



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



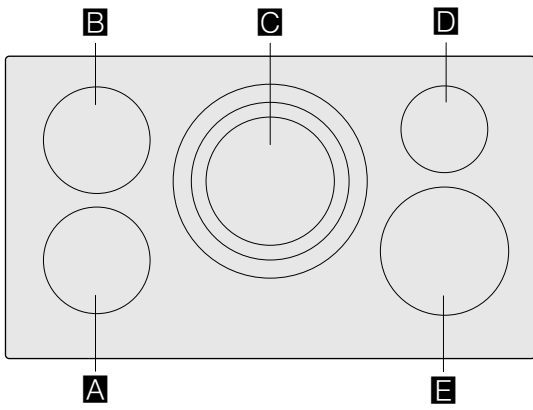
**Keittotaso**  
**Häll**  
**PIV9..D...**






**BOSCH**

[fi] Käyttöohje .....3

[sv] Bruksanvisning ..... 29



		<b>g*</b>	<b>b*</b>
<b>A / B</b>	Ø 18	1.800 W	3.100 W
<b>C</b>	Ø 21 	2.200 W	3.700 W
	Ø 26 	2.600 W	max. 4.400 W
	Ø 32 	3.300 W	max. 5.500 W
<b>D</b>	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
<b>E</b>	Ø 21	2.200 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6

# Sisällysluettelo

 <b>Määräystenmukainen käyttö</b> . . . . .	4	 <b>Pyyhintäsuoja</b> . . . . .	20
 <b>Tärkeitä turvaohjeita</b> . . . . .	5	 <b>Automaattinen turvakatkaisu</b> . . . . .	20
 <b>Vaurioiden syyt</b> . . . . .	6	 <b>Perusasetukset</b> . . . . .	21
Yhteenvedo . . . . .	6	Näin pääset perusasetuksiin: . . . . .	22
 <b>Ympäristönsuojelu</b> . . . . .	7	 <b>Energiankulutuksen näyttö</b> . . . . .	22
Ohjeita energian säästämiseen . . . . .	7	 <b>Astiatesti</b> . . . . .	23
Ympäristöystävällinen hävittäminen . . . . .	7	 <b>Puhdistus</b> . . . . .	23
 <b>Keittäminen induktiotekniikalla</b> . . . . .	7	Keittotaso . . . . .	23
Induktiolla keittämisen edut . . . . .	7	Keittotason kehys . . . . .	23
Keittoastiat . . . . .	7	 <b>Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)</b>	24
 <b>Tutustuminen laitteeseen</b> . . . . .	9	 <b>Mitä tehdä häiriön sattuessa?</b> . . . . .	25
Ohjauspaneeli . . . . .	9	 <b>Huoltopalvelu</b> . . . . .	26
Keittoalueet . . . . .	9	Mallinumero ja sarjanumero . . . . .	26
Jälkilämmön näyttö . . . . .	10	 <b>Testiruoat</b> . . . . .	27
 <b>Koneen käyttö</b> . . . . .	10		
Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä . . . . .	10		
Keittoalueen säätäminen . . . . .	10		
Keittosuositukset . . . . .	11		
 <b>Aikatoiminnot</b> . . . . .	13		
Kypsennysajan ohjelmointi . . . . .	13		
Minuuttikello . . . . .	13		
Ajanottokello-toiminto . . . . .	14		
 <b>PowerBoost-toiminto</b> . . . . .	14		
Aktivointi . . . . .	14		
Deaktivointi . . . . .	14		
 <b>ShortBoost-toiminto</b> . . . . .	15		
Käyttöä koskevat suositukset . . . . .	15		
Aktivointi . . . . .	15		
Deaktivointi . . . . .	15		
 <b>Lämpimänäpito toiminto</b> . . . . .	15		
Aktivointi . . . . .	15		
Deaktivointi . . . . .	15		
 <b>Paistotunnistin</b> . . . . .	16		
Paistamisen edut . . . . .	16		
Pannut paistotunnistinta varten . . . . .	16		
Lämpötilatasot . . . . .	17		
Taulukko . . . . .	17		
Toimi näin . . . . .	19		
 <b>Lapsilukko</b> . . . . .	19		
Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi . . . . .	19		
Lapsilukko . . . . .	19		

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



## Määräystenmukainen käyttö

Lue tämä ohje 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. Keittämistä on valvottava. Lyhytaikaista keittämistä on valvottava keskeytyksettä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

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

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

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

Keittämistä täytyy valvoa. Lyhyttä keittämistä täytyy valvoa koko ajan.

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.

## **Tärkeitä turvaohjeita**

### **Varoitus – 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.

### **Varoitus – Palovamman vaara!**

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

### **Varoitus – 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.

### **Varoitus – Vaurioitumisvaara!**

Tässä keittotasossa on tuuletin, joka sijaitsee laitteen alaosassa. Jos keittotason alapuolella on laatikko, siinä ei saa säilyttää pieniä esineitä tai paperia, sillä ne voivat tuulettimeen imeytyessään vaurioittaa tuuletinta tai vaarantaa jäähdytyksen toimivuuden. Laatikon sisällön ja tuulettimen tuloaukon välillä on oltava vähintään 2 cm.

### **Varoitus – Loukkaantumisaara!**

- 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.

## Vaurioiden syyt

### 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.

### Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Ylikiehunut ruoka.	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.
	Sopimattomat puhdistusaineet.	Käytä vain tämän tyyppisille keittotasaille soveltuvia puhdistusaineita.
Naarmut	Suola, sokeri ja hiekka.	Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana.
	Astioiden karheat pinnat naarmuttavat keittotasoa.	Tarkasta keittoastia.
Värjäytymät	Sopimattomat puhdistusaineet.	Käytä vain tämän tyyppisille keittotasaille soveltuvia puhdistusaineita.
	Kattilan aiheuttama hankauma.	Nosta kattiloita ja pannuja, kun siirrät niiden paikkaa.
Simpukanmuotoinen särö	Sokeri, hyvin sokeripitoiset ruoat.	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.

## Ympäristönsuojelu

Tässä luvussa saat tietoa energian säästämisestä ja laitteen hävittämisestä.

### 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.

### 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.

## Keittäminen induktiotekniikalla

### Induktiolla keittämisen edut

Induktiotekniikalla keittäminen poikkeaa ratkaisevasti perinteisestä keittämisestä, sillä lämpö muodostuu suoraan keittoastiassa. Siitä on monia etuja:

- Keitettäessä ja paistettaessa säätyy aikaa.
- Energiansäästö.
- Helpompi hoito ja puhdistus. Yli kiehunut ruoka ei pala niin nopeasti kiinni.
- Lämmönvalvonta ja turvallisuus; keittotaso lisää tai vähentää lämmöntuottoa heti valitsimen käytön jälkeen. Induktiokeittoalue keskeyttää lämmöntuoton heti, kun astia otetaan keittoalueelta, vaikka sitä ei olisi kytketty ensin pois päältä.

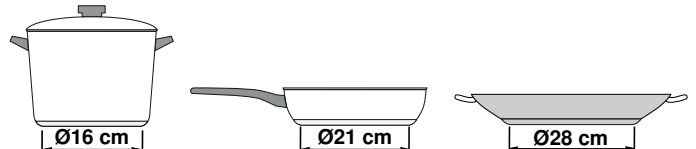
### Keittoastiat

Käytä vain ferromagneettisia astioita induktiotekniikalla keittäessäsi, esimerkiksi:

- astiat emaloitua terästä
- astiat valurautaa
- erityisiä teräksisiä induktioastioita.

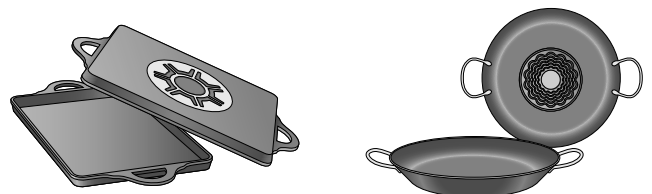
Voit tarkastaa astian soveltuvuuden induktiokäyttöön katsomalla ohjeet luvusta → "Astiatesti".

Jotta keittotulos olisi hyvä, kattilan pohjan ferromagneettisen alueen pitää vastata keittoalueen kokoa. Jos astiaa ei tunnisteta yhdellä keittoalueella, kokeile uudelleen toisella keittoalueella, jonka halkaisija on pienempi.



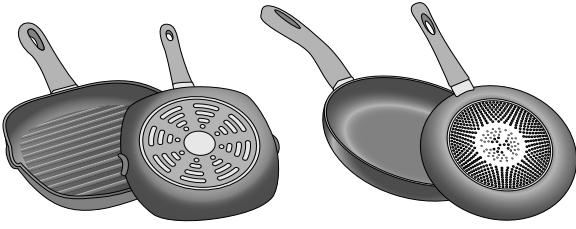
On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen:

- Jos keittoastian pohja on vain osittain ferromagneettinen, vain ferromagneettinen pinta kuumenee. Lämpö saattaa siis jakautua epätasaisesti. Ei-ferromagneettisen alueen lämpötila saattaa olla liian alhainen keittämiseen.





- Jos astian pohjan materiaali sisältää esimerkiksi alumiinia, ferromagneettinen pinta on pienempi. Tällainen astia ei ehkä lämpene kunnolla tai sitä ei mahdollisesti tunnisteta lainkaan.



### Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

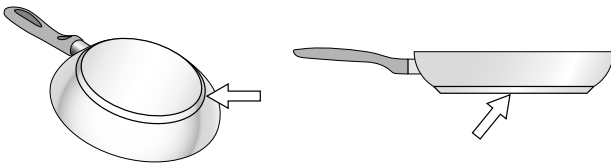
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

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

### Astian pohjan ominaisuudet

Astian pohjan ominaisuudet voivat vaikuttaa keittotulokseen. Käytä kattiloita ja pannuja, joiden materiaali jakaa lämmön tasaisesti astiaan, esimerkiksi kattiloita, joissa on teräksinen sandwich-pohja. Näin säästyy aikaa ja energiaa.

Käytä astioita, joissa on tasainen pohja. Astioiden epätasaiset pohjat heikentävät lämmöntuottoa.



### 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 keittotasoa ei toimi jäähtymisen jälkeen, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluumme.

### Kattilantunnistin

Jokaisella keittoalueella on kattilantunnistuksen alaraja, joka riippuu astian pohjan ferromagneettisesta halkaisijasta ja materiaalista. Siksi tulisi aina käyttää sitä keittoaluetta, joka parhaiten vastaa kattilan pohjan halkaisijaa.

### Automaattinen tunnistus kaksi- tai kolmitoimikeittoalueissa

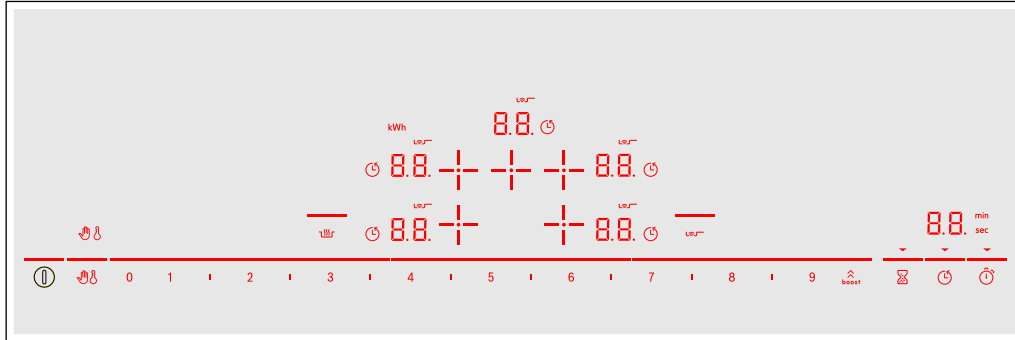
Nämä keittoalueet voivat tunnistaa erikokoisia astioita. Astian materiaalista ja ominaisuuksista riippuen keittoalue mukautuu automaattisesti aktivoimalla yksi-, kaksi- tai kolmitoimikeittoalueen siten, että hyvään keittotulokseen tarvittava teho välittyy.











## Tutustuminen laitteeseen

Löydät tietoja keittoalueiden mitoista ja tehoista kohdasta → *Sivu 2*

### Ohjauspaneeli



Käyttöalueet	
	Pääkytkin
	Keittoalueen valitseminen
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Säätöalue
	PowerBoost- ja ShortBoost-toiminto
	Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten
	Lapsilukko
	Lämpimänäpito toiminto
	Paistotunnistin
	Minuuttikello
	Kypsennysajan asetus
	Ajanottokellotoiminto

Näytöt	
0.0	Käyttötila
1-9	Tehoalueet
H/h	Jälkilämpö
00	Ajastintoiminto
	Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten
	Lapsilukko
	Kypsennysajan asetus
min / sec	Ajastimen näytöt
b.	PowerBoost-toiminto
Pb.	ShortBoost-toiminto
	Paistotunnistin
kWh	Energiankulutus
Lo	Lämpimänäpito

### Käyttöalueet

Kun keittotaso lämpenee, tällä hetkellä käytettävissä olevien käyttöalueiden symbolit palavat.

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

### Huomautuksia

- Käyttöalueiden vastaavat symbolit syttyvät sen mukaan, ovatko ne käytettävissä. Keittoalueiden tai valittujen toimintojen näytöt palavat kirkaampina.
- Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Kosteus voi heikentää toimintaa.

### Keittoalueet

Keittoalueet		
	Tavallinen keittoalue	Käytä sopivan kokoista keittoastiaa
	Kolmitoimikeittoalue	Keittoalue kytkeytyy automaattisesti käyttöön, kun käytät keittoastiaa, jonka pohja vastaa ulompaa aluetta (☉ tai ☉).

Käytä vain induktioliedelle sopivaa keittoastiaa, ks. kappale → "Keittäminen induktiotekniikalla"

## Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle jälkilämmön näyttö. Se ilmaisee, että keittoalue on vielä kuuma. Älä kosketa keittoaluetta jälkilämmön näytön palaessa.

Jälkilämmön määrästä riippuen näytössä näkyy seuraavasti:

- Näyttö **H**: korkea lämpötila
- Näyttö **h**: matala lämpötila

Jos otat astian keittoalueelta keittämisen aikana, jälkilämmön näyttö ja valittu tehoalue vilkkuvat vuorotellen.



Kun keittoalue kytketään pois päältä, jälkilämmön näyttö palaa. Vaikka keittotaso olisi jo kytketty pois päältä, jälkilämmön näyttö palaa niin kauan kuin keittoalue on vielä lämmin.


## Koneen käyttö

Tästä luvusta löydät ohjeet siitä, miten keittoalue säädetään. Taulukosta löydät tehoalueet ja kypsytysajat eri ruokalajeille.

### Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia . Kuulet äänimerkin. Keittoalueisiin kuuluvat symbolit ja toiminnot, jotka ovat tällä hetkellä käytettävissä, palavat. Keittoalueiden vieressä palaa symboli . Keittotaso on käyttövalmis.

