



PIA6..T1..
Kogesektion
Keittotaso
Kokesone
Häll

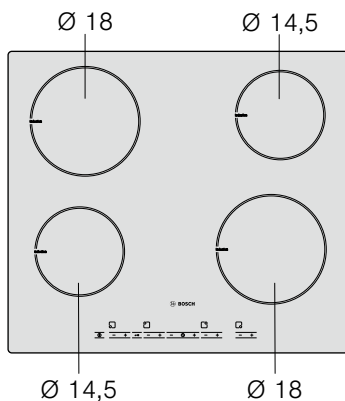


BOSCH

[da] Brugs- og monteringsvejledning 2
[fi] Käyttö- ja asennusohje 16

[no] Bruks- og monteringsveiledning 30
[sv] Bruks- och monteringsanvisning 44

PIA6..T1..

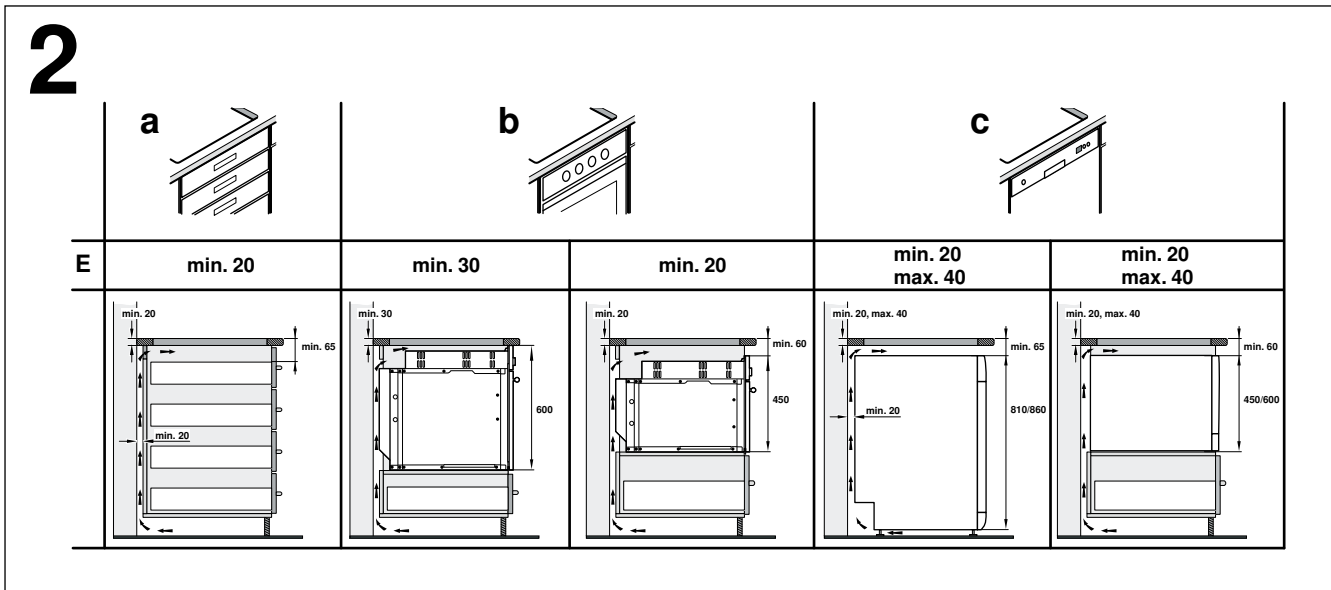
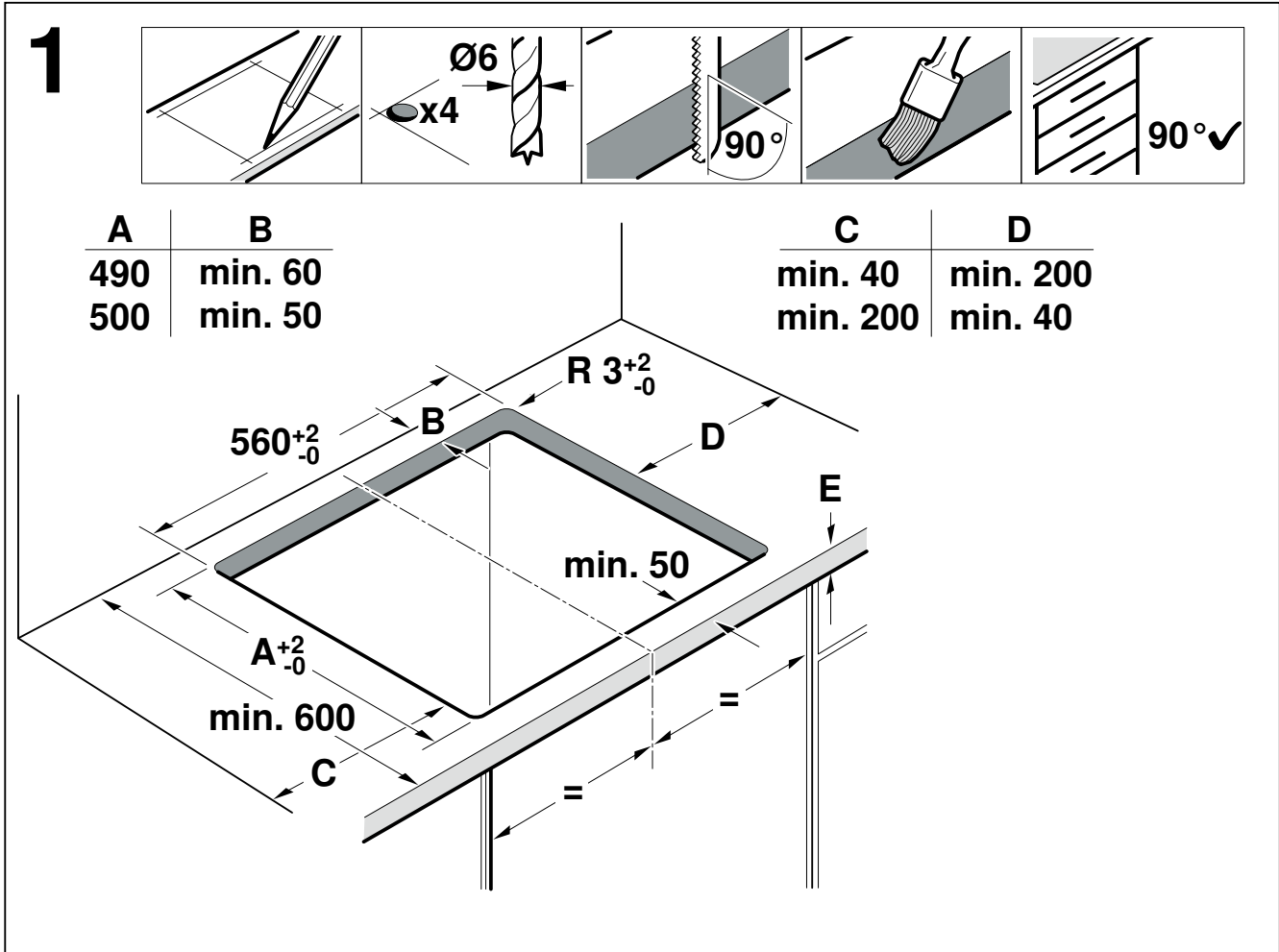


da Indholdsfortegnelse

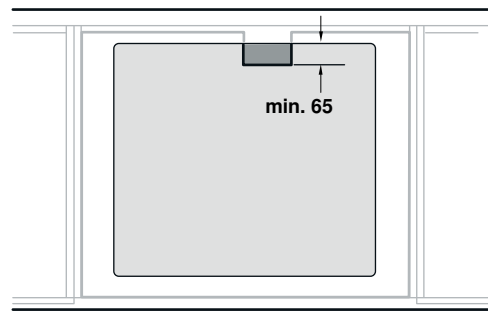
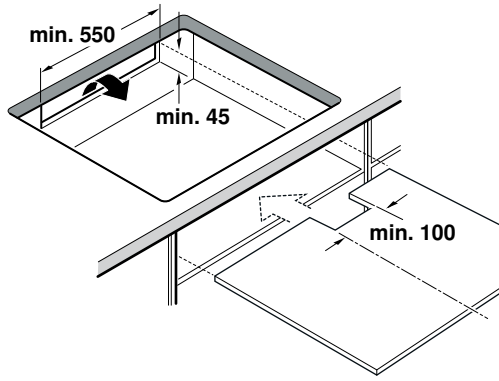
MONTERING	3
Vigtige oplysninger	5
Montering og tilslutning af bordplade - Figur 1/2/3/4/5.....	5
Tilslutningsskema - Figur 5.....	5
Modificer tilslutningsintensiteten 10 / 13 / 16 / 20 A - Figur 6	5
Afmontning af kogefeltet	5
RÅD OG VEJLEDNING OM SIKKERHED	6
Sikkerhedsanvisninger	6
Årsager til skader	7
BESKYTTELSE AF MILJØET	7
Bortskaffelse af affald på en miljøvenlig måde	7
Råd om energibesparelse.....	7
INDUKTIONSTILBEREDNING	8
Fordele ved induktionstilberedning	8
Egnet kogegrej	8
AT BLIVE FORTROLIG MED APPARATET	9
Betjeningspanel.....	9
Kogefelter	9
Restvarme-indikator.....	9
PROGRAMMERING AF KOGESEKTION	10
Tænding og slukning af kogesektion	10
Indstilling af kogefelt	10
Tabel over tilberedning	10
BØRNESIKRING	11
Aktivering og deaktivering af børnesikringen	11
Aktivering og deaktivering af børnesikringen	11
POWERBOOST-FUNKTION	11
Aktivering	11
Deaktivering	11
FUNKTIONEN TIDSPROGRAMMERING	12
Automatisk afbrydelse af en kogefelt.....	12
Automatisk tidsindstiller	12
Minutur	12
AUTOMATISK TIDSBEGRÆNSNING	12
GRUNDINDSTILLINGER	13
Adgang til grundindstillinger	13
VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	14
Kogesektion.....	14
Kogesektionens ramme.....	14
REPARATION AF NEDBRUD	14
Normal lyd fra apparatet under brug	15
KUNDESERVICE	15

MONTERINGSVEJLEDNING

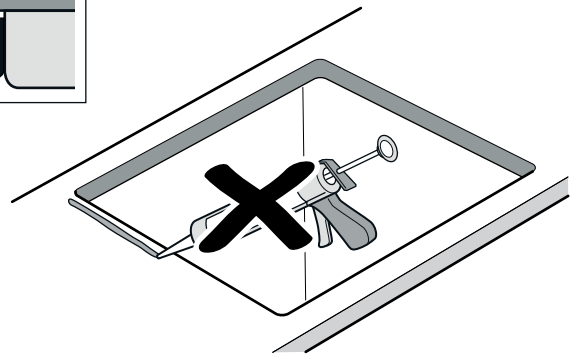
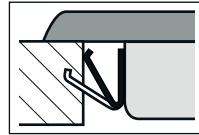
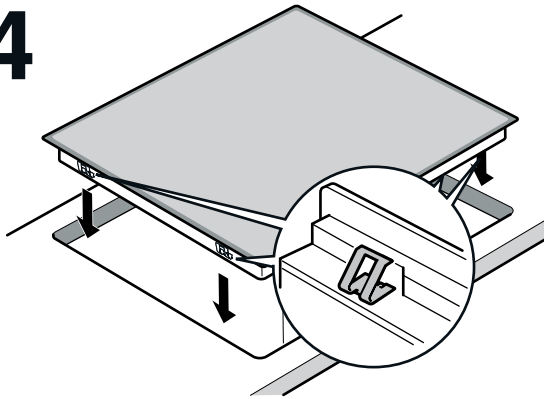
Montering



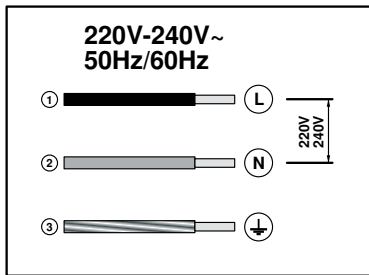
3



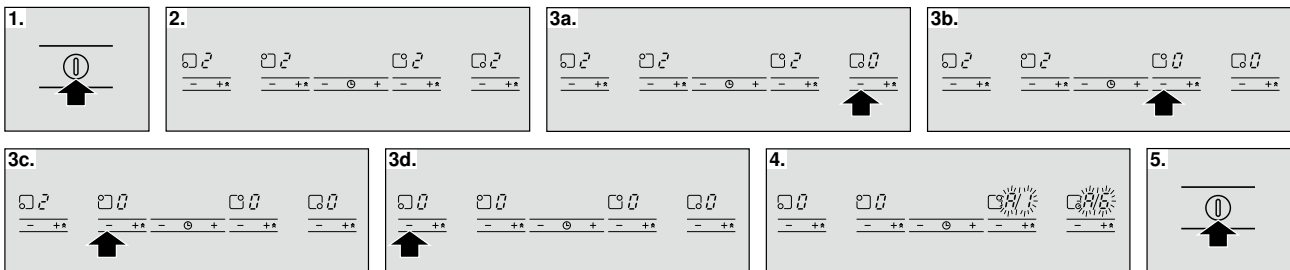
4



5



6



Vigtige oplysninger

Sikkerhed under brug kan kun garanteres, hvis installationen er udført på en korrekt teknisk måde og i overensstemmelse med monteringsinstruktionerne. Skader, der opstår pga. forkert montering, er installatørens ansvar.

Kun en autoriseret tekniker må udføre tilslutningen af apparatet. Regulatorerne fra elforsyningselskabet i området skal følges.

Apparatet overholder beskyttelsestypen I og må kun bruges med en jordforbindelse.

Brug af apparatet uden jordforbindelse eller en forkert installation kan forårsage alvorlige skader, selv om sandsynligheden herfor er begrænset.

Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar for forkert funktion og mulige skader, der skyldes forkert elektrisk installation.

Hvis apparatet ikke er udstyret med et stik, skal der monteres afbryderanordninger i den faste installation i overensstemmelse med bestemmelserne for installationen.

Forsyningskablet skal anbringes, så det ikke berører kogesektionens eller ovnsens varme dele.

Enhver ændring i apparatets indre herunder udskiftning af forsyningskablet skal udføres af vores tekniske serviceafdeling.

Induktionskomfurer kan kun installeres over skuffer, varmluftsovne af samme mærke eller opvaskemaskiner af samme mærke. Under kogesektionen kan man ikke installere køleskabe, ovne uden ventilation eller vaskemaskiner.

Montering over en skuffe (figur 2a)

Hvis kogesektionen installeres over en skuffe, kan de metalobjekter, der befinder sig i skuffen, opnå høje temperaturer på grund af recirkulationsluften fra kogesektionens ventilation. Derfor anbefales det at bruge en adskillelsesanordning.

Som støtte kan man anvende en træplade (figur 3) eller købe egnet ekstraudstyr fra vores serviceafdeling.

Referencenummeret til dette ekstraudstyr er 686002.

Arbejdspladen, hvor kogefeltet installeres, skal have en tykkelse på mindst 20 mm.

Afstanden mellem toppen af bordpladen og toppen af skuffen skal være 65 mm.

Montering over en ovn (figur 2b)

Den bordplade, som kogesektionen monteres i, skal mindst have en tykkelse på mindst:

- 20 mm, hvis den installeres over en kompakt ovn.
- 30 mm, hvis den installeres over en ovn, som ikke er kompakt.

Hvis kogesektionen installeres over en kompakt-ovn, skal der være en afstand på 60 mm mellem toppen af ovnen og toppen af bordpladen.

Montering over en opvaskemaskine (figur 2c)

Hvis kogesektionen installeres over en opvaskemaskine, skal der installeres et mellemlæg som ekstraudstyr. Ekstraudstyret skal bestilles hos vores serviceafdeling.

Referencenummeret til dette ekstraudstyr er 686002.

Den bordplade, som kogesektionen monteres i, skal have en tykkelse på mindst 20 mm og maks. 40 mm.

Afstanden mellem toppen af bordpladen og toppen af opvaskemaskinen skal være:

- 60 mm, hvis den installeres over en kompakt opvaskemaskine.
- 65 mm, hvis den installeres over en opvaskemaskine, der ikke er kompakt.

Montering og tilslutning af bordplade - Figur 1/2/3/4/5

Spænding: Se mærkeplade.

Tilslut udelukkende i følge tilslutningsskemaet.

Tilslutningsskema - Figur 5

1. Brun
2. Blå
3. Gulgrøn

Modificer tilslutningsintensiteten 10 / 13 / 16 / 20 A - Figur 6

Inden du anvender kogesektionen første gang, skal du kontrollere, at kogesektionens tilslutningsintensitet er korrekt.

Hvis du vil ændre kogesektionens intensitet, skal du gøre følgende:

1. Tænd for kogefeltet med hovedafbryderen. Sæt ikke nogen gryder på kogezonerne.
2. I de næste 60 sekunder skal du stille alle kogezoner på det ønskede styrketrin i henhold til den krævede tilslutningsintensitet, se tabellen.

Styrketrin	Tilslutningsintensitet i ampere
1	20 A
2	16 A
3	13 A
4	10 A

3. Sluk for kogezonerne en efter en ved at begynde med den nederste til højre, og fortsæt så mod urets retning.
4. På displayet for kogezonerne i højre side vises den valgte tilslutningsintensitet.
5. Sluk kogefeltet med hovedafbryderen.

Den valgte tilslutningsintensitet gemmes korrekt.

Afmontering af kogefeltet

Afbryd strømmen til apparatet.

Træk kogefeltet ud ved at skubbe bag fra.

BRUGSANVISNING

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

⚠ Råd og vejledning om sikkerhed

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

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

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

Sikkerhedsanvisninger

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

Sikker betjening

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

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

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

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

Overophedet olie eller fedt

Fare for brand!

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

Tilberedning i vandbad

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

Varm kogesektion

Fare for brandskader!

Berør ikke varme kogefelter. Hold børn væk fra kogesektionen.

Fare for brand!

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

Kogegrej med våd bund og våde kogefelter

Fare for skader!

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

Sprækker i kogesektionen

Fare for elektrisk stød!

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

Sæt dig i kontakt med vores tekniske serviceafdeling.

Kogefeltet bliver varmt, men den visuelle indikation fungerer ikke

Fare for brandskader!

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

Kogesektionen slukkes

Fare for brand!

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

Anbring ikke metalgenstande på induktionspladen

Fare for brandskader!

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

Vedligeholdelse af ventilator

Fare for skader!

Kogesektionen er udstyret med en blæser nederst. Hvis kogesektionen er udstyret med en skuffe nederst, må du ikke opbevare små genstande eller genstande af papir i den, da de kan ødelægge blæseren og påvirke effekten negativt, hvis de suges ind.

Pas på!

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

Forkerte reparationer

Fare for elektrisk stød!

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

Pas på!

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

Afbrydelse af kogesektionen

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

Årsager til skader

Pas på!

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

Generel oversigt

I følgende tabel kan du se de hyppigste skader:

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

Beskyttelse af miljøet

Udpak apparatet, og bortskaf emballagen på en miljøvenlig måde.

Bortskaffelse af affald på en miljøvenlig måde



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

Råd om energibesparelse

- Sæt altid det rigtige låg på kogegrejet. Ved tilberedning uden låg forøges energiforbruget fire gange. Anvend et glaslæg for at kunne holde øje med retten uden at skulle løfte låget.

- Brug kogegrej med flad, tyk bund. En rund bund forøger energiforbruget.
- Diameteren på bunden af kogegrejet bør svare til størrelsen på kogefeltet. I modsat fald kan der opstå energispild. Bemærk: Producenten plejer at angive kogegrejets øverste diameter. Denne er generelt større end bundens diameter.
- Vælg kogegrej af en størrelse, der passer til den mængde fødevarer, som du vil tilberede. Stort kogegrej, der kun er halvt fyldt, bruger meget energi.
- Kog med kun lidt vand. Dermed sparer du energi, og alle vitaminer og mineraler i grøntsagerne bevares.
- Vælg et lavere styrketrin.

