

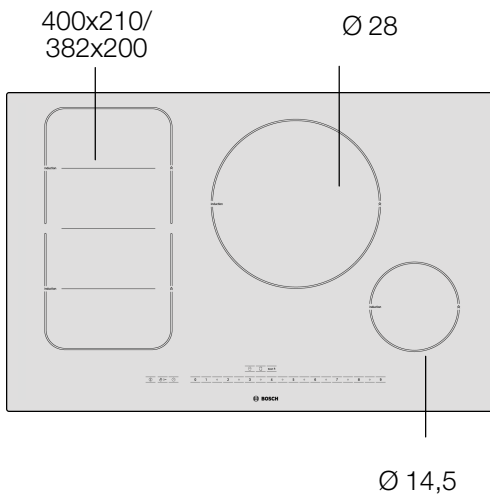
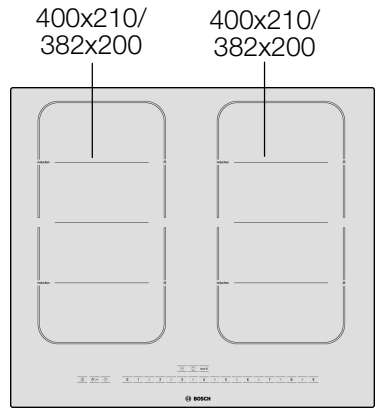
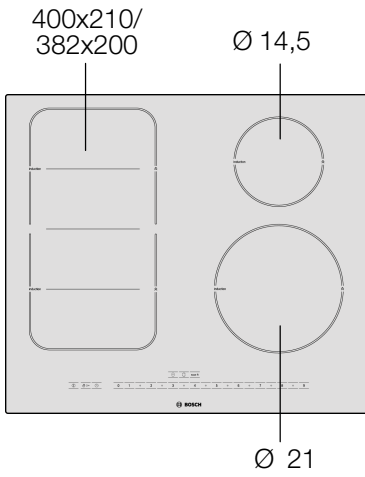


BOSCH
Invented for life



DA	Betjeningsvejledning	03
FI	Käyttöohjeet	31
NO	Bruksanvisning	58
SV	Bruksanvisning	85

PI..75N14E



Ø = cm

Indholdsfortegnelse

Råd og vejledning om sikkerhed	5
Sikkerhedsanvisninger	5
Årsager til skader	8
Miljøbeskyttelse	9
Miljøvenlig bortskaffelse	9
Energisparetips	9
Tilberedning ved induktion	10
Fordele ved tilberedning ved induktion	10
Egnet kogegrej	10
Lære apparatet at kende	12
Betjeningspanel	12
Kogefelter	13
Indikator for restvarme	13
Programmering af kogesektion	14
Tænde og slukke for kogesektionen	14
Indstilling af kogefelt	14
Kogetider	15
Fleksibel zone	17
Som et kogefelt	18
Som to kogefelter	18
Børnesikring	19
Aktivere / deaktivere børnesikring	19
Tilslutning og afbrydelse af permanent børnesikring	19
Powerboost-funktion	20
Sådan aktiveres den	20
Sådan deaktiveres den	20

Indholdsfortegnelse

Timer-funktion	21
En kogezone skal slukke automatisk	21
Minutur	22
Beskyttelse ved rengøring	23
Automatisk tidsbegrænsning	23
Grundindstillinger	24
Ændre grundindstillinger	25
Vedligeholdelse og rengøring	26
Kogesektion	26
Ramme om kogesektionen	27
Reparation af nedbrud	27
Normal støj, mens apparatet kører	29
Kundeservice	30

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

Apparatet er udelukkende til brug i hjemmet. Brug kun kogesektionen til tilberedelse af fødevarer. Lad ikke apparatet være uden opsyn, mens det er i brug.

Sikker betjening

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

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

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

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

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.

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.

Kogesektionen slukker af sig selv

Brandfare! Hvis kogesektionen slukker af sig selv og derefter ikke mere kan betjenes, kan den senere tænde af sig selv, uden at det er hensigten. Afbryd strømforsyningen til kogesektionen for at forhindre, at dette sker. Afbryd sikringen i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.

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. Afbryd sikringen i sikringskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer og udskifte beskadigede tilslutningsledninger.

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 hovedafbryderen. 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

Miljøvenlig bortskaffelse



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

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

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

Energisparetips

- Læg altid et låg på gryden, som passer i størrelsen. Ved tilberedning uden låg bruger De meget mere energi.
- Brug gryder og pander med en plan bund. Ujævne bunde forøger energiforbruget.
- Gryde- og pandebundes diameter skal passe til 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.

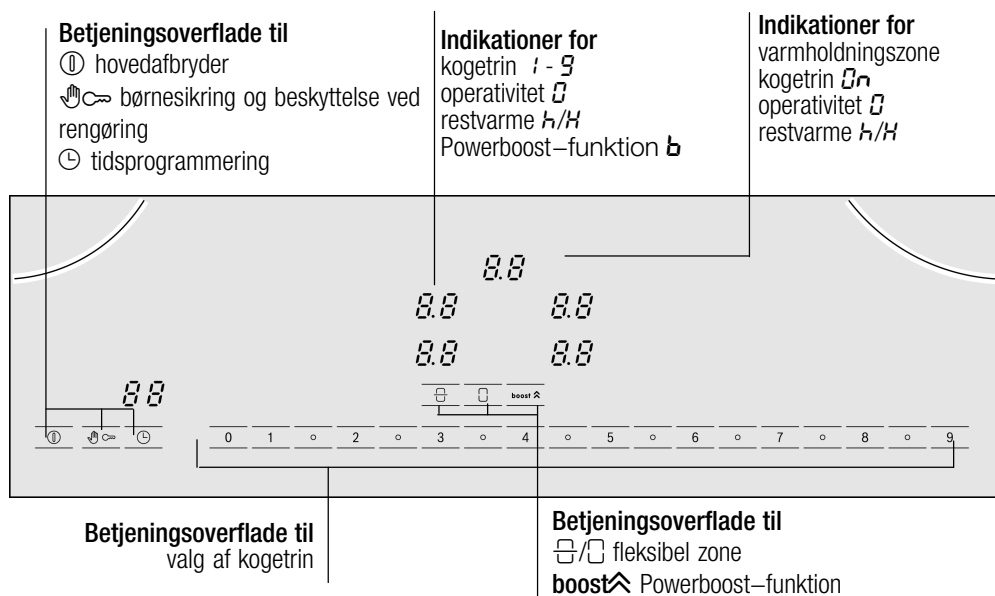
Dobbelt eller tredobbelt kogezone

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



Kogefelter

Kogefelt	Aktivering og deaktivering
○ Enkelt kogezone	Brug kogegrej af en velegnet størrelse.
□ Fleksibel zone	Se sektionen "Fleksibel zone"
⊖ Stegezone	Kogezonen tændes automatisk, når der bruges kogegrej, hvis bund har samme størrelse som det udvendige område.
⌋ Resistiv varmholdningszone	Tilslutning: tryk på symbolet ○, som svarer til varmholdningszonen, og i den visuelle indikation vises  . Afbrydelse: tryk igen på symbolet ○ og i den visuelle indikation vises  .

* Indikatoren for restvarme tændes.

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

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.

Tænde og slukke for kogesektionen

Kogesektionen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Aktivere: Berør symbolet . Indikatoren over hovedafbryderen og kogezone-indikatorerne  lyser. Kogesektionen er klar til brug.

Deaktivere: Berør symbolet , indtil indikatoren over hovedafbryderen og kogezone-indikatorerne  bliver slukket. Alle kogezone er slukket. Restvarme-indikatoren bliver ved med at lyse, indtil kogezoneerne er tilstrækkeligt afkølet.

Tips

Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezone har været slukket i mere end 15 sekunder.

Indstilling af kogefelt

Vælg det ønskede kogetrin med symbolerne 1 til 9.

Kogetrin 1 = mindste styrke



Kogetrin 9 = maksimale styrke

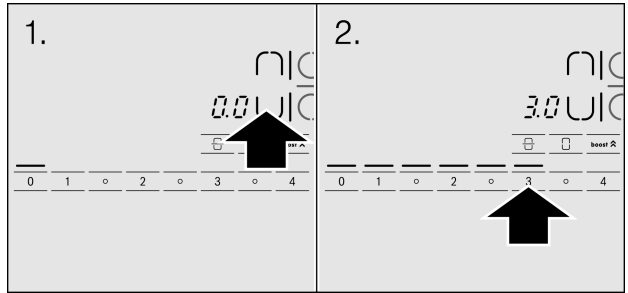
Hvert kogetrin har en mellemtrinsindstilling.

Den angives af indikationen  (f.eks. 1.5).

Valg af kogetrin:

Der skal være tændt for kogesektionen.

1. Tryk på symbolet  for det tilsvarende kogefelt. Indikatoren  vises.
2. Tryk derefter på symbolet for det ønskede kogetrin.



Ændring af kogetrin:

Vælg kogefeltet, og tryk derefter på symbolet for det ønskede kogetrin.

Tip:

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

Sådan slukkes kogezone

Vælg kogefeltet, og tryk derefter på symbolet for det ønskede kogetrin **0**.

Kogetider

I en følgende tabel vises nogle eksempler.

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

	Niveau for langsom tilberedning	Varighed af langsom tilberedning i minutter
Smeltning		
Chokolade, chokoladeovertræk, smør, honning	1-2	-
gelatine	1-2	-
Opvarning og varmholdning		
Sammenkogte retter (f.eks. linser)	1-2	-
Mælk**	1.-2.	-
Pølser opvarmet i vand**	3-4	-
Optøning og opvarmning		
Dybfrosset spinat	2.-3.	5-15 min
Dybfrosset gullasch	2.-3.	20-30 min

	Niveau for langsom tilberedning	Varighed af langsom tilberedning i minutter
Kogning ved lav varme, stegning ved lav varme		
Kartoffelfrikadeller	4.-5.*	20-30 min
Fisk	4-5*	10-15 min
Hvis sovs f.eks. bechamel	1-2	3-6 min
Opkogt sovs f.eks. bernaise, hollandaise	3-4	8-12 min
Stegning, dampkogning, ovnstegning		
Ris (med dobbelt portion vand)	2-3	15-30 min
Risengrød	2-3	25-35 min
Kartofler med skræl	4-5	25-30 min
Skrællede kartofler med salt	4-5	15-25 min
Pasta	6-7*	6-10 min
Kogning, supper	3.-4.	15-60 min
Grøntsager	2.-3.	10-20 min
Grøntsager, frosne	3.-4.	7-20 min
Opkogning	4.-5.	-
Grydestegning		
Kødrulle	4-5	50-60 min
Stuvning	4-5	60-100 min
Gullasch	3.-4.	50-60 min
Stegning		
Filet, natural eller panerede	6-7	6-10 min
Filet, dybfrosne	6-7	8-12 min
Koteletter, natural eller panerede	6-7	8-12 min
Steak (tykkelse 3 cm)	7-8	8-12 min
Brystfilet, (tykkelse 2 cm)	5-6	10-20 min
Brystfilet, dybfrossen	5-6	10-30 min
Fisk og fiskefilet (natural)	5-6	8-20 min
Fisk og fiskefilet (paneret)	6-7	8-20 min
Paneret, dybfrosset fisk f.eks. fiskekam	6-7	8-12 min
Rejer og hummere	7-8	4-10 min
Dybfrosne, saltede retter	6-7	6-10 min
Krebs	6-7	tilbered en ad gangen
Tortilla	3.-4.	tilbered en ad gangen
Spejlæg	5-6	3-6 min

	Niveau for langsom tilberedning	Varighed af langsom tilberedning i minutter
Stegning** (150 g - 200 g pr. portion i 1-2 l olie)		
Dybfrosne produkter f.eks. pønnes–frites, kyllinge–nuggets	8-9	tilbered en portion ad gangen
Dybfrosne 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		

Fleksibel zone

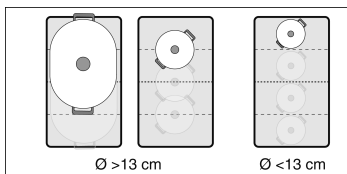
Den kan anvendes som en separat zone eller som to individuelle zoner alt efter de aktuelle tilberedningsbehov.

