



PIE6..N2.., PIB6..N2.., PIE8..N2.., PIC8..N2.., PIB8..2N..,
PIL8..N2..
Kogesektion
Keittotaso
Kokesone
Häll

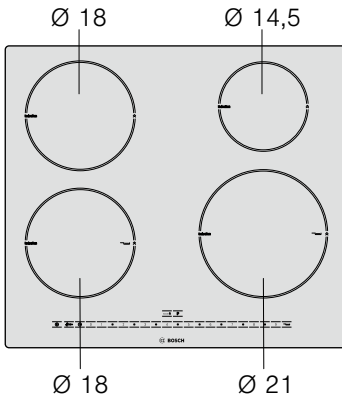


BOSCH

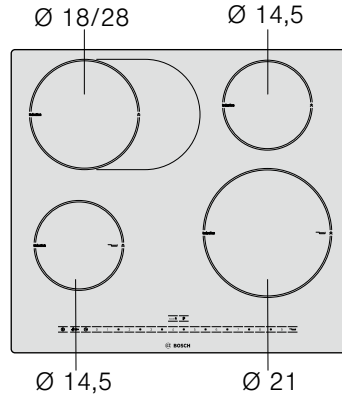
[da] Brugsanvisning3
[fi] Käyttöohje14

[no] Bruksveiledning 25
[sv] Bruksanvisning 36

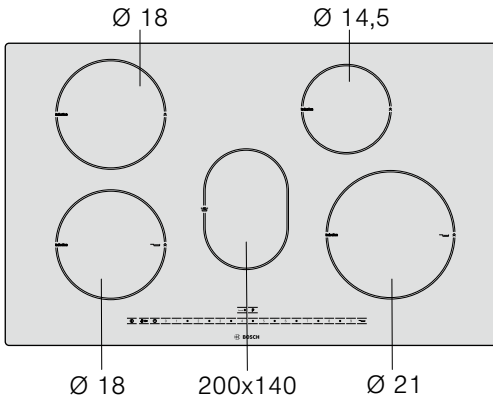
PIE6..N2..



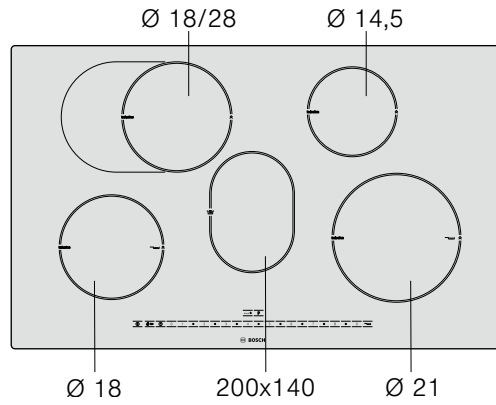
PIB6..N2..



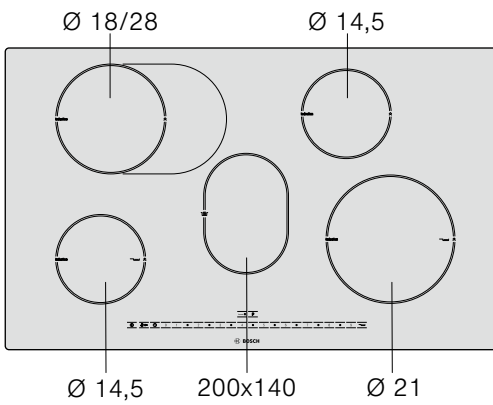
PIE8..N2..



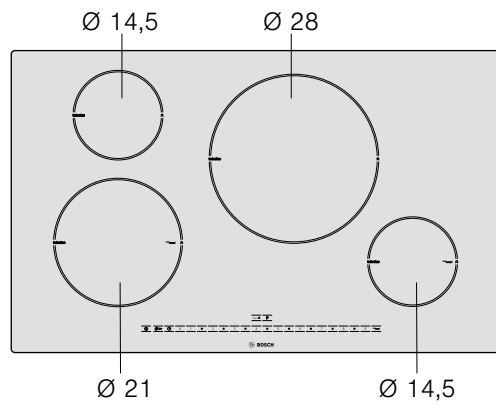
PIC8..N2..



PIB8..N2..



PIL8..N2..



Råd og vejledning om sikkerhed	3	Powerboost-funktion	10
Sikkerhedsanvisninger	3	Begrænsninger ved brugen	10
Årsager til skader	4	Sådan aktiveres funktionen	10
Beskyttelse af miljøet	5	Sådan deaktiveres funktionen	10
Bortskaffelse af affald på en miljøvenlig måde	5	Funktionen tidsprogrammering	10
Råd om energibesparelse	5	Automatisk afbrydelse af en kogezone	10
Induktionstilberedning	5	Automatisk tidsindstiller	10
Fordele ved induktionstilberedning	5	Minutur	10
Egnet kogegrej	5	Beskyttelse ved rengøring	11
At blive fortrolig med apparatet	6	Automatisk tidsbegrænsning	11
Betjeningspanel	6	Grundindstillinger	11
Kogezonerne	6	Gå til grundindstillingerne	12
Restvarme-indikator	6	Vedligeholdelse og rengøring	12
Programmering af kogesektion	6	Kogesektion	12
Sådan tændes og slukkes kogefeltet	6	Kogesektionens ramme	12
Indstilling af kogezone	6	Reparation af nedbrud	13
Stegefunktion	7	Normal lyd fra apparatet under brug	13
Pander til stegefunktionen	7	Kundeservice	13
Temperaturniveauer	7		
Sådan indstilles den	8		
Tabel	8		
Programmer til stegning	9		
Børnesikring	9		
Aktivering og deaktivering af børnesikringen	9		
Aktivering og deaktivering af børnesikringen	9		

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

⚠ Råd og vejledning om sikkerhed

Læs disse instruktioner omhyggeligt. Kun på denne måde kan du håndtere apparatet korrekt.

Opbevar brugs- og monteringsinstruktionerne. Hvis apparatet overdrages til en anden person, skal du også udlevere den tilhørende dokumentation.

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

Sikkerhedsanvisninger

Dette apparat er udelukkende konstrueret til husholdningsbrug. Brug kun kogesektionen til tilberedelse af fødevarer. Apparatet må ikke lades ude af syne under brug.

Sikker betjening

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.

Overophedet olie eller fedt

Fare for brand!

Overophedet olie og fedt antændes hurtigt. Hav altid overophedet olie og fedt under opsyn. Hvis olien eller fedtstoffet antændes, må du aldrig slukke ilden med vand. Læg et låg eller en tallerken på for at slukke ilden. Afbryd kogefeltet.

Tilberedning i vandbad

Vandbad gør, at man kan tilberede mad i en kasserolle, som sænkes ned i en større gryde med vand. Derved opnår maden en lav og konstant opvarmning og tilberedes via vandbadet og ikke direkte via kogefeltets varme. Ved tilberedning i vandbad skal du undgå at anbringe metalbeholdere, glasskåle eller skåle af andre materialer direkte i bunden af gryden med vand, da glasset eller beholderen kan blive ødelagt som følge af varmen fra kogefeltets overflade.

Varm kogesektion

Fare for brandskader!

Berør ikke varme kogefelter. Hold børn væk fra kogesektionen.

Fare for brand!

- Anbring aldrig antændelige objekter på kogefeltet.
- Opbevar ikke brændbare genstande eller spray i skufferne under kogesektionen.

Kogegrej med våd bund og våde kogefelter

Fare for skader!

Hvis der findes væske mellem bunden af kogegrejet og kogefeltet, kan der opstå damptryk. Det kan føre til, at kogegrejet skyder op. Sørg altid for, at kogefeltet og bunden af kogegrejet er tørt.

Sprækker i kogesektionen

Fare for elektrisk stød!

Afbryd apparatet fra eltilslutningen, hvis kogesektionen er itu eller revnet.

Sæt dig i kontakt med vores tekniske serviceafdeling.

Kogefeltet bliver varmt, men den visuelle indikation fungerer ikke

Fare for brandskader!

Afbryd kogefeltet, hvis indikatoren ikke fungerer. Kontakt teknisk service.

Kogesektionen slukkes

Fare for brand!

Hvis kogesektionen afbrydes automatisk og ikke kan bruges, kan den senere tændes automatisk. For at undgå det skal kogesektionen afbrydes fra elnettet. Sæt dig i kontakt med vores tekniske serviceafdeling.

Anbring ikke metalgenstande på induktionspladen

Fare for brandskader!

Efterlad ikke knive, gaffler, skeer, låg eller andre metalgenstande på kogesektionen, da de kan blive opvarmet meget hurtigt.

Vedligeholdelse af ventilator

Fare for skader!

Kogesektionen er udstyret med en blæser nederst. Hvis kogesektionen er udstyret med en skuffe nederst, må du ikke

opbevare små genstande eller genstande af papir i den, da de kan ødelægge blæseren og påvirke effekten negativt, hvis de suges ind.

Pas på!

Mellem skuffens indhold og blæserens indløb skal der være mindst 2 cm.

Forkerte reparationer

Fare for elektrisk stød!

Fejlagtige reparationer er farlige. Afbryd apparatet, hvis det er defekt. Sæt dig i kontakt med vores tekniske serviceafdeling. Reparation og udskiftning af defekte tilslutningskabler må kun udføres af uddannet personale i serviceafdelingen.

Pas på!

Apparatet opfylder normerne for sikkerhed og elektromagnetisk kompatibilitet. Personer med pacemaker må ikke betjene apparatet. Det er ikke muligt at garantere, at 100 % af sådanne anordninger, som findes på markedet, opfylder de gældende bestemmelser vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet, at de ikke forårsager forstyrrelser, som kan påvirke funktionen. Det er også muligt, at personer med andre slags apparater, så som høreapparater, kan opleve et vist ubehag.

Afbrydelse af kogesektionen

Efter hver brug skal du altid afbryde kogesektionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af mangel på strøm.

Årsager til skader

Pas på!

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

Generel oversigt

I følgende tabel kan du se de hyppigste skader:

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

Beskyttelse af miljøet

Udpak apparatet, og bortskaf emballagen på en miljøvenlig måde.

Bortskaffelse af affald på en miljøvenlig måde



Apparatet overholder direktivet om bortskaffelse af elektriske og elektroniske apparater WEEE 2002/96/EU. Direktivet definerer rammen for genindvinding og genbrug af apparater, der bruges i hele det europæiske område.

Råd om energibesparelse

- Sæt altid det rigtige låg på kogegrejet. Ved tilberedning uden låg forøges energiforbruget fire gange.

- Brug kogegrej med flad, tyk bund. En rund bund forøger energiforbruget.
- Diameteren på bunden af kogegrejet skal svare til størrelsen på kogefeltet. Denne er generelt en større diameter end bundens. Hvis diameteren på kogegrejet ikke svarer til kogefeltets diameter, er det bedre, at kogegrejets diameter er større end kogefeltets, hvor der i modsat fald mistes ca. halvdelen af energien. Bemærk: Hvis fabrikanten har angivet en større øvre diameter på kogegrejet.
- Vælg kogegrej af en størrelse, der passer til den mængde fødevarer, som du vil tilberede. Stort kogegrej, der kun er halvt fyldt, bruger meget energi.
- Kog med kun lidt vand. Dermed sparer du energi, og alle vitaminer og mineraler i grøntsagerne bevares.
- Vælg et lavere kogeniveau.

Induktionstilberedning

Fordele ved induktionstilberedning

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

- Tidsbesparelse ved kogning og stegning; opvarmning direkte af kogesektionen.
- Energibesparelse.
- Enklere rengøring og vedligeholdelse. Spildte madrester brænder ikke så hurtigt fast.
- Varmekontrol og sikkerhed; kogefeltet tilfører eller afbryder strømmen, så snart du trykker på knappen. Induktionskogefeltet sikrer, at varmen kan fordeles, når du fjerner kogegrejet uden at have slukket for kogefeltet først.

Egnet kogegrej

Ferromagnetisk kogegrej

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

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

Kontrollér, om kogegrejet drages mod magneten. Hvis det gør, er det egnet.

Specielt kogegrej til induktionstilberedning

Der findes andre former for specielt kogegrej til induktionstilberedning, hvis bund ikke er helt ferromagnetisk. Kontrollér diameteren, da den kan påvirke kogegrejets detektering og tilberedningsresultatet.

Uegnet kogegrej

Anvend aldrig kogegrejet af:

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

Egenskaber for kogegrejets bund

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

Intet kogegrej eller kogegrej i uegnet størrelse

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

Tomt kogegrej eller kogegrej med tynd bund

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

Kogegrejsdetektering

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

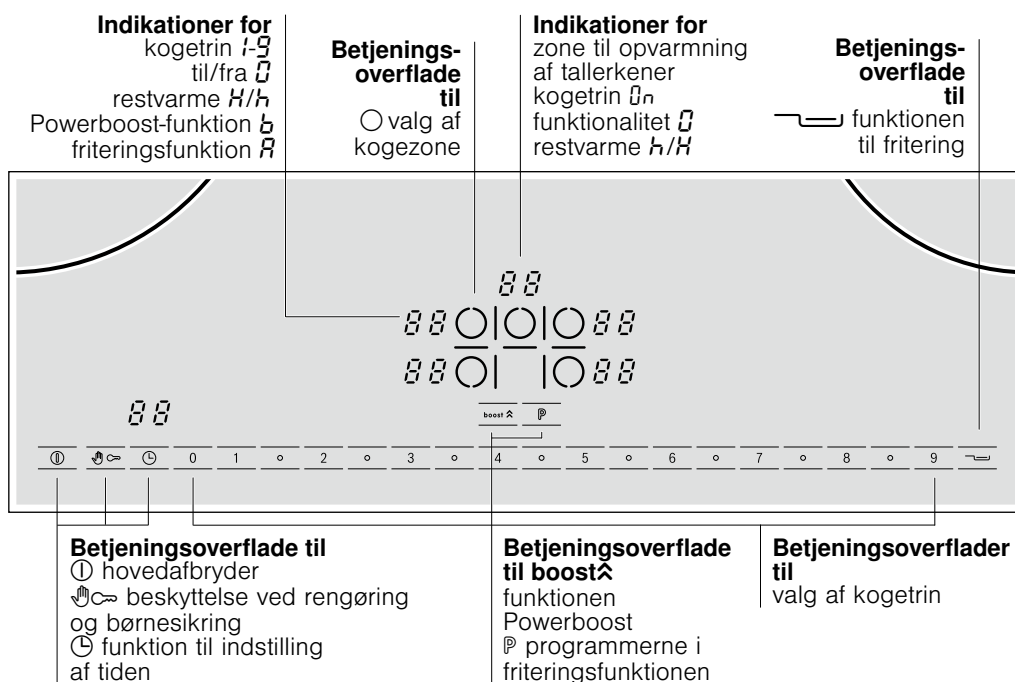
Dobbelt eller tredobbelt kogefelt

Disse områder kan genkende kogegrej i forskellige størrelser. Afhængigt af materialet og kogegrejets egenskaber tilpasser feltet sig automatisk og aktiverer kun det separate felt eller hele kogesektionen og bevarer en egnet effekt for at give et godt tilberedningsresultat.

At blive fortrolig med apparatet

Disse instruktioner gælder for flere forskellige kogesektioner. På side 2 er der en generel oversigt over alle modeller med målangivelser.

Betjeningspanel



Kogezonerne

Kogezone	Aktivering og deaktivering
<input type="radio"/> Enkelt kogezone	Brug kogegrej af en velegnet størrelse.
<input type="radio"/> Stegezone	Feltet tændes automatisk, når der bruges kogegrej, hvis bund har samme størrelse som det yderste område.
<input type="radio"/> Modstandsdygtig zone til opvarmning af tallerkener*	Aktivering: Tryk på symbolet <input type="radio"/> i zonen til opvarmning af tallerkener, og displayet viser 0n Deaktivering: Tryk igen på symbolet <input type="radio"/> , og displayet viser 0*

* Restvarmeindikatoren tændes.

Brug kun kogegrej, der er egnet til induktion. Se afsnittet "Egnet kogegrej".

Restvarme-indikator

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

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

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

Programmering af kogesektion

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

Sådan tændes og slukkes kogefeltet

Kogefeltet tændes og slukkes med hovedafbryderen.

For at tænde: Tryk på symbolet . Indikatoren for hovedafbryderen og indikatorerne for kogezonerne lyser. Kogefeltet er klar til brug.

For at slukke: Tryk på symbolet . Indikatoren for hovedafbryderen og indikatorerne for kogezonerne slukkes. Kogefeltet er slukket. Indikatoren for restvarme forbliver tændt, indtil kogefelterne er kølet tilstrækkeligt ned.

Bemærk: Kogefeltet afbrydes automatisk, når alle kogezoner er slukket i mere end 15 sekunder.

Indstilling af kogezone

Vælg det ønskede kogetrin med symbolerne fra 1 til 9.



Kogetrin 1 = minimal styrke

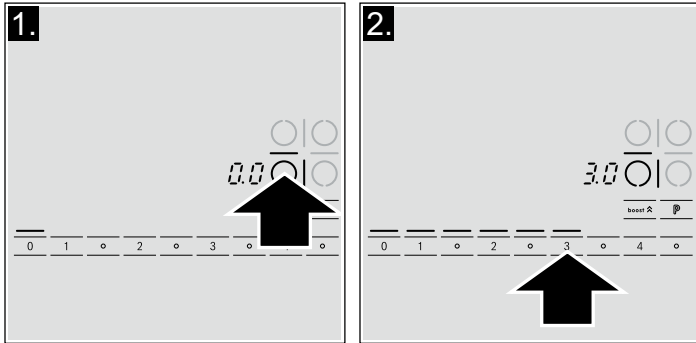
Kogetrin 9 = maksimal styrke

Hvert kogetrin har et mellemniveau. Dette niveau er markeret med symbolet o i programmeringsområdet.



Valg af kogetrin:

Kogefeltet skal være tændt.

1. Tryk på symbolet  i den pågældende kogezone. Indikatoren  kommer til syne.
2. Tryk derefter på symbolet for det ønskede kogetrin.



