



PIM8..N...  
Kogesektion  
Keittotaso  
Kokesone  
Häll

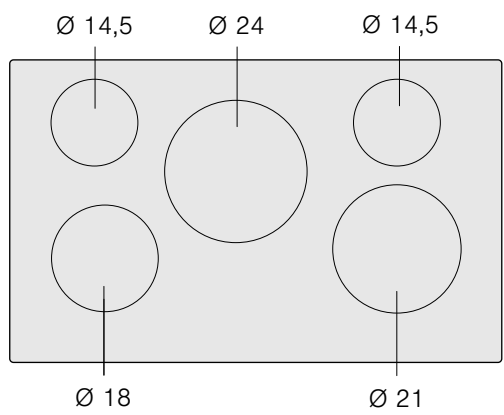


**BOSCH**

[da]Brugsanvisning 3  
[fi]Käyttöohje 17

[no]Bruksveiledning 31  
[sv]Bruksanvisning 45

PIM8..N...



|        | g*      | b*      |
|--------|---------|---------|
| Ø 18   | 1.800 W | 2.500 W |
| Ø 14,5 | 1.400 W | 1.800 W |
| Ø 24   | 2.200 W | 3.300 W |
| Ø 21   | 2.200 W | 3.700 W |

\*  IEC 60335-2-6

# da Indholdsfortegnelse

|                                                   |           |                                                 |           |
|---------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------|-----------|
| <b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....                | <b>3</b>  | <b>Powerboost-funktion</b> .....                | <b>11</b> |
| Årsager til skader.....                           | 4         | Begrænsninger ved brugen.....                   | 11        |
| <b>Beskyttelse af miljøet</b> .....               | <b>5</b>  | Sådan aktiveres funktionen.....                 | 11        |
| Miljøvenlig bortskaffelse .....                   | 5         | Sådan deaktiveres funktionen .....              | 11        |
| Råd om energibesparelse.....                      | 5         | <b>Funktionen tidsprogrammering</b> .....       | <b>12</b> |
| <b>Induktionstilberedning</b> .....               | <b>5</b>  | Automatisk afbrydelse af en kogezone .....      | 12        |
| Fordele ved induktionstilberedning .....          | 5         | Minutur .....                                   | 12        |
| Kogegrej .....                                    | 5         | <b>Beskyttelsesfunktion ved rengøring</b> ..... | <b>12</b> |
| <b>Lære apparatet at kende</b> .....              | <b>6</b>  | <b>Automatisk tidsbegrænsning</b> .....         | <b>12</b> |
| Betjenings panel .....                            | 6         | <b>Grundindstillinger</b> .....                 | <b>13</b> |
| Kogefelter .....                                  | 7         | Gå til grundindstillingerne .....               | 13        |
| Restvarme-indikator.....                          | 7         | <b>Vedligeholdelse og rengøring</b> .....       | <b>14</b> |
| <b>Programmering af kogesektion</b> .....         | <b>7</b>  | Kogesektion .....                               | 14        |
| Sådan tændes og slukkes kogefeltet .....          | 7         | Kogesektionens ramme.....                       | 14        |
| Indstilling af kogezone .....                     | 7         | <b>Reparation af fejl</b> .....                 | <b>14</b> |
| Tabel over tilberedning .....                     | 7         | Normal lyd fra apparatet under brug .....       | 15        |
| <b>Stegefunktion</b> .....                        | <b>9</b>  | <b>Kundeservice</b> .....                       | <b>15</b> |
| Pander til stegefunktionen.....                   | 9         | <b>Testede retter</b> .....                     | <b>15</b> |
| Temperaturniveauer.....                           | 9         |                                                 |           |
| Sådan indstilles den .....                        | 9         |                                                 |           |
| Tabel.....                                        | 10        |                                                 |           |
| Programmer til stegning .....                     | 11        |                                                 |           |
| <b>Børnesikring</b> .....                         | <b>11</b> |                                                 |           |
| Aktivering og deaktivering af børnesikringen..... | 11        |                                                 |           |
| Permanent børnesikring .....                      | 11        |                                                 |           |

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) og Online-Shop: [www.bosch-eshop.com](http://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 opsyn, 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 børnebeskyttelsesgitter. 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 opsyn 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 opsyn.

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 opsyn. 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 højtryksrensere 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 styrketrinnene 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 varmforsyningen, hvis kogegrejet fjernes, uden at kogefeltet først afbrydes.

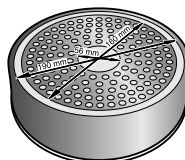
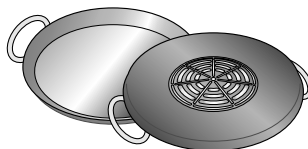
### Kogegrej

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 varmfordelingen 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 kogegej

Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegej af:

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

## Egenskaber for kogegejets bund

Egenskaberne for kogegejets bund har betydning for, om tilberedningen bliver jævn. Kogegej, 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 kogegej eller kogegej i uegnet størrelse

Hvis du ikke anbringer noget kogegej i det valgte kogefelt, eller hvis kogegejet ikke er egnet i relation til materiale eller

størrelse, begynder tilberedningsniveauet at blinke på displayet til kogefeltet. Placer egnet kogegej i feltet, så det holder op med at blinke. Hvis der går mere end 90 sekunder, afbrydes kogefeltet automatisk.

## Tomt kogegej eller kogegej med tynd bund

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

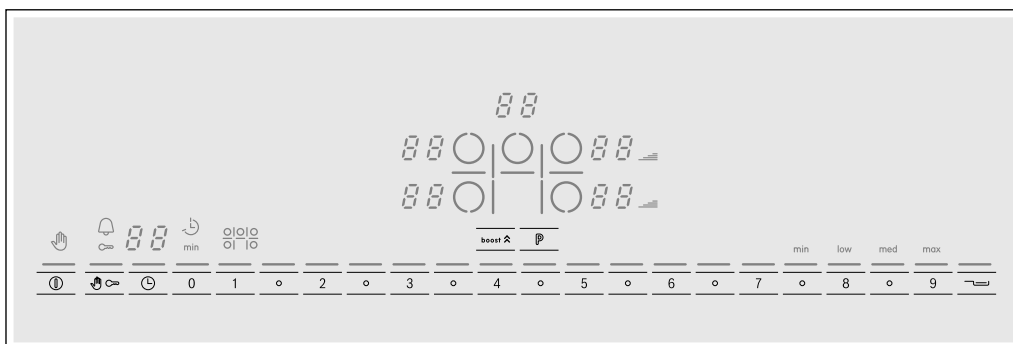
## Kogegejdetektering

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

# Lære apparatet at kende

På side 2 findes oplysninger om kogezonernes mål og effekter.

## Betjenings panel



| Betjeningsfelter  |                           |
|-------------------|---------------------------|
| ①                 | Hovedafbryder             |
| ○                 | Valg af kogezone          |
| 1 ○ 2 ○ ... 8 ○ 9 | Indstillingsområde        |
| ✋                 | Aftørringssikring         |
| ∞                 | Børnesikring              |
| boost ⬆           | Powerboost-funktion       |
| ⌚                 | Timer                     |
| ⌋                 | Stegesensorik             |
| P                 | Programmer, stegesensorik |

| Indikatorer        |                                   |
|--------------------|-----------------------------------|
| 1-9                | Styrketrin                        |
| 0                  | Effektivitet                      |
| H/h                | Restvarme                         |
| b                  | Powerboost-funktion               |
| 00                 | Funktion til programmering af tid |
| ⌚                  | Minutur                           |
| ∞                  | Børnesikring                      |
| ✋                  | Beskyttelse ved rengøring         |
| ⌚                  | Automatisk afbrydelse             |
| R                  | Stegefunktion                     |
| ⌋                  | Temperatur for stegefunktion      |
| min, low, med, max | Temperaturniveauer                |

## 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, før 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 kogefeltet

Kogefeltet tændes og slukkes med hovedafbryderen.

For at tænde: Tryk på symbolet **ⓘ**. Indikatoren for hovedafbryderen og indikatorerne for kogezoneerne **○** lyser. Kogefeltet er klar til brug.

For at slukke: Tryk på symbolet **ⓘ**. Indikatoren for hovedafbryderen og indikatorerne for kogezoneerne **○** slukkes. Kogefeltet er slukket. Indikatoren for restvarme forbliver tændt, indtil kogefelterne er kølet tilstrækkeligt ned.

**Bemærk:** Kogefeltet afbrydes automatisk, når alle kogezoneer er slukket i mere end 15 sekunder.

## Indstilling af kogezone

Vælg det ønskede kogetrin med symbolerne fra 1 til 9.

Kogetrin 1 = minimal styrke

Kogetrin 9 = maksimal styrke

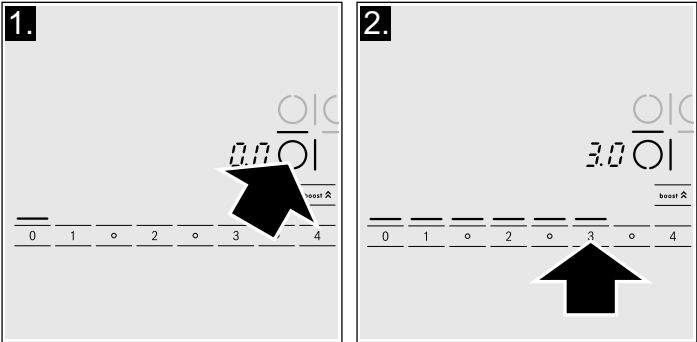
Hvert kogetrin har et mellemniveau. Dette niveau er markeret med symbolet **○** i programmeringsområdet.

## Vælg kogezone og kogetrin

Kogesektionen skal være tændt.

1. Berør symbolet **○** for den pågældende kogezone.
- I indikatoren lyser **0.0**.

2. Vælg det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.



Kogetrinnet er indstillet.

## Ændre kogetrin

Vælg kogezone, og berør derefter det ønskede kogetrin i indstillingsområdet. Der kan vælges et mellemtrin med symbolet **○** i indstillingsområdet.

## Afbryd kogezone

Vælg kogezone og tryk derefter på symbolet for kogetrin 0.

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

## Tabel over tilberedning

I den følgende tabel vises nogle eksempler.

Tilberedningstiderne afhænger af styrketrin samt madvarernes type, vægt og kvalitet. Derfor findes der afvigelser.

Du skal røre en gang imellem, hvis du opvarmer retter med mos, tykke supper og saucer.

Anvend styrketrin 9 ved tilberedningens start.

|                                    | Styrketrin | Tilberedningstid |
|------------------------------------|------------|------------------|
| <b>Smeltning</b>                   |            |                  |
| Chokolade, overtræschokolade       | 1-1.5      | -                |
| Smør, honning, gelatine            | 1-2        | -                |
| <b>Opvarmning og varmebevaring</b> |            |                  |
| Suppe (f.eks. linsesuppe)          | 1.5-2      | -                |
| Mælk**                             | 1.5-2.5    | -                |
| Pølser opvarmet i vand**           | 3-4        | -                |

\* Tilberedning uden låg

\*\* Uden låg

\*\*\* Vend ofte

|                                                               | Styrketrin | Tilberedningstid              |
|---------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------|
| <b>Optøning og opvarmning</b>                                 |            |                               |
| Dybfrossen spinat                                             | 3-4        | 15-25 min.                    |
| Dybfrossen gullasch                                           | 3-4        | 30-40 min.                    |
| <b>Retter, der tilberedes/koges ved svag varme</b>            |            |                               |
| Kartoffelkroetter*                                            | 4.5-5.5    | 20-30 min.                    |
| Fiskeretter*                                                  | 4-5        | 10-15 min.                    |
| Hvide saucer, f.eks. bechamel                                 | 1-2        | 3-6 min.                      |
| Opbagte saucer, f.eks. bearnaise, hollandaise                 | 3-4        | 8-12 min.                     |
| <b>Kogning, dampning, svitsning</b>                           |            |                               |
| Ris (med dobbelt mængde vand)                                 | 2-3        | 15-30 min.                    |
| Risbudding                                                    | 2-3        | 30-40 min.                    |
| Uskrællede kartofler                                          | 4-5        | 25-30 min.                    |
| Skrællede kartofler med salt                                  | 4-5        | 15-25 min.                    |
| Pasta*                                                        | 6-7        | 6-10 min.                     |
| Gryderetter, supper                                           | 3.5-4.5    | 15-60 min.                    |
| Grøntsager                                                    | 2.5-3.5    | 10-20 min.                    |
| Dybfrosne grøntsager                                          | 3.5-4.5    | 7-20 min.                     |
| Gryderet i trykkoger                                          | 4.5-5.5    | -                             |
| <b>Stuvning</b>                                               |            |                               |
| Kødrulle                                                      | 4-5        | 50-60 min.                    |
| Stuvning                                                      | 4-5        | 60-100 min.                   |
| Gullasch                                                      | 3-4        | 50-60 min.                    |
| <b>Stegning / Fritering med lidt olie**</b>                   |            |                               |
| Filetter, ferske eller panerede                               | 6-7        | 6-10 min.                     |
| Dybfrosne filetter                                            | 6-7        | 8-12 min.                     |
| Koteletter, ferske eller panerede***                          | 6-7        | 8-12 min.                     |
| Steak (3 cm tyk)                                              | 7-8        | 8-12 min.                     |
| Bryst (2 cm tykt)***                                          | 5-6        | 10-20 min.                    |
| Dybfrosset bryst***                                           | 5-6        | 10-30 min.                    |
| Hamburgere, kartoffelfrikadeller, (3 cm tyk)***               | 4.5-5.5    | 30-40 min.                    |
| Fisk og fiskefilet, fersk                                     | 5-6        | 8-20 min.                     |
| Fisk og fiskefilet, paneret                                   | 6-7        | 8-20 min.                     |
| Dybfrosset, paneret fisk, f.eks. fiskepinde                   | 6-7        | 8-12 min.                     |
| Små og store rejer                                            | 7-8        | 4-10 min.                     |
| Dybfrosne retter, f.eks. panderetter                          | 6-7        | 6-10 min.                     |
| Pandekager                                                    | 6-7        | tilbered én ad gangen         |
| Omelet                                                        | 3.5-4.5    | tilbered én ad gangen         |
| Spejlæg                                                       | 5-6        | 3-6 min.                      |
| <b>Friturestegning** (150-200 g per portion i 1-2 l olie)</b> |            |                               |
| Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, kyllingenugets       | 8-9        | tilbered én portion ad gangen |
| Dybfrosne kroetter                                            | 7-8        |                               |
| Kød, f.eks. kyllingestykker                                   | 6-7        |                               |
| Paneret eller indbagt fisk                                    | 6-7        |                               |
| Grøntsager, 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



# Stegefunktion

Denne funktion giver mulighed for stegning i de to lodrette, højre kogezone, hvor pandens temperatur reguleres.

## Fordele

Kogefeltet varmer kun, når det er nødvendigt. På denne måde spares der energi. Olien og fedtstoffet bliver ikke overophedet.

## Anvisninger

- Opvarm aldrig olie, smør eller fedt uden opsyn.
- Anbring panden på midten af kogefeltet. Kontroller, at størrelsen på bunden af panden er korrekt.
- Dæk ikke panden med et låg. I modsat fald fungerer den automatiske regulering ikke. Du kan bruge en sigte til beskyttelse, hvorved den automatiske regulering stadig fungerer.
- Brug kun olie, der er velegnet til stegning. Hvis der anvendes smør, margarine, olivenolie eller svinefedt, skal du indstille temperaturtrinet til **min**.

## Pander til stegefunktionen

Der findes specielt velegnede pander til denne funktion, som kan erhverves efterfølgende som ekstra tilbehør i specialforretninger eller hos vores serviceafdeling. Angiv altid den pågældende reference.

- **HEZ390210** lille pande (15 cm i diameter).
- **HEZ390220** mellemstor pande (19 cm)
- **HEZ390230** stor pande (21 cm)

Panderne er ikke-klæbende. Det er også muligt at stege madvarer med kun en smule olie.

## Anvisninger

- Stegefunktionen er tilpasset specielt til denne type stegepande.
- Med andre typer stegepander kan temperaturen indstilles til over eller under det valgte niveau. Prøv først med det laveste temperaturniveau, og tilpas derefter efter behov. Panderne kan blive overophedet.

## Temperaturniveauer

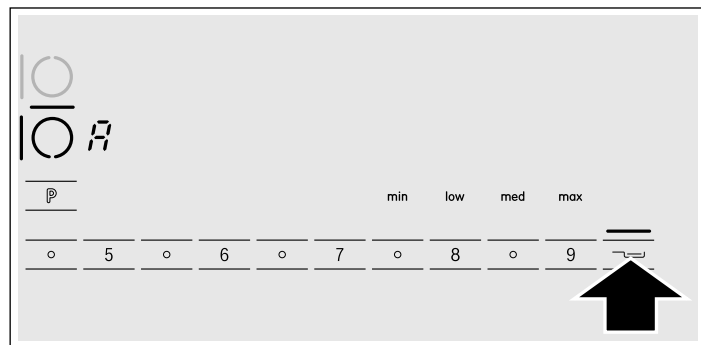
| Styrketrin | Temperatur | Velegnet til                                                        |
|------------|------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>max</b> | høj        | f.eks. flødekartofler, saltede kartofler og røde bøffer.            |
| <b>med</b> | medium-høj | f.eks. friturestegte, frosne postejer, mørbrad, ragout, grøntsager. |
| <b>low</b> | lav-medium | f.eks. friturestegte frikadeller og pølser, fisk.                   |
| <b>min</b> | lav        | f.eks. omeletter med smør, olivenolie eller margarine.              |

## Sådan indstilles den

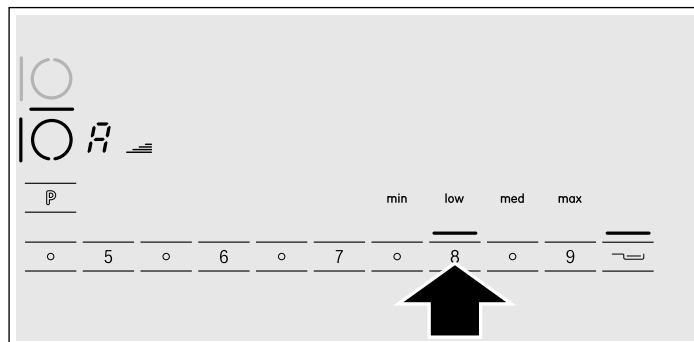
Vælg det korrekte temperaturniveau jvf. tabellen. Anbring panden i kogezone.