Induktionstilberedning

Fordele ved induktionstilberedning

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

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

Egnet kogegrej

Ferromagnetisk kogegrej

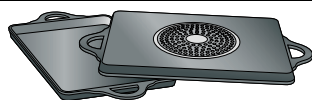
Kun kogegrej, der er egnet til induktionstilberedning med ferromagnetiske beholdere, må bruges, hvis det består af:

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

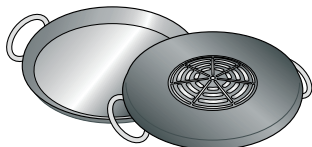
Kontrollér, om kogegrejet drages mod magneten. Hvis det gør, er det egnet.

Andet egnet kogegrej til induktion

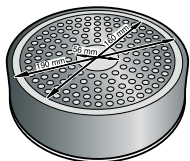
Der findes andre former for specielt kogegrej til induktion, hvis bund ikke er helt ferromagnetisk.



Ved anvendelse af stort kogegrej, der har et ferromagnetisk område med en mindre diameter, opvarmes kun det ferromagnetiske område, hvorved varmefordelingen kan være ujævn.



Kogegrej med aluminiumsområder indføjede i bunden mindsker det ferromagnetiske område, hvorved varmetilførslen kan formindskes, eller der kan opstå problemer med at identificere kogegrejet.



For at opnå gode tilberedningsresultater anbefales det, at diameteren på kogegrejets ferromagnetiske område tilpasses kogefeltets størrelse. Hvis kogegrejet ikke kan identificeres i et kogefelt, prøv da i det felt, hvis diameter er en størrelse mindre.

Uegnet kogegrej

Anvend aldrig kogegrejet af:

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

Egenskaber for kogegrejets bund

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

Intet kogegrej eller kogegrej i uegnet størrelse

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

Tomt kogegrej eller kogegrej med tynd bund

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

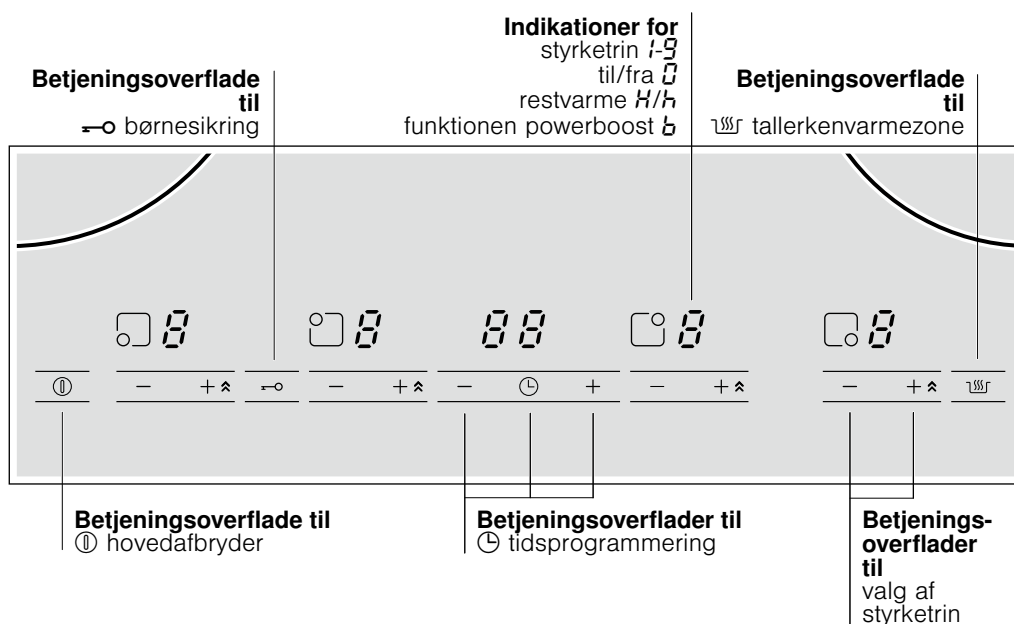
Kogegrejdetektering

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

At blive fortrolig med apparatet

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

Betjeningspanel



Betjeningsoverflade

Når du trykker på et symbol, aktiveres den relevante funktion.

Anvisninger

- Indstillingerne ændres ikke, hvis du trykker på flere symboler samtidig. Det betyder, at du kan rengøre programmeringsområdet, hvis maden koger over.
- Sørg altid for, at betjeningsoverfladerne er tørre. Fugt kan påvirke den korrekte funktionsmåde.

Kogefelter

Kogefelt	Aktivering og deaktivering
<input type="radio"/> Enkelt kogezone	Brug kogegrej af en velegnet størrelse.
<input type="radio"/> Stegezone	Kogefeltet tændes automatisk, når der bruges kogegrej, hvis bund har samme størrelse som det udvendige område.
<input type="radio"/> Resistiv varmholdningszone*	Tryk på symbolet .**

* Aktivering af kogefelt: Det pågældende display tændes.

** Indikatoren for restvarme tændes.

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

Restvarme-indikator

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

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


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


Programmering af kogesektion

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

Tænding og slukning af kogesektion

Tænd og sluk kogesektion med hovedafbryder.

Tænd: Tryk på symbolet . Indikatoren over hoved- afbryderen lyser. Kogesektionen er klar til brug.

Sluk: Tryk på symbolet , og hold det inde, indtil indikatoren over hovedafbryderen holder op med at lyse. Alle kogefelter vil nu være slukket. Restvarmeindikatoren vil fortsat lyse, indtil alle kogefelter er tilstrækkeligt afkølet.

Bemærk: Kogesektionen afbrydes automatisk, når kogefelterne er slukket i mere end 20 sekunder.

Indstilling af kogefelt

Vælg det ønskede styrketrin med symbolerne + og -.


Styrketrin 1 = mindste styrke.

Styrketrin 9 = højeste styrke.

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

Valg af styrketrin:

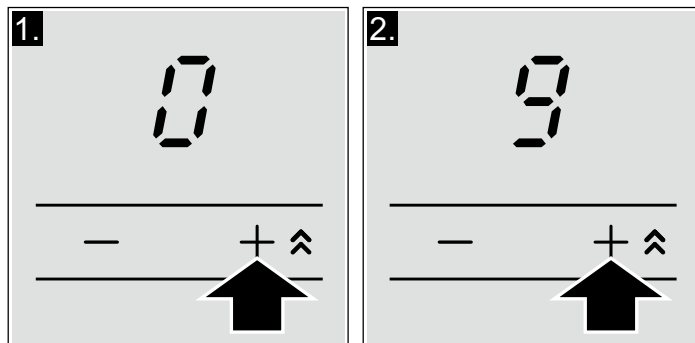
Kogesektionen skal være tændt.

1. Tryk på symbolet + eller - i det ønskede kogefelt. I den visuelle indikation lyser .

2. I løbet af de næste 10 sekunder skal du trykke på symbolet + eller -. Du kan se grundindstillingerne.


Symbol + effekt- niveau 9.

Symbol - effekt- niveau 4.



3. Ændring af styrketrin: Tryk på symbolet + eller -, indtil du kommer til det ønskede styrketrin.

Afbryd kogefeltet

Tryk på symbolet + eller -, indtil  vises. Kogefeltet afbrydes, og indikatoren for restvarme vises.

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

Tablet over tilberedning

I den følgende tabel vises nogle eksempler.

Anvend styrketrin 9 ved tilberedningens start.

	Styrketrin
Smeltning	
Chokolade, overtrækschokolade, smør, honning	1-1.
Gelatine	1-1.
Opvarmning og varmebevaring	
Suppe (f.eks. linsesuppe)	1-2
Mælk**	1.-2.
Pølser opvarmet i vand**	3-4
Optøning og opvarmning	
Dybfrossen spinat	2.-3.
Dybfrossen gullasch	2.-3.
Retter, der tilberedes/koges ved svag varme	
Kartoffelkroetter	4.-5.*
Fisk	4-5*
Hvide saucer, f.eks. bechamel	1-2
Opbagte saucer, f.eks. bearnaise, hollandaise	3-4
Kogning, dampning, svitsning	
Ris (med dobbelt mængde vand)	2-3
Risbudding	1.-2.
Kartofler	4-5
Pasta	6-7*
Gryderetter, supper	3.-4.
Grøntsager	2.-3.
Dybfrosne grøntsager	3.-4.
Gryderet i trykkoger	4.-5.

* Tilberedning uden låg

** Uden låg

	Styrketrin
Stuvning	
Kødrulle	4-5
Stuvning	4-5
Gullasch	3.-4.
Stegning / Fritering med lidt olie**	
Filetter, koteletter (ferske eller panerede)	6-7
Steak (3 cm tyk)	7-8
Bryst (2 cm tykt)	5-6
Fisk og fiskefilet, fersk	5-6
Fisk og fiskefilet, paneret	6-7
Små og store rejer	7-8
Dybfrosne retter, f.eks. panderetter	6-7
Pandekager	6-7
Omelet	3.-4.
Fritering** (150-200 g per portion i 1-2 l olie)	
Dybfrostprodukter, f.eks. pommefrites, kyllingenuggets	8-9
Dybfrosne kroketter	7-8
Kødboller	7-8
Kød, f.eks. kyllingestykker	6-7
Fisk, grøntsager eller svampe, paneret eller indbagte, f.eks. champignon	6-7
Desserter, f.eks. friterede søde sager eller indbagt frugt	4-5

* Tilberedning uden låg


** Uden låg


Børnesikring

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

Aktivering og deaktivering af børnesikringen

Kogesektionen skal være slukket.

Aktivering: Tryk på symbolet  i cirka 4 sekunder. Displayet  lyser i 10 sekunder. Kogesektionen er nu blokeret.

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


Aktivering og deaktivering af børnesikringen

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

Aktivering og deaktivering

Se afsnittet "Grundindstillinger".

Powerboost-funktion

Med Powerboost-funktionen kan man opvarme store mængder vand hurtigere end ved at anvende styrketrinnet .

Alle fire kogefelter er udstyret med denne funktion.


Aktivering




Kogesektionen skal være tændt, men der må ikke være nogen kogefelter i gang.

1. Vælg ønsket kogefelt.



2. Valg af styrketrin .

3. Tryk derefter på symbolet +.

I den visuelle indikation til symbolet vises . Powerboost-funktionen er aktiveret.

Bemærk: Hvis du tænder et kogefelt, når Powerboost-funktionen er i gang, blinker følgende kogefelter  og . Derefter reguleres styrketrinnet . Powerboost-funktionen deaktiveres.

Deaktivering

Vælg kogefelt, og tryk på symbolet -. Indikatoren  vises ikke længere, og kogefeltet går tilbage til styrketrinnet . Powerboost-funktionen er blevet deaktiveret.

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

Funktionen tidsprogrammering

Funktionen kan bruges på to forskellige måder:

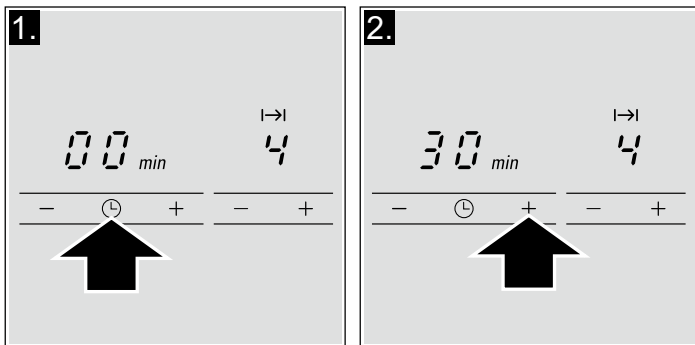
- - til automatisk afbrydelse af et kogefelt.
- - som minutur.

Automatisk afbrydelse af en kogefelt

Indtast kogetiden for det ønskede kogefelt. Den afbrydes automatisk, når tiden er gået.

Sådan programmerer du:

1. Vælg det ønskede styrketrin.
2. Tryk på symbolet \ominus . Indikatoren \rightarrow til kogefeltet lyser. I den visuelle indikator til tidsprogrammeringsfunktionen vises 00 . Hvis du vil vælge et andet kogefelt, skal du trykke på symbolet \ominus , indtil indikatoren \rightarrow til det ønskede kogefelt lyser.
3. Tryk på symbolet $+$ eller $-$ til tidsprogrammeringsfunktionen. Grundindstillingen vises:
Symbolet $+$: 30 minutter.
Symbolet $-$: 10 minutter.



4. Tryk på symbolet $+$ eller $-$, indtil den ønskede kogetid vises. Efter nogle sekunder begynder kogetiden at gå.

Når tiden er forløbet

Kogefeltet slukkes. Der lyder en alarm, og 00 vises i den visuelle indikation til tidsprogrammeringsfunktionen i 10 sekunder. Indikatoren \rightarrow tændes i displayet for kogefeltet. Hvis du trykker på symbolet \ominus , slukkes indikatorerne, og det akustiske signal ophører.

Ændring eller nulstilling af tiden

Tryk på symbolet \ominus flere gange, indtil indikatoren \rightarrow tændes. Skift kogetid med symbolerne $+$ og $-$, eller indstil til 00 .

Anvisninger

- Hvis en kogetid er programmeret i flere zoner, kan du indstille, at du ser alle tiderne. For at bruge det skal du flere gange trykke på symbolet \ominus , indtil displayet \rightarrow for det ønskede kogefelt lyser.
- Der kan justere en kogetid på op til 99 minutter.

Automatisk tidsindstiller

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

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

Bemærk: Du kan ændre eller annullere kogetiden i en zone:

Tryk på symbolet \ominus flere gange, indtil indikatoren \rightarrow lyser. Skift kogetid med symbolerne $+$ og $-$, eller indstil til 00 .

Minutur

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

Sådan programmerer du

1. Tryk flere gange på symbolet \ominus , indtil indikatoren \rightarrow tændes. I den visuelle indikation til tidsprogrammeringsfunktionen vises 00 .
2. Tryk på symbolet $+$ eller $-$ for funktionen tidsprogrammering. Grundindstillingen vises.
Symbolet $+$: 10 minutter
Symbolet $-$: 05 minutter
3. Indstil den ønskede tid med symbolerne $+$ eller $-$. Efter nogle få sekunder begynder tiden at forløbe.

Når tiden er forløbet

Der høres et signal til information herom. I den visuelle indikation til tidsprogrammeringsfunktionen vises 00 , og indikatoren \rightarrow lyser. Efter 10 sekunder afbrydes indikatorerne.

Ved tryk på symbolet \ominus slukker indikatorerne, og det akustiske signal ophører.

Ændring eller nulstilling af tiden

Tryk flere gange på symbolet \ominus , indtil indikatoren \rightarrow tændes. Skift kogetid, eller indstil til 00 med symbolerne $+$ eller $-$,

Automatisk tidsbegrænsning

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

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

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

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

Grundindstillinger

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


Indikator	Funktion
c 1	Permanent børnesikring 0 Deaktiveret.* 1 Aktiveret.
c 2	Lydsignaler 0 Afbrudt bekræftelsessignal og fejlsignaler. 1 Kun afbrudt bekræftelsessignal. 2 Alle signaler er deaktiveret.*
c 5	Automatisk tidsindstilling. 0 Afbrudt.* 1-99 Tid til automatisk frakobling
c 6	Varigheden af tidsprogrammeringens advarselssignal: 1 10 sekunder.* 2 30 sekunder. 3 1 minut.
c 7	Funktionen Power-Management 0 = Deaktiveret.* 1 = 1000 W minimumeffekt. 1. = 1500 W 2 = 2000 W ... 9 eller 9. = maksimal styrke i kogesektionen.**
c 0	Tilbage til de automatiske indstillinger 0 Personlige indstillinger.* 1 Tilbage til fabriksindstillingerne.

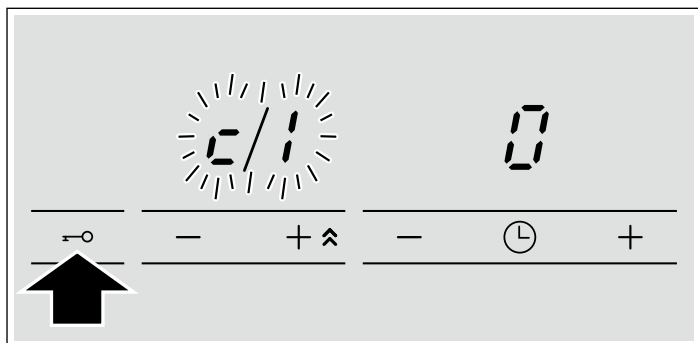
*Fabriksindstilling

**Kogesektionens maksimumeffekt afhænger af, hvordan tilslutningens intensitet konfigureres under installationen. For ikke at overskride denne maksimumværdi er kogesektionen udstyret med en række komponenter, som automatisk håndterer effekten og fordeler den mellem kogefelterne efter behov.


Adgang til grundindstillinger

Kogesektionen skal være slukket.

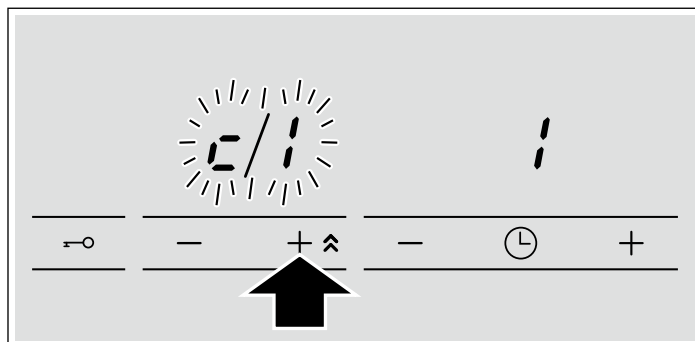
1. Tænd kogesektionen.
2. Inden for de næste 10 sekunder skal du trykke på symbolet  og holde det inde i 4 sekunder.




Til venstre på skærmen vises **c 1** og til højre vises **0**.

3. Tryk på symbolet  flere gange, indtil indikatoren for den ønskede funktion vises.

4. Vælg derefter den ønskede indstilling med symbolerne **+** og **-**.



5. Tryk igen på symbolet , og hold det inde i 4 sekunder. Indstillingerne er nu gemt.

Afslut

Hvis du vil forlade grundindstillingerne, skal du afbryde kogesektionen med hovedafbryderen.

Vedligeholdelse og rengøring

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

Kogesektion

Rengøring

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

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

Brug aldrig:

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

Glasskraber

Fjern vanskeligt snavs med en glasskraber.

1. Tag sikringen af skraberen

2. Rengør kogesektionens overflade med kniven.

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

Glasskraber!

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

Vedligeholdelse

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

Kogesektionens ramme

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

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

Reparation af nedbrud

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

Indikator	Fejl	Afhjælpning
Ingen	Elektricitetstilførslen er afbrudt. Tilslutningen af apparatet er ikke udført i overensstemmelse med tilslutningsskemaet. Nedbrud i elektronisk system.	Kontrollér ved hjælp af andre elektriske produkter, om der er sket en afbrydelse af strømmen. Kontrollér, at apparatet er tilsluttet i overensstemmelse med tilslutningsskemaet. Hvis de foregående typer kontrol ikke løser problemet, skal du kontakte vores serviceafdeling.
<i>E</i> blinker	Betjeningspanelet er fugtigt, eller der har sat sig et objekt fast inden i komfuret	Aftør området ved betjeningspanelet, eller fjern objektet.
<i>E</i> + nummer / <i>d</i> + nummer / <i>E</i> + nummer /	Nedbrud i elektronisk system.	Afbryd kogesektionen fra elektricitetsforsyningen. Vent 30 sekunder, og tilslut den igen.*
<i>F0/F9</i>	Der er opstået en intern fejl i funktionaliteten	Afbryd kogesektionen fra elektricitetsforsyningen. Vent 30 sekunder, og tilslut den igen.*
<i>F2</i>	Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt det pågældende kogefelt.	Vent, indtil det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet. Tryk derefter på hvilket som helst symbol på kogesektionen.*
<i>F4</i>	Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt alle kogefelter.	
<i>F8</i>	Kogezonen har været i brug for længe ved høj temperatur og uden afbrydelser.	Den automatiske tidsbegrænsning er aktiveret. Tryk på et vilkårligt symbol på betjeningspanelet. Indikatoren slukkes. Du kan nu tænde for kogesektionen igen.
<i>U1</i>	Forkert elektrisk spænding uden for de normale funktionsgrænser	I dette tilfælde bør man kontakte elektricitetsselskabet.
<i>U2/U3</i>	Kogefeltet er blevet overophedet, og det er slået fra for at beskytte komfuret.	Vent på, at det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet, og tænd igen.

