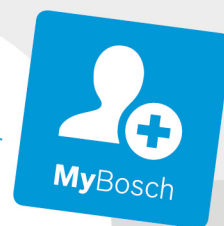




BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Induksjonstopp med integrert ventilasjonssystem

[no] Bruksveilednin

Induksjonstopp med integrert ventilasjonssystem

PVS8..F2.E

		g*	b*
A	Ø 21		2.200 W 3.700 W
	Ø 21 + 21		3.600 W
B	Ø 15		1.400 W 2.200 W
C	Ø 18		1.800 W 3.100 W

D : 200 W

Innholdsfortegnelse

 Forskriftsmessig bruk	4	 Stekesensor	19
 Viktige sikkerhetsanvisninger	4	Fordelene når du steker	19
 Årsaker til skader	6	Panner til stekesensoren	19
 Miljøvern	7	Temperaturtrinn	19
Energisparing	7	Tabell	20
Miljøvennlig håndtering	7	Slik stiller du inn	21
 Koking med induksjon	7	 Barnesikring	22
Fordeler med matlaging med induksjon	7	Aktivere og deaktivere barnesikringen	22
Kokekar	7	Permanent barnesikring	22
 Bli kjent med apparatet	9	 Vaskebeskyttelse	22
Ditt nye apparat	9	 Automatisk sikkerhetsutkobling	22
Spesialtilbehør	9	 Grunninnstillinger	23
Bryterpanelet	10	Slik kommer du til grunninnstillingene:	24
Restvarmeindikator	10	 Energibruksindikasjon	25
Driftstyper for ventilasjon	10	 Test av kokekar	25
 Før første gangs idriftsetting	11	 Strømstyring	26
Første gangs bruk	11	 Rengjøring	26
 Betjening av apparatet	11	Rengjøringsmiddel	26
Slå koketoppen på og av	11	Komponenter som må rengjøres	27
Innstilling av kokesone	12	Koketoppamme (kun på apparater med koketoppamme)	27
Slå ventilasjonen på og av	12	Koketopp	28
Intensivtrinn	13	Ventilasjon	28
Automatisk start	13	Rengjøre overløpsbeholderen	30
Etterutluftingsfunksjon	13	 Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)	31
Anbefalinger for tilberedning	13	 Hva kan du gjøre ved feil?	32
 Kombinasjonssone	16	 Kundeservice	33
Merknader om kokekar	16	E-nummer og FD-nummer	33
Aktiver	16	 Testretter	34
Deaktivere	16		
 Move-funksjon	16		
Råd for bruk av kar	16		
Aktiver	17		
Deaktivere	17		
 Tidsfunksjoner	17		
Programmering av tilberedningstid	17		
Varseluret	18		
 PowerBoost-funksjon	18		
Aktivere	18		
Deaktivere	18		

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

Forskriftsmessig bruk

Les denne anvisningen nøye. 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 bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Kokeprosessen må finne sted under tilsyn. En kortvarig kokeprosess må hele tiden finne sted under tilsyn. Bruk bare apparatet i lukkede rom.

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 2000 meter.

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

Bruk kun beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter som vi har godkjent. Uegnede beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter 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 femten 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.

Viktige sikkerhetsanvisninger

Sikkerheten under bruken er kun garantert dersom monteringen foretas forskriftsmessig i henhold til monteringsveiledningen.

Installatøren er ansvarlig for at apparatet fungerer som det skal på oppstillingsstedet.

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Farlige eller eksplosive stoffer og damp må ikke suges opp.

Pass på at ingen små deler eller væsker havner i apparatet.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

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

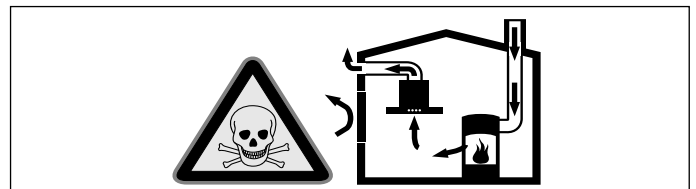
Advarsel – Fare for kvelning!

Emballasjematerialet er farlig for barn. Barn må aldri få leke med emballasjen.

Advarsel – Livsfare!

Tilbakesugde forbrenningsgasser kan føre til forgiftning.

Sørg alltid for nok lufttilførsel når apparatet skal brukes i sirkulasjon samtidig med et ildsted som er avhengig av romluft.



Ildsteder som er avhengige av romluft (f.eks. varmeapparater som drives med gass, olje eller kull, varmtvannsberedere), bruker forbrenningsluften fra oppstillingsrommet og leder avgassene gjennom et avgassanlegg (f.eks. avtrekkskanal) ut i det fri.

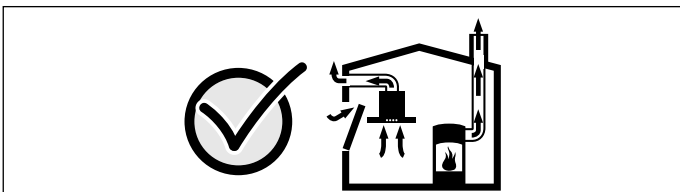
I forbindelse med en innkoblet ventilator trekkes det romluft fra kjøkkenet og rommene ved siden av – uten tilstrekkelig lufttilførsel oppstår det undertrykk. Giftige gasser fra avtrekkskanalen eller avtrekksjakten suges tilbake og inn i oppholdsrommene.

- Det må derfor alltid sørges for tilstrekkelig lufttilførsel.
- Bare en veggboкс for tilførsels-/ utblåsningsluft er alene ikke tilstrekkelig for å sikre at grenseverdien overholdes.

Sikker bruk er da kun mulig dersom undertrykket i rommet der ildstedet er plassert, ikke overskrider 4 Pa (0,04 mbar). Dette kan oppnås dersom forbrenningsluften kan strømme gjennom åpninger som ikke kan lukkes, som f.eks. i dører, vinduer, i forbindelse med en veggboкс for tilførsels-/ utblåsningsluft eller ved hjelp av andre tekniske tiltak.

Luften som kommer ut, må ikke ledes igjennom en røyk- eller avgasskanal som er i drift, heller ikke igjennom en sjakt som brukes for ventilasjon av fyringsrom.

Dersom avtrekksluften skal føres igjennom en røyk- eller avgasskanal som ikke er i bruk, må det først innhentes tillatelse fra brannvesenet.



Du bør uansett rådføre deg med feiervesenet som kan bedømme husets tilførsels- og avtrekksluft og foreslå et passende tiltak for ventilasjonen.

Hvis ventilatoren utelukkende benyttes til sirkulasjon, kan det brukes uten begrensninger.

⚠ Advarsel – 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.
- Fettavleiringene i fettfilteret kan antennes.
Rengjør fettfilteret minst én gang i måneden.
Bruk aldri apparatet uten fettfilter.
- Fettavleiringene i filtrene kan antennes. Rengjør apparatet som beskrevet. Overhold rengjøringsintervallene. Bruk aldri apparatet uten fettfilter.

- Når ventilasjonen er slått på, kan fettavleiringene i fettfilteret antennes. Arbeid aldri i nærheten av apparatet med åpen flamme (f.eks. flambering). Apparatet må kun installeres over en komfyr for fast brensel (f. eks. tre eller kull), dersom det finnes et lukket deksel som ikke kan tas av. Det må ikke forekomme gnistsprut.

⚠ Advarsel – 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.
- Filterdekselet blir svært raskt varmt på koketoppen. Legg aldri fra deg filterdekselet på koketoppen. Ikke sett kokekar eller andre varme gjenstander på filterdekselet.
- 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.
- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Apparatet blir varmt under bruk. Dersom det kommer varm væske inn i apparatet, må du la apparatet avkjøles i minst to timer før du fjerner filterdekselet, metallfettfilteret, beholderen, overløpsbeholderen eller husdekselet.

⚠ Advarsel – 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.

⚠ Advarsel – Elektromagnetiske farer!

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

⚠ Advarsel – 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.
- Kokekar og koketopper blir svært varme. Berør aldri den varme koketoppen eller varme kokekar.
- Uegnede wokpanner kan føre til ulykker. Bruk bare wokpannen som fås som ekstra tilbehør fra produsenten.

⚠ Advarsel – Fare for svikt!

Denne platetoppen er utstyrt med en ventilator på undersiden. Dersom det finnes en skuff under platetoppen, må du ikke oppbevare små eller spisse gjenstander, papir eller kjøkkenhåndklær i den. De kan suges inn og skade ventilatoren eller forringe kjøleeffekten. Mellom innholdet i skuffen og innløpet til viften må det være en minimumsavstand på 2 cm.

Årsaker til skader

Obs!

- Fare for skader på grunn av harde og spisse gjenstander. Ikke la harde eller spisse gjenstander falle på koketoppen.
- Fare for skader dersom kokekaret kokes tomt. La aldri kokekar kokes tomt.
- Fare for skader forårsaket av varme gryter eller panner. Varme gryter eller panner må aldri stilles på betjeningsfeltet, indikatorene, koketoppammen eller filterdekselet.
- Fare for skader forårsaket av aluminiumsfolie eller plastbeholdere. Aluminiumsfolie og plastbeholdere må aldri legges på kokesonen når den er varm. Ikke bruk ovnbeskyttelsesfolie.
- Fare for skader. Fare for brudd i filterdekselet. Vær forsiktig når du tar av filterdekselet. Ikke la filterdekselet falle i gulvet.
- Overflateskader, misfarging og flekker forårsaket av uegnede rengjøringsmidler. Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til denne typen koketopper.
- Overflateskader og misfarging forårsaket av at gryten skrubber. Løft gryter og panner og ikke skyv på dem.
- Overflateskader og flekker som skyldes fastbrent mat. Fjern overkok umiddelbart med en glasskrape.
- Overflateskader som skyldes salt, sukker og sand. Ikke bruk koketoppen som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
- Kokekar med ru bunn kan forårsake overflateskader. Kontroller kokekaret før bruk.
- Overflateskader eller skjellaktige merker forårsaket av sukker og svært sukkerholdige varer. Fjern overkok umiddelbart med en glasskrape.

I dette kapittelet finner du informasjon om energisparing og bortskaffing av apparatet.

Energisparing

- Sett alltid på et lokk som passer til gryten. Koking uten lokk krever betydelig mer energi. Bruk et glasslokk, slik at du kan se ned i gryten uten at du må løfte av lokket.
- Bruk gryter og panner med jevn bunn. Ujevne bunner øker energiforbruket.
- Diameteren på gryte- og pannebunner må stemme overens med størrelsen på kokesonene. Obs: Produsenter av kokekar oppgir ofte grytediameteren på toppen av gryten, som ofte er større enn diameteren til grytebunnen.
- Bruk en liten gryte til små mengder. En stor gryte med lite innhold krever mye energi.
- Bruk lite vann til småkoking. Dermed sparer du energi. Vitaminer og mineraler går dessuten ikke tapt i grønnsaker.
- Still kokesonen tidsnok ned til et lavere trinn. Dette sparer energi.
- Sørg for at det er tilstrekkelig med lufttilførsel når du tilbereder mat, slik at ventilasjonen fungerer effektivt og med lavt støynivå.
- Ventilasjonstrinnet må tilpasses stekeosens intensitet. Intensivtrinnet skal kun brukes når det er nødvendig. Lavere ventilasjonstrinn betyr lavere energiforbruk.
- Ved intensiv stekeos skal du velge et høyere ventilasjonstrinn i god tid. Dersom stekeosen allerede har spredd seg i kjøkkenet, må du la ventilasjonen gå litt lenger.
- Slå av apparatet når det ikke trengs lenger.
- For å øke effekten av ventilasjonen og unngå brannfare må filteret rengjøres og skiftes i samsvar med angitte intervaller.

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.

Koking med induksjon

Fordeler med matlaging med induksjon

Tilberedning med induksjon skiller seg radikalt fra vanlig tilberedning, fordi varmen oppstår direkte i kokekaret. Dette har mange fordeler:

- Tidsbesparelse ved koking og steking.
- Energisparing.
- Enklere vedlikehold og rengjøring. Overkok brenner seg ikke fast så lett.
- Varmekontroll og sikkerhet; platetoppen øker eller reduserer varmetilførselen umiddelbart etter hver betjening. Kokesone med induksjon avbryter varmetilførselen umiddelbart hvis kokekaret tas av kokesonen, uten at kokesonen blir slått av først.

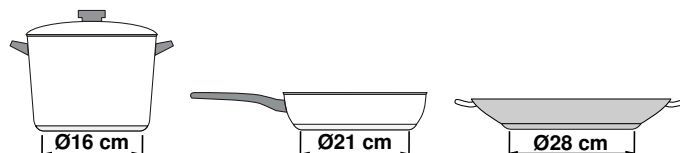
Kokekar

Bruk kun ferromagnetiske kokekar ved tilberedning med induksjon, for eksempel:

- kokekar i emaljert stål
- kokekar i støpejern
- induksjonsegnet spesialkokekar i rustfritt stål

For å sjekke om kokekaret er egnet til induksjon, kan du slå opp i kapittel → "Test av kokekar".

