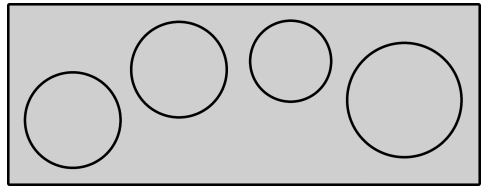
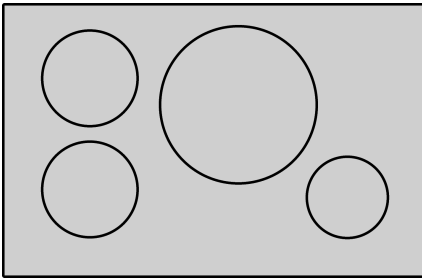
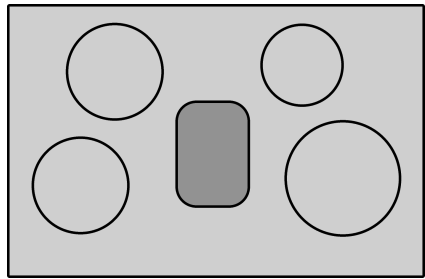
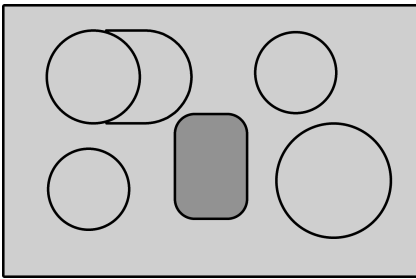
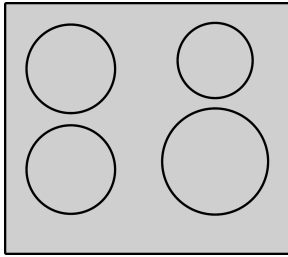
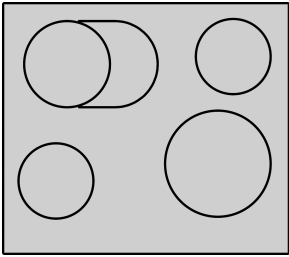


DA	Betjeningsvejledning	03
FI	Käyttöohjeet	29
NO	Bruksanvisning	54
SV	Bruksanvisning	79



BOSCH



Indholdsfortegnelse

Råd og vejledning om sikkerhed	5
Sikkerhedsanvisninger	5
Årsager til skader	8
Miljøbeskyttelse	9
Råd om energibesparelse	9
Tilberedning ved induktion	10
Fordele ved tilberedning ved induktion	10
Egnet kogegrej	11
Sådan lærer du apparatet at kende	13
Betjeningspanel	13
Kogezoner	14
Restvarmeindikator	14
Programmering af kogesektion	15
Tilslutning og afbrydelse kogesektion	15
Justering af kogefelt	15
Kogetider	17
Børnesikring	19
Tilslutning og afbrydelse af ekstra børnesikring	19
Tilslutning og afbrydelse af permanent børnesikring	19
Powerboost-funktion	20
Begrænsninger ved brugen af Booster-funktionen	20
Sådan aktiveres den	21
Sådan deaktiveres den	21
Grundindstillinger	22
Adgang til grundindstillinger	23

Indholdsfortegnelse

Vedligeholdelse og rengøring	24
Kogesektion	24
Ramme om kogesektionen	25
Reparation af nedbrud	25
Normal støj, mens apparatet kører	27
Serviceafdeling	28

Råd og vejledning om sikkerhed

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

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

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

Sikkerhedsanvisninger

Sikker betjening

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

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

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

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

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

Olie, smør eller overophedet margarine

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

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

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

Madlavning med vandbad

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

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

Varmt kogefelt

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

Risiko for brand! Anbring aldrig antændelige objekter på kogefeltet.

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

Kogegrej med våd bund og våde kogefelter

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

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

Revner i kogesektionen

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

Informér vores serviceafdeling.

Kogefeltet opvarmes, men den visuelle indikation fungerer ikke

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

Informér vores serviceafdeling.

Læg ikke metalgenstande oven på induktionskomfuret

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

Vedligeholdelse af ventilatoren

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

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

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

Fejlagtige reparationer

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

Tilslutningskabel

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

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



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

Årsager til skader

Kogegrejets bund

Kogegrejets ru bund kan ridse kogefeltet.

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

Varmt kogegrej

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

Salt, sukker og sand

Salt, sukker eller sandkorn kan ridse kogefeltet.

Brug ikke kogesektionen som arbejdsoverflade eller støttebord.

Hårde og takkede objekter

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

Spildte levnedsmidler

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

Ikke egnede rengøringsmidler

Affarvning af metal skyldes brug af ikke-egne rengøringsmidler og slitagen på grund af friktionen med kogegrejet.

Plastik og papir

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

Miljøbeskyttelse

Bortskaffelse under hensyntagen til miljøet



Udpak apparatet, og bortskaf emballagen under hensyntagen til miljøet.

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

Råd om energibesparelse

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

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

Tilberedning ved induktion

Fordele ved tilberedning ved induktion

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

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

Egnet kogegrej

Ferromagnetisk kogegrej

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

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

Specielt kogegrej til induktion

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

Kontrollér kogegrejet med en magnet

For at finde ud af om kogegrejet er velegnet skal du kontrollere, om det er magnetisk.

Fabrikanten plejer at angive, om kogegrejet er velegnet til induktion.

Uegnet kogegrej

Brug aldrig kogegrej af:

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

Karakteristika ved bunden af kogegrejet

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

Fravær af kogegrej eller ikke egnet størrelse

Hvis man ikke stiller en gryde eller en pande oven på den valgte kogezone, eller hvis kogegrejet ikke er af det rigtige materiale eller den korrekte størrelse, vil varmestyrke-niveauets nummerindikation ved kogezone begynde at blinke. Anbring velegnet kogegrej for at få den til at ophøre med at blinke. Hvis der ventes mere end 90 sekunder, slukkes kogefeltet automatisk.

Tomt kogegrej eller med tynd bund

Opvarm ikke tomt kogegrej, og brug heller ikke kogegrej med en tynd bund. Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem, men en tom pande eller gryde kan blive så hurtigt opvarmet, at "afbrydelsesautomatikken" ikke når at reagere, og der kan derved opnås meget høje temperaturer. Kogegrejets bund kan endda gå hen at smelte og derved skade kogefeltets overflade. I dette tilfælde må du ikke berøre kogegrejet, hvor du skal slukke for kogefeltet. Hvis det efter afkøling ikke fungerer, skal du kontakte vores serviceafdeling.

Detektering af kogegrej

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

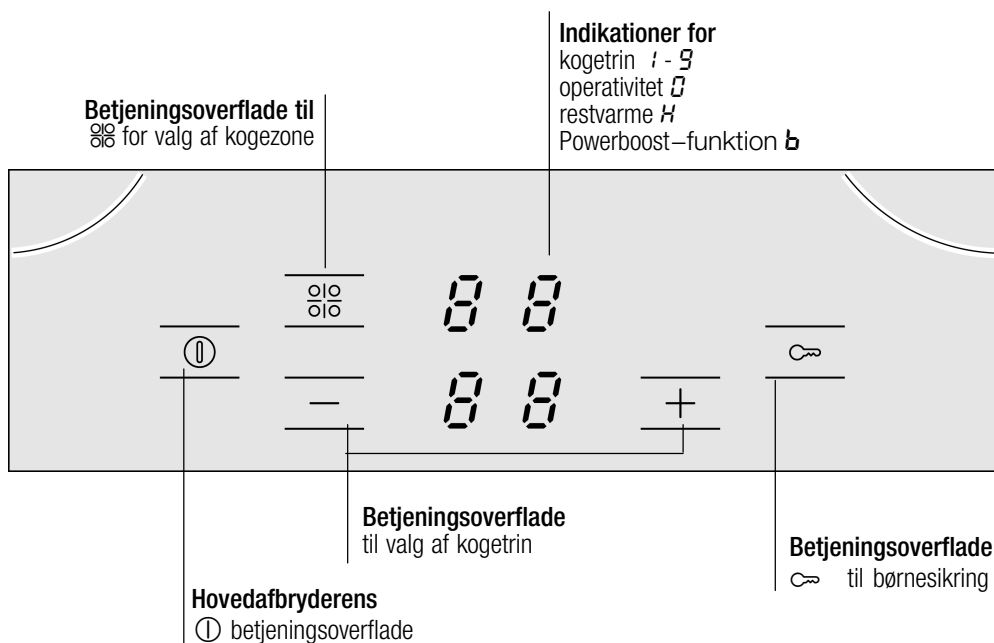
Dobbelt eller tredobbelt kogezone

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

Sådan lærer du apparatet at kende

Brugsanvisningerne gælder for forskellige kogeplader.
På side 2 findes en generel oversigt over modellerne.