* Hvis angivelsen fortsætter, skal du kontakte vores serviceafdeling.

Anbring ikke kogegrej på betjeningspanelet.

Normal lyd fra apparatet under brug

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

Der lyder en dyb buldrende lyd som fra en transformator

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

En lav hvæsende lyd

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

Knitrende lyd

Denne lyd høres i kogegrej, som består af flere forskellige overlappende materialer. Lyden beror på vibrationer, som høres i overfladerne, som samler de forskellige overlappende materialer. Denne lyd kommer fra kogegrejet. Mængden og tilberedningsmåden for mad kan variere.

En høj hvæsende lyd

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

Lyd fra blæseren

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

Tikkende lyd eller lyd som fra viserne på et ur

Denne lyd høres kun, når 3 kogefelter eller derover er i gang, og den forsvinder eller reduceres, når du slukker kogefeltet.

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

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer:

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

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

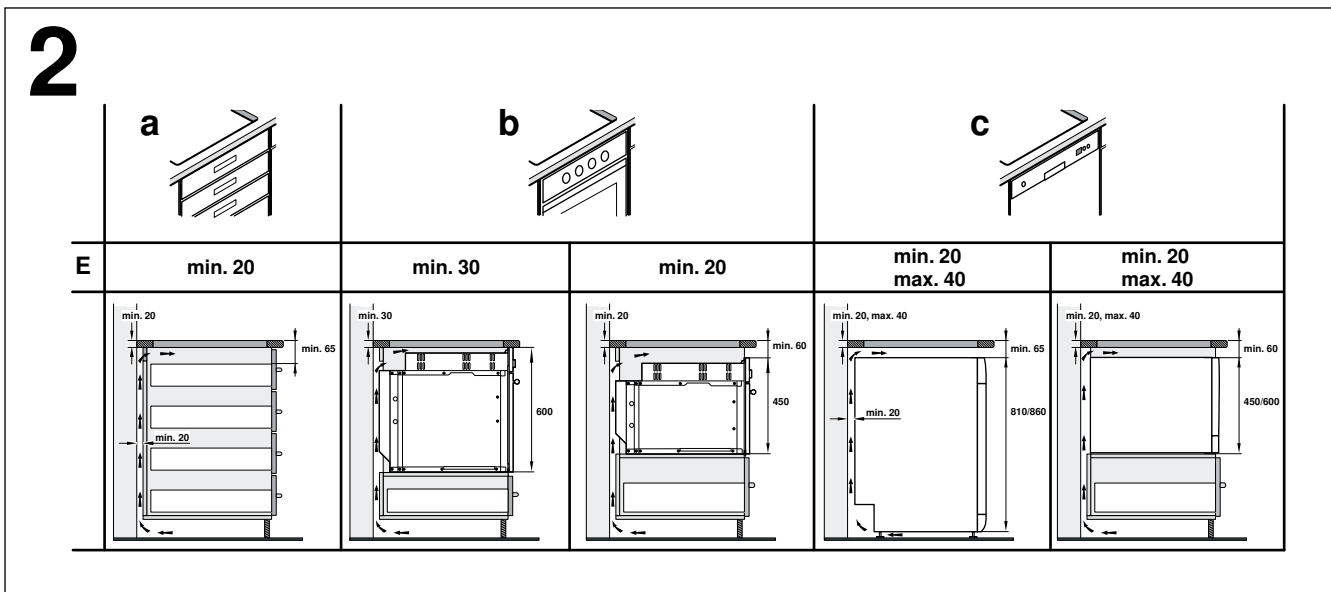
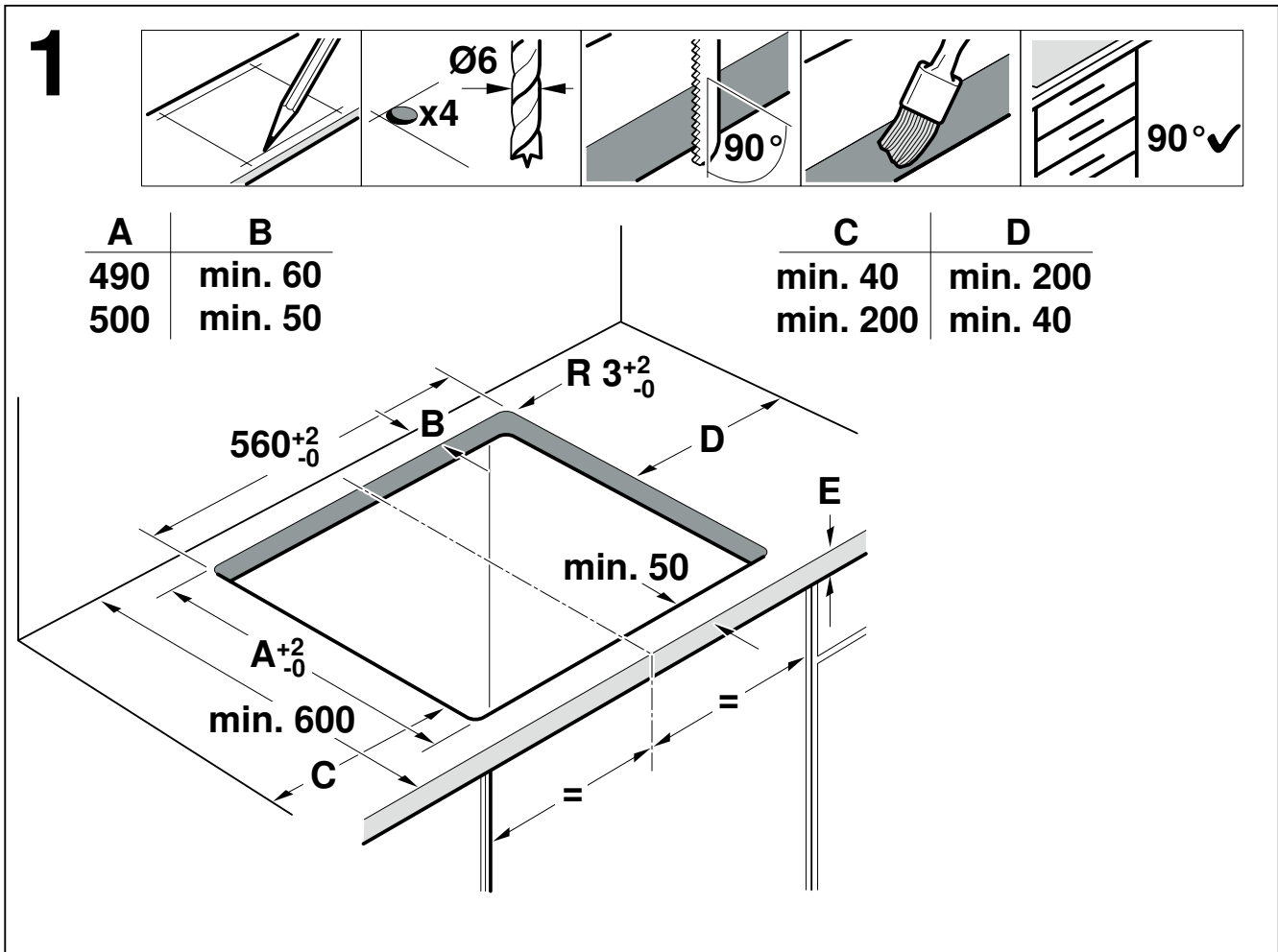
DK 44 89 89 85

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

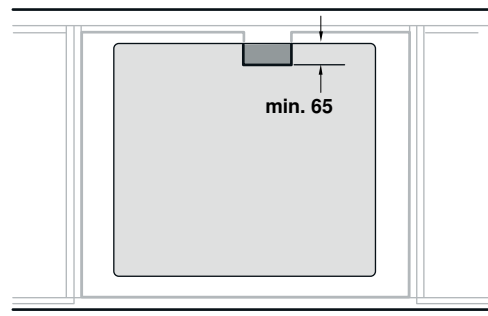
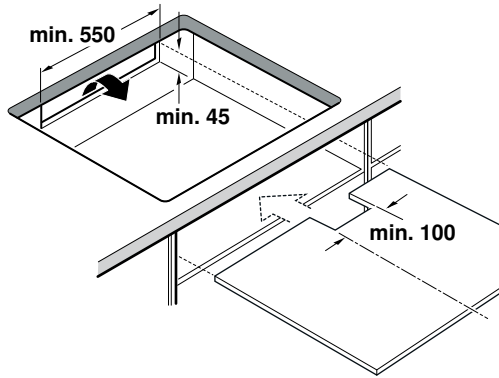
ASENNUS	17
Tärkeitä huomautuksia	19
Työtason asentaminen ja liittäminen - kuva 1/2/3/4/5	19
Kytkentäkaavio - kuva 5	19
Kytkentävirrnan muuttaminen 10 / 13 / 16 / 20 ampeeria - kuva 6	19
Keittotason purkaminen	19
HUOMAUTUKSET JA VAROITUKSET	20
Turvallisuusohjeet	20
Vaurioitumisyyt	21
YMPÄRISTÖNSUOJELU	21
Ympäristöystävällinen jätteiden hävitys	21
Ohjeita energian säästämiseen	21
KYPSENTÄMINEN INDUKTIOKEITTOALUEELLA	22
Induktioteknologian edut	22
Soveltevat keittoastiat	22
LAITTEESEEN TUTUSTUMINEN	23
Ohjauspaneeli	23
Keittoalueet	23
Jälkilämmön osoitin	23
KEITTOTASON OHJELMOINTI	24
Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä	24
Keittoalueen säätö	24
Viitetaulukko	24
LAPSILUKKO	25
Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä	25
Pysyvän lapsilukon kytkeminen päälle tai pois päältä	25
POWERBOOST-TOIMINTO	25
Päälle kytkeminen	25
Pois päältä kytkeminen	25
AIKAOHJELMOINTI	26
Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä	26
Automaattinen ajastin	26
Ajastinkello	26
AUTOMAATTINEN SAMMUTUSTOIMINTO	26
PERUSASETUKSET	27
Perusasetuksiin siirtyminen	27
YLLÄPITO JA PUHDISTUS	28
Keittotaso	28
Keittotason kehys	28
VIKOJEN KORJAAMINEN	28
Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana	29
HUOLTOPALVELU	29

ASENNUSOHJE

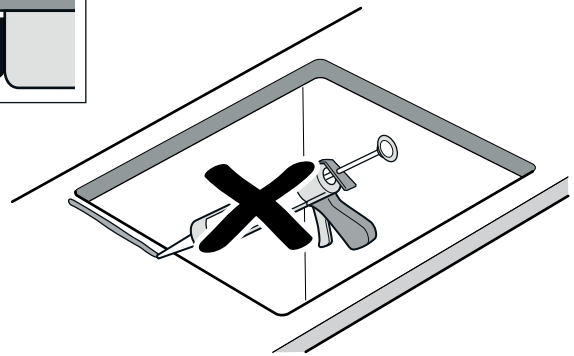
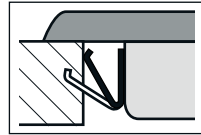
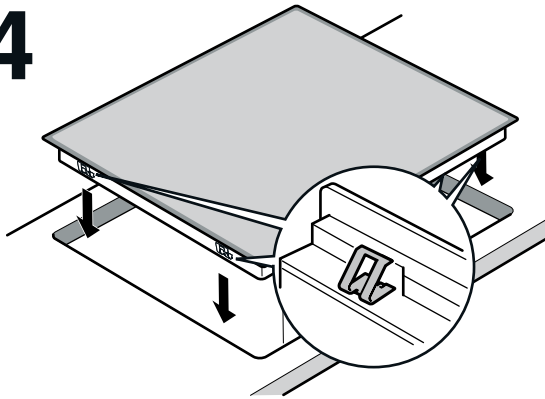
Asennus



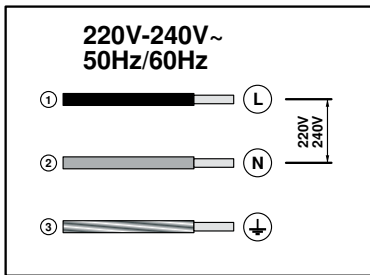
3



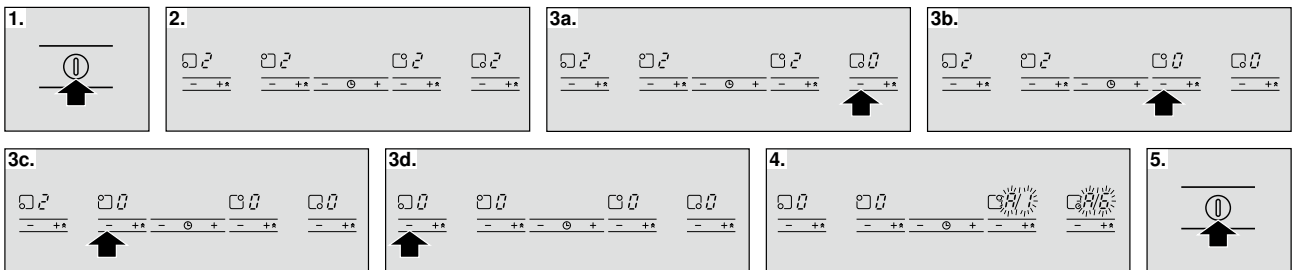
4



5



6



Tärkeitä huomautuksia

Käyttöturvallisuus on taattu ainoastaan silloin, kun asennus on suoritettu teknisesti oikein ja näiden asennusohjeiden mukaan. Virheellisestä asennuksesta aiheutuvat vahingot ovat asentajan vastuulla.

Laitteen kytkennän saa suorittaa ainoastaan valtuutettu tekniikko. Kytkenässä on noudatettava paikallisen sähkötoimittajan sääntöjä.

Laitteen suojaus on luokan I suojaus ja sitä voidaan käyttää ainoastaan maadoitetussa kytkennässä.

Jos laitetta käytetään ilman maadoitusta tai jos se on asennettu virheellisesti, seurauksena voivat olla vakavat vahingot, vaikka ne ovatkin erittäin epätodennäköisiä.

Valmistaja ei ota vastuuta virheellisestä toiminnasta ja mahdollisista vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisistä sähköasennuksista.

Jos laitteessa ei ole käytettävissä olevaa pistoketta, pysyvään asennukseen on asennettava katkaisulaite asennusta koskevien määräyksien mukaan.

Virtajohto on asetettava niin, ettei se koske keittotason tai uunin kuumiin osiin.

Laitteen sisäosien käsittely, mukaan lukien virtajohdon vaihto, tulee jättää huoltopalvelun suoritettavaksi.

Induktiokeittotasot voidaan asentaa vain laatikon, samanmerkkisen kiertoilmauunin tai samanmerkkisen astianpesukoneen yläpuolelle. Keittotason alapuolelle ei saa asentaa jääkaappia, tuuletuksella varustamattomia uuneja tai pesukoneita.

Laatikon yläpuolelle asentaminen (kuva 2a)

Jos keittotaso on asennettu laatikon yläpuolelle, laatikossa olevat metalliset esineet voivat saavuttaa korkeita lämpötiloja keittotason tuuletuksen ilmankierron vuoksi. Jos näin käy, käytä välikkappaletta.

Välikkappaleena voidaan käyttää puulevyä (kuva 3) tai sopiva lisävaruste voidaan tilata teknisestä huoltopalvelusta.

Tämän lisävarusteen viitekoodi on: 686002.

Keittotaso voidaan asentaa ainoastaan työtasoihin, joiden paksuus on vähintään 20 mm.

Työtason yläosan ja laatikon yläosan välisen välimatkan on oltava 65 mm.

Uunin päälle asentaminen (kuva 2b)

Työtason, johon keittotaso asennetaan, on oltava paksuudeltaan vähintään:

- 20 mm, jos se asennetaan pienikokoisen uunin päälle.
- 30 mm, jos se asennetaan suurikokoisen uunin päälle.

Jos keittotaso on asennettu pienikokoisen uunin yläpuolelle, uunin yläosan ja työtason yläosan väliin on jätettävä 60 mm:n välimatka.

Astianpesukoneen päälle asentaminen (kuva 2c)

Jos keittotaso on asennettu astianpesukoneen yläpuolelle, niiden väliin on asennettava välikkappale. Lisävaruste voidaan tilata teknisestä huoltopalvelusta.

Tämän lisävarusteen viitekoodi on: 686002.

Työtason, johon keittotaso asennetaan, on oltava vähintään 20 mm ja enintään 40 mm paksu.

Työtason yläreunan ja astianpesukoneen yläreunan välisen välimatkan on oltava:

- 60 mm, jos keittotaso asennetaan pienikokoisen astianpesukoneen päälle.
- 65 mm, jos keittotaso asennetaan suurikokoisen astianpesukoneen päälle.

Työtason asentaminen ja liittäminen - kuva 1/2/3/4/5

Jännite, katso laitteen tyyppimerkinnot.

Liitä kytkentäkaavion mukaisesti.

Kytkenäkaavio - kuva 5

1. Ruskea
2. Sininen
3. Keltavihreä

Kytkenävirran muuttaminen 10 / 13 / 16 / 20 ampeeria - kuva 6

Ennen keittotason ensimmäistä käyttökertaa on tarkistettava, että keittotason kytkennän virtataso on oikea.

Keittotason virtatasoa voidaan muuttaa seuraavasti:

1. Käynnistä keittotaso pääkytkimellä. Älä aseta mitään keittoastiaa keittoalueille.
2. Aseta kaikki keittoalueet seuraavien 60 sekunnin aikana haluttuun tehotasoon vaaditun kytkenävirran mukaan, katso taulukko.

Tehotaso	Kytkenävirta ampeereina
1	A 20-
2	A 16-
3	A 13-
4	A 10-

3. Sammuta keittoalueet yksi toisensa jälkeen vastapäivään, aloittaen oikealla alhaalla sijaitsevasta keittoalueesta.
 4. Keittoalueiden näytöissä oikealla puolella näkyy valittu kytkenävirta.
 5. Sammuta keittotaso pääkytkimellä.
- Valittu kytkenävirta on tallennettu oikein.

Keittotason purkaminen

Katkaise laitteen sähkövirta.

Poista keittotaso alaosasta kiinni pitäen.

KÄYTTÖOHJE

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

⚠ Huomautukset ja varoitukset

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

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

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

Turvallisuusohjeet

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

Turvallinen käyttö

Jotta laitteen käyttöturvallisuus taattaisiin, aikuiset tai lapset, jotka

- eivät osaa käyttää laitetta fyysisistä, sensorisista tai psyykkisistä puutteista
 - tai kokemuksen tai tuntemuksen puutteesta johtuen, eivät saa käyttää laitetta ilman vastuukykyisen aikuisen valvontaa.
- Lapsia on valvottava, jotta laitteella ei leikittäisi.

Liian kuuma öljy tai rasva

Tulipalovaara!

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

Vesihauhteella kypsentäminen

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

Kuuma keittotasoa

Palovammavaara!

Älä koske kuumiin keittotasoihin. Pidä lapset kaukana keittotasosta.

Tulipalovaara!

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

Märät keittoastian pohjat ja keittoalueet

Vammautumisvaara!

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

Keittotasoa halkeamat

Sähköpurkausvaara!

Kytke laite pois sähköverkosta, jos keittotasoa on rikkoutunut tai siinä on halkeamia. Ota yhteyttä tekniseen huoltoon.

Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi

Palovammavaara!

Kytke keittoalue pois päältä, jos näyttö ei toimi. Ota yhteyttä tekniseen huoltoon.

Keittotasoa pois päältä kytkeminen

Tulipalovaara!

