



**PIB...N...
Kogesektion
Keittotaso
Kokesone
Häll**

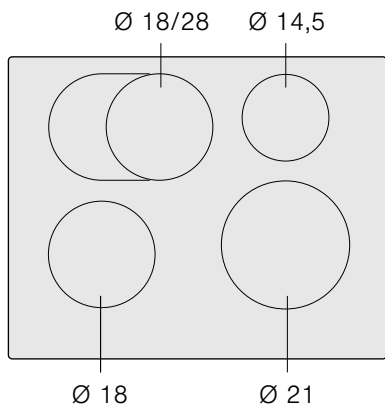




BOSCH

[da] Brugsanvisning 3
[fi] Käyttöohje 17

[no] Bruksveiledning31
[sv] Bruksanvisning45

PIB...N...



		g*	b*
$\text{Ø } 18$		1.800 W	2.800 W
$\text{Ø } 18/28$		1.800 W	2.800 W
		2.000 W	2.600 W
$\text{Ø } 14,5$		1.400 W	1.800 W
$\text{Ø } 21$		2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

da Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsanvisninger	3	Powerboost-funktion	11
Årsager til skader.....	4	Begrænsninger ved brugen.....	11
Beskyttelse af miljøet	5	Sådan aktiveres funktionen.....	11
Miljøvenlig bortskaffelse	5	Sådan deaktiveres funktionen.....	11
Råd om energibesparelse.....	5	Funktionen tidsprogrammering	12
Induktionstilberedning	5	Automatisk afbrydelse af en kogezone	12
Fordele ved induktionstilberedning	5	Minutur	12
Kogegrej	5	Beskyttelsesfunktion ved rengøring	12
Lære apparatet at kende	6	Automatisk tidsbegrænsning	12
Betjenings panel	6	Grundindstillinger	13
Kogefelterne.....	7	Åbne grundindstillinger.....	13
Restvarme-indikator.....	7	Vedligeholdelse og rengøring	14
Programmering af kogesektion	7	Kogesektion	14
Sådan tændes og slukkes kogefeltet	7	Kogesektionens ramme.....	14
Indstilling af kogezone	7	Reparation af fejl	14
Tabel over tilberedning	7	Normal lyd fra apparatet under brug	15
Stegefunktion	9	Kundeservice	15
Pander til stegefunktionen.....	9	Testede retter	15
Temperaturniveauer.....	9		
Indstilling.....	9		
Tabel.....	10		
Programmer til stegning	11		
Børnesikring	11		
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 og Online-Shop: www.bosch-eshop.com

Sikkerhedsanvisninger

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

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

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

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

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

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

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

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsig 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 opsig.

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 styrketrinnet er for højt, spildes der energi.

Induktionstilberedning

Fordele ved induktionstilberedning

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

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

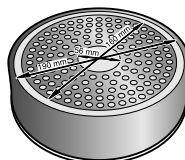
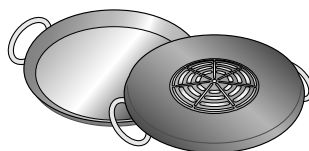
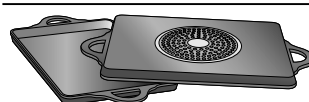
Kogegrej

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 varmefordelingen kan være ujævn.

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

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

Uegnet kogegrej

Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegrej af:

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

Egenskaber for kogegrejets bund

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

Intet kogegrej eller kogegrej i uegnet størrelse

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

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

Tomt kogegrej eller kogegrej med tynd bund

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

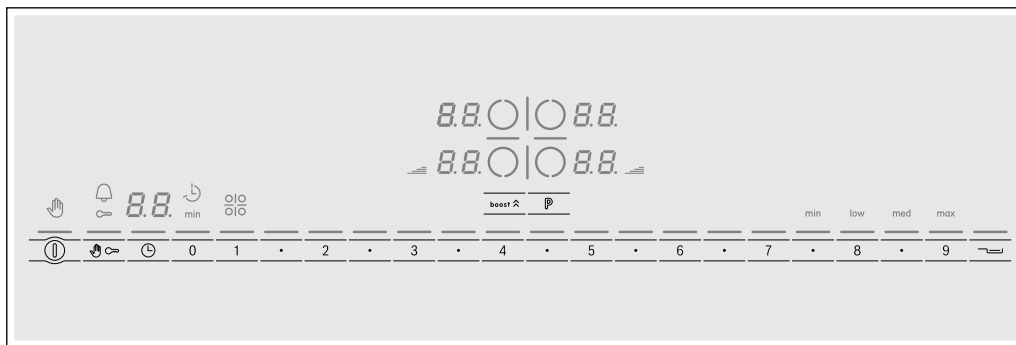
Kogegrejsdetektering

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

Lære apparatet at kende

På side 2 findes oplysninger om kogezonernes mål og effekter.

Betjenings panel



Betjeningsoverflader

ⓘ	Hovedafbryder
○	Valg af kogefelt
1•2•...•8•9	Programmeringsområde
☞	Beskyttelse ved rengøring
∞	Børnesikring
boost	Powerboost-funktion
⌚	Tidsprogrammering
⌋	Stegefunktion
P	Programmer til stegefunktion

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.

Kogefelterne

Kogefelt

○	Enkelt kogefelt	Brug kogegrej af velegnet størrelse.
∞	Stegefelt	Feltet tændes automatisk, når der bruges kogegrej, hvis bund har samme størrelse som det yderste felt.

Brug kun kogegrej, der er velegnet 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 ①. Indikatoren for hovedafbryderen og indikatorerne for kogezoneerne ○ lyser. Kogefeltet er klar til brug.

For at slukke: Tryk på symbolet ①. 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

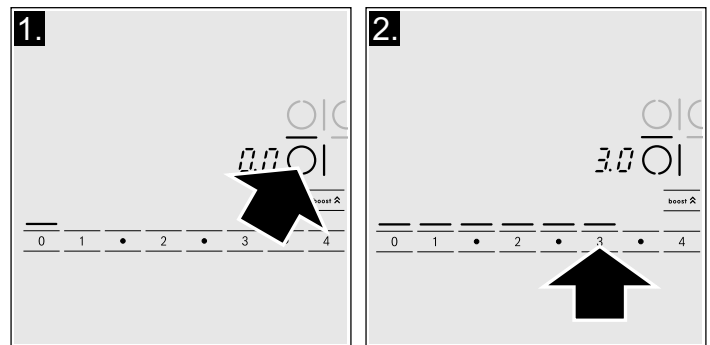
Hvert kogetrin har et mellemniveau. Dette niveau er markeret med symbolet ● i programmeringsområdet.

Valg af styrketrin

Kogesektionen skal være tændt.

1. Tryk på symbolet ○ i det pågældende kogefelt. Indikatoren 0.0 kommer til syne.

2. Tryk derefter på symbolet for det ønskede styrketrin.



3. Foretag ændring af styrketrin: Vælg kogefelt, og tryk derefter på symbolet for det ønskede styrketrin. For at vælge et mellemniveau, tryk da på symbolet ●, der findes mellem symbolerne for styrketrin.

Afbryd kogezoneen

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.

Tablet 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
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade	1-1.5	-
Smør, honning, gelatine	1-2	-
Opvarmning og varmebevaring		
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
Optøning og opvarmning		
Dybfrossen spinat	3-4	15-25 min.
Dybfrossen gullasch	3-4	30-40 min.
Retter, der tilberedes/koges ved svag varme		
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.
Kogning, dampning, svitsning		
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	-
Stuvning		
Kødrulle	4-5	50-60 min.
Stuvning	4-5	60-100 min.
Gullasch	3-4	50-60 min.
Stegning / Fritering med lidt olie**		
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.
Friturestegning** (150-200 g per portion i 1-2 l olie)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, kyllingenuggets	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	
Dessertyer, f.eks. friterede søde sager eller indbagt frugt	4-5	

* Tilberedning uden låg

** Uden låg

*** Vend ofte

Stegefunktion

Funktionen giver mulighed for stegning på de bageste kogefelter, 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 temperaturtrinnet 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
max	høj	f.eks. flødekartofler, saltede kartofler og røde bøffer.
med	medium-høj	f.eks. friturestegte, frosne postejer, mørbrad, ragout, grøntsager.
low	lav-medium	f.eks. friturestegte frikadeller og pølser, fisk.
min	lav	f.eks. omeletter med smør, olivenolie eller margarine.

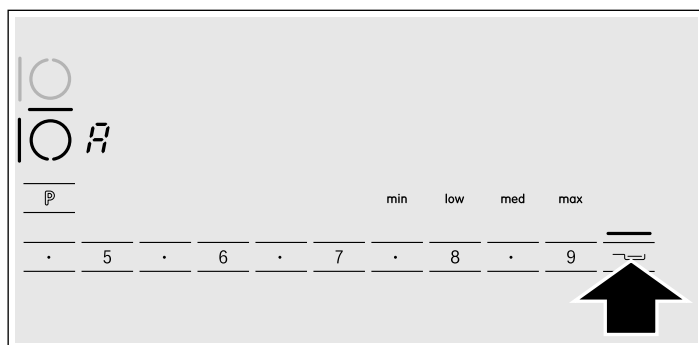
Indstilling

Vælg det egnede temperaturtrin i tabellen. Sæt panden på kogezonen.

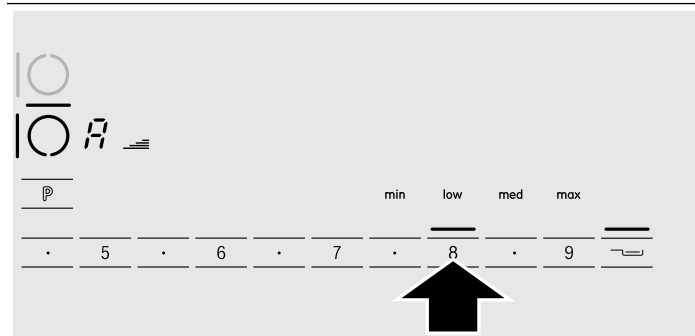
Kogesektionen skal være tændt.