Kogefeltet skal være tændt.

1. Vælg kogezone. Tryk på symbolet . Indikatoren  tændes i kogezonens display. De mulige temperaturniveauer vises på betjeningsoverfladen for kogetrin.



2. I de følgende 10 sekunder vælg da det ønskede temperaturniveau med symbolet for det tilsvarende kogetrin. (se billede) Stegefunktionen er aktiveret.



Temperatursymbolet forbliver tændt, indtil stegetemperaturen opnås.

3. Hæld olie i panden og tilsæt herefter madvarerne. Rør som altid rundt i madvarerne for at undgå, at de brænder på.

## Afbryd stegefunktionen

Tryk på symbolet .

## Tabel

Tabellen angiver hvilket temperaturniveau, der er velegnet til hver fødevarer. Tilberedningstiden kan variere afhængigt af type, vægt, tykkelse og kvalitet af fødevarerne.

Det valgte styrketrin varierer efter den type stegepande, du bruger.

|                               |                                                                              | Tempera-<br>turniveau | Samlet tilberednings-<br>tid fra det akustiske<br>signal |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>Kød</b>                    | Tynde skiver stegt kød med eller uden panering                               | med                   | 6-10 min.                                                |
|                               | Mørbrad                                                                      | med                   | 6-10 min.                                                |
|                               | Koteletter                                                                   | low                   | 10-17 min.                                               |
|                               | Cordon bleu                                                                  | low                   | 15-20 min.                                               |
|                               | Steak, rød (tykkelse 3 cm)                                                   | max                   | 6-8 min.                                                 |
|                               | Steak, medium eller gennemstegt (tykkelse 3 cm)                              | med                   | 8-12 min.                                                |
|                               | Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm)                                                 | low                   | 10-20 min.                                               |
|                               | Kogte eller ferske pølser                                                    | low                   | 8-20 min.                                                |
|                               | Hambruger/kabonader                                                          | low                   | 6-30 min.                                                |
|                               | Leberkåse                                                                    | min                   | 6-9 min.                                                 |
|                               | Ragout, gyros                                                                | med                   | 7-12 min.                                                |
|                               | Hakket kød                                                                   | med                   | 6-10 min.                                                |
|                               | Stribet flæsk                                                                | min                   | 5-8 min.                                                 |
| <b>Fisk</b>                   | Fisk, stegt                                                                  | low                   | 10-20 min.                                               |
|                               | Fiskefilet med eller uden panering                                           | low / med             | 10-20 min.                                               |
|                               | Scampi, rejer                                                                | med                   | 4-8 min.                                                 |
| <b>Æggeretter</b>             | Pandekager                                                                   | med                   | Tilbered en ad gangen                                    |
|                               | Omeletter                                                                    | min                   | Tilbered en ad gangen                                    |
|                               | Spejlæg                                                                      | min / med             | 2-6 min.                                                 |
|                               | Røræg                                                                        | min                   | 2-4 min.                                                 |
|                               | Kaiserschmarm                                                                | low                   | 10-15 min.                                               |
|                               | Arme riddere/ toast                                                          | low                   | Tilbered en ad gangen                                    |
| <b>Kartofler</b>              | Saltede kartofler tilberedt med uskrællede, stegte kartofler                 | max                   | 6-12 min.                                                |
|                               | Saltede kartofler tilberedt med rå kartofler*                                | low                   | 15-25 min.                                               |
|                               | Flødekartofler                                                               | max                   | Tilbered en ad gangen                                    |
|                               | Glaserede kartofler                                                          | med                   | 10-15 min.                                               |
| <b>Grøntsager</b>             | Hvidløg, løg                                                                 | min                   | 2-10 min.                                                |
|                               | Squash, aubergine                                                            | low                   | 4-12 min.                                                |
|                               | Peber, grønne asparges                                                       | low                   | 4-15 min.                                                |
|                               | Svampe                                                                       | med                   | 10-15 min.                                               |
|                               | Glaserede grøntsager                                                         | med                   | 6-10 min.                                                |
| <b>Frosne produk-<br/>ter</b> | Tynde skiver stegt kød                                                       | med                   | 15-20 min.                                               |
|                               | Cordon bleu                                                                  | low                   | 10-30 min.                                               |
|                               | Fjerkræbryst                                                                 | min                   | 10-30 min.                                               |
|                               | Nuggets                                                                      | med                   | 10-15 min.                                               |
|                               | “Gyros“, “Kebab“                                                             | med                   | 10-15 min.                                               |
|                               | Fiskefilet med eller uden panering                                           | low                   | 10-20 min.                                               |
|                               | Fiskepinde                                                                   | med                   | 8-12 min.                                                |
|                               | Pommes frites                                                                | med / max             | 4-6 min.                                                 |
|                               | Panderetter (kød, grøntsager)                                                | min                   | 8-15 min.                                                |
|                               | Forårsruller                                                                 | low                   | 10-30 min.                                               |
|                               | Camembert/ost                                                                | low                   | 10-15 min.                                               |
| <b>Andet</b>                  | Camembert/ost                                                                | low                   | 7-10 min.                                                |
|                               | Forstegte retter, der tilberedes med tilføjelse af vand f.eks. pasta i pande | min                   | 4-6 min.                                                 |
|                               | Croutoner                                                                    | low                   | 6-10 min.                                                |
|                               | Mandler/nødder/pinjekerner*                                                  | min                   | 3-7 min.                                                 |

\* På en kold pande.

## Programmer til stegning

Brug udelukkende disse programmer sammen med pander, der er anbefalet til stegefunktionen.

Med disse programmer kan de følgende retter tilberedes:

| Program | Ret                                   |
|---------|---------------------------------------|
| P1      | Tynde skiver stegt kød                |
| P2      | Fjerkræbryst, cordon bleu             |
| P3      | Steak, rød                            |
| P4      | Steak, medium eller gennemstegt       |
| P5      | Fisk                                  |
| P6      | Panderetter (kød, grøntsager), frosne |
| P7      | Ovn - pommes frites, frosne           |
| P8      | Pandekager                            |
| P9      | Tortilla, æg                          |

## Vælg det ønskede program

Vælg kogezone.

- Tryk på symbolet **P**. Indikatoren **P** lyser i kogezoneens display.
- I de følgende 10 sekunder vælges det ønskede program med symbolerne fra **1** til **9**.

Programmet er valgt.

Temperatursymbolet forbliver tændt, indtil den pågældende temperatur er opnået. Når den er opnået, høres et signal, og temperatursymbolet slukkes.

Kom olie eller fedtstof i stegepanden og tilsæt derefter madvarerne. Rør som altid rundt i madvarerne for at undgå, at de brænder på.

## Afbryd programmet

Tryk på symbolet **P**.

## Børnesikring

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

### Aktivering og deaktivering af børnesikringen

Kogefeltet skal være slukket.

Aktivering: Tryk på symbolet  i ca. 4 sekunder. Symbolet  lyser i 4 sekunder. Kogefeltet 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

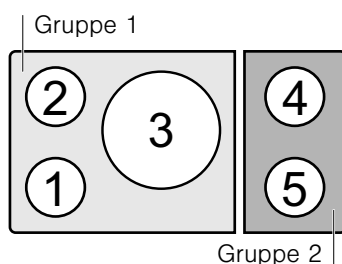
I kapitlet *Grundindstillinger* får du oplysninger om tilkobling af automatisk børnesikring.

## Powerboost-funktion

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

### Begrænsninger ved brugen

Funktionen er til rådighed i alle kogefelterne forudsat, at det andet felt i samme gruppe ikke er i funktion (se billede). I modsat fald blinker den visuelle indikation for det valgte kogefelt **6** og **9** derefter indstilles styrketrinnet automatisk **9**.



### Sådan aktiveres funktionen

- Vælg en kogezone.
- Tryk på symbolet **boost** . Funktionen er blevet aktiveret.

### Sådan deaktiveres funktionen

- Vælg en kogezone.
- Tryk på symbolet **boost** . Powerboost-funktionen er blevet deaktiveret.

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

# Funktionen tidsprogrammering

Funktionen kan bruges på to forskellige måder:

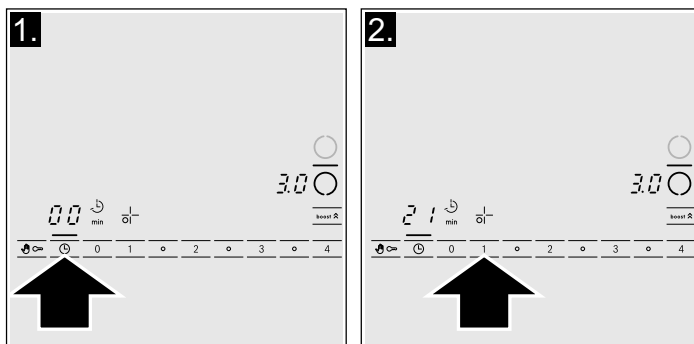
- - til automatisk afbrydelse af et kogefelt.
- - som minutur.

## Automatisk afbrydelse af en kogezone

Indtast tilberedningstiden for kogezone. Zonen afbrydes automatisk, når tiden er gået.

### Sådan indstilles den

1. Vælg kogezone og det ønskede kogetrin.
2. Tryk to gange på symbolet . I timerfunktionens display lyser **00** og **\_\_**.
3. I de følgende 10 sekunder skal den ønskede tid indstilles med symbolerne fra **1** til **9**.



Tilberedningstiden går i gang.

**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 kogezone og tryk derefter to gange på symbolet .

Indikatorerne **\_\_** og vises

Foretag ændring af tilberedningstiden med symbolerne fra **1** til **9** eller tryk på **0** for at afbryde tiden.

### Anvisninger

- Hvis man har indstillet en tilberedningstid, vises tiden for denne funktion altid i displayet. For at se den resterende tilberedningstid for en kogezone skal man vælge en zone og trykke to gange på symbolet .
- Hvis man har indstillet en bestemt tilberedningstid for flere kogezone, er det altid tilberedningstiden for den kogezone, der er valgt, der vises.
- Der kan indstilles en tilberedningstid på op til 99 minutter.

### Afbryd automatisk en kogezone med stegefunktionen

Ved madlavning med stegefunktionen går den indstillede tilberedningstid i gang, så snart temperaturen i den valgte zone er opnået.

### Når tiden er forløbet

Når tiden er forløbet, afbrydes kogezone. Der høres et lydsignal, og kogezone viser **0.0**, og timerfunktionens display viser **00** i 10 sekunder.

Ved at trykke på symbolet slukkes indikationerne, og lydsignalet ophører.

## 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. Tryk på symbolet . Indikatoren tændes. I tidsprogrammeringens display lyser **00**.
2. Indstil den ønskede tid med symbolerne **1** til **9**. Efter nogle få sekunder går tiden i gang.

### Når tiden er forløbet

Når tiden er forløbet, høres et lydsignal. I timerfunktionens display lyser **00** og . Ved at trykke på symbolet slukkes indikationerne.

### Ændring eller afbrydelse af tiden

Tryk på symbolet , og indikatoren tændes.

Foretag ændring af tiden med symbolerne fra **1** til **9** eller tryk på **0** for at afbryde tiden.

# Beskyttelsesfunktion ved rengøring

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

For at undgå dette, er kogesektionen udstyret med en beskyttelsesfunktion ved rengøring. Tryk på symbolet . Der høres et signal. Betjeningspanelet vil være blokeret i

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

**Bemærk:** Blokeringen påvirker ikke hovedafbryderen. Du kan afbryde kogesektionen, når du har lyst.

# 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 **F8**, og indikatoren for restvarme **h/H**.

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

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

# Grundindstillinger

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

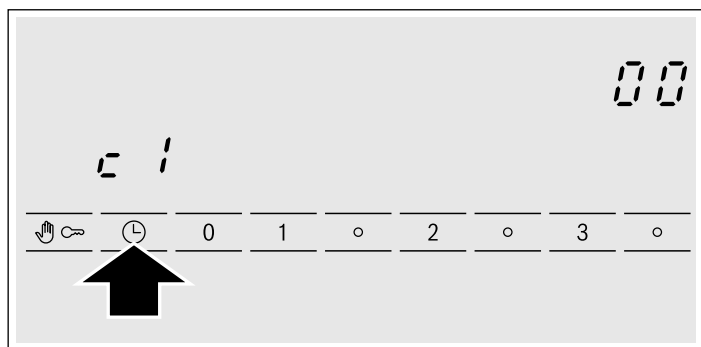
| Indikator | Funktion                                                                                                                                                      |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | <b>Permanent børnesikring</b><br>Deaktiveret.*<br>Aktiveret.                                                                                                  |
|           | <b>Lydsignaler</b><br>Afbrudt bekræftelsessignal og fejlsignaler.<br>Kun afbrudt bekræftelsessignal.<br>Alle signaler er deaktiveret.*                        |
|           | <b>Automatisk programmering af kogegrejet.</b><br>Afbrudt.*<br>1-99 Tid til automatisk frakobling                                                             |
|           | <b>Varighed af timerfunktionens alarm</b><br>10 sekunder*.<br>30 sekunder.<br>1 minut.                                                                        |
|           | <b>Power-Management-funktionen</b><br>= Deaktiveret.*<br>= 1000 W minimeffekt.<br>= 1500 W<br>= 2000 W<br>...<br>eller  = maksimal styrke i kogesektionen.    |
|           | <b>Tid for valg af kogefelt</b><br>ubegrænset: det sidst programmerede kogefelt forbliver valgt.*<br>begrænset: Kogefeltet forbliver kun valgt i 10 sekunder. |
|           | <b>Tilbage til de automatiske indstillinger</b><br>Personlige indstillinger.*<br>Tilbage til fabriksindstillingerne.                                          |

\*Fabriksindstilling

## Gå til grundindstillingerne

Kogefeltet skal være slukket.

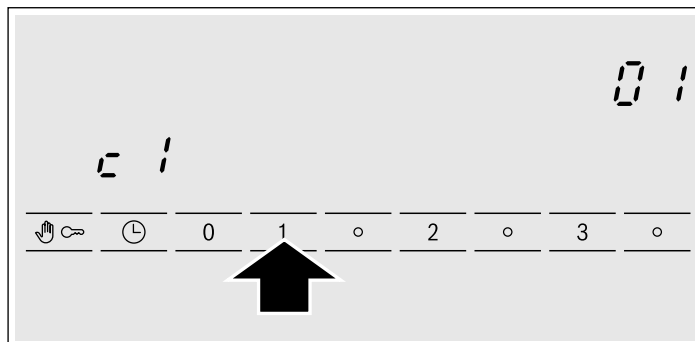
1. Tænd for kogefeltet med hovedafbryderen.
2. I løbet af de følgende 10 sekunder skal du berøre symbolet i 4 sekunder.



Til venstre på skærmen vises og til højre vises .

3. Tryk på symbolet , indtil displayet for den ønskede funktion vises.

4. Vælg derefter den ønskede indstilling med symbolerne fra **0** til **9**.



5. Tryk igen på symbolet i 4 sekunder. Indstillingerne er nu gemt korrekt.

### Forlad grundindstillingerne

Sluk kogefeltet 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.<br><br>Tilslutningen af apparatet er ikke udført i overensstemmelse med tilslutningsskemaet.<br><br>Fejl i det elektroniske system. | Kontrollér ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er sket en strømafbrydelse.<br><br>Kontrollér, at apparatet er tilsluttet i overensstemmelse med tilslutningsskemaet.<br><br>Hvis de foregående typer kontrol ikke løser problemet, kontakt da Serviceafdelingen. |
| $E$ blinker                                      | Betjeningspanelet er fugtigt, eller der har sat sig et objekt fast herpå.                                                                                        | Aftør området ved betjeningspanelet eller fjern objektet.                                                                                                                                                                                                                    |
| $E_r$ + nummer<br>$d$ + nummer /<br>$E$ + nummer | Fejl i det elektroniske system.                                                                                                                                  | Afbryd kogesektionen fra strømforsyningen. Vent 30 sekunder og tilslut det igen.*                                                                                                                                                                                            |
| $FQ$ / $F9$                                      | Der er opstået en intern fejl i funktionaliteten.                                                                                                                | Afbryd kogesektionen fra strømforsyningen. Vent 30 sekunder og tilslut det igen.*                                                                                                                                                                                            |
| $F2$ / $F5$                                      | 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.                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| $U1$                                             | 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.

### Knitrerende 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 inert, 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 de 3 ønskede 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 kundeservice-fortegnelse.

### Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

**DK** 44 89 89 85

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

## 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

| Testede retter                                                  | Kogefelt  | Foropvarmningen |                              |     | Tilberedning |     |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|-----------------|------------------------------|-----|--------------|-----|
|                                                                 |           | 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 - 1.5      | 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  | 1.5          | Ja  |
| Mængde: 800 g.                                                  | Ø 18 cm   | 9               | 2:30 uden at røre            | Ja  | 1.5          | 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  | 1.5          | Ja  |
| Mængde 1 kg.                                                    | Ø 18 cm   | 9               | 2:30 omrøring efter ca. 1:00 | Ja  | 1.5          | Ja  |

\*Opskrift iht. DIN 44550

\*\*Opskrift iht. DIN EN 60350-2

| Testede retter                                                                                                   | Kogefelt  | Foropvarmningen |                                    |     | Tilberedning               |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------|------------------------------------|-----|----------------------------|-----|
|                                                                                                                  |           | Styrketrin      | Varighed (Min:S)                   | Låg | Styrketrin                 | Låg |
| 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 sauce 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 | 8.5             | 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  | 2.5                        | Ja  |
| Stening af svinefilet                                                                                            |           |                 |                                    |     |                            |     |
| Kogegrej: Stegepande                                                                                             |           |                 |                                    |     |                            |     |
| Filetens begyndelsestemperatur: 7 °C                                                                             | Ø 18 cm   | 9               | 1:30                               | Nej | 7                          | Nej |
| 2 svinefileter (vægt ca. 200 g, 1 cm tykke)                                                                      |           |                 |                                    |     |                            |     |
| Tilberedning af pandekager**                                                                                     |           |                 |                                    |     |                            |     |
| Kogegrej: Stegepande                                                                                             | Ø 18 cm   | 9               | 1:30                               | Nej | 7                          | Nej |
| 55 ml pandekagedej                                                                                               |           |                 |                                    |     |                            |     |
| 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



|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Turvallisuusohjeet</b> .....                             | <b>17</b> |
| Vaurioitumisyyt .....                                       | 18        |
| <b>Ympäristönsuojelu</b> .....                              | <b>19</b> |
| Ympäristöystävällinen hävittäminen .....                    | 19        |
| Ohjeita energian säästämiseen .....                         | 19        |
| <b>Kypsäntäminen induktiokeittoalueella</b> .....           | <b>19</b> |
| Induktioteknologian edut .....                              | 19        |
| Keittoastiat .....                                          | 19        |
| <b>Tutustuminen laitteeseen</b> .....                       | <b>20</b> |
| Ohjauspaneeli .....                                         | 20        |
| Keittoalueet .....                                          | 21        |
| Jälkilämmön merkkivalo .....                                | 21        |
| <b>Keittotason ohjelmointi</b> .....                        | <b>21</b> |
| Keittotason päälle ja pois päältä kytkeä .....              | 21        |
| Keittoalueen säätö .....                                    | 21        |
| Keittotaulukko .....                                        | 21        |
| <b>Friteeraustoiminto</b> .....                             | <b>23</b> |
| Friteeraustoiminnolle sopivat paistinpannut .....           | 23        |
| Lämpötilatasot .....                                        | 23        |
| Ohjelmointi .....                                           | 23        |
| Taulukko .....                                              | 24        |
| Friteerausohjelmat .....                                    | 25        |
| <b>Lapsilukko</b> .....                                     | <b>25</b> |
| Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta ..... | 25        |
| Lapsilukko .....                                            | 25        |

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Powerboost-toiminto</b> .....                    | <b>25</b> |
| Käyttörajoitukset .....                             | 25        |
| Kytkeäminen toimintaan .....                        | 25        |
| Kytkeäminen pois päältä .....                       | 25        |
| <b>Aikaohjelmointi</b> .....                        | <b>26</b> |
| Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkeä ..... | 26        |
| Ajastinkello .....                                  | 26        |
| <b>Puhdistussuoja</b> .....                         | <b>26</b> |
| <b>Automaattinen aikarajoitus</b> .....             | <b>26</b> |
| <b>Perusasetukset</b> .....                         | <b>27</b> |
| Perusasetuksiin siirtyminen .....                   | 27        |
| <b>Ylläpito ja puhdistus</b> .....                  | <b>28</b> |
| Keittotaso .....                                    | 28        |
| Keittotason kehys .....                             | 28        |
| <b>Vikojen korjaaminen</b> .....                    | <b>28</b> |
| Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana .....     | 29        |
| <b>Huoltopalvelu</b> .....                          | <b>29</b> |
| <b>Testatut ruoka-annokset</b> .....                | <b>29</b> |

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 myöhempiä 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 suojavausteita 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 liitäntäjohtojen läheltä.

Jos käytät sydämentahdistinta tai vastaavaa lääkinnällistä laitetta, ole erityisen varovainen käyttäessäsi ja lähestyessäsi induktiokeittotasoa 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 kumentuvat 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.

### **Vaurioitumisyyt**

#### **Huomio!**

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

## Yleisnäkymä

Seuraava taulukko sisältää yleisimmät vahingot:

| Vahinko         | Syy                                                                             | Ratkaisu                                                                                                               |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tahrat          | Ylivuotavat ruoka-aineet                                                        | Poista keittotasolle ylivuotavat ruoka-aineet 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 pannoja niitä liikuttaessasi.                                                                      |
| Pinnan lohkeilu | Sokeri, huomattavasti sokeria sisältävät aineet                                 | Poista keittotasolle ylivuotavat ruoka-aineet 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-aineet 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.

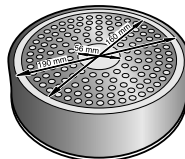
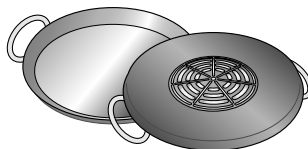
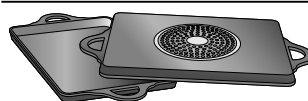
### Keittoastiat

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 säästäten aikaa ja energiaa.

Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

Jos valitulle keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa, tai jos keittoastia on tehty väärästä materiaalista tai se on väärän kokoinen, keittoalueen näytössä näkyvä tehotaso vilkkuu. Aseta

käyttöön soveltuva keittoastia keittoalueelle ja vilkkuminen loppuu. Jos keittoastiaa ei aseteta alueelle 90 sekunnin sisällä, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

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

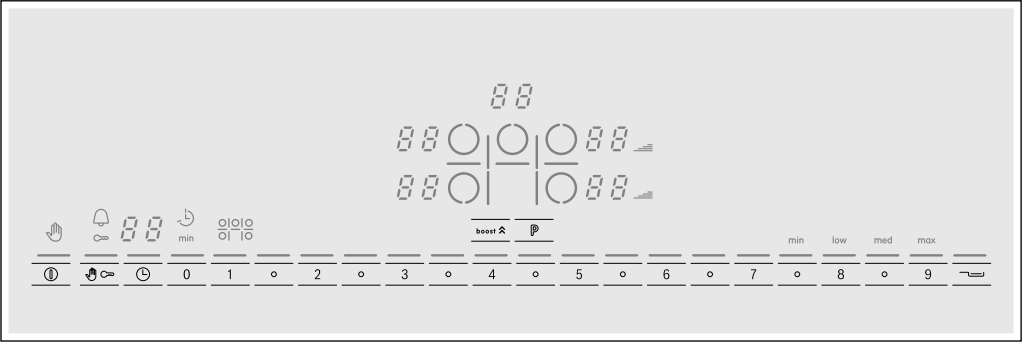
Keittoastian havainti

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

Tutustuminen laitteeseen

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

Ohjauspaneeli



| Käyttöalueet      |                            |
|-------------------|----------------------------|
| ①                 | Pääkytkin                  |
| ○                 | Keittoalueen valitseminen  |
| 1 ○ 2 ○ ... 8 ○ 9 | Säätöalue                  |
| ☞                 | Pyyhintäsuoja              |
| ∞                 | Lapsilukko                 |
| boost             | Powerboost-toiminto        |
| ⌚                 | Ajastin                    |
| ⌋                 | Paistotunnistin            |
| P                 | Paistotunnistimen ohjelmat |

| Merkkivalot        |                               |
|--------------------|-------------------------------|
| 1-9                | Tehoalueet                    |
| 0                  | Toiminta                      |
| H/h                | Jälkilämpö                    |
| b                  | Powerboost-toiminto           |
| 00                 | Aikaohjelmointi               |
| 🔔                  | Hälytin                       |
| ∞                  | Lapsilukko                    |
| ☞                  | Puhdistussuoja                |
| ⌚                  | Automaattinen virrankatkaisu  |
| R                  | Friteeraustoiminto            |
| ⌋                  | Friteeraustoiminnon lämpötila |
| min, low, med, max | Lämpötilatasot                |

Kytkinalueet

Vastaava toiminto aktivoituu merkkiä painaessa.

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

Keittoalueet

| Keittoalue                                                                                        |                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="radio"/> 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 ①. Pääkytkimen merkkivalo ja keittoalueiden merkkivalot ☐ syttyvät. Keittotaso on valmis käytettäväksi. Kytkeminen pois päältä: paina merkkiä ①. Pääkytkimen merkkivalo ja keittoalueiden merkkivalot ☐ sammuvat. Keittotaso on kytketty pois päältä. Jälkilämmön merkkivalo jää palamaan, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

**Huomautus:** Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä silloin, kun kaikki keittoalueet ovat olleet pois käytöstä yli 15 sekuntia.

Keittoalueen säätö

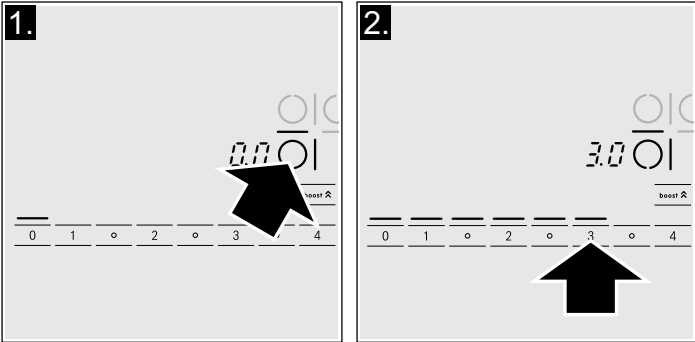
Valitse haluamasi tehotaso merkeillä 1 - 9. Tehotaso 1 = vähimmäisteho Tehotaso 9 = maksimiteho  
Kaikissa tehotasoissa on väliasetus. Väliasetus on merkitty merkillä ☐ ohjelmointialueelle.

Keittoalueen ja tehoalueen valitseminen

Keittotason pitää olla päällä.

1. Kosketa kyseisen keittoalueen symbolia ☐.  
Näytössä palaa *0.0*.

2. Valitse säätöalueella haluamasi tehoalue.



Tehoalue on säädetty.

Tehoalueen muuttaminen

Valitse keittoalue ja kosketa sen jälkeen säätöalueella haluamaasi tehoaluetta. Väliteho valitaan säätöalueella symbolilla ☐.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja paina sitten tehotason merkkiä 0.

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

Keittotaulukko

Seuraavassa taulukossa on joitakin esimerkkejä. Keittoajat riippuvat tehotasosta sekä ruoka-aineksien tyypistä, painosta ja laadusta. Siksi tiedot ovat ainoastaan viitteellisiä. Jos kuumennat paksuja soseita ja kastikkeita, hämmennä niitä aika ajoin. Käytä tehotasoa 9 kypsennyksen alussa.

|                                  | Tehotaso | Keittoaika |
|----------------------------------|----------|------------|
| <b>Sulatus</b>                   |          |            |
| Suklaa, suklaakuorrutus          | 1-1,5    | -          |
| Voi, hunaja, liivate             | 1-2      | -          |
| <b>Lämmitys ja lämpimänäpito</b> |          |            |
| Keitto (esim. linssikeitto)      | 1,5-2    | -          |
| Maito**                          | 1,5-2,5  | -          |
| Keitetyt nakit**                 | 3-4      | -          |

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

|                                                                             | Tehotaso | Keittoaika             |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------|
| <b>Sulatus ja lämmitys</b>                                                  |          |                        |
| Pakastettu pinaatti                                                         | 3-4      | 15-25 min              |
| Pakastettu gulasch                                                          | 3-4      | 30-40 min              |
| <b>Alhaisella teholla kypsentaminen ja keittäminen</b>                      |          |                        |
| Perunamykyt*                                                                | 4,5-5,5  | 20-30 min              |
| Kala*                                                                       | 4-5      | 10-15 min              |
| Valkokastikkeet, esim. bechamel                                             | 1-2      | 3-6 min                |
| Vatkatut kastikkeet, esim. berniläinen kastike, hollantilainen kastike      | 3-4      | 8-12 min               |
| <b>Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus</b>                                |          |                        |
| Riisi (kaksinkertainen määrä vettä)                                         | 2-3      | 15-30 min              |
| Riisipuuro                                                                  | 2-3      | 30-40 min              |
| Kuorimattomat perunat                                                       | 4-5      | 25-30 min              |
| Kuoritut perunat suolavedessä                                               | 4-5      | 15-25 min              |
| Nuudelit*                                                                   | 6-7      | 6-10 min               |
| Liemet, keitot                                                              | 3,5-4,5  | 15-60 min              |
| Vihannekset                                                                 | 2,5-3,5  | 10-20 min              |
| Vihannekset, pakastetut                                                     | 3,5-4,5  | 7-20 min               |
| Painekattilan käyttö                                                        | 4,5-5,5  | -                      |
| <b>Muhentaminen</b>                                                         |          |                        |
| Lihakääryle                                                                 | 4-5      | 50-60 min              |
| Pataruoat                                                                   | 4-5      | 60-100 min             |
| Gulasch                                                                     | 3-4      | 50-60 min              |
| <b>Paistaminen/friteeraus vähäisellä öljymäärällä**</b>                     |          |                        |
| Pihvit, luonnolliset tai kuorrutetut                                        | 6-7      | 6-10 min               |
| Pakastetut pihvit                                                           | 6-7      | 8-12 min               |
| Kyljykset, luonnolliset tai kuorrutetut***                                  | 6-7      | 8-12 min               |
| Pihvi (paksuus 3 cm)                                                        | 7-8      | 8-12 min               |
| Kanan rintapala (paksuus 2 cm)***                                           | 5-6      | 10-20 min              |
| Kanan rintapala, syväpakastettu***                                          | 5-6      | 10-30 min              |
| Jauhelihapihvit, lihapullat (paksuus 3 cm)***                               | 4,5-5,5  | 30-40 min              |
| Kala ja kalafileet, maustamattomat                                          | 5-6      | 8-20 min               |
| Kala ja kalafileet, kuorrutetut                                             | 6-7      | 8-20 min               |
| Pakastettu ja kuorrutettu kala, esim. kalapuikot                            | 6-7      | 8-12 min               |
| Katkaravut                                                                  | 7-8      | 4-10 min               |
| Pakasteruoat, esim. pannuroat                                               | 6-7      | 6-10 min               |
| Lätyt                                                                       | 6-7      | paista yksi kerrallaan |
| Munakas                                                                     | 3,5-4,5  | paista yksi kerrallaan |
| Paistetut munat                                                             | 5-6      | 3-6 min                |
| <b>Friteeraus** (150-200 g annos 1-2 l öljyä)</b>                           |          |                        |
| Pakastetuotteet, esim. ranskanperunat, kananuggetit                         | 8-9      | paista yksi kerrallaan |
| Pakastetut perunakroketit                                                   | 7-8      |                        |
| Liha, esim. kanapalat                                                       | 6-7      |                        |
| Kuorrutettu tai taikinaan kääritty kala                                     | 6-7      |                        |
| Vihannekset, sienet, kuorrutetut tai taikinaan käärityt, esim. herkkusienet | 6-7      |                        |
| Leivokset, esim. munkit, taikinaan käärityt hedelmät                        | 4-5      |                        |

\* Keitto ilman kantta

\*\* Ilman kantta

\*\*\* Käännä usein

# Friteeraustoiminto

Toiminto mahdollistaa friteerauksen kahdessa oikeanpuoleisessa keittoalueessa ja toiminto säättää paistinpannun lämpötilaa.

## Friteerauksen edut

Keittoalue kuumenee vain silloin, kun se on tarpeen. Täten säästetään energiaa. Öljy tai rasva ei ylikuumene.

## Huomautuksia

- Älä koskaan kuumenna öljyä, voita tai rasvaa ilman valvontaa.
- Aseta paistinpannu keittoalueen keskelle. Varmista, että paistinpannun pohjan halkaisija on oikean kokoinen.
- Älä peitä paistinpannua kannella. Muutoin automaattinen lämpötilan säätö ei toimi. Voit halutessasi käyttää suojasiviliä, jolloin automaattinen säätötoiminto toimii.
- Käytä ainoastaan friteeraukseen sopivaa öljyä. Jos käytät voita, margariinia, oliiviöljyä tai rasvaa, valitse lämpötilataso **min**.

## Lämpötilatasot

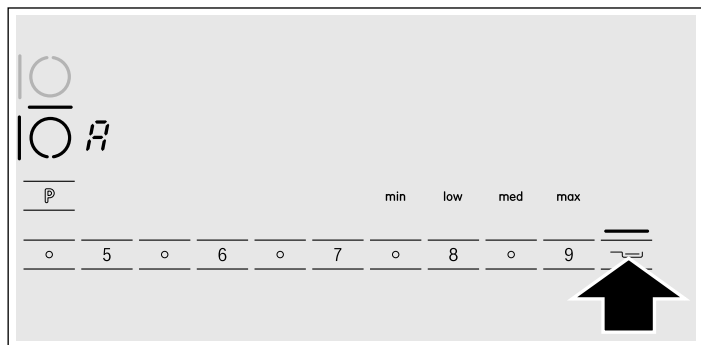
| Tehotaso   | Lämpötila   | Sopiva                                                                               |
|------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>max</b> | korkea      | esim. perunaohukaiset, paistinperunat ja puoliraa'at pihvit .                        |
| <b>med</b> | keskisuuri  | esim. kevyet friteeraukset kuten pakasteruoat, leikkeleet, lihakastike, vihannekset. |
| <b>low</b> | keskimatala | esim. friteeraukset kuten fileet ja makkarat, kala.                                  |
| <b>min</b> | matala      | esim. munakkaat, voin, oliiviöljyn tai margariinin käyttö.                           |

## Ohjelmointi

Valitse sopiva lämpötila taulukon mukaan. Aseta paistinpannu keittoalueelle.

Keittotason on oltava päällä.

1. Valitse keittoalue. Paina merkkiä . Keittoalueen näyttöön syttyy merkkivalo . Tehotasojen kytkimien yläpuolella näkyvät mahdolliset lämpötilatasot.



## Friteeraustoiminnoille sopivat paistinpannut

Tähän toimintoon erityisesti sopivia paistinpannuja voidaan hankkia laitteen hankinnan jälkeen valinnaisena lisävarusteena erikoisliikkeestä tai huoltopalvelustamme. Ilmoita tällöin aina viitenumero.

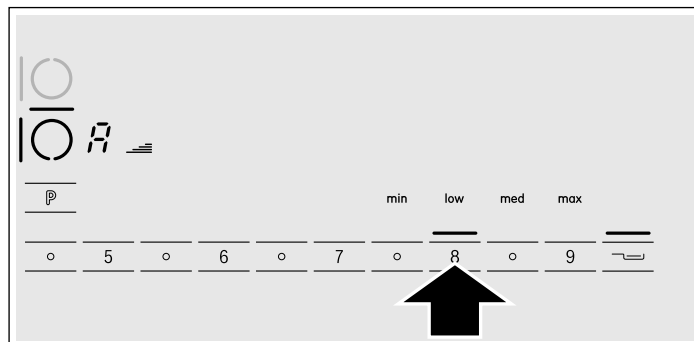
- **HEZ390210** pieni keittoastia (halkaisija 15 cm).
- **HEZ390220** keskisuuri keittoastia (19 cm)
- **HEZ390230** suuri keittoastia (21 cm)

Paistinpannuissa on tarttumisenestopinta. Ruokien friteeraus on mahdollista myös vähäisellä öljymäärällä.

## Huomautuksia

- Friteeraustoiminto on säädetty erityisesti vastaavanlaisia paistinpannuja varten.
- Muunlaisia paistinpannuja käytettäessä lämpötila voi säätyä valitun tason ylä- tai alapuolelle. Kokeile ensin alhaisemmalla lämpötilatasolla ja muuta sitä tarvittaessa. Kyseiset paistinpannut voivat ylikuumentua.

