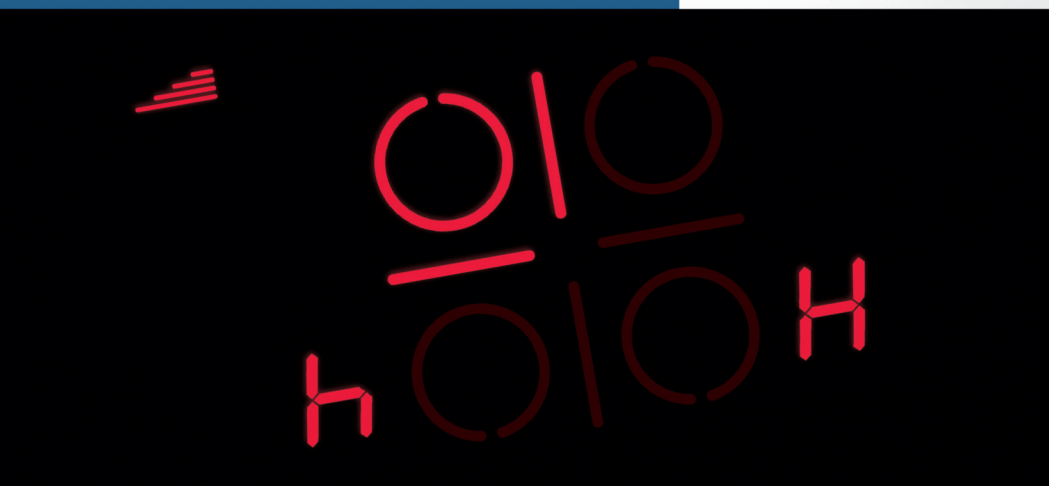




Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



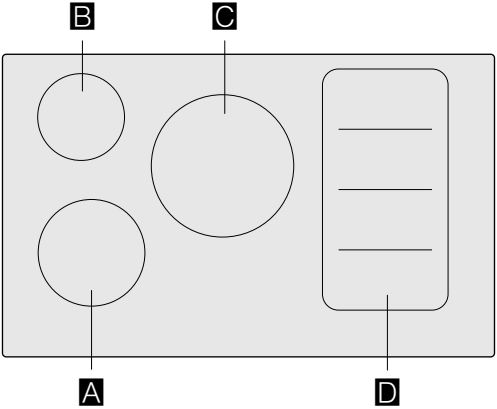
**Keittotaso**  
**Häll**  
**PXV8..F...**



**BOSCH**

[fi] Käyttöohje .....3

[sv] Bruksanvisning ..... 28



|   |        | g*      | b*      |
|---|--------|---------|---------|
| A | Ø 18   | 1.800 W | 3.100 W |
| B | Ø 14,5 | 1.400 W | 2.200 W |
| C | Ø 24   | 2.200 W | 3.700 W |
| D |        | 2.200 W | 3.700 W |
|   |        | 3.300 W | 3.700 W |

\* IEC 60335-2-6

# Sisällysluettelo

|                                                                                    |                                                       |    |                                                                                     |                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----|
|    | <b>Määräystenmukainen käyttö</b> .....                | 4  |    | <b>Pyyhintäsuoja</b> .....                             | 19 |
|    | <b>Tärkeitä turvaohjeita</b> .....                    | 5  |    | <b>Automaattinen turvakatkaisu</b> .....               | 19 |
|    | <b>Vaurioiden syyt</b> .....                          | 6  |    | <b>Perusasetukset</b> .....                            | 20 |
|                                                                                    | Yhteenvedo .....                                      | 6  |                                                                                     | Näin pääset perusasetuksiin: .....                     | 21 |
|    | <b>Ympäristönsuojelu</b> .....                        | 7  |    | <b>Energiankulutuksen näyttö</b> .....                 | 21 |
|                                                                                    | Ohjeita energian säästämiseen .....                   | 7  |    | <b>Keittoastiatesti</b> .....                          | 22 |
|                                                                                    | Ympäristöystävällinen hävittäminen .....              | 7  |    | <b>Puhdistus</b> .....                                 | 22 |
|    | <b>Keittäminen induktiotekniikalla</b> .....          | 7  |                                                                                     | Keittotaso .....                                       | 22 |
|                                                                                    | Induktiolla keittämisen edut .....                    | 7  |                                                                                     | Keittotason kehys .....                                | 22 |
|                                                                                    | Keittoastiat .....                                    | 7  |    | <b>Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)</b> | 23 |
|    | <b>Tutustuminen laitteeseen</b> .....                 | 9  |    | <b>Mitä tehdä häiriön sattuessa?</b> .....             | 24 |
|                                                                                    | Ohjauspaneeli .....                                   | 9  |    | <b>Huoltopalvelu</b> .....                             | 25 |
|                                                                                    | Keittoalueet .....                                    | 9  |                                                                                     | Mallinumero ja sarjanumero .....                       | 25 |
|                                                                                    | Jälkilämmön näyttö .....                              | 9  |  | <b>Testiruoat</b> .....                                | 26 |
|    | <b>Koneen käyttö</b> .....                            | 10 |                                                                                     |                                                        |    |
|                                                                                    | Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä .....    | 10 |                                                                                     |                                                        |    |
|                                                                                    | Keittoalueen säätäminen .....                         | 10 |                                                                                     |                                                        |    |
|                                                                                    | Keittosuositukset .....                               | 11 |                                                                                     |                                                        |    |
|  | <b>Muuntuva alue</b> .....                            | 13 |                                                                                     |                                                        |    |
|                                                                                    | Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja .....      | 13 |                                                                                     |                                                        |    |
|                                                                                    | Kahtena itsenäisenä keittoalueena .....               | 13 |                                                                                     |                                                        |    |
|                                                                                    | Ainoana keittoalueena .....                           | 13 |                                                                                     |                                                        |    |
|  | <b>Aikatoiminnot</b> .....                            | 14 |                                                                                     |                                                        |    |
|                                                                                    | Kypsennysajan ohjelmointi .....                       | 14 |                                                                                     |                                                        |    |
|                                                                                    | Minuuttikello .....                                   | 14 |                                                                                     |                                                        |    |
|  | <b>PowerBoost-toiminto</b> .....                      | 15 |                                                                                     |                                                        |    |
|                                                                                    | Aktivointi .....                                      | 15 |                                                                                     |                                                        |    |
|                                                                                    | Deaktivointi .....                                    | 15 |                                                                                     |                                                        |    |
|  | <b>Paistotunnistin</b> .....                          | 15 |                                                                                     |                                                        |    |
|                                                                                    | Paistamisen edut .....                                | 15 |                                                                                     |                                                        |    |
|                                                                                    | Paistamiseen paistotunnistinta käyttäen .....         | 15 |                                                                                     |                                                        |    |
|                                                                                    | Lämpötilatasot .....                                  | 16 |                                                                                     |                                                        |    |
|                                                                                    | Taulukko .....                                        | 16 |                                                                                     |                                                        |    |
|                                                                                    | Toimi näin .....                                      | 18 |                                                                                     |                                                        |    |
|  | <b>Lapsilukko</b> .....                               | 18 |                                                                                     |                                                        |    |
|                                                                                    | Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta | 18 |                                                                                     |                                                        |    |
|                                                                                    | Lapsilukko .....                                      | 18 |                                                                                     |                                                        |    |

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 keskeytyksellä. 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 liitäntäjohton läheltä.

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

## **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 – Loukkaantumisvaara!**

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

## 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.                 |
| Simpukanmuotoi-<br>nen 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.

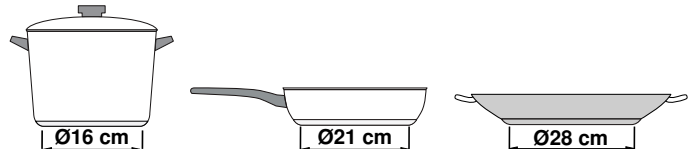
### Keittoastiat

Käytä vain ferromagneettisia astioita induktiotekniikalla keittäessäsi, esimerkiksi:

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

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

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.

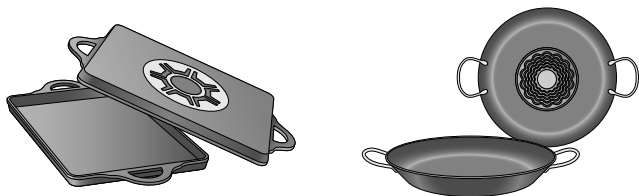


Kun muuntuva keittoaluetta käytetään ainoana keittoalueena, voidaan käyttää erityisesti tälle alueelle sopivia suurempia astioita. Ohjeita keittoastian sijoituksesta löydät luvusta → "Muuntuva alue".

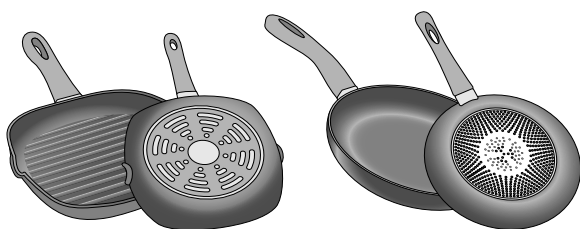


On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen:

- 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

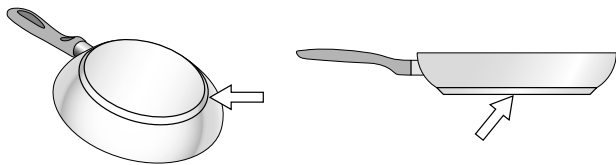
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

- 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 keittotaso ei toimi jäähtymisen jälkeen, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluumme.

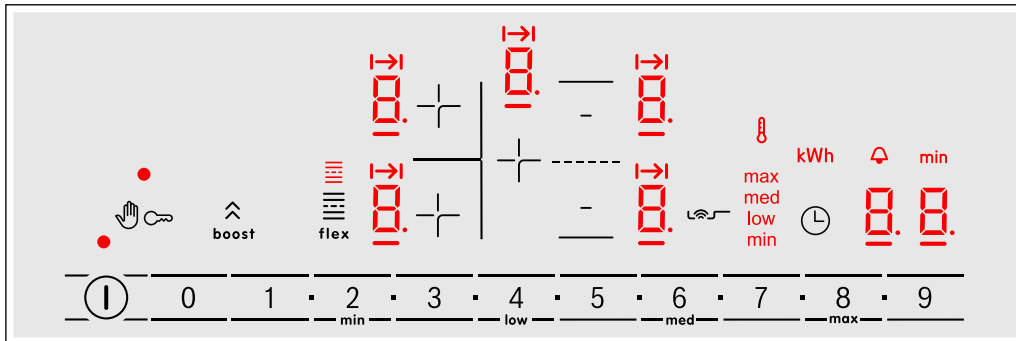
### Kattilantunnistin

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.

