



BOSCH

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



Induction hob

PIE...F...

[fi] Käyttöohje
[sv] Bruksanvisning

2
18

Lisätietoja on digitaalisessa käyttöoppaassa.



Sisällysluettelo

| | | |
|----|--------------------------------------|----|
| 1 | Turvallisuus..... | 2 |
| 2 | Esinevaurioiden välttäminen..... | 4 |
| 3 | Ympäristönsuojelu ja säästö..... | 5 |
| 4 | Soveltuva keittoastia | 5 |
| 5 | Tutustuminen | 7 |
| 6 | Käytön perusteet..... | 8 |
| 7 | Aikatoiminnot | 9 |
| 8 | PowerBoost | 10 |
| 9 | PerfectFry Sensor | 10 |
| 10 | Lapsilukko | 12 |
| 11 | Pyyhintäsuoja..... | 12 |
| 12 | Yksilöllinen turvakatkaisu | 12 |
| 13 | Perusasetukset | 12 |
| 14 | Keittoastiatesti | 13 |
| 15 | Puhdistus ja hoito | 14 |
| 16 | Toimintahäiriöiden korjaaminen | 14 |
| 17 | Hävittäminen | 15 |
| 18 | Huoltopalvelu | 16 |
| 19 | Testiruoat | 16 |

1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

1.1 Yleisiä ohjeita

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Säilytä ohjeet, laitepassi ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.
- Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

1.2 Määräyksenmukainen käyttö

Ilman pistoketta olevien laitteiden liittäminen on sallittua vain alan ammattilaisille. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Turvallinen käyttö on taattu vain, kun asennus tehdään ammattitaitoisesti asennusohjeita noudattaen. Asentaja vastaa moitteettomasta toiminnasta laitteen asennuspaikassa.

Käytä laitetta vain:

- ruokien ja juomien valmistukseen.
- valvonnan alaisena. Valvo lyhytaikaista keittämistä koko ajan.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa.
- enintään 4000 m korkeudella merenpinnasta.

Älä käytä laitetta:

- ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä. Tämä ei koske tapausta, jossa käyttö kytketään pois päältä standardin EN 50615 määrittelemillä laitteilla.

Jos käytät toiminnassa olevaa lääkinällistä implanttia (esim. sydämentahdistajaa tai kammiovärinän poistajaa), varmista lääkäriltäsi, että laite vastaa Euroopan unionin 20. kesäkuuta 1990 päivättyä direktiiviä 90/385/ETY sekä normia EN 45502-2-1 ja EN 45502-2-2 ja se on valittu, asennettu ja ohjelmoitu säädöksen VDE-AR-E 2750-10 mukaan. Jos nämä edellytykset täyttyvät ja lisäksi käytetään keittiövälineitä, jotka eivät ole metallia, ja keittoastioita, joissa ei ole metallisia kädensijoja, tämän induktiokeittotason määräystenmukainen käyttö on vaaratonta.

1.3 Käyttäjien rajoitukset

Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain

valvonnan alaisena tai kun heille on neuvottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteesta aiheutuvat vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat vähintään 15-vuotiaita ja aikuinen valvoo toimenpiteitä.

Pidä alle kahdeksanvuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon läheltä.

1.4 Turvallinen käyttö

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Valvomatta jätetty rasvassa tai öljyssä keittäminen keittotasolla voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipaloja.

- ▶ Älä jätä kuumia öljyjä ja rasvoja ilman valvontaa.
- ▶ Älä yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

Keittotaso kuumenee hyvin kuumaksi.

- ▶ Älä aseta palavia esineitä keittotasolle tai sen välittömään läheisyyteen.
- ▶ Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.

Laite kuumenee.

- ▶ Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.

Keittotason suojukset voivat aiheuttaa tapaturmia; ne voivat ylikuumentua tai syttyä palamaan tai materiaali voi särkyä.

- ▶ Älä käytä keittotason suojuksia.
- Kytke keittotaso aina käytön jälkeen pääkytkimellä pois päältä.

- ▶ Älä odota, kunnes keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun keittoalueella ei ole enää kattiloita ja pannuja.

Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan.

- ▶ Keittämistä on valvottava. Lyhyttä toimenpidettä on valvottava jatkuvasti.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Laite ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana, erityisesti mahdollisesti asennettuna oleva keittotason kehys.

- ▶ Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- ▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen lähetyviltä.

Keittosyvennyksen suojaristikot voivat aiheuttaa onnettomuuksia.

- ▶ Älä käytä keittosyvennyksen suojaristikoita.

Laite kuumenee käytön aikana.

- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista. Metalliset esineet kuumenevat keittotasolla hyvin nopeasti.
- ▶ Älä laita metallisia esineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia keittotasolle.

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen tilalle tulee vaihtaa erityinen liitäntäjohto, joita on saatavana valmistajalta tai valmistajan huoltopalvelun kautta.

Viallinen laite tai verkkojohto on vaarallinen.

- ▶ Älä käytä viallista laitetta.
- ▶ Jos pinnassa on säröjä, laite on kytkettävä pois päältä mahdollisen sähköiskun välttämiseksi. Tällöin laitetta ei pidä kytkeä pois päältä pääkytkimellä, vaan sulakerasiassa olevan sulakkeen kautta.
- ▶ Älä vedä verkkojohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Vedä aina verkkojohdon pistokkeesta.
- ▶ Jos laite tai verkkoliitäntäjohto on vaurioitunut, kytke sulake sulakerasiassa heti pois päältä.

- ▶ Soita huoltopalveluun. → *Sivu 16*

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa.

- ▶ Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.

Metalliesineiden osuminen keittotason alaosassa olevaan puhaltimeen voi saada aikaan sähköiskun.

- ▶ Älä säilytä pitkiä, teräviä metalliesineitä keittotason alla olevissa laatikoissa.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Jos kattilan pohjan ja keittoalueen välissä on nestettä, kattila saattaa yhtäkkiä hypähtää.

- ▶ Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.
- ▶ Älä koskaan käytä pakastettua keittoastiaa.

Vesihauteessa kypsennettäessä keittotaso ja keittoastia saattavat särkyä ylikuumentumisen vuoksi.

- ▶ Vesihauteessa oleva keittoastia ei saa koskettaa suoraan vedellä täytetyn kattilan pohjaa.
- ▶ Käytä vain kuumuutta kestäviä keittoastioita.

Jos laitteen pinnassa on halkeamia tai murtumia, se voi aiheuttaa viiltovammoja.

- ▶ Älä käytä laitetta, jos sen pinnassa on halkeamia tai murtumia.

⚠ VAROITUS – Tukehtumisvaara!

Lapset saattavat leikkiessään esim. vetää pakkausmateriaaleja päähänsä tai kääriytyä niihin ja tukehtua.

- ▶ Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

Lapset voivat vetää henkeen tai niellä pieniä osia ja tukehtua niihin.

- ▶ Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

2 Esinevaurioiden välttäminen

Tässä luetellaan yleisimmät vaurioiden syyt ja annetaan vinkkejä niiden välttämiseen.

| Vaurio | Syy | Toimenpide |
|--|---|--|
| Tahrat | Valvomatta jätetty kypsentyminen. | Valvo kypsentämistä. |
| Tahrat, simpukanmuotoiset säröt | Pinnalle kaatuneet elintarvikkeet, ennen kaikkea hyvin sokeripitoiset aineet. | Poista heti puhdistuslastalla. |
| Tahrat, simpukanmuotoiset säröt tai murtumat lasissa | Viallinen keittoastia, keittoastia, jossa on sulanutta emalia, tai kupari- tai alumiinipohjainen keittoastia. | Käytä tarkoitukseen soveltuvia ja hyväkuntoisia keittoastioita. |
| Tahrat, värjäytymät | Tarkoitukseen soveltumattomat puhdistusmenetelmät. | Käytä vain puhdistusaineita, jotka soveltuvat keraamiselle lasille, ja puhdista keittotaso vain kylmänä. |
| Simpukanmuotoiset säröt tai murtumat lasissa | Iskut tai tasolle putoava keittoastia, keittotarvikkeet tai muut kovat tai terävät esineet. | Älä kolhaise lasia keittämisen yhteydessä tai päästä esineitä putoamaan keittotasolle. |
| Naarmut, värjäytymät | Karkeapohjaiset keittoastiat tai keittoastian siirtäminen keittotasolla astiaa nostamatta. | Tarkasta astiat. Nosta keittoastiaa, kun siirrät sitä. |
| Naarmut | Suola, sokeri tai hiekka. | Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana. |
| Varo vaurioittamasta laitetta! | Keittäminen jäätyneellä keittoastialla. | Älä käytä jäätyntä keittoastiaa. |
| Keittoastian tai laitteen vauriot | Keittäminen astia tyhjänä. | Älä aseta tyhjiä keittoastioita kuumalle keittoalueelle tai kuumenna astioita tyhjinä. |
| Lasivauriot | Sulanut materiaali kuumalla keittoalueella tai kuumat kattilankannet lasilla. | Älä laske leivinpaperia tai alumiinifoliota ja muoviasioita tai kattilankansia keittotasolle. |
| Ylikuumentuminen | Kuuma keittoastia ohjauspaneelin tai kehyksen päällä. | Älä aseta kuumia astioita näille alueille. |

HUOMIO!

Tämän keittotason alaosa on tuuletin.

- ▶ Jos keittotason alapuolella on laatikko, älä säilytä siinä pieniä tai teräviä esineitä, paperia tai astiapyyhkeitä. Esineet voivat joutua tuulettimen sisään ja vaurioittaa tuuletinta tai heikentää laitteen jäähdystystä.
- ▶ Laatikon sisällön ja puhaltimen tuloliitännän välisen etäisyyden pitää olla vähintään 2 cm.

3 Ympäristönsuojelu ja säästö

3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- ▶ Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

3.2 Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän energiaa, kun noudatat näitä ohjeita.

Valitse keittoalue, joka sopii kattilan kokoon. Aseta keittoastia alueen keskelle.

Käytä keittoastioita, joiden pohjan läpimitta vastaa keittoalueen läpimittaa.

Ohje: Keittoastioiden valmistajat ilmoittavat usein kattilan yläreunan läpimitan. Se on usein suurempi kuin pohjan läpimitta.

- Soveltumattomat keittoastiat sekä keittoalueet, joita astia ei peitä kokonaan, kuluttavat paljon energiaa.

Sulje kattilat sopivalla kannella.

- Jos et käytä kantta, laite kuluttaa huomattavasti enemmän energiaa.

Nosta kantta mahdollisimman harvoin.

- Kantta nostettaessa haihtuu runsaasti energiaa.

Käytä lasikantta.

- Lasikannen läpi näet kattilaan kantta nostamatta.

Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja.

- Epätasaiset pohjat lisäävät energiankulutusta.

Käytä elintarvikemäärälle sopivaa keittoastiaa.

- Jos suuret keittoastiat eivät ole täynnä, ne kuluttavat enemmän energiaa kuumentamiseen.

Kypsennä vähällä vedellä.

- Mitä enemmän vettä keittoastiassa on, sitä enemmän energiaa vaaditaan sen kuumentamiseen.

Kytke ajoissa pienemmälle tehoalueelle.

- Liian korkealla kypsennysteholla tuhlautuu energiaa.

Direktiivin (EU) 66/2014 mukaiset tuotetiedot löytyvät mukana toimitetusta laitepassista ja Internetistä laitteen tuotesivulta.

4 Soveltuva keittoastia

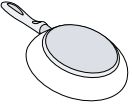

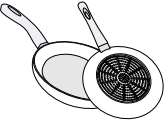
Induktiokäyttöön sopivassa keittoastiassa pitää olla ferromagneettinen pohja, siis magneetin pitää tarttua siihen. Pohjan pitää myös olla keittoalueen koon

mukainen. Jos keittoastiaa ei tunnisteta yhdellä keittoalueella, aseta astia halkaisijaltaan seuraavaksi pienemmälle keittoalueelle.

4.1 Keittoastioiden koko ja ominaisuudet

Jotta keittoastia voidaan tunnistaa oikein, ota huomioon keittoastian koko ja materiaali. Kaikkien keittoastioiden pohjan pitää olla täysin tasainen ja sileä.

Toiminnolla Keittoastiatesti voit tarkastaa, onko keittoastia sopiva käyttöön. Lisätietoja löydät kohdasta → "Keittoastiatesti", Sivun 13.

| Keittoastia | Materiaalit | Ominaisuudet |
|--|---|---|
| Suoliteltu keittoastia  | Ruostumatonta terästä oleva keittoastia, jossa on monikerroksinen ns. sandwich-rakenne, joka jakaa lämmön hyvin. | Tämä keittoastia jakaa lämmön tasaisesti, kuumenee nopeasti ja varmistaa astian tunnistamisen. |
| Soveltuu  | Ferromagneettinen keittoastia emaloitua terästä, valurautaa, tai erityinen ruostumattomasta teräksestä valmistettu induktioastia. | Tämä keittoastia kuumenee nopeasti ja varmistaa astian tunnistamisen. |
|  | Pohja ei ole täysin ferromagneettinen. | Jos ferromagneettisen alueen halkaisija on pienempi kuin keittoastian pohja, vain ferromagneettinen alue kuumenee. Tällöin lämpö ei jakaudu tasaisesti. |
| Ei sovellu | Keittoastia, jossa alumiinipitoinen pohja. | Tämä pienentää ferromagneettista aluetta, jolloin keittoastiaan välittyy vähemmän tehoa. Tämä astia saatetaan tunnistaa vain riittämättömästi tai sitä ei tunnisteta lainkaan, jolloin se ei kuumene riittävästi. |
| | Keittoastia tavallisesta ohuesta teräksestä, lasista, savesta, kuparista tai alumiinista. | |

Huomautukset

- Älä käytä adapterilevyjä keittotason ja keittoastian välissä.
- Älä kuumenna tyhjää keittoastiaa äläkä käytä ohutpohjaista keittoastiaa, koska se voi kuumentua erittäin voimakkaasti.