2. Valitse seuraavien 10 sekunnin kuluessa haluttu lämpötilataso vastaavalla tehotason merkillä. (katso kuva) Friteeraustoiminto on kytketty toimintaan.



Lämpötilamerkki jää palamaan, kunnes friteerauslämpötila saavutetaan.

3. Lisää paistinpannuun öljyä, ja sen jälkeen ruoka-ainekset. Kuten aina, hämmennä ruoka-aineksia niin, etteivät ne pala pohjaan.

## Friteeraustoiminnon pois päältä kytkeminen

Paina merkkiä .

## Taulukko

Taulukko ilmoittaa sopivat lämpötilatasot jokaiselle ruoka-aineelle. Keittoaika vaihtelee ruoka-aineen tyypin, painon, suuruuden ja laadun mukaan.

Valittu tehotaso vaihtelee käytetyn paistinpannun mukaan.

|                     |                                                                                               | Lämpötilataso | Kokonaiskeittoaika merkki-<br>äänestä laskettuna |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------|
| <b>Liha</b>         | Leike, maustamaton tai kuorrutettu                                                            | med           | 6-10 min                                         |
|                     | Filee                                                                                         | med           | 6-10 min                                         |
|                     | Kyljykset                                                                                     | low           | 10-17 min                                        |
|                     | Cordon bleu                                                                                   | low           | 15-20 min                                        |
|                     | Raaka pihvi (paksuus 3 cm)                                                                    | max           | 6-8 min                                          |
|                     | Puolikypsä tai kypsä pihvi (paksuus 3 cm)                                                     | med           | 8-12 min                                         |
|                     | Kanan rintapala (paksuus 2 cm)                                                                | low           | 10-20 min                                        |
|                     | Makkarat, kypsennetyt tai raa'at                                                              | low           | 8-20 min                                         |
|                     | Hampurilaiset / fileet                                                                        | low           | 6-30 min                                         |
|                     | Leberkäse                                                                                     | min           | 6-9 min                                          |
|                     | Jauhelihakastike, gyros                                                                       | med           | 7-12 min                                         |
|                     | Jauheliha                                                                                     | med           | 6-10 min                                         |
|                     | Pekoni                                                                                        | min           | 5-8 min                                          |
| <b>Kala</b>         | Friteerattu kala                                                                              | low           | 10-20 min                                        |
|                     | Kalafileet, maustamattomat tai kuorrutetut                                                    | low / med     | 10-20 min                                        |
|                     | Katkaravut                                                                                    | med           | 4-8 min                                          |
| <b>Munaruoat</b>    | Lätyt                                                                                         | med           | friteeraa yksi kerrallaan                        |
|                     | Munakkaat                                                                                     | min           | paista yksi kerrallaan                           |
|                     | Paistetut munat                                                                               | min / med     | 2-6 min                                          |
|                     | Munakokkeli                                                                                   | min           | 2-4 min                                          |
|                     | Kaiserschmarm                                                                                 | low           | 10-15 min                                        |
|                     | Köyhät ritarit                                                                                | low           | paista yksi kerrallaan                           |
| <b>Perunat</b>      | Paistinperunat, jotka valmistetaan kuorimattomista keitetyistä perunoista                     | max           | 6-12 min                                         |
|                     | Paistinperunat, jotka valmistetaan raaoista perunoista*                                       | low           | 15-25 min                                        |
|                     | Perunaohukaiset                                                                               | max           | paista yksi kerrallaan                           |
|                     | Pakasteperunat                                                                                | med           | 10-15 min                                        |
| <b>Vihannekset</b>  | Valkosipuli, sipuli                                                                           | min           | 2-10 min                                         |
|                     | Kesäkurpitsa, munakoiso                                                                       | low           | 4-12 min                                         |
|                     | Paprika, vihreä parsia                                                                        | low           | 4-15 min                                         |
|                     | Sienet                                                                                        | med           | 10-15 min                                        |
|                     | Pakastevihannekset                                                                            | med           | 6-10 min                                         |
| <b>Pakasteruoat</b> | Leikkeet                                                                                      | med           | 15-20 min.                                       |
|                     | Cordon bleu                                                                                   | low           | 10-30 min                                        |
|                     | Kanan rintapala                                                                               | min           | 10-30 min                                        |
|                     | Nuggetit                                                                                      | med           | 10-15 min                                        |
|                     | “Gyros”, “Kebab”                                                                              | med           | 10-15 min                                        |
|                     | Kalafileet, maustamattomat tai kuorrutetut                                                    | low           | 10-20 min                                        |
|                     | Kalapuikot                                                                                    | med           | 8-12 min                                         |
|                     | Ranskalaiset perunat                                                                          | med / max     | 4-6 min                                          |
|                     | Paistinpannussa kypsennetyt ruoat ja vihannekset                                              | min           | 8-15 min                                         |
|                     | Kevätkääryleet                                                                                | low           | 10-30 min                                        |
|                     | Camembert / juusto                                                                            | low           | 10-15 min                                        |
| <b>Muut</b>         | Camembert / juusto                                                                            | low           | 7-10 min                                         |
|                     | Esikypsennetyt ruoat, jotka valmistetaan lisäämällä vettä, esim. pannussa valmistettava pasta | min           | 4-6 min                                          |
|                     | Paahtoleivät                                                                                  | low           | 6-10 min                                         |
|                     | Mantelit / pähkinät / pinjansiemenet*                                                         | min           | 3-7 min                                          |

\* Kylmässä paistinpannussa.



## Friteerausohjelmat

Käytä friteeraustoimintoon ainoastaan näitä ohjelmia ja suositeltuja paistinpannuja.

Näillä ohjelmilla voidaan valmistaa seuraavat ruoat:

| Ohjelma | Ruoka                                                          |
|---------|----------------------------------------------------------------|
| P1      | Leikkeet                                                       |
| P2      | Linnun rintapalat, kuorurutetut leikkeet                       |
| P3      | Kevyesti kypsennetyt pihvit                                    |
| P4      | Puolikypsät ja kypsät pihvit                                   |
| P5      | Kala                                                           |
| P6      | Paistinpannussa kypsennetyt ruoat ja vihannekset, pakasteruoat |
| P7      | Uuniruoat - ranskanperunat, pakasteruoat                       |
| P8      | Lätyt                                                          |
| P9      | Munakkaat, munaruoat                                           |

## Haluamasi ohjelman valitseminen

Valitse keittoalue.

1. Paina merkkiä **P**. Merkkivalo **PO** syttyy keittoalueen näyttöön.
2. Valitse seuraavien 10 sekunnin kuluessa haluttu ohjelma merkeillä **1 - 9**.

Ohjelma on valittu.

Lämpötilamerkki jää palamaan, kunnes vastaava lämpötila saavutetaan. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, laitteesta kuuluu merkkiäänä ja lämpötilamerkki sammuu.

Lisää paistinpannuun öljyä tai rasvaa, ja sen jälkeen ruoka-aineet. Kuten aina, hämmennä ruoka-aineita niin, etteivät ne pala pohjaan.

## Ohjelman sammuttaminen

Paina merkkiä **P**.

## 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 sekuntia. Merkki **🔒** syttyy 4 sekunnin ajaksi. Keittotaso on lukittu.

Pois päältä kytkentä: Paina merkkiä **🔒** noin 4 sekuntia. Lukitus on kytketty pois päältä.

## Lapsilukko

Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.

### Päälle ja pois päältä kytkentä

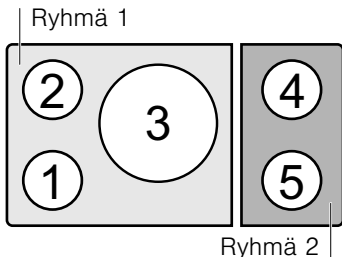
Perusasetukset-kappaleesta löytyy lapsilukkoon liittyvää tietoa.

## Powerboost-toiminto

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

### Käyttörajoitukset

Kyseinen toiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla edellyttäen, ettei toinen saman ryhmän alue ole päällä (ks. kuva). Muutoin valitun keittoalueen näytössä vilkkuu **b** ja **9**; sen jälkeen tehotasoa **9** säätyy automaattisesti.



## Kytkeminen toimintaan

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

## Kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
2. Paina merkkiä **boost** **⬆**. Powerboost-toiminto on poistettu käytöstä.

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

# Aikaohjelmointi

Tätä toimintoa voidaan käyttää kahdella eri tapaa:

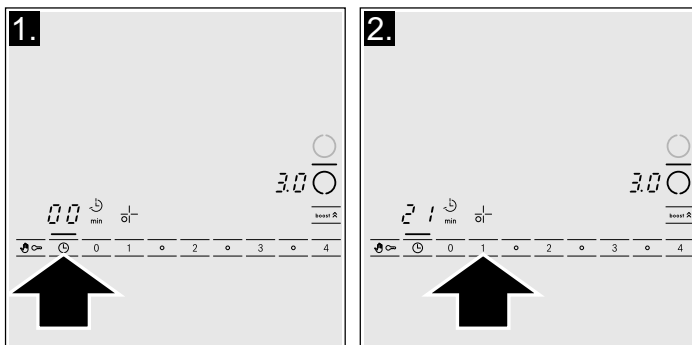
- keittoalueen automaattinen sammutus.
- hälytin.

## Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä

Syötä keittoalueen toiminta-aika. Alue sammuu automaattisesti, kun aika on kulunut umpeen.

### Ohjelmointi

1. Valitse keittoalue ja haluamasi tehotaso.
2. Paina kaksi kertaa merkkiä . Aikaohjelmoinnin merkkivaloon syttyy **00** ja .
3. Valitse seuraavien 10 sekunnin kuluessa haluamasi aika merkeillä **1 - 9**.



Keittoaika käynnistyy.

**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 ja paina sitten kaksi kertaa merkkiä .

Merkkivalot ja syttyvät

Muuta keittoaikaa merkeillä **1 - 9** tai paina painiketta **0** ajan peruuttamiseksi.

### Huomautuksia

- Jos keittoaika on ohjelmoitu, näytössä näkyy aina keittoajan aika-asetus. Voit tarkistaa keittoalueen jäljelle jäävän keittoajan valitsemalla keittoalueen ja painamalla kaksi kertaa merkkiä .
- Jos keittoaika on ohjelmoitu useampaan keittoalueeseen, näytössä näkyy aina valitun keittoalueen keittoaika.
- Keittoaika voidaan asettaa maksimissaan 99 minuuttiin.

### Keittoalueen kytkeminen automaattisesti pois päältä friteeraustoiminnolla

Kun keittotasoa käytetään friteeraustoiminnolla, ohjelmoitu keittoaika käynnistyy silloin, kun valittu keittoalue on saavuttanut vaaditun lämpötilan.

### Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Keittoalue sammuu, kun aika on kulunut umpeen. Laitteesta kuuluu äänimerkki ja keittoalueelle syttyy **00** ja aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin **00** 10 sekunnin ajaksi.

Kun merkkiä painetaan, merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

## Ajastinkello

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

### Ohjelmointi

1. Paina merkkiä . Merkkivalo syttyy. Aikaohjelmoinnin näyttöön syttyy **00**.
2. Säädä haluttu aika merkeillä **1 - 9**.

Aika käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua.

### Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Kun aika on kulunut umpeen, laitteesta kuuluu merkkiäänä. Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin **00** ja . Merkkivalot sammuvat, kun merkkiä painetaan.

### Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Paina merkkiä , merkkivalo syttyy.

Muuta aikaa merkeillä **1 - 9** tai paina painiketta **0** ajan peruuttamiseksi.

# Puhdistussuoja

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

Tämän välttämiseksi keittoalueessa on puhdistussuojatoiminto. Paina merkkiä . Laitteesta kuuluu merkkiäänä.

Ohjauspaneeli lukittuu 35 sekunniksi. Ohjauspaneeli voidaan tällöin puhdistaa niin, ettei asetuksien muutosvaaraa ole.

**Huomautus:** Lukitus ei koske pääkytkintä. Keittotaso voidaan halutessa kytkeä pois päältä.

# Automaattinen aikarajoitus

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

Keittoalue kytkeytyy pois päältä. Keittoalueen näytössä vilkkuu **F8** 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.

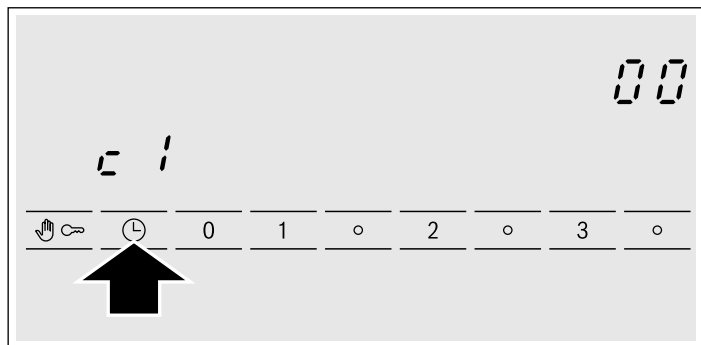
| Merkkivalo | Toiminto                                                                                                                                                             |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | <b>Lapsilukko</b><br>Pois käytöstä.*<br>Käytössä.                                                                                                                    |
|            | <b>Äänimerkit</b><br>Vahvistuksen äänimerkki ja virheen äänimerkki pois käytöstä.<br>Vain vahvistuksen äänimerkki pois käytöstä.<br>Kaikki äänimerkit on käytössä.*  |
|            | <b>Keittoajan automaattinen ohjelmointi</b><br>Pois päältä.*<br>Automaattinen pois päältä kytkeytyminen.                                                             |
|            | <b>Aikaohjelmoinnin äänimerkin kesto</b><br>10 sekuntia*.<br>30 sekuntia.<br>1 minuutti.                                                                             |
|            | <b>Power-Management-toiminto</b><br>= Pois käytöstä.*<br>= 1000 W. Vähimmäisteho.<br>= 1500 W.<br>= 2000 W.<br>...<br>tai  = keittotason maksimiteho.                |
|            | <b>Keittoalueen valinta-aika</b><br>Rajoittamaton: viimeiseksi ohjelmoitu keittoalue jää asetukseksi.*<br>Rajoitettu: keittoalue jää asetukseksi vain 10 sekunniksi. |
|            | <b>Oletusasetuksien palautus</b><br>Omat asetukset.*<br>Tehdasasetuksien palautus.                                                                                   |

\*Tehdasasetus

## Perusasetuksiin siirtyminen

Keittotason on oltava pois päältä.

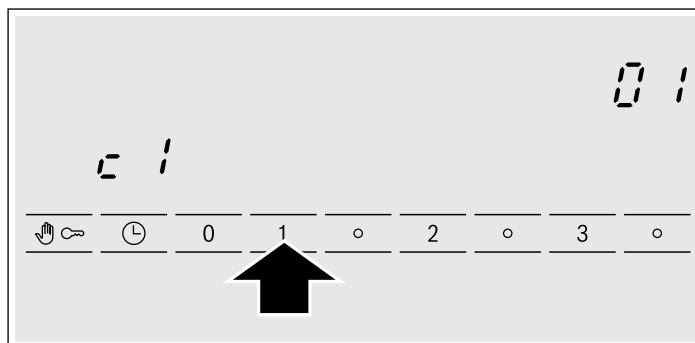
- Käynnistä keittotaso pääkytkimellä.
- Paina seuraavien 10 sekunnin kuluessa merkkiä 4 sekunnin ajan.



Näytön vasemmalla puolella näkyy ja oikealla puolella .

- Paina merkkiä , kunnes halutun toiminnon merkkivalo tulee näkyviin.

- Valitse sen jälkeen haluamasi asetus merkeillä **0 - 9**.



- Paina merkkiä yli 4 sekunnin ajan. Asetukset on tallennettu oikein.

### Perusasetuksista poistuminen

Sammuta keittotaso 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 yhteydenottoa 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.             |
| <b>E</b> vilkkuu                                                | Ohjauspaneeli on kostea tai sen päällä on jokin esine.                                       | Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine sen päältä.                                                             |
| <b>E</b> + numero /<br><b>d</b> + numero /<br><b>E</b> + numero | Vika sähköjärjestelmässä.                                                                    | Kytke keittotaso pois verkkovirrasta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen päälle. *                  |
| <b>FQ / F9</b>                                                  | Toiminnossa on tapahtunut sisäinen vika.                                                     | Kytke keittotaso pois verkkovirrasta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen päälle. *                  |
| <b>F2 / F5</b>                                                  | Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja vastaava keittoalue on sammunut.                       | Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi. Paina sen jälkeen mitä tahansa keittotason merkkiä. * |
| <b>F4</b>                                                       | Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat sammuneet.                    |                                                                                                               |
| <b>U1</b>                                                       | Virheellinen syöttöjännite, joka ylittää normaalit raja-arvot.                               | Ota yhteyttä sähkövirran jakajaan.                                                                            |
| <b>U2 / U3</b>                                                  | Keittoalue on ylikuumentunut ja se on kytketty 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 keittoastian kaadetaan vettä tai astiaan asetetaan ruoka-aineita.

### 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 ilmastointilaitte, 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 vasenta keittoaluetta on toiminnassa ja ne häviävät tai heikentyvät, kun jokin keittoalueista kytketään pois päältä.

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

# Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, huoltopalvelumme on käytettävissäsi.

