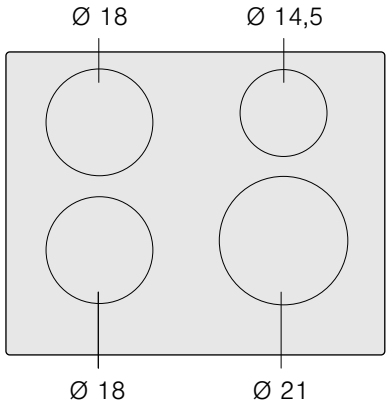
PIE...B...
Kogesektion
Keittotaso
Kokesone
Häll

BOSCH

[da] Brugs- og monteringsvejledning 3
[fi] Käyttö- ja asennusohje 20
[no] Bruks- og monteringsveiledning 37
[sv] Bruks- och monteringsanvisning 54

PIE...B...



	9*	b*
Ø 18	1.800 W	2.500 W
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W
Ø 21	2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

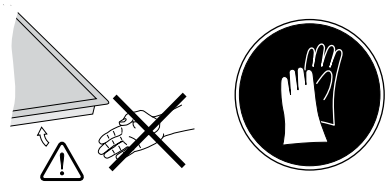
Ø = cm

da Indholdsfortegnelse

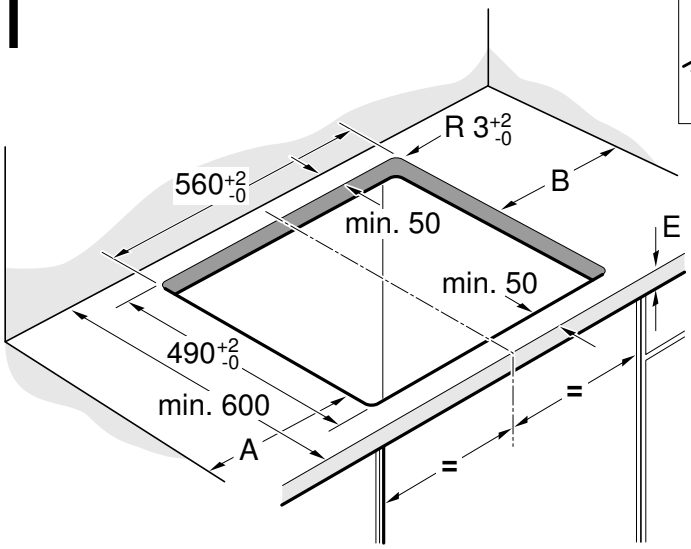
MONTERINGSVEJLEDNING 4
Montering 4
Vigtige henvisninger 6
Forberedelse af monteringsmøblerne, figurer 1/2/3/4 6
Installation af apparatet, figur 5/7 7
Modificer tilslutningsintensiteten 13/16/20 A, figur 8 7
Afmontering af apparatet 7
BRUGSANVISNING 8
Sikkerhedsanvisninger 8
Årsager til skader 9
Beskyttelse af miljøet 10
Miljøvenlig bortskaffelse 10
Råd om energibesparelse 10
Induktionstilberedning 10
Fordele ved induktionstilberedning 10
Kogegrej 10
Lære apparatet at kende 11
Betjenings panel 11
Kogefelter 11
Restvarme-indikator 11
Programmering af kogesektion 12
Sådan tændes og slukkes kogesektionen 12
Indstilling af kogefelt 12
Tabel over tilberedning 12
Børnesikring 13
Aktivering og deaktivering af børnesikringen 13
Permanent børnesikring 13
Powerboost-funktion 14
Aktivering 14
Sådan deaktiveres funktionen 14
Funktionen tidsprogrammering 14
Automatisk afbrydelse af et kogefelt 14
Minutur 14
Automatisk tidsbegrænsning 15
Grundindstillinger 15
Gå til grundindstillingerne 16
Vedligeholdelse og rengøring 16
Kogesektion 16
Kogesektionens ramme 16
Reparation af fejl 16
Normal lyd fra apparatet under brug 17
Kundeservice 17
Testede retter 18

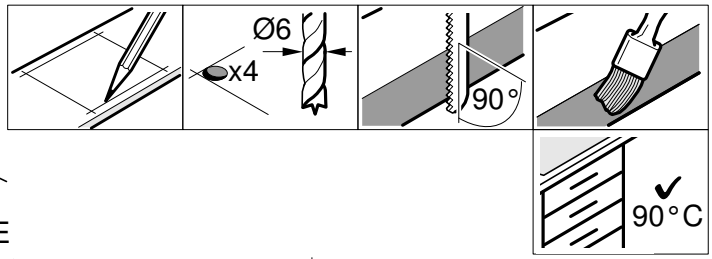
MONTERINGSVEJLEDNING

Montering



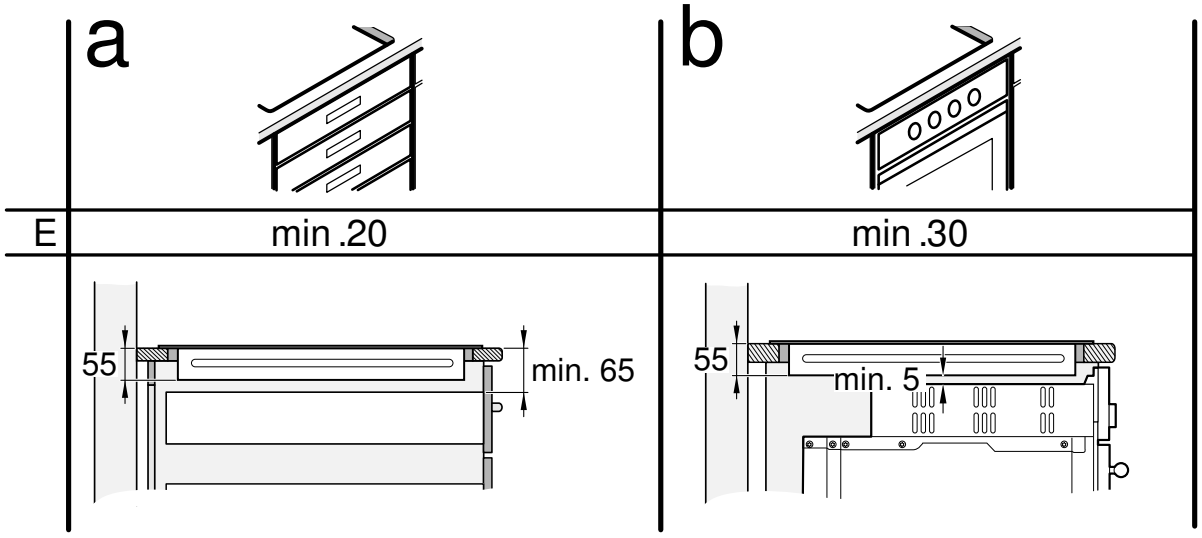
1



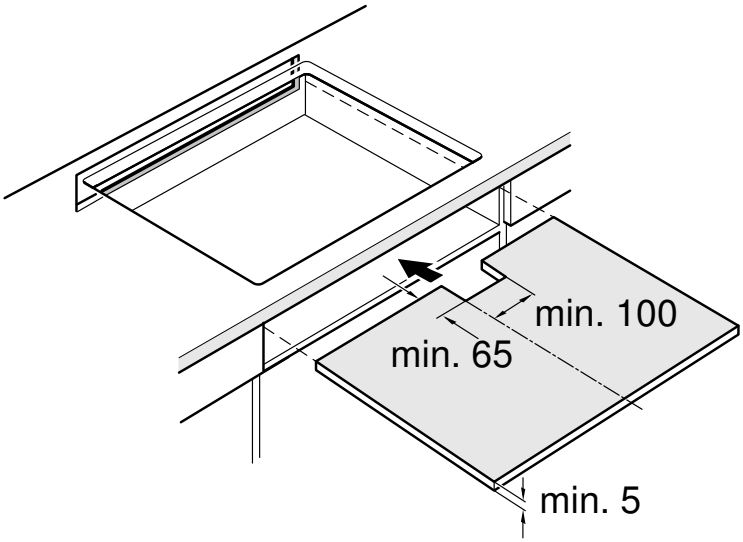


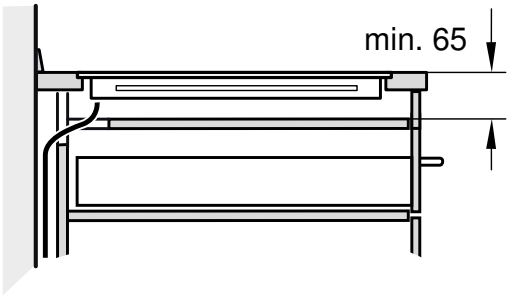
A	B
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

2

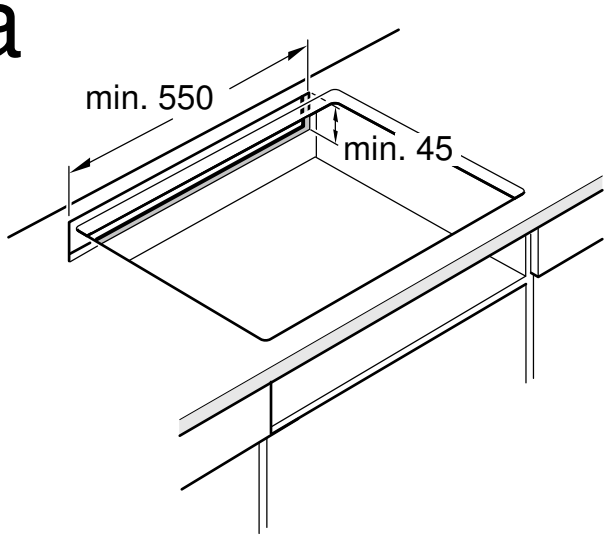


3

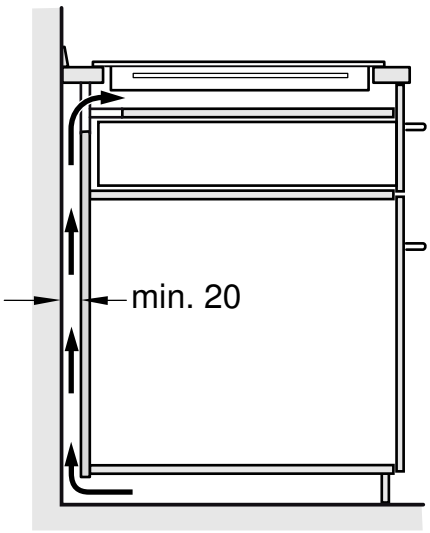




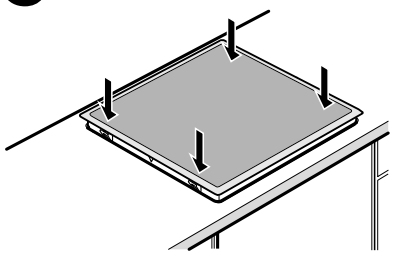
4a

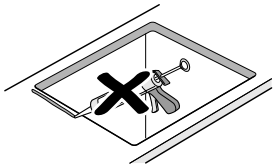


4b

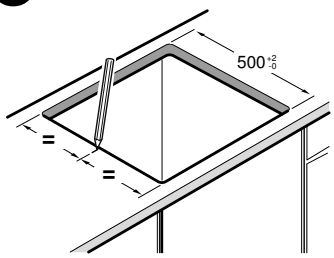


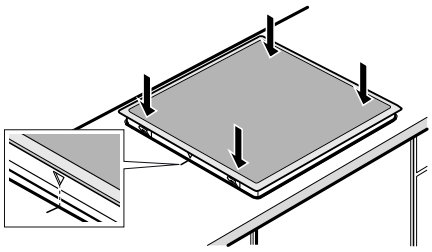
5

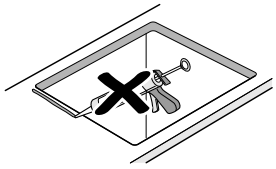




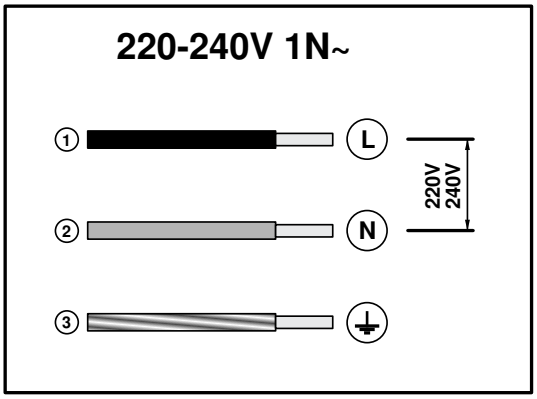
6



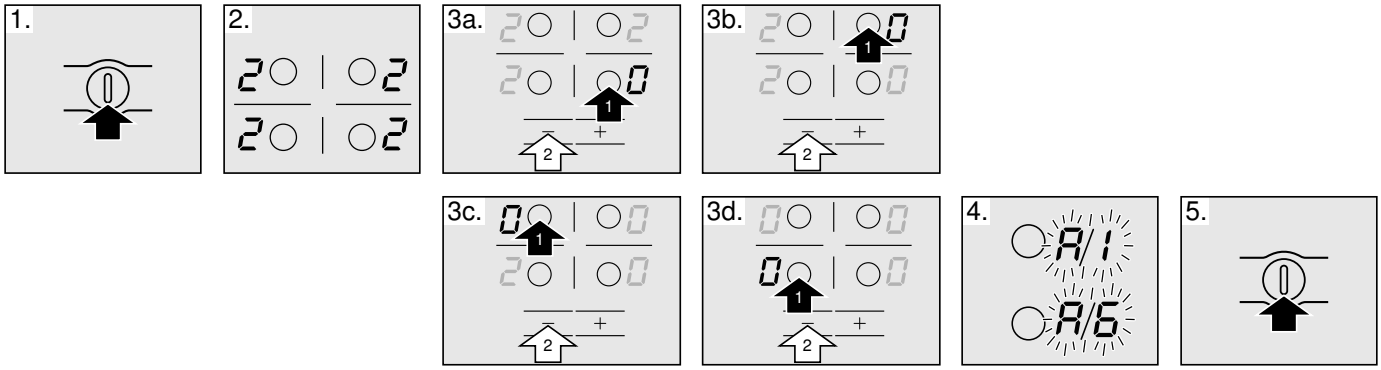




7



8



Vigtige henvisninger

Sikkerhed: 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.

Elektrisk tilslutning: må kun foretages af en uddannet elektriker. Regulativerne fra elforsyningsselskabet i området skal følges.

Tilslutningstype: apparatet tilhører beskyttelsesklasse I og må udelukkende anvendes sammen med en tilslutning med jordforbindelse.

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

Installation: apparatet skal sluttes til en fastgjort installation, og der skal monteres afbrydere i overensstemmelse med bestemmelserne for installationen.

Fastmontering under bordpladen: 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.

Forsyningskabel: sørg for, at forsyningskablet ikke bliver spærret inde eller ført over skarpe kanter. Hvis ovnen er undermonteret, skal du føre kablet på hjørnerne bag på ovnen og frem til tilslutningsboksen. Skal anbringes, så det ikke berører kogesektionens eller ovnens varme dele.

Bordplade: plan, vandret, stabil. Følg bordpladefabrikantens anvisninger.

Garanti: en forkert installation, tilslutning eller montering betyder, at produktgarantien bortfalder.

Bemærk: Enhver ændring i apparatets indre herunder udskiftning af forsyningskablet skal udføres af særligt uddannet personale i vores tekniske serviceafdeling.

Forberedelse af monteringsmøblerne, figurer 1/2/3/4

Møbler med udskæringer: modstandsdygtige over for temperaturer op til min. 90°C.

Udskæring: fjern spånerne, når udskæringsarbejdet er udført.

Udskæringskanter: foretag forsegling med varmeresistent materiale.

Montering over en skuffe, figur 2a

De metalobjekter, der befinder sig i skuffen, kan opnå høje temperaturer på grund af recirkulationsluften fra kogesektionens ventilation. Derfor anbefales det at bruge en adskillelsesanordning.

Støtte: som støtte kan man anvende en træplade **(figur 3)** eller købe egnet ekstraudstyr fra vores serviceafdeling. Referencenummeret til dette ekstraudstyr er 686002.

Bordplade: skal have en tykkelse på min. 20 mm.

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

Montering over en ovn (figur 2b)

Bordplade: skal have en tykkelse på min. 30 mm.

Bemærk: Se efter i montagevejledningen for ovnen, hvis afstanden mellem kogetop og ovn skal forøges.

Ventilation: Afstanden mellem ovn og kogesektion skal være mindst 5 mm.

Montage over en opvaskemaskine

Der skal installeres et mellemlæg. Ekstraudstyret skal bestilles hos vores serviceafdeling. Referencenummeret til dette ekstraudstyr er 686002.

Bordplade: skal have en tykkelse på min. 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.

Ventilation, figur 4

Med henblik på sektionens ventilation er det nødvendigt med følgende:

- en åbning i den øverste del af møblets bagvæg **(figur 4a)**.
- en adskillelse mellem møblets bagside og køkkenvæggen **(figur 4b)**.

Installation af apparatet, figur 5/7

Bemærk: Anvend beskyttelseshandsker ved montagen af kogesektionen. Der kan være skarpe kanter på de ikke synlige flader.

Anbring kogesektionen, **(figur 5)**.

Slut apparatet til en strømforsyning, og afprøv funktionaliteten.

- Spænding: se mærkeplade.
- Følg altid tilslutningsskemaet ved tilslutning **(figur 7)**.
  1. Brun
  2. Blå
  3. Gul og grøn

Anbring kogesektionen i udskæringen i bordpladen med en dybde på 500 mm, (figur 6)

1. Markér midten af udskæringen i bordpladen.
2. Anbring kogesektionen.
3. Sørg for, at markeringerne i kogesektionen flugter med markeringerne på bordpladen.
4. Installer kogesektionen.

Modificer tilslutningsintensiteten 13/16/20 A, figur 8

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

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 apparatet

Afbryd apparatets strømtilslutning.

Løft kogesektionen op ved at presse nedefra.

Pas på!

Skader på apparatet! Forsøg ikke at afmontere apparatet ved at løfte det af fra oven.

BRUGSANVISNING

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

⚠ Sikkerhedsanvisninger

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Opbevar brugs- og montagevejledningen samt apparatpasset til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

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.

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsigt, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

Anvend ikke en afdækning over kogesektionen. Sådanne afdækninger kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

Anvend ikke uegnede sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre. De kan forårsage tilskadekomst.

Dette apparat er ikke beregnet til brug med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsigt af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsigt.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

Hvis du har pacemaker eller lignende medicinsk implantat, skal du være ekstra forsigtig med at nærme dig induktionskogesektioner, når disse er i brug. Kontakt din læge eller producenten af kogesektionen for at finde ud af, om produktet opfylder de gældende krav, og undersøg eventuelle kompatibilitetsproblemer.

Brandfare!

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsigt. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezonen. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.
- Apparatet bliver meget varmt. Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogesektionen.
- Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Der er risiko for, at den tænder sig selv på et senere tidspunkt. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

Fare for forbrænding!

- Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

- Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på induktionskogesektionen. Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogesektionen.
- Efter hver brug skal du altid afbryde kogesektionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af manglende kogegrej.

Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrenser eller dampstråler.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Knæk eller brud i glaskeramikken kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

Fare for skader!

Denne kogesektion 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 afkølingen negativt, hvis de suges ind.

Der bør være en afstand på mindst 2 cm imellem blæserens lufttilførsel og indholdet i skuffen.

Fare for tilskadekomst!

- Ved tilberedning i vandbad kan kogesektionen og gryden springe på grund af overophedning. Beholderen i vandbadet må ikke være i direkte berøring med bunden i den vandfyldte gryde. Der må kun anvendes varmebestandige beholdere.
- Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezonen. Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.

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

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.

Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Råd om energibesparelse

- Brug altid låget, som følger med hver enkelt gryde. Når du tilbereder uden låg, kræves der meget energi. Anvend et glaslåg for at kunne holde øje med retten uden at skulle løfte låget.
- Brug kogegrej med flad bund. En bund, som ikke er flad, kræver meget energi.
- Diameteren på bunden af kogegrejet bør svare til størrelsen på kogefeltet. Bemærk: producenterne af kogegrejet vil ofte angive diameteren øverst på kogegrejet, som normalt er lidt større end bunden.
- Brug mindre kogegrej til små mængder. Stort kogegrej med lidt indhold kræver meget energi.
- Brug lidt vand, når du koger. På den måde sparer du energi, og du bevarer vitaminerne og mineralerne i grøntsagerne.
- Vælg det lavest mulige styrketrin til tilberedningen. Hvis styrketrinnet er for højt, spildes der energi.

Induktionstilberedning

Fordele ved induktionstilberedning

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

- Tidsbesparelse ved kogning og stegning; gennem direkte opvarmning af kogegrejet.
- Energibesparelse.
- Enklere rengøring og vedligeholdelse. Spildte madrester brænder ikke så hurtigt fast.
- Tilberednings- og sikkerhedskontrol; kogefeltet tænder eller afbryder for strømforsyningen, så snart betjeningsknappen anvendes. Induktionskogefeltet stopper varmeforsyningen, hvis kogegrejet fjernes, uden at kogefeltet først afbrydes.

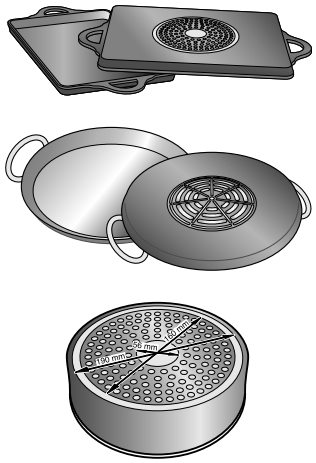
Kogegrej

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.

For at finde ud af om kogegrejet er egnet, kan du kontrollere, om bunden af kogegrejet tiltrækkes af en magnet.

Der findes andre former for 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 aluminiumfelter i sålen reducerer det ferromagnetiske område, og du skal derfor tilføre mindre varme. Dette kan gøre, at det er vanskeligt at opdage kogegrejet, eller at det ikke bliver registreret i det hele.

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

Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegrej 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 fordeler 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 reagerer på høje temperaturer. Kogegrejets bund kan ridse og ødelægge kogefeltets overflade. I så fald skal du ikke røre ved kogegrejet, men slukke for kogefeltet. Hvis den ikke virker efter at være blevet kølet af, skal du kontakte serviceafdelingen.