Sådan fungerer den

Den består af forskellige induktorer, som styres individuelt. Når zonen er i gang, afbrydes de induktorer, der ikke står noget kogegrej på, automatisk.

Anbefalinger for brug af køkkenudstyr

For at garantere en god varmedetektion og –fordeling anbefales det at stille kogegrejet korrekt:



- på den øverste og nederste del af den fleksible zone, når kogegrejet, der anvendes, er mindre end 13 cm (se billede).
- eller en af de to halvdele af den fleksible zone, når kogegrejet er større end 13 cm. (se billede).




Ved brug af kogegrej af forskellig størrelse eller forskelligt materiale kan der opstå støj eller vibrationer, der på ingen måde påvirker zonens korrekte funktion

Som et kogefelt


Den fleksible kogezone kan anvendes som et enkelt kogefelt.

Sådan aktiveres den

Kogesektionen skal være tændt.

1. Vælg den fleksible zone med symbolet  eller . Displayet  lyser.
2. Vælg det ønskede kogetrin med symbolerne 0 til 9.
3. Ændring af kogetrin: Vælg kogefeltet, og tryk derefter på symbolet svarende til det ønskede kogetrin.

Tilføj nyt kogegrej

Vælg den fleksible zone, og tryk derefter på symbolet  for at detektere kogegrejet. Det kogetrin, der blev valgt tidligere, forbliver aktiveret. Skift det ønskede kogetrin med symbolerne 0 til 9.

Sådan deaktiveres den









Vælg kogefelt, og tryk på symbolet 0.

Som to kogefelter

Den fleksible zone kan anvendes som to separate kogefelter.

Sådan aktiveres den

Kogesektionen skal være tændt.

1. Vælg den fleksible zone med symbolet  eller , og tryk derefter på symbolet . Displayet – tændes mellem symbolerne  og .
2. Vælg den ønskede kogezone med symbolet  eller . Displayet  lyser.
3. Vælg det ønskede kogetrin med symbolerne 0 til 9.

Sådan deaktiveres den

Vælg kogefelt, og tryk på symbolet 0. Kogezonen slukkes.

Indikationer

Når kogezonen slukkes og derefter tændes igen, anvendes den fleksible zone atter som et separat kogefelt.

Børnesikring

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

Aktivere / deaktivere børnesikring

Kogesektionen skal være slukket.

Aktivere: Berør symbolet   i ca. 4 sekunder. Symbolet  lyser i 4 sekunder. Kogesektionen er låst.

Deaktivere: Berør symbolet   i ca. 4 sekunder. Låsningen er deaktiveret.



Tilslutning og afbrydelse af permanent børnesikring

Med denne funktion aktiveres børnesikringen automatisk forudsat, at kogefeltet afbrydes.

Tilslutning og afbrydelse af permanent børnesikring

Se afsnittet “Grundindstillinger”.

Tilslutning af kogesektion

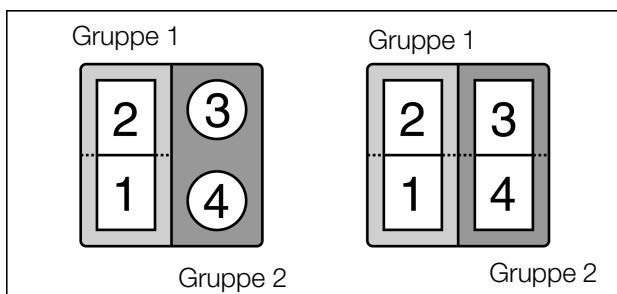
Tryk på symbolet  , indtil der lyder et akustisk signal, og indikatoren  slukkes. Den permanente børnesikring er afbrudt. Nu kan kogesektionen anvendes.

Powerboost-funktion

Med Powerboost-funktionen kan man opvarme levedsmidlerne hurtigere end ved brug af kogetrin 9.

Begrænsninger ved brugen

Funktionen er tilgængelig i alle kogefelter forudsat, at et andet felt i samme gruppe ikke er tilsluttet. (se figur). I modsat fald blinker **b** og 9 i displayet for det valgte kogefelt, hvor det efterfølgende automatisk indstilles til trin 9.




Sådan aktiveres den

Udfør følgende trin:

1. Vælg et kogefelt.
 2. Tryk på symbolet **boost** .
- Funktionen er nu aktiveret.

Sådan deaktiveres den

Udfør følgende trin:

1. Vælg et kogefelt.
 2. Tryk på symbolet **boost** .
- Powerboost-funktionen er nu deaktiveret.



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

Timer-funktion

Denne funktion kan benyttes på to forskellige måder:




- en kogeplade skal slukke automatisk
- som minutur

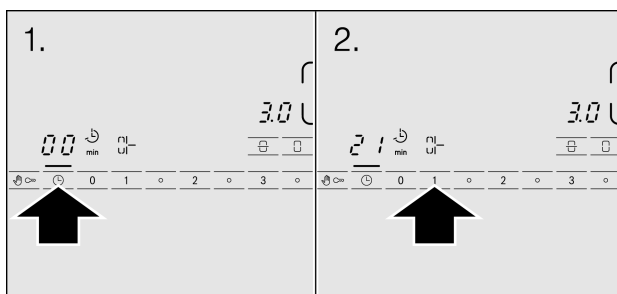
En kogezone skal slukke automatisk

Angiv en tilberedningstid for den ønskede kogezone. Kogezonen slukker automatisk, når tilberedningstiden er udløbet.

Indstille tilberedningstid

Kogezonen skal være valgt og indstillet.


1. Berør symbolet  2 gange.
Indikatoren  for den valgte kogezone lyser.
Symbolet  vises, og i Timer-displayet lyser **00**.



2. Vælg indenfor de næste 10 sekunder den ønskede tilberedningstid i indstillingsområdet.



Tilberedningstiden tæller ned.


Når tiden er udløbet

Kogezonen slukker, når tilberedningstiden er udløbet. I kogezone-indikatoren lyser **0.0**. Der lyder et signal. I Timer-displayet lyser **00** i 10 sekunder. Berør symbolet . Indikatorerne slukker, og signalet holder op.

Ændre eller slette tilberedningstid

Tips

Vælg kogezone, og berør symbolet  2 gange. I indstillingsområdet kan tiden nu ændres eller indstilles til .

Hvis De har indstillet en tid på minuturet, er det altid tiden for minuturet, der vises i Timer-displayet. Vælg kogezone, og berør symbolet  2 gange for at vise tilberedningstiden for kogezone. Tilberedningstiden vises i 10 sekunder i Timer-displayet.




Hvis De har indstillet en tilberedningstid for flere kogezone, er det altid tilberedningstiden for den valgte kogezone, som vises i Timer-displayet.

De kan indstille en tilberedningstid på op til 99 minutter.

Minutur



De kan indstille en tid på op til 99 minutter med minuturet. Minuturet fungerer uafhængigt af alle andre indstillinger.

Sådan indstiller De



1. Berør symbolet , indtil indikatoren  for minuturet lyser. I Timer-indikatoren lyser .
2. Indstil den ønskede tid i indstillingsområdet.

Efter nogle sekunder begynder tiden at tælle ned.

Når tiden er udløbet

Når tiden er udløbet, lyder der et signal. I Timer-indikatoren lyser . Indikatoren  for minuturet blinker. Efter 10 sekunder slukker indikatoren.

Ændre tiden

Berør symbolet , indtil indikatoren  for minuturet lyser. Indstil den ønskede tid i indstillingsområdet.

Beskyttelse ved rengøring

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


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

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

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

Når tiden er forløbet, høres et signal til information, og efter nogle få sekunder afbrydes funktionen. Blokeringen af betjeningspanelet er ophørt.

Bemærk:

Blokeringen påvirker ikke symbolet  eller hovedafbryderen. Funktionen til beskyttelse ved rengøring kan deaktiveres, og kogefeltet kan afbrydes, når det ønskes.

Automatisk tidsbegrænsning

Hvis en kogezone er i brug i lang tid, uden at De ændrer dens indstilling, bliver den automatiske tidsbegrænsning aktiveret.

Kogezonen holder op med at varme.
I kogezone-indikatoren blinker skiftevis **F** og **B**.

Hvis De berører et vilkårligt betjeningsfelt, slukkes indikatoren. De kan nu indstille igen.

Tidspunktet for aktivering af tidsbegrænsningen afhænger af det indstillede kogetrin (fra 1 til 10 timer).

Grundindstillinger


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

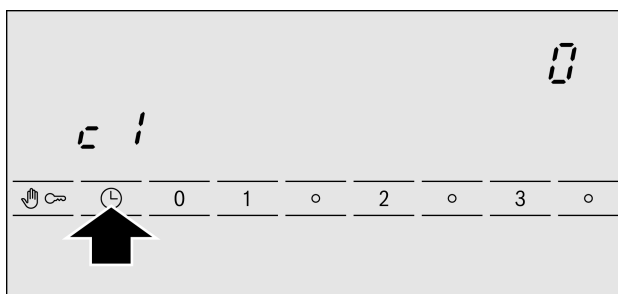
c 1	Permanent sikkerhed for børn Kogesektionen forbliver automatisk blokeret, når den er slukket.	0 sikkerhed deaktiveret* 1 sikkerhed aktiveret
c 2	Deaktivering af akustisk signal Kort akustisk signal, som bekræfter, at et symbol er berørt eller et langt akustisk signal, der angiver, at apparatet er blevet betjent forkert.	0 De fleste signaler deaktiveret 1 Nogle af signalerne deaktiveret 2 Alle signaler deaktiveret*
c 5	Automatisk afbrydelse af et kogefelt Kogefeltet afbrydes altid automatisk, når den valgte tid er forløbet.	0 automatisk afbrydelse deaktiveret* 1 minut = minimumstid 99 minutter = maksimal tid
c 6	Varighed af signal til information om tidsprogrammering Signal om forløb af tidsuret eller automatisk slukning af en zone.	1 10 sekunder 2 30 sekunder 3 1 minut
c 7	Funktionen Power-Management Begræns den samlede styrke i kogesektionen. Der findes 17 indstillingsniveauer. Ved at forøge indstillingsniveauet øges effekten i komfuret med 500 W.	1 = 1000 W minimumstyrke 1. – 8. = fra 1500 til 8500 W 9 = 9000 W maksimal styrke

<p>c 9</p>	<p>Valg af kogezone Som grundindstilling skal du altid bevare den sidst programmerede kogezone. Dette kan ændres. Kogezonen forbliver kun valgt i 5 sekunder.</p>	<p>0 grundindstilling* ! begrænsning på 5 sekunder</p>
<p>c 0</p>	<p>Tilbagevenden til indstillingerne pga. fejl i kogesektionen Annuler alle foretagne indstillinger</p>	<p>0 Personlige indstillinger ! Tilbagevenden til indstillinger pga. fejl*</p>
<p>* Grundindstillinger</p>		


Ændre grundindstillinger

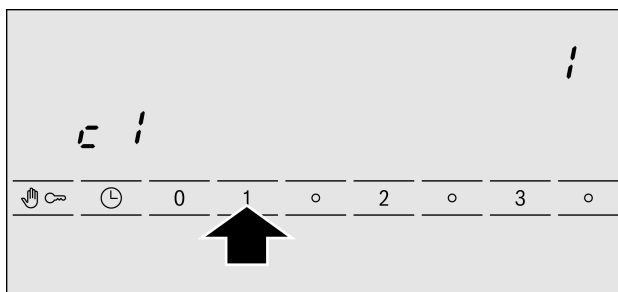
Kogesektionen skal være slukket.

1. Tænd for kogesektionen.
2. Berør indenfor de næste 10 sekunder symbolet  i 4 sekunder.



I det venstre display vises **c !**, i det højre display **0**.

3. Berør symbolet , indtil den ønskede indikator blinker i det venstre display.
4. Indstil den ønskede værdi i indstillingsområdet.



5. Berør symbolet ⊖ i 4 sekunder.

Indstillingen er aktiveret.