## Mallinnumero ja sarjanumero:

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

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

## Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

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

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

# 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

| Testatut ruoka-annokset                                       | Keittoalue | Esilämmitys |                                   |       | Keitto   |       |
|---------------------------------------------------------------|------------|-------------|-----------------------------------|-------|----------|-------|
|                                                               |            | 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 - 1.5  | 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 | 1.5      | Kyllä |
| Määrä: 800 g                                                  | Ø 18 cm    | 9           | 2:30 ilman sekoittamista          | Kyllä | 1.5      | Kyllä |
| Säilykelinssimuhennos, esim Erasco-linssit chorizo-makkaralla |            |             |                                   |       |          |       |
| Määrä 500 g                                                   | Ø 14,5 cm  | 9           | 1:30 sekoita noin tunnin kuluttua | Kyllä | 1.5      | Kyllä |
| Määrä 1 kg                                                    | Ø 18 cm    | 9           | 2:30 sekoita noin tunnin kuluttua | Kyllä | 1.5      | 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 |
| Valkokastikkeen valmistus                                                                                            |            |             |                                   |       |                               |       |
| Keittoastia: suuri keittoastia                                                                                       |            |             |                                   |       |                               |       |
| Maidon lämpötilä: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 lämpötilä: 7 °C                                                                                               |            |             |                                   |       |                               |       |
| Kuumenna maitoa kunnes se alkaa nousta. Vaihda suositeltava keittoteho ja lisää riisi, sokeri ja suola maitoon       |            |             |                                   |       |                               |       |
| Ainekset: 190 g pyöreäjäyväistä riisiä, 23 g soke-ria, 750 ml maitoa (rasvaprosentti 3,5 %) ja hie-man suolaa        | Ø 14,5 cm  | 8.5         | noin 6:30                         | Ei    | 2 sekoita noin 10:00 kuluttua | Kyllä |
| Ainekset: 250 g pyöreäjäyväistä riisiä, 30 g soke-ria, 1 l maitoa (rasvaprosentti 3,5 %) ja hieman suolaa            | Ø 18 cm    |             |                                   |       |                               |       |
| Riisin keitto*                                                                                                       |            |             |                                   |       |                               |       |
| Keittoastia: Pata                                                                                                    |            |             |                                   |       |                               |       |
| Veden lämpötilä 20 °C                                                                                                |            |             |                                   |       |                               |       |
| Ainekset: 125 g pyöreäjäyväistä riisiä, 300 g vettä ja hieman suolaa                                                 | Ø 14,5 cm  | 9           | noin 2:30                         | Kyllä | 2                             | Kyllä |
| Ainekset: 250 g pyöreäjäyväistä riisiä, 600 g vettä ja hieman suolaa                                                 | Ø 18 cm    | 9           | noin 2:30                         | Kyllä | 2.5                           | Kyllä |
| Porsaan sisäfileepihvin paistaminen                                                                                  |            |             |                                   |       |                               |       |
| Keittoastia: Paistinpannu                                                                                            |            |             |                                   |       |                               |       |
| Pihvin alkulämpötilä: 7 °C                                                                                           | Ø 18 cm    | 9           | 1:30                              | Ei    | 7                             | Ei    |
| 2 sisäfileepihviä (kokonaispaino noin 200 g, pak-suus 1 cm)                                                          |            |             |                                   |       |                               |       |
| 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 var-ten: 200 g pakastettuja perunoita (esim. McCain 123 Frites Original) | Ø 18 cm    | 9           | Kunnes rasvan lämpötilä on 180 °C | Ei    | 9                             | Ei    |

\*Resepti standardin DIN 44550 mukaisesti

\*\*Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaisesti

|                                             |           |                                                      |           |
|---------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Sikkerhetsanvisninger</b> .....          | <b>31</b> | <b>Powerboost-funksjon</b> .....                     | <b>39</b> |
| Årsaker til skader .....                    | 32        | Bruksbegrensninger .....                             | 39        |
| <b>Beskyttelse av miljøet</b> .....         | <b>33</b> | Aktivere .....                                       | 39        |
| Miljøvennlig håndtering .....               | 33        | Deaktivere .....                                     | 39        |
| Råd om energibesparelse .....               | 33        | <b>Tidsprogrammering</b> .....                       | <b>40</b> |
| <b>Matlaging ved induksjon</b> .....        | <b>33</b> | Slå av en kokesone automatisk .....                  | 40        |
| Fordeler ved matlaging ved induksjon .....  | 33        | Timer .....                                          | 40        |
| Kokekar .....                               | 33        | <b>Funksjon for beskyttelse ved rengjøring</b> ..... | <b>40</b> |
| <b>Bli kjent med apparatet</b> .....        | <b>34</b> | <b>Automatisk tidsbegrensing</b> .....               | <b>40</b> |
| Bryterpanelet .....                         | 34        | <b>Grunninnstillinger</b> .....                      | <b>41</b> |
| Kokesonene .....                            | 34        | Tilgang til grunninnstillingene .....                | 41        |
| Restvarmeindikator .....                    | 35        | <b>Vedlikehold og rengjøring</b> .....               | <b>42</b> |
| <b>Programmering av koketoppen</b> .....    | <b>35</b> | Koketopp .....                                       | 42        |
| Slå av og på koketoppen .....               | 35        | Koketoppens ramme .....                              | 42        |
| Justere kokesonen .....                     | 35        | <b>Reparasjon</b> .....                              | <b>42</b> |
| Tabell over koketider .....                 | 35        | Normal støy ved bruk av apparatet .....              | 43        |
| <b>Stekefunksjon</b> .....                  | <b>37</b> | <b>Kundeservice</b> .....                            | <b>43</b> |
| Stekepanner for stekefunksjonen .....       | 37        | <b>Testede retter</b> .....                          | <b>43</b> |
| Temperaturnivåer .....                      | 37        |                                                      |           |
| Slik programmerer du .....                  | 37        |                                                      |           |
| Tabell .....                                | 38        |                                                      |           |
| Stekeprogrammer .....                       | 39        |                                                      |           |
| <b>Barnesikring</b> .....                   | <b>39</b> |                                                      |           |
| Aktivere og deaktivere barnesikringen ..... | 39        |                                                      |           |
| Permanent barnesikring .....                | 39        |                                                      |           |

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.                                     |
| Misfarging | Uegnede rengjøringsprodukter                          | Bruk kun rengjøringsprodukter som er egnet for koketoppen. |
|            | Kokekar som berører hverandre.                        | Løft kjeler og stekepanner når du flytter dem.             |
| Avskalling | Sukker, substanser med en høy konsentrasjon av sukker | Matsøl fjernes umiddelbart med en glasskrape.              |

## Beskyttelse av miljøet

### 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 varmforsyningen hvis kokekaret fjernes uten at kokesonen først slås av.

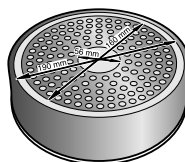
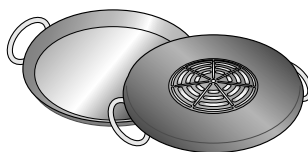
### Kokekar

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 varmfordelingen 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 karetets 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. Kokekoppen 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 kokekopps overflate. Skulle dette skje må du ikke røre kokekaret og slå av kokesonen. Dersom kokekoppen ikke fungerer når den er avkjølt må du kontakte vår tekniske service.

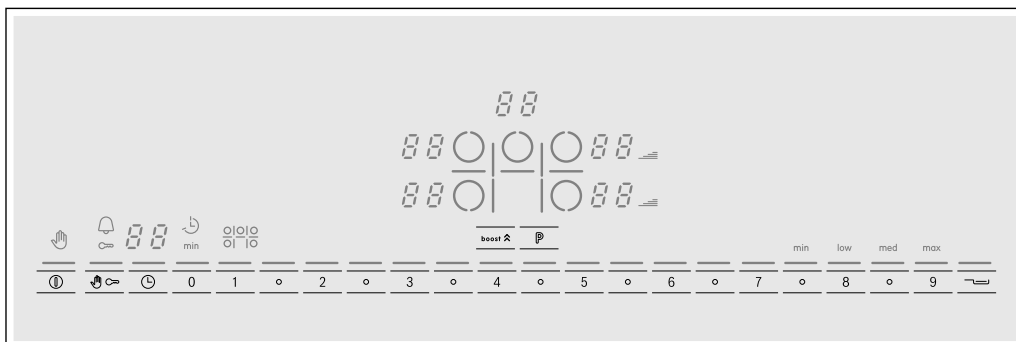
## Detektering av kokekar

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



| Betjeningsområder |                            |
|-------------------|----------------------------|
| ①                 | Hovedbryter                |
| ○                 | Velge kokesone             |
| 1 ○ 2 ○ ... 8 ○ 9 | Innstillingsområde         |
| ☞                 | Vaskebeskyttelse           |
| ∞                 | Barnesikring               |
| boost ⬆           | Powerboost-funksjon        |
| ⌚                 | Tidsur                     |
| ⌋                 | Stekesensor                |
| P                 | Programmer for stekesensor |

| Indikatorer        |                            |
|--------------------|----------------------------|
| 1-9                | Effektnivåer               |
| 0                  | Bruk                       |
| H/h                | Restvarme                  |
| b                  | Powerboost-funksjon        |
| 00                 | Tidsprogrammering          |
| ⚠                  | Varselur                   |
| ∞                  | Barnesikring               |
| ☞                  | Beskyttelse ved rengjøring |
| ⌚                  | Automatisk utkobling       |
| R                  | Stekefunksjon              |
| ⌋                  | Temperatur, stekefunksjon  |
| min, low, med, max | Temperaturnivå             |

## 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.

Slik slår du på koketoppen: Trykk på symbolet . Indikatoren for hovedbryteren og indikatorene for kokesoner  lyser opp. Koketoppen er klar til å brukes.

Slik slår du av koketoppen: Trykk på symbolet . Indikatoren for hovedbryteren og indikatorene for kokesoner  slås av. Koketoppen er avslått. Restvarmeindikatoren vil fortsatt lyse helt til kokesonene er tilstrekkelig avkjølte.

**Merk:** Koketoppen slår seg automatisk av når alle kokesonene har vært avslått i mer enn 15 sekunder.

## Justere kokesonen

Velg deretter ønsket innstilling med symbolene fra 1 til 9.

Effektnivå 1 = Minimumseffekt

Effektnivå 9 = Maksimumseffekt

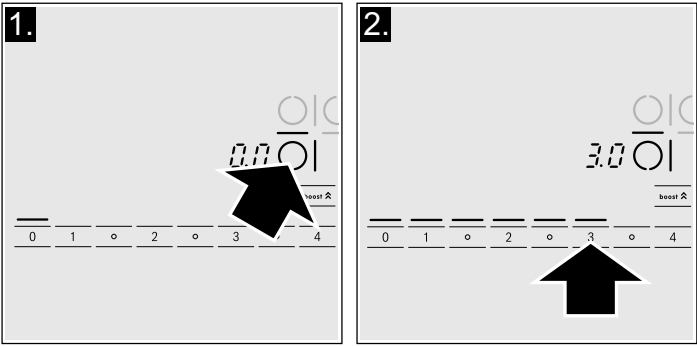
Hvert effektnivå har et mellomnivå. Dette markeres med symbolet  i programmeringssonen.

## Velge kokesone og koketrinn

Platetoppen må være slått på.

1. Berør symbolet  for tilsvarende kokesone.
- I indikasjonen lyser .

2. Velg ønsket koketrinn i innstillingsområdet.



Koketrinnet er stilt inn.

## Endring av koketrinn

Velg kokesone og berør deretter ønsket koketrinn i innstillingsområdet. Et mellomtrinn kan velges med symbolet  i innstillingsområdet.

## Slå av kokesonen

Velg kokesone og trykk deretter på symbolet for ønsket effektnivå 0.

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

## Tabell over koketider

I tabellen som følger vises noen eksempler.

Koketidene avhenger av effektnivået, type, vekt og kvalitet til matvarene. Derfor vil det være variasjoner.

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

Bruk effektnivå 9 ved starten av kokingen.

|                                    | Effektnivå | Steketid  |
|------------------------------------|------------|-----------|
| <b>Smelte</b>                      |            |           |
| Sjokolade, sjokoladetrekk          | 1-1.5      | -         |
| Smør, honning, gele                | 1-2        | -         |
| <b>Varme opp og beholde varmen</b> |            |           |
| Gryteretter                        | 1.5-2      | -         |
| Melk**                             | 1.5-2.5    | -         |
| Pølser varmet opp i vann**         | 3-4        | -         |
| <b>Tine og varme opp</b>           |            |           |
| Dypfryst spinat                    | 3-4        | 15-25 min |
| Dypfryst gulasj                    | 3-4        | 30-40 min |

\* Koking uten lokk

\*\* Uten lokk

\*\*\* Vend ofte

|                                                                 | Effektnivå | Steketid                  |
|-----------------------------------------------------------------|------------|---------------------------|
| <b>Tilbered/kok på svak varme</b>                               |            |                           |
| Potetboller*                                                    | 4.5-5.5    | 20-30 min                 |
| Fisk*                                                           | 4-5        | 10-15 min                 |
| Hvit saus, f.eks. bechamel                                      | 1-2        | 3-6 min                   |
| Sauser som bearnaise og hollandaise                             | 3-4        | 8-12 min                  |
| <b>Koke, dampkoke, steke lett</b>                               |            |                           |
| Ris (med dobbel mengde vann)                                    | 2-3        | 15-30 min                 |
| Ris med melk                                                    | 2-3        | 30-40 min                 |
| Uskrellede poteter                                              | 4-5        | 25-30 min                 |
| Skrellede poteter med salt                                      | 4-5        | 15-25 min                 |
| Pasta*                                                          | 6-7        | 6-10 min                  |
| Gryteretter, supper                                             | 3.5-4.5    | 15-60 min                 |
| Grønnsaker                                                      | 2.5-3.5    | 10-20 min                 |
| Dypfryste grønnsaker                                            | 3.5-4.5    | 7-20 min                  |
| Tilberedt i trykkoker                                           | 4.5-5.5    | -                         |
| <b>Stue</b>                                                     |            |                           |
| Kjøttroll                                                       | 4-5        | 50-60 min                 |
| Stuing                                                          | 4-5        | 60-100 min                |
| Gulasj                                                          | 3-4        | 50-60 min                 |
| <b>Steke / bake med lite olje**</b>                             |            |                           |
| Stekte og panerte kjøttfileter                                  | 6-7        | 6-10 min                  |
| Dypfryste fileter                                               | 6-7        | 8-12 min                  |
| Stekte eller panerte koteletter***                              | 6-7        | 8-12 min                  |
| Biff (3 cm tykk)                                                | 7-8        | 8-12 min                  |
| Bryst (2 cm tykk)***                                            | 5-6        | 10-20 min                 |
| Bryst, dypfryst***                                              | 5-6        | 10-30 min                 |
| Hamburgere, kjøttboller (3 cm tykke)***                         | 4.5-5.5    | 30-40 min                 |
| Stekt fisk og fiskefileter                                      | 5-6        | 8-20 min                  |
| Panert fisk og fiskefileter                                     | 6-7        | 8-20 min                  |
| Dypfryst panert fisk, f.eks. fiskepinner                        | 6-7        | 8-12 min                  |
| Reker                                                           | 7-8        | 4-10 min                  |
| Dypfryste retter, f.eks. wokretter                              | 6-7        | 6-10 min                  |
| Pannekaker                                                      | 6-7        | stek én etter én          |
| Omelett                                                         | 3.5-4.5    | stek én etter én          |
| Stekte egg                                                      | 5-6        | 3-6 min                   |
| <b>Frityrsteke** (150-200 g per porsjon i 1-2 l olje)</b>       |            |                           |
| Dypfryste produkter, som f.eks. pommes frites, kyllingnuggets   | 8-9        | stek én porsjon om gangen |
| Dypfryste kroketter                                             | 7-8        |                           |
| Kjøtt, f.eks. kyllingstykker                                    | 6-7        |                           |
| Panert fisk eller fisk i øldeig                                 | 6-7        |                           |
| Grønnsaker, sopp - 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

# Stekefunksjon

Denne funksjonen gjør det mulig å steke på de to kokesonene på høyre side og stekepannens temperatur kan reguleres.

## Fordeler ved steking

Kokesonen varmes bare opp når det er nødvendig. Slik sparer du energi. Olje og fett blir ikke overopphetet.

## Merknader

- Varm aldri opp olje, smør eller fett uten tilsyn.
- Sett stekepannen midt i kokesonen. Forsikre deg om at stekepannens bunn har korrekt diameter.
- Ikke dekk stekepannen med lokk. Gjør du det vil ikke den automatiske reguleringen fungere. Bruker du derimot en sprutrist, vil den automatiske reguleringen fungere.
- Bruk bare riktig type olje for å steke. Dersom du bruker smør, margarin, olivenolje eller svinefett, skal du velge temperaturnivå **min**.

## Temperaturnivåer

| Effektnivå | Temperatur  | Anbefalt til                                                                   |
|------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>max</b> | høy         | f.eks. potetretter, potetbåter og lite stekt biff.                             |
| <b>med</b> | middels-høy | f.eks. enkel steking av frysevarer, panerte retter, fileter, ragu, grønnsaker. |
| <b>low</b> | lav-middels | f.eks. steking av panert kjøtt, pølser, fisk.                                  |
| <b>min</b> | lav         | f.eks. omeletter, med smør, olivenolje eller margarin.                         |

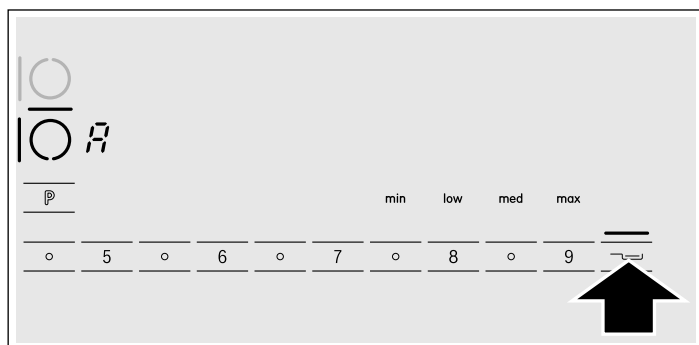
## Slik programmerer du

Velg korrekt temperaturnivå fra tabellen. Plasser stekepannen på kokesonen.

Koketoppen må være slått på.

1. Velg kokesone. Trykk på symbolet . I displayet til kokesonen lyser indikatoren .

Mulige temperaturnivåer vises på bryteroverflaten for effektnivå.



## Stekepanner for stekefunksjonen

Du kan få tak i spesialpanner til denne funksjonen som ekstrautstyr i spesialiserte butikker eller hos vår tekniske service. Du må alltid oppgi korresponderende referansenummer.

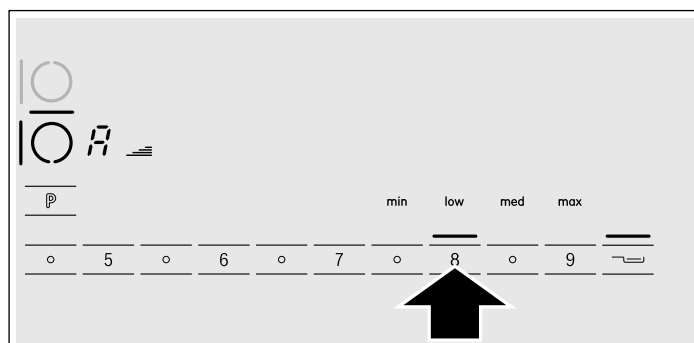
- **HEZ390210** liten stekepanne (15 cm i diameter).
- **HEZ390220** medium stekepanne (19 cm)
- **HEZ390230** stor stekepanne (21 cm)

Stekepannene er klebefrie. Det er også mulig å steke mat med små mengder olje.

