

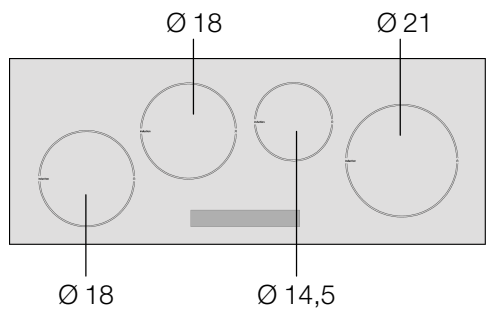
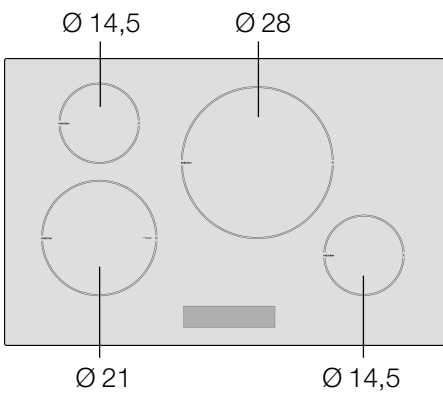
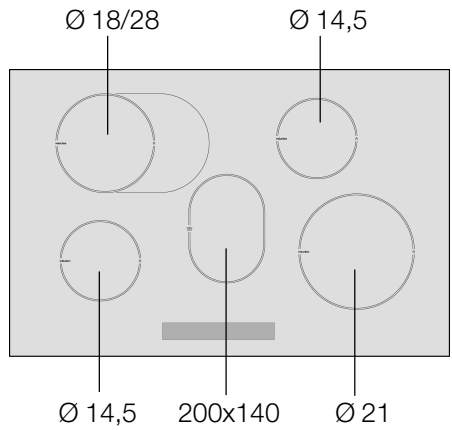
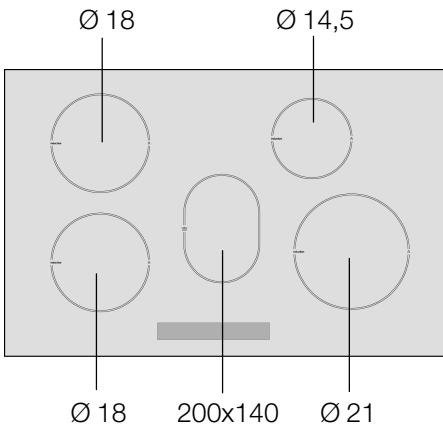
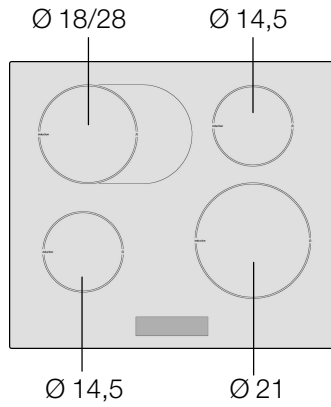
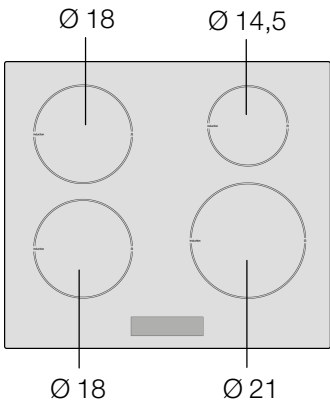


**BOSCH**  
Invented for life



DA	Betjeningsvejledning	03
FI	Käyttöohjeet	30
NO	Bruksanvisning	56
SV	Bruksanvisning	83

NIB6..T14E / NIB8..T14E



Ø = cm

# Indholdsfortegnelse

<b>Råd og vejledning om sikkerhed</b> .....	<b>5</b>
Sikkerhedsanvisninger .....	5
Årsager til skader .....	8
<b>Miljøbeskyttelse</b> .....	<b>9</b>
Bortskaffelse under hensyntagen til miljøet .....	9
Energisparetips .....	9
<b>Tilberedning ved induktion</b> .....	<b>10</b>
Fordele ved tilberedning ved induktion .....	10
Egnet kogegrej .....	10
<b>Lære apparatet at kende</b> .....	<b>12</b>
Betjeningspanel .....	12
Kogezoner .....	13
Indikator for restvarme .....	13
<b>Programmering af kogesektion</b> .....	<b>14</b>
Tilslutning og afbrydelse af kogesektion .....	14
Indstilling af kogefelt .....	14
Kogetider .....	15
<b>Børnesikring</b> .....	<b>17</b>
Tilslutning og afbrydelse af ekstra børnesikring ....	17
Tilslutning og afbrydelse af permanent børnesikring .....	18
<b>Powerboost-funktion</b> .....	<b>19</b>
Begrænsninger ved brugen af funktionen Powerboost .....	19
Sådan aktiveres den .....	20
Sådan deaktiveres den .....	20
<b>Timer-funktion</b> .....	<b>20</b>

# Indholdsfortegnelse

Automatisk afbrydelse af en kogezone .....	20
Minutur .....	22
<b>Automatisk tidsbegrænsning .....</b>	<b>23</b>
<b>Grundindstillinger .....</b>	<b>23</b>
Adgang til grundindstillinger .....	24
<b>Vedligeholdelse og rengøring .....</b>	<b>25</b>
Kogesektion .....	25
Ramme om kogesektionen .....	26
<b>Reparation af nedbrud .....</b>	<b>27</b>
Normal støj, mens apparatet kører .....	28
<b>Kundeservice .....</b>	<b>29</b>

---

# Råd og vejledning om sikkerhed

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

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

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

---

## Sikkerhedsanvisninger

### Sikker betjening

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

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

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

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

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

### Olie, smør eller overophedet margarine

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

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

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

## **Madlavning med vandbad**

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

Når levnedsmidler tilberedes i vandbad, skal man undgå, at dåser, krukker af glas eller andet materiale hviler direkte på bunden af kogegrejet, som 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 eltilslutningen, hvis kogesektionen er itu eller revnet.

Informér vores serviceafdeling.

## **Kogefeltet opvarmes, men den visuelle indikation fungerer ikke**

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

Informér vores serviceafdeling.

## **Læg ikke metalgenstande oven på induktionskomfuret**

Fare for forbrændinger! Efterlad ikke skeer, 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.

## Afbrydelse af kogesektion

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

## Årsager til skader

### Gryde- og pandebunde

Ru gryde- og pandebunde laver ridser i glaskeramikken.

Undgå at koge gryder tørre. Der kan opstå skader.

### Varme pander og gryder

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

### Hårde og spidse genstande

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

### Folie og kunststoffer

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

### Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader.

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



---

# Miljøbeskyttelse

---

## Bortskaffelse under hensyntagen til miljøet



Desembalar el aparato y desechar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

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.

---

## Energisparetips

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

---

# 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, fordele 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.

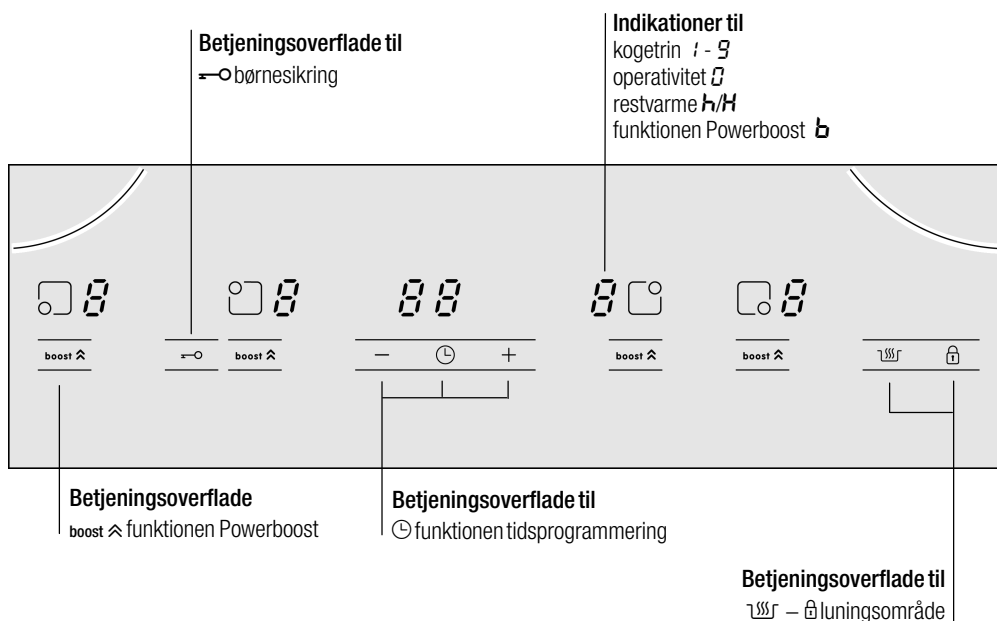
## Dobbelt eller tredobbelt kogezone

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





# Lære apparatet at kende

På side 2 er der en oversigt over de forskellige typer med angivelse af mål.

## 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.
☐ Resistiv luningszone*	Aktivering: Tænding af kogefelt. Tryk på symbolet  , og indikatoren  tændes. Tryk derefter på symbolet  . Slukning: Tryk på symbolet  .

\* **Tilslutning af kogezone: Den pågældende indikator tændes.**  
Når kogefeltet er aktiveret, er det ikke nødvendigt at have et andet kogefelt tændt.

\*\* **Indikatoren for restvarme tændes.**

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

## Indikator for restvarme

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

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

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

---

# Programmering af kogesektion

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

---

## Tilslutning og afbrydelse af kogesektion

### Tilslutning

Tilslutning og afbrydelse af kogesektionen med betjeningsknapperne.

Drej betjeningsknappen mod højre til det ønskede kogetrin.

I indikatoren tændes det ønskede kogetrin.

### Afbrydelse

Drej betjeningsknapperne til trinnet 0.

Indikatorerne for kogetrin slukkes.

Kogesektionen er afbrudt.

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

---

## Indstilling af kogefelt

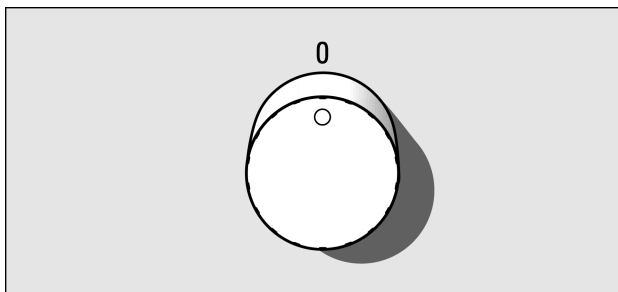
Indstilling af det ønskede kogetrin med betjeningsknapperne.

0 = kogezone afbrudt.

Kogetrin 1 = mindste styrke.

Kogetrin 9 = højeste styrke.

Každý varný stupeň je vybaven jedním mezistupňem. Ten je označen tečkou.



### Valg af kogetrin:

Drej betjeningsknappen mod højre for at nå frem til det ønskede kogetrin.