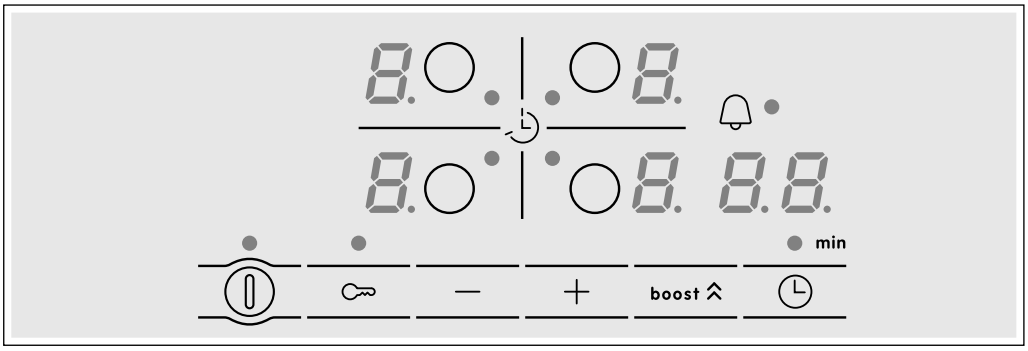
Kogegrejsdetektering

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

Lære apparatet at kende

På *side 2* findes oplysninger om kogezonernes mål og effekter.

Betjenings panel



Betjeningsoverflader	
⏻	Hovedafbryder
○	Valg af kogefelt
−/+	Valg af indstillinger
boost ⌃⌃	Powerboost-funktion
◷	Funktion til programmering af tid
⊶	Børnesikring

Indikatorer	
0	Effektivitet
1-9	Styrketrin
b	Powerboost-funktion
H/h	Restvarme
00	Funktion til programmering af tid

Betjeningsoverflader

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

Bemærk: Sørg altid for, at betjeningsoverfladerne er tørre. Fugt kan påvirke funktionerne.

Kogefelter

Kogefelt	
○ Enkelt kogezone	Brug kogegrej af en velegnet størrelse.
Brug kun kogegrej, der er egnet til induktion. Se afsnittet “Egnet kogegrej".	

Restvarme-indikator

Kogesektionen er udstyret med en restvarmeindikator for hvert kogefelt, som viser, hvilke felter der fortsat er varme. Rør ikke ved kogefeltet, hvis restvarme-indikatoren lyser.

Selv om kogefeltet afbrydes, vil indikatoren h eller H lyse, mens kogefeltet er varmt.

Hvis kogegrejet fjernes, føre kogefeltet er afbrudt, vil indikatoren h eller H og det valgte styrketrin vises skiftevis.

Programmering af kogesektion

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

Sådan tændes og slukkes kogesektionen

Kogefeltet tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Tænd: Tryk på symbolet ⏻. Der høres et lydsignal. Indikatoren ved siden af hovedafbryderen og indikatorerne for 0 kogefelterne lyser. Kogefeltet er klar til brug.

Sluk: Tryk på symbolet ⏻, og hold det inde, indtil displayerne slukkes. Alle kogefelterne er slukket. Restvarmeindikatoren forbliver tændt, indtil kogefelterne er kølet tilstrækkeligt ned.

Anvisninger

- Kogesektionen afbrydes automatisk, når alle kogefelter har været deaktiveret i mere end 20 sekunder.
- De valgte indstillinger forbliver i hukommelsen i 4 sekunder, efter at kogefeltet afbrydes. Hvis du tænder for kogesektionen igen i denne periode, anvendes de tidligere indstillinger.

Indstilling af kogefelt

Vælg det ønskede styrketrin med symbolerne **+** og **-**.

Styrketrin 1 = mindste styrke.

Styrketrin 9 = højeste styrke.

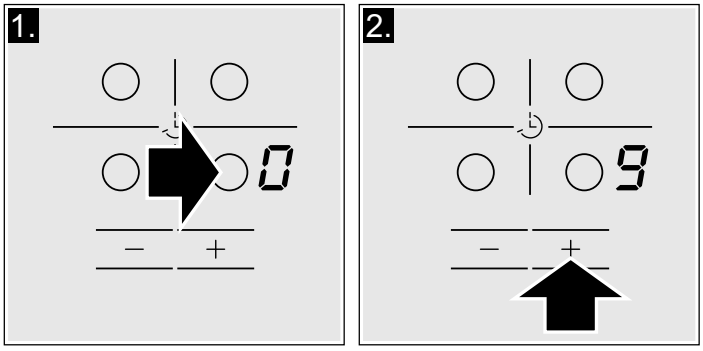
Hvert styrkeniveau har en mellemtrinsindstilling. Den angives af et punktum.

Vælg kogefelt og styrketrin.

Kogesektionen skal være tændt.

1. Vælg kogefeltet med symbolet ◯.

2. I løbet af de næste 10 sekunder skal du trykke på symbolet **+** eller **-.** Grundindstillingen vises:
Symbol **+** effekt- niveau 9
Symbol **-** styrketrin 4



Styrketrinnet er justeret.

Ændring af kogetrin

Vælg kogefelt, og tryk på symbolet **+** eller **-**, indtil du kommer til det ønskede styrketrin.

Afbryd kogefeltet

Vælg kogefelt, og tryk på symbolet **+** eller **-**, indtil 0 vises.

Kogefeltet afbrydes, og indikatoren for restvarme vises.

Anvisninger

- Hvis der ikke er anbragt kogegrej på kogefeltet, vil det valgte styrketrin blinke. Efter et stykke tid slukkes kogefeltet.
- Hvis det er placeret kogegrej på kogefeltet, før der tændes for pladen, registreres dette inden for 20 sekunder, efter at hovedafbryderen er tændt, og kogefeltet vælges automatisk. Når kogegrejet er registrert, skal du vælge indstilling for pladen inden for de næste 20 sekunder. Hvis ikke afbrydes kogefeltet.

  Hvis du placere mere end et kogegrej på kogepladen og tænder, registreres kun det ene kogegrej.

Tabel over tilberedning

I den følgende tabel vises nogle eksempler.

Anvend styrketrin 9 ved tilberedningens start.

Du skal røre ofte, hvis du opvarmer pureer, cremesuppe og tykke saucer.

	Styrketrin
Smeltning	
Chokolade, overtrækschokolade	1-1.
Smør, honning, gelatine	1-2
Opvarmning og varmebevaring	
Suppe (f.eks. linsesuppe)	1-2
Mælk**	1.-2.
Pølser opvarmet i vand**	3-4
Optøning og opvarmning	
Dybfrossen spinat	3-4
Dybfrossen gullasch	3-4

* Tilberedning uden låg
** Uden låg
*** Vend ofte

	Styrketrin
Retter, der tilberedes/koges ved svag varme	
Kartoffelkroketter*	4.-5.
Fiskeretter*	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.
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
Hamburgere, kartoffelfrikadeller, (3 cm tyk)***	4.-5.
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. pommes frites, kyllingenuggets	8-9
Dybfrosne kroketter	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
*** Vend ofte

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 ca. 4 sekunder. Indikatoren ved siden af symbolet ⊂⊃ lyser i 10 sekunder. Kogesektionen er nu blokeret.

Deaktivering: tryk på symbolet ⊂⊃ i ca. 4 sekunder. Børnesikringen er nu deaktiveret.

Permanent børnesikring

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

Aktivering og deaktivering

I kapitlet *Grundindstillinger* får du oplysninger om tilkobling af automatisk børnesikring.

Powerboost-funktion

Med Powerboost-funktionen kan man opvarme store mængder vand hurtigere end ved at anvende styrketrinnet 9.

Alle fire kogefelter er udstyret med denne funktion.

Aktivering

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

1. Vælg en kogezone.
2. Tryk på symbolet **boost**.
   Indikatoren b tændes

Funktionen er aktiveret.

Bemærk: Hvis der tændes for et kogefelt, mens Powerboost-funktionen er i brug, vil der i kogefeltets display skiftevis blinke b og 9; styrketrinnet genindstilles efterfølgende 9. Powerboost-funktionen deaktiveres.

Sådan deaktiveres funktionen

1. Vælg et kogefelt.
2. Tryk på symbolet **boost**.
   Indikatoren b vises ikke længere, og kogefeltet går tilbage til styrketrinnet 9.

Funktionen er nu 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.

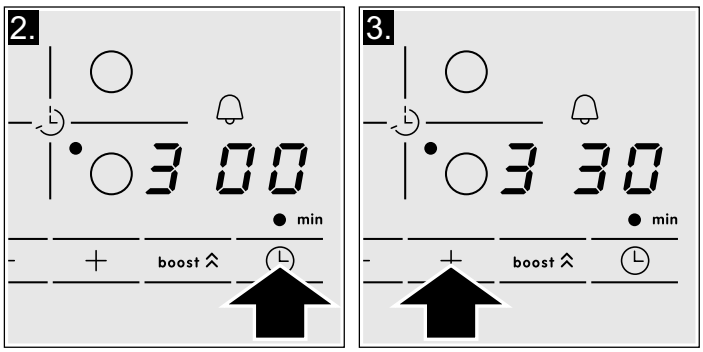
Automatisk afbrydelse af et kogefelt

Feltet afbrydes automatisk, når den valgte tid er gået.

Programmering af tilberedningstiden

Kogesektionen skal være tændt:

1. Vælg kogefelt og det ønskede styrketrin.
2. Tryk på symbolet ◷. Indikatoren ● for kogefeltet tændes. I displayet for funktionen tidsprogrammering vises 00.
3. Tryk på symbolet **+** eller **-**. Grundindstillingen vises:
   Symbolet **+**: 30 minutter.
   Symbolet **-**: 10 minutter.



4. Tryk på symbolet **+** eller **-**, indtil den ønskede kogetid vises.

Efter nogle sekunder begynder tilberedningstiden at forløbe.

Bemærk: Du kan automatisk programmere samme tilberedningstid for alle felter. Den programmerede tid løber uafhængigt for hvert enkelt kogefelt.

I kapitlet *Grundindstillinger* finder du oplysninger om automatisk programmering af tilberedningstid.

Ændring eller afbrydelse af tiden

Vælg kogefelt. Tryk på symbolet ◷, og skift tid med symbolerne **+** eller -, eller indstil til 00.

Når tiden er forløbet

Kogefeltet slukkes. En alarm lyder, og displayet for den programmerede funktion vises 00 i 10 sekunder.
● Indikatoren for kogefeltet tændes. Hvis du trykker på symbolet ◷, slukkes displayerne, og det akustiske signal ophører.

Anvisninger

- Hvis flere tilberedningstider i forskellige felter er programmeret, vil den korteste tilberedningstid vises i den visuelle indikation til tidsprogrammeringsfunktionen.
- Der kan indstilles en tilberedningstid på op til 99 minutter.

Minutur

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

Sådan indstilles funktionen

1. Minuturet kan vælges på to forskellige måder:
   - Hvis kogefeltet er valgt: Tryk på symbolet ◷ 2 gange.
   - Hvis kogefeltet ikke er valgt: Tryk på symbolet ◷.

   Indikatoren ● ved siden af symbolet 🔔 tændes. I displayet for funktionen tidsprogrammering vises 00.
2. Tryk på symbolet **+** eller **-**. Grundindstillingen vises.
   Symbolet **+**: 10 minutter.
   Symbolet **-**: 5 minutter.
3. Indstil den ønskede tid med symbolerne **+** eller **-**.

Efter nogle få sekunder går tiden i gang.

Ændring eller afbrydelse af tiden

Tryk flere gange på symbolet ◷, indtil indikatoren ● ved siden af symbolet 🔔 tændes. Foretag ændring af tiden, eller indstil til 00 med symbolerne **+** ó **-**.

Når tiden er forløbet

Der høres et lydsignal til information herom. I displayet for funktionen tidsprogrammering vises 00. Efter 10 sekunder afbrydes indikatorerne.

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

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 for kogefeltet blinker skiftevis F, 8 og indikatoren for restvarme h/H.

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

Når den automatiske tidsbegrænsning aktiveres, virker den i henhold til det valgte kogetrin (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.
c2	**Lydsignaler**
	0 Afbrudt bekræftelsessignal og fejlsignaler.
	1 Kun fejlsignal tilkoblet.
	2 Kun bekræftelsessignal aktiveret.
	3 Alle signalerne er deaktiveret.*
c5	**Automatisk programmering af tilberedningstiden.**
	0 Afbrudt.*
	1-99 Tid til automatisk frakobling
c6	**Varighed af timerfunktionens alarm**
	1 10 sekunder*.
	2 30 sekunder.
	3 1 minut.
c7	**Power-Management-funktionen**
	0 = Deaktiveret.*
	1 = 1000 W minimumeffekt.
	1. = 1500 W
	2 = 2000 W
	...
	9 eller 9. = maksimal styrke i kogesektionen.**
c9	**Tid for valg af kogefelt**
	0 ubegrænset: det sidst programmerede kogefelt forbliver valgt.*
	1 begrænset: Kogefeltet forbliver kun valgt i 10 sekunder.
c0	**Tilbage til de automatiske indstillinger**
	0 Personlige indstillinger.*
	1 Tilbage til fabriksindstillingerne.

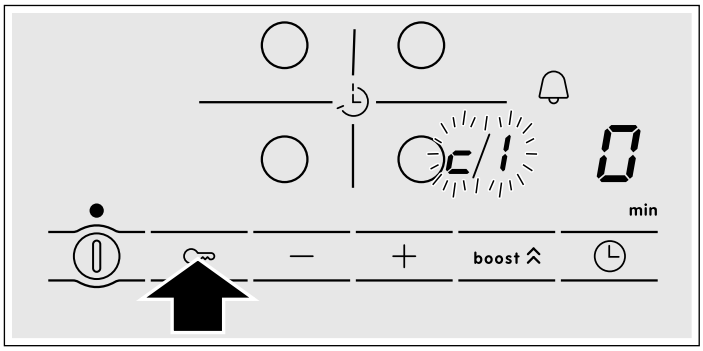
*Fabriksindstilling

**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.

Gå til grundindstillingerne

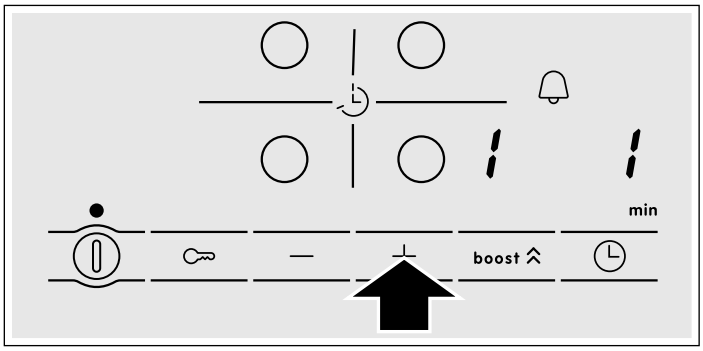
Kogesektionen skal være slukket.

1. Tænd kogesektionen.
2. I løbet af de følgende 10 sekunder skal symbolet ⊶ holdes nede i cirka 4 sekunder.



På displayet lyser c og 1 skiftevis og 0 som en forhåndsbestemt indstilling.

3. Tryk flere gange på symbolet ⊶, indtil indikatoren for den ønskede funktion vises.
4. Vælg derefter den ønskede indstilling med symbolerne **+** og **-**.



5. Tryk igen på symbolet ⊶, og hold det nede i cirka 4 sekunder.

Indstillingerne er nu gemt korrekt.

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

Brug kun rengøringsmidler, der er velegnet til kogefelter. Læs angivelserne på produktets emballage.

Brug aldrig:

- Ufortyndet opvaskemiddel
- Opvaskemiddel
- Slibemidler
- Skurende produkter som ovnrens eller pletfjerner
- Svampe med ridsende overflade
- Højtryksrens og damprensere

Den bedste måde at fjerne genstridigt snavs på er at bruge en glasskraber. Følg anvisningerne fra producenten.

Du kan bestille egnede skrabere i serviceafdelingen eller i vores online-shop.

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 glasskraberen

Reparation af fejl

Normalt skyldes fejl små detaljer. Før Serviceafdelingen kontaktes, bør følgende råd og vejledning tages i betragtning.

Indikator	Fejl	Afhjælpning
ingen	Strømforsyningen er afbrudt.	Kontrollér ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er sket en strømafbrydelse.
	Tilslutningen af apparatet er ikke udført i overensstemmelse med tilslutningsskemaet.	Kontrollér, at apparatet er tilsluttet i overensstemmelse med tilslutningsskemaet.
	Fejl i det elektroniske system.	Hvis de foregående typer kontrol ikke løser problemet, kontakt da Serviceafdelingen.
Indikatorerne lyser	Betjeningspanelet er fugtigt, eller der har sat sig et objekt fast herpå.	Aftør området ved betjeningspanelet eller fjern objektet.
Indikatoren **-** blinker blandt indikatorerne for kogefelter	Der er opstået en fejl i elektriske system.	Dæk overfladen på kontakten til med hånden et øjeblik for at undersøge fejlen.

* Hvis indikationen fortsætter, kontakt da Serviceafdelingen.

Anbring ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.

Indikator	Fejl	Afhjælpning
Er + nummer / d + nummer / E + nummer	Fejl i det elektroniske system.	Afbryd kogesektionen fra strømforsyningen. Vent 30 sekunder og tilslut det igen.*
F0 / F9	Der er opstået en intern fejl i funktionaliteten.	Afbryd kogesektionen fra strømforsyningen. Vent 30 sekunder og tilslut det igen.*
F2	Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt det pågældende kogefelt.	Vent til det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet. Tryk derefter på et hvilket som helst symbol på kogesektionen.*
F4	Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt alle kogefelter.	
F5 + styrketrin og akustisk signal	Der er varmt kogegrej i zonen til betjeningspanelet. Det er sandsynligt, at det elektroniske system bliver overophedet.	Fjern kogegrejet. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Du kan fortsætte med at lave mad.
F5 og akustisk alarm	Der er varmt kogegrej i zonen til betjeningspanelet. Kogefeltet er blevet afbrudt for at beskytte det elektroniske system.	Fjern kogegrejet. Vent nogle sekunder. Tryk mod overfladen på kontakten. Når fejlindikatoren slukkes, kan du fortsæt lave mad.
U1	Forkert elektrisk spænding uden for de normale funktionsgrænser.	I dette tilfælde bør man kontakte elektricitetsselskabet.
U2 / U3	Kogefeltet er blevet overophedet, og det er slået fra for at beskytte dets overflade.	Vent på, at det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet og tænd igen.

* Hvis indikationen fortsætter, kontakt da Serviceafdelingen.

Anbring ikke varmt 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 lyde og vibrationer, som beskrevet nedenfor, afhængigt af kogegrejets udformning:

Der lyder en dyb buldrende lyd som fra en transformator

Denne lyd opstår ved madlavning ved høj effekt. Årsagen hertil er energimængden, som overføres fra kogefeltet til kogegrejet. Denne lyd forsvinder eller aftager, når styrketrinnet sænkes.

En lav hvæsende lyd

Denne lyd genereres, hvis kogegrejet er tomt. Denne lyd forsvinder, når man kommer vand eller mad i kogegrejet.

Knitrende lyd

Denne lyd høres i kogegrej, som består af flere forskellige overlappende materialer. Lyden beror på vibrationer, som skabes i overfladerne, som samler de forskellige overlappende materialer. Denne lyd kommer fra kogegrejet. Mængden og måden maden tilberedes på kan gøre, at lyden varierer.

En høj hvæsende lyd

Lyden høres især i kogegrej, som består af forskellige overlappende materialer, så snart de udsættes for maksimal opvarmningseffekt i to kogefelter på samme tid. Denne lyd forsvinder eller bliver mindre, når effekten reduceres.

Lyd fra blæseren

For at opnå det bedste resultat skal kogefeltet anvendes ved en kontrolleret temperatur. Til dette har kogesektionen en blæser, som aktiveres, når apparatet registrerer en høj temperatur. Blæseren kan også bruges som per inerti, når kogefeltet 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

Stol på producentens kompetence. På den måde sikres det, at reparationer udføres af uddannede serviceteknikere, som ligger inde med de originale reservedele, der passer til det pågældende apparat.

Testede retter

Denne tabellen er udviklet af testinstitutterne med henblik på at tilrettelægge en kontrol af vores apparater.