For å oppnå gode tilberedningsresultater må det ferromagnetiske området i grytebunnen tilsvare størrelsen på kokesonen. Hvis kokekaret ikke registreres av en kokesone, kan du prøve å sette det på en kokesone med mindre diameter.

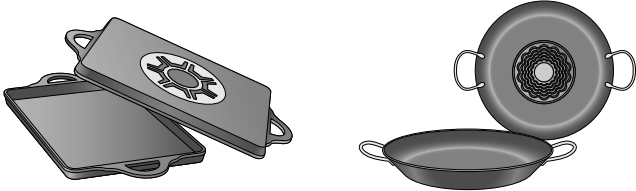


Når den fleksible kokesonen brukes som én enkelt kokesone, kan det brukes større kar som er spesielt egnet til dette området. Opplysninger om plassering av kokekaret finner du i kapittel → "Kombinasjonszone" på side 16.

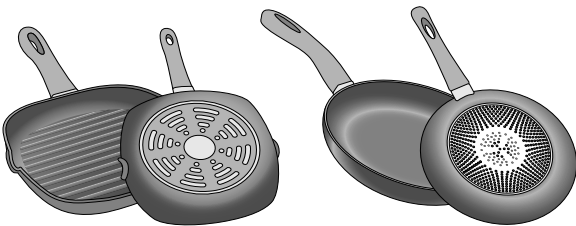


Det finnes også induksjonskokekar med bunner som ikke er fullstendig ferromagnetiske:

- Dersom bunnen på kokekaret bare er delvis ferromagnetisk, blir bare den ferromagnetiske flaten varm. Det kan føre til at varmen ikke fordeles jevnt. Området som ikke er ferromagnetisk, kan oppnå en temperatur som er for lav for koking.



- Dersom materialet i kokekarbunnen består av blant annet aluminiumsdele, er den ferromagnetiske flaten også redusert. Det kan føre til at kokekaret ikke blir ordentlig varmt eller ikke blir registrert i det hele tatt.



Uegnedde kokekar

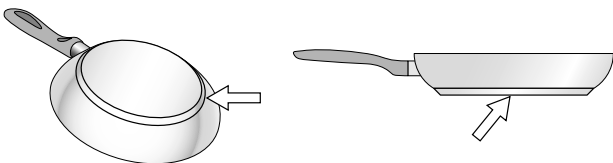
Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

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

Egenskaper ved kokekarbunnen

Beskaffenheten på bunnen av kokekaret kan påvirke resultatet av matlagingen. Bruk kjeler og panner i materialer som fordeler varmen jevnt i kokekaret, f.eks. kjeler med "sandwich-bunn" i rustfritt stål. Slik sparer du både tid og energi.

Bruk kokekar med flat bunn, ujevne bunner reduserer varmetilførselen.



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.

Kokekarsensor

Hver kokesone har en nedre grense for kokekarsensoren, og denne avhenger av den ferromagnetiske diameteren og materialet i kokekarbunnen. Derfor bør du alltid bruke den kokesonen som har mest mulig lik diameter som kokekaret.

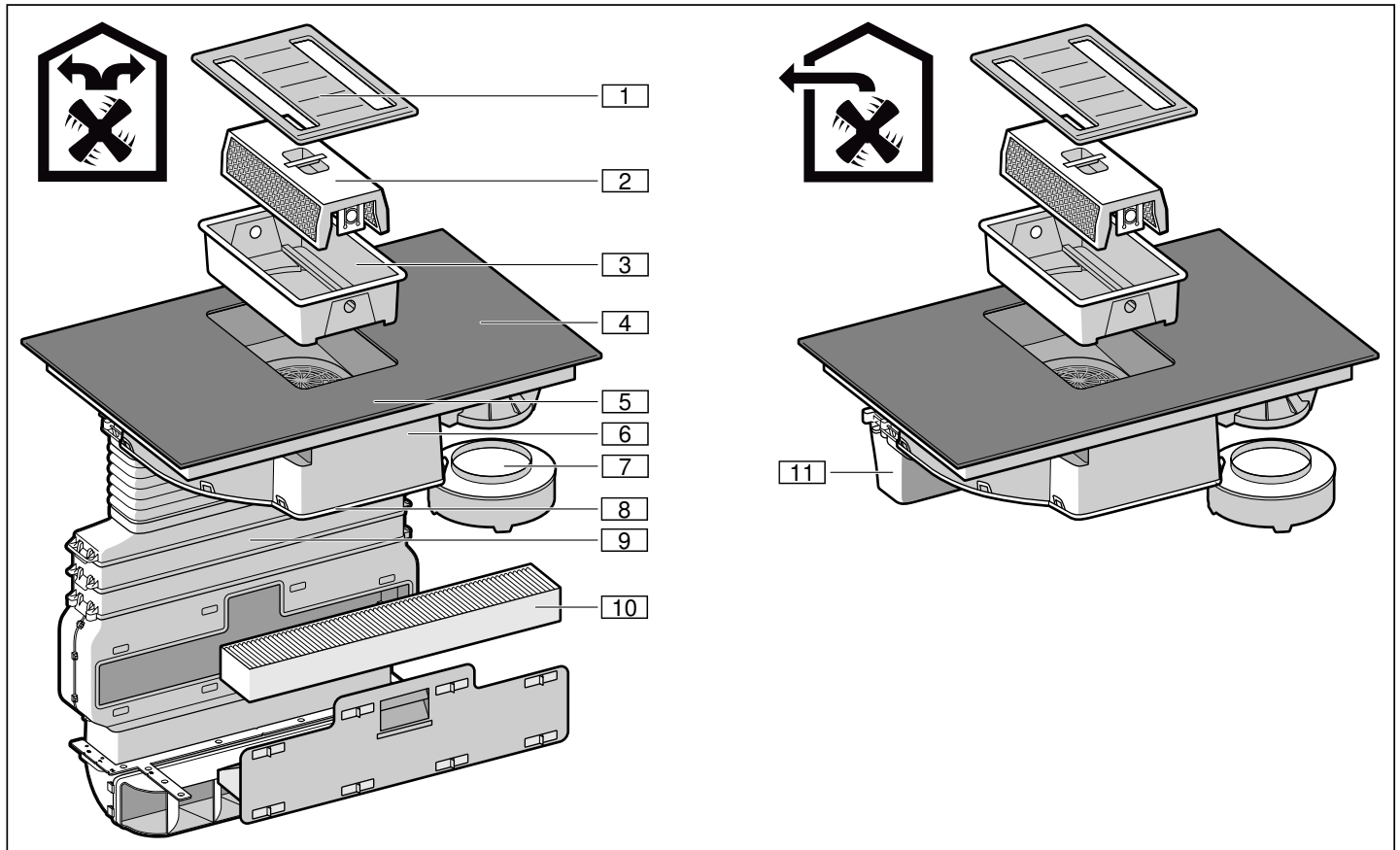
Bli kjent med apparatet

Du finner informasjon om kokesonenes størrelser og effekter i

Merk: . Det kan forekomme enkelte forskjeller i farger og detaljer mellom de ulike apparattypene.

I dette kapittelet beskrives displayet og betjeningselementene. I tillegg blir du kjent med de forskjellige funksjonene til apparatet ditt.

Ditt nye apparat



Nr.	Betegnelse
1	Filterdeksel
2	Metallfettfilter
3	Beholder
4	Koketopp
5	Betjeningsfelt
6	Ventilasjonshus
7	Overløpsbeholder
8	Deksel til hus
9	Rørsystem*
10	Aktivkullfilter*
11	Avluftsør**

*kun ved omluftsdrift

**kun ved sirkulasjonsdrift

Spesialtilbehør

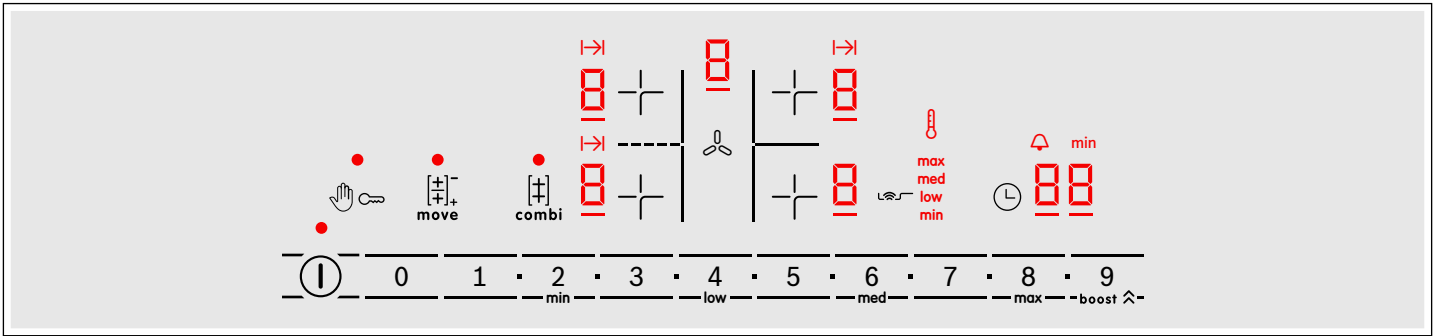
Utluftingssett	HEZ381400
Sirkulasjonssett	HEZ381500
Aktivkullfilter	HEZ381700

Egnet kokekar

Det finnes panner som er optimalt egnet for stekesensorfunksjonen. De kan kjøpes i etterkant hos en forhandler eller via teknisk kundeservice. Oppgi alltid riktig bestillingsnummer.

Panne med en diameter på 15 cm	HZ390210
Panne med en diameter på 19 cm	HZ390220
Panne med en diameter på 21 cm	HZ390230

Bryterpanelet



Betjeningsfelter	
	Slå apparatet av og på
	Sperre betjeningsfeltet ved rengjøring
	Slå på barnesikringen
	Velge kokesone
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Stille inn koketrinn / stille inn ventilasjon
	Bytte mellom innstillingsområdet for koketoppen og ventilasjonen / tilbake stille metningsindikator
	Aktivere Move-funksjonen
	Aktivere funksjonen kombinasjonssone
	Slå på stekesensor
min, low, med, max	Stille inn temperaturtrinn
boost	Slå på Powerboost-funksjonen for koketrinn / slå på intensivtrinn for ventilasjon
	Programmere varselur og tilberedningstid

I displayet	
	Driftstilstand
1-9	Koketrinn/viftetrinn
H/h	Restvarme
	Temperatur stekesensor
min, low, med, max	Temperaturtrinn
	Varselur
	Automatisk avslåing av kokesone / automatisk tidsur
00	Tidsurfunksjon
min	Tidsurindikatorer
F 10	Metningsindikator metallfettfilter
F 11	Metningsindikator aktivkullfilter

Betjeningsfelt

Når du trykker på et symbol, aktiveres tilsvarende funksjon.

Merknader

- Pass på at betjeningspanelet alltid er rent og tørt. Fuktighet påvirker funksjonen.
- Ikke trekk kokekar i nærheten av displayer og sensorer. Elektronikken kan bli overopphetet.

Restvarmeindikator

Platetoppen har en restvarmeindikator for hver kokesone. Den viser om kokesonen fortsatt er varm. Ta ikke på kokesonen så lenge restvarmeindikatoren lyser. Avhengig av hvor varm restvarmen er, vises følgende:

- Visning **H**: høy temperatur
- Visning **h**: lav temperatur

Dersom du tar kokekaret bort fra kokesonen under tilberedningen, blinker restvarmeindikatoren og valgt koketrinn vekselvis.

Når kokesonen slås av, lyser restvarmeindikatoren. Også når platetoppen allerede er slått av, lyser restvarmeindikatoren så lenge kokesonen fortsatt er varm.

Driftstyper for ventilasjon

Dette apparatet kan brukes for utlufting og sirkulasjon.

Utluftingsdrift



Den luften som blir suget inn, blir rengjort i fettfilteret og ledet ut i det fri igjennom et rørsystem.

Dersom avtrekksluften ledes gjennom ytterveggen, bør det brukes en teleskopisk veggboкс.

Sirkulasjon



Den innsugde luften blir rengjort av fettfiltrene og et aktivkullfilter og føres deretter tilbake til kjøkkenet.

Merk: For å binde lukten ved sirkulasjon må du montere et aktivkullfilter. De forskjellige mulighetene for å bruke apparatet i sirkulasjon står i brosjyren. Du kan også henvende deg til forhandleren. Det tilbehøret som er nødvendig, fås i faghandelen, hos kundeservice eller i vår nettbutikk.