3. Foretag ændring af kogetrin: Vælg kogezone og tryk derefter på symbolet for det ønskede kogetrin. For at vælge et

mellemniveau, tryk da på symbolet , der findes mellem symbolerne  for kogetrin.

Afbryd kogezone

Vælg kogezone og tryk derefter på symbolet for kogetrin 0.

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

Stegefunktion

Funktionen giver mulighed for stegning på de bageste kogefelter, hvor pandens temperatur reguleres.

Fordele

Kogefeltet varmer kun, når det er nødvendigt. På denne måde spares der energi. Olien og fedtstoffet bliver ikke overophedet.

Anvisninger

- Opvarm aldrig olie, smør eller fedt uden opsyn.
- Anbring panden på midten af kogefeltet. Kontroller, at størrelsen på bunden af panden er korrekt.
- Dæk ikke panden med et låg. I modsat fald fungerer den automatiske regulering ikke. Du kan bruge en sigte til beskyttelse, hvorved den automatiske regulering stadig fungerer.
- Brug kun olie, der er velegnet til stegning. Hvis der anvendes smør, margarine, olivenolie eller svinefedt, skal du indstille temperaturtrinet til **min**.

Pander til stegefunktionen

Der findes specielt velegnede pander til denne funktion. Brug kun denne type pander. Med andre pander fungerer reguleringen ikke. Panderne kan blive overophedet.

Disse pander kan erhverves efterfølgende som ekstra tilbehør i specialforretninger eller hos vores Serviceafdeling. Angiv altid den pågældende reference.

- **HEZ390210** lille pande (15 cm i diameter).
- **HEZ390220** mellemstor pande (19 cm)
- **HEZ390230** stor pande (21 cm)

Panderne er ikke-klæbende. Det er også muligt at stege madvarer med kun en smule olie.


Temperaturniveauer

Styrketrin	Temperatur	Velegnet til
max	høj	f.eks. flødekartofler, saltede kartofler og røde bøffer.
med	medium-høj	f.eks. friturestegte, frosne postejer, mørbrad, ragout, grøntsager.
low	lav-medium	f.eks. friturestegte frikadeller og pølser, fisk.
min	lav	f.eks. omeletter med smør, olivenolie eller margarine.

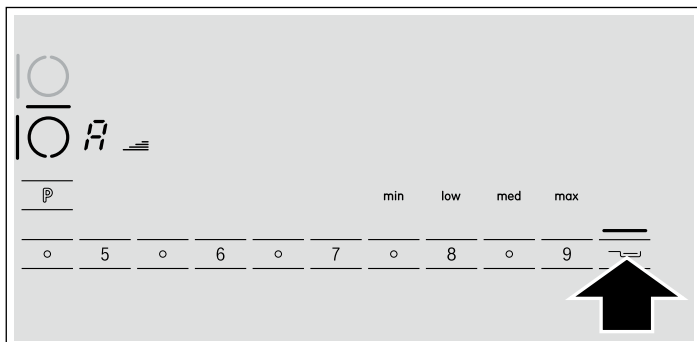
Sådan indstilles den

Vælg det korrekte temperaturniveau jvf. tabellen. Anbring panden i kogezone.

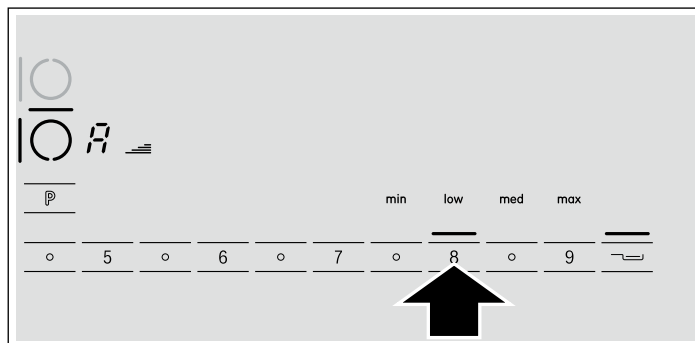
Kogefeltet skal være tændt.

1. Vælg kogezone. Tryk på symbolet . Indikatoren **A** tændes i kogezonens display.

De mulige temperaturniveauer vises på betjeningsoverfladen for kogetrin.



2. I de følgende 10 sekunder vælg da det ønskede temperaturniveau med symbolet for det tilsvarende kogetrin. (se billede) Stegefunktionen er aktiveret.



Temperatursymbolet forbliver tændt, indtil stegetemperaturen opnås.

3. Hæld olie i panden og tilsæt herefter madvarerne.

Rør som altid rundt i madvarerne for at undgå, at de brænder på.

Afbryd stegefunktionen

Tryk på symbolet .

Tablel

Tabellen angiver hvilket temperaturniveau, der er velegnet til hver fødevarer. Tilberedningstiden kan variere afhængigt af type, vægt, tykkelse og kvalitet af fødevarerne.

Det valgte styrketrin varierer efter den type stegepande, du bruger.

		Temperaturniveau	Samlet tilberedningstid fra det akustiske signal
Kød	Tynde skiver stegt kød med eller uden panering	med	6-10 min.
	Mørbrad	med	6-10 min.
	Koteletter	low	10-17 min.
	Cordon bleu	low	15-20 min.
	Steak, rød (tykkelse 3 cm)	max	6-8 min.
	Steak, medium eller gennemstegt (tykkelse 3 cm)	med	8-12 min.
	Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm)	low	10-20 min.
	Kogte eller ferske pølser	low	8-20 min.
	Hambruger/kabonader	low	6-30 min.
	Leberkåse	min	6-9 min.
	Ragout, gyros	med	7-12 min.
	Hakket kød	med	6-10 min.
	Stribet flæsk	min	5-8 min.
	Fisk	Fisk, stegt	low
Fiskefilet med eller uden panering		low / med	10-20 min.
Scampi, rejer		med	4-8 min.
Æggeretter	Pandekager	med	Tilbered en ad gangen
	Omeletter	min	Tilbered en ad gangen
	Spejlæg	min / med	2-6 min.
	Røræg	min	2-4 min.
	Kaiserschmarm	low	10-15 min.
	Arme riddere/ toast	low	Tilbered en ad gangen
Kartofler	Saltede kartofler tilberedt med uskrællede, stegte kartofler	max	6-12 min.
	Saltede kartofler tilberedt med rå kartofler*	low	15-25 min.
	Flødekartofler	max	Tilbered en ad gangen
	Glaserede kartofler	med	10-15 min.

* På en kold pande.

		Temperaturniveau	Samlet tilberedningstid fra det akustiske signal
Grøntsager	Hvidløg, løg	min	2-10 min.
	Squash, aubergine	low	4-12 min.
	Peber, grønne asparges	low	4-15 min.
	Svampe	med	10-15 min.
	Glaserede grønnsager	med	6-10 min.
Frosne produkter	Tynde skiver stegt kød	med	15-20 min.
	Cordon bleu	low	10-30 min.
	Fjerkræbryst	min	10-30 min.
	Nuggets	med	10-15 min.
	“Gyros“, “Kebab“	med	10-15 min.
	Fiskefilet med eller uden panering	low	10-20 min.
	Fiskepinde	med	8-12 min.
	Pommes frites	med / max	4-6 min.
	Panderetter (kød, grønnsager)	min	8-15 min.
	Forårsruller	low	10-30 min.
Camembert/ost	low	10-15 min.	
Andet	Camembert/ost	low	7-10 min.
	Forstegte retter, der tilberedes med tilføjelse af vand f.eks. pasta i pande	min	4-6 min.
	Croutoner	low	6-10 min.
	Mandler/nødder/pinjekerner*	min	3-7 min.

* På en kold pande.

Programmer til stegning

Brug udelukkende disse programmer sammen med pander, der er anbefalet til stegefunktionen.

Med disse programmer kan de følgende retter tilberedes:

Program	Ret
<i>P1</i>	Tynde skiver stegt kød
<i>P2</i>	Fjerkræbryst, cordon bleu
<i>P3</i>	Steak, rød
<i>P4</i>	Steak, medium eller gennemstegt
<i>P5</i>	Fisk
<i>P6</i>	Panderetter (kød, grønnsager), frosne
<i>P7</i>	Ovn - pommes frites, frosne
<i>P8</i>	Pandekager
<i>P9</i>	Tortilla, æg

Vælg det ønskede program

Vælg kogezone.

- Tryk på symbolet *P*. Indikatoren *P* lyser i kogezoneens display.
- I de følgende 10 sekunder vælges det ønskede program med symbolerne fra **1** til **9**.

Programmet er valgt.

Temperatursymbolet forbliver tændt, indtil den pågældende temperatur er opnået. Når den er opnået, høres et signal, og temperatursymbolet slukkes.

Kom olie eller fedtstof i stegepanden og tilsæt derefter madvarerne. Rør som altid rundt i madvarerne for at undgå, at de brænder på.

Afbryd programmet

Tryk på symbolet *P*.


Børnesikring

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

Aktivering og deaktivering af børnesikringen

Kogefeltet skal være slukket.

Aktivering: Tryk på symbolet  i ca. 4 sekunder. Symbolet  lyser i 4 sekunder. Kogefeltet er nu blokeret.

Deaktivering: Tryk på symbolet  i ca. 4 sekunder. Børnesikringen er nu deaktiveret.

Aktivering og deaktivering af børnesikringen

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

Aktivering og deaktivering

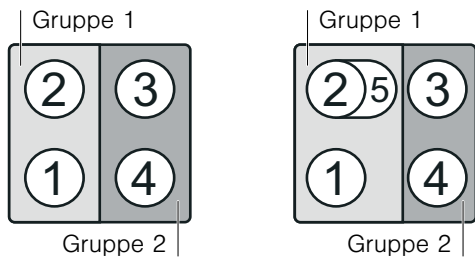
Se afsnittet "Grundindstillinger".

Powerboost-funktion

Med funktionen Powerboost kan du opvarme madvarer hurtigere end med styrketrin 9.

Begrænsninger ved brugen

Denne funktion er tilgængelig i alle kogefelter, hvis de andre felter i den samme gruppe ikke er i brug (se billedet). I modsat fald vil 6 og 9 blinke på den visuelle indikation til det valgte kogefelt; effektniveauet 9 justeres automatisk.



Sådan aktiveres funktionen

1. Vælg en kogezone.
2. Tryk på symbolet **boost** . Funktionen er blevet aktiveret.

Sådan deaktiveres funktionen

1. Vælg en kogezone.
2. Tryk på symbolet **boost** . Powerboost-funktionen er blevet deaktiveret.

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

Funktionen tidsprogrammering

Funktionen kan bruges på to forskellige måder:

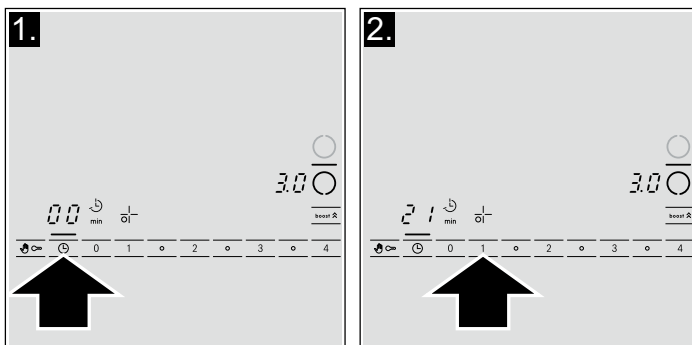
- - til automatisk afbrydelse af et kogefelt.
- - som minutur.

Automatisk afbrydelse af en kogezone

Indtast tilberedningstiden for kogezonen. Zonen afbrydes automatisk, når tiden er gået.

Sådan indstilles den

1. Vælg kogezone og det ønskede kogetrin.
2. Tryk to gange på symbolet . I timerfunktionens display lyser 00 og ___.
3. I de følgende 10 sekunder skal den ønskede tid indstilles med symbolerne fra 1 til 9.



Tilberedningstiden går i gang.

Når tiden er forløbet

Når tiden er forløbet, afbrydes kogezonen. Der høres et lydssignal, og kogezonen viser 0.0, og timerfunktionens display viser 00 i 10 sekunder.

Ved at trykke på symbolet slukkes indikationerne, og lydssignalet ophører.

Ændring eller afbrydelse af tiden

Vælg kogezone og tryk derefter to gange på symbolet .

Indikatorerne ___ og vises

Foretag ændring af tilberedningstiden med symbolerne fra 1 til 9.

Afbryd automatisk en kogezone med stegefunktionen

Ved madlavning med stegefunktionen går den indstillede tilberedningstid i gang, så snart temperaturen i den valgte zone er opnået.

Anvisninger

- Hvis man har indstillet en tilberedningstid, vises tiden for denne funktion altid i displayet. For at se den resterende tilberedningstid for en kogezone skal man vælge en zone og trykke to gange på symbolet .
- Hvis man har indstillet en bestemt tilberedningstid for flere kogezoner, er det altid tilberedningstiden for den kogezone, der er valgt, der vises.
- Der kan indstilles en tilberedningstid på op til 99 minutter.

Automatisk tidsindstiller

Med denne funktion kan du vælge den ønskede kogetid for alle kogefelter. Når du har tændt et kogefelt, vil den valgte kogetid begynde at gå. Når kogetiden er gået, deaktiveres kogefeltet automatisk.

Du kan finde anvisninger på, hvordan du aktiverer tidsindstilleren i kapitlet "Grundindstillinger".

Bemærk: Det er muligt at ændre på en kogezones tilberedningstid eller deaktivere uret til automatisk tidsindstilling.

Tryk flere gange på symbolet , indtil den ønskede indikator begynder at lyse. Foretag ændring af tilberedningens varighed med symbolerne fra 1 til 9 eller afbryd med symbolet 0.




Minutur

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

Sådan indstilles den

1. Tryk på symbolet . Indikatoren tændes. I timerfunktionens display lyser 00.
2. Indstil den ønskede tid med symbolerne 1 til 9. Efter nogle få sekunder går tiden i gang.

Når tiden er forløbet

Når tiden er forløbet, høres et lydsignal. I timerfunktionens display lyser  og . Ved at trykke på symbolet  slukkes indikationerne.

Ændring eller afbrydelse af tiden


Tryk på symbolet , og indikatoren  tændes.

Foretag ændring af tiden med symbolerne fra **1** til **9** eller tryk på **0** for at afbryde tiden.

Beskyttelse ved rengøring

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

For at undgå dette er kogefeltet udstyret med en beskyttelse ved rengøring.

Tryk på symbolet . Betjeningspanelet vil være blokeret i ca. 35 sekunder.

Nu kan man rengøre betjeningspanelets overflade uden risiko for ændring af indstillingerne.

Når tiden er forløbet, høres et lydsignal, og efter nogle få sekunder afbrydes funktionen. Blokeringen af betjeningspanelet er deaktiveret.

Bemærk: Hverken symbolet  eller hovedafbryderen er dækket af beskyttelsesfunktionen ved rengøring. Kogefeltet kan til enhver tid afbrydes.

Automatisk tidsbegrænsning

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


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

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

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

Grundindstillinger

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

Indikator	Funktion
	Permanent børnesikring  Deaktiveret.*  Aktiveret.
	Lydsignaler  De fleste signaler er deaktiveret.  Nogen af signalerne er deaktiveret.  Alle signalerne er deaktiveret.*
	Automatisk tidsindstilling  Afbrudt.*  Tid til automatisk frakobling
	Varigheden af tidsprogrammeringens advarselssignal:  10 sekunder*.  30 sekunder.  1 minut.
	Funktionen Power - Management  = Deaktiveret.*  = 1000 W minimeffekt.  = 1500 W  = 2000 W ...  eller  = maksimal styrke i kogesektionen.

* Fabriksindstilling

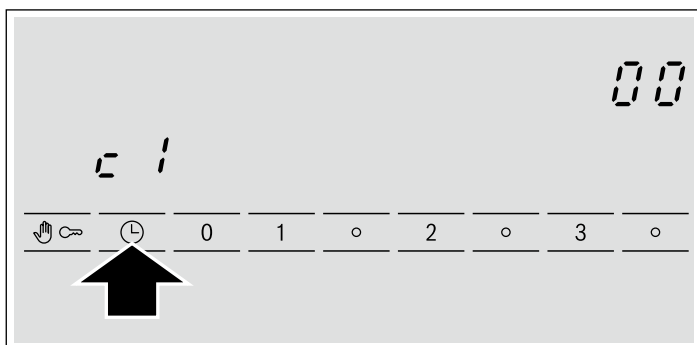
Indikator	Funktion
	Tid for valg af kogefelt ubegrænset: det sidst programmerede kogefelt forbliver valgt.* begrænset: Kogefeltet forbliver kun valgt i 10 sekunder.
	Tilbage til de automatiske indstillinger Personlige indstillinger.* Tilbage til fabriksindstillingerne.

* Fabriksindstilling

Gå til grundindstillingerne

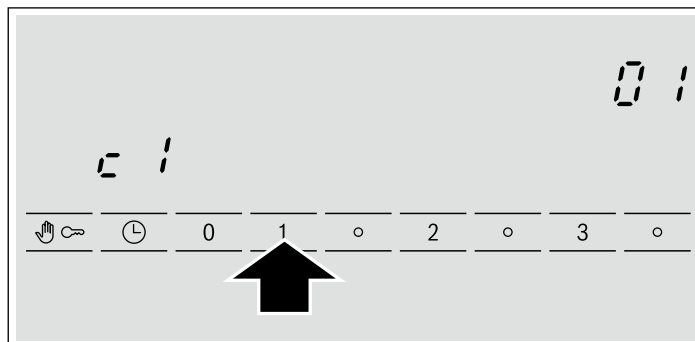
Kogefeltet skal være slukket.

1. Tænd for kogefeltet med hovedafbryderen.
2. I løbet af de følgende 10 sekunder skal du berøre symbolet i 4 sekunder.



Til venstre på skærmen vises og til højre vises .

3. Tryk på symbolet , indtil displayet for den ønskede funktion vises.
4. Vælg derefter den ønskede indstilling med symbolerne fra **0** til **9**.



5. Tryk igen på symbolet i 4 sekunder. Indstillingerne er nu gemt korrekt.

Forlad grundindstillingerne

Sluk kogefeltet med hovedafbryderen.