Oplysningerne i tabellen henviser til vores kogegrej fra Schulte-Ufer (køkkensæt i 4 dele til induktionskogeplade HEZ 390042) med følgende mål:

- Kasserolle Ø 16 cm, 1,2 l til kogefelter med Ø 14,5 cm
- Gryde Ø 16 cm, 1,7 l til kogefelter med Ø 14,5 cm
- Gryde Ø 22 cm, 4,2 l til kogefelter med Ø 18 cm
- Stegepande Ø 24 cm, til kogefelter med Ø 18 cm

		Foropvarmningen			Tilberedning	
Testede retter	**Kogefelt**	**Styrketrin**	**Varighed (Min:S)**	**Låg**	**Styrketrin**	**Låg**
Chokoladesmeltning						
Kogegrej: kasserolle						
Overtrækschokolade (f.eks. mærket Dr. Oetker sort 55 %, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Nej
Opvarmning og varmholdning af linsesuppe						
Kogegrej: gryde						
Begyndelsestemperatur 20 °C						
*Linsesuppe**						
Mængde 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 uden at røre	Ja	1.	Ja
Mængde: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 uden at røre	Ja	1.	Ja
Konserveret linsesuppe , f.eks. linser med pølser fra Erasco						
Mængde 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 omrøring efter ca. 1:00	Ja	1.	Ja
Mængde 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 omrøring efter ca. 1:00	Ja	1.	Ja
Fremstilling af bechamelsauce						
Kogegrej: kasserolle						
Mælketemperatur: 7 °C						
Ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l mælk (3,5 % fedt) og lidt salt	Ø 14,5 cm					
1. Smelt smøret, ibland mel og salt, og varm det hele op		1	cirka 3:00	Nej		
2. Tilsæt mælk, kog saucen op under kontinuerlig omrøring		7	cirka 5:20	Nej		
3. Når bechamelsaucen koger, skal du lade en koge i 2 minutter under kontinuerlig omrøring					1	Nej
Kogning af ris og mælk						
Kogegrej: gryde						
Mælketemperatur: 7 °C						
Varm mælken op, indtil den begynder at stige. Skift til det anbefalede styrketrin, og tilsæt ris, sukker og salt						
Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 23 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedt) og lidt salt	Ø 14,5 cm	8.	cirka 6:30	Nej	2 omrøring efter ca. 10:00	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 30 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedt) og lidt salt	Ø 18 cm					
Kogning af ris*						
Kogegrej: gryde						
Vandtemperatur 20 °C						
Ingredienser: 125 g rundkornet ris, 300 g vand og lidt salt	Ø 14,5 cm	9	cirka 2:30	Ja	2	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 600 g vand og lidt salt	Ø 18 cm	9	cirka 2:30	Ja	2.	Ja

*Opskrift iht. DIN 44550

**Opskrift iht. DIN EN 60350-2

		Foropvarmningen			Tilberedning	
Testede retter	**Kogefelt**	**Styrketrin**	**Varighed (Min:S)**	**Låg**	**Styrketrin**	**Låg**
Stening af svinefilet						
Kogegrej: Stegepande Filetens begyndelsestemperatur: 7 °C 2 svinefileter (vægt ca. 200 g, 1 cm tykke)	Ø 18 cm	9	1:30	Nej	7	Nej
Tilberedning af pandekager**						
Kogegrej: Stegepande 55 ml pandekagedej	Ø 18 cm	9	1:30	Nej	7	Nej
Stegning af dybfrosne kartofler						
Kogegrej: gryde Ingredienser: 1,8 kg solsikkeolie til kogning: 200 g dybfrosne pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Til temperaturen i olien er 180 °C	Nej	9	Nej

*Opskrift iht. DIN 44550

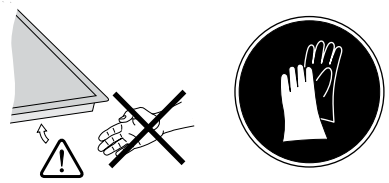
**Opskrift iht. DIN EN 60350-2

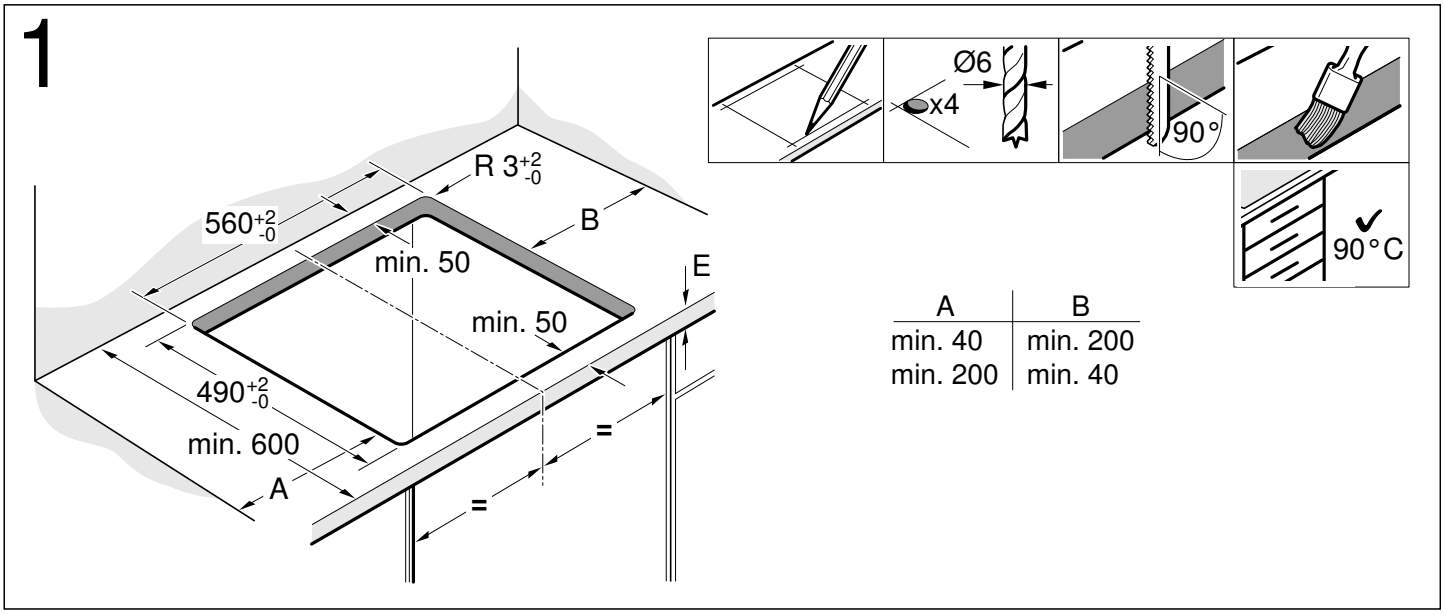
fi Sisällysluettelo

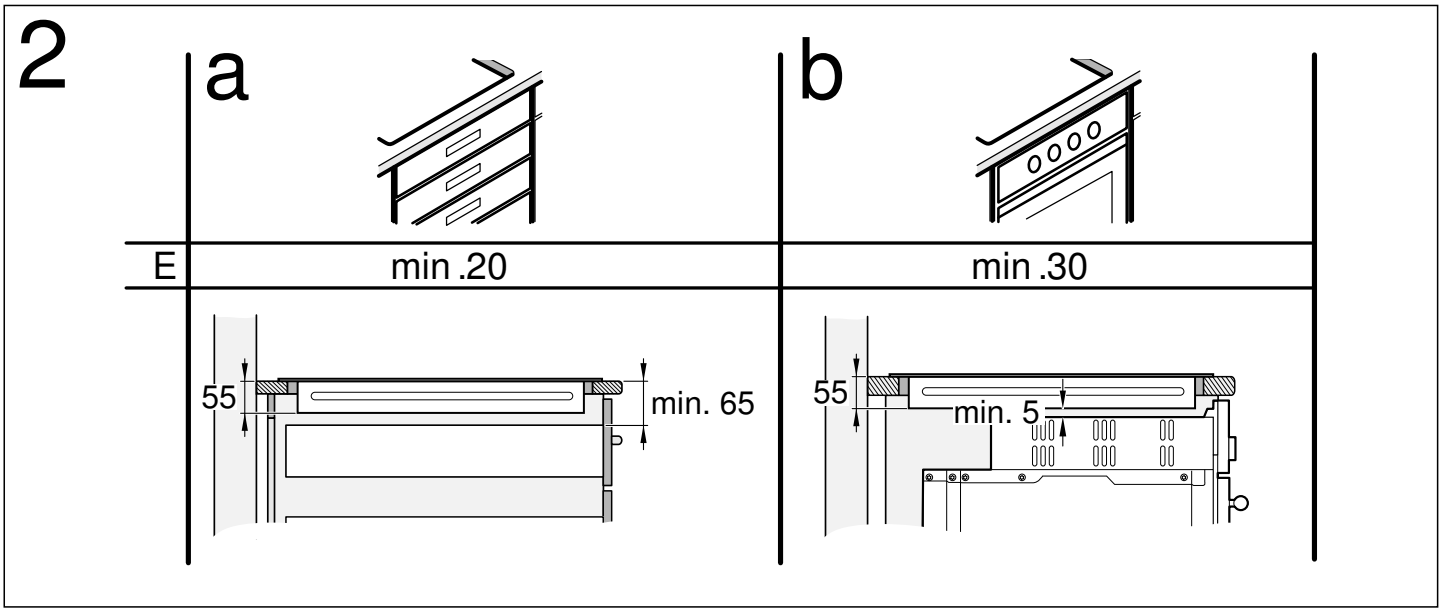
ASENNUSOHJE 21
Asennus 21
Tärkeitä vihjeitä 23
Asennuskalusteiden valmisteleminen, kuvat 1/2/3/4 23
Laitteen asennus, kuvat 5/7 24
Liitännän voimakkuuden muuttaminen 13 / 16 / 20 ampeeriin, kuva 8 24
Laitteen purkaminen 24
KÄYTTÖOHJE 25
Turvallisuusohjeet 25
Vaurioitumissyyt 26
Ympäristönsuojelu 27
Ympäristöystävällinen hävittäminen 27
Ohjeita energian säästämiseen 27
Kypsentäminen induktiokeittoalueella 27
Induktioteknologian edut 27
Keittoastiat 27
Tutustuminen laitteeseen 28
Ohjauspaneeli 28
Keittoalueet 28
Jälkilämmön merkkivalo 28
Keittotason ohjelmointi 29
Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä 29
Keittoalueen säätö 29
Keittotaulukko 29
Lapsilukko 30
Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta 30
Lapsilukko 30
Powerboost-toiminto 31
Päälle kytkeminen 31
Kytkeminen pois päältä 31
Aikaohjelmointi 31
Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä 31
Ajastinkello 31
Automaattinen aikarajoitus 32
Perusasetukset 32
Perusasetuksiin siirtyminen 33
Ylläpito ja puhdistus 33
Keittotaso 33
Keittotason kehys 33
Vikojen korjaaminen 33
Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana 34
Huoltopalvelu 34
Testatut ruoka-annokset 35

ASENNUSOHJE

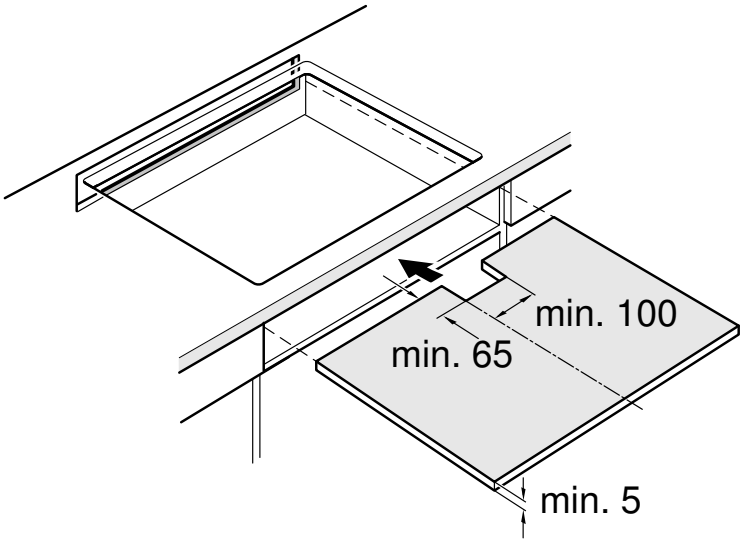
Asennus

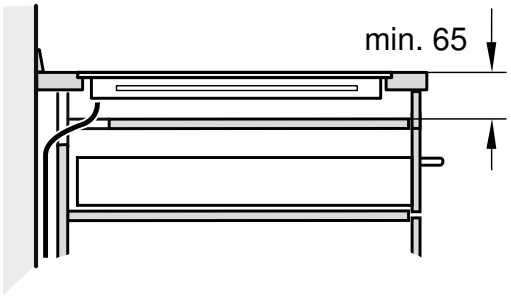




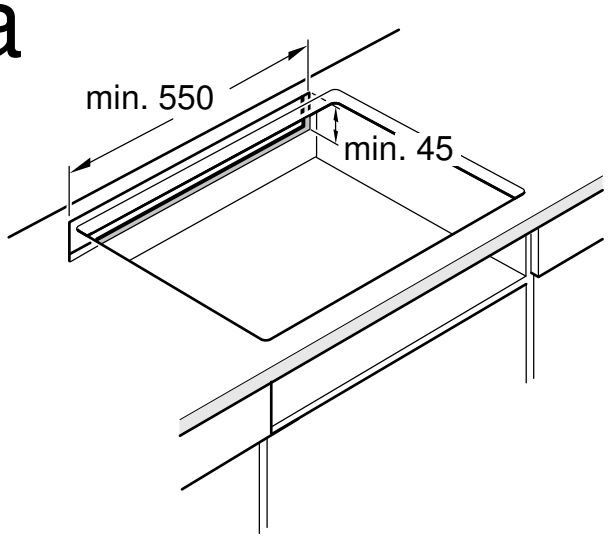


3

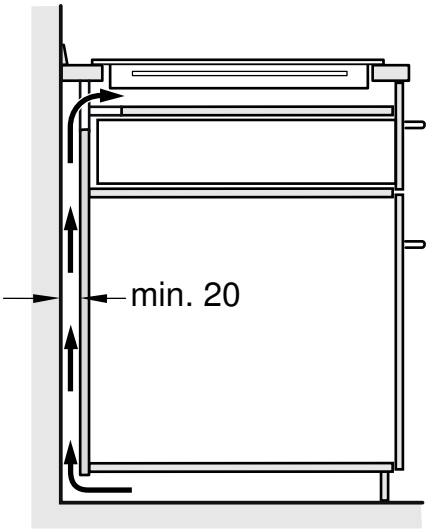




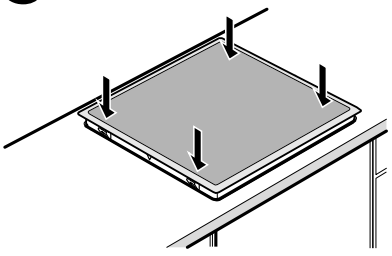
4a

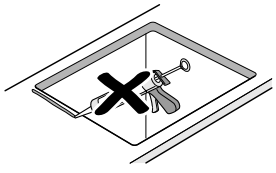


4b

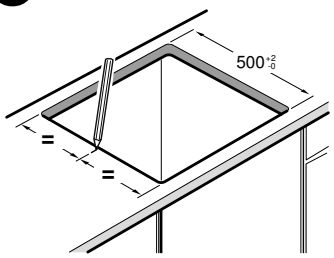


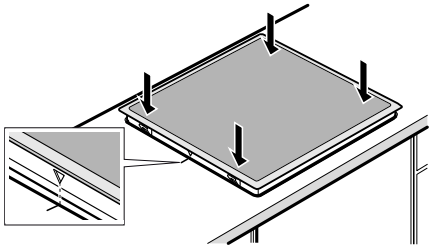
5

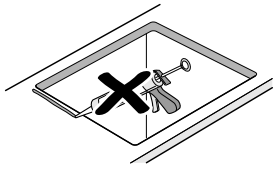




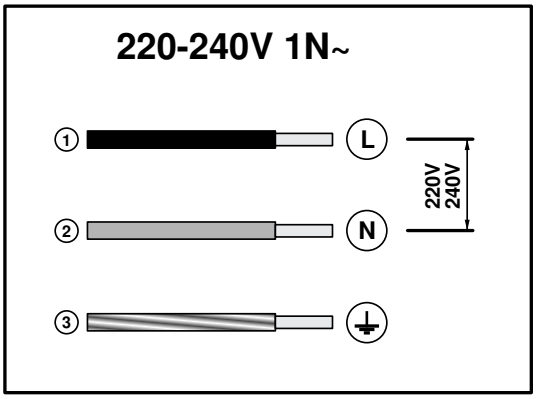
6



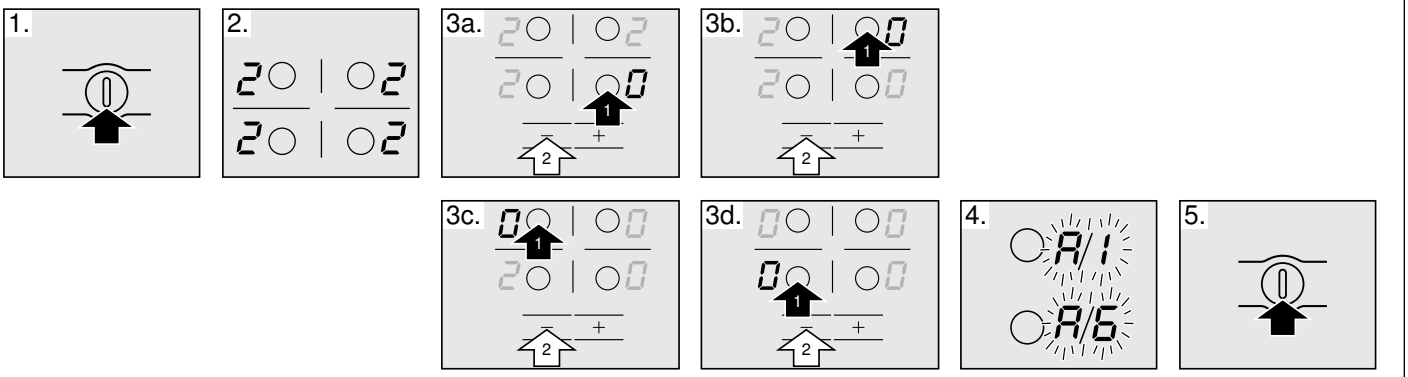




7



8



Tärkeitä vihjeitä

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

Sähköliitäntä: liitännän saa suorittaa vain valtuutettu alan asiantuntija. Kytkennässä on noudatettava paikallisen sähköntoimittajan sääntöjä.

Liitäntätyyppi: laitteen suojausluokka on I ja sitä voidaan käyttää vain maadoitetulla sähköliitännällä.

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

Asennus: Laite on on asennettava kiinteään asennukseen ja kiinteässä asennuksessa on oltava virran katkaisuvälineet asennusta koskevien määräyksien mukaisesti.

Asentaminen kalusteeseen työtason alapuolelle: induktiokeittotasot voidaan asentaa vain laatikon, samanmerkkisen kiertoilmauunin tai samanmerkkisen astianpesukoneen yläpuolelle. Keittotason alapuolelle ei saa asentaa jääkaappia, tuuletuksella varustamattomia uuneja tai pesukoneita.

Virtajohto: virtajohto ei saa jäädä puristuksiin eikä sitä saa viedä terävien reunojen yli. Jos alapuolelle on asennettu uuni, vie johto uunin takanurkkien kautta kytkentärasiaan. Virtajohto on asetettava niin, ettei se koske keittotason tai uunin kuumiin osiin.

Keittotaso: tasainen, vaakasuora, vakaa. Noudata keittotason valmistajan ohjeita.

Takuu: virheellinen asennus tai liitäntä mitätöi tuotteen takuun.

Huomautus: Laitteen sisäosien käsittely, mukaan lukien virtajohdon vaihto, tulee jättää vastaavan koulutuksen saaneen huoltopalvelun suoritettavaksi.

Asennuskalusteiden valmisteleminen, kuvat 1/2/3/4

Sisäänrakennetut kalusteet: kestävät vähintään 90 °C lämpötilan.

Asennusaukko: poista lastut leikkaustoimenpiteiden jälkeen.

Leikkauspinnat: tiivistä lämmönkestävällä materiaalilla.

Laatikon päälle asentaminen, kuva 2a

Laatikossa olevat metalliset esineet voivat kuumentua huomattavasti keittotason tuuletuksesta aiheutuvan ilmankierron vuoksi, tällöin on suositeltavaa käyttää välikappaletta.

Välikappale: voit käyttää puukappaletta **(kuva 3)** tai hankkia sopivan lisävarusteen teknisestä huoltopalvelustamme. Tämän lisävarusteen viitekoodi on: 686002.

Työtaso: paksuuden on oltava vähintään 20 mm.

Keittotason yläreunan ja laatikon yläreunan väliin on jätettävä 65 mm tilaa.

Asentaminen uunin yläpuolelle, kuva 2b

Työtaso: paksuuden on oltava vähintään 30 mm.

Huomautus: Katso ohjeet uunin asennusohjeesta, jos keittotason ja uunin välistä etäisyyttä on suurennettava.

Ilmanvaihto: Uunin ja keittotason välisen etäisyyden pitää olla vähintään 5 mm.

Asennus astianpesukoneen yläpuolelle

Välikappale-lisävaruste on asennettava. Lisävaruste voidaan tilata teknisestä huoltopalvelusta. Tämän lisävarusteen viitekoodi on: 686002.

Työtaso: paksuuden on oltava vähintään 20 mm ja enintään 40 mm.

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.

Tuuletus, kuva 4

Keittotason tuuletuksen kannalta on varmistettava, että:

- kalusteen takaseinän yläosassa on ilma-aukko **(kuva 4a)**.
- kalusteen takaosan ja keittiön seinän välissä on tilaa **(kuva 4b)**.

Laitteen asennus, kuvat 5/7

Huomautus: Käytä keittotasoa asentaessasi suojakäsineitä. Näkymättömissä olevissa pinnoissa voi olla teräviä reunoja.

Sijoita keittotaso paikoilleen, **(kuva 5)**.

Liitä laite sähköverkkoon ja tarkista sen toiminta.

- Jännite, katso laitteen tyyppimerkinnät.
- Liitä ainoastaan kytkentäkaavion mukaisesti **(kuva 7)**.
  1. Ruskea
  2. Sininen
  3. Keltavihreä

Keittotason sijoittaminen työtasossa olevaan aukkoon, jonka syvyys on 500 mm (kuva 6)

1. Merkitse keittotason asennusaukon keskikohta.

2. Sijoita keittotaso.

3. Kohdista keittotason merkit keittotason merkkeihin.

4. Asenna keittotaso paikoilleen.

Liitännän voimakkuuden muuttaminen 13 / 16 / 20 ampeeriin, kuva 8

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 kytkentävirran mukaan, katso taulukko.

Tehotaso	Kytkentävirta ampeereina
1	A 20-
2	A 16-
3	A 13-

3. Sammuta keittoalueet yksi toisensa jälkeen vastapäivään, aloittaen oikealla alhaalla sijaitsevasta keittoalueesta.

4. Keittoalueiden näytöissä oikealla puolella näkyy valittu kytkentävirta.

5. Sammuta keittotaso pääkytkimellä.

Valittu kytkentävirta on tallennettu oikein.

Laitteen purkaminen

Irrota laite sähköverkosta.

Poista keittotaso painamalla sitä alhaalta päin.

Huomio!

Laitteen vaurioitumisvaara! Älä yritä poistaa laitetta ylhäältä päin tankoa apuna käyttäen.

KÄYTTÖOHJE

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

⚠ Turvallisuusohjeet

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Säilytä käyttö- ja asennusohje ja laitepassi myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

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.

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Pidä laitetta käytön aikana silmällä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Älä käytä keittotason suojuksia. Ne voivat aiheuttaa onnettomuuden; ne voivat ylikuumentua tai syttyä palamaan, tai materiaali voi särkyä.

Älä käytä sopimattomia suojavarusteita tai lasten turvaristikoita. Ne voivat aiheuttaa onnettomuuden.

Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai kauko-ohjaimen kanssa.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon läheltä.

Jos käytät sydämentahdistinta tai vastaavaa lääkinnällistä laitetta, ole erityisen varovainen käyttäessäsi ja lähestyessäsi induktiokeittotasoja niiden ollessa toiminnassa. Ota yhteyttä lääkäriin tai laitteen valmistajaan varmistaaksesi, että se täyttää voimassa olevat määräykset ja ota selvää mahdollisista yhteensopimattomuuksista.

Palovaara!

- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- Laite kuumenee. Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.
- Keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laite voi kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Palovamman vaara!

- Keittoalueet ja niiden ympäristö, erityisesti laitteessa mahdollisesti oleva keittotason kehys, kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Metalliset esineet kuumentuvat keittotasolla hyvin nopeasti. Älä laita metallisia esineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia keittotasolle.

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

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Säröt tai murtumat keraamisessa lasissa voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

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.

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

Loukkaantumisvaara!

- Vesihauteessa kypsennettäessä keittotaso ja keittoastia saattavat särkyä ylikuumenemisen vuoksi. Vesihauteessa oleva keittoastia ei saa koskettaa suoraan vedellä täytetyn kattilan pohjaa. Käytä vain kuumuutta kestäviä keittoastioita.
- Kattilan pohjan ja keittoalueen välissä oleva neste voi aiheuttaa kattilan yhtäkkisen hypähtämisen. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.