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

Älä aseta metalliesineitä induktiolevyn päälle

Palovammavaara!

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

Tuulettimeen liittyvät huomautukset

Vaurioitumisvaara!

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

Huomio!

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

Virheelliset korjaukset

Sähköpurkausvaara!

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

Huomio!

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

Keittotason kytkeminen pois päältä

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

Vaurioitumisyyt

Huomio!

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

Yleisnäkymä

Seuraava taulukko sisältää yleisimmät vahingot:

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

Ympäristönsuojelu

Pura laite ja hävitä pakkausmateriaalit ympäristöystävällisellä tavalla.

Ympäristöystävällinen jätteiden hävitys



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

Ohjeita energian säästämiseen

- Aseta keittoastioihin aina oikea kansi. Ilman kantta keitetessä energian kulutus on nelinkertainen. Käytä lasikantta, jotta voit tarkkailla ruokaa ilman, että kannen nostaminen on tarpeen.

- Käytä keittoastioita, joiden pohja on tasainen ja paksu. Epätasaiset pohjat lisäävät energian kulutusta.
- Keittoastioiden pohjan halkaisijan on oltava yhtä suuri kuin keittoalue. Muutoin energiaa voi mennä hukkaan. Huomaa: Valmistaja ilmoittaa yleensä keittoastian yläreunan halkaisijan. Se on yleensä suurempi kuin keittoastian pohjan halkaisija.
- Valitse keittoastian koko valmistettavan ruokamäärän mukaan. Suurikokoinen ja puoliksi täysi keittoastia kuluttaa huomattavasti energiaa.
- Käytä vähäistä vesimäärää. Tällöin säästetään energiaa ja samalla säilytetään kasvien vitamiinit ja mineraalit.
- Valitse mahdollisimman alhainen tehotaso.

Kypsentäminen induktiokeittoalueella

Induktioteknologian edut

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

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

Soveltuvat keittoastiat

Ferromagneettiset keittoastiat

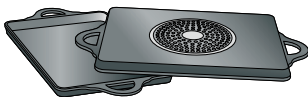
Ainoastaan ferromagneettiset keittoastiat soveltuvat käytettäväksi induktiokeittolevyissä, niihin kuuluvat muun muassa:

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

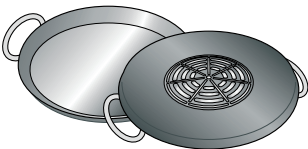
Tarkista keittoastioiden soveltuvuus magneettia käyttäen, astioiden on vedettävä magneettia puoleensa.

Muita induktioon sopivia keittoastioita

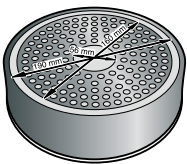
On olemassa muita induktiokeittotasoihin tarkoitettuja keittoastioita, joiden pohja ei ole kokonaan ferromagneettinen.



Kun käytät suurta keittoastiaa, jonka ferromagneettisen alueen halkaisija on pienempi, ainoastaan ferromagneettinen alue kuumenee eikä lämpö jakaudu tasaisesti.



Keittoastioissa, joiden pohjassa on alumiinia, ferromagneettinen alue on pienempi, jolloin jakautunut lämpö on pienempi tai tunnistuksessa esiintyy ongelmia.



Hyvien lopputuloksien saavuttamiseksi ferromagneettisen alueen halkaisijan on suositeltavaa olla keittoalueen kokoinen. Jos laite ei havaitse keittoastiaa yhdellä keittoalueella, kokeile asettaa se halkaisijaltaan hiukan sitä pienempään keittoalueeseen.

Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

Älä koskaan käytä seuraavia keittoastioita:

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

Keittoastian pohjan ominaisuudet

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

Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

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

Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

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

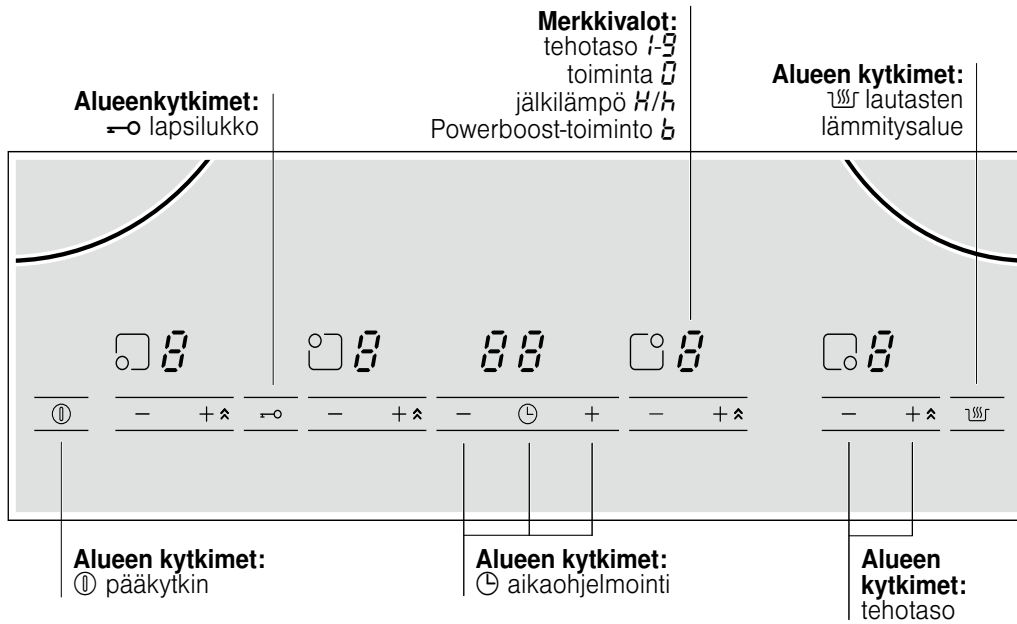
Keittoastian havainti

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

Laitteeseen tutustuminen

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

Ohjauspaneeli



Kytkinalueet

Vastaava toiminto aktivoituu merkkiä painaessa.

Huomautuksia

- Asetukset eivät muutu, jos useita merkkejä painetaan samanaikaisesti. Tämä mahdollistaa ohjelmointialueen puhdistamisen, jos ruoka-aineksia valuu keittoastioista.
- Pidä kytkinalueet aina kuivina. Kosteus voi vaikuttaa kytkimien toimintaan.

Keittoalueet

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

* Keittoalueen aktivointi: Vastaava merkkivalo syttyy.

** Jälkilämmön merkkivalo syttyy.

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

Jälkilämmön osoitin

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

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

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

Keittotason ohjelmointi

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

Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

Päälle kytkeminen: paina merkkiä ①. Pääkytkimen päällä oleva merkkivalo syttyy. Keittotaso on valmis käytettäväksi.

Pois päältä kytkeminen: paina merkkiä ①, kunnes pääkytkimen yläpuolella oleva merkkivalo sammuu. Kaikki keittoalueet ovat sammuneet. Jälkilämmön merkkivalo jää palamaan, kunnes keittoalueet jäähtyvät riittävästi.

Huomautus: Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä silloin, kun kaikki keittoalueet ovat olleet pois käytöstä yli 20 sekuntia.

Keittoalueen säätö

Valitse haluamasi tehotaso merkeillä + ja -.

Tehotaso 1 = vähimmäisteho.

Tehotaso 9 = maksimiteho.

Kaikissa tehotasoissa on väliasetus. Se on merkitty pisteellä.

Valitse tehotaso:

Keittotason on oltava päällä.

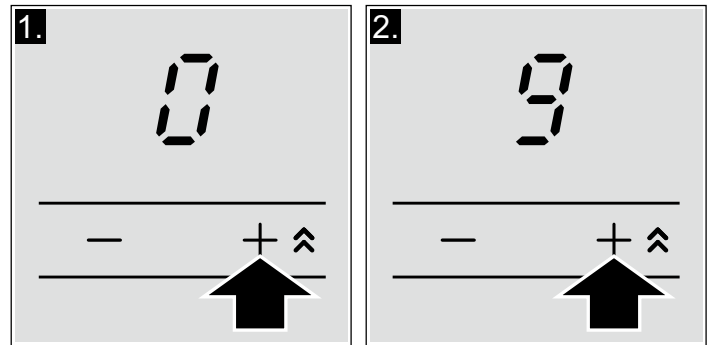
1. Paina haluamasi keittoalueen merkkiä + tai -. Vastaavaan näyttöön syttyy 0.

2. Paina seuraavien 10 sekunnin kuluessa merkkiä + tai -.

Näkyviin tulee perusasetus.

Merkki + tehotaso 9.

Merkki - tehotaso 4.



3. Tehotason muuttaminen: paina merkkiä + tai -, kunnes haluamasi tehotaso tulee näkyviin.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Paina merkkiä + tai -, kunnes näkyviin tulee 0. Keittoalue sammuu ja näkyviin tulee jälkilämmön merkkivalo.

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

Viitetaulukko

Seuraavassa taulukossa on joitakin esimerkkejä.

Käytä tehotasoa 9 kypsennyksen alussa.

	Tehotaso
Sulatus	
Suklaa, suklaakuorrutus, voi, hunaja	1-1.
Hyytelö	1-1.
Lämmitys ja lämpimänäpito	
Keitto (esim. linssikeitto)	1-2
Maito**	1.-2.
Keitetyt nakit**	3-4
Sulatus ja lämmitys	
Pakastettu pinaatti	2.-3.
Pakastettu gulasch	2.-3.
Alhaisella teholla kypsentyminen ja keittäminen	
Perunamykyt	4.-5.*
Kala	4-5*
Valkokastikkeet, esim. bechamel	1-2
Vatkatut kastikkeet, esim. berniläinen kastike, hollantilainen kastike	3-4
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus	
Riisi (kaksinkertainen määrä vettä)	2-3
Riisipuuro	1.-2.
Perunat	4-5
Nuudelit	6-7*
Liemet, keitot	3.-4.
Vihannekset	2.-3.
Vihannekset, pakastetut	3.-4.
Painekattilan käyttö	4.-5.

* Keitto ilman kantta

** Ilman kantta



	Tehotaso
Muhentaminen	
Lihakääryle	4-5
Pataruoat	4-5
Gulasch	3.-4.
Paistaminen/friteeraus vähäisellä öljymäärällä**	
Pihvit, kyljykset (luonnolliset tai kuorrutetut)	6-7
Pihvi (paksuus 3 cm)	7-8
Kanan rintapala (paksuus 2 cm)	5-6
Kala ja kalafileet, maustamattomat	5-6
Kala ja kalafileet, kuorrutetut	6-7
Katkaravut	7-8
Pakasteruoat, esim. pannuruoat	6-7
Lätyt	6-7
Munakas	3.-4.
Friteeraus** (150-200 g annos ja 1-2 l öljyä)	
Pakastetuotteet, esim. ranskanperunat, kananuggetit	8-9
Pakastetut perunakroketit	7-8
Lihapyörökät	7-8
Liha, esim. kanapalat	6-7
Kala, vihannekset tai sienet, kuorrutetut tai taikinaan käärityt, esim. herkkusienet	6-7
Leivokset, esim. munkit, taikinaan käärityt hedelmät	4-5
* Keitto ilman kantta	
** Ilman kantta	


Lapsilukko

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

Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotason on oltava pois päältä.

Päälle kytkentä: Paina merkkiä  noin 4 sekuntia. Merkkivalo  syttyy 10 sekunnin ajaksi. Keittotaso on lukittu.

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


Pysyvän lapsilukon kytkeminen päälle tai pois päältä

Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.

Päälle ja pois päältä kytkentä

Katso luku "Perusasetukset".

Powerboost-toiminto

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

Toiminto löytyy kaikilta keittoalueilta.


Päälle kytkeminen




Keittotason on oltava päällä, mutta mikään keittoalue ei saa olla toiminnassa.

1. Valitse haluamasi keittoalue.



2. Valitse tehotaso .

3. Paina sen jälkeen merkkiä +.

Näyttöön syttyy merkkivalo . Powerboost-toiminto on aktivoitunut.

Huomautus: Jos jokin keittoalue kytketään toimintaan Powerboost-toiminnon ollessa toiminnassa, valitun keittoalueen näytössä vilkkuu  ja ; sen jälkeen aktivoituu tehotaso . Powerboost-toiminto kytkeytyy pois päältä.

Pois päältä kytkeminen

Valitse keittoalue ja paina sitten merkkiä -. Merkki  häviää näytöstä ja keittoalue palaa tehotasoon . Powerboost-toiminto on poistettu käytöstä.

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

Aikaohjelmointi

Tätä toimintoa voidaan käyttää kahdella eri tapaa:

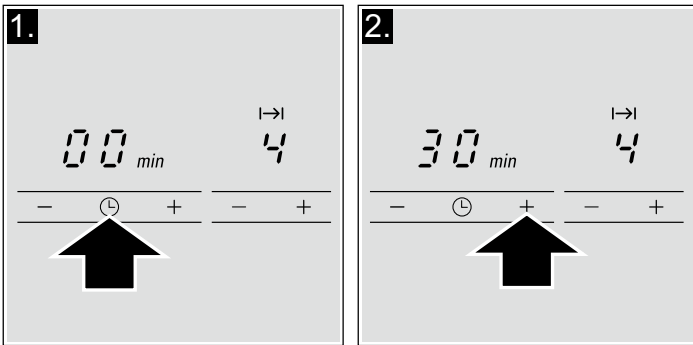
- keittoalueen automaattinen sammutus.
- hälytin.

Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä

Syötä haluamasi keittoalueen keittoaika. Alue sammuu automaattisesti, kun aika on kulunut umpeen.

Ohjelmointi tapahtuu seuraavasti

1. Valitse haluamasi tehotaso.
2. Paina merkkiä \ominus . Keittoalueen merkkivalo \rightarrow syttyy. Aikaohjelmoinnin näytössä näkyy 00 . Valitse toinen keittoalue painamalla toistuvasti merkkiä \ominus , kunnes haluamasi keittoalueen merkkivalo \rightarrow syttyy.
3. Paina aikaohjelmoinnin merkkiä $+$ tai $-$. Näkyviin tulee perusasetus:
Merkki $+$: 30 minuuttia.
Merkki $-$: 10 minuuttia.



4. Paina merkkiä $+$ ó $-$, kunnes näkyviin tulee haluttu keittoaika. Keittoaika käynnistyy joidenkin sekuntien jälkeen.

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Keittoalue sammuu. Äänimerkki kuuluu ja aikaohjelmoinnin näytössä näkyy 00 10 sekunnin ajan. Merkkivalo \rightarrow syttyy keittoalueen näyttöön. Paina merkkiä \ominus , merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Paina merkkiä \ominus useaan kertaan, kunnes haluamasi merkkivalo \rightarrow syttyy. Muuta keittoaikaa merkillä $+$ tai $-$, tai säädä se asentoon 00 .

Huomautuksia

- Jos keittoaika on ohjelmoitu eri alueille, kaikki ajat voidaan asettaa näkyviin. Paina tällöin useita kertoja merkkiä \ominus , kunnes haluamasi keittoalueen merkkivalo \rightarrow syttyy.
- Keittoajaksi voidaan ohjelmoida korkeintaan 99 minuuttia.

Automaattinen ajastin

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

Ajastimen päälle kytkemisen ohjeet löytyvät luvusta "Perusasetukset".

Huomautus: Keittoalueen keittoaikaa voidaan muuttaa tai se voidaan peruuttaa seuraavasti:

Paina useamman kerran merkkiä \ominus , kunnes haluamasi merkkivalo \rightarrow syttyy. Muuta keittoaikaa merkeillä $+$ tai $-$, tai säädä se asentoon 00 .

Ajastinkello

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

Ohjelmointi

1. Paina merkkiä \ominus useaan kertaan, kunnes merkkivalo \rightarrow syttyy. Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin 00 .
2. Paina aikaohjelmoinnin merkkiä $+$ tai $-$. Näkyviin tulee perusasetus.
Merkki $+$: 10 minuuttia.
Merkki $-$: 05 minuuttia.
3. Säädä haluamasi aika merkeillä $+$ tai $-$.
Joidenkin sekuntien jälkeen aika käynnistyy.

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Laitteesta kuuluu merkkiäni. Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin 00 ja merkkivalo \rightarrow syttyy. Merkkivalot sammuvat 10 sekunnin kuluttua.

Kun merkkiä \ominus painetaan, merkkivalot sammuvat ja merkkiäni deaktivoituu.

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Paina merkkiä \ominus useamman kerran, kunnes merkkivalo \rightarrow syttyy. Muuta keittoaikaa tai aseta arvo 00 merkillä $+$ tai $-$,

Automaattinen sammutustoiminto

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

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

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

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

Perusasetukset

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

Merkkivalo	Toiminto
c /	Pysyvä lapsilukko □ Pois käytöstä.* / Käytössä.
c 2	Äänimerkit □ Vahvistuksen äänimerkki ja virheen äänimerkki pois käytöstä. / Vain vahvistuksen äänimerkki pois käytöstä. 2 Kaikki äänimerkit on käytössä.*
c 5	Automaattinen ajastin. □ Pois päältä.* 1-99 Automaattinen pois päältä kytkeytymisaika.
c 6	Aikaohjelmoinnin merkkiäänen kesto / 10 sekuntia.* 2 30 sekuntia. 3 1 minuutti.
c 7	Power-Management-toiminto □ = Pois käytöstä.* / = 1000 W. Vähimmäisteho. / = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 tai 9. = keittotason maksimiteho.**
c 0	Oletusasetuksien palautus □ Omat asetukset.* / Tehdasasetuksien palautus.

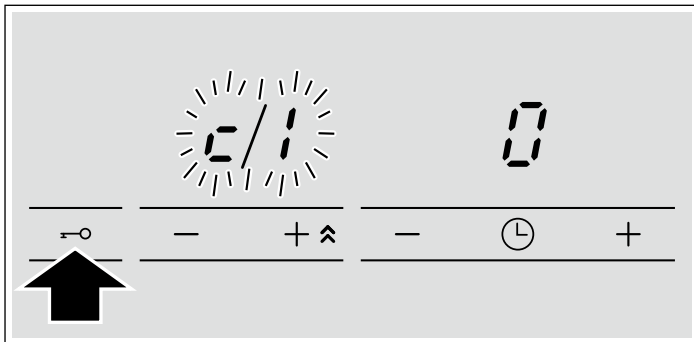
*Tehdasasetus

**Keittotason maksimiteho riippuu asennuksen aikana toteutetun kytkentävoimakkuuden kokoonpanosta. Jotta maksimiarvoa ei ylitettäisi, keittotasossa on erilaisia osia, jotka säätelevät tehoa automaattisesti jakaen sen toiminnassa oleviin keittoalueisiin vaatimuksien mukaan.

Perusasetuksiin siirtyminen

Keittolevyn on oltava pois päältä kytkettynä.

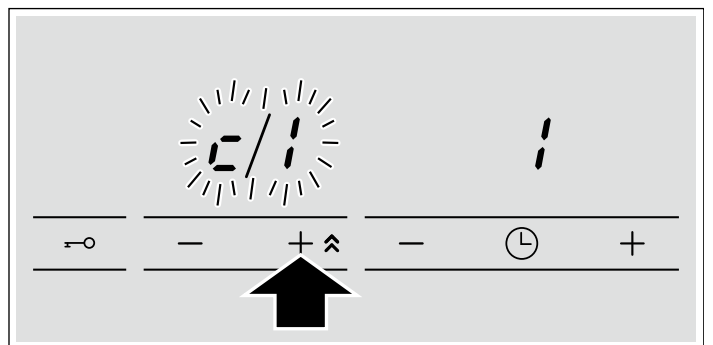
1. Kytke keittotaso päälle.
2. Paina seuraavien 10 sekunnin kuluessa merkkiä **↔** 4 sekunnin ajan.



Näytön vasemmalla puolella näkyy **c /** ja oikealla puolella **□**.

3. Paina toistuvasti merkkiä **↔**, kunnes näkyviin tulee haluamasi toiminnon merkkivalo.

4. Valitse sen jälkeen haluamasi asetus merkeillä **+** ja **-**.



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

Poistuminen

Perusasetuksista voidaan poistua kytkemällä keittotaso pois päältä pääkytkimellä.