Betjeningspanel



Kogezoner

Kogezone	Aktivering og deaktivering
○ Enkelt kogezone	Brug kogegrej af en velegnet størrelse.
⊞ Stegezone	Kogezonen tændes automatisk, når der bruges kogegrej, hvis bund har samme størrelse som den yderste zone.

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

Restvarmeindikator

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

Selv om kogefeltet er slukket, **H** forbliver t'et tændt, mens kogefeltet er varmt.

Når kogegrejet fjernes før slukning af kogefeltet, vises indikatoren **H** også foruden det valgte kogetrin.

Programmering af kogesektion

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

Tilslutning og afbrydelse kogesektion

Tilslutning

Tilslut, og afbryd kogesektionen med hovedafbryderen ①.

Tryk på symbolet ①.
Der lyder et akustisk signal.
Indikatoren ● tændes, som er placeret ved siden af symbolet ① foruden, at indikatoren ☞ tændes i alle kogefelterne.

Afbrydelse

Tryk på symbolet ①.
Indikatorerne ☞ og ● slukkes.
Kogesektionen er afbrudt.
Indikatoren for restvarme forbliver tændt, indtil kogefelterne er afkølet tilstrækkeligt.

Indikationer

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

Hvis kogefeltet stadig er varmt, vises indikatoren for restvarme.

Justering af kogefelt



Vælg det ønskede kogetrin med symbolerne + og –.

Kogetrin 1 = mindste styrke
Kogetrin 9 = maksimale styrke

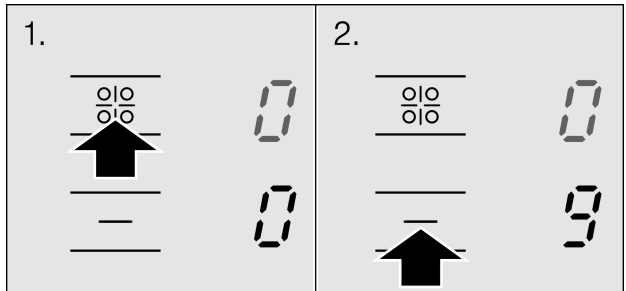
Hvert kogetrin har en mellemtrinsindstilling. Den angives af et punktum.

Valg af kogetrin:

Der skal være tændt for kogesektionen.

1. Tryk på symbolet  flere gange, indtil indikatoren  for det ønskede kogefelt oplyses yderligere.
Tips: Man får adgang til hver kogezone sekvensvis og i følge urets gang.

2. I de følgende 5 sekunder skal du trykke på symbolet + eller -.
Grundindstillingen vises:
Symbol + = kogetrin 1
Symbol - = kogetrin 9




3. Ændring af kogetrin: Vælg kogefelt, og tryk derefter på symbolet + eller -, indtil det ønskede kogetrin vises.

Tip:

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

Sådan slukkes kogezone

Vælg kogezone, og tryk derefter på symbolet + eller -, indtil  vises.

Kogezone afbrydes, og indikatoren for restvarme vises.

Kogetider

I en følgende tabel vises nogle eksempler.

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

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

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

Børnesikring


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

Tilslutning og afbrydelse af ekstra børnesikring

Tilslutning

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


Kogesektionen skal være slukket.

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

Kogesektionen er blokeret.

Efter et stykke tid slukkes indikatoren ● .

Afbrydelse

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

Børnesikringen deaktiveres.

Nu kan du tænde for kogesektionen.

Bemærk!

Børnesikringen kan aktiveres eller deaktiveres utilsigtet pga.

Spildt vand under rengøring,
fastbrændte madrester,

tilstedeværelse af objekter på symbolet .

Tilslutning og afbrydelse af permanent børnesikring

Med denne funktion forbliver børnesikringen aktiveret permanent.

Tilslutning og afbrydelse af permanent børnesikring

Se afsnittet "Grundindstillinger".

Tilslutning af kogesektion

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

Powerboost-funktion

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

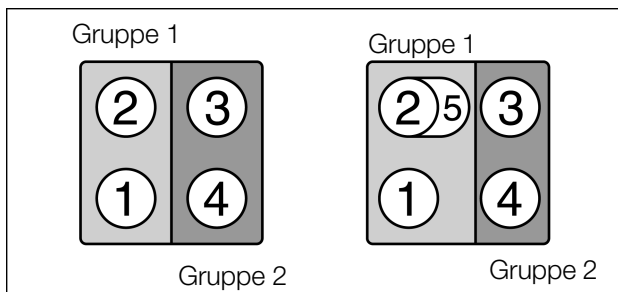
Begrænsninger ved brugen af Booster-funktionen

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

(Se figur)

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

Det samme gælder for kogezonerne 3 og 4.



Sådan aktiveres den

Udfør følgende trin:

1. Vælg et kogefelt.
2. Vælg kogetrinnet **9**, og tryk derefter på symbolet **+**. På indikatoren vises nu bogstavet **b**. Funktionen er nu aktiveret.

Sådan deaktiveres den

Udfør følgende trin:

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



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

Grundindstillinger



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

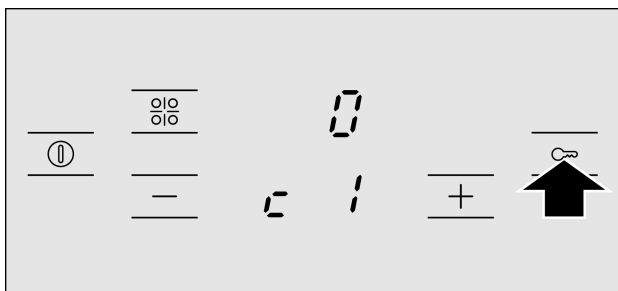
c 1	Permanent sikkerhed for børn Kogesektionen forbliver automatisk blokeret, når den er slukket.	0 sikkerhed deaktiveret* 1 sikkerhed aktiveret
c 2	Deaktivering af akustisk signal Kort akustisk signal, som bekræfter, at et symbol er berørt eller et langt akustisk signal, der angiver, at apparatet er blevet betjent forkert.	0 De fleste signaler deaktiveret 1 Nogle af signalerne deaktiveret 2 Alle signaler deaktiveret*
c 5	Automatisk tidsbegrænsning Kogefeltet slukkes automatisk, når det har været anvendt i lang tid, og der ikke er udført ændringer. Man kan ændre tiden i grundindstillingen. Denne gælder i forhold til det valgte kogetrin (fra 1 til 10 timer).	0 Grundindstilling* 1 Tiden i grundindstillingen forbliver reduceret til halvdelen 2 Tiden i grundindstillingen forbliver reduceret til det kvarte
c 7	Funktionen Power-Management Begræns den samlede styrke i kogesektionen. Der findes 18 indstillingsniveauer. Ved forøgelse af indstillingen forøges styrken i kogesektionen med 500 W.	1 = 1000 W minimumsstyrke 1. - 9 = fra 1500 til 9000 W 9. = 9500 W maksimal styrke
c 0	Tilbagevenden til indstillingerne pga. fejl i kogesektionen Annuller alle foretagne indstillinger	0 Personlige indstillinger 1 Tilbagevenden til indstillinger pga. fejl*

* Grundindstillinger


Adgang til grundindstillinger

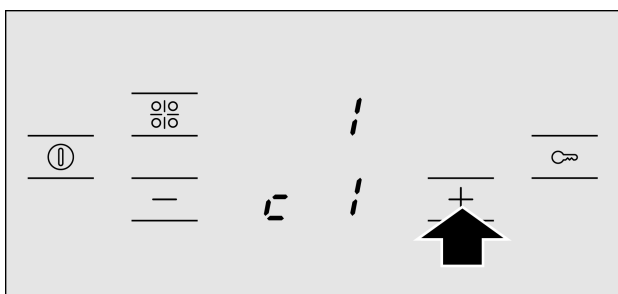
Udfør følgende trin:

1. Tænd for kogefeltet med hovedafbryderen.
2. I de følgende 10 sekunder skal du trykke på symbolet , indtil der lyder et bekræftelsessignal, og indikatoren  tændes i de visuelle indikationer (se billede).



Vælg den ønskede indstilling

3. Tryk på symbolet , indtil den ønskede funktion vises inderst til højre.
4. Vælg derefter den ønskede indstilling med symbolerne + og -.
Den nye indstilling vises øverst til højre.



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

Vedligeholdelse og rengøring

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

Kogesektion

Rengøring

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

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

Brug aldrig:

- Opvaskemidler
- Slibende produkter
- Kraftige rengøringsmidler som ovnrens eller pletfjerningsmidler
- Stålundssvampe
- Højtryksrengøringsmidler eller damprensemaskiner

Glasskraber

Fjern resterende snavs med en skraber til glas.