## Tutustuminen laitteeseen

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

### Ohjauspaneeli



| Käyttöalueet        |                                                |
|---------------------|------------------------------------------------|
| ①                   | Pääkytkin                                      |
| ⏏ / +               | Keittoalueen valitseminen                      |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 | Säätöalue                                      |
| ✋                   | Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten |
| 🔑                   | Lapsilukko                                     |
| flex                | Muuntuva keittoalue                            |
| boost               | PowerBoost-toiminto                            |
| 🕒                   | Ajastintoiminto                                |
| 🔔                   | Paistotunnistin                                |
| min, low, med, max  | Lämpötehot                                     |

| Näytöt             |                           |
|--------------------|---------------------------|
| 0                  | Käyttötila                |
| 1-9                | Tehoalueet                |
| 00                 | Ajastintoiminto           |
| H/h                | Jälkilämpö                |
| 🔔                  | Hälytin                   |
| ⏏                  | Kypsennysajan asetus      |
| min                | Aikanäyttö                |
| b                  | PowerBoost-toiminto       |
| flex               | Muuntuva keittoalue       |
| R                  | Paistotunnistin           |
| 🔔                  | Lämpötila Paistotunnistin |
| min, low, med, max | Lämpötehot                |
| kWh                | Energiankulutus           |

### Käyttöalueet

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

#### Huomautus:

Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Kosteus voi heikentää toimintaa.

### Keittoalueet

| Keittoalueet |                       |                                      |
|--------------|-----------------------|--------------------------------------|
| ○ / □        | Tavallinen keittoalue | Käytä sopivan kokoista keittoastiaa. |
| ☐            | Muuntuva keittoalue   | Katso kappale → "Muuntuva alue"      |

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 kypsymisajat eri ruokalajeille.

### Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia ①. Kuulet merkkiään. Pääkytkimen lähellä oleva näyttö ja keittoalueiden näytöt palavat. Keittotaso on käyttövalmis.

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia ①, kunnes näyttö sammuu. Keittoalueet on kytketty pois päältä. 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

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

Tehoalue **1** = pienin teho

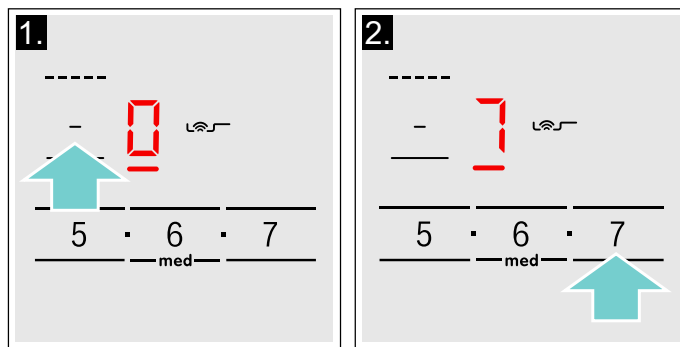
Tehoalue **9** = suurin teho

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Väliasento on merkitty säätöalueella symbolilla .

### Keittoalueen ja tehoalueen valitseminen

Keittotason pitää olla päällä.

1. Kosketa haluamasi keittoalueen symbolia tai . Näytössä palaa ja sen alapuolella symboli .
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 ohjelmointialueen arvoksi . Keittoalue sammuu ja näkyviin tulee jälkilämmön merkkivalo.

#### Huomautuksia

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

## 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.
- Energiatohokasta keittämistä koskevia suosituksia löydät luvusta → "Ympäristönsuojelu"

### Kypsennystaulukko

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

|                                                           | Tehoalue | Kypsennysaika (min) |
|-----------------------------------------------------------|----------|---------------------|
| <b>Sulatus</b>                                            |          |                     |
| Suklaa, kuorrute                                          | 1 - 1.   | -                   |
| Voi, hunaja, liivate                                      | 1 - 2    | -                   |
| <b>Lämmittäminen ja lämpimänäpito</b>                     |          |                     |
| Pata, esim. linssipata                                    | 1. - 2   | -                   |
| Maito*                                                    | 1. - 2.  | -                   |
| Makkaroiden kuumentaminen vedessä*                        | 3 - 4    | -                   |
| <b>Sulatus ja lämmittäminen</b>                           |          |                     |
| Pinaatti, pakastettu                                      | 3 - 4    | 15 - 25             |
| Gulassi, pakastettu                                       | 3 - 4    | 35 - 55             |
| <b>Kypsennys alle kiehumapisteessä</b>                    |          |                     |
| Perunapyörykät*                                           | 4. - 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.                       |          |                     |

|                                                                                  | Tehoalue | Kypsennysai-<br>ka (min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------|
| <b>Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus</b>                                     |          |                          |
| Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)                                           | 2. - 3.  | 15 - 30                  |
| Riisipuuro***                                                                    | 2 - 3    | 30 - 40                  |
| Kuoriperunat                                                                     | 4. - 5.  | 25 - 35                  |
| Kuoritut perunat                                                                 | 4. - 5.  | 15 - 30                  |
| Pastatuotteet*                                                                   | 6 - 7    | 6 - 10                   |
| Pata                                                                             | 3. - 4.  | 120 - 180                |
| Keitot                                                                           | 3. - 4.  | 15 - 60                  |
| Vihannekset                                                                      | 2. - 3.  | 10 - 20                  |
| Vihannekset, pakaste                                                             | 3. - 4.  | 7 - 20                   |
| Kypsennys painekattilassa                                                        | 4. - 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.  | 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                  |
| Pakasteruoat, esim. pannuruoat                                                   | 6 - 7    | 6 - 10                   |
| Ohukaiset (paista peräjälkeen)                                                   | 6. - 7.  | -                        |
| Munakas (paista peräjälkeen)                                                     | 3. - 4.  | 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.                                              |          |                          |

## Muuntuva alue

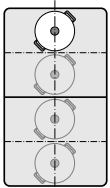
Sitä voidaan käyttää tarpeen mukaan yhtenä ainoana keittoalueena tai kahtena itsenäisenä keittoalueena.

Se sisältää neljä induktoria, jotka toimivat toisistaan riippumatta. Kun muuntuva keittoalue on käytössä, vain keittoastian peittämä alue aktivoituu.

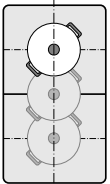
### Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja

Keittoastia on suositeltavaa keskittää keittoalueeseen niin, että laite havaitsee sen ja lämpö leviää tasaisesti:

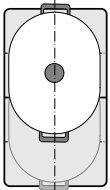
#### Ainoana keittoalueena



Halkaisija 13 cm tai pienempi  
Sijoita astia johonkin neljästä paikasta, jotka näkyvät kuvassa.

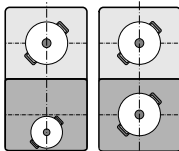


Halkaisija yli 13 cm  
Sijoita astia johonkin kolmesta paikasta, jotka näkyvät kuvassa.



Jos keittoastia tarvitsee enemmän kuin yhden keittoalueen, sijoita se keittotasolle muuntuvan keittoalueen ylä- tai alareunasta alkaen.

#### Kahtena itsenäisenä keittoalueena



Etummaisissa ja takimmaisissa keittoalueissa, joissa on kummassakin kaksi induktoria, voidaan käyttää toisistaan riippumatta. Säädä jokaiselle yksittäiselle keittoalueelle haluamasi tehoalue. Käytä kuitenkin keittoalueella vain yhtä keittoastiaa.

### Kahtena itsenäisenä keittoalueena

Muuntuva keittoaluetta käytetään kuin kahta itsenäistä keittoaluetta.

#### Aktivointi

Katso luku → "Koneen käyttö"

### Ainoana keittoalueena

Koko keittoalueen käyttö yhdistämällä molemmat keittoalueet.

#### Kahden keittoalueen yhdistäminen

1. Aseta keittoastia liedelle. Valitse toinen muuntuvan keittoalueen kahdesta keittoalueesta ja aseta tehoalue.
2. Kosketa symbolia . Näyttö syttyy. Tehoalue ilmestyy alemman keittoalueen näyttöön. Muuntuva keittoalue on aktivoitu.

#### Tehoalueen muuttaminen

Valitse toinen kahdesta muuntuvaan keittoalueeseen kuuluvasta keittoalueesta ja muuta säätöalueella tehoaluetta.

#### Toisen keittoastian ottaminen käyttöön

Aseta toinen keittoastia liedelle, valitse toinen muuntuvan keittoalueen kahdesta keittoalueesta ja kosketa sitten kaksi kertaa symbolia . Uusi keittoastia tunnistetaan, ja edellä valittu tehoalue pysyy valittuna.

**Huomautus:** Jos siirrät tai nostat astiaa käytössä olevalla keittoalueella, keittotaso käynnistää automaattisen haun, ja aikaisemmin valittu tehoalue pysyy voimassa.

#### Kahden keittoalueen erottaminen

Valitse toinen muuntuvaan keittoalueeseen kahdesta keittoalueesta ja kosketa symbolia .

Muuntuva keittoalue on deaktivoitu. Molemmat keittoalueet toimivat edelleen kahtena toisistaan riippumattomana keittoalueena.

**Huomautus:** Kun kytket keittoalueen pois päältä ja myöhemmin taas päälle, muuntuva keittoalue toimii taas kahden erillisen keittoalueen tavoin.

## Aikatoiminnot

Keittoalueessa on kaksi ajastintoimintoa:

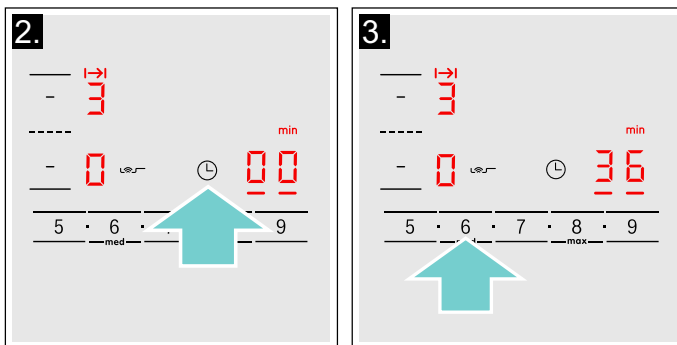
- Kypsennysajan ohjelmointi
- Minuuttikello

### Kypsennysajan ohjelmointi

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

#### Toimi näin:

1. Valitse keittoalue ja haluamasi tehoalue.
2. Kosketa symbolia . Keittoalueen näytössä palaa . Ajastimen näytössä palaa .
3. Valitse seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueella haluamasi kypsennysaika.



Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

#### Huomautuksia

- Kaikille keittoalueille voidaan asettaa automaattisesti sama kypsennysaika. Asetettu aika kuluu kullekin keittoalueelle toisistaan riippumatta. Tietoja keittoajan automaattisesta ohjelmoinnista löydät kappaleesta → "Perusasetukset"
- Jos muuntuva keittoalue valitaan ainoaksi keittoalueeksi, asetettu aika on koko keittoalueella sama.

#### Paistotunnistin

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

#### Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Valitse keittoalue ja paina sitten merkkiä .

Muuta keittoaikaa ohjelmointialueella tai valitse asetus  ajan peruuttamiseksi.

### Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Keittoalue sammuu. Laitteesta kuuluu merkkiäni. Aikaohjelmoinnin näyttöön syttyy  10 sekunnin ajaksi.

Kun merkkiä  painetaan, merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

#### Huomautuksia

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

#### Säätäminen

1. Kosketa useita kertoja symbolia , kunnes näyttö  syttyy. Ajastimen näytössä palaa .
2. Aseta säätöalueella haluamasi aika. Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

#### Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Kosketa useita kertoja symbolia , kunnes näyttö  syttyy.

Muuta aikaa säätöalueella tai aseta , jos haluat poistaa ohjelmoidun aika-asetuksen.

#### Ajan päättymisen jälkeen

Kuulet äänimerkin. Ajastimen näyttöön ilmestyy  ja näyttö  syttyy. Näytöt sammuvat 10 sekunnin kuluttua.

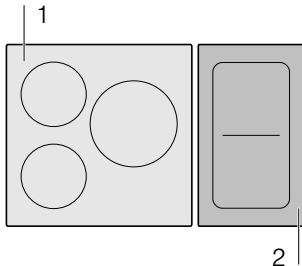
Kun kosketat symbolia , näytöt sammuvat ja äänimerkki lakkaa kuulumasta.



## PowerBoost-toiminto

PowerBoost-toiminnolla voidaan kuumentaa suuria vesimääriä nopeammin kuin tehoalueella **9**.

Tämä toiminto voidaan aktivoida keittoalueelle silloin, kun saman ryhmän toinen keittoalue ei ole käytössä (ks. kuva). Muuten valitun keittoalueen näytössä vilkkuvat **b** ja **9**; sen jälkeen säätyy automaattisesti tehoalue **9** ilman, että toiminto aktivoituu.



**Huomautus:** Muuntuvalla alueella voidaan Powerboost-toiminto aktivoida myös, kun keittoaluetta käytetään ainoana keittoalueena.

### Aktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia .  
Näytössä palaa **b**.  
Toiminto on aktivoitu.

### Deaktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia .  
Merkkivalo **b** sammuu ja keittoalue kytkeytyy tehoalueelle **9**.  
Toiminto on deaktivoitu.

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



## 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 **min**.
- Älä kuumenna ilman valvontaa tyhjää pannua tai pannua, jossa on ruokaa.
- Jos keittoalueen lämpötila on suurempi kuin keittoastian tai päinvastoin, paistotunnistin ei aktivoidu oikein.

### Paistamiseen paistotunnistinta käyttäen

Pannuja, jota sopivat optimaalisesti paistotunnistimelle, voit hankkia alan liikkeistä tai teknisen huoltopalvelumme kautta. Ilmoita hankkiessasi aina tuotteen numero:

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

Pannuissa on tarttumaton pinnote, joten paistamiseen tarvitaan vain vähän öljyä.

### Huomautuksia

- Paistotunnistin on suunniteltu erityisesti tätä pannutyyppiä varten.
- Varmista, että pannun pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa. Laita pannu keittoalueen keskelle.
- Muuntuvalla keittoalueella on mahdollista, että paistotunnistin ei aktivoidu, jos pannun koko on eri tai pannu on sijoitettu epäedullisesti. Katso luku → "Muuntuva alue".
- Muut pannut voivat ylikuumentua. Lämpötila voi asettua valitun lämpötehon alapuolelle tai yläpuolelle. Kokeile ensin alhaisemmalla lämpötilatasolla ja muuta sitä tarvittaessa.

## Lämpötilatasot

| Lämpötilataso |                         | Sopii seuraaville                                                                                                                                   |
|---------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>min</b>    | matala                  | Ruokien paistaminen extra virgin luomuoliiviöljyllä, voilla tai margariinilla, esim. munakkaat.                                                     |
| <b>low</b>    | keskimääräinen - matala | Kalan ja melko kookkaiden elintarvikkeiden, esim. jauheliyhäpyöryköiden ja makkaroiden paistaminen.                                                 |
| <b>med</b>    | keskimääräinen - korkea | Pihvien paistaminen, medium tai well done, pakastettujen, paneerattujen ja hienojen ruokien, esim. leikkeiden, Ragout'n ja vihannesten paistaminen. |
| <b>max</b>    | korkea                  | Ruokien paistaminen korkeassa lämpötilassa, esim. pihvit, rare, perunaohukaiset ja paistetut perunat.                                               |

## Taulukko

Taulukossa on lueteltu sopivat lämpötilatasot kullekin ruokalajille. Paistoaika voi vaihdella ruokien tyypin, 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                          | med           | 6 - 10                                |
| Filee                                                      | med           | 6 - 10                                |
| Kyljykset*                                                 | low           | 10 - 15                               |
| Cordon bleu, wieninleike*                                  | med           | 10 - 15                               |
| Pihvi, rare (3 cm paksu)                                   | max           | 6 - 8                                 |
| Pihvi, medium tai well done (3 cm paksu)                   | med           | 8 - 12                                |
| Linnunrinta (2 cm paksu)*                                  | low           | 10 - 20                               |
| Makkarat, haudutetut tai raa'at*                           | low           | 8 - 20                                |
| Hampurilaiset, jauheliyhäpyörykät, täytetyt liyhäpyörykät* | low           | 6 - 30                                |
| Leberkäse-sianlihapasteija                                 | min           | 6 - 9                                 |
| Ragout, Gyros                                              | med           | 7 - 12                                |
| Jauheliha                                                  | med           | 6 - 10                                |
| Silava                                                     | min           | 5 - 8                                 |
| <b>Kala</b>                                                |               |                                       |
| Kala, paistettu, kokonainen, esim. purotaimen              | low           | 10 - 20                               |
| Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu                      | low - med     | 10 - 20                               |
| Katkaravut                                                 | med           | 4 - 8                                 |
| <b>Munaruokat</b>                                          |               |                                       |
| Ohukaiset**                                                | max           | -                                     |
| Munakas**                                                  | min           | 3 - 6                                 |
| Paistetut kananmunat                                       | min - med     | 2 - 6                                 |
| Munakokkeli                                                | min           | 4 - 9                                 |
| Kaiserschmarrn-pannukakku                                  | low           | 10 - 15                               |
| Köyhät ritarit**                                           | low           | 4 - 8                                 |

\* Käännä useita kertoja.

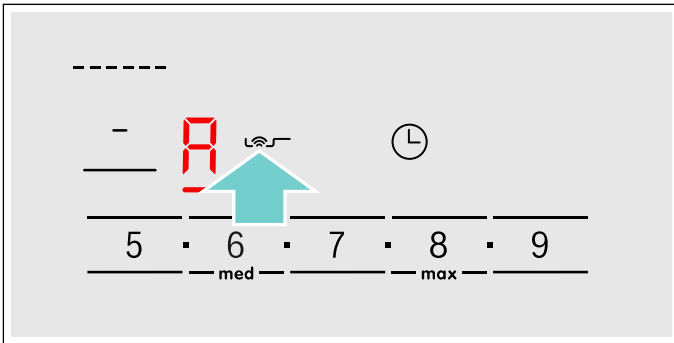
\*\* Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.

|                                                                      | Lämpötila-<br>so | Kokonaistaika äänimerkis-<br>tä (min) |
|----------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------|
| <b>Perunat</b>                                                       |                  |                                       |
| Paistetut perunat (kuoriperunoista)                                  | max              | 6 - 12                                |
| Ranskanperunat (raaoista perunoista)                                 | med              | 15 - 25                               |
| Perunaohukaiset**                                                    | max              | 2,5 - 3,5                             |
| Glaseeratut perunat                                                  | low              | 15 - 20                               |
| <b>Vihannekset</b>                                                   |                  |                                       |
| Valkosipuli, sipulit                                                 | min              | 2 - 10                                |
| Kesäkurpitsa, munakoisot                                             | low              | 4 - 12                                |
| Paprika, vihreä parsia                                               | low              | 4 - 15                                |
| Sienet                                                               | med              | 10 - 15                               |
| Glaseeratut vihannekset                                              | low              | 6 - 10                                |
| <b>Pakastetuotteet</b>                                               |                  |                                       |
| Leike                                                                | med              | 15 - 20                               |
| Cordon bleu*                                                         | med              | 10 - 30                               |
| Linnunrinta*                                                         | med              | 10 - 30                               |
| Kananugetit                                                          | med              | 10 - 15                               |
| Gyros, kebab                                                         | low              | 5 - 10                                |
| Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu                                | low              | 10 - 20                               |
| Kalapuikot                                                           | med              | 8 - 12                                |
| Ranskalaiset perunat                                                 | max              | 4 - 6                                 |
| Pannuruoat, esim. vihannespannu broilerin kera                       | low              | 6 - 10                                |
| Kevätkääryleet                                                       | med              | 10 - 30                               |
| Camembert/juusto                                                     | low              | 10 - 15                               |
| <b>Muut</b>                                                          |                  |                                       |
| Camembert/juusto                                                     | low              | 7 - 10                                |
| Esikypsennetyt kuivat tuotteet, joihin lisätään vesi, esim. nuudelit | min              | 5 - 10                                |
| Krutongit                                                            | low              | 6 - 10                                |
| Mantelit/pähkinät/pinjansiemenet                                     | med              | 3 - 15                                |
| * Käännä useita kertoja.                                             |                  |                                       |
| ** Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.                  |                  |                                       |

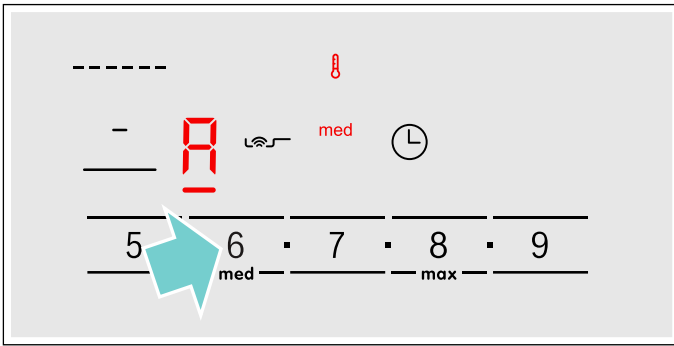
## Toimi näin

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

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



2. Valitse seuraavien 10 sekunnin kuluessa haluamasi lämpötilataso säätöalueella.



Toiminto on aktivoitu.