1. Vælg kogezonen. Berør symbolet . I indikatoren lyser **R**.

Over indstillingsområdet vises de mulige stegetrin.




2. Vælg inden for de næste 10 sekunder det ønskede temperaturtrin i indstillingsområdet. (Se afbildning). Stegesensorikken er aktiveret.



Temperatursymbolet lyser, indtil stegetemperaturen er nået.

3. Læg fedtstof og derefter retten på panden. Vend maden som sædvanligt, så den ikke 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- turniveau	Samlet tilberednings- tid fra det akustiske signal
Kød	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.
	Fisk	Fisk, stegt	low
Fiskefilet med eller uden panering		low / med	10-20 min.
Scampi, rejer		med	4-8 min.
Æggeretter	Pandekager	med	Tilbered en ad gangen
	Omeletter	min	Tilbered en ad gangen
	Spejlæg	min / med	2-6 min.
	Røræg	min	2-4 min.
	Kaiserschmarrn	low	10-15 min.
	Arme riddere/ toast	low	Tilbered en ad gangen
Kartofler	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.
Grøntsager	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.
Frosne produkter	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.
Andet	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

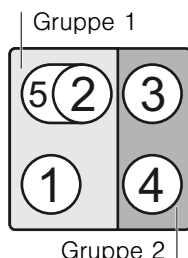
I kapitlet *Grundindstillinger* får du oplysninger om tilkobling af automatisk børnesikring.

Powerboost-funktion

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

Begrænsninger ved brugen

Denne funktion er tilgængelig i alle kogefelter, hvis de andre felter i den samme gruppe ikke er i brug (se billedet). I modsat fald vil **b** og **9** blinke på den visuelle indikation til det valgte kogefelt; effektniveauet **9** justeres automatisk.



Sådan aktiveres funktionen

- Vælg et kogefelt.
 - Tryk på symbolet **boost** .
- Indikatoren **b** tændes.
Funktionen er aktiveret.

Sådan deaktiveres funktionen

- Vælg et kogefelt.
 - Tryk på symbolet **boost** .
- Indikatoren **b** vises ikke længere, og kogefeltet går tilbage til styrketrinnet **9**.
Funktionen er nu deaktiveret.

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

Funktionen tidsprogrammering


Funktionen kan bruges på to forskellige måder:

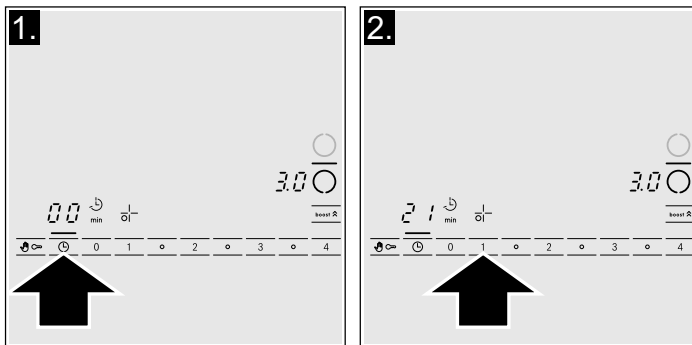
- - til automatisk afbrydelse af et kogefelt.
- - som minutur.

Automatisk afbrydelse af 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 **FB**, 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.

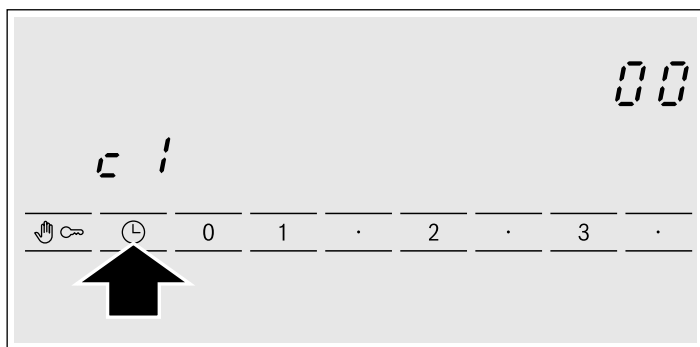
Indikator	Funktion
c 1	Permanent børnesikring 0 Deaktiveret.* 1 Aktiveret.
c 2	Lydsignaler 0 Afbrudt bekræftelsessignal og fejlsignaler. 1 Kun afbrudt bekræftelsessignal. 2 Alle signaler er deaktiveret.*
c 5	Automatisk programmering af kogegrejet. 0 Afbrudt.* 1-99 Tid til automatisk frakobling
c 6	Varighed af timerfunktionens alarm 1 10 sekunder*. 2 30 sekunder. 3 1 minut.
c 7	Power-Management-funktionen 0 = Deaktiveret.* 1 = 1000 W minimumeffekt. 1. = 1500 W 2 = 2000 W ... 9 eller 9. = maksimal styrke i kogesektionen.
c 9	Tid for valg af kogefelt 0 ubegrænset: det sidst programmerede kogefelt forbliver valgt.* 1 begrænset: Kogefeltet forbliver kun valgt i 10 sekunder.
c 0	Tilbage til de automatiske indstillinger 0 Personlige indstillinger.* 1 Tilbage til fabriksindstillingerne.

*Fabriksindstilling


Åbne grundindstillinger

Kogesektionen skal være slukket.

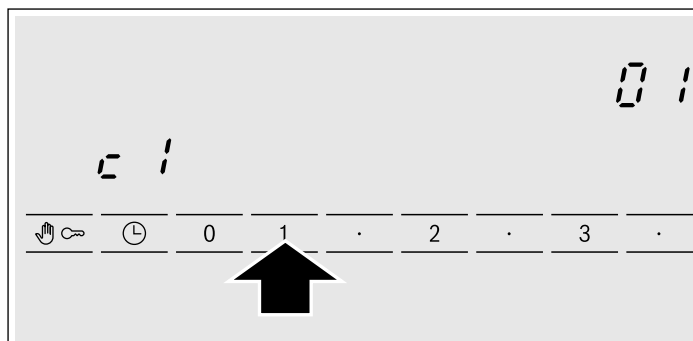
1. Tænd kogesektionen med hovedafbryderen.
2. Berør indenfor de næste 10 sekunder symbolet  i 4 sekunder.




Til venstre i displayet vises c 1 og til højre 0.

3. Berør symbolet  gentagne gange, til den ønskede funktion vises.

4. Vælg derefter den ønskede indstilling i indstillingsområdet.



5. Berør symbolet  i mindst 4 sekunder. Indstillingerne er gemt.

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 skraber 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. Tilslutningen af apparatet er ikke udført i overensstemmelse med tilslutningsskemaet. Fejl i det elektroniske system.	Kontrollér ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er sket en strømafbrydelse. Kontrollér, at apparatet er tilsluttet i overensstemmelse med tilslutningsskemaet. 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 / d + nummer / 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 styrketrikket sænkes.

En lav hvæsende lyd

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

Knitrende lyd

Denne lyd høres i kogegrej, som består af flere forskellige overlappende materialer. Lyden beror på vibrationer, som

skabes i overfladerne, som samler de forskellige overlappende materialer. Denne lyd kommer fra kogegrejet. Mængden og måden maden tilberedes på kan gøre, at lyden varierer.

En høj hvæsende lyd

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

Lyd fra blæseren

For at opnå det bedste resultat skal kogefeltet anvendes ved en kontrolleret temperatur. Til dette har kogesektionen en blæser, som aktiveres, når apparatet registrerer en høj temperatur. Blæseren kan også bruges som per inert, når kogefeltet er afbrudt, hvis den registrerede temperatur stadig er for høj.

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

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer:

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

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

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

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.	Nej
Opvarmning og varmholdning af linsesuppe						
Kogegrej: gryde						
Begyndelsestemperatur 20 °C						
<i>Linsesuppe*</i>						
Mængde 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 uden at røre	Ja	1.	Ja
Mængde: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 uden at røre	Ja	1.	Ja
<i>Konserveret linsesuppe</i> , f.eks. linser med pølser fra Erasco						
Mængde 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 omrøring efter ca. 1:00	Ja	1.	Ja
Mængde 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 omrøring efter ca. 1:00	Ja	1.	Ja

*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.	cirka 6:30	Nej	2 omrøring efter ca. 10:00	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 30 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedt) og lidt salt						
	Ø 18 cm					
Kogning af ris*						
Kogegrej: gryde						
Vandtemperatur 20 °C						
Ingredienser: 125 g rundkornet ris, 300 g vand og lidt salt						
	Ø 14,5 cm	9	cirka 2:30	Ja	2	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 600 g vand og lidt salt						
	Ø 18 cm	9	cirka 2:30	Ja	2.	Ja
Stening af svinefilet						
Kogegrej: Stegepande						
Filetens begyndelsestemperatur: 7 °C						
2 svinefileter (vægt ca. 200 g, 1 cm tykke)						
	Ø 18 cm	9	1:30	Nej	7	Nej
Tilberedning af pandekager**						
Kogegrej: Stegepande						
55 ml pandekagedej						
	Ø 18 cm	9	1:30	Nej	7	Nej
Stegning af dybfrosne kartofler						
Kogegrej: gryde						
Ingredienser: 1,8 kg solsikkeolie til kogning: 200 g dybfrosne pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original)						
	Ø 18 cm	9	Til temperaturen i olien er 180 °C	Nej	9	Nej