1. Tag beskyttelseskappen af skraberen
2. Rengør kogefeltets overflade med skæret.

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



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

Forsigtig

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

Ramme om kogesektionen

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

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

Reparation af nedbrud

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

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

Indikator	Fejl	Afhjælpning
<i>F0/F9</i>	Der er opstået en intern fejl i funktionaliteten	Afbryd kogesektionen fra elektricitetsforsyningen. Vent nogle sekunder, og tilslut den igen. Hvis angivelsen forsætter, skal du kontakte vores serviceafdeling.
<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. Hvis angivelsen forsætter, skal du kontakte vores serviceafdeling.
<i>F4</i>	Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt alle kogefelter	Vent, indtil det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet. Tryk derefter på hvilket som helst symbol på kogesektionen. Hvis angivelsen forsætter, skal du kontakte vores serviceafdeling.
<i>F og B blinker skiftevis</i>	Kogezonen har været i brug for længe ved høj temperatur og uden afbrydelser.	Den automatiske tidsbegrænsning er aktiveret. Tryk på hvilket som helst symbol på betjeningspanelet. Indikatoren slukkes. Nu kan du tænde for kogesektionen igen.
<i>UI</i>	Forkert elektrisk spænding uden for de normale funktionsgrænser	I dette tilfælde bør man kontakte elektricitetsselskabet.
<i>U2/U3</i>	Kogezonen er blevet overophedet, og den er slået fra for at beskytte komfuret.	Vent på, at det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet, og tænd igen.

Anbring ikke kogegrej på betjeningspanelet.

Normal støj, mens apparatet kører

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

En dyb summen som i en transformator.

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

En lav hvislen

Denne støj opstår, når kogegejret er tomt. Støjen forsvinder, når vand eller fødevarer kommer i kogegejret.

Knagen

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

Høje hvislelyde

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

Støj fra ventilator

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

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

Serviceafdeling

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

Oplysningerne om vores serviceafdeling kan findes i den medfølgende dokumentation.

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

Sisällysluettelo

Turvallisuuteen liittyvät neuvot ja varoitukset ..	31
Turvallisuusohjeet	31
Vaurioiden syyt	34
Ympäristönsuojelu	35
Energian säästöön liittyviä neuvoja	35
Induktiokeittotason käyttö	36
Induktiokeittotason edut	36
Sopivat keittoastiat	37
Laitteeseen tutustuminen	39
Ohjauspaneeli	39
Keittoalueet	40
Jäännöslämmön osoitin	40
Keittotason ohjelmointi	41
Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä	41
Keittoalueen säätö	41
Keittotaulukko	43
Lapsilukko	45
Lisälapsilukon päälle ja pois päältä kytkentä	45
Pysyvän lapsilukon päälle ja pois päältä kytkentä ..	45
Powerboost –toiminto	46
Powerboost-toiminnon käyttörajoitukset	46
Käynnistäminen	47
Pois päältä kytkeminen	47
Perusasetukset	48
Perusasetuksiin siirtyminen	49
Varoitukset ja puhdistus	50

Sisällysluettelo

Keittotaso	50
Keittotason kehys	51
Vikojen korjaaminen	51
Laitteen käytön aikana esiintyvät normaalit äänet ..	52
Huoltopalvelu	53

Turvallisuuteen liittyvät neuvot ja varoitukset

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

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

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

Turvallisuusohjeet

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

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.

Öljyn, voin tai margariinin ylikuumentaminen

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

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

Sammuta liekit asettamalla keittoastian päälle nopeasti kansi tai lautanen.

Kytke keittoalue pois päältä.

Vesihaude

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

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

Kuuma keittotaso

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

Tulipalovaara! Älä koskaan aseta syttyviä esineitä keittotason päälle.

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

Märät keittoastian pohjat ja keittoalueet

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

Pidä keittotasot ja keittotasojen pohjat aina kuivina.

Keittotason halkeamat

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

Ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi

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

Ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Älä aseta induktiotason päälle metallisia esineitä

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

Tuulettimen käyttöön liittyvät varoitukset

Keittotason alaosassa on tuuletin. Vaurioitumisvaara! Jos keittotason alapuolella on pöytälaatikko, laatikossa ei saa säilyttää pieniä esineitä tai papereita, sillä ne voivat imeytyessä aiheuttaa vaurioita tuulettimeen tai vaarantaa laitteen asianmukaisen jäähdytyksen. Huomio! Laatikon sisällön ja tuulettimen imuaukon väliin on jätettävä vähintään 2 cm tilaa.

Virheelliset korjaukset

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

Liitosjohdo

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

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



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

Vaurioiden syyt

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

Ympäristönsuojelu

Ympäristöystävällinen jätteiden hävitys



Pura laite ja hävitä pakkaukset ympäristöystävällisesti.

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

Energian säästöön liittyviä neuvoja

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

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

Induktiokeittotason käyttö

Induktiokeittotason edut

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

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

Sopivat keittoastiat

Ferromagneettiset keittoastiat

Ainoastaan ferromagneettiset keittoastiat soveltuvat **käytettäviksi induktiokeittotasoiissa**, ne voivat olla:

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

Erityisiä induktiokeittoastioita

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

Tarkista keittoastiat magneettia käyttäen

Keittoastioiden sopivuus voidaan tarkistaa magneetilla – sopiviin astioihin tarttuu magneetti. Keittoastioiden valmistaja yleensä ilmoittaa niiden sopivuudesta induktiokeittotasoihin.

Sopimattomat keittoastiat

Älä koskaan käytä keittoastioita, jotka on tehty:

- normaalista puhtaasta teräksestä
- lasista
- savesta
- kuparista
- alumiinista

Keittoastian pohjan ominaisuudet

Keittoastian pohjan ominaisuudet voivat vaikuttaa keittotuloksen tasaisuuteen. Keittoastiat, jotka on tehty lämpöä levittävistä materiaaleista, kuten ruostumattomasta teräksestä tehdyt ”sandwich” –keittoastiat, jakavat lämmön tasaisesti säästäten aikaa ja energiaa.

Keittoastian puuttuminen tai sopimaton koko

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

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

Tyhjät tai ohutpohjaiset keittoastiat

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

Keittoastian havaitseminen

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

Kaksinkertainen tai kolminkertainen keittoalue

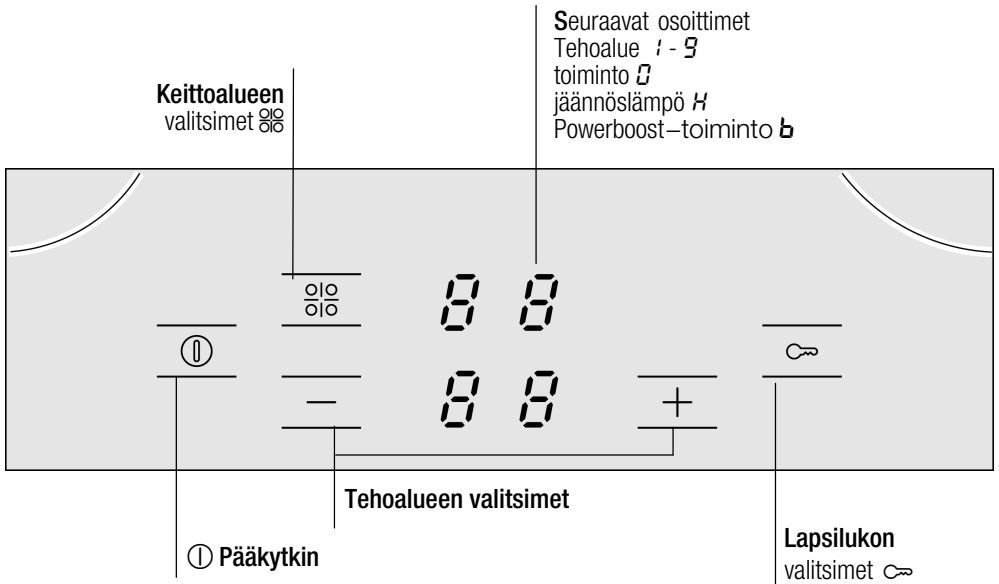
Kyseiset alueet tunnistavat eri kokoisia keittoastioita. Keittoastian materiaalista ja ominaisuuksista riippuen alue mukautuu automaattisesti aktivoiden näin ainoastaan yksinkertaisen alueen tai koko alueen ja jakaen sopivan tehon optimaalisten keittotuloksien saavuttamiseksi.

Laitteeseen tutustuminen

Käyttöohjeet soveltuvat eri keittotasoihin.

Sivulla 2 on yleiskuva malleista.

Ohjauspaneeli



Keittoalueet

Keittoalue	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.

Käytä ainoastaan induktiokeittotasoon sopivia keittoastioita, katso kohta “Sopivat keittoastiat”.

Jäännöslämmön osoitin

Keittotason jokaisessa keittoalueessa on jäännöslämmön osoitin **H**, jotka osoittavat käyttäjälle mitkä alueista ovat edelleen lämpimiä. Jos keittoalueen jäännöslämmön osoitin palaa, vältä koskemasta kyseiseen alueeseen.

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

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

Keittotason ohjelmointi

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

Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä

Päälle kytkentä

Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä pääkytkimellä ①.