5 Tutustuminen

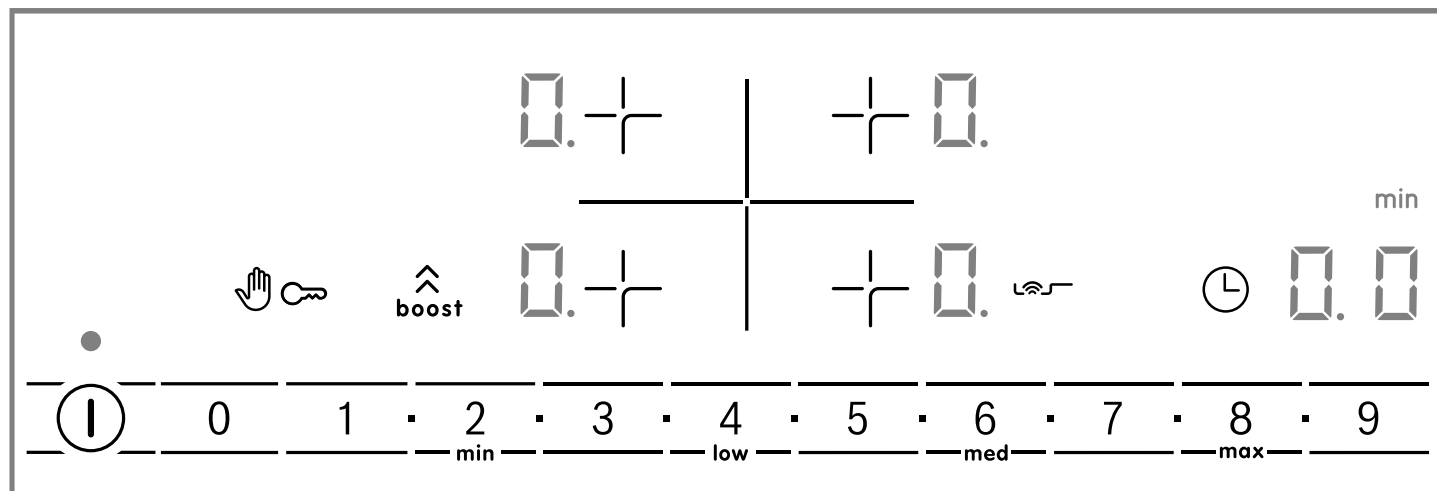
5.1 Keittäminen induktiotekniikalla

Induktiotekniikan käyttö ruoanlaitossa tuo perinteisiin keittotasoihin verrattuna mukanaan joitakin muutoksia ja koko joukon etuja kuten ajansäästön keitettäessä ja

paistettaessa, energiansäästön sekä helpotusta hoitoon ja puhdistukseen. Myös lämmönhallinta on helpompaa, koska lämpö tuotetaan suoraan keittoastiassa.

5.2 Ohjauspaneeli

Yksityiskohdat, kuten väri ja muoto, voivat poiketa kuvasta.



Huomautukset

- Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana.
- Älä aseta keittoastiaa näyttöjen ja tunnistimien lähelle. Elektroniikka voi ylikuumentua.

Valintatunnistimet

Kun kytket keittotason päälle, tällä hetkellä valittavissa olevien käyttöalueiden valitsimet syttyvät.

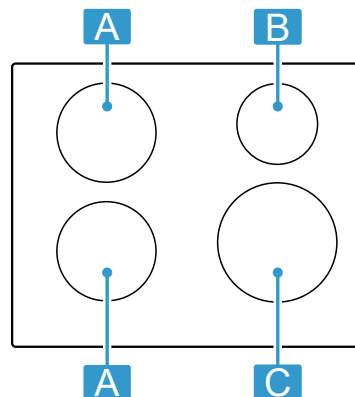
Tunnistin Toiminto

| | |
|-------------------|-------------------------------|
| ⓘ | Pääkytkin |
| 0 1 2 ... 8 9 | Säätöalue |
| + | Keittoalueen valinta |
| boost | PowerBoost |
| PerfectFry Sensor | PerfectFry Sensor |
| min med low max | Paistotehot |
| ⌚ | Poiskytkentäajastin / Hälytin |
| 🔒 | Lapsilukko |
| 👉 | Pyyhintäsuoja |

Keittotason tilasta riippuen myös keittoalueiden näytöt ja erilaiset päälle kytketyt ja käytettävissä olevat toiminnot syttyvät.

5.3 Keittoalueiden jako

Ilmoitettu teho on mitattu normissa IEC/EN 60335-2-6 kuvatuilla standardikattiloilla. Teho voi vaihdella keittoastian koon tai materiaalin mukaan.



| Alue | Suurin tehoalue | |
|-------------|-----------------|---------|
| A Ø 18 cm | Tehotaso 9 | 1 800 W |
| | PowerBoost | 3 100 W |
| B Ø 14,5 cm | Tehotaso 9 | 1 400 W |
| | PowerBoost | 2 200 W |
| C Ø 21 cm | Tehotaso 9 | 2 200 W |
| | PowerBoost | 3 700 W |

5.4 Keittoalue

Tarkasta ennen keittämisen aloittamista, sopiiko keittoastian koko keittoalueelle, jolla haluat keittää:

| Alue | Keittoalueen tyyppi |
|------|------------------------|
| ○ | Yksiosainen keittoalue |

5.5 Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle jälkilämmön näyttö. Älä kosketa keittoaluetta niin kauan kuin jälkilämmön näyttö palaa.

| Näyttö | Merkitys |
|--------|-----------------------|
| H | Keittoalue on kuuma. |
| h | Keittoalue on lämmin. |

6 Käytön perusteet

6.1 Keittotason kytkeminen päälle

- ▶ Kosketa symbolia ①.
Kuulet äänimerkin ja näyttö symbolin ① vieressä palaa.
- ✓ Keittotaso on käyttövalmis.

ReStart

- ▶ Jos kytket laitteen uudelleen päälle 4 sekunnin kuluessa sen pois päältä kytkemisestä, keittotaso kytketty käyttöön edellisillä asetuksilla.

6.2 Keittotason kytkeminen pois päältä

- ▶ Kosketa kohtaa ①, kunnes näytöt sammuvat.
- ✓ Kaikki keittoalueet on kytketty pois päältä.

Huomautus: Keittotaso kytketty automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 20 sekuntia pois päältä.

6.3 Keittoalueiden tehotason säätö

Keittoalueessa on 17 tehotasoa, jotka näytetään välillä 19 väliarvoineen. Valitse kypsennettävälle tuotteelle ja suunnitellulle kypsennysprosessille parhaiten sopiva tehotaso.

1. Valitse keittoalue näppäämällä +/-.
- ✓ Näytössä palaa ja sen alapuolella symboli .

6.4 Ruoanlaittovihjeitä

- Kun lämmität soseita, sosekeittoja ja saostettuja kastikkeita, sekoita silloin tällöin.
- Valitse esikuumennusta varten tehotaso 8-9.
- Kun kypsennät kannellisessa astiassa, laske tehotasoa kun kannen alta tulee höyryä. Höyryn poistuminen ei vaikuta kypsennystulokseen.
- Sulje keittoastia kypsennyksen jälkeen kannella odottamaan ruoan tarjoilua.
- Kun kypsennät painekattilassa, noudata valmistajan ohjeita.
- Älä kypsennä elintarvikkeita liian pitkään, jotta ravintoarvot säilyvät hyvinä. Minuuttikellolla voit asettaa optimaalisen kypsennysajan.
- Älä päästä öljyä savuamaan.
- Ruskista elintarvikkeet paistamalla ne peräjälkeen pieninä annoksina.
- Jotkin keittoastiat voivat kuumentua kypsennettäessä hyvin kuumiksi. Käytä sen tähden patalappuja.

2. Valitse säätöalueella haluamasi tehoalue.
- ✓ Tehotaso on asetettu.

Huomautus: Jos keittoalueella ei ole keittoastiaa tai kattila ei sovellu käyttöön, valittu tehotaso vilkkuu. Keittoalue kytketty tietyn ajan kuluttua pois päältä.

QuickStart

- ▶ Jos asetat keittoastian ennen päälle kytkemistä keittotasolle, laite tunnistaa päälle kytkettäessä astian, ja kyseinen keittoalue valitaan automaattisesti. Valitse sen jälkeen seuraavien 20 sekunnin aikana tehotaso, muutoin keittotaso kytketty pois päältä.

Tehotason muuttaminen tai keittoalueen kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
2. Säädä säätöalueella haluamasi tehoalue tai aseta se arvoon .
- ✓ Keittoalueen tehoalue muuttuu tai keittoalue kytketty pois päältä ja jälkilämmön näyttö ilmestyy näyttöön.

- Energiatehokasta keittämistä koskevia suosituksia löydät kohdasta → "Energiansäästö", Sivu 5

Suosituksia keittämiseen

Taulukosta löytyvät tiedot eri elintarvikkeille sopivista tehoasteista (==≡). Kypsennysaika (⌚ min) voi vaihdella elintarvikkeen tyyppin, painon, paksuuden ja laadun mukaan.

| | ==≡ | ⌚ min |
|---------------------------------------|--------|-------|
| Sulatus | | |
| Suklaa, kuorrute | 1 - 1. | - |
| Voi, hunaja, liivate | 1 - 2 | - |
| Lämmittäminen ja lämpimänäpito | | |
| Pata, esim. linssipata | 1. - 2 | - |

¹ Ilman kantta

² Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.

| | ☰ | ⌚ min |
|---|---------|-----------|
| Maito ¹ | 1. - 2. | - |
| Ruokamakkarat ¹ | 3 - 4 | - |
| Sulatus ja lämmittäminen | | |
| Pinaatti, pakastettu | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Gulassi, pakastettu | 3 - 4 | 35 - 55 |
| Kypsennys alle kiehumapisteessä | | |
| Perunapyörykät ¹ | 4. - 5. | 20 - 30 |
| Kala ¹ | 4 - 5 | 10 - 15 |
| Valkoiset kastikkeet, esim. béchamelkastike | 1 - 2 | 3 - 6 |
| Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike | 3 - 4 | 8 - 12 |
| Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus | | |
| Riisi, kaksinkertaisessa vesimäärässä | 2. - 3. | 15 - 30 |
| Riisipuuro ² | 2 - 3 | 30 - 40 |
| Kuoriperunat | 4. - 5. | 25 - 35 |
| Kuoritut perunat | 4. - 5. | 15 - 30 |
| Nuudelit ¹ | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Pataruoka | 3. - 4. | 120 - 180 |
| Keitot | 3. - 4. | 15 - 60 |
| Vihannekset | 2. - 3. | 10 - 20 |
| Vihannekset, pakaste | 3. - 4. | 7 - 20 |
| Pataruoka painekattilassa | 4. - 5. | - |
| Haudutus | | |
| Rullapaisti | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Patapaisti | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Gulassi ² | 3 - 4 | 50 - 60 |
| Haudutus/paistaminen vähässä rasvassa¹ | | |
| Leike, paneroimaton tai paneroitu | 6 - 7 | 6 - 10 |

¹ Ilman kantta

² Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.

| | ☰ | ⌚ min |
|--|---------|---------|
| Leike, pakaste | 6 - 7 | 6 - 12 |
| Kyljykset, paneroimattomat tai paneroidut | 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 |
| Katkaravut | 7 - 8 | 4 - 10 |
| Tuoreiden vihannesten ja sienten 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 yksitellen | 6. - 7. | - |
| Munakas (paista yksitellen) | 3. - 4. | 3 - 10 |
| Paistetut kananmunat | 5 - 6 | 3 - 6 |
| Friteeraus, 150-200vg per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina¹ | | |
| Pakasteet, esim. ranskanperunat, kananugetit | 8 - 9 | - |
| Kroketit, pakaste | 7 - 8 | - |
| Liha, esim. broilerinpalat | 6 - 7 | - |
| Kala, paneroitu tai taikinakuoressa | 6 - 7 | - |
| Vihannekset, sienet, paneroidut, taikinakuoressa tai tempurassa | 6 - 7 | - |
| Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit/berliininmunkit, hedelmät taikinakuoressa | 4 - 5 | - |

¹ Ilman kantta

² Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.