Vedligeholdelse og rengøring

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

Kogesektion

Rengøring

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

Brug kun rengøringsmidler, der er velegnet til kogesektioner. Overhold angivelserne, der findes på produktets emballage.

Brug aldrig:

- Slibende produkter
- Aggressive rensedmidler som ovnspray og pletfjerningsmidler
- Svampe med slibende overflade
- Højtryksrensere eller damprensere

Glasskraber

Fjern vanskeligt snavs med en glasskraber.

1. Tag sikringen af skraberen
2. Rengør kogesektionens overflade med kniven.

Rengør ikke kogesektionens overflade med bunden af skraberen, da overfladen kan blive ridset.

Glasskraber!

Kniven er meget skarp. Fare for snitsår. Beskyt kniven, når den ikke bruges. Udskift øjeblikkeligt kniven, når den udviser tegn på skader.

Vedligeholdelse

Anvend et middel til vedligeholdelse og beskyttelse af kogesektionen. Overhold råd og vejledning på emballagen.

Kogesektionens ramme

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

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

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. Tilslutningen af apparatet er ikke udført i overensstemmelse med tilslutningskemaet. Nedbrud i elektronisk system.	Kontrollér ved hjælp af andre elektriske produkter, om der er sket en afbrydelse af strømmen. Kontrollér, at apparatet er tilsluttet i overensstemmelse med tilslutningskemaet. Hvis de foregående typer kontrol ikke løser problemet, skal du kontakte vores serviceafdeling.
<i>E</i> blinker	Betjeningspanelet er fugtigt, eller der har sat sig et objekt fast inden i komfuret	Aftør området ved betjeningspanelet, eller fjern objektet.
<i>E</i> + nummer <i>d</i> + nummer / <i>E</i> + nummer	Nedbrud i elektronisk system.	Afbryd kogesektionen fra elektricitetsforsyningen. Vent 30 sekunder, og tilslut den igen.*
<i>F0</i> / <i>F9</i>	Der er opstået en intern fejl i funktionaliteten	Afbryd kogesektionen fra elektricitetsforsyningen. Vent 30 sekunder, og tilslut den igen.*
<i>F2</i>	Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt det pågældende kogefelt.	Vent, indtil det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet. Tryk derefter på hvilket som helst symbol på kogesektionen.*
<i>F4</i>	Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt alle kogefelter.	
<i>U1</i>	Forkert elektrisk spænding uden for de normale funktionsgrænser	I dette tilfælde bør man kontakte elektricitetsselskabet.
<i>U2</i> / <i>U3</i>	Kogefeltet er blevet overophedet, og det er slået fra for at beskytte komfuret.	Vent på, at det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet, og tænd igen.

* Hvis angivelsen fortsætter, skal du kontakte vores serviceafdeling.

Anbring ikke kogegrej på betjeningspanelet.

Normal lyd fra apparatet under brug

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

Der lyder en dyb buldrende lyd som fra en transformator

Denne lyd høres ved tilberedning med højt styrketrin. Årsagen til det er energimængden, som overføres fra kogesektionen til kogegrejet. Denne lyd forsvinder eller aftager, når du reducerer styrketrinnet.

En lav hvæsende lyd

Denne lyd genereres, hvis kogegrejet er tomt. Lyden forsvinder, når du tilsætter vand eller mad i kogegrejet.

Knitrende lyd

Denne lyd høres i kogegrej, som består af flere forskellige overlappende materialer. Lyden beror på vibrationer, som

høres i overfladerne, som samler de forskellige overlappende materialer. Denne lyd kommer fra kogegrejet. Mængden og tilberedningsmåden for mad kan variere.

En høj hvæsende lyd

Lyden høres især i kogegrej, som består af forskellige overlappende materialer, så snart du aktiverer maksimal opvarmningseffekt samtidig i begge kogefelter. Lyden forsvinder eller aftager, så snart du reducerer effekten.

Lyd fra blæseren

For at opnå den bedste effekt skal kogesektionen anvendes med en kontrolleret temperatur. Derfor er kogesektionen udstyret med en blæser, som starter, når den registrerer temperaturen ved hjælp af forskellige kogetrin. Blæseren kan også bruges som per inert, når kogesektionen er afbrudt, hvis den registrerede temperatur stadig er for høj.

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

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer:

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

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

Huomautukset ja varoitukset	14	Powerboost-toiminto	21
Turvallisuusohjeet	14	Käyttörajoitukset.....	21
Vaurioitumisyyt	15	Kytkeminen toimintaan	21
Ympäristönsuojelu	16	Kytkeminen pois päältä	21
Ympäristöystävällinen jätteiden hävitys	16	Aikaohjelmointi	21
Ohjeita energian säästämiseen.....	16	Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä.....	21
Kypsentäminen induktiokeittoalueella	16	Automaattinen ajastin.....	21
Induktioteknologian edut	16	Ajastinkello	21
Soveltuvat keittoastiat	16	Puhdistussuoja	22
Laitteeseen tutustuminen	17	Automaattinen sammutustoiminto	22
Ohjauspaneeli.....	17	Perusasetukset	22
Keittoalueet	17	Perusasetuksiin siirtyminen.....	23
Jälkilämmön osoitin.....	17	Ylläpito ja puhdistus	23
Keittotason ohjelmointi	17	Keittotaso	23
Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä	17	Keittotason kehys	23
Keittoalueen säätö.....	17	Vikojen korjaaminen	24
Friteeraustoiminto	18	Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana	24
Friteeraustoiminnolle sopivat paistinpannut.....	18	Huoltopalvelu	24
Lämpötilatasot	18		
Ohjelmointi	19		
Taulukko	19		
Friteerausohjelmat	20		
Lapsilukko	20		
Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta.....	20		
Pysyvän lapsilukon kytkeminen päälle tai pois päältä.....	20		

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: **www.bosch-home.fi** ja Online-Shopista: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Huomautukset ja varoitukset

Lue nämä ohjeet huolellisesti. Laitteen virheetön käyttö edellyttää, että käyttöoppaan ohjeita noudatetaan.

Säilytä käyttö- ja asennusohjeet. Jos laite annetaan toiselle henkilölle, toimita laitteen mukana myös vastaavat 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

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Keittotasoa saa käyttää ainoastaan ruoka-aineksien käsittelyyn. Laitetta ei saa jättää ilman valvontaa sen käytön aikana.

Turvallinen käyttö

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 vastuukykyisen aikuisen valvontaa.

Lapsia on valvottava, jotta laitteella ei leikittäisi.

Liian kuuma öljy tai rasva

Tulipalovaara!

Liian kuuma öljy tai rasva syttyvät helposti. Älä jätä ylikuumentunutta öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Jos öljy tai rasva syttyy, älä sammuta tulta vedellä. Tukahduta tuli kannella tai lautasella. Kytke keittoalue pois päältä.

Vesihauteella kypsentäminen

Vesihaude mahdollistaa ruoka-aineksien kypsentämisen kattilassa, joka on suuremman vettä sisältävän kattilan sisällä. Täten ruoka-aineksiin kohdistuu mieto ja jatkuva lämpö ja se kypsyy kuuman veden toimesta sen sijaan, että se kypsyisi suoraan keittoalueen lämmöllä. Kun ruoka-aineksia kypsennetään vesihauteella, vettä sisältävän keittoastian pohjan päälle ei saa asettaa suoraan säilykepurkkeja, lasiastioita tai muita materiaaleja niin, ettei keittotason ja astian lasi rikkoudu keittoalueen uudelleen kuumennuksen vuoksi.

Kuuma keittotaso

Palovammavaara!

Älä koske kuumiin keittotasoihin. Pidä lapset kaukana keittotasosta.

Tulipalovaara!

- Älä koskaan aseta syttyviä esineitä keittotason päälle.
- Älä säilytä syttyviä tuotteita tai aerosoleja keittotason alapuolella olevissa laatikoissa.

Märät keittoastian pohjat ja keittoalueet

Vammautumisvaara!

Jos keittoastian pohjan ja keittoalueen välissä on vettä, se voi aiheuttaa höyrynpainetta. Tämän seurauksena keittoastia voi ponnahtaa ylöspäin. Pidä keittotaso ja keittoastioiden pohjat aina kuivina.

Keittotason halkeamat

Sähköpurkausvaara!

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.

Keittotason pois päältä kytkeytyminen

Tulipalovaara!

Jos keittotaso kytkeytyy pois päältä automaattisesti eikä sen käyttö ole mahdollista, keittotaso voi myöhemmin kytkeytyä päälle itsestään. Jotta näin ei kävisi, keittotaso on irrotettava sähköverkosta. Ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Älä aseta metalliesineitä induktiolevyn päälle

Palovammavaara!

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

Tuulettimeen liittyvät huomautukset

Vaurioitumisvaara!

Tässä keittotasossa on tuuletin, joka sijaitsee laitteen alaosassa. Jos keittotason alapuolella on laatikko, siinä ei saa säilyttää pieniä esineitä tai paperia, sillä ne voivat tuulettimeen imeytyessään vaurioittaa tuuletinta tai vaarantaa jäähdetyksen toimivuuden.

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

Huomio!

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

Virheelliset korjaukset

Sähköpurkausvaara!

Virheelliset korjaukset ovat vaarallisia. Kytke laite pois päältä, jos siinä on vikoja. Ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun. Vaurioituneet liitosjohdot saa korjata ja vaihtaa ainoastaan vastaavaan koulutuksen saanut teknisen huoltopalvelun henkilöstö.

Huomio!

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

Keittotason kytkeminen pois päältä

Sammuta keittotaso aina jokaisen käyttökerran jälkeen pääkytkimellä. Älä odota, että keittotaso sammuu automaattisesti keittoastian puuttuessa.

Vaurioitumisyyt

Huomio!

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

Yleisnäkymä

Seuraava taulukko sisältää yleisimmät vahingot:

Ympäristönsuojelu

Pura laite ja hävitä pakkausmateriaalit ympäristöystävällisellä tavalla.

Ympäristöystävällinen jätteiden hävitys



Tämä laite täyttää sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan EU-direktiivin RAEE 2002/96/EY vaatimukset. Kyseinen direktiivi määrittää merkin käytettyjen laitteiden kierrätystä ja uudelleen käyttöä varten kaikissa EU-maissa.

Ohjeita energian säästämiseen

- Aseta keittoastioihin aina oikea kansi. Ilman kantta keittäessä energian kulutus on nelinkertainen.

- Käytä keittoastioita, joiden pohja on tasainen ja paksu. Epätasaiset pohjat lisäävät energian kulutusta.
- Keittoastioiden pohjan halkaisijan on oltava yhtä suuri kuin keittoalue. Se on yleensä suurempi kuin keittoastian pohjan halkaisija. Jos keittoastian halkaisija ei vastaa keittoalueen kokoa, on parempi käyttää keittoalueen kokoa suurempaa keittoastiaa, sillä pienempää keittoastiaa käyttäessä puolet energiasta menee hukkaan. Huomaa: Jos valmistaja on ilmoittanut keittoastian yläreunan halkaisijan,
- Valitse keittoastian koko valmistettavan ruokamäärän mukaan. Suurikokoinen ja puoliksi täysi keittoastia kuluttaa huomattavasti energiaa.
- Käytä vähäistä vesimäärää. Tällöin säästetään energiaa ja samalla säilytetään kasvisten vitamiinit ja mineraalit.
- Valitse mahdollisimman alhainen tehotaso.

Kypsentäminen induktiokeittoalueella

Induktioteknologian edut

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

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

Soveltuvat keittoastiat

Ferromagneettiset keittoastiat

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

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

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

Erityiset induktiokeittolevyihin tarkoitetut keittoastiat

On olemassa muita induktiokeittotasoihin tarkoitettuja keittoastioita, joiden pohja ei ole kokonaan ferromagneettinen. Tarkista keittoastian pohjan halkaisija, se voi vaikuttaa keittoastian havaintiin sekä kypsennyksen lopputulokseen.

Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

Älä koskaan käytä seuraavia keittoastioita:

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

Keittoastian pohjan ominaisuudet

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

Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

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

Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

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

Keittoastian havainti

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

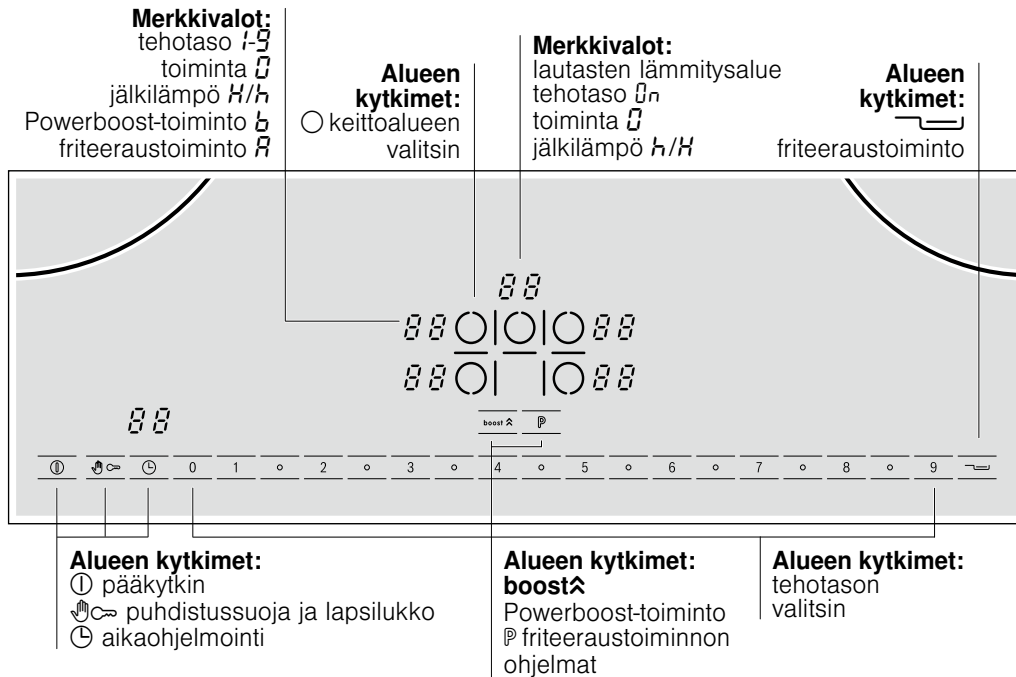
Kaksin- tai kolminkertainen keittoalue

Kyseiset alueet voivat havaita eri kokoisia keittoastioita. Keittoastian materiaalista ja ominaisuuksista riippuen keittoalue mukautuu automaattisesti astiaan aktivoiden ainoastaan yksinkertaisen keittoalueen tai koko alueen ja säätäen sopivan tehon parhaiden kypsennystulosten saavuttamiseksi.

Laitteeseen tutustuminen

Nämä käyttöohjeet soveltuvat eri keittotasoihin. Sivulla 2 on mallien yleisnäkymä ja tietoja menettelytavoista.

Ohjauspaneeli



Keittoalueet

Keittoalue	Päälle ja pois päältä kytkentä
<input type="radio"/> Yksinkertainen keittoalue	Käytä sopivan kokoista keittoastiaa.
<input type="radio"/> Paistoalue	Alue käynnistyy automaattisesti silloin, kun sen päälle asetetaan keittoastia, jonka pohja on saman kokoinen kuin alueen ulkoreuna.
<input type="radio"/> Lautasten lämmitysalue*	Päälle kytkentä: paina merkkiä \circ , joka vastaa lautasten lämmitysalueita, näyttöön ilmestyy \square Pois päältä kytkentä: paina uudelleen merkkiä \circ , näyttöön syttyy \square *

* Jälkilämmön merkkivalo syttyy.

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

Jälkilämmön osoitin

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

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

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

Keittotason ohjelmointi

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

Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä

Keittotaso voidaan kytkeä päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

Kytkeminen päälle: paina merkkiä ⓪ . Pääkytkimen merkkivalo ja keittoalueiden merkkivalot \circ syttyvät. Keittotaso on valmis käytettäväksi.

Kytkeminen pois päältä: paina merkkiä ⓪ . Pääkytkimen merkkivalo ja keittoalueiden merkkivalot \circ sammuvat. Keittotaso on kytketty pois päältä. Jälkilämmön merkkivalo jää palamaan, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

Huomautus: Keittotaso kytketty automaattisesti pois päältä silloin, kun kaikki keittoalueet ovat olleet pois käytöstä yli 15 sekuntia.

Keittoalueen säätö

Valitse haluamasi tehotaso merkeillä 1 - 9.

Tehotaso 1 = vähimmäisteho

Tehotaso 9 = maksimiteho

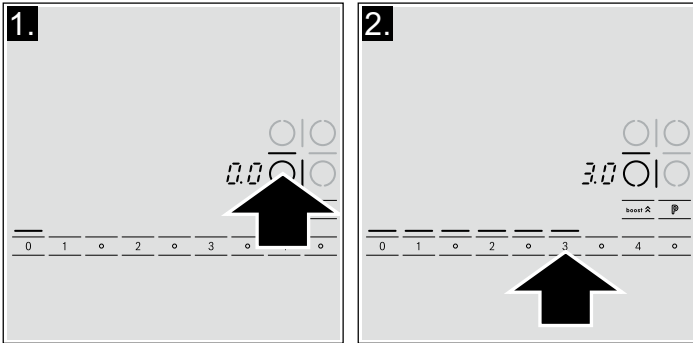
Kaikissa tehotasoissa on väliasetus. Väliasetus on merkitty merkillä \circ ohjelmointialueelle.

Tehotason valitseminen

Keittotason on oltava päällä.

1. Paina vastaavan keittoalueen merkkiä ○.
Merkkivalo 0.0 syttyy.

2. Paina sen jälkeen haluamasi tehotason merkkiä.



3. Tehotason muuttaminen: valitse keittoalue ja paina sen jälkeen haluamasi tehotason merkkiä. Valitse keskitaso

painamalla merkkiä ○, joka sijaitsee tehotason merkkien välissä.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja paina sitten tehotason merkkiä 0.

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

Friteeraustoiminto

Toiminto mahdollistaa friteerauksen edessä olevilla keittoalueilla ja se säätää keittoastian lämpötilaa.