Før første gangs idriftsetting

Ta hensyn til følgende før du tar apparatet i bruk første gang:





Rengjør apparatet og tilbehørsdelene nøye.

Før du kan bruke det nye apparatet ditt, må du gjøre noen innstillinger.

Første gangs bruk

Merk: Apparatet er stilt inn på sirkulasjonsdrift når det leveres.

Mulige innstillinger:

- Når  vises ved sirkulasjonsdrift, er verdien  (fabrikkinnstilling) innstilt.
- Når  vises ved utluftsdrift, er verdien  innstilt.

Dersom du vil stille om apparatet til sirkulasjonsdrift, se → "Grunninnstillinger" på side 23.

Betjening av apparatet

I dette kapittelet kan du lese om hvordan du stiller inn en kokesone. I tabellen finner du koketrinn og koketider for de ulike rettene.

Advarsel – Fare for forbrenning!



Filterdekselet blir svært raskt varm på koketoppen. Legg aldri fra deg filterdekselet på koketoppen. Ikke sett kokekar eller andre varme gjenstander på filterdekselet.


Merk: Slå på ventilasjonen når kokingen starter, og slå den av igjen noen minutter etter at kokingen er ferdig. Slik blir matosen fjernet på mest effektiv måte.

Merk: Apparatet må aldri brukes uten beholder, metallfettfilter og filterdekselet.

Slå koketoppen på og av

Du slår koketoppen på og av med hovedbryteren.

Slå på: Trykk på symbolet . Du hører et lydsignal. Indikatoren over hovedbryteren og kokesoneindikatorene  lyser. Kokesonen er klar til bruk.

Slå av: Trykk på symbolet  til indikatoren slukker. Alle kokesonene er slått av. Restvarmeindikatoren lyser inntil kokesonene er tilstrekkelig avkjølt.

Merknader

- Koketoppen slår seg automatisk av dersom alle kokesonene er slått av i mer enn 30 sekunder og ventilasjonen er slått av.
- De valgte innstillingene blir lagret de første 4 sekundene etter at koketoppen slås av. Hvis du slår på koketoppen i løpet av dette tidsrommet, tas koketoppen i bruk med de forrige innstillingene.

Innstilling av kokesone

Still inn ønsket koketrinn med symbolene **1** til **9**.

Koketrinn **1** = laveste effekt

Koketrinn **9** = høyeste effekt

Hvert koketrinn har et mellomtrinn. Dette mellomtrinnet er merket med symbolet **■** i innstillingsområdet.

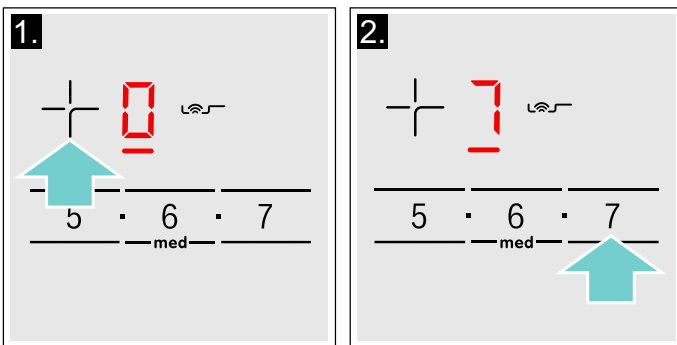
Merknader

- For å beskytte apparatets ømfintlige deler mot overoppheting eller elektrisk overbelastning kan platetoppen redusere effekten midlertidig.
- For å unngå støyutvikling i apparatet kan platetoppen redusere effekten midlertidig.

Velge kokesone og koketrinn

Platetoppen må være slått på.

1. Trykk på symbolet **+** for ønsket kokesone. Symbolet **☐** lyser, og under lyser symbolet **_**.
2. Velg deretter ønsket koketrinn i innstillingsområdet.



Koketrinnet er stilt inn.

Endre koketrinn

Velg kokesone, og still så inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.

Slå av kokesonen

Velg kokesone og still inn til **☐** i programmeringssonen. Kokesonen slår seg av og restvarmeindikatoren lyser.

Merknader

- Hvis det ikke finnes noen kokekar i kokesonen, vil det valgte effektnivået blinke. Etter en stund vil kokesonen slås av.
- Hvis det er plassert et kokekar i kokesonen før platen slås på, vil dette oppdages innen 20 sekunder etter at hovedbryteren slås på, og kokesonen vil velges automatisk. Når kokekaret er registrert, må du velge innstilling for platen innen de neste 20 sekundene. Hvis ikke vil kokesonen bli slått av.
- Hvis du plasserer mer enn ett kokekar og slår på kokeplaten, vil kun ett kokekar bli registrert.
- Ventilasjonen må slås av separat. → "Slå av ventilasjonen" på side 12

Slå ventilasjonen på og av

Merknader

- Effektstyrken skal alltid tilpasses de aktuelle forholdene. Sterk matos krever et høyt effekttrinn.
- Hvis det ikke er montert et metallfettfilter, kan ikke ventilasjonen slås på. Sett inn metallfettfilteret. Funksjonene til koketoppene kan også brukes uten metallfettfilter. → "Rengjøring" på side 26
- Ventilasjonsåpningene må ikke blokkeres av gjenstander. Ikke sett gjenstander på filterdekselet. Ellers reduseres ytelsen til ventilasjonen.
- På høye kokekar kan det ikke garanteres optimal avsguseffekt. Avsguseffekten kan forbedres ved at det settes på et lokk på skrå.

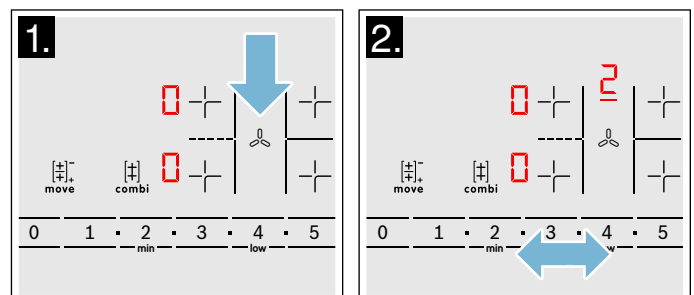
Slå på ventilasjonen

Hvis ventilasjonen ikke kan slås på, må du sette inn metallfettfilteret riktig.

1. Trykk på symbolet **☐**. Ventilasjonen starter på effekttrinnet **2**. Det innstilte effekttrinnet vises.

Merknader

- Koketrinn kan ikke endres under innstillingen av effekttrinnet for ventilasjonen.
 - Du kan i løpet av et par sekunder velge et effekttrinn for ventilasjonen. Deretter kan innstillingsområdet brukes til innstilling av koketrinn igjen.
2. Velg ønsket effekttrinn i innstillingsområdet. Det innstilte effekttrinnet vises.



3. For å stille inn et annet effekttrinn trykker du på symbol **☐** og velger ønsket effekttrinn i innstillingsområdet. Det innstilte effekttrinnet vises.

Slå av ventilasjonen

Hvis du vil slå av apparatet, må du trykke på symbolet **⓪**. Hvis du kun vil slå av ventilasjonen, må du gjøre som følger:



1. Trykk på symbolet **☐**.
2. Velg symbolet **☐** i innstillingsområdet.
3. Trykk på symbolet **☐** for å gå til koketoppens innstillingsområde.

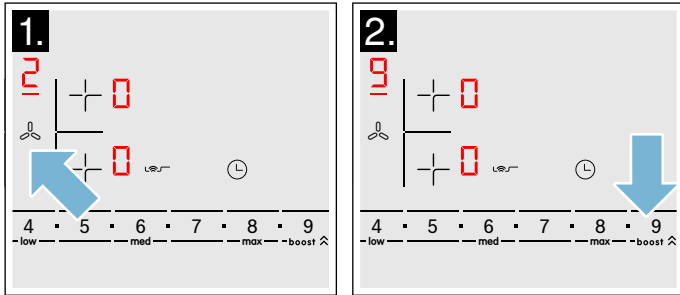
Merk: Avhengig av de valgte grunninnstillingene starter etterutluftingen når apparatet slås av.


Intensivtrinn

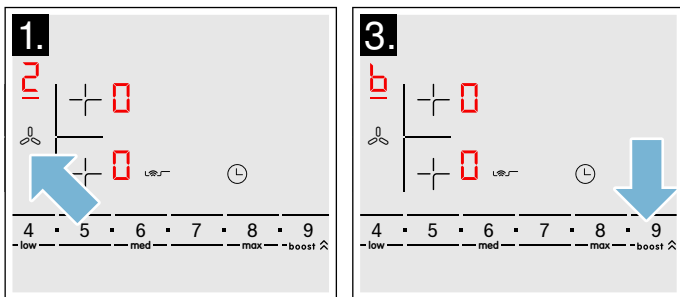
Hvis det oppstår mye lukt- eller os, bør du aktivere intensivtrinnet. Da går ventilasjonen på maksimal effekt i en kort periode. Etter en liten stund slår den seg automatisk over til et lavere trinn.

Innkobling

1. Trykk på symbolet .
Displayet viser 2, og linjen under effekttrinn 2 lyser.
2. Trykk på symbolet **boost** .
I displayet vises symbolet 9. Linjen under symbolet 9 lyser. Viftetrinn 9 er aktivert.




3. Eller: Trykk to ganger på symbolet **boost** .
I displayet vises symbolet 6. Linjen under symbolet 6 lyser. Intensivtrinnet er aktivert.



Merk: Etter 8 minutter tilbakestilles apparatet automatisk til effekttrinnet 9.

Utkobling

1. Trykk på symbolet .
2. Still inn effekttrinnet 0 eller et annet effekttrinn i innstillingsområdet.

Automatisk start

Avhengig av de valgte grunninnstillingene kan følgende alternativer velges, så snart du velger effekttrinnet til en kokesone:

- Ventilasjonen starter ikke.
- Ventilasjonen starter på et fastsatt effekttrinn.

Du kan velge ønsket alternativ i grunninnstillingene.
→ "Grunninnstillinger" på side 23

Etterutluftingsfunksjon


Med etterutluftingsfunksjonen vil ventilasjonssystemet fortsette å gå i noen minutter etter at du har slått den av. På den måten fjernes resterende matos. Deretter slås ventilasjonssystemet automatisk av.

I grunninnstillingene (→ Side 23) kan du velge følgende alternativer for etterutlufting:

- Deaktivere etterutlufting
- Aktivere etterutlufting for en fastsatt varighet på et fastsatt effekttrinn.

Merk: Etterutluftingen slår seg bare på når minst én kokeplate har vært på i minst ett minutt.

Utkobling

Trykk på symbolet .

Etterutluftingsfunksjonen avsluttes umiddelbart.

Etterutluftingen slås av hvis én av de følgende betingelsene gjelder:

- Etterutluftingen er telt ned.
- Apparatet slås på igjen.

Anbefalinger for tilberedning

Anbefalinger

- Rør om av og til ved oppvarming av pureer, kremede supper og tykke sauser.
- Still inn koketrinn 8-9 til oppvarming.
- Under steking med lokk skrur koketrinnet ned så snart det siver ut damp mellom lokk og kokekar. For å få et godt stekeresultat må det ikke sive ut noen damp.
- Etter at steking er ferdig, må kokekaret holdes lukket til maten skal serveres.
- Følg bruksanvisningen når du skal tilberede mat i trykkokeren.
- Ikke tilbered maten for lenge, ellers forsvinner litt av næringsstoffene. Med kjøkkenuret kan den optimale tilberedningstiden stilles inn.
- For et sunnere stekeresultat bør rykende olje unngås.
- Maten brunes i små porsjoner.
- Kokekar kan oppnå høye temperaturer under tilberedning. Det anbefales å bruke grytekluter.
- Anbefalinger om energieffektiv matlaging finner du i kapittel → "Miljøvern".

Koketabell

I tabellen ser du hvilke koketrinn som er egnet for hvilken matvare. Tilberedningstiden kan variere avhengig av matvarens vekt, tykkelse og kvalitet.