7 Aikatoiminnot

Keittotasossa on erilaisia toimintoja kypsennysajan asettamista varten:

- Poiskytkentäajastin
- Hälytin

7.1 Poiskytkentäajastin

Tämän avulla voidaan kypsennysaika ohjelmoida yhdelle tai useammalle keittoalueelle. Kun aika on kulunut, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Käyttötavan Poiskytkentäajastin kytkeminen päälle

1. Valitse keittoalue ja tehotaso.

2. Paina ☹.

✓ Keittoalueelle syttyy |→|.

3. Aseta aika säätöalueella.

- Jos haluat asettaa alle 10 minuutin kypsennysajan, kosketa aina ensin 0 ja valitse sitten haluamasi arvo.

✓ Kypsennysaika alkaa kulua.

✓ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin.

4. Paina ☹.

✓ Näytöt sammuvat ja äänimerkki sammuu.

Huomautus: Jos ohjelmoit kypsennysajan keittoalueelle ja PerfectFry Sensor on aktivoitu, kypsennysaika alkaa kulua vasta, kun valittu lämpöteho on saavutettu.

Toiminnon Poiskytkentääjastin muuttaminen tai kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue ja kosketa sitten symbolia ☹.
2. Muuta säätöalueella kypsennysaikaa tai aseta se arvoon 00, jos haluat poistaa aika-asetuksen.

7.2 Hälytin

Tällä toiminnolla voidaan aktivoida hälytin 0 - 99 minuutiksi. Tämä toiminto on riippumaton keittoalueista ja muista asetuksista. Se ei kytke keittoalueita automaattisesti pois päältä.

Käyttötavan Hälytin kytkeminen päälle

1. Paina ☹ niin monta kertaa, että ☺ palaa.

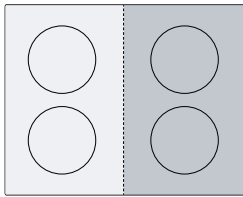
2. Aseta haluamasi aika säätöalueella.
 - ✓ Aika alkaa kulua.
 - ✓ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin.
3. Paina ☹.
 - ✓ Näytöt sammuvat ja äänimerkki sammuu.

Hälytinmuuttaminen tai kytkeminen pois päältä

1. Paina ☹ niin monta kertaa, että ☺ palaa.
2. Muuta aikaa säätöalueella tai aseta se arvoon 00, jos haluat poistaa aika-asetuksen.

8 PowerBoost

Tällä toiminnolla kuumennat suuria vesimääriä nopeammin kuin valinnalla 9. Tämä toiminto on käytettävissä kaikille keittoalueille, jos saman ryhmän toinen keittoalue ei ole käytössä. Valitun keittoalueen näytössä vilkkuvat muutoin b ja 9. Laite kytkeytyy sitten automaattisesti tehoalueelle 19 ilman, että toiminto aktivoituu.



8.1 Käyttötavan PowerBoost kytkeminen päälle

1. Valitse keittoalue.
2. Napauta boost. Näyttö b palaa.
 - ✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.

8.2 Käyttötavan PowerBoost kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
2. Napauta boost. Näyttö b sammuu ja keittoalue kytkeytyy takaisin tehotasolle 9.
 - ✓ Toiminto on deaktivoitu.

Huomautus: Tämä toiminto voi kytkeytyä tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä keittotason sisäisten elektroniikkaelementtien suojaamiseksi.

9 PerfectFry Sensor

Tämän toiminnon avulla voit keittää ilman stressiä ja saavuttaa erinomaiset tulokset. Sen sijaan, että muutat keittämisen aikana toistuvasti tehotasoa, valitse aluksi haluamasi tavoitelämpötila yhden kerran. Keraamisen lasin alla olevat tunnistimet mittaavat sitten keittoastian lämpötilan ja pitävät sen tasaisena koko keittämisen ajan. Tämä toiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla, jotka on merkitty tällä symbolilla

9.1 Edut

- Lämpötila pysyy tasaisena ilman, että tehotasoa tarvitsee muuttaa.
- Öljy ei ylikuumene. Kypsennettävän tuotteen palaminen estyy.
- Keittoalue kuumenee vain, kun se on tarpeen lämpötilan ylläpitämiseksi, jolloin säästyy energiaa.

9.2 Lämpötehot

Lämpötehot ruokien valmistukseen.

| Teho | Lämpötila | Toiminnot |
|------|-----------|---|
| min | 140 °C | Ruskistamiseen oliiviöljyssä tai voissa |
| low | 160 °C | Kalan ja karkeiden elintarvikkeiden paistamiseen |
| med | 180 °C | Paneroitujen, pakastettujen ja grillattujen tuotteiden friteeraus |
| max | 215 °C | Grillaus korkeassa lämpötilassa ja grillipannu |

9.3 Suolitelu keittoastia




Tätä toimintoa varten on kehitetty erityinen keittoastia, jolla saavutetaan optimaaliset tulokset.


| Keittoastia | Suosittelut keittoalue |
|---------------|------------------------|
| Pannu Ø 15 cm | Yksittäinen keittoalue |
| Pannu Ø 19 cm | Yksittäinen keittoalue |
| Pannu Ø 21 cm | Yksittäinen keittoalue |

Suositteluja keittoastioita voit hankkia huoltopalvelun kautta, alan liikkeistä tai verkkokaupastamme www.bosch-home.com.


Huomautus: Voit käyttää myös muuta keittoastiaa. Keittoastian ominaisuuksista riippuen voi saavutettu lämpötila kuitenkin poiketa valitusta lämpötehosta.

9.4 Toiminnon PerfectFry Sensor kytkeminen päälle

- Valitse keittoalue ja kosketa sitten symbolia .
 - ✓ Keittoalueen näyttö palaa .
- Valitse seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueella haluamasi lämpöteho.
 - ✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.
-  palaa, kunnes paistolämpötila on saavutettu. Sitten kuulet äänimerkin ja lämpötilasymboli sammuu.
- Kun paistolämpötila on saavutettu, laita paistorasva ja sen jälkeen ruoka pannulle.



Huomautus: Jotta  ja lämpöteho näkyvät, sinun pitää valita keittoalue.



9.5 Toiminnon PerfectFry Sensor kytkeminen pois päältä

- ▶ Valitse keittoalue ja kosketa valitsinta .
- ✓ Toiminto on deaktivoitu.

9.6 Suosituksia ruoanlaittoon varusteella PerfectFry Sensor

Seuraavasta taulukosta löytyvät ihanteelliset lämpötehot valikoimalle ruokia. Lämpötila  ja kypsennysaika  min riippuvat elintarvikkeen määrästä, tilasta ja laadusta.

| |  |  min |
|----------------------------------|---|---|
| Liha | | |
| Leike | med | 6-10 |
| Leike, 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, 3cm paksu | max | 8-12 |
| Pihvi, well done, 3 cm paksu | med | 8-12 |
| T-luupihvi, rare, 4,5 cm paksu | max | 10-15 |
| T-luupihvi, medium, 4,5 cm paksu | max | 20-30 |

| | | |
|--------------------------------|---|---|
| |  |  min |
| Linnunrinta, 2 cm paksu | low | 10-20 |
| Pekoni | min | 5-8 |
| Jauheliha | med | 6-10 |
| Hampurilaispihvi, 1,5 cm paksu | low | 6-15 |
| Lihapyörykät, 2 cm paksut | low | 10-20 |
| Makkarat | low | 8-20 |
| Chorizo, tuore makkara | low | 10-20 |
| Vartaat, kebabit | low | 10-20 |
| Gyros | med | 7-12 |

Kala ja äyriäiset

| | | |
|-------------------------------|-----|-------|
| Kalafilee | med | 10-20 |
| Kalafilee, paneroitu | med | 10-20 |
| Kala, paistettu, kokonainen | low | 10-20 |
| Sardiinit | med | 6-12 |
| Meriravun pyrstöt, katkaravut | med | 4-8 |
| Mustekala, Sepia | med | 6-12 |

Munaruokat

| | | |
|----------------------------------|-----|-----|
| Voissa paistetut kananmunat | min | 2-6 |
| Paistetut kananmunat | med | 2-6 |
| Munakokkeli | min | 4-9 |
| Munakas | min | 3-6 |
| Köyhät ritarit | low | 4-8 |
| Crêpet, blinit, tortillat, tacot | max | 1-3 |

Vihannekset

| | | |
|----------------------------------|-----|-------|
| Paistetut perunat | max | 6-12 |
| Ranskanperunat | med | 15-25 |
| Perunapaistikkaat | max | 2-4 |
| Sipulit, paistettu valkosipuli | min | 2-10 |
| Sipulirenkaat | low | 5-10 |
| Kesäkurpitsa, munakoiso, paprika | min | 4-12 |
| Vihreä parsia | low | 4-15 |
| Sienet | med | 10-15 |
| Vihannekset tempurataikinassa | med | 5-10 |

Pakasteet

| | | |
|---------------------|-----|-------|
| Kanaugetit | med | 10-15 |
| Kalapuikot | med | 8-12 |
| Ranskanperunat | max | 4-8 |
| Pannuruokat | low | 6-10 |
| Kevätkääryleet | med | 10-30 |
| Pasteijat, kroketit | max | 3-8 |

Muut



| | | |
|---|-----|------|
| Paistettu juusto | low | 7-10 |
| Krutongit | low | 6-10 |
| Paahdettu leipä | med | 4-8 |
| Mantelit, saksanpähkinät, pinjansiemenet, paahdetut | med | 3-15 |

10 Lapsilukko


Keittotasossa on lapsilukko. Tällä varmistat, että lapset eivät voi kytkeä keittotasoa päälle.

10.1 Käyttötavan Lapsilukko kytkeminen päälle

Vaatus: Keittotason pitää olla pois päältä.

- ▶ Kosketa  4 sekunnin ajan.
- ✓ Näyttö symbolin  vieressä palaa 10 sekuntia.
- ✓ Keittotaso on lukittu.

10.2 Käyttötavan Lapsilukko kytkeminen pois päältä

- ▶ Kosketa  4 sekunnin ajan.
- ✓ Lukitus on poistettu.


10.3 Automaattinen lapsilukko

Voit aktivoida lapsilukon myös automaattisesti aina, kun keittotaso kytketään pois päältä. Ohjeet toiminnon päälle ja pois päältä kytkemisestä löydät luvusta Perusasetukset → *Sivu 12*.

11 Pyyhintäsuoja


Tämän avulla voidaan ohjauspaneeli lukita puhdistusta varten, jotta asetukset eivät muutu tahattomasti. Lukitus ei vaikuta pääkytkimeen.

11.1 Toiminnon Pyyhintäsuoja kytkeminen päälle

- ▶ Kosketa symbolia . Kuulet äänimerkin.
- ✓ Ohjauspaneeli on lukittu 35 sekunniksi. 5 sekuntia ennen pois päältä kytkeytymistä kuuluu äänimerkki.

11.2 Käyttötavan Pyyhintäsuoja kytkeminen pois päältä

Jos haluat kytkeä toiminnon aikaisemmin pois päältä:

- ▶ Kosketa symbolia .
- ✓ Ohjauspaneelin lukitus on vapautettu.

12 Yksilöllinen turvakatkaisu

Jos keittoalue on pitkän aikaa käytössä etkä muuta asetuksia, se kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Keittoalue näyttää *FB* ja se kytkeytyy pois päältä. Aika 1 - 10 tunnin välillä riippuu valitusta tehotasosta.

Kytke keittoalue päälle painamalla mitä tahansa painiketta.

13 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

13.1 Yhteenvedo perusasetuksista

| Näyttö | Asetus | Arvo |
|--|---|--|
|  1 | Lapsilukko | 0 - Manuaalisesti. ¹ 1 - Automaattisesti. 2 - Kytkeyty pois päältä. |
|  2 | Äänimerkit | 0 - Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki on kytkeyty pois päältä. 1 - Vain virhetoiminnon äänimerkki on päällä. 2 - Vain vahvistuksen äänimerkki on päällä. 3 - Kaikki äänimerkit ovat päällä ¹ . |
|  3 | Energiankulutusnäyttö Näyttää kokonaisenergiankulutuksen keittotason päälle ja pois päältä kWh: na. Näytön tarkkuus riippuu muun muassa sähköverkon jännitteen laadusta. | 0 - Kytkeyty pois päältä. ¹ 1 - Kytkeyty päälle. |

¹ Tehdasasetus

| Näyttö | Asetus | Arvo |
|--------|--|--|
| c 5 | Keittoalueiden automaattinen sammutus. | 00 - sammutettu. ¹ 01-99 - Minuutit automaattiseen pois päältä kytkeytymiseen. |
| c 6 | Ajastimen käyntiajan päättymisäänimerkin kesto | 1 - 10 sekuntia ¹ 2 - 30 sekuntia 3 - 1 minuutti |
| c 7 | Tehonrajoitus Tällä toiminnolla voidaan keittotason kokonaisteho rajoittaa tarvittaessa kulloisenkin sähköliitännän vaatimusten mukaan. Käytettävissä olevat asetukset riippuvat keittotason maksimitehosta. Tarkat tiedot löydät tyyppikilvestä. Kun toiminto on aktiivinen ja keittotaso saavuttaa asetetun tehorajan, näytössä näkyy —, etkä voi valita suurempaa tehotasoa. | 0 - Kytkeyty pois päältä. Keittotason maksimiteho ¹ . 1 - 1000 W. Pienin teho. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Suositus 13 ampeerille. 3. - 3500 W. Suositus 16 ampeerille. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Suositus 20 ampeerille. ... 9 - Keittotason maksimiteho. |
| c 9 | Keittoalueen valinta-aika | 0 - Rajoittamaton: voit säätää viimeksi valitun keittoalueen ilman, että valitset sen uudelleen. ¹ 1 - Rajoitettu: voit säätää viimeksi valitun keittoalueen 10 sekunnin kuluessa valinnasta. Sen jälkeen keittoalue on valittava uudelleen ennen säätämistä. |
| c 12 | Keittoastiatesti Tällä toiminnolla voit tarkastaa keittoastian laadun. | 0 - Ei sovellu. 1 - Ei optimaalinen. 2 - Soveltuu. |
| c 0 | Palautus tehdasasetuksiin | 0 - Yksilölliset asetukset ¹ . 1 - Tehdasasetukset. |

¹ Tehdasasetus

13.2 Siirtyminen perusasetuksiin

Vaatus: Keittotason pitää olla pois päältä.