## Merknader

- Stekefunksjonen er justet spesielt for denne typen stekepanner.
- Med andre typer stekepanner kan temperaturen justeres over eller under valgt nivå. Prøv først med det laveste temperaturnivået, og juster deretter etter behov. Disse stekepannene kan bli overopphetet.

2. I de følgende 10 sekunder skal du velge ønsket temperaturnivå med symbolet for det aktuelle effektnivået. (se figur). Stekefunksjonen blir aktivert.



Temperatursymbolet fortsetter å lyse helt til steketemperaturen oppnås.

3. Hell olje i stekepannen og tilsett så maten.  
Snu maten som normalt for å unngå at den brenner seg.

## Slå av stekefunksjonen

Trykk på symbolet .

## Tabell

Tabellen viser hvilket temperaturnivå som passer for hver rett. Koketiden kan variere etter matens type, vekt, størrelse og kvalitet.

Effektnivået som velges varierer avhengig av hvilken type stekepanne som brukes.

|                        |                                                            | Temperaturnivå | Total koketid fra lyd-signalet høres |
|------------------------|------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------|
| <b>Kjøtt</b>           | Filet, normal eller panert                                 | med            | 6-10 min                             |
|                        | Indrefilet                                                 | med            | 6-10 min                             |
|                        | Koteletter                                                 | low            | 10-17 min                            |
|                        | Cordon bleu                                                | low            | 15-20 min                            |
|                        | Biff, lite stekt (3 cm. tykkelse)                          | max            | 6-8 min                              |
|                        | Biff, medium eller godt stekt (3 cm. tykkelse)             | med            | 8-12 min                             |
|                        | Bryst (2 cm. tykkelse)                                     | low            | 10-20 min                            |
|                        | Pølser, kokte eller ferske                                 | low            | 8-20 min                             |
|                        | Hamburgere, normal eller panert                            | low            | 6-30 min                             |
|                        | Leberkäse                                                  | min            | 6-9 min                              |
|                        | Ragu, gyros                                                | med            | 7-12 min                             |
|                        | Kjøttdeig                                                  | med            | 6-10 min                             |
|                        | Bacon                                                      | min            | 5-8 min                              |
| <b>Fisk</b>            | Stekt fisk                                                 | low            | 10-20 min                            |
|                        | Fiskefilet, normal eller panert                            | low / med      | 10-20 min                            |
|                        | Reker                                                      | med            | 4-8 min                              |
| <b>Eggeretter</b>      | Pannekaker                                                 | med            | stek én etter én                     |
|                        | Omeletter                                                  | min            | stek én etter én                     |
|                        | Stekte egg                                                 | min / med      | 2-6 min                              |
|                        | Eggerøre                                                   | min            | 2-4 min                              |
|                        | Kaiserschmarm                                              | low            | 10-15 min                            |
|                        | Arme riddere                                               | low            | stek én etter én                     |
| <b>Poteter</b>         | Uskrelte, kokte, salte poteter                             | max            | 6-12 min                             |
|                        | Råe, salte poteter*                                        | low            | 15-25 min                            |
|                        | Små potetretter                                            | max            | stek én etter én                     |
|                        | Glasserte poteter                                          | med            | 10-15 min                            |
| <b>Grønnsaker</b>      | Hvitløk, løk                                               | min            | 2-10 min                             |
|                        | Squash, aubergine                                          | low            | 4-12 min                             |
|                        | Paprika, grønne asparges                                   | low            | 4-15 min                             |
|                        | Sopp                                                       | med            | 10-15 min                            |
|                        | Glasserte grønnsaker                                       | med            | 6-10 min                             |
| <b>Dypfryste varer</b> | Schnitzel                                                  | med            | 15-20 min                            |
|                        | Cordon bleu                                                | low            | 10-30 min                            |
|                        | Bryst                                                      | min            | 10-30 min                            |
|                        | Nuggets                                                    | med            | 10-15 min                            |
|                        | “Gyros“, “Kebab“                                           | med            | 10-15 min                            |
|                        | Fiskefilet, normal eller panert                            | low            | 10-20 min                            |
|                        | Fiskepinner                                                | med            | 8-12 min                             |
|                        | Pommes frites                                              | med / max      | 4-6 min                              |
|                        | Pannemiks og grønnsakblandinger                            | min            | 8-15 min                             |
|                        | Vårruller                                                  | low            | 10-30 min                            |
|                        | Camembert / ost                                            | low            | 10-15 min                            |
| <b>Annet</b>           | Camembert / ost                                            | low            | 7-10 min                             |
|                        | Ferdigretter som tilsettes vann, f.eks. pasta i stekepanne | min            | 4-6 min                              |
|                        | Krutonger                                                  | low            | 6-10 min                             |
|                        | Mandler/ nøtter / pinjekjerner*                            | min            | 3-7 min                              |

\* I en kald stekepanne.

## Stekeprogrammer

Bruk disse programmene kun med stekepannene som anbefales for stekefunksjonen.

Med disse programmene kan du tilberede følgende retter:

| Program | Rett                                     |
|---------|------------------------------------------|
| P1      | Schnitzel                                |
| P2      | Fuglebryst, cordon bleu                  |
| P3      | Biff, lite stekt                         |
| P4      | Biff, medium eller godt stekt            |
| P5      | Fisk                                     |
| P6      | Dypfryst pannemiks og grønnsakblandinger |
| P7      | Stekeovn - pommes frites, dypfryst       |
| P8      | Pannekaker                               |
| P9      | Omelett, egg                             |

## Velg ønsket program

Velg kokesone.

- Trykk på symbolet **P**. I displayet til kokesonen lyser indikatoren **PQ**.
- I de følgende 10 sekunder skal du velge ønsket program med symbolene **1** til **9**.

Programmet er nå valgt.

Temperatursymbolet fortsetter å lyse helt til den innstilte temperaturen oppnås. Når riktig temperatur er oppnådd høres et lydsignal og temperatursymbolet slukkes.

Ha først i olje eller fett i stekepannen og deretter matvarene. Snu maten som normalt for å unngå at den brenner seg.

## Slå av programmet

Trykk på symbolet **P**.

## 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  og hold det inne i ca. 4 sekunder. Symbolet  lyser i 4 sekunder. Koketoppen blokkeres.

Deaktivere: trykk på symbolet  og hold det inne 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

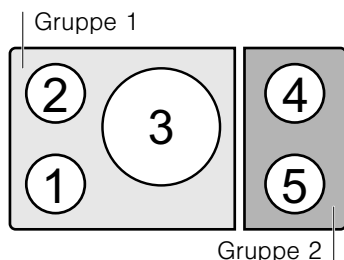
I kapitlet *Grunninnstillinger* får du informasjon om tilkobling av automatisk barnesikring.

## Powerboost-funksjon

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

### Bruksbegrensninger

Denne funksjonen er tilgjengelig i alle kokesonene så sant den andre sonen i den samme gruppen ikke er i bruk (se bildet). Hvis ikke, vil **6** og **9** blinke i displayet til den valgte kokesonen; effektnivået **9** vil så innstilles automatisk.



### Aktivere

- Velg en kokesone.
- Trykk på symbolet **boost** . Funksjonen er nå aktivert.

### Deaktivere

- Velg en kokesone.
- Trykk på symbolet **boost** . Powerboost-funksjonen er nå deaktivert.

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

# Tidsprogrammering

Denne funksjonen kan brukes på to forskjellige måter:

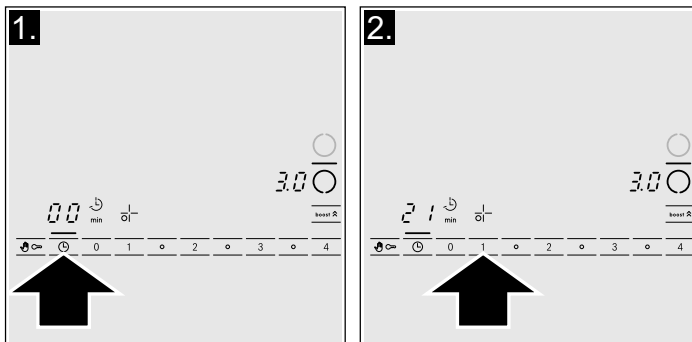
- for å slå av en kokesone automatisk.
- som alarmklokke.

## Slå av en kokesone automatisk

Still inn varighet for kokesonen. Kokesonen slår seg av automatisk når tiden er forløpt.

### Slik programmerer du

1. Velg kokesone og ønsket effekttrinn.
2. Trykk to ganger på symbolet . I indikatoren for funksjonen tidsprogrammering lyser  og .
3. I løpet av de neste 10 sekundene programmerer du ønsket tid med symbolene 1 til 9.



Koketiden starter.

**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 og trykk deretter to ganger på symbolet .

Indikatorene  vises og .

Endre den innstilte tiden med symbolene 1 til 9 og trykk 0 for å kansellere innstillingen.

### Merknader

- Dersom du har stilt inn tiden, vil du se denne tiden i displayet. Dersom du ønsker å se gjenstående tid for en spesifikk kokesone, velg sonen og trykk to ganger på symbolet .
- Dersom du har programmert flere kokesoner, vises alltid varigheten i den valgte kokesonen.
- Du kan stille inn en koketid på inntil 99 minutter.

### Slå av en kokesone automatisk med stekefunksjonen

Når du bruker stekefunksjonen, begynner den programmerte steketiden å gå når den valgte kokesonen har nådd ønsket temperatur.

### Når tiden er løpt ut

Når tiden er løpt ut, vil kokesonen slås av. Et varselsignal høres, i kokesonen vises  og i den visuelle indikasjonen til tidsprogrammeringsfunksjonen vises  i 10 sekunder.

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

## 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. Trykk på symbolet . Indikatoren  lyser. I displayet til tidsprogrammeringsfunksjonen lyser .
2. Still inn ønsket tid med symbolene 1 til 9.

Etter noen sekunder begynner tiden å løpe.

### Når tiden er løpt ut

Når tiden er løpt ut høres et lydsignal. I displayet til funksjonen tidsprogrammering vises  og . Etter du har trykt på symbolet  slår indikasjonene seg av.

### Endre eller nullstille tiden

Trykk på symbolet , indikatoren  vil lyse.

Endre tiden med symbolene 1 til 9 eller trykk 0 for å kansellere tidsinnstillingen.

# Funksjon for beskyttelse ved rengjøring

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

For å unngå dette har koketoppen en funksjon for beskyttelse ved rengjøring. Trykk på symbolet . Et signal høres.

Bryterpanelet blokkeres i 35 sekunder. Du kan nå rengjøre bryterpanelets overflate uten å risikere å endre innstillingene.

**Merk:** Blokkeringen har ingen innvirkning på hovedbryteren. Du kan slå av koketoppen når som helst.

# 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  og restvarmeindikatoren .

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.

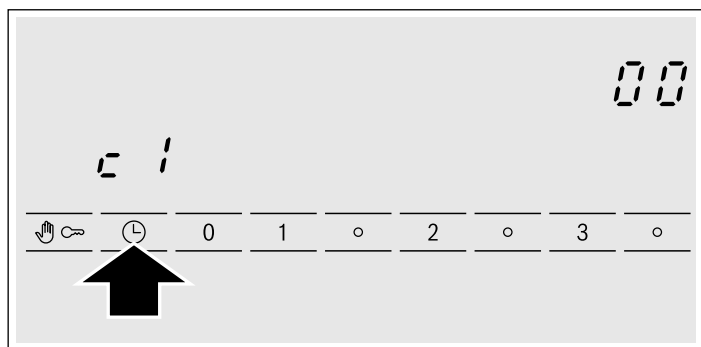
| Indikator | Funksjon                                                                                                                                                  |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | <b>Permanent barnesikring</b><br>Deaktivert.*<br>Aktivert.                                                                                                |
|           | <b>Lydsignaler</b><br>Bekreftelsessignal og feilsignal deaktivert.<br>Bare bekræftelsessignal deaktivert.<br>Alle signalene er deaktivert.*               |
|           | <b>Automatisk programmering av koketiden.</b><br>Slått av.*<br>Tid til automatisk frakopling.                                                             |
|           | <b>Varighet til varselsignalet til tidsprogrammeringsfunksjonen</b><br>10 sekunder*.<br>30 sekunder.<br>1 minutt.                                         |
|           | <b>Power-Management-funksjon</b><br>= Deaktivert.*<br>= 1000 W. minimumseffekt.<br>= 1500 W.<br>= 2000 W.<br>...<br>eller  = koketoppens maksimumseffekt. |
|           | <b>Tiden for valg av kokesone</b><br>Ubegrenset: den sist programmerte kokesonen forblir valgt.*<br>Begrenset: Kokesonen er bare valgt i 10 sekunder.     |
|           | <b>Tilbake til de automatiske innstillingene.</b><br>Personlige innstillinger.*<br>Tilbake til fabrikkinnstillingene.                                     |

\*Fabrikkinnstilling

## Tilgang til grunninnstillingene

Koketoppen må være slått av.

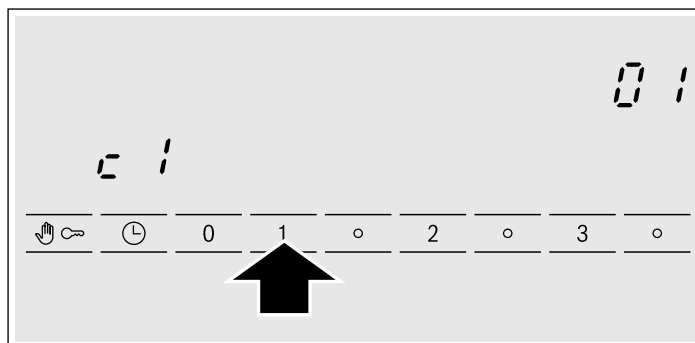
- Slå på koketoppen med hovedbryteren.
- I løpet av de neste 10 sekundene, må du trykke på symbolet og holde det inne i 4 sekunder.



Til venstre på skjermen ser du og til høyre .

- Trykk på symbolet til indikatoren for ønsket funksjon vises.

- Velg deretter ønsket innstilling med symbolene fra **0** til **9**.



- Trykk på symbolet og hold det inne i mer enn 4 sekunder. Innstillingene er nå korrekt lagret.

### Gå ut av grunninnstillinger

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 vindusskraper. 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 glasskraper

# 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.<br><br>Tilkoblingen av apparatet er ikke gjort i samsvar med tilkoblingsskjemaet.<br><br>Feil på elektronisk system. | Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det har forekommet et strømbrudd.<br><br>Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til tilkoblingsskjemaet.<br><br>Hvis ovenstående kontroller ikke løser problemet, skal du kontakte teknisk service. |
|  blinker                                                                                                                                                                                                  | Bryterpanelet er fuktig, eller det står en gjenstand oppå det.                                                                                    | Tørk av bryterpanelet eller fjern gjenstanden.                                                                                                                                                                                                                    |
|  + nummer<br> + nummer /<br> + nummer | Feil på elektronisk system.                                                                                                                       | Koble koketoppen fra strømnettet. Vent ca. 30 sekunder og koble det til på nytt. *                                                                                                                                                                                |
|  /                                                                                                                      | Det har oppstått en intern funksjonsfeil.                                                                                                         | Koble koketoppen fra strømnettet. Vent ca. 30 sekunder og koble det til på nytt. *                                                                                                                                                                                |
|  /                                                                                                                      | 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. *                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                                                           | Det elektroniske systemet er overopphetet og har slått av alle kokesonene.                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                           | Feil spenning, utenfor grensene for normal funksjon.                                                                                              | Ta kontakt med strømleverandøren.                                                                                                                                                                                                                                 |
|  /                                                                                                                      | Kokesonen er overopphetet og har slått seg av for å beskytte kjøkkenbenken.                                                                       | Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt og slå den på på nytt.                                                                                                                                                                                |

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

**Ikke plasser varme kokekar på bryterpanelet.**

## Normal støy ved bruk av apparatet

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

### En dyp summing som i en transformator

Denne lyden oppstår ved 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 de 3 kokesonene til venstre brukes, 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 apparatasset.

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

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

### Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

**N** 22 66 06 00

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

## 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

| Testede retter                                              | Kokesone  | Forvarming |                          |      | Koking     |      |
|-------------------------------------------------------------|-----------|------------|--------------------------|------|------------|------|
|                                                             |           | 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 - 1.5    | 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   | 1.5        | Ja   |
| Mengde: 800 g.                                              | Ø 18 cm   | 9          | 2:30 uten å røre         | Ja   | 1.5        | 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   | 1.5        | Ja   |
| Mengde 1 kg.                                                | Ø 18 cm   | 9          | 2:30 røre etter ca. 1:00 | Ja   | 1.5        | Ja   |

\*Oppskrift iht. DIN 44550

\*\*Oppskrift iht. DIN EN 60350-2

| Testede retter                                                                                                  | Kokesone  | Forvarming |                                    | Lokk | Koking                   |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|------------------------------------|------|--------------------------|------|
|                                                                                                                 |           | Effektnivå | Varighet (Min:S)                   |      | Effektnivå               | Lokk |
| 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 | 8.5        | 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   | 2.5                      | Ja   |
| Steke svinefilet                                                                                                |           |            |                                    |      |                          |      |
| Kokekar: Stekepanne                                                                                             |           |            |                                    |      |                          |      |
| Filetens starttemperatur: 7 °C                                                                                  | Ø 18 cm   | 9          | 1:30                               | Nei  | 7                        | Nei  |
| 2 svinefileter (vekt ca. 200 g, 1 cm tykke)                                                                     |           |            |                                    |      |                          |      |
| Steke pannekaker**                                                                                              |           |            |                                    |      |                          |      |
| Kokekar: Stekepanne                                                                                             | Ø 18 cm   | 9          | 1:30                               | Nei  | 7                        | Nei  |
| 55 ml pannekakerøre                                                                                             |           |            |                                    |      |                          |      |
| 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

|                                                   |           |                                              |           |
|---------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------|-----------|
| <b>Säkerhetsanvisningar</b> .....                 | <b>45</b> | <b>Funktionen Powerboost</b> .....           | <b>53</b> |
| Orsaker till skador .....                         | 46        | Användningsbegränsningar .....               | 53        |
| <b>Miljöskydd</b> .....                           | <b>47</b> | Aktivering .....                             | 53        |
| Återvinning .....                                 | 47        | För avaktivering .....                       | 53        |
| Råd för energibesparing .....                     | 47        | <b>Tidsprogrammering</b> .....               | <b>54</b> |
| <b>Induktionstillagning</b> .....                 | <b>47</b> | Stänga av en kokzon automatiskt .....        | 54        |
| Fördelar med induktionstillagning .....           | 47        | Äggklocka .....                              | 54        |
| Kokkärl .....                                     | 47        | <b>Funktionen rengöringsspärr</b> .....      | <b>54</b> |
| <b>Lär dig enheten</b> .....                      | <b>48</b> | <b>Avstängningsautomatik</b> .....           | <b>54</b> |
| Kontrollpanelen .....                             | 48        | <b>Grundinställningar</b> .....              | <b>55</b> |
| Kokzonerna .....                                  | 48        | Sök åtkomst till grundinställningarna .....  | 55        |
| Indikator för restvärme .....                     | 48        | <b>Skötsel och rengöring</b> .....           | <b>56</b> |
| <b>Programmering av spishällen</b> .....          | <b>49</b> | Spishäll .....                               | 56        |
| Sätt på och stäng av spishällen .....             | 49        | Spishällens ram .....                        | 56        |
| Ställa in kokzon .....                            | 49        | <b>Åtgärda fel</b> .....                     | <b>56</b> |
| Tillagningstabell .....                           | 49        | Normalt ljud under apparatens funktion ..... | 57        |
| <b>Stekfunktion</b> .....                         | <b>51</b> | <b>Service</b> .....                         | <b>57</b> |
| Stekpannor för steksensornfunktion .....          | 51        | <b>Testade rätter</b> .....                  | <b>57</b> |
| Temperaturnivåerna .....                          | 51        |                                              |           |
| Programmering .....                               | 51        |                                              |           |
| Tabell .....                                      | 52        |                                              |           |
| Stekprogram .....                                 | 53        |                                              |           |
| <b>Barnspärr</b> .....                            | <b>53</b> |                                              |           |
| Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren ..... | 53        |                                              |           |
| Automatisk barnsäkerhetsspärr .....               | 53        |                                              |           |

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. Lagg 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 runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hållinfattning. 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. Lagg 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!

