



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



Induction hob

PXE...D...

[fi] Käyttöohje
[sv] Bruksanvisning

2
26

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	FlexInduction.....	9
8	MoveMode	10
9	Aikatoiminnot	11
10	PowerBoost	11
11	PanBoost	12
12	Lämpimänäpito	12
13	Asetusten ottaminen käyttöön.....	12
14	Assist.....	13
15	Langaton keittotunnistin	16
16	Lapsilukko	18
17	Pyyhintäsuoja.....	19
18	Yksilöllinen turvakatkaisu	19
19	Perusasetukset	19
20	Keittoastiatesti	20
21	Puhdistus ja hoito	21
22	Toimintahäiriöiden korjaaminen	21
23	Hävittäminen	23
24	Huoltopalvelu	23
25	Testiruoat	24

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 liittämisestä 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 keittosensoritoimintoa, säädä keittoaluetta, jolla lämpötunnistimen sisältävä kattila on.

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.

Laitte 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!

Laitte 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.
- Laitte 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 verkkoliitäntäjohto tai laitteen liitäntäjohto vaurioituu, sen tilalle tulee vaihtaa erityinen verkkoliitäntäjohto tai laitteen liitäntäjohto, joka 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 23*

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. Langattomassa lämpötilatunnistimessa on paristo, joka voi vaurioitua, jos se joutuu alttiiksi korkeille lämpötiloille.
- ▶ Poista tunnistin keittoastiasta äläkä säilytä sitä lämmönlähteen lähellä.

Lämpötilatunnistin voi olla hyvin kuuma, kun poistat sen kattilasta.

- ▶ Käytä irrottamisessa apuna patakinnasta tai keittiöpyyhettä.

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.

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

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

⚠ **VAROITUS – Vaara: Magnetismi!**

Langaton lämpötilatunnistin on magneettinen. Se voi vaurioittaa elektronisia implantteja, esimerkiksi sydämentahdistimia tai insuliinipumppuja.

- ▶ Elektronisten implanttien käyttäjien on pysyttävä vähintään 10 cm:n päässä magneettisista valitsimista.
- ▶ Älä pidä valitsinta vaatteiden taskuissa.

⚠ **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 kypsentaminen.	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 sulanut 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 puhdistat keittotasoa 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 siirrä sitä.
Naarmut	Suola, sokeri tai hiekka.	Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana.
Laitteen vauriot	Keittäminen jäätyneellä keittoastialla.	Älä käytä jäätyneitä keittoastioita.
Keittoastian tai laitteen vauriot	Keittäminen astia tyhjänä.	Älä aseta tyhjiä keittoastioita kuumalle keittoalueelle tai kuumenna astioita tyhjinä.

Vaurio	Syy	Toimenpide
Lasivauriot	Sulanut materiaali kuumalla keittoalueella tai kuumat kattilankannet lasilla.	Älä laske leivinpaperia tai alumiinifoliota ja muoviasiatioita tai kattilankansia keittotasolle.
Ylikuumeneminen	Kuuma keittoastia ohjauspaneelin tai kehyksen päällä.	Älä aseta kuumia astioita näille alueille.

HUOMIO!

Tämän keittotason alaosassa 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 jäähdytystä.
- ▶ 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

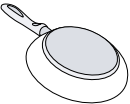
Induktiokäyttöön sopivassa keittoastiassa pitää olla ferromagneettinen pohja, siis magneetin pitää tarttua siihen. Pohjan pitää myös olla keittoalueen koon mukainen. Jos keittoastiaa ei tunnisteta yhdellä keittoalueella, aseta astia halkaisijaltaan seuraavaksi pienemmälle keittoalueelle.


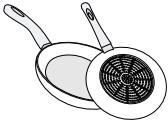
4.1 Keittoastioiden koko ja ominaisuudet

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

Tarkasta toiminnolla Keittoastiatesti, sopiiko keittoastia käyttöön. Lisätietoja löydät kohdasta

→ "Keittoastiatesti", Sivu 20.

Keittoastia	Materiaalit	Ominaisuudet
Suositteltu 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.
	Ferromagneettinen keittoastia emaloitua terästä tai valurautaa, tai erityinen ruostumattomasta teräksestä valmistettu induktioastia.	Tämä keittoastia jakaa lämmön tasaisesti, ja se tunnustetaan varmasti.

Soveltuu	Pohja ei ole täysin ferromagneettinen.	Jos ferromagneettinen alue on pienempi kuin keittoastian pohja, vain ferromagneettinen pinta kuumenee. Tällöin lämpö ei jakaudu tasaisesti.
	Keittoastia, jossa alumiinipitoinen pohja.	Tämä keittoastiapohjat pienentävät ferromagneettista pintaa, jolloin keittoastiaan välittyy vähemmän tehoa. Tämä astia saatetaan tunnistaa vain riittämättömästi tai sitä ei tunnisteta lainkaan, jolloin se ei kuumene riittävästi.
		
Ei sovellu	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

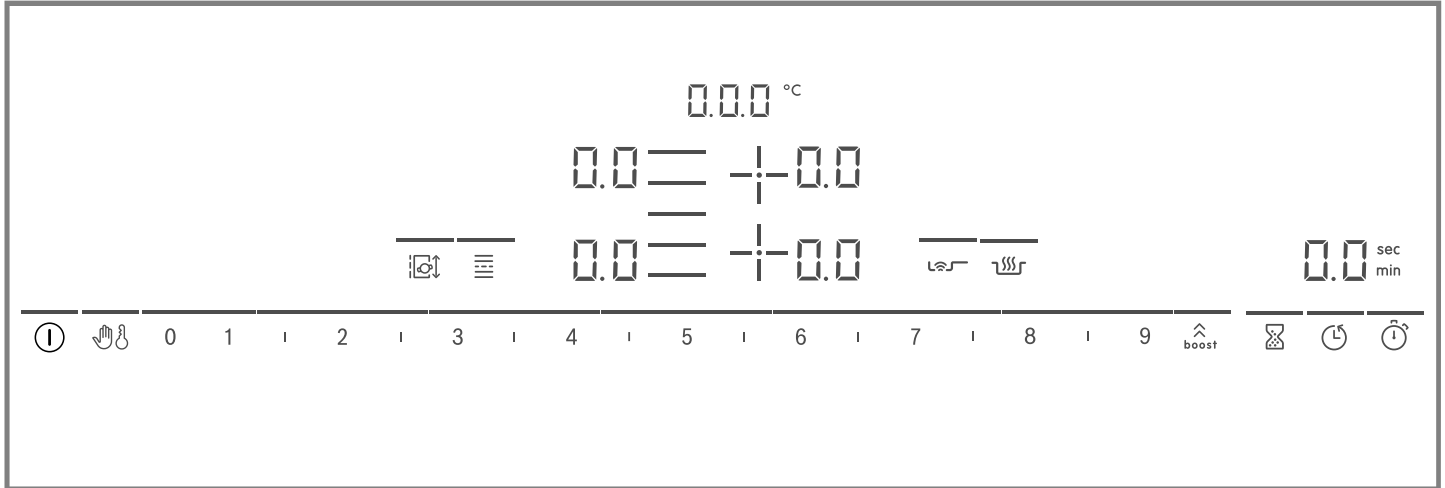
5.1 Keittäminen induktiotekniikalla

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

Kosketusvalitsimet

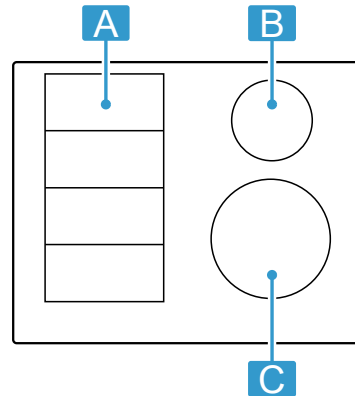
Kun keittotaso lämpenee, tällä hetkellä käytettävissä olevien käyttöalueiden symbolit syttyvät.

Tunnistin	Toiminto
①	Pääkytkin
👉	Pyyhintäsuoja
🔒	Lapsilukko
0 1 2 3...	Säätöalue
⬆️	PowerBoost / PanBoost
🕒	Hälytin
🕒	Poiskytkentäajastin
🕒	Count-up timer
🔥	Lämpimänäpito
👉	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
🔄	MoveMode
+ / ☰	Keittoalueen valinta

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 ☰☰☰	Tehotaso 9 PowerBoost	2 200 W 3 700 W
A ☰	Tehotaso 9 PowerBoost	3 300 W 3 700 W
B Ø 14,5 cm	Tehotaso 9 PowerBoost	1 400 W 2 200 W
C Ø 21 cm	Tehotaso 9 PowerBoost	2 200 W 3 700 W

5.4 Keittoalue

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

Alue	Keittoalueen tyyppi
	Flex-alue → "FlexInduction", Sivu 9
	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 .
Kuulet äänimerkin. Keittoalueiden ja tällä hetkellä käytettävissä olevien toimintojen symbolit palavat. Keittoalueiden vieressä palaa .
- ✓ Keittotaso on käyttövalmis.