Friteerauksen edut

Keittoalue kuumenee vain silloin, kun se on tarpeen. Täten säästetään energiaa. Öljy tai rasva ei ylikuumene.

Huomautuksia

- Älä koskaan kuumenna öljyä, voita tai rasvaa ilman valvontaa.
- Aseta paistinpannu keittoalueen keskelle. Varmista, että paistinpannun pohjan halkaisija on oikean kokoinen.
- Älä peitä paistinpannua kannella. Muutoin automaattinen lämpötilan säätö ei toimi. Voit halutessasi käyttää suojasiviliää, jolloin automaattinen säätötoiminto toimii.
- Käytä ainoastaan friteeraukseen sopivaa öljyä. Jos käytät voita, margariinia, oliiviöljyä tai rasvaa, valitse lämpötilataso **min**.

Lämpötilatasot

Tehotaso	Lämpötila	Sopiva
max	korkea	esim. perunaohukaiset, paistinperunat ja puoliraa'at pihvit .
med	keskisuuri	esim. kevyet friteeraukset kuten pakasteruoat, leikkeleet, lihakastike, vihannekset.
low	keskimatala	esim. friteeraukset kuten fileet ja makkarat, kala.
min	matala	esim. munakkaat, voin, oliiviöljyn tai margariinin käyttö.

Friteeraustoiminnolle sopivat paistinpannut

Kyseiselle toiminnolle on saatavilla optimaalisia paistinpannuja. Käytä ainoastaan kyseisiä paistinpannuja. Muunlaisilla paistinpannuilla ei tapahdu lämpötilan säätöä. Paistinpannut voivat ylikuumentua.

Nämä paistinpannut voidaan hankkia laitteen hankinnan jälkeen valinnaisena lisävarusteena erikoisliikkeestä tai huoltopalvelustamme. Ilmoita tällöin aina viitenumero.



- **HEZ390210** pieni keittoastia (halkaisija 15 cm).
- **HEZ390220** keskisuuri keittoastia (19 cm)
- **HEZ390230** suuri keittoastia (21 cm)

Paistinpannuissa on tarttumisenestopinta. Ruokien friteeraus on mahdollista myös vähäisellä öljymäärällä.

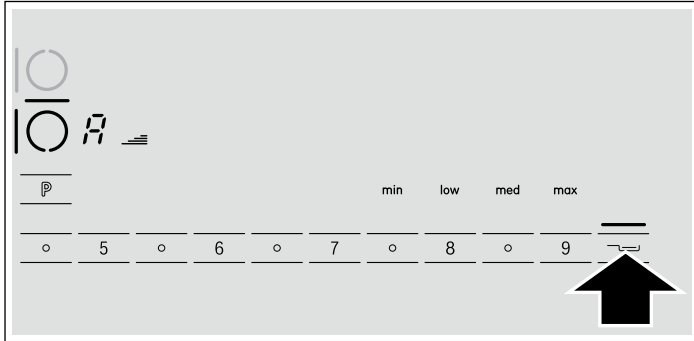
Ohjelmointi

Valitse sopiva lämpötila taulukon mukaan. Aseta paistinpannu keittoalueelle.

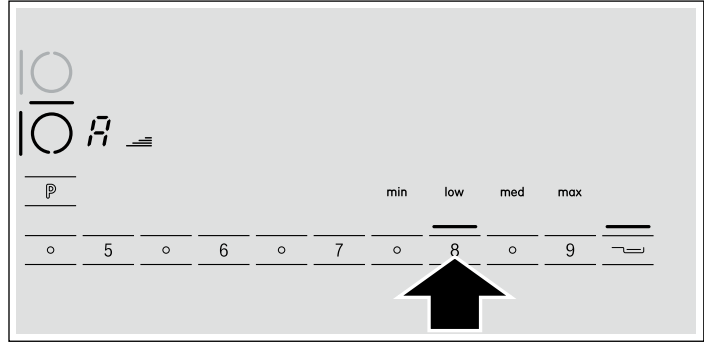
Keittotason on oltava päällä.

1. Valitse keittoalue. Paina merkkiä . Keittoalueen näyttöön sytty merkkivalo .

Tehotasojen kytkimien yläpuolella näkyvät mahdolliset lämpötilatasot.



2. Valitse seuraavien 10 sekunnin kuluessa haluttu lämpötilataso vastaavalla tehotason merkillä. (katso kuva) Friteeraustoiminto on kytketty toimintaan.



Lämpötilamerkki jää palamaan, kunnes friteerauslämpötila saavutetaan.

3. Lisää paistinpannuun öljyä, ja sen jälkeen ruoka-ainekset. Kuten aina, hämmennä ruoka-aineksia niin, etteivät ne pala pohjaan.

Friteeraustoiminnon pois päältä kytkeminen

Paina merkkiä .

Taulukko

Taulukko ilmoittaa sopivat lämpötilatasot jokaiselle ruoka-ainekselle. Keittoaika vaihtelee ruoka-aineksen tyypin, painon, suuruuden ja laadun mukaan.

Valittu tehotaso vaihtelee käytetyn paistinpannun mukaan.

		Lämpötilataso	Kokonaiskeittoaika merkkiäänestä lasketuna
Liha	Leike, maustamaton tai kuorrutettu	med	6-10 min
	Filee	med	6-10 min
	Kyljykset	low	10-17 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Raaka pihvi (paksuus 3 cm)	max	6-8 min
	Puolikypsä tai kypsä pihvi (paksuus 3 cm)	med	8-12 min
	Kanan rintapala (paksuus 2 cm)	low	10-20 min
	Makkarat, kypsennetyt tai raa'at	low	8-20 min
	Hampurilaiset / fileet	low	6-30 min
	Leberkäse	min	6-9 min
	Jauhelihakastike, gyros	med	7-12 min
	Jauheliha	med	6-10 min
	Pekoni	min	5-8 min
Kala	Friteerattu kala	low	10-20 min
	Kalafileet, maustamattomat tai kuorrutetut	low / med	10-20 min
	Katkaravut	med	4-8 min
Munaruogat	Lätyt	med	friteeraa yksi kerrallaan
	Munakkaat	min	paista yksi kerrallaan
	Paistetut munat	min / med	2-6 min
	Munakokkeli	min	2-4 min
	Kaiserschmarm	low	10-15 min
	Köyhät ritarit	low	paista yksi kerrallaan
Perunat	Paistinperunat, jotka valmistetaan kuorimattomista keitetyistä perunoista	max	6-12 min
	Paistinperunat, jotka valmistetaan raa'ista perunoista*	low	15-25 min
	Perunaohukaiset	max	paista yksi kerrallaan
	Pakasteperunat	med	10-15 min

* Kylmässä paistinpannussa.

		Lämpötilataso	Kokonaiskeittoaika merkkiäänestä lasket- tuna
Vihannekset	Valkosipuli, sipuli	min	2-10 min
	Kesäkurpitsa, munakoiso	low	4-12 min
	Paprika, vihreä parsia	low	4-15 min
	Sienet	med	10-15 min
	Pakastevihannekset	med	6-10 min
Pakasteruoat	Leikkeet	med	15-20 min.
	Cordon bleu	low	10-30 min
	Kanan rintapala	min	10-30 min
	Nuggetit	med	10-15 min
	“Gyros”, “Kebab”	med	10-15 min
	Kalafileet, maustamattomat tai kuorrutetut	low	10-20 min
	Kalapuikot	med	8-12 min
	Ranskalaiset perunat	med / max	4-6 min
	Paistinpannussa kypsennetyt ruoat ja vihannekset	min	8-15 min
	Kevätkääryleet	low	10-30 min
	Camembert / juusto	low	10-15 min
Muut	Camembert / juusto	low	7-10 min
	Esikypsennetyt ruoat, jotka valmistetaan lisäämällä vettä, esim. pan- nussa valmistettava pasta	min	4-6 min
	Paahtoleivät	low	6-10 min
	Mantelit / pähkinät / pinjansiemenet*	min	3-7 min

* Kylmässä paistinpannussa.

Friteerausohjelmat

Käytä friteeraustoimintoon ainoastaan näitä ohjelmia ja suositeltuja paistinpannuja.

Näillä ohjelmilla voidaan valmistaa seuraavat ruoat:

Ohjelma	Ruoka
P1	Leikkeet
P2	Linnun rintapalat, kuorrutetut leikkeet
P3	Kevyesti kypsennetyt pihvit
P4	Puolikypsät ja kypsät pihvit
P5	Kala
P6	Paistinpannussa kypsennetyt ruoat ja vihannekset, pakasteruoat
P7	Uuniruoat - ranskanperunat, pakasteruoat
P8	Lätyt
P9	Munakkaat, munaruoat

Haluamasi ohjelman valitseminen

Valitse keittoalue.

1. Paina merkkiä **P**. Merkkivalo **P** syttyy keittoalueen näyttöön.
2. Valitse seuraavien 10 sekunnin kuluessa haluttu ohjelma merkeillä **1 - 9**.

Ohjelma on valittu.

Lämpötilamerkki jää palamaan, kunnes vastaava lämpötila saavutetaan. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, laitteesta kuuluu merkkiäänä ja lämpötilamerkki sammuu.

Lisää paistinpannuun öljyä tai rasvaa, ja sen jälkeen ruoka-ainekset. Kuten aina, hämmennä ruoka-aineksia niin, etteivät ne pala pohjaan.

Ohjelman sammuttaminen

Paina merkkiä **P**.


Lapsilukko

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

Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta

Keittotason on oltava pois päältä.

Päälle kytkentä: Paina merkkiä  noin 4 sekuntia. Merkki  syttyy 4 sekunnin ajaksi. Keittotaso on lukittu.

Pois päältä kytkentä: Paina merkkiä  noin 4 sekuntia. Lukitus on kytketty pois päältä.

Pysyvän lapsilukon kytkeminen päälle tai pois päältä

Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.

Päälle ja pois päältä kytkentä

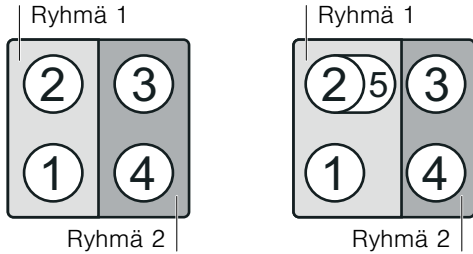
Katso luku "Perusasetukset".

Powerboost-toiminto

Powerboost-toiminnolla ruoka-ainekset voidaan kuumentaa nopeammin kuin tehotasoa 9 käyttäessä.

Käyttörajoitukset

Toimintoa voidaan käyttää kaikissa keittoalueissa edellyttäen, että toinen saman ryhmän keittoalue on pois päältä (katso kuva). Valitun keittoalueen näytössä vilkkuu b ja 9; sen jälkeen tehotaso 9 säätyy automaattisesti.



Kytkeminen toimintaan

1. Valitse keittoalue.
2. Paina merkkiä **boost** ⚡. Toiminto on käynnistynyt.

Kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
2. Paina merkkiä **boost** ⚡. Powerboost-toiminto on poistettu käytöstä.

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

Aikaohjelmointi

Tätä toimintoa voidaan käyttää kahdella eri tapaa:

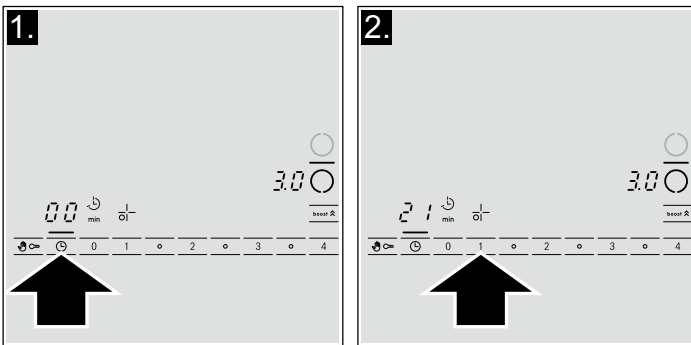
- keittoalueen automaattinen sammutus.
- hälytin.

Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä

Syötä keittoalueen toiminta-aika. Alue sammuu automaattisesti, kun aika on kulunut umpeen.

Ohjelmointi

1. Valitse keittoalue ja haluamasi tehotaso.
2. Paina kaksi kertaa merkkiä ⏸. Aikaohjelmoinnin merkkivaloon syttyy 00 ja __.
3. Valitse seuraavien 10 sekunnin kuluessa haluamasi aika merkeillä 1 - 9.



Keittoaika käynnistyy.

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Keittoalue sammuu, kun aika on kulunut umpeen. Laitteesta kuuluu äänimerkki ja keittoalueelle syttyy 00 ja aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin 00 10 sekunnin ajaksi.

Kun merkkiä ⏸ painetaan, merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

Aika-asetuksen korjaaminen tai peruuttaminen

Valitse keittoalue ja paina sen jälkeen kaksi kertaa merkkiä ⏸.

Näkyviin tulevat erkkivalot __ ja -b.

Muuta keittoaikaa merkeillä 1 - 9.

Keittoalueen kytkeminen automaattisesti pois päältä friteeraustoiminnolla

Kun keittotasoa käytetään friteeraustoiminnolla, ohjelmoitu keittoaika käynnistyy silloin, kun valittu keittoalue on saavuttanut vaaditun lämpötilan.

Huomautuksia

- Jos keittoaika on ohjelmoitu, näytössä näkyy aina keittoajan aika-asetus. Voit tarkistaa keittoalueen jäljelle jäävän keittoajan valitsemalla keittoalueen ja painamalla kaksi kertaa merkkiä ⏸.
- Jos keittoaika on ohjelmoitu useampaan keittoalueeseen, näytössä näkyy aina valitun keittoalueen keittoaika.
- Keittoaika voidaan asettaa maksimissaan 99 minuuttiin.

Automaattinen ajastin

Tämän toiminnon avulla voidaan valita keittoaika jokaiselle keittoalueelle. Valittu aika käynnistyy, kun keittoalue kytketään päälle. Keittoalue sammuu automaattisesti, kun keittoaika on kulunut umpeen.

Ajastimen päälle kytkeksen ohjeet löytyvät luvusta "Perusasetukset".

Huomautus: Keittoalueen toiminta-aikaa voidaan muuttaa tai automaattinen ajastin voidaan kytkeä pois päältä.

Paina toistuvasti merkkiä ⏸, kunnes haluamasi merkkivalo ⓪ syttyy. Muuta keittoaikaa merkeillä 1 - 9 tai poista ajanlaskenta toiminnasta painamalla merkkiä 0.

Ajastinkello

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



Ohjelmointi

1. Paina merkkiä ⏸. Merkkivalo ⓪ syttyy. Aikaohjelmoinnin näyttöön syttyy 00.
 2. Säädä haluttu aika merkeillä 1 - 9.
- Aika käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua.

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Kun aika on kulunut umpeen, laitteesta kuuluu merkkiäänä. Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin 00 ja ⓪. Merkkivalot sammuvat, kun merkkiä ⏸ painetaan.

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen



Paina merkkiä , merkkivalo  syttyy.

Muuta aikaa merkeillä **1 - 9** tai paina painiketta **0** ajan peruuttamiseksi.

Puhdistussuoja



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

Tämän välttämiseksi keittoalueessa on puhdistussuojatoiminto.

Paina merkkiä  . Ohjauspaneeli lukittuu noin 35 sekunniksi.

Ohjauspaneeli voidaan tällöin puhdistaa niin, ettei asetuksien muutosvaaraa ole.

Kun aika on kulunut umpeen, laitteesta kuuluu merkkiäni ja joidenkin sekuntien jälkeen toiminto deaktivoituu. Ohjauspaneelin lukitus on deaktivoitunut.

Huomautus: Puhdistussuoja ei koske merkkiä   eikä pääkytkintä. Keittotaso voidaan halutessa kytkeä pois päältä.

Automaattinen sammutustoiminto

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






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

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




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

Perusasetukset

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

Merkkivalo	Toiminto
c 1	Lapsilukko  Pois käytöstä.* 1 Käytössä.
c 2	Äänimerkit  Suurin osa äänimerkeistä on pois käytöstä. 1 Osa äänimerkeistä on pois käytöstä. 2 Kaikki äänimerkit on käytössä.*
c 5	Automaattinen ajastin  Pois.* 1-99 Automaattinen pois päältä kytkeytymisaika.
c 6	Aikaohjelmoinnin merkkiäänän kesto 1 10 sekuntia*. 2 30 sekuntia. 3 1 minuutti.
c 7	Power-Management -toiminto  = Pois käytöstä.* 1 = 1000 W. Vähimmäisteho. 1. = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 tai 9. = keittotason maksimiteho.
c 9	Keittoalueen valinta-aika  Rajoittamaton: viimeiseksi ohjelmoitu keittoalue jää asetukseksi.* 1 Rajoitettu: keittoalue jää asetukseksi vain 10 sekunniksi.


* Tehdasasetus

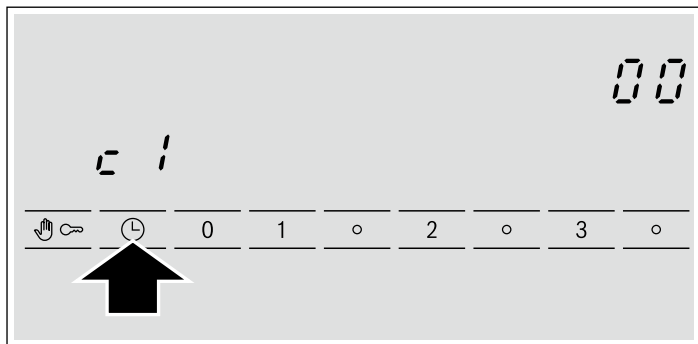
Merkkivalo	Toiminto
	Oletusasetuksien palautus  Omat asetukset.*  Oletusasetuksien palautus.