Ylläpito ja puhdistus

Tämän luvun ohjeet takaavat keittotason optimaalisen puhdistuksen ja ylläpidon.

Keittotaso

Puhdistus

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

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

Älä koskaan käytä:

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

Lasin puhdistukseen tarkoitettu kaavin

Poista vaikeasti irtoavat liat lasin puhdistukseen tarkoitettulla kaapimella.

1. Poista kaapimen suoja.

2. Puhdista keittotason pinta terällä.

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

Vammautumisvaara!

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

Ylläpito

Levitä additiivista ainetta keittotason suojaamiseksi. Noudata tuotepakkaukseen merkittyjä ohjeita.

Keittotason kehys

Jotta keittotason kehukseen ei tulisi vaurioita, noudata seuraavia ohjeita:

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

Vikojen korjaaminen

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

Merkkivalo	Toimintahäiriö	Ratkaisu
Ei mitään	Sähkövirran syöttö on katkennut. Laitetta ei ole kytketty kytkentäkaavion mukaisesti. Vika sähköjärjestelmässä.	Tarkista muiden sähkölaitteiden avulla onko sähkövirran syöttö katkennut. Tarkista, että laite on kytketty kytkentäkaavion mukaisesti. Jos edellä mainitut toimenpiteet eivät ratkaise ongelmaa, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.
<i>E</i> vilkkuu	Ohjauspaneeli on kostea tai sen päällä on jokin esine.	Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine sen päältä.
<i>E_r</i> + numero / <i>d</i> + numero / <i>E</i> + numero /	Vika sähköjärjestelmässä.	Kytke keittotaso pois sähköverkosta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen sähköverkkoon.*
<i>F0/F9</i>	Toiminnossa on tapahtunut sisäinen vika.	Kytke keittotaso pois sähköverkosta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen sähköverkkoon.*
<i>F2</i>	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja vastaava keittoalue on sammunut.	Odota, kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi. Paina sen jälkeen mitä tahansa keittotason merkkiä.*
<i>F4</i>	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat sammuneet.	
<i>F8</i>	Keittoalue on ollut toiminnassa liian kauan korkealla tehotasolla ja keskeytyksellä.	Automaattinen aikarajoitus on aktivoitunut. Paina mitä tahansa ohjauspaneelin merkkiä. Merkkivalo sammuu. Keittotaso voidaan kytkeä uudelleen toimintaan.
<i>U1</i>	Virheellinen syöttöjännite, joka ylittää normaalit raja-arvot.	Ota yhteyttä sähkövirran jakajaan.

* Jos merkkivalo syttyy uudelleen, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin päälle.

Merkkivalo	Toimintahäiriö	Ratkaisu
U2/U3	Keittoalue on ylikuumentunut ja se on kytkeytynyt pois päältä keittotason pinnan suojaamiseksi.	Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi ja kytke laite uudelleen päälle.

* Jos merkkivalo syttyy uudelleen, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin päälle.

Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana

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

Syvät hurinaäänet, jotka muistuttavat muuntajaa

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

Matalat vihellysäänet

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

Rätinä-äänet

Kyseisiä ääniä esiintyy keittoastioissa, jotka koostuvat useista päällekkäisistä materiaaleista. Äänet johtuvat tärinästä, jota esiintyy päällekkäisten materiaalien liitospinnoilla. Äänet johtuvat keittoastiasta. Ruoka-aineksien määrä ja kypsennystapa voi vaihdella.

Korkeat vihellysäänet

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

Tuuletusäänet

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

Kellon viisareita muistuttavat äänet

Kyseiset äänet kuuluvat vain silloin, kun 3 tai useampi keittoalue on toiminnassa ja ne häviävät tai heikentyvät, kun jokin keittoalueista kytketään pois päältä.

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

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, huoltopalvelumme on käytettävissäsi.

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 takuuajana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

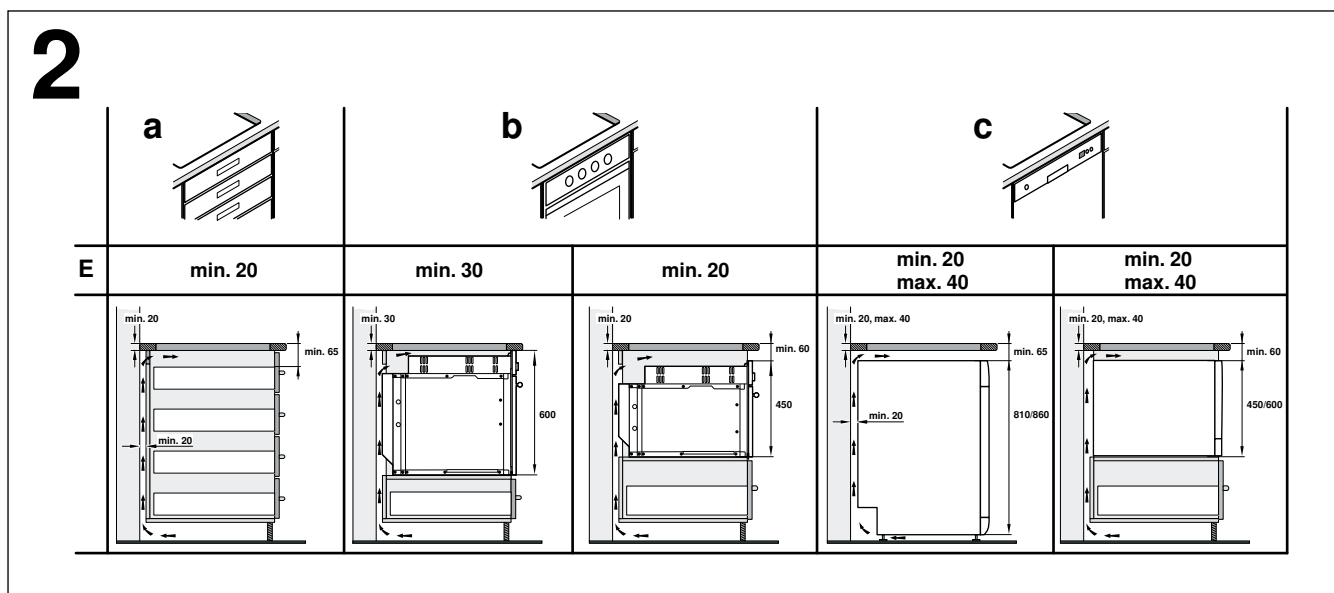
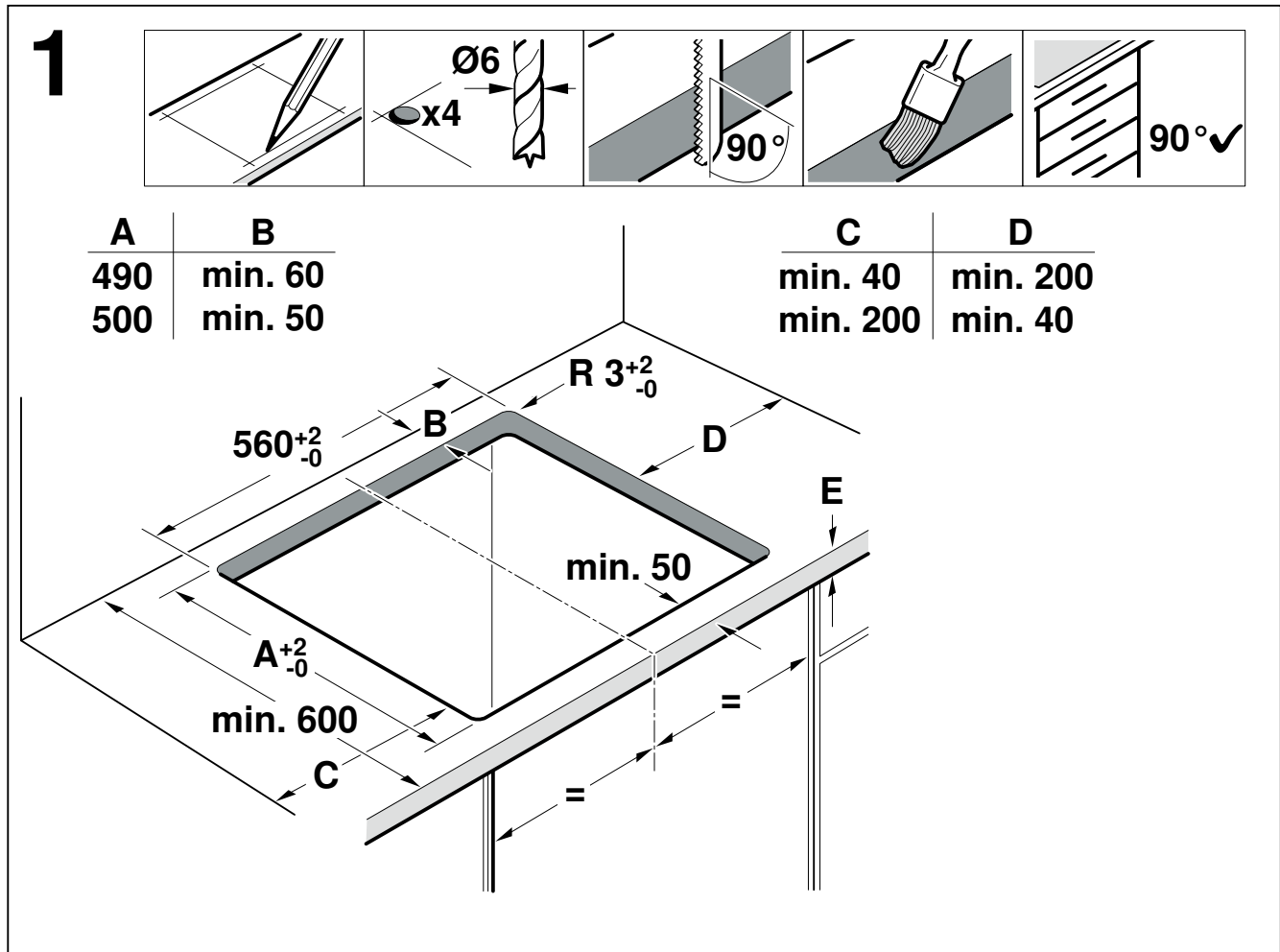
FIN 020 751 0700
Fixed line 8,27 snt/call + 7 snt/min (inc. VAT 23%)
Mobile 8,27 snt/call + 15 snt/min (inc. VAT 23%)

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

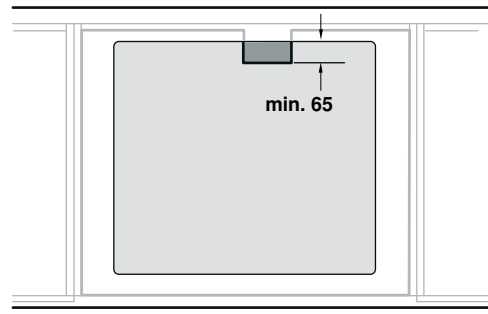
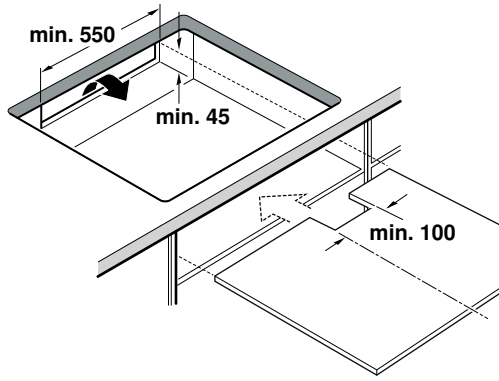
MONTERING	31
Viktig informasjon	33
Montering og tilkobling av koketoppen - figur 1/2/3/4/5... ..	33
Koblingsskjema - figur 5.....	33
Endre styrken på koblingen 10 / 13 / 16 / 20 Ampere - Figur 6	33
Demontering av koketoppen	33
RÅD OG SIKKERHETSANVISNINGER	34
Sikkerhetsanvisninger	34
Årsaker til skader	35
BESKYTTELSE AV MILJØET	35
Miljøvennlig avfallsbehandling	35
Råd om energibesparelse.....	35
MATLAGING VED INDUKSJON	36
Fordeler ved matlagning ved induksjon.....	36
Egnede kokekar	36
SLIK LÆRER DU APPARATET Å KJENNE	37
Bryterpanelet	37
Kokesonene	37
Restvarmeindikator	37
PROGRAMMERING AV KOKETOPPEN	38
Slå av og på koketoppen	38
Justere kokesonen	38
Tabell over koketider	38
BARNESIKRING	39
Aktivere og deaktivere barnesikringen	39
Aktivere og deaktivere barnesikringen permanent.....	39
POWERBOOST-FUNKSJON	39
Aktivere	39
Deaktivere	39
TIDSPROGRAMMERING	40
Slå av en kokesone automatisk	40
Automatisk tidsinnstiller	40
Timer.....	40
AUTOMATISK TIDSBEGRENSING	40
GRUNNINNSTILLINGER	41
Tilgang til grunninnstillingene	41
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	42
Koketopp	42
Koketoppens ramme	42
REPARASJON	42
Normal støy ved bruk av apparatet	43
KUNDESERVICE	43

MONTERINGSVEILEDNING

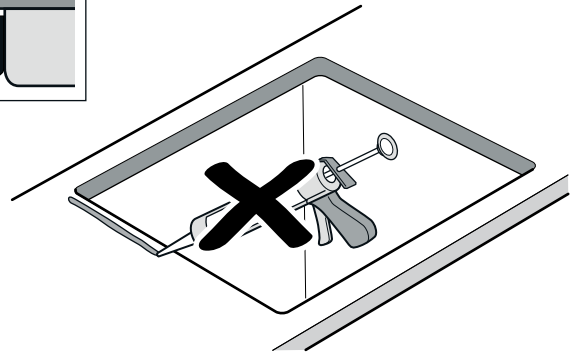
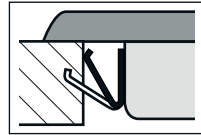
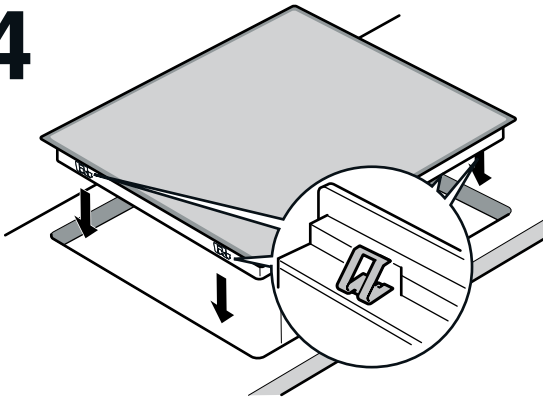
Montering



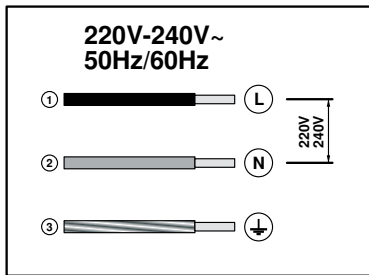
3



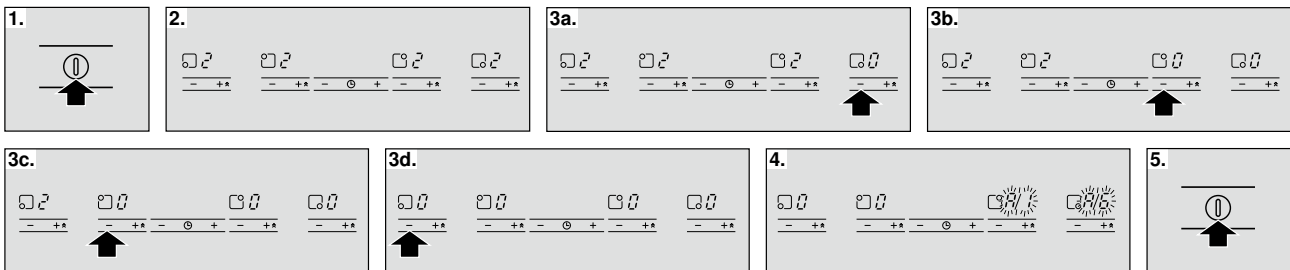
4



5



6



Viktig informasjon

Sikker bruk kan bare garanteres dersom montering av apparatet er teknisk korrekt utført og i henhold til monteringsveiledningen. Installatøren er ansvarlig for skader som skyldes feilaktig montering.

Apparatet må kun tilkobles av kvalifisert fagpersonell. Den lokale strømleverandørs retningslinjer skal følges.

Apparatet er i beskyttelsesklasse I og skal bare brukes med jordet tilkobling.

Hvis apparatet brukes uten jording, eller hvis det er andre feil ved installasjonen, kan det i sjeldne tilfeller føre til alvorlige skader.

Produsenten står ikke ansvarlig for feil bruk og eventuelle skader grunnet uegnede elektriske installasjoner.

Hvis apparatet ikke er utstyrt med en tilgjengelig kontakt, skal det være frakoblingsmuligheter på anretningen i henhold til installasjonsanvisningene.

Strømforsyningskabelen må plasseres slik at den ikke rører ved varme deler av koketoppen eller stekeovnen.

Alle inngrep i apparatets innvendige deler, inkludert bytte av strømledning, må utføres av vår tekniske service.

Induksjonstoppene kan kun installeres over skuff, ovner med ventilasjonsvifte av samme merke, eller oppvaskmaskiner av samme merke. Under koketoppen kan det ikke monteres kjøleskap, ovner uten ventilasjonsvifte eller vaskemaskiner.

Montering over skuffen (figur 2a)

Hvis koketoppen er montert over en skuff, kan metallgjenstandene i skuffen bli svært varme grunnet resirkuleringen av luften som ventileres fra koketoppen. Hvis dette skjer, anbefales det å bruke et mellomlegg.

Som mellomlegg, kan man bruke en treplate (figur 3) eller egnet ekstrautstyr fra vår tekniske service.

Referansenummeret til dette produktet er 686002.

Benken hvor koketoppen skal installeres må være minst 20 mm.

Avstanden mellom kjøkkenbenkens overflate og skuffens overflate må være på minst 65 mm.

Montering over ovn (figur 2b)

Kjøkkenbenken hvor koketoppen monteres, bør ha en tykkelse på minst:

- 20 mm hvis den monteres over en kompaktovn.
- 30 mm hvis den monteres over en ikke-kompakt ovn.

Hvis koketoppen er montert over en kompaktovn, må det være et mellomrom på 60 mm mellom ovnens overflate og kjøkkenbenkens overflate.

Montering over oppvaskmaskin (figur 2c)

Hvis koketoppen er montert over en oppvaskmaskin, må det monteres et mellomlegg. Dette mellomlegget må skaffes fra vår tekniske service.

Referansenummeret til dette produktet er 686002.

Kjøkkenbenken hvor koketoppen monteres, må ha en tykkelse på min. 20 mm og maks. 40 mm.

Avstanden mellom kjøkkenbenkens overflate og oppvaskmaskinens overflate må være på:

- 60 mm hvis den monteres over en kompakt oppvaskmaskin.
- 65 mm hvis den monteres over en ikke-kompakt oppvaskmaskin.

Montering og tilkobling av koketoppen - figur 1/2/3/4/5

For nettspenning, se typeskiltet.

Koble nøyaktig som beskrevet i koblingsoversikten.

Koblings skjema - figur 5

1. Brun
2. Blå
3. Gul og grønn

Endre styrken på koblingen 10 / 13 / 16 / 20 Ampere - Figur 6

Før du bruker koketoppen for første gang, må du kontrollere at styrken på koblingen er riktig.

Før å endre styrken til koketoppen, gå fram på følgende måte:

1. Slå på koketoppen med hovedbryteren. Pass på at det ikke finnes noen kokekar på kokesonene.
2. I løpet av de neste 60 sekundene, må du sette alle kokesonene på effektnivået som tilsvarer påkrevd styrke på koblingen i henhold til tabellen.