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia , kunnes näytöt sammuvat. Jälkilämmön näyttö palaa, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

### Huomautuksia

- Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 20 sekuntia pois päältä.
- Valitut säädöt pysyvät muistissa 4 sekuntia keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen. Jos kytket laitteen tänä aikana taas päälle, keittotaso kytkeytyy käyttöön edeltävillä asetuksilla.

### Keittoalueen säätäminen

Aseta haluamasi tehoalue symboleilla **1 - 9**.



Tehoalue **1** = pienin teho.

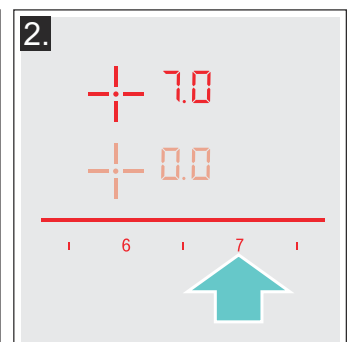
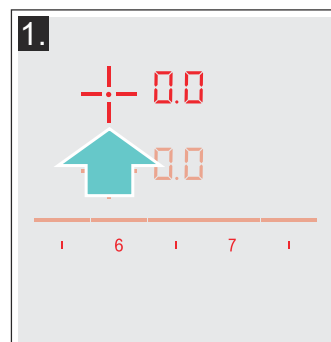
Tehoalue **9** = suurin teho.

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Tämä tehoalue on merkitty säätöalueella symbolilla **I**.

### Keittoalueen ja tehoalueen valitseminen

Keittotason pitää olla päällä.

1. Kosketa haluamasi keittoalueen symbolia . Näyttö  palaa kirkkaampana.
2. Valitse sen jälkeen säätöalueella haluamasi tehoalue.



Tehoalue on asetettu.

## Tehoalueen muuttaminen

Valitse keittoalue ja säädä sitten säätöalueella haluamasi tehoalue.

## Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja säädä säätöalueella arvoksi **00**. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näyttöön ilmestyy jälkilämmön näyttö.

## Huomautuksia

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

## Keittosuositukset

### Suosituksia

- Kun lämmität soseita, sosekeittoja ja saostettuja kastikkeita, sekoita silloin tällöin.
- Aseta esilämmitystä varten tehoalue 8 - 9.
- Kun kypsennät kannellisessa astiassa, laske tehoaluetta kun kannen ja astian välistä tulee höyryä. Höyryn poistuminen astiasta ei ole tarpeen hyvän kypsennystuloksen saavuttamiseksi.
- Pidä keittoastia keittämisen jälkeen suljettuna tarjoiluun asti.
- Kun kypsennät painekattilassa, noudata valmistajan ohjeita.
- Älä kypsennä ruokia liian pitkään, jotta ravintoarvot säilyvät hyvinä. Voit säätää optimaalisen kypsennysajan munakellon avulla.
- Vältä öljyn palamista, jotta kypsennystulos on terveellinen.
- Ruskista elintarvikkeet paistamalla ne peräjälkeen pieninä annoksina.
- Keittoastia voi kuumentua kypsennettäessä hyvin kuumaksi. Suosittelemme käyttämään patalappuja.
- Energiatehokasta keittämistä koskevia suosituksia löydät luvusta → "Ympäristönsuojelu"

### Kypsennystaulukko

Tästä taulukosta löydät tiedot eri ruokiin sopivista tehoalueista. Kypsennysaika voi vaihdella ruokien tyyppiin, painon, paksuuden ja laadun mukaan.

	Tehoalue	Kypsennysaika (min)
<b>Sulatus</b>		
Suklaa, kuorrute	1 - 1.5	-
Voi, hunaja, liivate	1 - 2	-
<b>Lämmittäminen ja lämpimänäpito</b>		
Pata, esim. linssipata	1.5 - 2	-
Maito*	1.5 - 2.5	-
Makkaroiden kuumentaminen vedessä*	3 - 4	-
<b>Sulatus ja lämmittäminen</b>		
Pinaatti, pakastettu	3 - 4	15 - 25
Gulassi, pakastettu	3 - 4	35 - 45
<b>Kypsennys alle kiehumapisteessä</b>		
Perunapyörökät*	4.5 - 5.5	20 - 30
Kala*	4 - 5	10 - 15
Valkoiset kastikkeet, esim. Béchamelkastike	1 - 2	3 - 6
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike	3 - 4	8 - 12
* Ilman kantta		
** Käännä useita kertoja		
*** Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5		

	Tehoalue	Kypsennysai- ka (min)
<b>Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus</b>		
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	2.5 - 3.5	15 - 30
Riisipuuro***	2 - 3	30 - 40
Kuoriperunat	4.5 - 5.5	25 - 35
Kuoritut perunat	4.5 - 5.5	15 - 30
Pastatuotteet*	6 - 7	6 - 10
Pata	3.5 - 4.5	120 - 180
Keitot	3.5 - 4.5	15 - 60
Vihannekset	2.5 - 3.5	10 - 20
Vihannekset, pakaste	3.5 - 4.5	7 - 20
Kypsennys painekattilassa	4.5 - 5.5	-
<b>Haudutus</b>		
Kääryleet	4 - 5	50 - 65
Patapaisti	4 - 5	60 - 100
Gulassi***	3 - 4	50 - 60
<b>Haudutus / paistaminen pienessä määrässä öljyä*</b>		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6 - 7	6 - 10
Leike, pakaste	6 - 7	8 - 12
Kyljys, paneroimaton tai paneroitu**	6 - 7	8 - 12
Pihvi (3 cm paksu)	7 - 8	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu)**	5 - 6	10 - 20
Linnunrinta, pakastettu**	5 - 6	10 - 30
Frikadellit (3 cm paksut)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hampurilaispihvit (2 cm paksut)	6 - 7	10 - 20
Kala ja kalafilee, paneroimaton	5 - 6	8 - 20
Kala ja kalafilee, paneroitu	6 - 7	8 - 20
Kala, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuikot	6 - 7	8 - 15
Meriravun pyrstöt, katkaravut	7 - 8	4 - 10
Tuoreiden vihannesten ja sienien paistaminen nopeasti rasvassa	7 - 8	10 - 20
Pannuruoat, vihannekset, liha suikaleina aasialaiseen tapaan	7 - 8	15 - 20
Pannuruoat, pakaste	6 - 7	6 - 10
Ohukaiset (paista peräjälkeen)	6.5 - 7.5	-
Munakas (paista peräjälkeen)	3.5 - 4.5	3 - 6
Paistetut kananmunat	5 - 6	3 - 6
<b>Friteeraus* (150-200 g per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina)</b>		
Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit	8 - 9	-
Kroketit, pakaste	7 - 8	-
Liha, esim. broilerinpalat	6 - 7	-
Kala, paneroitu tai oluttaikinassa	6 - 7	-
Vihannekset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa, tempura	6 - 7	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berliininmunkit, hedelmät oluttaikinassa	4 - 5	-
* Ilman kantta		
** Käännä useita kertoja		
*** Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5		

## Aikatoiminnot





Keittotasossa on ajastintoiminto:

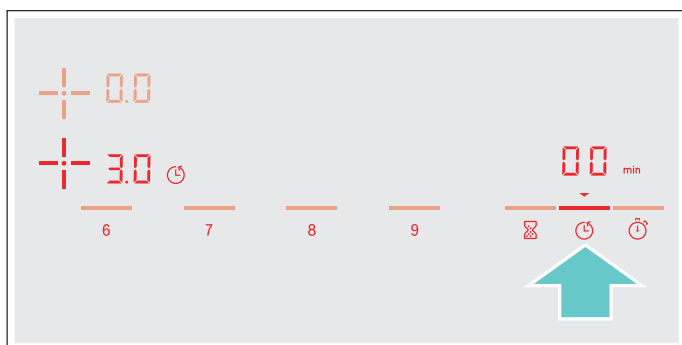
- Kypsennysajan ohjelmointi
- Minuuttikello
- Ajanottokello-toiminto

### Kypsennysajan ohjelmointi

Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.


#### Toimi näin:

1. Valitse keittoalue ja haluamasi tehoalue.
2. Kosketa symbolia . Ajastimen näytössä palaa symboli  ja näyttö . Keittoalueen näytössä palaa .



3. Valitse seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueella haluamasi kypsennysaika.



4. Kosketa symbolia  vahvistaaksesi valitun asetuksen.

Kypsennysaika alkaa kulua.


**Huomautus:** Kaikille keittoalueille voidaan asettaa automaattisesti sama kypsennysaika. Asetettu aika kuluu kullekin keittoalueelle toisistaan riippumatta. Tietoja keittoajan automaattisesta ohjelmoinnista löydät kappaleesta → "Perusasetukset"

### Paistotunnistin

Jos keittoalueelle ohjelmoidaan kypsennysaika ja paistotunnistin on aktivoitu, kypsennysaika alkaa kulua vasta, kun valittu lämpötila on saavutettu.



#### Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Valitse keittoalue ja kosketa sitten symbolia .


Muuta kypsennysaikaa säätöalueella tai aseta , jos haluat poistaa kypsennysaika-asetuksen.

Kosketa symbolia  vahvistaaksesi valitun asetuksen.

#### Ajan päättymisen jälkeen

Keittoalue kytkeytyy pois päältä, näyttö  vilkkuu ja tehoalue säätyy arvoon . Kuulet äänimerkin.

Ajastimen näytössä vilkkuvat  ja näyttö .

Kun kosketat symbolia , näytöt sammuvat ja äänimerkki lakkaa kuulumasta.

#### Huomautuksia





- Jos haluat asettaa alle 10 minuutin kypsennysajan, kosketa aina **0**, ennen kuin valitset haluamasi arvon.
- Jos kypsennysaika ohjelmointiin useammalle keittoalueelle, ajastimen näyttöön ilmestyy aina valitun keittoalueen aika-asetus.
- Jos haluat hakea jäljellä olevan kypsennysajan näyttöön, valitse kyseinen keittoalue.
- Voit asettaa kypsennysajan **99** minuuttiin asti.

### Minuuttikello

Minuuttikellolla voit asettaa ajan 99 minuuttiin asti.

Kello toimii keittoalueista ja muista asetuksista riippumatta. Tämä toiminto ei kytke keittoaluetta automaattisesti pois päältä.


#### Toimi näin

1. Kosketa symbolia . Ajastimen näytössä palaa symboli  ja näyttö .
2. Valitse säätöalueella haluamasi aika ja vahvista koskettamalla symbolia .

Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

#### Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Kosketa symbolia .

Muuta kypsennysaikaa säätöalueella tai aseta , jos haluat poistaa kypsennysaika-asetuksen.

Kosketa symbolia  vahvistaaksesi valitun asetuksen.

#### Ajan päättymisen jälkeen

Kun aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin. Ajastimen näytössä vilkkuvat  ja symboli .




Kun kosketat symbolia , näytöt sammuvat.

## Ajanottokello-toiminto

Ajanottokello-toiminto näyttää aktivoinnista lähtien kuluneen ajan.


Se toimii keittoalueista ja muista asetuksista riippumatta. Tämä toiminto ei kytke keittoaluetta automaattisesti pois päältä.

### Aktivointi

Kosketa symbolia . Ajastimen näytössä palaa symboli  ja näyttö .

Aika alkaa kulua.


### Deaktivointi

Symbolin  koskettaminen pysäyttää ajanottokello-toiminnon. Ajastimen näytöt palavat edelleen.

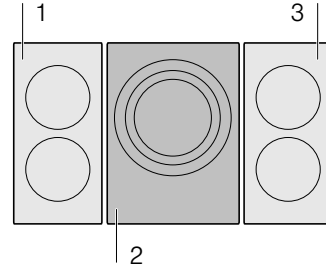
Kun kosketat uudelleen symbolia , näytöt sammuvat.

Toiminto on deaktivoitu.



## PowerBoost-toiminto

PowerBoost-toiminnolla voidaan kuumentaa suuria vesimääriä nopeammin kuin tehoalueella .




Tämä toiminto voidaan aktivoida keittoalueelle silloin, kun saman ryhmän toinen keittoalue ei ole käytössä (ks. kuva).



### Aktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia .  
Näyttö  palaa.  
Toiminto on aktivoitu.

### Deaktivointi

1. Valitse keittoalue.
  2. Kosketa symbolia .  
Näyttö  sammuu ja keittoalue kytkeytyy takaisin tehoalueelle .
- Toiminto on deaktivoitu.

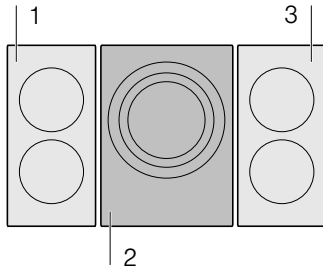
**Huomautus:** PowerBoost-toiminto voi kytkeytyä tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä keittotason sisäisten elektroniikkaelementtien suojaamiseksi.

## ShortBoost-toiminto

ShortBoost-toiminnolla keittoastia voidaan kuumentaa nopeammin kuin tehoalueella **9**.

Valitse toiminnon deaktivoinnin jälkeen ruokiin sopiva tehoalue.


Tämä toiminto voidaan aktivoida keittoalueelle silloin, kun saman ryhmän toinen keittoalue ei ole käytössä (ks. kuva).




### Käyttöä koskevat suositukset

- Käytä aina keittoastiaa, jota ei ole lämmitetty etukäteen.
- Käytä kattiloita ja pannuja, joiden pohja on tasainen. Älä käytä ohutpohjaisia astioita.
- Älä kuumenna ilman valvontaa tyhjää keittoastiaa, öljyä, voita tai rasvaa.
- Älä laita keittoastialle kantta.
- Aseta keittoastia keittoalueen keskelle. Varmista, että astian pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa.
- Ohjeita keittoastian tyylistä, koosta ja sijoituksesta löydät kappaleesta → "Keittäminen induktiotekniikalla"

### Aktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia  kaksi kertaa.  
Näyttö **Pb.** palaa.  
Toiminto on aktivoitu.

### Deaktivointi


1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia .  
Näyttö **Pb.** sammuu ja keittoalue kytkeytyy takaisin tehoalueelle **9**.  
Toiminto on deaktivoitu.

**Huomautus:** ShortBooster-toiminto voi tietyissä olosuhteissa kytkeytyä automaattisesti pois päältä keittotason sisäisten elektroniikkaelementtien suojaamiseksi.


## Lämpimänäpito

Tämä toiminto sopii suklaan tai voin sulattamiseen ja ruokien lämpimänä pitämiseen.

### Aktivointi

1. Valitse haluamasi keittoalue.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia .  
Näyttö **L** palaa.  
Toiminto on aktivoitu.

### Deaktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia .  
Näyttö **L** sammuu. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näyttöön ilmestyy jälkilämmön näyttö.  
Toiminto on deaktivoitu.