* Tehdasasetus


Perusasetuksiin siirtyminen

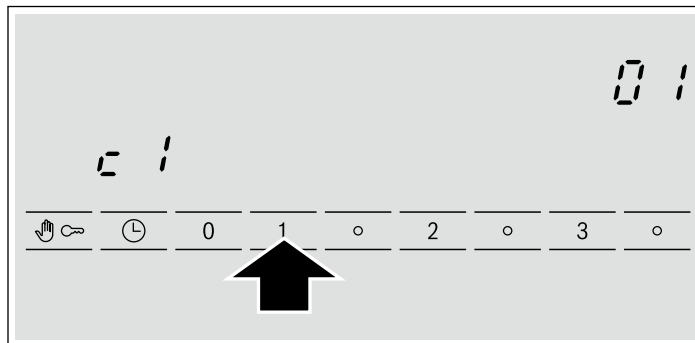
Keittotason on oltava pois päältä.


1. Käynnistä keittotaso pääkytkimellä.
2. Paina seuraavien 10 sekunnin kuluessa merkkiä  4 sekunnin ajan.



Näytön vasemmalla puolella näkyy  ja oikealla puolella .

3. Paina merkkiä , kunnes halutun toiminnon merkkivalo tulee näkyviin.
4. Valitse sen jälkeen haluamasi asetus merkeillä **0 - 9**.



5. Paina merkkiä  yli 4 sekunnin ajan. Asetukset on tallennettu oikein.

Perusasetuksista poistuminen

Sammuta keittotaso pääkytkimellä.

Ylläpito ja puhdistus

Tämän luvun ohjeet takaavat keittotason optimaalisen puhdistuksen ja ylläpidon.

Keittotaso

Puhdistus

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

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

Älä koskaan käytä:

- Kuluttavia tuotteita.
- Voimakkaita puhdistusaineita, kuten uunisuihkeita ja tahranpoistoaineita.
- Naarmuttavia pesusieniä.
- Korkeapaineisia tai höyryllä toimivia puhdistusvälineitä.

Lasin puhdistukseen tarkoitettu kaavin

Poista vaikeasti irtoavat liat lasin puhdistukseen tarkoitettulla kaapimella.

1. Poista kaapimen suoja.
2. Puhdista keittotason pinta terällä.

Älä puhdista keittotason pintaa kaapimen perällä, pinta voi tällöin vaurioitua.

Vammautumisvaara!

Terä on erittäin terävä. Varo ettet haavoita terällä itseäsi. Suojaa terä silloin, kun sitä ei käytetä. Vaihda terä uuteen heti kun siinä havaitaan poikkeamia.

Ylläpito

Levitä additiivista ainetta keittotason suojaamiseksi. Noudata tuotepakkaukseen merkittyjä ohjeita.

Keittotason kehys

Jotta keittotason kehukseen ei tulisi vaurioita, noudata seuraavia ohjeita:

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

Vikojen korjaaminen

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

Merkkivalo	Toimintahäiriö	Ratkaisu
Ei mitään	Sähkövirran syöttö on katkennut. 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 noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen päälle.*
FD / F9	Toiminnossa on tapahtunut sisäinen vika.	Kytke keittotaso pois verkkovirrasta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen päälle.*
F2	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja vastaava keittoalue on sammunut.	Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi. Paina sen jälkeen mitä tahansa keittotason merkkiä.*
F4	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat sammuneet.	
U1	Virheellinen syöttöjännite, joka ylittää normaalit toimintarajat.	Ota yhteyttä sähkövirran jakajaan.
U2 / U3	Keittoalue on ylikuumentunut ja se on kytkeytynyt pois päältä keittotason pinnan suojaamiseksi.	Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi ja kytke laite uudelleen päälle.

* Jos ongelma toistuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin päälle.

Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana

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

Syvät hurinaäänet, jotka muistuttavat muuntajaa

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

Matalat vihellysäänet

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

Rätinä-äänet

Kyseisiä ääniä esiintyy keittoastioissa, jotka koostuvat useista päällekkäisistä materiaaleista. Äänet johtuvat tärinästä, jota

esiintyy päällekkäisten materiaalien liitospinnoilla. Äänet johtuvat keittoastiasta. Ruoka-aineksien määrä ja kypsennystapa voi vaihdella.

Korkeat vihellysäänet

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

Tuuletusäänet

Sähköjärjestelmän oikeaoppinen käyttö edellyttää, että keittotason toimintalämpötilaa hallitaan. Täten keittotasossa on tuuletin, joka käynnistyy eri tehoalueiden lämpötilan mukaan. Tuuletin voi toimia myös keittotason pois päältä kytkennän jälkeen, jos sen lämpötila on edelleen liian korkea.

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

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, huoltopalvelumme on käytettävissäsi.

Mallinumero ja sarjanumero:

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

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

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

Luota valmistajan asiantuntemukseen. Siten varmistat, että korjauksen tekee koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää alkuperäisiä varaosia.

Råd og sikkerhetsanvisninger	25
Sikkerhetsanvisninger	25
Årsaker til skader	26
Beskyttelse av miljøet	27
Miljøvennlig avfallsbehandling	27
Råd om energibesparelse	27
Matlaging ved induksjon	27
Fordeler ved matlaging ved induksjon	27
Egnede kokekar	27
Slik lærer du apparatet å kjenne	28
Betjeningspanel	28
Kokesonene	28
Restvarmeindikator	28
Programmering av koketoppen	28
Slå av og på koketoppen	28
Justere kokesonen	28
Stekefunksjon	29
Stekepanner for stekefunksjonen	29
Temperaturnivåer	29
Slik programmerer du	30
Tabell	30
Stekeprogrammer	31
Barnesikring	31
Aktivere og deaktivere barnesikringen	31
Aktivere og deaktivere barnesikringen permanent	31

Powerboost-funksjon	32
Bruksbegrensninger	32
Aktivere	32
Deaktivere	32
Tidsprogrammering	32
Slå av en kokesone automatisk	32
Automatisk tidsinnstiller	32
Timer	32
Beskyttelse ved rengjøring	33
Automatisk tidsbegrensing	33
Grunninnstillinger	33
Tilgang til grunninnstillingene	34
Vedlikehold og rengjøring	34
Koketopp	34
Koketoppens ramme	34
Reparasjon	35
Normal støy ved bruk av apparatet	35
Kundeservice	35

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: www.bosch-home.com og nettbutikk: www.bosch-eshop.com

⚠ Råd og sikkerhetsanvisninger

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

Ta vare på installasjons- og bruksanvisningen. Hvis du selger apparatet videre til en tredjeperson, må du legge ved korresponderende dokumentasjon.

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

Sikkerhetsanvisninger

Dette apparatet er kun konstruert for husholdningsbruk. Bruk koketoppen kun til matlaging. Ha alltid oppsyn med apparatet når det er i bruk.

Sikker bruk

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

Sørg for at barn ikke leker med apparatet.

Overopphetet olje og fett

Fare for brann!

Overopphetet olje og fett tar lett fyr. Ikke gå fra overopphetet olje eller fett. Hvis olje eller fett tar fyr, må du ikke prøve å slukke med vann. Slukk flammene med et lokk eller en tallerken. Slå av 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

Fare for brannskader!

Rør ikke de varme kokesonene. Hold barn unna koketoppen.

Fare for brann!

- Ikke plasser brennbare gjenstander oppå koketoppen
- Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller sprayer i skuffene under koketoppen.

Kokekar med våt bunn og våte kokesoner

Fare for skader!

Hvis det finnes væske mellom kokekarets bunn og kokesonen, kan det dannes damptrykk. Det kan føre til at kokekaret skytes opp. Sørg alltid for at kokesonen og kokekarets bunn er tørre.

Sprekker i koketoppen

Fare for elektrisk støt!

Koble apparatet fra strømmettet dersom koketoppen er ødelagt eller sprukket.

Ta kontakt med teknisk service.

Kokesonen blir varm, men den visuelle indikasjonen fungerer ikke

Fare for brannskader!

Slå av kokesonen hvis indikatoren ikke fungerer. Kontakt teknisk service.

Koketoppen slås av

Fare for brann!

Hvis koketoppen slås av automatisk uten å kunne brukes, kan den slå seg på igjen av seg selv ved en senere anledning. For å unngå at dette kan forekomme, bør koketoppen kobles fra strømmettet. Ta kontakt med vår tekniske service.

Ikke plasser metallgjenstander på induksjonskoketoppen

Fare for brannskader!

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

Vedlikehold av ventilator

Fare for skader!

Denne koketoppen er utstyrt med en ventilator som befinner seg i den nederste delen. Dersom det er en skuff under

koketoppen, skal du ikke oppbevare små gjenstander eller papirer i den, da de kan bli sugd opp av ventilatoren og skade den eller forhindre avkjølingen.

Obs!

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. Deaktiver apparatet dersom det er defekt. Ta kontakt med vår tekniske service. Reparasjoner og skifte av skadde ledninger må kun utføres av autorisert personell fra teknisk service.

Obs!

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

Slå av koketoppen

Etter hvert bruk, må du slå av koketoppen med hovedbryteren. Ikke vent til koketoppen slår seg av automatisk fordi det ikke står noen kokekar på kokesonene.

Årsaker til skader

Obs!

- Kokekar med ru bunn kan lage riper i koketoppen.
- Sett aldri tomme kokekar på kokesonene. Det kan medføre skader.
- Ikke sett varme kokekar på bryterpanelet, indikatorsonen eller på kanten til koketoppen. Det kan føre til skader.
- Hvis tunge eller spisse gjenstander faller oppå kokeplaten, vil den kunne bli skadet.
- Aluminiumsfolie og plastbeholdere smelter hvis de settes på varme kokesoner. Bruk av beskyttelsesplater over koketoppen anbefales ikke.

Generelle betraktninger

I følgende tabell fremstilles skadene som er mest hyppige:

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

Beskyttelse av miljøet

Pakk ut apparatet og kast emballasjen i henhold til miljøvernforskriftene.

Miljøvennlig avfallsbehandling



Dette apparatet er merket i henhold til EU-direktivet som regulerer avfall fra elektriske og elektroniske apparater, WEEE 2002/96/EF. I dette direktivet finnes normene som gjelder for resirkulering og gjenbruk i hele Europa

Råd om energibesparelse

- Bruk alltid lokk som passer til kokekarene. Ved matlaging uten lokk firedobles energiforbruket.

- Bruk kokekar med tykk og plan bunn. En buet bunn øker energiforbruket.
- Diameteren til kokekarets bunn bør svare til størrelsen på kokesonen. 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. Legg merke til: Hvis produsenten har angitt den største diameteren på kokekaret,
- Velg kokekar som har en størrelse som passer til mengden som skal tilberedes. Et stort, halvfullt kokekar bruker mye energi.
- Bruk lite vann. På denne måten sparer du energi, og i tillegg bevares grønnsakenes vitaminer og mineraler.
- Velg et nivå med lavere effekt.

Matlaging ved induksjon

Fordeler ved matlaging ved induksjon

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

- Tidsbesparelse ved koking og steking; gjennom direkte oppvarming av kokekaret.
- Energibesparelse.
- Enklere rengjøring og vedlikehold. Sølte matrester brenner seg ikke så raskt fast.
- Varmekontroll og sikkerhet; 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.

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

Spesielle kokekar for induksjon

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

Uegnete kokekar

Bruk aldri kokekar av:

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

Kokekarets bunn

Kokekarenes bunn kan ha innvirkning på jevnheten i resultatet av matlagingen. Kokekar som er fremstilt med materialer som

gjør at varmen fordeles bedre, slik som "sandwich"-kokekar av rustfritt stål, fordeler varmen på en uniform måte, og du sparer dermed tid og energi.

Intet kokekar eller ikke egnet størrelse

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

Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

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

Detektering av kokekar

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

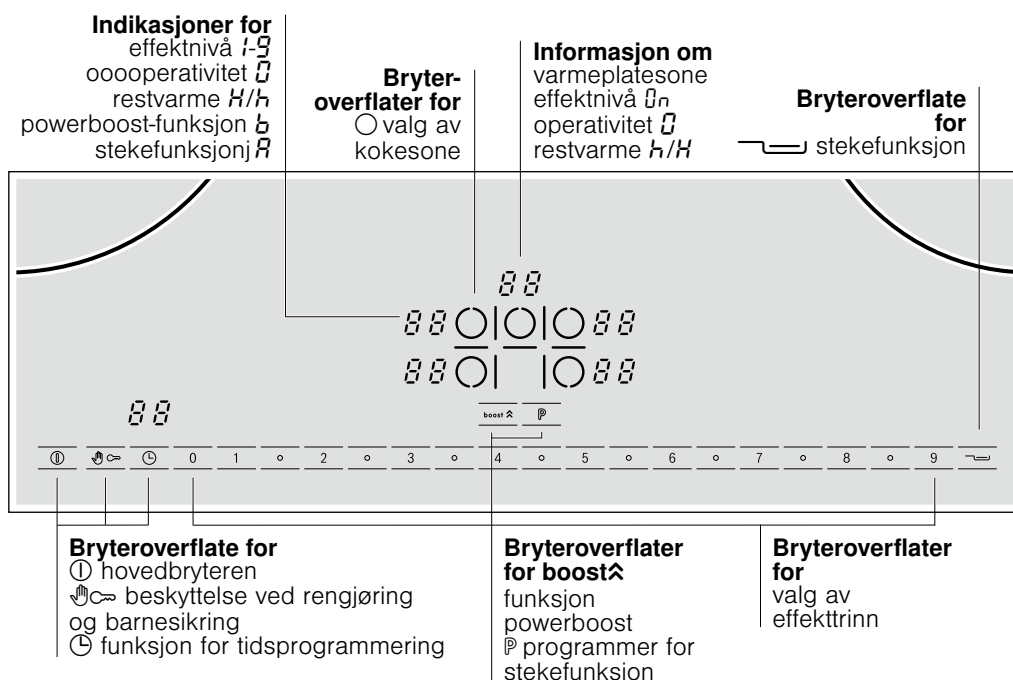
Dobbel eller tredobbel kokesone

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

Disse instruksjonene gjelder for flere ulike koketopper. På side 2 ser du en generell oversikt over modellene med deres mål og ytterligere informasjon.

Betjeningspanel



Kokesonene

Kokesone	Aktivering og deaktivering
\bigcirc Enkel kokesone	Bruk et kokekar av passende størrelse.
Ⓢ Stekesone	Sonen slås automatisk på ved å bruke et kokekar hvis bunn er av samme størrelse som den ytre sonen.
\bigcirc Varmeplatesone*	Aktivere: trykk på symbolet \bigcirc som hører til varmeplatesonen, på displayet vises $0n$ Deaktivere: trykk en gang til på symbolet \bigcirc på displayet vises 0^*

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

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

Programmering av koketoppen

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

Merk: Koketoppen slår seg automatisk av når alle kokesonene har vært avslått i mer enn 15 sekunder.

Slå av og på koketoppen

Slå av og på koketoppen med hovedbryteren.

Slik slår du på koketoppen: Trykk på symbolet Ⓢ . Indikatoren for hovedbryteren og indikatorene for kokesoner \bigcirc lyser opp. Koketoppen er klar til å brukes.

Slik slår du av koketoppen: Trykk på symbolet Ⓢ . Indikatoren for hovedbryteren og indikatorene for kokesoner \bigcirc slås av. Koketoppen er avslått. Restvarmeindikatoren vil fortsatt lyse helt til kokesonene er tilstrekkelig avkjølte.

Justere kokesonen

Velg deretter ønsket innstilling med symbolene fra 1 til 9.



Effektivnivå 1 = Minimumseffekt

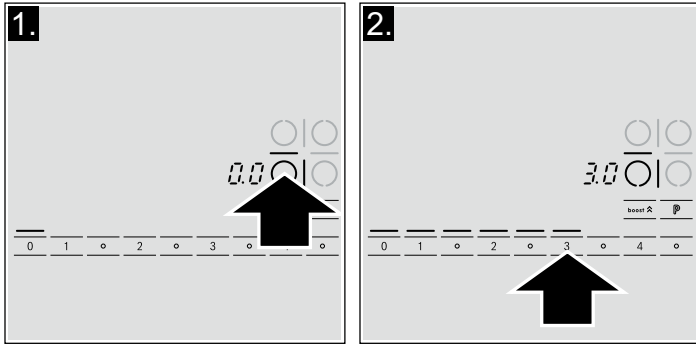
Effektivnivå 9 = Maksimumseffekt

Hvert effektivnivå har et mellomnivå. Dette markeres med symbolet Ⓢ i programmeringssonen.


Velg effektnivå.

Koketoppen må være slått på.

1. Trykk på symbolet  for den aktuelle kokesonen. Følgende indikator vises: .
2. Trykk deretter på symbolet for ønsket effektnivå.



3. Endre effektnivået: velg kokesone og trykk deretter på symbolet for ønsket effektnivå. For å velge middels effekt

trykk på symbolet  som befinner seg mellom symbolene for effektnivå.

Slå av kokesonen

Velg kokesone og trykk deretter på symbolet for ønsket effektnivå 0.

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

Stekefunksjon

Denne funksjonen gjør det mulig å steke på kokesonene foran med automatisk regulering av stekepannen.

Fordeler ved steking

Kokesonen varmes bare opp når det er nødvendig. Slik sparer du energi. Olje og fett blir ikke overopphetet.

Merknader

- Varm aldri opp olje, smør eller fett uten tilsyn.
- Sett stekepannen midt i kokesonen. Forsikre deg om at stekepannens bunn har korrekt diameter.
- Ikke dekk stekepannen med lokk. Gjør du det vil ikke den automatiske reguleringen fungere. Bruker du derimot en sprutrist, vil den automatiske reguleringen fungere.
- Bruk bare riktig type olje for å steke. Dersom du bruker smør, margarin, olivenolje eller svinefett, skal du velge temperaturnivå **min**.

Stekepanner for stekefunksjonen

Det finnes stekepanner som er perfekte til denne funksjonen. Bruk kun denne typen stekepanner. Med andre typer stekepanner vil ikke reguleringen fungere. Stekepannene kan bli overopphetet.

Disse stekepannene kan kjøpes i ettertid som ekstrautstyr i spesialbutikker eller i vår tekniske service. Du må alltid oppgi korresponderende referansenummer.