Effektnivå	Styrke på koblingen i ampere
1	20 A
2	16 A
3	13 A
4	10 A

3. Slå av kokesonene, én etter én. Begynn med kokesonen nederst til høyre og gå mot urviseren.
 4. I den visuelle indikasjonen til kokesonene til høyre, vises valgt styrken på koblingen.
 5. Slå av koketoppen med hovedbryteren.
- Den valgte styrken på koblingen er nå lagret.

Demontering av koketoppen

Slå av strømmen til apparatet.

Ta koketoppen ut ved å skyve den oppover.

BRUKSVEILEDNING

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

⚠ Råd og sikkerhetsanvisninger

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

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

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

Sikkerhetsanvisninger

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

Sikker bruk

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

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

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

Sørg for at barn ikke leker med apparatet.

Overopphetet olje og fett

Fare for brann!

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

Matlaging i vannbad

Vannbad innebærer at mat tilberedes i en gryte som i sin tur senkes ned i et annet, større kokekar som inneholder vann. På denne måten varmes maten opp på en forsiktig og jevn måte ved hjelp av det varme vannet og tilberedes ikke direkte av varmen fra kokesonen. Når du lager mat i vannbad, skal du ikke plassere hermetikkbokser, glass eller annet materiale slik at de hviler direkte på bunnen av kokekaret som inneholder vann. Dette for å unngå å ødelegge kokekaret og koketoppens glass på grunn av gjenoppvarming av kokesonen.

Varm koketopp

Fare for brannskader!

Rør ikke de varme kokesonene. Hold barn unna koketoppen.

Fare for brann!

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

Kokekar med våt bunn og våte kokesoner

Fare for skader!

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

Sprekker i koketoppen

Fare for elektrisk støt!

Koble apparatet fra strømmettet dersom koketoppen er ødelagt eller sprukket.

Ta kontakt med teknisk service.

Kokesonen blir varm, men den visuelle indikasjonen fungerer ikke

Fare for brannskader!

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

Koketoppen slås av

Fare for brann!

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

Ikke plasser metallgjenstander på induksjonskoketoppen

Fare for brannskader!

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

Vedlikehold av ventilator

Fare for skader!

Denne koketoppen er utstyrt med en ventilator som befinner seg i den nederste delen. Dersom det er en skuff under koketoppen, skal du ikke oppbevare små gjenstander eller papirer i den, da de kan bli sugd opp av ventilatoren og skade den eller forhindre avkjølingen.

Obs!

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

Feilaktige reparasjoner

Fare for elektrisk støt!

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

Obs!

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

Slå av koketoppen

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

Årsaker til skader

Obs!

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

Generelle betraktninger

I følgende tabell fremstilles skadene som er mest hyppige:

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

Beskyttelse av miljøet

Pakk ut apparatet og kast emballasjen i henhold til miljøvernforskriftene.

Miljøvennlig avfallsbehandling



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

Råd om energibesparelse

- Bruk alltid lokk som passer til kokekarene. Ved matlaging uten lokk firedobles energiforbruket. Bruk glasslokk for å kunne se ned i kjelen uten å måtte løfte av lokket.

- Bruk kokekar med tykk og plan bunn. En buet bunn øker energiforbruket.
- Diameteren til kokekarets bunn bør svare til størrelsen på kokesonen. Hvis ikke vil det sløses mye med energi. OBS: Produsenten vil normalt indikere kokekarets øverste diameter. Så er denne normalt større enn diameteren på kokekarets bunn.
- Velg kokekar som har en størrelse som passer til mengden som skal tilberedes. Et stort, halvfullt kokekar bruker mye energi.
- Bruk lite vann. På denne måten sparer du energi, og i tillegg bevares grønnsakenes vitaminer og mineraler.
- Velg et nivå med lavere effekt.

Matlaging ved induksjon

Fordeler ved matlaging ved induksjon

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

- Tidsbesparelse ved koking og steking; gjennom direkte oppvarming av kokekaret.
 - Energibesparelse.
 - Enklere rengjøring og vedlikehold. Sølte matrester brenner seg ikke så raskt fast.
 - Varmekontroll og sikkerhet; koketoppen slås på eller av umiddelbart ved å bruke betjeningspanelet
- Induksjonskokesonen stopper varmforsyningen dersom kokekaret fjernes uten at kokesonen slås av.

Egnede kokekar

Ferromagnetiske kokekar

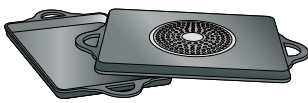
Det er bare ferromagnetiske kokekar som kan brukes ved matlaging med induksjon, de kan være av følgende materiale:

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

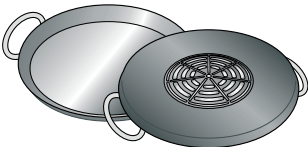
For å vite om kokekarene er velegnet, må du kontrollere at de tiltrekkes av en magnet.

Andre kar som egner seg til induksjon

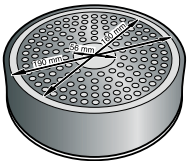
Det finnes andre spesielle kokekar for induksjon som ikke har fullstendig ferromagnetisk bunn.



Ved bruk av store kar med et mindre ferromagnetisk område, varmes kun det ferromagnetiske området opp, og dermed kan varmfordelingen bli ujevn.



Karene som har et aluminiumsfelt i bunnen har et redusert magnetisk område, dermed kan varmeoverføringen være svakere og det kan oppstå problemer med deteksjon.



For å oppnå gode kokeresultater, anbefales det at karetets magnetiske område tilpasses kokesonen. Hvis karet ikke detekteres i en kokesone, kan du prøve i en litt mindre kokesone.

Uegnete kokekar

Bruk aldri kokekar av:

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

Kokekarets bunn

Kokekarenes bunn kan ha innvirkning på jevnheten i resultatet av matlagingen. Kokekar som er fremstilt med materialer som gjør at varmen fordeles bedre, slik som "sandwich"-kokekar av rustfritt stål, fordeler varmen på en uniform måte, og du sparer dermed tid og energi.

Intet kokekar eller ikke egnet størrelse

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

Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

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

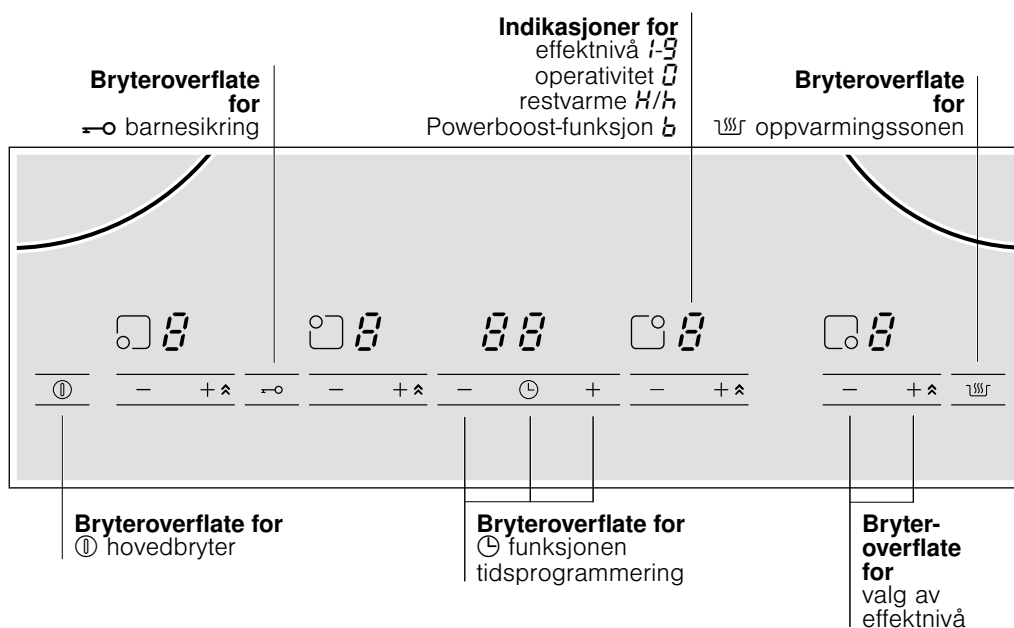
Detektering av kokekar

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

Slik lærer du apparatet å kjenne

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

Bryterpanelet



Bryteroverflater

Hvis du trykker på et symbol, vil den korresponderende funksjonen aktiveres.

Merknader

- Innstillingene vil ikke endres hvis du trykker på flere symboler samtidig. Du kan dermed rengjøre kontrollpanelet ved eventuelt matsøl.
- Sørg for at bryteroverflatene alltid holdes tørre. Fuktighet kan forringe funksjonaliteten.

Kokesonene

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

* Aktivering av kokesone: Tilhørende indikator lyser

** Restvarmeindikatoren begynner å lyse.

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

Restvarmeindikator

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

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


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


Programmering av koketoppen

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

Slå av og på koketoppen

Slå av og på koketoppen med hovedbryteren.

Slå på: trykk på symbolet . Indikatoren over hovedbryteren vil lyse. Koketoppen er klar til å brukes.

Slå av: trykk på symbolet  og hold det inne til indikatoren over hovedbryteren slutter å lyse. Alle kokesonene vil da være slått av. Restvarmeindikatoren vil fortsatt lyse helt til kokesonene er tilstrekkelig avkjølte.

Merk: Koketoppen slår seg automatisk av når alle kokesonene har vært avslått i mer enn 20 sekunder.

Justere kokesonen

Velg ønsket effektnivå med symbolene + og -.


Effektnivå 1 = Minimumseffekt.

Effektnivå 9 = Maksimumseffekt.

Hvert effektnivå har i tillegg et halvt nivå. Dette markeres med et punktum.

Velg effektnivå:

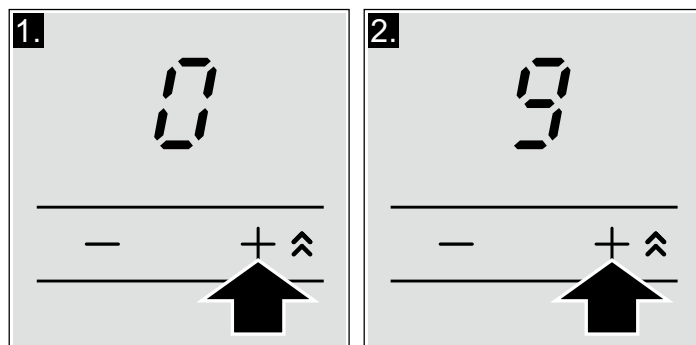
Koketoppen må være slått på.

1. Trykk på symbolet + eller - i ønsket kokesone. I den visuelle indikasjonen lyser .

2. I løpet av de neste 10 sekundene, må du trykke på symbolet + eller -. Du ser da grunninnstillingen.


Symbol + effektnivå 9.

Symbol - effektnivå 4.



3. Endre effektnivå: trykk på symbolet + eller - til du kommer til ønsket effektnivå.

Slå av kokesonen

Trykk på symbolet + eller - til du ser . Kokesonen slår seg av og restvarmeindikatoren vil lyse.

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

Tabell over koketider

Følgende tabell gir noen eksempler.

Bruk effektnivå 9 ved starten av kokingen.

	Effektnivå
Smelte	
Sjokolade, sjokoladeglasur, smør, honning	1-1.
Gelé	1-1.
Varme opp og beholde varmen	
Gryteretter	1-2
Melk**	1.-2.
Pølser varmet opp i vann**	3-4
Tine og varme opp	
Dypfrost spinat	2.-3.
Dypfrost gulasj	2.-3.
Tilbered/kok på svak varme	
Potetboller	4.-5.*
Fisk	4 -5*
Hvit saus, f.eks. bechamel	1-2
Sauser som bearnaise og hollandaise	3-4
Koke, dampkoke, steke lett	
Ris (med dobbel mengde vann)	2-3
Ris med melk	1.-2.
Poteter	4-5
Pasta	6 -7*
Gryteretter, supper	3.-4.
Grønnsaker	2.-3.
Dypfryste grønnsaker	3.-4.
Tilberedt i trykkoker	4.-5.

* Koking uten lokk

** Uten lokk



	Effektnivå
Stue	
Kjøtttrull	4-5
Stuing	4-5
Gulasj	3.-4.
Steke / bake med lite olje**	
Fileter, koteletter (rent kjøtt eller innbakt)	6-7
Biff (3 cm tykk)	7-8
Bryst (2 cm tykk)	5-6
Stekt fisk og fiskefileter	5-6
Panert fisk og fiskefileter	6-7
Reker	7-8
Dypfryste retter, f.eks. wokretter	6-7
Pannekaker	6-7
Omelett	3.-4.
Frityrsteke** (150-200 g per porsjon i 1-2 l olje)	
Dypfryste produkter, som f.eks. pømmes frites, kyllingnuggets	8-9
Dypfryste krokerter	7-8
Kjøttboller	7-8
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6-7
Sopp, grønnsaker og panerte eller i øldeig, f.eks. sjampinjonger	6-7
Bakevarer, f.eks. smultringer, frukt i øldeig	4-5
* Koking uten lokk	
** Uten lokk	


Barnesikring

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

Aktivere og deaktivere barnesikringen

Koketoppen skal være avslått.

Aktivere: trykk på symbolet  og hold det inne i ca. 4 sekunder. Indikatoren  lyser i 10 sekunder. Koketoppen vil da være blokkert.

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


Aktivere og deaktivere barnesikringen permanent

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

Aktivering og deaktivering

Se kapittelet "Grunninnstillinger".


Powerboost-funksjon


Med Powerboost-funksjonen kan du varme opp store mengder vann raskere enn med bruk av effektnivået .




Alle kokesonene har denne funksjonen.

Aktivere



Platetoppen skal være på, men ingen kokesoner må være på.

1. Velg ønsket kokesone.
2. Velg effektnivå .
3. Trykk deretter på symbolet +.

I displayet lyser symbolet . Funksjonen Powerboost er koblet inn.

Merk: Hvis du slår på en kokesone mens Powerboost-funksjonen er i gang, blinker følgende kokesoner  og . Deretter reguleres effektnivået . Funksjonen Powerboost er deaktivert.

Deaktivere

Velg kokesone og trykk på symbolet -. Indikatoren  vil da ikke lenger vises og kokesonen går tilbake til effektnivået . Powerboost-funksjonen er nå deaktivert.

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

Tidsprogrammering

Denne funksjonen kan brukes på to forskjellige måter:

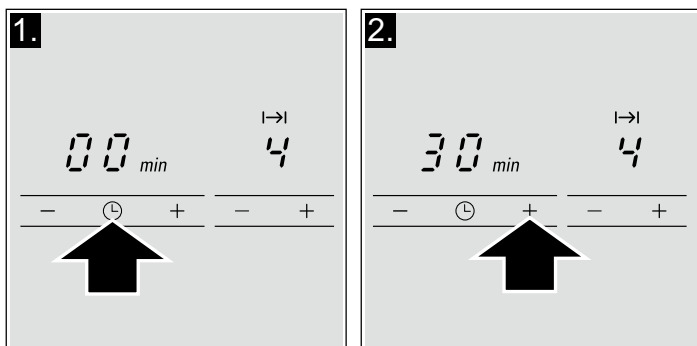
- for å slå av en kokesone automatisk.
- som alarmklokke.

Slå av en kokesone automatisk

Tast inn koketiden til ønsket kokesone. Den slår seg automatisk av når tiden er forløpt.

Slik programmerer du:

1. Velg ønsket effektnivå.
2. Trykk på symbolet . Indikatoren til kokesonen vil lyse. I den visuelle indikasjonen til funksjonen tidsprogrammering vises . For å velge en annen kokesone, trykker du på symbolet til indikatoren til ønsket kokesone lyser.
3. Trykk på symbolet **+** eller **-** til funksjonen tidsprogrammering. Grunninnstillingen vises:
Symbol **+**: 30 minutter.
Symbol **-**: 10 minutter.



4. Trykk på symbolet **+** eller **-** til du kommer til ønsket koketid. Etter noen sekunder vil koketiden begynne å forløpe.

Når tiden er løpt ut

Kokesonen slås av. En alarm vil lyde og vil vises i den visuelle indikasjonen til tidsprogrammeringsfunksjonen i 10 sekunder. Indikatoren begynner å lyse i displayet til kokesonen. Trykk på symbolet . Indikatorene vil slås av og alarmen slutter å lyde.

Endre eller nullstille tiden

Trykk flere ganger på symbolet til ønsket indikator lyser. Endre koketiden med symbolene **+** eller **-**, eller innstill til .

Merknader

- Hvis en koketid er programmert i flere soner, kan du stille inn at du ser alle tidene. Du må da trykke flere ganger på symbolet helt til indikatoren til ønsket kokesone lyser.
- Du kan stille inn en koketid på inntil 99 minutter.

Automatisk tidsinnstiller

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

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

Merk: Du kan endre eller annullere koketiden i en sone:

Trykk flere ganger på symbolet helt til ønsket indikator lyser. Endre koketiden med symbolene **+** eller **-**, eller innstill til .

Timer

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

Slik programmeres det

1. Trykk flere ganger på symbolet helt til indikatoren lyser. I den visuelle indikasjonen til tidsprogrammeringsfunksjonen vises .
2. Trykk på symbolet **+** eller **-** for funksjonen tidsprogrammering. Grunninnstillingen vises.
Symbol **+**: 10 minutter.
Symbol **-**: 05 minutter.
3. Still in ønsket tid med symbolene **+** eller **-**. Etter noen sekunder starter tiden å løpe.

Når tiden er løpt ut

Et varselsignal høres. I den visuelle indikasjonen til tidsprogrammeringsfunksjonen vises og indikatoren lyser. Etter 10 sekunder slår indikatorene seg av.

Hvis du trykker på symbolet , vil indikatorene slås av og alarmen slutter å lyde.

Endre eller nullstille tiden

Trykk flere ganger på symbolet til indikatoren lyser. Endre koketiden eller innstill til med symbolene **+** eller **-**,

Automatisk tidsbegrensning

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

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

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

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

Grunninnstillinger

Apparatet har diverse grunninnstillinger. Disse kan justeres for å tilpasses brukerens behov.


Indikator	Funksjon
c /	Permanent barnesikring □ Deaktivert.* / Aktivert.
c 2	Lydsignaler □ Bekreftelsessignal og feilsignal deaktivert. / Bare bekræftelsessignal deaktivert. 2 Alle signalene er deaktivert.*
c 5	Automatisk tidsinnstiller □ Slått av.* 1-99 Tid til automatisk frakopling.
c 6	Varighet til varselsignalet til tidsprogrammeringsfunksjonen / 10 sekunder.* 2 30 sekunder. 3 1 minutt.
c 7	Power-Management-funksjon □ = Deaktivert.* / = 1000 W. minimumseffekt. / = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 eller 9. = koketoppens maksimumseffekt.**
c 0	Tilbake til de automatiske innstillingene. □ Personlige innstillinger.* / Tilbake til fabrikkinnstillingene.

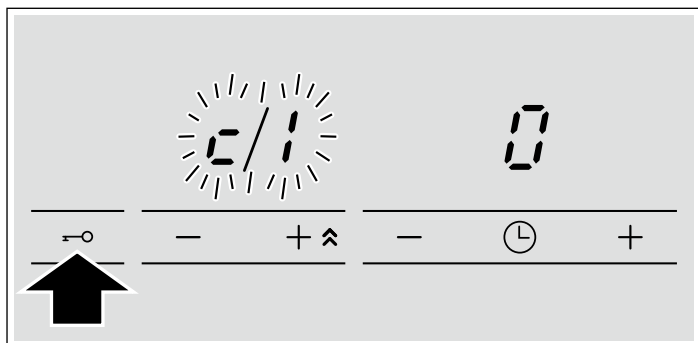
*Fabrikkinnstilling

**Platetoppens maksimale effekt avhenger av hvordan tilkoblingen konfigureres ved installasjon. For at denne maksimumsverdien ikke skal overskrides er platetoppen utstyrt med en rekke komponenter som automatisk håndterer effekten og fordeler den mellom kokesonene etter behov.


Tilgang til grunninnstillingene

Koketoppen skal først være avslått.