I den visuelle indikation oplyses det valgte kogetrin.

### Tip:

Hvis der ikke er anbragt kogegeøj på induktionskogepladen, vil det valgte kogetrin blinke. Efter et stykke tid afbrydes kogepladen.

## Sådan slukkes kogepladen

Drej knappen mod venstre til position 0.

Kogepladen 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
<b>Smeltning</b>		
Chokolade, chokoladeovertræk, smør, honning	1-2	-
gelatine	1-2	-
<b>Opvarning og varmholdning</b>		
Sammenkogte retter (f.eks. linser)	1-2	-
Mælk**	1.-2.	-
Pølser opvarmet i vand**	3-4	-
<b>Optøning og opvarmning</b>		
Dybfrosset spinat	2.-3.	5-15 min
Dybfrosset gullasch	2.-3.	20-30 min
<b>Kogning ved lav varme, stegning ved lav varme</b>		
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

	Niveau for langsom tilberedning	Varighed af langsom tilberedning i minutter
<b>Stegning, dampkogning, ovnstegning</b>		
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.	-
<b>Grydestegning</b>		
Kødrulle	4-5	50-60 min
Stuvning	4-5	60-100 min
Gullasch	3.-4.	50-60 min
<b>Stegning</b>		
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



	Niveau for langsom tilberedning	Varighed af langsom tilberedning i minutter
<b>Stegning**</b> (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 krokerter	7-8	
Sammenkogte retter	7-8	
Kød f.eks. kyllingestykker	6-7	
Paneret fisk eller i øllage	6-7	
Grøntsager, svampe, panerede eler i øldej f.eks. champignon	6-7	
Postej f.eks. buñuelos, frugt i ølmasse	4-5	
* Langsom kogning uden låg		
** Uden låg		

## Børnesikring



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

### Tilslutning og afbrydelse af ekstra børnesikring

#### Tilslutning

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



Kogesektionen skal være slukket.

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

Kogesektionen er blokeret.

Efter et stykke tid slukkes indikatoren  .


#### Afbrydelse

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

Børnesikringen deaktiveres.

Nu kan du tænde for kogesektionen.

## Bemærk!

Børnesikringen kan aktiveres eller 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 kogetrinnet **9**. Denne funktion giver mulighed for at forøge varmemstyrken i det kogefelt, hvor det anvendes.

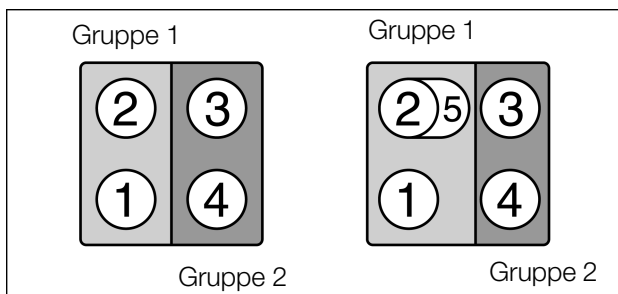
## Begrænsninger ved brugen af funktionen Powerboost

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 den ikke er slukket, blinker indikatoren for kogezonen skiftevis bogstavet **b** og kogetrinnet. Herefter vender det tilbage til det tidligere valgte kogetrin uden aktivering af funktionen.

Det samme gælder for kogezonerne 3 og 4.



---

## Sådan aktiveres den

Udfør følgende trin:

1. Vælg det ønskede kogetrin.
2. Tryk på symbolet **boost**, som svarer til den valgte kogezone. I den visuelle indikation for kogezone vises bogstavet **b**. Funktionen er nu aktiveret.

---

## Sådan deaktiveres den

Tryk på symbolet **boost**. Visningen af bogstavet **b** ophører, og det tidligere valgte kogetrin oplyses. Powerboost-funktionen er nu deaktiveret.



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

---

# Timer-funktion

Denne funktion kan benyttes på to forskellige måder:

- en kogeplade skal slukke automatisk
- som minutur

---

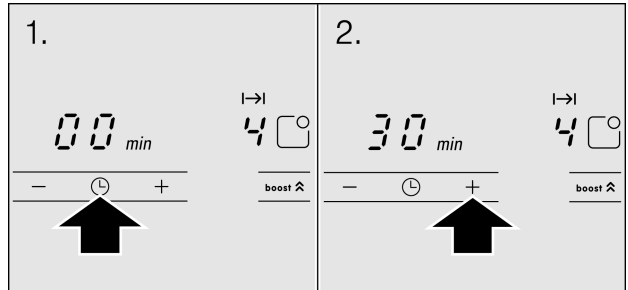
## Automatisk afbrydelse af en kogezone

Angiv tidsrummet for den ønskede kogezone. Kogezonen afbrydes automatisk, når tiden er forløbet.

### Sådan programmerer du

1. Vælg det ønskede kogefelt og det ønskede kogetrin.  
Tryk på symbolet **⊕** flere gange indtil valg af den ønskede kogezone.  
Indikatorerne **00** og **min** tændes i den visuelle indikation for funktionen tidsprogrammering.  
Indikatoren **l→** tændes i kogezone.

- Tryk på symbolet + eller – for funktionen tidsprogrammering.  
Grundindstillingerne vises.  
Symbol + : 30 minutter  
Symbol – : 10 minutter






- Programmér den ønskede tid med symbolet + eller –.

Efter nogle få sekunder begynder tiden at forløbe.

I den visuelle indikation vises den sidst programmerede kogetid.

Når tiden er forløbet, afbrydes kogesektionen. Der høres et signal til information herom.



I kogezoneen vises , og i den visuelle indikation for funktionen tidsprogrammering vises .

Ved berøring af symbolet  slukkes indikatorerne, og det akustiske signal ophører.

Drej betjeningsknappen til positionen 0.



## Når tiden er forløbet



## Korrigerigering af tid

Tryk på symbolet  flere gange, indtil indikatoren  for den ønskede kogezone tændes med større intensitet.



Ændr tiden med symbolerne + eller –.

## Annullering af automatisk afbrydelse

Tryk på symbolet  flere gange, indtil indikatoren  for den ønskede kogezone tændes med større intensitet.

Tryk derefter på symbolet – , indtil  vises. Indikatoren  slukkes.

## Råd og vejledning

Hvis du vil kontrollere den resterende tid, skal du trykke på symbolet  flere gange, indtil indikatoren  for den ønskede kogezone tændes med større intensitet.

Der kan programmeres en kogetid på op til 99 minutter.

Efter en strømafbrydelse ophører tidsprogrammeringen med at være aktiveret.

---

## Minutur

Minuturet giver mulighed for at programmere en tid på op til 99 minutter. Det er uafhængigt af andre indstillinger.

### Sådan programmerer man

1. Tryk på symbolet  $\ominus$ , indtil indikatoren  $\triangle$  tændes. I den visuelle indikation for funktionen tidsprogrammering vises  $00$ .
2. Tryk på symbolet  $+$  eller  $-$ , som svarer til funktionen tidsprogrammering. Grundindstillingerne vises.  
Symbol  $+$  : 10 minutter  
Symbol  $-$  : 05 minutter
3. Programmér den ønskede tid med symbolet  $+$  eller  $-$ .

Efter nogle få sekunder begynder tiden at forløbe. I den visuelle indikation vises den programmerede kogetid til sidst.

### Når tiden er forløbet

Der høres et akustisk signal. I den visuelle indikation for funktionen tidsprogrammering vises  $00$  og  $\triangle$ . Ved tryk på symbolet  $\ominus$  slukkes indikatorerne, og det akustiske signal ophører.

### Korrigerer af tid

Tryk på symbolet  $\ominus$ , indtil indikatoren  $\triangle$  vises, og ændr tiden med symbolet  $+$  eller  $-$ .

### Deaktivering af minutur

Tryk på symbolet  $\ominus$ , indtil indikatoren  $\triangle$  tændes. Tryk derefter på symbolet  $-$ , indtil der i den visuelle indikation vises  $00$ . Indikatoren  $\triangle$  slukkes.

### Råd og vejledning

Efter en strømafbrydelse deaktiveres minuturet.

Begge funktionerne automatisk afbrydelse for en kogezone og minuturet kan være i funktion på samme tid.

---

# Automatisk tidsbegrænsning

Hvis kogezone anvendes i længere tid, og der ikke udføres ændring af indstillingen, aktiveres den automatiske tidsbegrænsning.

Kogezonen ophører med at afgive varme.

I den visuelle indikation for kogezone blinker **F**, **B** og indikatoren for restvarme **H/h** skiftevis.

Ved at dreje betjeningsknappen til positionen 0 slukkes indikatoren. Nu kan kogezone igen indstilles.

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

---

## Grundindstillinger

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

---

<b>c 1</b>	<b>Permanent børnesikring</b> Kogesektionen forbliver automatisk blokeret, når den er slukket.	 sikkerhed deaktiveret*  sikkerhed aktiveret
<b>c 2</b>	<b>Deaktivering af akustisk signal</b> Kort akustisk signal, som bekræfter, at et symbol er berørt eller et langt akustisk signal, der angiver, at apparatet er blevet betjent forkert.	 alle signaler deaktiveret  korte signaler deaktiveret  alle signaler aktiveret*
<b>c 5</b>	<b>Automatisk afbrydelse af en kogezone</b> Kogezonen afbrydes altid automatisk, når det valgte tidsrum er forløbet.	 automatisk afbrydelse deaktiveret*  minutter = korteste tid  minutter = længste tid

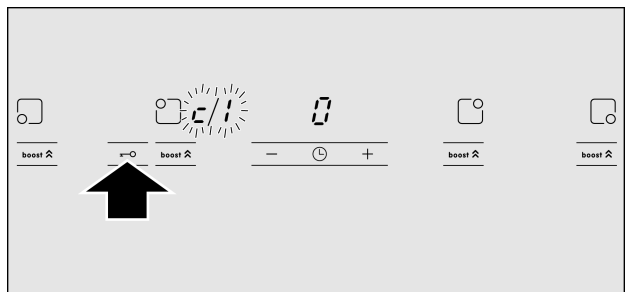
<b>c 6</b>	<b>Varighed af signal til information om tidsprogrammering</b> Signal om forløb i minuturet eller automatisk afbrydelse af en zone.	<b>1</b> 10 sekunder <b>2</b> 30 sekunder <b>3</b> 1 minut
<b>c 0</b>	<b>Tilbagevenden til indstillingerne pga. fejl i kogesektionen</b> Annullering af alle foretagne indstillinger	<b>0</b> Personlige indstillinger <b>!</b> Tilbagevenden til indstillinger pga. fejl*

\* Grundindstillinger

## Adgang til grundindstillinger

Udfør følgende trin:



1. Sæt den nederste, venstre kogezone på kogetrinnet **!**.
2. I de følgende 10 sekunder skal du trykke på symbolet **→○**, indtil der høres et bekræftelsessignal, hvor **c !** tændes skiftevist i den visuelle indikation for kogezone, der befinder sig til højre for symbolet **→○** (se billede).