	Koketrinn	Steketid (min)
Smelting		
Sjokolade, kuertyre	1 - 1.	-
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett, f.eks. linsegryte	1. - 2	-
Melk*	1. - 2.	-
Varme pølser i vann*	3 - 4	-
Optining og oppvarming		
Spinat, dypfrost	3 - 4	15 - 25
Gulasj, dypfrost	3 - 4	35 - 55
Trekking, småkoking		
Potetball*	4. - 5.	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Hvite sauser, f.eks. béchamelsaus	1 - 2	3 - 6
Piskede sauser, f.eks. bernaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Koking, damping, dampkoking		
Ris (med dobbelt vannmengde)	2. - 3.	15 - 30
Risengrynsgrot***	2 - 3	30 - 40
Poteter med skall	4. - 5.	25 - 35
Skrelte poteter	4. - 5.	15 - 30
Deigvarer, pasta*	6 - 7	6 - 10
Gryterett	3. - 4.	120 - 180
Supper	3. - 4.	15 - 60
Grønnsaker	2. - 3.	10 - 20
Grønnsaker, dypfryste	3. - 4.	7 - 20
Koking i trykkoker	4. - 5.	-
Surre		
Rulader	4 - 5	50 - 65
Grytestek	4 - 5	60 - 100
Gulasj***	3 - 4	50 - 60

* Uten lokk

** Snu flere ganger

*** Forvarm med koketrinn 8-8.

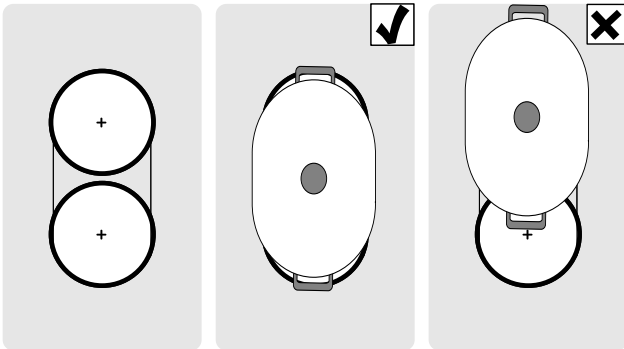
	Koketrinn	Steketid (min)
Surre/steke med lite olje*		
Schnitzel, naturell eller panert	6-7	6-10
Snitsel, dypfrost	6-7	6-12
Kotelett, naturell eller panert	6-7	8-12
Biff (3 cm tykk)	7-8	8-12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)**	5-6	10-20
Fjærkrebryst, dypfrost**	5-6	10-30
Karbonader (3 cm tykke)**	4.-5.	20-30
Hamburger (2 cm tykke)**	6-7	10-20
Fisk og fiskefilet, naturell	5-6	8-20
Fisk og fiskefilet, panert	6-7	8-20
Fisk, panert og dypfrost, f.eks. fiskepinner	6-7	8-15
Scampi, reker	7-8	4-10
Sautering av grønnsaker og sopp, fersk	7-8	10-20
Panneretter, grønnsaker, kjøtt strimlet på asiatisk vis	7-8	15-20
Dypfryste retter, f.eks. panneretter	6-7	6-10
Pannekaker (stekes en etter en)	6.-7.	-
Omelett (stekes en etter en)	3.-4.	3-10
Speilegg	5-6	3-6
Fritering* (150-200 g per porsjon i 1-2 l olje, friteres porsjonsvis)		
Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8-9	-
Kroketter, dypfrost	7-8	-
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6-7	-
Fisk, panert eller innbakt	6-7	-
Grønnsaker, sopp, panert eller innbakt, tempura	6-7	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4-5	-
* Uten lokk		
** Snu flere ganger		
*** Forvarm med koketrinn 8-8.		

Kombinasjonssone

Med denne funksjonen kan de to like store kokesonene på venstre side slås sammen. Da stilles samme koketrinn inn for begge kokesonene. Funksjonen egner seg spesielt godt til tilberedning i avlangt kokekar.

Merknader om kokekar


Best resultater oppnås ved å bruke et egnet, ovvalt kokekar som dekker området for begge kokesonene. Sett kokekaret midt på kokesonene.



Hvis det bare brukes et kokekar på én av de to kokesonene, kan dette skyves over til den andre kokesonen. I dette tilfellet overføres koketrinnet og de valgte innstillingene.

Aktiver

Platetoppen må være slått på.


1. Velg en av de to kokesonene som er knyttet til CombiZone og still inn koketrinn.
2. Berør symbolet . Indikasjonen ● lyser. Koketrinnet vises i indikasjonen til den nedre kokesonen.

Funksjonen er aktivert.

Endre koketrinn

Velg én av de to kokesonene til kombisonen og endre koketrinnet i innstillingsområdet.

Deaktivere

Velg en av de to kokesonene som er knyttet til denne funksjonen, og berør symbolet .

Funksjonen er deaktivert. De to kokesonene fortsetter å fungere som to uavhengige kokesoner.

Move-funksjon

Med denne funksjonen kan du slå sammen de to venstre kokesonene i samme størrelse og bruke forskjellig koketrinn for hver av kokesonene. Forhåndsinnstilte koketrinn:

Fremre kokesone = koketrinn 9

Bakre kokesone = koketrinn 1

Koketrinnene kan endres for hver kokesone uavhengig av hverandre.

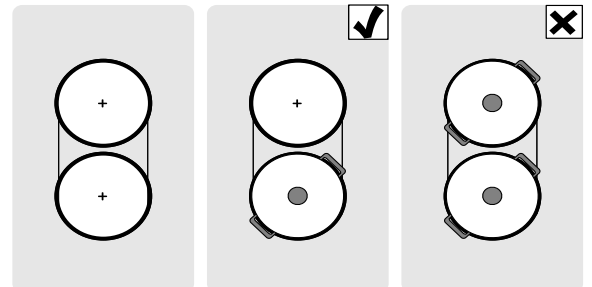
Merknader

- Plasser kokekaret kun på én av kokesonene. Funksjonen aktiveres ikke dersom det står et kokekar på hver av kokesonene.
- I displayet til kokesonen som det ikke står noe kokekar på, lyser koketrinnet svakere. Den aktiveres først når kokekaret flyttes til denne kokesonen og registreres.
- Hvis funksjonen allerede er aktivert og det settes enda et kokekar på den ledige kokesonen, lyser indikasjonen fortsatt svakere. Kokesonen er ikke aktiv. Kokesonen blir aktivert når det første kokekaret fjernes.

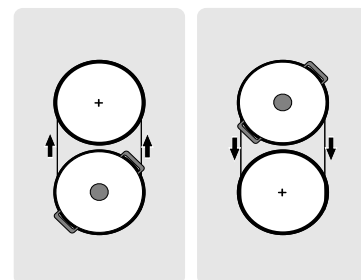
Råd for bruk av kar

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

Bruk kun ett kokekar som kun dekker én kokesone.




Flytte kokekaret fra den ene kokesonen til den andre:




Aktiver

Kombinere de to kokesonene med forskjellig koketrinn på hver av dem.

1. Velg en av de to kokesonene som er knyttet til Move-funksjonen.
2. Berør symbolet . Indikasjonen ● lyser. Koketrinnene vises i indikasjonene til de to kokesonene.

Funksjonen er aktivert.

Merknader

- Indikasjonen til den kokesonen som kokekaret står på, blir lysere.
- I displayet for den fortsatt valgte kokesonen lyser indikatoren .

Endre koketrinn

Velg en av de to kokesonene som er knyttet til Move-funksjonen og endre koketrinn i innstillingsområdet.

Merk: Dersom funksjonen deaktiveres, går koketrinnene tilbake til de forhåndsinnstilte verdiene

Deaktivere

Berør symbolet .

Funksjonen er deaktivert.

Merk: Når en av de to kokesonene settes på , deaktiveres funksjonen i løpet av ca. 10 sekunder.

Tidsfunksjoner




Koketoppen er utstyrt med to tidsfunksjoner:

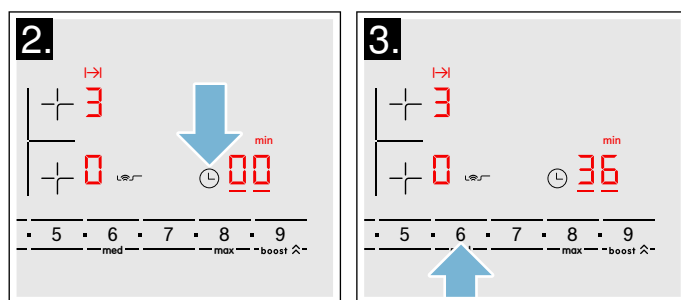
- Programmering av tilberedningstid
- Varselur

Programmering av tilberedningstid

Kokesonen slår seg automatisk av etter at den innstilte tiden er utløpt.

Slik stiller du inn:

1. Velg kokesone og ønsket koketrinn.
2. Berør symbolet . I displayet for kokesonen lyser . I tidsurindikasjonen lyser .
3. Velg ønsket tilberedningstid i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene.



Etter noen sekunder begynner tiden å telles ned.


Merknader


- Samme tilberedningstid kan stilles inn automatisk for alle kokesoner. Den innstilte tiden for hver kokesone går uavhengig av de andre. Du finner informasjon om automatisk programmering av tilberedningstiden i avsnittet → "Grunninnstillinger"
- Dersom funksjonen Kombi-Zone velges ved kombinert kokesone, er den innstilte tiden den samme for begge kokesonene.

Stekesensor


Hvis det programmeres en tilberedningstid for en kokesone og stekesensoren er aktivert, begynner tilberedningstiden først å telle ned når valgt temperaturtrinn er nådd.


Endre eller nullstille tiden

Velg kokesone og trykk deretter på symbolet .

Endre koketiden i programmeringssonen, eller juster  for å avbryte tiden.

Når tiden er løpt ut

Kokesonen slår seg av. Et varselsignal høres. På displayet for tidsprogrammering lyser  i 10 sekunder.

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

Merknader



- Vil du stille inn en tilberedningstid på under 10 minutter, trykker du alltid på **0** før du velger ønsket verdi.
- Hvis det er programmert en tilberedningstid for flere kokesoner, vises alltid tiden for valgt kokesone i tidsurdisplayet.
- Velg ønsket kokesone for å sjekke gjenstående tilberedningstid.
- Du kan stille inn en tilberedningstid på inntil **99** minutter.

Varseluret



Med varseluret kan du stille inn en tid på inntil 99 minutter.

Det fungerer uavhengig av kokesonene og andre innstillinger. Denne funksjonen slår ikke automatisk av en kokesone.

Stille inn


1. Trykk på symbolet  gjentatte ganger inntil indikatoren  lyser. I tidsurindikasjonen lyser **00**.
2. Still inn ønsket tid i innstillingsområdet. Etter noen sekunder begynner tiden å telles ned.

Endre eller slette tid

Trykk på symbolet  gjentatte ganger inntil indikatoren  lyser.

Endre tiden i innstillingsområdet, eller still inn **00** for å slette den programmerte tiden.

Når tiden er over

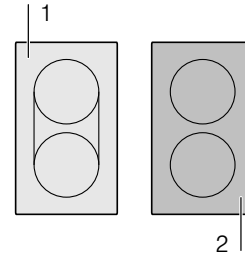
Du hører et lydssignal. I tidsurdisplayet vises **00**, og visningen  lyser. Visningen slukker etter 10 sekunder.

Når du trykker på symbolet , slukker visningene og lydssignalet opphører.

PowerBoost-funksjon


Med PowerBoost-funksjonen kan du varme opp store mengder vann på kortere tid enn med koketrinn **9**.

Denne funksjonen kan bare aktiveres for en kokesone hvis de andre kokesonene i samme gruppe ikke er i bruk (se bilde). Ellers blinker indikasjonen for den valgte kokesonen **b** og **9**, og deretter stilles det sist valgte koketrinnet **9** inn uten at funksjonen aktiveres.




Merk: I området for kombi-zone kan powerboost-funksjonen bare aktiveres hvis de to kokesonene brukes uavhengig av hverandre.

Aktivere

1. Velg en kokesone.
2. Trykk to ganger på symbolet . I displayet lyser **b**. Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

1. Velg kokesonen.
2. Trykk på symbolet . Indikasjonen **b** slukkes, og kokesonen slår seg tilbake til koketrinnet **9**. Funksjonen er deaktivert.

Merk: Under bestemte betingelser kan PowerBoost-funksjonen slås av automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen.

Stekesensor

Med denne funksjonen kan du steke samtidig som egnet pannetemperatur opprettholdes.

Kokesonene med denne funksjonen er merket med symbolet for stekefunksjon.

Fordelene når du steker

- Kokesonen varmer bare når dette er nødvendig for å opprettholde temperaturen. Slik sparer du energi og oljen eller fettene blir ikke for varmt.
- Stekefunksjonen melder i fra om når den tomme pannen har perfekt temperatur for å tilsette olje og deretter når matvaren kan legges inn.

Merknader

- Ikke legg lokk over pannen. Ellers blir ikke funksjonen ordentlig aktivert. Bruk sprutbeskyttelse for å unngå fettsprut.
- Bruk olje eller fett som er egnet for steking. Still inn på tempaturtrinn **min** dersom du bruker smør, margarin, olivenolje native extra eller svinefett.
- La aldri en tom panne stå og varmes opp uten tilsyn.
- Hvis kokesonen har høyere temperatur enn kokekaret eller omvendt, aktiveres ikke stekesensoren riktig.