Vaurioitumissyyt

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

Ympäristönsuojelu

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Ohjeita energian säästämiseen

- Käytä aina kattilan omaa kantta. Kun kattilaa käytetään ilman kantta, energiankulutus on huomattavasti suurempi. Käytä lasikantta, jotta voit tarkkailla ruokaa ilman, että kannen nostaminen on tarpeen.
- Käytä tasapohjaisia keittoastioita. Jos pohja on epätasainen, energiankulutus on suurempi.
- Keittoastioiden pohjan halkaisijan on oltava yhtä suuri kuin keittoalue. Huomio: keittoastioiden valmistajat ilmoittavat yleensä keittoastian yläreunan halkaisijan, joka on yleensä keittoastian pohjan halkaisijaa suurempi.
- Käytä pientä keittoastiaa pieniin ruokamääriin. Suuri ja lähes tyhjä keittoastia vaatii paljon energiaa.
- Käytä keittäessä vähän vettä. Täten säästät energiaa ja kaikki vihannesten vitamiinit ja kivennäisaineet säilyvät.
- Valitse ruoanlaittoon mahdollisimman alhainen tehotaso. Jos tehotaso on liian suuri, energiaa menee hukkaan.

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 tasolta, vaikka sitä ei olisikaan kytketty pois päältä sitä ennen.

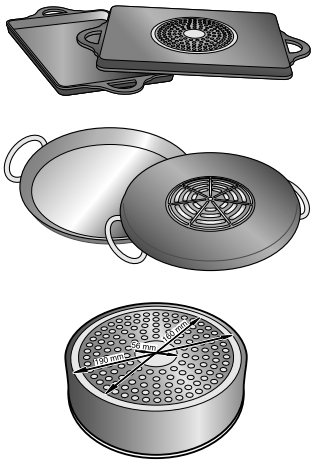
Keittoastiat

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 pohjan on vedettävä magneettia puoleensa.

On olemassa toisenlaisia induktiokeittoastioita, joiden pohja ei ole kokonaan ferromagneettinen.



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

Kun keittoastioiden pohjassa on alumiinia, ferromagneettinen alue on pienempi. Tällöin teho voi olla pienempi. Lisäksi voi ilmaantua ongelmia keittoastian tunnistamisessa, jolloin astiaa ei välttämättä havaita lainkaan.

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 käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

- 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 säästäen 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.

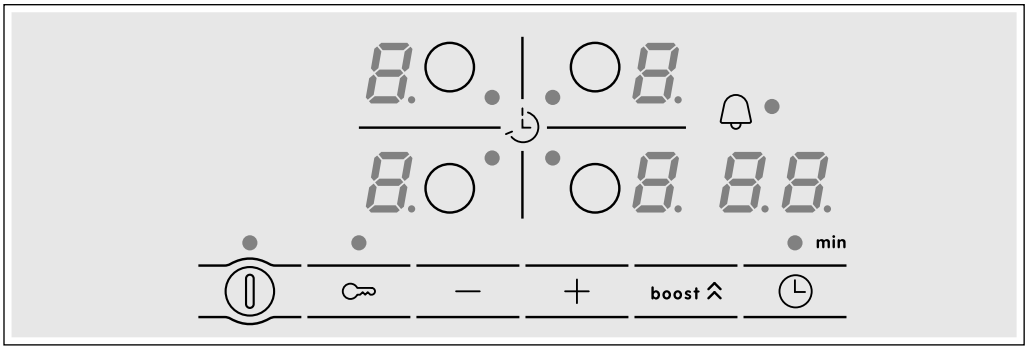
Keittoastian havainti

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

Tutustuminen laitteeseen

Auf *Sivulta 2* löydät tietoja keittoalueiden mitoista ja tehoista.

Ohjauspaneeli



Kytkinalueet	
⏻	Pääkytkin
◯	Valitse keittoalue
–/+	Valitse säädöt
boost	Powerboost-toiminto
◷	Aikaohjelmointi
⊶	Lapsilukko

Merkkivalot	
0	Toiminta
1-9	Tehoalueet
b	Powerboost-toiminto
H/h	Jälkilämpö
00	Aikaohjelmointi

Kytkinalueet

Vastaava toiminto aktivoituu merkkiä painaessa.

Huomautus: Pidä kytkinalueet aina kuivina. Kosteus voi vaikuttaa kytkimien toimintaan.

Keittoalueet

Keittoalue	
◯ Yksinkertainen keittoalue	Käytä sopivan kokoista keittoastiaa.
Käytä ainoastaan induktiokeittotasoon sopivia keittoastioita, katso kohta “Sopivat keittoastiat".	

Jälkilämmön merkkivalo

Keittotason jokaisella keittoalueella on jälkilämmön merkkivalo, joka ilmoittaa niistä alueista, jotka ovat edelleen kuumia. Vältä koskemasta keittoalueeseen, jonka jälkilämmön merkkivalo palaa.

Vaikka taso olisi sammunut, merkkivalo h tai H palaa niin kauan, kuin keittoalue on kuuma.

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

Keittotason ohjelmointi

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

Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä

Keittotaso voidaan kytkeä päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

Kytkeminen päälle: Paina merkkiä ⏻. Laitteesta kuuluu äänimerkki. Pääkytkimen merkkivalo ja keittoalueiden merkkivalot 0 syttyvät. Keittotaso on valmis käytettäväksi.

Kytkeminen pois päältä: paina merkkiä ⏻, kunnes merkkivalot sammuvat. Kaikki keittoalueet on sammutettu. Jälkilämmön merkkivalo jää palamaan, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

Huomautuksia

- Keittolevy sammuu automaattisesti kun kaikki keittoalueet ovat olleet sammuksissa yli 20 sekunnin ajan
- Valitut asetukset jäävät muistiin ensimmäisten 4 sekunnin ajan keittotason pois päältä kytkennän jälkeen.Jos keittotaso kytketään takaisin päälle tämän aikana, edelliset asetukset ovat voimassa.

Keittoalueen säätö

Valitse haluamasi tehotaso merkeillä **+** ja **-**.

Tehotaso 1 = vähimmäisteho.

Tehotaso 9 = maksimiteho.

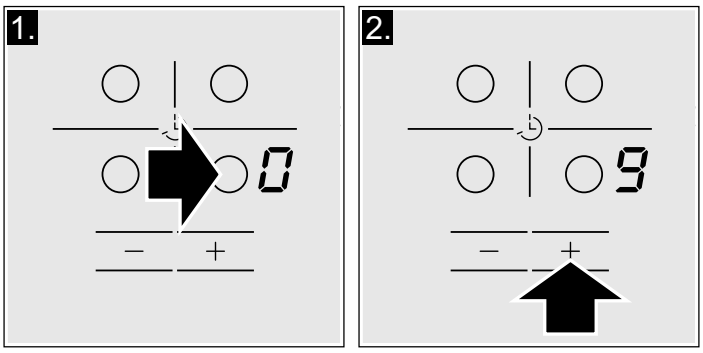
Kaikissa tehotasoissa on väliasetus. Se on merkitty pisteellä.

Valitse keittoalue ja tehotaso

Keittotason on oltava päällä.

1. Valitse keittoalue merkillä ◯.

2. Paina seuraavan 10 sekunnin kuluessa merkkiä **+** tai **-.**
Näkyviin tulee perusasetus:
Merkki **+** tehotaso 9
Merkki **-** tehotaso 4



Tehotason säätö on onnistunut.

Tehotason muuttaminen

Valitse keittoalue ja paina merkkiä **+** tai **-**, kunnes haluamasi tehotaso tulee näkyviin.

Keittoalueen sammuttaminen

Valitse keittoalue ja paina sen jälkeen merkkiä **+** tai **-**, kunnes 0 häviää.

Keittoalue sammuu ja näkyviin tulee jälkilämmön merkkivalo.

Huomautuksia

- Jos keittoalueelle on laitettu jokin astia, valittu tehotaso vilkkuu.Tietyn ajan kuluttua keittoalue sammuu.
- Jos keittoalueelle on laitettu jokin astia ennen levyn kuumentamista, laite havaitsee tämän 20 sekunnin kuluttua pääkytkimen painamisesta ja valitsee käytettävän keittoalueen automaattisesti. Kun astia on havaittu, valitse tehotaso seuraavien 20 sekunnin sisällä, jos näin ei tapahdu, keittoalue sammuu.
  Vaikka keittotasolle laitettaisiin enemmän kuin yksi astia, vain yksi niistä havaitaan.

Keittotaulukko

Seuraavassa taulukossa on joitakin esimerkkejä.

Käytä tehotasoa 9 kypsennyksen alussa.

Hämmennä usein, jos valmistat muuseja, keittoja tai paksuja kastikkeita.

	Tehotaso
Sulatus	
Suklaa, suklaakuorrutus	1-1.
Voi, hunaja, liivate	1-2
Lämmitys ja lämpimänäpito	
Keitto (esim. linssikeitto)	1-2
Maito**	1.-2.
Keitetyt nakit**	3-4
Sulatus ja lämmitys	
Pakastettu pinaatti	3-4
Pakastettu gulasch	3-4

* Keitto ilman kantta
** Ilman kantta
*** Käännä usein

	Tehotaso
Alhaisella teholla kypsentäminen 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.
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
Jauhelihapihvit, lihapullat (paksuus 3 cm)***	4.-5.
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
Liha, esim. kanapalat	6-7
Kala, vihannekset tai sienet, kuorrutetut tai taikinaan kääritty, esim. herkkusienet	6-7
Leivokset, esim. munkit, taikinaan kääritty hedelmät	4-5

* Keitto ilman kantta
** Ilman kantta
*** Käännä usein

Lapsilukko

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

Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta

Keittotason on oltava pois päältä.

Päälle kytkentä: paina merkkiä ⊶ noin 4 sekunnin ajan.
Merkin ⊶ vieressä oleva merkkivalo syttyy 10 sekunnin ajaksi.
Keittotaso on lukittu.

Pois päältä kytkentä: paina merkkiä ⊶ noin 4 sekunnin ajan.
Lukitus on kytkeytynyt pois päältä.

Lapsilukko

Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.

Päälle ja pois päältä kytkentä

Perusasetukset-kappaleesta löytyy lapsilukkoon liittyvää tietoa.

Powerboost-toiminto

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

Toiminto löytyy kaikilta keittoalueilta.

Päälle kytkeminen

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

1. Valitse jokin keittoalue.
2. Paina merkkiä **boost**.
   Merkkivalo b syttyy

Toiminto on käynnistynyt.

Huomautus: Jos jokin keittoalue kytketään päälle Powerboost-toiminnon ollessa toiminnassa, valitun keittoalueen näytössä vilkkuu b ja 9. Sen jälkeen asettuu tehotaso 9. Powerboost-toiminto deaktivoituu.

Kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
2. Paina merkkiä **boost**.
   Merkki b sammuu ja keittoalue palaa tehotasolle 9.

Toiminto on kytkeytynyt pois päältä.

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.

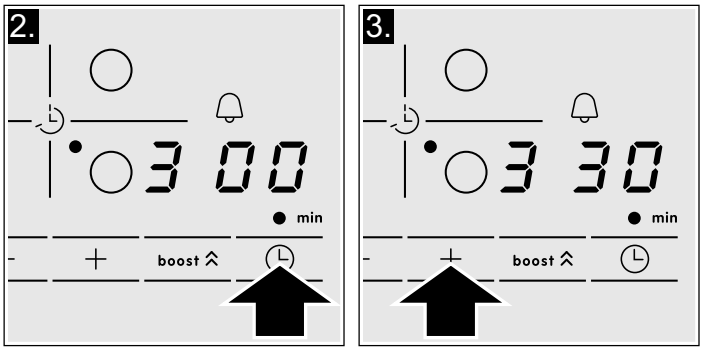
Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä

Keittoalue sammuu automaattisesti, kun valittu keittoaika on kulunut umpeen.

Keittoajan ohjelmoiminen.

Keittotason on oltava päällä:

1. Valitse keittoalue ja haluamasi tehotaso.
2. Paina merkkiä ◷. Keittoalueen merkkivalo ● syttyy. Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin 00.
3. Paina merkkiä **+** tai **-**. Näkyviin tulee perusasetus:
   Merkki **+**: 30 minuuttia.
   Merkki **-** : 10 minuuttia.



4. Paina merkkiä **+** tai **-**, kunnes näkyviin tulee haluamasi keittoaika.

Keittojan laskenta käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua.

Huomautus: Sama keittoaika voidaan ohjelmoida automaattisesti kaikille keittoalueille. Ohjelmoitu aika kuluu jokaisella keittoalueella erikseen.

Perusasetukset-kappaleesta löytyy tietoa keittoajan automaattisesta ohjelmoinnista.

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Valitse keittoalue. Paina merkkiä ◷ ja muuta keittoaikaa merkeillä **+** tai **-**, tai säädä se asetukseen 00.

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Keittoalue sammuu. Äänimerkki kuuluu ja aikaohjelmoinnin näytössä näkyy 00 10 sekunnin ajan. Keittoalueen merkkivalo ● syttyy. Paina merkkiä ◷, merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

Huomautuksia

- Jos on valittu keittoaikoja usealle eri alueelle, ajan ohjelmoinnin merkkivalossa näkyy aina valitun alueen keittoaika.
- Keittoaika voidaan asettaa maksimissaan 99 minuuttiin.

Ajastinkello

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

Ohjelmointi

1. Kypsennyksen ajastin voidaan valita kahdella eri tavalla:
   - Jos keittoalue on valittu: paina merkkiä ◷ 2 kertaa.
   - Jos keittoaluetta ei ole valittu: Paina merkkiä ◷.

   Merkkivalo ● syttyy merkin 🔔 viereen. Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin 00.
2. Paina merkkiä **+** tai **-**. Näkyviin tulee perusasetus.
   Merkki **+**: 10 minuuttia.
   Merkki **-**: 05 minuuttia.
3. Säädä haluamasi aika merkeillä **+** tai **-**.

Joidenkin sekuntien jälkeen aika käynnistyy.

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Paina merkkiä ◷ toistuvasti, kunnes merkkivalo ● merkin 🔔 vieressä syttyy. Muuta tai säädä aikaa 00 merkeillä **+** tai **-**.

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Laitteesta kuuluu merkkiääni. Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin 00. Merkkivalot sammuvat 10 sekunnin kuluttua.

Kun merkkiä ◷ painetaan, merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

Automaattinen aikarajoitus

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

Keittoalue kytkeytyy pois päältä. Keittoalueen näytössä vilkkuu F, 8 ja jälkilämmön merkkivalo h/H.

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

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

Perusasetukset

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

Merkkivalo	Toiminto
c 1	**Lapsilukko**
	0 Pois käytöstä.*
	1 Käytössä.
c2	**Äänimerkit**
	0 Vahvistuksen äänimerkki ja virheen äänimerkki pois käytöstä.
	1 Vain virheen äänimerkki käytössä.
	2 Vain vahvistuksen äänimerkki käytössä.
	3 Kaikki äänimerkit on käytössä.*
c5	**Keittoajan automaattinen ohjelmointi.**
	0 Pois päältä.*
	1-99 Automaattinen pois päältä kytkeytyminen.
c6	**Aikaohjelmoinnin äänimerkin kesto**
	1 10 sekuntia*.
	2 30 sekuntia.
	3 1 minuutti.
c7	**Power-Management-toiminto**
	0 = Pois käytöstä.*
	1 = 1000 W. Vähimmäisteho.
	1.= 1500 W.
	2 = 2000 W.
	...
	9 tai 9. = keittotason maksimiteho.**
c9	**Keittoalueen valinta-aika**
	0 Rajoittamaton: viimeiseksi ohjelmoitu keittoalue jää asetukseksi.*
	1 Rajoitettu: keittoalue jää asetukseksi vain 10 sekunniksi.
c0	**Oletusasetuksien palautus**
	0 Omat asetukset.*
	1 Tehdasasetuksien palautus.

*Tehdasasetus

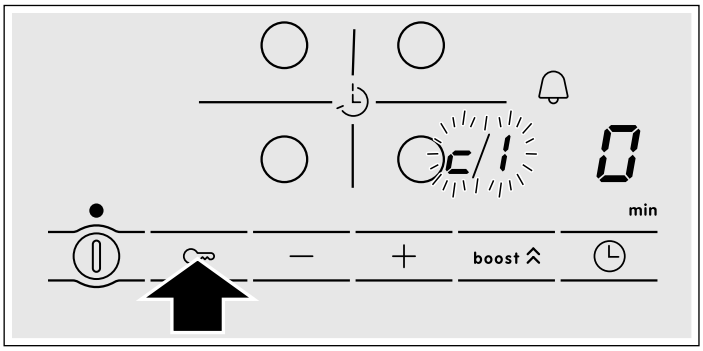
**Keittotason maksimiteho riippuu asennuksen aikana toteutetun kytkentävoimakkuuden kokoonpanosta. Jotta maksimiarvoa ei ylitettäisi, keittotasossa on erilaisia osia, jotka säätävät tehoa automaattisesti jakaen sen toiminnassa oleviin keittoalueisiin vaatimuksien mukaan.

Perusasetuksiin siirtyminen

Keittotason on oltava pois päältä.

1. Kytke keittotaso päälle.

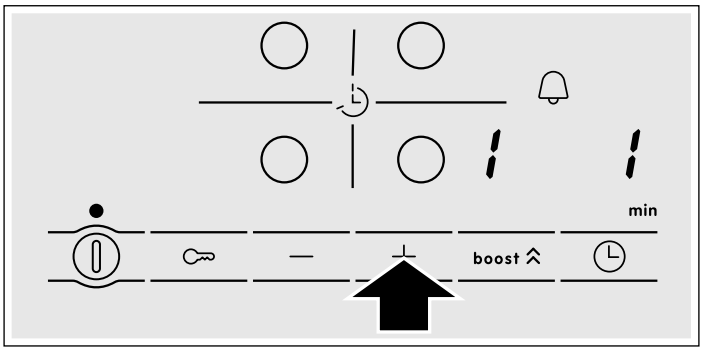
2. Paina seuraavien 10 sekunnin aikana merkkiä ⊶ noin 4 sekunnin ajan.



Merkkivaloissa syttyy *c* ja *1* vuorottain ja *0* oletusarvona.

3. Paina merkkiä ⊶ useamman kerran, kunnes näkyviin tulee haluamasi toiminnon merkkivalo.

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



5. Paina merkkiä ⊶ uudelleen noin 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:

- Laimentamatonta astianpesuainetta
- Astianpesukoneessa käytettäviä pesuaineita
- Kuluttavia tuotteita
- Kuluttavia tuotteita kuten uunin pesuun tarkoitetut aineet ja lianpoistoaineet
- Naarmuttavia pesusieniä
- Korkeapaineisia tai höyryllä toimivia puhdistusvälineitä

Paras tapa poistaa pinttynyt lika on käyttää keraamisen levyn puhdistukseen tarkoitettua kaavinta. Seuraa valmistajan antamia ohjeita.

Voit hankkia asianmukaisia kaapimia huoltopalvelusta tai verkkokaupastamme.

Keittotason kehys

Jotta keittotason kehykseen ei tulisi vaurioita, noudata seuraavia ohjeita:

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

Vikojen korjaaminen

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

Merkkivalo	Toimintahäiriö	Ratkaisu
Ei mitään	Sähkövirran syöttö on katkennut.	Tarkista muiden sähkölaitteiden avulla onko sähkövirran syöttö katkennut.
	Laitetta ei ole kytketty kytkentäkaavion mukaisesti.	Tarkista, että laite on kytketty kytkentäkaavion mukaisesti.
	Vika sähköjärjestelmässä.	Jos edellä mainitut toimenpiteet eivät ratkaise ongelmaa, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.
Merkkivalot vilkkuvat	Ohjauspaneeli on kostea tai sen päällä on jokin esine.	Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine sen päältä.

* Jos ongelma toistuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin päälle.

Merkkivalo	Toimintahäiriö	Ratkaisu
Merkkivalo **-** vilkkuu keittoalueiden merkkivaloissa	Sähköjärjestelmässä on tapahtunut virhe.	Peitä kosketuspainike lyhyesti kädellä toimintahäiriön vahvistamiseksi.
Er + numero / d + numero / E + numero	Vika sähköjärjestelmässä.	Kytke keittotaso pois verkkovirrasta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen päälle.*
F0 / F9	Toiminnossa on tapahtunut sisäinen vika.	Kytke keittotaso pois verkkovirrasta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen päälle.*
F2	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja vastaava keittoalue on sammunut.	Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi. Paina sen jälkeen mitä tahansa keittotason merkkiä.*
F4	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat sammuneet.	
F5 + tehotaso ja äänimerkki	Kuuma astia on ohjauspaneelin alueella. Sähköjärjestelmä on todennäköisesti ylikuumentunut.	Poista kyseessä oleva keittoastia. Toimintahäiriön merkkivalo sammuu pian tämän jälkeen. Voit jatkaa ruoanlaittoa.
F5 ja äänimerkki	Kuuma astia on ohjauspaneelin alueella. Keittoalue on sammunut sähköjärjestelmän suojaamiseksi.	Poista kyseessä oleva keittoastia. Odota muutama sekunti. Paina mitä tahansa kosketuspainiketta. Kun toimintahäiriön merkkivalo sammuu, voit jatkaa ruoanlaittoa.
U1	Virheellinen syöttöjännite, joka ylittää normaalit raja-arvot.	Ota yhteyttä sähkövirran jakajaan.
U2 / U3	Keittoalue on ylikuumentunut ja se on kytkeytynyt pois päältä keittotason pinnan suojaamiseksi.	Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi ja kytke laite uudelleen päälle.

* Jos ongelma toistuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin päälle.

Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana

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

Syvät hurinaäänet, jotka muistuttavat muuntajaa

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

Matalat vihellysäänet

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

Rätinä-äänet

Kyseisiä ääniä esiintyy keittoastioissa, jotka koostuvat useista päällekkäisistä materiaaleista.Äänet johtuvat tärinästä, jota esiintyy päällekkäisten materiaalien liitospinnoilla. Äänet johtuvat keittoastiasta. Äänen määrä riippuu ruoka-aineksien määrästä ja kypsennystavasta.

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. Tätä varten keittotasossa on ilmastointilaite, joka käynnistyy, jos laitteen havaitsema lämpötila on liian suuri. 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.

Mallinumero ja sarjanumero:

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

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

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 osaamiseen. Näin varmistat, että kodinkoneesi korjaa koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää koneeseen tarkoitettuja alkuperäisiä varaosia.

Testatut ruoka-annokset

Tämä taulukko on kehitetty tarkastuslaitoksille, jotta laitteidemme tarkistaminen olisi yksinkertaisempaa.