*Opskrift iht. DIN 44550

**Opskrift iht. DIN EN 60350-2

Turvallisuusohjeet	17
Vaurioitumisyyt	18
Ympäristönsuojelu	19
Ympäristöystävällinen hävittäminen.....	19
Ohjeita energian säästämiseen.....	19
Kypsentaaminen induktiokeittoalueella	19
Induktioteknologian edut	19
Keittoastiat.....	19
Tutustuminen laitteeseen	20
Ohjauspaneeli.....	20
Keittoalueet	21
Jälkilämmön merkkivalo.....	21
Keittotason ohjelmointi	21
Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä	21
Keittoalueen säätö	21
Keittotaulukko.....	21
Friteeraustoiminto	23
Friteeraustoiminnolle sopivat paistinpannut.....	23
Lämpötilatasot	23
Toimi näin	23
Taulukko	24
Friteerausohjelmat	25
Lapsilukko	25
Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta.....	25
Lapsilukko	25

Powerboost-toiminto	25
Käyttörajoitukset.....	25
Kytkeminen toimintaan.....	25
Kytkeminen pois päältä	25
Aikaohjelmointi	26
Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä.....	26
Ajastinkello	26
Puhdistussuoja	26
Automaattinen aikarajoitus	26
Perusasetukset	27
Siirtyminen perusasetuksiin	27
Ylläpito ja puhdistus	28
Keittotaso.....	28
Keittotason kehys.....	28
Vikojen korjaaminen	28
Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana.....	29
Huoltopalvelu	29
Testatut ruoka-annokset	29

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

Turvallisuusohjeet

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

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

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

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

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

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

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

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

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

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohton 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 jäädytyksen 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 pannuja 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:

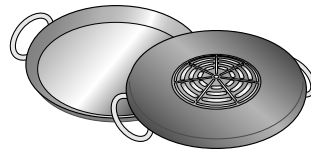
- emaloidut teräsastiat
- valurauta-astiat
- ruostumattomat teräsastiat, jotka on tarkoitettu käytettäväksi induktiokeittolevyissä.

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

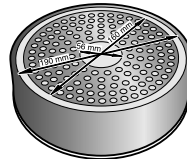
On olemassa toisenlaisia induktiokeittoastioita, joiden pohja ei ole kokonaan ferromagneettinen.



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 säästäen aikaa ja energiaa.

Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

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

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

Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

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

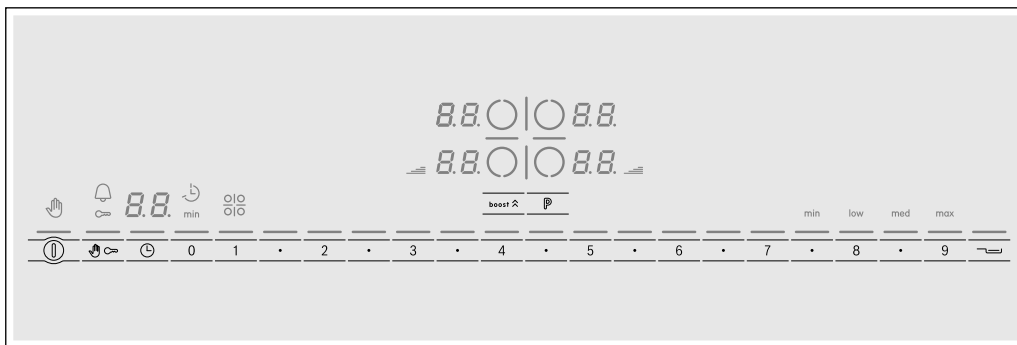
Keittoastian havainti

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

Tutustuminen laitteeseen

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

Ohjauspaneeli



Kytkinalueet

Ⓜ	Pääkytkin
○	Valitse keittoalue
1•2•...8•9	Ohjelmointialue
☞	Puhdistussuoja
∞	Lapsilukko
boost	Powerboost-toiminto
⌚	Aikaohjelmointi
⌋	Friteeraustoiminto
P	Friteeraustoiminnon ohjelmat

Merkkivalot

1-9	Tehoalueet
0	Toiminta
H/h	Jälkilämpö
b	Powerboost-toiminto
00	Aikaohjelmointi
🔔	Hälytyn
∞	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

○	Yksinkertainen keittoalue	Käytä sopivan kokoista keittoastiaa.
☒	Paistoalue	Alue käynnistyy automaattisesti silloin, kun sen päälle asetetaan keittoastia, jonka pohja on saman kokoinen kuin alueen ulkoreuna.

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

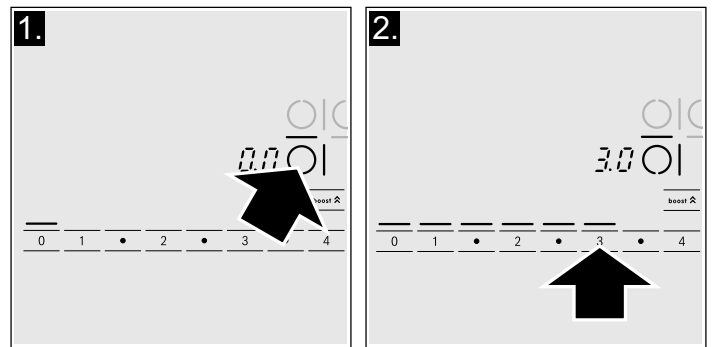
Kaikissa tehotasoissa on väliasetus. Väliasetus on merkitty merkillä ○ ohjelmointialueelle.

Tehotason valitseminen

Keittotason on oltava päällä.

1. Paina vastaavan keittoalueen merkkiä ○. Merkkivalo 0.0 syttyy.

2. Paina sen jälkeen haluamasi tehotason merkkiä.



3. Tehotason muuttaminen: valitse keittoalue ja paina sen jälkeen haluamasi tehotason merkkiä. Valitse keskitaso painamalla merkkiä ●, joka sijaitsee tehotason merkkien välissä.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja paina sitten tehotason merkkiä 0.

Huomautus: Jos keittoastia 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
Sulatus		
Suklaa, suklaakuorrutus	1-1,5	-
Voi, hunaja, liivate	1-2	-
Lämmitys ja lämpimänäpito		
Keitto (esim. linssikeitto)	1,5-2	-
Maito**	1,5-2,5	-
Keitetyt nakit**	3-4	-

* Keitto ilman kantta

** Ilman kantta

*** Käännä usein

	Tehotaso	Keittoaika
Sulatus ja lämmitys		
Pakastettu pinaatti	3-4	15-25 min
Pakastettu gulasch	3-4	30-40 min
Alhaisella teholla kypsentaminen ja keittäminen		
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
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus		
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	-
Muhentaminen		
Lihakääryle	4-5	50-60 min
Pataruoat	4-5	60-100 min
Gulasch	3-4	50-60 min
Paistaminen/friteeraus vähäisellä öljymäärällä**		
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. pannuruoat	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
Friteeraus** (150-200 g annos 1-2 l öljyä)		
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 edessä olevilla keittoalueilla ja se säätää keittoastian 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 suojaosivilää, jolloin automaattinen säätötoiminto toimii.
- Käytä ainoastaan friteeraukseen sopivaa öljyä. Jos käytät voita, margariinia, oliiviöljyä tai rasvaa, valitse lämpötilataso **min**.



Lämpötilatasot

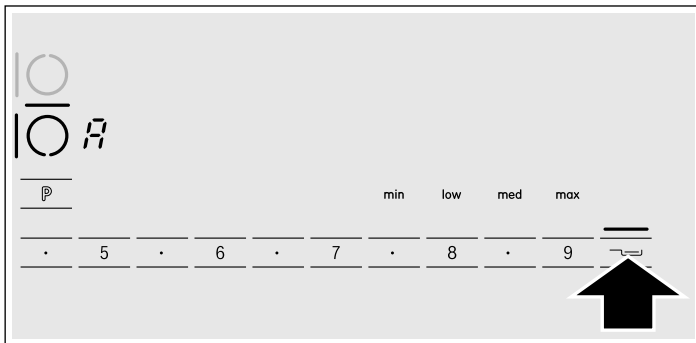
Tehotaso	Lämpötila	Sopiva
max	korkea	esim. perunaohukaiset, paistinperunat ja puoliraa'at pihvit .
med	keskisuuri	esim. kevyet friteeraukset kuten pakasteruoat, leikkeleet, lihakastike, vihannekset.
low	keskimatala	esim. friteeraukset kuten fileet ja makkarat, kala.
min	matala	esim. munakkaat, voin,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

Toimi näin

Valitse taulukosta sopiva lämpötila-asetus. Laita pannu keittoalueelle.

Keittotason pitää olla päällä.

1. Valitse keittoalue. Kosketa symbolia . Näytössä palaa . Säätöalueen yläpuolelle tulevat näkyviin mahdolliset paistotehot.



Friteeraustoiminnolle sopivat paistinpannut

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

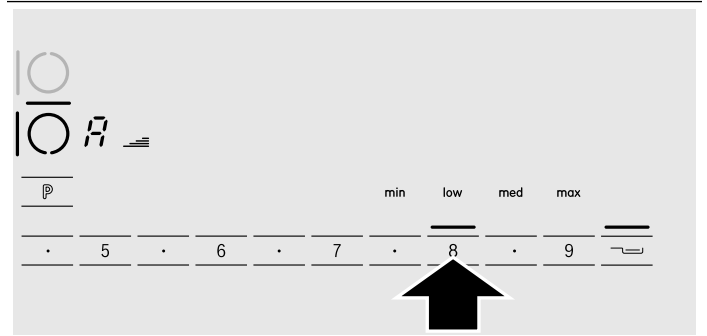
- **HEZ390210** pieni keittoastia (halkaisija 15 cm).
- **HEZ390220** keskisuuri keittoastia (19 cm)
- **HEZ390230** suuri keittoastia (21 cm)

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 aikana säätöalueella haluamasi lämpötilan säätö. (ks. kuva) Paistotunnistin on aktivoitu.