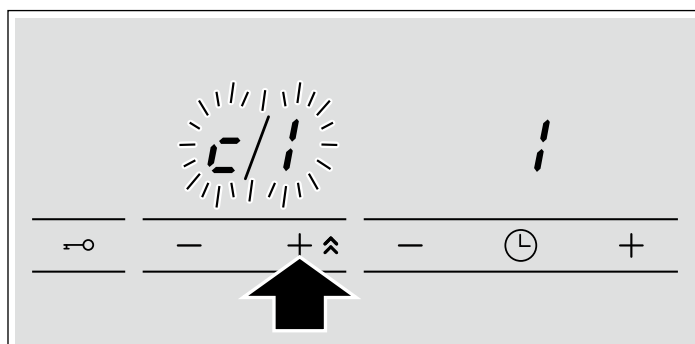
1. Slå på koketoppen.
2. I løpet av de neste 10 sekundene må du trykke på symbolet  og holde det inne i 4 sekunder.




Til venstre på skjermen vil du se **c /** og til høyre **0**.

3. Trykk flere ganger på symbolet  til du ser indikatoren til den funksjonen du ønsker.

4. Velg så ønsket innstilling med symbolene **+** og **-**.



5. Trykk så på nytt på symbolet  og hold det inne i minst 4 sekunder.

Innstillingene er nå korrekt lagret.

Gå ut

For å gå ut av grunninnstillingene, må du slå av koketoppen med hovedbryteren.

Vedlikehold og rengjøring

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

Koketopp

Rengjøring

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

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

Bruk aldri:

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

Glasskrape

Fjern rester, som sitter fast, med en glasskrape.

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

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

Fare for personskader!

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

Vedlikehold

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

Koketoppens ramme

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

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

Reparasjon

Vanligvis skyldes feil små detaljer. Før du kontakter teknisk service, bør du ta hensyn til følgende råd og advarsler.

Indikator	Feil	Tiltak
ingen	Strømtilførselen er avbrutt. Tilkoblingen av apparatet er ikke gjort i samsvar med tilkoblingsskjemaet. Feil på elektronisk system.	Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det har forekommet et strømbrydd. Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til tilkoblingsskjemaet. Hvis ovenstående kontroller ikke løser problemet skal du kontakte teknisk service.
E blinker	Bryterpanelet er fuktig, eller det står en gjenstand oppå det.	Tørk av bryterpanelet eller fjern gjenstanden.
E_r + nummer / d + nummer / E + nummer /	Feil på elektronisk system.	Koble koketoppen fra strømmettet. Vent ca. 30 sekunder og koble det til på nytt.*
F0/F9	Det har oppstått en intern funksjonsfeil.	Koble koketoppen fra strømmettet. Vent ca. 30 sekunder og koble det til på nytt.*
F2	Det elektroniske systemet er overopphetet og har slått av den korresponderende kokesonen.	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt og trykk så på et hvilket som helst symbol på koketoppen.*
F4	Det elektroniske systemet er overopphetet og har slått av alle kokesonene.	
F8	Kokesonen har vært for lenge i uavbrutt bruk på høy effekt.	Den automatiske tidsbegrensningen er aktivert. Trykk på et hvilket som helst symbol på bryterpanelet. Indikatoren vil da slå seg av. Du kan nå slå på koketoppen på nytt.
U1	Feil spenning, utenfor grensene for normal bruk.	Ta kontakt med strømleverandøren.
U2/U3	Kokesonen er overopphetet og har slått seg av for å beskytte kjøkkenbenken.	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt og slå den på på nytt.

* Hvis indikatoren fortsetter å lyse, må du kontakte teknisk service.

Ikke plasser varme kokekar på bryterpanelet.

Normal støy ved bruk av apparatet

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

En dyp summing som i en transformator

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

En svak plystrelyd

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

Knitring

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

Høy plystrelyd

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

Støy fra ventilatoren

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

Tikkende lyd eller lyd som fra viserne på en klokke

Denne lyden høres kun når 3 kokesoner eller mer er i gang, og den forsvinner eller dempes, når du slår av kokesoner.

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

Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon.

E-nummer og FD-nummer:

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

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

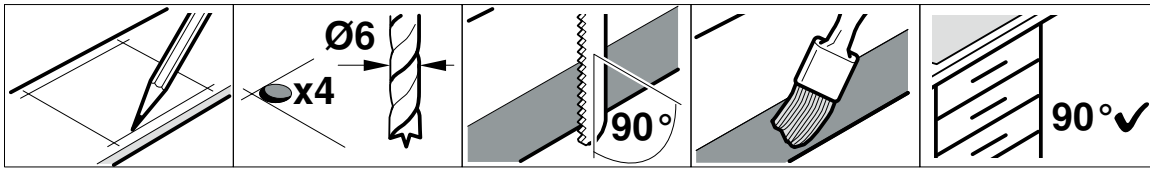
Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

MONTERING	45
Viktigt	47
Montering och anslutning av hällen - fig. 1/2/3/4/5.....	47
Kopplingsschema - Bild 5.....	47
Modifiera anslutningsintensiteten 10 / 13 / 16 / 20 Ampere - Bild 6.....	47
Avmontering av spishäll	47
SÄKERHET	48
Säkerhetsinstruktioner	48
Orsaker till skador.....	49
MILJÖSKYDD	49
Miljövänlig avfallshantering	49
Råd för energibesparing.....	49
INDUKTIONSTILLAGNING	50
Fördelar med induktionstillagning	50
Lämpliga kokkärl	50
FÖRSTA KONTAKT MED APPARATEN	51
Kontrollpanelen	51
Kokzoner	51
Indikator för restvärme	51
PROGRAMMERING AV SPISHÄLLEN	52
Sätt på och stäng av spishällen.....	52
Ställa in kokzon	52
Tillagningstabell.....	52
BARNSPÄRR	53
Sätta på och stänga av barnlåset	53
Aktivera och avaktivera barnsäkerhetsspärren.....	53
FUNKTIONEN POWERBOOST	53
Aktivera	53
Avaktivera	53
TIDSPROGRAMMERING	54
Stänga av en kokzon automatiskt.....	54
Automatisk timer	54
Äggklocka	54
AVSTÄNGNINGSAUTOMATIK	54
GRUNDINSTÄLLNINGAR	55
Åtkomst till grundinställningarna	55
SKÖTSEL OCH RENGÖRING	56
Spishäll.....	56
Spishällens ram.....	56
ÅTGÄRDA FEL	56
Normalt ljud under apparatens funktion	57
SERVICE	57

MONTERINGSANVISNING

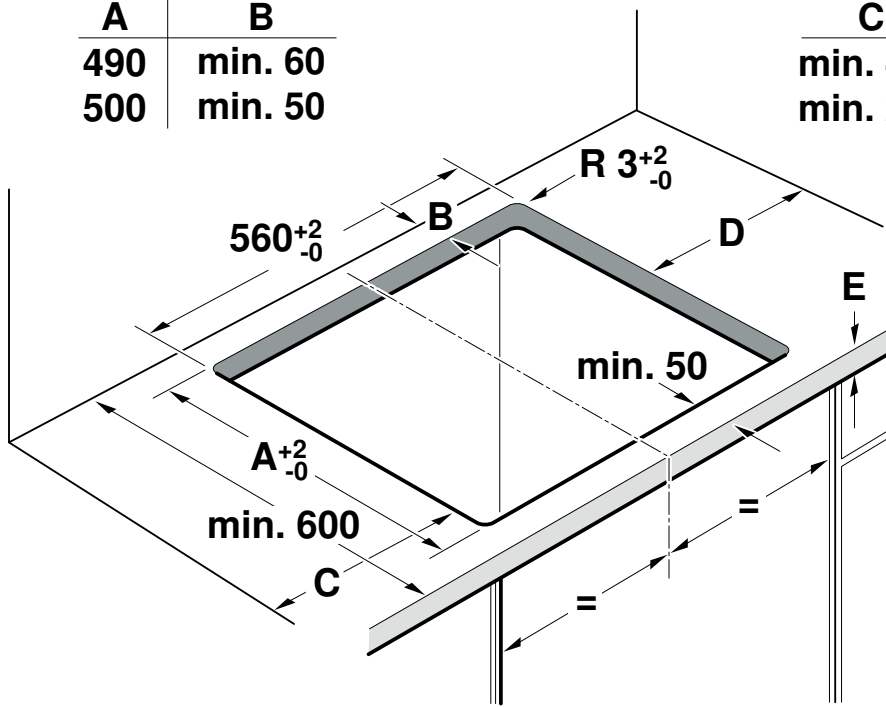
Montering

1

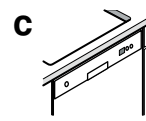
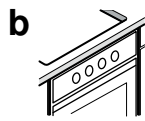
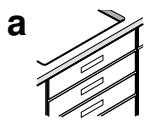


A	B
490	min. 60
500	min. 50

C	D
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

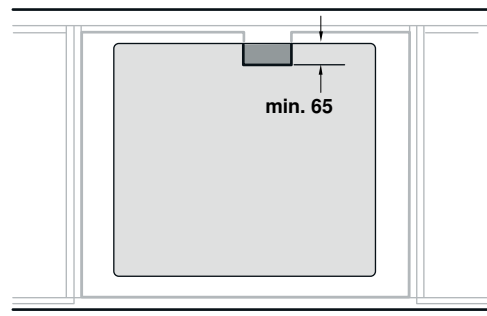
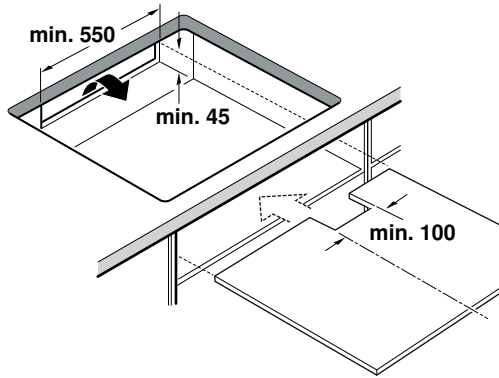


2

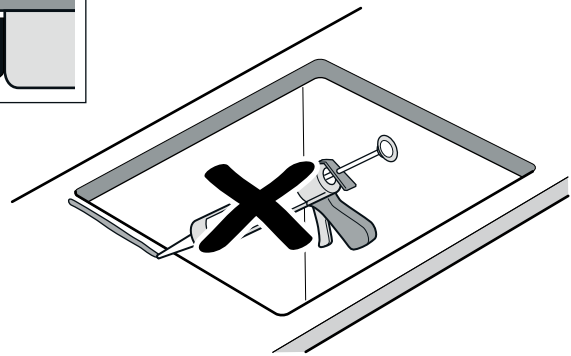
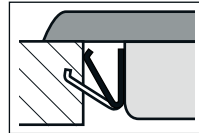
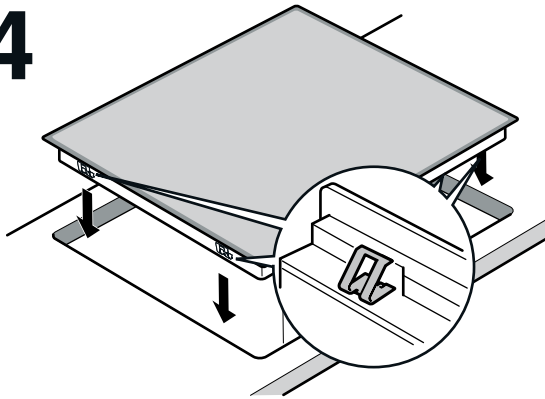


E	min. 20	min. 30	min. 20	min. 20 max. 40	min. 20 max. 40
	min. 20	min. 30	min. 20	min. 20, max. 40	min. 20, max. 40
	min. 20	min. 65	min. 60	min. 65	min. 60
	min. 20	600	450	810/860	450/600

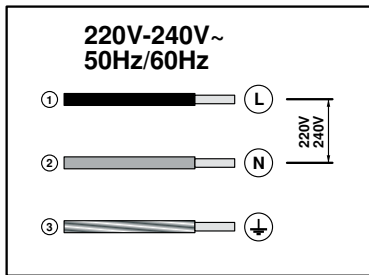
3



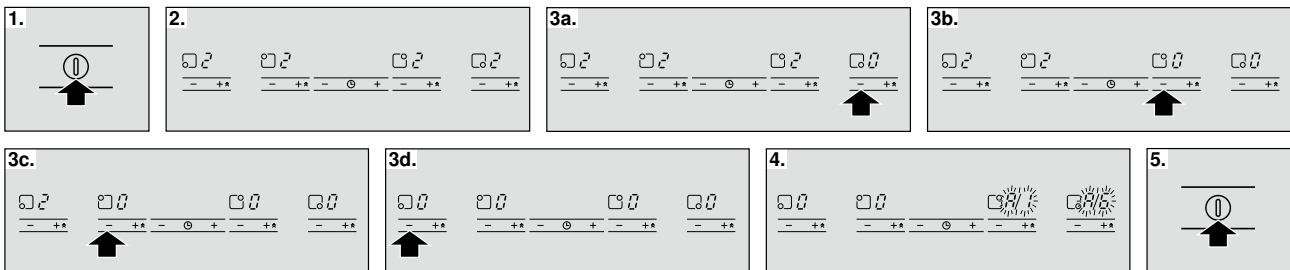
4



5



6



Viktigt

Säkerheten vid användning garanteras under förutsättning att installationen har utförts korrekt och enligt denna monteringsanvisning. Skador orsakade av felaktig montering är montörens ansvar.

Endast behörig fackman får ansluta apparaten. Föreskrifterna från den lokala elleverantören skall följas.

Apparaten är av skyddsklass I och den får endast användas om den är jordad.

Användning av apparaten utan jordanslutning eller felaktigt installerad kan i undantagsfall orsaka allvarlig skada.

Tillverkaren påtar sig inte ansvar för felaktig funktion eller skador orsakade av felaktig elinstallation.

Om apparaten inte är försedd med tillgänglig stickkontakt skall fast installation förses med strömbrytare, i enlighet med föreskrifter för installationen.

Strömkabeln skall placeras så att den inte vidrör varma delar av spishällen eller ugnen.

Ingrepp i apparat, även byte av strömkabel, skall utföras av kundtjänst.

Induktionshållar kan endast installeras på lådor, varmluftsugnar av samma märke eller diskmaskiner av samma märke. Under spishällen kan man inte installera kylskåp, ugnar utan ventilation eller tvättmaskiner.

Montering på lådan (bild 2a)

Om hällen monteras över en låda kan metallföremål i lådan kan bli mycket varma genom luften som cirkulerar från hällen. Därför rekommenderas att ett skydd används.

Som stöd kan man använda en träskiva (bild 3) eller köpa ett lämpligt tillbehör från vår tekniska serviceavdelning.

Artikelnummer för detta till detta tillbehör: 686002

Bänkskivan där hällen monteras skall ha en minsta tjocklek om 20 mm.

Avståndet mellan bänkskivans övre del och lådans övre del ska vara 65 mm.

Montering på ugnen (bild 2b)

Bänkskivan där hällen monteras skall ha tjocklek minst:

- 20 mm om den installeras på en kompakt ugn.
- 30 mm om den installeras på en ugn som inte är kompakt.

Om hällen har installerats på en kompakt ugn, ska man lämna ett avstånd på 60 mm mellan ugnens övre del och bänkskivans övre del.

Montering på diskmaskin (bild 2c)

Om hällen har installerats på en diskmaskin, ska man installera ett tillbehör som mellanlägg. Tillbehöret ska beställas från vår service för teknisk assistans.

Artikelnummer för detta till detta tillbehör: 686002

Bänkskivan som hällen installeras i ska ha en tjocklek på minst 20 mm och max. 40 mm.

Avståndet mellan bänkskivans övre del och diskmaskinens övre del ska vara:

- 60 mm om den installeras på en kompakt diskmaskin.
- 65 mm om den installeras på en diskmaskin som inte är kompakt.

Montering och anslutning av hällen - fig. 1/2/3/4/5

För spänning, se märkskylten.

Utför anslutningarna endast enligt anslutningsschemat.

Kopplingschema - Bild 5

1. Brun
2. Blå
3. Gulgrön

Modifiera anslutningsintensiteten 10 / 13 / 16 / 20 Ampere - Bild 6

Innan du använder hällen för första gången, ska du kontrollera att hällens anslutningsintensitet är korrekt.

För att ändra hällens intensitet, följ nedanstående steg:

1. Slå på spishällen med huvudströmbrytaren. Placera inget kokkärl i kokzonerna
2. Under de följande 60 sekunderna, ska du placera alla kokzoner på önskad effektnivå enligt den anslutningsintensitet som krävs, se tabellen.

Effektnivå	Anslutningsintensitet i Ampere
1	20 A
2	16 A
3	13 A
4	10 A

3. Stäng av värmezonen i tur och ordning. Börja med zonen längst nere till höger och sedan motsols.
4. På displayen för kokzonerna på höger sida visas den valda anslutningsintensiteten.
5. Stäng av spishällen med huvudströmbrytaren. Den valda anslutningsintensiteten sparas korrekt.

Avmontering av spishäll

Stäng av strömmen till apparaten.

Lyft ut hällen genom att trycka underifrån.

BRUKSANVISNING

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

⚠ Säkerhet

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

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

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

Säkerhetsinstruktioner

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

Säker användning

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

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

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

Se till att barn inte leker med apparaten.

För varm olja och matfett

Brandfara!

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

Tillaga rätter i vattenbad

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

Varm spishäll

Fara för brännskador!

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

Fara för brand!

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

Fukt på kokkärlets botten eller kokzoner

Fara för personskador!

Om det finns vätska mellan kokkärlets botten och kokzonen kan ångtryck bildas. Till följd av detta, kan kärlet explodera. Håll alltid kokzonen och kärlets botten torra.

Sprickor i spishällen

Varning för elchock!

Koppla bort apparaten från nätspänningen om spishällen är trasig eller sprucken.

Kontakta Serviceavdelningen.

Kokzonen värms upp men indikatorn fungerar inte

Fara för brännskador!

Stäng av kokzonen om indikatorn inte fungerar. Kontakta Serviceavdelningen.

Spishällen stängs av

Brandfara!

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

Placera inte metallföremål ovanpå induktionshällen

Fara för brännskador!

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

Försiktighetsåtgärder gällande fläkten

Fara för fel!

Hällen är utrustad med en fläkt nertill. Om det finns en låda under spishällen, ska du inte förvara små föremål eller pappersföremål i den, eftersom de vid en eventuell insugning, kan förstöra fläkten eller negativt påverka dess effekt.

Obs!

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

Felaktiga reparationer

Varning för elchock!

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

Obs!

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

Stäng av spishällen

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

Orsaker till skador

Obs!

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

Allmän vy

I följande tabell indikeras de vanligaste skadorna:

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

Miljöskydd

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

Miljövänlig avfallshantering



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

Råd för energibesparing

- Sätt alltid rätt lock på kockärnen. Vid matlagning utan lock fördubblas energiförbrukningen. Använd ett glaslock för att kunna se rätten utan att behöva lyfta på locket.

- Använd kockärl med tjock och plan botten. En ojämn botten ökar energiförbrukningen.
- Kockärlens diameter bör överensstämma med kokzonens storlek. Annars uppstår en energislösning. Observera: Tillverkare av kockärl anger ofta en viss diameter för kockärlet. Detta mått är i allmänhet större än botten diameter.
- Välj kockärl med en storlek som är anpassad till mängden livsmedel som ska tillagas. Ett stort kockärl som bara är halvfyllt förbrukar mycket energi.
- Använd inte för mycket vatten. På så sätt sparar man energi och alla vitaminer och mineralier i grönsakerna bibehålls.
- Välj en lägre effektläge.

Induktionstillagning

Fördelar med induktionstillagning

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

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

Lämpliga kokkärl

Ferromagnetiska kokkärl

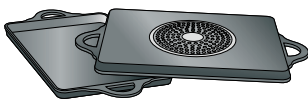
Endast lämpliga kokkärl för induktionstillagning med ferromagnetiska kärl, får användas om de består av:

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

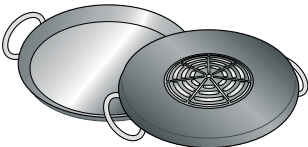
För att ta reda på om kokkärlet är lämpliga, kontrollera att de dras till magneten.