Taulukossa olevat tiedot viittaavat lisävarusteina käytettäviin Schulte-Ufer-keittoastioihin (neliosainen keittoastiasarja induktiokeittotasolle HEZ 390042), joiden koot ovat seuraavat:

- Kattila Ø 16 cm, 1,2 l keittoalueille Ø 14,5 cm
- Pata Ø 16 cm, 1,7 l keittoalueille Ø 14,5 cm
- Pata Ø 22 cm, 4,2 l keittoalueille Ø 18 cm
- Paistinpannu Ø 24 cm, keittoalueille Ø 18 cm

		Esilämmitys			Keitto	
Testatut ruoka-annokset	**Keittoalue**	**Tehotaso**	**Kesto (min:s)**	**Kansi**	**Tehotaso**	**Kansi**
Suklaan sulatus						
Keittoastia: suuri kattila						
Suklaakuorrutus (esim. Dr. Oetker musta 55 %, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Ei
Linssimuhennoksen lämmitys ja lämpimänä säilyttäminen						
Keittoastia:Pata						
Alkulämpötila 20 °C						
*Linssimuhennos**						
Määrä 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 ilman sekoittamista	Kyllä	1.	Kyllä
Määrä: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 ilman sekoittamista	Kyllä	1.	Kyllä
Säilykelinssimuhennos, esim Erasco-linssit chorizomakkaralla						
Määrä 500 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 sekoita noin tunnin kuluttua	Kyllä	1.	Kyllä
Määrä 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30 sekoita noin tunnin kuluttua	Kyllä	1.	Kyllä
Valkokastikkeen valmistus						
Keittoastia: suuri keittoastia						
Maidon lämpötila:7 °C						
Ainekset: 40 g voita, 40 g jauhoja, 0,5 l maitoa (rasvaprosentti 3,5 %) ja hieman suolaa	Ø 14,5 cm					
1. Sulata voi, sekoita jauhot ja suola. Kuumenna.		1	noin 3:00	Ei		
2. Lisää maito ja kiehauta koko ajan sekoittaen		7	noin 5:20	Ei		
3. Anna kastikkeen kiehua kahden minuutin ajan					1	Ei
Riisipuuro						
Keittoastia: Pata						
Maidon lämpötila: 7 °C						
Kuumenna maitoa kunnes se alkaa nousta. Vaihda suositeltava keittoteho ja lisää riisi, sokeri ja suola maitoon						
Ainekset: 190 g pyöreäjyväistä riisiä, 23 g sokeria, 750 ml maitoa (rasvaprosentti 3,5 %) ja hieman suolaa	Ø 14,5 cm	8.	noin 6:30	Ei	2 sekoita noin 10:00 kuluttua	Kyllä
Ainekset: 250 g pyöreäjyväistä riisiä, 30 g sokeria, 1 l maitoa (rasvaprosentti 3,5 %) ja hieman suolaa	Ø 18 cm					
Riisin keitto*						
Keittoastia: Pata						
Veden lämpötila 20 °C						
Ainekset: 125 g pyöreäjyväistä riisiä, 300 g vettä ja hieman suolaa	Ø 14,5 cm	9	noin 2:30	Kyllä	2	Kyllä
Ainekset: 250 g pyöreäjuväistä riisiä, 600 g vettä ja hieman suolaa	Ø 18 cm	9	noin 2:30	Kyllä	2.	Kyllä

*Resepti standardin DIN 44550 mukaisesti

**Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaisesti

Testatut ruoka-annokset	Keittoalue	Esilämmitys			Keitto	
		Tehotaso	Kesto (min:s)	Kansi	Tehotaso	Kansi
Porsaan sisäfileepihvin paistaminen						
Keittoastia: Paistinpannu Pihvin alkulämpötila: 7 °C 2 sisäfileepihviä (kokonaispaino noin 200 g, paksuus 1 cm)	Ø 18 cm	9	1:30	Ei	7	Ei
Lettujen paisto**						
Keittoastia: Paistinpannu 55 ml taikinaa lettua kohden	Ø 18 cm	9	1:30	Ei	7	Ei
Pakastettujen perunoiden paistaminen						
Keittoastia: Pata Ainekset: 1,8 kg auringonkukkaöljyä paistoa varten: 200 g pakastettuja perunoita (esim. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Kunnes rasvan lämpötila on 180 °C	Ei	9	Ei

*Resepti standardin DIN 44550 mukaisesti

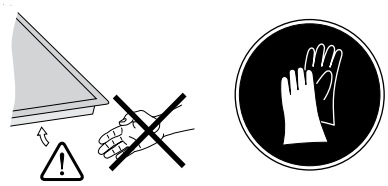
**Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaisesti

no Innholdsfortegnelse

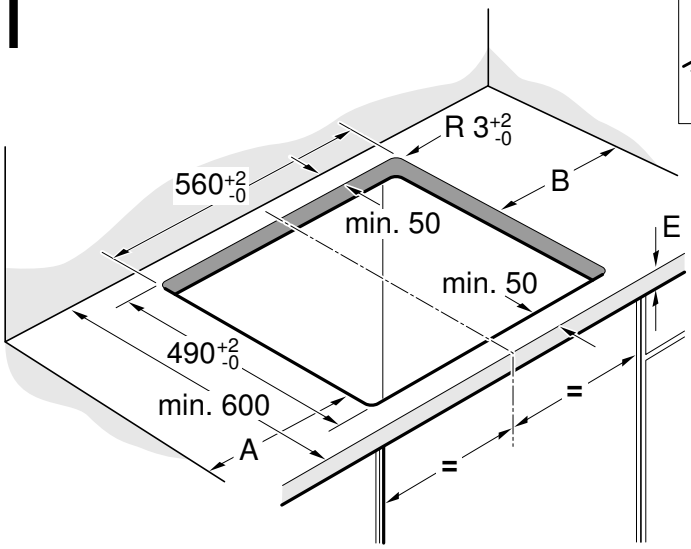
MONTERINGSVEILEDNING 38
Montering 38
Viktige henvisninger 40
Klargjøring av møblene for montering, figur 1/2/3/4 40
Installere apparatet, figur 5/7 41
Endre tilkoblingens effekt 13/16/20 A, figur 8 41
Demontere apparatet 41
BRUKSVEILEDNING 42
Sikkerhetsanvisninger 42
Årsaker til skader 43
Beskyttelse av miljøet 43
Miljøvennlig håndtering 43
Råd om energibesparelse 43
Matlaging ved induksjon 44
Fordeler ved matlaging ved induksjon 44
Kokekar 44
Bli kjent med apparatet 45
Bryterpanelet 45
Kokesonene 45
Restvarmeindikator 45
Programmering av koketoppen 46
Slå av og på koketoppen 46
Justere kokesonen 46
Tabell over koketider 46
Barnesikring 47
Aktivere og deaktivere barnesikringen 47
Permanent barnesikring 47
Powerboost-funksjon 48
Aktivere 48
Deaktivere 48
Tidsprogrammering 48
Slå av en kokesone automatisk 48
Timer 48
Automatisk tidsbegrensing 49
Grunninnstillinger 49
Tilgang til grunninnstillingene 50
Vedlikehold og rengjøring 50
Koketopp 50
Koketoppens ramme 50
Reparasjon 50
Normal støy ved bruk av apparatet 51
Kundeservice 51
Testede retter 52

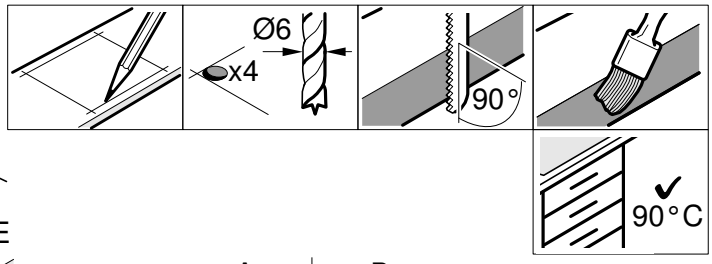
MONTERINGSVEILEDNING

Montering



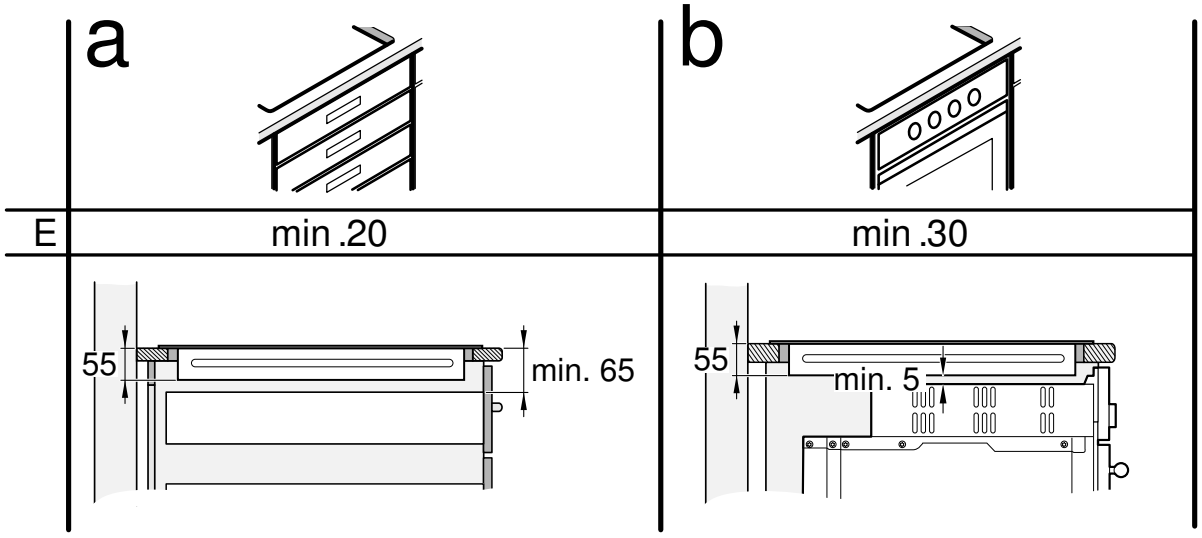
1



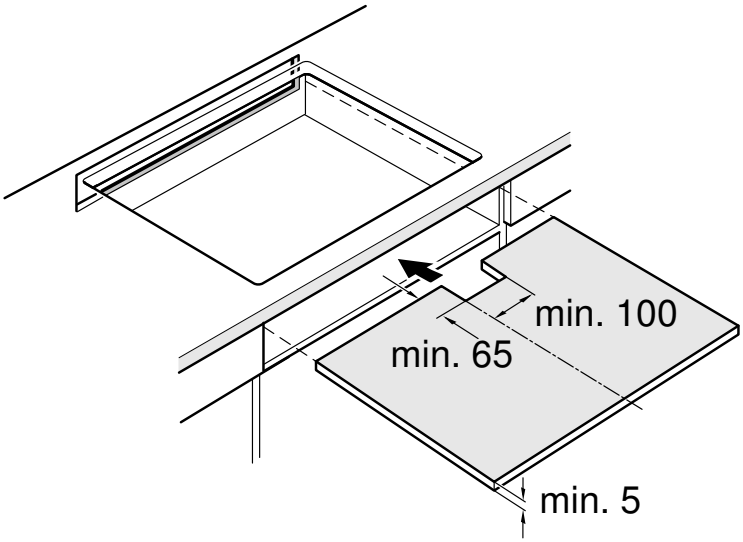


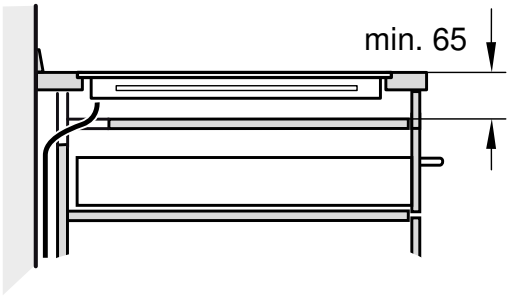
A	B
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

2

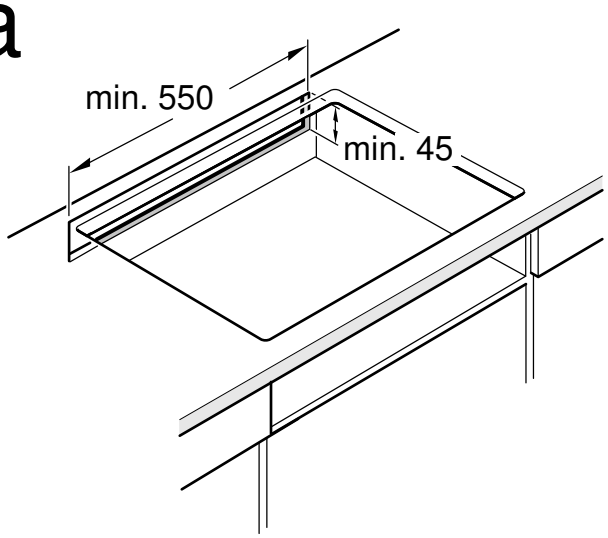


3

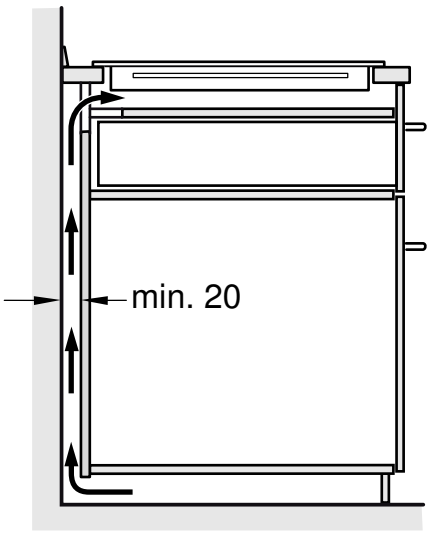




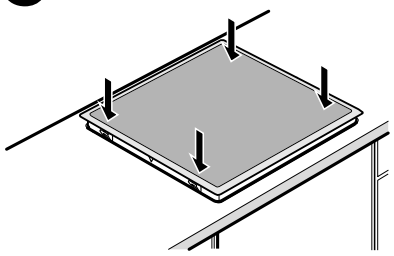
4a

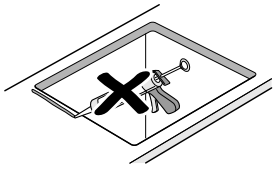


4b

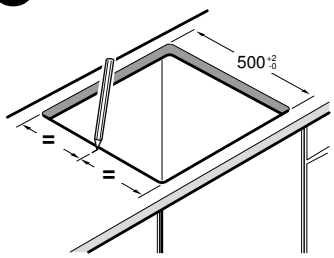


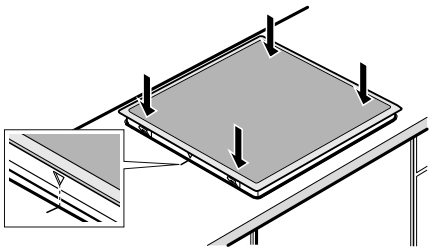
5

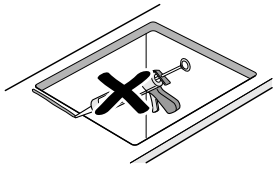


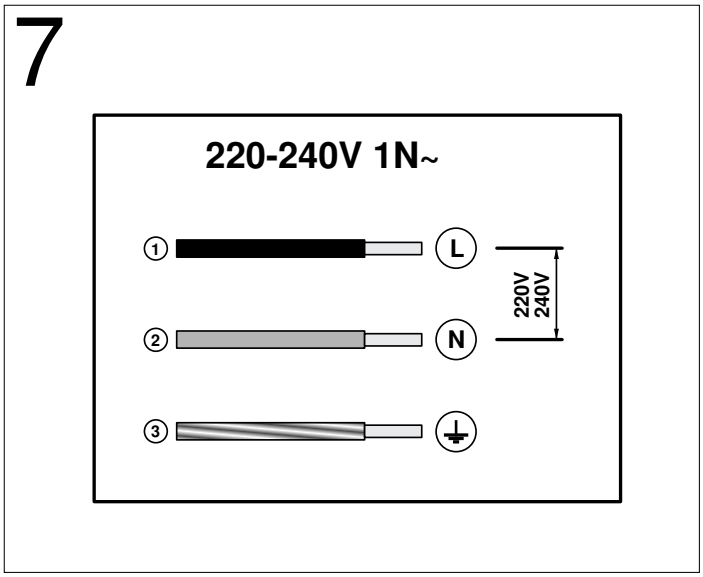


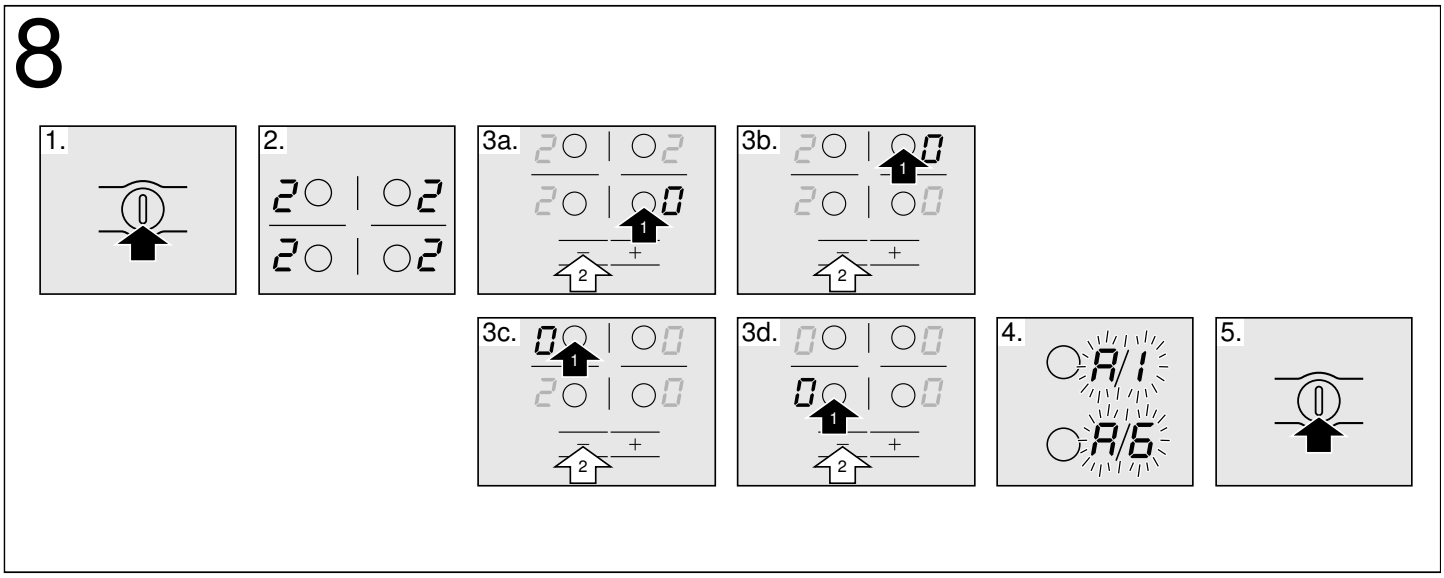
6











Viktige henvisninger

Sikkerhet: 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.

Elektrisk tilkobling: må kun utføres av en kvalifisert tekniker. Den lokale strømleverandørs retningslinjer skal følges.

Type tilkobling: apparatet tilhører beskyttelsesklasse I og må kun brukes sammen med en jordet stikkontakt.

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

Installasjon: apparatet må kobles til en fast installasjon, og innretninger for å koble fra apparatet må festes til den faste installasjonen i henhold til gjeldende installasjonsregler.

Fastmontasje under koketoppen: 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.

Strømledningen: ikke klem strømledningen, og ikke legg den over skarpe kanter. Hvis det er en ovn montert under, skal ledningen trekkes på hjørnene på baksiden av ovnen og til koblingsboksen. Den må strekkes slik at den ikke berører de varme delene til koketoppen eller ovnen.

Benkeplate: flat, vannrett og stabil. Følg instruksjonene fra produsenten av koketoppen.

Garanti: en feilaktig installasjon, tilkobling eller montasje vil annullere garantien.

Merk: Enhver modifikasjon av apparatets indre, inkludert bytte av strømledningen, må kun utføres av opplært teknisk personell fra vår serviceavdeling.

Klargjøring av møblene for montering, figur 1/2/3/4

Innebygde møbler: må tåle en temperatur på minst 90 °C.

Hulrommet: fjern alle spon etter utskjæringen.

Kutteflatene: forsegle med et varmebestandig stoff.

Montasje over skuffen, figur 2a

Metallobjekter i skuffen kan bli svært varme på grunn av ventilasjonsluften fra koketoppen. Hvis dette skjer, bør det installeres et mellomlegg.

Mellomlegg: det kan brukes et trepanel **(figur 3)** eller man kan kjøpe et passende mellomlegg fra vår tekniske service. Dette tilbehøret har referansenummer 686002.

Benkeplate: må ha en minste tykkelse på 20 mm.

Avstanden mellom oversiden av koketoppen og oversiden av skuffen må være minst 65 mm.

Montasje over ovn, figur 2b

Benkeplate: må ha en minste tykkelse på 30 mm.

Merk: Slå opp i monteringsanvisningen til stekeovnen dersom avstanden mellom platetoppen og stekeovnen må økes.

Ventilasjon: Det må være en avstand på minst 5 mm mellom stekeovnen og platetoppen.

Innbygging over oppvaskmaskin

Det må installeres et mellomlegg. Dette mellomlegget må skaffes fra vår tekniske service. Referansenummeret til dette produktet er 686002.

Benkeplate: må en tykkelse på minst 20 mm og maksimalt 40 mm.

Avstanden mellom kjøkkenbenkens overflate og oppvaskmaskinens overflate må være på:

- 60 mm hvis den installeres over en kompakt oppvaskmaskin.
- 65 mm hvis den installeres over en vaskemaskin som ikke er kompakt.

Ventilasjon, figur 4

Med hensyn til ventilasjon av koketoppen, kreves det følgende:

- en åpning i den øvre delen av møblets bakside **(figur 4a)**.
- en separasjonsavstand mellom møblets bakside og kjøkkenveggen **(figur 4b)**.

Installere apparatet, figur 5/7

Merk: Bruk hansker ved innbygging av platetoppen. Flatene som ikke er synlige, kan ha skarpe kanter.

Plasser koketoppen, **(figur 5)**.

Koble apparatet til strømnettet og kontroller at det fungerer.

- Nettspenning, se typeskiltet.
- Koble nøyaktig som beskrevet i koblingsskjemaet **(figur 7)**.
  1. Brun
  2. Blå
  3. Gul og grønn

Plasser koketoppen i utskjæringen i benkeplaten med en dybde på 500 mm, (figur 6)

1. Marker senteret i rommet til kokeplaten.
2. Plasser koketoppen.
3. Still inn merkene på rammen til koketoppen med merkene på koketoppen.
4. Sett på plass koketoppen.

Endre tilkoblingens effekt 13/16/20 A, figur 8

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

For 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

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.

Demontere apparatet

Koble apparatet fra strømnettet.

Trykk koketoppen nedover når du skal løfte den av.

Obs!

Fare for skade på apparatet! Ikke prøv å trekke ut apparatet ved å løsne det ovenfra.

BRUKSVEILEDNING

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

⚠ Sikkerhetsanvisninger

Les nøye gjennom denne bruksanvisningen. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen samt apparatpasset for senere bruk eller dersom apparatet skifter eier.

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.

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

Dette apparatet er kun beregnet på vanlig bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Hold øye med apparatet når det er i bruk. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.

Bruk ingen platetoppdeksler. De kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, påtenning eller sprekker i materialet.

Bruk ingen uegnede beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter. De kan føre til ulykker.