## Paistotunnistin

Tällä toiminnolla voidaan paistaa siten, että pannun lämpötila pysyy sopivana.

Tällä toiminnolla varustetut keittoalueet on merkitty paistotoiminnon symbolilla.

### Paistamisen edut

- Keittoalue kuumenee vain, kun se on lämpötilan ylläpitämiseksi tarpeen. Näin säästyy energiaa, eikä öljy tai rasva ylikuumene.
- Paistotoiminto ilmoittaa, milloin tyhjä pannu on saavuttanut optimaalisen lämpötilan öljyn ja sen jälkeen elintarvikkeiden lisäämiselle.

### Huomautuksia

- Älä laita pannulle kantta. Toiminto ei muutoin aktivoidu oikein. Voit käyttää roiskesuojaa rasvaroiskeiden välttämiseksi.
- Käytä paistamiseen sopivaa öljyä tai rasvaa. Jos käytät voita, margariinia, extra virgin luomuoliiviöljyä tai laardia, aseta lämpötilateho 1 tai 2.
- Älä kuumenna ilman valvontaa tyhjää pannua tai pannua, jossa on ruokaa.
- Jos keittoalueen lämpötila on suurempi kuin keittoastian tai päinvastoin, paistotunnistin ei aktivoidu oikein.

### Pannut paistotunnistinta varten

Tätä toimintoa varten on tarjolla myös erikoispannuja. Näitä lisävarusteita voit hankkia jälkikäteen alan liikkeistä tai huoltopalvelumme kautta. Ilmoita hankkiessasi aina tuotteen numero.

- HEZ390210 Pannu, halkaisija 15 cm.
- HEZ390220 Pannu, halkaisija 19 cm.
- HEZ390230 Pannu, halkaisija 21 cm.
- HEZ390250 Pannu, halkaisija 28 cm.

Pannuissa on tarttumaton pinnoite, joten paistettaessa tarvitaan vain vähän öljyä.

### Huomautuksia

- Paistotoiminto on kehitetty erityisesti tätä pannutyyppiä varten.
- Muut pannut voivat ylikuumentua. Lämpötila voidaan asettaa suuremmaksi tai pienemmäksi. Kokeile ensin alhaisemmalla lämpötilatasolla ja muuta sitä tarvittaessa.
- Varmista, että pannun pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa. Laita pannu keittoalueen keskelle.

## Lämpötilatasot

Lämpötilataso	Sopii seuraaville	
1	hyvin matala	Kastikkeiden valmistaminen ja kokoon keittäminen, vihannesten kuullottaminen ja ruokien paistaminen extra virgin luomuoliiviöljyllä, voilla tai margariinilla.
2	matala	Ruokien paistaminen extra virgin luomuoliiviöljyllä, voilla tai margariinilla, esim. munakkaat.
3	keskimääräinen - matala	Kalan ja melko kookkaiden elintarvikkeiden, esim. jauhelihapöryköiden ja makkaroiden paistaminen.
4	keskimääräinen - korkea	Pihvien paistaminen, medium tai well done, pakastettujen, paneerattujen ja hienojen ruokien, esim. leikkeiden, Ragout'n ja vihannesten paistaminen.
5	korkea	Ruokien paistaminen korkeassa lämpötilassa, esim. pihvit, rare, perunaohukaiset ja paistetut perunat.

## Taulukko

Taulukossa on lueteltu sopivat lämpötilatasot kullekin ruokalajille. Paistoaika voi vaihdella ruokien tyyppin, painon, koon ja laadun mukaan.

Asetettu lämpötilataso vaihtelee käytettävän paistinpannun mukaan.

Esikuumenna tyhjää pannua, lisää öljy ja elintarvikkeet, kun kuulet äänimerkin.

	Lämpötilataso	Kokonaispaistoaika äänimerkistä (min)
<b>Liha</b>		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	4	6 - 10
Filee	4	6 - 10
Kyljykset*	3	10 - 15
Cordon bleu, wieninleike*	4	10 - 15
Pihvi, rare (3 cm paksu)	5	6 - 8
Pihvi, medium tai well done (3 cm paksu)	4	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu)*	3	10 - 20
Makkarat, haudutetut tai raa'at*	3	8 - 20
Hampurilaiset, jauhelihapörykät, täytetyt lihapörykät*	3	6 - 30
Leberkäse-sianlihapasteija	2	6 - 9
Ragout, Gyros	4	7 - 12
Jauheliha	4	6 - 10
Silava	2	5 - 8
<b>Kala</b>		
Kala, paistettu, kokonainen, esim. purotaimen	3	10 - 20
Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu	3 - 4	10 - 20
Katkaravut	4	4 - 8
<b>Munaruokat</b>		
Ohukaiset**	5	-
Munakas**	2	3 - 6
Paistetut kananmunat	2 - 4	2 - 6
Munakokkeli	2	4 - 9
Kaiserschmarrn-pannukakku	3	10 - 15
Köyhät ritarit**	3	4 - 8



\* Käännä useita kertoja.

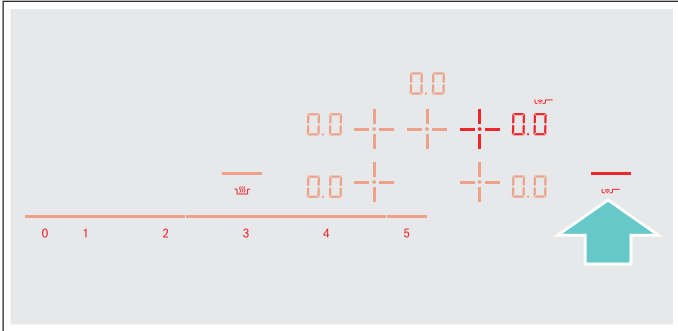
\*\* Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.

	Lämpötila- so	Kokonaispaisto- aika äänimerkis- tä (min)
<b>Perunat</b>		
Paistetut perunat (kuoriperunoista)	5	6 - 12
Ranskanperunat (raaoista perunoista)	4	15 - 25
Perunaohukaiset**	5	2,5 - 3,5
Sveitsiläinen rösti	1	50 - 55
Glaseeratut perunat	3	15 - 20
<b>Vihannekset</b>		
Valkosipuli, sipulit	1 - 2	2 - 10
Kesäkurpitsa, munakoisot	3	4 - 12
Paprika, vihreä parsaa	3	4 - 15
Öljyssä haudutetut vihannekset, esim. kesäkurpitsa, vihreä paprika	1	10 - 20
Sienet	4	10 - 15
Glaseeratut vihannekset	3	6 - 10
<b>Pakastetuotteet</b>		
Leike	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Linnunrinta*	4	10 - 30
Kananugetit	4	10 - 15
Gyros, kebab	3	5 - 10
Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu	3	10 - 20
Kalapuikot	4	8 - 12
Ranskalaiset perunat	5	4 - 6
Pannuruoat, esim. vihannespannu broilerin kera	3	6 - 10
Kevätkääryleet	4	10 - 30
Camembert/juusto	3	10 - 15
<b>Kastikkeet</b>		
Tomaattikastike vihannesten kera	1	25 - 35
Béchamelkastike	1	10 - 20
Juustokastike, esim. gorgonzolakastike	1	10 - 20
Kokoon keitetyt kastikkeet, esim. tomaattikastike, Bolognese-kastike	1	25 - 35
Makeat kastikkeet, esim. appelsiinikastike	1	15 - 25
<b>Muut</b>		
Camembert/juusto	3	7 - 10
Esikypsennetyt kuivatutuotteet, joihin lisätään vesi, esim. nuudelit	1	5 - 10
Krutongit	3	6 - 10
Mantelit/pähkinät/pinjansiemenet	4	3 - 15
* Käännä useita kertoja.		
** Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.		

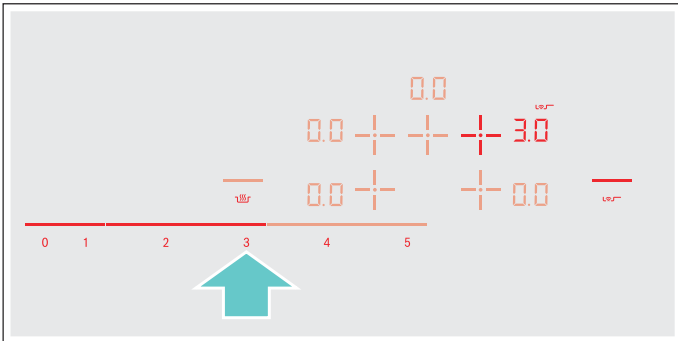
## Toimi näin

Valitse taulukosta sopiva lämpötila-asetus. Laita tyhjä pannu keittoalueelle.


1. Valitse keittoalue. Kosketa symbolia . Keittoalueen näytössä palaa .



2. Valitse seuraavien 10 sekunnin kuluessa haluamasi lämpötilataso säätöalueella.



Toiminto on aktivoitu.

Lämpötilasymboli  vilkkuu, kunnes paistolämpötila on saavutettu. Äänimerkki kuuluu ja lämpötilasymboli sammuu.

3. Kun paistolämpötila on saavutettu, laita ensin öljy ja sen jälkeen ruoka pannulle.

**Huomautus:** Käännä ruokaa, jotta se ei pala pohjaan.

### Paistotunnistimen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja säädä säätöalueella arvoksi **00**. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näyttöön ilmestyy jälkilämmön näyttö.



## Lapsilukko

Lapsilukolla voit varmistaa, että lapset eivät voi kytkeä keittotasoa päälle.


### Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi

Keittotason pitää olla pois päältä.

Aktivointi:

1. Kytke keittotaso pääkytkimellä päälle.
2. Kosketa symbolia  noin 4sekunnin ajan. Näyttö  palaa 10 sekunnin ajan. Keittotaso on lukittu.

Deaktivointi:

1. Kytke keittotaso pääkytkimellä päälle.
2. Kosketa symbolia  noin 4sekunnin ajan. Lukitus on poistettu.

### Lapsilukko

Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.


### Päälle- ja poiskytkentä


Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"



## Pyyhintäsuoja

Jos pyyhki ohjauspaneelia keittotason ollessa päällä, voit vahingossa muuttaa asetuksia. Tämän välttämiseksi keittotasossa on toiminto, jolla ohjauspaneeli lukitaan puhdistusta varten.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia . Kuulet äänimerkin. Ohjauspaneeli on lukittu 35 sekunniksi. Voit pyyhkiä ohjauspaneelia ilman, että asetukset muuttuvat.

Deaktivointi: ohjauspaneelin lukitus vapautuu 35 sekunnin kuluttua. Jos haluat lopettaa toiminnon aikaisemmin, kosketa symbolia .

### Huomautuksia

- Kuulet äänimerkin 30 sekunnin kuluttua aktivoinnin jälkeen. Tämä kertoo, että toiminto päättyy pian.
- Puhdistuslukitus ei vaikuta pääkytkimeen. Keittotaso voidaan kytkeä milloin tahansa pois päältä.



## Automaattinen turvakatkaisu

Jos keittoalue on pidemmän aikaa käytössä eikä mitään säätöjä muuteta, automaattinen turvakatkaisu aktivoituu.

Keittoalue lakkaa kuumenemasta. Keittoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen **F**, **B** ja jälkilämmön näyttö **h** tai **H**.

Kun jotain symbolia kosketetaan, näyttö sammuu. Keittoalue voidaan nyt säätää uudelleen.

Automaattisen turvakatkaisun aktivoitumisen ajankohta riippuu säädetyistä tehoalueesta (1 - 10 tuntia).

## Perusasetukset

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Voit muuttaa näitä asetuksia tarpeidesi mukaan.

Näyttö	Toiminto
<b>c 1</b>	<b>Automaattinen lapsilukko</b> 0 Manuaalinen*. 1 Automaattinen. 2 Toiminto deaktivoitu.
<b>c 2</b>	<b>Äänimerkit</b> 0 Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki pois päältä. 1 Virhetoiminnon äänimerkki päällä. 2 Vahvistuksen äänimerkki päällä. 3 Kaikki äänimerkit on kytketty päälle.*
<b>c 3</b>	<b>Energiankulutuksen näyttö</b> 0 Pois.* 1 Päällä.
<b>c 5</b>	<b>Kypsennysajan automaattinen ohjelmointi</b> 00 Pois.* 0 1-99 Automaattinen jälkitoiminta-aika.
<b>c 6</b>	<b>Ajastimen käyntiajan päättymisäänimerkin kesto</b> 1 10 sekuntia.* 2 30 sekuntia. 3 1 minuutti.
<b>c 7</b>	<b>Power-Management-toiminto. Keittoalueen kokonaistehon rajoittaminen</b> 0 Pois.* 1 1000 W. Vähimmäisteho. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 tai 9. Keittotason maksimiteho.
<b>c 12</b>	<b>Keittoastian, kypsennystuloksen tarkastaminen</b> 0 Ei sovellu 1 Ei optimaalinen 2 Soveltuu
<b>c 0</b>	<b>Palautus tehdasasetuksiin</b> 0 Yksilölliset asetukset.* 1 Palautus tehdasasetuksiin.

\* Tehdasasetukset

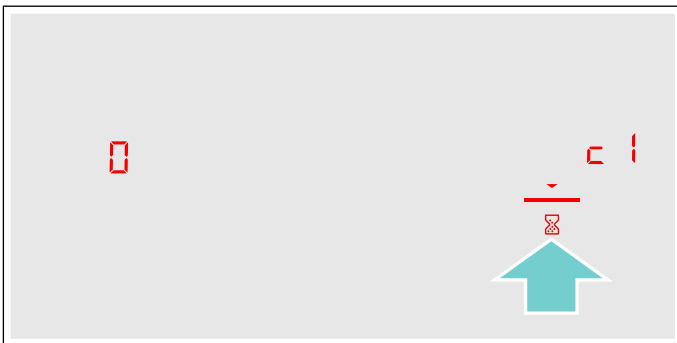
## Näin pääset perusasetuksiin:

Keittotason pitää olla pois päältä.

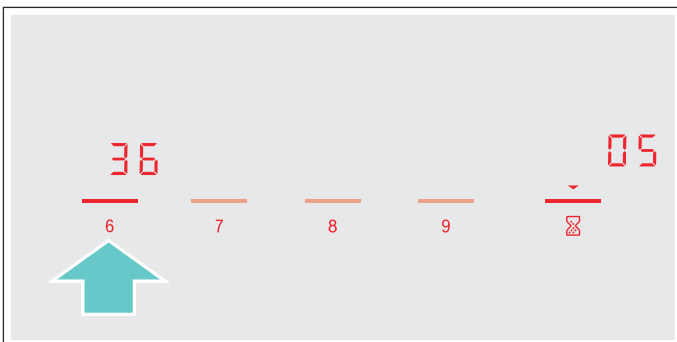
1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia ☹ n. 4 sekunnin ajan.  
Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot.  
Kosketa säätöaluetta nähdäksesi yksittäiset näytöt.