Paina merkkiä ①.
Tasosta kuuluu merkkiääni, merkkivalo ● syttyy merkin ① viereen ja merkki ① syttyy kaikkiin keittoalueisiin.

Pois päältä kytkentä

Paina merkkiä ①.
Merkit ① ja ● sammuvat.
Keittotaso on kytketty pois päältä.
Jäännöslämmön osoitin jää palamaan kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet tarpeeksi.

Ohjeita

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

Jos keittotaso on edelleen lämmin, jäännöslämmön osoitin syttyy.

Keittoalueen säätö



Valitse haluamasi tehoalue merkeillä + ja –.

Tehoalue 1 = minimiteho
Tehoalue 9 = maksimiteho

Jokaisessa tehoalueessa on olemassa väliasento. Se on merkitty pisteellä.

Tehoalueen valinta:

Keittolevyn on oltava kytkettynä.

1. Paina merkkiä  useita kertoja, kunnes halutun keittoalueen merkki  syttyy.

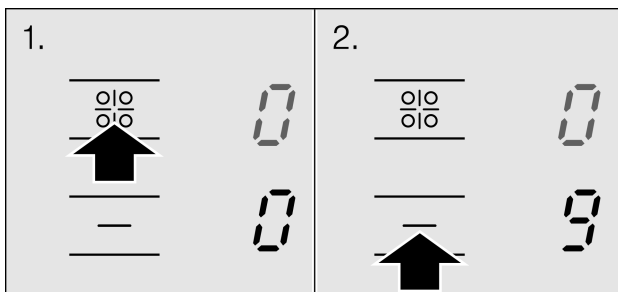
Huom: Keittoalueiden valinta tapahtuu järjestyksessä kellon suunnan mukaisesti.

2. Paina merkkiä + tai – seuraavien 5 sekunnin kuluessa.

Näkyviin tulee perusasetus:

Merkki + = tehoalue 1

Merkki – = tehoalue 9




3. Tehoalueen vaihtaminen: Valitse keittoalue ja paina sen jälkeen merkkiä + tai –, kunnes näkyviin tulee haluttu tehoalue.

Varoitus:

Jos induktiokeittoalueelle ei ole asetettu keittoastiaa, valittu tehoalue vilkkuu.

Tietyn ajan kuluttua keittoalue sammuu.

Keittoalueen pois päältä kytkentä

Valitse keittoalue ja paina merkkiä + tai –, kunnes näkyviin tulee .

Keittoalue sammuu ja näkyviin tulee jäännöslämmön osoitin.

Keittotaulukko

Seuraavassa taulukossa on joitakin esimerkkejä.

Keittoajat riippuvat ruoka-aineksien laadusta, painosta ja määrästä. Siksi taulukko on ainoastaan viitteellinen.

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

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

Lapsilukko

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

Lisälapsilukon päälle ja pois päältä kytkentä

Päälle kytkentä

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

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

Pois päältä kytkentä

Paina merkkiä ☞, kunnes laitteesta kuuluu merkkiäänä ja merkkivalo ● sammuu. Lapsilukko on poistettu käytöstä. Keittotaso voidaan nyt kytkeä päälle.

Huomio!

Lapsilukko voi kytkeytyä päälle tai pois päältä vahingossa seuraavista syistä:
puhdistuksen aikana yli räiskynyt vesi,
ylivuotaneet ruoka-aineokset,
esineiden kosketus merkkiin ☞.

Pysyvän lapsilukon päälle ja pois päältä kytkentä

Pysyvän lapsilukon päälle ja pois päältä kytkentä

Tällä toiminnolla lapsilukko on päällä aina.

Katso kohta "Perusasetukset".

Keittotason päälle kytkentä

Paina merkkiä ∞ , kunnes laitteesta kuuluu merkkiääni ja merkkivalo I sammuu. Pysyvä lapsilukko onpoistettu käytöstä. Keittotaso voidaan nyt kytkeä päälle.

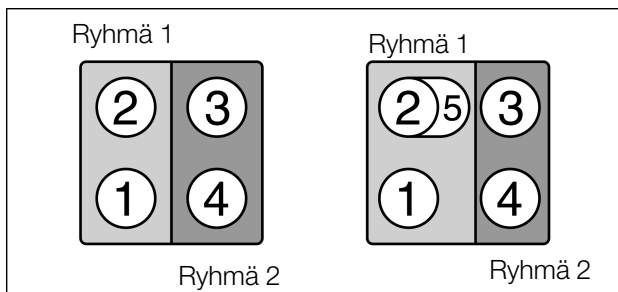
Powerboost –toiminto

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

Powerboost–toiminnon käyttörajoitukset

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

Jos esimerkiksi toiminto halutaan aktivoida paistoalueella (2 ja 5), numeron 1 on oltava sammunut ja päinvastoin. Jos toinen keittoalue on päällä, keittoalueen merkkivalossa vilkkuu vuorottain kirjain **b** ja tehoalue **9**; seuraavaksi palautuu tehoalue **9** ikä toiminto aktivoitu. Sama toistuu keittoalueilla 3 ja 4.



Käynnistäminen

Suorita seuraavat toimenpiteet:

1. Valitse keittoalue.
2. Valitse tehoalue **9** ja paina sitten merkkiä **+**.
Näytössä näkyy kirjain **b**. Toiminto on käynnistynyt.

Pois päältä kytkeminen

Suorita seuraavat toimenpiteet:

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



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

Perusasetukset




Keittotasossa on erilaisia perusasetuksia. Joitakin niistä voidaan muuttaa.

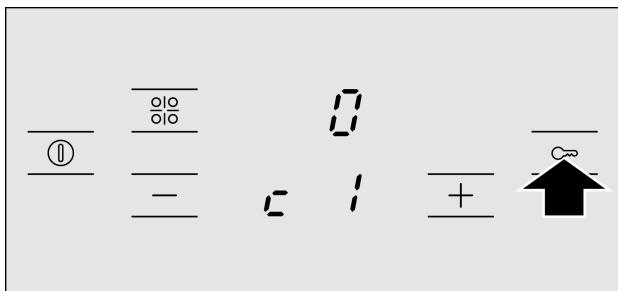
c 1	Lapsilukko Keittotaso lukittuu automaattisesti sen sammuttamisen jälkeen.	0 lapsilukko pois käytöstä* 1 lapsilukko käytössä
c 2	Merkkiäänen poisto käytöstä Lyhyt merkkiääni, joka vahvistaa merkin painalluksen tai pitkä merkkiääni, joka ilmoittaa laitteen virheellisestä käytöstä.	0 suurin osa merkkiäänistä poistettu käytöstä 1 osa merkkiäänistä poistettu käytöstä 2 kaikki merkkiäänit käytössä*
c 5	Automaattinen aikarajoitus Keittotaso sammuu automaattisesti silloin, kun se on ollut käytössä pitkän aikaa ilman että sen asetuksiin on tehty muutoksia. Perusasetuksen aikaa voidaan muuttaa. Aika määräytyy valitun tehotason mukaan (1 – 10 tuntia).	0 perusasetus* 1 perusasetuksen aika puolittuu 2 perusasetuksen aika vähenee neljännekseen
c 7	Power-Management –toiminto Rajoittaa keittotason kokonaistehoa. Säätötaasoja on 18. Kun säätötaaso nostetaan, levyn teho nousee 500 W.	1 = 1000 W minimiteho 1. – 9 = 1500 – 9000w 9. = 9500W maksimiteho
c 0	Keittotason oletusasetuksien palautus Kaikkien tehtyjen asetusten poisto	0 mukautetut asetukset 1 oletusasetuksien palautus*

* Perusasetukset


Perusasetuksiin siirtyminen

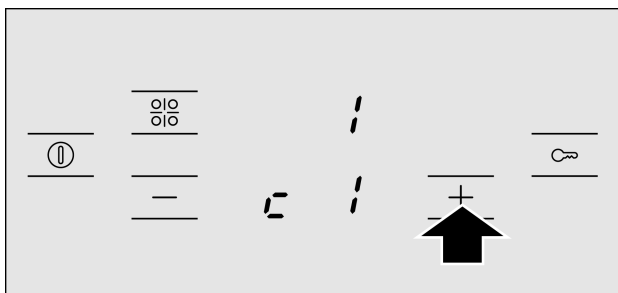
Suorita seuraavat toimenpiteet:


1. Käynnistä keittotaso pääkatkaisijasta.
2. Paina seuraavien 10 sekunnin aikana merkkiä , kunnes laitteesta kuuluu merkkiäni ja merkkivalo   syttyy alanäytöissä (katso kuva).



Asetuksen valitseminen

3. Paina merkkiä , kunnes oikeaan alanäyttöön ilmestyy haluttu toiminto.
4. Valitse sen jälkeen haluttu asetus merkeillä + ja -. Uusi asetus tulee näkyviin oikeaan ylänäyttöön.



5. Paina jälleen merkkiä  yli 4 sekunnin ajan, kunnes laitteesta kuuluu merkkiäni. Asetukset ovat tallentuneet virheettömästi.