- Kockkärl 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 kockkärlen.                                          |
| 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 det 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 kokkärls största diameter. Denna är oftast större än diametern hos kokkärls 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 inductionstillagning

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

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

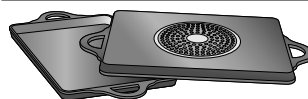
## Kokkärl

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

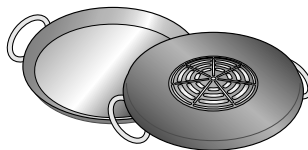
- emaljerat stål
- gjutjärn
- specialkärl för inductionstillagning av rostfritt stål.

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

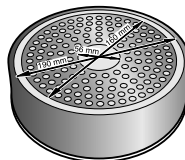
Det finns andra typer av kokkärl för inductionstillagning vars botten inte är helt ferromagnetisk.



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 kokkärl 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 kokkärls botten

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

## Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

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



Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

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

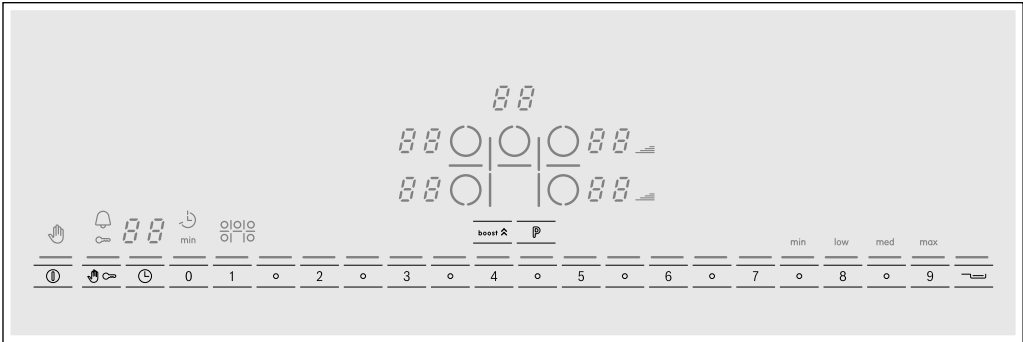
Kokkärletsdetektering

Varje kokzon har en minsta kärldetekteringsgräns 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



| Kontroller |                     |
|------------|---------------------|
|            | Huvudbrytare        |
|            | Välj kokzon         |
|            | Inställningsdel     |
|            | Torkskydd           |
|            | Barnspärr           |
|            | Powerboost-funktion |
|            | Timer               |
|            | Steksensor          |
|            | Steksensorprogram   |

| Indikatorer |                            |
|-------------|----------------------------|
|             | Effektnivåer               |
|             | Till/från                  |
|             | Restvärme                  |
|             | Powerboost-funktion        |
|             | Tidsinställning            |
|             | Äggklocka                  |
|             | Barnsäkerhetsspärr         |
|             | Rengöringsspärr            |
|             | Automatisk avstängning     |
|             | Stekfunktion               |
|             | Stekfunktionens temperatur |
|             | Temperaturnivåer           |

Kontrolltytor

Då du vidrör en sensor, aktiveras motsvarande funktion.

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

Kokzonerna

| 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..

## Sätt på och stäng av spishällen

Man sätter på och stänger av spishällen med huvudströmbrytaren.

Påsättning: Tryck på symbolen . Indikatorn på huvudströmbrytaren och kokzonernas indikatorer  tänds. Spishällen är nu klar för användning.

Avstängning: Tryck på symbolen . Huvudströmbrytarens och kokzonernas indikatorer  släcks. Spishällen är avstängd. Indikatorn för restvärme fortsätter att lysa tills kokzonerna har svalnat tillräckligt mycket.

**Anvisning:** Spishällen kopplas ifrån automatiskt när alla kokzoner har varit avstängda i mer än 15 sekunder.

## Ställa in kokzon

Välj önskad effektnivå med symbolerna 1–9.

Effektnivå 1 = lägsta effekt

Effektnivå 9 = högsta effekt

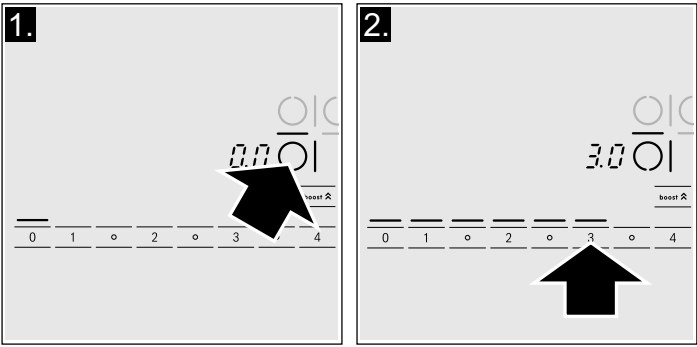
Varje effektnivå har en mellannivå. Den här nivån är markerad med symbolen  på inställningsytan.

## Välj kokzon och effektläge

Hällen ska vara på.

1. Tryck på kokzonssymbolen .  
 lyser på displayen.

2. Ställ in det effektläge du vill ha på inställningsdelen.



Effektläget är inställt.

## Ändra effektläge

Välj kokzon och ställ in det effektläge du vill ha på inställningsdelen. Mellanläggna är markerade med  på inställningsdelen.

## Stäng av kokzonen

Välj kokzon och tryck därefter på symbolen för effektnivå 0.

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

## Tillagningstabell

I nedanstående tabell visas några exempel.

Tillagningstiden beror på effektläge, typ, vikt och kvalitet för livsmedlen som används. Därför varierar den.

Ta ibland bort kärlen när du värmer puréer, redde soppor och såser.

Använd effektläge 9 för att starta tillagningen.

|                                                         | Effektnivå | Tillagningstid |
|---------------------------------------------------------|------------|----------------|
| <b>Smälta</b>                                           |            |                |
| Choklad, chokladglasyr                                  | 1–1,5      | -              |
| Smör, honung, gelatin                                   | 1–2        | -              |
| <b>Värma och hålla varm</b>                             |            |                |
| Soppa (t. ex. linssoppa)                                | 1,5–2      | -              |
| Mjölk**                                                 | 1,5–2,5    | -              |
| Kokt korv**                                             | 3–4        | -              |
| <b>Tina och värma</b>                                   |            |                |
| Djupfryst spenat                                        | 3–4        | 15–25 min.     |
| Djupfryst gulasch                                       | 3–4        | 30–40 min.     |
| <b>Tillaga på låg värme, sjuda</b>                      |            |                |
| Potatisknödel*                                          | 4,5–5,5    | 20–30 min.     |
| Fisk*                                                   | 4–5        | 10–15 min.     |
| Vit sås, t.ex. bechamelsås                              | 1–2        | 3–6 min.       |
| Emulgerade såser, t.ex. bearnaisesås och hollandaisesås | 3–4        | 8–12 min.      |

\* Tillagning utan lock

\*\* Utan lock

\*\*\* Vänd ofta

|                                                                    | Effektnivå | Tillagningstid                |
|--------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------|
| <b>Koka, ångkoka, fräsa</b>                                        |            |                               |
| Ris (med dubbelt så mycket vatten)                                 | 2–3        | 15–30 min.                    |
| Risgrynsgröt                                                       | 2–3        | 30–40 min.                    |
| Oskalad potatis                                                    | 4–5        | 25–30 min.                    |
| Skalad potatis med salt                                            | 4–5        | 15–25 min.                    |
| Pasta*                                                             | 6–7        | 6–10 min.                     |
| Gryta, soppor                                                      | 3,5–4,5    | 15–60 min.                    |
| Grönsaker                                                          | 2,5–3,5    | 10–20 min.                    |
| Grönsaker, djupfrysta                                              | 3,5–4,5    | 7–20 min.                     |
| Kokta i tryckkokare                                                | 4,5–5,5    | -                             |
| <b>Steka under lock</b>                                            |            |                               |
| Köttstek                                                           | 4–5        | 50–60 min.                    |
| Kalops                                                             | 4–5        | 60–100 min.                   |
| Gulasch                                                            | 3–4        | 50–60 min.                    |
| <b>Steka/friterar med lite olja**</b>                              |            |                               |
| Biff, utan tillsatser eller panerad                                | 6–7        | 6–10 min.                     |
| Biff, djupfryst                                                    | 6–7        | 8–12 min.                     |
| Kotlett, utan tillsatser eller panerad***                          | 6–7        | 8–12 min.                     |
| Biff (3 cm tjock)                                                  | 7–8        | 8–12 min.                     |
| Kycklingbröst (2 cm tjockt)***                                     | 5–6        | 10–20 min.                    |
| Kycklingbröst, djupfryst***                                        | 5–6        | 10–30 min.                    |
| Hamburgare, köttbullar (3 cm tjocka)***                            | 4,5–5,5    | 30–40 min.                    |
| Fisk och fisk i bitar eller skivor, utan marinad                   | 5–6        | 8–20 min.                     |
| Fisk, hel eller filé, panerad                                      | 6–7        | 8–20 min.                     |
| Fisk, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar                      | 6–7        | 8–12 min.                     |
| Scampi, Garnelen                                                   | 7–8        | 4–10 min.                     |
| Djupfrysta rätter, t.ex. sautéer                                   | 6–7        | 6–10 min.                     |
| Crepes                                                             | 6–7        | steka en åt gången            |
| Omeletter                                                          | 3,5–4,5    | steka en åt gången            |
| Stekt ägg                                                          | 5–6        | 3–6 min.                      |
| <b>Steka** (150–200 g per portion i 1–2 l olja)</b>                |            |                               |
| Djupfrysta produkter, t.ex. pommes frites, kycklingbitar           | 8–9        | friterar en portion åt gången |
| Djupfrysta kroketter                                               | 7–8        |                               |
| Kött, t.ex. kycklingbitar                                          | 6–7        |                               |
| Panerad fisk eller fisk i friteradmet                              | 6–7        |                               |
| Grönsaker, svamp, panerade eller i friteradmet, t.ex. champinjoner | 6–7        |                               |
| Efterrätter, t.ex. friterade sötsaker, frukt i friteradmet         | 4–5        |                               |

\* Tillagning utan lock

\*\* Utan lock

\*\*\* Vänd ofta

# Stekfunktion

Den här funktionen gör det möjligt att fritera i de kocationerna på den högra sidan, och reglera stekpannans temperatur.

## Fördelar med steksensorn

Kokzonen värmer bara upp när det behövs. På så sätt sparar du energi. Olja och fett blir inte överhettat

## Anvisningar

- Värm inte olja, smör eller margarin utan uppsikt.
- Placera stekpannan i mitten av kokzonen. Kontrollera att diametern i botten av stekpannan är korrekt.
- Täck inte över stekpannan med lock. Om du gör det fungerar inte den automatiska regleringen. Man kan använda en skyddande sil vilket gör att den automatiska regleringen ändå fungerar.
- Använd endast olja som är lämplig att steka med. Om du använder smör, margarin, olivolja eller ister, välj temperaturnivån **min**.

## Temperaturnivåerna

| Effektnivå | Temperatur | Lämplig för                                                                       |
|------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>max</b> | hög        | t ex. potatisplättar, stekt potatis och blodiga biffar.                           |
| <b>med</b> | medelhög   | t.ex. finfriterade rätter som frysta panerade rätter, schnitzel, ragu, grönsaker. |
| <b>low</b> | medellåg   | t.ex. feta friteringar som isterband och grillkorvar, fisk.                       |
| <b>min</b> | låg        | t.ex. omeletter med smör, olivolja eller margarin.                                |

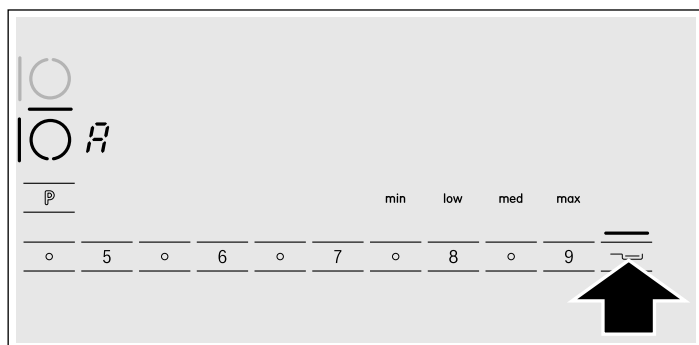
## Programmering

Välj lämplig temperaturnivå i tabellen. Placera stekpannan på kokzonen.

Spishällen ska vara på.

1. Välj kokzon. Tryck på symbolen . Indikatorn **A** tänds på kokzonens display.

De möjliga temperaturnivåerna visas över kontrollytan för effektnivå.



## Stekpannor för steksensorfunktionen

Det finns stekpannor som är speciellt anpassade till denna funktion. De kan köpas till i efterhand som extra tillbehör, i specialaffärer eller via vår kundtjänst. Ange alltid motsvarande referensnummer.

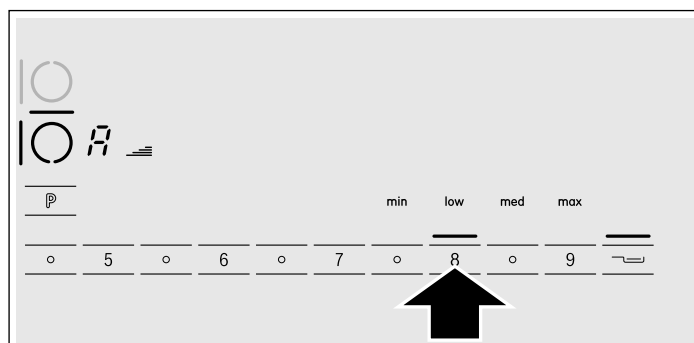
- **HEZ390210** litet kokkärl (15 cm i diameter).
- **HEZ390220** mellanstort kokkärl (19 cm)
- **HEZ390230** stort kokkärl (21 cm)

Stekpannorna har teflonbeläggning. Det är även möjligt att fritera livsmedel med lite olja.

## Anvisningar

- Stekfunktionen har justerats särskilt för denna typ av stekpannor.
- Med andra typer av stekpannor, kan man justera temperaturen över eller under den valda nivån. Kontrollera först med den lägsta temperaturnivån och ändra den sedan vid behov. De här stekpannorna kan överhettas.

2. Välj inom tio sekunder önskad temperaturnivå med symbolen för motsvarande effektnivå. (se bild) Stekfunktionen har aktiverats.



Temperatursymbolen förblir på tills stektemperaturen uppnås.

3. Tillsätt olja i stekpannan och därefter livsmedlen.  
För att undvika att livsmedlen bränns fast rör du om som vanligt.

## Stäng av stekfunktionen

Tryck på symbolen .

## Tabell

Tabellen visar vilken temperaturnivå som är lämplig för varje livsmedel. Tillagningstiden kan variera beroende på sort, vikt, stärkelsemedel och kvalitet på livsmedlen.