Slukke

Sluk for kogesektionen med hovedafbryderen, og tænd igen, for at forlade grundindstillingerne.

Vedligeholdelse og rengøring

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

Kogesektion

Rengøring

Rengør pladen efter hver madlavning. På denne måde undgås det, at spildte madrester brænder sig fast. Rengør først kogesektionen, når den er kølet tilstrækkeligt af.

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

Brug aldrig:

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

Glasskraber

Fjern resterende snavs med en skraber til glas.

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

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



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

Forsigtig

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

Ramme om kogesektionen

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

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

Reparation af nedbrud

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

Indikator	Fejl	Afhjælpning
ingen	Elektricitetstilførslen er afbrudt.	Kontrollér ved hjælp af andre elektriske produkter, om der er sket en afbrydelse af strømmen.
	Tilslutningen af apparatet er ikke udført i overensstemmelse med tilslutningsskemaet.	Kontrollér, at apparatet er tilsluttet i overensstemmelse med tilslutningsskemaet.
	Nedbrud i elektronisk system.	Hvis de foregående typer kontrol ikke løser problemet, skal du kontakte vores serviceafdeling.

Indikator	Fejl	Afhjælpning
<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_r</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.	Vent, indtil det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet. Tryk derefter på hvilket som helst symbol på kogesektionen. Hvis angivelsen forsætter, skal du kontakte vores serviceafdeling.
<i>F4</i>	Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt alle kogefelter	Vent, indtil det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet. Tryk derefter på hvilket som helst symbol på kogesektionen. Hvis angivelsen forsætter, skal du kontakte vores serviceafdeling.
<i>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 kogepanden 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 styrketrinnet formindskes.

Støj fra ventilator

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

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

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

Turvallisuuteen liittyvät neuvot ja varoitukset ..	33
Turvallisuusohjeet	33
Vaurioiden syyt	36
Ympäristönsuojelu	37
Ympäristöystävällinen hävittäminen	37
Energiansäästövihteitä	37
Induktiokeittotason käyttö	38
Induktiokeittotason edut	38
Sopivat keittoastiat	38
Tutustuminen laitteeseen	40
Ohjauspaneeli	40
Keittoalueet	41
Jäännöslämmön osoitin	41
Keittotason ohjelmointi	42
Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä	42
Keittoalueen säätö	42
Keittotalukko	43
Monikäyttöalue	45
Käyttö yksittäisenä keittoalueena	46
Käyttö kahtena keittoalueena	46
Lapsilukko	47
Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä	47
Pysyvän lapsilukon päälle ja pois päältä kytkentä ..	47
Powerboost-toiminto	48
Käynnistäminen	48
Pois päältä kytkeminen	48

Sisällysluettelo

Ajastin-toiminto	49
Keittoalueen kytkeytyminen automaattisesti pois päältä 49	
Minuuttikello	50
Puhdistussuoja	51
Automaattinen aikarajoitus	51
Perusasetukset	52
Perusasetusten muuttaminen	53
Varoitukset ja puhdistus	54
Keittotaso	54
Keittotason kehys	55
Vikojen korjaaminen	55
Laitteen käytön aikana esiintyvät normaalit äänet ..	56
Huoltopalvelu	57

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. Älä jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.

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

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

Kuuma keittotaso

Palovammavaara! Älä koske kuumiin keittotasoihin. Lapsien ei missään tapauksessa saa antaa lähestyä laitetta.

Tulipalovaara! Älä koskaan aseta syttyviä esineitä keittotason päälle.

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

Märat keittoastian pohjat ja keittoalueet

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

Pidä keittotasot ja keittotasojen pohjat aina kuivina.

Keittotason halkeamat

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

Ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi

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

Ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Keittotaso kytkeytyy pois päältä

Palovaara! Jos keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä se toimi, keittotaso saattaa kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle. Jotta näin ei kävisi, irrota keittotaso sähköverkosta. Kytke tätä varten sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Älä aseta induktiotason päälle metallisia esineitä

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

Tuulettimen käyttöön liittyvät varoitukset

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

Virheelliset korjaukset

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

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

Vaurioiden syyt

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

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

Ympäristönsuojelu

Ympäristöystävällinen hävittäminen



Pura laite pakkauksesta ja hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

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

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

Energiansäästövihtejä

- 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-ainekset 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.

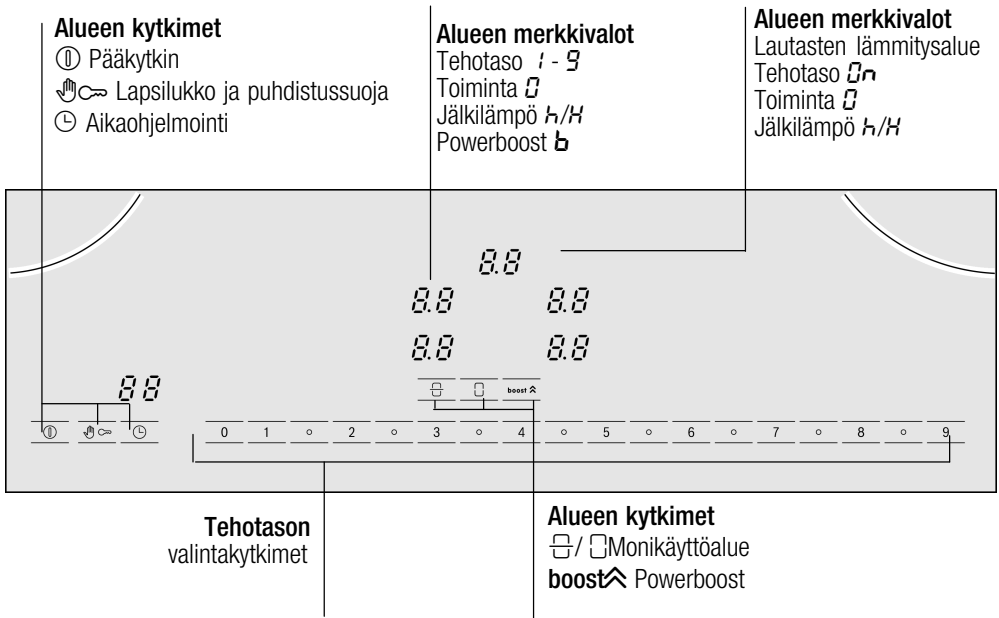
Kaksinkertainen tai kolminkertainen keittoalue

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
<input type="radio"/> Yksinkertainen keittoalue	Käytä sopivan kokoista keittoastiaa.
<input type="checkbox"/> Monikäyttöalue	Katso luku "Monikäyttöalue"
<input type="radio"/> Paistoalue	Alue käynnistyy automaattisesti silloin, kun sen päälle asetetaan keittoastia, jonka pohja on saman kokoinen kuin alueen ulkoreuna.
<input type="checkbox"/> Lautasten lämmitysalue	Päälle kytkentä: paina merkkiä O , joka vastaa lautasten lämmitysalueetta näyttöön ilmestyy On . Pois päältä kytkentä: paina uudelleen merkkiä O näyttöön ilmestyy O*

* Jälkilämmön 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.

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

Kytkeminen päälle: Kosketa symbolia ①. Pääkytkimen yläpuolella oleva näyttö ja keittoalueiden näytöt ○ palavat. Keittotaso on käyttövalmis.

Kytkeminen pois päältä: Kosketa symbolia ①, kunnes pääkytkimen yläpuolella oleva lamppu ja keittoalueiden näytöt ○ sammuvat. Keittoalueet on kytketty pois päältä. Jälkilämmön näyttö palaa edelleen, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

Huomautus

Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 15 sekuntia pois päältä.

Keittoalueen säätö

Valitse haluamasi tehoalue merkeillä 1–9.

Tehoalue 1 = minimiteho

Tehoalue 9 = maksimiteho

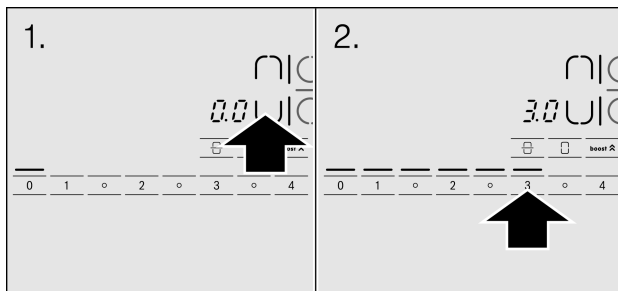
Jokaisessa tehoalueessa on olemassa väliasento. Väliasetus on merkitty merkillä .5 (esim. 1.5).

Tehoalueen valinta:

Keittolevyn on oltava kytkettynä.

1. Paina vastaavan keittoalueen merkkiä ○. Näkyviin tulee merkkivalo 0.0.

2. Paina sen jälkeen halutun tehoalueen merkkiä.



Tehoalueen vaihtaminen:

Valitse keittoalue ja paina sen jälkeen halutun tehoalueen merkkiä.

Varoitus:

Jos induktiokeittoalueelle ei ole asetettu keittoastiaa, valittu tehoalue vilkkuu.

Tietyn ajan kuluttua keittoalue sammuu.

Keittoalueen pois päältä kytkentä

Valitse keittoalue ja paina sen jälkeen halutun tehoalueen merkkiä **0**.

Keittotaulukko

Seuraavassa taulukossa on joitakin esimerkkejä.

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

	Hidas keittotaso	Hitaan keiton kesto minuutteina
Sulatus		
Suklaa, suklaakuorrutus, voi, hunaja	1-2	-
Hyytelö	1-2	-
Lämmitys ja lämpimänä pito		
Keitto (esim. linssit)	1-2	-
Maito**	1-2	-
Vedessä keitetyt nakit**	3-4	-

	Hidas keittotaso	Hitaan keiton kesto minuutteina
Sulatus ja lämmitys		
Pakastepinaatti	2-3	5-15 min
Pakasteruoat (esim. Gulasch)	2-3	20-30 min
Hidas kypsennys, alhaisella teholla keittäminen		
Perunat	4-5	20-30 min
Kala	4-5*	10-15 min
Valkokastikkeet, esim. bechamel	1-2	3-6 min
Sekalaiset kastikkeet, esim. berniläinen tai hollantilainen kastike	3-4	8-12 min
Keittäminen, höyrytys, kypsennys		
Riisi (kaksinkertaisella määrällä vettä)	2-3	15-30 min
Riisipuuro	2-3	25-35 min
Keitetyt perunat (kuorineen)	4-5	25-30 min
Kuoritut perunat	4-5	15-25 min
Pasta	6-7*	6-10 min
Keitot ja liemet	3-4	15-60 min
Vihannekset	2-3	10-20 min
Vihannekset, pakastetut	3-4	7-20 min
Painekattilalla kypsennys	4-5	-
Hauduttaminen		
Lihakäärö	4-5	50-60 min
Pataruoat	4-5	60-100 min
Gulasch	3-4	50-60 min
Paistaminen		
Fileet, luonnolliset tai kuorrutetut	6-7	6-10 min
Pakastetut fileet	6-7	8-12 min
Kyljykset, luonnolliset tai kuorrutetut	6-7	8-12 min
Pihvi (3 cm aksuiset)	7-8	8-12 min
Linnun rintapalat (2 cm paksuiset)	5-6	10-20 min
Linnun rintapalat, pakastetut	5-6	10-30 min
Kala ja kalafileet, luonnolliset	5-6	8-20 min
Kala ja kalafileet, kuorrutetut	6-7	8-20 min
Kuorrutetut pakastekalat, esim. kalapuikot	6-7	8-12 min
Katkaravut	7-8	4-10 min
Pakasteruoat, esim. ruskistus	6-7	6-10 min
Lätyt	6-7	paista yksi kerrallaan
Tortillas	3-4	paista yksi kerrallaan
Munakkaat	5-6	3-6 min

	Hidas keittotaso	Hitaan keiton kesto minuutteina
Friteeraus** (150 g - 200 g annos 1-2 l öljyä kohden)		
Pakasteruoat, esim. ranskalaiset, kananugetit	8-9	paista yksi annos
Pakasteperunat	7-8	kerrallaan
Sekalaiset	7-8	
Liha, esim. kanapalat	6-7	
Kuorrutettu kala tai kala hiivataikinassa	6-7	
Vihannekset, sienet, kuorrutetut tai hiivataikinassa, esim. herkkusienet	6-7	
Konditoriatuotteet, esim. pursotinpikkuleivät, hedelmät hiivataikinassa	4-5	
* Hidas paisto ilman kantta		
** Ilman kantta		

Monikäyttöalue

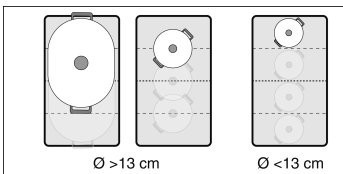
Aluetta voidaan käyttää yksittäisenä alueena tai kahtena erillisenä alueena käyttövaatimuksien mukaisesti.