Temperaturtrinn

Temperaturtrinn	Egnet til
min	lavt Steking av mat med olivenolje native extra, smør eller margarin, f.eks. omeletter
low	middels-lavt Steking av fisk og grovkvernet kjøtt, f.eks. kjøttboller og pølser.
med	middels-høyt Steking av biff, medium stekt eller gjennomstekt, dyprfrost, panert og lett mat, f.eks. schnitzel, ragu og grønnsaker
max	høyt Steking av mat ved høye temperaturer, f.eks. biff (rå), potetlapper og stekte poteter.

Panner til stekesensoren

Til denne funksjonen finnes det spesielle panner. De kan kjøpes hos en forhandler eller fra kundeservice. Oppgi alltid riktig bestillingsnummer.

- HZ390210 Panne med en diameter på 15 cm.
- HZ390220 Panne med en diameter på 19 cm.
- HZ390230 Panne med en diameter på 21 cm.

Pannene er non-stick-belagt, det trengs derfor lite olje til steking.

Merknader

- Stekefunksjonen er stilt inn spesielt for denne pannetypen.
- Andre panner kan bli for varme. Du kan stille inn en høyere eller lavere temperatur. Prøv først med det laveste temperaturtrinnet og endre om nødvendig.
- Forsikre deg om at diameteren på pannebunnen tilsvarer kokesonestørrelsen. Sett pannen midt på kokesonen.

Tabell

I tabellen ser du hvilket temperaturtrinn som er egnet for hvilken matvare. Tilberedningstiden kan variere avhengig av matvarens vekt, tykkelse og kvalitet.

Det innstilte temperaturtrinnet varierer avhengig av pannen som brukes.

Forvarm den tomme pannen, tilsett olje og matvare etter signaltonen.

	Temperaturtrinn	Samlet steketid etter varsel-signalet (min.)
Kjøtt		
Schnitzel, naturell eller panert	med	6 - 10
Filet	med	6 - 10
Koteletter*	low	10 - 15
Cordon bleu, Wienerschnitzel*	med	10 - 15
Biff, rå (3 cm tykk)	max	6 - 8
Biff, medium eller godt stekt (3 cm tykk)	med	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)*	low	10 - 20
Kokte eller rå pølser*	low	8 - 20
Hamburgere, kjøttboller, fylte kjøttboller*	low	6 - 30
Ragu, gyros	med	7 - 12
Kjøttdeig	med	6 - 10
Bacon	min	5 - 8
Fisk		
Fisk, stekt, hel, f.eks. fjellørret	low	10 - 20
Fiskefilet, naturell eller panert	low - med	10 - 20
Krabber og reker	med	4 - 8
Eggeretter		
Pannekaker**	max	-
Omelett**	min	3 - 6
Speilegg	min - med	2 - 6
Eggerøre	min	4 - 9
Kaiserschmarrn (luftig pannekake)	low	10 - 15
Fransk toast**	low	4 - 8
Poteter		
Stekte poteter (av kokte poteter)	max	6 - 12
Pommes frites (av rå poteter)	med	15 - 25
Potetlapper**	max	2,5 - 3,5
Brunede poteter	low	15 - 20
Grønnsaker		
Hvitløk, løk	min	2 - 10
Squash, auberginer	low	4 - 12
Paprika, grønn asparges	low	4 - 15
Sopp	med	10 - 15
Glaserte grønnsaker	low	6 - 10

* Snu flere ganger


** Varighet per porsjon Stekes en etter en.

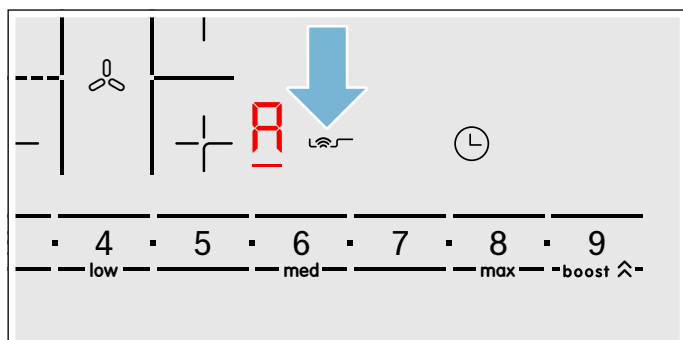
	Temperaturtrinn	Samlet steketid etter varselsignalet (min.)
Dypfroste produkter		
Schnitzel	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Fjærkrebryst*	med	10 - 30
Kylling-nuggets	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Fiskefilet, naturell eller panert	low	10 - 20
Fiskepinner	med	8 - 12
Pommes frites	max	4 - 6
Panneretter, f.eks. grønnsakspanne med høne	low	6 - 10
Vårruller	med	10 - 30
Camembert, ost	low	10 - 15
Annet		
Camembert, ost	low	7 - 10
Forhåndstilberedte tørrprodukter som tilsettes vann, f.eks. pasta	min	5 - 10
Krutonger	low	6 - 10
Mandler/valnøtter/pinjekjerner	med	3 - 15

* Snu flere ganger
 ** Varighet per porsjon Stekes en etter en.

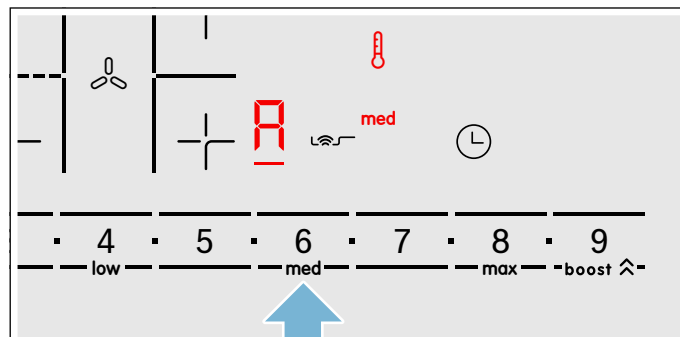
Slik stiller du inn

Velg et passende temperaturtrinn i tabellen. Sett et tomt kokekar på kokesonen.


1. Velg kokesone. Trykk på symbolet . I kokesonedisplayet lyser **A**.




2. Velg ønsket temperaturtrinn i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene.




Funksjonen er aktivert.

Temperatursymbolet  lyser inntil steketemperaturen er nådd. Du hører en signaltone, og temperatursymbolet slukker.

Merknader

- Snu matvarene slik at de ikke svir seg.
- For at temperaturindikatoren  og temperaturtrinnet skal vises, må en kokesone være valgt.

Slå av stekesensoren



Velg kokesone og trykk på symbolet . Funksjonen er deaktivert.

Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barn slår på platetoppen.

Aktivere og deaktivere barnesikringen

Koketoppen må være slått av.

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

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

Permanent barnesikring


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


Inn- og utkobling

Hvordan du slår på den automatiske barnesikringen kan du lese om i → "Grunninnstillinger"

Vaskebeskyttelse

Hvis du tørker over betjeningsfeltet mens koketoppen er slått på, kan innstillingene forandre seg. For å unngå dette har koketoppen en sperrefunksjon til rengjøring.

Innkobling: Berør symbolet . Du hører et lydsignal. Betjeningsfeltet er sperret i 35 sekunder. Du kan vaske over overflaten til betjeningsfeltet uten å forandre innstillingene.

Deaktivere: Etter 35 sekunder opphører sperringen av betjeningsfeltet. Du kan oppheve funksjonen før tiden ved å berøre symbolet .

Merknader

- Du hører et signal 30 sekunder etter aktiveringen. Dette indikerer at funksjonen snart avsluttes.
- Rengjøringssperren har ingen virkning på hovedbryteren. Koketoppen kan slås av når som helst.

Automatisk sikkerhetsutkobling

Dersom en kokesone er i bruk over lengre tid uten at det foretas noen endringer av innstillingen, aktiveres den automatiske sikkerhetsutkoblingen.

Kokesonen varmes ikke opp lenger. I indikatoren for kokesonen blinker **F**, **B** og restvarmeindikatoren **h** eller **H** vekselvis.

Du kan stoppe blinkingen ved å berøre et hvilket som helst symbol. Du kan nå stille inn kokesonen på nytt.

Når den automatiske sikkerhetsutkoblingen aktiveres, avhenger av hvilket kokestrinn som er stilt inn (etter 1 til 10 timer).

Grunninnstillinger

Det er forskjellige grunninnstillinger på apparatet. Disse kan tilpasses etter dine behov.

I displayet	Funksjon
c 1	Automatisk barnesikring 0 Manuell*. 1 Automatisk. 2 Funksjonen er deaktivert.
c 2	Lydsignaler 0 Bekreftelses- og feilsignal er slått av. 1 Kun feilsignal er slått på. 2 Kun bekreftessignal er slått på. 3 Alle signaltoner er slått på.*
c 3	Vis strømforbruk 0 Slått av.* 1 Slått på.
c 5	Automatisk programmering av tilberedningstiden 00 Slått av.* 0 1-99 Tid til automatisk utkobling.
c 6	Varighet for varselurets sluttsignaltone 1 10 sekunder.* 2 30 sekunder. 3 1 minutt.
c 7	Power Management-funksjon. Begrense totaleffekten på platetoppen Hvilke innstillinger som er tilgjengelige, avhenger av platetoppens maksimale effekt. 0 Deaktivert. Platetoppens maksimale effekt. */** 1 1000 W minimumseffekt. 1. 1500 W ... 3 3000 W anbefalt for 13 ampere. 3. 3500 W anbefalt for 16 ampere. 4 4000 W 4. 4500 W anbefalt for 20 ampere. ... 9 eller 9. Maks. effekt for platetoppen.**
c 9	Tid som kan velges for kokesonen 0 Ubegrenset: Sist innstilte kokesone forblir valgt.* 1 Begrenset: Kokesonen blir bare værende valgt i noen sekunder.
c 12	Sjekk kokekar, resultat av tilberedningsprosessen 0 Ikke egnet 1 Ikke optimalt 2 Egnet

* Fabrikkinnstillinger

**Maks.-effekten til platetoppen står oppført på typeskiltet.

I displayet	Funksjon
c 17	Stille inn sirkulasjon eller utlufting 0 Sirkulasjon er stilt inn.* ! Utlufting er stilt inn.
c 18	Stille inn automatisk start 0 Slått av. ! Slått på: Ventilatoren starter på et fastsatt effekttrinn.*
c 20	Stille inn etterutlufting 0 Slått av. ! Slått på: Ventilasjonen går på utlufting i ca. 6 minutter på effekttrinn 3 og på sirkulasjon i ca. 30 minutter på effekttrinn !. Deretter slår den seg av automatisk.*
c 0	Tilbakestille til fabrikkinnstillinger 0 Individuelle innstillinger.* ! Tilbakestille til fabrikkinnstillinger.

* Fabrikkinnstillinger
 **Maks.-effekten til platetoppen står oppført på typeskiltet.

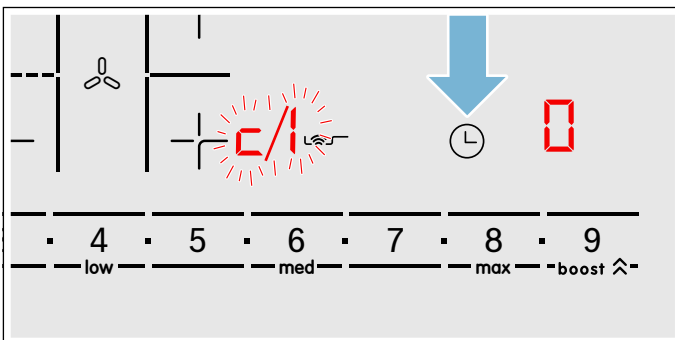
Slik kommer du til grunninnstillingene:

Koketoppen må være slått av.

- Slå på koketoppen.
- Berør symbolet ⊕ i ca. fire sekunder i løpet av de neste ti sekundene.
De første fire visningene inneholder produktinformasjon. Berør innstillingsområdet for å se de enkelte visningene.

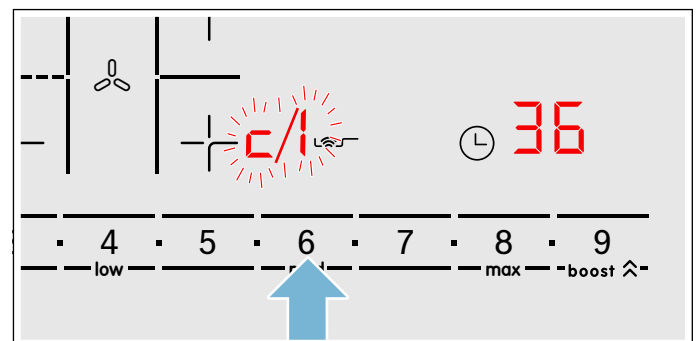
Produktinformasjon	Visning
Kundeserviceindeks (KI)	01
Produksjonsnummer	Fd
Produksjonsnummer 1	95.
Produksjonsnummer 2	05

- Hvis du berører symbolet ⊕ på nytt, kommer du til grunninnstillingene.
I visningene blinker c og ! vekselvis, og 0 vises som forhåndsinnstilling.