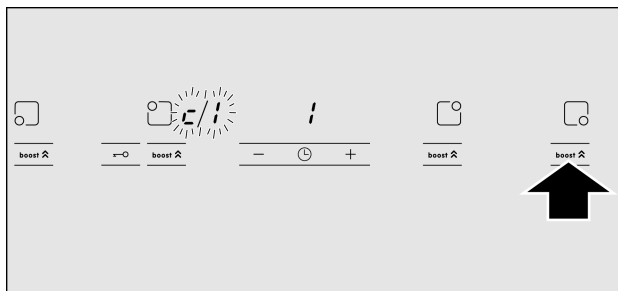


Vælg den ønskede indstilling

3. Tryk på symbolet **→○**, indtil indikatoren for den ønskede funktion vises.



4. Vælg derefter den ønskede indstilling med symbolerne **boost**  i den nederste, venstre kogezone og symbolet **boost**  i den nederste, højre kogezone.  
Den nye indstilling vises i den visuelle indikation for funktionen tidsprogrammering.



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

---

## Vedligeholdelse og rengøring

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

---

### Kogesektion

#### Rengøring

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

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

Brug aldrig:

- Slibende produkter
- Kraftige rengøringsmidler som ovnrens eller pletfjerningsmidler
- Ståuldssvampe
- 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 tilslutningskemaet.	Kontrollér, at apparatet er tilsluttet i overensstemmelse med tilslutningskemaet.
	Nedbrud i elektronisk system.	Hvis de foregående typer kontrol ikke løser problemet, skal du kontakte vores serviceafdeling.
<i>E</i> blinker	Betjeningspanelet er fugtigt, eller der har sat sig et objekt fast inden i komfuret	Aftør området ved betjeningspanelet, eller fjern objektet.
<i>E</i> + nummer/ <i>d</i> + nummer/ <i>E</i> + nummer/	Nedbrud i elektronisk system	Afbryd kogesektionen fra elektricitetsforsyningen. Vent nogle sekunder, og tilslut den igen. Hvis angivelsen forsætter, skal du kontakte vores serviceafdeling.
<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.	Drej betjeningsknappen til positionen 0. Vent på, at det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet, og tænd kogezonen gen. Hvis angivelsen forsætter, skal du kontakte vores serviceafdeling.

Indikator	Fejl	Afhjælpning
<i>F4</i>	Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt alle kogefelter.	Drej betjeningsknappen til positionen 0. Vent på, at det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet, og tænd igen. Hvis angivelsen forsætter, skal du kontakte vores serviceafdeling.
<i>U1</i>	Forkert elektrisk spænding uden for de normale funktionsgrænser	I dette tilfælde bør man kontakte elektricitetselskabet.
<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 kogegrejet. Disse kan afhængigt af konstruktionen af kogegrejet 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 kogegrejet. Denne støj forsvinder eller svækkes, når styrketrinnet formindskes.

### En lav hvislen

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

### Knagen

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

## Høje hvislelyde

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

---

# Kundeservice

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

## E-nummer og FD-nummer

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

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

# Sisällysluettelo

<b>Turvallisuuteen liittyvät neuvot ja varoitukset ..</b>	<b>32</b>
Turvallisuusohjeet .....	32
Vaurioiden syyt .....	35
<b>Ympäristönsuojelu .....</b>	<b>36</b>
Ympäristöystävällinen jätteiden hävitys .....	36
Energiansäästövihtejä .....	36
<b>Induktiokeittotason käyttö .....</b>	<b>37</b>
Induktiokeittotason edut .....	37
Sopivat keittoastiat .....	37
<b>Tutustuminen laitteeseen .....</b>	<b>39</b>
Ohjauspaneeli .....	39
Keittoalueet .....	40
Jäännöslämmön osoitin .....	40
<b>Keittotason ohjelmointi .....</b>	<b>41</b>
Keittoalueen päälle ja pois päältä kytkentä .....	41
Keittoalueen säätö .....	41
Keittotalukko .....	42
<b>Lapsilukko .....</b>	<b>44</b>
Lisälapsilukon päälle ja pois päältä kytkentä .....	44
Pysyvän lapsilukon päälle ja pois päältä kytkentä ..	45
<b>Powerboost-toiminto .....</b>	<b>46</b>
Powerboost-toiminnon käyttörajoitukset .....	46
Käynnistäminen .....	46
Pois päältä kytkeminen .....	47
<b>Ajastin-toiminto .....</b>	<b>47</b>
Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä ..	47

# Sisällysluettelo

Ajastin .....	49
<b>Automaattinen sammutustoiminto .....</b>	<b>50</b>
<b>Perusasetukset .....</b>	<b>50</b>
Perusasetuksiin siirtyminen .....	51
<b>Varoitukset ja puhdistus .....</b>	<b>52</b>
Keittotaso .....	52
Keittotason kehys .....	53
<b>Vikojen korjaaminen .....</b>	<b>53</b>
Laitteen käytön aikana esiintyvät normaalit äänet ..	54
<b>Huoltopalvelu .....</b>	<b>55</b>

---

# 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**

Vesihauteella voidaan keittää ruoka-aineeksi kattilan sisällä, joka puolestaan kelluu vettä sisältävän suuremman kattilan sisällä. Tällöin ruoka-ainekseen kohdistuu jatkuvasti mieto lämpö, sillä se kypsyy kuumen 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 kimmamamiseen.

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, kansia tai muita metallisia esineitä, sillä se voivat kuumentua erittäin nopeasti.

## Tuulettimen käyttöön liittyvät varoitukset

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

## Liitosjohto

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.

## Keittotason pois päältä kytkeminen

Kytke keittotaso aina pois päältä kytkimillä aina jokaisen käyttökerran jälkeen. Älä odota, että keittotaso kytkeytyy pois päältä automaattisesti keittoastian puuttumisen vuoksi.

## Vaurioiden syyt

<b>Kattilan- ja pannunpohjat</b>	Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia. Vältä kattiloiden kiehumista tyhjiksi. Se voi aiheuttaa vaurioita.
<b>Kuumat pannut ja kattilat</b>	Älä laita kuumia pannuja ja kattiloita ohjauspaneelin, näyttöalueen tai kehyksen päälle. Se voi aiheuttaa vaurioita.
<b>Kovat ja terävät esineet</b>	Kovien tai terävien esineiden putoaminen keittotason päälle voi aiheuta vaurioita.
<b>Foliot ja muovit</b>	Alumiinifolio tai muoviastiat sulavat kuuman keittoalueen päällä. Lieden suojakalvo ei sovi keittotasolle.
<b>Yhteenveto</b>	Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

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

---

# Ympäristönsuojelu

---

## Ympäristöystävällinen jätteen 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.

---

## Energiansäästövihteitä

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

---

# 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-aineokset 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 induktiokeittotasoissa**, 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.

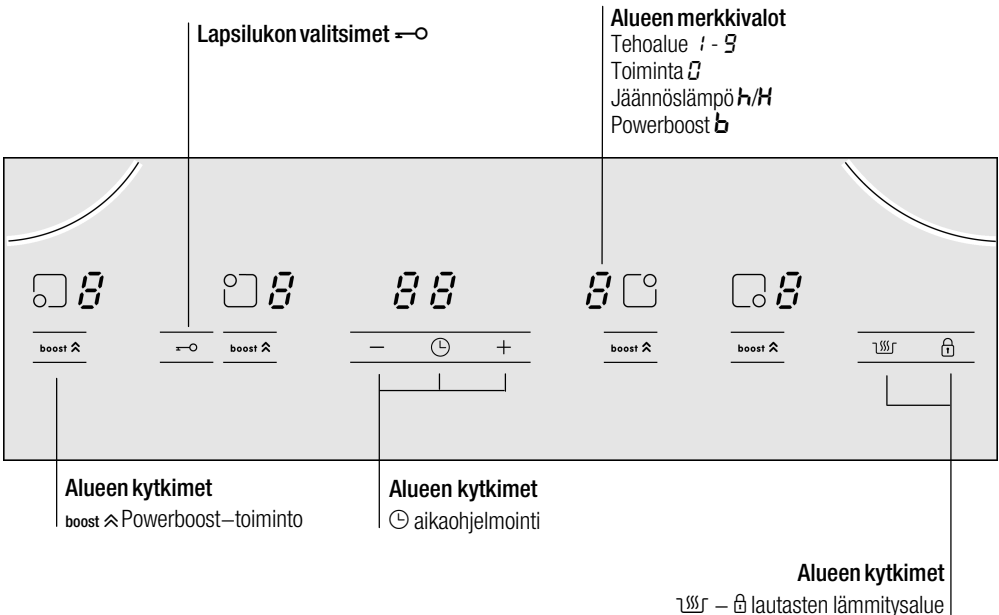
## Kaksinkertainen tai kolminkertainen keittoalue

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.

# Tutustuminen laitteeseen

Sivulta 2 löydät laitteen tyyppi- ja mittatiedot.

## Ohjauspaneeli



## Keittoalueet

Keittoalue	Päälle ja pois päältä kytkentä
○ Yksinkertainen keittoalue	Käytä sopivan kokoista keittoastiaa.
⓪ Paistoalue	Alue käynnistyy automaattisesti silloin, kun sen päälle asetetaan keittoastia, jonka pohja on saman kokoinen kuin alueen ulkoreuna.
☐ Lautasten lämmitysalue*	Päälle kytkentä: kytke yksi keittoalueista päälle. Paina merkkiä ⓪, merkkivalo ⓪ syttyy. Paina sen jälkeen merkkiä ☐. Pois päältä kytkentä: Paina merkkiä ☐.**

\* **Keittoalueen päälle kytkentä: Vastaava merkkivalo syttyy.**  
**Kun keittoalue on kytketty päälle, toisen keittoalueen käyttö ei ole tarpeen.**

\*\* **Jäännöslämmön merkkivalo syttyy.**

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

## Jäännöslämmön osoitin

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

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

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



---

# Keittotason ohjelmointi

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

---

## Keittoalueen päälle ja pois päältä kytkentä

### Päälle kytkentä

Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä säätimillä.

Käännä kytkintä oikealle halutun tehoalueen kohdalle.  
Näyttöön syttyä valittu keittoalue.

### Pois päältä kytkentä

Käännä kytkimet asentoon 0.

Keittoalueen merkkivalot sammuvat.

Keittotaso on kytketty pois päältä.

Jäännöslämmön osoitin jää palamaan kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet tarpeeksi.

---

## Keittoalueen säätö

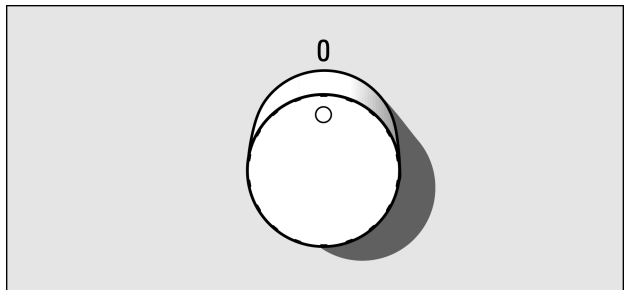
Säädä haluamasi tehoalue säätimillä.