ReStart

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

6.2 Keittotason kytkeminen pois päältä

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


Huomautus: Keittotaso kytkeytyy 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.

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.


1. Kosketa haluamasi keittoalueen symbolia $+/\equiv$.
✓ Näyttö  palaa kirkkaampana.
2. Valitse säätöalueella haluamasi tehotaso.
✓ Tehotaso on asetettu.

Huomautus: Jos keittoalueella ei ole keittoastiaa tai kattila ei sovellu käyttöön, valittu tehotaso vilkkuu. Keittoalue kytkeytyy 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 kytkeytyy pois päältä.

Tehotason muuttaminen tai keittoalueen kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
 2. Valitse säätöalueella haluamasi tehotaso tai aseta se arvoon .
- ✓ Keittoalueen tehoalue muuttuu tai keittoalue kytkeytyy 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 (\equiv). Kypsennysaika (\ominus min) voi vaihdella elintarvikkeen tyyppin, painon, paksuuden ja laadun mukaan.

	\equiv	\ominus min
Sulatus		
Suklaa, kuorrute	1 - 1.5	-
Voi, hunaja, liivate	1 - 2	-
Lämmittäminen ja lämpimänäpito		
Pata, esim. linssipata	1.5 - 2	-
Maito ¹	1.5 - 2.5	-

¹ Ilman kantta

² Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5

		⌚ min
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 - 5.5	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	2.5 - 3.5	15 - 30
Riisipuuro ²	2 - 3	30 - 40
Kuoriperunat	4.5 - 5.5	25 - 35
Kuoritut perunat	4.5 - 5.5	15 - 30
Nuudelit ¹	6 - 7	6 - 10
Pataruoka	3.5 - 4.5	120 - 180
Keitot	3.5 - 4.5	15 - 60
Vihannekset	2.5 - 3.5	10 - 20
Vihannekset, pakaste	3.5 - 4.5	7 - 20
Pataruoka painekattilassa	4.5 - 5.5	-
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
Leike, pakaste	6 - 7	6 - 12

¹ Ilman kantta

² Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5

		⌚ min
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 - 5.5	20 - 30
Hampurilaispihvit (2 cm paksut)	6 - 7	10 - 20
Kala ja kalafilee, paneroimaton	5 - 6	8 - 20
Kala ja kalafilee, paneroitu	6 - 7	8 - 20
Kala, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuikot	6 - 7	8 - 15
Katkaravut ja taskuravut	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 yksitellen	6.5 - 7.5	-
Munakas (paista yksitellen)	3.5 - 4.5	3 - 10
Öljyssä paistetut kananmunat	5 - 6	3 - 6
Friteeraus, 150-200 g 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 - 8.5

7 FlexInduction

Muuntuvan keittoalueen avulla voit sijoittaa kaiken muotoiset ja kokoiset keittoastiat mielesi mukaan. Se sisältää neljä induktoria, jotka toimivat toisistaan riippumatta. Kun muuntuva keittoalue on käytössä, vain keittoastian peittämä alue aktivoituu.

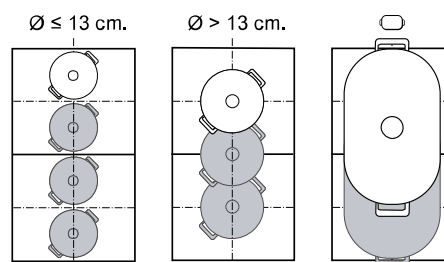
7.1 Keittoastian sijoittaminen

Muuntuvan keittoalueen asetukset voidaan määrittää kahdella tapaa sen mukaan, mitä keittoastiaa käytetään. Jotta varmistetaan lämmön hyvä tunnistus ja jakautuminen, aseta keittoastia keskelle kuvan mukaan.

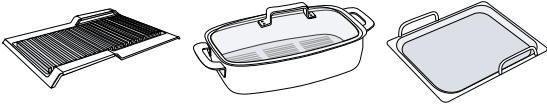
Yhtenä yhteen liitettynä keittoalueena

Suosittelaaan keittämiseen vain yhdellä keittoastialla.

- Keittoastian sijoitus koosta riippuen:

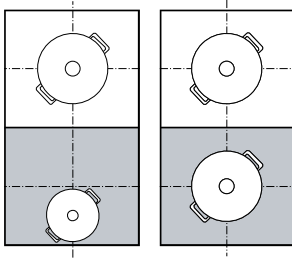


- Suositeltu pitkänmallinen keittoastia :




Kahtena erillisenä keittoalueena


Suositellaan keittämiseen kahdella keittoastialla. Voit käyttää etummaista ja takimmaista aluetta toisistaan riippumatta, ja asettaa kummallekin oman tehotason.



7.2 FlexInduction-alueen kytkeminen päälle

1. Aseta keittoastia keittoalueelle.
2. Valitse keittoalue.
 - ✓ Keittoalueet eroavat tai yhdistyvät automaattisesti keittoastian koosta ja paikasta riippuen.
 - ✓ Flex-alue on yhdistetty ja  palaa.

Huomautukset

- Voit muuttaa keittoalueen asetuksia manuaalisesti koskettamalla .
- Voit muuttaa muuntuvan keittoalueen vakioasetusta. Ohjeet muuttamisesta löydät luvusta Perusasetukset. → *Sivu 19*
- Jos siirät tai nostat keittoastiaa yhdistetyllä keittoalueella, käynnistyy automaattinen haku. Keittoastiat, jotka laite löytää tämän haun yhteydessä keittoalueen sisältä, kuumenevat edellä valitulla tehotasolla.

8 MoveMode

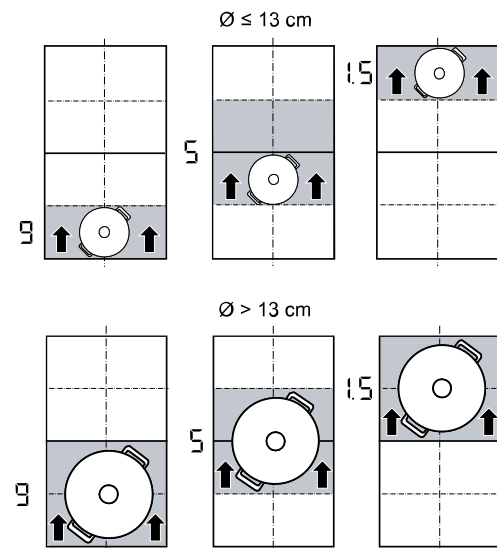
Tällä toiminnolla voit muuttaa keittoastian tehotasoa siirtämällä astiaa muuntuvalla keittoalueella yksinkertaisesti eteen- tai taaksepäin. Alue jaetaan sitä varten kolmeen alueeseen, joilla on erilaiset tehotasot.

8.1 Keittoastian sijoittaminen ja siirtäminen

Käytä vain yhtä keittoastiaa. Keittoalue riippuu käytetystä keittoastiasta ja sen koosta ja paikasta. Jokaisella keittoalueella on ennakoasetettu tehotaso:



- Etummainen alue = tehotaso **9**
- Keskimmäinen alue = tehotaso **5**
- Takimmainen alue = tehotaso **1,5**

Voit muuttaa ennakkoon asetettujen tehotasojen vakioasetuksia. Ohjeet muuttamisesta löydät luvusta Perusasetukset. → *Sivu 19*



8.2 MoveMode -toiminnon aktivointi

Vaatus: Aseta vain yksi keittoastia muuntuvalla alueelle.

1. Valitse jompikumpi muuntuvan alueen keittoalueista.
2. Paina .
 - ✓ Sen alueen, jolla keittoastia on, tehotaso palaa keittoalueen näytössä kohdan  vieressä.
 - ✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.

Huomautus: Voit muuttaa alueiden tehotasoja keittämisen aikana.

9 Aikatoiminnot

Keittotasossa on erilaisia toimintoja kypsennysajan asettamista varten:

- Poiskytkentäajastin
- Hälytin
- Count-up timer

9.1 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 ☺.
- ✓ Keittoalueen näyttö ☺ syttyy.
3. Aseta aika säätöalueella.
 - Jos haluat asettaa alle 10 minuutin kypsennysajan, kosketa aina 0, ennen kuin valitset haluamasi arvon.
4. Vahvista valitsimella ☺.
- ✓ Kypsennysaika alkaa kulua.
- ✓ Kun kypsennysaika on kulunut loppuun, keittoalue kytkeytyy pois päältä ja kuuluu äänimerkki.