- **HEZ390210** liten stekepanne (15 cm i diameter).
- **HEZ390220** medium stekepanne (19 cm)
- **HEZ390230** stor stekepanne (21 cm)

Stekepannene er klebefrie. Det er også mulig å steke mat med små mengder olje.



Temperaturnivåer

Effektnivå	Temperatur	Anbefalt til
max	høy	f.eks. potetretter, potetbåter og lite stekt biff.
med	middels-høy	f.eks. enkel steking av frysevarer, panerte retter, fileter, ragu, grønnsaker.
low	lav-middels	f.eks. steking av panert kjøtt, pølser, fisk.
min	lav	f.eks. omeletter, med smør, olivenolje eller margarin.

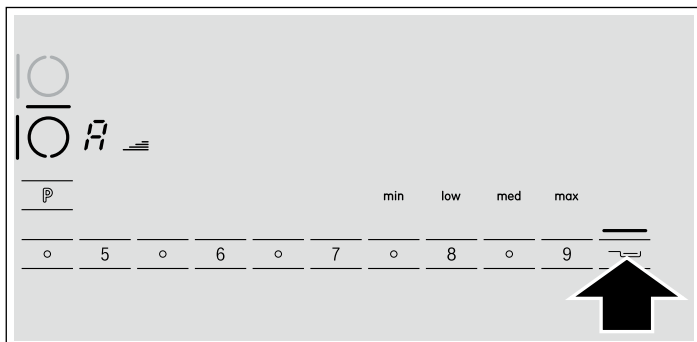
Slik programmerer du

Velg korrekt temperaturnivå fra tabellen. Plasser stekepannen på kokesonen.

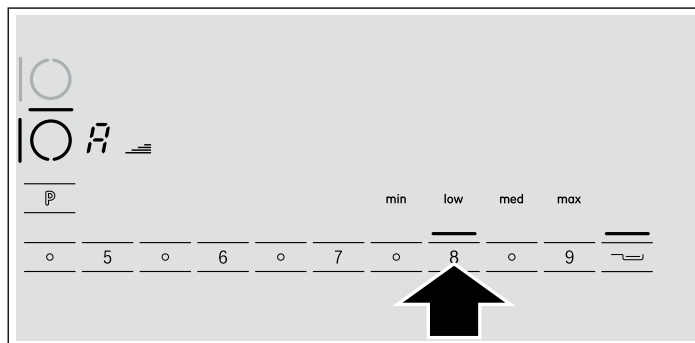
Koketoppen må være slått på.

1. Velg kokesone. Trykk på symbolet . I displayet til kokesonen lyser indikatoren .

Mulige temperaturnivåer vises på bryteroverflaten for effektnivå.



2. I de følgende 10 sekunder skal du velge ønsket temperaturnivå med symbolet for det aktuelle effektnivået. (se figur). Stekefunksjonen blir aktivert.



Temperatursymbolet fortsetter å lyse helt til steketemperaturen oppnås.

3. Hell olje i stekepannen og tilsett så maten.

Snu maten som normalt for å unngå at den brenner seg.

Slå av stekefunksjonen

Trykk på symbolet .

Tabell

Tabellen viser hvilket temperaturnivå som passer for hver rett. Koketiden kan variere etter matens type, vekt, størrelse og kvalitet.

Effektnivået som velges varierer avhengig av hvilken type stekepanne som brukes.

		Temperaturnivå	Total koketid fra lyd-signalet høres
Kjøtt	Filet, normal eller panert	med	6-10 min
	Indrefilet	med	6-10 min
	Koteletter	low	10-17 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Biff, lite stekt (3 cm. tykkelse)	max	6-8 min
	Biff, medium eller godt stekt (3 cm. tykkelse)	med	8-12 min
	Bryst (2 cm. tykkelse)	low	10-20 min
	Pølser, kokte eller ferske	low	8-20 min
	Hamburgere, normal eller panert	low	6-30 min
	Leberkäse	min	6-9 min
	Ragu, gyros	med	7-12 min
	Kjøttdeig	med	6-10 min
	Bacon	min	5-8 min
Fisk	Stekt fisk	low	10-20 min
	Fiskefilet, normal eller panert	low / med	10-20 min
	Reker	med	4-8 min
Eggeretter	Pannekaker	med	stek én etter én
	Omeletter	min	stek én etter én
	Stekte egg	min / med	2-6 min
	Eggerøre	min	2-4 min
	Kaiserschmarm	low	10-15 min
	Arme riddere	low	stek én etter én
Poteter	Uskrelte, kokte, salte poteter	max	6-12 min
	Råe, salte poteter*	low	15-25 min
	Små potetretter	max	stek én etter én
	Glasserte poteter	med	10-15 min

* I en kald stekepanne.

		Temperaturnivå	Total koketid fra lyd-signalet høres
Grønnsaker	Hvitløk, løk	min	2-10 min
	Squash, aubergine	low	4-12 min
	Paprika, grønne asparges	low	4-15 min
	Sopp	med	10-15 min
	Glasserte grønnsaker	med	6-10 min
Dypfryste varer	Schnitzel	med	15-20 min
	Cordon bleu	low	10-30 min
	Bryst	min	10-30 min
	Nuggets	med	10-15 min
	“Gyros“, “Kebab“	med	10-15 min
	Fiskefilet, normal eller panert	low	10-20 min
	Fiskepinner	med	8-12 min
	Pommes frites	med / max	4-6 min
	Pannemiks og grønnsakblandinger	min	8-15 min
	Vårruller	low	10-30 min
	Camembert / ost	low	10-15 min
Annet	Camembert / ost	low	7-10 min
	Ferdigretter som tilsettes vann, f.eks. pasta i stekepanne	min	4-6 min
	Krutonger	low	6-10 min
	Mandler/ nøtter / pinjekjerner*	min	3-7 min

* I en kald stekepanne.

Stekeprogrammer

Bruk disse programmene kun med stekepannene som anbefales for stekefunksjonen.

Med disse programmene kan du tilberede følgende retter:

Program	Ret
P1	Schnitzel
P2	Fuglebryst, cordon bleu
P3	Biff, lite stekt
P4	Biff, medium eller godt stekt
P5	Fisk
P6	Dypfryst pannemiks og grønnsakblandinger
P7	Stekeovn - pommes frites, dypfryst
P8	Pannekaker
P9	Omelett, egg

Velg ønsket program

Velg kokesone.

- Trykk på symbolet **P**. I displayet til kokesonen lyser indikatoren **PQ**.
- I de følgende 10 sekunder skal du velge ønsket program med symbolene **1** til **9**.

Programmet er nå valgt.

Temperatursymbolet fortsetter å lyse helt til den innstilte temperaturen oppnås. Når riktig temperatur er oppnådd høres et lydsignal og temperatursymbolet slukkes.

Ha først i olje eller fett i stekepannen og deretter matvarene. Snu maten som normalt for å unngå at den brenner seg.

Slå av programmet

Trykk på symbolet **P**.

Barnesikring

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

Aktivere og deaktivere barnesikringen

Koketoppen må være slått av.

Aktivere: trykk på symbolet  og hold det inne i ca. 4 sekunder. Symbolet  lyser i 4 sekunder. Koketoppen blokkeres.

Deaktivere: trykk på symbolet  og hold det inne i ca. 4 sekunder. Barnesikringen er deaktivert.

Aktivere og deaktivere barnesikringen permanent

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

Aktivering og deaktivering

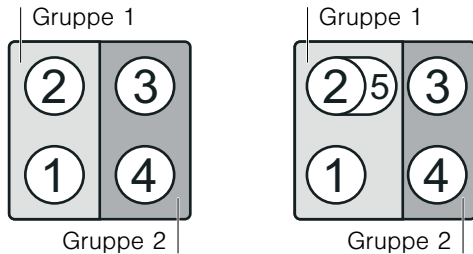
Se kapittelet "Grunninnstillinger".

Powerboost-funksjon

Med funksjonen Powerboost kan man varme opp matvarene raskere enn med effektnivå 9.

Bruksbegrensninger

Denne funksjonen er tilgjengelig i alle kokesonene, så sant den andre sonen i den samme gruppen ikke er i bruk, (se bildet). I motsatt tilfelle vil **b** og **9** blinke i den visuelle indikasjonen til valgt kokesone; effektnivået **9** vil så justeres automatisk.



Aktivere

1. Velg en kokesone.
2. Trykk på symbolet **boost** . Funksjonen er nå aktivert.

Deaktivere

1. Velg en kokesone.
2. Trykk på symbolet **boost** . Powerboost-funksjonen er nå deaktivert.

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

Tidsprogrammering

Denne funksjonen kan brukes på to forskjellige måter:

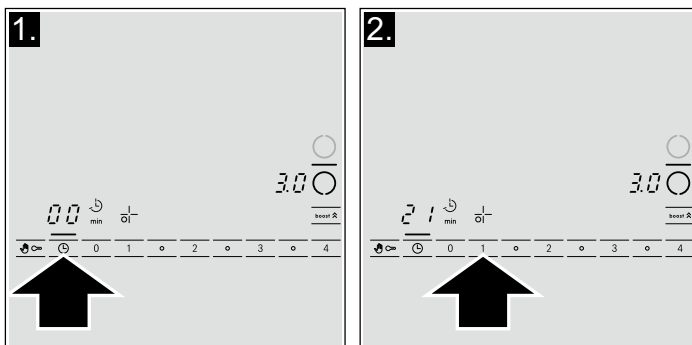
- for å slå av en kokesone automatisk.
- som alarmklokke.

Slå av en kokesone automatisk

Still inn varighet for kokesonen. Kokesonen slår seg av automatisk når tiden er forløpt.

Slik programmerer du

1. Velg kokesone og ønsket effekttrinn.
2. Trykk to ganger på symbolet . I indikatoren for funksjonen tidsprogrammering lyser **00** og **__**.
3. I løpet av de neste 10 sekundene programmerer du ønsket tid med symbolene **1** til **9**.



Koketiden starter.

Når tiden er løpt ut

Når tiden er løpt ut, vil kokesonen slås av. Et varselsignal høres, i kokesonen vises **00** og i den visuelle indikasjonen til tidsprogrammeringsfunksjonen vises **00** i 10 sekunder.

Ved å trykke på symbolet , slukkes indikatorene og lydsignalet opphører.

Endre eller nullstille tiden

Velg kokesone og trykk deretter to ganger på symbolet .

Indikatorene **__** og vises

Endre koketiden med symbolene **1** til **9**.

Slå av en kokesone automatisk med stekefunksjonen

Når du bruker stekefunksjonen, begynner den programmerte steketiden å gå når den valgte kokesonen har nådd ønsket temperatur.

Merknader

- Dersom du har stilt inn tiden, vil du se denne tiden i displayet. Dersom du ønsker å se gjenstående tid for en spesifikk kokesone, velg sonen og trykk to ganger på symbolet .
- Dersom du har programmert flere kokesoner, vises alltid varigheten i den valgte kokesonen.
- Du kan stille inn en koketid på inntil 99 minutter.

Automatisk tidsinnstiller

Med denne funksjonen kan du velge ønsket koketid for alle kokesonene. Når du har slått på en kokesone, vil den valgte koketiden forløpe. Når hele koketiden er forløpt, vil kokesonen slå seg av automatisk.

Du finner instruksjoner om hvordan man aktiverer tidsinnstilleren i kapittelet "Grunninnstillinger".

Merk: Man kan endre den innstilte tiden for en sone eller deaktivere den automatiske tidtellingssinnstillingen.

Trykk flere ganger på symbolet til ønsket indikator lyser. Endre varigheten med symbolene **1** til **9** eller deaktivert med symbolet **0**.

Timer

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

Slik programmerer du

1. Trykk på symbolet . Indikatoren lyser. I displayet til tidsprogrammeringsfunksjonen lyser **00**.
 2. Still inn ønsket tid med symbolene **1** til **9**.
- Etter noen sekunder begynner tiden å løpe.

Når tiden er løpt ut

Når tiden er løpt ut høres et lydssignal. I displayet til funksjonen tidsprogrammering vises **00** og . Etter du har trykt på symbolet slår indikasjonene seg av.

Endre eller nullstille tiden



Trykk på symbolet , indikatoren  vil lyse.

Endre tiden med symbolene **1** til **9** eller trykk **0** for å kansellere tidsinnstillingen.

Beskyttelse ved rengjøring



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

For å unngå dette har koketoppen en funksjon for beskyttelse ved rengjøring.

Trykk på symbolet  . Bryterpanelet blokkeres i cirka 35 sekunder.

Du kan nå rengjøre bryterpanelets overflate uten å risikere å endre innstillingene.

Når tiden er løpt ut høres et alarmsignal og noen få sekunder senere slås funksjonen av. Blokkering av bryterpanelet er deaktivert.

Merk: Funksjonen for rengjøringsbeskyttelse blokkerer ikke symbolet   og hovedbryteren. Du kan slå av koketoppen når som helst.

Automatisk tidsbegrensing

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






















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

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

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

Grunninnstillinger

Dette apparatet har diverse grunninnstillinger. Disse kan justeres for å tilpasses brukerens egne behov.

Indikator	Funksjon
	Permanent barnesikring  Deaktivert.*  Aktivert.
	Lydsignaler  De fleste signalene er deaktivert.  Noen av signalene er deaktivert.  Alle signalene er deaktivert.*
	Automatisk tidsinnstiller  Slått av.*  Tid til automatisk frakopling.
	Varighet til varselsignal til tidsprogrammeringsfunksjonen  10 sekunder*.  30 sekunder.  1 minutt.
	Power-Management-funksjon  = Deaktivert.*  = 1000 W. minimumseffekt.  = 1500 W.  = 2000 W. ...  eller  = koketoppens maksimumseffekt.

* Fabrikkinnstilling

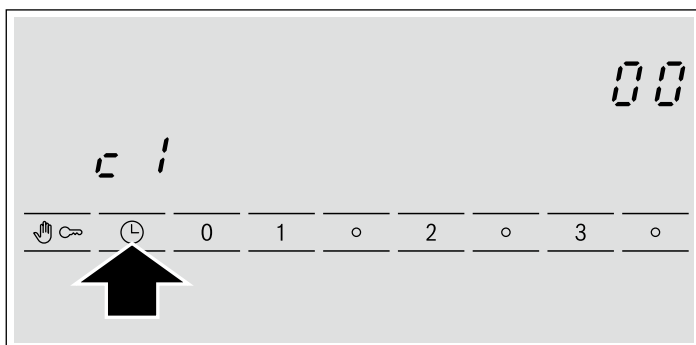
Indikator	Funksjon
	Tiden for valg av kokesone Ubegrenset: den sist programmerte kokesonen forblir valgt.* Begrenset: Kokesonen er bare valgt i 10 sekunder.
	Gå tilbake til de automatiske innstillingene Personlige innstillinger.* Gå tilbake til fabrikkinnstillingene.

* Fabrikkinnstilling

Tilgang til grunninnstillingene

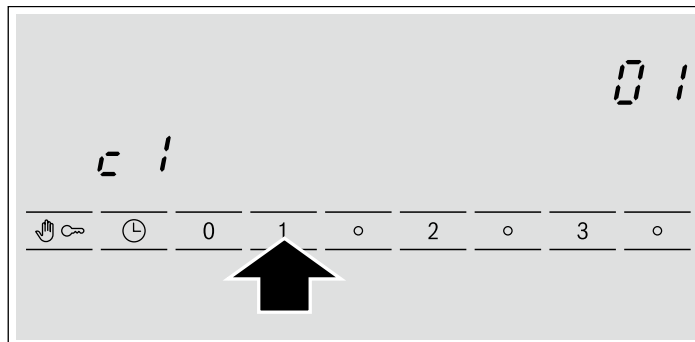
Koketoppen må være slått av.

- Slå på koketoppen med hovedbryteren.
- I løpet av de neste 10 sekundene, må du trykke på symbolet og holde det inne i 4 sekunder.



Til venstre på skjermen ser du og til høyre .

- Trykk på symbolet til indikatoren for ønsket funksjon vises.
- Velg deretter ønsket innstilling med symbolene fra **0** til **9**.



- Trykk på symbolet og hold det inne i mer enn 4 sekunder. Innstillingene er nå korrekt lagret.

Gå ut av grunninnstillinger

Slå av koketoppen med hovedbryteren.

Vedlikehold og rengjøring

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

Koketopp

Rengjøring

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

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

Bruk aldri:

- Slipende rengjøringsprodukter
- Aggressive rengjøringsmidler som spray for komfyrer og flekkfjernere
- Skuresvamper
- Høytrykksspyler eller damprensere

Glasskrape

Fjern rester, som sitter fast, med en glasskrape.

- Fjern glasskrapens beskyttelse
- Rengjør koketoppens overflate med skrapebladet.

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

Fare for personskader!

Skrapebladet 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.

Koketoppens ramme

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

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

Reparasjon

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

Indikator	Problem	Tiltak
ingen	Strømtilførselen er avbrutt. Tilkoblingen av apparatet er ikke gjort i samsvar med tilkoblingskjemaet. Feil på elektronisk system.	Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det har forekommet et strømbuud. Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til tilkoblingskjemaet. Hvis ovenstående kontroller ikke løser problemet skal du kontakte teknisk service.
<i>E</i> blinker	Bryterpanelet er fuktig eller det står en gjenstand oppå det.	Tørk av bryterpanelet eller fjern gjenstanden.
<i>E_r</i> + nummer <i>d</i> + nummer / <i>E</i> + nummer	Feil på elektronisk system.	Koble koketoppen fra strømmettet. Vent ca. 30 sekunder og prøv å koble til på nytt.*
<i>F0</i> / <i>F9</i>	Det har oppstått en intern funksjonsfeil.	Koble koketoppen fra strømmettet. Vent ca. 30 sekunder og prøv å koble til på nytt.*
<i>F2</i>	Det elektroniske systemet er overopphetet og har slått av den korresponderende kokesonen.	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt. Trykk så på hvilket som helst symbol på koketoppen.*
<i>F4</i>	Det elektroniske systemet er overopphetet og har slått av alle kokesonene.	
<i>U1</i>	Feil spenning, utenfor grensene for normal funksjon.	Ta kontakt med strømleverandøren.
<i>U2</i> / <i>U3</i>	Kokesonen er overopphetet og har slått seg av for å beskytte kjøkkenbenken.	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt og slå det på igjen.