Varoitukset ja puhdistus

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

Keittotaso

Puhdistus

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

Käytä ainoastaan keittotasoihin sopivia puhdistusaineita. Noudata tuotepakkaukseen merkittyjä ohjeita.

Älä koskaan käytä:

- Pesuvälineitä
- Kuluttavia tuotteita
- Aggressiivisia puhdistusaineita, kuten uunin puhdistukseen tarkoitettuja suihkeita ja tahrainpoistoaineita
- Naarmuttavia pesusieniä
- Korkeapaineisia puhdistuslaitteita tai höyryllä toimivia puhdistuslaitteita

Kaavin lasia varten

Poista hankalat liat lasia varten tarkoitetuilla kaapimilla.

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

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



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

Varoitus

Suojaa keittotaso lisäaineella sen hyvän säilymisen takaamiseksi. Noudata pakkauksen suosituksia ja varoituksia.

Keittotason kehys

Jotta keittotason kehyksen vaurioitumiselta vältyttäisiin, noudata seuraavia ohjeita:

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

Vikojen korjaaminen

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

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

Merkkivalo	Toimintahäiriö	Ratkaisu
<i>F0/F9</i>	Sisäinen vika	Kytke keittotaso pois verkkovirrasta. Odota joitakin sekunteja ja kytke laite takaisin verkkovirtaan. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.
<i>F2</i>	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja vastaava keittoalue on sammunut	Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi. Paina sen jälkeen mitä tahansa keittotason merkkiä. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.
<i>F4</i>	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat sammuneet	Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi. Paina sen jälkeen mitä tahansa keittotason merkkiä. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.
<i>F ja B</i> vilkkuvat vuoronperään	Keittoalue on ollut päällä liian kauan korkealla teholla ja keskeytyksettä	Ajan automaattinen rajoitustoiminto on aktivoitunut. Paina mitä tahansa ohjauspaneelin merkkiä. Merkkivalo sammuu. Keittotaso voidaan kytkeä uudelleen päälle.
<i>Li</i>	Virheellinen syöttöjännite, joka ylittää normaalit raja-arvot	Ota yhteyttä sähkövirran jakajaan.
<i>U2/U3</i>	Keittoalue on ylikuumentunut ja se on sammunut sen pinnan suojaamiseksi	Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi ja kytke laite uudelleen päälle.

Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin päälle.

Laitteen käytön aikana esiintyvät normaalit äänet

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

Voimakas muuntajan ääntä muistuttava surina

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

Matala vihellysääni	kyseinen ääni esiintyy silloin, kun keittoastia on tyhjä. Ääni häviää silloin, kun keittoastiaan kaadetaan vettä tai ruoka-aineeksiä.
Ritinä	kyseinen ääni esiintyy keittoastioissa, jotka koostuvat päällekkäin olevista eri materiaaleista. Ääni johtuu värähtelyistä, jotka esiintyvät päällekkäin olevien eri materiaalien yhdyspinnoissa. Ääni johtuu keittoastiasta. Ruoka-aineeksien määrä ja keittotapa voi vaihdella.
Korkeat vihellysäänet	kyseiset äänet esiintyvät ennen kaikkea keittoastioissa, jotka koostuvat päällekkäin olevista eri materiaaleista silloin, kun niitä kuumennetaan maksimiteholla ja samanaikaisesti kahdella keittoalueella. Äänet häviävät tai vaimenevat tehoa laskiessa.
Tuulettimen äänet	sähköjärjestelmän asianmukaisen toiminnan takaamiseksi keittotason lämpötilaa on hallittava. Siksi keittotasossa on tuuletin, joka käynnistyy eri tehotasojen lämpötilojen mukaisesti. Tuuletin voi toimia myös silloin, kun keittotaso on sammutettu mutta havaittu lämpötila on edelleen liian korkea. Edellä kuvatut äänet ovat normaaleja, ne ovat osa induktioteknologiaa eivätkä ne merkitse häiriötä laitteen toiminnassa.

Huoltopalvelu

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

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

Innholdsfortegnelse

Råd og sikkerhetsanvisninger	56
Sikkerhets–anvisninger	56
Årsaker til skader	59
Miljøbeskyttelse	60
Råd om energibesparelse	60
Matlaging ved induksjon	61
Fordeler ved matlaging ved induksjon	61
Egnede kokekar	62
Slik lærer du apparatet å kjenne	64
Bryterpanelet	64
Kokesonene	65
Restvarmeindikator	65
Programmering av koketoppen	66
Slå av og på koketoppen	66
Regulere kokesonen	66
Koketider	68
Barnesikring	70
Aktivering og deaktivering av ekstra barnesikring ..	70
Aktivering og deaktivering av permanent barnesikring	70
Powerboost–funksjon	71
Bruks–begrensninger for Powerboost–funksjonen	71
Aktivere	72
Deaktivere	72
Grunninnstillinger	73
Tilgang til grunninnstillingene	74
Vedlikehold og rengjøring	75

Innholdsfortegnelse

Koketopp	75
Marco de la placa de cocción	76
Reparasjon	76
Normal støy ved bruk av apparatet	77
Teknisk service	78

Råd og sikkerhetsanvisninger

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

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

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

Sikkerhetsanvisninger

Apparatet er kun beregnet for bruk i private husholdninger.

Bruk koketoppen kun til matlaging.

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, smør eller margarin

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

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

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

Koble fra kokesonen.

Matlaging i vannbad

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

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

Varm koketopp

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

Brannfare! Plasser aldri brennbare gjenstander på koketoppen.

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

Kokekar med våt bunn og våte kokesoner

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

Sørg alltid for at kokesonene og kokekarets bunn er tørre.

Sprekker i koketoppen

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

Kontakt teknisk service.

Kokesonen varmes opp, men den visuelle indikatoren fungerer ikke

Brannfare! Koble fra kokesonen hvis indikatoren ikke fungerer.

Kontakt teknisk service.

Ikke plasser metallgjenstander på induksjonskoketoppen

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

Vedlikehold av ventilator

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

Fare for skader! Dersom det er en skuff under koketoppen, skal du ikke oppbevare små gjenstander eller papirer i den, da de kan bli sugd opp av ventilatoren og skade den eller forhindre avkjølingen. Forsiktig! Det bør være en avstand på minimum 2 cm mellom innholdet i skuffen og ventilatorens inntak.

Feilaktige reparasjoner

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

Tilslutningskabel

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

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



Dette apparat oppfyller forskriftene om sikkerhet og om elektromagnetisk kompatibilitet.

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

Årsaker til skader

Kokekarets bunn

Kokekar med grov bunn kan lage riper i koketoppen. Unngå å la tomme kokekar stå på kokesonene. Det kan oppstå skader.

Varme kokekar

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

Salt, sukker og sand

Salt, sukker og sandkorn kan lage riper i koketoppen. Ikke bruk koketoppen som arbeidsoverflate eller avlastningbord.

Harde og spisse gjenstander

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

Matsøl

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

Uegnede rengjøringsprodukter

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

Plast og papir

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

Miljøbeskyttelse

Avhend kassert materiale i henhold til miljøvernforskriftene



Pakk ut apparatet og kast emballasjen i henhold til miljøvernforskriftene.

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

Råd om energibesparelse

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

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

Matlaging ved induksjon

Fordeler ved matlaging ved induksjon

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

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

Egnede kokekar

Ferromagnetiske kokekar

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

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

Spesielle kokekar for induksjon

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

Kontroller kokekarene med en magnet

For å vite om kokekarene er velegnet, må du kontrollere at de tiltrekkes av en magnet. Produsenten pleier å angi hvilke kokekar som egner seg for induksjon.

Uegnede kokekar

Bruk aldri kokekar av:

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

Kokekarets bunn

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

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

Intet kokekar eller ikke egnet størrelse

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

Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

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

Detektering av kokekar

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

Dobbel eller tredobbel kokesone

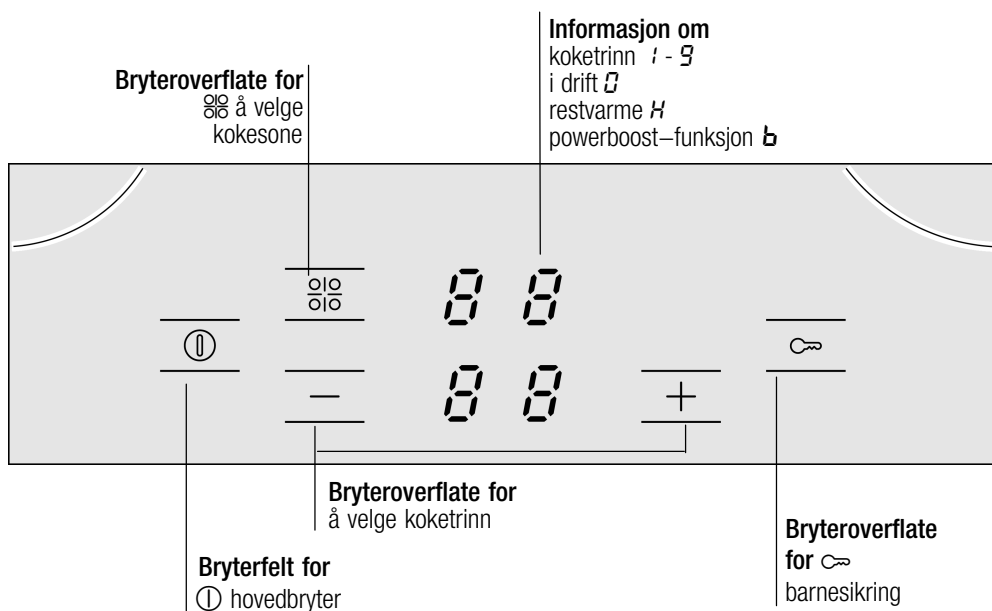
Disse sonene kan kjenne igjen kokekar av forskjellig størrelse. Sonen tilpasser seg automatisk til materialet og kokekarets egenskaper, og aktiverer kun en enkelt sone eller alle, og sørger for korrekt effekt for å oppnå gode tilberedningsresultater.