- Trykk på symbolet ⊕ gjentatte ganger helt til den ønskede funksjonen vises.

- Velg deretter ønsket innstilling i innstillingsområdet.



- Berør symbolet ⊕ i minst fire sekunder.

Innstillingene er lagret.

Gå ut av grunninnstillinger

Slå av koketoppen med hovedbryteren.

Energibruksindikasjon

Denne funksjonen viser det samlede energiforbruket ved forrige matlaging på denne platetoppen.

Etter at platetoppen er slått av, vil forbruket vises i 10 sekunder i kilowatt-timer, f.eks. **1.08** kWh.

Visningens nøyaktighet avhenger bl.a. av spenningskvaliteten i strømmettet.

Hvordan du slår på denne funksjonen, kan du lese om i kapittel → "Grunninnstillinger".

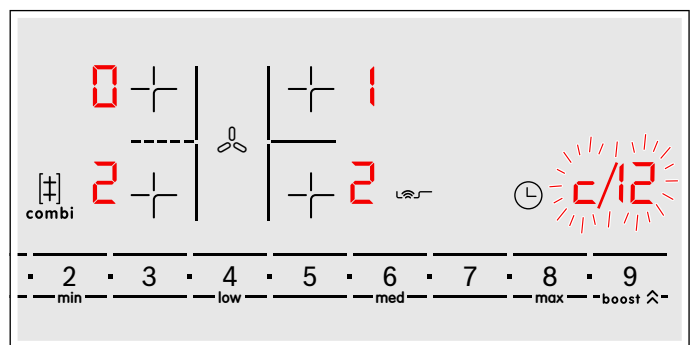
Test av kokekar

Med denne funksjonen kan du kontrollere prosessen og kvaliteten på tilberedningen avhengig av kokekar.

Resultatet er en referanseverdi og avhenger av egenskapene til kokekaret og kokesonen som brukes.

1. Fyll kokekaret med ca. 200 ml vann og sett det midt på den kokesonen som samsvarer best med kokekarets diameter. Dette gjøres ved romtemperatur.
2. Gå til grunninnstillingene og velg innstillingen **c 12**.
3. Trykk på innstillingsområdet. I displayet for kokesonene blinker **—**. Funksjonen er aktivert.

Etter 10 sekunder vises resultatet for tilberedningens kvalitet og varighet i displayet for kokesonene.



Kontroller resultatet med følgende tabell:

Resultat	
	Kokekaret er ikke egnet for kokesonen og blir derfor ikke varm.*
	Kokekaret varmes langsommere opp enn forventet og kokeprosessen foregår ikke optimalt.*
	Kokekaret varmes opp riktig og kokeprosessen går som den skal.

* Dersom det finnes en mindre kokesone, kan du teste kokekaret en gang til på den lille kokesonen.

Berør innstillingsområdet for å aktivere denne funksjonen igjen.

Merknader

- Hvis kokesonen som brukes er mye mindre enn diameteren på kokekaret, varmes bare midten av kokekaret opp, og resultatet blir ikke optimalt eller ikke tilfredsstillende.
- Du finner informasjon om denne funksjonen i kapittel → "Grunninnstillinger"
- Du finner informasjon om type, størrelse og plassering av kokekaret i kapittel → "Koking med induksjon".

Strømstyring

Med funksjonen Power-Manager kan totaleffekten for hele platetoppen stilles inn.

Platetoppen er forhåndsinnstilt fra fabrikken. Maks. effekt står oppgitt på typeskiltet. Med funksjonen Power-Manager kan verdien endres etter kravene i den aktuelle el-installasjonen.

For å unngå at denne verdien overstiges, fordeler platetoppen den tilgjengelige effekten på de kokesonene som er slått på.

Mens funksjonen Power-Manager er aktivert, kan det tidvis forekomme at effekten til en kokesone synker under den nominelle verdien. Hvis en kokesone slås på og effektbegrensningen nås, vises _ en kort stund i displayet. Apparatet reguleres og velger automatisk høyest mulig effektrinns.

Mer informasjon om hvordan du endrer totaleffekten for platetoppen, finner du i kapittel → "Grunninnstillinger"

Rengjøring

Advarsel – Forbrenningsfare!

Apparatet blir varmt under bruk. Vent med rengjøring til apparatet er avkjølt.

Advarsel – Fare for forbrenning!

Apparatet blir varmt under bruk. Dersom det kommer varm væske inn i apparatet, må du la apparatet avkjøles i minst to timer før du fjerner filterdekselet, metallfettfilteret, beholderen, overløpsbeholderen eller husdekselet.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan føre til elektrisk støt. Apparatet skal bare rengjøres med en fuktig klut. Før rengjøring må nettstøpselet trekkes ut, eller sikringen tas ut i sikringsskapet.

Advarsel – Fare for personskader!

Komponenter inni apparatet kan ha skarpe kanter. Bruk vernehansker under installasjon av apparatet.

Merk: Bruk bare litt vann ved rengjøring, det må ikke trenge vann inn i apparatet.

Merknader

- Ta av alle smykker på hender og armer før du rengjør apparatet.
- Ikke bruk noen form for rengjøringsmidler så lenge koketoppen fortsatt er varm, ettersom det kan føre til flekker. Forsikre deg om at alle rester av det brukte rengjøringsmiddelet blir fjernet.

Rengjøringsmiddel

Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til koketopper. Ta hensyn til veiledningen fra produsenten på produktpakningen.

Følg alle anvisninger og advarsler som følger med rengjøringsmidlet.

Du kan kjøpe egnede rengjørings- eller pleiemidler via kundeservice eller i vår nettbutikk.

Obs!

Overflateskader

Bruk aldri:

- ufortynnet oppvaskmiddel
- rengjøringsmiddel for oppvaskmaskin
- skuremiddel
- høytrykksspyler eller dampstråle
- stekeovnsrens
- etsende, klorholdige eller aggressive rengjøringsmidler
- sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler
- oppvasksvamper, børster eller skuresvamper som er harde og lager riper

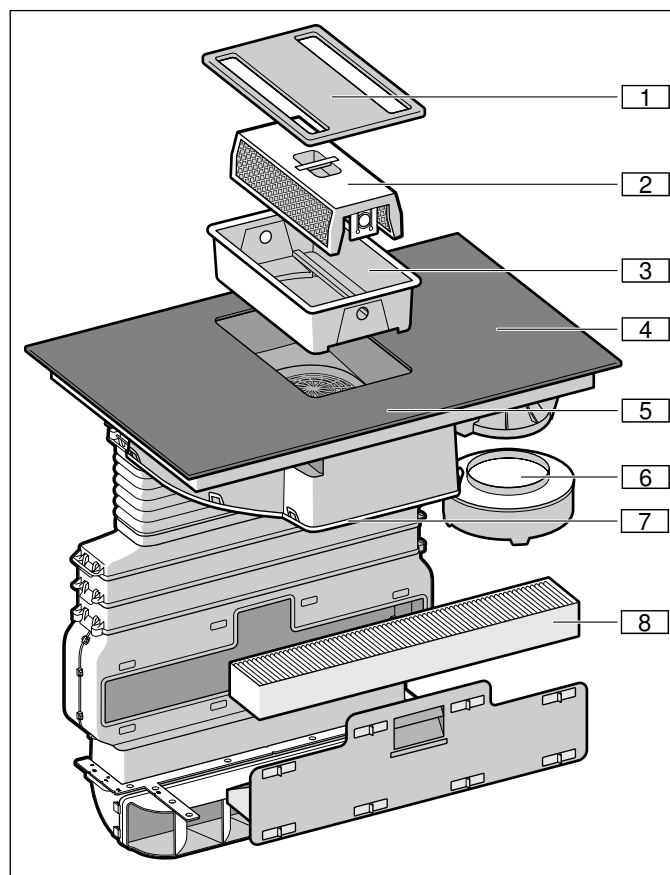
Obs! Overflateskader

Vask alltid nye svamper grundig før bruk.

De forskjellige overflatene kan ta skade hvis du bruker feil type rengjøringsmidler. Det er derfor viktig å følge opplysningene i tabellen.

Område	Rengjøringsmiddel
Glasskeramikk	<p>Glasspussemiddel ved flekker fra kalk- og vannrester: Rengjør koketoppen med en gang den er avkjølt. Du kan bruke et rengjøringsmiddel som er egnet for glasskeramiske koketopper eller glasspussemiddel (artikkelnr. 00311499).</p> <p>Glasskrape (artikkelnr. 00087670) ved flekker fra sukker, risstivelse eller plast: Rengjør umiddelbart. Forsiktig: fare for forbrenning.</p> <p>Rengjør deretter med en fuktet oppvaskklut og tørk av med en tørr klut.</p> <p>Merk: Bruk aldri rengjøringsmiddel for oppvaskmaskiner.</p>
Rustfritt stål	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Bruk bare litt vann, det må ikke trenge vann inn i apparatet.</p> <p>Bløtgjør inntørkede flekker med litt vann og oppvaskmiddel, ikke skur dem bort.</p> <p>Rengjør flater i rustfritt stål bare i sliperetringen.</p> <p>Du får kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål hos kundeservice, i nettbutikken vår eller i en faghandel (artikkelnr. 00311499). Påfør rengjøringsmidlet i et tynt lag med en myk klut.</p> <p>Merk: Bruk aldri glasskrape til rengjøring av platetopprammen.</p>
Plast	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en myk klut eller i oppvaskmaskinen.</p>
Betjeningselementer	<p>Varmt såpevann eller egnet glasspussemiddel (artikkelnr. 00311499): Rengjør med en fuktet oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p>
Filterdeksel	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en fuktet oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p>

Komponenter som må rengjøres



Nr.	Betegnelse
1	Filterdeksel
2	Metallfettfilter
3	Beholder
4	Koketopp
5	Betjeningsfelt
6	Overløpsbeholder
7	Deksel til hus
8	Aktivkullfilter (bare ved omluftsdrift)

Koketoppramme (kun på apparater med koketoppramme)

Ta hensyn til følgende for å unngå skader på koketopprammen:

- Bruk kun varmt såpevann.
- Vask nye kluter grundig før bruk.
- Bruk ingen sterke eller skurende rengjøringsmidler.
- Bruk ikke glasskrape eller spise gjenstander.

Koketopp

Rengjør koketoppen etter bruk. Dermed unngår du at rester brenner seg fast. Rengjør koketoppen først når restvarmeindikatoren har slukket. Fjern overkok umiddelbart, pass på at ingen matrester tørker inn.

Rengjør koketoppen med en fuktig klut og tørk av den med en tørr klut, slik at det ikke oppstår kalkflekker.

Kraftig smuss fjernes enklest med en glasskrape eller glasspussemiddel for glasskeramikk. Følg anvisningene fra produsenten.

Du finner egnede glasskraper (artikkelnr. 00087670) gjennom kundeservice eller i nettbutikken vår.

Du oppnår gode rengjøringsresultater med spesialsvamper for rengjøring av glasskeramiske koketopper.

Ventilasjon

For å sikre at filtrene kan fange opp lukt og fett, må de skiftes ut eller rengjøres regelmessig.

Metallfettfilter

Metallfettfiltrene må rengjøres hver 30. driftstime, men minst én gang i måneden.

⚠ Advarsel – Fare for brann!

Fettavleiringene i fettfilteret kan antennes.

Rengjør fettfilteret minst én gang i måneden.

Bruk aldri apparatet uten fettfilter.

Aktivt kullfilter

Aktivkullfilteret må skiftes ut med regelmessige mellomrom. Følg med på metningsindikatorene på apparatet for å vite når det skal skiftes.

Indikasjon for mettet

Når metallfettfilteret eller aktivkullfilteret er mettet, høres det et signal når apparatet slås av.



Følgende symboler lyser i displayet:

- **Metallfettfilter:** *F 10* lyser
- **Aktivkullfilter:** *F 11* lyser
- **Metallfettfilter og aktivkullfilter:** *F 10* og *F 11* lyser vekselvis

Senest nå bør du rengjøre metallfettfilteret eller skifte ut aktivkullfilteret.

Når du har rengjort eller skiftet ut de gjeldende filtrene, må du tilbake stille metningsindikatoren slik at displayene *F 10* og *F 11* slutter å lyse.

Etter at apparatet er slått av, lyser *F 10* eller *F 11*.