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

Ikke plasser varme kokekar på bryterpanelet.

Normal støy ved bruk av apparatet

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

En dyp summing som i en transformator

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

En svak plystrelyd

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

Knitring

Denne lyden oppstår i kokekar som består av forskjellig materiale i ulike sjikt. Lyden skyldes vibrasjonene som oppstår i

kontaktflatene til de forskjellige sjiktene. Denne lyden kommer fra kokekaret. Mengden og matlagingsmetoden kan variere.

Høy plystrelyd

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

Støy fra ventilatoren

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

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

Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon.

E-nummer og FD-nummer:

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

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

Säkerhet	36	Funktionen Powerboost	43
Säkerhetsinstruktioner	36	Användningsbegränsningar.....	43
Orsaker till skador	37	Aktivering.....	43
Miljöskydd	38	För avaktivering.....	43
Miljövänlig avfallshantering	38	Tidsprogrammering	43
Råd för energibesparing	38	Stänga av en kokzon automatiskt	43
Induktionstillagning	38	Automatisk timer	43
Fördelar med induktionstillagning	38	Äggklocka	43
Lämpliga kokkärl.....	38	Rengöringsspärr	44
Första kontakt med apparaten	39	Avstängningsautomatik	44
Manöverpanelen.....	39	Grundinställningar	44
Kokzonerna.....	39	Sök åtkomst till grundinställningarna.....	45
Indikator för restvärme.....	39	Skötsel och rengöring	45
Programmering av spishällen	39	Spishäll	45
Sätt på och stäng av spishällen.....	39	Spishällens ram	45
Ställa in kokzon.....	39	Reparation av tekniska fel	46
Friteringsfunktion	40	Normalt ljud under apparatens funktion.....	46
Stekpannor för friteringsfunktionen	40	Service	46
Temperaturnivåerna.....	40		
Programmering	41		
Tabell.....	41		
Friteringsprogram	42		
Barnspärr	42		
Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren.....	42		
Aktivera och avaktivera barnsäkerhetsspärren.....	42		

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

Säkerhet

Läs anvisningarna noggrant. Detta är nödvändigt för att kunna manövrera apparaten korrekt.

Spara bruks- och monteringsanvisningarna. Om du överlåter apparaten till en annan person ska du också överlämna dokumentationen.

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

Säkerhetsinstruktioner

Den här apparaten har konstruerats endast för användning i hemmet. Använd spishällen enbart för matlagning. Under funktionen, ska apparaten inte lämnas utan tillsyn.

Säker användning

För att använda denna apparat på säkert sätt ska vuxna och barn som p.g.a.

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

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

Se till att barn inte leker med apparaten.

För varm olja och matfett

Brandfara!

För varm olja och matfett antänds snabbt. Lämna aldrig överhettad olja eller matfett obevakat. Om oljan eller matfettet skulle antändas, ska du inte använda vatten för att släcka elden. Släck lågorna med ett lock eller en tallrik. Stäng av kokzonen.

Tillaga rätter i vattenbad

Vattenbad gör att man kan tillaga livsmedel i en kastrull som i sin tur sänks ner i ett större kärl som innehåller vatten. På så sätt, får livsmedlet en lagom och konstant värme och tillagas med varmvatten och inte direkt genom tillagningszonens värme. Vid tillagning i vattenbad, ska man undvika att ställa plåtburkar, glasskålar eller skålar av annat material direkt på botten på kokkäret som innehåller vatten, för att undvika att glaset och kärlet går sönder på grund av värmen i kokzonen.

Varm spishäll

Fara för brännskador!

Vidrör inte varma kokzoner. Håll barn på avstånd från spishällen.

Fara för brand!

- Placera aldrig brännbara föremål på spishällen
- Förvara inte brandfarliga föremål eller aerosolspray i lådorna under spishällen.

Fukt på kokkärlens botten eller kokzoner

Fara för personskador!

Om det finns vätska mellan kokkärlens botten och kokzonen kan ångtryck bildas. Till följd av detta, kan kärlet explodera. 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 Serviceavdelningen.

Kokzonen värms upp men indikatorn fungerar inte

Fara för brännskador!

Stäng av kokzonen om indikatorn inte fungerar. Kontakta Serviceavdelningen.

Spishällen stängs av

Brandfara!

Om spishällen stängs av automatiskt och inte går att använda, kan den senare sättas på automatiskt. För att undvika detta, ska spishällen kopplas bort från elnätet. Kontakta Serviceavdelningen.

Placera inte metallföremål ovanpå induktionshällen

Fara för brännskador!

Lämna inte knivar, gafflar, skedar, lock eller andra metallföremål på spishällen eftersom de kan värmas upp mycket snabbt.

Försiktighetsåtgärder gällande fläkten

Fara för fel!

Hällen är utrustad med en fläkt nertill. Om det finns en låda under spishällen, ska du inte förvara små föremål eller

pappersföremål i den, eftersom de vid en eventuell insugning, kan förstöra fläkten eller negativt påverka dess effekt.

Obs!

Mellan lådans innehåll och fläktens inlopp ska du lämna ett minimiavstånd på 2 cm.

Felaktiga reparationer

Varning för elchock!

Felaktiga reparationer är farliga. Koppla ifrån apparaten om den är defekt. Kontakta Serviceavdelningen. Reparationen och bytet av defekta anslutningskablar får endast utföras av utbildad personal vid den Serviceavdelningen..

Obs!

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

Stäng av spishällen

Slå alltid av hällen med huvudströmbrytaren efter varje användning.. Vänta inte på att hällen slås av automatiskt då kärl inte finns.

Orsaker till skador

Obs!

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

Allmän vy

I följande tabell indikeras de vanligaste skadorna:

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

Miljöskydd

Packa upp apparaten och se till att förpackningsmaterialet återvinns på miljövänligt sätt.

Miljövänlig avfallshantering



Denna apparat överensstämmer med bestämmelserna i direktivet för elektriska och elektroniska apparater WEEE 2002/96/EU. Direktivet upprättar ett ramverk för återvinning och återanvändning av elektriska apparater inom hela Europa

Råd för energibesparing

- Sätt alltid rätt lock på kokkärnen. Vid matlagning utan lock fyrdubblas energiförbrukningen.

- Använd kokkärl med tjock och plan botten. En ojämn botten ökar energiförbrukningen.
- Kokkärlets diameter bör överensstämja med kokzonen storlek. Detta mått är i allmänhet större än botten diameter. Om kokkärlet inte har samma diameter som kokzonen är det bättre om kokkärlet är större än kokzonen. Annars slösas hälften av energin bort. OBS: Tillverkare av kokkärl anger ofta en viss diameter för kokkärlet.
- Välj kokkärl med en storlek som är anpassad till mängden livsmedel som ska tillagas. Ett stort kokkärl som bara är halvfyllt förbrukar mycket energi.
- Använd inte för mycket vatten. På så sätt sparar man energi och alla vitaminer och mineralier i grönsakerna bibehålls.
- Välj en lägre effektläge.

Induktionstillagning

Fördelar med induktionstillagning

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

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

Lämpliga kokkärl

Ferromagnetiska kokkärl

Endast lämpliga kokkärl för induktionstillagning med ferromagnetiska kärl, får användas om de består av:

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

För att ta reda på om kokkärnen är lämpliga, kontrollera att de dras till magneten.

Särskilda kokkärl för induktionstillagning

Det finns andra typer av specialkärl för induktionstillagning vars botten inte är helt ferromagnetisk. Kontrollera diametern eftersom den kan påverka både kokkärlets detektering och tillagningsresultatet.

Olämpliga kokkärl

Använd aldrig kokkärl av:

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

Egenskaper för kokkärlets botten

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

Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

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

Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

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

Kokkärletsdetektering

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

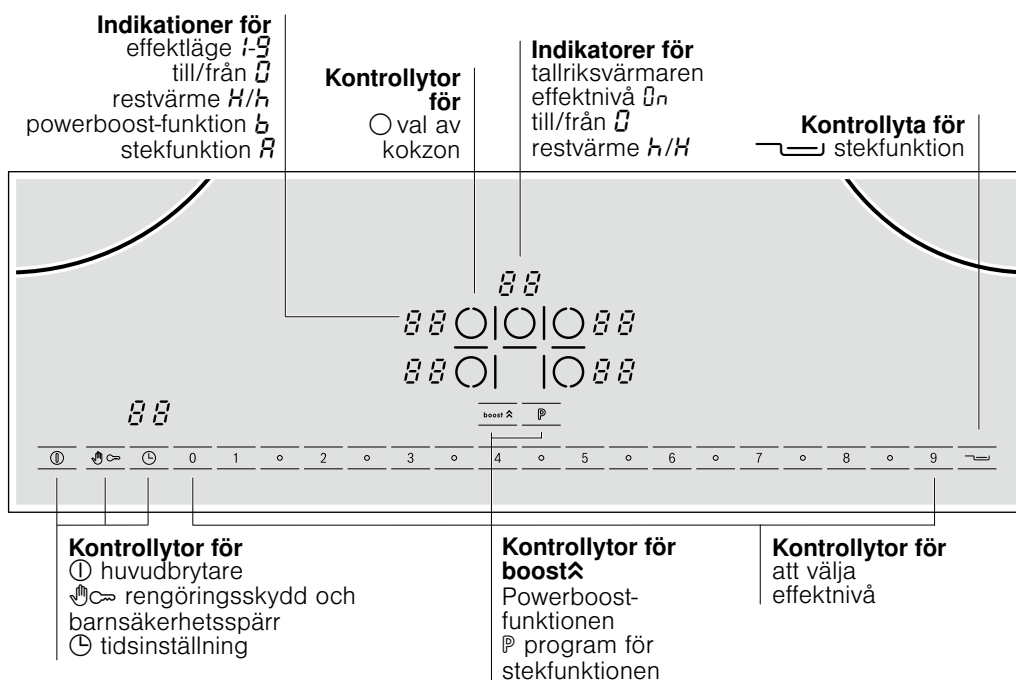
Dubbel eller tredubbel kokzon

Dessa zoner kan känna igen kokkärl av olika storlekar. Beroende på materialet och kokkärlets egenskaper, anpassar sig zonen automatiskt och aktiverar endast den enskilda zonen eller hela hällen och tillhandahåller en lämplig effekt för att ge goda tillagningsresultat.

Första kontakt med apparaten

Dessa användningsinstruktioner gäller olika spishällar. På sidan 2 visas en allmän vy över modellerna med information om åtgärder.

Manöverpanelen



Kokzonerna

Kokzon	Aktivera och avaktivera
<input type="radio"/> Enkel kokzon	Använd ett kokkärl av lämplig storlek.
<input type="checkbox"/> Stekzon	Zonen tänds automatiskt om du använder ett kärl vars bas har samma storlek som den yttre zonen.
<input type="radio"/> Resistiv tallriksvärmare*	Aktivera: Tryck på symbolen \odot som motsvarar tallriksvärmaren. På displayen visas $0n$. Avaktivera: Tryck en gång till på symbolen \odot . På displayen visas 0^*

* Indikatorn för restvärme tänds.

Använd endast kärl som lämpar sig för induktionstillagning, se avsnittet "Lämpliga kärl".

Indikator för restvärme

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

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

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

Programmering av spishällen

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

Sätt på och stäng av spishällen

Man sätter på och stänger av spishällen med huvudströmbrytaren.

Påsättning: Tryck på symbolen power . Indikatorn på huvudströmbrytaren och kokzonernas indikatorer \odot tänds. Spishällen är nu klar för användning.

Avstängning: Tryck på symbolen power . Huvudströmbrytarens och kokzonernas indikatorer \odot släcks. Spishällen är avstängd.

Indikatorn för restvärme fortsätter att lysa tills kokzonerna har svalnat tillräckligt mycket.

Anvisning: Spishällen kopplas ifrån automatiskt när alla kokzoner har varit avstängda i mer än 15 sekunder.

Ställa in kokzon

Välj önskad effektnivå med symbolerna 1–9.


Effektnivå 1 = lägsta effekt

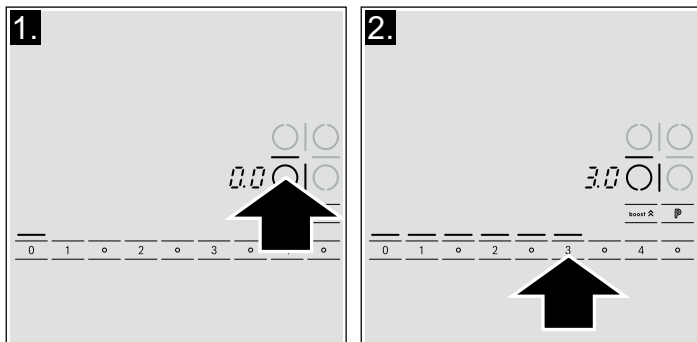
Effektnivå 9 = högsta effekt


Varje effektnivå har en mellannivå. Den här nivån är markerad med symbolen \circ på inställningsytan.

Välj effektläge

Spishällen ska vara på.

1. Tryck på symbolen  för motsvarande kokzon. Indikatorn **0.0** visas.
2. Tryck därefter på symbolen för önskad effektnivå.



3. Ändra effektnivå: Välj kokzon och tryck därefter på symbolen för önskad effektnivå. För att välja ett mellanläge, tryck på symbolen  som finns bland symbolerna för effektnivå.

Stäng av kokzonen

Välj kokzon och tryck därefter på symbolen för effektnivå 0.

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

Friteringsfunktion

Denna funktion gör att du kan steka i kokzonerna fram genom att reglera stekpannans temperatur.

Fördelar med fritering

Kokzonen värmer bara upp när det behövs. På så sätt sparar du energi. Olja och fett blir inte överhettat

Anvisningar

- Värm inte olja, smör eller margarin utan uppsikt.
- Placera stekpannan i mitten av kokzonen. Kontrollera att diametern i botten av stekpannan är korrekt.
- Täck inte över stekpannan med lock. Om du gör det fungerar inte den automatiska regleringen. Man kan använda en skyddande sil vilket gör att den automatiska regleringen ändå fungerar.
- Använd endast olja som är lämplig att fritera i. Om du använder smör, margarin, olivolja eller ister, välj temperaturnivån **min**.

Stekpannor för friteringsfunktionen

Det finns utmärkta stekpannor för denna funktion. Använd endast den typen av stekpannor. Med övriga stekpannor fungerar inte regleringen. Stekpannorna kan överhettas.

De här stekpannorna kan man köpa till i efterhand som extra tillbehör, i specialaffärer eller i vår kundtjänst. Ange alltid motsvarande referensnummer.

- **HEZ390210** litet kärl (15 cm i diameter).
- **HEZ390220** mellanstort kärl (19 cm)
- **HEZ390230** stort kärl (21 cm)

Stekpannorna har teflonbeläggning. Det är även möjligt att fritera livsmedel med lite olja.


Temperaturnivåerna

Effektnivå	Temperatur	Lämplig för
max	hög	t ex. potatisplättar, stekt potatis och blodiga biffar.
med	medelhög	t.ex. finfriterade rätter som frysta panerade rätter, schnitzel, ragu, grönsaker.
low	medellåg	t.ex. feta friteringar som isterband och grillkorvar, fisk.
min	låg	t.ex. omeletter med smör, olivolja eller margarin.

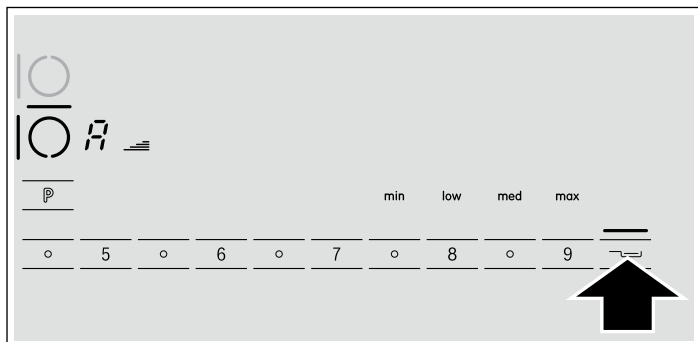
Programmering

Välj lämplig temperaturnivå i tabellen. Placera stekpannan på kokzonen.

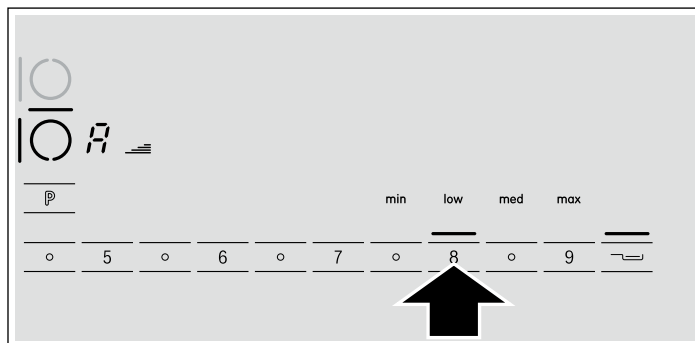
Spishällen ska vara på.

1. Välj kokzon. Tryck på symbolen . Indikatorn **R** tänds på kokzonens display.

De möjliga temperaturnivåerna visas över kontrollytan för effektnivå.



2. Välj inom tio sekunder önskad temperaturnivå med symbolen för motsvarande effektnivå. (se bild) Stekfunktionen har aktiverats.



Temperatursymbolen förblir på tills stektemperaturen uppnås.

3. Tillsätt olja i stekpannan och därefter livsmedlen.

För att undvika att livsmedlen bränns fast rör du om som vanligt.

Stäng av stekfunktionen

Tryck på symbolen .

Tabell

Tabellen visar vilken temperaturnivå som är lämplig för varje livsmedel. Tillagningstiden kan variera beroende på sort, vikt, stärkelsemedel och kvalitet på livsmedlen.

Effektläget som har valts varierar enligt den typ av stekpanna du använder.