Effektläget som har valts varierar enligt den typ av stekpanna du använder.

|                                 |                                                                                           | Temperaturnivå | Total tillagningstid från ljudsignalen |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------|
| <b>Kött</b>                     | Naturell eller panerad schnitzel                                                          | med            | 6-10 min.                              |
|                                 | Utskuren biff                                                                             | med            | 6-10 min.                              |
|                                 | Kotletter                                                                                 | low            | 10-17 min.                             |
|                                 | Cordon bleu                                                                               | low            | 15-20 min.                             |
|                                 | Blodig biff (3 cm tjock)                                                                  | max            | 6-8 min.                               |
|                                 | Medelstekt eller genomstekt biff (3 cm tjock)                                             | med            | 8-12 min.                              |
|                                 | Kycklingbröst (2 cm tjockt)                                                               | low            | 10-20 min.                             |
|                                 | Kokt eller färsk korv                                                                     | low            | 8-20 min.                              |
|                                 | Hamburgare/råbiff                                                                         | low            | 6-30 min.                              |
|                                 | Leberkäse                                                                                 | min            | 6-9 min.                               |
|                                 | Ragu, gyros                                                                               | med            | 7-12 min.                              |
|                                 | Köttfärs                                                                                  | med            | 6-10 min.                              |
|                                 | Bacon                                                                                     | min            | 5-8 min.                               |
| <b>Fisk</b>                     | Friterad fisk                                                                             | low            | 10-20 min.                             |
|                                 | Fiskfilé, naturell eller panerad                                                          | low / med      | 10-20 min.                             |
|                                 | Jätteräkor, räkor                                                                         | med            | 4-8 min.                               |
| <b>Rätter tillagade med ägg</b> | Pannkakor                                                                                 | med            | steka flera efter varandra             |
|                                 | Omeletter                                                                                 | min            | steka en åt gången                     |
|                                 | Stekt ägg                                                                                 | min / med      | 2-6 min.                               |
|                                 | Vändstekta ägg                                                                            | min            | 2-4 min.                               |
|                                 | Kaiserschmarrn                                                                            | low            | 10-15 min.                             |
|                                 | Rostat bröd/croque monsieur                                                               | low            | steka en åt gången                     |
| <b>Potatis</b>                  | Stekt potatis gjord på kokt potatis med skal på                                           | max            | 6-12 min.                              |
|                                 | Råstekt potatis*                                                                          | low            | 15-25 min.                             |
|                                 | Potatisplättar                                                                            | max            | friterar en åt gången                  |
|                                 | Glaserad potatis                                                                          | med            | 10-15 min.                             |
| <b>Grönsaker</b>                | Vitlök, lök                                                                               | min            | 2-10 min.                              |
|                                 | Zucchini, aubergin                                                                        | low            | 4-12 min.                              |
|                                 | Paprika, grön sparris                                                                     | low            | 4-15 min.                              |
|                                 | Svamp                                                                                     | med            | 10-15 min.                             |
|                                 | Glaserade grönsaker                                                                       | med            | 6-10 min.                              |
| <b>Frysta produkter</b>         | Schnitzel                                                                                 | med            | 15-20 min.                             |
|                                 | Cordon bleu                                                                               | low            | 10-30 min.                             |
|                                 | Kycklingbröst                                                                             | min            | 10-30 min.                             |
|                                 | Kycklingbitar                                                                             | med            | 10-15 min.                             |
|                                 | "Gyros", "Kebab"                                                                          | med            | 10-15 min.                             |
|                                 | Fiskfilé, naturell eller panerad                                                          | low            | 10-20 min.                             |
|                                 | Fiskpinnar                                                                                | med            | 8-12 min.                              |
|                                 | Pommes frites                                                                             | med / max      | 4-6 min.                               |
|                                 | Stekta rätter och grönsaker                                                               | min            | 8-15 min.                              |
|                                 | Vårullar                                                                                  | low            | 10-30 min.                             |
|                                 | Camembert/ost                                                                             | low            | 10-15 min.                             |
| <b>Annat</b>                    | Camembert/ost                                                                             | low            | 7-10 min.                              |
|                                 | Halvfabrikat som tillagas med tillsats av vatten, t.ex. pastarätter som värms i stekpanna | min            | 4-6 min.                               |
|                                 | Krutonger                                                                                 | low            | 6-10 min.                              |
|                                 | Mandel/valnötter/pinjenötter*                                                             | min            | 3-7 min.                               |

\*I en kall stekpanna .

## Stekprogram

Använd endast de här programmen med stekpannor som rekommenderas för friteringsfunktionen.

Med de här programmen kan man tillaga följande rätter:

| Program | Rätt                                    |
|---------|-----------------------------------------|
| P1      | Schnitzel                               |
| P2      | Fågelbröst, cordon bleu                 |
| P3      | Blodig biff                             |
| P4      | Medium eller välstekt biff              |
| P5      | Fisk                                    |
| P6      | Frysta rätter och grönsaker i stekpanna |
| P7      | Ugn - djupfrysta pommes frites          |
| P8      | Crepes                                  |
| P9      | Omeletter, ägg                          |

## Välj önskat program

Välj kokzon.

- Tryck på symbolen **P**. Indikatorn **P** tänds i indikatorn i kokzonen.
- Välj inom 10 sekunder önskat program med symbolerna **1–9**. Programmet är redan valt.

Temperatursymbolen fortsätter att lysa tills motsvarande temperatur nås. När den väl uppnåtts ljuder en signal och temperatursymbolen släcks.

Tillsätt olja eller smör i stekpannan och lägg därefter i livsmedlen. För att undvika att livsmedlen bränns fast rör du om som vanligt.

## Stänga av programmet

Tryck på symbolen **P**.

## 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. Symbolen  tänds i 4 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

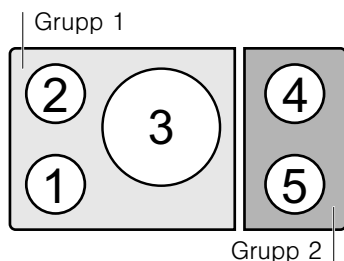
I kapitlet *Grundinställningar* finns information om hur man ansluter den automatiska barnsäkerhetsspärren.

## Funktionen Powerboost

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

### Användningsbegränsningar

Den här funktionen är tillgänglig i alla kokzoner, förutsatt att den andra zonen i samma grupp inte är igång (se bild). Å andra sidan, blinkar **6** och **9** i den valda kokzonen; därefter justeras effektlågen **9** automatiskt.



## Aktivering

- Välj en kokzon.
- Tryck på symbolen **boost** . Funktionen aktiveras.

## För avaktivering

- Välj en kokzon.
- Tryck på symbolen **boost** . Funktionen Powerboost avaktiveras.

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

# Tidsprogrammering

Denna funktion kan användas på två olika sätt:

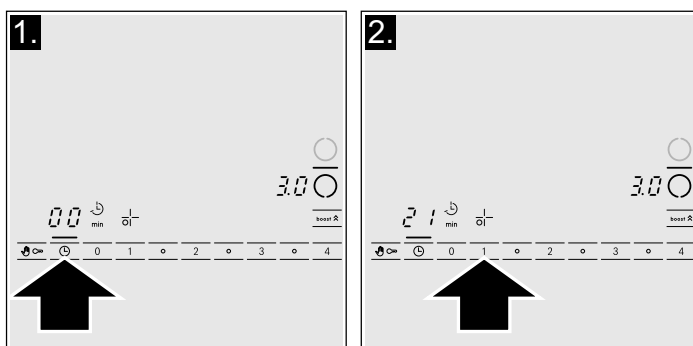
- för att automatiskt stänga av en kokzon.
- som timer.

## Stänga av en kokzon automatiskt

Ange tid för kokzonen. Zonen slocknar automatiskt då tiden har förflutit.

### Programmering

1. Välj önskat effektläge för kokzonen.
2. Tryck två gånger på symbolen ☹️. Indikatorn för tidsinställningen tänds 00 och \_\_\_\_.
3. Ange inom 10 sekunder önskad tid med symbolerna 1–9.



Tillagningstiden startar.

**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 och tryck därefter två gånger på symbolen ☹️.

Indikatorerna \_\_\_\_ och ☹️ visas.

Ändra tillagningstid med symbolerna 1–9 eller tryck på 0 för att avbryta tiden.

### Anvisningar

- Om du har programmerat en tillagningstid visas alltid tiden för den här funktionen på displayen. Kontrollera hur mycket som återstår av tillagningstiden för en kokzon genom att välja en zon och trycka två gånger på symbolen ☹️.
- Om du har programmerat en tid för flera kokzoner visas alltid tiden för den valda kokzonen.
- Du kan ställa in en koktid på upp till 99 minuter.

### Stäng automatiskt av en kokzon med stekfunktionen

Vid tillagning med stekfunktionen börjar den programmerade tillagningstiden att räknas ner då temperaturen har nåtts i vald zon.

### När tidsperioden har gått

När tiden har förflutit slocknar kokzonen. En varningssignal ljuder och på kokzonen visas 0.0 och på tidsinställningens display visas 00 i 10 sekunder.

När du trycker på symbolen ☹️ slocknar indikatorerna och signalen stängs av.

## 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. Tryck på symbolen ☹️. Indikatorn ☹️ tänds. På tidsinställningens display tänds 00.
  2. Ställ in önskad tid med symbolerna 1–9.
- Efter några sekunder börjar tiden att löpa.

### Då tidsperioden har gått

När tiden har gått ut hörs en ljudsignal. På displayen för tidsinställning tänds 00 och ☹️. Om du trycker på symbolen ☹️ släcks symbolerna.

### Ändra eller radera tiden

Tryck på symbolen ☹️. Indikatorn ☹️ tänds.

Ändra tiden med symbolerna 1–9 eller tryck på 0 för att avbryta tiden.

# Funktionen rengöringsspärr

Om manöverpanelen rengörs när spishällen är påslagen kan inställningarna ändras.

För att undvika detta är spishällen utrustad med en rengöringsspärr. Tryck på symbolen ☹️. En signal hörs. Manöverpanelen förblir blockerad i 35 sekunder.

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

**Anvisning:** Blockeringen påverkar inte huvudströmbrytaren. Du kan stänga av spishällen när du vill.

# 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. Indikatorn F8 och indikatorn för restvärme blinkar växelvis på displayen 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.

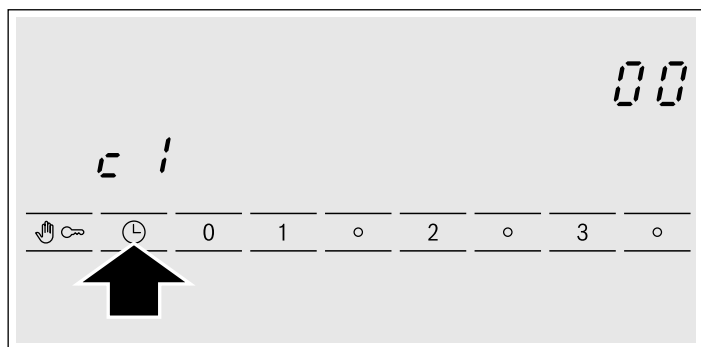
| Indikator | Funktion                                                                                                                                                          |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | <b>Automatisk barnsäkerhetsspärr</b><br>Avaktiverad.*<br>Aktiverad.                                                                                               |
|           | <b>Ljudsignaler</b><br>Bekräftelsesignal och felsignal är avaktiverade.<br>Endast bekräftelsesignalen är avaktiverad.<br>Alla signaler är aktiverade.*            |
|           | <b>Automatisk programmering av tillagningstid</b><br>Avstängd.*<br>Tid för automatisk avstängning.                                                                |
|           | <b>Varaktighet för tidsinställningens varningssignal</b><br>10 sekunder*.<br>30 sekunder.<br>1 minut.                                                             |
|           | <b>Funktionen Power-Management</b><br>= Avaktiverad.*<br>= 1 000 W. lägsta effekt.<br>= 1 500 W.<br>= 2 000 W.<br>...<br>eller  = hällens högsta effekt.          |
|           | <b>Tid för att välja kokzon</b><br>Obegränsad: den senast programmerade kokzonen förblir vald.*<br>Begränsad: Kokzonen kommer endast att vara vald i 10 sekunder. |
|           | <b>Återställ till fabriksinställningar</b><br>Personliga inställningar.*<br>Återställ till fabriksinställningar.                                                  |

\*Fabriksinställning

## Sök åtkomst till grundinställningarna

spishällen måste vara avstängd.

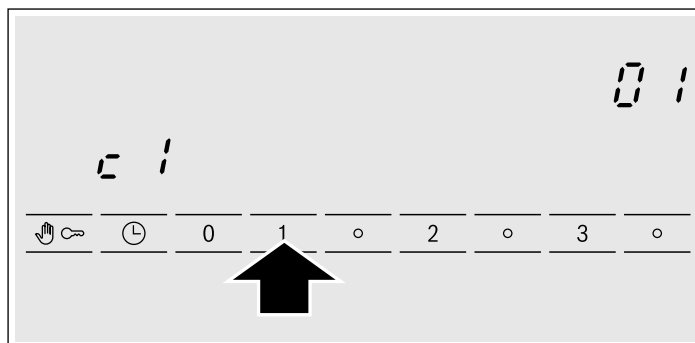
1. Slå på spishällen med huvudströmbrytaren.
2. Under de följande 10 sekunderna, tryck på symbolen i 4 sekunder.



Till vänster visas och till höger .

3. Tryck på symbolen tills indikatorn för önskad funktion visas.

4. Därefter väljer du önskad inställning med symbolerna **0–9**.



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

### Lämna grundinställningarna

Stäng 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 fläckbortagningsmedel
- Svampar med en slipande yta
- Högtrycks- eller ångrengöringsapparater

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

Man kan skaffa lämpliga hållskrapor 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 hållskrapan.

## Åtgärda fel

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

| Indikator                                          | Fel                                                                                                                                                                 | Åtgärd                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingen                                              | Ett strömavbrott har inträffat.<br>Apparaten har inte anslutits enligt kopplingsschemat.<br>Fel i det elektroniska systemet.                                        | Kontrollera med hjälp av andra elapparater om strömmen går fram.<br>Kontrollera att apparaten har anslutits enligt kopplingsschemat.<br>Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller, kontakta kundtjänst. |
| $E$ blinkar                                        | Manöverpanelen är fuktig eller det ligger något på den.                                                                                                             | Torka av manöverpanelen eller avlägsna föremålet.                                                                                                                                                            |
| $E_r$ + nummer<br>/ $d$ + nummer /<br>$E$ + nummer | Fel i det elektroniska systemet.                                                                                                                                    | Koppla ifrån spishällen från elnätet. Vänta omkring 30 sekunder och anslut den sedan igen. *                                                                                                                 |
| $FQ$ / $F9$                                        | Ett internt funktionsfel har uppstått.                                                                                                                              | Koppla ifrån spishällen från elnätet. Vänta omkring 30 sekunder och anslut den sedan igen. *                                                                                                                 |
| $F2$ / $F5$<br>$F4$                                | Det elektroniska systemet har överhettats och motsvarande kokzon har stängts av.<br>Det elektroniska systemet har överhettats och samtliga kokzoner har stängts av. | Vänta tills det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt. Tryck sedan på vilken symbol som helst på spishällen. *                                                                                      |
| $U1$                                               | Felaktig matningsspänning, utanför normala funktionsgränser.                                                                                                        | Kontakta elleverantören.                                                                                                                                                                                     |
| $U2$ / $U3$                                        | Kokzonen har överhettats och den har stängts av för att skydda bänkskivan.                                                                                          | Vänta tills dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt och anslut den på nytt.                                                                                                              |

\* Om indikatorn kvarstår, 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 kårlets bas. Dessa kan generera ljud eller vibrationer så som beskrivs nedan, beroende på kårlets 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 kärnen 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 de 3 kokzonerna till vänster 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 kunnande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

## Testade rätter

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

Uppgifterna i tabellen är baserade på 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

| Testade rätter                                                  | Kokzon    | Förvärmning |                              | Tillagning |            |      |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|-------------|------------------------------|------------|------------|------|
|                                                                 |           | 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 - 1.5    | 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         | 1.5        | Ja   |
| Mängd: 800 g.                                                   | Ø 18 cm   | 9           | 2:30 utan att röra           | Ja         | 1.5        | 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         | 1.5        | Ja   |
| Mängd 1 kg.                                                     | Ø 18 cm   | 9           | 2:30 rör om efter cirka 1:00 | Ja         | 1.5        | Ja   |

\*Recept enligt DIN 44550

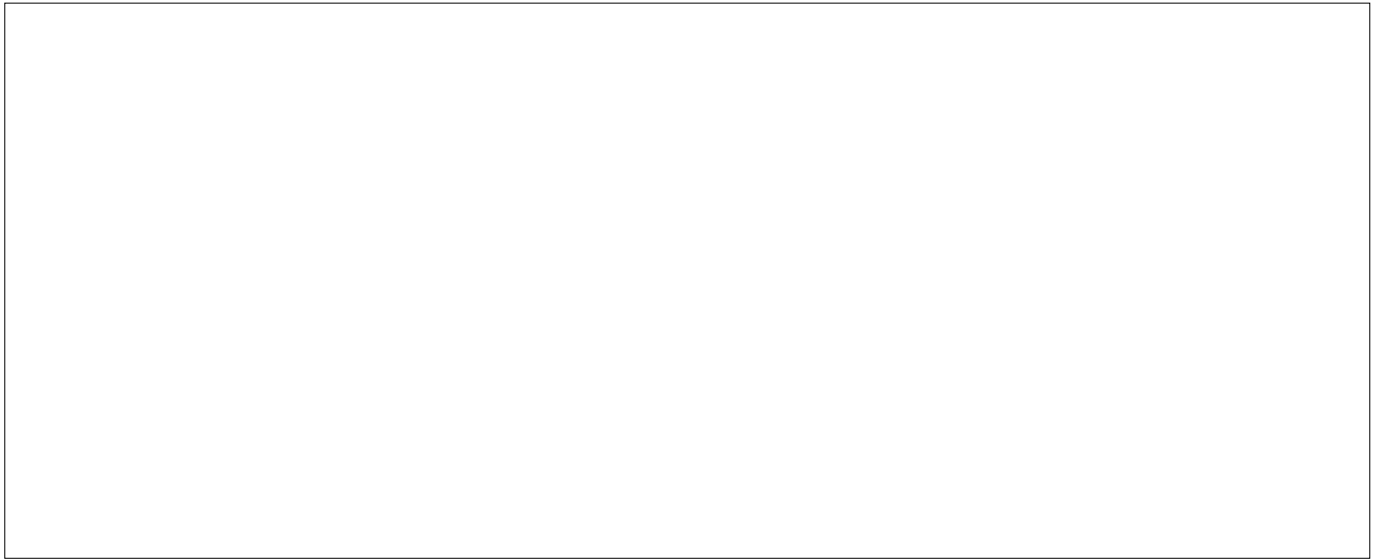
\*\*Recept enligt DIN EN 60350-2

| Testade rätter                                                                                                        | Kokzon    | Förvärmning |                                   | Lock | Tillagning                 |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|-----------------------------------|------|----------------------------|------|
|                                                                                                                       |           | Effektnivå  | Tid (Min:S)                       |      | Effektnivå                 | Lock |
| Tillreda bechamelsås                                                                                                  |           |             |                                   |      |                            |      |
| Kokkärl: Kastrull                                                                                                     |           |             |                                   |      |                            |      |
| Mjölakens 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                                                                                                     |           |             |                                   |      |                            |      |
| Mjölakens 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 | 8.5         | 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   | 2.5                        | Ja   |
| Steka fläskfilé                                                                                                       |           |             |                                   |      |                            |      |
| Kokkärl: Stekpanna                                                                                                    |           |             |                                   |      |                            |      |
| Filéns starttemperatur: 7 °C                                                                                          | Ø 18 cm   | 9           | 1:30                              | Nej  | 7                          | Nej  |
| 2 filéer (totalvikt cirka 200 g, 1 cm tjocka)                                                                         |           |             |                                   |      |                            |      |
| Steka crepes**                                                                                                        |           |             |                                   |      |                            |      |
| Kokkärl: Stekpanna                                                                                                    | Ø 18 cm   | 9           | 1:30                              | Nej  | 7                          | Nej  |
| 55 ml crepesmet                                                                                                       |           |             |                                   |      |                            |      |
| 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](http://www.bosch-home.com)**



9000884772

00  
930625