Slik lærer du apparatet å kjenne

Bruksanvisningen gjelder for forskjellige koketopper.

På side 2 finner du en generell oversikt over modellene.

Bryterpanelet



Kokesonene

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

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

Restvarmeindikator

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

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

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

Programmering av koketoppen

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

Slå av og på koketoppen

Slå på

Koketoppen slås av og på med hovedstrømbryteren ①.

Trykk på symbolet ①.
Et lydsignal høres,
Et lys vises i indikatoren ● som er plassert ved siden av symbolet ① og indikatoren ② i alle kokesonene.

Slå av

Trykk på symbolet ①.
Indikatorene ② og ● slås av.
Koketoppen er avslått.
Restvarmeindikatoren lyser til kokesonene er tilstrekkelig avkjølt.

Indikasjoner

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

Hvis koketoppen fremdeles er varm, vil restvarmeindikatoren vises.

Regulere kokesonen



Velg koketrinn ved hjelp av symbolene + og –.

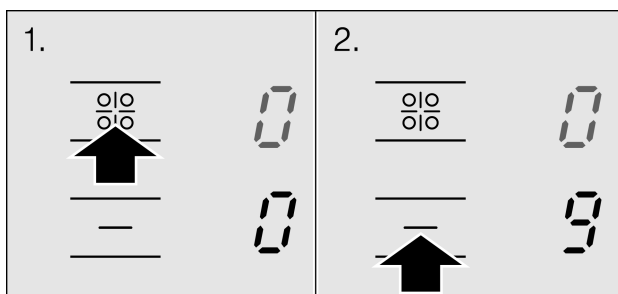
Koketrinn 1 = laveste effekt
Koketrinn 9 = høyeste effekt

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

Velg effekttrinn:

Koketoppen skal være tilkoblet.


1. Trykk på symbolet  flere ganger til indikatoren  i ønsket kokesone lyser sterkere.
Merk: I hver kokesone går man fra trinn til trinn i stigende rekkefølge og med klokken.
2. I de følgende 5 sekunder skal du trykke på symbolet + eller -.
Grunninnstillingen vises:
Symbol + = effekttrinn 1
Symbol - = effekttrinn 9



3. Endre effekttrinn: Velg kokesone og trykk deretter på symbolet + eller - til ønsket effekttrinn vises.

Advarsel:

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

Velg kokesone og trykk deretter på symbolet + eller - til  vises.

Kokesonen kobles fra og restvarmeindikatoren vises.

Koble fra kokesonen

Koketider

I tabellen som følger vises noen eksempler.

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

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

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


Barnesikring

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

Aktivering og deaktivering av ekstra barnesikring


Aktivering

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

Koketoppen skal være avslått.
Trykk på symbolet  til du hører et lydsignal og indikatoren ● tennes.

Koketoppen blokkeres.
Etter en stund vil indikatoren ● slukkes.


Deaktivering

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

Den ekstra barnesikringen deaktiveres.

Du kan nå slå på koketoppen.

Forsiktig!

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


Aktivering og deaktivering av permanent barnesikring

Aktivering og deaktivering av permanent barnesikring

Med denne funksjonen vil barnesikringen alltid være aktivert.

Se avsnittet "Grunninnstillinger".

Tilkobling av koketoppen

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

Den permanente barnesikringen deaktiveres. Nå kan du bruke koketoppen.

Powerboost-funksjon

Ved hjelp av denne funksjonen kan du varme opp innholdet i kokekaret raskere enn ved å bruke koketrinn **9**.

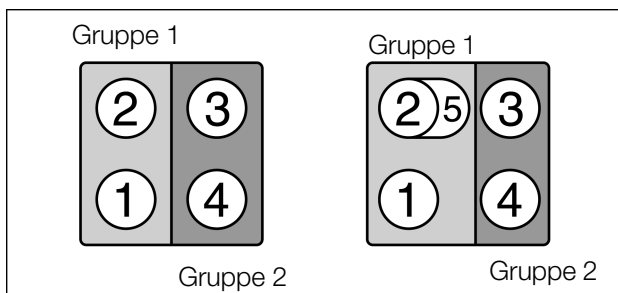
Denne funksjonen gjør det mulig å øke maksimumstyrken til den aktuelle kokesonen.

Bruks- begrensninger for Powerboost- funksjonen

Alle kokesonene har denne funksjonen. Powerboost-funksjonen kan brukes under forutsetning av at den andre kokesonen i samme gruppe ikke er i bruk. (Se figur)

Dersom du for eksempel ønsker å aktivere denne funksjonen i stekesonen (2 og 5), må sone 1 være avslått og vice versa. Dersom denne sonen ikke er avslått, vil kokesonens indikator blinke vekselvis med bokstaven **b** og koketrinnet **9**; deretter går den tilbake til koketrinn **9** uten at funksjonen aktiveres.

Det samme skjer i kokesonene 3 og 4.



Aktivere

Utfør følgende trinn:

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Seleccionar la posición de cocción **9** y a continuación pulsar el símbolo **+**.
Bokstaven **b** vises i indikatoren. Funksjonen blir aktivert.

Deaktivere

Utfør følgende trinn:

1. Velg en kokesone.
2. Trykk på symbolet **-**. La Bokstaven **b** vises ikke lenger og kokesonen går tilbake til koketrinn **9**.
Powerboost-funksjonen er nå deaktivert.



Powerboost-funksjonen kan under visse omstendigheter, kople seg ut automatisk for å beskytte de elektriske komponentene på innsiden av koketoppen. .

Grunninnstillinger




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

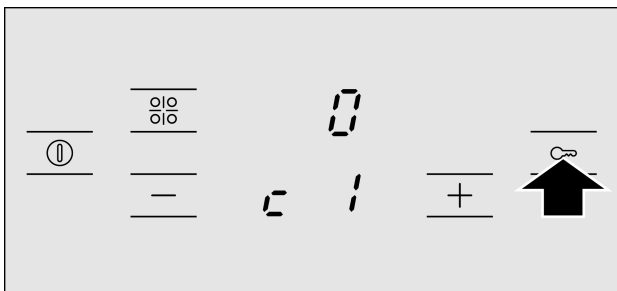
c 1	Permanent barnesikring Koketoppen blokkeres automatisk når den slås av.	0 sikring deaktivert* 1 sikring aktivert
c 2	Deaktivering av lydsignal Et kort lydsignal som bekrefter at man har rørt ved en symbolknapp, eller et langt lydsignal som gir beskjed om at apparatet har blitt feilaktig brukt.	0 de fleste signaler deaktivert 1 noen av signalene deaktivert 2 alle signaler aktivert*
c 5	Automatisk tidsbegrensing Koketoppen slås automatisk av når den har stått på over lengre tid uten at noen endringer er gjort. Standard innstilt tid kan endres. Denne gjelder i forhold til valgt effekttrinn (fra 1 til 10 timer).	0 grunninnstilling* 1 standard innstilt tid halveres 2 standard innstilt tid reduseres til en fjerdedel
c 7	Funksjonen Power-Management Begrenser den totale effekten for koketoppen. Det finnes 18 innstillingsnivåer. Ved å øke innstillingen, øker effekten i koketoppen med 500 W.	1 = 1000 W laveste effekt 1. – 9 = fra 1500 til 9000w 9. = 9500W høyeste effekt
c 0	Tilbakestill til standardinnstillinger for koketoppen Annuller alle utførte innstillinger	0 personlige innstillinger 1 tilbakestill til standardinnstillinger*

* Grunninnstillinger


Tilgang til grunninnstillingene

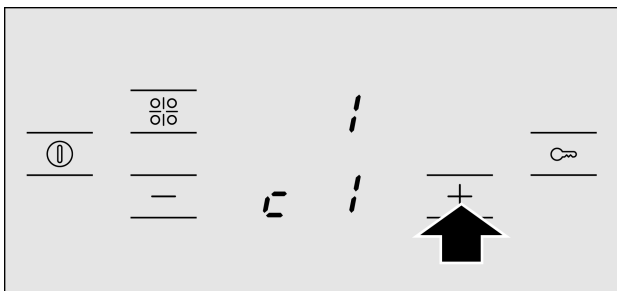
Utfør følgende trinn:


1. Bruk hovedbryteren for å slå på koketoppen.
2. I de følgende 10 sekunder skal du trykke på symbolet  til du hører et bekreftelsessignal og indikatoren  /  tennes i nedre del av displayet (se figur).