Lämpötilasymboli  palaa, kunnes paistolämpötila on saavutettu. Sitten kuulet äänimerkin ja lämpötilasymboli sammuu.

### Huomautuksia

- Käännä ruokaa, jotta se ei pala pohjaan.
- Jotta lämpötilanäyttö  ja lämpötehot näkyvät, yhden keittoalueen pitää olla valittuna.

### Paistotunnistimen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja kosketa symbolia . Toiminto on deaktivoitu.

## Lapsilukko

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

### Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta

Keittotason on oltava pois päältä.

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

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

### Lapsilukko

Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.

### Päälle- ja 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 niitä omien tarpeidesi mukaan.

| Näyttö      | Toiminto                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 1</b>  | <b>Automaattinen lapsilukko</b><br><b>0</b> Manuaalinen*.<br><b>1</b> Automaattinen.<br><b>2</b> Toiminto deaktivoitu.                                                                                                                                                 |
| <b>c 2</b>  | <b>Akustiset signaalit</b><br><b>0</b> Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki on kytketty pois päältä.<br><b>1</b> Vain virhetoiminnon äänimerkki on päällä.<br><b>2</b> Vain vahvistuksen äänimerkki on päällä.<br><b>3</b> Kaikki äänimerkit on kytketty päälle.* |
| <b>c 3</b>  | <b>Energiankulutuksen näyttö</b><br><b>0</b> Kytketty pois päältä.*<br><b>1</b> Kytketty päälle.                                                                                                                                                                       |
| <b>c 5</b>  | <b>Kypsennysajan automaattinen ohjelmointi</b><br><b>00</b> Kytketty pois päältä.*<br><b>0 1-99</b> Aika automaattiseen pois päältä kytkeytymiseen.                                                                                                                    |
| <b>c 6</b>  | <b>Ajastimen käyntiajan päättymisäänimerkin kesto</b><br><b>1</b> 10 sekuntia.*<br><b>2</b> 30 sekuntia.<br><b>3</b> 1 minuutti.                                                                                                                                       |
| <b>c 7</b>  | <b>Power-Management-toiminto. Keittoalueen kokonaistehon rajoittaminen</b><br><b>0</b> Kytketty pois päältä.*<br><b>1</b> 1000 W vähimmäisteho.<br><b>1.</b> 1500 W.<br><b>2</b> 2000 W.<br>...<br><b>9</b> tai <b>9.</b> Keittotason maksimiteho.                     |
| <b>c 9</b>  | <b>Keittoalueen valinta-aika</b><br><b>0</b> Rajoittamaton: viimeksi asetettu keittoalue pysyy valittuna.*<br><b>1</b> Rajoitettu: keittoalue pysyy valittuna vain muutaman sekunnin ajan.                                                                             |
| <b>c 12</b> | <b>Keittoastian tarkastaminen, kypsennystulos</b><br><b>0</b> Ei sovellu<br><b>1</b> Ei optimaalinen<br><b>2</b> Soveltuu                                                                                                                                              |
| <b>c 0</b>  | <b>Palautus tehdasasetuksiin</b><br><b>0</b> Yksilölliset asetukset.*<br><b>1</b> Palautus tehdasasetuksiin.                                                                                                                                                           |

\* Tehdasasetukset

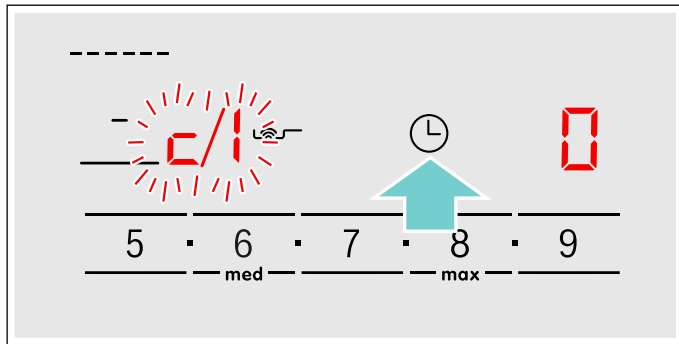
## Näin pääset perusasetuksiin:

Keittotason pitää olla pois päältä.

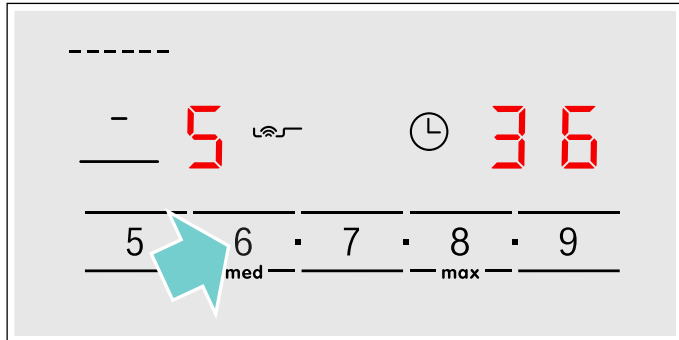
1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia ☹ n. 4 sekunnin ajan.  
Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot.  
Kosketa säätöaluetta nähdäksesi yksittäiset näytöt.

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

3. Koskettamalla symbolia ☹ uudelleen pääset perusasetuksiin.  
Näytöissä vilkkuvat vuorotellen **c** ja **i** ja ennakoasetuksena ilmestyy **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

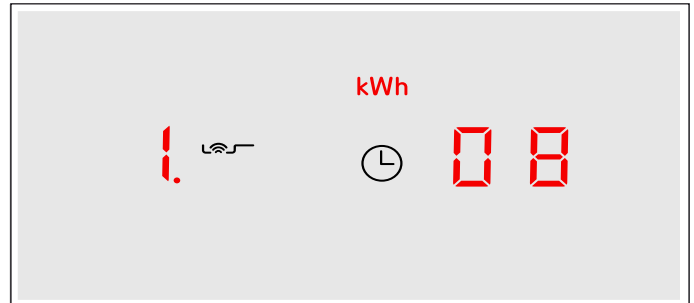
Sammuta keittotaso pääkytkimellä.

## 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"



## Keittoastiatesti

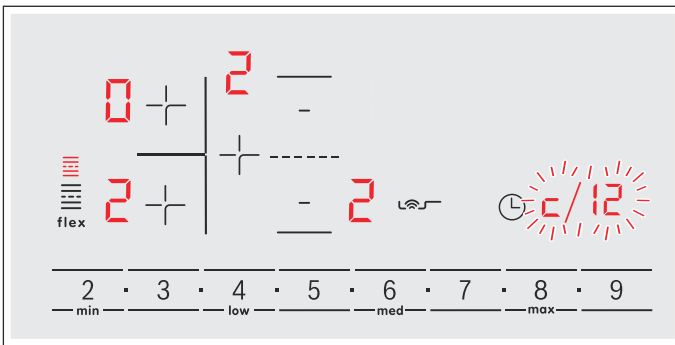
Tällä toiminnolla voidaan tarkastaa keittoastiasta riippuva keittämisen nopeus ja laatu.

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

- Muuntuva keittoalue muodostaa yhden keittoalueen; käytä tässä vain yhtä keittoastiaa.
- 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 luvuista → "Keittäminen induktiotekniikalla" ja → "Muuntuva alue".



## 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 keittotasoille 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 keittotasoille soveltuvaa puhdistusainetta.* |
| Sokeri, riisitärkkelys tai muovi | Puhdista heti. Käytä puhdistuslastaa. Palo-vammavaara.*                                                        |

\* 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 kehyksen 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 induktio-tekniikkaan 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.

##### **Rytmiikkäät äänet kuten kellon tikitys:**

Nämä äänet muodostuvat vain, kun kaikki kolme vasemmanpuoleista keittoaluetta on kytketty päälle. Ne lakkaavat tai heikkenevät, kun yksi keittoalue kytketään pois päältä.

### 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.

Varmista, että keittoastia soveltuu induktiokäyttöön ja että astia on keittoalueella, jonka koko sopii parhaiten astian kokoon. Ohjeita keittoastian tyypistä, koosta ja sijoituksesta löydät luvuista → *"Keittäminen induktiotekniikalla"* ja → *"Muuntuva alue"*.

## Keittoastia

### 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.

Varmista, että keittoastia soveltuu induktiokäyttöön ja että astia on keittoalueella, jonka koko sopii parhaiten astian kokoon. Ohjeita keittoastian tyypistä, koosta ja sijoituksesta löydät luvuista → "Keittäminen induktiotekniikalla" ja → "Muuntuva alue".

## 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.<br><br>Laitetta ei ole liitetty liitântäkaavion mukaan.<br>Häiriö elektroniikassa. | Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä oikosulku virransaannissa.<br><br>Varmista, että laite on liitetty liitântäkaavion mukaan.<br>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 sitten 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><br><b>E90 10</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.                                                                                                                                 |

Älä laita kuumia kattiloita ohjauspaneelille.

### Huomautuksia

- Jos näyttöön ilmestyy **E**, pidä kyseisen keittoalueen tunnustin 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 välttyt myös huoltoteknikon turhilta käynneiltä.

### Mallinnumero ja sarjanumero

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

Tyypikilpi numeroineen löytyy laitteesta:

- Laitepassista.
- Keittotason alaosasta.