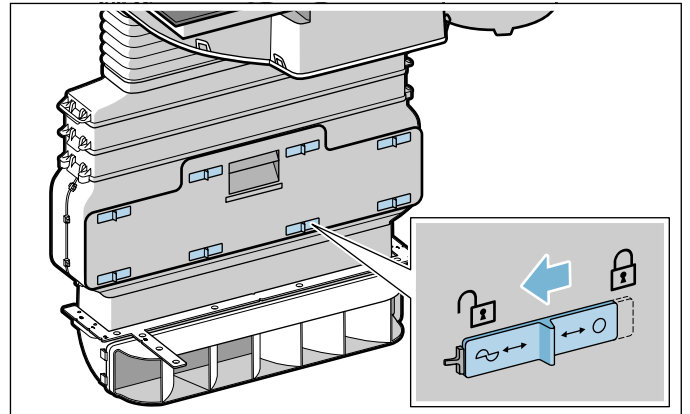
1. Trykk på symbolet . Du hører et lydsignal. Metningsindikatoren for metallfettfilteret er tilbakestilt.
2. Hvis *F 11* lyser, må du trykke på symbolet  på nytt. Du hører et lydsignal. Metningsindikatoren for aktivkullfilteret er tilbakestilt.

Bytte aktivkullfilter (bare ved sirkulasjonsdrift)

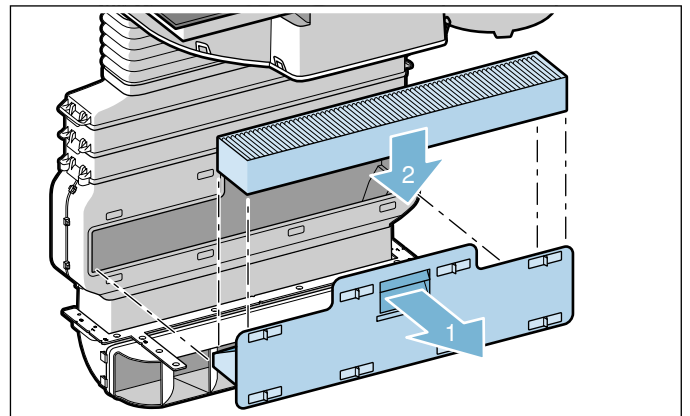
Aktivkullfiltre fjerner luktstoffer fra matosen. De brukes kun i sirkulasjonsdrift.

Merknader

- Aktivkullfilteret følger ikke med i leveringsomfanget. Du får aktivkullfilteret (artikkelnr. HZ381700) hos faghandelen, kundeservice eller i nettbutikken.
 - Aktivkullfilteret kan ikke rengjøres eller aktiveres på nytt.
 - Bruk kun originalfiltre. På den måten sikrer du optimal funksjon.
1. Åpne alle lukkeelementene på skuffen i flatkanalen på innbyggingsmodulen.



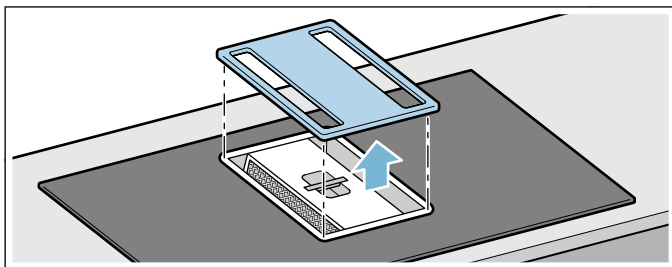
2. Åpne skuffen i flatkanalen og ta ut aktivkullfilteret.



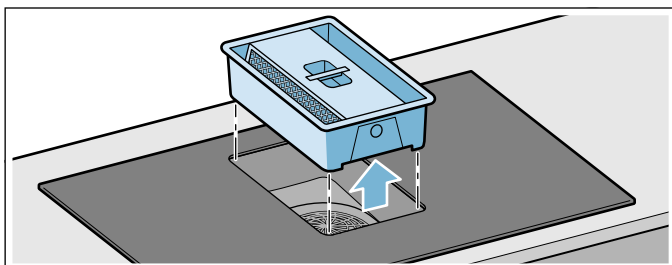
3. Sett inn et nytt aktivkullfilter.
4. Lukk skuffen i flatkanalen og alle lukkeelementene. **Merk:** Forsikre deg om at alle lukkeelementene er riktig lukket. Ellers kan det oppstå lyder og ytelsen til ventilasjonen kan reduseres.

Demontering av fettfilteret av metall

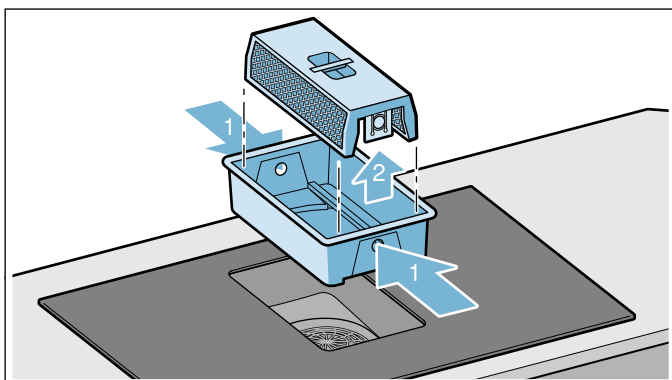
Metallfettfilteret skiller fett fra matosen. For å sikre at filtrene fungerer optimalt, må de rengjøres minst én gang i måneden.

1. Ta av filterdekselet.

Merk: Pass på at filterdekselet ikke faller ned og skader koketoppen.

2. Ta metallfettfilteret ut av beholderen.

Merk: Det kan samle seg fett nede i beholderen. Hold metallfettfilteret vannrett for å forhindre at det drypper fett fra det.

3. Trykk på lukkeelementene på begge sider av beholderen for å løsne metallfettfilteret fra beholderen.**4.** Tøm beholderen ved behov.**5.** Rengjør metallfettfilteret og filterdekselet.**6.** Etter at metallfilteret er demontert, rengjøres apparatet fra innsiden.

Merk: Det kan danne seg små dråper på viftehjulet. Dette er normalt og skyldes kondens fra kokedampen. Det er ingen sikkerhetsrisiko og ingen fare for skader. De elektriske komponentene i apparatet er beskyttet.

Rengjøring av metall fettfilter**Merknader**

- Ikke bruk rengjøringsmidler som er aggressive, eller som inneholder syre eller lut.
- Metallfettfilteret kan rengjøres i oppvaskmaskin eller for hånd.

For hånd:

Merk: Ved hardnakkert smuss kan det brukes et spesielt fettløsningsmiddel (artikkelnr. 00311297). Dette kan bestilles fra nettbutikken.

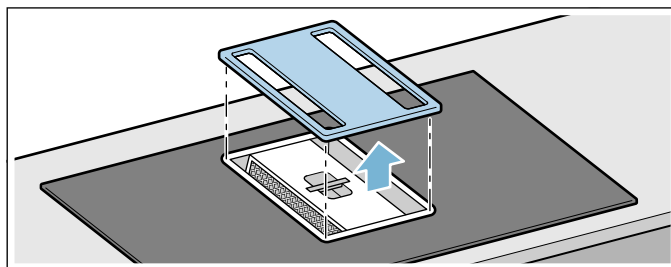
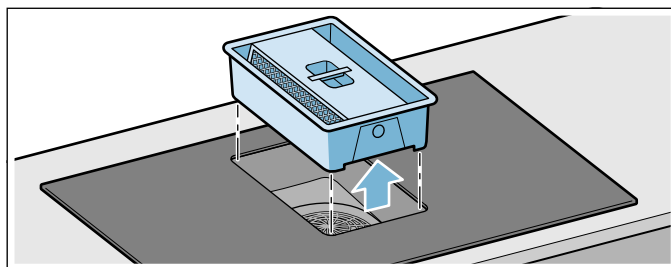
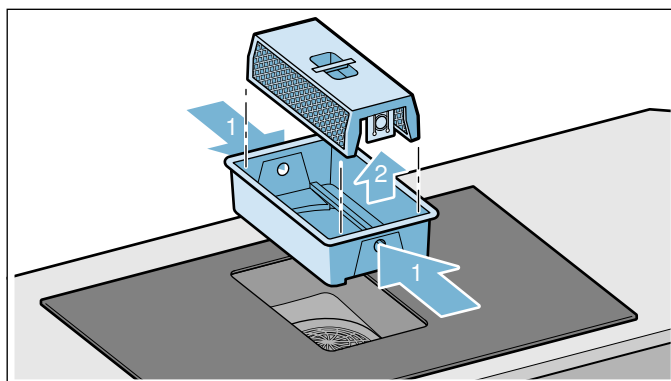
- Metallfettfilteret bløtes opp i varmt såpevann.
- Vask metallfettfilteret med en børste og skylldet deretter godt.
- La metallfettfilteret dryppe av.

I oppvaskmaskinen:

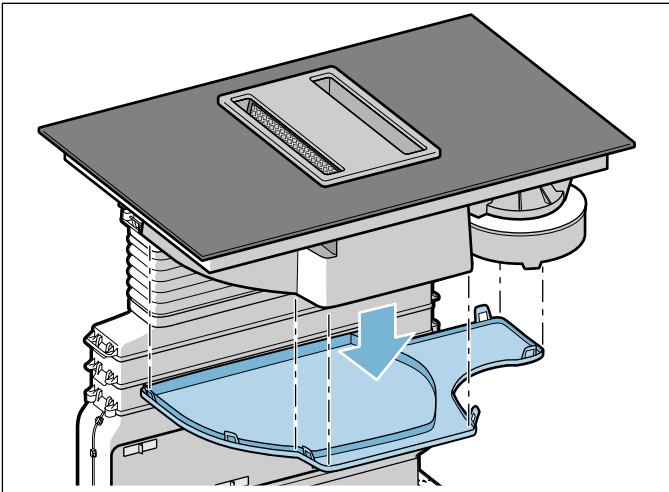
- Ikke vask metallfettfilter sammen med annen oppvask dersom det er svært skittent.
- Sett metallfettfilteret løst inn i oppvaskmaskinen. Ikke klem inn metallfettfilteret.
- For å få et optimalt rengjøringsresultat bør du legge inn metallfettfilteret i oppvaskmaskinen slik at det ligger på filtersiden.

Demontere og rengjøre andre apparatkomponenter

Rengjør også benkeventilasjonen innvendig med jevne mellomrom. Ved hardnakkert smuss kan det brukes et spesielt fettløsningsmiddel (artikkelnr. 00311297).

1. Fjern filterdekselet, og rengjør det med en fuktig klut.**2.** Ta metallfettfilteret ut av beholderen.**3.** Trykk på lukkeelementene på begge sider av beholderen for å løsne metallfettfilteret fra beholderen.

4. Tøm beholderen ved behov.
5. Rengjør metallfettfilteret og beholderen i oppvaskmaskinen.
6. Fjern og rengjør dekselet til huset på undersiden av apparatet ved behov.



7. Monter på plass igjen etter rengjøring og tørking.



Monter metallfettfilteret

1. Sett inn beholder.
2. Monter metallfettfilteret.
Merk: Forsikre deg om at metallfettfilteret er satt inn riktig. Ellers vil ikke ventilasjonen fungerer.
3. Legg på filterdekselet.

Tilbakestille metningsindikatoren

Når du har rengjort eller skiftet ut de gjeldende filtrene, må du tilbakestille metningsindikatoren slik at displayene **F 10** og **F 11** slutter å lyse.

Etter at apparatet er slått av, lyser **F 10** eller **F 11**.

1. Trykk på symbolet .
Du hører et lydsignal. Metningsindikatoren for metallfettfilteret er tilbakestilt.
2. Hvis **F 11** lyser, må du trykke på symbolet  på nytt.
Du hører et lydsignal. Metningsindikatoren for aktivkullfilteret er tilbakestilt.

Rengjøre overløpsbeholderen

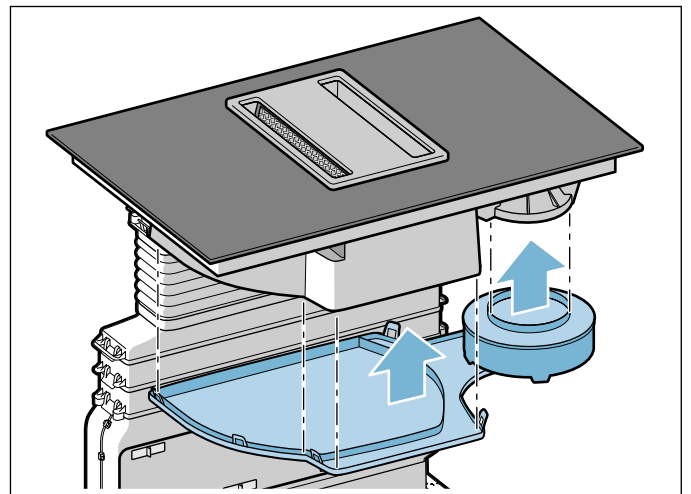
Merknader

- Forsikre deg om at innløpet til overløpsbeholderen ikke er blokket. Hvis det kommer gjenstander inn i apparatet, må disse fjernes når apparatet er avkjølt. For å gjøre dette må du ta av filterdekselet, og fjerne metallfettfilteret og beholderen.
- Hvis det kommer væske inn i apparatet ovenfra, samles den opp i overløpsbeholderen. Skru av og tøm overløpsbeholderen. Fjern dekselet til huset ved behov.