Dette apparatet er ikke ment for bruk med et eksternt tidsur eller fjernstyring.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Dersom du har en pacemaker eller lignende medisinsk implantat, må du være spesielt forsiktig med å nærme deg induksjonskoketopper når disse er i bruk. Snakk med legen eller produsenten av koketoppen for å forsikre deg om at produktet oppfyller gjeldende krav, og informer deg om mulige kompatibilitetsproblemer.

Brannfare!

- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.
- Apparatet blir varmt. Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.
- Kokesonen slår seg automatisk av og kan ikke lenger betjenes. Den kan senere slå seg på av seg selv. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Fare for forbrenning!!

- Kokeplatene og områdene rundt, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes, blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.
- Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen. Legg aldri gjenstander i metall som f.eks. kniver, gafler, skjeer eller lokk, på kokesonen.
- Etter hver gangs bruk må du slå av koketoppen med hovedbryteren. Ikke vent til koketoppen slår seg av automatisk fordi det ikke står noen kokekar på kokesonene.

Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Sprekker eller revner i glasskeramikken kan føre til elektrisk støt. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

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.

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

Fare for skader!

- Ved tilberedning i vannbad kan kokesonen og kokekaret sprekke på grunn av overoppheting. Kokekaret i vannbadet skal ikke være i direkte kontakt med bunnen på kasserollen som er fylt med vann. Bruk bare varmebestandige kokekar.
- Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokeplaten. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.

Årsaker til skader

Obs!

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

Generelle betraktninger

I følgende tabell fremstilles skadene som er mest hyppige:

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

Beskyttelse av miljøet

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Råd om energibesparelse

- Bruk alltid lokket som tilhører hvert enkelt kokekar. Når du koker uten lokk, behøves det mye mer energi. Bruk glasslokk for å kunne se ned i kjelen uten å måtte løfte av lokket.
- Bruk kokekar med flat bunn. Med en bunn som ikke er flat behøves det mye mer energi.
- Diameteren til kokekarets bunn må tilsvare størrelsen på kokesonen. OBS: produsentene av kokekar vil ofte indikere diameteren øverst på kokekaret, som normalt er noe større enn i bunnen.
- Bruk små kokekar til små mengder. Et stort kokekar med lite innhold krever mye energi.
- Bruk lite vann når du kokker noe. På denne måten sparer du energi og du tar vare på alle vitaminene og mineralene i grønnsakene.
- Velg det laveste effektnivået som skal til for koking. Med et for høyt effektnivå sløses det med energi.

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.
- Sikkerhet og kontroll over koketoppen. Strømmen tilføres eller slås av umiddelbart ved hjelp av fjernkontrollen.Induksjonskokesonen stopper varmeforsyningen hvis kokekaret fjernes uten at kokesonen først slås av.

Kokekar

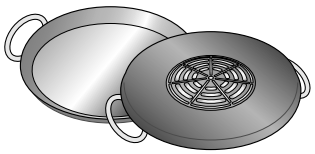
Det er bare ferromagnetiske kokekar som kan brukes ved matlaging med induksjon, de kan være av følgende materiale:

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

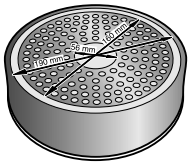
For å finne ut om kokekarene er egnet, kan du kontrollere om bunnen av kokekaret tiltrekkes av en magnet.

Det finnes en annen type kokekar for induksjon, der ikke hele bunnen er ferromagnetisk.

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



Kokekar med aluminiumsfelter i sålen reduserer det ferromagnetiske området og man behøver derfor å tilføre mindre varme. Dette kan gjøre at det er vanskelig å oppdage kokekaret, eller at det ikke blir oppdaget i det hele tatt.



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

Uegnede kokekar

Bruk aldri en spredningsplate eller 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.

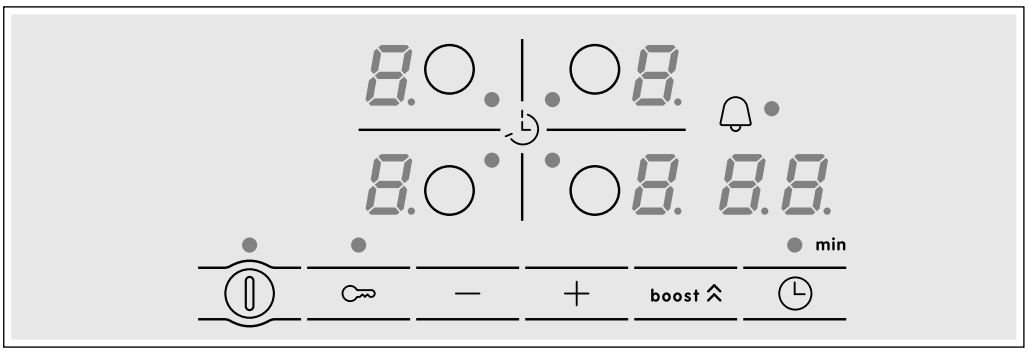
Detektering av kokekar

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.

Bli kjent med apparatet

På *side 2* finner du informasjon om kokesonenes størrelser og effekter.

Bryterpanelet



Bryteroverflater	
⏻	Hovedbryter
◯	Valg av kokesone
–/+	Velge innstillinger
boost ⌃⌃	Powerboost-funksjon
◷	Tidsprogrammering
⊶	Barnesikring

Indikatorer	
0	Bruk
1-9	Effektnivåer
b	Powerboost-funksjon
H/h	Restvarme
00	Tidsprogrammering

Bryteroverflater

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

Merk: Sørg for at bryteroverflatene alltid holdes tørre. Fuktighet kan forringe funksjonaliteten.

Kokesonene

Kokesone	
◯ Enkel kokesone	Bruk et kokekar av passende størrelse.
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. Ikke berør kokesonene hvis deres korresponderende restvarmeindikator lyser.

Selv om koketoppen slås av, vil indikatoren h eller H lyse så lenge kokesonen er varm.

Hvis kokekaret tas bort før kokesonen slås av, vil indikatoren h eller 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 ⏼. Et lydsignal høres. Indikatoren ved siden av hovedbryteren og indikatorene 0 for kokesoner lyser opp. Koketoppen er klar til å brukes.

Slå av: Trykk på symbolet ⏼ til indikatorene slukker. Alle kokesonene vil da være slått av. Restvarmeindikatoren vil fortsatt lyse helt til kokesonene er tilstrekkelig avkjølte.

Merknader

- Koketoppen slår seg automatisk av når alle kokesonene har vært avslått i mer enn 20 sekunder.
- De valgte innstillingene forblir i minnet i 4 sekunder etter at koketoppen slås av. Hvis koketoppen slås på igjen i løpet av denne tiden, vil disse innstillingene brukes.

Justere kokesonen

Velg ønsket effektnivå med symbolene **+** og **-**.

Effektnivå 1 = Minimumseffekt.

Effektnivå 9 = Maksimumseffekt.

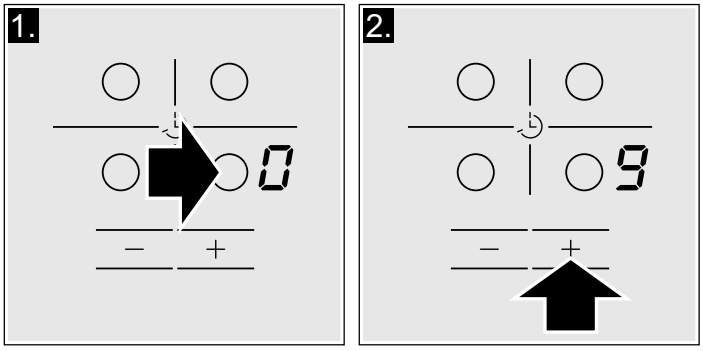
Hvert effektnivå har i tillegg et halvt nivå. Dette markeres med et punktum.

Velg kokesone og ønsket effektnivå.

Koketoppen må være slått på.

1. Velg kokesonen med symbolet ◯.

2. I løpet av de neste 10 sekundene må du trykke på symbolet **+** eller **-.** Da vises grunninnstillingen:
Symbol **+** effektnivå 9.
Symbol **-** effektnivå 4.



Effektnivået er justert.

Endre effektnivå

Velg kokesone og trykk på symbolet **+** eller **-** helt til ønsket effektnivå vises.

Slå av kokesonen

Velg kokesonen og trykk så på symbolet **+** eller **-** til 0 vises.

Kokesonen slås av og restvarmeindikatoren vil lyse.

Merknader

- Hvis det ikke finnes noen kokekar i kokesonen, vil det valgte effektnivået blinke. Etter en stund vil kokesonen slås av.
- Hvis det er plassert et kokekar i kokesonen før platen slås på, vil dette oppdages innen 20 sekunder etter at hovedbryteren slås på, og kokesonen vil velges automatisk.Når kokekaret er registrert, må du velge innstilling for platen innen de neste 20 sekundene. Hvis ikke vil kokesonen bli slått av.

  Hvis du plasserer mer enn ett kokekar og slår på kokeplaten, vil kun ett kokekar bli registrert.

Tabell over koketider

Følgende tabell gir noen eksempler.

Bruk effektnivå 9 ved starten av kokingen.

Du må røre ofte hvis du varmer opp pureer, kremsupper og tykke sauser.

	Effektnivå
Smelte	
Sjokolade, sjokoladetrekk	1-1.
Smør, honning, gele	1-2
Varme opp og beholde varmen	
Gryteretter	1-2
Melk**	1.-2.
Pølser varmet opp i vann**	3-4
Tine og varme opp	
Dypfryst spinat	3-4
Dypfryst gulasj	3-4

* Koking uten lokk
** Uten lokk
*** Vend ofte

	Effektnivå
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.
Stue	
Kjøttrull	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
Hamburgere, kjøttboller (3 cm tykke)***	4.-5.
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. pommes frites, kyllingnuggets	8-9
Dypfryste kroketter	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
*** Vend ofte

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 må være slått av.

Aktivere: trykk på symbolet ⊂⊃ i ca. 4 sekunder. Indikatoren ved siden av symbolet ⊂⊃ lyser i 10 sekunder. Koketoppen blokkeres.

Deaktivere: trykk på symbolet ⊂⊃ i ca. 4 sekunder. Barnesikringen er deaktivert.

Permanent barnesikring

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

Aktivering og deaktivering

I kapitlet *Grunninnstillinger* får du informasjon om tilkobling av automatisk barnesikring.

Powerboost-funksjon

Med Powerboost-funksjonen kan du varme opp store mengder vann raskere enn med bruk av effektnivået 9.

Alle kokesonene har denne funksjonen.

Aktivere

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

1. Velg en kokesone.
2. Trykk på symbolet **boost**.
   Indikatoren b lyser

Funksjonen er nå aktivert.

Merk: Hvis du slår på en kokesone når funksjonen Powerboost er aktivert, vil indikatoren for kokesonen blinke b og 9; deretter justeres effektnivået 9. Funksjonen Powerboost er deaktivert.

Deaktivere

1. Velg en kokesone.
2. Trykk på symbolet **boost**.
   Indikatoren b vil ikke lenger vises og kokesonen går tilbake til effektnivået 9.

Funksjonen blir 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.

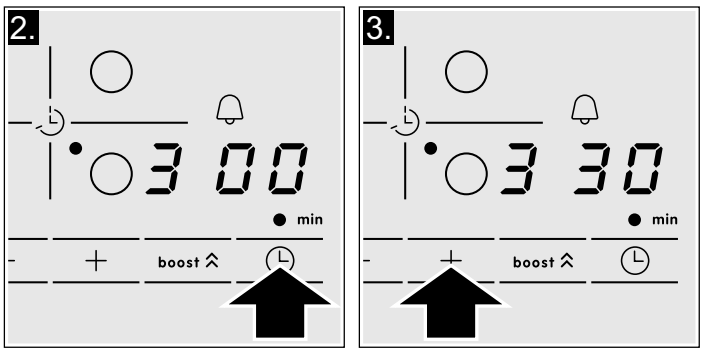
Slå av en kokesone automatisk

Kokesonen slår seg av automatisk når den valgte tiden er utløpt.

Programmere koketiden

Koketoppen må være slått på:

1. Velg kokesone og ønsket effektnivå.
2. Trykk på symbolet ◷. Indikatoren ● til kokesonen tennes. I displayet for funksjonen tidsprogrammering vises 00.
3. Trykk på symbolet **+** eller **-**. Da vises grunninnstillingen:
   Symbol **+**: 30 minutter.
   Symbol **-**: 10 minutter.



4. Trykk på symbolet **+** eller **-** helt til ønsket koketid vises.

Etter noen sekunder vil koketiden begynne å løpe.

Merk: Du kan automatisk programmere samme koketid for alle sonene. Den programmerte tiden løper uavhengig for hver enkelt av kokesonene.

I kapittel *Grunninnstillinger* finner du informasjon om automatisk programmering av koketid.

Endre eller nullstille tiden

Velg kokesone.Trykk på symbolet ◷ og endre koketiden med symbolene **+** eller **-**, eller still inn på 00.

Når tiden er løpt ut

Kokesonen slår seg av. En alarm vil lyde og displayet for programmert funksjon vises 00 i 10 sekunder. Indikatoren ● til kokesonen tennes. Trykk på symbolet ◷. Indikatorene vil slås av og alarmen slutter å lyde.

Merknader

- Vis flere koketider i ulike soner er programmert, vil den korteste koketiden vises i den visuelle indikasjonen til tidsprogrammeringsfunksjonen.
- Du kan stille inn en koketid på inntil 99 minutter.

Timer

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

Slik programmerer du

1. Varseluret kan velges på to forskjellige måter:
   - Dersom du har valgt kokesonen: Tryk 2 ganger på symbolet ◷.
   - Dersom du ikke har valgt kokesonen: Trykk på symbolet ◷.

   Indikatoren ● ved siden av symbolet 🔔 tennes. I displayet for funksjonen tidsprogrammering vises 00.
2. Trykk på symbolet **+** eller **-**. Da vises grunninnstillingen.
   Symbol **+**: 10 minutter.
   Symbol **-**: 05 minutter.
3. Still inn ønsket tid med symbolene **+** eller **-**.

Etter noen sekunder begynner tiden å telles ned.

Endre eller nullstille tiden

Trykk flere ganger på symbolet ◷ til indikatoren ● ved siden av symbolet 🔔 tennes. Endre eller juster tiden 00 med symbolene **+** eller **-**.

Når tiden er løpt ut

Et varselsignal høres. I displayet for funksjonen tidsprogrammering vises 00. Etter 10 sekunder slår indikatorene seg av.

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

Automatisk tidsbegrensing

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

Kokesonen varmer ikke lenger. I displayet til kokesonen blinker vekselvis F, 8 og restvarmeindikatoren h/H.

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 1	**Permanent barnesikring**
	0 Deaktivert.*
	1 Aktivert.
c2	**Lydsignaler**
	0 Bekreftelsessignal og feilsignal deaktivert.
	1Kun feilsignal tilkoblet.
	2Kun bekreftende signal aktivert.
	3 Alle signalene er deaktivert.*
c5	**Automatisk programmering av koketiden.**
	0 Slått av.*
	1-99 Tid til automatisk frakopling.
c6	**Varighet til varselsignalet til tidsprogrammeringsfunksjonen**
	1 10 sekunder*.
	2 30 sekunder.
	3 1 minutt.
c7	**Power-Management-funksjon**
	0 = Deaktivert.*
	1 = 1000 W. minimumseffekt.
	1. = 1500 W.
	2 = 2000 W.
	...
	9 eller 9. = koketoppens maksimumseffekt.**
c9	**Tiden for valg av kokesone**
	0 Ubegrenset: den sist programmerte kokesonen forblir valgt.*
	1 Begrenset: Kokesonen er bare valgt i 10 sekunder.
c0	**Tilbake til de automatiske innstillingene.**
	0 Personlige innstillinger.*
	1 Tilbake til fabrikkinnstillingene.

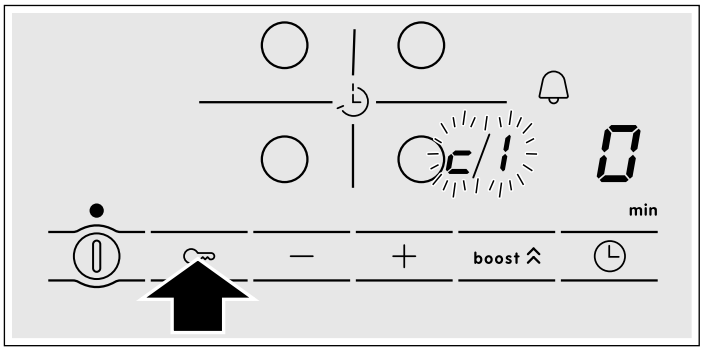
*Fabrikkinnstilling

**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 som er slått på etter behov.

Tilgang til grunninnstillingene

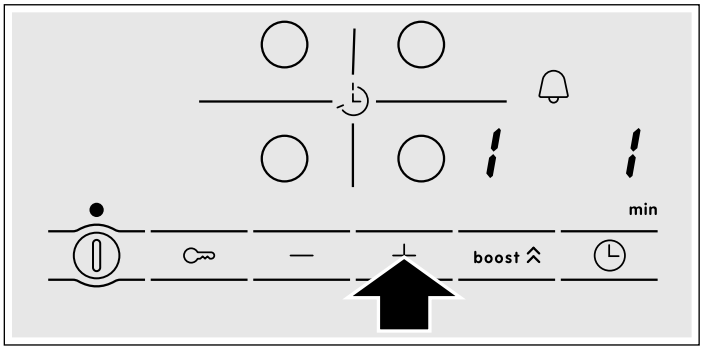
Koketoppen må være slått av.

1. Slå på koketoppen
2. De neste 10 sekundene holder du symbolet ⊶ trykket i ca. 4 sekunder.



På displayet lyser c og 1 vekselvis og 0 som en forhåndsbestemt innstilling.

3. Trykk flere ganger på symbolet ⊶ til du ser indikatoren til den funksjonen du ønsker.
4. Velg deretter ønsket innstilling med symbolene **+** og **-**.



5. Trykk på nytt på symbolet ⊶ i ca. 4 sekunder.

Innstillingene må lagres riktig

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:

- Utynnet oppvaskmiddel
- Oppvaskmiddel
- Slipende rengjøringsprodukter
- Skurende produkter som ovnsvask eller flekkfjerner
- Skuresvamper
- Høytrykksvask og damprensere

Den beste måten å fjerne gjenstridige urenheter på er med en vindusskrape. Følg instruksene til produsenten.

Egende skraper kan fås fra vår tekniske serviceavdeling eller fra vår nettbutikk.

Koketoppens ramme

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

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

Reparasjon

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

Indikator	Feil	Tiltak
ingen	Strømtilførselen er avbrutt.	Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det har forekommet et strømbrudd.
	Tilkoblingen av apparatet er ikke gjort i samsvar med tilkoblingsskjemaet.	Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til tilkoblingsskjemaet.
	Feil på elektronisk system.	Hvis ovenstående kontroller ikke løser problemet, skal du kontakte teknisk service.
Indikatorene lyser	Bryterpanelet er fuktig, eller det står en gjenstand oppå det.	Tørk av bryterpanelet eller fjern gjenstanden.
Indikatoren **-** blinker blant indikatorene for kokesonen	Det har oppstått en feil på det elektroniske systemet.	Dekk kort til overflaten på bryteren med hånden for å kontrollere svikten.
Er + nummer / d + nummer / E + nummer	Feil på elektronisk system.	Koble koketoppen fra strømnettet. Vent ca. 30 sekunder og koble det til på nytt. *

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

Ikke plasser varme kokekar på bryterpanelet.

Indikator	Feil	Tiltak
F0 / F9	Det har oppstått en intern funksjonsfeil.	Koble koketoppen fra strømnettet. 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.	
F5 + effektnivå og varseltone	Det er et varmt kokekar i sonen til bryterpanelet. Det er svært mulig at det elektroniske systemet overopphetes.	Fjern nevnte kokekar. Feilindikatoren slukkes kort tid etterpå. Du kan fortsette å koke.
F5 og varseltone	Det er et varmt kokekar i sonen til bryterpanelet. Kokesonen har slått seg av for å beskytte det elektroniske systemet.	Fjern nevnte kokekar. Vent noen sekunder. Trykk mot enhver bryteroverflate. Når feilindikatoren slukkes, kan du fortsette å koke.
U1	Feil spenning, utenfor grensene for normal funksjon.	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 igjen.

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

En svak plystrelyd

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

Knitring

Denne lyden oppstår i kokekar som består av forskjellig materiale i ulike sjikt. Lyden skyldes vibrasjonene som oppstår i kontaktflatene til de forskjellige sjiktene. Denne lyden kommer fra kokekaret. Mengden og måten maten kokes på kan gjøre at lyden varierer.

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. Til dette har koketoppen en vifte som aktiveres når apparatet registrerer høy temperatur. 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

Ha tiltro til produsentens kompetanse. Dette garanterer deg at reparasjonen blir utført av kompetente serviceteknikere som har originale reservedeler til ditt apparat.

Testede retter

Denne tabellen har blitt utviklet av testinstituttene for å tilrettelegge en kontroll av våre apparater.