Toimintaperiaate

Alue koostuu useammasta induktioyksiköstä, joita säädetään yksittäin. Alueen ollessa toiminnassa, ne induktioyksiköt, joita keittoastia ei peitä, kytkeytyvät automaattisesti pois toiminnasta.

Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja

Keittoastia on suositeltavaa keskittää keittoalueeseen niin, että laite havaitsee sen ja lämpö leviää tasaisesti:



- monikäyttöalueen ylä- tai alaosaan silloin, kun käytetyn keittoastian halkaisija on alle 13 cm (katso kuva)
- monikäyttöalueen toisen puoliskon päälle silloin, kun keittoastian halkaisija on yli 13 cm (katso kuva).

Jos keittotasossa käytetään kahta erikokoista tai eri materiaalista tehtyä keittoastiaa, epätavallisia ääniä tai tärinää voi esiintyä, ne eivät kuitenkaan vaikuta mitenkään keittoalueen toimintaan.

Käyttö yksittäisenä keittoalueena

Käynnistäminen

Monikäyttöalue on asetettu oletusasetuksena yhdeksi keittoalueeksi.

Keittotason on oltava päällä.

1. Valitse monikäyttöalue merkillä **U** tai **Γ**.
Merkkivalo **U.Γ** syttyy.
2. Valitse haluamasi tehotaso merkeillä 0 – 9.
3. Tehotason säätäminen: valitse alue ja paina haluamasi tehotason merkkiä.

Uuden keittoastian lisääminen

Valitse monikäyttöalue ja paina sen jälkeen merkkiä **☐**, jotta laite havaitsee keittoastian. Laite asettuu aikaisempiin valittuun tehotasoon. Muuta tehotasoa merkeillä 0 – 9.

Pois päältä kytkeminen

Valitse keittoalue ja paina merkkiä 0.

Käyttö kahtena keittoalueena

Käynnistäminen

Monikäyttöaluetta voidaan käyttää kahtena erillisenä keittoalueena.

Keittotason on oltava päällä.

1. Valitse monikäyttöalue painamalla merkkiä **U** tai **Γ**, paina sen jälkeen merkkiä **☐**.
Merkkivalo – syttyy merkkien **U** ja **Γ** välille.
2. Valitse haluamasi keittoalue merkillä **U** tai **Γ**.
Merkkivalo **U.Γ** syttyy.
3. Valitse haluamasi tehotaso merkeillä 0 – 9.

Pois päältä kytkeminen

Valitse keittoalue ja paina merkkiä 0. Keittoalue sammuu.

Ohjeita




Kun keittoalue sammuu ja se kytketään uudelleen päälle, monikäyttöalue palautuu yksittäiseksi keittoalueeksi.



Lapsilukko

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

Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotason pitää olla pois päältä.

Kytkeminen päälle: Kosketa symbolia   noin 4 sekunnin ajan. Symboli  palaa 4 sekunnin ajan. Keittotaso on lukittu.

Kytkeminen pois päältä: Kosketa symbolia   noin 4 sekunnin ajan. Lukitus on poistettu.




Pysyvän lapsilukon päälle ja pois päältä kytkentä

Tällä toiminnolla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina kun keittotaso kytketään pois päältä.

Pysyvän lapsilukon päälle ja pois päältä kytkentä

Katso kohta "Perusasetukset".

Keittotason päälle kytkentä

Paina merkkiä   , kunnes laitteesta kuuluu merkkiäänäni ja merkkivalo  sammuu.

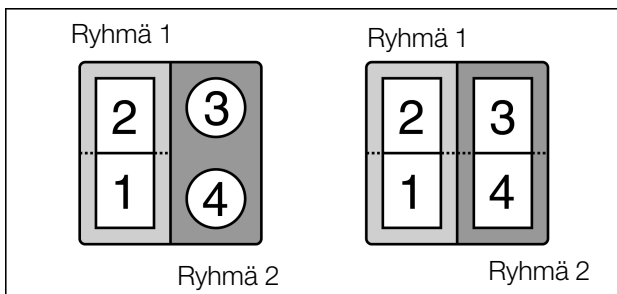
Pysyvä lapsilukko onpoistettu käytöstä. Keittotaso voidaan nyt kytkeä päälle.

Powerboost-toiminto

Powerboost-toiminnolla ruokia voidaan kuumentaa nopeammin kuin tehoalueella 9.


Käyttörajoitukset

Toimintoa voidaan käyttää kaikissa keittoalueissa edellyttäen, että toinen saman ryhmän keittoalue on pois päältä. (Katso kuva). Muutoin valitun keittoalueen näytössä vilkkuu **b** ja **9** ja sen jälkeen tehoalue **9** kytkeytyy automaattisesti päälle.



Käynnistäminen

Suorita seuraavat toimenpiteet:

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

Pois päältä kytkeminen

Suorita seuraavat toimenpiteet:

1. Valitse keittoalue.
 2. Paina merkkiä **boost** .
- 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

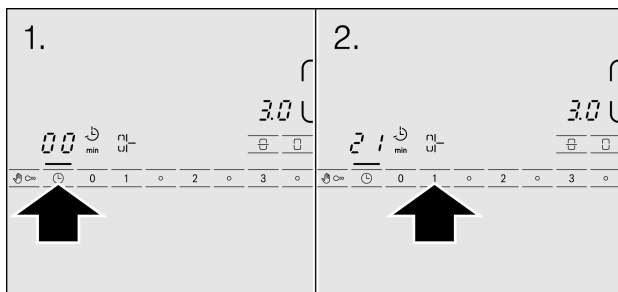
Keittoalueen kytkeytyminen automaattisesti pois päältä

Toiminta-ajan säätäminen

Syötä halutulle keittoalueelle toiminta-aika. Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun toiminta-aika on kulunut.

Keittoalueen pitää olla valittuna ja säädettynä.




1. Kosketa symbolia  2 kertaa. Halutun keittoalueen näyttö  palaa. Symboli  ilmestyy näyttöön ja ajastimen näytössä palaa .



2. Aseta seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueella haluamasi toiminta-aika.

Toiminta-aika kuluu.

Ajan päättymisen jälkeen

Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun toiminta-aika on kulunut. Keittoalueen näytössä palaa . Kuulet äänimerkin. Ajastimen näytössä palaa  10 sekunnin ajan. Kosketa symbolia . Näytöt sammuvat ja äänimerkki loppuu.

Toiminta-ajan korjaaminen tai poistaminen

Valitse keittoalue ja kosketa symbolia \ominus 2 kertaa. Muuta toiminta-aika säätöalueella tai säädä arvoksi **00**.

Huomautus

Jos olet asettanut minuuttikellon, ajastimen näytössä näkyy aina minuuttikellon aika. Jos haluat hakea näyttöön keittoalueen toiminta-ajan, valitse keittoalue ja kosketa symbolia \ominus 2 kertaa. Toiminta-aika näkyy ajastimen näytössä 10 sekunnin ajan.

Jos olet säätänyt useammalle keittoalueelle toiminta-ajan, ajastimen näytössä näkyy aina valitun keittoalueen toiminta-aika.

Voit asettaa toiminta-ajan 99 minuuttiin asti.

Minuuttikello

Minuuttikellolla voit asettaa ajan 99 minuuttiin asti. Se on kaikista muista säädöistä riippumaton.

Toimi näin:

1. Kosketa symbolia \ominus niin monta kertaa, että minuuttikellon näyttö \hookrightarrow palaa. Ajastimen näytössä palaa **00**.
2. Säädä säätöalueella haluamasi aika.

Muutaman sekunnin kuluttua aika alkaa kulua.

Ajan päättymisen jälkeen

Kun aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin. Ajastimen näytössä palaa **00**. Minuuttikellon näyttö \hookrightarrow palaa. Näyttö sammuu 10 sekunnin kuluttua.


Ajan korjaaminen

Kosketa symbolia \ominus niin monta kertaa, että minuuttikellon näyttö \hookrightarrow palaa. Säädä säätöalueella haluamasi aika.

Puhdistussuoja

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

Tämän välttämiseksi keittoalueessa on puhdistussuojatoiminto.


Paina merkkiä . Ohjauspaneeli lukittuu noin 35 sekunniksi.

Ohjauspaneeli voidaan tällöin puhdistaa niin, ettei säätöjen muutosvaaraa ole.

Kun aika on kulunut umpeen, laitteesta kuuluu merkkiäänäni ja joidenkin sekuntien jälkeen toiminto deaktivoituu.

Ohjauspaneelin lukitus on deaktivoitunut.

Huom

Lukitus ei koske merkkiä  eikä pääkytkintä. Puhdistussuojatoiminto voidaan deaktivoida ja keittoalue kytkeä pois päältä milloin vain.

Automaattinen aikarajoitus

Jos keittoalue on pitkään käytössä etkä muuta asetuksia, automaattinen aikarajoitus aktivoituu.

Keittoalueen kuumeneminen keskeytyy. Keittoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen **F** ja **B**.

Näyttö sammuu, kun kosketat mitä tahansa käyttöaluetta. Voit tehdä uudet asetukset.

Aikarajoituksen aktivoituminen riippuu säädetyistä tehoalueesta (1 - 10 tunti).

Perusasetukset


Keittotasossa on erilaisia perusasetuksia. Joitakin niistä voidaan muuttaa.

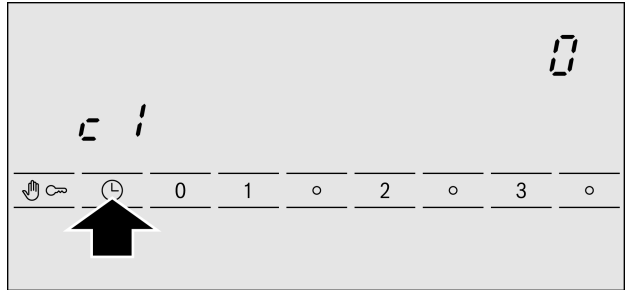
c 1	Lapsilukko Keittotaso lukittuu automaattisesti sen sammuttamisen jälkeen.	0 lapsilukko pois käytöstä* 1 lapsilukko käytössä
c 2	Merkkiäänen poisto käytöstä Lyhyt merkkiääni, joka vahvistaa merkin painalluksen tai pitkä merkkiääni, joka ilmoittaa laitteen virheellisestä käytöstä.	0 suurin osa merkkiäänistä poistettu käytöstä 1 osa merkkiäänistä poistettu käytöstä 2 kaikki merkkiäänet käytössä*
c 5	Keittoalueen automaattinen pois päältä kytKentä Keittoalue kytkeytyy pois päältä aina automaattisesti valitun ajan kuluttua umpeen.	0 automaattinen pois päältä kytKentä deaktivoitu* 1 minuutti = vähimmäisaika 99 minuuttia = maksimiaika
c 6	Ajan ohjelmointitoiminnon merkkiäänen kesto Ajan umpeen kulumisen tai alueen automaattisen sammutuksen merkkiääni.	1 10 sekuntia* 2 30 sekuntia 3 1 minuutti
c 7	Power-Management-toiminto Rajoittaa keittotason kokonaistehoa. Säätötasoja on 17. Kun säätötasoa nostetaan, levyn teho nousee 500 W.	1 = 1000 W minimiteho 1. - 8. = 1500 - 8500w 9 = 9000W maksimiteho
c 9	Keittoalueen valinta Perusasetuksena viimeiseksi ohjelmoitu keittoalue jää asetukseksi. Asetusta voidaan muuttaa. Keittoalue jää asetukseksi vain 5 sekunniksi.	0 perusasetus* 1 5 sekunnin raja
c 0	Keittotason oletusasetuksien palautus Kaikkien tehtyjen asetuksien poisto	0 mukautetut asetukset 1 oletusasetuksien palautus*



* Perusasetukset


Perusasetusten muuttaminen

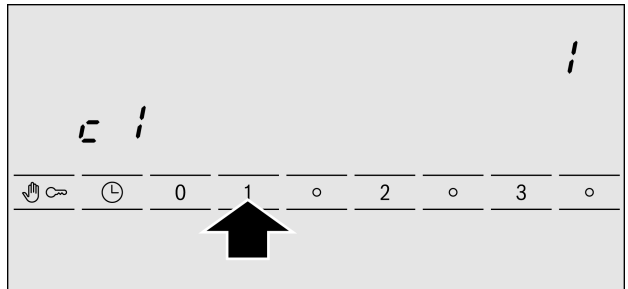
Keittotason pitää olla pois päältä.