0 = keittoalue pois päältä.

Tehoalue 1 = minimiteho.

Tehoalue 9 = maksimiteho.

Jokaisessa tehoalueessa on olemassa väliasento. Se on merkitty pisteellä.



### Tehoalueen valinta:

Käännä kytkintä oikealle halutun tehoalueen kohdalle. Näyttöön syttyy valittu tehoalue.

### Varoitus:

Jos induktiokeittoalueelle ei ole asetettu keittoastiaa, valittu tehoalue vilkkuu.

Tietyn ajan kuluttua keittoalue sammuu.

### Keittoalueen pois päältä kytkentä

Käännö kytkintä vasemmalle asentoon 0 saakka.

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
<b>Sulatus</b>		
Suklaa, suklaakuorrutus, voi, hunaja	1-2	-
Hyytelö	1-2	-
<b>Lämmitys ja lämpimänä pito</b>		
Keitto (esim. linssit)	1-2	-
Maito**	1-2	-
Vedessä keitetyt nakit**	3-4	-
<b>Sulatus ja lämmitys</b>		
Pakastepinaatti	2-3	5-15 min
Pakasteruoat (esim. Gulasch)	2-3	20-30 min
<b>Hidas kypsennys, alhaisella teholla keittäminen</b>		
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

	Hidas keittotaso	Hitaan keiton kesto minuutteina
<b>Keittäminen, höyrytys, kypsennys</b>		
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	-
<b>Hauduttaminen</b>		
Lihakäärö	4-5	50-60 min
Pataruoat	4-5	60-100 min
Gulasch	3-4	50-60 min
<b>Paistaminen</b>		
Fileet, luonnolliset tai kuorutetut	6-7	6-10 min
Pakastetut fileet	6-7	8-12 min
Kyljykset, luonnolliset tai kuorutetut	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, kuorutetut	6-7	8-20 min
Kuorutetut 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

	Hidas keittotaso	Hitaan keiton kesto minuutteina
<b>Friteeraus**</b> (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	
Kuorutettu kala tai kala hiivataikinassa	6-7	
Vihannekset, sienet, kuorutetut 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

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

#### Päälle kytkentä



Keittolevyn on oltava pois päältä kytkettynä.

Paina merkkiä , kunnes laitteesta kuuluu merkkiääni ja merkkivalo  syttyy.

Keittotaso on lukittu.

Tietyn ajan kuluttua merkkivalo  sammuu.


#### Pois päältä kytkentä

Paina merkkiä , kunnes laitteesta kuuluu merkkiääni ja merkkivalo  sammuu.

Lapsilukko on poistettu käytöstä.

Keittotaso voidaan nyt kytkeä päälle.

## Huomio!

Lapsilukko voi kytkeytyä päälle tai pois päältä vahingossa seuraavista syistä:  
puhdistuksen aikana yli räiskynyt vesi,  
ylivuotaneet ruoka-ainekset,  
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 merkkiäänä ja merkkivalo  sammuu. Pysyvä lapsilukko onpoistettu käytöstä. Keittotaso voidaan nyt kytkeä päälle.

# Powerboost-toiminto

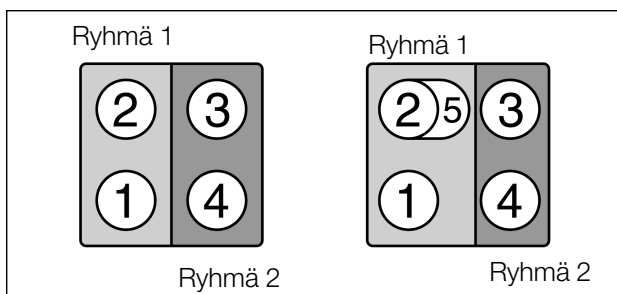
Tällä toiminnolla voidaan kuumentaa keittoastian sisältö nopeammin kuin tehoaluetta **9** käyttämällä. Tämä toiminto mahdollistaa sen keittoalueen maksimitehon lisäämiseen, jossa toimintoa käytetään.

## 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 se ei ole sammunut, keittoalueen näytössä vilkkuu vuorottain kirjain **b** ja tehoalue. Seuraavaksi palautuu aikaisemmin käytetty tehoalue j eikä toiminto aktivoidu.

Sama toistuu keittoalueilla 3 ja 4.



## Käynnistäminen

Suorita seuraavat toimenpiteet:

1. Valitse haluamasi tehoalue.
2. Paina merkkiä **boost**, joka vastaa valittua keittoaluetta. Keittoaluen näyttöön tulee näkyviin kirjain **b**.  
Toiminto on käynnistynyt.

---

## Pois päältä kytkeminen

Paina merkkiä **boost**. Kirjain **b** häviää näytöstä ja aikaisemmin valittu keittoalue syttyy. Powerboost-toiminto on poistettu käytöstä.



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

---

## Ajastin-toiminto

Tätä toimintoa voidaan käyttää kahdella eri tavalla:

- keittoalueen sammuttamiseen automaattisesti
- minuuttikellona

---

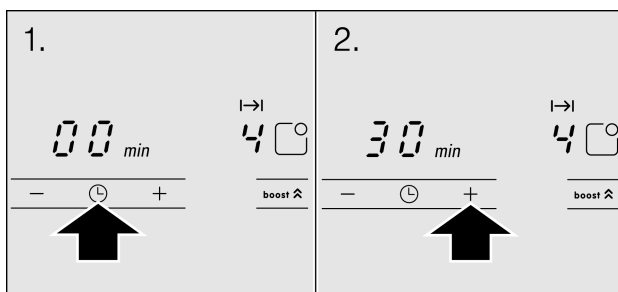
## Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä

Syötä halutun keittoalueen toiminta-aika. Alue kytkeytyy automaattisesti pois päältä silloin, kun kyseinen aika on kulunut umpeen.

### Ohjelmointi

1. Valitse keittoalue ja haluttu tehotaso.  
Paina merkkiä **⊖** useita kertoja, kunnes haluttu keittoalue tulee näkyviin.  
Merkkivalot **00** ja **min** syttyvät aikaohjelmoinnin näyttöön.  
Merkkivalo **l→l** syttyy keittoalueeseen.

2. Paina aikaohjelmoinnin merkkiä + tai –.  
Perusasetukset tulevat näkyviin.  
Merkki + : 30 minuuttia  
Merkki – : 10 minuuttia



3. Ohjelmoi haluamasi aika merkillä + tai –.

Joidenkin sekuntien jälkeen aika käynnistyy.

Näyttöön tulee näkyviin viimeiseksi ohjelmoitu keittoaika.

### Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Alue kytkeytyy pois päältä silloin, kun kyseinen aika on kulunut umpeen. Laitteesta kuuluu merkkiäänäni.

Keittoalueeseen tulee näkyviin ja aikaohjelmoinnin näyttöön .

Kun merkkiä painetaan, merkkivalot ja merkkiäänäni sammuvat.

Käännä kytkin asentoon 0.

### Ajan korjaus

Paina merkkiä useita kertoja, kunnes halutun keittoalueen merkkivalo syttyy voimakkaammin näkyviin.

Muuta keittoaikaa merkillä + tai –.



### Automaattisen sammutustoiminnon peruutus

Paina merkkiä useita kertoja, kunnes halutun keittoalueen merkkivalo syttyy voimakkaammin näkyviin.

Paina sen jälkeen merkkiä –, kunnes näkyviin tulee . Merkkivalo sammuu.



## Neuvot ja varoitukset

Jäljelle jäävä keittoaika voidaan tarkistaa painamalla merkkiä  useita kertoja, kunnes halutun keittoalueen merkkivalo  syttyy voimakkaammin näkyviin.

Keittoajaksi voidaan ohjelmoida korkeintaan 99 minuuttia.




Sähkökatkoksen tapahtuessa ajan ohjelmointitoiminto kytkeytyy pois päältä.

---

## Ajastin

### Ohjelmointi


Ajastimeen voidaan ohjelmoida jopa 99 minuutin keittoaika. Muut säädöt eivät vaikuta toimintaan.

1. Paina merkkiä  kunnes merkkivalo  syttyy kohtaan.  
Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin .
2. Paina merkkiä **+** tai **-**, jotka vastaavat aikaohjelmointia.  
Perusasetukset tulevat näkyviin.  
Merkki **+** : 10 minuuttia  
Merkki **-** : 05 minuuttia
3. Ohjelmoi haluamasi aika merkillä **+** tai **-**.



Joidenkin sekuntien jälkeen aika käynnistyy. Näyttöön tulee näkyviin viimeiseksi ohjelmoitu keittoaika.

### Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen




Laitteesta kuuluu merkkiääni. Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin  ja .


Kun merkkiä  painetaan, merkkivalot ja merkkiääni sammuvat.

### Ajan korjaus

Paina merkkiä , kunnes merkkivalo  syttyy ja muuta aikaa merkillä **+** tai **-**.

### Ajastimen kytkentä pois päältä

Paina merkkiä , kunnes merkkivalo  syttyy. Paina sen jälkeen merkkiä **-**, kunnes näyttöön tulee näkyviin .

Merkkivalo  sammuu.

## Neuvot ja varoitukset

Sähkökatkoksen jälkeen ajastin deaktivoituu.

Molempia toimintoja, keittoalueen automaattista sammutustoimintoa ja ajastinta, voidaan käyttää samanaikaisesti.

# Automaattinen sammutustoiminto

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

Keittoalue kytkeytyy pois päältä.

Keittoalueen näytössä vilkkuu vuorottain **F**, **B** ja jäännöslämmön merkki **H/h**.

Kun kytkin käännetään asentoon 0, näyttö sammuu. Tällöin keittoalueen käyttö on jälleen mahdollista.

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

## Perusasetukset

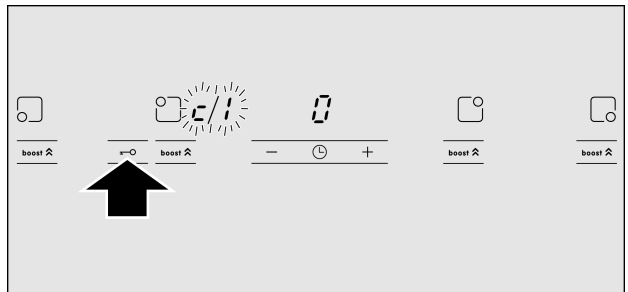
Keittotasossa on erilaisia perusasetuksia. Joitakin niistä voidaan muuttaa.

