**.
2. Tryck på symbolen **+**. I zonindikatorn visas bokstaven **b**.
Funktionen är nu aktiverad.

Så här slås den av

Gör så här:

1. Tryck på symbolen **-**. **b** upphör att visas och kokzonen återgår till effektläge **9**.
Powerboost-funktionen är nu avaktiverad.



Under vissa omständigheter stängs Powerboost av automatiskt för att skydda elektroniska komponenter i hällen.

Avstängningsautomatik

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

Kokzonen kommer att stängas av.
I kokzonens indikator kommer indikatorn **F**, **B** och indikatorn för restvärme **H/H** att blinka växelvis.

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

När avstängningsautomatiken aktiveras styrs den av valt effektläge (1–10 timmar).

Grundinställningar

Hällen har flera grundinställningar. Det är möjligt att ändra vissa av dessa inställningar.

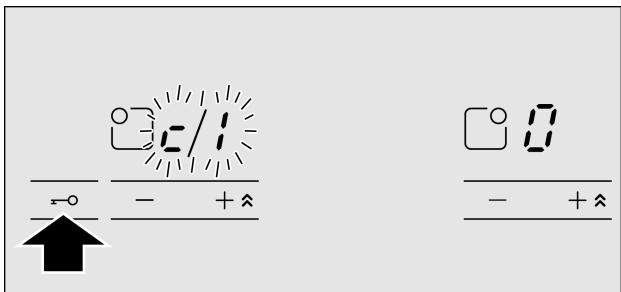
c1	Barnsäkring Spishällen säkras automatiskt när den slås av.	0 osäkrad* 1 säkrad
c2	Avstängning av ljudsignal En kort ljudsignal som bekräftar att en symbol har vidrörts eller en lång ljudsignal som varnar för felaktig användning.	0 de flesta signalerna från 1 vissa signaler från 2 alla signaler till*
c7	Funktionen Power–Management Begränsar spishällens totala effekt. Det finns 18 nivåer. När inställningen höjs ökas hällens effekt med 500 W.	1 = 1000 W lägsta effekt 1. – 9 = de 1500 – 9000 W 9. = 9500 W högsta effekt
c0	Återgå till spishällens grundinställningar Alla inställningar raderas	0 personliga inställningar 1 Återgå till inställningar*

* Grundinställningar

Åtkomst till grundinställningar

Gör så här:

1. Anslut spishällen med huvudströmbrytaren.
2. Tryck på symbolen inom 10 sekunder  tills en bekräftelsesignal hörs och den visuella indikationen  till höger om symbolen i kokzonen blinkar  (se bild).



Välj en annan justering

3. Tryck på symbolen  tills önskad funktionsindikator visas.
4. Välj sedan önskad justering med symbolerna + och - som motsvarar kokzonen till höger om symbolen 

5. Tryck återigen på symbolen  under minst 4 sekunder tills en bekräftelsesignal hörs. Inställningarna har sparats.

Skötsel och rengöring

I detta kapitel ges råd och varningar för att rengöra och underhålla spishällen på bästa sätt.

Spishäll

Rengöring

Rengör hällen efter varje användning. På så sätt undviks fastbrända matrester.

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

Använd aldrig:

- Slipande produkter
- Starka rengöringsmedel, såsom ungsrengöringsmedel eller fläckborttagningsmedel
- Repande svampar
- Högtycks- eller ångrengöringsapparater

Hällskrapa

Avlägsna fasta rester med en hällskrapa.

- 1.** Tag bort skyddet från skrapan
- 2.** Rengör hällens yta med eggen.

Skrapa inte hällens yta med skrapans hölle, då det kan repa ytan.



Eggen är mycket vass. Var försiktig för att undvika skärskador. Använd skyddet när skrapan inte används. Byt genast felaktigt blad.

Skötsel

Använd ett tillsatsmedel för att bevara och skydda spishällen. Följ anvisningarna på förpackningen.

Spishällens ram

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

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

Reparation

Fel orsakas ofta av små detaljer. Innan Kundtjänst kontaktas bör följande råd och påpekanden beaktas.