Huomautukset

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

Toiminnon Poiskytkentäajastin muuttaminen tai kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue ja kosketa valitsinta ☺.

8.3 MoveMode -toiminnon deaktivointi

- ▶ Kosketa symbolia ☺
- ✓ Näyttö kohdan ☺ vieressä kytkeytyy pois päältä.
- ✓ Toiminto on deaktivoitu.

2. Muuta aikaa säätöalueella tai aseta se arvoon ☺☺, jos haluat poistaa aika-asetuksen.
3. Vahvista valitsimella ☺.

9.2 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. Kosketa ☺.
2. Aseta haluamasi aika säätöalueella.
3. Vahvista valitsimella ☺.
- ✓ Aika alkaa kulua.
- ✓ Kun aika on kulunut, kuuluu merkkiääni ja näytöt vilkkuvat.

HälytinMuuttaminen tai kytkeminen pois päältä

1. Kosketa ☺.
2. Muuta aikaa säätöalueella tai aseta se arvoon ☺☺, jos haluat poistaa aika-asetuksen.
3. Vahvista valitsimella ☺.

9.3 Count-up timer

Ajanottokellotoiminto näyttää ajan, joka on kulunut aktivoinnista lähtien.

Toiminnon Count-up timer kytkeminen päälle

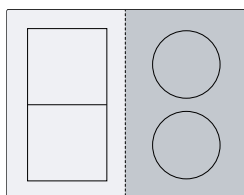
- ▶ Kosketa ☺.
- ✓ Aika alkaa kulua.

Toiminnon Count-up timer kytkeminen pois päältä

1. Kosketa ☺. Ajanottokello pysähtyy. Ajastimen näytöt palavat edelleen.
2. Kosketa ☺. Näytöt sammuvat.

10 PowerBoost

Tällä toiminnolla kuumennat suuria vesimääriä nopeammin kuin valinnalla 5. Tämä toiminto on käytettävissä kaikille keittoalueille, jos saman ryhmän toinen keittoalue ei ole käytössä.






10.1 Käyttötavan PowerBoost kytkeminen päälle

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

Huomautus: Voit kytkeä tämän toiminnon päälle myös, kun keitit yhteen liitetyillä Flexzone-keittoalueilla.


10.2 Käyttötavan PowerBoost kytkeminen pois päältä

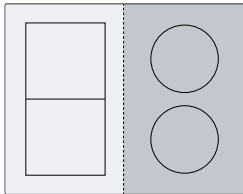
1. Valitse keittoalue.

2. Napauta . Näyttö  sammuu ja keittoalue kytkeytyy takaisin tehotasolle .
- ✓ Toiminto on deaktivoitu.

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

11 PanBoost



Tällä toiminnolla kuumennat pannut nopeammin kuin valinnalla .
Tämä toiminto on käytettävissä kaikille keittoalueille, jos saman ryhmän toinen keittoalue ei ole käytössä.



11.1 Käyttösuositukset




- Älä laita pannulle kantta.
- Älä kuumenna tyhjiä pannuja ilman valvontaa.
- Käytä vain kylmiä pannuja.
- Käytä pannuja, joiden pohja on aivan tasainen. Älä käytä ohutpohjaisia pannuja.

11.2 Toiminnon PanBoost kytkeminen päälle

1. Valitse keittoalue.
 2. Napauta kaksi kertaa kohtaa .  palaa.
- ✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.

Huomautus: Voit kytkeä tämän toiminnon päälle myös, kun keitöt yhteen liitetyillä Flexzone-keittoalueilla.

11.3 Käyttötavan PanBoost kytkeminen pois päältä



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

Huomautus: Tämä toiminto kytkeytyy korkeiden lämpötilojen välttämiseksi 30 sekunnin kuluttua automaattisesti pois päältä.



12 Lämpimänäpito

Tätä toimintoa voit käyttää suklaan tai voin sulattamiseen ja ruokien lämpimänä pitämiseen.

12.1 Toiminnon Lämpimänäpito kytkeminen päälle

1. Valitse haluamasi keittoalue.
 2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana kohtaa .  sammuu.
- ✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.

12.2 Käyttötavan Lämpimänäpito kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
 2. Napauta .  sammuu.
- ✓ Toiminto on deaktivoitu.

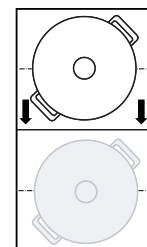
13 Asetusten ottaminen käyttöön


Tällä toiminnolla voit siirtää tehoalueen, asetetun kypsennysajan ja valitun keittotoiminnon yhdeltä keittoalueelta toiselle.


13.1 Asetusten ottaminen käyttöön

Vaatus: Siirrä keittoastia keittoalueelle, joka ei ole kytketty päälle ja jota ei ole vielä ennakoasetettu ja jolla ei aikaisemmin ollut toista keittoastiaa.

1. Siirrä keittoastia.



Keittoastia tunnistetaan, ja uuden keittoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen aikaisemmin valittu tehotaso ja .

2. Ota asetukset käyttöön valitsemalla uusi keittoalue. Laite ottaa käyttöön alkuperäisen keittoalueen tehotason .
- ✓ Asetukset on siirretty uudelle keittoalueelle.

14 Assist

Keittoavustimen ansiosta keittäminen on helppoa ja keittotulokset ovat erinomaiset.


Kun olet valinnut haluamasi lämpötilan, tunnistimet mittaavat jatkuvasti keittoastian lämpötilaa ja pitävät lämpötilan tasaisena koko keittämisen ajan.

Edut

- Kun valittu lämpötila on saavutettu, se pidetään automaattisesti tasaisena, mikä säästää energiaa.
- Öljyä ei ylikuumenneta eivätkä ruoat kiehu yli.






14.1 PerfectFry Sensor

Sopii kastikkeiden valmistamiseen tai kokoon keittämiseen, pannukakkuihin tai kananmunien paistamiseen voissa, vihannesten tai pihvien paistamiseen haluttuun kypsyyssasteeseen ja lämpötilan pitämiseen tällöin valvottuna.

Tämä toiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla, jotka on merkitty symbolilla .

Lämpötehot

Lämpötehot ruokien valmistukseen.

Teho	Lämpötila	Toiminnot	Keittoastia
1	120 °C	Kastikkeiden valmistamiseen ja kokoon keittämiseen vihannesten paistamiseen	
2	140 °C	Ruskistamiseen oliiviöljyssä tai voissa	
3	160 °C	Kalan ja kärkeiden elintarvikkeiden paistamiseen	
4	180 °C	Paneroitujen, pakastettujen ja grillattujen tuotteiden friteeraus	
5	215 °C	Grillaus korkeassa lämpötilassa ja grillipannu	

Suositeltu 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
Teppanyaki 	Muuntuva Flex-alue
Grilli 	Muuntuva Flex-alue

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.

Toiminnon PerfectFry Sensor kytkeminen päälle



1. Aseta tyhjä keittoastia keittoalueelle.
2. Valitse keittoalue ja kosketa valitsinta .
3. Valitse seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueella haluamasi lämpöteho.
 - ✓ Toiminto käynnistyy.  vilkkuu, kunnes asetettu tavoitelämpötila on taas saavutettu.
 - ✓ Kun tavoitelämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki ja  lakkaa vilkkumasta.
4. Lisää paistorasva ja sitten kypsennettävä tuote paistinpannuun.

Huomautus: Jos tarvitset ruoan valmistamiseen öljyä yli 250 ml, lisää öljyä ja odota muutama sekunti ennen kuin lisäät kypsennettävän tuotteen.






