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

| Tuotetiedot | Näyttö |
|-----------------------------|--------|
| Tekninen huoltopalvelu (TK) | 0 1 |
| Sarjanumero | Fd |
| Sarjanumero 1 | 02. |
| Sarjanumero 2 | 0.5 |

- ✓ Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot. Kun haluat hakea yksittäiset näytöt näyttöön, kosketa säätöaluetta.

3. Siirry perusasetuksiin koskettamalla symbolia ①.
- ✓ c 1 ja 0 palavat ennakoasetuksena.
4. Kosketa symbolia ① toistuvasti niin pitkään, kunnes haluamasi asetus ilmestyy näyttöön.
5. Valitse haluamasi asetus säätöalueella.
6. Kosketa symbolia ① 4 sekunnin ajan.
- ✓ Asetukset on tallennettu muistiin.

13.3 Perusasetusten muuttamisen keskeyttäminen

- ▶ Kosketa symbolia ①.
- ✓ Kaikki muutokset hylätään eikä niitä tallenneta muistiin.

14 Keittoastiatesti

Keittoastian laadulla on suuri vaikutus keittämisen prosessin nopeuteen ja tulokseen. Tällä toiminnolla voit tarkastaa keittoastian laadun. Varmista ennen tarkastusta, että keittoastian pohjan koko vastaa käytetyn keittoalueen kokoa. Toiminto saadaan käyttöön perusasetusten kautta.
→ Sivu 12


14.1 Toiminnon Keittoastiatesti suorittaminen


1. Aseta huoneenlämpöinen keittoastia, jossa on n. 200 ml vettä, keskelle keittoaluetta, joka sopii parhaiten keittoastian pohjan kokoon.
2. Hae perusasetukset näyttöön ja valitse c 12.
3. Kosketa säätöaluetta. Keittoalueilla vilkkuu näyttö —.
- ✓ Testi on käynnissä.
- ✓ Tulos ilmestyy 10 sekunnin kuluttua keittoalueiden näyttöön.


14.2 Tuloksen tarkastaminen

Seuraavasta taulukosta näet, mitä keittämisen laadun ja nopeuden tulos tarkoittaa.

Tulos

-  Keittoastia ei sovellu keittoalueelle eikä se sen tähden lämpene.

 Keittoastia lämpenee odotettua hitaammin eikä keittäminen suju optimaalisesti.

 Keittoastia lämpenee asianmukaisesti ja keittäminen onnistuu kunnolla.

Huomautus: Jos tulos ei ole tyydyttävä, aseta keittoastia uudelleen pienemmälle keittoalueelle, jos sellainen on käytettävissä.

Aktivoi tämä toiminto koskettamalla säätöaluetta.

15 Puhdistus ja hoito

Puhdista ja hoida laitetta huolellisesti, jotta se pysyy pitkään toimintakuntoisena.

15.1 Puhdistusaine

Sopivia puhdistusaineita ja puhdistuslastoja on saatavana huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai verkkokaupasta www.bosch-home.com.

HUOMIO!

Sopimattomat puhdistusaineet voivat vahingoittaa laitteen pintoja.

- ▶ Älä koskaan käytä sopimatonta puhdistusainetta.
- ▶ Älä käytä puhdistusainetta keittotason ollessa vielä kuuma. Siitä voi jäädä jälkiä pintaan.

Sopimattomat puhdistusaineet

- Laimentamaton astianpesuaine
- Astianpesukoneeseen tarkoitettu pesuaine
- Hankausaineet
- Voimakkaat puhdistusaineet kuten uuninpuhdistusaine tai tahranpoistoaine
- Hankaavat sienet
- Painepesuri tai höyrysuihku

15.2 Keittotason puhdistus

Puhdista keittotaso aina käytön jälkeen, jotta ruoantähteet eivät pala kiinni.

Vaatus: Keittotason pitää olla kylmä. Jos tahrat ovat sokeria, muovia tai alumiinifoliota, älä anna keittotason jäähtyä.

1. Poista runsas lika puhdistuslastalla.
2. Puhdista keittotaso keraamisen lasin puhdistusaineella.
Noudata puhdistusaineen pakkauksessa olevia puhdistusohjeita.

Ohje: Keraamiselle lasille tarkoitettulla erikoispuhdistussienellä saat hyvän lopputuloksen.

15.3 Keittotason kehysten puhdistus

Puhdista keittotason kehys, jos siinä näkyy käytön jälkeen likaa tai tahroja.

Huomautus: Älä käytä puhdistuslastaa.

1. Puhdista keittotason kehys kuumalla astianpesuaineliuksella ja pehmeällä liinalla.
Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.
2. Kuivaa pehmeällä liinalla.

16 Toimintahäiriöiden korjaaminen

Voit poistaa itse laitteen pienet toimintahäiriöt. Tutustu häiriöiden korjaamisesta annettuihin ohjeisiin ennen kuin otat yhteyden huoltopalveluun. Näin vältät turhia kustannuksia.

VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Varsinaisia korjaustöitä saa suorittaa vain alan ammattihenkilöstö.
- ▶ Jos laite on rikki, ota yhteys huoltopalveluun.

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen tilalle tulee vaihtaa erityinen liitäntäjohto, joita on saatavana valmistajalta tai valmistajan huoltopalvelun kautta.

16.1 Varoitushuomautukset

Huomautukset

- Jos näyttöön ilmestyy E, pidä kyseisen keittoalueen tunnistin painettuna ja lue häiriökoodi.
- Jos häiriökoodia ei ole mainittu taulukossa, irrota keittotaso sähköverkosta, odota 30 sekuntia ja liitä keittotaso uudelleen sähköverkkoon. Jos viesti ilmestyy uudelleen näyttöön, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun ja mainitse tarkka häiriökoodi.
- Jos häiriö ilmenee, laite ei kytkeydy valmiustilaan.
- Keittotaso voi laskea tehotasoa väliaikaisesti laitteen elektronisten rakenneosien suojaamiseksi ylikuumenemiselta tai virtasykäyksiltä.

16.2 Huomautukset näyttöruudussa

| Vika | Syy ja vianhaku |
|---------------------------------------|---|
| Mikään näyttö ei pala. | Virransaanti on keskeytynyt. <ul style="list-style-type: none"> Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä sähkökatko. |
| | Laitetta ei ole liitetty liitäntäkaavion mukaan. <ul style="list-style-type: none"> Liitä laite liitäntäkaavion mukaan. |
| | Häiriö elektroniikassa <ul style="list-style-type: none"> Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun. |
| Näytöt vilkkuvat. | Ohjauspaneeli on kostea tai jokin esine peittää sen. <ul style="list-style-type: none"> Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine. |
| <i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i> | Elektroniikka on ylikuumentunut ja yksi keittoalue tai kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä. <ul style="list-style-type: none"> Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain ohjauspaneelin valitsinta. |
| <i>FS</i> + tehoaste ja äänimerkki | Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Elektroniikka voi sen tähden ylikuumentua. <ul style="list-style-type: none"> Poista keittoastia. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä. |
| <i>FS</i> ja äänimerkki | Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Keittoalue on kytkeytynyt elektroniikan suojaamiseksi pois päältä. <ul style="list-style-type: none"> Poista keittoastia. Odota muutama sekunti. Paina mitä tahansa painiketta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä. |
| <i>F1/F6</i> | Keittoalue ylikuumeni ja kytkeytyi työtason suojaamiseksi pois päältä. <ul style="list-style-type: none"> Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue sitten uudelleen päälle. |
| <i>F8</i> | Keittoalue on ollut käytössä pidemmän aikaa ja keskeytyksettä. <ul style="list-style-type: none"> Yksilöllinen turvakatkaisu on kytkeytynyt päälle. Jotta voit tehdä keittoalueen asetukset, kytke näyttö pois koskettamalla jotain valitsinta. |
| <i>E 9000/E9010</i> | Käyttöjännite on virheellinen ja se on tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella. <ul style="list-style-type: none"> Ota yhteys sähköyhtiöön. |
| <i>U400</i> | Keittotasoa ei ole liitetty oikein. <ul style="list-style-type: none"> Irrota keittotaso sähköverkosta. Liitä keittotaso liitäntäkaavion mukaan. |
| <i>d E</i> | Esittelytila on aktivoitu. <ul style="list-style-type: none"> Irrota keittotaso sähköverkosta. Odota 30 sekuntia ja liitä keittotaso uudelleen. Kosketa seuraavien 3 minuutin kuluessa jotain tunnistinta. Esittelytila on deaktivoitu. |

16.3 Laitteen normaalit äänet

Induktiolaitteesta voi toisinaan kuulu ääniä tai värinöitä kuten surinaa, sihinää, rätinää, tuulettimen ääntä tai rytmikkäitä ääniä.

17 Hävittäminen

17.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

Ympäristön huomioivan hävittämisen avulla arvokkaita raaka-aineita voidaan käyttää uudelleen.

1. Irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta.
2. Katkaise verkkojohto.
3. Hävitä laite ympäristöystävällisesti.
Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



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.

18 Huoltopalvelu

Ekosuunnittelua koskevan asetuksen mukaisia toiminnan kannalta oleellisia osia on saatavilla huoltopalvelumme kautta vähintään 10 vuoden ajan laitteen markkinoille saattamisen jälkeen Euroopan talousalueella.

Huomautus: Huoltopalvelu on valmistajan takuun puitteissa maksuton.

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat huoltopalvelustamme, jälleenmyyjältäsi tai verkkosivuiltamme.

Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD). Huoltopalvelun yhteystiedot löytyvät oheisesta huoltopalveluluettelosta tai internet-sivuiltamme.

18.1 Mallinnumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

Mallinnumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD) on merkitty koneen tyyppikilpeen.

Tyyppikilpi löytyy:

- laitepassista.
- keittotason alapuolelta.

Mallinnumero (E-Nr.) löytyy myös keraamisesta lasista. Huoltopalveluluettelon (KI) ja valmistusnumeron (FD) voit hakea näyttöön myös kohdasta Perusasetukset → *Sivu 12*.

Merkitse laitteen tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumero muistiin, niin löydät ne taas nopeasti.

19 Testiruoat

Nämä suositukset on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteidemme testauksen helpottamiseksi. Testeissä käytettiin induktiokeittotasojille tarkoitettuja keittoastiasarjojamme. Voit hankkia näitä varustesarjoja tarvittaessa jälkikäteen alan liikkeistä, teknisen huoltopalvelumme kautta tai verkkokaupastamme.

19.1 Kuorrutteen sulatus

Ainekset 150 g tummaa suklaata (55 % kaakaota).

- Kattila Ø 16 cm ilman kantta
 - Keittäminen: tehotaso 1.

19.2 Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito

Resepti standardin DIN 44550 mukaan

Lähtölämpötila 20 °C

Kuumentaminen, sekoittamatta

- Kattila Ø 16 cm kannella, Määrä: 450 g
 - Kuumentaminen: kesto 1 min 30 s, tehotaso 9
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 1.
- Kattila Ø 20 cm kannella, Määrä: 800 g
 - Kuumentaminen: kesto 2 min 30 s, tehotaso 9
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 1.

19.3 Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito

Esimerkiksi: linssien halkaisija 5-7 mm. Lähtölämpötila 20 °C

Sekoita 1 minuutin kuumennuksen jälkeen

- Kattila Ø 16 cm kannella, Määrä: 500 g
 - Kuumentaminen: kesto n. 1 min 30 s, tehotaso 9
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 1.
- Kattila Ø 20 cm kannella Määrä: 1 kg
 - Kuumentaminen: kesto n. 2 min 30 s, tehotaso 9
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 1.