Mallinnumero (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<br>Aika<br>(min:s)         | Kansi | Tehoalue | Kypsennys<br>Kansi |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------|----------------------------------------|-------|----------|--------------------|
| Suklaan sulatus                                                                  |                                                                                                        |                    |          |                                        |       |          |                    |
| Kuorrute (esim. Dr. Oetker, tumma suklaa 55 % kaakaota, 150 g)                   |                                                                                                        | Kasari<br>Ø 16 cm  | -        | -                                      | -     | 1.       | Ei                 |
| Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito                                       |                                                                                                        |                    |          |                                        |       |          |                    |
| Linssipata*                                                                      |                                                                                                        |                    |          |                                        |       |          |                    |
| Lähtölämpötila 20 °C                                                             |                                                                                                        |                    |          |                                        |       |          |                    |
|                                                                                  | Määrä: 450 g                                                                                           | Kattila<br>Ø 16 cm | 9        | 1:30<br>(sekoittamatta)                | Kyllä | 1.       | Kyllä              |
|                                                                                  | Määrä: 800 g                                                                                           | Kattila<br>Ø 22 cm | 9        | 2:30<br>(sekoittamatta)                | Kyllä | 1.       | Kyllä              |
| Linssipata, säilyke                                                              |                                                                                                        |                    |          |                                        |       |          |                    |
| Esim. Linssiterriini makkaran kera, valmistaja Erasco.                           |                                                                                                        |                    |          |                                        |       |          |                    |
| Lähtölämpötila 20 °C                                                             |                                                                                                        |                    |          |                                        |       |          |                    |
|                                                                                  | Määrä: 500 g                                                                                           | Kattila<br>Ø 16 cm | 9        | n. 1:30<br>(sekoita n. 1 min kuluttua) | Kyllä | 1.       | Kyllä              |
|                                                                                  | Määrä: 1 kg                                                                                            | Kattila<br>Ø 22 cm | 9        | n. 2:30<br>(sekoita n. 1 min kuluttua) | Kyllä | 1.       | Kyllä              |
| Béchamelkastikkeen valmistus                                                     |                                                                                                        |                    |          |                                        |       |          |                    |
| 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<br>Ø 16 cm  | 2        | n. 6:00                                | Ei    | -        | -                  |
|                                                                                  | 2. Lisää maito jauhoseokseen ja kuumenna seos kiehuvaan 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<br>Maidon lämpötila: 7 °C<br>Lämmitä maitoa, kunnes se alkaa kohota. Aseta suositeltu tehoalue ja lisää maidon joukkoon riisi, sokeri ja suola.<br>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<br>Ø 16 cm           | 8.       | n. 5:30                                             | Ei        | 3<br>(sekoita n.<br>10 min kulut-<br>tua) | Kyllä |
| Ainekset: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1,5 g suolaa                                                                                                                                                                    | Kattila<br>Ø 22 cm           | 8.       | n. 5:30                                             | Ei        | 3<br>(sekoita n.<br>10 min kulut-<br>tua) | Kyllä |
| Riisipuuron keittäminen ilman kantta<br>Maidon lämpötila: 7 °C<br>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<br>Ø 16 cm           | 8.       | 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<br>Ø 22 cm           | 8.       | n. 5:30                                             | Ei        | 2.                                        | Ei    |
| <b>Riisin keittäminen*</b>                                                                                                                                                                                                                               |                              |          |                                                     |           |                                           |       |
| Veden lämpötila: 20 °C                                                                                                                                                                                                                                   |                              |          |                                                     |           |                                           |       |
| Ainekset: 125 g pitkäjyväistä riisiä, 300 g vettä ja ripaus suolaa                                                                                                                                                                                       | Kattila<br>Ø 16 cm           | 9        | n. 2:30                                             | Kyllä     | 2                                         | Kyllä |
| Ainekset: 250 g pitkäjyväistä riisiä, 600 g vettä ja ripaus suolaa                                                                                                                                                                                       | Kattila<br>Ø 22 cm           | 9        | n. 2:30                                             | Kyllä     | 2.                                        | Kyllä |
| <b>Porsaanfileen paistaminen</b>                                                                                                                                                                                                                         |                              |          |                                                     |           |                                           |       |
| Fileen lähtölämpötila: 7 °C                                                                                                                                                                                                                              |                              |          |                                                     |           |                                           |       |
| Määrä: 3 porsaanfileepalaa (kokonaispaino noin 300 g, 1 cm pak-<br>sut) ja 15 ml auringonkukkaöljyä                                                                                                                                                      | Paistin-<br>pannu<br>Ø 24 cm | 9        | n. 1:30                                             | Ei        | 7                                         | Ei    |
| <b>Ohukaisten paistaminen**</b>                                                                                                                                                                                                                          |                              |          |                                                     |           |                                           |       |
| Määrä: 55 ml taikinaa ohukaista kohden                                                                                                                                                                                                                   | Paistin-<br>pannu<br>Ø 24 cm | 9        | n. 1:30                                             | Ei        | 7                                         | Ei    |
| <b>Pakastettujen ranskanperunoiden friteeraus</b>                                                                                                                                                                                                        |                              |          |                                                     |           |                                           |       |
| Määrä: 1,8 l auringonkukkaöljyä, annosta kohden: 200 g pakastet-<br>tuja ranskanperunoita (esim. McCain 123 Frites Original)                                                                                                                             | Kattila<br>Ø 22 cm           | 9        | Kunnes öljyn<br>lämpötila<br>180 °C saavu-<br>tettu | Ei        | 9                                         | Ei    |

\*Resepti standardin DIN 44550 mukaan

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

# Innehållsförteckning

|                                                                                     |                                                       |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----|
|     | <b>Bestämmelser för användningen</b> . . . . .        | 29 |
|     | <b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b> . . . . .        | 30 |
|     | <b>Skadeorsaker</b> . . . . .                         | 31 |
|                                                                                     | Översikt . . . . .                                    | 31 |
|     | <b>Återvinning</b> . . . . .                          | 32 |
|                                                                                     | Råd för energibesparing . . . . .                     | 32 |
|                                                                                     | Återvinning . . . . .                                 | 32 |
|     | <b>Tillagning med induktion</b> . . . . .             | 32 |
|                                                                                     | Fördelar med att använda induktion. . . . .           | 32 |
|                                                                                     | Kokkärl. . . . .                                      | 32 |
|     | <b>Lär dig enheten</b> . . . . .                      | 34 |
|                                                                                     | Kontrollpanelen . . . . .                             | 34 |
|                                                                                     | Kokzonerna . . . . .                                  | 34 |
|                                                                                     | Restvärmeindikering. . . . .                          | 34 |
|     | <b>Använda maskinen</b> . . . . .                     | 35 |
|                                                                                     | Slå på och av hällen. . . . .                         | 35 |
|                                                                                     | Ställa in kokzon . . . . .                            | 35 |
|                                                                                     | Rekommendationer . . . . .                            | 36 |
|   | <b>Flex ZoneZon</b> . . . . .                         | 38 |
|                                                                                     | Rekommendationer för användning av kokkärl . . . . .  | 38 |
|                                                                                     | Som två oberoende kokzoner . . . . .                  | 38 |
|                                                                                     | Som en enda kokzon . . . . .                          | 38 |
|   | <b>Tidsfunktioner</b> . . . . .                       | 39 |
|                                                                                     | programmering av tillagningstid . . . . .             | 39 |
|                                                                                     | Äggklockan . . . . .                                  | 39 |
|   | <b>PowerBoost-funktion</b> . . . . .                  | 40 |
|                                                                                     | Slå på. . . . .                                       | 40 |
|                                                                                     | Slå av. . . . .                                       | 40 |
|   | <b>Steksensorfunktion</b> . . . . .                   | 40 |
|                                                                                     | Fördelarna vid stekning . . . . .                     | 40 |
|                                                                                     | Steka med steksensor . . . . .                        | 40 |
|                                                                                     | Temperaturlägen . . . . .                             | 41 |
|                                                                                     | Tabell . . . . .                                      | 41 |
|                                                                                     | Gör så här . . . . .                                  | 43 |
|   | <b>Barnspärr</b> . . . . .                            | 43 |
|                                                                                     | Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren. . . . .  | 43 |
|                                                                                     | Automatisk barnsäkerhetsspärr . . . . .               | 43 |
|    | <b>Torkskydd</b> . . . . .                            | 44 |
|    | <b>Automatisk säkerhetsavstängning</b> . . . . .      | 44 |
|    | <b>Grundinställningar</b> . . . . .                   | 45 |
|                                                                                     | Så här hoppar du till grundinställningarna: . . . . . | 46 |
|    | <b>Effektförbrukningsdisplay</b> . . . . .            | 46 |
|    | <b>Kastrulltest</b> . . . . .                         | 47 |
|    | <b>Rengöring</b> . . . . .                            | 47 |
|                                                                                     | Spishäll. . . . .                                     | 47 |
|                                                                                     | Hällinfattningen . . . . .                            | 47 |
|    | <b>Vanliga frågor och svar (FAQ)</b> . . . . .        | 48 |
|    | <b>Hur åtgärda fel?</b> . . . . .                     | 49 |
|    | <b>Service</b> . . . . .                              | 50 |
|                                                                                     | E- och FD-nummer . . . . .                            | 50 |
|  | <b>Provrätter</b> . . . . .                           | 51 |

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.

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 automatsäkringen 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 automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Föremål av metall blir snabbt mycket varma om de ligger på hällen. Lägg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.
- Slå alltid av hällen med huvudströmbrytaren efter varje användning. Vänta inte på att hällen slås av automatiskt då kärl inte finns.

### **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 automatsäkringen 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!

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

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

### 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.
- Effektereglering 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.

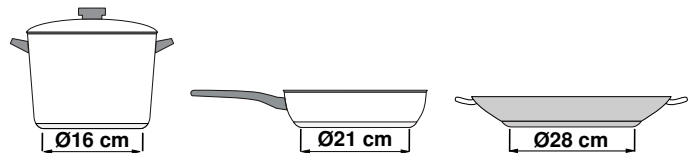
### Kokkärl

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. → "Kastrulltest".

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.

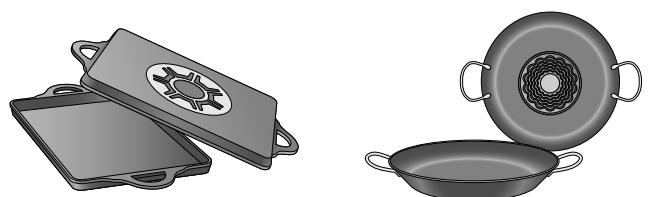


Använder du den flexibla kokzonen som en enda kokzon, så kan du använda större grytor som passar för just den delen. Information om placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex Zone".

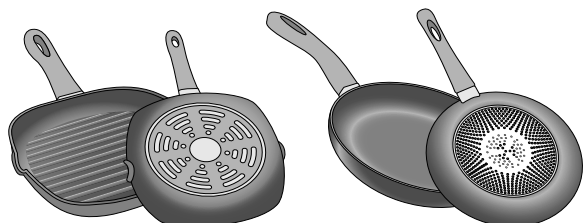


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

- 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 aluminiuminnehåll 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

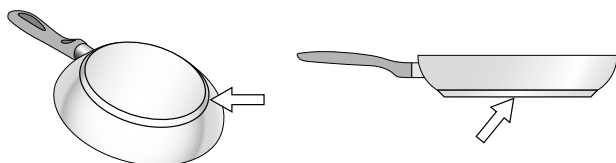
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

- 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 avkylning, kontakta Serviceavdelningen.