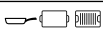

Toiminnon PerfectFry Sensor kytkeminen pois päältä

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

Suosituksia keittämiseen toiminnolla PerfectFry Sensor

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

-  Paistinpannu
-  Teppanyaki
-  Grillipannu

	Keittoastia		 min
Liha			
Leike		4	6-10
Leike, paneroitu		4	6-10
Filee		4	6-10
Kyljykset		3	10-15
Cordon bleu, wieninleike		4	10-15
Pihvi, rare, 3 cm paksu		5	6-8
Pihvi, medium, 3cm paksu		5	8-12
Pihvi, well done, 3 cm paksu		4	8-12
T-luupihvi, rare, 4,5 cm paksu		5	10-15
T-luupihvi, medium, 4,5 cm paksu		5	20-30
Linnunrinta, 2 cm paksu		3	10-20
Pekoni		2	5-8
Jauheliha		4	6-10
Hampurilaispihvi, 1,5 cm paksu		3	6-15
Lihapyörykät, 2 cm paksut		3	10-20
Makkarat		3	8-20
Chorizo, tuore makkara		3	10-20
Vartaat, kebabit		3	10-20
Gyros		4	7-12
Kala ja äyriäiset			
Kalafilee		4	10-20
Kalafilee, paneroitu		4	10-20

	Keittoastia	⌚	⌚ min
Kala, paistettu, kokonainen		3	10-20
Sardiinit		4	6-12
Meriravun pyrstöt, katkaravut		4	4-8
Mustekala, Sepia		4	6-12
Munaruokat			
Voissa paistetut kananmunat		2	2-6
Paistetut kananmunat		4	2-6
Munakokkeli		2	4-9
Munakas		2	3-6
Köyhät ritarit		3	4-8
Crêpet, blinit, tortillat, tacot		5	1-3
Vihannekset			
Paistetut perunat		5	6-12
Ranskanperunat		4	15-25
Perunapaistikkaat		5	2-4
Sipulit, paistettu valkosipuli		2	2-10
Sipulirenkaat		3	5-10
Kesäkurpitsa, munakoisot, paprika		2	4-12
Vihreä parsa		3	4-15
Sienet		4	10-15
Vihannekset, öljyssä haudutetut		1	10-20
Vihannekset tempurataikinassa		4	5-10
Pakasteet			
Kanaugetit		4	10-15
Kalapuikot		4	8-12
Ranskanperunat		5	4-8
Pannuruokat		3	6-10
Kevätkääryleet		4	10-30
Pasteijat, kroketit		5	3-8
Kastikkeet			
Tomaattikastike		1	25-35
Béchamelkastike		1	10-20
Juustokastike		1	10-20
Makeat kastikkeet		1	15-25
Kastikkeet, kokoon keitetyt		1	25-35
Muut			
Paistettu juusto		3	7-10
Krutongit		3	6-10
Paahdettu leipä		4	4-8
Kuivat valmisruokat		1	5-10
Mantelit, saksanpähkinät, pinjansiemenet, paahdetut		4	3-15
Popcorn		5	3-4

14.2 PerfectCook Sensor

Tällä toiminnolla voit lämmittää, hauduttaa, keittää, kypsentää, keittää painekattilassa tai friteerata elintarvikkeita kattilassa runsaassa öljyssä valvotussa lämpötilassa.

Tämän toiminnon käyttämiseen tarvitset langattoman keittotunnistimen langatonta keittämistä varten. Tämä toiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla langattomalla keittotunnistimella tavanomaisessa keittoastiassa.

Lämpötehot

Lämpötehot ruokien valmistukseen.

Teho	Lämpötila	Toiminnot	Keittoastia
1	70 °C	Lämmittäminen ja lämpimänäpito	
2	90 °C	Kypsennys	
3	100 °C	Kuumentaminen kiehuvaaksi	
4	120 °C	Keittäminen painekattilassa	
5	180 °C	Friteeraus	


Vinkit PerfectCook Sensor

- Langaton keittotunnistin mittaa nesteen lämpötilan astiaan kiinnitetyn silikonilevyn kautta. Jotta mittaus tapahtuu oikein, silikonilevyn pitää olla kokonaan mitattavan nesteen peittämä.
- Langattoman keittotunnistimen kehiksen ja keittoastian kiinnitetyn silikonilevyn pitää olla täysin kuiva ennen kuin voit aloittaa keittämisen.
- Älä poista keittotunnistinta käynnissä olevan kypsennyksen kuluessa. Poista tunnistimen keittämisen jälkeen varovasti, sillä tunnistin voi olla kuuma.
- Käytä kantta säästäaksesi energiaa.
- Aseta keittoastia liedelle siten, että langaton keittotunnistin osoittaa ulospäin keittotason sivulle.
- Älä kohdistaa langatonta keittotunnistinta toisen kuumen keittoastian suuntaan, jotta vältät ylikuumenemisen.


Toiminnon PerfectCook Sensor kytkeminen päälle

Vaatus: Liitä langaton keittotunnistin.

1. Kiinnitä langaton keittotunnistin keittoastiaan.
2. Aseta haluamallesi keittoalueelle keittoastia, jossa on riittävästi nestettä, ja laita kansi päälle.
3. Valitse keittoalue, jolla on langattomalla keittotunnistimella varustettu keittoastia. Paina sitten langattoman keittotunnistimen keskikohtaa.
 - ✓ Ohjauspaneelissa palaa
4. Valitse keitettävälle elintarvikkeelle sopiva lämpöteho.
 - ✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.

- ✓  vilkkuu, kunnes vesi tai öljy on saavuttanut sopivan lämpötilan ruokien lisäämiselle. Kuulet äänimerkin ja lämpötilasymboli lakkaa vilkkumasta.
- 5. Poista kansi äänimerkin jälkeen ja lisää ruoka. Pidä kansi päällä kypsennyksen aikana.

Toiminnon PerfectCook Sensor kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
 2. Aseta säätöalueella arvo .
- ✓ Toiminnot on deaktivoitu.

Huomautus: Aktivoidaksesi keittotoiminnot uudelleen odota n. 10 sekuntia.

Suosituksia keittämiseen toiminnolla PerfectCook Sensor

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

Lämmittäminen ja lämpimänäpito

	™ °C	☹ min
Gulassin lämmittäminen	70	10-20
Glögin lämmittäminen	70	5-15

Haudutuskypsennys

	™ °C	☹ min
Liha		
Makkarat	90	10-20
Kala		
Haudutettu kala	90	15-20
Munaruokat		
Uppomunat	90	2-5
Perunat		
Perunapyörylät	90	30-40
Nuudelit ja vilja		
Riisi	90	25-35
Esikypsennetty riisi	90	25-35
Täysjyväriisi	90	45-55
Riisi, Basmati, thaimaalainen	90	8-12
Villiriisi	90	20-30
Polenta	90	3-8
Mannapuuro	90	5-10
Keitot		
Jauhekreemit	90	10-15
Jälkiruoat		
Riisipuuro	90	40-50
Kaurapuuro	90	10-15
Suklaakiisseli	90	3-5
Muut		
Maito	90	3-10

Kuumentaminen kiehuvaaksi

	™ °C	☹ min
Liha		

	™ °C	☹ min
Lihapyörykät	100	20-30
Broileri	100	60-90
Vasikka	100	60-90

Munaruokat

Keitetyt kananmunat	100	5-10
---------------------	-----	------

Vihannekset ja palkovihannekset

Parsakaali	100	10-20
Kukkakaali	100	10-20
Ruusukaali	100	30-40
Vihreät pavut	100	15-30
Kikherneet	100	60-90
Herneet	100	15-20
Linssit, kuorimattomat	100	45-60

Perunat

Gnocchi	100	3-6
Perunat, keitetyt	100	30-45
Bataatit	100	30-45

Nuudelit ja vilja

Durumvehnäpasta	100	7-10
Tuoreet pastatuotteet	100	3-5
Täysjyväpasta	100	7-10
Durumvehnäpasta, täytetty	100	15-20
Tuorepasta, täytetty	100	5-8
Kvinoa	100	10-12

Keitot

Kotitekoiset liemet	100	60-90
Keitot jauheesta	100	5-10

Jälkiruoat

Hilloke	100	15-25
---------	-----	-------

Pakasteet

Vihreät pavut	100	15-30
---------------	-----	-------

Keittäminen painekattilassa

	™ °C	☹ min
Liha		
Broileri	120	15-25
Vasikka	120	15-25
Vihannekset ja palkovihannekset		
Vihannekset	120	3-6
Kikherneet	120	25-35
Linssit, kuorimattomat	120	10-20
Pavut	120	25-35
Perunat		
Perunat	120	10-20
Bataatit	120	10-20
Nuudelit ja vilja		
Riisi	120	6-8
Täysjyväriisi	120	12-18

	⌘ °C	⊖ min
Keitot		
Kotitekoinen liemi	120	20-30

Friteeraus runsaassa öljyssä

Käytä kantta öljyn kuumentamiseen ja poista kansi, kun kypsennät elintarvikkeet.

	⌘ °C	⊖ min
Liha		
Broilerinpalat	180	10-15
Lihapyörökät	180	10-15

Kala

Kala, taikinakuoressa, paneroitu	180	10-15
----------------------------------	-----	-------

Vihannekset ja palkovihannekset

Vihannekset taikinakuoressa, paneroidut	180	4-8
Herkkusienet, paneroidut tai taikinakuoressa	180	4-8

Jälkiruoat

Berliininmunkit, donitsit ja munkkirinkilät	180	5-10
---	-----	------

Pakasteet

Ranskanperunat	180	4-8
----------------	-----	-----


14.3 Langaton keittotunnistin

Käyttääksesi toimintoa PerfectCook Sensor sinun on hankittava langaton keittotunnistin.