Lämpötilasymboli palaa, kunnes paistolämpötila on saavutettu.

3. Laita paistorasva ja sen jälkeen ruoka pannulle. Käännä pannun sisältö tavalliseen tapaan, ettei mikään 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 merkkiäänestä laskettuna
Liha	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
	Kala	Friteerattu kala	low
Kalafileet, maustamattomat tai kuorrutetut		low / med	10-20 min
Katkaravut		med	4-8 min
Munaruokat	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
Perunat	Paistinperunat, jotka valmistetaan kuorimattomista keitetyistä perunoista	max	6-12 min
	Paistinperunat, jotka valmistetaan raa'oista perunoista*	low	15-25 min
	Perunaohukaiset	max	paista yksi kerrallaan
	Pakasteperunat	med	10-15 min
Vihannekset	Valkosipuli, sipuli	min	2-10 min
	Kesäkurpitsa, munakoiso	low	4-12 min
	Paprika, vihreä parsaa	low	4-15 min
	Sienet	med	10-15 min
	Pakastevihannekset	med	6-10 min
Pakasteruoat	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
Muut	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, kuorrutetut leikkeet
P3	Kevyesti kypsennetyt pihvit
P4	Puolikypsät ja kypsät pihvit
P5	Kala
P6	Paistinpannussa kypsennetyt ruoat ja vihannekset, pakasteruoat
P7	Uuniruokat - ranskanperunat, pakasteruoat
P8	Lätyt
P9	Munakkaat, munaruokat

Haluamasi ohjelman valitseminen

Valitse keittoalue.

1. Paina merkkiä **P**. Merkkivalo **P** 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-aineiksi 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

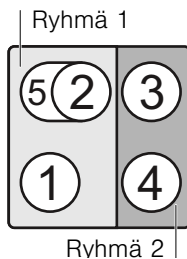
Perusasetukset-kappaleesta löytyy lapsilukkoon liittyvää tietoa.

Powerboost-toiminto


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

Käyttörajoitukset

Toimintoa voidaan käyttää kaikissa keittoalueissa edellyttäen, että toinen saman ryhmän keittoalue on pois päältä (katso kuva). Valitun keittoalueen näytössä vilkkuu **b** ja ; sen jälkeen tehotaso  säätyy automaattisesti.



Kytkeminen toimintaan

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

Toiminto on käynnistynyt.

Kytkeminen pois päältä

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

Toiminto on kytketty pois päältä.

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

Aikaohjelmointi

Tätä toimintoa voidaan käyttää kahdella eri tapaa:

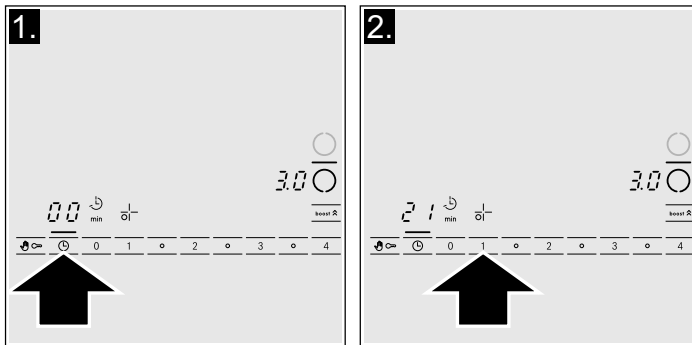
- keittoalueen automaattinen sammutus.
- hälytin.

Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä

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 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 ja aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin 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 .
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 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 **FB** ja jälkilämmön merkkivalo **H/H**.

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

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

Perusasetukset

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

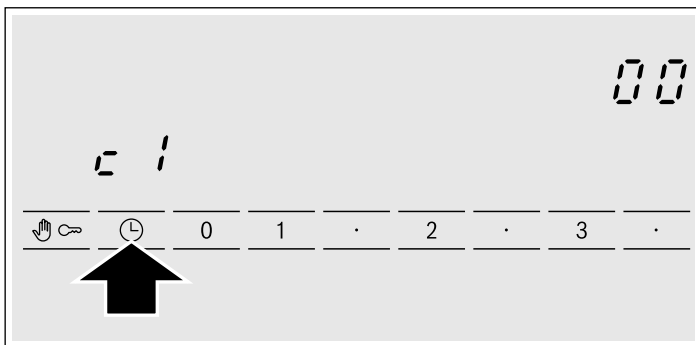
Merkkivalo	Toiminto
	Lapsilukko Pois käytöstä.* Käytössä.
	Äänimerkit Vahvistuksen äänimerkki ja virheen äänimerkki pois käytöstä. Vain vahvistuksen äänimerkki pois käytöstä. Kaikki äänimerkit on käytössä.*
	Keittoajan automaattinen ohjelmointi Pois päältä.* Automaattinen pois päältä kytkeytyminen.
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

*Tehdasasetus

Siirtyminen perusasetuksiin

Keittotason pitää olla pois päältä.

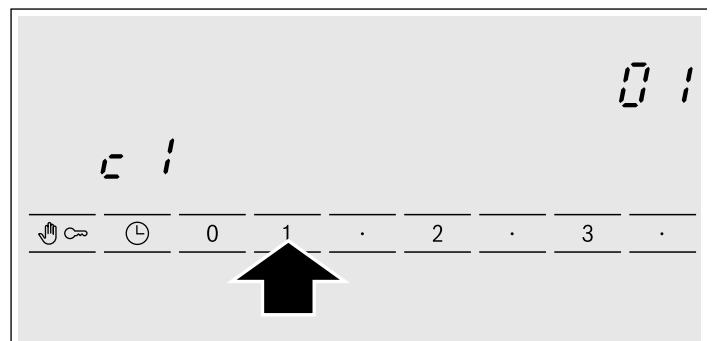
1. Kytke keittotaso pääkytkimellä päälle.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin kuluessa symbolia 4 sekunnin ajan.



Näyttöön ilmestyy vasemmalle ja oikealle .

3. Kosketa symbolia niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy haluamasi toiminto.

4. Valitse sen jälkeen säätöalueella haluamasi asetus.



5. Kosketa symbolia vähintään 4 sekunnin ajan. Asetukset on tallennettu.

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 kehukseen ei tulisi vaurioita, noudata seuraavia ohjeita:

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

Vikojen korjaaminen

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

Merkkivalo	Toimintahäiriö	Ratkaisu
Ei mitään	Sähkövirran syöttö on katkennut. Laitetta ei ole kytketty kytkentäkaavion mukaisesti. Vika sähköjärjestelmässä.	Tarkista muiden sähkölaitteiden avulla onko sähkövirran syöttö katkennut. Tarkista, että laite on kytketty kytkentäkaavion mukaisesti. Jos edellä mainitut toimenpiteet eivät ratkaise ongelmaa, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.
<i>E</i> vilkkuu	Ohjauspaneeli on kostea tai sen päällä on jokin esine.	Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine sen päältä.
<i>E_r</i> + numero / <i>d</i> + numero / <i>E</i> + numero	Vika sähköjärjestelmässä.	Kytke keittotaso pois verkkovirrasta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen päälle. *
<i>FQ</i> / <i>F9</i>	Toiminnossa on tapahtunut sisäinen vika.	Kytke keittotaso pois verkkovirrasta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen päälle. *
<i>F2</i> / <i>F5</i>	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja vastaava keittoalue on sammunut.	Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi. Paina sen jälkeen mitä tahansa keittotason merkkiä. *
<i>F4</i>	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat sammuneet.	
<i>U1</i>	Virheellinen syöttöjännite, joka ylittää normaalit raja-arvot.	Ota yhteyttä sähkövirran jakajaan.
<i>U2</i> / <i>U3</i>	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-aineksia.

Rätinä-äänet

Kyseisiä ääniä esiintyy keittoastioissa, jotka koostuvat useista päällekkäisistä materiaaleista. Äänet johtuvat tärinästä, jota

esiintyy päällekkäisten materiaalien liitospinnoilla. Äänet johtuvat keittoastiasta. Äänen määrä riippuu ruoka-aineksien määrästä ja kypsennystavasta.

Korkeat vihellysäänet

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

Tuuletusäänet

Sähköjärjestelmän oikeaoppinen käyttö edellyttää, että keittotason toimintalämpötilaa hallitaan. Tätä varten keittotasossa on 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.

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 takuuaikana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

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

Luota valmistajan 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.	Ei
Linssimuhennoksen lämmitys ja lämpimänä säilyttäminen						
Keittoastia:Pata						
Alkulämpötila 20 °C						
<i>Linssimuhennos*</i>						
Määrä 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 ilman sekoittamista	Kyllä	1.	Kyllä
Määrä: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 ilman sekoittamista	Kyllä	1.	Kyllä
<i>Säilykelinssimuhennos, esim Erasco-linssit chorizo-makkarakalla</i>						
Määrä 500 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 sekoita noin tunnin kuluttua	Kyllä	1.	Kyllä
Määrä 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30 sekoita noin tunnin kuluttua	Kyllä	1.	Kyllä