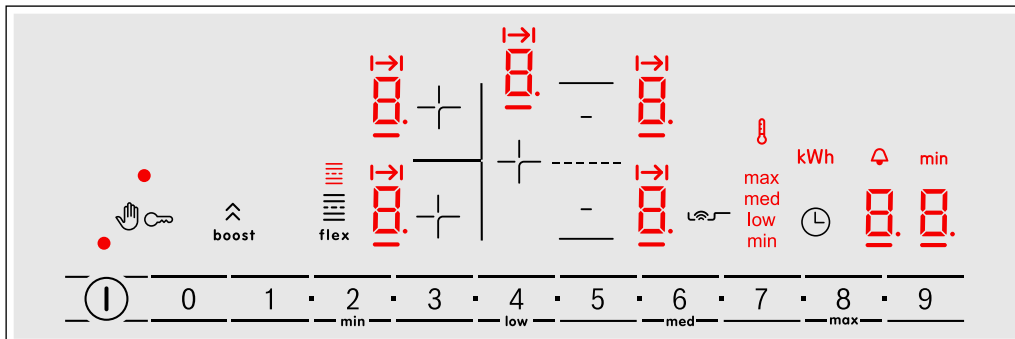
### Zonvakt

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

## Lär dig enheten

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

### Kontrollpanelen



| Kontroller          |                                 |
|---------------------|---------------------------------|
| ①                   | Huvudbrytare                    |
| — / +               | Välja kokzon                    |
| 0 1 ■ 2 ■ ... 8 ■ 9 | Inställningsdel                 |
| 👤                   | Låsa kontrollerna vid rengöring |
| 🔑                   | Barnspärr                       |
| flex                | Flexibel kokzon                 |
| boost               | PowerBoost-funktionen           |
| 🕒                   | Timerfunktion                   |
| 🔥                   | Steksensor                      |
| min, low, med, max  | Temperurlägen                   |

| Indikeringar       |                            |
|--------------------|----------------------------|
| 0                  | Status                     |
| 1-9                | Effektlägen                |
| 00                 | Timerfunktion              |
| H/h                | Restvärme                  |
| 🔔                  | Äggklocka                  |
| I→I                | Ställa in tillagningstiden |
| min                | Tidvisning                 |
| b                  | PowerBoost-funktionen      |
| flex               | Flexibel kokzon            |
| 🔥                  | Steksensor                 |
| 🌡️                 | Temperatur steksensor      |
| min, low, med, max | Temperurlägen              |
| kWh                | Effektförbrukning          |

### Kontroller

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

#### Anvisning:

Håll kontrollerna rena och torra. Fukt påverkar funktionen negativt.

### Kokzonerna

| Inbyggnadshällar |                 |                                               |
|------------------|-----------------|-----------------------------------------------|
| ○ / □            | Separat kokzon  | Använd kastrull eller gryta med rätt storlek. |
| ☐                | Flexibel kokzon | Se avsnitt → "Flex Zone"                      |

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 ①. Enheten ger signal. Indikeringen vid huvudbrytaren och kokzonsindikeringen  lyser. Hällen är klar att använda.

Slå av: tryck på ① tills indikeringen slocknar. Alla kokzoner slår av. 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

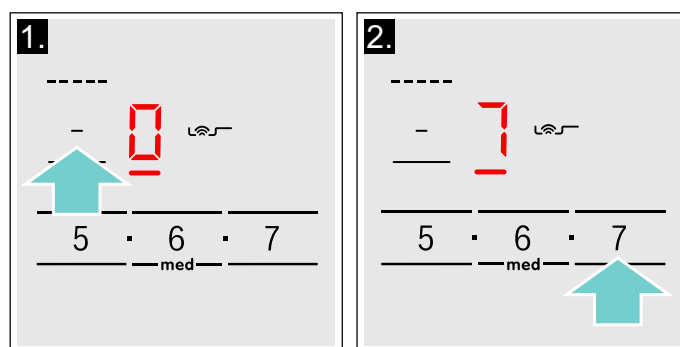
Effektläge **9** = högsta effekt

Alla effektlägen har ett mellanläge. Mellanläget är markerat med ■ på inställningsdelen.

### Välja kokzon och effektläge

Hällen ska vara på.

1. Tryck på  eller  för den kokzon du vill ha.  lyser på displayen och  nedanför.
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.

### Stäng av kokzonen

Välj kokzon och ställ in  i inställningsytan. Kokzonen stängs av och indikatorn för restvärme visas.

### 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 näringen 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.     | -                     |
| Smör, honung, gelatin                           | 1 - 2      | -                     |
| <b>Värma på och varmhålla</b>                   |            |                       |
| Gryta, t.ex. linsgryta                          | 1. - 2     | -                     |
| Mjök*                                           | 1. - 2.    | -                     |
| Värma på varmkorv*                              | 3 - 4      | -                     |
| <b>Tina och värma på</b>                        |            |                       |
| Spenat, djupfryst                               | 3 - 4      | 15 - 25               |
| Gulasch, djupfryst                              | 3 - 4      | 35 - 55               |
| <b>Sjuda</b>                                    |            |                       |
| Potatisklump*                                   | 4. - 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.                 |            |                       |

|                                                                                             | Effektläge | Tillagningstid (min.) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------|
| <b>Koka, ånga, ångkoka</b>                                                                  |            |                       |
| Ris (med dubbel vattenmängd)                                                                | 2. - 3.    | 15 - 30               |
| Risgrynsgröt***                                                                             | 2 - 3      | 30 - 40               |
| Skalpotatis                                                                                 | 4. - 5.    | 25 - 35               |
| Kokt potatis                                                                                | 4. - 5.    | 15 - 30               |
| Pasta, nudlar*                                                                              | 6 - 7      | 6 - 10                |
| Gryta                                                                                       | 3. - 4.    | 120 - 180             |
| Soppor                                                                                      | 3. - 4.    | 15 - 60               |
| Grönsaker                                                                                   | 2. - 3.    | 10 - 20               |
| Grönsaker, djupfrysta                                                                       | 3. - 4.    | 7 - 20                |
| Tryckkokning                                                                                | 4. - 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, djupfryst                                                                        | 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, djupfryst**                                                                     | 5 - 6      | 10 - 30               |
| Pannbiffar (3 cm tjocka)**                                                                  | 4. - 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 djupfryst, 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               |
| Djupfryst mat, t.ex. middagsrätter                                                          | 6 - 7      | 6 - 10                |
| Pannkakor (stek i följd)                                                                    | 6. - 7.    | -                     |
| Omelett (stek i följd)                                                                      | 3. - 4.    | 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.                                                             |            |                       |

## Flex ZoneZon

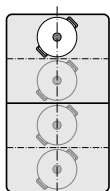
Det går att använda som 1 enda kokzon eller 2 oberoende kokzoner.

De består av 4 induktorer som fungerar oberoende av varandra. Det är bara den del grytan täcker som blir aktiverad när du använder flexibel kokzon.

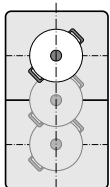
### Rekommendationer för användning av kokkärl

För att garantera god detektion och distribution av värme rekommenderar vi att du centrerar kokkärlet ordentligt:

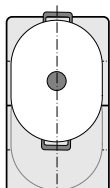
#### Som en enda kokzon



$\varnothing \leq 13$  cm  
Ställ grytan på 1 av de 4 lägen som bilden visar.

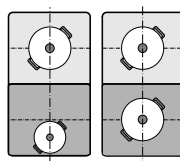


$\varnothing > 13$  cm  
Ställ grytan på 1 av de 3 lägen som bilden visar.



Tar grytan upp mer än en kokzon, ställ den i över- eller underkant av den flexibla kokzonen.

#### Som två oberoende kokzoner



De främre och bakre kokzonerna har 2 induktorer var som går att använda oberoende av varandra. Ställ in det effektläge du vill ha på resp. kokzon. Använd bara en gryta på varje kokzon.

### Som två oberoende kokzoner

Kokzonen fungerar som två oberoende kokzoner.

#### Slå på

Se kap. → "Använda maskinen"

### Som en enda kokzon

Använd hela kokzonen genom att koppla ihop båda zonerna.

#### Koppla ihop de 2 kokzonerna

1. Ställ på kastrull, gryta eller panna. Välj 1 av de 2 flexibla kokzonerna och ställ in effektläge.
2. Tryck på . Indikeringen tänds. Du får upp effektläget på den undre kokzonsindikeringen. Den flexibla kokzonen är på.

#### Byta effektläge

Välj 1 av de 2 flexibla kokzonerna och ändra effektläge på inställningsdelen.

#### Sätta på ytterligare en kastrull, gryta eller panna

Ställ på den nya kastrullen, grytan eller pannan, välj 1 av de 2 flexibla kokzonerna och tryck sedan 2 gånger på . Den nya kastrullen, grytan eller pannan blir registrerad och tidigare valt effektläge ligger kvar.

**Anvisning:** Flyttar eller lyfter du på kastrullen, grytan eller pannan på använd kokzon, så gör hällen en automatisk sökning och tidigare valt effektläge ligger kvar.

#### Dela på kokzonerna

Välj 1 av de 2 flexibla kokzonerna och tryck på .

Den flexibla kokzonen slår av. De båda kokzonerna fungerar som 2 oberoende kokzoner igen.

**Anvisning:** Slår du av och på hällen igen, så är den flexibla kokzonen återställd till 2 oberoende kokzoner.

## Tidsfunktioner

Hällen har 2 timerfunktioner:

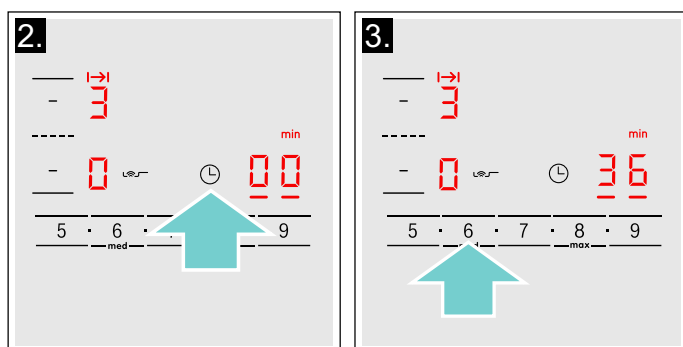
- programmering av tillagningstid
- äggklocka

### 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 . I-lyser på kokzonsindikeringen. 00 lyser på timerdisplayen.
3. Ställ in den tillagningstid du vill ha inom 10 sekunder på inställningsdelen.



Tiden börjar räkna ned inom några sekunder.

#### Anvisningar

- 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"
- Har du valt den flexibla kokzonen som enda kokzon, så blir inställd tid samma för hela kokzonen.