Voit hankkia langattoman keittotunnistimen huoltopalvelun kautta, verkkokaupastamme tai alan liikkeestä www.bosch-home.com.

Langattoman keittotunnistimen liittäminen

Yhdistääksesi langattoman keittotunnistimen ohjauspaneelin kanssa toimi seuraavasti:

1. Valitse perusasetus \llcorner 4. Perusasetukset → *Sivu 19*
✓ - palaa.
2. Valitse keittoalue, jonka näyttö palaa. Kuulet äänimerkin.  vilkkuu.
3. Paina 30 sekunnin kuluessa lyhyesti langattoman keittotunnistimen keskikohtaa.
 - Muutaman sekunnin kuluttua keittoalueen näyttöön ilmestyy tieto keittotunnistimen ja ohjauspaneelin yhdistämisestä.

Tulos

✓ Virheetön liitäntä	PerfectCook Sensor on käytettävissä.
----------------------	--------------------------------------

Tulos

1 Virheellinen liitäntä	Tiedonsiirtovirhe <ul style="list-style-type: none"> ■ Toista yhteyden muodostaminen. Jos tulos on edelleen 1, ota yhteys huoltopalveluun.
2 Virheellinen liitäntä	Tiedonsiirtovirhe <ul style="list-style-type: none"> ■ Bluetooth-tiedonsiirtovirhe. Toista yhteyden muodostaminen. ■ Et ole painanut keittotunnistimen keskikohtaa 30 sekunnin kuluessa keittoalueen valinnasta. Toista yhteyden muodostaminen. ■ Langattoman keittotunnistimen paristo on tyhjä. Vaihda paristo, nollaa langaton keittotunnistin ja tee yhdistämistoimenpiteet uudelleen.

Langattoman keittotunnistimen nollaaminen

1. Paina n. 8 - 10 sekunnin ajan keittotunnistimen keskikohtaa.
 - ✓ Langattoman keittotunnistimen LED-näyttö vilkahtaa tämän toiminnon kuluessa kolme kertaa.
 - ✓ Kun LED-valo syttyy kolmannen kerran, nollaus käynnistyy.
2. Älä paina nyt enää langattoman keittotunnistimen keskikohtaa.
 - ✓ Kun LED-valo sammuu, langaton keittotunnistin on nollattu.
3. Toista yhdistäminen kohdasta 2 lähtien.

Kiehumapisteen säätäminen

Veden kiehumispiste riippuu siitä, miten korkealla merenpinnasta asuinpaikkasi sijaitsee. Jos vesi kiehuu liian voimakkaasti tai liian miedosti, voit säätää kiehumispisteen. Toimi seuraavasti:

Valitse perusasetus \llcorner 4. Perusasetukset → *Sivu 19*

Korkeus	Säätöarvo \llcorner 4
0 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3 ¹
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
Yli 1400 m	9

¹ Perusasetus

Huomautus: Lämpötila 3/100 °C riittää tehokkaaseen keittämiseen, mutta jos halutaan säätää intensiivisempi kiehuminen, voidaan valita matalampi taso.

15 Langaton keittotunnistin

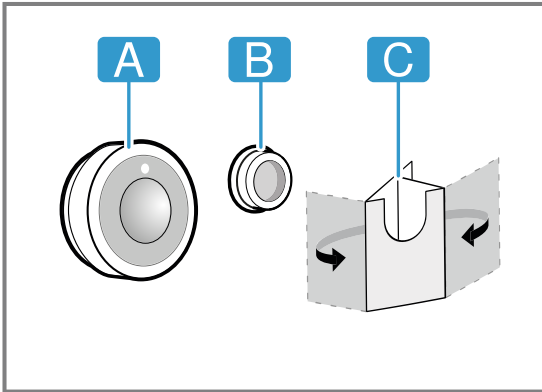
Käyttääksesi toimintoa PerfectCook Sensor sinun on hankittava langaton keittotunnistin.

Voit hankkia langattoman keittotunnistimen huoltopalvelun kautta, verkkokaupastamme tai alan liikkeestä www.bosch-home.com.

15.1 Toimitussisältö

Kun olet poistanut kaikki osat pakkauksesta, tarkasta, että niissä ei ole kuljetusvaurioita ja että kaikki osat ovat mukana.

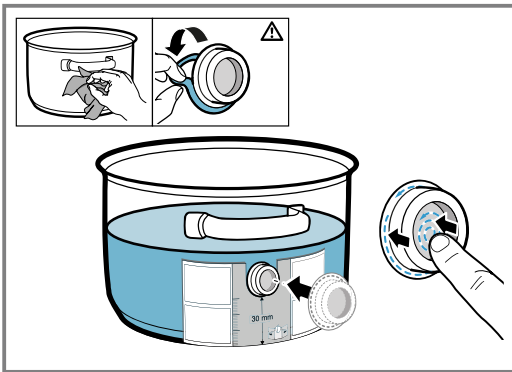
- **A** Langaton keittotunnistin
- **B** Silikonilevy
- **C** Mallinne



15.2 Silikonilevyn kiinnittäminen

Silikonilevy kiinnittää keittotunnistimen astiaan. Asettaminen keittoastiaan:

1. Keittoastiassa olevan liimapinnan pitää olla rasvaton. Puhdista astia, kuivaa se huolellisesti ja pyyhi liimapinta esimerkiksi alkoholilla.
2. Poista suojakalvo silikonilevystä. Liimaa silikonilevy mukana toimitetun mallinteen avulla asianmukaiselle korkeudelle keittoastian ulkopinnalle.

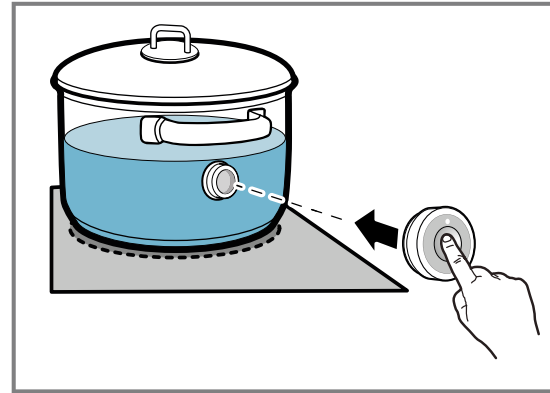


3. Paina silikonilevyn koko ulkopinta ja sisäpuolinen alue kattilaa vasten.
4. Anna liiman kuivua tunnin ajan. Älä käytä tai pese keittoastiaa tänä aikana.

Huomautus: Jos silikonilevy irtoaa, käytä uutta levyä. Voit hankkia tarvittaessa viiden silikonilevyn sarjan alan liikkeistä, huoltopalvelustamme tai virallisten nettisivujenne kautta www.bosch-home.com ilmoittamalla tuotenumeron 17007119. Kaikki liima-aineiden teho heikkenee varastoitaessa. Vältäaksesi tämän aseta silikonilevyt astioihin heti hankinnan jälkeen.

15.3 Langattoman keittotunnistimen kiinnittäminen

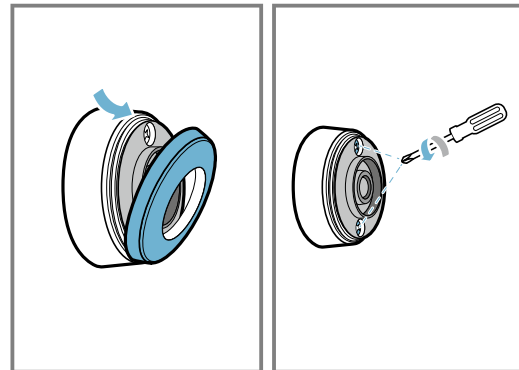
1. Varmista, että silikonilevy on täysin kuiva ennen kuin asetat keittotunnistimen paikalleen.
2. Aseta keittotunnistin silikonilevylle siten, että se sopii kunnolla paikalleen.



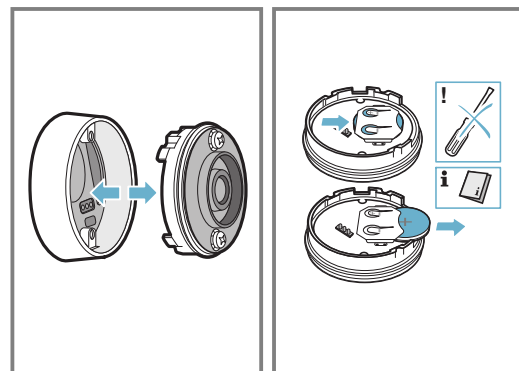
15.4 Pariston vaihto

Jos langattoman keittotunnistimen LED-valo ei syty painettaessa, paristo on tyhjä. Pariston vaihto:

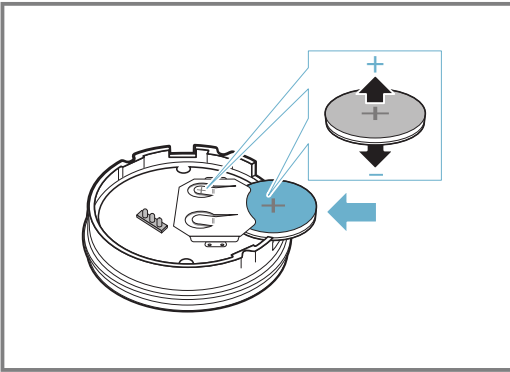
1. Vedä silikonisuojaus pois keittotunnistimen kotelon alaosasta ja poista molemmat ruuvit ruuvimeisselillä.