*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 pyöreäjyväistä riisiä, 23 g soke- ria, 750 ml maitoa (rasvaprosentti 3,5 %) ja hie- man suolaa	Ø 14,5 cm					
Ainekset: 250 g pyöreäjyväistä riisiä, 30 g soke- ria, 1 l maitoa (rasvaprosentti 3,5 %) ja hieman suolaa	Ø 18 cm	8.	noin 6:30	Ei	2 sekoita noin 10:00 kuluttua	Kyllä
Riisin keitto*						
Keittoastia: Pata						
Veden lämpötilä 20 °C						
Ainekset: 125 g pyöreäjyväistä riisiä, 300 g vettä ja hieman suolaa	Ø 14,5 cm	9	noin 2:30	Kyllä	2	Kyllä
Ainekset: 250 g pyöreäjyväistä riisiä, 600 g vettä ja hieman suolaa	Ø 18 cm	9	noin 2:30	Kyllä	2.	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- saus 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

no Innholdsfortegnelse

Sikkerhetsanvisninger	31	Powerboost-funksjon	39
Årsaker til skader	32	Bruksbegrensninger	39
Beskyttelse av miljøet	33	Aktivere	39
Miljøvennlig håndtering	33	Deaktivere	39
Råd om energibesparelse	33	Tidsprogrammering	40
Matlaging ved induksjon	33	Slå av en kokesone automatisk	40
Fordeler ved matlaging ved induksjon	33	Timer	40
Kokekar	33	Funksjon for beskyttelse ved rengjøring	40
Bli kjent med apparatet	34	Automatisk tidsbegrensning	40
Bryterpanelet	34	Grunninnstillinger	41
Kokesonene	34	Gå til Grunninnstillinger	41
Restvarmeindikator	35	Vedlikehold og rengjøring	42
Programmering av koketoppen	35	Koketopp	42
Slå av og på koketoppen	35	Koketoppens ramme	42
Justere kokesonen	35	Reparasjon	42
Tabell over koketider	35	Normal støy ved bruk av apparatet	43
Stekefunksjon	37	Kundeservice	43
Stekepanner for stekefunksjonen	37	Testede retter	43
Temperaturnivåer	37		
Slik stiller du inn:	37		
Tabell	38		
Stekeprogrammer	39		
Barnesikring	39		
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 glasskeramik-ken	Kontroller kokekarene.
Misfarginger	Uegnede rengjøringsprodukter	Bruk kun rengjøringsprodukter som er egnet for koketoppen.
	Kokekar som berører hverandre.	Løft kjeler og stekepanner når du flytter dem.
Avskalling	Sukker, substanser med en høy konsentrasjon av sukker	Matsøl fjernes umiddelbart med en glasskrape.

Beskyttelse av miljøet

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Råd om energibesparelse

- Bruk alltid lokket som tilhører hvert enkelt kokekar. Når du koker uten lokk, behøves det mye mer energi. Bruk glasslokk for å kunne se ned i kjelen uten å måtte løfte av lokket.

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

Matlaging ved induksjon

Fordeler ved matlaging ved induksjon

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

- Tidsbesparelse ved koking og steking; gjennom direkte oppvarming av kokekaret.
- Energibesparelse.
- Enklere rengjøring og vedlikehold. Sølte matrester brenner seg ikke så raskt fast.
- Sikkerhet og kontroll over koketoppen. Strømmen tilføres eller slås av umiddelbart ved hjelp av fjernkontrollen. Induksjonskokesonen stopper varmforsyningen hvis kokekaret fjernes uten at kokesonen først slås av.

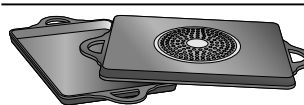
Kokekar

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

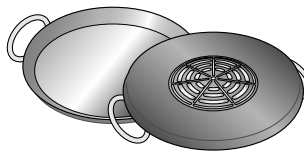
- emaljert stål
- støpejern
- Spesialkar av rustfritt stål for induksjon.

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

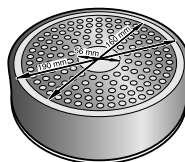
Det finnes en annen type kokekar for induksjon, der ikke hele bunnen er ferromagnetisk.



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

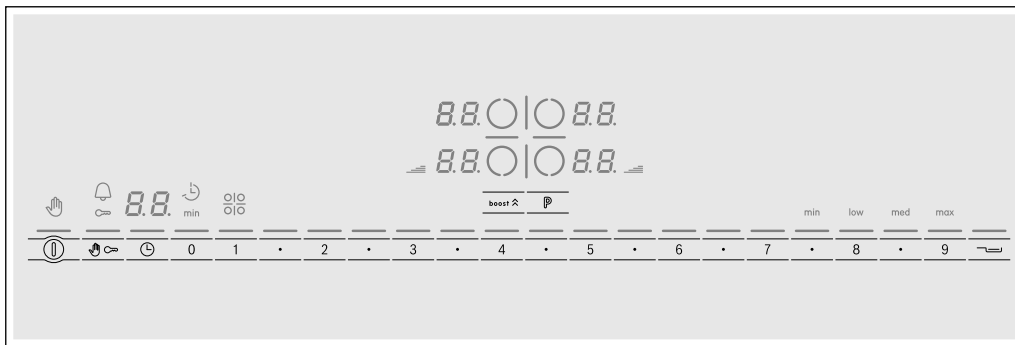
Detektering av kokekar

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

Bli kjent med apparatet

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

Bryterpanelet



Bryteroverflater

①	Hovedbryter
○	Valg av kokesone
1•2•...8•9	Programmeringsone
☞	Beskyttelse for rengjøring
🔒	Barnesikring
boost 🔥	Powerboost-funksjon
🕒	Tidsprogrammering
🔥	Stekefunksjon
P	Programmer til stekefunksjonen

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.
☞	Stekesone	Sonen slås automatisk på ved å bruke et kokekar hvis bunn er av samme størrelse som den ytre sonen.

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.

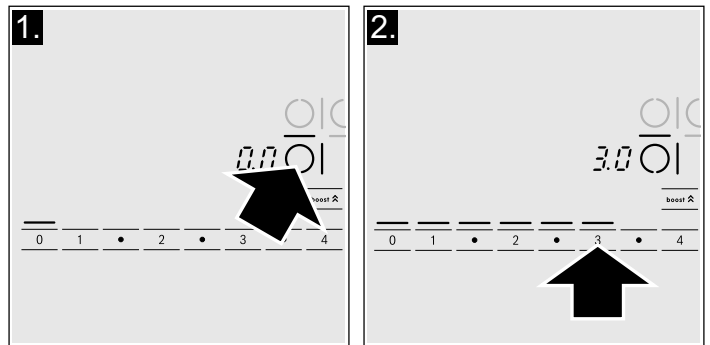
Velg effektnivå


Koketoppen må være slått på.

1. Trykk på symbolet  for den aktuelle kokesonen.

Følgende indikator vises: .

2. Trykk deretter på symbolet for ønsket effektnivå.



3. Endre effektnivået: velg kokesone og trykk deretter på symbolet for ønsket effektnivå. For å velge middels effekt, trykk på symbolet  som befinner seg mellom symbolene for effektnivå.

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
Smelte		
Sjokolade, sjokoladetrekk	1-1.5	-
Smør, honning, gele	1-2	-
Varme opp og beholde varmen		
Gryteretter	1.5-2	-
Melk**	1.5-2.5	-
Pølser varmet opp i vann**	3-4	-
Tine og varme opp		
Dypfryst spinat	3-4	15-25 min
Dypfryst gulasj	3-4	30-40 min
Tilbered/kok på svak varme		
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

* Koking uten lokk

** Uten lokk

*** Vend ofte

	Effektnivå	Steketid
Koke, dampkoke, steke lett		
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	-
Stue		
Kjøttroll	4-5	50-60 min
Stuing	4-5	60-100 min
Gulasj	3-4	50-60 min
Steke / bake med lite olje**		
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
Frityrsteke** (150-200 g per porsjon i 1-2 l olje)		
Dypfryste produkter, som f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8-9	stek én porsjon om gangen
Dypfryste krokerter	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 kokesonene foran med automatisk regulering av stekepannen.

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

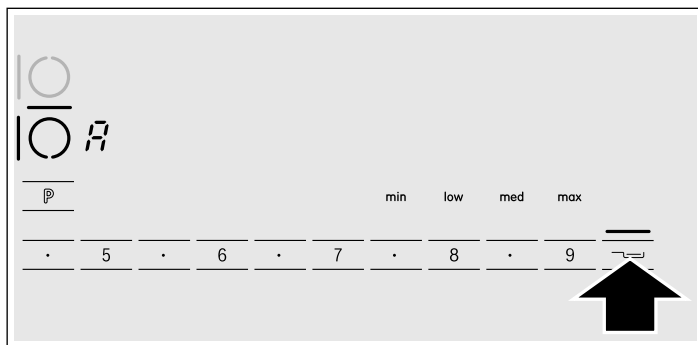
Slik stiller du inn:

Velg passende temperaturtrinn ut fra tabellen. Sett pannen på kokesonen.

Platetoppen må være slått på.

1. Velg kokese. Berør symbolet . I indikasjonen lyser **A**.

De mulige steketrinnene vises i innstillingsområdet.



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.

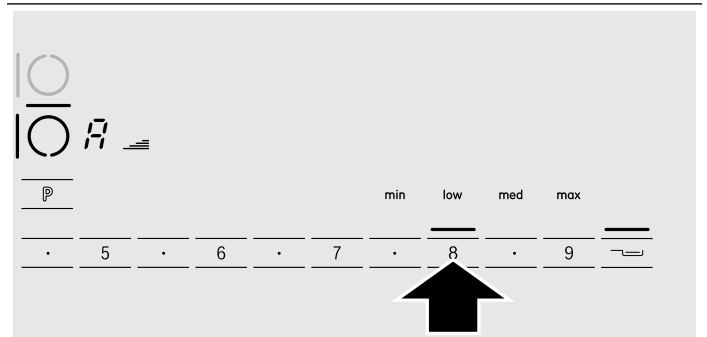
- **HEZ390210** liten stekepanne (15 cm i diameter).
- **HEZ390220** medium stekepanne (19 cm)
- **HEZ390230** stor stekepanne (21 cm)

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

Merknader

- Stekefunksjonen er justert 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. Velg ønsket temperaturtrinn i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene. (Se bilde) Stekesensoren er aktivert.



Temperatursymbolet lyser inntil steketemperaturen er nådd.

3. Tilsett først stekefett, og legg deretter maten i stekepannen. Snu maten i pannen som vanlig slik at ikke noe blir brent.