Tuotetiedot	Näyttö
Asiakaspalveluindeksi (KI)	01
Sarjanumero	Fd
Sarjanumero 1	95.
Sarjanumero 2	05

3. Koskettamalla symbolia ☹ uudelleen pääset perusasetuksiin.  
Näytöissä palavat ennakoasetuksena c 1 ja 0.



4. Kosketa symbolia ☹ niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy haluamasi toiminto.
5. Valitse sen jälkeen säätöalueella haluamasi asetus.



6. Kosketa symbolia ☹ vähintään 4 sekunnin ajan.

Asetukset on tallennettu.

## Perusasetuksista poistuminen

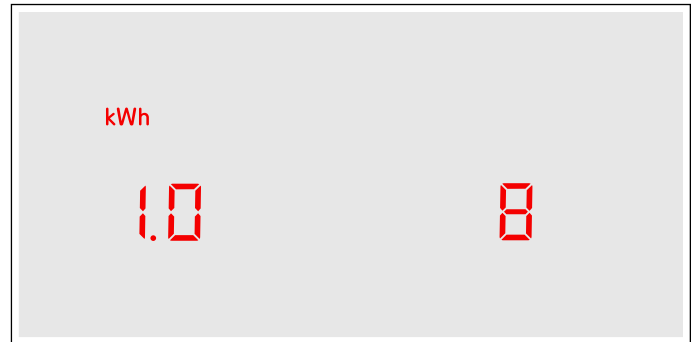
Sammuta keittotaso pääkytkimellä.

## Energiankulutuksen näyttö

Tämä toiminto näyttää keittotason viimeisen käytön aikaisen energiankulutuksen.

Näytössä näkyy kulutus kilowattitunteina 10 sekunnin ajan laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen.

Kuvassa on esimerkkinä kulutus 108 kWh.



Ohjeet tämän toiminnon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"



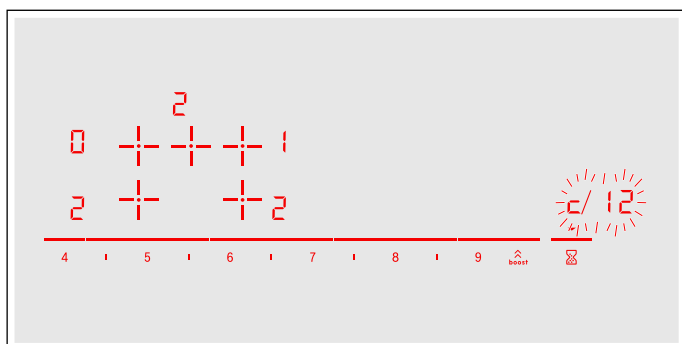
## Astiatesti

Tällä toiminnolla voidaan tarkastaa keittoastiasta riippuva keittämisen nopeus ja laatu.

Tulos on viitteellinen ja riippuu keittoastian ominaisuuksista ja käytetystä keittoalueesta.

1. Aseta kylmä keittoastia, jossa on n. 200 ml vettä, keittoalueelle, joka sopii halkaisijaltaan parhaiten astian pohjaan.
2. Siirry perusasetuksiin ja valitse asetus **c 12**.
3. Kosketa säätöaluetta. Keittoalueen näytössä vilkkuu **-**.  
Toiminto on aktivoitu.

Keittoalueen näyttöön ilmestyy 10 sekunnin kuluttua keittämisen laatua ja nopeutta koskeva tulos.



Tarkasta tulos seuraavan taulukon perusteella:

Tulos	
0	Keittoastia ei sovellu keittoalueelle eikä se sen tähden lämpene.*
1	Keittoastia lämpenee odotettua hitaammin, ja keittäminen ei sen tähden onnistu optimaalisesti.*
2	Keittoastia lämpenee asianmukaisesti ja keittäminen onnistuu kunnolla.

\* Jos pienempi keittoalue on käytettävissä, testaa keittoastia uudelleen pienemmällä keittoalueella.

Aktivoi tämä toiminto uudelleen koskettamalla säätöaluetta.

### Huomautuksia

- Jos käytetty keittoalue on paljon pienempi kuin keittoastian halkaisija, todennäköisesti vain astian keskikohta kuumenee eikä tulos voi olla paras mahdollinen tai tyydyttävä.
- Tietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → "Perusasetukset".
- Ohjeita keittoastian tyypistä, koosta ja sijoituksesta löydät luvusta → "Keittäminen induktiotekniikalla".

## Puhdistus

Sopivia puhdistus- ja hoitoaineita on saatavana huoltopalvelusta tai e-Shopistamme.

### Keittotaso

#### Puhdistus

Puhdista keittotaso aina ruoanvalmistuksen jälkeen. Näin vältetään lian palaminen kiinni. Puhdista keittotaso vasta, kun jälkilämmön näyttö on sammunut.

Puhdista keittotaso kostealla talousliinalla ja kuivaa liinalla, jotta kalkkitahroja ei synny.

Käytä vain tämän tyyppisille keittotasaille soveltuvia puhdistusaineita. Noudata tuotteen pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

Älä missään tapauksessa käytä:

- laimentamatonta astianpesuainetta
- astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta
- hankausainetta
- voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistusainetta tai tahrannoistoaainetta
- hankaussieniä
- painepesuria tai höyrysuihkua

Itsepintaisen lian poistat parhaiten alan liikkeistä saatavana olevalla puhdistuslastalla. Noudata valmistajan ohjeita.

Sopivia puhdistuslastoja on saatavana huoltopalvelusta tai Online-Shopistamme.

Hyvän puhdistustuloksen saat erityisesti keraamisten keittotasojen puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistussienillä.

#### Mahdolliset tahrat

Kalkki- ja vesijäämät	Puhdista keittotaso heti, kun se on jäähtynyt. Käytä keraamisille keittotasolle soveltuvaa puhdistusainetta.*
Sokeri, riisitärkkelys tai muovi	Puhdista heti. Käytä puhdistuslastaa. Palovammavaara.*

\* Puhdista sen jälkeen kostealla talousliinalla ja kuivaa liinalla.

**Huomautus:** Älä käytä puhdistusainetta keittotason ollessa kuuma, muutoin syntyy tahroja. Varmista, että käytetyn puhdistusaineen kaikki jäämät on poistettu.

### Keittotason kehys

Jotta vältät keittotason kehysten vauriot, noudata seuraavia ohjeita:

- Käytä vain lämmintä astianpesuaineliuosta.
- Huuhtelee uudet keittiöliinat huolellisesti ennen käyttöä.
- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita.
- Älä käytä puhdistuslastaa tai teräviä esineitä.

## Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)

### Käyttö

#### Miksi en saa kytkettyä keittotasoa päälle ja miksi lapsilukon symboli vilkkuu?

Lapsilukko on aktivoitu.

Tietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → "*Lapsilukko*"

#### Miksi näytöt vilkkuvat ja kuuluu äänimerkki?

Poista nesteet tai ruoantähteet ohjauspaneelilta. Poista kaikki ohjauspaneelin päällä olevat esineet.

Ohjeet äänimerkin deaktivoinnista löydät luvusta → "*Perusasetukset*"

### Äänet

#### Miksi keittämisen aikana kuuluu ääniä?

Keittoastian pohjan rakenteesta riippuen keittotasosta voi kuulua käytön aikana ääniä. Nämä äänet ovat normaaleja, ne liittyvät induktiotekniikkaan eivätkä ne viittaa vikaan.

#### Mahdolliset äänet:

##### **Matala surina, samantapainen kuin muuntajasta:**

Muodostuu keittäessä suurella tehoalueella. Ääni lakkaa tai hiljenee, kun tehoaluetta pienennetään.

##### **Matala vihellys:**

Muodostuu, kun keittoastia on tyhjä. Tämä ääni lakkaa, kun keittoastiaan laitetaan vettä tai elintarviketta.

##### **Rätinä:**

Muodostuu, kun käytetään erilaisista päällekkäisistä materiaaleista valmistettuja keittoastioita tai käytetään samanaikaisesti erikokoisia ja eri materiaaleja olevia keittoastioita. Äänen voimakkuus voi vaihdella ruokien määrän ja valmistustavan mukaan.

##### **Korkeat viheltävät äänet:**

Voivat muodostua, kun käytetään samanaikaisesti kahta keittoaluetta suurimmalla tehoalueella. Viheltävät äänet lakkaavat tai heikkenevät, kun tehoaluetta pienennetään.

##### **Tuulettimen äänet:**

Keittotasossa on tuuletin, joka kytkeytyy korkeissa lämpötiloissa päälle. Tuuletin voi käydä myös keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen, jos mitattu lämpötila on vielä liian korkea.

### Keittoastia

#### Minkälainen keittoastia sopii induktiokeittotasolle?

Tietoja induktiokäyttöön sopivista keittoastioista löydät luvusta → "*Keittäminen induktiotekniikalla*"

#### Miksi keittoalue ei lämpene ja tehoalue vilkkuu?

Keittoalue, jolla keittoastia on, ei ole kytketty päälle.

Varmista, että keittoalue, jolla keittoastia on, on kytketty päälle.

Keittoastia on päälle kytketylle keittoalueelle liian pieni tai se ei sovellu induktiokäyttöön.

Ohjeita keittoastian tyypistä, koosta ja sijoituksesta löydät luvusta → "*Keittäminen induktiotekniikalla*"

#### Miksi keittoastian lämpeneminen kestää niin kauan, tai miksi astia ei lämpene riittävästi, vaikka valittuna on suuri tehoalue?

Keittoastia on päälle kytketylle keittoalueelle liian pieni tai se ei sovellu induktiokäyttöön.

Ohjeita keittoastian tyypistä, koosta ja sijoituksesta löydät luvusta → "*Keittäminen induktiotekniikalla*"

## Keittoastia

### Miten kaksi- tai kolmitoimikeittoalueet kytketään päälle?

Nämä keittoalueet voivat tunnistaa erikokoisia astioita. Astian materiaalista ja ominaisuuksista riippuen keittoalue mukautuu automaattisesti aktivoimalla yksi-, kaksi- tai kolmitoimikeittoalueen siten, että hyvään keittotulokseen tarvittava teho välittyy.

Käyttöön sopii keittoastia, jonka koko vastaa mahdollisimman hyvin keittoalueen kokoa ja jonka pohja on kokonaan ferromagneettinen. Tietoja induktiokäyttöön sopivista keittoastioista löydät luvusta → "Keittäminen induktiotekniikalla"

## Puhdistus

### Miten keittotaso puhdistetaan?

Optimaaliset tulokset saavutetaan erityisillä keraamisen lasin puhdistusaineilla. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita, astianpesukoneeseen tarkoitettuja puhdistusaineita (tiivisteitä) tai hankausliinoja.

Lisätietoja keittotason puhdistuksesta ja hoidosta löydät luvusta → "Puhdistus"

## ? Mitä tehdä häiriön sattuessa?

Häiriöt ovat yleensä helposti korjattavia pikkuseikkoja. Huomioi taulukossa olevat ohjeet ennen kuin soitat huoltopalveluun.

Näyttö	Mahdollinen syy	Vian korjaaminen
Ei mitään	Virransaanti on keskeytynyt.  Laitetta ei ole liitetty liitântäkaavion mukaan. Häiriö elektroniikassa.	Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä oikosulku virransaannissa.  Varmista, että laite on liitetty liitântäkaavion mukaan. Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Näytöt vilkkuvat	Ohjauspaneeli on kostea tai jokin esine peittää sen.	Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.
Näyttö – vilkkuu keittoalueiden näytössä	Elektroniikassa on ilmennyt häiriö.	Kuittaa häiriö peittämällä ohjauspaneeli hetkeksi kädellä.
<b>F2</b>	Elektroniikka ylikuumeni ja se on kytkenyt tähän liittyvän keittoalueen pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa siten jotain symbolia keittotasolla.
<b>F4</b>	Elektroniikka ylikuumeni ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.	
<b>F5</b> + tehoalue ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Elektroniikka on vaarassa ylikuumentua.	Poista kattila. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
<b>F5</b> ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Poista kattila. Odota muutama sekunti. Kosketa mitä tahansa käyttöaluetta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.
<b>F1/F6</b>	Keittoalue ylikuumeni ja kytkeytyi työskentelyalueen suojaamiseksi pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue uudelleen päälle.
<b>F8</b>	Keittoalue on ollut käytössä pitkän aikaa ja keskeytykseltä.	Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Katso luku
<b>E9000</b> <b>E9010</b>	Käyttöjännite on virheellinen, tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella.	Ota yhteys sähköyhtiöön.
<b>U400</b>	Keittotasoa ei ole liitetty oikein	Irrota keittotaso sähköverkosta. Varmista, että laite on liitetty liitântäkaavion mukaan.
<b>dE</b>	Esittelytila on aktivoitu	Irrota keittotaso sähköverkosta. Odota 30 sekuntia ja liitä laite uudelleen. Kosketa seuraavien 3 minuutin kuluessa jotain käyttöaluetta. Esittelytila on deaktivoitu.

Älä laita kuumia kattiloita ohjauspaneelille.

### Huomautuksia

- Jos näyttöön ilmestyy **E**, pidä kyseisen keittoalueen tunnistin painettuna, jolloin voi lukea häiriökoodin.
- Jos häiriökoodia ei ole mainittu taulukossa, irrota keittotaso sähköverkosta, odota 30 sekuntia ja liitä se uudelleen sähköverkkoon. Jos viesti ilmestyy uudelleen näyttöön, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun ja mainitse tarkka häiriökoodi.



## Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Löydämme varmasti sopivan ratkaisun, jolloin vältyt myös huoltoteknikon turhilta käynneiltä.

### Mallinumero ja sarjanumero

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

Tyypikilpi numeroineen löytyy laitteesta:

- Laitepassista.
- Keittotason alaosasta.

Mallinumero (E-numero) löytyy myös keittotason lasipinnalta. Voit tarkastaa huoltopalveluluettelon (KI) ja sarjanumeron (FD-numero) perusasetuksista. Ohjeet tätä varten löydät luvusta → *"Perusasetukset"*.

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

### Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

**FIN** 020 751 0700

Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/  
min (alv 24%) Matkapuhelimesta 8,28 snt/  
puhelu + 17 snt/min (alv 24%)

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


**Testiruoat**

Tämä taulukko on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteidemme testauksen helpottamiseksi.