1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia  4 sekunnin ajan.



Vasempaan näyttöön ilmestyy , oikeaan näyttöön .

3. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että vasempaan näyttöön ilmestyy haluamasi näyttö.
4. Säädä haluamasi arvo säätöalueella.



5. Kosketa symbolia  4 sekunnin ajan.

Asetus on aktivoitu.

Kytkeminen pois päältä

Poistu perusasetuksista kytkemällä keittotaso pääkytkimellä pois päältä ja säädä uudelleen.

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. Puhdista keittotaso vasta, kun se on jäähtynyt riittävästi.

Käytä ainoastaan keittotasoihin sopivia puhdistusaineita. Noudata tuotepakkaukseen merkittyjä ohjeita.

Älä koskaan käytä:

- Kuluttavia tuotteita
- Aggressiivisiä puhdistusaineita, kuten uunin puhdistukseen tarkoitettuja suihkeita ja tahrannoistoaineita
- 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 kehysen vaurioitumiselta vältyttäisiin, noudata seuraavia ohjeita:

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

Vikojen korjaaminen

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

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

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

Ritinä

kyseinen ääni esiintyy keittoastioissa, jotka koostuvat päällekkäin olevista eri materiaaleista. Ääni johtuu värähtelyistä, jotka esiintyvät päällekkäin olevien eri materiaalien yhdyspinnoissa. Ääni johtuu keittoastiasta. Ruoka-aineiden määrä ja keittotapa voi vaihdella.

Korkeat vihellysäänet

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

Tuulettimen äänet

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

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

Huoltopalvelu

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

Mallinnumero ja sarjanumero

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 takuuaikana.

Innholdsfortegnelse

Råd og sikkerhetsanvisninger	60
Sikkerhets-anvisninger	60
Årsaker til skader	63
Miljøvern	64
Miljøvennlig håndtering	64
Energisparetips	64
Matlaging ved induksjon	65
Fordeler ved matlaging ved induksjon	65
Egnede kokekar	65
Bli kjent med apparatet	67
Bryterpanelet	67
Kokesonene	68
Restvarmeindikator.	68
Programmering av koketoppen	69
Inn- og utkobling av kokesonen	69
Ajustar la zona de cocción	69
Koketider	70
Fleksibel sone	72
Som kokesone	73
Som to kokesoner	73
Barnesikring	74
Inn- og utkobling av barnesikringen	74
Aktivering og deaktivering av permanent barnesikring	74
Powerboost-funksjon	75
Aktivere	75
Deaktivere	75

Innholdsfortegnelse

Tidsurfunksjon	76
En kokeplate skal slå seg av automatisk	76
Varselur	77
Beskyttelse ved rengjøring	78
Automatisk tidsbegrensning	78
Grunninnstillinger	79
Endring av grunninnstillingene	80
Vedlikehold og rengjøring	81
Koketopp	81
Rammen til koketoppen	82
Reparasjon	82
Normal støy ved bruk av apparatet	83
Kundeservice	84

Råd og sikkerhetsanvisninger

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

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

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

Sikkerhetsanvisninger

Apparatet er kun beregnet for bruk i private husholdninger.

Bruk koketoppen kun til matlaging.

Ikke la apparatet være uten tilsyn mens det er i drift.

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.

Brannfare! Plasser aldri brennbare gjenstander på koketoppen.

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

Kokekar med våt bunn og våte kokesoner

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

Sørg alltid for at kokesonene og kokekarets bunn er tørre.

Sprekker i koketoppen

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

Kontakt teknisk service.

Kokesonen varmes opp, men den visuelle indikatoren fungerer ikke

Brannfare! Koble fra kokesonen hvis indikatoren ikke fungerer.

Kontakt teknisk service.

Kokesonen slår seg av

Brannfare! Hvis kokesonen slår seg av av seg selv og ikke kan betjenes, er det fare for at den senere kan slå seg på av seg selv. Koble kokesonen fra strømmettet for å unngå at dette skjer. Slå av sikringen i sikringsskapet. Ta kontakt med kundeservice.

Ikke plasser metallgjenstander på induksjonskoketoppen

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

Vedlikehold av ventilator

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

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

Feilaktige reparasjoner

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

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 hovedbryteren. 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.

Miljøvern

Miljøvennlig håndtering



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

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

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

Energisparetips

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

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.

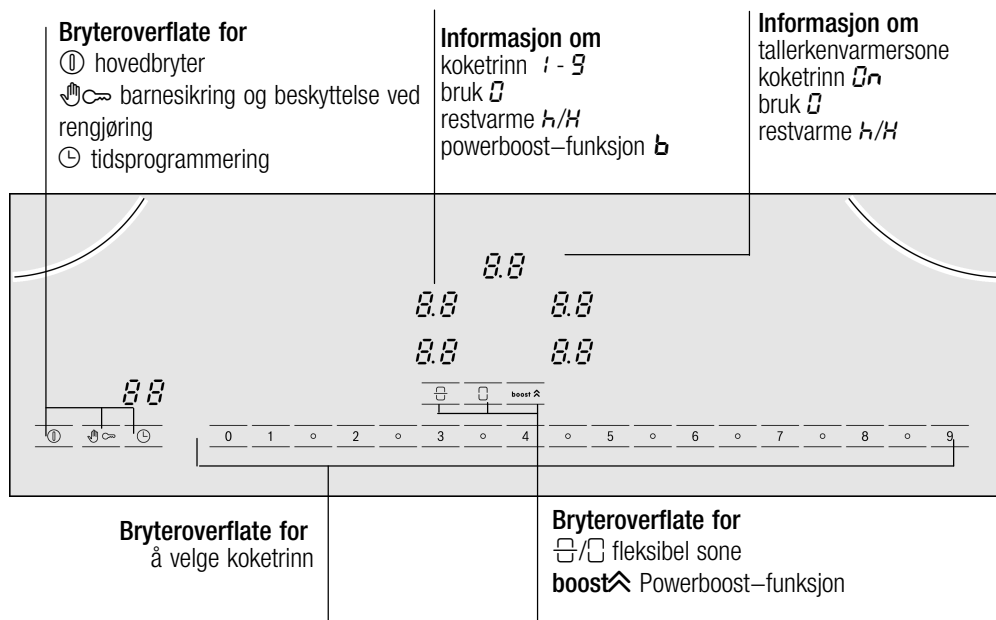
Dobbel eller tredobbel kokesone

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.
 Fleksibel sone	Se avsnittet "fleksibel sone"
 Stekesone	Sonen slås automatisk på ved å bruke et kokekar hvis bunn er av samme størrelse som den ytre sonen.
 Varmeplatesone	Tilkobling: trykk på symbolet  som hører til tallerkenvarmersonen i indikasjonen som kommer til syne  . Frakobling: trykk en gang til på symbolet  i indikasjonen som kommer til syne  .

*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.

Inn- og utkobling av kokesonen

Du kobler kokesonen inn og ut ved hjelp av hovedbryteren.

Innkobling: Berør symbolet . Indikasjonen over hovedbryteren og kokeplateindikasjonen  lyser. Kokesonen er klar til bruk.

Utkobling: Berør symbolet , til indikasjonen over hovedbryteren og kokeplateindikasjonene slukker . Alle kokeplatene er koblet ut. Restvarmeindikatoren fortsetter å lyse inntil kokeplatene er tilstrekkelig avkjølt.

Veiledning

Kokesonen slår seg automatisk av dersom alle kokeplatene er slått av i mer enn 15 sekunder.

Ajustar la zona de cocción

Velg koketrinn ved hjelp av symbolene fra 1 til 9.

Koketrinn 1 = laveste effekt



Koketrinn 9 = høyeste effekt

Hvert koketrinn har et mellomtrinn.

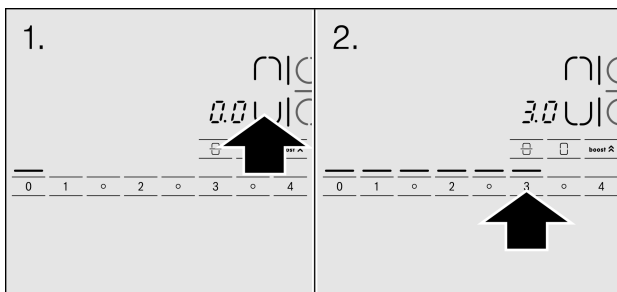
Dette vises med indikasjonen .5 (for eksempel 1.5).

Velg effekttrinn:

Koketoppen skal være tilkoblet.

1. Trykk på symbolet  i den aktuelle kokesonen. Indikatoren  vises.

2. Trykk deretter på symbolet for ønsket kokesone.



Endre effekttrinn:

Velg kokesone og trykk deretter på symbolet for ønsket koketrinn.

Advarsel:

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

Koble fra kokesonen

Velg kokesone og trykk deretter på symbolet for ønsket koketrinn **0**.

Koketider

I tabellen som følger vises noen eksempler.

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

	Nivå for langsom tilberedning	Koketid for langsom tilberedning i minutter
Smelting		
Sjokolade, sjokoladetrekk, smør, honning	1-2	-
Gelatin	1-2	-
Oppvarming og å holde varmt		
Stuing (f.eks. linser)	1-2	-
Melk**	1.-2.	-
Pølser varmet i vann**	3-4	-
Tining og oppvarming		
Dypfrossen spinat	2.-3.	5-15 min
Dypfrossen gulasj	2.-3.	20-30 min

	Nivå for langsom tilberedning	Koketid for langsom tilberedning i minutter
Småkoking på svak varme, koking på svak varme		
Potetboller	4.-5.*	20-30 min
Fisk	4-5*	10-15 min
Hvit saus, f.eks. Bechamel	1-2	3-6 min
Piskede sauser, f.eks. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3-4	8-12 min
Koking, dampkoking, surring		
Ris (med dobbelt så mye vann)	2-3	15-30 min
Rispudding	2-3	25-35 min
Poteter med skall	4-5	25-30 min
Skrelte poteter med salt	4-5	15-25 min
Pasta	6-7*	6-10 min
Gryterett, supper	3.-4.	15-60 min
Grønnsaker	2.-3.	10-20 min
Grønnsaker, dypfrosne	3.-4.	7-20 min
Matlaging i trykkoker	4.-5.	-
Tilberedning av gryteretter		
Rundstek	4-5	50-60 min
Gryterett	4-5	60-100 min
Gulasj	3.-4.	50-60 min
Steking		
Filet, au naturel eller panert	6-7	6-10 min
Fileter, dypfrosne	6-7	8-12 min
Koteletter, au naturel eller panert	6-7	8-12 min
Biff (3 cm tykk)	7-8	8-12 min
Kyllingbryst (2 cm tykk)	5-6	10-20 min
Kyllingbryst, dypfrossent	5-6	10-30 min
Fisk og fiskefilet au naturel	5-6	8-20 min
Fisk og panert fiskefilet	6-7	8-20 min
Panert, dypfrossen fisk, f. eks. fiskepinner	6-7	8-12 min
Reker	7-8	4-10 min
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
Fritering** (150 g - 200 g per porsjon i 1-2 l olje)		
Dydfrosne produkter, f. eks., pommes frites, kyllingnuggets	8-9	stek en porsjon om gangen
Dydfrosne krokerter	7-8	
Kjøttboller	7-8	
Kjøtt, f.eks. kyllingbiter	6-7	
Panert fisk eller i friterdeig laget med øl	6-7	
Grønnsaker, sopp, panert eller i friterdeig laget med øl, f.eks., sjampinjonger	6-7	
Bakverk, f.eks. frityrstekte boller, frukt i friterdeig laget med øl	4-5	
* Svak koking uten lokk		
** Uten lokk		

Fleksibel sone

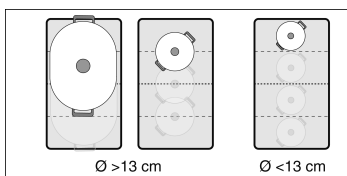
Den kan brukes som én enkel sone eller som to individuelle soner, avhengig av hva du har bruk for til enhver tid.