#### 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 tiden

Välj kokzon och tryck sedan på symbolen .

Ändra tillagningstiden med hjälp av inställningsytan eller justera till 00 för att avbryta tiden.

### När tiden har förflutit

Kokzonen stängs av. En ljudsignal hörs. På tidsinställningens display tänds 00 i 10 sekunder.

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

#### 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.

#### Ställa in

1. Tryck på  tills indikeringen  tänds. 00 lyser på timerdisplayen.
2. Ställ in önskad tid i inställningsområdet. Tiden börjar räkna ned inom några sekunder.

#### Ändra eller radera tid

Tryck på  tills indikeringen  tänds.

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

#### När tiden har gått ut

Enheten ger signal. Du får upp 00 på timerdisplayen och indikeringen  lyser. Indikeringarna slocknar inom 10 sekunder.

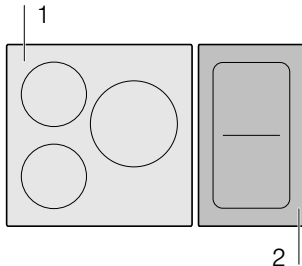
Indikeringarna slocknar och signalen slutar om du trycker på .



## PowerBoost-funktion

PowerBoost-funktionen kokar upp stora vattenvolymer snabbare än effektläge 9.

Funktionen fungerar bara på en kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på (se bild). Annars blinkar **b** och 9 på kokzonsindikeringen för vald kokzon; sedan ställer enheten automatiskt in effektläge 9 utan att slå på funktionen.



**Anvisning:** Det går även slå på Powerboost-funktionen i flexidelen om du använder kokzonen som en enda kokzon.

### Slå på

1. Välj kokzon.
2. Tryck på .  
Du får upp **b** på displayen.  
Funktionen är på.

### Slå av

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

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



## 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 fett bränner inte vid.
- Stekfunktionen indikerar när den tomma pannan uppnått optimal temperatur för att ha i oljan och sedan lägga i maten.

### Anvisningar

- Lagg 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 **min**.
- 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.

### Steka med steksensor

Pannor som är optimalt gjorda för steksensor går att köpa till 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.

Pannorna har släppa lätt-beläggning, så att du kan steka fettsnålt.

### Anvisningar

- Steksensorn är specialinställd för panntypen och -storleken.
- Se till så att pannans botten-Ø matchar kokzonsstorleken. Ställ pannan mitt på kokzonen.
- Står pannan fel eller har avvikande storlek, så kan ev. steksensorn inte gå igång på den flexibla kokzonen. Se kap. → "Flex Zone"
- Andra pannor kan bli överhettade. Temperaturen kan ställa in sig under eller över valt temperaturläge. Försök först med lägsta temperaturläget och ändra, om det behövs.

## Temperaturlägen

| Temperaturläge |             | Passar för                                                                                                           |
|----------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>min.</b>    | låg         | Steka mat med jungfruolivolja, smör eller margarin, t.ex. omeletter.                                                 |
| <b>low</b>     | medel - låg | Steka fisk och grovfördelad mat, t.ex. köttbullar och korv.                                                          |
| <b>med</b>     | medium hög  | Steka biffar, medium eller genomstekta, djupfryst, panerad och finfördelad mat, t.ex. schnitzel, ragu och grönsaker. |
| <b>max.</b>    | hög         | Steka mat på hög temperatur, t.ex. biffar, blodiga, råakor 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 panna du använder.

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

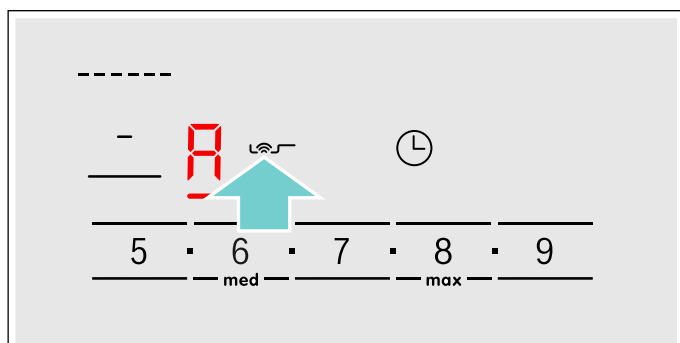
|                                                    | Temperatur-läge | Total stektid från ljudsignalen (min.) |
|----------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------|
| <b>Kött</b>                                        |                 |                                        |
| Schnitzel, opanerad eller panerad                  | med             | 6 - 10                                 |
| Filé                                               | med             | 6 - 10                                 |
| Kotletter*                                         | low             | 10 - 15                                |
| Cordon bleu, wienerschnitzel*                      | med             | 10 - 15                                |
| Biff, blodig (3 cm tjock)                          | max             | 6 - 8                                  |
| Biff, medium eller genomstekt (3 cm tjock)         | med             | 8 - 12                                 |
| Fågelbröst (2 cm tjockt)*                          | low             | 10 - 20                                |
| Korv, rå eller kokt*                               | low             | 8 - 20                                 |
| Hamburgare, köttbullar, fyllda köttbullar*         | low             | 6 - 30                                 |
| Leverkorv                                          | min             | 6 - 9                                  |
| Ragu, kebabkött                                    | med             | 7 - 12                                 |
| Köttfärs                                           | med             | 6 - 10                                 |
| Bacon                                              | min             | 5 - 8                                  |
| <b>Fisk</b>                                        |                 |                                        |
| Fisk, stekt, hel, t.ex. forell                     | low             | 10 - 20                                |
| Fiskfilé, opanerad eller panerad                   | low - med       | 10 - 20                                |
| Råkor, krabbor                                     | med             | 4 - 8                                  |
| <b>Äggrätter</b>                                   |                 |                                        |
| Pannkakor**                                        | max             | -                                      |
| Omelett**                                          | min             | 3 - 6                                  |
| Stekta ägg                                         | min - med       | 2 - 6                                  |
| Äggröra                                            | min             | 4 - 9                                  |
| "Kaiserschmarrn" (östr. pannkaksdesert)            | low             | 10 - 15                                |
| French toast**                                     | low             | 4 - 8                                  |
| * Vänd flera gånger.                               |                 |                                        |
| ** Total tillagningstid per portion. Stek i följd. |                 |                                        |

|                                                     | Temperatur-<br>läge | Total stektid från ljudsignalen<br>(min.) |
|-----------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------|
| <b>Potatis</b>                                      |                     |                                           |
| Stekpotatis (på skalpotatis)                        | max                 | 6 - 12                                    |
| Pommes frites (av rå potatis)                       | med                 | 15 - 25                                   |
| Rårakor**                                           | max                 | 2,5 - 3,5                                 |
| Glaserad potatis                                    | low                 | 15 - 20                                   |
| <b>Grönsaker</b>                                    |                     |                                           |
| Vitlök, lök                                         | min                 | 2 - 10                                    |
| Zucchini, aubergine                                 | low                 | 4 - 12                                    |
| Paprika, grön sparris                               | low                 | 4 - 15                                    |
| Svamp                                               | med                 | 10 - 15                                   |
| Glaserade grönsaker                                 | low                 | 6 - 10                                    |
| <b>Djupfrysta produkter</b>                         |                     |                                           |
| Schnitzel                                           | med                 | 15 - 20                                   |
| Cordon bleu*                                        | med                 | 10 - 30                                   |
| Fågelbröst*                                         | med                 | 10 - 30                                   |
| Chicken nuggets                                     | med                 | 10 - 15                                   |
| Kebabkött                                           | low                 | 5 - 10                                    |
| Fiskfilé, opanerad eller panerad                    | low                 | 10 - 20                                   |
| Fiskpinnar                                          | med                 | 8 - 12                                    |
| Pommes frites                                       | max                 | 4 - 6                                     |
| Stekt mat, t.ex. grönsaker med kyckling             | low                 | 6 - 10                                    |
| Vårrullar                                           | med                 | 10 - 30                                   |
| Camembert/ost                                       | low                 | 10 - 15                                   |
| <b>Övrigt</b>                                       |                     |                                           |
| Camembert/ost                                       | low                 | 7 - 10                                    |
| Förkokta torrvaror med tillsatt vatten, t.ex. pasta | min                 | 5 - 10                                    |
| Krutonger                                           | low                 | 6 - 10                                    |
| Mandlar/valnötter/pinjenötter                       | med                 | 3 - 15                                    |
| * Vänd flera gånger.                                |                     |                                           |
| ** Total tillagningstid per portion. Stek i följd.  |                     |                                           |

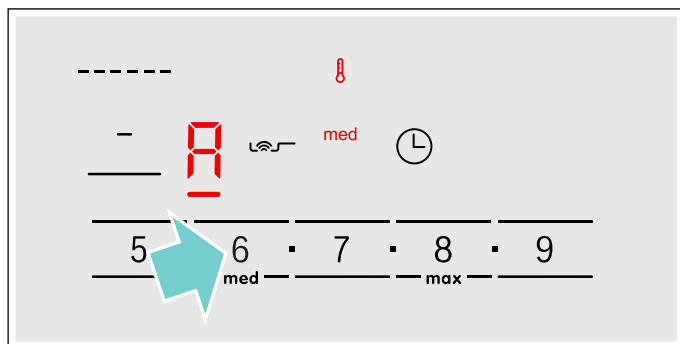
## Gör så här

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

1. Välj kokzon. Tryck på  lyser på kokzonsindikeringen.



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



Funktionen är på.

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

### Anvisningar

- Vänd maten, så att den inte blir bränd.
- Vill du få upp temperaturindikering  och temperaturläge, välj kokzon.

### Slå av steksensorn

Välj kokzon och tryck på . Funktionen slår av.

## Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

### Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren

Spishällen måste vara avstängd.

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

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

### Automatisk barnsäkerhetsspärr

Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.