Informasjonen i tabellen henviser til våre kokekar fra Schulte-Ufer (kjøkkensett i 4 deler for induksjonskokeplate HEZ 390042) med følgende dimensjoner:

- Sausepanne Ø 16 cm, 1,2 l for kokesoner med Ø 14,5 cm
- Gryte Ø 16 cm, 1,7 l for kokesoner med Ø 14,5 cm
- Gryte Ø 22 cm, 4,2 l for kokesoner med Ø 18 cm
- Stekepanne Ø 24 cm, for kokesoner med Ø 18 cm

		Forvarming			Koking	
Testede retter	**Kokesone**	**Effektnivå**	**Varighet (Min:S)**	**Lokk**	**Effektnivå**	**Lokk**
Smelte sjokolade						
Kokekar: sausekjele						
Skololadetrekk (f.eks. merket Dr. Oetker svart 55%, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Nei
Varme opp og holde varm en linsesuppe						
Kokekar: Gryte						
Starttemperatur 20 °C						
*Linsesuppe**						
Mengde 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 uten å røre	Ja	1.	Ja
Mengde: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 uten å røre	Ja	1.	Ja
Hermetisk linsesuppe , f.eks. linser med pølser fra Erasco						
Mengde 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 røre etter ca. 1:00	Ja	1.	Ja
Mengde 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 røre etter ca. 1:00	Ja	1.	Ja
Lage bechamelsaus						
Kokekar: sausekjele						
Temperatur i melken: 7 °C						
Ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l melk (3,5 % fett) og en klype salt	Ø 14,5 cm					
1. Smelt smøret, bland i mel og salt og varm det hele opp		1	ca. 3:00	Nei		
2. Tilsett melk og kok sausen opp under kontinuerlig omrøring		7	ca. 5:20	Nei		
3. Når bechamelsausen koker, la den koke i 2 minutter under kontinuerlig omrøring					1	Nei
Koke ris og melk						
Kokekar: Gryte						
Temperatur i melken: 7 °C						
Varm opp melken til den begynner å stige. Slå over til anbefalt effektnivå og tilsett ris, sukker og salt						
Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 23 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og en klype salt	Ø 14,5 cm	8.	ca. 6:30	Nei	2 rør om etter ca. 10:00	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 30 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og en klype salt	Ø 18 cm					
Koke ris*						
Kokekar: Gryte						
Temperatur i vannet 20 °C						
Ingredienser: 125 g rundkornet ris, 300 g vann og en klype salt	Ø 14,5 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 600 g vann og en klype salt	Ø 18 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.	Ja

*Oppskrift iht. DIN 44550

**Oppskrift iht. DIN EN 60350-2

		Forvarming			Koking	
Testede retter	**Kokesone**	**Effektnivå**	**Varighet (Min:S)**	**Lokk**	**Effektnivå**	**Lokk**
Steke svinefilet						
Kokekar: Stekepanne Filetens starttemperatur: 7 °C 2 svinefileter (vekt ca. 200 g, 1 cm tykke)	Ø 18 cm	9	1:30	Nei	7	Nei
Steke pannekaker**						
Kokekar: Stekepanne 55 ml pannekakerøre	Ø 18 cm	9	1:30	Nei	7	Nei
Steke dypfryste poteter						
Kokekar: Gryte Ingredienser: 1,8 kg solsikkeolje per koking: 200 g dypfryste pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Til temperaturen i oljen er 180 °C	Nei	9	Nei

*Oppskrift iht. DIN 44550

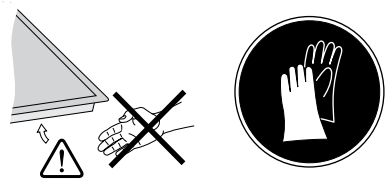
**Oppskrift iht. DIN EN 60350-2

SV Innehållsförteckning

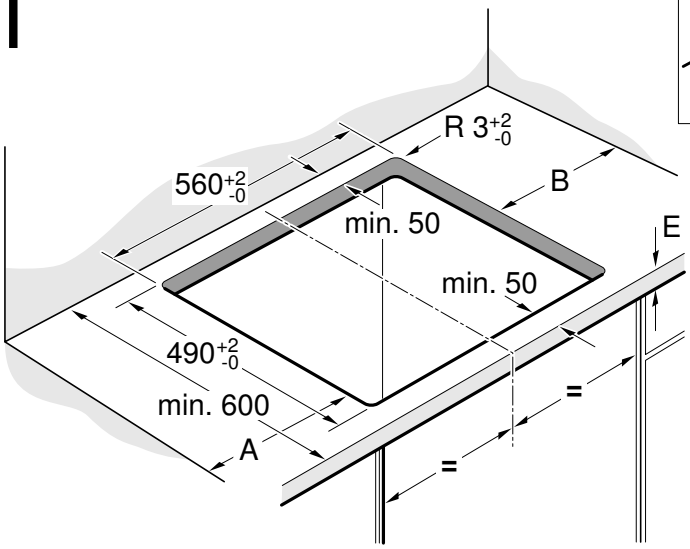
MONTERINGSANVISNING 55
Montering 55
Viktigt att observera 57
Förberedelse av köksskåpen för montering, bilderna 1/2/3/4 57
Montera apparaten, figur 5/7 58
Ändra anslutningens strömstyrka 13/16/20 A, bild 8 58
Demontera apparaten 58
BRUKSANVISNING 59
Säkerhetsanvisningar 59
Orsaker till skador 60
Miljöskydd 60
Återvinning 60
Råd för energibesparing 60
Induktionstillagning 61
Fördelar med induktionstillagning 61
Kokkärl 61
Lär dig enheten 62
Kontrollpanelen 62
Kokzonerna 62
Indikator för restvärme 62
Programmering av spishällen 63
Sätta på och stänga av spishällen 63
Ställa in kokzon 63
Tillagningstabell 63
Barnspärr 64
Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren 64
Automatisk barnsäkerhetsspärr 64
Funktionen Powerboost 65
Aktivera 65
Avaktivering 65
Tidsprogrammering 65
Stänga av en kokzon automatiskt 65
Äggklocka 65
Avstängningsautomatik 66
Grundinställningar 66
Ställa in grundinställningarna 67
Skötsel och rengöring 67
Spishäll 67
Spishällens ram 67
Åtgärda fel 67
Normalt ljud under apparatens funktion 68
Service 68
Testade rätter 69

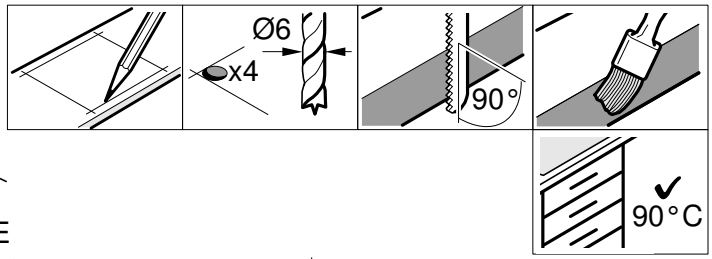
MONTERINGSANVISNING

Montering



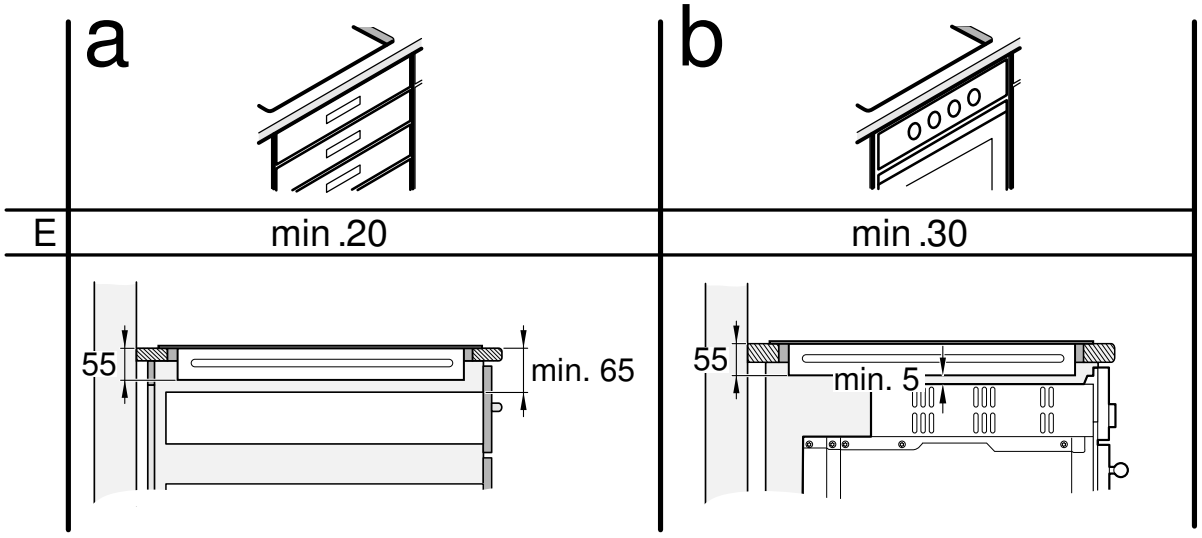
1



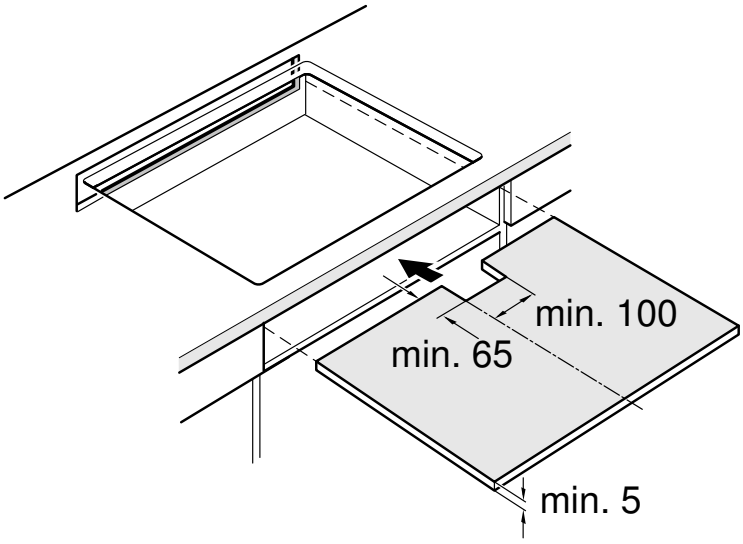


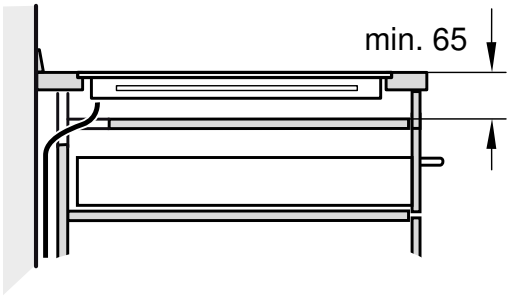
A	B
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

2

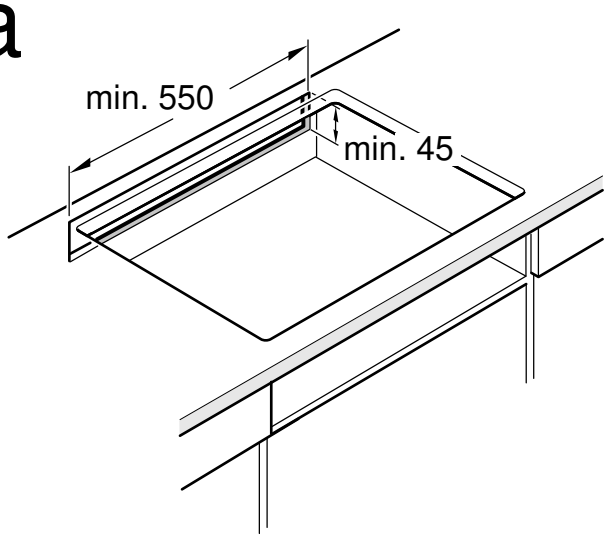


3

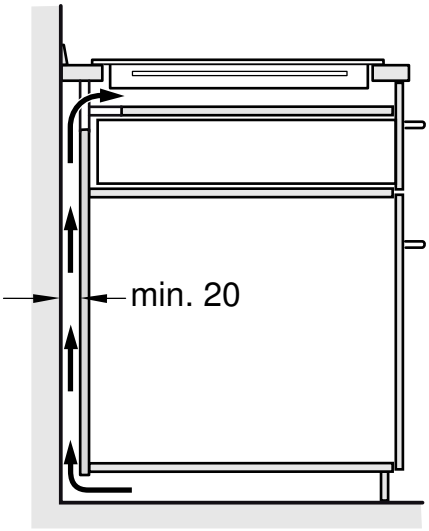




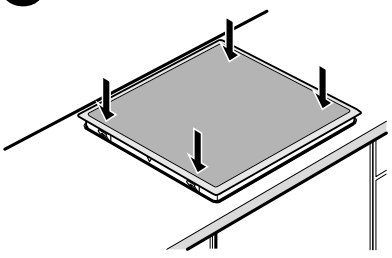
4a

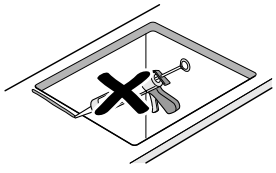


4b

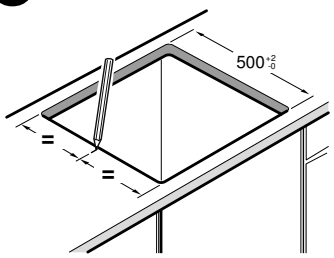


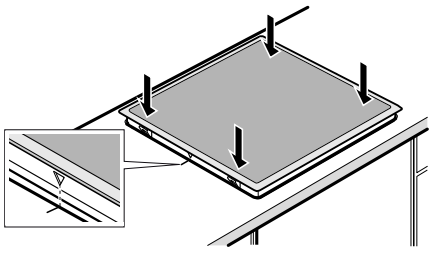
5

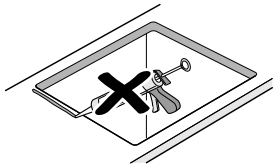




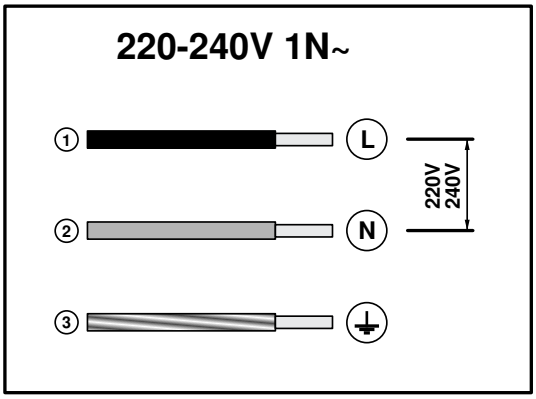
6



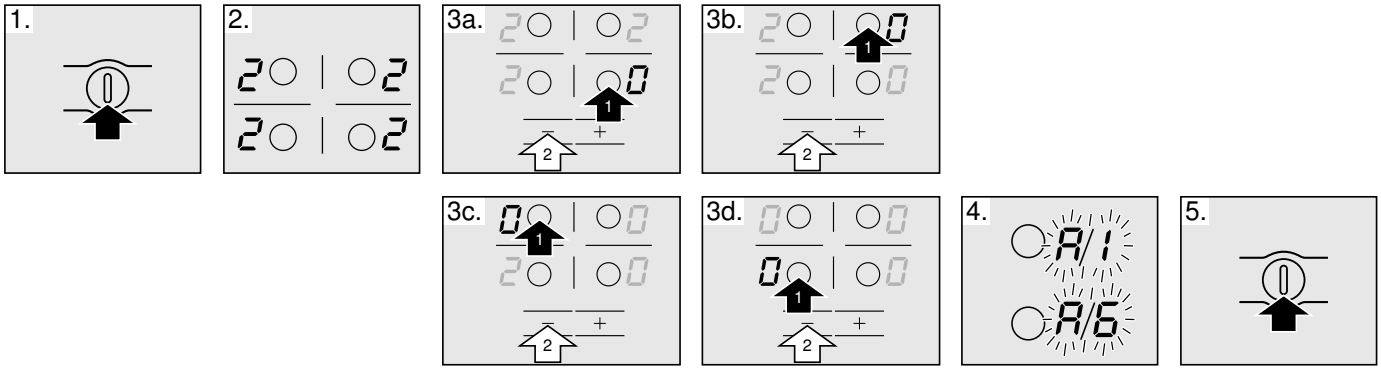




7



8



Viktigt att observera

Säkerhet: säkerheten vid användning garanteras under förutsättning att installationen har utförts korrekt och i enlighet med denna monteringsanvisning. Skador orsakade av felaktig montering är montörens ansvar.

Elanslutning: får endast utföras av en behörig fackman. Föreskrifterna från den lokala elleverantören skall följas.

Anslutningstyp: apparaten tillhör skyddsklass I och får endast användas med en jordad anslutning.

Tillverkaren tar inget ansvar för felaktig funktion eller skador orsakade av felaktig elinstallation.

Montering: apparaten ska anslutas till en fast installation som måste innehålla frånkopplingsanordningar för den fasta installationen i enlighet med gällande installationsbestämmelser.

Inbyggnad under bänkskiva: induktionshällar kan endast installeras över lådor, ugnar med forcerad ventilation av samma märke samt diskmaskiner av samma märke. Under spishällen kan du inte installera kylskåp, ugnar utan ventilation eller tvättmaskiner.

Strömförsörjningskabel: kläm inte fast strömförsörjningskabeln och lägg den inte över vassa kanter. Om det finns en ugn monterad under hällen bör du lägga kabeln kring ugnens bakre hörn och därifrån vidare mot väggkontakten. Placera den så att den inte vidrör varma delar på spishällen eller ugnen.

Bänkskiva: plan, vågrät, stabil. Följ instruktionerna från bänkskivans tillverkare.

Garanti: vid felaktig montering eller anslutning gäller inte produktgarantin.

Anvisning: Åtgärder på apparatens insida, inklusive byte av strömkabel, får endast utföras av särskilt utbildad personal från Kundtjänst.

Förberedelse av köksskåpen för montering, bilderna 1/2/3/4

Inbyggda skåp: tål temperaturer på upp till 90 °C.

Utrymme: avlägsna sågspånen efter urskärningsarbetet.

Skärytor: försegla med värmebeständigt material.

Montering på låda, bild 2a

Metallföremål som finns i lådan kan bli mycket varma pga. luften som cirkulerar i hällens ventilationssystem. Om detta sker är det lämpligt att placera ett skydd däremellan.

Mellanskydd: du kan använda en träskiva **(bild 3)** eller beställa ett lämpligt tillbehör från vår Kundtjänst. Artikelnumret för detta tillbehör är 686002.

Bänkskiva: den bör ha en tjocklek på minst 20 mm.

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

Montering över ugn, bild 2b

Bänkskiva: den bör ha en tjocklek på minst 30 mm.

Anvisning: Titta i ugnens monteringsanvisning om avståndet mellan häll och ugn måste vara större.

Ventilation: avståndet mellan ugn och häll ska vara min. 5 mm.

Inbyggnad över diskmaskin

En mellanläggsmodul bör installeras. Detta tillbehör ska beställas från vår kundtjänst. Artikelnumret för detta tillbehör är 686002.

Bänkskiva: den bör ha en tjocklek på mellan 20 mm och 40 mm.

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

- 60 mm vid montering på en kompakt diskmaskin.
- 65 mm vid montering på en diskmaskin som inte är kompakt.

Ventilation, bild 4

Med tanke på spishällens ventilation bör du se till att det finns:

- en öppning på den övre delen av skåpets bakvägg **(bild 4a)**.
- ett mellanrum mellan skåpets bakre del och köksväggen **(bild 4b**.

Montera apparaten, figur 5/7

Anvisning: Använd skyddshandskar vid montering av hällen. De dolda ytorna kan ha vassa kanter.

Placera spishällen, **(figur 5)**.

Anslut apparaten till elnätet och kontrollera att den fungerar.

- Information om spänning hittar du på märkskylten.
- Följ alltid kopplingsschemat när du utför elanslutningar **(figur 7)**.
  1. Brun
  2. Blå
  3. Gul och grön

Placera kokhällen i öppningen i köksbänken med ett djup på 500 mm (figur 6)

1. Markera mitten på hålet i bänkskivan.
2. Placera spishällen.
3. Rikta in märkena på spishällens ram mot märkena på bänkskivan.
4. Sätt i spishällen.

Ändra anslutningens strömstyrka 13/16/20 A, bild 8

Innan du använder hällen för första gången bör du kontrollera att anslutningen har rätt strömstyrka.

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

3. Stäng av värmezonerna 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.

Demontera apparaten

Koppla bort apparaten från elnätet.

Lyft ut hällen genom att trycka underifrån.

Obs!

Risk för skador på apparaten! Försök inte att lyfta ut hällen genom att använda hävstång uppifrån.

BRUKSANVISNING

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

⚠ Säkerhetsanvisningar

Läs anvisningen noggrant! Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

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

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

Täck aldrig hällen. Skaderisk pga. t.ex. överhettning, antändning eller materialsprängning.

Använd aldrig skydd eller barnskydd som inte är avsedda för enheten. Risk för personskador!

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 8 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Om du har en pace-maker inopererad eller en annan medicinsk anordning, ska du vara särskilt försiktig när du använder eller närmar dig induktionshällar när dessa är igång. Vänd dig till en läkare eller till anordningens tillverkare för att försäkra dig om att de gällande bestämmelserna uppfylls och informera dig om möjliga problem med inkompatibilitet.

Brandrisk!

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lägg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir varm. Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.
- Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på senare av misstag. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Risk för brännskador!!

- Kokzonerna och ytorna runtom blir väldigt varma, framförallt om du har hällinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Föremål av metall blir snabbt mycket varma om de ligger på hällen. Lägg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.
- Slå alltid av hällen med huvudströmbrytaren efter varje användning. Vänta inte på att hällen slås av automatiskt då kärl inte finns.

Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!

- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Risk 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.

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

Risk för skador!

- Vid tillagning i vattenbad kan både hällen och kärlet spricka på grund av överhettning. Det kärl som sänks ned i vattnet får inte vidröra botten i det vattenfyllda kärlet. Använd endast värmetåliga kärl.
- Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.

Orsaker till skador

Obs!

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

Allmän vy

I följande tabell indikeras de vanligaste skadorna:

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Spill	Ta omedelbart bort livsmedel som spills med en glasskrapa.
	Olämpliga rengöringsprodukter	Använd endast rengöringsprodukter som är avsedda för spishällar.
Repor	Salt, socker och sand	Använd inte spishällen som bricka eller bänkskiva.
	Den skrovliga undersidan av kärlen kan skada glaskeramiken	Kontrollera kokkärlen.
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 sockerinnehåll	Ta omedelbart bort livsmedel som spills med en glasskrapa.

Miljöskydd

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.

Denna enhet är märkt i enlighet med der europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Råd för energibesparing

- Använd alltid det lock som hör till respektive gryta. När du lagar mat utan lock går det åt mycket mer energi. Använd ett glaslock för att kunna se rätten utan att behöva lyfta på locket.
- Använd kokkärl med platt botten. Bottnar som inte är platta gör att det går åt mer energi.
- Kokkärlens diameter bör överensstämma med kokzonens storlek. OBS: kokkärlens tillverkare brukar ange kokkärlets största diameter. Denna är oftast större än diametern hos kokkärlets botten.
- Använd små kokkärl för små mängder mat. Ett stort kokkärl med litet innehåll kräver mycket energi.
- Använd inte för mycket vatten när du kokar maten. På så vis sparar du energi och bevarar dessutom alla de vitaminer och mineraler som finns i grönsakerna.
- Välj den lägsta effektnivån som räcker till för att utföra matlagningen. Med alltför hög effekt slösar du energi.

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 effekten kan fördelas om man tar bort kokkärlet utan att först ha stängt av zonen.

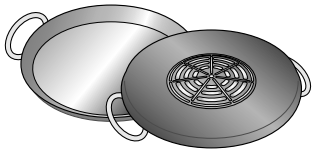
Kokkärl

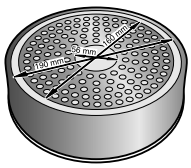
Endast lämpliga kokkärl för induktionstillagning med ferromagnetiska kärl, får användas om de består av:

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

för att veta om kokkärlen är lämpliga, kontrollera att kokkärlets botten dras till magneter.

Det finns andra typer av kokkärl 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.

Kokkärl med aluminiumplattor i botten minskar den ferromagnetiska ytan och därmed minskar även den överförda effekten. Det kan uppstå problem med avkänningen av kokkärlet och det kanske inte alls upptäcks.

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 värmefördelningsplattor eller 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, slocknar 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 utrustat 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.