<b>c 1</b>	<b>Lapsilukko</b> Keittotaso lukittuu automaattisesti sen sammuttamisen jälkeen.	<b>0</b> lapsilukko pois käytöstä* <b>1</b> lapsilukko käytössä
<b>c 2</b>	<b>Merkkiäänen poisto käytöstä</b> Lyhyt merkkiääni, joka vahvistaa merkin painalluksen tai pitkä merkkiääni, joka ilmoittaa laitteen virheellisestä käytöstä.	<b>0</b> kaikki merkkiäänet poistettu käytöstä <b>1</b> lyhyet merkkiäänet poistettu käytöstä <b>2</b> kaikki merkkiäänet päällä*
<b>c 5</b>	<b>Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä</b> Keittoalue kytkeytyy aina automaattisesti pois päältä valitun ajan mentyä umpeen.	<b>0</b> automaattinen pois kytkentä poistettu käytöstä* <b>1</b> minuutti = minimiasetus <b>99</b> minuuttia = maksimiasetus
<b>c 6</b>	<b>Ajan ohjelmointitoiminnon merkkiäänen kesto</b> Ajan umpeen kulumisen tai alueen automaattisen sammutuksen merkkiääni.	<b>1</b> 10 sekuntia <b>2</b> 30 sekuntia <b>3</b> 1 minuutti

## Perusasetuksiin siirtyminen

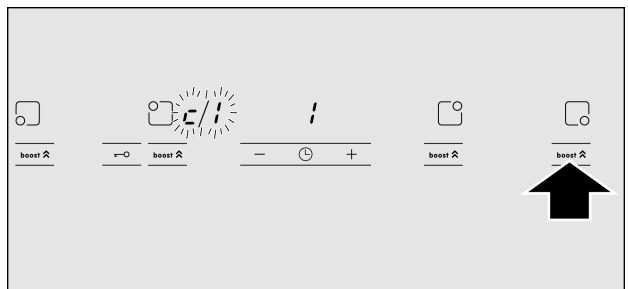
Suorita seuraavat toimenpiteet:


1. Aseta alavasemmalla oleva keittoalue tehotasoon **!**.
2. Paina seuraavien 10 sekunnin aikana merkkiä **↔**, kunnes laitteesta kuuluu merkkiäänä ja merkkivalo **c !** vilkkuu keittoalueen näytössä, joka sijaitsee merkin **↔** oikealla puolella (katso kuva).



## Asetuksen valitseminen

3. Paina merkkiä **↔**, kunnes halutun toiminnon merkkivalo tulee näkyviin.
4. Valitse sen jälkeen haluamasi asetus alavasemman keittoalueen merkillä **boost ↗** ja alaoikealla olevan keittoalueen merkillä **boost ↘**. Uusi asetus tulee näkyviin aikaohjelmoinnin näyttöön.



5. Paina merkkiä  uudelleen 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:

- Kuluttavia tuotteita
- Aggressiivisiä puhdistusaineita, kuten uunin puhdistukseen tarkoitettuja suihkeita ja tahranpoistoaineita
- 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 kehys vaurioituiselta 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.
$\mathcal{E}$ vilkkuu	Ohjauspaneeli on kostea tai sen päällä on jokin esine	Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine sen päältä.
$\mathcal{E}$ - + numero/ $\mathcal{d}$ + numero/ $\mathcal{P}$ + numero/	Vika sähköjärjestelmässä.	Kytke keittotaso pois verkkovirrasta. Odota joitakin sekunteja ja kytke laite takaisin verkkovirtaan. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

<b>Merkkivalo</b>	<b>Toimintahäiriö</b>	<b>Ratkaisu</b>
<i>F0/F9</i>	Toiminnossa on tapahtunut sisäinen vika.	Kytke keittotasoa 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.	Käännä kytkin asentoon 0. Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi ja kytke keittoalue uudelleen päälle. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.
<i>F4</i>	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat sammuneet.	Käännä kytkin asentoon 0. Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi ja kytke laite uudelleen päälle. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.
<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-aineksia.

<b>Ritinä</b>	kyseinen ääni esiintyy keittoastioissa, jotka koostuvat päällekkäin olevista eri materiaaleista. Ääni johtuu värähtelyistä, jotka esiintyvät päällekkäin olevien eri materiaalien yhdyspinnoissa. Ääni johtuu keittoastiasta. Ruoka-aineksien määrä ja keittotapa voi vaihdella.
<b>Korkeat vihellysäänet</b>	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.
<b>Tuulettimen äänet</b>	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

	Jos laitteesi täytyy korjata, huoltopalvelumme on käytettävissäsi. Lähimmän huoltopalvelupisteen osoitteen ja puhelinnumeron löydät puhelinluettelosta. Myös mainituista huoltopalvelukeskuksista saat tiedon lähimmästä huoltopalvelusta.
<b>Mallinnumero ja sarjanumero</b>	Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita laitteesi mallinnumero (E-numero) ja sarjanumero (FD-numero). Tyyppikilven ja numerot löydät laitepassista.  Ota huomioon, että huoltoneuvojan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa Sinulle kustannuksia myös takuuajana.

# Innholdsfortegnelse

<b>Råd og sikkerhetsanvisninger</b> .....	<b>58</b>
Sikkerhets-anvisninger .....	58
Årsaker til skader .....	61
<b>Miljøbeskyttelse</b> .....	<b>62</b>
Avhend kassert materiale i henhold til miljøvernforskriftene .....	62
Energisparetips .....	62
<b>Matlaging ved induksjon</b> .....	<b>63</b>
Fordeler ved matlaging ved induksjon .....	63
Egnede kokekar .....	63
<b>Bli kjent med apparatet</b> .....	<b>65</b>
Bryterpanelet .....	65
Kokesonene .....	66
Restvarmeindikator. ....	66
<b>Programmering av koketoppen</b> .....	<b>67</b>
Slå på og av koketoppen .....	67
Regulere kokesonen .....	67
Koketider .....	68
<b>Barnesikring</b> .....	<b>70</b>
Aktivering og deaktivering av ekstra barnesikring ..	70
Aktivering og deaktivering av permanent barnesikring .....	71
<b>Powerboost-funksjon</b> .....	<b>72</b>
Bruksbegrens-ninger for Powerboost-funksjonen	72
Aktivere .....	73
Deaktivere .....	73
<b>Tidsurfunksjon</b> .....	<b>73</b>



# Innholdsfortegnelse

Automatisk deaktivering av en kokesone . . . . .	73
Tidsmåler . . . . .	75
<b>Automatisk tidsbegrensing . . . . .</b>	<b>76</b>
<b>Grunninnstillinger . . . . .</b>	<b>76</b>
Tilgang til grunninnstillingene . . . . .	77
<b>Vedlikehold og rengjøring . . . . .</b>	<b>78</b>
Koketopp . . . . .	78
Rammen til koketoppen . . . . .	79
<b>Reparasjon . . . . .</b>	<b>80</b>
Normal støy ved bruk av apparatet . . . . .	81
<b>Kundeservice . . . . .</b>	<b>82</b>

---

# Råd og sikkerhetsanvisninger

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

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

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

---

## Sikkerhets- anvisninger

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. 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, gafler, skjeer, lokk eller andre metallgjenstander på koketoppen, da de fort kan bli meget varme.

## Vedlikehold av ventilator

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

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

## Feilaktige reparasjoner

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

## Tilslutningskabel

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

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



Dette apparat oppfyller forskriftene om sikkerhet og om elektromagnetisk kompatibilitet.

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

## Frakobling av koketoppen

Etter hver gangs bruk slås koketoppen av med bryterne. Ikke vent til koketoppen slås av automatisk ved manglende kokekar.

# Årsaker til skader

## Gryte- og pannebunner

Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken.

Unngå tørrkoking i gryter. Det kan oppstå skader.

## Varme panner og gryter

Sett aldri varme panner og gryter på betjeningsfeltet, indikasjonsområdet eller rammen.

Det kan oppstå skader.

## Harde og spisse gjenstander

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

## Folie og plast

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

## Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

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

---

# Miljøbeskyttelse

---

## Avhend kassert materiale i henhold til miljøvernforskriften



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.

---

## Energisparetips

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

---

# 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.



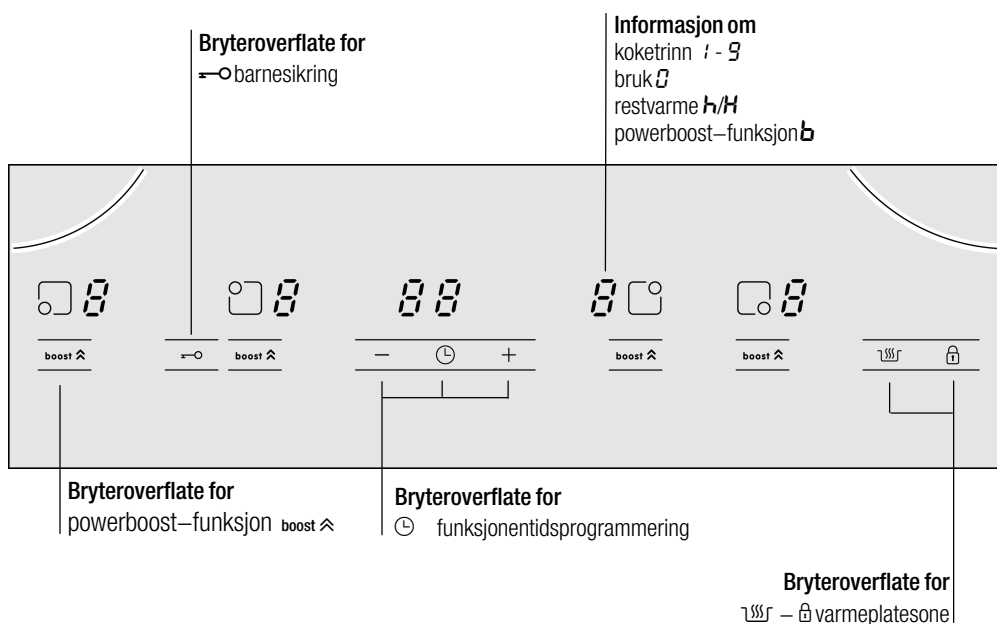
## Dobbel eller tredobbel kokesone

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.

# Bli kjent med apparatet

På *side 2* finner du en modelloversikt med målangivelser.

## Bryterpanelet



## Kokesonene

Kokesone	Aktivering og deaktivering
○ Enkel kokesone	Bruk et kokekar av passende størrelse.
⊖ Stekesone	Sonen slås automatisk på ved å bruke et kokekar hvis bunn er av samme størrelse som den ytre sonen.
☐ Varmeplatesone*	Aktivere: Slå på en kokesone. Trykk på symbolet ☐. Indikatoren ☐ tennes. Trykk deretter på symbolet ☐. Deaktivere: Trykk på symbolet ☐.**

\* **Tilkobling av kokesone: Tilhørende indikator lyser**  
**Ingen andre kokesoner trenger å være på når sonen har blitt aktivert.**

\*\* **Restvarmeindikatoren begynner å lyse.**

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

## Restvarmeindikator.

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

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

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

---

# Programmering av koketoppen

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

---

## Slå på og av koketoppen

### Slå på

Koketoppen slås av og på med bryterne.

Vri bryteren mot høyre til ønsket koketrinn. Valgt koketrinn begynner å lyse i indikatoren.

### Slå av

Vri bryterne til trinn 0.

Indikatorene for koketrinn slukkes.

Koketoppen er avslått.

Restvarmeindikatoren lyser til kokesonene er tilstrekkelig avkjølt.