19.4 Béchamelkastike

Maidon lämpötila: 7 °C

- Kattila Ø 16 cm ilman kantta Ainekset: 40 g voita, 40 g jauhoja, 0,5 l maitoa jossa rasvaa 3,5 % ja ripaus suolaa

Béchamelkastikkeen valmistus

1. Sulata voi, sekoita joukkoon jauhot ja suola ja lämmitä kaikki.
 - Kuumentaminen: kesto 6 min, tehotaso 2
2. Lisää maito jauhoseokseen ja kuumenna seos kiehuvaan koko ajan sekoittaen.
 - Kuumentaminen: kesto 6 min 30 s, tehotaso 7
3. Kun Béchamelkastike kiehahtaa, pidä kastike vielä 2 minuuttia keittoalueella jatkuvasti sekoittaen.
 - Valmistuksen jatkaminen: tehotaso 2

19.5 Riisipuuron keittäminen kansi päällä

Maidon lämpötila: 7 °C

1. Lämmitä maitoa, kunnes se alkaa kohota. Kuumenna ilman kantta. Sekoita 10 minuutin kuumennuksen jälkeen.

2. Aseta suositeltu tehoalue ja lisää maidon joukkoon riisi, sokeri ja suola.

Kypsennysaika kuumennusaika mukaan lukien n. 45 min.

- Kattila Ø 16 cm Ainekset: 190 g puuroriisiä, 90 g sokeria, 750 ml maitoa, jonka rasvapitoisuus 3,5 %, ja 1 g suolaa
 - Kuumentaminen: kesto n. 5 min 30 s, tehotaso 8.
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 3
- Kattila Ø 20 cm Ainekset: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa, jonka rasvapitoisuus 3,5 %, ja 1,5 g suolaa
 - Kuumentaminen: kesto n. 5 min 30 s, tehotaso 8.
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 3, sekoita 10 min kuluttua

19.6 Riisipuuron keittäminen ilman kantta

Maidon lämpötila: 7 °C

1. Lisää ainekset maidon joukkoon ja lämmitä jatkuvasti sekoittaen.
2. Kun maidon lämpötila on n. 90 °C, valitse suositeltu tehotaso ja anna kiehua hiljalleen pienellä teholla noin 50 min.
 - Kattila Ø 16 cm ilman kantta Ainekset: 190 g puuroriisiä, 90 g sokeria, 750 ml maitoa, jonka rasvapitoisuus 3,5 %, ja 1 g suolaa
 - Kuumentaminen: kesto n. 5 min 30 s, tehotaso 8.
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 3
 - Kattila Ø 20 cm ilman kantta Ainekset: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa, jonka rasvapitoisuus 3,5 %, ja 1,5 g suolaa
 - Kuumentaminen: kesto n. 5 min 30 s, tehotaso 8.
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 2.

19.7 Riisin keittäminen

Resepti standardin DIN 44550 mukaan

Veden lämpötila: 20 °C

- Kattila Ø 16 cm kannella Ainekset: 125 g pitkäjyväistä riisiä, 300 g vettä ja ripaus suolaa
 - Kuumentaminen: kesto n. 2 min 30 s, tehotaso 9
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 2
- Kattila Ø 20 cm kannella Ainekset: 250 pitkäjyväistä riisiä, 600 g vettä ja ripaus suolaa
 - Kuumentaminen: kesto n. 2 min 30 s, tehotaso 9
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 2.

19.8 Porsaanfileen paistaminen

Fileen lähtölämpötila: 7 °C

- Pannu Ø 24 cm ilman kantta Ainekset: 3 porsaanfileepalaa, kokonaispaino noin 300 g, 1 cm paksut, ja 15 g auringonkukkaöljyä
 - Kuumentaminen: kesto n. 1 min 30 s, tehotaso 9
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 7

19.9 Lettujen paistaminen

Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaan

- Pannu Ø 24 cm ilman kantta Ainekset: 55 ml taikinaa lettua kohden
 - Kuumentaminen: kesto 1 min 30 s, tehotaso 9
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 7

19.10 Pakastettujen ranskanperunoiden friteeraus

- Kattila Ø 20 cm ilman kantta Ainekset: 2 l auringonkukkaöljyä. Kuhunkin friteerausannokseen: 200 g pakastettuja ranskanperunoita, 1 cm paksuja.
 - Kuumentaminen: tehotaso 9, kunnes öljyn lämpötila on 180 °C.
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 9

Mer information finns i den digitala användarhandboken.



Innehållsförteckning

| | | |
|----|---|----|
| 1 | Säkerhet..... | 18 |
| 2 | Undvika sakskador | 20 |
| 3 | Miljöskydd och sparsamhet | 20 |
| 4 | Lämpliga kastruller, grytor och pannor..... | 21 |
| 5 | Lär känna..... | 23 |
| 6 | Användningsprincip | 24 |
| 7 | Tidsfunktioner | 25 |
| 8 | PowerBoost | 26 |
| 9 | PerfectFry Sensor | 26 |
| 10 | Barnspärr..... | 27 |
| 11 | Torkskydd..... | 27 |
| 12 | Individuell säkerhetsavstängning..... | 28 |
| 13 | Grundinställningar | 28 |
| 14 | Kastrulltest | 29 |
| 15 | Rengöring och skötsel | 29 |
| 16 | Avhjälpning av fel | 30 |
| 17 | Avfallshantering | 31 |
| 18 | Kundtjänst | 31 |
| 19 | Provrätter..... | 31 |

1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

- Läs igenom anvisningen noga.
- Spara bruksanvisning, maskinpass och produktinformation för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transportskador.

1.2 Användning för avsett ändamål

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin. Säker användning av enheten kräver fackmässigt montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för en felfri funktion på uppställningsplatsen.

Använd bara enheten:

- för att tillaga mat och dryck.
- under uppsikt. Håll oavbruten uppsikt vid korta tillagningar.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.
- upp till max. 4000°möh.

Använd inte apparaten:

- med extern timer eller separat fjärrkontroll. Det gäller inte vid avstängning med enheter som omfattas av EN 50615.

Om du har ett aktivt medicinskt implantat (t.ex. en pacemaker eller defibrillator) måste du kontrollera hos din läkare att det uppfyller EU-direktivet 90/385/EEG av den 20 juni 1990 samt EN 45502-2-1 och EN 45502-2-2, och att det har valts, satts in och programmerats enligt VDE-AR-E 2750-10. Om dessa förutsättningar är uppfyllda, och du dessutom använder köksredskap och kokkärl som inte är av metall och inte har metallhandtag, finns det inga hinder mot att använda induktions-spishällen på avsett sätt.

1.3 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvida detta sker under uppsikt eller om de undervisats i hur man säkert använder apparaten och förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Låt inte barn leka med enheten.

Rengöring och användarskötsel får inte utföras av barn om de inte är minst 15 år gamla och står under uppsikt.

Låt inte barn under 8 års ålder komma i närheten av apparaten och anslutningsledningen.

1.4 Säker användning

⚠ VARNING! – Brandrisk!

Tillagning utan uppsikt på hållar med fett eller olja kan vara brandfarligt.

- ▶ Lämna aldrig het olja och hett fett utan uppsikt.
- ▶ Försök aldrig släcka en sådan brand med vatten, utan slå av enheten och kväv sedan lågorna t.ex. med lock eller brandfilt.

Kokzonen blir jättevarm.

- ▶ Lägg aldrig brännbara föremål på eller direkt vid kokzonen.
- ▶ Förvara aldrig föremål på kokzonen.

Spisen blir het.

- ▶ Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådor direkt under spishällen. Övertäckning av spishällen kan orsaka olyckor, t.ex. genom överhettning, antändning eller material som spräcks.

- ▶ Täck aldrig över spishällen.

Slå av hällen med huvudbrytaren efter varje användning.

- ▶ Vänta inte tills hällen slår av automatiskt eftersom det inte finns några kastruller, grytor eller pannor på den.

Livsmedel kan börja brinna.

- ▶ Övervaka tillagningen. Övervaka alltid korta sekvenser.

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning, framförallt ev. hållram.

- ▶ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.

- ▶ Håll småbarn under 8 år borta.

Hällskydd kan leda till olyckor.

- ▶ Använd bara hällskydd som enhetens tillverkare utvecklat eller föreskriver.

Spisen blir het när den används.

- ▶ Låt spisen innan du rengör den.

Metallföremål blir snabbt jättevarma på hällen.

- ▶ Lägg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Felinstallationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas ut mot en speciell anslutningsledning som du kan beställa från tillverkaren eller dennes kundtjänst.

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- ▶ Använd aldrig skadad enhet.
- ▶ Slå av enheten om ytan är sprucken för att undvika elstöt. Slå inte av enheten med huvudbrytaren utan slå av med säkringen i proppskåpet.
- ▶ Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- ▶ Slå av säkringen i proppskåpet direkt om enhet eller sladd är skadade.
- ▶ Ring service. → *Sid. 31*

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta spisdelar.

- ▶ Låt aldrig elektriska apparaters anslutningskablar komma i kontakt med heta spisdelar.

Kontakt mellan metallföremål och fläkten under hällen kan ge elstötar.

- ▶ Förvara inte långa, spetsiga metallföremål i lådan under hällen.

⚠ VARNING! – Risk för personsador!

Kastruller kan hoppa upp på grund av vätska mellan kastrullbotten och kokzonen.

- ▶ Håll alltid kokzonen och kastrullbotten torra.

- ▶ Använd aldrig frusna kokkärl.

Såväl häll som kastrull, gryta och panna kan spricka av överhettning vid tillagning i vattenbad.

- ▶ Kastrullen, grytan eller pannan i vattenbadet får inte ha bottenkontakt.
- ▶ Använd bara värmetåliga kastruller, grytor och pannor.

Om spisens yta är sprucken eller trasig finns risk för skärskador.

- ▶ Använd inte spisen om ytan är sprucken eller trasig.

⚠ VARNING! – Kvävningrisk!

Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas av dem.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- ▶ Låt inte barn leka med smådelar.

2 Undvika sakskador

Här hittar du de vanligaste skadeorsakerna och tips om hur du undviker dem.

| Skada | Orsak | Åtgärd |
|---|---|--|
| Fläckar | Tillagning utan uppsikt. | Håll koll på tillagningen. |
| Fläckar, urgröpingar | Livsmedelspill, framförallt sånt med hög sockerhalt. | Ta genast bort med glasskrapa. |
| Det ger glaset fläckar, urgröpingar och brott | Trasig kastrull, gryta eller panna eller med smält emalj eller koppar- eller aluminiumbotten. | Använd lämpliga kastruller, grytor och pannor i bra skick. |
| Fläckar, missfärgningar | Olämpliga rengöringsmetoder. | Använd bara hållrengöring för glaskeramik-hällar och rengör bara kall häll. |
| Det ger glaset urgröpingar och brott | Stötar eller nedfallande kastrull, gryta eller panna, tillbehör eller andra hårda eller spetsiga föremål. | Slå inte emot glaset och låt inte föremål falla ned på hällen vid tillagning. |
| Repor, missfärgningar | Grovbottnade kastruller, grytor och pannor som ev. skjuts runt på hällen. | Kontrollera kastruller, grytor och pannor. Lyft kastruller, grytor och pannor i stället för att skjuta runt dem. |
| Repor | Salt, socker eller sand. | Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta. |
| Risk för skador på enheten! | Tillagning med frusen kastrull, gryta eller panna. | Använd aldrig frusna kastruller, grytor eller pannor. |
| Skador på kastrull, gryta, panna eller enhet | Tom kastrull, gryta eller panna. | Ställ eller värm aldrig upp tom kastrull, gryta eller panna på het kokzon. |
| Glasskador | Smält material på heta kokzoner eller heta lock på glas. | Lägg inte bakplåtspapper eller aluminiumfolie, plastburkar eller lock på hällen. |
| Överhettning | Het kastrull, gryta eller panna på kontroll eller ram. | Ställ aldrig het kastrull, gryta eller panna på de delarna. |

OBS!

Spishällen har en fläkt på undersidan.

- ▶ Om det finns en utdragslåda under spishällen bör du inte förvara några små eller vassa föremål, papper eller kökshanddukar i den. Sådana föremål kan sugas in i fläkten och skada den eller försämra kylningen.
- ▶ Det måste vara minst 2 cm avstånd mellan utdragslådans innehåll och fläktinloppet.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar maskinen mindre effekt.

Välj en kokplatta som passar till kastrullstorleken. Ställ kokkärnen centriskt.

Använd kokkärl med en bottendiameter som överensstämmer med kokplattans diameter.

Tips! Kokkärlstillverkarna uppger ofta kastrullens toppdiameter. Den är ofta större än bottendiametern.

- Olämpliga kokkärl eller kokplattor som inte är helt täckta förbrukar mycket energi.

Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan.

- Kokning utan lock gör att enheten drar avsevärt mer effekt.

Lyft locket så lite som möjligt.

- Du släpper ut mycket energi om du lyfter på locket.

Använd glaslock.

- Du kan du titta ned i kastrullen utan att lyfta på glaslocket.

Använd kastruller och stekpannor med plana bottenar.

- Ojämnta bottenar ökar energiförbrukningen.

Använd kastrull, gryta som passar till livsmedelsmängden.

- Stora gryta med lite i kräver mer effekt vid uppvärmning.

Tillaga med lite vatten.

- Ju mer vatten som finns i kastrullen, grytan, desto mer effekt krävs vid uppvärmningen.