		Temperaturnivå	Total tillagningstid från ljudsignalen
Kött	Naturell eller panerad schnitzel	med	6-10 min.
	Utskuren biff	med	6-10 min.
	Kotletter	low	10-17 min.
	Cordon bleu	low	15-20 min.
	Blodig biff (3 cm tjock)	max	6-8 min.
	Medelstekt eller genomstekt biff (3 cm tjock)	med	8-12 min.
	Kycklingbröst (2 cm tjockt)	low	10-20 min.
	Kokt eller färsk korv	low	8-20 min.
	Hamburgare/råbiff	low	6-30 min.
	Leberkäse	min	6-9 min.
	Ragu, gyros	med	7-12 min.
	Köttfärs	med	6-10 min.
	Bacon	min	5-8 min.
Fisk	Friterad fisk	low	10-20 min.
	Fiskfilé, naturell eller panerad	low / med	10-20 min.
	Jätteräkor, räkor	med	4-8 min.
Rätter tillagade med ägg	Pannkakor	med	steka flera efter varandra
	Omeletter	min	steka en åt gången
	Stekt ägg	min / med	2-6 min.
	Vändstekta ägg	min	2-4 min.
	Kaiserschmarrn	low	10-15 min.
	Rostat bröd/croque monsieur	low	steka en åt gången
Potatis	Stekt potatis gjord på kokt potatis med skal på	max	6-12 min.
	Råstekt potatis*	low	15-25 min.
	Potatisplättar	max	friteras en åt gången
	Glaserad potatis	med	10-15 min.

*I en kall stekpanna .

		Temperaturnivå	Total tillagningstid från ljudsignalen
Grönsaker	Vitlök, lök	min	2-10 min.
	Zucchini, aubergin	low	4-12 min.
	Paprika, grön sparris	low	4-15 min.
	Svamp	med	10-15 min.
	Glaserade grönsaker	med	6-10 min.
Frysta produkter	Schnitzel	med	15-20 min.
	Cordon bleu	low	10-30 min.
	Kycklingbröst	min	10-30 min.
	Kycklingbitar	med	10-15 min.
	“Gyros“, “Kebab“	med	10-15 min.
	Fiskfilé, naturell eller panerad	low	10-20 min.
	Fiskpinnar	med	8-12 min.
	Pommes frites	med / max	4-6 min.
	Stekta rätter och grönsaker	min	8-15 min.
	Vårrullar	low	10-30 min.
	Camembert/ost	low	10-15 min.
Annat	Camembert/ost	low	7-10 min.
	Halvfabrikat som tillagas med tillsats av vatten, t.ex. pastarätter som värms i stekpanna	min	4-6 min.
	Krutonger	low	6-10 min.
	Mandel/valnötter/pinjenötter*	min	3-7 min.

*I en kall stekpanna .

Friteringsprogram

Använd endast de här programmen med stekpannor som rekommenderas för friteringsfunktionen.

Med de här programmen kan man tillaga följande rätter:

Program	Rätt
<i>P1</i>	Schnitzel
<i>P2</i>	Fågelbröst, cordon bleu
<i>P3</i>	Blodig biff
<i>P4</i>	Medium eller välstekt biff
<i>P5</i>	Fisk
<i>P6</i>	Frysta rätter och grönsaker i stekpanna
<i>P7</i>	Ugn - djupfrysta pommes frites
<i>P8</i>	Crepes
<i>P9</i>	Omeletter, ägg

Välj önskat program

Välj kokzon.

1. Tryck på symbolen *P*. Indikatorn *P0* tänds i indikatorn i kokzonen.

2. Välj inom 10 sekunder önskat program med symbolerna **1-9**. Programmet är redan valt.

Temperatursymbolen fortsätter att lysa tills motsvarande temperatur nås. När den väl uppnåtts ljuder en signal och temperatursymbolen släcks.

Tillsätt olja eller smör i stekpannan och lägg därefter i livsmedlen. För att undvika att livsmedlen bränns fast rör du om som vanligt.

Stänga av programmet

Tryck på symbolen *P*.

Barnspärr

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

Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren

Spishällen måste vara avstängd.

Aktivera: tryck på symbolen  i cirka 4 sekunder. Symbolen  tänds i 4 sekunder. Spishällen är nu säkrad.

Avaktivera: tryck på symbolen  i cirka 4 sekunder. Spärren har avaktiverats.

Aktivera och avaktivera barnsäkerhetsspärren

Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.

Slå på och stänga av

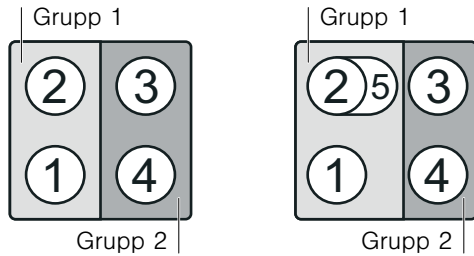
Se "Grundinställningar".

Funktionen Powerboost

Med funktionen Powerboost kan du värma livsmedel snabbare än om du använder effektläge 9.

Användningsbegränsningar

Den här funktionen är tillgänglig i alla kokzoner, förutsatt att den andra zonen i samma grupp inte är igång (se bild). Annars kommer följande indikation att blinka i vald kokzons display **b** och 9; därefter ställs effektläget in automatiskt 9.



Aktivering

1. Välj en kokzon.
2. Tryck på symbolen **boost** . Funktionen aktiveras.

För avaktivering

1. Välj en kokzon.
2. Tryck på symbolen **boost** . Funktionen Powerboost avaktiveras.

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

Tidsprogrammering

Denna funktion kan användas på två olika sätt:

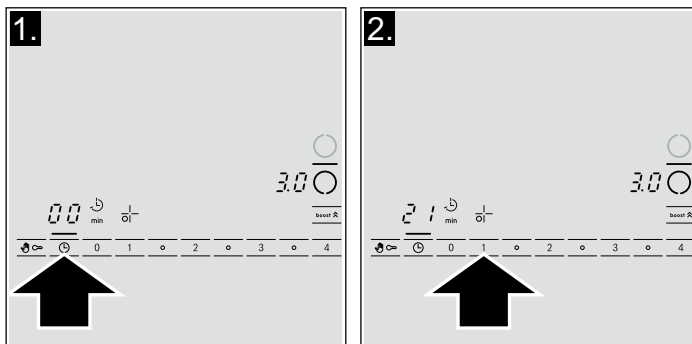
- för att automatiskt stänga av en kokzon.
- som timer.

Stänga av en kokzon automatiskt

Ange tid för kokzonen. Zonen slocknar automatiskt då tiden har förflutit.

Programmering

1. Välj önskat effektläge för kokzonen.
2. Tryck två gånger på symbolen . Indikatorn för tidsinställningen tänds och .
3. Ange inom 10 sekunder önskad tid med symbolerna **1-9**.



Tillagningstiden startar.

När tidsperioden har gått

När tiden har förflutit slocknar kokzonen. En varningssignal ljuder och på kokzonen visas och på tidsinställningens display visas i 10 sekunder.

När du trycker på symbolen slocknar indikatorerna och signalen stängs av.

Korrigera eller radera tiden

Välj kokzon och tryck därefter två gånger på symbolen .

Indikatorerna och visas

Ändra tillagningstid med symbolerna **1-9**.

Stäng automatiskt av en kokzon med stekfunktionen

Vid tillagning med stekfunktionen börjar den programmerade tillagningstiden att räknas ner då temperaturen har nåtts i vald zon.

Anvisningar

- Om du har programmerat en tillagningstid visas alltid tiden för den här funktionen på displayen. Kontrollera hur mycket som återstår av tillagningstiden för en kokzon genom att välja en zon och trycka två gånger på symbolen .
- Om du har programmerat en tid för flera kokzoner visas alltid tiden för den valda kokzonen.
- Du kan ställa in en kottid på upp till 99 minuter.

Automatisk timer

Med den här funktionen kan man välja en kottid för alla kokzoner. Den valda tiden börjar att räknas efter att kokzonen har satts på. Kokzonen slocknar automatiskt då kottiden gått ut.

Instruktioner om hur man aktiverar timern står i kapitlet "Grundinställningar".

Anvisning: Man kan ändra tiden för en kokzon eller avaktivera den automatiska timern.

Tryck på symbolen flera gånger tills den önskade indikatorn tänds. Ändra tillagningscykelns tid med symbolerna **1-9** eller avaktivera den med symbolen **0**.

Äggklocka

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

Programmering

1. Tryck på symbolen . Indikatorn tänds. På tidsinställningens display tänds .
 2. Ställ in önskad tid med symbolerna **1-9**.
- Efter några sekunder börjar tiden att löpa.

Då tidsperioden har gått

När tiden har gått ut hörs en ljudsignal. På displayen för tidsinställning tänds och . Om du trycker på symbolen släcks symbolerna.

Ändra eller radera tiden


Tryck på symbolen . Indikatorn  tänds.

Ändra tiden med symbolerna **1–9** eller tryck på **0** för att avbryta tiden.

Rengöringsspärr

Om manöverpanelen rengörs när spishällen är påslagen kan inställningarna ändras.

För att undvika detta är spishällen utrustad med en rengöringsspärr.

Tryck på symbolen . Manöverpanelen spärras under ca 35 sekunder.

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

Efter den tiden hörs en ljudsignal och funktionen avaktiveras efter några sekunder. Spärren för manöverpanelen har nu avaktiverats.

Anvisning: Rengöringsskyddet gäller inte symbolen  eller huvudströmbrytaren. Du kan stänga av spishällen när du vill.

Avstängningsautomatik

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












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

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

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

Grundinställningar

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

Indikator	Funktion
 1	Barnsäkerhetsspärr  Avaktiverad.*  Aktiverad.
 2	Akustiska signaler  De flesta avaktiverade signalerna.  Vissa av de avaktiverade signalerna.  Alla aktiverade signaler.*
 5	Automatisk timer  Avstängd.*  5 Tid för automatisk fränkoppling.
 6	Varaktighet för tidsprogrammeringsfunktionens ljudsignal  10 sekunder*.  30 sekunder.  1 minut.
 7	Funktionen Power-Management  = Avaktiverad.*  = 1000 W. min. effekt.  = 1500 W.  = 2000 W. ...  eller  = hällens max. effekt.

* Fabriksinställning

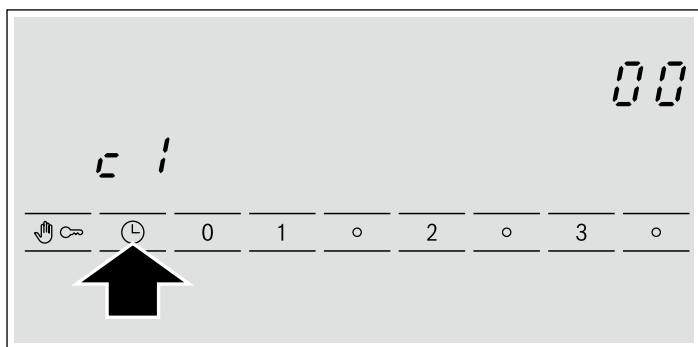
Indikator	Funktion
	Tid för att välja kokzon obegränsad: den senast programmerade kokzonen förblir vald.* Begränsad: Kokzonen kommer endast att vara vald i 10 sekunder.
	Återställ standardinställningarna Personliga inställningar.* Återställ fabriksinställningarna.

* Fabriksinställning

Sök åtkomst till grundinställningarna

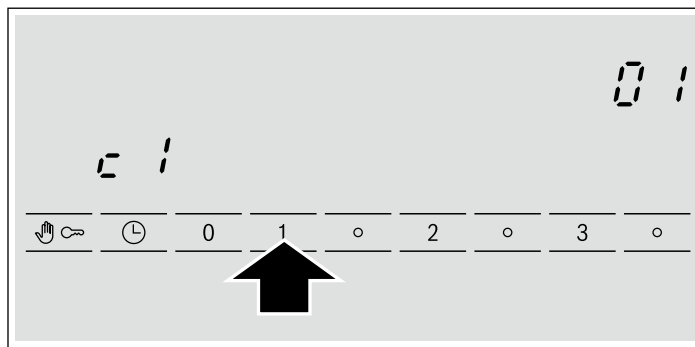
spishällen måste vara avstängd.

- Slå på spishällen med huvudströmbrytaren.
- Under de följande 10 sekunderna, tryck på symbolen i 4 sekunder.



Till vänster visas och till höger .

- Tryck på symbolen tills indikatorn för önskad funktion visas.
- Därefter väljer du önskad inställning med symbolerna **0–9**.



- Tryck på symbolen i mer än 4 sekunder. Inställningarna sparas korrekt.

Lämna grundinställningarna

Stäng av spishällen med huvudströmbrytaren.

Skötsel och rengöring

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

Spishäll

Rengöring

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

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

Använd aldrig:

- Slipande produkter
- Starka rengöringsmedel, såsom ugn rengöringsmedel eller fläckborttagningsmedel
- Svampar med en slipande yta
- Högtrycks- eller ångrengöringsapparater

Hällskrapa

Avlägsna fastbrända rester med en hällskrapa.

- Ta bort skyddet från skrapan.
- Rengör hällens yta med eggen.

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

Fara för skador!

Eggen är mycket vass. Var försiktig så att du inte skär dig. Använd skyddet när skrapan inte används. Skadade eller defekta blad ska genast bytas ut.

Skötsel

Använd ett medel som bevarar och skyddar 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 av tekniska fel

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

Indikator	Fel	Åtgärd
Ingen	Ett strömavbrott har inträffat. Apparaten har inte anslutits enligt kopplings-schemat. Fel i det elektroniska systemet.	Kontrollera med hjälp av andra elapparater om strömmen går fram. Kontrollera att apparaten har anslutits enligt kopplings-schemat. Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller, kontakta kundtjänst.
E blinkar	Manöverpanelen är fuktig eller det ligger något på den.	Torka av manöverpanelen eller avlägsna föremålet.
E_r + nummer /d + nummer / E + nummer	Fel i det elektroniska systemet.	Koppla bort spishällen från nätspänningen. Vänta 30 sekunder och anslut den på nytt.*
F0 / F9	Ett internt funktionsfel har uppstått	Koppla bort spishällen från nätspänningen. Vänta 30 sekunder och anslut den på nytt.*
F2	Det elektroniska systemet har överhettats och kokzonen har stängts av.	Vänta tills det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt. Tryck sedan på vilken symbol som på spishällen.*
F4	Det elektroniska systemet har överhettats och samtliga kokzoner har stängts av.	
U1	Fel nätspänning, utanför gränser för normal drift.	Kontakta elleverantören.
U2 / U3	Kokzonen har överhettats och den har stängts av för att skydda bänkskivan.	Vänta tills dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt och anslut den på nytt.

* Om indikatorn kvarstår, kontakta kundtjänst.

Placera inte varma kokkärl på manöverpanelen.

Normalt ljud under apparatens funktion

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

Ett djupt buller som en transformator

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

Ett lågt väsende ljud

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

Knastrande ljud

Detta ljud hörs i kärnen som består av flera olika överlappande material. Ljudet beror på vibrationer som hörs i ytorna som sammanför olika överlappande material. Detta ljud kommer

från kärlet. Mängden och tillagningssättet för livsmedlen kan variera.

Ett högt väsende ljud

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

Ljud från fläkten

För en lämplig användning av det elektroniska systemet, ska spishällen användas med en kontrollerad temperatur. Därför är spishällen utrustad med en fläkt som sätts igång efter detekteringen av temperaturen med hjälp av olika effektlägen. Fläkten kan även fungera per inert, efter att ha stängt av spishällen om den detekterade temperaturen fortfarande är för hög.

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

Service

Om du behöver reparera enheten, så hjälper service dig.

E- och FD-nummer:

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

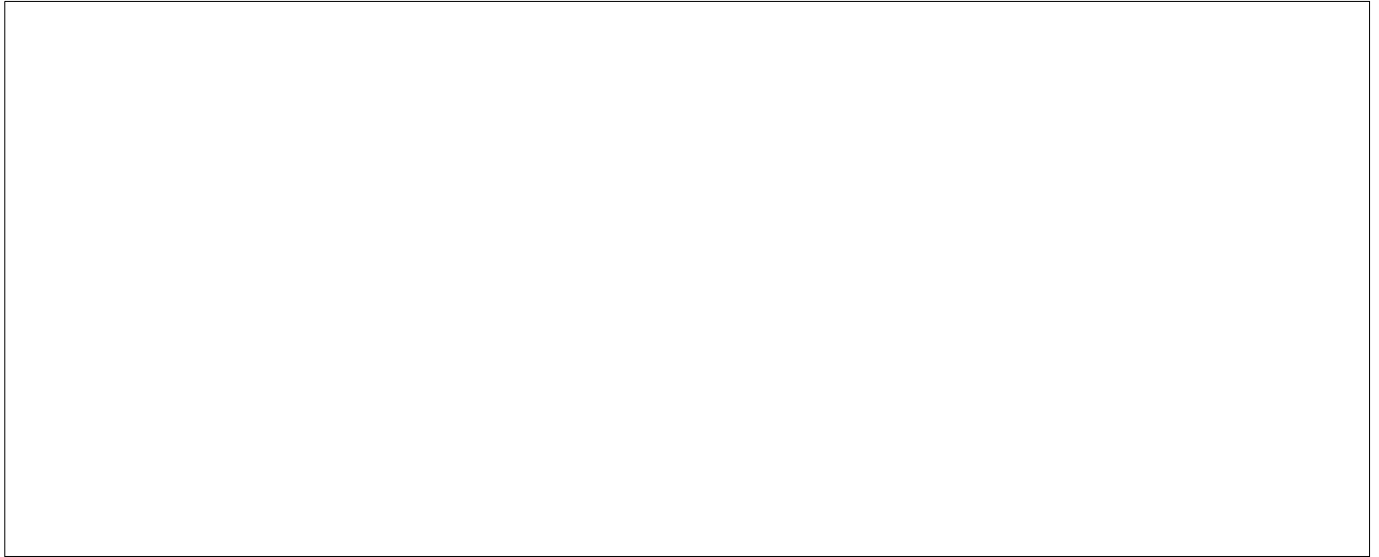
Tänk på att serviceteknikerns besök inte är gratis vid felanvändning ens under garantitiden.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

Lita på tillverkarens kunskaper. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000308779

00
910513