### 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. **F**, **B** 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 dem som du vill ha dem.

| Indikering | Funktion                                                                                                                                                   |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| c 1        | <b>Automatisk barnspärr</b><br>0 Manuell*.<br>1 Automatisk.<br>2 Funktionen är av.                                                                         |
| c 2        | <b>Ljudsignaler</b><br>0 Kvitterings- och felsignal är av.<br>1 Bara felsignal på.<br>2 Bara kvitteringssignal på.<br>3 Alla ljudsignaler är på.*          |
| c 3        | <b>Visa effektförbrukning</b><br>0 Av.*<br>1 På.                                                                                                           |
| c 5        | <b>Automatisk programmering av tillagningstiden</b><br>00 Av.*<br>0 1-99 Tid till automatisk avstängning.                                                  |
| c 6        | <b>Ljudsignaltid när timern går ut</b><br>1 10 sekunder.*<br>2 30 sekunder.<br>3 1 minut.                                                                  |
| c 7        | <b>Effektstyrning. Begränsa hällens totaleffekt</b><br>0 Av.*<br>1 1 000 W minimieffekt.<br>1. 1500 W.<br>2 2000 W.<br>...<br>9 eller 9.Hällens maxeffekt. |
| c 9        | <b>Tid för val av kokzon</b><br>0 Obegränsad: senast inställda kokzon ligger kvar.*<br>1 Begränsad: kokzonen ligger bara kvar några sekunder.              |
| c 12       | <b>Kontrollera kastrull, gryta eller panna samt slutresultatet av tillagningen</b><br>0 Inte lämplig<br>1 Inte optimal<br>2 Lämplig                        |
| c 0        | <b>Återställa till fabriksinställningarna</b><br>0 Individuella inställningar.*<br>1 Återställ till fabriksinställningarna.                                |

\* Fabriksinställningar

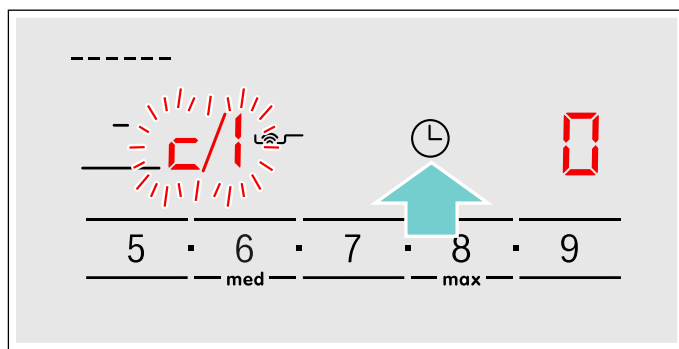
## Så här hoppar du till grundinställningarna:

Hällen ska vara av.

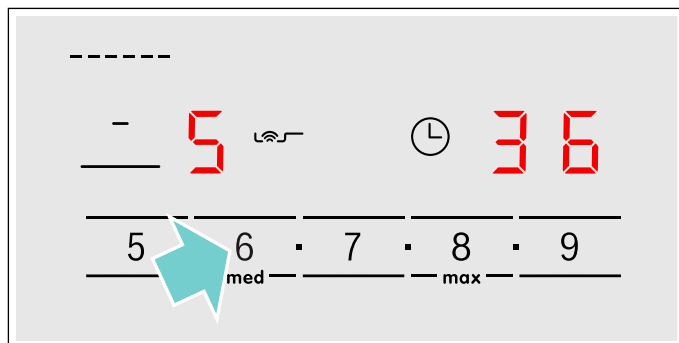
1. Slå på hällen.
2. Tryck ca 4 sekunder på  inom 10 sekunder. De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Tryck på inställningsdelen så att du får upp separata indikeringar.

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

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



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

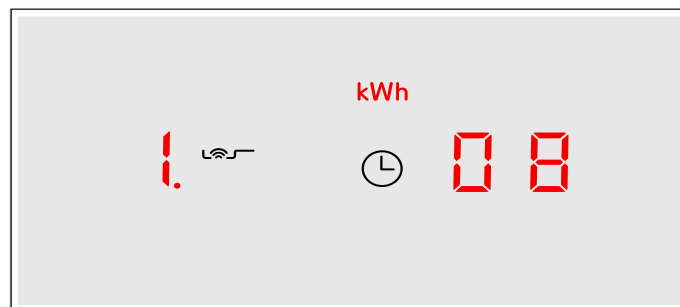
Stäng av spishällen med huvudströmbrytaren.

## 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.

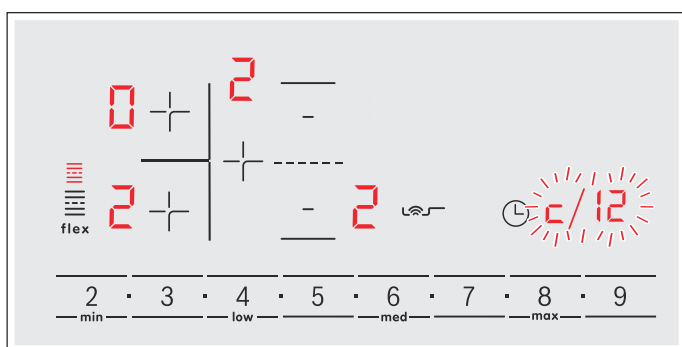
## Kastrulltest

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

- Den flexibla kokzonen är en enda kokzon; använd bara en kastrull, gryta eller panna.
- 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" och → "Flex Zone"

## 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

#### Vad är det som låter vid tillagning?

Materialens egenskaper hos kastrullen, grytan eller pannans botten kan alstra ljud när du använder hällen. Ljuden är helt normala och beror på induktionstekniken, det är inget fel.

#### Möjliga ljud:

##### Dovt surrande som en transformator:

uppträder vid tillagning på högt effektläge. Ljudet försvinner eller tystnar när du sänker effektläget.

##### Dovt pipljud:

uppträder när kastrullen, grytan eller pannan är tom. Ljudet försvinner när häller på vatten eller lägger i livsmedlet.

##### Knasterljud:

uppträder när kastrullen, grytan eller pannan består av sandwichmaterial eller om du använder flera samtidigt och de har olika storlek och består av olika material. Volymen på oljudet kan variera beroende på mängd och tillagningssätt.

##### Gälla pipljud:

kan uppträda om du använder 2 kokzoner samtidigt på max. effektläge. Pipljudet försvinner eller tystnar när du sänker effektläget.

##### Fläktljud:

Hällen har en fläkt som slår på vid hög temperatur. Fläkten kan även fortsätta gå när hällen är av om temperaturen är för hög fortfarande.

##### Rytmiskt ljud som en tickande klocka:

Ljudet uppträder när alla 3 kokzonerna på vänstersidan är på. Det försvinner eller tystnar när du slår av en kokzon.

### Kastruller, grytor och pannor

#### Vilka kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll?

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

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

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

#### Varför tar det så lång tid för kastrullen, grytan eller pannan att bli varm resp. varför blir den inte tillräckligt varm trots högt effektläge?

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

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

Du får optimalt resultat om du använder särskild hållrengöring. 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.<br><br>Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger.<br><br>Elfel.     | Kontrollera om strömmen gått pga. kortslutning genom att se om andra elartiklar fungerar.<br><br>Se till så att enheten blir ansluten som kopplingsschemat anger.<br><br>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><br><b>E90 10</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.                                                                                                                                     |

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.



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                       | Effektlä-<br>ge | Förvärm<br>Tillagningstid<br>(min.:sek.) | Lock | Tillaga<br>Effektläge | Lock |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------|------------------------------------------|------|-----------------------|------|
| <b>Smälta choklad</b><br>Chokladglasyr (t.ex. Dr. Oetkers mörka choklad med 55% kakao, 150 g)                              |                                                                                                | Stålkast-<br>rull<br>Ø 16 cm | -               | -                                        | -    | 1.                    | nej  |
| <b>Värma och varmhålla linsgryta</b><br>Linsgryta*<br>Starttemperatur 20°C                                                 |                                                                                                |                              |                 |                                          |      |                       |      |
|                                                                                                                            | Mängd: 450 g                                                                                   | Ø 16 cm-<br>gryta            | 9               | 1:30<br>(utan omrör-<br>ning)            | ja   | 1.                    | ja   |
|                                                                                                                            | Mängd: 800 g                                                                                   | Ø 22 cm-<br>gryta            | 9               | 2:30<br>(utan omrör-<br>ning)            | ja   | 1.                    | ja   |
| Linsgryta på burk<br>T.ex. linsterrin med korv från Erasco.<br>Starttemperatur 20°C                                        |                                                                                                |                              |                 |                                          |      |                       |      |
|                                                                                                                            | Mängd: 500 g                                                                                   | Ø 16 cm-<br>gryta            | 9               | ca 1:30<br>(rör om efter ca<br>1 min.)   | ja   | 1.                    | ja   |
|                                                                                                                            | Mängd: 1 kg                                                                                    | Ø 22 cm-<br>gryta            | 9               | ca 2:30<br>(rör om efter ca<br>1 min.)   | ja   | 1.                    | ja   |
| <b>Göra béchamelsås</b><br>Mjölktemperatur: 7°C<br>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 grundred-<br>ningen.                        | Stålkast-<br>rull<br>Ø 16 cm | 2               | ca 6:00                                  | nej  | -                     | -    |
|                                                                                                                            | 2 Tillsätt mjölk till redningen och koka upp under ständig omrör-<br>ning                      |                              | 7               | ca 6:30                                  | nej  | -                     | -    |
|                                                                                                                            | 3. När béchamelsåsen kokat upp, låt stå 2 minuter till på kokzonen<br>under ständig omrörning. |                              | -               | -                                        | -    | 2                     | nej  |

\*Recept enligt DIN 44550

\*\*Recept enligt DIN EN 60350-2

| Provrätter                                                                                                                                                                                                                                               | Formar               | Effektläge | Förvärm<br>Tillagningstid<br>(min.:sek.)   | Lock | Tillaga<br>Effektläge          | Lock |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------|--------------------------------------------|------|--------------------------------|------|
| <b>Koka risgrynsgröt</b><br>Koka risgrynsgröt med lock<br>Mjölktemperatur: 7°C<br>Värm mjölken tills den börjar höja sig. Ställ in rekommenderat effektläge och tillsätt ris, socker och salt till mjölken.<br>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.         | ca 5:30                                    | nej  | 3<br>(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.         | ca 5:30                                    | nej  | 3<br>(rör om efter ca 10 min.) | ja   |
| Koka risgrynsgröt utan lock<br>Mjölktemperatur: 7°C<br>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.         | 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.         | ca 5:30                                    | nej  | 2.                             | nej  |
| <b>Koka ris*</b><br>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.                             | ja   |
| <b>Steka kotletträd</b><br>Starttemperatur på kotlettraden: 7°C                                                                                                                                                                                          |                      |            |                                            |      |                                |      |
| Mängd: 3 kotlettrader (totalvikt ca 300 g, 1 cm tjocka) och 1 msk solrosolja                                                                                                                                                                             | Stekpanna<br>Ø 24 cm | 9          | ca 1:30                                    | nej  | 7                              | nej  |
| <b>Göra pannkakor**</b>                                                                                                                                                                                                                                  |                      |            |                                            |      |                                |      |
| Mängd: 0,55 dl smet per pannkaka                                                                                                                                                                                                                         | Stekpanna<br>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<br>**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)**



9001167050  
951201(00)