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
Kjøtt	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
	Fisk	Stekt fisk	low
Fiskefilet, normal eller panert		low / med	10-20 min
Reker		med	4-8 min
Eggeretter	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
Poteter	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
Grønnsaker	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
Dypfryste varer	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
Annet	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 **P**.
- 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

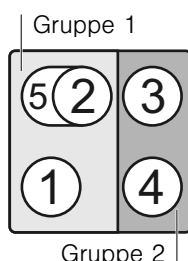
I kapitlet *Grunninnstillinger* får du informasjon om tilkobling av automatisk barnesikring.

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). I motsatt tilfelle vil **b** og **9** blinke i den visuelle indikasjonen til valgt kokesone; effektnivået **9** vil så justeres automatisk.



Aktivere

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

Deaktivere

- Velg en kokesone.
- Trykk på symbolet **boost** . Indikatoren **b** vil ikke lenger vises og kokesonen går tilbake til effektnivået **9**. Funksjonen blir deaktivert.

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

Tidsprogrammering




Denne funksjonen kan brukes på to forskjellige måter:

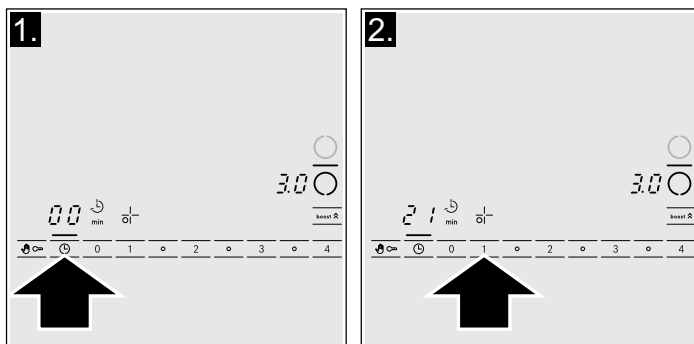
- for å slå av en kokesone automatisk.
- som alarmklokke.

Slå av en kokesone automatisk

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 lydssignal. 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 tidsbegrensning

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

Kokesonen varmer ikke lenger. I displayet til kokesonen blinker vekselvis **FB** og restvarmeindikatoren **h/H**.

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

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

Grunninnstillinger


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

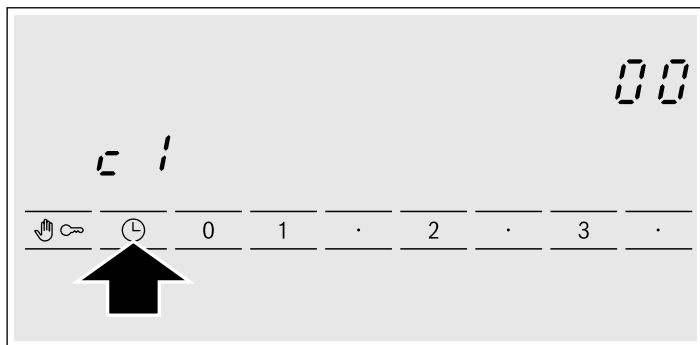
Indikator	Funksjon
c 1	Permanent barnesikring □ Deaktivert.* Aktivert.
c 2	Lydsignaler □ Bekreftelsessignal og feilsignal deaktivert. Bare bekræftelsessignal deaktivert. 2 Alle signalene er deaktivert.*
c 5	Automatisk programmering av koketiden. □ Slått av.* 1:59 Tid til automatisk frakopling.
c 6	Varighet til varselsignalet til tidsprogrammeringsfunksjonen 10 sekunder*. 2 30 sekunder. 3 1 minutt.
c 7	Power-Management-funksjon □ = Deaktivert.* = 1000 W. minimumseffekt. . = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 eller 9. = koketoppens maksimumseffekt.
c 9	Tiden for valg av kokesone □ Ubegrenset: den sist programmerte kokesonen forblir valgt.* Begrenset: Kokesonen er bare valgt i 10 sekunder.
c 0	Tilbake til de automatiske innstillingene. □ Personlige innstillinger.* Tilbake til fabrikkinnstillingene.

*Fabrikkinnstilling


Gå til Grunninnstillinger

Platetoppen må være slått av.

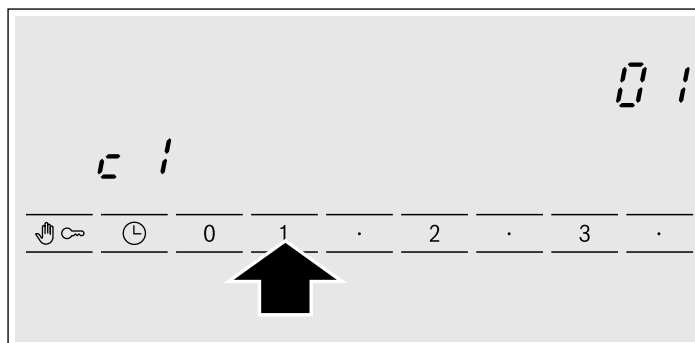
1. Slå på platetoppen med hovedbryteren.
2. Berør symbolet  i 4 sekunder i løpet av de neste 10 sekundene.




Til venstre i displayet vises **c 1** og til høyre **00**.

3. Berør symbolet  gjentatte ganger helt til den ønskede funksjonen vises i displayet.

4. Velg deretter ønsket innstilling i innstillingsområdet.



5. Trykk på symbolet  i minst 4 sekunder. Innstillingene ble lagret.

Gå ut av grunninnstillinger

Slå av koketoppen med hovedbryteren.

Vedlikehold og rengjøring

I dette kapitlet 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 glasskrapen

Reparasjon

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

Indikator	Feil	Tiltak
ingen	Strømtilførselen er avbrutt. Tilkoblingen av apparatet er ikke gjort i samsvar med tilkoblingskjemaet. Feil på elektronisk system.	Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det har forekommet et strøbrudd. Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til tilkoblingskjemaet. Hvis ovenstående kontroller ikke løser problemet, skal du kontakte teknisk service.
E blinker	Bryterpanelet er fuktig, eller det står en gjenstand oppå det.	Tørk av bryterpanelet eller fjern gjenstanden.
E_r + nummer I_d + nummer / E + nummer	Feil på elektronisk system.	Koble koketoppen fra strømmettet. Vent ca. 30 sekunder og koble det til på nytt. *
FQ / $F9$	Det har oppstått en intern funksjonsfeil.	Koble koketoppen fra strømmettet. Vent ca. 30 sekunder og koble det til på nytt. *
$F2$ / $F5$	Det elektroniske systemet er overopphetet og har slått av den korresponderende kokesonen.	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt. Og trykk så på et hvilket som helst symbol på koketoppen. *
$F4$	Det elektroniske systemet er overopphetet og har slått av alle kokesonene.	
$U1$	Feil spenning, utenfor grensene for normal funksjon.	Ta kontakt med strømleverandøren.
$U2$ / $U3$	Kokesonen er overopphetet og har slått seg av for å beskytte kjøkkenbenken.	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt og slå den på 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.

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

Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon.

E-nummer og FD-nummer:

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

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

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

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.	Nei
Varme opp og holde varm en linsesuppe						
Kokekar: Gryte						
Starttemperatur 20 °C						
<i>Linsesuppe*</i>						
Mengde 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 uten å røre	Ja	1.	Ja
Mengde: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 uten å røre	Ja	1.	Ja
<i>Hermetisk linsesuppe</i> , f.eks. linser med pølser fra Erasco						
Mengde 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 røre etter ca. 1:00	Ja	1.	Ja
Mengde 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 røre etter ca. 1:00	Ja	1.	Ja

*Oppskrift iht. DIN 44550

**Oppskrift iht. DIN EN 60350-2

Testede retter	Kokesone	Forvarming			Koking	
		Effektnivå	Varighet (Min:S)	Lokk	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						
	Ø 14,5 cm					
Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 23 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og en klype salt		8.	ca. 6:30	Nei	2 rør om etter ca. 10:00	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 30 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og en klype salt	Ø 18 cm					
Koke ris*						
Kokekar: Gryte						
Temperatur i vannet 20 °C						
	Ø 14,5 cm					
Ingredienser: 125 g rundkornet ris, 300 g vann og en klype salt		9	ca. 2:30	Ja	2	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 600 g vann og en klype salt	Ø 18 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.	Ja
Steke svinefilet						
Kokekar: Stekepanne						
Filetens starttemperatur: 7 °C						
	Ø 18 cm					
2 svinefileter (vekt ca. 200 g, 1 cm tykke)		9	1:30	Nei	7	Nei
Steke pannekaker**						
Kokekar: Stekepanne						
	Ø 18 cm					
55 ml pannekakerøre		9	1:30	Nei	7	Nei
Steke dypfryste poteter						
Kokekar: Gryte						
	Ø 18 cm					
Ingredienser: 1,8 kg solsikkeolje per koking: 200 g dypfryste pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original)		9	Til temperaturen i oljen er 180 °C	Nei	9	Nei

*Oppskrift iht. DIN 44550

**Oppskrift iht. DIN EN 60350-2

SV Innehållsförteckning

Säkerhetsanvisningar	45	Funktionen Powerboost	53
Orsaker till skador	46	Användningsbegränsningar	53
Miljöskydd	47	Aktivering	53
Återvinning	47	Avaktivering.....	53
Råd för energibesparing	47	Tidsprogrammering	54
Induktionstillagning	47	Stänga av en kokzon automatiskt	54
Fördelar med induktionstillagning	47	Äggklocka	54
Kokkärl.....	47	Funktionen rengöringsspärr	54
Lär dig enheten	48	Avstängningsautomatik	54
Kontrollpanelen	48	Grundinställningar	55
Kokzonerna	48	Hoppa till grundinställningarna	55
Indikator för restvärme.....	48	Skötsel och rengöring	56
Programmering av spishällen	49	Spishäll	56
Sätt på och stäng av spishällen.....	49	Spishällens ram.....	56
Ställa in kokzon	49	Åtgärda fel	56
Tillagningstabell.....	49	Normalt ljud under apparatens funktion.....	57
Stekfunktion	51	Service	57
Stekpannor för steksensornfunktionen	51	Testade rätter	57
Temperaturnivåerna.....	51		
Gör så här	51		
Tabell.....	52		
Stekprogram	53		
Barnspärr	53		
Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärr.....	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 uppäckning. 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 automatsäkringens 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 automatsäkringens 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 automatsäkringens 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!