Bruk

Den består av flere induktorer som kontrolleres uavhengig av hverandre. Når sonen er i bruk, frakobles automatisk de induktorene som ikke er dekket av kar.

Råd for bruk av kar

For å sikre en god registrering og fordeling av varmen, anbefaler vi å sentrere karet så godt som mulig:



- i den øvre eller nedre delen i den fleksible sonen, når karet som brukes er mindre enn 13 cm. (se bilde)
- eller i en av de to midtre delene av den fleksible sonen, når karet er større enn 13 cm. (se bildet)

Hvis du bruker kar med ulik størrelse eller av ulikt materiale, kan det oppstå noen lyder eller vibrasjoner som på ingen måte vil påvirke kokesonens korrekte funksjon.

Som kokesone

Den fleksible sonen leveres fra fabrikkens for å bli brukt som én enkelt kokesone.

Slik aktiverer du

Koketoppen skal være slått på.

1. Velg den fleksible sonen med symbolet U eller Γ. Indikatoren 0.0 lyser.
2. Velg koketrinnene med symbolene 0 til 9.
3. Endre koketrinn: velg ønsket koketrinn ved å trykke på tilhørende symbol.

Legge til et nytt kar

Velg den fleksible sonen og trykk så på symbolet ☐ for at karet skal bli registrert.

Koketrinnet som allerede er valgt vil beholdes. Endre koketrinnene med symbolene 0 til 9.

Deaktivere

Velg kokesone og trykk på symbolet 0

Som to kokesoner

Den fleksible sonen kan brukes som to uavhengige kokesoner.

Slik aktiverer du

Koketoppen skal være slått på.

1. Velg den fleksible sonen med symbolet U eller Γ, trykk så på symbolet ☐. Indikatoren – lyser mellom symbolene U og Γ.
2. Velg ønsket kokesone med symbolet U eller Γ. Indikatoren 0.0 lyser.
3. Velg koketrinnene med symbolene 0 til 9.

Deaktivere

Velg kokesone og trykk på symbolet 0 Kokesonen slås av.

Indikasjoner

Når koketoppen slås av og så slås på igjen, vil den fleksible sonen på nytt brukes som én enkelt kokesone.

Barnesikring

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

Inn- og utkobling av barnesikringen

Kokesonen må være slått av.

Innkobling: Berør symbolet   i ca. 4 sekunder. Symbolet  lyser i 4 sekunder. Kokesonen er sperret.

Utkobling: Berør symbolet   i ca. 4 sekunder. Sperren er opphevet.




Aktivering og deaktivering av permanent barnesikring

Aktivering og deaktivering av permanent barnesikring

Med denne funksjonen vil barnesikringen aktiveres automatisk hver gang koketoppen slås av.

Se avsnittet "Grunninnstillinger".

Tilkobling av koketoppen

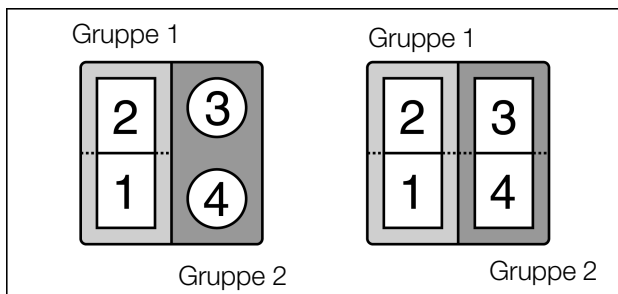
Trykk på symbolet   til du hører et lydsignal og indikatoren  slukkes. Den permanente barnesikringen deaktiveres. Nå kan du bruke koketoppen.

Powerboost-funksjon

Med funksjonen Powerboost kan du varme opp matvarer raskere enn med en kokeplate 9.


Bruksbegrensninger-

Denne funksjonen er tilgjengelig på alle kokeplater, så lenge ikke andre kokeplater i samme gruppe er i bruk. (se figur) I så fall vil den valgte kokeplatens visuelle indikator blinke mellom 6 og 9 for deretter å stille seg automatisk i posisjon 9.




Aktivere

Utfør følgende trinn:

1. Velg en kokesone.
 2. Trykk på symbolet **boost** .
- Funksjonen blir aktivert.

Deaktivere

Utfør følgende trinn:

1. Velg en kokesone.
 2. Trykk på symbolet **boost** .
- 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

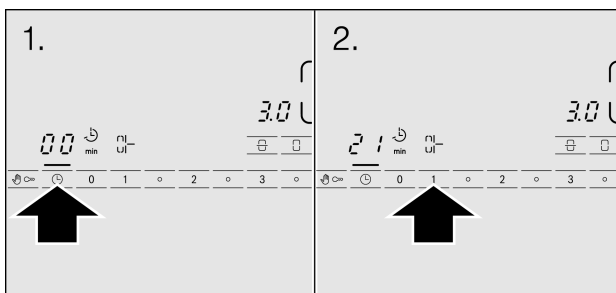
En kokeplate skal slå seg av automatisk

Innstilling av varighet

Angi en tid for den ønskede kokeplaten. Kokeplaten slår seg automatisk av etter den innstilte varigheten.

Kokeplaten må være valgt og innstilt.




1. Berør symbolet  2 ganger.
Indikasjonen  for ønsket kokeplate lyser.
Symbolet  vises, og i tidsurindikasjonen lyser .





2. Still inn ønsket varighet i innstillingsområdet i løpet av de neste ti sekundene.

Varigheten telles ned.


Når tiden er telt ned

Når varigheten er telt ned, kobles kokeplaten ut. I kokeplateindikasjonen lyser . Du hører et lydsignal. I tidsurindikasjonen lyser  i 10 sekunder. Berør symbolet . Indikatoren slukkes, og lydsignalet opphører.

Korrigere eller slette varighet

Velg kokeplate og berør symbolet  2 ganger. Endre varigheten i innstillingsområdet eller still den på .

Veiledning

Når du har stilt inn varseluret, vises alltid tiden for varseluret i tidsurindikasjonen. Hvis du vil vise varigheten for en kokeplate, velger du kokeplaten og trykker på symbolet  2 ganger. Varigheten vises i 10 sekunder i tidsurindikasjonen.




Hvis du har stilt inn varighet for flere kokeplater, er det alltid varigheten for den valgte kokeplaten som vises i tidsurindikasjonen.

Du kan stille inn en varighet på inntil 99 minutter.

Varselur



Med varseluret kan du stille inn en tid på inntil 99 minutter. Dette uret fungerer uavhengig av andre innstillinger.

Slik stiller du inn



1. Berør symbolet  inntil indikasjonen  for varseluret lyser. I tidsurindikasjonen lyser .
2. Still inn ønsket tid i innstillingsområdet.

Etter noen sekunder telles tiden ned.

Når tiden er telt ned

Etter at tiden er telt ned, hører du et lydsignal. I tidsurindikasjonen lyser . Indikasjonen  for varseluret lyser. Etter 10 sekunder slås indikasjonen av.


Korrigerende av tiden

Berør symbolet  inntil indikasjonen  for varseluret lyser. Still inn ønsket tid i innstillingsområdet.

Beskyttelse ved rengjøring

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


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

Trykk på symbolet . Bryterpanelet blokkeres i cirka 35 sekunder.

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

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

Merk

Blokkeringen har ingen innvirkning på symbolet  eller på hovedbryteren. Du kan deaktivere funksjonen for beskyttelse ved rengjøring og slå av koketoppen når du ønsker.

Automatisk tidsbegrensning

Hvis en kokeplate har vært i drift i lengre tid uten at du endrer innstilling for den, blir den automatiske tidsbegrensningen aktivert.

Oppvarmingen av kokeplaten avbrytes. I kokeplateindikasjonen blinker **F** og **B** vekselvis.

Indikasjonen slukker når du berører et vilkårlig betjeningsområde. Du kan stille inn på nytt.

Når tidsbegrensningen blir aktiv, er avhengig av hvilket koketrinn som er innstilt (1 til 10 timer).

Grunninnstillinger

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

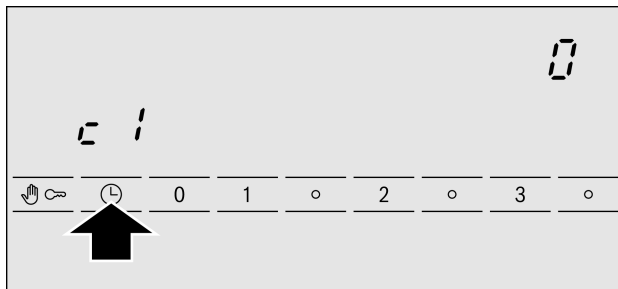
c 1	Permanent barnesikring Koketoppen blokkeres automatisk når den slås av.	0 sikring deaktivert* 1 sikring aktivert
c 2	Deaktivering av lydsignal Et kort lydsignal som bekrefter at man har rørt ved en symbolknapp, eller et langt lydsignal som gir beskjed om at apparatet har blitt feilaktig brukt.	0 de fleste signaler deaktivert 1 noen av signalene deaktivert 2 alle signaler aktivert*
c 5	Automatisk deaktivering av en kokesone Kokesonen slås alltid automatisk av når den forhåndsinnstilte tiden er gått ut.	0 automatisk deaktivering slått av* 1 minutt = minimumstid 99 minutter = maksimumstid
c 6	Varselssignalets varighet for funksjonen tidsprogrammering Et varselssignal lyder for å vise at tiden på alarmklokken har gått ut eller for en automatisk deaktivering av en sone.	1 10 sekunder 1 30 sekunder 3 1 minutt
c 7	Funksjonen Power-Management Begrenser den totale effekten for koketoppen. Det finnes 17 innstillingsnivåer. Ved å øke innstillingen, øker effekten i koketoppen med 500 W.	1 = 1000 W laveste effekt 1. – 8. = fra 1500 til 8500W 9 = 9000W høyeste effekt
c 9	Valg av kokesone Standard innstilling vil alltid være den sist programmerte kokesonen. Dette kan endres. Kokesonen er bare valgt i 5 sekunder.	0 standard innstilling* 1 begrenset til 5 sekunder
c 0	Tilbakestill til standardinnstillinger for koketoppen Annuler alle utførte innstillinger	0 personlige innstillinger 1 tilbakestill til standardinnstillinger*



* Grunninnstillinger


Endring av grunninnstillingene

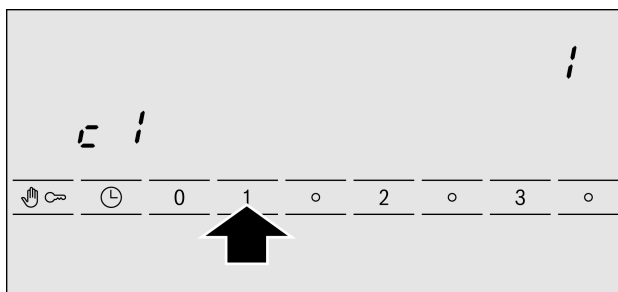
Kokesonen må være slått av.