2. Avaa keittotunnistimen kansi ja poista paristo kannasta.

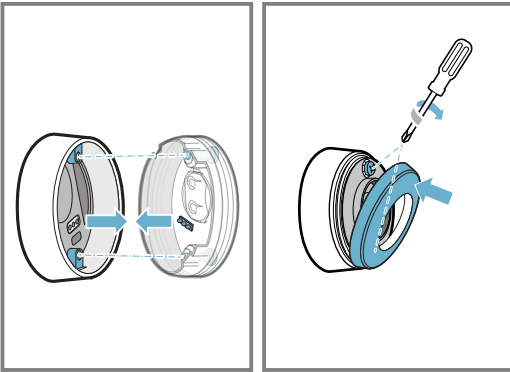


3. Aseta uusi paristo paikalleen ja kiinnitä tällöin huomio paristonapoja koskeviin ohjeisiin. Käytä vain korkealaatuisia tyyppin CR2032 paristoja.



Huomautus: Älä käytä pariston poistamiseen mitään metalliesinettä. Älä kosketa pariston liittimiä.

4. Sulje keittotunnistimen lukitsin. Lukitsimen ruuvien kolojen pitää osua kotelon alaosaan syvennyksiin. Kiristä ruuvit ruuvimeisselillä ja kiinnitä silikonisuojaus keittotunnistimen kotelon alaosaan.



15.5 Puhdistus

Keittotunnistin

Puhdista kostealla liinalla. Älä laita tunnistinta astianpesukoneeseen äläkä kasta sitä. Kun et käytä keittotunnistinta, poista se astiasta ja säilytä sitä puhtaassa, turvallisessa paikassa, etäällä lämmönlähteistä.

Silikonilevy

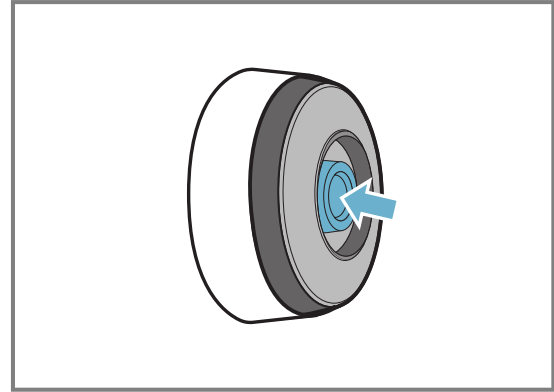
Puhdista ja kuivaa ennen keittotunnistimeen kiinnittämistä. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

Huomautus: Älä laita astiaa, jossa on silikonilevy, pidemmäksi aikaa astianpesuaineliuokseen.

Langattoman keittotunnistimen ikkuna

Pidä ikkuna puhtaana ja kuivana. Tärkeää:

1. Poista lika ja rasvaroiskeet säännöllisesti.
2. Käytä puhdistamiseen liinaa tai vanupuikkoa ja ikkunanpesuainetta.



Huomautukset

- Älä käytä keittotason puhdistamiseen karkeita välineitä kuten harjasharjoja tai hankaussieniä äläkä käytä hankausaineita.
- Älä koske langattoman keittotunnistimen ikkunaan sormin, jotta et likaa tai naarmuta ikkunaa.

15.6 Vaatimustenmukaisuusvakuutus

BSH Hausgeräte GmbH vahvistaa täten, että langattomalla keittotunnistintoiminnolla varustettu laite vastaa direktiivin 2014/53/EU vaatimuksia ja muita asiaankuuluvia määräyksiä.

Täydellinen direktiivin RED mukainen vaatimustenmukaisuusvakuutus löytyy sivulta www.bosch-home.com laitteen tuotesivulta lisädokumenttien kohdasta.

Logot ja merkki Bluetooth® ovat rekisteröityjä tavaramerkkejä, jotka omistaa Bluetooth SIG, Inc., ja BSH Hausgeräte GmbH käyttää näitä merkkejä lisenssillä. Kaikki muut merkit ja kauppanimet ovat kyseisten yritysten omistamia.

16 Lapsilukko

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

16.1 Käyttötavan Lapsilukko kytkeminen päälle

Vaatus: Keittotason pitää olla pois päältä.

1. Napauta ①.
 2. Kosketa ② 4 sekunnin ajan.
- ✓ Näyttö ③ palaa 10 sekunnin ajan.
 - ✓ Keittotaso on lukittu.

16.2 Käyttötavan Lapsilukko kytkeminen pois päältä

1. Napauta ①.
 2. Kosketa ② 4 sekunnin ajan.
- ✓ Lukitus on poistettu.

16.3 Automaattinen lapsilukko

Voit aktivoida lapsilukon myös automaattisesti aina, kun keittotaso kytketään pois päältä.

Ohjeet toiminnon päälle ja pois päältä kytkemisestä löydät luvusta Perusasetukset → Sivu 19.

17 Pyyhintäsuoja

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

17.1 Toiminnon Pyyhintäsuoja kytkeminen päälle

- ▶ Paina . Kuuluu varoitusääni ja palaa.
- ✓ Ohjauspaneeli on lukittu 35 sekunniksi. 5 sekuntia ennen pois päältä kytkeytymistä kuuluu äänimerkki.

17.2 Käyttötavan Pyyhintäsuoja kytkeminen pois päältä

Jos haluat kytkeä toiminnon aikaisemmin pois päältä:

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

18 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.

19 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

19.1 Yhteenveto perusasetuksista

Näyttö	Asetus	Arvo
	Lapsilukko	- Manuaalisesti. ¹ - Automaattisesti. - Kytkeyty pois päältä.
	Äänimerkit	- Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki on kytkeyty pois päältä. - Vain virhetoiminnon äänimerkki on päällä. - Vain vahvistuksen äänimerkki on päällä. - Kaikki äänimerkit ovat päällä ¹ .
	Energiankulutusnäyttö Näyttää kokonaisenergiankulutuksen keittotason päälle ja pois päältä kWh: na. Näytön tarkkuus riippuu muun muassa sähköverkon jännitteen laadusta.	- Kytkeyty pois päältä. ¹ - Kytkeyty päälle.
	Valitse asetus, joka vastaa korkeutta merenpinnasta:	- Laskeminen. - Perusasetus. - Nostaminen.
	Keittoalueiden automaattinen sammutus.	- sammutettu. ¹ - Minuutit automaattiseen pois päältä kytkeytymiseen.
	Ajastimen käyntiajan päättymisäänimerkin kesto	- 10 sekuntia ¹ - 30 sekuntia - 1 minuutti

¹ Tehdasasetus

Näyttö	Asetus	Arvo
c 7	Tehonrajoitus Tällä toiminnolla voidaan keittotason kokonaisteho rajoittaa tarvittaessa kulloisenkin sähköliitännän vaatimusten mukaan. Käytettävissä olevat asetukset riippuvat keittotason maksimitehosta (ks. tyyppikilpi). Kun toiminto on aktiivinen ja keittotaso saavuttaa asetetun tehorajan, näytössä näkyy „, etkä voi valita suurempaa tehotasoa.	0 - Kytetty pois päältä. Keittotason maksimiteho ¹ . 1 - 1000 W. Pienin teho. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Suositus 13 ampeerille 3.5 - 3500 W. Suositus 16 ampeerille. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. Suositus 20 ampeerille. ... 9 - Keittotason maksimiteho.
c 11	MoveMode Mahdollistaa muuntuvan keittoalueen kolmen keittoalueen ennakoasetettujen tehotasojen muuttamisen. Valitse sitä varten yksi keittoalueista, aseta haluamasi tehotaso säätöalueella ja paina vahvistaaksesi uuden tehotason.	9 - Ennakoasetettu tehotaso etummaiselle keittoalueelle. 5 - Ennakoasetettu tehotaso keskimmaiselle keittoalueelle. 1.5 - Ennakoasetettu tehotaso takimmaiselle keittoalueelle.
c 12	Keittoastiatesti Tällä toiminnolla voit tarkastaa keittoastian laadun.	0 - Ei sovellu. 1 - Ei optimaalinen. 2 - Soveltuu.
c 13	FlexInduction Muuntuvan Flex-alueen päällekytkeytymistilan muuttaminen.	0 - Kahtena toisistaan riippumattomana keittoalueena. ¹ 1 - Yhtenä yhteen liitettynä keittoalueena.
c 14	Langattoman keittotunnistimen yhdistäminen keittotason kanssa.	0 - Virheetön yhdistäminen. 1 - Virheellinen yhdistäminen tiedonsiirtovirheen takia. 2 - Virheellinen yhdistäminen keittotunnistimen vian takia.
c 0	Palautus tehdasasetuksiin	0 - Yksilölliset asetukset ¹ . 1 - Tehdasasetukset.