---

## Regulere kokesonen

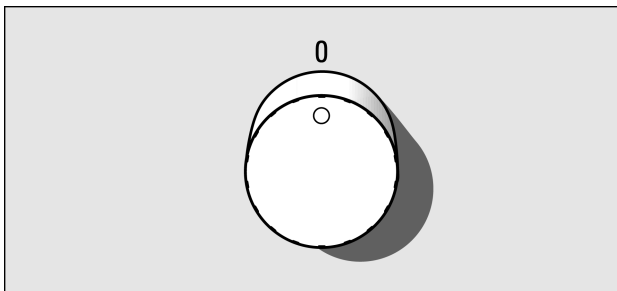
Reguler ønsket koketrinn med bryterne.

0 = kokesone avslått.

Koketrinn 1 = laveste effekt.

Koketrinn 9 = høyeste effekt.

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



**Velg effekttrinn:**

Vri bryteren mot høyre til du oppnår ønsket koketrinn. Valgt koketrinn begynner å lyse i indikatoren.

**Advarsel:**

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

**Koble fra kokesonen**

Vri bryteren mot venstre til trinn 0. Kokesonen kobles fra og restvarmeindikatoren vises.

**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
<b>Smelting</b>		
Sjokolade, sjokoladetrekk, smør, honning	1-2	-
Gelatin	1-2	-
<b>Oppvarming og å holde varmt</b>		
Stuing (f.eks. linser)	1-2	-
Melk**	1.-2.	-
Pølser varmet i vann**	3-4	-
<b>Tining og oppvarming</b>		
Dypfrossen spinat	2.-3.	5-15 min
Dypfrossen gulasj	2.-3.	20-30 min
<b>Småkoking på svak varme, koking på svak varme</b>		
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

	Nivå for langsom tilberedning	Koketid for langsom tilberedning i minutter
<b>Koking, dampkoking, surring</b>		
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.	-
<b>Tilberedning av gryteretter</b>		
Rundstek	4-5	50-60 min
Gryterett	4-5	60-100 min
Gulasj	3.-4.	50-60 min
<b>Steking</b>		
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
Dypfryste 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

	Nivå for langsom tilberedning	Koketid for langsom tilberedning i minutter
<b>Fritering**</b> (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 krokerter	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 **5**.

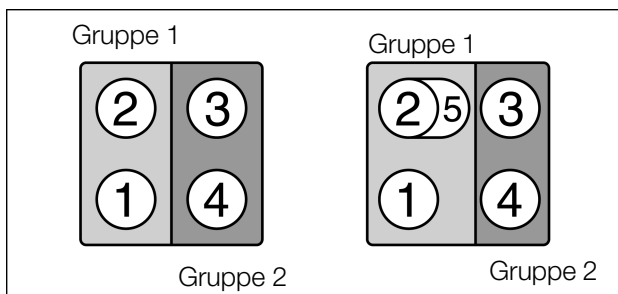
Denne funksjonen gjør det mulig å øke maksimumstyrken til den aktuelle kokesonen.

## Bruksbegrensninger 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; deretter går den tilbake til det tidligere valgte koketrinnet uten at funksjonen aktiveres.

Det samme skjer i kokesonene 3 og 4.





---

## Aktivere

Utfør følgende trinn:

1. Velg ønsket koketrinn.
2. Trykk på symbolet **boost** som hører til valgt kokesone. Bokstaven **b** vises i kokesonens indikator.  
Funksjonen blir aktivert.

---

## Deaktivere

Trykk på symbolet **boost**. Bokstaven **b** forsvinner og det tidligere valgte koketrinnet begynner å lyse. 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.**

---

## Tidsurfunksjon

Denne funksjonen kan brukes på to forskjellige måter:

- en kokeplate skal slås av automatisk
- som varselur

---

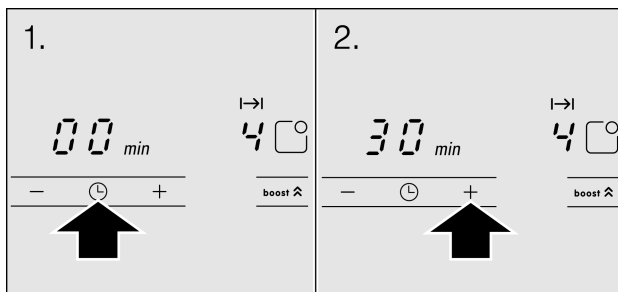
## Automatisk deaktivering av en kokesone

Slik programmeres det

Still inn varighet for ønsket kokesone. Sonen slås automatisk av når tiden er gått ut.

1. Velg kokesone og ønsket effekttrinn.  
Trykk flere ganger på symbolet **⊖** for å velge ønsket kokesone.  
Indikatorene **00** og **min** begynner å lyse i displayet for tidsprogrammeringsfunksjonen.  
Indikatoren **I→** begynner å lyse i kokesonen

2. Trykk på symbolet + eller – for funksjonen tidsprogrammering.  
Grunninnstillingene vises.  
Symbol – : 30 minutter  
Symbol – : 10 minutter



3. Programmer ønsket tid med symbolet + eller –.

Etter noen sekunder starter tiden å løpe.

I displayet vises koketiden som sist ble programmert.

#### Når tiden er løpt ut

Når tiden er løpt ut, vil kokesonen slås av. Et varselssignal høres.

I kokesonen vises og i displayet for funksjonen tidsprogrammering vises .

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

Vri bryteren til trinn 0.

#### Endre tid

Trykk flere ganger på symbolet til indikatoren for ønsket kokesone lyser sterkere.



Endre koketiden med Symbolene + eller –.

#### Avbryt automatisk deaktivering

Trykk flere ganger på symbolet til indikatoren for ønsket kokesone lyser sterkere.

Trykk deretter på symbolet – til vises. Indikatoren slukkes.

## Råd og veiledning

For å kontrollere hvor mye av koketiden som er igjen, trykk flere ganger på symbolet  til indikatoren  for ønsket kokesone lyser sterkere.

Det er mulig å programmere en koketid på inntil 99 minutter.




Etter et strømbrudd vil ikke tidsprogrammeringsfunksjonen være aktivert lenger.

---

## Tidsmåler



Kjøkkenets tidsmåler kan programmeres med en koketid på inntil 99 minutter. Den er ikke avhengig av andre innstillinger.


### Slik programmeres det

1. Trykk på symbolet  til indikatoren  begynner å lyse.  
Indikatoren for funksjonen tidsprogrammering viser .
2. Trykk på symbolet **+** eller **-** som hører til funksjonen tidsprogrammering.  
Grunninnstillingene vises.  
Symbol **-** : 10 minutter  
Symbol **-** : 05 minutter
3. Programmer ønsket tid med symbolet **+** eller **-**.

Etter noen sekunder begynner tiden å løpe. I displayet vises koketiden som sist ble programmert.

### Når tiden er løpt ut





Et lydsignal høres. Indikatoren for funksjonen tidsprogrammering viser  og .

Ved å trykke på symbolet  slukkes indikatorene og lydsignalet opphører.

### Endre tid

Trykk på symbolet  til indikatoren  begynner å lyse og endre tiden med symbolet **+** eller **-**.

### Slå av tidsmåleren

Trykk på symbolet  til indikatoren  begynner å lyse. Trykk deretter på symbolet **-** til indikatoren viser . Indikatoren  slukkes.

### Råd og veiledning

Tidsmåleren deaktiveres etter et strømbrudd.

Begge funksjonene, automatisk deaktivering av en sone og tidsmåleren, kan være i bruk samtidig.

---

# Automatisk tidsbegrensing

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

Kokesonen varmer ikke lenger.

Bokstaven **F**, **B** og restvarmeindikatoren **H/h** blinker vekselvis på indikatoren for kokesonen

Ved å vri bryteren til trinn 0, slås indikatoren av. Du kan nå stille inn kokesonen på nytt.

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

---

# Grunninnstillinger

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

---




<b>c 1</b>	<b>Permanent barnesikring</b> Koketoppen blokkeres automatisk når den slås av.	<b>0</b> sikring deaktivert* <b>1</b> sikring aktivert
<b>c 2</b>	<b>Deaktivering av lydsignal</b> 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.	<b>0</b> alle signaler deaktivert <b>1</b> korte signaler deaktivert <b>2</b> alle signaler aktivert*
<b>c 5</b>	<b>Automatisk deaktivering av en kokesone</b> Kokesonen slås automatisk av når den forhåndsinnstilte tiden er gått ut.	<b>0</b> automatisk deaktivering er slått av* <b>1</b> minutt = minimumstid <b>99</b> minutter = maksimumstid

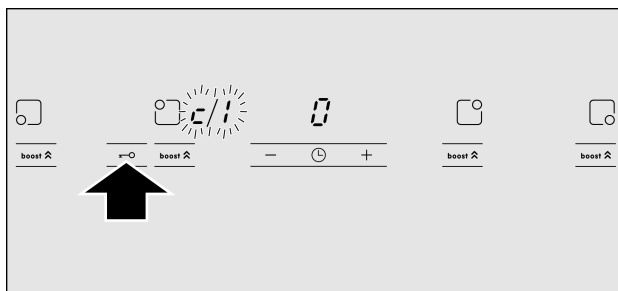
<b>c 6</b>	<b>Varselsignalets varighet for funksjonen tidsprogrammering</b> Et varselsignal lyder for å vise at tiden på tidsmåleren er gått ut eller tiden for automatisk deaktivering av en sone.	<b>f</b> 10 sekunder <b>f</b> 30 sekunder <b>3</b> 1 minutt
<b>c 0</b>	<b>Tilbakestill til standardinnstillinger for koketoppen</b> Annuller alle utførte innstillinger	<b>0</b> personlige innstillinger <b>f</b> tilbakestill til standardinnstillinger*

\* Grunninnstillinger


## Tilgang til grunninnstillingene



Utfør følgende trinn:

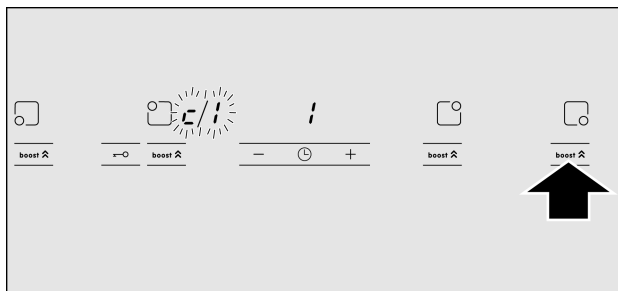
1. Still kokesonen foran til venstre på koketrinn **f**.
2. I de følgende 10 sekunder skal du trykke på symbolet  til du hører et bekreftelsessignal og **c**  blinker i displayet til kokesonen til høyre for symbolet  (se figur).




## Velg ønsket innstilling

3. Trykk på symbolet  til den ønskede funksjonsindikator vises.

4. Velg deretter ønsket innstilling med symbolet **boost**  for kokesonen foran til venstre og symbolet **boost**  for kokesonen foran til høyre. Den nye innstillingen vises i displayet for funksjonen tidsprogrammering.