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


Testiruoat	Astia	Tehoalue	Esilämmitys		Kypsennys	
			Aika (min:s)	Kansi	Tehoalue	Kansi
<b>Suklaan sulatus</b>						
Kuorrute (esim. Dr. Oetker, tumma suklaa 55 % kaakaota, 150 g)	Kasari Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Ei
<b>Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito</b>						
Linssipata* Lähtölämpötila 20 °C						
Määrä: 450 g	Kattila Ø 16 cm	9	1:30 (sekoittamatta)	Kyllä	1.5	Kyllä
Määrä: 800 g	Kattila Ø 22 cm	9	2:30 (sekoittamatta)	Kyllä	1.5	Kyllä
Linssipata, säilyke Esim. Linssiterrini makkaran kera, valmistaja Erasco. Lähtölämpötila 20 °C						
Määrä: 500 g	Kattila Ø 16 cm	9	n. 1:30 (sekoita n. 1 min kuluttua)	Kyllä	1.5	Kyllä
Määrä: 1 kg	Kattila Ø 22 cm	9	n. 2:30 (sekoita n. 1 min kuluttua)	Kyllä	1.5	Kyllä
<b>Béchamelkastikkeen valmistus</b>						
Maidon lämpötila: 7 °C Ainekset: 40 g voita, 40 g jauhoja, 0,5 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja ripaus suolaa						
1. Sulata voi, sekoita joukkoon jauhot ja suola ja lämmitä seos.	Kasari Ø 16 cm	2	n. 6:00	Ei	-	-
2. Lisää maito jauhoseokseen ja kuumenna seos kiehuvaaksi koko ajan sekoittaen.		7	n. 6:30	Ei	-	-
3. Kun Béchamelkastike kiehahtaa, pidä kastike vielä 2 minuuttia keittoalueella jatkuvasti sekoittaen.		-	-	-	2	Ei

\*Resepti standardin DIN 44550 mukaan

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

Testiruoat	Esilämmitys			Kypsennys		
	Astia	Tehoalue	Aika (min:s)	Kansi	Tehoalue	Kansi
<b>Riisipuuron keittäminen</b>						
Riisipuuro, kannen alla keitetty Maidon lämpötila: 7 °C Lämmitä maitoa, kunnes se alkaa kohota. Aseta suositeltu tehoalue ja lisää maidon joukkoon riisi, sokeri ja suola. Kypsennysaika esilämmitysaika mukaan lukien n. 45 min.						
Ainekset: 190 g puuroriisiä, 90 g sokeria, 750 ml maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1 g suolaa	Kattila Ø 16 cm	8.5	n. 5:30	Ei	3 (sekoita n. 10 min kuluttua)	Kyllä
Ainekset: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1,5 g suolaa	Kattila Ø 22 cm	8.5	n. 5:30	Ei	3 (sekoita n. 10 min kuluttua)	Kyllä
Riisipuuron keittäminen ilman kantta Maidon lämpötila: 7 °C Lisää ainekset maidon joukkoon ja lämmitä jatkuvasti sekoittaen. Valitse suositeltu tehoalue, kun maidon lämpötila on n. 90 °C ja anna kiehua hiljalleen pienellä teholla noin 50 min.						
Ainekset: 190 g puuroriisiä, 90 g sokeria, 750 ml maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1 g suolaa	Kattila Ø 16 cm	8.5	n. 5:30	Ei	3	Ei
Ainekset: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1,5 g suolaa	Kattila Ø 22 cm	8.5	n. 5:30	Ei	2.5	Ei
<b>Riisin keittäminen*</b>						
Veden lämpötila: 20 °C						
Ainekset: 125 g pitkäjyväistä riisiä, 300 g vettä ja ripaus suolaa	Kattila Ø 16 cm	9	n. 2:30	Kyllä	2	Kyllä
Ainekset: 250 g pitkäjyväistä riisiä, 600 g vettä ja ripaus suolaa	Kattila Ø 22 cm	9	n. 2:30	Kyllä	2.5	Kyllä
<b>Porsaanfileen paistaminen</b>						
Fileen lähtölämpötila: 7 °C						
Määrä: 3 porsaanfileepalaa (kokonaispaino noin 300 g, 1 cm paksumut) ja 15 ml auringonkukkaöljyä	Paistinpannu Ø 24 cm	9	n. 1:30	Ei	7	Ei
<b>Ohukaisten paistaminen**</b>						
Määrä: 55 ml taikinaa ohukaista kohden	Paistinpannu Ø 24 cm	9	n. 1:30	Ei	7	Ei
<b>Pakastettujen ranskanperunoiden friteeraus</b>						
Määrä: 1,8 l auringonkukkaöljyä, annosta kohden: 200 g pakastettuja ranskanperunoita (esim. McCain 123 Frites Original)	Kattila Ø 22 cm	9	Kunnes öljyn lämpötila 180 °C saavutettu	Ei	9	Ei
*Resepti standardin DIN 44550 mukaan						
**Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaan						

# Innehållsförteckning

 <b>Bestämmelser för användningen</b> . . . . .	30	 <b>Torkskydd</b> . . . . .	46
 <b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b> . . . . .	31	 <b>Automatisk säkerhetsavstängning</b> . . . . .	46
 <b>Skadeorsaker</b> . . . . .	32	 <b>Grundinställningar</b> . . . . .	47
Översikt . . . . .	32	Så här hoppar du till grundinställningarna: . . . . .	48
 <b>Återvinning</b> . . . . .	33	 <b>Effektförbrukningsdisplay</b> . . . . .	48
Råd för energibesparing . . . . .	33	 <b>Test av lämpliga formar</b> . . . . .	49
Återvinning . . . . .	33	 <b>Rengöring</b> . . . . .	49
 <b>Tillagning med induktion</b> . . . . .	33	Spishäll . . . . .	49
Fördelar med att använda induktion. . . . .	33	Hällinfattningen . . . . .	49
Kokkärl . . . . .	33	 <b>Vanliga frågor och svar (FAQ)</b> . . . . .	50
 <b>Lär dig enheten</b> . . . . .	35	 <b>Hur åtgärda fel?</b> . . . . .	51
Kontrollpanelen . . . . .	35	 <b>Service</b> . . . . .	52
Kokzonerna . . . . .	35	E- och FD-nummer . . . . .	52
Restvärmeindikering . . . . .	36	 <b>Provrätter</b> . . . . .	53
 <b>Använda maskinen</b> . . . . .	36		
Slå på och av hällen . . . . .	36		
Ställa in kokzon . . . . .	36		
Rekommendationer . . . . .	37		
 <b>Tidsfunktioner</b> . . . . .	39		
programmering av tillagningstid . . . . .	39		
Äggklockan . . . . .	39		
Stoppursfunktion . . . . .	40		
 <b>PowerBoost-funktion</b> . . . . .	40		
Slå på . . . . .	40		
Slå av . . . . .	40		
 <b>ShortBoost-funktion</b> . . . . .	41		
Rekommenderad användning . . . . .	41		
Slå på . . . . .	41		
Slå av . . . . .	41		
 <b>Varmhållningsfunktion</b> . . . . .	41		
Slå på . . . . .	41		
Slå av . . . . .	41		
 <b>Steksensorfunktion</b> . . . . .	42		
Fördelarna vid stekning . . . . .	42		
Pannor för steksensorn . . . . .	42		
Temperaturlägen . . . . .	42		
Tabell . . . . .	43		
Gör så här . . . . .	45		
 <b>Barnspärr</b> . . . . .	45		
Slå på/av barnspärren . . . . .	45		
Automatisk barnsäkerhetsspärr . . . . .	45		

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





## Bestämmelser för användningen

Läs igenom anvisningen noga. Spara bruks- och monteringsanvisningen samt garantibeviset till enheten för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Kontrollera apparaten efter upppackning. 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 ögonen på kokningen när den pågår. Håll alltid ögonen på en kort kokning när den pågår. Använd enheten endast i slutna rum.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 4000 meter över havet.

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.

Du måste hålla koll när du lagar mat. Snabblagat kräver full koll.

Om du har en pace-maker inopererad eller en annan medicinsk anordning, ska du vara särskilt försiktig när du använder eller närmar dig induktionshållar 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.

## **Viktiga säkerhetsanvisningar!**

### **Varning – Brandrisk!**

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

### **Varning – 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. Lägg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.
- Slå alltid av hällen med huvudströmbrytaren efter varje användning. Vänta inte på att hällen slås av automatiskt då kärl inte finns.

### **Varning – 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.

### **Varning – 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.

### **Varning – 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.

## Skadeorsaker

### 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.

### Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över.	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.
	Olämpliga rengöringsmedel.	Använd bara hållrengöring avsedd för just den här hålltypen.
Repor	Salt, socker och sand.	Använd inte hällen som arbets- eller avställningsyta.
	Råa bottnar repar hällen.	Kontrollera kastruller, grytor och pannor.
Missfärgningar	Olämpliga rengöringsmedel.	Använd bara hållrengöring avsedd för just den här hålltypen.
	Skrapmärken.	Lyft kastruller, grytor och pannor i stället för att dra dem.
Urgropning	Socker, kraftigt sockrad mat.	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.

## Återvinning

Kapitlet innehåller information om hur du spar energi och skrotar uttjänt enhet.

### 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 kokkärlets största diameter. Denna är oftast större än diametern hos kokkärlets botten.
- Använd små kokkärl för små mängder mat. Ett stort kokkärl med litet innehåll kräver mycket energi.
- Använd inte för mycket vatten när du kokar maten. På så vis sparar du energi och bevarar dessutom alla de vitaminer och mineraler som finns i grönsakerna.
- Välj den lägsta effektnivån som räcker till för att utföra matlagningen. Med alltför hög effekt slösar du energi.

### 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.

## Tillagning med induktion

### Fördelar med att använda induktion

Matlagning med induktionshäll skiljer sig radikalt från vanlig matlagning eftersom värmen blir överförd direkt till grytan. Det ger flera fördelar:

- du kokar och steker snabbare.
- du spar effekt.
- du får smidigare skötsel och rengöring. Mat som kokat över bränner inte fast så lätt.
- Effektregering och säkerhet; hällen höjer och sänker effekten direkt när du ändrar. Induktionshällen slår av effektmatningen direkt om du tar av grytan från kokzonen utan att först slå av den.

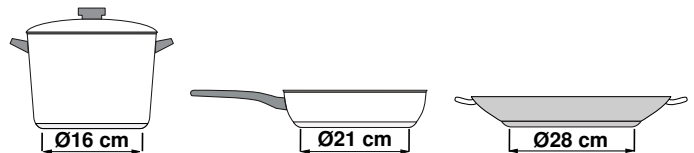
### Kokkärl

Använd bara ferromagnetiska grytor gjorda för induktionshäll som t.ex.:

- gjorda av stålmalj
- gjorda av gjutjärn
- specialgjorda i rostfritt för induktionshäll.

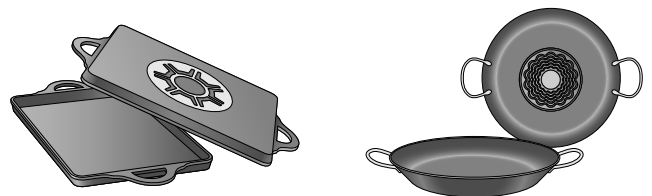
Hur du kontrollerar om kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll hittar du i kap. → "Test av lämpliga formar".

Bra slutresultat kräver att den ferromagnetiska delen av grytbotten matchar storleken på kokzonen. Om kokzonen inte känner av grytan, prova igen på en mindre kokzon.

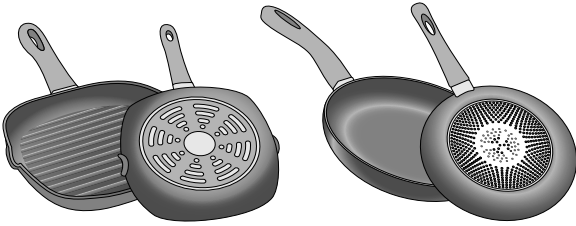


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

- Om bara delar av grytbotten är ferromagnetisk, så är det de ytorna som blir varma. Det kan ge ojämn värmefördelning. Den del som inte är ferromagnetisk kan ge för låg matlagningstemperatur.



- Består grytbotten t.ex. av material med aluminiumnehåll minskar det också den ferromagnetiska ytan. Det kan göra så att grytan inte blir riktigt varm eller att hällen inte ens känner av den.



### Olämpliga kokkärl

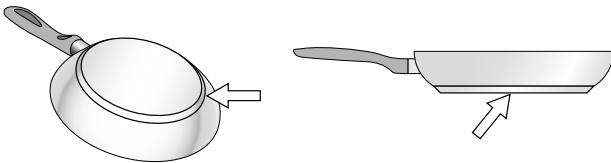
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

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

### Grytbottens egenskaper

Bottnarnas egenskaper kan påverka slutresultatet. Använd grytor och pannor av material som ger jämn värmefördelning som t.ex. rostfria grytor med sandwichbotten, så spar du både tid och effekt.

Använd grytor med plan botten, ojämna bottnar påverkar värmeöverföringen.



### Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

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

### Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

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

### Zonvakt

Kokzonerna har en undre avkänningsgräns för grytor som beror på ferromagnetisk  $\emptyset$  och grytbottenmaterial. Så använd alltid den kokzon som bäst matchar grytbotten- $\emptyset$ .

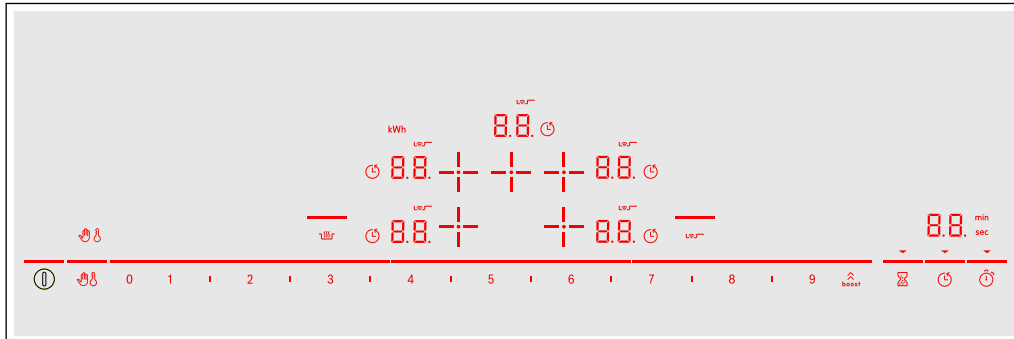
### Automatisk avkänning av dubbel- eller trippelkokzoner

Kokzonerna känner av storleken på grytan. Kokzonen anpassar sig till materialet och grytegenskaperna genom att automatiskt aktivera enkel-, dubbel- eller trippelkokzon för att ge rätt effekt för ett bra slutresultat.





## Lär dig enheten

Du hittar information om kokzonernas storlek och effekt i → *Sidan 2*

### Kontrollpanelen



Kontroller	
	Huvudbrytare
	Välja kokzon
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Inställningsdel
	PowerBoost- och ShortBoost-funktionerna
	Låsa kontrollerna vid rengöring
	Barnspärr
	Varmhållningsfunktion
	Steksensor
	Äggklockan
	Ställa in tillagningstiden
	Stoppursfunktion

Indikeringar	
0.0	Status
1-9	Effektlägen
H/h	Restvärme
00	Timerfunktion
	Låsa kontrollerna vid rengöring
	Barnspärr
	Ställa in tillagningstiden
min / sec	Timerindikeringar
b.	PowerBoost-funktionen
Pb.	ShortBoost-funktionen
	Steksensor
kWh	Effektförbrukning
Lo	Varmhållning

### Kontroller



De symboler och kontroller som är tillgängliga just nu lyser när hällen värmer upp.