1. Slå på kokesonen.
2. Berør symbolet  i 4 sekunder innen 10 sekunder.



I det venstre displayet vises  , i det høyre displayet vises .

3. Berør symbolet  inntil ønsket indikasjon vises i det venstre displayet.
4. Still inn ønsket verdi i innstillingsområdet.



5. Berør symbolet  i 4 sekunder.

Innstillingen er aktivert.

Utkobling

Du går ut av grunninnstillingen ved å koble ut kokesonen med hovedbryteren og stille inn på nytt.

Vedlikehold og rengjøring

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

Koketopp

Rengjøring

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

Kokesonen må være helt avkjølt før rengjøring.

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

Bruk aldri:

- Slipende rengjøringsprodukter
- Kraftige rengjøringsmidler som ovenrens eller flekkfjerner
- Skuresvamper
- 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	Havari	Tiltak
ingen	Strømtilførselen er avbrutt. Tilkoblingen av apparatet er ikke gjort i samsvar med tilkoblings skjemaet. Feil på elektronisk system.	Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det har forekommet et strøbrudd. Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til tilkoblings skjemaet. Hvis ovenstående kontroller ikke løser problemet, skal du kontakte teknisk service.
\mathcal{E} blinker	Bryterpanelet er fuktig eller det er plassert en gjenstand på det	Tørk av bryterpanelet eller fjern gjenstanden.
\mathcal{E} + nummer/ \mathcal{d} + nummer/ \mathcal{E} + 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.

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

Ikke plasser varme kokekar på bryterpanelet.

Normal støy ved bruk av apparatet

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

En dyp summing som i en transformator

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

En svak plystrelyd

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

Knitring

Denne lyden oppstår i kokekar som består av 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 effektrinnene. Ventilatoren vil også fortsette å fungere etter at koketoppen er slått av, dersom temperaturen fremdeles er for høy.

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

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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

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

Innehållsförteckning

Säkerhet	87
Säkerhets- instruktioner	87
Skadeorsaker	89
Miljöskydd	90
Återvinning	90
Energispartips	91
Matlagning med induktion	91
Fördelar med induktion	91
Lämpliga kokkärl	92
Lär känna din spis	94
Kontrollpanelen	94
Kokzonerna	94
Indikator för restvärme	95
Programmering av spishällen	95
Slå på och av hällen	95
Ställa in kokzon	96
Matlagningstabell	97
Flexibel zon	99
Som en kokzon	99
Som två kokzoner	100
Barnspärr	100
Slå på och av barnspärren	100
Inkoppling och urkoppling av permanent barnspärr	101
Funktionen Powerboost	101
Timer-funktion	102
Automatisk avstängning av kokzon	102

Innehållsförteckning

Timer	103
Rengöringsspärr	104
Automatisk tidsbegränsning	104
Grundinställningar	105
Ändra grundinställningarna	106
Skötsel och rengöring	107
Spishäll	107
Spishällens ram	108
Reparation	108
Normalt ljud vid användning	109
Service	110

Säkerhet

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

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

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

Säkerhetsinstruktioner

Säker användning

Apparaten är avsedd för hushållsbruk. Använd spishällen enbart för matlagning. Lämna inte enheten utan uppsikt när den är på.

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

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

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

Se till att barn inte leker med apparaten.

Överhettad olja, smör eller margarin

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

Var uppmärksam vid matlagning med olja eller smör. Om olja eller smör antänds, släck aldrig elden med vatten. Kväv lågorna med ett lock eller en tallrik på kärlet. Stäng av kokzonen.

Matlagning i vattenbad

Vattenbad innebär att ett livsmedel tillagas i ett kärl som i sin tur sänks ned i ett större kärl som innehåller vatten. På detta sätt värms livsmedlet jämt och försiktigt med hjälp av vattnet, och inte direkt från värmen från kokzonen. Vid tillagning i vattenbad bör inte burkar, glaskärl eller andra material röra vid kärlets botten, för att undvika skador på hällens glas eller på kärlet, genom överhettning från kokzonen.

Varm spishäll	<p>Varning för brännskador! Vidrör inte varma kokzoner. Barn får inte komma i närheten av apparaten.</p> <p>Brandfara! Placera aldrig brännbara föremål på spishällerna.</p> <p>Brandfara! Om det finns en låda under spishällerna skall den inte innehålla brännbara föremål eller sprejer.</p>
Fukt på kokkärlens botten eller kokzoner	<p>Varning för skador! Om det finns vätska mellan kokkärlens botten och kokzonen kan ångtryck bildas. Detta kan leda till att kärlet lyfts hastigt. Håll alltid kokzonen och kärlets botten torra.</p>
Sprickor i spishällerna	<p>Varning för elchock! Koppla bort apparaten från nätspänningen om spishällerna är trasig eller sprucken.</p> <p>Kontakta Kundtjänst.</p>
Kokzonen värms upp men indikatorn fungerar inte	<p>Varning för brännskador! Koppla bort kokzonen om indikatorn inte fungerar. Kontakta Kundtjänst.</p>
Hällerna stängs av	<p>Brandrisk! Om hällerna slår av sig själv och sedan inte fungerar, kan den slå på senare av misstag. Slå av strömmen till kokzonen, så undviker du problemet. Slå av säkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.</p>
Placera inte metallföremål på induktionshällerna.	<p>Varning för brännskador! Lägg inte knivar, gafflar, skedar, lock eller andra metallföremål på hällerna eftersom de kan värmas upp mycket snabbt.</p>
Skötsel av fläkt	<p>Hällerna är utrustade med en fläkt, placerad nedtill. Varning för skador! Om hällerna placeras ovanför en låda får den inte innehålla småföremål eller papper som kan sugas in i fläkten och skada den eller förhindra ventilationen.</p> <p>OBS! Mellan lådans innehåll och fläktens inlopp bör ett avstånd om minst 2 cm lämnas.</p>
Felaktiga reparationer är farliga	<p>Varning för elchock! Felaktiga reparationer är farliga. Slå av säkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet om enheten är trasig. Kontakta service. Endast servicetekniker som utbildats av tillverkaren får utföra reparationer och byta anslutningskabel.</p>
Anslutningskabel	<p>Varje åtgärd som utförs på hällerna, inklusive utbyte av anslutningskabel, måste utföras av Kundtjänst.</p>

Anslutningskablar i elektiska apparater får inte vidröra varma kokzoner. Kabelns isolermaterial och spishällen kan skadas.



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

Slå från hällen

Slå alltid av hällen med huvudströmbrytaren 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.
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 glaskeramikhållar.
	Slitmärken från kastruller	Lyft kastruller och stekpannor när du flyttar dem.
Urgörpning	Socker, sockerrik mat	Mat som kokat över ska du ta bort direkt med rakbladsskrapa.

Miljöskydd

Återvinning



Packa upp enheten och lägg förpackningen i återvinningen.

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

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

Energispartips

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

Matlagning med induktion

Fördelar med induktion

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

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

Lämpliga kokkärl

Ferromagnetiska kokkärl

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

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

Speciella kokkärl för induktion

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

Prova kokkärlen med en magnet

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

Olämpliga kokkärl

Använd inte kokkärl av:

- normalt stål
- glas
- lergods
- koppar
- aluminium

Kokkärlens botten

Kokkärlens botten kan påverka jämnheten vid matlagningen.

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

Inget kokkärl eller olämpligt kärl

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

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

Tomma kokkärl eller kärl med tunn botten

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

Avkänning av kokkärl

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

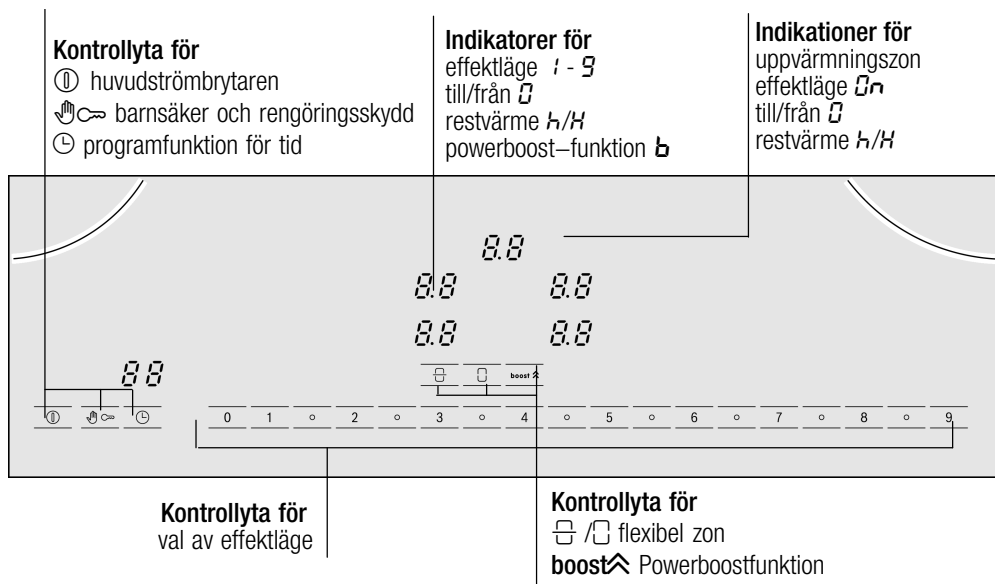
Dubbel eller tredubbel kokzon

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

Lär känna din spis






På *sidan 2* finns en typöversikt med måttangivelser.

Kontrollpanelen



Kokzonerna

Kokzon	Slå på och stänga av
○ Enkel kokzon	Använd ett kokkärl av lämplig storlek.
☐ Flexibel zon	Se sektionen "flexibel zon"
Ⓞ Stekzon	Zonen slås på automatiskt om ett kokkärl med samma storlek som den yttre zonen används.

Kokzon	Slå på och stänga av
 Zon för tallriksvärmning	Slå på: tryck på symbolen  som överensstämmer med uppvärmningszonen på displayen visas  . Från: tryck åter på symbolen  på displayen visas  .

* 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.

Slå på och av hällen

Slå på och av hällen med huvudbrytaren.

Slå på: Tryck på symbolen . Indikeringen ovanför huvudbrytare och kokzonsindikering  lyser. Hällen är klar att använda.

Slå av: Tryck på symbolen  tills indikeringen över huvudbrytare och kokzonsindikering  slocknar. Alla kokzoner är av. Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna har svalnat tillräckligt.

Obs!

Hällen slår av automatiskt när alla kokzoner varit av längre än 15 sekunder.

Ställa in kokzon

Välj önskat effektläge med symbolerna 1–9.

Effektläge 1 = lägsta effekt



Effektläge 9 = högsta effekt

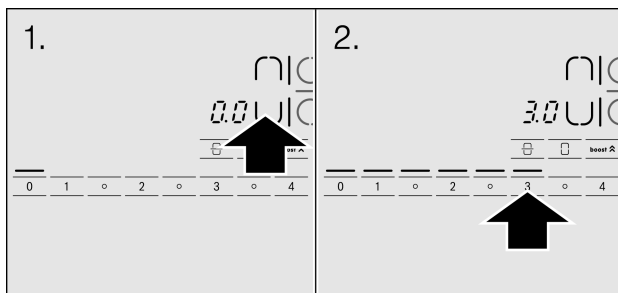
Det finns mellanlägen för effekten.

De visas med indikeringarna .5 (t.ex. 1.5).

Välj effektläge:

Spishällen skall vara påslagen.

1. Tryck på symbolen  i önskad kokzon.
Indikatorn  visas.
2. Tryck därefter på symbolen för önskat effektläge.



Ändra effektläge:

Välj kokzon och tryck därefter på symbolen för önskat effektläge.

Obs!

Om inget kokkärl placeras på induktionszonen kommer valt läge att blinka.

Efter en stund kommer kokzonen att slås från.

Stäng av kokzonen

Välj kokzon och tryck därefter på symbolen för önskat effektläge .

Matlagningstabell

I nedanstående tabell visas några exempel.