Andra kärl som lämpar sig för induktionstillagning

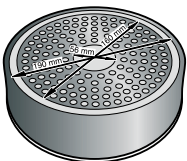
Det finns andra typer av specialkärl för induktionstillagning vars botten inte är helt ferromagnetisk.



Då du använder stora kokkärl med en mindre ferromagnetisk diameter, värms endast det ferromagnetiska området, vilket innebär att värmefördelningen kanske inte blir jämn.



Kärl med inlägg av aluminium i basen reducerar det ferromagnetiska området, vilket innebär att den tillförda värmen kan bli mindre eller leda till detekteringsproblem.



För att uppnå goda kokresultat, rekommenderas det att kärlets ferromagnetiska diameter ska anpassas till kokzonens storlek. Om kärlet inte har detekterat någon kokzon, kontrollera det på en zon med en lite mindre diameter.

Olämpliga kokkärl

Använd aldrig kokkärl av:

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

Egenskaper för kokkärlets botten

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

Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

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

Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

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

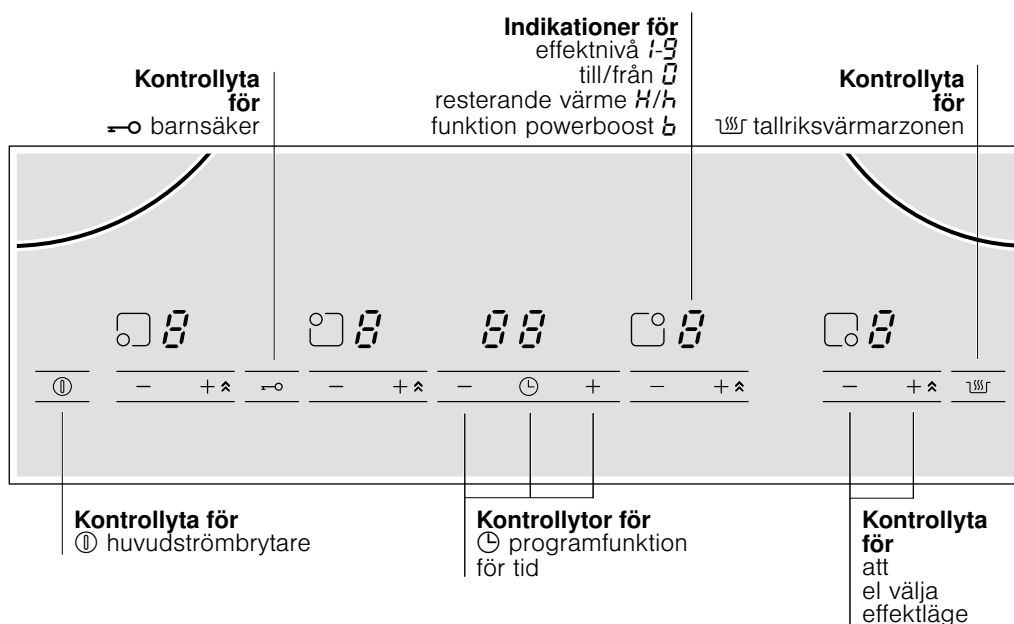
Kokkärlsdetektering

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

Första kontakt med apparaten

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

Kontrollpanelen



Kontrolllytor

Då du vidrör en sensor, aktiveras motsvarande funktion.

Anvisningar

- Inställningarna ändras inte då du vidrör flera symboler samtidigt. Det gör att man kan rengöra programmeringszonen om livsmedlen kokar över.
- Se till att kontrolllytorna alltid är torra. Vätska och fukt kan göra så att hällen inte fungerar som den ska.

Kokzoner

Kokzon	Sätta på och stänga av
<input type="radio"/> Enkel kokzon	Använd ett kokkärl av lämplig storlek.
<input type="radio"/> Stekzon	Zonen sätts på automatiskt om ett kokkärl med samma storlek som den yttre zonen används.
<input type="radio"/> Zon för tallriksvärmning*	Tryck på symbolen ☰ **.

* Aktivering av kokzon: Indikatorn tänds.

** Indikatorn för restvärme tänds.

Använd endast kokkärl som lämpar sig för tillagning med induktion. Se bilagan "Lämpliga kokkärl".

Indikator för restvärme

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

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

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

Programmering av spishällen

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

Sätt på och stäng av spishällen

Man sätter på och stänger v spishällen med huvudströmbrytaren.

Påsättning: tryck på symbolen ①. Indikatorn som sitter ovanför huvudströmbrytaren tänds. Spishällen är nu klar för användning.

Avstängning: tryck på symbolen ① tills indikatorn som sitter ovanför huvudströmbrytaren slocknar. Alla kokzoner är nu avstängda. Indikatorn för restvärme fortsätter att lysa tills kokzonerna är tillräckligt avkylda.

Anvisning: Spishällen kopplas ifrån automatiskt när alla kokzoner har varit avstängda i mer än 20 sekunder.

Ställa in kokzon

Välj önskat effektläge med symbolerna + och -.

Effektläge 1 = lägsta effekt.

Effektläge 9 = högsta effekt.

Varje effektläge har ett mellanläge. Den signaleras med en punkt.

Välj effektnivå:

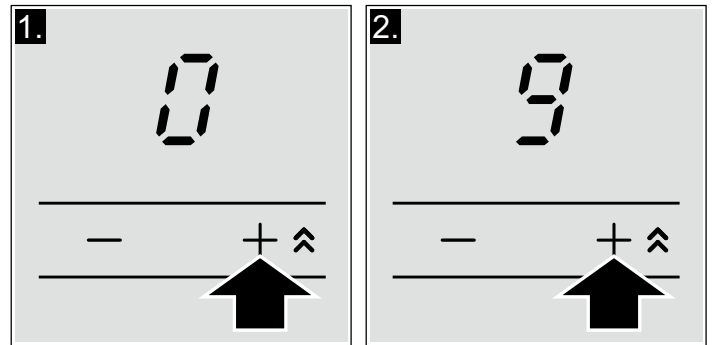
Spishällen måste vara på.

1. Tryck på symbolen + eller - i önskad kokzon. ② tänds på displayen.

2. Under de följande 10 sekunderna, ska du trycka på symbolen + eller -. Grundinställningen visas.

Symbol + effektnivå 9.

Symbol - effektnivå 4.



3. Ändra effektnivån: tryck på symbolen + eller - tills önskad effektnivå visas.

Stäng av kokzonen

Tryck på symbolen + eller - tills indikatorn ③ visas. Kokzonen stängs av och indikatorn för restvärme visas.

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

Tillagningstabell

I den följande tabellen visas några exempel.

Använd effektläge 9 för att starta tillagningen.

	Effektnivå
Smälta	
Choklad, chokladglasyr, smör, honung	1-1.
Gelatin	1-1.
Värma och hålla varm	
Soppa (t. ex. linssoppa)	1-2
Mjök**	1.-2.
Kokt korv**	3-4
Tina och värma	
Djupfrost spenat	2.-3.
Djupfrost gulasch	2.-3.
Tillaga på låg värme, sjuda	
Potatisknödel	4.-5.*
Fisk	4-5*
Vit sås, t.ex. bechamelsås	1-2
Emulgerade såser, t.ex. bearnaisesås och hollandaisesås	3-4
Koka, ångkoka, fräsa	
Ris (med dubbelt så mycket vatten)	2-3
Risgrynsgrot	1.-2.
Potatis	4-5
Pasta	6-7*
Gryta, soppor	3.-4.
Grönsaker	2.-3.
Grönsaker, djupfrysta	3.-4.
Kokta i tryckkokare	4.-5.

* Tillagning utan lock

** Utan lock



	Effektnivå
Steka under lock	
Köttstek	4-5
Kalops	4-5
Gulasch	3.-4.
Steka/friterade med lite olja**	
Biffar, kotletter (naturella eller panerade)	6-7
Biff (3 cm tjock)	7-8
Kycklingbröst (2 cm tjockt)	5-6
Fisk och fisk i bitar eller skivor, utan marinad	5-6
Fisk, hel eller filé, panerad	6-7
Scampi, Garnelen	7-8
Djupfrysta rätter, t.ex. sautéer	6-7
Crepes	6-7
Omeletter	3.-4.
Steka** (150-200 g per portion i 1-2 liter olja)	
Djupfrysta produkter, t.ex. pommes frites, kycklingbitar	8-9
Djupfrysta kroketter	7-8
Knödel/dumplings	7-8
Kött, t.ex. kycklingbitar	6-7
Fisk, grönsaker eller svamp, panerade eller i friteringsmet, t ex. champinjoner	6-7
Efterrätter, t.ex. friterade sötsaker, frukt i friteringsmet	4-5
* Tillagning utan lock	
** Utan lock	


Barnspärr

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

Sätta på och stänga av barnlåset

spishällen måste vara avstängd.

Aktivera: tryck på symbolen  i cirka 4 sekunder. Indikatorn  tänds i 10 sekunder. Hällen är nu säkrad.

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


Aktivera och avaktivera barnsäkerhetsspärren

Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.

Slå på och stänga av

Se "Grundinställningar".


Funktionen Powerboost


Med funktionen Powerboost kan du värma stora mängder vatten snabbare än om du använder effektnivån .




Alla kokzoner har denna funktion.

Aktivera



Kokhällen ska vara på, men ingen kokzon ska vara igång.

1. Välj önskad kokzon.
2. Välj effektläge .
3. Tryck därefter på symbolen +.

På displayen tänds symbolen . Funktionen powerboost har aktiverats.

Anvisning: Om du sätter på en kokzon när funktionen Powerboost är igång, blinkar följande indikation i kokzonen  och . Därefter regleras effektläget . Funktionen Powerboost avaktiveras.

Avaktivera

Välj kokzon och tryck på symbolen -. Indikatorn  försvinner från displayen och kokzonen återgår till effektläget . Funktionen Powerboost avaktiveras.

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

Tidsprogrammering

Denna funktion kan användas på två olika sätt:

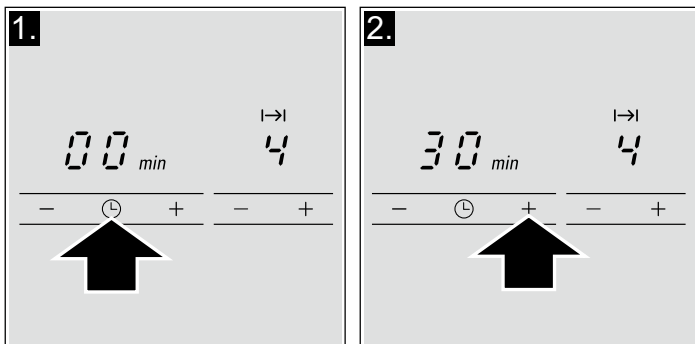
- för att automatiskt stänga av en kokzon.
- som timer.

Stänga av en kokzon automatiskt

Ange koktiden för önskad kokzon. Zonen slocknar automatiskt då den inställda tiden har förlutit.

Programmering

1. Välj önskad effektnivå.
2. Tryck på symbolen . Indikatorn i önskad kokzon tänds. På tidsprogrammeringsfunktionens display visas . För att välja en annan kokzon, tryck flera gånger på symbolen tills indikatorn tänds i önskad kokzon.
3. Tryck på symbolen **+** eller **-** för programfunktionen för tid. Grundinställningen visas:
Symbol **+**: 30 minuter.
Symbol **-**: 10 minuter.



4. Tryck på symbolerna **+** eller **-** tills önskad koktid visas. Efter några sekunder börjar den inställda tiden gå.

När tiden har gått ut

Kokzonen slocknar. En varningssignal ljuder och på tidsprogrammeringsfunktionens display visas indikatorn i 10 sekunder. Indikatorn tänds i indikatorn i kokzonen. Tryck på symbolen , indikatorerna slocknar och ljudsignalen upphör att ljuda.

Att ändra eller radera tiden

Tryck på symbolen flera gånger tills den önskade indikatorn tänds. Ändra koktiden med symbolen **+** eller **-**, eller ställ in .

Anvisningar

- Om du har programmerat en koktid för flera zoner, kan du göra en inställning för att alla tidsvärden ska visas. För att göra det, ska du flera gånger trycka på symbolen tills indikatorn i önskad kokzon tänds.
- Tillagningstiden kan ställas in upp till 99 minuter.

Automatisk timer

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

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

Anvisning: Du kan ändra eller radera en zons koktid:

Tryck flera gånger på symbolen tills den önskade indikatorn tänds. Ändra koktiden med symbolerna **+** eller **-** eller ställ in den på .

Äggklocka

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

Inställning

1. Tryck på symbolen flera gånger tills indikatorn tänds. På tidsprogrammeringsfunktionens display visas .
2. Tryck på symbolen **+** eller **-** för tidsprogrammeringsfunktionen. Grundinställningen visas.
Symbol **+**: 10 minuter.
Symbol **-**: 05 minuter.
3. Ställ in önskad tid med symbolerna **+** eller **-**. Efter några sekunder börjar tiden gå.

Då tidsperioden har gått

En ljudsignal hörs. I visningsindikationen för tidsprogrammeringsfunktionen, visas och indikatorn tänds. Efter 10 sekunder slocknar indikatorerna.

Vid tryck på symbolen , slocknar indikatorerna och ljudsignalen upphör.

Ändra eller radera tiden

Tryck flera gånger på symbolen tills indikatorn tänds. Ändra koktiden eller ställ in med symbolerna **+** eller **-**,

Avstängningsautomatik

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

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

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

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

Grundinställningar

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


Indikator	Funktion
c /	Barnsäkerhetsspärr 0 Avaktiverad.* / Aktiverad.
c 2	Akustiska signaler 0 Bekräftelsesignal och felsignal är avaktiverade. / Endast bekräftelsesignalen är avaktiverad. 2 Alla signaler är avaktiverade.*
c 5	Automatisk ägglocka. 0 Avstängd.* 1-99 Tid för automatisk avstängning.
c 6	Varaktighet för tidsinställningens varningsignal / 10 sekunder.* 2 30 sekunder. 3 1 minut.
c 7	Funktionen Power-Management 0 = Avaktiverad.* / = 1000 W. lägsta effekt. / = 1500 W. 2 = 2 000 W. ... 9 eller 9. = hällens högsta effekt.**
c 0	Gå tillbaka till standardinställningarna 0 Personliga inställningar.* / Gå tillbaka till fabriksinställningarna.

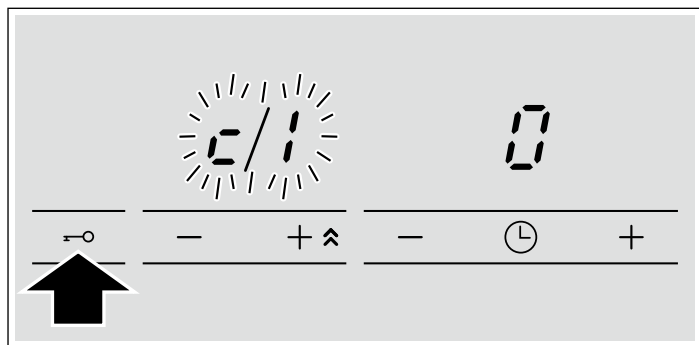
*Fabriksinställning

**Spishällens högsta effekt beror på configurationen av anslutningens intensitet som görs vid installationen. För att inte överskrida detta max. värde, har spishällen ett antal komponenter som automatiskt hanterar effekten och fördelar den mellan kokzonerna som är på enligt behov.


Åtkomst till grundinställningarna

Spishällen bör vara avstängd.

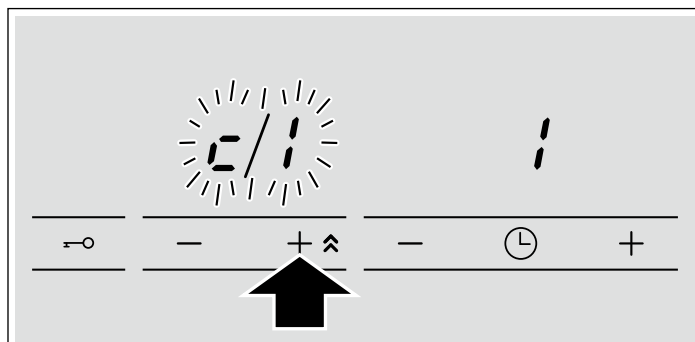
1. Sätt på spishällen.
2. Under de följande 10 sekunderna, ska du hålla symbolen  nedtryckt i 4 sekunder.




Till vänster visas skärmen **c /** och till höger **0**.

3. Tryck flera gånger på symbolen  tills indikatorn för den önskade funktionen visas.

4. Välj därefter önskad inställning med symbolerna **+** och **-**.



5. Tryck åter på symbolen  i mer än 4 sekunder. Inställningarna kommer att sparas korrekt.

Ökning

För att öka grundinställningar, stänga av spishällen med huvudströmbrytaren.

Skötsel och rengöring

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

Spishäll

Rengöring

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

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

Använd aldrig:

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

Hällskrapa

Avlägsna fastbrända rester med en hällskrapa.

1. Ta bort skyddet från skrapan.

2. Rengör hällens yta med eggen.

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

Fara för skador!

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

Skötsel

Använd ett medel som bevarar och skyddar spishällen. Följ anvisningarna på förpackningen.

Spishällens ram

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

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

Åtgärda fel

Normalt beror fel på små detaljer. Innan du kontaktar den tekniska serviceavdelningen, ska du läsa igenom följande råd och varningar.

Indikator	Fel	Åtgärd
Ingen	Ett strömavbrott har inträffat. Apparaten har inte anslutits enligt kopplings-schemat. Fel i det elektroniska systemet.	Kontrollera med hjälp av andra elapparater om en kortslutning har uppstått i strömförsörjningen. Kontrollera att apparaten har anslutits enligt kopplings-schemat. Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller, kontakta kundtjänst.
E blinkar	Manöverpanelen är fuktig eller det ligger något på den.	Torka av manöverpanelen eller avlägsna föremålet.
E_r + nummer / d + nummer / E + nummer /	Fel i det elektroniska systemet.	Koppla ifrån spishällen från elnätet. Vänta omkring 30 sekunder och anslut den sedan igen.*
$FQ/F9$	Ett internt funktionsfel har uppstått	Koppla ifrån spishällen från elnätet. Vänta omkring 30 sekunder och anslut den sedan igen.*
$F2$	Det elektroniska systemet har överhettats och motsvarande kokzon har stängts av..	Vänta tills det elektroniska systemet är tillräckligt avkyllt. Tryck sedan på vilken symbol som helst på spishällen.*
$F4$	Det elektroniska systemet har överhettats och samtliga kokzoner har stängts av.	
$F8$	Kokzonen har varit på för länge med en hög effekt och utan avbrott.	Den automatiska tidsbegränsningsfunktionen har aktiverats. Tryck på vilken symbol som helst på manöverpanelen. Indikatorn slocknar. Du kan åter sätta på spishällen.
$U1$	Felaktig matningsspänning, utanför normala funktionsgränser.	Kontakta elleverantören.
$U2/U3$	Kokzonen har överhettats och den har stängts av för att skydda bänkskivan.	Vänta tills dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt och anslut den på nytt.

* Om indikationen kvarstår, ska du kontakta den tekniska serviceavdelningen.

Placera inte varma kokkärl på kontrollpanelen.

Normalt ljud under apparatens funktion

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

Ett djupt buller som en transformator

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

Ett lågt väsande ljud

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

Knastrande ljud

Detta ljud hörs i kärlen som består av flera olika överlappande material. Ljudet beror på vibrationer som hörs i ytorna som sammanför olika överlappande material. Detta ljud kommer från kärlet. Mängden och tillagningssättet för livsmedlen kan variera.

Ett högt väsande ljud

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

Ljud från fläkten

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

Tickande ljud eller ljud som från en klockas visare

Det här ljudet hörs endast när 3 eller flera kokzoner är igång och försvinner eller minskar när man stänger av en kokzon.

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

Service

Om du behöver reparera enheten, så hjälper service dig.

E- och FD-nummer:

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

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

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



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000703961

00
910907