¹ Tehdasasetus

19.2 Siirtyminen perusasetuksiin

Vaatus: Keittotason pitää olla pois päältä.

1. Kytke keittotaso päälle koskettamalla symbolia ①.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin kuluessa symbolia 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 .
- ✓ c 1 ja 0 palavat ennakoasetuksena.
4. Kosketa symbolia toistuvasti niin pitkään, kunnes haluamasi asetukset ilmestyy näyttöön.
5. Valitse haluamasi asetukset säätöalueella.
6. Kosketa symbolia 4 sekunnin ajan.
- ✓ Asetukset on tallennettu muistiin.

19.3 Perusasetusten muuttamisen keskeyttäminen

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

20 Keittoastiatesti

Keittoastian laadulla on suuri vaikutus keittämisen 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 19*

20.1 Toiminnon Keittoastiatesti suorittaminen

Muuntuva keittoalue on asetettu yksittäiseksi keittoalueeksi siten, että se tarkastaa vain yhden yksittäisen keittoastian.


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 1 2.


3. Kosketa säätöaluetta. Keittoalueilla vilkkuu näyttö —.
- ✓ Testi on käynnissä.
 - ✓ Tulos ilmestyy 10 sekunnin kuluttua keittoalueiden näyttöön.


20.2 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.

21 Puhdistus ja hoito

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

21.1 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 tahrannoistoina
- Hankaavat sienet
- Painepesuri tai höyrysuihku

21.2 Keittotason puhdistus

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

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

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

Ohjeet

- Keraamiselle lasille tarkoitettulla erikoispuhdistussienellä saat hyvän lopputuloksen.
- Kun pidät keittoastian pohjan puhtaana, keittotason pinta pysyy hyvässä kunnossa.

21.3 Keittotason kehksen 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.

22 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.
→ "Huoltopalvelu", Sivu 23

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

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

22.1 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.

22.2 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 liitântäkaavion mukaan. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Liitä laite liitântäkaavion 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.
F2, F4, E 7015, E 8 207, E 8208	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.
F5 + 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.
F5 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.
F1/F6	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.
F0	Asetusten ottaminen käyttöön ei aktivoidu. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kuittaa virheilmoitus koskettamalla jotain valitsinta. Käyttää laitetta tavanomaiseen tapaan, ilman toimintoa Asetusten ottaminen käyttöön. Ota yhteys huoltopalveluun.
F8	Keittoalue on ollut käytössä pidemmän aikaa ja keskeytyksettä. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Yksilöllinen turvakatkaisu on kytketty päälle. Tee keittoalueen asetukset koskettamalla jotain valitsinta ja kytke näyttö pois päältä.
E8202	Keittotunnistin on ylikuumentunut ja keittoalue on kytkeytynyt pois päältä. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Odota, kunnes keittotunnistin on jäähtynyt riittävästi, ja aktivoi toiminto uudelleen.
E8203	Keittotunnistin on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Jos keittotunnistin ei ole käytössä, poista se astiasta ja säilytä sitä poissa muiden keittoalueiden ja lämmönlähteiden lähetyviltä. Kytke keittoalueet päälle.
E8204	Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Keittoalue on kytkeytynyt elektroniikan suojaamiseksi pois päältä. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vaihda paristo 3V CR2032. Lisätietoja löydät kappaleesta → "Pariston vaihto", Sivu 17
E8205	Yhteys keittotunnistimeen on katkennut. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kytke toiminto pois päältä ja aktivoi se uudelleen.
E8206	Keittotunnistin on rikki/viallinen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.

Vika	Syy ja vianhaku
Langattoman keittotunnistimen näyttö ei pala.	Langaton keittotunnistin ei reagoi ja näyttö ei pala. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vaihda paristo 3V CR2032. Lisätietoja löydät kappaleesta → "Pariston vaihto", Sivu 17. ▶ Jos ongelma ei poistu, pidä keittotunnistimen symboli painettuna 8-10 sekunnin ajan ja yhdistä keittotunnistin uudelleen keittotason kanssa. Lisätietoja löydät kappaleesta → "Langattoman keittotunnistimen liittäminen", Sivu 16. ▶ Jos ongelma ei poistu, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Tunnistimen näyttö vilkahtaa kaksi kertaa.	Keittotunnistimen paristo on lähes tyhjä. Seuraava keittäminen voi keskeytyä tyhjän pariston takia. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vaihda paristo 3V CR2032. Lisätietoja löydät kappaleesta → "Pariston vaihto", Sivu 17.
Tunnistimen näyttö vilkahtaa kolme kertaa.	Yhteys keittotunnistimeen on katkennut. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pidä keittotunnistimen symboli painettuna 8-10 sekunnin ajan ja yhdistä uudelleen keittotason kanssa. Lisätietoja löydät kappaleesta → "Langattoman keittotunnistimen liittäminen", Sivu 16.
E 9000/E9010	Käyttöjännite on virheellinen ja se on tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ota yhteys sähköyhtiöön.
U400/E9011	Keittotasoa ei ole liitetty oikein. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Irrota keittotaso sähköverkosta. Liitä keittotaso liitäntäkaavion mukaan.
d E	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.

22.3 Laitteen normaalit äänet

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

23 Hävittäminen

23.1 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.

24 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.

24.1 Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

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

Tyyppikilpi löytyy:

- laitepassista.
- keittotason alapuolelta.

Mallinumero (E-Nr.) löytyy myös keraamisesta lasista. Huoltopalveluluettelon (KI) ja valmistenumeron (FD) voit hakea näyttöön myös kohdasta Perusasetukset → *Sivu 19*.

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

25 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.

25.1 Kuorrutteen sulatus

Ainekset 150 g tummaa suklaata (55 % kaakaota).

- Kattila Ø 16 cm ilman kantta
 - Keittäminen: tehotaso 1.5

25.2 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 1.5
- Kattila Ø 20 cm kannella, Määrä: 800 g
 - Kuumentaminen: kesto 2 min 30 s, tehotaso 9
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 1.5

25.3 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 1.5
- Kattila Ø 20 cm kannella Määrä: 1 kg
 - Kuumentaminen: kesto n. 2 min 30 s, tehotaso 9
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 1.5

25.4 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 kiehtaata, pidä kastike vielä 2 minuuttia keittoalueella jatkuvasti sekoittaen.
 - Valmistuksen jatkaminen: tehotaso 2

25.5 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 8.5
 - 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 8.5
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 3, sekoita 10 min kuluttua

25.6 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 8.5
 - 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 8.5
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 2.5

25.7 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 2.5

25.8 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

25.9 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

25.10 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.....	26
2	Undvika saksador	28
3	Miljöskydd och sparsamhet	29
4	Lämpliga kastruller, grytor och pannor.....	29
5	Lär känna.....	31
6	Användningsprincip	32
7	FlexInduction.....	33
8	MoveMode	34
9	Tidsfunktioner	35
10	PowerBoost.....	35
11	PanBoost	35
12	Varmhållningsfunktion	36
13	Överta inställningar	36
14	Assist.....	36
15	Trådlös koksensör	40
16	Barnspärr.....	42
17	Torkskydd.....	42
18	Individuell säkerhetsavstängning.....	42
19	Grundinställningar	43
20	Kastrulltest	44
21	Rengöring och skötsel	44
22	Avhjälpning av fel	45
23	Avfallshantering	46
24	Kundtjänst	47
25	Provrätter.....	47

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 transport-skador.

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 fackmässig 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 vill använda koksensörfunktionen ställer du in den kokzon där kastrullen med temperatursensör står.

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 un-

dervisats 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 hällar 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. hällram.

- ▶ 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 nätkabeln eller apparatens anslutningskabel skadas måste den bytas ut mot en speciell nätkabel eller anslutningskabel som du kan beställa från tillverkaren eller tillverkarens 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. 47

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.

Den trådlösa temperaturgivaren har ett batteri som kan skadas om det blir exponerat för höga temperaturer.

- ▶ Ta bort sensorn från kastrullen, grytan och förvara den inte nära några värmekällor.