Vrid ned i tid till lägre effektläge.

- För högt effektläge vid fortsatt tillagning slösar effekt

Produktinformation enligt (EU) 66/2014 hittar du på det medföljande enhetspasset och på enhetens produktsida på Internet.

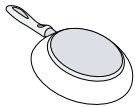
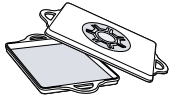
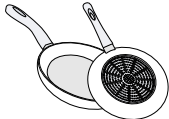
4 Lämpliga kastruller, grytor och pannor

Kastruller, grytor och pannor gjorda för induktionshäll måste ha ferromagnetisk botten (som magneter fastnar på) som matchar kokzonen. Känner kokzonen inte av kastrullen, grytan eller pannan, ställ den på mindre kokzons-Ø.

4.1 Kastrullers, grytors och pannors storlekar och egenskaper

Kastrullens, grytans och pannans storlek och material avgör om den blir rätt avkänd. Alla kastrull-, gryt- och pannbottenar måste vara helt jämna och släta.

Du kan kontrollera om kastruller, grytor och pannor passar med Kastrulltest. Du hittar mer information på → "Kastrulltest", Sid. 29

| Kastruller, grytor och pannor | Material | Egenskaper |
|--|--|--|
|  Rekommenderad kastrull, gryta eller pannor | Rostfri kastrull, gryta eller panna i sandwichmaterial med bra värmefördelning. Ferromagnetiska kastruller, grytor och pannor av emaljerat stål, gjutjärn eller rostfria specialprodukter för induktionshäll. | De fördelar värmen jämnt, hettar upp snabbt och blir säkert avkända. De hettar upp snabbt och blir säkert avkända. |
|  Lämplig | Botten är inte helt ferromagnetisk. Bottenar med aluminiumhalt. | Är den ferromagnetiska delen mindre än botten-Ø, så blir bara den ferromagnetiska ytan uppvärmd. Då blir temperaturen inte jämnt fördelad. Minskar den ferromagnetiska ytan, då avger enheten mindre effekt till kastrullen, grytan eller pannan. Ev. blir då kastrullen, grytan eller pannan knappt eller inte alls avkänd och värms alltså inte upp tillräckligt. |
|  Olämplig | Kastrull, gryta eller panna av vanligt stål, glas, lera, koppar eller aluminium. | |

sv Lämpliga kastruller, grytor och pannor

Anmärkningar

- Använd inga adapterplattor mellan hällen och kastrullen, grytan eller pannan.
- Värm inte upp tomma kastruller, grytor eller pannor och använd inte tunnbottnade som kan bli för kraftigt uppvärmda.

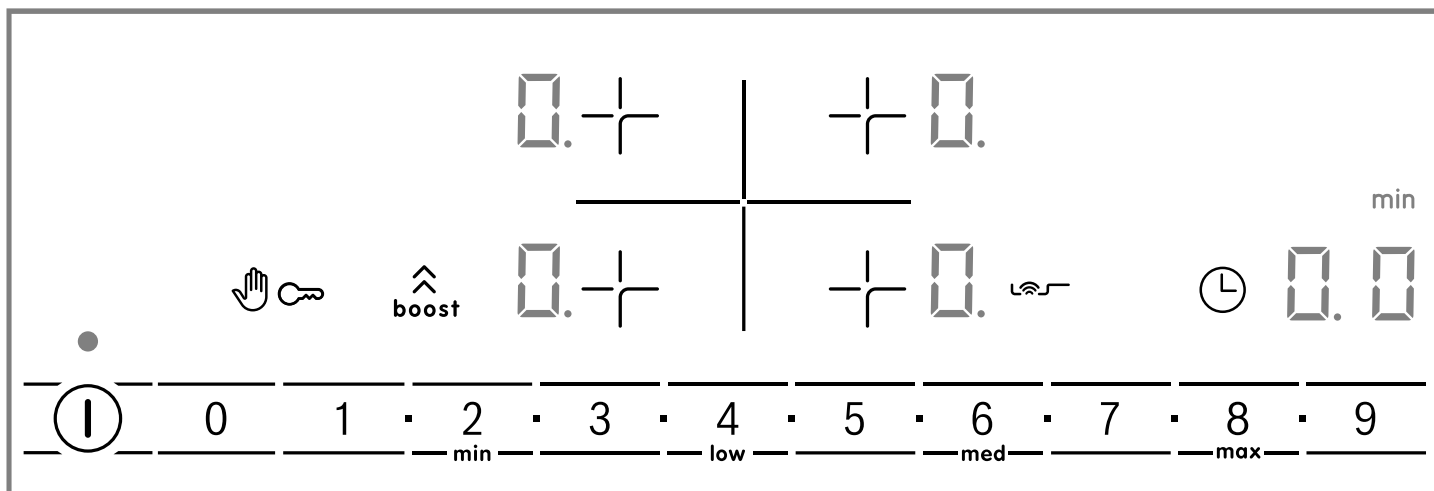
5 Lär känna

5.1 Använda induktionshällen

Induktionshällar skiljer sig lite mot vanliga hällar, men ger fördelar som att de spar tid och effekt vid kokning och stekning samt ger smidigare skötsel och rengöring. De ger även bättre effekttreglering eftersom värmen alstras direkt i kastrullen, grytan eller pannan.

5.2 Kontroller

Olika detaljer som färg och form kan avvika från bilden.



Anmärkningar

- Håll kontrollerna rena och torra.
- Ställ inga kastruller, grytor eller pannor i närheten av indikeringar och givare. Elektroniken kan bli överhettad.

Urvalssensorer

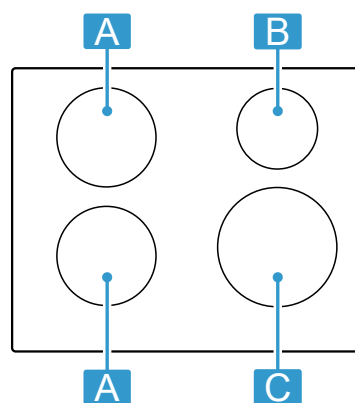
De knappar som går att välja tänds när du slår på hällen.

| Sensor | Funktion |
|-----------------|---------------------------|
| ⓘ | Huvudbrytare |
| 0 1 2 ... 8 9 | Inställningsdel |
| + | Välja kokzon |
| boost | PowerBoost |
| PerfectFry | PerfectFry Sensor |
| min med low max | Stekeffektlägen |
| ⌚ | Avstängningstimer / Timer |
| 🔒 | Barnspärr |
| 👤 | Torkskydd |

Beroende på hällens status tänds även kokzonsindikeringarna och de olika funktioner som är på och tillgängliga.

5.3 Fördela kokzonerna

Angiven effekt är uppmätt med de standardiserade kastruller, grytor och pannor som beskrivs i IEC/EN 60335-2-6. Effekten kan variera beroende på storleken på kastruller, grytor och pannor.



| Område | Maxeffektläge | |
|-------------|---------------|---------|
| A Ø 18 cm | Effektläge 9 | 1 800 W |
| | PowerBoost | 3 100 W |
| B Ø 14,5 cm | Effektläge 9 | 1 400 W |
| | PowerBoost | 2 200 W |
| C Ø 21 cm | Effektläge 9 | 2 200 W |
| | PowerBoost | 3 700 W |

5.4 Kokzon

Kontrollera om kastrullens, grytans eller pannans storlek matchar kokzonen innan du börjar laga mat.

| Område | Kokzonstyp |
|--------|-------------|
| ○ | Enkelkokzon |

5.5 Restvärmeindikering

Hällen har en restvärmeindikering för varje kokzon. Rör inte kokzonen när restvärmeindikeringen lyser.

| Indikering | Betydelse |
|------------|-------------------|
| H | Kokzonen är het. |
| h | Kokzonen är varm. |

6 Användningsprincip

6.1 Slå på hällen

- ▶ Tryck på ①.
- Enheten ger ljudsignal och indikeringen vid ① lyser.
- ✓ Hällen är nu igång.

ReStart

- ▶ Slår du på enheten inom 4 sekunder efter att du slagit av, så går hällen igång med de tidigare inställningarna.



6.2 Slå av hällen

- ▶ Tryck på ① tills indikeringarna slocknar.
- ✓ Alla kokzoner är av.

Notera: Hällen slår av när alla kokzoner varit av längre än 20 sekunder.

6.3 Ställa in kokzonernas effektlägen

Du får upp kokzonens 17 effektlägen från **1** till **9** med mellanliggande värden. Välj lämpligt effektläge för mat och tänkt tillagningssätt.

1. Tryck till på + för att välja kokzon.
- ✓  lyser på displayen och  nedanför.

6.4 Matlagningstips

- Rör om då och då när du värmer på puréer, redde soppor och tjocka såser.
- Ställ in effektläge 8-9 för förvärmning.
- Sänk effektläget vid tillagning med lock när det börjar tränga ut ånga. Slutresultatet blir inte påverkat av den utträngande ångan.
- Lägg lock på kastrullen, grytan när maten är klar tills du ska servera.
- Följ tillverkarens anvisningar vid tryckkokning.
- Koka inte livsmedlen för länge så att näringen försvinner. Du kan ställa in optimal tillagningstid med äggklockan.
- Se till så att oljan inte ryker.
- Bryn på livsmedlet i småportioner i följd.
- Vissa kastruller, grytor och pannor kan bli väldigt heta vid tillagning. Använd alltid grytlappar!
- Rekommendationer för energieffektiv matlagning hittar du på
→ "Spara energi", Sivu 21


2. Ställ in det effektläge du vill ha på inställningsdelen.
- ✓ Effektläget är inställt.

Notera: Om det inte står någon kastrull, gryta eller panna på kokzonen eller om den är olämplig, så blinkar valt effektläge. Kokzonen slår av efter en viss tid.


QuickStart

- ▶ Ställer du en kastrull, gryta eller panna på hällen innan du slår på, så blir den registrerad och resp. kokzon vald automatiskt när hällen går igång. Välj sedan effektläge inom 20 sekunder, annars slår hällen av.

Ändra effektläge eller slå av kokzonen

1. Välj kokzon.
2. Ställ in det effektläge du vill ha på inställningsdelen eller ställ in på .
- ✓ Kokzonens effektläge ändrar sig eller kokzonen slår av och du får upp restvärmeindikeringen på displayen.

Tillagningsrekommendationer

Tabellen anger vilka effektlägen () som passar för olika livsmedel. Tillagningstiden (⌚ min) kan variera beroende på livsmedlens typ, vikt, tjocklek och kvalitet.

| |  | ⌚ min |
|-------------------------------|---|---------|
| Smälta | | |
| Choklad, chokladglasyr | 1 - 1. | - |
| Smör, honung, gelatin | 1 - 2 | - |
| Värma på och varmhålla | | |
| Grytor, t.ex. linsgryta | 1. - 2 | - |
| Mjök ¹ | 1. - 2. | - |
| Varmkorv ¹ | 3 - 4 | - |
| Tina och värma på | | |
| Spemat, djupfryst | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Gulasch, djupfryst | 3 - 4 | 35 - 55 |
| Sjuda | | |

¹ Utan lock

² Förvärm på effektläge 8 - 8.

| |  | ⌚ min |
|---|---|-----------|
| Kroppkakor ¹ | 4. - 5. | 20 - 30 |
| Fisk ¹ | 4 - 5 | 10 - 15 |
| Vitsås, t.ex. béchamelsås | 1 - 2 | 3 - 6 |
| Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, holländaisås | 3 - 4 | 8 - 12 |
| Sjuda, ånga, svetta | | |
| Ris med dubbel vattenmängd | 2. - 3. | 15 - 30 |
| Risgrynsgröt ² | 2 - 3 | 30 - 40 |
| Skalpotatis | 4. - 5. | 25 - 35 |
| Kokt potatis | 4. - 5. | 15 - 30 |
| Pasta ¹ | 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 |
| Tryckkoka gryta | 4. - 5. | - |
| Bräsa | | |
| Nätad stek | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Grytstek | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Gulasch ² | 3 - 4 | 50 - 60 |
| Bräsa/steka med lite fett¹ | | |
| Schnitzel, opanerad eller panerad | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Schnitzel, djupfryst | 6 - 7 | 6 - 12 |
| Kotletter, med eller utan panering | 6 - 7 | 8 - 12 |
| Biff (3 cm tjock) | 7 - 8 | 8 - 12 |
| Fågelbröst (2 cm tjockt) | 5 - 6 | 10 - 20 |
| ¹ Utan lock | | |
| ² Förvärm på effektläge 8 - 8. | | |

| |  | ⌚ min |
|---|---|---------|
| 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 |
| Räkor och krabbor | 7 - 8 | 4 - 10 |
| Sautera färska grönsaker och svamp | 7 - 8 | 10 - 20 |
| Middagsrätter, strimlade wok-grönsaker, strimlat kött i asiatisk stil | 7 - 8 | 15 - 20 |
| Djupfryst mat, t.ex. stekmat | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Pannkakor, stek i följd | 6. - 7. | - |
| Omelett (stek i följd) | 3. - 4. | 3 - 10 |
| Stekta ägg | 5 - 6 | 3 - 6 |
| Fritering, fritera 150-200 g per portion i 1-2 l olja, fritera portionsvis¹ | | |
| 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 eller tempura | 6 - 7 | - |
| Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, tempurafrukt | 4 - 5 | - |
| ¹ Utan lock | | |
| ² Förvärm på effektläge 8 - 8. | | |

7 Tidsfunktioner





Hällen har olika tillagningstidsfunktioner:

- Avstängningstimer
- Timer

7.1 Avstängningstimer



Det går att programmera en tillagningstid för en eller flera kokzoner. Kokzonen slår av automatiskt när tiden går ut.