Du slår på resp. funktion genom att trycka på symbolen.

### Anvisningar

- Kontrollernas resp. symboler lyser när de är tillgängliga.  
Kokzonsindikeringarna eller valda funktioner lyser kraftigare.
- Håll kontrollerna rena och torra. Fukt påverkar funktionen negativt.

### Kokzonerna

Inbyggnadshällar		
	Separat kokzon	Använd kastrull, gryta eller panna med rätt storlek.
	Trippelkokzon	Kokzonen slår på automatiskt när du sätter på en kastrull, gryta eller panna med botten som matchar storleken på ytterzonen (☉ eller ☉).

Använd bara kastruller, grytor och pannor gjorda för induktionshäll, se avsnittet → "Tillagning med induktion"

## Restvärmeindikering

Hällen har en restvärmeindikering för varje kokzon. Den visar att kokzonen fortfarande är varm. Rör inte kokzonen när restvärmeindikeringen lyser.

Du får upp följande beroende på hur hög restvärmen är:

- **H**: hög temperatur
- **h**: låg temperatur

Tar du av kastrull, gryta eller liknande från kokzonen under matlagningen, så blinkar restvärmeindikeringen och valt effektläge växlar.

Slår du av kokzonen, så lyser restvärmeindikeringen. Restvärmeindikeringen fortsätter lysa så länge kokzonen är varm, även om du slår av hällen.



## Använda maskinen

Kapitlet beskriver hur du ställer in kokzonerna. Tabellen innehåller effektlägen och tillagningstider för olika maträtter.

### Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med huvudbrytaren.

Slå på: tryck på **Ⓢ**. Enheten ger signal. Kokzonernas symboler och de funktioner som är tillgängliga just nu lyser. **0.0** bredvid kokzonerna lyser. Hällen är klar att användas.

Slå AV: tryck på **Ⓢ** tills indikeringarna slocknar. Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

### Anvisningar

- Hällen slår av automatiskt när alla kokzoner varit av längre än 15 sekunder.
- Valda inställningar ligger kvar 4 sekunder efter att du slår av hällen. Om du slår på enheten inom 4 sekunder går kokzonen igång med tidigare inställningar.

### Ställa in kokzon

Ställ in det effektläge du vill ha med **1** till **9**.

Effektläge **1** = lägsta effekt.

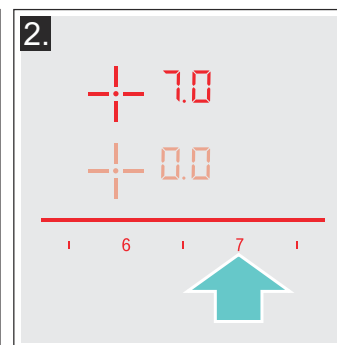
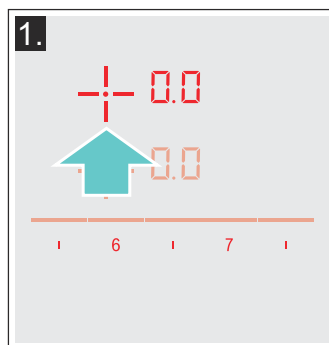
Effektläge **9** = högsta effekt.

Alla effektlägen har mellanlägen. Effektläget är markerat med **I** på inställningsdelen.

### Välja kokzon och effektläge

Hällen ska vara på.

1. Tryck på **+** för den kokzon du vill ha. Indikeringen **0.0** lyser kraftigare.
2. Ställ sedan in det effektläge du vill ha på inställningsdelen.



Effektläget är inställt.



## Byta effektläge

Välj kokzon och ställ sedan det effektläge du vill ha.

## Slå av kokzonen

Välj kokzon och ställ in inställningsdelen på 0.0. Kokzonen slår av och du får upp restvärmeindikeringen på displayen.

## Anvisningar

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

## Rekommendationer

### Rekommendationer

- Rör om då och då när du värmer på puréer, redda soppor och tjocka såser.
- Förvärm på effektläge 8 - 9.
- Sänk effektläget när det tränger ut ånga från locket vid tillagning med lock. Det behöver inte ånga ut för att ge bra slutresultat.
- Håll grytan täckt till servering när maten är klar.
- Följ tillverkarens anvisningar vid tryckkokning.
- Koka inte maten för länge så att nåringen försvinner. Du kan ställa in optimal tillagningstid med timern.
- Undvik rykande het olja, så blir tillagningen hälsosammare.
- Bryn på maten i småportioner i följd.
- Grytor, kastruller och pannor kan bli väldigt heta vid tillagning. Använd alltid grytlappar.
- Rekommendationer för energieffektiv matlagning hittar du i kap. → "Återvinning"

### Tillagningstabell

Tabellen visar vilka effektlägen som passar vilken mat. Tillagningstiden kan variera beroende på matens typ, vikt, tjocklek och kvalitet.

	Effektläge	Tillagningstid (min.)
<b>Smälta</b>		
Choklad, chokladglasyr	1 - 1.5	-
Smör, honung, gelatin	1 - 2	-
<b>Värma på och varmhålla</b>		
Gryta, t.ex. linsgryta	1.5 - 2	-
Mjök*	1.5 - 2.5	-
Värma på varmkorv*	3 - 4	-
<b>Tina och värma på</b>		
Spenat, djupfryst	3 - 4	15 - 25
Gulasch, djupfryst	3 - 4	35 - 45
<b>Sjuda</b>		
Potatisklimp*	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Vitsås, t.ex. béchamelsås	1 - 2	3 - 6
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3 - 4	8 - 12

\* Utan lock

\*\* Vänd flera gånger

\*\*\*Förvärm på effektläge 8 - 8,5

	Effektläge	Tillagningstid (min.)
<b>Koka, ånga, ångkoka</b>		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2.5 - 3.5	15 - 30
Risgrynsgröt***	2 - 3	30 - 40
Skalpotatis	4.5 - 5.5	25 - 35
Kokt potatis	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta, nudlar*	6 - 7	6 - 10
Gryta	3.5 - 4.5	120 - 180
Soppor	3.5 - 4.5	15 - 60
Grönsaker	2.5 - 3.5	10 - 20
Grönsaker, djupfrysta	3.5 - 4.5	7 - 20
Tryckkokning	4.5 - 5.5	-
<b>Bräsering</b>		
Rullader	4 - 5	50 - 65
Grytstek	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60
<b>Bräsera/steka med lite olja*</b>		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, djupfrost	6 - 7	8 - 12
Kotlett, opanerad eller panerad**	6 - 7	8 - 12
Biff (3 cm tjock)	7 - 8	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt)	5 - 6	10 - 20
Fågelbröst, djupfrost**	5 - 6	10 - 30
Pannbiffar (3 cm tjocka)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgare (2 cm tjocka)**	6 - 7	10 - 20
Fisk och fiskfilé, opanerad	5 - 6	8 - 20
Fisk och fiskfilé, panerad	6 - 7	8 - 20
Fisk, panerad och djupfrost, t.ex. fiskpinnar	6 - 7	8 - 15
Scampi, räkor	7 - 8	4 - 10
Sautera grönsaker och svamp, färska	7 - 8	10 - 20
Middagsrätter, strimlade wokgrönsaker, strimlat kött i asiatisk stil	7 - 8	15 - 20
Middagsrätter, djupfrysta	6 - 7	6 - 10
Pannkakor (stek i följd)	6.5 - 7.5	-
Omelett (stek i följd)	3.5 - 4.5	3 - 6
Stekt ägg	5 - 6	3 - 6
<b>Fritering* (fritera 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja, fritera portionsvis)</b>		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, djupfrysta	7 - 8	-
Kött, t.ex. kycklingdelar	6 - 7	-
Fisk, panerad eller friterad	6 - 7	-
Grönsaker, svamp, panerade eller doppade i frityrsmet, tempura	6 - 7	-
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, tempurafrukt	4 - 5	-
* Utan lock		
** Vänd flera gånger		
***Förvärm på effektläge 8 - 8,5		

## Tidsfunktioner




Hällen har 3 timerfunktioner:

- programmering av tillagningstid
- äggklocka
- stoppursfunktion

### programmering av tillagningstid

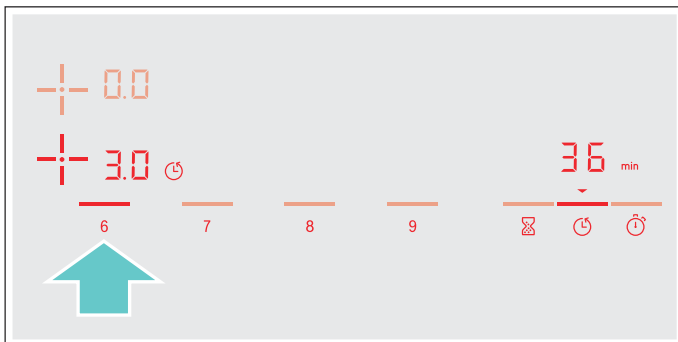
Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut.


#### Gör så här:

1. Välj den kokzon och det effektläge du vill ha.
2. Tryck på  **00** och indikeringen  lyser på timerdisplayen.  
 lyser på kokzonsindikeringen.



3. Ställ in den tillagningstid du vill ha inom 10 sekunder på inställningsdelen.



4. Tryck på  för att bekräfta vald inställning.


Tillagningstiden börjar räkna ned.

**Anvisning:** Det går att ställa in samma tillagningstid automatiskt på alla kokzoner. Inställd tid räknar ned för varje kokzon oberoende av varandra. Information om automatisk programmering av tillagningstiden hittar du i avsnitt → "Grundinställningar"

### Steksensor

Finns det en inprogrammerad tillagningstid på kokzonen och steksensorn är på, så börjar inte tillagningstiden räkna ned förrän valt temperaturläge är uppnått.


#### Ändra eller radera tid

Välj kokzon och tryck sedan på .


Ändra tillagningstid på inställningsdelen eller ställ in **00** för att radera programmerad tillagningstid.

Tryck på  för att bekräfta vald inställning.

#### När tiden har gått ut

Indikeringen  blinkar och effektläget ställer sig på **00**. Enheten ger signal.

**00** och indikeringen  blinkar på timerdisplayen.

Indikeringarna slocknar signalen slutar om du trycker på .

#### Anvisningar




- Vill du ställa in en tillagningstid under 10 minuter, tryck alltid på **0** innan du väljer värdet du vill ha.
- Har flera kokzoner inprogrammerad tillagningstid, så får du alltid upp tiden för vald kokzon på timerdisplayen.
- Vill du kolla återstående tillagningstid, välj resp. kokzon.
- Du kan ställa in tillagningstider upp till **99** minuter.

### Äggklockan

Du kan ställa in tider upp till 99 minuter med äggklockan.


Den fungerar oberoende av kokzoner och andra inställningar. Funktionen slår inte av kokzonen automatiskt.

#### Gör så här

1. Tryck på  **00** och indikeringen  lyser på timerdisplayen.
2. Ställ in den tid du vill ha på inställningsdelen och tryck på  för att bekräfta.

Tiden börjar räkna ned inom några sekunder.


#### Ändra eller radera tid

Tryck på .

Ändra tillagningstid på inställningsdelen eller ställ in **00** för att radera programmerad tillagningstid.

Tryck på  för att bekräfta vald inställning.

#### När tiden har gått ut

Enheten ger signal när tiden går ut. **00** och  blinkar på timerdisplayen.



Indikeringarna slocknar om du trycker på .

## Stoppursfunktion

Stoppuret visar tiden som gått sedan du slog på funktionen.


Den fungerar oberoende av kokzoner och andra inställningar. Funktionen slår inte av kokzonen automatiskt.


### Slå på

Tryck på  och indikeringen  lyser på timerdisplayen.

Tiden börjar räkna ned.


### Slå av

Trycker du på , så pausar du stoppursfunktionen. Timerindikeringarna fortsätter lysa.

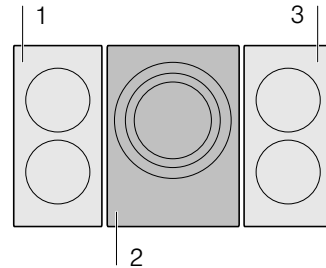
Trycker du på , så slocknar indikeringarna.

Funktionen slår av.


## PowerBoost-funktion

PowerBoost-funktionen kokar upp stora vattenvolymer snabbare än effektläge .


Funktionen fungerar bara på en kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på (se bild).



### Slå på

1. Välj kokzon.
2. Tryck på . Indikeringen  lyser. Funktionen är på.

### Slå av

1. Välj kokzon.
2. Tryck på . Indikeringen  slocknar och kokzonen återgår till effektläge . Funktionen slår av.

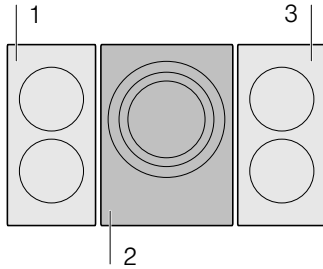
**Anvisning:** PowerBoost-funktionen kan slå av automatiskt för att skydda hällens invändiga elektronikelement.

## ShortBoost-funktion

ShortBoost-funktionen hettar upp kastrull, gryta och panna snabbare än effektläge 9.

Välj lämpligt effektläge för maten när funktionen slår av.



Funktionen fungerar bara på en kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på (se bild).




### Rekommenderad användning

- Förvärm aldrig kastrull, gryta eller panna.
- Använd kastrull, gryta eller panna med jämn botten. Använd inte kastrull, gryta eller panna med tunn botten.
- Hetta aldrig upp tom kastrull, gryta eller stekpanna, olja, smör eller annat fett utan uppsikt.
- Lägg inte på lock.
- Ställ kastrullen, grytan eller pannan mitt på kokzonen. Se till så att botten-Ø matchar kokzonsstorleken.
- Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i avsnitt → "Tillagning med induktion"

### Slå på

1. Välj kokzon.
  2. Tryck 2 gånger på .
- Indikeringen  lyser.  
Funktionen är på.

### Slå av



1. Välj kokzon .
  2. Tryck på .
- Indikeringen  slocknar och kokzonen återgår till effektläge 9.  
Funktionen slår av.

**Anvisning:** ShortBoost-funktionen kan slå av automatiskt för att skydda hällens invändiga elektronikelement.



## Varmhållningsfunktion

Funktionen är avsedd för att smälta chokolad eller smör samt varmhållning av mat.

### Slå på

1. Välj den kokzon du vill ha.
2. Tryck på  inom 10 sekunder.  
Indikeringen  lyser.  
Funktionen är på.

### Slå av

1. Välj kokzon .
  2. Tryck på .
- Indikeringen  slocknar. Kokzonen slår av och du får upp restvärmeindikeringen.  
Funktionen slår av.