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

---

## Vedlikehold og rengjøring

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

---

### Koketopp

#### Rengjøring

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

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

Bruk aldri:

- Slipende rengjøringsprodukter
- Kraftige rengjøringsmidler som 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.

---

## Rammen til koketoppen

For å unngå skader på rammen til koketoppen, bør du ta hensyn til følgende anvisninger:

- Bruk kun varmt vann med litt såpe
- Bruk aldri slipende eller skurende rengjøringsmidler
- Bruk ikke glasskrape

# Reparasjon

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

Indikator	Problem	Tiltak
ingen	Strømtilførselen er avbrutt.	Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det har forekommet et strømprudd.
	Tilkoblingen av apparatet er ikke gjort i samsvar med tilkoblingsskjemaet.	Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til tilkoblingsskjemaet.
	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>F0/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.
<i>F2</i>	Det elektroniske systemet er overopphetet og har koblet fra den aktuelle kokesonen.	Vri bryteren til trinn 0. Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt og koble til kokesonen på nytt. Hvis indikatoren fortsetter bør du kontakte teknisk service.
<i>F4</i>	Det elektroniske systemet er overopphetet og har koblet fra alle kokesonene.	Vri bryteren til trinn 0. Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt og koble det til på nytt. Hvis indikatoren fortsetter bør du kontakte teknisk service.
<i>U</i>	Feil nettspenning, utenfor grensene for normal drift	Ta kontakt med strømleverandøren.



Indikator	Problem	Tiltak
U2/U3	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 forskjellig materiale i ulike sjikt. Lyden skyldes vibrasjonene som oppstår i kontaktflatene til de forskjellige sjiktene. Denne lyden kommer fra kokekaret. Mengden og matlagingsmetoden kan variere.

### Høy plystrelyd

Disse lydene oppstår hovedsakelig i kokekar som består av forskjellige materialer i ulike sjikt, når de brukes med 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.

---

# Kundeservice

## E-nummer og FD-nummer

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

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

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

# Innehållsförteckning

<b>Säkerhet</b> .....	<b>85</b>
Säkerhetsinstruktioner .....	85
Skadeorsaker .....	87
<b>Skydd för miljön</b> .....	<b>88</b>
Miljövänlig avfallshantering .....	88
Energispartips .....	88
<b>Matlagning med induktion</b> .....	<b>89</b>
Fördelar med induktion .....	89
Lämpliga kokkärl .....	89
<b>Lär känna din spis</b> .....	<b>91</b>
Kontrollpanelen .....	91
Kokzonerna .....	92
Indikator för restvärme .....	92
<b>Programmering av spishällen</b> .....	<b>93</b>
Till- och frånkoppling av hällen .....	93
Ställa in kokzon .....	93
Matlagningstabell .....	94
<b>Barnspärr</b> .....	<b>96</b>
Inkoppling och urkoppling av tillfällig barnsäkring ..	96
Inkoppling och urkoppling av permanent barnspärr	97
<b>Funktionen Powerboost</b> .....	<b>98</b>
Begränsningar i användningen av funktionen Powerboost .....	98
Så här slås den på .....	98
Så här slås den av .....	99
<b>Timer-funktion</b> .....	<b>99</b>
Automatisk avstängning av en kokzon .....	99

# Innehållsförteckning

Äggklocka .....	101
<b>Automatisk avstängning .....</b>	<b>102</b>
<b>Grundinställningar .....</b>	<b>102</b>
Åtkomst till grundinställningar .....	103
<b>Skötsel och rengöring .....</b>	<b>104</b>
Spishäll .....	104
Spishällens ram .....	105
<b>Reparation .....</b>	<b>105</b>
Normalt ljud vid användning .....	106
<b>Service .....</b>	<b>107</b>

---

# Säkerhet

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

Spara bruks- och monteringsanvisningar. Om apparaten överlåts, lämna också med handlingarna. Kontrollera apparaten efter upppackning. 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 spishällan 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.

<b>Varm spishäll</b>	<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>
<b>Fukt på kokkärlens botten eller kokzoner</b>	<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>
<b>Sprickor i spishällen</b>	<p>Varning för elchock! Koppla bort apparaten från nätspänningen om spishällen är trasig eller sprucken.</p> <p>Kontakta Kundtjänst.</p>
<b>Kokzonen värms upp men indikatorn fungerar inte</b>	<p>Varning för brännskador! Koppla bort kokzonen om indikatorn inte fungerar.</p> <p>Kontakta Kundtjänst.</p>
<b>Placera inte metallföremål på induktionshällen.</b>	<p>Varning för brännskador! Lägg inte knivar, gafflar, skedar, lock eller andra metallföremål på hällen eftersom de kan värmas upp mycket snabbt.</p>
<b>Skötsel av fläkt</b>	<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>
<b>Felaktiga reparationer är farliga</b>	<p>Varning för elchock! Felaktiga reparationer är farliga. Reparationer får enbart utföras av utbildad personal från Kundtjänst.</p>
<b>Anslutningskabel</b>	<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.

## Slå från hällen

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

---

## Skadeorsaker

### Bottnar på kastruller och stekpannor

Kastruller och stekpannor med grov botten repar glaskeramiken.

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

### Heta stekpannor och kastruller

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

### Hårda och spetsiga föremål

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

### Folie och plast

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

## Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över	Mat som kokat över ska du ta bort direkt med rakbladsskrapa.
	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara rengöringsmedel som är gjorda för glaskeramikhållar.

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

## Skydd för miljön

### Miljövänlig avfallshantering



Packa upp apparaten och bortskafla 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.

### Energispartips

- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Kokar du utan lock går det åt fyra gånger mer effekt.
- Använd kastruller och stekpannor med jämn botten. Ojäma botten höjer effektförbrukningen.
- Se till så att bottendiametern på kastruller, grytor och stekpannor överensstämmer med storleken på kokzonen. För små kastruller på kokzonen leder till effektförluster.  
Tänk på att: Tillverkarna ibland anger kastrullens eller grytans övre diameter. Den är oftast större än bottendiametern.



- Använd små kastruller när du lagar lite mat. En större kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det spar effekt. Grönsakerna behåller sina vitaminer och mineraler.
- Sänk effektläget i rätt tid.

---

## 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 kokkärlet och resultatet.

## **Prova kokkärnen 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

## **Kokkärlets botten**

Kokkärlets 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..

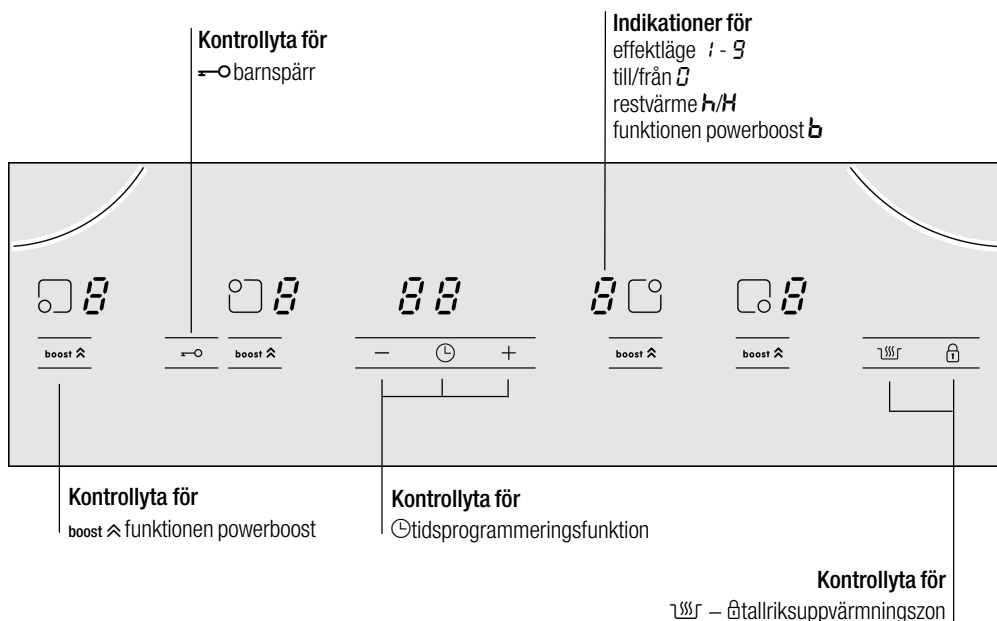
## Dubbel eller tredubbel kokzon

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.

# Lär känna din spis

På *sidan 2* finns en typöversikt med måttangivelser.

## Kontrollpanelen



## Kokzonerna

Kokzon	Till och från
○ Enkel kokzon	Använd ett kokkärl av lämplig storlek.
Ⓞ Stekzon	Zonen slås till automatiskt om ett kokkärl med samma storlek som den yttre zonen används.
☐ Zon för att värma tallrikar*	Aktivere: sätt igång en kokzon. Tryck på symbolen ☐, indikatorn ☐ tänds. Tryck därefter på symbolen ☐☐☐. Avaktivera: Tryck på symbolen ☐☐☐.**

\* **Anslutning av kokzon: Indikatorn tänds.**  
Då zonen har aktiverats, behöver du inte ha en annan kokzon igång.

\*\* **Indikatorn för restvärme tänds.**

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

## Indikator för restvärme

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

Även om hällen är avstängd kommer **h/H** att vara tända så länge kokzonen är varm.

När kokkärlet flyttas från plattan och innan kokzonen har stängts av kommer indikationen **h/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.

---

## Till- och frånkoppling av hällen

### Slå till

Slå till och från hällen med vreden.

Vrid vredet åt höger till önskat effektläge.  
I indikatorn tänds i vald kokzon.

### Slå från

Vrid vreden till läge 0.  
Indikatorerna för effektläge släcks.  
Hällen är nu avstängd.  
Indikatorn för restvärme förblir tänd tills dess att kokzonerna har svalnat tillräckligt.

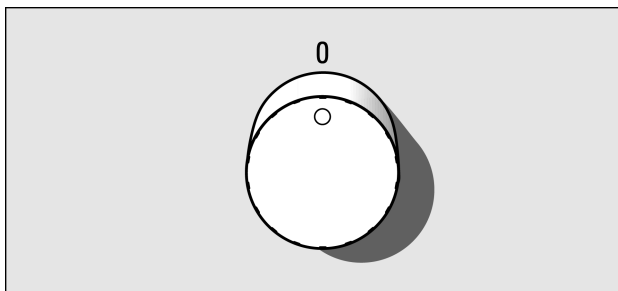
---

## Ställa in kokzon

Ställ in önskat effektläge med vreden.

0 = kokzonen avstängd  
Effektläge 1 = lägsta effekt  
Effektläge 9 = högsta effekt

Det finns mellanlägen för effekten som visas med en punkt.



### Välj effektläge:

Vrid reglaget åt höger till önskat effektläge.  
På panelen tänds valt effektläge.