Slå på Avstängningstimer

1. Välj kokzon och effektläge.
2. Tryck på .
- ✓   lyser på kokzonen.
3. Ställ in tillagningstiden på inställningsdelen.
 - Vill du ställa in en tillagningstid under 10 minuter, tryck alltid på 0 innan du väljer värdet du vill ha.
- ✓ Tillagningstiden börjar räkna ned.
- ✓ Enheten ger signal när tiden går ut.
4. Tryck på .
- ✓ Indikeringarna slocknar och signalen tystnar.

Notera: Programmerar du in en tillagningstid för en kokzon och PerfectFry Sensor är på, så går tillagningstiden inte igång förrän valt temperaturläge är uppnått.



Avstängningstimer ändra eller slå av

1. Välj kokzon och tryck sedan på .
2. Ändra tillagningstid på inställningsdelen eller ställ in på  för att radera tiden.

7.2 Timer

Gör att du kan slå på en timer 0 till 99 min. Funktionen fungerar oberoende av kokzoner och andra inställningar. Den slår inte av kokzonerna automatiskt.

Slå på Timer

1. Tryck på  tills  tänds.
2. Ställ in den tid du vill ha på inställningsdelen.
- ✓ Tiden börjar räkna ned.
- ✓ Enheten ger signal när tiden går ut.

- Tryck på ☹.
- Indikeringarna slocknar och signalen tystnar.

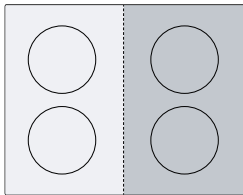
Timer ändra eller stänga av

- Tryck på ☹ tills ☺ tänds.
- Ändra tiden på inställningsdelen eller ställ in på 00 för att radera tiden.

8 PowerBoost

Funktionen kokar upp stora vattenvolymer snabbare än med \mathcal{G} .

Funktionen fungerar bara på resp. kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på. Annars blinkar \mathcal{b} och \mathcal{G} på displayen för vald kokzon. Sedan ställer enheten automatiskt in \mathcal{G} utan att slå på funktionen.



8.1 Slå på PowerBoost

- Välj kokzon.
 - Tryck till på $\hat{\mathcal{b}}$. Symbolen \mathcal{b} tänds.
- ✓ Funktionen är på.

8.2 Slå av PowerBoost

- Välj kokzon.
 - Tryck till på $\hat{\mathcal{b}}$. Indikeringen \mathcal{b} slocknar och kokzonen återgår till effektläge \mathcal{G} .
- ✓ Funktionen slår av.

Notera: Funktionen kan slå av automatiskt för att skydda hällens invändiga elektronikelement.

9 PerfectFry Sensor

Funktionen ger stressfri matlagning med suveräna slutresultat.

I stället för att hela tiden justera effektläget vid tillagningen väljer du bara den måltemperatur du vill i början. Givarna under glaskeramiken mäter temperaturen på kastrullen, grytan eller pannan och håller den konstant under hela tillagningen.

Funktionen finns på alla kokzoner markerade med symbolen \mathcal{P} .

9.1 Fördelar

- Enheten håller temperaturen konstant utan att du behöver ändra effektläge.
- Oljan blir inte överhettad. Förhindrar att du bränner vid maten.
- Kokzonen värmer bara när det behövs för att hålla temperaturen, vilket spar effekt.

9.2 Temperaturlägen

Temperaturlägen för matlagning.

| Läge | Temperatur | Funktioner |
|------|------------|-------------------------------------|
| min | 140°C | Bryna på i olivolja eller smör |
| low | 160°C | Steka fisk och grova livsmedel |
| med | 180°C | Friterar panerat, fryst och grillat |
| max | 215°C | Högtemperaturgrill och grillplatta |

9.3 Rekommenderad kastrull, gryta eller panna

Det finns specialframtagna kastruller, grytor och pannor för funktionen som ger optimalt resultat.

| Kastruller, grytor och pannor | Rekommenderad kokzon |
|-------------------------------|----------------------|
| Stekpanna Ø 15 cm | Enkelkokzon |
| Stekpanna Ø 19 cm | Enkelkokzon |
| Stekpanna Ø 21 cm | Enkelkokzon |

Rekommenderade kastruller, grytor och pannor hittar du hos återförsäljare, service eller i onlineshopen www.bosch-home.com.

Notera: Du kan även använda andra kastruller, grytor eller pannor. Men beroende på kastrullens, grytans eller pannans egenskaper kan uppnådd temperatur avvika från valt temperaturläge.

9.4 Slå på PerfectFry Sensor

- Välj kokzon och tryck sedan på \mathcal{P} .
- ✓ \mathcal{P} lyser på kokzonsindikeringen.
- Ställ in det temperaturläge du vill ha på inställningsdelen inom 10 sekunder.
- ✓ Funktionen är på.
- \mathcal{P} lyser tills stektemperaturen är uppnådd. Enheten ger signal och temperatursymbolen slocknar.
- När stektemperaturen är uppnådd, lägg stekfett i stekpannan och sedan maten.

Notera: Du måste välja kokzon för att få upp \mathcal{P} och temperaturläge.

9.5 Slå av PerfectFry Sensor

- ✓ Välj kokzon och tryck sedan på \mathcal{P} .
- ✓ Funktionen slår av.

9.6 Tillagningsrekommendationer med PerfectFry Sensor

Följande tabell visar perfekt temperaturläge för ett urval maträtter. Temperatur ⌚ och tillagningstid ⌚ min beror på livsmedlets mängd, typ och kvalitet.

| | ⌚ | ⌚ min |
|----------------------------------|-----|-------|
| Kött | | |
| Schnitzel | med | 6-10 |
| Schnitzel, panerad | med | 6-10 |
| Filé | med | 6-10 |
| Kotletter | low | 10-15 |
| Cordon bleu, wienerschnitzel | med | 10-15 |
| Biff, rare, 3 cm tjock | max | 6-8 |
| Biff, medium, 3 cm tjock | max | 8-12 |
| Biff, well done, 3 cm tjock | med | 8-12 |
| T-bensstek, rare, 4,5 cm tjock | max | 10-15 |
| T-bensstek, medium, 4,5 cm tjock | max | 20-30 |
| Fågelbröst, 2 cm tjockt | low | 10-20 |
| Fläsk | min | 5-8 |
| Köttfärs | med | 6-10 |
| Hamburgare, 1,5 cm tjock | low | 6-15 |
| Frikadeller, 2 cm stora | low | 10-20 |
| Grillkorv | low | 8-20 |
| Chorizo, färskkorv | low | 10-20 |
| Spett, kebaber | low | 10-20 |
| Gyros | med | 7-12 |
| Fisk och skaldjur | | |
| Fiskfilé | med | 10-20 |
| Fiskfilé, panerad | med | 10-20 |
| Stekt fisk, hel | low | 10-20 |
| Sardiner | med | 6-12 |
| Scampi, räkor | med | 4-8 |



| | | |
|---|-----|-------|
| | ⌚ | ⌚ min |
| Bläckfisk | med | 6-12 |
| Äggrätter | | |
| Smörstekt ägg | min | 2-6 |
| Stekta ägg | med | 2-6 |
| Äggröra | min | 4-9 |
| Omelett | min | 3-6 |
| Fattiga riddare | low | 4-8 |
| Crêpes, blinier, tortitas, tacos | max | 1-3 |
| Grönsaker | | |
| Stekpotatis | max | 6-12 |
| Pommes frites | med | 15-25 |
| Rårakor | max | 2-4 |
| Lök, stekt vitlök | min | 2-10 |
| Lökkringar | low | 5-10 |
| Zucchini, aubergine, paprika | min | 4-12 |
| Grön sparris | low | 4-15 |
| Svamp | med | 10-15 |
| Grönsaker i tempurasmät | med | 5-10 |
| Frysvaror | | |
| Chicken nuggets | med | 10-15 |
| Fiskpinnar | med | 8-12 |
| Pommes frites | max | 4-8 |
| Stekmat | low | 6-10 |
| Vårullar | med | 10-30 |
| Pastejer, kroketter | max | 3-8 |
| Fler | | |
| Stekt ost | low | 7-10 |
| Krutonger | low | 6-10 |
| Rostat bröd | med | 4-8 |
| Rostade mandlar, valnötter, pinjenötter | med | 3-15 |

10 Barnspärr


Hällen har barnspärr. Gör att barn inte kan slå på hällen.

10.1 Slå på Barnspärr

Krav: Hällen måste vara av.

- ▶ Tryck på  i 4 sekunder.
- ✓ Indikeringen vid  lyser i 10 sekunder.
- ✓ Hällen är spärrad.

10.2 Slå av Barnspärr

- ▶ Tryck på  i 4 sekunder.
- ✓ Spärren slår av.

10.3 Automatisk barnspärr


Hällen kan även slå på barnspärren automatiskt varje gång du slår av.

Kapitlet Grundinställningar beskriver hur du slår på och av funktionen → Sid. 28.

11 Torkskydd

Ger möjlighet att spärra kontrollerna vid rengöring så att inställningarna inte ändras oavsiktligt. Spärren påverkar inte huvudbrytaren.

11.1 Slå på Torkskydd

- ▶ Tryck på . Enheten ger signal.
- ✓ Kontrollerna är nu spärrade i 35 sekunder. Enheten ger signal 5 sekunder innan den slår av.

11.2 Slå av Torkskydd

Slå av funktionen tidigare:

- ▶ Tryck på .
- ✓ Spärren av kontrollerna slår av.

12 Individuell säkerhetsavstängning

Använder du en kokzon en längre tid utan att ändra inställning, så slår enheten på automatisk avstängning. Kokzonen visar **FB** och slår av. Tiden från 1 till 10 timmar beror på valt effektläge.

Tryck på någon av knapparna för att slå på kokzonen.

13 Grundinställningar

Du kan ställa in enhetens grundinställningar som du vill ha dem.

13.1 Översikt över grundinställningarna

| Indikering | Inställning | Värde |
|-------------|---|---|
| <i>c 1</i> | Barnspärr | 0 - Manuell. ¹ 1 - Automatisk. 2 - Av. |
| <i>c 2</i> | Ljudsignaler | 0 - Kvitterings- och felsignal är av. 1 - Bara felsignal är på. 2 - Bara kvitteringssignal på. 3 - Alla ljudsignaler är på ¹ . |
| <i>c 3</i> | Effektförbrukningsdisplay Visar den totala energiförbrukningen mellan att sätta på och stänga av hällen i kWh. Visningens noggrannhet beror bland annat på elnätets spänningskvalitet. | 0 - Av. ¹ 1 - På. |
| <i>c 5</i> | Automatisk avstängning av kokzonerna. | 00 - avstängd. ¹ 01-99 - Minuter till automatisk avstängning. |
| <i>c 6</i> | Ljudsignaltid när timern går ut | 1 - 10 sekunder ¹ 2 - 30 sekunder 3 - 1 minut |
| <i>c 7</i> | Effektbegränsning Begränsar hällens totaleffekt om det behövs pga. husets elinstallation. Tillgängliga inställningar beror på hällens maxeffekt. Du hittar utförligare uppgifter på typskylten. Är funktionen på och hällen uppnår inställd effektgräns, så får du upp _ på displayen och kan inte välja högre effektlägen. | 0 - Av. Hällens maxeffekt ¹ . 1 - 1000 W. Lägsta effekt. 1 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Rek. vid 13 A. 3 - 3500 W. Rek. vid 16 A. 4 - 4000 W. 4 - 4500 W. Rek. vid 20 A. ... 9 - Hällens maxeffekt. |
| <i>c 9</i> | Tid för val av kokzon | 0 - obegränsad: du kan ställa in senast valda kokzon utan att välja den igen. ¹ 1 - Begränsad: du kan ställa in senast valda kokzon inom 10 sekunder efter valet. Sedan måste du välja om kokzonen igen före inställning. |
| <i>c 12</i> | Kastrulltest Funktionen kontrollerar kastrullernas, grytornas och pannornas kvalitet. | 0 - Olämplig. 1 - Inte optimal. 2 - Lämplig. |
| <i>c 0</i> | Återställa till fabriksinställningarna | 0 - Individuella inställningar ¹ . 1 - Fabriksinställningar. |

¹ Fabriksinställning

13.2 Till grundinställningarna

Krav: Hällen måste vara av.