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

Allmän vy

I följande tabell indikeras de vanligaste skadorna:

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Spill	Ta omedelbart bort livsmedel som spills med en glasskrapa.
	Olämpliga rengöringsprodukter	Använd endast rengöringsprodukter som är avsedda för spishällar.
Repor	Salt, socker och sand	Använd inte spishällen som bricka eller bänkskiva.
	Den skrovliga undersidan av kärlet kan skada glaskeramiken	Kontrollera kockärlet.
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 sockernehåll	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 kokzonen storlek. OBS: kokkärlens tillverkare brukar ange kokkärlens största diameter. Denna är oftast större än diametern hos kokkärlens botten.
- Använd små kokkärl för små mängder mat. Ett stort kokkärl med litet innehåll kräver mycket energi.
- Använd inte för mycket vatten när du kokar maten. På så vis sparar du energi och bevarar dessutom alla de vitaminer och mineraler som finns i grönsakerna.
- Välj den lägsta effektnivån som räcker till för att utföra matlagningen. Med alltför hög effekt slösar du energi.

Induktionstillagning

Fördelar med induktionstillagning

Induktionstillagning förutsätter en radikal förändring gentemot traditionella uppvärmningstyper och värmen genereras direkt i 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; hällen 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.

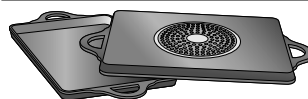
Kokkärl

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

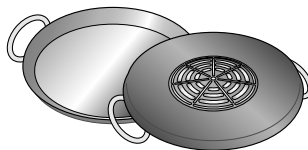
- emaljerat stål
- gjutjärn
- specialkärl för induktionstillagning av rostfritt stål.

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

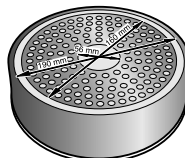
Det finns andra typer av kokkärl för induktionstillagning vars botten inte är helt ferromagnetisk.



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



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



För att uppnå goda kokresultat, rekommenderas det att kärlets ferromagnetiska diameter ska anpassas till kokzonen 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 kokkärlens botten

Egenskaperna för kokkärlens 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.

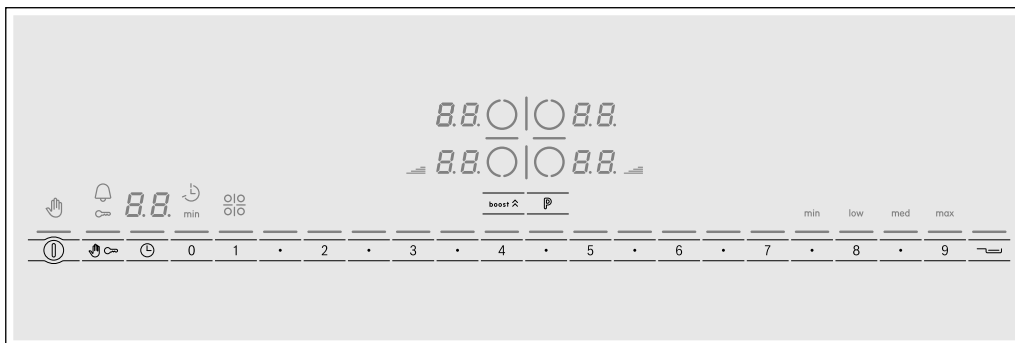
Kokkärletsdetektering

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



Kontrolllytor

	Huvudströmbrytare
	Välja kokzon
	Inställningsyta
	Rengöringsspärr
	Barnsäkerhetsspärr
	Powerboost-funktion
	Tidsinställning
	Stekfunktion
	Stekfunktionens program

Indikatorer

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

Kontrolllytor

Då du vidrör en sensor, aktiveras motsvarande funktion.

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

Kokzonerna

Kokzon

	Enkel kokzon	Använd ett kokkärl av lämplig storlek.
	Grillzon	Zonen slås på automatiskt om du använder ett kokkärl med samma storlek som den yttre zonen.

Använd endast kokkärl som lämpar sig för induktionstillagning. 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

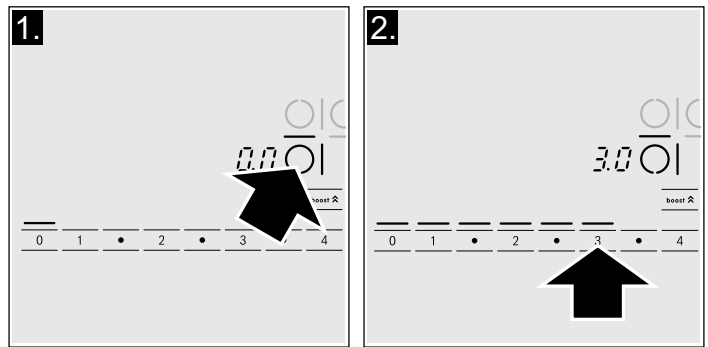
Varje effektnivå har en mellannivå. Den här nivån är markerad med symbolen  på inställningsytan.


Välja effektnivå

Spishällen ska vara påslagen.

1. Tryck på symbolen  för den kokzon du vill använda. Indikatorn  visas.

2. Tryck därefter på symbolen för önskad effektnivå.



3. Ändra effektnivå: Välj kokzon och tryck därefter på symbolen för önskad effektnivå. Om du vill välja en mellannivå kan du trycka på symbolen  som sitter mellan symbolerna för effektnivå.

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, redda soppor och såser.

Använd effektläge 9 för att starta tillagningen.

	Effektnivå	Tillagningstid
Smälta		
Choklad, chokladglasyr	1–1,5	-
Smör, honung, gelatin	1–2	-
Värma och hålla varm		
Soppa (t. ex. linssoppa)	1,5–2	-
Mjök**	1,5–2,5	-
Kokt korv**	3–4	-
Tina och värma		
Djupfryst spenat	3–4	15–25 min.
Djupfryst gulasch	3–4	30–40 min.
Tillaga på låg värme, sjuda		
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
Koka, ångkoka, fräsa		
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	-
Steka under lock		
Köttstek	4-5	50-60 min.
Kalops	4-5	60-100 min.
Gulasch	3-4	50-60 min.
Steka/friteras med lite olja**		
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.
Steka** (150-200 g per portion i 1-2 l olja)		
Djupfrysta produkter, t.ex. pommes frites, kycklingbitar	8-9	friteras en portion åt gången
Djupfrysta kroketter	7-8	
Kött, t.ex. kycklingbitar	6-7	
Panerad fisk eller fisk i frityrsmet	6-7	
Grönsaker, svamp, panerade eller i frityrsmet, t.ex. champinjoner	6-7	
Efterrätter, t.ex. friterade sötsaker, frukt i frityrsmet	4-5	

* Tillagning utan lock

** Utan lock

*** Vänd ofta

Stekfunktion

Denna funktion gör att du kan steka i kokzonerna fram genom att 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

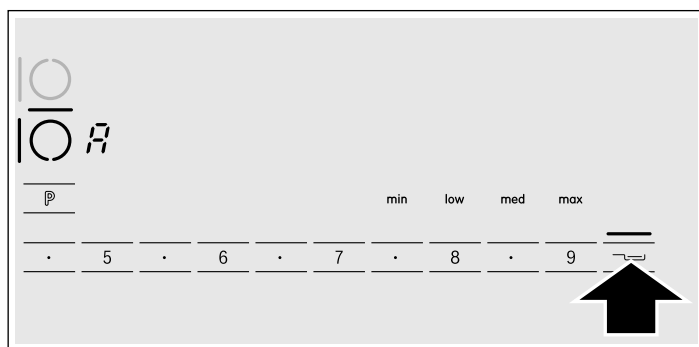
Effektnivå	Temperatur	Lämplig för
max	hög	t ex. potatisplättar, stekt potatis och blodiga biffar.
med	medelhög	t.ex. finfriterade rätter som frysta panerade rätter, schnitzel, ragu, grönsaker.
low	medellåg	t.ex. feta friteringar som isterband och grillkorvar, fisk.
min	låg	t.ex. omeletter med smör, olivolja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

Gör så här

Välj lämpligt temperaturläge i tabellen. Ställ stekpannan på kokzonen.

Hällen ska vara på.

1. Välj kokzon. Tryck på . Du får upp **A** på displayen. Du får upp steklägena under inställningsdelen.



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.

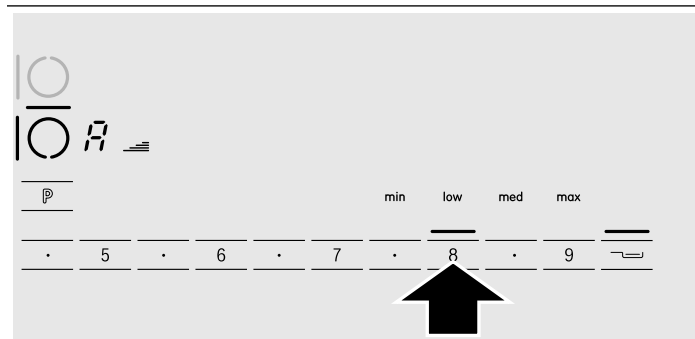
- **HEZ390210** litet kokkärl (15 cm i diameter).
- **HEZ390220** mellanstort kokkärl (19 cm)
- **HEZ390230** stort kokkärl (21 cm)

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. Ställ in det temperaturläge du vill ha på inställningsdelen inom 10 sekunder. (Se bilden) Steksensorfunktionen slår på.