Indikator	Fel	Åtgärd
ingen	Ett strömbrott har inträffat.	Kontrollera med hjälp av andra elapparater om strömmen går fram.
	Apparaten har inte anslutits enligt kopplingsschemat.	Kontrollera att apparaten har anslutit enligt kopplingsschemat.
	Fel i det elektroniska systemet.	Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller, kontakta Kundtjänst.
E blinkar	Kontrollpanelen är fuktig eller ett föremål vidrör den	Torka av kontrollpanelen eller avlägsna föremålet.
E- + nummer/ d + nummer/ E + nummer/	Fel i det elektroniska systemet.	Koppla bort spishällen från nätspänningen. Vänta några sekunder och anslut den på nytt. Om indikationen kvarstår, kontakta Kundtjänst.
F0/F9	Ett internt funktionsfel har uppstått	Koppla bort spishällen från nätspänningen. Vänta några sekunder och anslut den på nytt. Om indikationen kvarstår, kontakta Kundtjänst.

Indikator	Fel	Åtgärd
F2	Det elektroniska systemet har överhettats och kokzonen har stängts av	Vänta tills dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt. Tryck därefter på vilken som helst symbol på spishällan. Om indikationen kvarstår, kontakta Kundtjänst.
F4	Det elektroniska systemet har överhettats och samtliga kokzoner har stängts av	Vänta tills dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt. Tryck därefter på vilken som helst symbol på spishällan. Om indikationen kvarstår, kontakta Kundtjänst.
U1	Fel nätspänning, utanför begränsningar för normal drift	Kontakta elleverantören.
U2/U3	Kokzonen har överhettats och för att skydda hädden har den har stängts av	Vänta tills dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt och anslut den på nytt.

Placera inte varma kokkärl på manöverpanelen.

Normalt ljud vid användning

Induktionsvärmekniken bygger på att skapa elektromagnetiska fält som alstrar värme direkt i kokkärlets botten. Detta kan, beroende på kärlets utformning, skapa ljud eller vibrationer, såsom följande:

Ett dovt surrande, som från en transformator

Detta ljud uppstår vid hög effekt och orsakas av mängden energi som överförs från hädden till kärlet. Ljudet upphör eller minskar när effektnivån minskar.

Ett lågt pipande

Ljudet uppstår när kärlet är tomt. Ljudet upphör när vatten eller livsmedel finns i kärlet.

Knaster

Detta ljud uppstår i kärl av olika material i olika skikt. Ljudet beror på vibrationer som uppstår i gränsskikten mellan de olika sammanfogade materialen. Ljudet kommer från kärlet. Mängden och tillagningsmetoden kan variera.

Höga pipande

Ljuden uppstår mest i kärl av olika material i olika skikt, när de används vid hög värme och samtidigt på två kokzoner. Pipljuden minskar när effekten sänks.

Ljud från fläkten

För att det elektroniska systemet skall fungera korrekt skall hällen arbeta under kontrollerad temperatur. Därför är hällen försedd med en fläkt som startas beroende på temperatur avkänd genom effektnivåer. Fläkten kan också fungera genom sin inneboende tröghet, efter det att hällen har stängts av, om avkänd temperatur fortfarande är alltför hög.

De ljud som beskrivits är normala med induktion och de innebär inget fel.

Kundtjänst

Vår kundtjänst hjälper användare med reparationer av maskinen, köp av tillbehör eller reservdelar och för upplysningar i allmänhet om våra produkter och tjänster.

Uppgifter om vår kundtjänst finns i bifogade handlingar.

Vid kontakt med vår kundtjänst bör produktnummer (E-Nr.) och serienummer (FD-Nr.) för apparaten uppges. Dessa uppgifter finns på märketiketten som är fäst under spishällen samt i handlingarna.

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>
GB <http://www.boschappliances.co.uk>
FR <http://www.bosch-electromenager.com>
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>
ES <http://www.bosch-ed.com>
PT <http://www.bosch.pt>
BE <http://www.electro.bosch.be>
AU <http://www.bosch.com.au>
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>
GR <http://www.bosch-home.gr>
US <http://www.boschappliances.com>

9000308768(1W090Z)00 8802