Velg ønsket innstilling

3. Trykk på symbolet  til den ønskede funksjon vises nederst til høyre i displayet.
4. Velg deretter ønsket innstilling med symbolene + og -. Den nye innstillingen vises øverst til høyre i displayet.



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

Vedlikehold og rengjøring

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

Koketopp

Rengjøring

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

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

Bruk aldri:

- Oppvaskmidler
- Slipende rengjøringsprodukter
- Kraftige rengjøringsmidler som ovenrens eller flekkfjerner
- Skuresvamber
- Høytrykksspyler eller damprensere

Glasskrape

Fjern rester som sitter fast med en glasskrape.

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

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



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.

Marco de la placa de cocción

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

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

Reparasjon

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

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

Indikator	Havari	Tiltak
<i>F2</i>	Det elektroniske systemet er overopphetet og har koblet fra den aktuelle kokesonen	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt. Trykk deretter på hvilket som helst symbol på koketoppen. Hvis indikatoren fortsetter, bør du kontakte teknisk service.
<i>F4</i>	Det elektroniske systemet er overopphetet og har koblet fra alle kokesonene	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt. Trykk deretter på hvilket som helst symbol på koketoppen. Hvis indikatoren fortsetter, bør du kontakte teknisk service.
<i>F og B</i> blinker vekselvis	Kokesonen har vært for lenge i uavbrutt bruk på høy effekt	Den automatiske tidsbegrensingen er aktivert. Trykk på hvilket som helst symbol på bryterpanelet. Indikatoren slukkes. Du kan nå slå på koketoppen igjen.
<i>U1</i>	Feil nettspenning, utenfor grensene for normal drift	Ta kontakt med strømleverandøren.
<i>U2/U3</i>	Kokesonen er overopphetet og har blitt slått av for å beskytte koketoppen	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt og koble det til på nytt.

Ikke plasser varme kokekar på bryterpanelet.

Normal støy ved bruk av apparatet

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 forskjellige 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 maksimum effekt og samtidig på to kokesoner. Denne plystrelyden forsvinner eller blir mindre når effekten reduseres.

Støy fra ventilatoren

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

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

Teknisk service

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

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

Innehållsförteckning

Säkerhet	81
Säkerhetsinstruktioner	81
Orsaker till skador	83
Skydd för miljön	84
Råd för energibesparing	84
Matlagning med induktion	85
Fördelar med induktion	85
Lämpliga kokkärl	86
Första kontakt med apparaten	88
Kontrollpanelen	88
Kokzonerna	89
Indikator för restvärme	89
Programmering av spishällen	90
Slå till och från spishällen	90
Ställa in kokzon	90
Matlagningstabell	92
Barnspärr	94
Inkoppling och urkoppling av tillfällig barnsäkring ..	94
Inkoppling och urkoppling av permanent barnspärr	94
Funktionen Powerboost	95
Begränsningar i användningen av funktionen Powerboost	95
Så här slås den på	96
Så här slås den av	96
Grundinställningar	97
Åtkomst till grundinställningar	98

Innehållsförteckning

Skötsel och rengöring	99
Spishäll	99
Spishällens ram	100
Reparation	100
Normalt ljud vid användning	101
Kundtjänst	102

Säkerhet

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

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

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

Säkerhetsinstruktioner

Säker användning

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

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

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

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

Se till att barn inte leker med apparaten.

Överhettad olja, smör eller margarin

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

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

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

Matlagning i vattenbad

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

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

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



Apparaten uppfyller föreskrifter för säkerhet och elektromagnetisk kompatibilitet.

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

Orsaker till skador

Kärlens botten

Kokkärl med skrovlig botten kan repa spishällen.

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

Varma kärl

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

Salt, socker och sand.

Salt, socker och sandkorn kan repa spishällen.

Använd inte spishällen som arbetsplats eller avställningsyta.

Hårda och spetsiga föremål

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

Spill

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

Olämpliga rengöringsprodukter

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

Plast och papper

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

Skydd för miljön

Miljövänlig avfallshantering



Packa upp apparaten och bortskafta förpackningsmaterialet på miljövänligt sätt.

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

Råd för energibesparing

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

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

Matlagning med induktion

Fördelar med induktion

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

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

Lämpliga kokkärl

Ferromagnetiska kokkärl

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

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

Speciella kokkärl för induktion

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

Prova kokkärlen med en magnet

För att kontrollera om kärnen är av rätt material kan man prova om en magnet dras till kärlet. Tilleverkare brukar ange om kokkärl är lämade för induktion.

Olämpliga kokkärl

Använd inte kokkärl av:

- normalt stål
- glas
- lergods
- koppar
- aluminium

Kokkärlens botten

Kokkärlens botten kan påverka jämnheten vid matlagningen.

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

Inget kokkärl eller olämpligt kärl

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

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

Tomma kokkärl eller kärl med tunn botten

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

Avkänning av kokkärl

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

Dubbel eller tredubbel kokzon

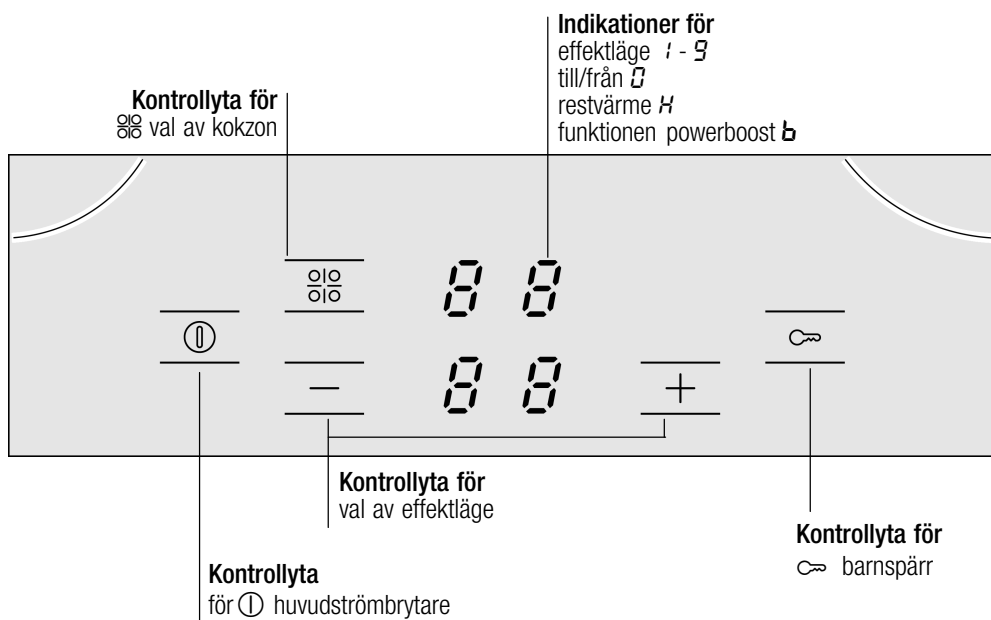
Dessa zoner känner av kokkärl av olika storlek. Zonen anpassar sig automatiskt till kokkärlets material och egenskaper och aktiverar bara en enkel zon eller hela ytan och levererar lämplig effekt för gott resultat vid matlagning.

Första kontakt med apparaten

Bruksanvisningen gäller för olika spishällar.

På sidan 2 visas en översikt över modellerna.

Kontrollpanelen



Kokzonerna

Kokzon	Till och från
○ Enkel kokzon	Använd ett kokkärl av lämplig storlek.
⓪ Stekzon	Zonen slås till automatiskt om ett kokkärl med samma storlek som den yttre zonen används.

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

Indikator för restvärme

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

Även om hällen är avstängd kommer **H** att blinka så länge kokzonen är varm.

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

Programmering av spishällen

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

Slå till och från spishällen

Slå till

Spishällen slås till och från med huvudströmbrytaren ①.

Tryck på symbolen ①.
En ljudsignal hörs,
Indikatorn ● vid symbolen ① tänds och indikatorn ② i samtliga kokzoner.

Slå från

Tryck på symbolen ①.
Indikatorerna ② och ● släcks.
Hällen är nu avstängd.
Indikatorn för restvärme förblir tänd tills dess att kokzonerna har svalnat tillräckligt.