1. Skru av overløpsbeholderen med begge hendene.

Merknader

- Overløpsbeholderen må holdes vannrett, slik at det ikke renner ut væske.
- Dersom metallfettfilteret og beholderen er demontert og det kommer væske inn i apparatet gjennom viftegitteret, må du ta av husdekselet.



2. Tøm og skyll overløpsbeholderen og eventuelt husdekselet.
3. Skru fast overløpsbeholderen på plass igjen etter rengjøring.
4. Fest dekselet til huset på plass igjen.

Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)

Bruk

Hvorfor kan ikke platetoppen slås på, og hvorfor lyser symbolet for barnesikring?

Barnesikringen er aktivert.

Opplysninger om denne funksjonen finner du i kapittel → "*Barnesikring*".

Hvorfor blinker indikasjonene, og hvorfor lyder det en signaltone?

Fjern væsker eller spiserester fra betjeningsfeltet. Fjern alle gjenstander som ligger på betjeningsfeltet.

Anvisningen for å deaktivere signaltonen finner du i kapittel → "*Grunninnstillinger*".

Lyder

Hvorfor hører man lyder under matlagingen?

Alt etter kvaliteten på bunnen av kokekaret kan det oppstå lyder mens platetoppen er i drift. Disse lydene er vanlige, er en del av induksjonsteknologien og tyder ikke på noen defekt.

Mulige lyder

Dyp summing som fra en transformator:

Oppstår ved matlaging på høyt koketrinn. Lyden forsvinner eller blir stillere når koketrinnet reduseres.

Dyp piping:

Oppstår når kokekaret er tomt. Denne lyden forsvinner når kokekaret fylles med vann eller matvarer.

Knitring:

Oppstår i kokekar bestående av ulike materialer som ligger over hverandre, eller ved samtidig bruk av kokekar i forskjellig størrelse og av forskjellig materiale. Styrken på lyden kan variere alt etter mengde og måten man tilbereder matrettene på.

Høye pipetoner:

Kan oppstå når to kokesoner samtidig står på høyeste koketrinn. Pipetonene forsvinner eller blir svakere når koketrinnet reduseres.

Ventilatorlyd:

Kokefeltet er utstyrt med en ventilator som slår seg på ved høye temperaturer. Ventilatoren kan fortsatt stå på også etter at kokefeltet er slått av dersom den målte temperaturen fremdeles er for høy.

Kokekar

Hvilke kokekar er egnet for induksjonstoppen?

Du finner informasjon om kokekar som er egnet til induksjon, i kapittel → "*Koking med induksjon*".

Hvorfor blir ikke kokesonen varm, og hvorfor blinker koketrinnet?

Kokesonen som kokekaret står på, er ikke slått på.

Forsikre deg om at kokesonen som kokekaret står på, er slått på.

Kokekaret er for lite til kokesonen som er slått på, eller er ikke egnet til induksjon.

Forsikre deg om at kokekaret er egnet til induksjon, og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. Opplysninger om type, størrelse og plassering av kokekar finner du i kapitlene → "*Koking med induksjon*" og → "*Move-funksjon*".

Hvorfor tar det så lang tid før kokekaret blir varmt, eller hvorfor blir det ikke varmt nok, selv om det er valgt et høyt koketrinn?

Kokekaret er for lite til kokesonen som er slått på, eller er ikke egnet til induksjon.

Forsikre deg om at kokekaret er egnet til induksjon, og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. Opplysninger om type, størrelse og plassering av kokekar finner du i kapitlene → "*Koking med induksjon*" og → "*Move-funksjon*".

Rengjøring

Hvordan rengjøres platetoppen?

Optimale resultater oppnås med spesielle rengjøringsmidler for glasskeramikk. Det anbefales ikke å bruke sterke eller skurende rengjøringsmidler, rengjøringsmidler for oppvaskmaskin (konsentrater) eller skurekluter.

Mer informasjon om rengjøring og vedlikehold av platetoppen finner du i kapittel → "*Rengjøring*".

Hva kan du gjøre ved feil?

Ved feil dreier det seg normalt om bagateller som er lette å rette opp. Før du kontakter kundeservice, bør du lese veiledningen i tabellen.

Advarsel – 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.

Feil / display	Mulig årsak	Løsning
Apparatet virker ikke	Støpselet er ikke satt inn	Koble apparatet til strømmettet.
	Strømbrudd	Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer
	Sikring defekt	Se etter i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden
Symbolbelysningen fungerer ikke.	Styreenheten er defekt.	Ta kontakt med kundeservice.
Ventilasjonen fungerer ikke.	Metallfettfilter er ikke satt inn riktig.	Sett inn metallfettfilteret riktig.
	Sensoren for filtergjenkjenning fungerer ikke.	Ta kontakt med kundeservice.
F 10	Metallfettfilteret er mettet.	Rengjør metallfettfilteret. → "Rengjøring" på side 26
F 11	Kullfilteret er mettet.	Skift ut kullfilteret. → "Rengjøring" på side 26
F 10 / F 11	Metningsindikatoren lyser selv om filteret har blitt rensert eller byttet.	Tilbakestill metningsindikatoren. → "Tilbakestille metningsindikatoren" på side 30
Ingen indikator vises.	Strømtilførselen er brutt.	Kontroller om det er oppstått en kortslutning i strømforsyningen ved hjelp av andre elektriske apparater.
	Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet.	Kontroller at apparatet er tilkoblet riktig i henhold til koblingsskjemaet.
	Feil i elektronikken.	Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Indikatorene blinker	Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand.	Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
Indikatoren — blinker i kokesone-displayene.	Det er oppstått en feil i elektronikken.	Bekreft feilmeldingen ved å dekke til betjeningsflaten med hånden et kort øyeblikk.
F 2	Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut gjeldende kokesone.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Trykk deretter på et vilkårlig symbol på platetoppen.
F 4	Elektronikken ble overopphetet, og alle kokesoner er koblet ut.	
F 5 + koketrinn og signaltone	En varm gryte står på betjeningsfeltet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet.	Fjern kokekaret. Feilvisningen slukker kort tid etter. Nå kan du fortsette tilberedningen.
F 5 og signaltone	En varm gryte står på betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken har kokesonen slått seg av.	Fjern kokekaret. Vent noen sekunder. Trykk på et vilkårlig betjeningsfelt. Når feilvisningen slukner, kan du fortsette tilberedningen.
F 1 / F 6	Kokesonen er overopphetet og har blitt slått av for å beskytte benkeplaten.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.
F 8	Kokesonen har vært i bruk over lang tid uten avbrudd.	Den automatiske sikkerhetsutkoblingen ble aktivert. Se kapittel → "Automatisk sikkerhetsutkobling" på side 22
E 9000 E 90 10	Feil med driftsspenningen, den befinner seg utenfor normalt driftsområde.	Ta kontakt med din strømleverandør.
U 400	Platetoppen er ikke riktig tilkoblet	Koble platetoppen fra strømmettet. Kontroller at den er tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet.

Ikke plasser varme gryter på betjeningsfeltet.

Merknader

- Dersom **E** vises i displayet, må du trykke lenge på sensorfeltet til den aktuelle kokesonen for å lese av feilkoden.
- Hvis du ikke finner feilkoden i tabellen, kobler du platetoppen fra strømmettet, venter i 30 sekunder og kobler platetoppen til på nytt. Dersom den samme feilen vises igjen, må du kontakte teknisk kundeservice og oppgi feilkoden.
- Dersom det oppstår en feil, går ikke apparatet i standby-modus.

Kundeservice

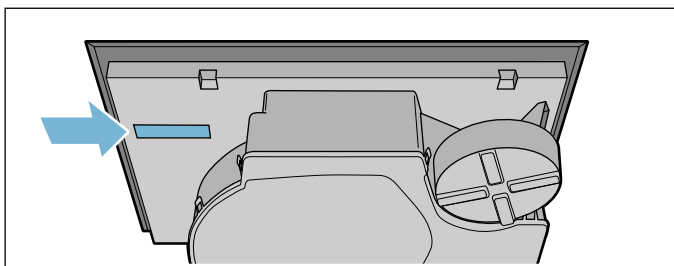
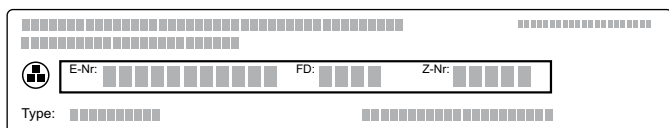
Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødvendige besøk av våre serviceteknikere.

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.
- på undersiden av koketoppen.



Du finner også E-nummeret på koketoppens glasskeramikk. Du kan sjekke kunderegisteret (KI) og FD-nummeret ved å gå til grunninnstillinger. Slå opp i kapittel → "Grunninnstillinger".

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

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

Testretter

Denne tabellen ble laget for testinstituttene for å forenkle testingen 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

Testretter	Kokekar	Koketrinn	Forvarming	Tilberedning		
			Varighet (Min:sek)	Lokk	Koketrinn	Lokk
Smelte sjokolade Kuvertyre (f.eks. merket Dr. Oetker, mørk sjokolade 55 % kakao, 150 g)	Kasserolle med skaft Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nei
Varme opp og holde linsegryte varm Linsegryte* Starttemperatur 20 °C						
Mengde: 450 g	Gryte Ø 16 cm	9	1:30 (uten omrøring)	Ja	1.	Ja
Mengde: 800 g	Gryte Ø 22 cm	9	2:30 (uten omrøring)	Ja	1.	Ja
Linsegryte på boks f.eks. linsegryte med småpølser fra Erasco. Starttemperatur 20 °C						
Mengde: 500 g	Gryte Ø 16 cm	9	ca. 1:30 (omrøring etter ca. 1 min)	Ja	1.	Ja
Mengde: 1 kg	Gryte Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (omrøring etter ca. 1 min)	Ja	1.	Ja
Tilberede béchamelsaus Temperatur på melken: 7 °C Ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l melk (3,5 % fett) og en liten klype salt						
1. Smelt smør, rør inn mel og salt, og varm opp massen.	Kasserolle med skaft Ø 16 cm	2	ca. 6:00	Nei	-	-
2. Ha melken i melblandingen og kok opp under stadig omrøring.		7	ca. 6:30	Nei	-	-
3. Når béchamelsausen har kokt opp, fortsetter du å røre konstant i to minutter mens gryten står på kokesonen.		-	-	-	2	Nei

*Oppskrift iht. DIN 44550

**Oppskrift iht. DIN EN 60350-2

Testretter	Kokekar	Koketrinn	Forvarming		Tilberedning	
			Varighet (Min:sek)	Lokk	Koketrinn	Lokk
Koke risengrynsgrøt						
Risengrynsgrøt, kokt med lokk Temperatur på melken: 7 °C Varm opp melken til kokepunktet. Still inn anbefalt koketrinn og ha ris, sukker og salt oppi melken. Tilberedningstid, inklusive oppkoking ca. 45 min						
Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 90 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og 1 g salt	Gryte Ø 16 cm	8.	ca. 5:30	Nei	3 (omrøring etter 10 min)	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 120 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt	Gryte Ø 22 cm	8.	ca. 5:30	Nei	3 (omrøring etter 10 min)	Ja
Risengrynsgrøt, kokt uten lokk Temperatur på melken: 7 °C Tilsett ingrediensene i melken, og varm opp under stadig omrøring. Velg anbefalt koketrinn når melken har oppnådd en temperatur på ca. 90 °C, og la den småkoke i ca. 50 min.						
Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 90 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og 1 g salt	Gryte Ø 16 cm	8.	ca. 5:30	Nei	3	Nei
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 120 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt	Gryte Ø 22 cm	8.	ca. 5:30	Nei	2.	Nei
Koke ris*						
Vanntemperatur: 20 °C						
Ingredienser: 125 g langkornet ris, 300 g vann og en liten klype salt	Gryte Ø 16 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja
Ingredienser: 250 g langkornet ris, 600 g vann og en liten klype salt	Gryte Ø 22 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.	Ja
Steke svinefilet						
Starttemperatur på steken: 7 °C						
Mengde: 3 svinefileter (samlet vekt ca. 300 g, 1 cm tykke) og 15 ml solsikkeolje	Stekepanne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nei	7	Nei
Tilberede pannekaker**						
Mengde: 55 ml røre per pannekake	Stekepanne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nei	7	Nei
Fritering av dypfryste pommes frites						
Mengde: 2 l solsikkeolje, per porsjon: 200 g dypfryste pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original)	Gryte Ø 22 cm	9	Til oljetemperaturen når 180 °C	Nei	9	Nei

*Oppskrift iht. DIN 44550

**Oppskrift iht. DIN EN 60350-2



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001337456

981111(00)