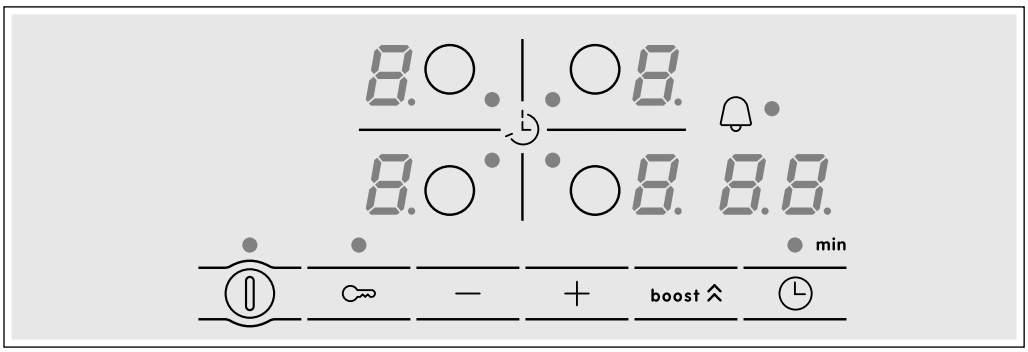
Kokkärlsdetektering

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

Lär dig enheten

På *Sid. 2* hittar du information om kokzonernas storlek och effekt.

Kontrollpanelen



Kontrollytor	
⏻	Huvudströmbrytare
◯	Välja kokzon
–/+	Välja inställningar
boost ⌃⌃	Powerboost-funktion
◷	Tidsinställning
⊶	Barnsäkerhetsspärr

Indikatorer	
0	Till/från
1-9	Effektnivåer
b	Powerboost-funktion
H/h	Restvärme
00	Tidsinställning

Kontrollytor

Då du vidrör en sensor, aktiveras motsvarande funktion.

Anvisning: Se till att kontrollytorna alltid är torra. Vätska och fukt kan göra så att hällen inte fungerar som den ska.

Kokzonerna

Kokzon	
◯ Enkel kokzon	Använd ett kokkärl av lämplig storlek.
Använd endast kokkärl som är lämpliga för induktionshäll, se avsnittet "Lämpliga kokkärl".	

Indikator för restvärme

Kokhällen är utrustad med en indikator för restvärme i varje kokzon och den visar vilka som fortfarande är varma. Undvik att vidröra kokzonen med den här indikeringen.

Även om kokhällen är avstängd, förblir indikatorn h eller H tänd så länge kokzonen är varm.

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

Programmering av spishällen

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

Sätta på och stänga av spishällen

Man sätter på och stänger av spishällen med huvudströmbrytaren.

Påslagning: Tryck på symbolen ⏻. En ljudsignal hörs. Indikatorn bredvid huvudströmbrytaren och kokzonernas indikatorer 0 tänds. Spishällen är nu klar för användning.

Avstängning: Tryck på symbolen ⏻ tills indikatorerna slocknar. Alla kokzoner förblir avstängda. Indikatorn för restvärme fortsätter att lysa tills kokzonerna har svalnat tillräckligt mycket.

Anvisningar

- Spishällen stängs av automatiskt då kokzonerna stängs av i mer än 20 sekunder.
- Inställningarna som har valts förblir minneslagrade under de första 4 sekunderna efter det att hällen har stängts av. Om du åter sätter på spishällen under denna tid, används de tidigare inställningarna.

Ställa in kokzon

Välj önskat effektläge med symbolerna **+** och **-**.

Effektläge 1 = lägsta effekt.

Effektläge 9 = lägsta effekt.

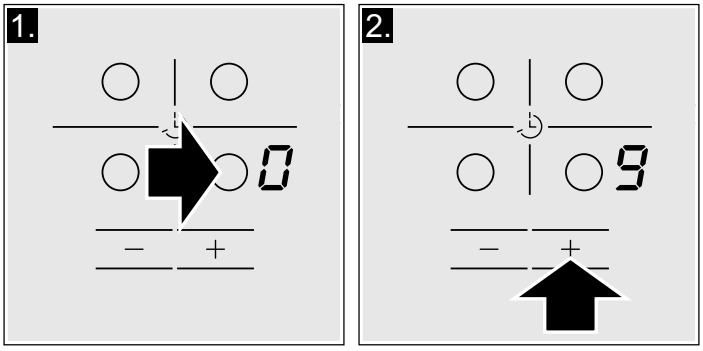
Varje effektläge har ett mellanläge. Den signaleras med en punkt.

Välja kokzon och effektnivå

Spishällen ska vara påslagen.

1. Välj kokzon med symbolen ◯.

2. Inom 10 sekunder, tryck på symbolen **+** eller **-**. Följande grundinställning visas:
Symbol **+** effektläge 9
Symbol **-** effektläge 4



Effektnivån har justerats.

Ändra effektnivå

välj kokzon och tryck på symbolen **+** eller **-** tills det önskade effektnivån visas.

Stäng av kokzonen

Välj kokzon och tryck sedan flera gånger på symbolen **+** eller **-** tills 0 visas.

Kokzonen stängs av och indikatorn för restvärme visas.

Anvisning

- Om inget kokkärl placeras på kokzonen kommer det valda läget att blinka. Efter en stund stängs kokzonen av.
- Om du placerar ett kokkärl på kokzonen innan man slår på hällen kommer det att upptäckas inom 20 sekunder efter det att du har tryckt på huvudströmbrytaren och kokzonen väljs automatiskt. När det har upptäckts, välj effektnivå inom 20 sekunder, annars stängs kokzonen av.
  Även om mer än ett kokkärl placeras på hällen upptäcks endast ett av dem när du aktiverar spishällen.

Tillagningstabell

I den följande tabellen visas några exempel.

Använd effektläge 9 för att starta tillagningen.

Rör om ofta när du värmer puréer, redda soppor och såser.

	Effektnivå
Smälta	
Choklad, chokladglasyr	1–1.
Smör, honung, gelatin	1–2
Värma och hålla varm	
Soppa (t. ex. linssoppa)	1–2
Mjölk**	1.-2.
Kokt korv**	3–4
Tina och värma	
Djupfryst spenat	3-4
Djupfryst gulasch	3-4

* Tillagning utan lock
** Utan lock
*** Vänd ofta

	Effektnivå
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
Risgrynsgröt	1.-2.
Potatis	4–5
Pasta*	6–7
Gryta, soppor	3.-4.
Grönsaker	2.-3.
Grönsaker, djupfrysta	3.-4.
Kokta i tryckkokare	4.-5.
Steka under lock	
Köttstek	4–5
Kalops	4–5
Gulasch	3.-4.
Steka/fritera med lite olja**	
Biffar, kotletter (naturella eller panerade)	6–7
Biff (3 cm tjock)	7–8
Kycklingbröst (2 cm tjockt)***	5–6
Hamburgare, köttbullar (3 cm tjocka)***	4.-5.
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
Kött, t.ex. kycklingbitar	6–7
Fisk, grönsaker eller svamp, panerade eller i frityrsmet, t ex. champinjoner	6–7
Efterrätter, t.ex. friterade sötsaker, frukt i frityrsmet	4–5

* Tillagning utan lock
** Utan lock
*** Vänd ofta

Barnspärr

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

Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren

Spishällen måste vara avstängd.

Aktivera: Tryck på symbolen ⊂⊃ i cirka 4 sekunder. Indikatorn bredvid symbolen ⊂⊃ tänds i cirka 10 sekunder. Spishällen är nu säkrad.

Avaktivera: Tryck på symbolen ⊂⊃ i cirka 4 sekunder. Spärren har avaktiverats.

Automatisk barnsäkerhetsspärr

Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.

Aktivera och avaktivera

I kapitlet *Grundinställningar* finns information om hur man ansluter den automatiska barnsäkerhetsspärren.

Funktionen Powerboost

Med funktionen Powerboost kan du värma stora mängder vatten snabbare än dom du använder effektnivån 9.

Alla kokzoner har denna funktion.

Aktivera

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

1. Välj en kokzon.
2. Tryck på symbolen **boost**.
   Indikatorn b tänds.

Funktionen aktiveras.

Anvisning: Om du sätter på en kokzon när funktionen Powerboost är igång, blinkar följande indikation i kokzonen b och 9. Därefter regleras effektläget 9. Funktionen Powerboost avaktiveras.

Avaktivering

1. Välj en kokzon.
2. Tryck på symbolen **boost**.
   Indikatorn b försvinner från displayen och kokzonen återgår till effektläget 9.

Funktionen är nu avaktiverad.

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.

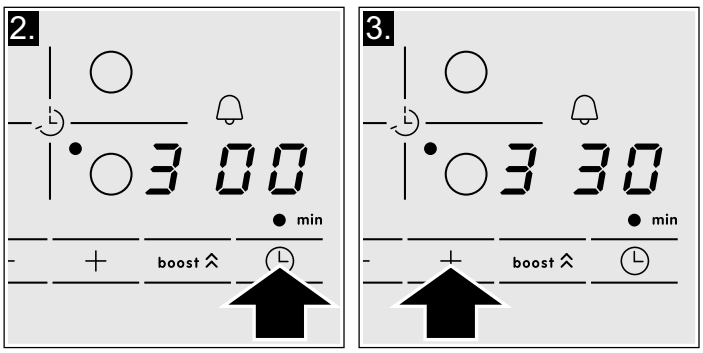
Stänga av en kokzon automatiskt

Zonen slocknar automatiskt då den valda tiden har förflutit.

Programmera tillagningstiden.

Spishällen ska vara på:

1. Välj önskad kokzon och effektnivå.
2. Tryck på symbolen ◷. Indikatorn ● för önskad kokzon tänds. På tidsprogrammeringsfunktionens display visas 00.
3. Tryck på symbolen **+** eller **-**. Följande grundinställning visas:
   Symbol **+**: 30 minuter.
   Symbol **-**: 10 minuter.



4. Tryck på symbolerna **+** eller **-** tills önskad koktid visas.

Efter några sekunder börjar den inställda tiden gå.

Anvisning: Man kan automatiskt programmera samma tillagningstid för alla zonerna. Den programmerade tiden förlöper oberoende för var och en av kokzonerna.
I kapitlet *Grundinställningar* beskrivs hur man automatiskt programmerar tillagningstiden.

Ändra eller radera tiden

Välj kokzon. Tryck på symbolen ◷ och ändra koktid med symbolerna **+** eller **-**, eller ställ in den på 00.

När tidsperioden har gått

Kokzonen slocknar. En varningssignal ljuder och på tidsprogrammeringsfunktionens display visas indikatorn 00 i 10 sekunder. Indikatorn ● för önskad kokzon tänds. Tryck på symbolen ◷, indikatorerna slocknar och ljudsignalen upphör att ljuda.

Anvisningar

- Om du har programmerat en tillagningstid för olika zoner, visas alltid tillagningstiden för den valda kokzonen på displayen för programfunktion för tid.
- Du kan ställa in en koktid på upp till 99 minuter.

Äggklocka

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

Programmering

1. Äggklockan kan väljas på två olika sätt:
   - Om du har valt kokzonen: tryck på symbolen ◷ två gånger.
   - Om du inte har valt kokzonen: Tryck på symbolen ◷.

   Indikatorn ● som sitter bredvid symbolen 🔔 tänds. På tidsinställningens display visas 00.
2. Tryck på någon av symbolerna **+** eller **-**. Följande grundinställning visas:
   Symbol **+**: 10 minuter.
   Symbol **-**: 05 minuter.
3. Ställ in önskad tid med symbolerna **+** och **-**.

Efter några sekunder börjar tiden räknas.

Ändra eller radera tiden

Tryck flera gånger på symbolen ◷ tills indikatorn ● bredvid symbolen 🔔 tänds. Ändra tiden eller ställ in den på 00 med symbolerna **+** ó **-**.

När tidsperioden har gått

En ljudsignal hörs. På tidsprogrammeringsfunktionens display visas 00. Efter 10 sekunder slocknar indikatorerna.

Vid en tryckning på symbolen ◷ slocknar indikatorerna och ljudsignalen upphör.

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 indikator blinkar växelvis F, 8 och indikatorn för restvärme h/H.

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 flera olika grundinställningar. Dessa inställningar kan anpassas till användarens egna behov.

Indikator	Funktion
c 1	**Automatisk barnsäkerhetsspärr**
	0 Avaktiverad.*
	1 Aktiverad.
c2	**Ljudsignaler**
	0 Bekräftelsesignal och felsignal är avaktiverade.
	1 Endast felsignal aktiverad.
	2 Endast bekräftelsesignal aktiverad.
	3 Alla signaler är aktiverade.*
c5	**Automatisk programmering av tillagningstid.**
	0 Avstängd.*
	1-99 Tid för automatisk avstängning.
c6	**Varaktighet för tidsinställningens varningssignal**
	1 10 sekunder*.
	2 30 sekunder.
	3 1 minut.
c7	**Funktionen Power-Management**
	0 = Avaktiverad.*
	1 = 1 000 W. lägsta effekt.
	1.= 1 500 W.
	2 = 2 000 W.
	...
	9 eller 9. = hällens högsta effekt.**
c9	**Tid för att välja kokzon**
	0 obegränsad: den senast programmerade kokzonen förblir vald.*
	1 Begränsad: Kokzonen kommer endast att vara vald i 10 sekunder.
c0	**Återställ till fabriksinställningar**
	0 Personliga inställningar.*
	1 Återställ till fabriksinställningar.

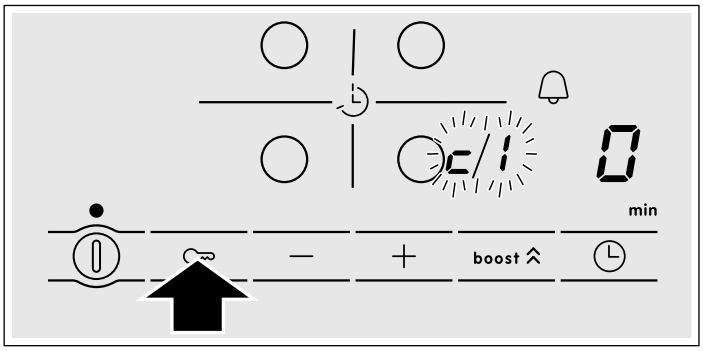
*Fabriksinställning

**Spishällens högsta effekt beror på konfigurationen 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.

Ställa in grundinställningarna

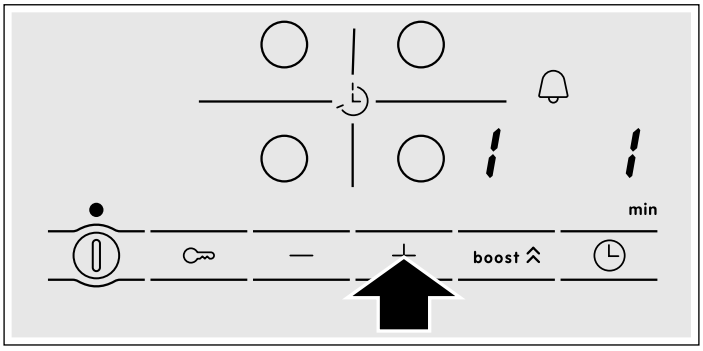
Spishällen måste vara avstängd.

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



På displayen tänds c och 1 växelvis och 0 som förinställning.

3. Tryck flera gånger på symbolen tills indikatorn för den önskade funktionen visas.
4. Välj därefter önskad inställning med symbolerna **+** och **-**.



5. Tryck en gång till på symbolen i cirka 4 sekunder.

Inställningarna 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 spishällen förrän den är tillräckligt kall.

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

Använd aldrig:

- Outspätt diskmedel
- Maskindiskmedel
- Slipande produkter
- Frätande produkter som ugnsspray och fläckborttagningsmedel
- Svampar med en slipande yta
- Högtrycks- eller ångrengöringsapparater

Det bästa sättet att ta bort hård smuts är att använda en hällskrapa. Följ tillverkarens anvisningar.

Man kan skaffa lämpliga hällskrapor från kundtjänst eller i vår webbshop.

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

Fel orsakas oftast av små detaljer. Innan du kontaktar kundtjänst bör du läsa igenom följande råd och varningar.

Indikator	Fel	Åtgärd
Ingen	Ett strömavbrott har inträffat.	Kontrollera med hjälp av andra elapparater om ett strömavbrott har inträffat.
	Apparaten har inte anslutits enligt kopplingsschemat.	Kontrollera att apparaten har anslutits enligt kopplingsschemat.
	Fel i det elektroniska systemet.	Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller bör du kontakta Kundtjänst.
Indikatorerna blinkar	Manöverpanelen är fuktig eller det ligger något på den.	Torka av manöverpanelen eller avlägsna föremålet.
Indikatorn **-** blinkar på kokzonernas indikationspanel	Ett fel har uppstått på det elektroniska systemet.	Håll handen en kort stund över kontrollytan för att bekräfta felet.
Er + nummer / d + nummer / E + nummer	Fel i det elektroniska systemet.	Koppla från spishällen från elnätet. Vänta cirka 30 sekunder och anslut den sedan igen.*

* Om indikatorn kvarstår bör du kontakta Kundtjänst.

Placera inte varma kokkärl på manöverpanelen.

Indikator	Fel	Åtgärd
F0 / F9	Ett internt funktionsfel har uppstått.	Koppla från spishällen från elnätet. Vänta cirka 30 sekunder och anslut den sedan igen.*
F2	Det elektroniska systemet har överhettats och motsvarande kokzon har stängts av.	Vänta tills det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt. Tryck sedan på valfri symbol på spishällen.*
F4	Det elektroniska systemet har överhettats och samtliga kokzoner har stängts av.	
F5 + effektnivå och varningssignal	Det finns ett varmt kokkärl i kontrollpanelens område. Det är mycket troligt att det elektroniska systemet överhettas.	Dra tillbaka kokkärlet i fråga. Felindikatorn slocknar kort därefter. Du kan då fortsätta med tillagningen.
F5 och varningssignal	Det finns ett varmt kokkärl i kontrollpanelens område. Kokzonen har slocknat för att skydda det elektroniska systemet.	Dra tillbaka kokkärlet i fråga. Vänta några sekunder. Tryck några gånger på kontrollytan. När felindikatorn slocknar, kan du fortsätta tillagningen.
U1	Felaktig matningsspänning. Matningsspänningen ligger utanför de angivna gränserna.	Kontakta elleverantören.
U2 / U3	Kokzonen har överhettats och har stängts av för att skydda bänkskivan.	Vänta till dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt mycket och anslut det sedan på nytt.

* Om indikatorn kvarstår bör du kontakta Kundtjänst.

Placera inte varma kokkärl på manöverpanelen.

Normalt ljud under apparatens funktion

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

Ett djupt buller som en transformator

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

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. Livsmedlens mängd och tillagningssätt kan påverka ljudets intensitet.

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 effekten minskas.

Ljud från fläkten

För en lämplig användning av det elektroniska systemet ska spishällen användas med en kontrollerad temperatur. Därför är spishällen försedd med en fläkt som aktiveras när den registrerade temperaturen är för hög. Fläkten kan även fortsätta att vara igång när spishällen har stängts av om den registrerade 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 kompetens. Då kan du vara säker på att reparationen blir gjord av en utbildad servicetekniker som kommer till dig med originalreservdelar till maskinen.

Testade rätter

Den här tabellen har tagits fram av testinstitut för att underlätta kontrollen av våra apparater.

Uppgifterna i tabellen är baserade å våra kokkärl och tillbehör från Schulte-Ufer (matlagningssats i fyra delar för induktionshäll HEZ 390042) med följande mått:

- Kastrull Ø 16 cm, 1,2 l för kokzoner med Ø 14,5 cm
- Gryta Ø 16 cm, 1,7 l för kokzoner med Ø 14,5 cm
- Gryta Ø 22 cm, 4,2 l för kokzoner med Ø 18 cm
- Stekpanna Ø 24 cm, för kokzoner med Ø 18 cm

		Förvärmning			Tillagning	
Testade rätter	**Kokzon**	**Effektnivå**	**Tid (Min:S)**	**Lock**	**Effektnivå**	**Lock**
Smälta choklad						
Kokkärl: kastrull						
Chokladglasyr (till exempel Dr. Oetker mörk 55 %, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Nej
Värma och varmhålla linssoppa						
Kokkärl: Kastrull						
Starttemperatur 20 °C						
*Linssoppa**						
Mängd 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 utan att röra	Ja	1.	Ja
Mängd: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 utan att röra	Ja	1.	Ja
Konserverad linssoppa, till exempel linser med korv från Erasco						
Mängd 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 rör om efter cirka 1:00	Ja	1.	Ja
Mängd 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 rör om efter cirka 1:00	Ja	1.	Ja
Tillreda bechamelsås						
Kokkärl: Kastrull						
Mjölkens temperatur: 7 °C						
Ingredienser: 40 g smör, 40 g mjöl, 0,5 l mjölk (3,5 % fett) och en nypa salt	Ø 14,5 cm					
1. Smält smöret, blanda i mjöl och salt och värm alltihop.		1	ungefär 3:00	Nej		
2. Tillsätt mjölk och låt såsen koka upp. Rör om hela tiden.		7	ungefär 5:20	Nej		
3. Låt bechamelsåsen koka i två minuter utan att sluta röra.					1	Nej
Koka risgrynsgröt						
Kokkärl: Kastrull						
Mjölkens temperatur: 7 °C						
Värm mjölken tills den börjar stiga. Byt koknivå och tillsätt ris, socker och salt.						
Ingredienser: 190 g. rundkornigt ris, 23 g. socker, 750 ml. mjölk (3,5 % fett) y en nypa salt	Ø 14,5 cm	8.	ungefär 6:30	Nej	2 Rör om efter cirka 10:00	Ja
Ingredienser: 250 g. rundkornigt ris, 30 g. socker, 1 l. mjölk (3,5 % fett) och en nypa salt	Ø 18 cm					
Koka ris*						
Kokkärl: Kastrull						
Vattentemperatur 20 °C						
Ingredienser: 125 g rundkornigt ris, 300 g vatten och en nypa salt	Ø 14,5 cm	9	ungefär 2:30	Ja	2	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 600 g vatten och en nypa salt	Ø 18 cm	9	ungefär 2:30	Ja	2.	Ja

*Recept enligt DIN 44550

**Recept enligt DIN EN 60350-2

Testade rätter	Kokzon	Förvärmning			Tillagning	
		Effektnivå	Tid (Min:S)	Lock	Effektnivå	Lock
Steka fläskfilé						
Kokkärl: Stekpanna Filéns starttemperatur: 7 °C 2 filéer (totalvikt cirka 200 g, 1 cm tjocka)	Ø 18 cm	9	1:30	Nej	7	Nej
Steka crepes**						
Kokkärl: Stekpanna 55 ml crepesmet	Ø 18 cm	9	1:30	Nej	7	Nej
Steka djupfryst potatis						
Kokkärl: Kastrull Ingredienser: 1,8 kg solrosolja, för kokning: 200 g djupfryst pommes frites (till exempel McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Tills oljetemperaturen når 180 °C	Nej	9	Nej

*Recept enligt DIN 44550

**Recept enligt DIN EN 60350-2

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9000884243

01
940515