1. Tryck på \odot för att slå på hällen.
2. Tryck 4 sekunder på \ominus inom 10 sekunder.

| Produktinformation | Indikering |
|---------------------------------------|------------|
| Förteckning över teknisk support (TK) | \odot 1 |
| Tillverkningsnummer | Fd |
| Tillverkningsnummer 1 | 02. |
| Tillverkningsnummer 2 | 0.5 |

- ✓ De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Tryck på inställningsdelen för att få upp separata indikeringar.

3. Tryck på \odot för att hoppa till grundinställningarna.
- ✓ ϵ 1 och \odot lyser som förinställning.
4. Tryck på \odot tills du får upp den inställning du vill ha.
5. Välj den inställning du vill ha på inställningsdelen.
6. Tryck 4 sek. på \ominus .
- ✓ Inställningarna är sparade.

13.3 Avbryta ändra grundinställningar

- ▶ Tryck på \odot .
- ✓ Enheten slänger ändringarna utan att spara.

14 Kastrulltest

Kastrullernas, grytornas och pannornas kvalitet har stor påverkan på hur snabbt och bra tillagningsresultatet blir.

Funktionen kontrollerar kastrullernas, grytornas och pannornas kvalitet.

Se till så att kastrullens, grytans eller pannans botten-Ø matchar storleken på använd kokzon före kontrollen.

Du kommer åt den via grundinställningarna. → Sid. 28

14.1 Kör Kastrulltest

1. Ställ kastrullen, grytan eller pannan med ca 2 dl rumstempererat vatten centrerad på den kokzon som matchar botten-Ø bäst.
2. Öppna grundinställningarna och välj ϵ 1 2.
3. Tryck på inställningsdelen. Indikeringen — blinkar på kokzonsindikeringarna.
- ✓ Testet är igång.
- ✓ Du får upp resultatet på kokzonsindikeringarna efter 10 sekunder.

14.2 Kontrollera resultatet

I följande tabell hittar du vad resultatet betyder för tillagningens kvalitet och snabbhet.

| Resultat |
|--|
| \odot Kastrullen, grytan eller pannan är inte avsedd för kokzonen och värmer inte upp. |
| ! Kastrullen, grytan eller pannan blir varm långsammare än förväntat och tillagningen är inte optimal. |
| 2 Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp ordentligt och uppkoket är OK. |

Notera: Får du dåligt resultat för kastrullen, grytan eller pannan, sätt den på ev. mindre kokzon.

Tryck på inställningsdelen om du vill slå på funktionen.

15 Rengöring och skötsel

Du måste rengöra och sköta om maskinen noga för att den ska fungera.

15.1 Rengöringsmedel

Lämpliga rengöringsmedel och glasskrapa hittar du hos service, i butik eller i onlineshoppén www.bosch-home.com.

OBS!

Olämpliga rengöringsmedel kan skada spisens ytor.

- ▶ Använd aldrig olämpliga rengöringsmedel.
- ▶ Använd inga rengöringsmedel medan spishällen ännu är varm. De kan orsaka märken på ytan.

Olämpliga rengöringsmedel

- Outspätt diskmedel
- Maskindiskmedel
- Skurmedel
- Aggressiva rengöringsmedel som ugnsspray eller fläckborttagare
- Repande svampar

- Högtryckstvätt och ångrengöring

15.2 Rengöra hällen

Rengör hällen efter varje användning så att inga matrester bränner fast.

Krav: Hällen måste vara kall. Låt inte hällen svalna om du fått sockerfläckar, plast eller aluminiumfolie på den.

1. Ta bort grovsmuts med en glasskrapa.
2. Rengör hällen med hållrengöring. Följ rengöringsanvisningarna på rengöringsmedlets förpackning.

Tips! Specialsvampar för hållrengöring ger bra rengöringsresultat.

15.3 Rengöring av spishällinfattningen

Rengör hällinfattningen efter användning om den är smutsig eller fläckig.

Notera: Använd inte glasskrapa.

1. Rengör hållinfattningen med varmt vatten och diskmedel med mjuk disktrasa.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

2. Torka torrt med mjuk trasa.

16 Avhjälpning av fel

Småfel på enheten kan du åtgärda själv. Använd informationen om felåtgärder innan du kontaktar service. Då slipper du onödiga kostnader.

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Ej fackmässigt gjorda reparationer är farliga.

- ▶ Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- ▶ Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Felinstallationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas ut mot en speciell anslutningsledning som du kan beställa från tillverkaren eller dennes kundtjänst.

16.1 Varningar

Anmärkningar

- Får du upp *E* på displayerna, håll resp. kokzonsensor intryckt och läs av felkoden.
- Finns felkoden inte med i tabellen, gör hällen strömlös, vänta 30 sekunder och anslut hällen igen. Får du upp indikeringen igen, kontakta service och ange felkoden.
- Enheten slår inte om till standbyläge vid felflaggning.
- Hällen kan tillfälligt sänka effektläget för att skydda enhetens elektronikkomponenter mot överhettning eller elstötar.

16.2 Displayanvisningar

| Fel | Orsak och felsökning |
|---------------------------------------|---|
| Ingen indikering lyser. | Strömmatningen är bruten. ▶ Kontrollera om strömmen gått genom att se om andra elenheter fungerar. |
| | Enheten är inte ansluten som kopplings-schemat anger. ▶ Anslut enheten som kopplingsschemat anger. |
| | Elektronikfel ▶ Kan du inte åtgärda felet, kontakta service. |
| Indikeringarna blinkar. | Kontrollerna är fuktiga eller så ligger det föremål ovanpå. ▶ Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet. |
| <i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i> | Elektroniken är överhettad och har slagit av en eller alla kokzoner. ▶ Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av knapparna på kontrollerna. |
| <i>FS</i> + fläktläge och ljudsignal | Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Det kan få elektroniken att bli överhettad. ▶ Ta av kastrullen, grytan eller pannan Felindikeringen slocknar strax. Du kan fortsätta att laga mat. |
| <i>FS</i> och ljudsignal | Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken. ▶ Ta av kastrullen, grytan eller pannan Vänta några sekunder. Tryck på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat. |
| <i>F1/F6</i> | Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan. ▶ Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå sedan på kokzonen igen. |
| <i>F8</i> | Kokzonen har varit på länge utan avbrott. ▶ Individuell säkerhetsavstängning är på. Tryck på någon av knapparna för att slå av displayen så du kan ställa in kokzonen. |
| <i>E 9000/E9010</i> | Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall. ▶ Kontakta elleverantören. |
| <i>U400</i> | Hällen är felansluten. ▶ Gör hällen strömlös. Anslut hällen som kopplings-schemat anger. |

| Fel | Orsak och felsökning |
|-----|---|
| d E | Demoläget är på. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gör hällen strömlös. Vänta 30 sekunder och anslut hällen. Tryck på någon av sensorerna inom 3 minuter. Demoläget slår av. |

16.3 Normala enhetsljud

Ibland kan induktionsenheter ge ifrån sig ljud eller vibrationer som surrande, väsande, knastrande ljud, fläktljud eller rytmiska ljud.

17 Avfallshantering

17.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

1. Ta ut nätanslutningsledningens stickkontakt.
2. Klipp av nätanslutningsledningen.
3. Omhänderta enheten miljövänligt.
Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



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.

18 Kundtjänst

Funktionsrelevanta originalreservdelar enligt gällande ekodesignförordning går att beställa från service minst 10 år efter lanseringen av maskinen inom EES.

Notera: Kundtjänstens åtgärder är kostnadsfria inom ramen för tillverkarens garantivillkor.

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats.

18.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens typskylt.

Typskylten finns:

- på apparatpasset.
- på spishällens undersida,.

Produktnumret (E-nr) finns även på glaskeramiken. Du kan även få upp serviceförteckning (KI) och tillverkningsnummer (FD) i Grundinställningarna → Sid. 28 . Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem.

19 Provrätter

Inställningsrekommendationerna är avsedda att underlätta provningsinstitutens testning av våra enheter. Testerna är gjorda med våra uppsättningar av kastruller, grytor och pannor för induktionshäll. Det går att köpa till tillbehörssatserna i butik, hos service eller i vår onlineshop, om det behövs.

19.1 Smält choklad

Ingredienser: 150 g mörk choklad (55% kakao).

- Ø 16 cm-kastrull utan lock
 - Tillagning: effektläge 1.

19.2 Värma på och varmhålla linsgryta

Recept enligt DIN 44550

Starttemperatur 20°C

Uppvärmning utan omrörning

- Ø 16 cm-kastrull med lock, mängd: 450 g
 - Uppvärmning: tillagningstid 1 min. 30 sek., effektläge 9
 - Fortsatt tillagning: effektläge 1.
- Ø 20 cm-kastrull med lock, mängd: 800 g
 - Uppvärmning: tillagningstid 2 min. 30 sek., effektläge 9
 - Fortsatt tillagning: effektläge 1.

19.3 Värma på och varmhålla linsgryta

T.ex.: lins-Ø 5-7 mm. Starttemperatur 20°C

Rör om efter 1 minuts uppvärmning

- Ø 16 cm-kastrull med lock, mängd: 500 g
 - Uppvärmning: tillagningstid ca 1 min. 30 sek., effektläge 9
 - Fortsatt tillagning: effektläge 1.
- Ø 20 cm-kastrull med lock, mängd: 1 kg
 - Uppvärmning: tillagningstid ca 2 min. 30 sek., effektläge 9
 - Fortsatt tillagning: effektläge 1.

19.4 Bechamelsås

Mjölktemperatur: 7°C

- Ø 16 cm-kastrull utan lock, ingredienser: 40 g smör, 40 g mjöl, 0,5 l mjölk (3,5%) och en nypa salt

Göra béchamelsås

1. Smält smöret, rör ned mjöl och salt och värm på allt.
 - Uppvärmning: tillagningstid 6 min., effektläge 2
2. Tillsätt mjölk till redningen och koka upp under ständig omrörning.
 - Uppvärmning: tillagningstid 6 min. 30 sek., effektläge 7
3. När béchamelsåsen kokat upp, låt stå 2 min. till på kokzonen under ständig omrörning.
 - Fortsatt tillagning: effektläge 2

19.5 Koka risgrynsgröt med lock

Mjölktemperatur: 7°C

1. Värm mjölken tills den börjar höja sig. Värm upp utan lock. Rör om efter 10 minuters uppvärmning.
2. Ställ in rekommenderat effektläge och tillsätt ris, socker och salt till mjölken.
Tillagningstid med uppvärmning ca 45 min.
 - Ø 16 cm-kastrull, ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt
 - Uppvärmning: tillagningstid ca 5 min. 30 sek., effektläge 8.
 - Fortsatt tillagning: effektläge 3
 - Ø 20 cm-kastrull, ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5%) och 1,5 g salt
 - Uppvärmning: tillagningstid ca 5 min. 30 sek., effektläge 8.
 - Fortsatt tillagning: effektläge 3, rör om efter 10 min.

19.6 Koka risgrynsgröt utan lock

Mjölktemperatur: 7°C

1. Tillsätt ingredienserna till mjölken och värm på under ständig omrörning.
2. Koka upp mjölken till ca 90 °C, ställ in rekommenderat effektläge och sjud vidare på låg effekt i ca 50 min.
 - Ø 16 cm-kastrull utan lock, ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt
 - Uppvärmning: tillagningstid ca 5 min. 30 sek., effektläge 8.
 - Fortsatt tillagning: effektläge 3

- Ø 20 cm-kastrull utan lock, ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5%) och 1,5 g salt
 - Uppvärmning: tillagningstid ca 5 min. 30 sek., effektläge 8.
 - Fortsatt tillagning: effektläge 2.

19.7 Koka ris

Recept enligt DIN 44550

Vattentemperatur: 20°C

- Ø 16 cm-kastrull med lock, ingredienser: 125 g långkornigt ris, 300 g vatten och en nypa salt
 - Uppvärmning: tillagningstid ca 2 min. 30 sek., effektläge 9
 - Fortsatt tillagning: effektläge 2
- Ø 20 cm-kastrull med lock, ingredienser: 250 g långkornigt ris, 600 g vatten och en nypa salt
 - Uppvärmning: tillagningstid ca 2 min. 30 sek., effektläge 9
 - Fortsatt tillagning: effektläge 2.

19.8 Steka kotlettrad

Starttemperatur på kotlettraden: 7°C

- Ø 24 cm-stekpanna, ingredienser: 3 kotlettrader, totalvikt ca 300 g, 1 cm tjocka och 15 g solrosolja
 - Uppvärmning: tillagningstid ca 1 min. 30 sek., effektläge 9
 - Fortsatt tillagning: effektläge 7

19.9 Göra crêpes

Recept enligt DIN EN 60350-2

- Ø 24 cm-stekpanna utan lock, ingredienser: 5,5 dl smet per crêpe
 - Uppvärmning: tillagningstid 1 min. 30 sek., effektläge 9
 - Fortsatt tillagning: effektläge 7

19.10 Fritera djupfryst pommes frites

- Ø 20 cm-gryta utan lock, ingredienser: 2 l solrosolja. Till varje friteringsomgång: 200 g frysta pommes frites, 1 cm tjocka
 - Uppvärmning: effektläge 9 tills oljan uppnått en temperatur om 180°C.
 - Fortsatt tillagning: effektläge 9



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001731799 (020818)

fi, sv