Temperatursymbolen lyser tills stektemperaturen är uppnådd.

3. Lägg stekfett i stekpannan och sedan maten. Vänd som vanligt i pannan, så att inget bränns vid.

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
Kött	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.
Fisk	Friterad fisk	low	10-20 min.
	Fiskfilé, naturell eller panerad	low / med	10-20 min.
	Jätteräkor, räkor	med	4-8 min.
Rätter tillagade med ägg	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
Potatis	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.
Grönsaker	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.
Frysta produkter	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.
Annat	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

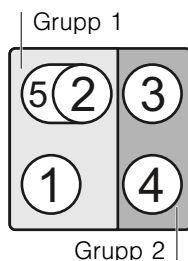
I kapitlet *Grundinställningar* finns information om hur man ansluter den automatiska barnsäkerhetsspärren.

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). Annars kommer följande indikation att blinka i vald kokzons display **b** och **9**; därefter ställs effektläget in automatiskt **9**.



Aktivering

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

Avaktivering

- Välj en kokzon.
- Tryck på symbolen **boost**. Indikatorn **b** försvinner från displayen och kokzonen återgår till effektläget **9**. Funktionen är nu avaktiverad.

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

Tidsprogrammering




Denna funktion kan användas på två olika sätt:

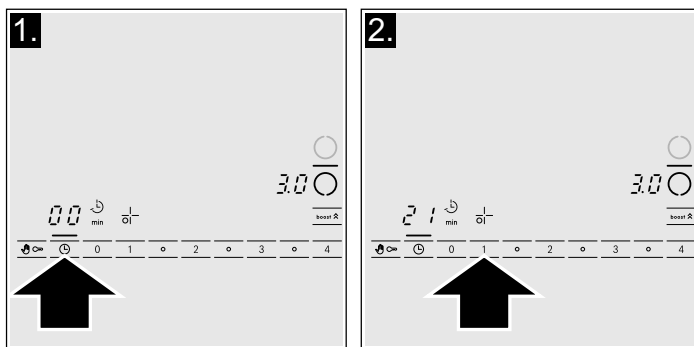
- för att automatiskt stänga av en kokzon.
- som timer.

Stänga av en kokzon automatiskt

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  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 koftid 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  och på tidsinställningens display visas  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 .
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  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 rengörings spärr

Om manöverpanelen rengörs när spishällen är påslagen kan inställningarna ändras.

För att undvika detta är spishällen utrustad med en rengörings spärr. 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 **FB** 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.

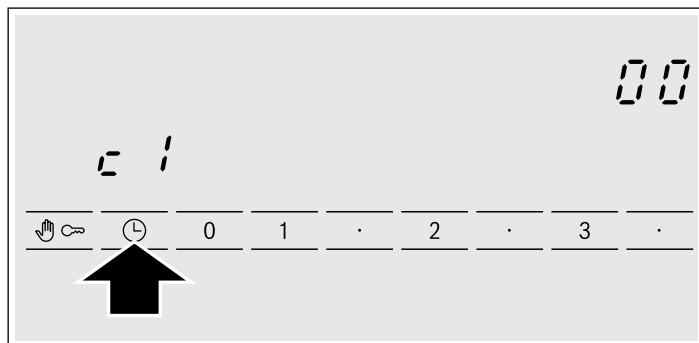
Indikator	Funktion
c 1	Automatisk barnsäkerhetspär □ Avaktiverad.* Aktiverad.
c 2	Ljudsignaler □ Bekräftelsesignal och felsignal är avaktiverade. Endast bekräftelsesignalen är avaktiverad. 2 Alla signaler är aktiverade.*
c 5	Automatisk programmering av tillagningstid □ Avstängd.* 1:59 Tid för automatisk avstängning.
c 6	Varaktighet för tidsinställningens varningssignal 10 sekunder*. 2 30 sekunder. 3 1 minut.
c 7	Funktionen Power-Management □ = Avaktiverad.* = 1 000 W. lägsta effekt. = 1 500 W. 2 = 2 000 W. ... 9 eller 9. = hällens högsta effekt.
c 9	Tid för att välja kokzon □ Obegränsad: den senast programmerade kokzonen förblir vald.* Begränsad: Kokzonen kommer endast att vara vald i 10 sekunder.
c 0	Återställ till fabriksinställningar □ Personliga inställningar.* Återställ till fabriksinställningar.

*Fabriksinställning

Hoppa till grundinställningarna

Hällen ska vara av.

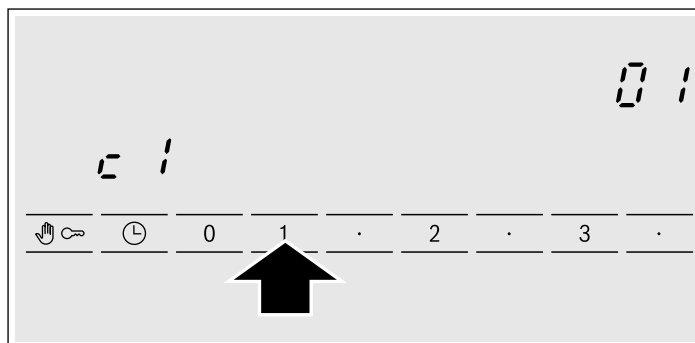
1. Slå på hällen med huvudbrytaren.
2. Tryck 4 sekunder på  inom 10 sekunder.




Du får upp **c 1** till vänster på displayen och  till höger.

3. Tryck på  tills du får upp den funktion du vill ha.

4. Välj sedan den inställning du vill ha på inställningsdelen.



5. Tryck minst 4 sekunder på .
Enheten sparar inställningarna.

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. Apparaten har inte anslutits enligt kopplings-schemat. Fel i det elektroniska systemet.	Kontrollera med hjälp av andra elapparater om strömmen går fram. Kontrollera att apparaten har anslutits enligt kopplings-schemat. Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller, kontakta kundtjänst.
E blinkar	Manöverpanelen är fuktig eller det ligger något på den.	Torka av manöverpanelen eller avlägsna föremålet.
E_r + nummer $/d$ + nummer / E + nummer	Fel i det elektroniska systemet.	Koppla ifrån spishällen från elnätet. Vänta omkring 30 sekunder och anslut den sedan igen. *
$FQ / F9$	Ett internt funktionsfel har uppstått.	Koppla ifrån spishällen från elnätet. Vänta omkring 30 sekunder och anslut den sedan igen. *
$F2 / F5$	Det elektroniska systemet har överhettats och motsvarande kokzon har stängts av.	Vänta tills det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt. Tryck sedan på vilken symbol som helst på spishällen. *
$F4$	Det elektroniska systemet har överhettats och samtliga kokzoner har stängts av.	
$U1$	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 kärlets bas. Dessa kan generera ljud eller vibrationer så som beskrivs nedan, beroende på kärlets konstruktion:

Ett djupt buller som en transformator

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

Ett lågt väsande ljud

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

Knastrande ljud

Detta ljud hörs i kärlen som består av flera olika överlappande material. Ljudet beror på vibrationer som hörs i ytorna som

sammanför olika överlappande material. Detta ljud kommer från kärlet. Livsmedlens mängd och tillagningssätt kan påverka ljudets intensitet.

Ett högt väsande ljud

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

Ljud från fläkten

För en lämplig användning av det elektroniska systemet ska spishällen användas med en kontrollerad temperatur. Därför är spishällen försedd med en fläkt som aktiveras när den registrerade temperaturen är för hög. Fläkten kan även fortsätta att vara igång när spishällen har stängts av om den registrerade temperaturen fortfarande är för hög.

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.	Nej
Värma och varmhålla linsoppa						
Kokkärl: Kastrull						
Starttemperatur 20 °C						
<i>Linsoppa*</i>						
Mängd 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 utan att röra	Ja	1.	Ja
Mängd: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 utan att röra	Ja	1.	Ja
<i>Konserverad linsoppa</i> , till exempel linser med korv från Erasco						
Mängd 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 rör om efter cirka 1:00	Ja	1.	Ja
Mängd 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 rör om efter cirka 1:00	Ja	1.	Ja

*Recept enligt DIN 44550

**Recept enligt DIN EN 60350-2

Testade rätter	Kokzon	Förvärmning			Tillagning	
		Effektnivå	Tid (Min:S)	Lock	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.						
	Ø 14,5 cm					
Ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 23 g socker, 750 ml mjölk (3,5 % fett) y en nypa salt		8.	ungefär 6:30	Nej	2 Rör om efter cirka 10:00	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 30 g socker, 1 l mjölk (3,5 % fett) och en nypa salt	Ø 18 cm					
Koka ris*						
Kokkärl: Kastrull						
Vattentemperatur 20 °C						
	Ø 14,5 cm					
Ingredienser: 125 g rundkornigt ris, 300 g vatten och en nypa salt		9	ungefär 2:30	Ja	2	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 600 g vatten och en nypa salt	Ø 18 cm	9	ungefär 2:30	Ja	2.	Ja
Steka fläskfilé						
Kokkärl: Stekpanna						
Filéns starttemperatur: 7 °C						
2 filéer (totalvikt cirka 200 g, 1 cm tjocka)						
	Ø 18 cm	9	1:30	Nej	7	Nej
Steka crepes**						
Kokkärl: Stekpanna						
55 ml crepesmet						
	Ø 18 cm	9	1:30	Nej	7	Nej
Steka djupfrost potatis						
Kokkärl: Kastrull						
Ingredienser: 1,8 kg solrosolja, för kokning: 200 g djupfrost 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



9000925451

00
930905