Anvisningar

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

Om spishällen är varm visas indikatorn för restvärme.

Ställa in kokzon

Välj önskat effektläge med symbolerna + och -.



Effektläge 1 = lägsta effekt

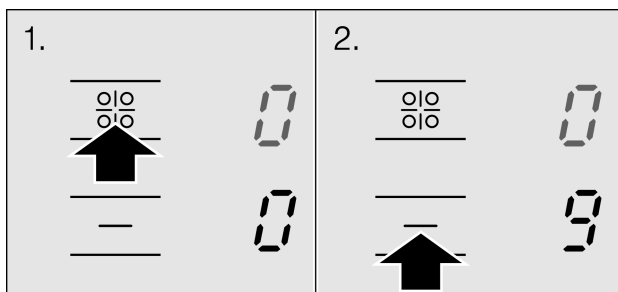
Effektläge 9 = högsta effekt

Det finns mellanlägen för effekten som visas med en punkt.

Välj effektläge:

Spishällen skall vara påslagen.

1. Tryck på symbol  flera gånger tills dess att indikatorn  i önskad kokzon lyser starkare.
Obs! Värmezonerna väljs i tur och ordning, medsols.
2. Tryck på symbolen + eller – inom 5 sekunder.
Grundinställningen visas:
Symbol + = effektläge 1
Symbol – = effektläge 9



3. Ändra effektläge: Välj kokzon och tryck därefter på symbol + eller – tills dess att önskat effektläge visas.

Obs!

Om inget kokkärl placeras på induktionszonen kommer valt läge att blinka.
Efter en stund kommer kokzonen att slås från.

Stäng av kokzonen

Välj kokzon och tryck därefter på symbol + eller – tills dess  visas.

Kokzonen stängs av och indikationen för restvärme visas.

Matlagningstabell

I nedanstående tabell visas några exempel.

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

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

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




Barnspärr

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


Inkoppling och urkoppling av tillfällig barnsäkring

Inkoppling


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

Spishällen skall vara avstängd.
Tryck på symbolen  tills dess att en ljudsignal hörs och indikatorn  tänds.
Hällen är nu säkrad.
Efter en stund släcks indikatorn  .

Urkoppling

Tryck på symbolen  tills dess att en ljudsignal hörs och indikatorn  släcks.
Den tillfälliga barnsäkringen är nu frånkopplad.
Spishällen kan nu slås på.

OBS!

Barnspärren kan slås på av misstag genom: utspillt vatten vid rengöring, matresteföremål på symbolen .

Inkoppling och urkoppling av permanent barnspärr

Med denna funktion aktiveras barnspärren alltid.

Inkoppling och urkoppling av permanent barnspärr

Se avdelningen "Grundinställningar".

Slå på spishällen

Tryck på symbolen ∞ tills dess att en ljudsignal hörs och indikatorn ● släcks.
Den permanenta barnspärren är nu urkopplad.
Spishällen kan slås på.

Funktionen Powerboost

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

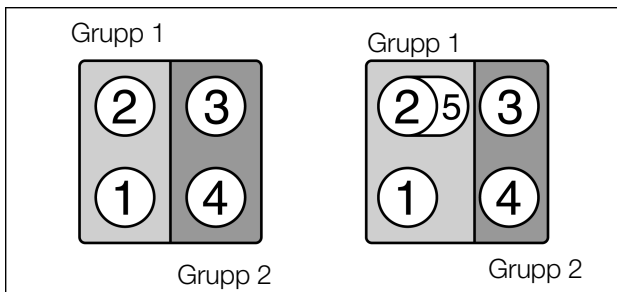
Begränsningar i användningen av funktionen Powerboost

Funktionen fungerar i alla kokzoner. Powerboost kan användas under förutsättning att den andra kokzonen i samma grupp inte används.

(Se Bild 1)

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

Samma sak gäller för kokzonerna 3 och 4.



Så här slås den på

Gör så här:

1. Välj en kokzon.
2. Välj effektläget **9** och tryck därefter på symbolen **+**. Bokstaven **b** visas i indikatorn. Funktionen är nu aktiverad.

Så här slås den av

Gör så här:

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



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

Grundinställningar

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

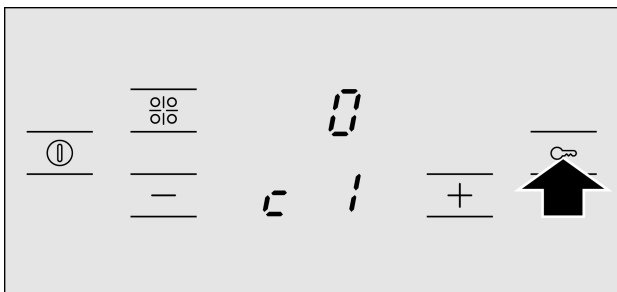
c 1	Barnsäkring Spishällen säkras automatiskt när den slås av.	0 osäkrad* 1 säkrad
c 2	Avstängning av ljudsignal En kort ljudsignal som bekräftar att en symbol har vidrörts eller en lång ljudsignal som varnar för felaktig användning.	0 de flesta signalerna från 1 vissa signaler från 2 alla signaler till*
c 5	Automatisk tidsbegränsning Hällen slås av automatiskt när den har fungerat under lång tid och utan förändringar. Den grundinställda tiden kan ändras. Den beror på valt effektläge (1 – 10 timmar).	0 grundinställning* 1 grundinställd tid minskas till hälften 2 grundinställd tid minskas till en fjärdedel
c 7	Funktionen Power-Management Begränsar spishällens totala effekt. Det finns 18 nivåer. När inställningen höjs ökas hällens effekt med 500 W.	1 = 1000 W lägsta effekt 1. – 9 = de 1500 – 9000 W 9. = 9500 W högsta effekt
c 0	Återgå till spishällens grundinställningar Alla inställningar raderas	0 personliga inställningar 1 Återgå till inställningar*

* Grundinställningar

Åtkomst till grundinställningar

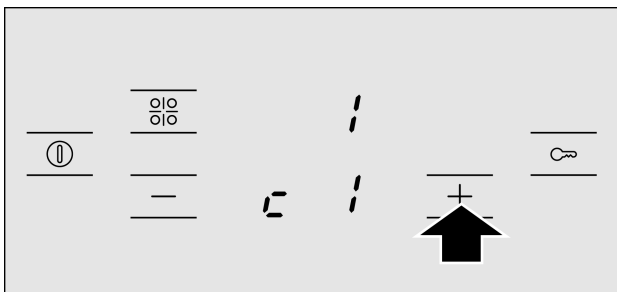
Gör så här:

1. Anslut spishällen med huvudströmbrytaren.
2. Inom 10 sekunder, tryck på symbol ∞ tills dess att en bekräftelsesignal hörs och indikatorn ∞ / tänds i de nedre indikatorerna (se bild).



Välj önskad inställning

3. Tryck på symbol ∞ tills dess att indikatorn i nedre högre hörnet visar önskad funktion.
4. Välj därefter önskad inställning med symbolerna + och -. Den nya inställningen visas i indikatorn i det övre högra hörnet.



5. Tryck på nytt på symbol ∞ , i minst 4 sekunder tills dess att en bekräftelsesignal hörs. Inställningarna har sparats.

Skötsel och rengöring

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

Spishäll

Rengöring

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

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

Använd aldrig:

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

Hällskrapa

Avlägsna fasta rester med en hällskrapa.

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

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



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

Skötsel

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

Spishällens ram

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

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

Reparation

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

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

Indikator	Fel	Åtgärd
<i>F2</i>	Det elektroniska systemet har överhettats och kokzonen har stängts av	Vänta tills dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt. Tryck därefter på vilken som helst symbol på spishällen. Om indikationen kvarstår, kontakta Kundtjänst.
<i>F4</i>	Det elektroniska systemet har överhettats och samtliga kokzoner har stängts av	Vänta tills dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt. Tryck därefter på vilken som helst symbol på spishällen. Om indikationen kvarstår, kontakta Kundtjänst.
<i>F</i> och <i>B</i> blinkar omväxlande	Kokzonen har varit inkopplad alltför lång tid, med hög effekt och utan uppehåll	Automatisk tidsbegränsning har aktiverats. Tryck på vilken som helst symbol på kontrollpanelen. Indikatorn släcks. Spishällen kan nu slås på.
<i>U1</i>	Fel nätspänning, utanför begränsningar för normal drift	Kontakta elleverantören.
<i>U2/U3</i>	Kokzonen har överhettats och för att skydda hällen har den stängts av	Vänta tills dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt och anslut den på nytt.

Placera inte varma kokkärl på manöverpanelen.

Normalt ljud vid användning

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

Ett dovt surrande, som från en transformator

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

Ett lågt pipande

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

Knaster

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

Höga pipande

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

Ljud från fläkten

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

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

Kundtjänst

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

Uppgifter om vår kundtjänst finns i bifogade handlingar.

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

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

9000308780(1W090Z)00 8802