### Obs!

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

### Stäng av kokzonen

Vrid reglaget åt vänster till läge 0.  
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
<b>Smälta</b>		
Chokolad, chokoladcouverture, smör, honung	1-2	-
Gelatin	1-2	-
<b>Värma och varmhålla</b>		
Grytor (t.ex. linser)	1-2	-
Mjök**	1-2	-
Varmkorv i spad**	3-4	-
<b>Tina och värma</b>		
Djupfrost spenat	2-3	5-15 min
Djupfrost gulasch	2-3	20-30 min
<b>Tillaga på låg värme, sjuda</b>		
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

	Nivå för långsam tillagning	Tid för långsam tillagning i minuter
<b>Koka, ångkoka, fräsa</b>		
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	-
<b>Gryta</b>		
Köttrolle	4-5	50-60 min
Stuvning	4-5	60-100 min
Gulasch	3-4	50-60 min
<b>Ugnstekta</b>		
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

	Nivå för långsam tillagning	Tid för långsam tillagning i minuter
<b>Fritera**</b> (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 friterysmet	6-7	
Grönsaker eller svamp, panerade eller i friterysmet, t.ex. champinjoner	6-7	
Bakverk, t.ex., munkar, frukt i friterysmet	4-5	
* Sjuda utan lock		
** Utan lock		

## Barnspärr



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

## Inkoppling och urkoppling av tillfällig barnsäkring

### Inkoppling

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



Spishällen skall vara avstängd.

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

Hällen är nu säkrad.

Efter en stund släcks indikatorn  .

### Urkoppling


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

Den tillfälliga barnsäkringen är nu fränkopplad.

Spishällen kan nu slås på.



**OBS!**

Barnspärren kan slås på av misstag genom:  
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.

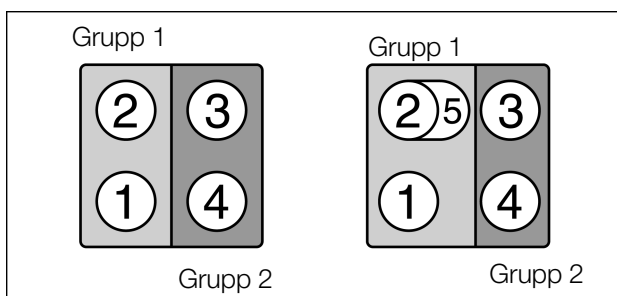
# Funktionen Powerboost

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. Om den inte är avstängd kommer bokstaven **b** och effektläget att blinka växelvis i indikatorn för kokzonen. Därefter återgår den till tidigare effektläge utan att funktionen aktiveras. Samma sak gäller för kokzonerna 3 och 4.



## Så här slås den på

Gör så här:

1. Välj önskat effektläge.
2. Tryck på symbolen **boost** för vald kokzon. Bokstaven **b** visas för kokzonen. Funktionen är nu aktiverad.

---

## Så här slås den av

Tryck på symbolen **boost**. Bokstaven **b** släcks och tidigare valt effektläge tänds.  
Powerboost-funktionen är nu avaktiverad.



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

---

## Timer-funktion

Den här funktionen kan användas på två olika sätt:

- en kokzon ska stängas av automatiskt
- som timer


---


## Automatisk avstängning av en kokzon

Ställ in den så här:

Ange tid för önskad kokzon. Zonen stängs av automatiskt när tiden gått ut.

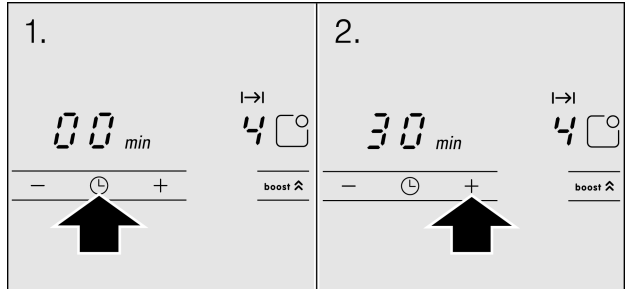
**1.** Välj önskad kokzon och effektläge.

Tryck på symbolen  flera gånger tills dess att önskad kokzon väljs.

Indikatorerna  och **min** tänds i den visuella indikeringen för tidsprogrammeringsfunktion .

Indikatorn  tänds i kokzonen.

2. Tryck på symbolen+ eller – tidsprogrammeringsfunktionen. Grundinställningarna visas.  
symbolen+ : 30 minuter  
symbolen – : 10 minuter





3. Programmera den önskade tiden med symbolen + eller –.


Efter några sekunder börjar tiden löpa.

I den visuella indikationen visas den senast programmerade tillagningstiden.

### När tiden har förflutit



När tiden har förflutit slås kokzonen av. En ljudsignal hörs.

I kokzonen visas  och i indikatorn för tidsprogrammering visas .

Rör vid symbolen  och indikatorerna släcks och ljudsignalen stängs av.



Vrid reglaget till läge 0.



### Ändra tid

Tryck på symbolen  flera gånger tills dess att indikatorn  i önskad kokzon tänds med starkare sken.



Ändra tillagningstiden med symbolerna + eller –.

### Stänga av avstängningsautomatik

Tryck på symbolen  flera gånger tills dess att indikatorn  i önskad kokzon tänds med starkare sken.

Tryck därefter på symbolen – tills dess att  visas. Indikatorn  släcks.

## Råd och påpekanden

För att visa återstående tillagningstid, tryck på symbolen  flera gånger tills dess att indikatorn  i önskad kokzon tänds med starkare sken.

Tillagningstiden kan ställas in upp till 99 minuter.










Efter strömavbrott slås tidsinställningen av.

---

## Äggklocka



### Ställ in den så här:

Äggklockan kan ställas in upp till 99 minuter. Den är inte beroende av andra inställningar.

1. Tryck på symbolen  tills indikatorn lyser upp.  . I den visuella indikatorn för tidsprogrammeringsfunktionen visas .
2. Tryck på symbolen  eller  som motsvarar tidsprogrammeringsfunktionen. Grundjusteringarna visas.  
Symbol  : 10 minuter  
Symbol  : 05 minuter
3. Programmera den önskade tiden med symbolen  eller .





Efter några sekunder börjar tiden att löpa. I den visuella indikationen visas den senast programmerade tillagningstiden.

### När tiden har förflutit





En ljudsignal hörs. I den visuella indikatorn för tidsprogrammeringsfunktionen visas  eller .

Vid tryck på symbolen  släcks indikationerna och ljudsignalen upphör.

### Ändra tid

Tryck på symbolen  tills indikatorn lyser upp  och modifiera tiden med symbolen  ó .

### Stäng av äggklockan

Tryck på symbolen  tills indikatorn lyser upp  . Tryck sedan på symbolen  tills den visuella indikatorn visar .

Indikatorn  släcks.

### Råd och varningar

Efter ett strömavbrott avaktiveras äggklockan.

Båda funktionerna, automatisk frångkoppling av en zon och äggklockan, kan användas samtidigt.

# Automatisk avstängning

Om en kokzon är i funktion under en längre tid och om ingen omställning görs kommer den att stängas av automatiskt.

Kokzonen värmer inte längre.

På panelen för kokzonen blinkar växelvis **F**, **B** och samt indikatorn för restvärme **H/h**.

När reglaget vrids till läge 0 släcks indikatorn. Nu kan kokzonen ställas in på nytt.

När automatisk avstängning aktiveras beror den på valt effektläge (1–10 timmar).



## Grundinställningar

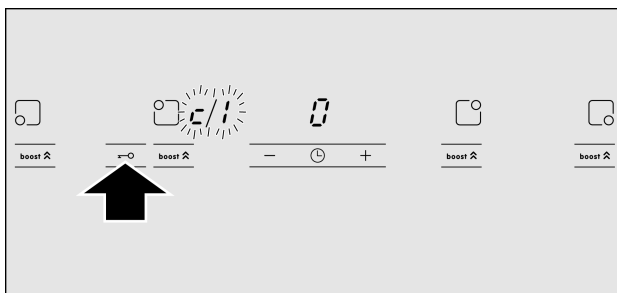
Hällen har flera grundinställningar. Det är möjligt att ändra vissa av dessa inställningar.

<b>c 1</b>	<b>Barnsäkring</b> Spishällen säkras automatiskt när den slås av.	<b>0</b> osäkrad* <b>1</b> säkrad
<b>c 2</b>	<b>Avstängning av ljudsignal</b> En kort ljudsignal som bekräftar att en symbol har vidrörts eller en lång ljudsignal som varnar för felaktig användning.	<b>0</b> alla signaler avaktiverade <b>1</b> korta signaler avaktiverade <b>2</b> alla signaler aktiverade*
<b>c 5</b>	<b>Automatisk frånkoppling av en tillagningszon</b> Len tillagningszon slås alltid av automatiskt efter det att den valda tiden löpt ut.	<b>0</b> automatisk frånslagning avaktiverad* <b>1</b> minut = minsta tid <b>99</b> minuter = maximal tid
<b>c 6</b>	<b>Varningssignalens längd för tidsprogrammeringsfunktionen</b> Varningssignal när äggklockans tid har löpt ut eller för avstängningsautomatik för en zon.	<b>1</b> 10 sekunder <b>2</b> 30 sekunder <b>3</b> 1 minut




## Åtkomst till grundinställningar

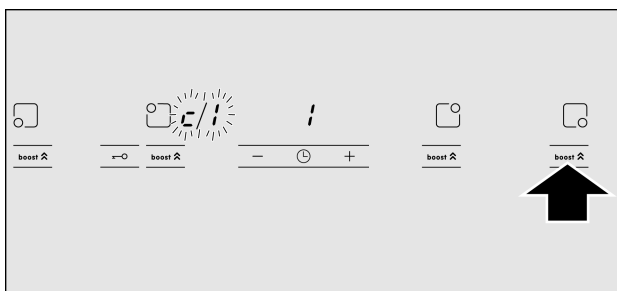
Gör så här:


1. Ställ kokzonen närmast till vänster i läge *!*.
2. Tryck på symbolen  inom 10 sekunder tills dess att en bekräftelsesignal hörs och **c !** blinkar i indikatorn för kokzonen till höger om symbolen  (se bild).



## Välj önskad inställning

3. Tryck på symbolen  tills dess att indikatorn för önskad funktion visas.
4. Välj därefter önskad inställning med symbolerna **boost**  i kokzonen närmast till vänster och symbolen **boost**  i kokzonen närmast till höger. Den nya inställningen visas i den visuella indikationen i tidsprogrammeringsfunktionen.



5. Tryck på nytt på symbolen  under 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:

- 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 anslutits 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>P</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.
<i>F2</i>	Det elektroniska systemet har överhettats och kokzonen har stängts av.	Vrid reglaget till läge 0. Vänta tills dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt och slå på kokzonen igen. Om indikationen kvarstår, kontakta Kundtjänst.

Indikator	Fel	Åtgärd
<i>F4</i>	Det elektroniska systemet har överhettats och samtliga kokzoner har stängts av.	Vrid reglaget till läge 0. Vänta tills dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt och anslut den på nytt. Om indikationen kvarstår, kontakta Kundtjänst.
<i>U1</i>	Fel nätspänning, utanför gränser 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 kokkärlens 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.

---

## Service

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

### E-nummer och FD-nummer

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

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

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.bosch-appliances.com>