## Steksensorfunktion

Funktionen steker med hänsyn till lämplig panntemperatur.

Kokzonerna som har funktionen är märkta med stekfunktionssymbol.

### Fördelarna vid stekning

- Kokzonen värmer bara på för att hålla temperaturen. Det spar effekt och oljan eller fettets bränner inte vid.
- Stekfunktionen indikerar när den tomma pannan uppnått optimal temperatur för att ha i oljan och sedan lägga i maten.

### Anvisningar

- Lägg inte lock på stekpannan. Funktionen går inte riktigt igång då. Du kan använda stänkskydd för att slippa fettstänk.
- Använd olja eller fett lämpliga för stekning. Använder du smör, margarin, jungfruolivolja eller ister, ställ in temperaturläge 1 eller 2.
- Hetta aldrig upp stekpanna med eller utan mat utan uppsikt.
- Har kokzonen högre temperatur än pannan eller omvänt, så kommer steksensorn inte fungera som den ska.

### Pannor för steksensorn

Det finns specialpannor till funktionen. Du kan köpa till tillbehöret i butik eller hos service. Ange alltid resp. referensnummer.

- HEZ390210 Panna med Ø 15 cm.
- HEZ390220 Panna med Ø 19 cm.
- HEZ390230 Panna med Ø 21 cm.
- HEZ390250 Panna med Ø 28 cm.

Pannorna har släppa lätt-beläggning, så de kräver knappt något fett vid stekning.

### Anvisningar

- Stekfunktionen är specialinställd för panntypen.
- Andra pannor kan bli överhettade. Det går att ställa in högre eller lägre temperatur. Försök först med lägsta temperaturläget och ändra, om det behövs.
- Se till så att pannans botten-Ø matchar kokzonsstorleken. Ställ pannan mitt på kokzonen.

### Temperaturlägen

Temperaturläge	Passar för	
1	mycket låg	Tillagning och reducering av sås, svettning av grönsaker och stekning av mat med jungfruolivolja, smör eller margarin.
2	låg	Steka mat med jungfruolivolja, smör eller margarin, t.ex. omeletter.
3	medel - låg	Steka fisk och grovfördelad mat, t.ex. köttbullar och korv.
4	medium hög	Steka biffar, medium eller genomstekta, djupfryst, panerad och finfördelad mat, t.ex. schnitzel, ragu och grönsaker.
5	hög	Steka mat på hög temperatur, t.ex. biffar, blodiga, rårakor och stekt potatis.

## Tabell

Tabellen visar vilka temperaturlägen som passar vilken mat. Stektiden kan variera beroende på matens typ, vikt, storlek och kvalitet.

Inställt temperaturläge varierar med vilken pannan du använder.

Förvärm tom panna, ha i olja och mat vid signalen.

	Temperatur- läge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
<b>Kött</b>		
Schnitzel, opanerad eller panerad	4	6 - 10
Filé	4	6 - 10
Kotletter*	3	10 - 15
Cordon bleu, wienerschnitzel*	4	10 - 15
Biff, blodig (3 cm tjock)	5	6 - 8
Biff, medium eller genomstekt (3 cm tjock)	4	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt)*	3	10 - 20
Korv, rå eller kokt*	3	8 - 20
Hamburgare, köttbullar, fyllda köttbullar*	3	6 - 30
Leverkorv	2	6 - 9
Ragu, kebabkött	4	7 - 12
Köttfärs	4	6 - 10
Bacon	2	5 - 8
<b>Fisk</b>		
Fisk, stekt, hel, t.ex. forell	3	10 - 20
Fiskfilé, opanerad eller panerad	3 - 4	10 - 20
Räkor, krabbor	4	4 - 8
<b>Äggrätter</b>		
Pannkakor**	5	-
Omelett**	2	3 - 6
Stekta ägg	2 - 4	2 - 6
Äggröra	2	4 - 9
"Kaiserschmarrn" (öster. pannkaksdesert)	3	10 - 15
French toast**	3	4 - 8
<b>Potatis</b>		
Stekpotatis (på skalpotatis)	5	6 - 12
Pommes frites (av rå potatis)	4	15 - 25
Rårakor**	5	2,5 - 3,5
Schweizisk rösti	1	50 - 55
Glaserad potatis	3	15 - 20

\* Vänd flera gånger.


\*\* Total tillagningstid per portion. Stek i följd.

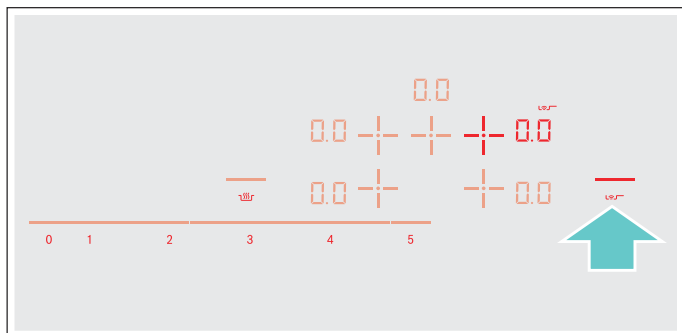
	Temperatur- läge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
<b>Grönsaker</b>		
Vitlök, lök	1 - 2	2 - 10
Zucchini, aubergine	3	4 - 12
Paprika, grön sparris	3	4 - 15
Grönsaker svettade i olja, t.ex. zucchini, grön paprika	1	10 - 20
Svamp	4	10 - 15
Glaserade grönsaker	3	6 - 10
<b>Djupfrysta produkter</b>		
Schnitzel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Fågelbröst*	4	10 - 30
Chicken nuggets	4	10 - 15
Kebabkött	3	5 - 10
Fiskfilé, opanerad eller panerad	3	10 - 20
Fiskpinnar	4	8 - 12
Pommes frites	5	4 - 6
Stekt mat, t.ex. grönsaker med kyckling	3	6 - 10
Vårrullar	4	10 - 30
Camembert/ost	3	10 - 15
<b>Såser</b>		
Tomatsås med grönsaker	1	25 - 35
Béchamelsås	1	10 - 20
Ostsås, t.ex. gorgonzolasås	1	10 - 20
Reducerade såser, t.ex. tomatsås, köttfärssås	1	25 - 35
Söta såser, t.ex. apelsinsås	1	15 - 25
<b>Övrigt</b>		
Camembert/ost	3	7 - 10
Förkokta torrvaror med tillsatt vatten, t.ex. pasta	1	5 - 10
Krutonger	3	6 - 10
Mandlar/valnötter/pinjenötter	4	3 - 15
* Vänd flera gånger.		
** Total tillagningstid per portion. Stek i följd.		



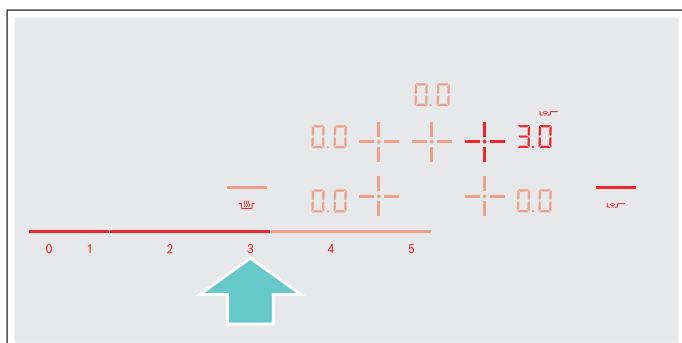
## Gör så här

Välj lämpligt temperaturläge i tabellen. Ställ den tomma stekpannan på kokzonen.

1. Välj kokzon. Tryck på . Lyser på kokzonsdisplayen.



2. Ställ in det temperaturläge du vill ha på inställningsdelen inom 10 sekunder.



Funktionen är på.

Temperatursymbolen  blinkar tills stektemperaturen är uppnådd. Enheten ger signal och temperatursymbolen slocknar.

3. När stektemperaturen är uppnådd, håll olja i stekpannan och lägg sedan i maten.

**Anvisning:** Vänd maten, så att den inte blir bränd.

### Slå av steksensorn

Välj kokzon och ställ in inställningsdelen på **0.0**. Kokzonen slår av och du får upp restvärmeindikeringen på displayen.



## Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.


### Slå på/av barnspärren

Hällen ska vara av.

Slå på:

1. Slå på hällen med huvudbrytaren.
2. Tryck på  i 4 sekunder. Indikeringen  lyser i 10 sekunder. Hällen är nu spärrad.

Slå av:

1. Slå på hällen med huvudbrytaren.
2. Tryck på  i 4 sekunder. Spärren slår av.

### Automatisk barnsäkerhetsspärr

Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.


### Slå på och av


Kapitlet → "Grundinställningar" beskriver hur du slår på den automatiska barnspärren.



## Torkskydd

Torkar du av kontrollerna när hällen är på, så kan inställningarna bli ändrade. Det är därför hällen har en knapplåsfunktion så att du kan låsa kontrollerna vid rengöring.

Slå på: tryck på . Enheten ger signal. Kontrollerna är spärrade i 35 sekunder. Nu kan du torka av knappytan utan att inställningarna blir ändrade.

Slå av: knapplåset slår av efter 35 sekunder. Vill du slå av knapplåset tidigare, tryck på .

### Anvisningar

- Enheten ger signal 30 sekunder efter låsning. Det indikerar att funktionen snart är klar.
- Knapplåset påverkar inte huvudbrytaren. Du slå av hällen närsomhelst.



## Automatisk säkerhetsavstängning

Den automatiska säkerhetsavstängningen slår av enheten om en kokzon varit på länge utan ändrade inställningar.

Kokzonen slutar värma på. **FB** blinkar omväxlande på kokzonsdisplayen och **h** eller **H** på restvärmeindikeringen.

Indikeringen slår av om du trycker på någon av symbolerna. Du kan nu ställa in kokzonen igen.

När den automatiska säkerhetsavstängningen slår på beror på inställt effektläge (1 till 10 timmar).

## Grundinställningar


Enheten har olika grundinställningar. Du kan anpassa inställningarna som du vill ha dem.

Indikering	Funktion
<b>c 1</b>	<b>Automatisk barnspärr</b> <b>0</b> Manuell*. <b>1</b> Automatisk. <b>2</b> Funktionen är av.
<b>c 2</b>	<b>Ljudsignal</b> <b>0</b> Kvitterings- och felindikeringssignal av. <b>1</b> Felindikeringssignal är på. <b>2</b> Kvitteringssignal är på. <b>3</b> Alla ljudsignaler är på.*
<b>c 3</b>	<b>Visa effektförbrukning</b> <b>0</b> Av.* <b>1</b> På.
<b>c 5</b>	<b>Automatisk programmering av tillagningstiden</b> <b>00</b> Av.* <b>0 1-99</b> Automatisk eftergångstid.
<b>c 6</b>	<b>Ljudsignaltid när timern går ut</b> <b>1</b> 10 sekunder.* <b>2</b> 30 sekunder. <b>3</b> 1 minut.
<b>c 7</b>	<b>Effektstyrning. Begränsa hällens totaleffekt</b> <b>0</b> Av.* <b>1</b> 1 000 W minimieffekt. <b>1.</b> 1 500 W. <b>2</b> 2 000 W. ... <b>9</b> eller <b>9</b> .hällens maxeffekt.
<b>c 12</b>	<b>Gryta, kontrollera slutresultatet av tillagningen</b> <b>0</b> Inte lämplig <b>1</b> Inte optimal <b>2</b> Lämplig
<b>c 0</b>	<b>Återställa till fabriksinställningarna</b> <b>0</b> Individuella inställningar.* <b>1</b> Återställ till fabriksinställningarna.




\* Fabriksinställningar

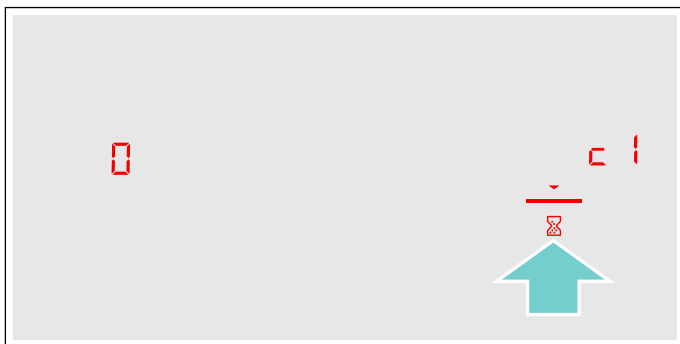
## Så här hoppar du till grundinställningarna:


Hällen ska vara av.

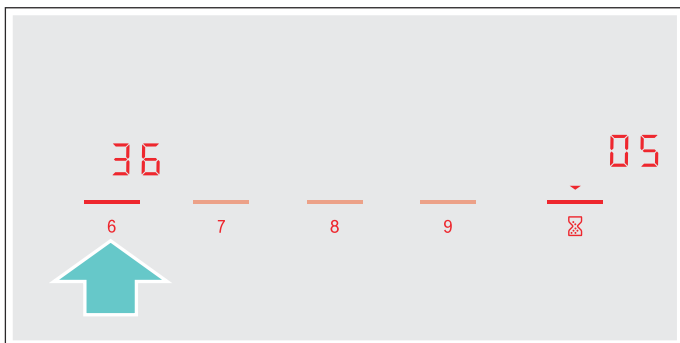
1. Slå på hällen.
2. Tryck ca 4 sekunder på  inom 10 sekunder. De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Tryck på inställningsdelen så att du får upp separata indikeringar.


Produktinfo	Indikering
Kundtjänstindex (KI)	01
Tillverkningsnummer	Fd
Tillverkningsnummer 1	95.
Tillverkningsnummer 2	05

3. Trycker du på  igen, så hoppar du till grundinställningarna. Du får upp  och  som förinställning på displayerna.



4. Tryck på  tills du får upp den funktion du vill ha.
5. Välj sedan den inställning du vill ha på inställningsdelen.



6. Tryck minst 4 sekunder på .

Enheten sparar inställningarna.

### Lämna grundinställningarna

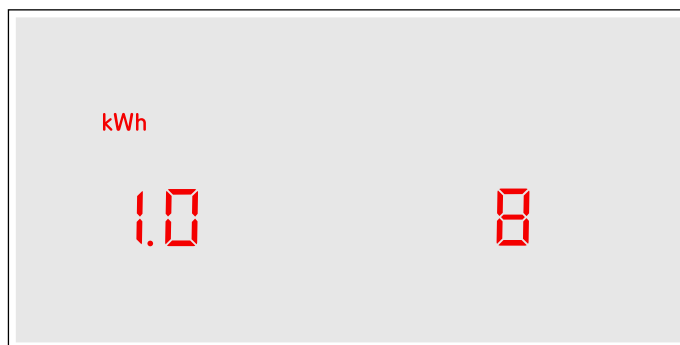
Stäng av spishällen med huvudströmbrytaren.