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

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

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

Flexibel zon

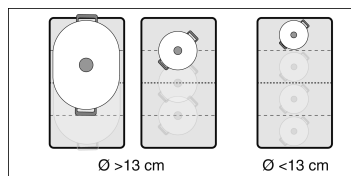
Du kan använda zonen som en enda kokzon eller som två individuella kokzoner, enligt aktuellt tillagningsbehov.

Funktion

Den består av olika induktorer som kontrolleras individuellt. När zonen är igång, stängs induktorerna, som det inte står något kokkärl på, av automatiskt.

Rekommendationer för användning av kokkärl

För att garantera en god värmedetektion och –distribution, rekommenderar vi dig att centrera kokkärlet ordentligt:



- på den övre eller undre delen av den flexibla zonen, när kokkärlet som används är mindre än 13 cm (se bild)
- eller en av de två halvorna av den flexibla zonen, när kokkärlet är större än 13 cm. (se bilden)




Då du använder två kokkärl med olika storlek eller kärl som består av olika material, kan vissa ljud eller vibrationer uppstå, dock utan att på något sätt påverka zonens korrekta funktion.

Som en kokzon


Den flexibla zonen kan användas som en enda kokzon.

Så här slås den till

Spishällen måste vara på.

1. Välj den flexibla zonen med symbolen  och . Indikatorn  tänds.
2. Välj effektläge med symbolerna från 0 till 9.
3. Ändra effektläge: välj zon och tryck på symbolen som motsvarar önskat effektläge.

Lägg till ett nytt kokkärl

Välj flexibel kokzon och tryck därefter på symbolen  för att detektera kokkärlet. Det effektläge som valts tidigare förblir aktiverat. Ändra effektläge med symbolerna från 0 till 9.

Så här slås den av




Välj kokzon och tryck på symbolen 0.

Som två kokzoner

Den flexibla zonen kan användas som två oberoende kokzoner.


Så här slås den till

Spishällen måste vara på.

1. Välj den flexibla zonen med symbolen  eller , och tryck därefter på symbolen .

Indikatorn – tänds mellan symbolerna  och .

2. Välj önskad kokzon med symbolen  och .

Indikatorn  tänds.

3. Välj effektläge med symbolerna från 0 till 9.

Så här slås den av

Välj kokzon och tryck på symbolen 0. Kokzonen slocknar.

Anvisningar



När spishällen slocknar och senare tänds igen, används den flexibla zonen åter som en enda kokzon.


Barnspärr

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

Slå på och av barnspärren

Hällen måste vara av.

Slå på: Tryck på symbolen  i ca 4 sekunder. Symbolen  lyser i 4 sekunder. Hällen är spärrad.

Slå av: Tryck på symbolen  i ca 4 sekunder. Spärren är borttagen.




Inkoppling och urkoppling av permanent barnspärr

Inkoppling och urkoppling av permanent barnspärr

Slå på spishällen

Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när spishällen stängs av.

Se avdelningen "Grundinställningar".




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

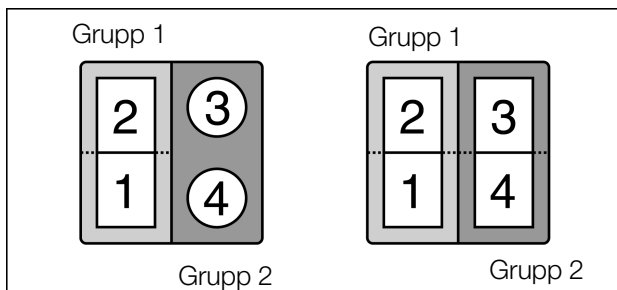
Den permanenta barnspärren är nu urkopplad. Spishällen kan slås på.

Funktionen Powerboost

Användningsbegränsningar


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

Den här funktionen är tillgänglig i alla kokzoner, förutsatt att den andra zonen i samma grupp inte är ansluten. (Se bilden). Däremot, på den visuella indikationen för den valda kokzonen blinkar  och  och justerar sig därefter automatiskt i läge .



Så här slås den på

Gör så här:

1. Välj en kokzon.
2. Tryck på symbolen **boost** .
Funktionen är nu aktiverad.

Så här slås den av

Gör så här:

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

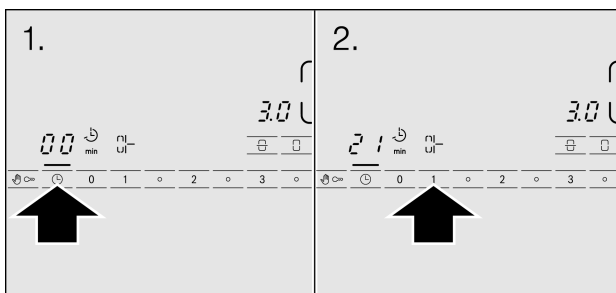
Automatisk avstängning av kokzon

Ställ in tillagningstiden

Ställ in tillagningstid för den kokzon du vill ha. Kokzonen stängs av automatiskt efter tillagningstidens slut.

Du ska ha valt kokzon och den ska vara på.

1. Symbol  ska tryckas på 2 gånger. Indikeringen  för önskad kokzon lyser. Du får upp symbolen  och i timerindikeringen lyser **00**.



2. Ställ in den tid du vill ha i inställningsintervallet inom 10 sekunder.

Tillagningstiden börjar.

När tiden har löpt ut

När tiden går ut, slår kokzonen av.

I kokzonsindikeringen lyser **0.0**. En signal ljuder.

I timerindikeringen lyser **00** i 10 sekunder. Tryck på symbolen ☹. Indikeringarna slocknar och signalen tystnar.

Ändra eller radera tillagningstid

Välj kokzon och tryck 2 gånger på symbolen ☹.

Ändra tillagningstiden i inställningsområdet eller ställ in på **00**.

Obs!

Då du har ställt in timern visas alltid tiden för den i timer-indikeringen. För att hämta tillagningstid för kokzonen, välj kokzon och berör symbolen ☹ 2 gånger. Tillagningstiden visas på displayen under 10 sekunder.

Om du har ställt in tillagningstid för flera kokzoner, visas den valda kokzonen på displayen.

Du kan ställa in tillagningstider upp till 99 minuter.

Timer

Med timern kan du ställa in tider upp till 99 minuter. Den är oberoende av alla andra inställningar.

Gör så här

1. Tryck på ☹ tills indikeringen ☹ för timern tänds. I timerindikeringen lyser **00**.
2. Ställ in önskad tid i inställningsintervallet.

Efter några sekunder börjar timern räkna ned.

När tiden går ut

När tiden har gått får du signal. I timerindikeringen lyser **00**. Indikeringen ☹ för timern lyser. Efter 10 sekunder slår indikeringen av.


Ändra tid

Tryck på ☹ tills indikeringen ☹ för timern tänds. Ställ in önskad tid i inställningsintervallet.

Rengörings spärr

Om manöverpanelen rengörs när hällen är påslagen kan inställningarna ändras.

För att undvika detta är hällen utrustad med en rengörings spärr.


Tryck på symbolen . Manöverpanelen spärras under ca 35 sekunder.

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

Efter den tiden hörs en ljudsignal och funktionen avaktiveras.

Spärren för manöverpanelen har nu avaktiverats.

Obs!

Spärren påverkar inte symbolen  eller huvudströmbrytaren. Rengörings spärren kan avaktiveras och hällen kan stängas av vid ökad tidpunkt.

Automatisk tidsbegränsning

Använder du en kokzon en längre tid utan att ändra inställning, så slår enheten på den automatiska tidsbegränsningen.

Värmen i kokzonen slår av. Kokzonsindikeringen blinkar växelvis mellan **F** och **B**.

Trycker du på någon kontroll, så slocknar indikeringen. Nu kan du ställa in igen.

När tidsbegränsningen slår på beror på det inställda effektläget (1 till 10 timmar).

Grundinställningar

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

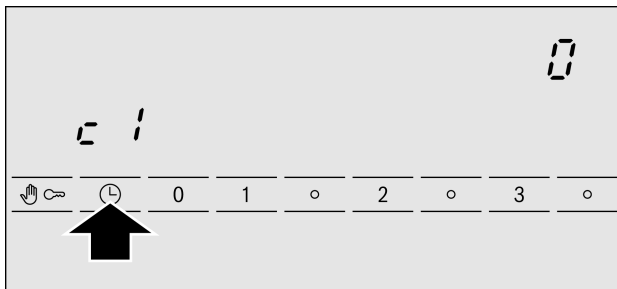
c 1	Barnsäkring Spishällen säkras automatiskt när den slås av.	0 osäkrad* 1 säkrad
c 2	Avstängning av ljudsignal En kort ljudsignal som bekräftar att en symbol har vidrörts eller en lång ljudsignal som varnar för felaktig användning.	0 de flesta signalerna från 1 vissa signaler från 2 alla signaler till*
c 5	Avstängningsautomatik för en kokzon Kokzonen stängs alltid av automatiskt när vald tid har förlutit.	0 ingen avstängningsautomatik* 1 minut = minsta tid 99 minuter = längsta tid
c 6	Varningssignalens längd för funktionen tillagningstid Varningssignal när äggurets tid har uppnåtts eller för avstängningsautomatik för en zon.	1 10 sekunder* 2 30 sekunder 3 1 minut
c 7	Funktionen Power-Management Begränsar spishällens totala effekt. Det finns 17 nivåer. När inställningen höjs ökas hällens effekt med 500 W.	1 = 1000 W lägsta effekt 1. - 8. = 1500 – 8500 W 9 = 9000 W högsta effekt
c 9	Val av kokzon Som grundinställning väljs alltid den senaste inställda kokzonen. Detta kan ändras. Kokzonen kommer endast att vara vald i 5 sekunder.	0 grundinställning* 1 begränsad till 5 sekunder
c 0	Återgå till spishällens grundinställningar Alla inställningar raderas	0 personliga inställningar 1 återgå till grundinställningar*

* Grundinställningar

Ändra grundinställningarna

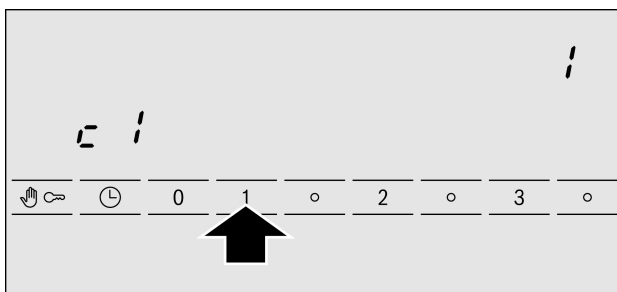
Hällen måste vara av.

1. Slå på hällen.
2. Tryck på symbolen \ominus i 4 sekunder inom 10 sekunder.



Vänster display visar $c i$, höger display 0 .

3. Tryck på symbolen \ominus tills du får upp den indikering du vill ha på vänster display.
4. Ställ den tid du vill ha i inställningsintervallet.



5. Tryck på \ominus i 4 sekunder.

Inställningen är aktiverad.

Slå av

Slå av hällen med huvudbrytaren och ställ in igen om du vill hoppa ur grundinställningen.

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.

Rengör inte hällen förrän den svalnat tillräckligt.

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 anslutit enligt kopplingsschemat.
	Fel i det elektroniska systemet.	Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller, kontakta Kundtjänst.
<i>E</i> blinkar	Kontrollpanelen är fuktig eller ett föremål vidrör den	Torka av kontrollpanelen eller avlägsna föremålet.
<i>E</i> - + nummer/ <i>d</i> + nummer/ <i>E</i> + nummer/	Fel i det elektroniska systemet.	Koppla bort spishällen från nätspänningen. Vänta några sekunder och anslut den på nytt. Om indikationen kvarstår, kontakta Kundtjänst.
<i>F0/F9</i>	Ett internt funktionsfel har uppstått	Koppla bort spishällen från nätspänningen. Vänta några sekunder och anslut den på nytt. Om indikationen kvarstår, kontakta Kundtjänst.

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

Placera inte varma kokkärl på manöverpanelen.

Normalt ljud vid användning

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

Ett dovt surrande, som från en transformator

Detta ljud uppstår vid hög effekt och orsakas av mängden energi som överförs från 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 materialerna. 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>