## Effektförbrukningsdisplay

Funktionen visar hällens totala effektförbrukning vid senaste matlagningen.

Du får upp kWh-förbrukningen i 10 sekunder på displayen när du slagit av.

Bilden visar ett exempel med en förbrukning på 1.08 kWh.



Kapitlet → "Grundinställningar" beskriver hur du slår på funktionen.

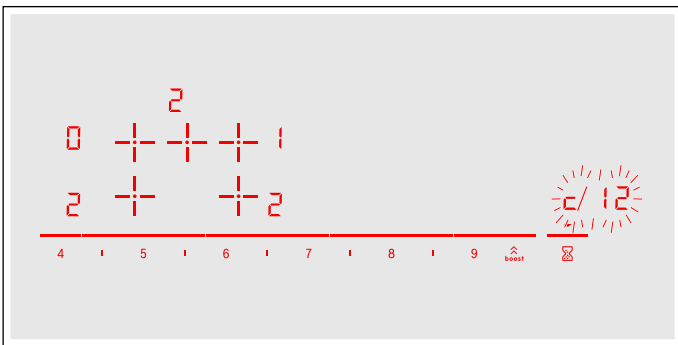
## Test av lämpliga formar

Funktionen kan kontrollera tillagningstid och -typ beroende på kastrull, gryta eller panna.

Resultatet blir ett referensvärde som beror på egenskaperna hos kastrull, gryta och panna samt använd kokzon.

1. Sätt den kalla kastrullen, grytan eller pannan med ca 2 dl vatten mitt på kokzonen som matchar botten bäst.
2. Gå till Grundinställningar och välj inställningen **c 12**.
3. Tryck på inställningsdelen. — blinkar på kokzonsindikeringen. Funktionen är på.

Du får upp tillagningstyp och -tid på kokzonsindikeringen inom 10 sekunder.



Kontrollera resultatet med följande tabell:

Resultat	
0	Kastrullen, grytan eller pannan är inte avsedd för kokzonen och blir inte varm.*
1	Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp långsammare än väntat och uppkoket blir inte optimalt.*
2	Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp ordentligt och uppkoket är OK.

\* Finns det en mindre kokzon, testa en gång till på den mindre kokzonen.

Tryck på inställningsdelen om du vill slå på funktionen igen.

### Anvisningar

- Använder du en kokzon som är mycket mindre än kastrullens, grytans eller pannans botten-Ø, så hettar bara mitten upp och resultatet kan inte bli suveränt eller riktigt bra.
- Information om funktionen hittar du i kap. → "Grundinställningar"
- Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Tillagning med induktion"

## Rengöring

Lämpliga rengöringsmedel finns hos service eller i vår e-Shop.

### Spishäll

#### Rengöring

Rengör alltid hällen efter användning. Då slipper du fastbrända matrester. Rengör inte hällen förrän restvärmeindikeringen slocknat.

Rengör hällen med fuktad disktrasa och torka sedan torrt så att det inte blir kalkfläckar.

Använd bara hållrengöring avsedd för just den här hålltypen. Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Använd aldrig:

- koncentrerat diskmedel
- maskindiskmedel
- skurmedel
- Kraftiga rengöringsmedel som ugnrensning eller fläckborttagning
- skursvampar
- högtryckstvätt eller ångrengöring

Hårt sittande smuts tar du lättast bort med rakbladsskrapa som du hittar i butik. Följ tillverkarens anvisningar.

Lämpliga glasskrapor finns hos service eller i vår onlineshop.

Specialsvampar för hållrengöring gör rent bra.

#### Möjliga fläckar

Kalk- och vattenfläckar	Rengör hällen när den svalnat. Använd lämplig hållrengöring.*
Socket, risstärkelse och plast	Rengör direkt. Använd glasskrapa. Försiktigt! Risk för brännskador!*

\* Rengör sedan med fuktad disktrasa och torka torrt med trasa.

**Anvisning:** Använd aldrig rengöringsmedel på varm håll, det kan ge fläckar. Se till så att det inte finns kvar rester av rengöringsmedlet du använder.

### Hällinfattningen

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hällinfattningen:

- Använd bara varmvatten med lite diskmedel.
- Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.
- Använd inga skarpa eller skurande rengöringsmedel.
- Använd inte glasskrapa eller vassa föremål.

## Vanliga frågor och svar (FAQ)

### Användning

#### Varför kan jag inte slå på hällen och varför lyser barnspärrsymbolen?

Barnspärren är på.  
Information om funktionen hittar du i kap. → "Barnspärr"

#### Varför blinkar indikeringarna och varför ger enheten signal?

Ta bort vätska eller matrester från kontrollerna. Ta bort alla föremål som ligger på kontrollerna.  
Anvisning om hur du slår på och av ljudsignalen hittar du i kap. → "Grundinställningar"

### Oljud

#### Varför låter det när jag lagar mat?

Det kan uppstå oljud vid matlagning på grund av kastrull-, gryt- eller pann-bottens egenskaper. Ljudet är normalt och beror på induktions-tekniken, inte att enheten är trasig.

#### Möjliga oljud:

##### **dovt surrande som en transformator:**

uppstår vid matlagning på högt effektläge. Ljudet försvinner eller avtar när du sänker effektläget.

##### **Dov vissling:**

uppstår när kastrullen, grytan eller pannan är tom. Ljudet försvinner om du håller i vatten eller lägger i livsmedel.

##### **Knastrande:**

uppstår om du har kastruller, grytor och pannor av sandwichmaterial eller olika storlekar och material. Ljudnivån kan variera beroende på matmängd och tillagningssätt.

##### **Hög vissling:**

kan uppstå om använder två kokzoner samtidigt på högsta effektläget. Visslingarna försvinner eller avtar om du sänker effektläget.

##### **Fläktljud:**

hällen har en fläkt som går igång vid hög temperatur. Fläkten kan även fortsätta gå efter att du slagit av hällen om uppmätt temperatur fortfarande är för hög.

### Kastruller, grytor och pannor

#### Vilka kastruller, grytor och pannor passar för induktionshäll?

Information om vilka kastruller, grytor och pannor som är avsedda för induktionshäll hittar du i kap. → "Tillagning med induktion"

#### Varför blir kokzonen inte varm och varför blinkar effektläget?

Kokzonen som kastrullen, grytan eller pannan står på är av.  
Se till så att kokzonen som kastrullen, grytan eller pannan står på är på.  
Kastrullen, grytan eller pannan är för liten för kokzonen eller inte avsedd för induktionshäll.  
Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Tillagning med induktion"

#### Varför tar det så länge innan kastrullen, grytan eller pannan blir varm resp. varför blir det inte tillräckligt varmt trots högt effektläge?

Kastrullen, grytan eller pannan är för liten för kokzonen eller inte avsedd för induktionshäll.  
Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Tillagning med induktion"

**Kastruller, grytor och pannor****Hur slår jag på dubbel- och trippelkokzoner?**

Kokzonerna känner av storleken på kastrullen, grytan eller pannan. Kokzonen anpassar sig till materialet och grytegenskaperna genom att automatiskt aktivera enkel-, dubbel- eller trippelkokzon för att ge rätt effekt för ett bra slutresultat.

Kastruller, grytor och pannor som matchar kokzonsstorleken och har helt ferromagnetisk botten passar bäst. Information om vilka kastruller, grytor och pannor som är avsedda för induktionshäll hittar du i kap. → "Tillagning med induktion"

**Rengöring****Hur rengör jag hällen?**

Du får optimalt resultat om du använder särskild hällrengöring. Vi rekommenderar att du inte använder starka eller repande rengöringsmedel, maskindiskmedel (koncentrat) eller skurboll.

Du hittar mer information om rengöring och skötsel av hällen i kap. → "Rengöring"

**? Hur åtgärda fel?**

Felen beror ofta på småsaker som du själv lätt åtgärdar. Läs igenom tipsen i tabellen innan du kontaktar service.

Indikering	Möjlig orsak	Felåtgärd
Ingen	Strömförsörjningen är bruten. Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger. Elfel.	Kontrollera om strömmen gått pga. kortslutning genom att se om andra elartiklar fungerar. Se till så att enheten blir ansluten som kopplingsschemat anger. Kan du inte åtgärda felet, kontakta service.
Indikeringarna blinkar	Kontrollerna är fuktiga eller täckta av föremål ovanpå.	Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
– blinkar på kokzonsindikeringarna.	Det har uppstått ett elektronikfel.	Kvittera felet genom att täcka över kontrollerna med handen ett slag.
<b>F2</b>	Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av symbolerna på hällen.
<b>F4</b>	Elektroniken blev överhettad och slog av alla kokzoner.	
<b>F5</b> + effektläge och ljudsignal	Du har ställt en varm kastrull på kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad.	Lyft av kastrullen. Felindikeringen slocknar strax efter. Nu kan du fortsätta matlagningen.
<b>F5</b> och ljudsignal	Du har ställt en varm kastrull på kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken.	Lyft av kastrullen. Vänta några sekunder. Tryck på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat.
<b>F1/F6</b>	Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå på kokzonen igen.
<b>F8</b>	Kokzonen har varit på länge utan avbrott.	Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten. Se kap.
<b>E9000</b> <b>E9010</b>	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall.	Kontakta din elleverantör.
<b>U400</b>	Hällen är felansluten	Gör hällen strömlös. Se till så att den blir ansluten som kopplingsschemat anger.
<b>dE</b>	Demoläget är på	Gör hällen strömlös. Vänta 30 sekunder och anslut igen. Tryck på någon av kontrollerna inom 3 minuter. Demoläget slår av.

Ställ inte heta kastruller etc. på kontrollerna.

**Anvisningar**

- Får du upp **E** på displayen, så måste du hålla givaren till resp. kokzon intryckt för att läsa av felkoden.

- Finns felkoden inte med i tabellen, gör hällen strömlös, vänta 30 sekunder och anslut igen. Får du upp indikeringen igen, kontakta service och ange felkoden.

## Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi hjälper dig att lösa problemet och undviker onödiga besök av servicetekniker.

### E- och FD-nummer

Ange produktens E- och FD-nummer vid kontakt med service.

Typskylten med numren hittar du:

- på enhetspasset.
- på nedre delen av hällen.

E-numret finns även på hällens glasyta. Du kan kontrollera kundtjänstindex (KI) och FD-nummer genom att gå till grundinställningarna. Slå upp i kap. → "Grundinställningar".

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

### Reparationsuppdrag och råd vid fel

**S** 0771 11 22 77  
local rate

Lita på tillverkarens kompetens. Då kan du vara säker på att reparationen blir gjord av en utbildad servicetekniker som kommer till dig med originalreservdelar till maskinen.




**Provrätter**

Tabellen är framtagen för provningsinstitut för att underlätta provning av våra enheter.

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

Provrätter	Formar	Effektläge	Förvärm		Tillaga		
			Tillagningstid (min.:sek.)	Lock	Effektläge	Lock	
<b>Smälta choklad</b>							
Chokladglasyr (t.ex. Dr. Oetkers mörka choklad med 55% kakao, 150 g)		Stålkast-rull Ø 16 cm	-	-	-	1,5	nej
<b>Värma och varmhålla linsgryta</b>							
Linsgryta* Starttemperatur 20°C							
Mängd: 450 g	Ø 16 cm-gryta	9	1:30 (utan omrörning)	ja	1,5	ja	
Mängd: 800 g	Ø 22 cm-gryta	9	2:30 (utan omrörning)	ja	1,5	ja	
Linsgryta på burk T.ex. linsterrin med korv från Erasco. Starttemperatur 20°C							
Mängd: 500 g	Ø 16 cm-gryta	9	ca 1:30 (rör om efter ca 1 min.)	ja	1,5	ja	
Mängd: 1 kg	Ø 22 cm-gryta	9	ca 2:30 (rör om efter ca 1 min.)	ja	1,5	ja	
<b>Göra béchamelsås</b>							
Mjölktemperatur: 7°C Ingredienser: 40 g smör, 40 g mjöl, 0,5 l mjölk (3,5%) och en nypa salt							
1. Smält smöret, rör ned mjöl och salt och värm på grundredningen.	Stålkast-rull Ø 16 cm	2	ca 6:00	nej	-	-	
2. Tillsätt mjölk till redningen och koka upp under ständig omrörning		7	ca 6:30	nej	-	-	
3. När béchamelsåsen kokat upp, låt stå 2 minuter till på kokzonen under ständig omrörning.		-	-	-	2	nej	

\*Recept enligt DIN 44550

\*\*Recept enligt DIN EN 60350-2

Provrätter	Formar	Effektläge	Förvärm Tillagningstid (min.:sek.)	Lock	Tillaga Effektläge	Lock
<b>Koka risgrynsgröt</b>						
Koka risgrynsgröt med lock Mjölktemperatur: 7°C Värm mjölken tills den börjar höja sig. Ställ in rekommenderat effektläge och tillsätt ris, socker och salt till mjölken. Tillagningstid med förvärmning ca 45 min.						
Ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt	Ø 16 cm-gryta	8,5	ca 5:30	nej	3 (rör om efter ca 10 min.)	ja
Ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5%) och 1,5 g salt	Ø 22 cm-gryta	8,5	ca 5:30	nej	3 (rör om efter ca 10 min.)	ja
Koka risgrynsgröt utan lock Mjölktemperatur: 7°C Tillsätt ingredienserna till mjölken och värm på under ständig omrörning. Ställ in rekommenderat effektläge och koka upp mjölken till ca 90°C, sjud vidare på låg effekt i ca 50 min.						
Ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt	Ø 16 cm-gryta	8,5	ca 5:30	nej	3	nej
Ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5%) och 1,5 g salt	Ø 22 cm-gryta	8,5	ca 5:30	nej	2,5	nej
<b>Koka ris*</b>						
Vattentemperatur: 20°C						
Ingredienser: 125 g långkornigt ris, 3 dl vatten och en nypa salt	Ø 16 cm-gryta	9	ca 2:30	ja	2	ja
Ingredienser: 250 g långkornigt ris, 6 dl vatten och en nypa salt	Ø 22 cm-gryta	9	ca 2:30	ja	2,5	ja
<b>Steka kotlettråd</b>						
Starttemperatur på kotlettråden: 7°C						
Mängd: 3 kotlettråder (totalvikt ca 300 g, 1 cm tjocka) och 1 msk solrosolja	Stekpanna Ø 24 cm	9	ca 1:30	nej	7	nej
<b>Göra pannkakor**</b>						
Mängd: 0,55 dl smet per pannkaka	Stekpanna Ø 24 cm	9	ca 1:30	nej	7	nej
<b>Friter djupfryst pommes frites</b>						
Mängd: 1,8 l solrosolja, per portion: 200 g djupfryst pommes frites (t.ex. McCain 123 Frites Original)	Ø 22 cm-gryta	9	Tills oljan uppnått en temperatur av 180°C	nej	9	nej

\*Recept enligt DIN 44550

\*\*Recept enligt DIN EN 60350-2





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001068394  
950826(01)