Temperaturgivaren kan vara väldigt het när du tar av den från kastrullen eller grytan.

- ▶ Använd grytvantar eller kökshandduk när du tar av den.

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! – Fara! Magnetism!

Den trådlösa temperaturgivaren är magnetisk och kan skada elektroniska implantat som t.ex. pacemakers och insulinpumpar.

- ▶ Personer med elektroniska implantat måste hålla minst 10 cm avstånd till den magnetiska kontrollen.
- ▶ Ha aldrig kontrollen i fickorna.

⚠ VARNING! – Kvävningsrisk!

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 kontroller 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 Förpackningsmaterial

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 bottnar.

- Ojämn botten 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

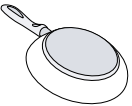
Kastruller, grytor och pannor gjorda för induktionshäll måste ha ferromagnetisk botten (som magneter fastnar på) som matchar kokzonen. Känner kokzonen inte av kastrullen, grytan eller pannan, ställ den på mindre kokzons-Ø.

4.1 Kastrullers, grytors och pannors storlekar och egenskaper

Du måste ta hänsyn till kastrullens, grytans och pannans storlek och material för att den ska registreras ordentligt. Alla kastrull-, gryt- och pannbottnar måste vara helt jämna och släta.

Kontrollera om kastruller, grytor och pannor är lämpliga med Kastrulltest. Du hittar mer information på

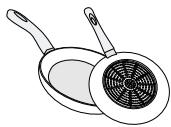
→ "Kastrulltest", Sid. 44.

Kastruller, grytor och pannor	Material	Egenskaper
Rekommenderad kastrull, gryta eller panna	Rostfri kastrull, gryta eller panna i sandwichmaterial med bra värmefördelning. Ferromagnetisk kastrull, gryta eller panna av stålemalj, gjutjärn eller rostfritt specialstål för induktionshäll.	De fördelar värmen jämnt, hettar upp snabbt och blir säkert avkända. Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp snabbt och registreras säkert.
 Lämplig	Botten är inte helt ferromagnetisk.	Är den ferromagnetiska delen mindre än botten-Ø, så blir bara den ferromagnetiska ytan uppvärmd. Då blir temperaturen inte jämnt fördelad.



Bottnar med aluminiumhalt.

Bottnarna har mindre effektupptagande, ferromagnetisk yta. 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.

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.

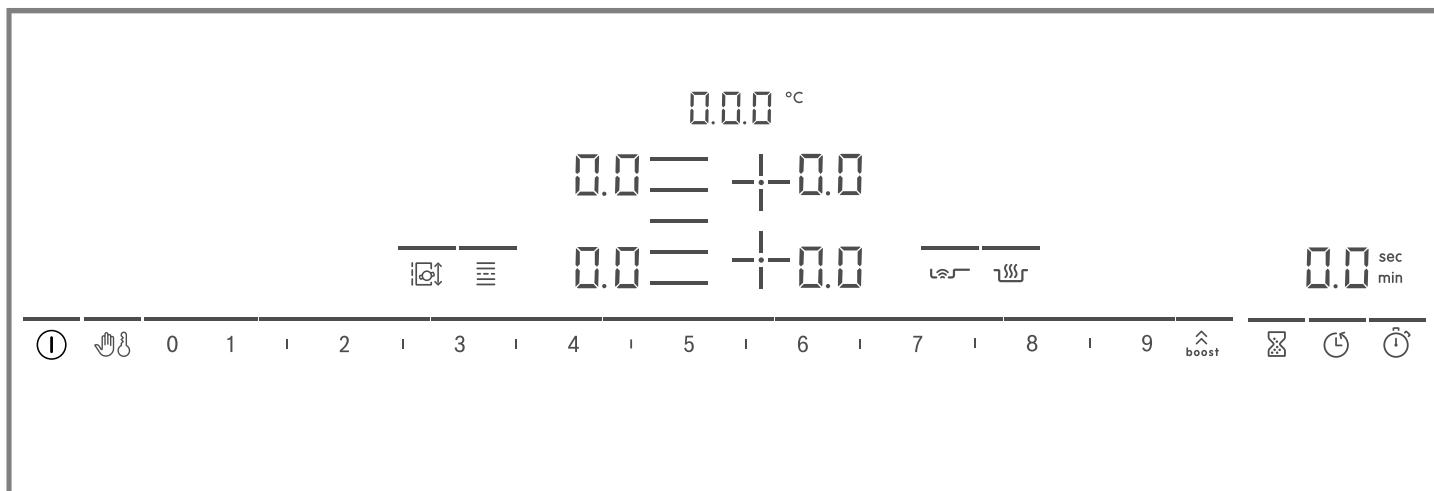
5 Lär känna

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.

Pekknappar

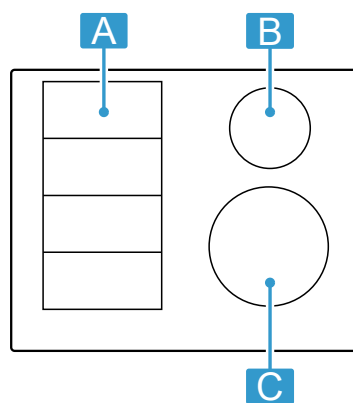
De symboler och kontroller som är tillgängliga just nu lyser när hällen värmer upp.

Sensor	Funktion
①	Huvudbrytare
🔒	Torkskydd
👶	Barnspärr
0 1 2 3...	Inställningsdel
⬆️ boost	PowerBoost / PanBoost
⌚	Timer
⏸️	Avstängningstimer
🕒	Count-up timer
🔥	Varmhållningsfunktion
👁️	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
🏠	MoveMode
+ / ☰	Välja kokzon

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 ☰☰☰☰	Effektläge 9	2 200 W
	PowerBoost	3 700 W
A ☰	Effektläge 9	3 300 W
	PowerBoost	3 700 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
	Flex-zon → "FlexInduction", Sid. 33
	Enkelkokzon



5.5 Restvärmeindikering

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

Indikering	Betydelse
<i>H</i>	Kokzonen är het.
<i>h</i>	Kokzonen är varm.

6 Användningsprincip


6.1 Slå på hällen

- ▶ Tryck på . Enheten ger signal. Symbolerna för kokzonerna och tillgängliga funktioner lyser.  lyser vid kokzonerna.
- ✓ 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  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.

6.4 Matlagningstips

- Rör om då och då när du värmer på puréer, redda 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", Sid. 29


1. Tryck på  för den kokzon du vill ha.
✓ Indikeringen  lyser kraftigare.
2. Välj 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. Välj 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 - 1.5	-
Smör, honung, gelatin	1 - 2	-
Värma på och varmhålla		
Grytor, t.ex. linsgryta	1.5 - 2	-
Mjök ¹	1.5 - 2.5	-
Varmkorv ¹	3 - 4	-
Tina och värma på		
Spenat, djupfryst	3 - 4	15 - 25
Gulasch, djupfryst	3 - 4	35 - 55
Sjuda		

¹ Utan lock

² Förvärm på effektläge 8 - 8,5

	⏱	⌚ min
Kroppkakor ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk ¹	4 - 5	10 - 15
Vitsås, t.ex. béchamelsås	1 - 2	3 - 6
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3 - 4	8 - 12
Sjuda, ånga, svetta		
Ris, med dubbel vattenmängd	2.5 - 3.5	15 - 30
Risgrynsgröt ²	2 - 3	30 - 40
Skalpotatis	4.5 - 5.5	25 - 35
Kokt potatis	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Gryta	3.5 - 4.5	120 - 180
Soppor	3.5 - 4.5	15 - 60
Grönsaker	2.5 - 3.5	10 - 20
Grönsaker, djupfrysta	3.5 - 4.5	7 - 20
Tryckkoka gryta	4.5 - 5.5	-
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 pane- rad	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, djupfryst	6 - 7	6 - 12
Kotletter, opanerade eller pane- rade	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 - 8,5		

	⏱	⌚ min
Fågelbröst, djupfryst	5 - 6	10 - 30
Pannbiffar (3 cm tjocka)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgare (2 cm tjocka)	6 - 7	10 - 20
Fisk och fiskfilé, opanerad	5 - 6	8 - 20
Fisk och fiskfilé, panerad	6 - 7	8 - 20
Fisk, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6 - 7	8 - 15
Räkor och krabbor	7 - 8	4 - 10
Sautera färskas grönsaker och svamp	7 - 8	10 - 20
Middagsrätter, strimlade wok- grönsaker, strimlat kött i asia- tisk stil	7 - 8	15 - 20
Djupfryst mat, t.ex. stekmat	6 - 7	6 - 10
Pannkakor, stek i följd	6.5 - 7.5	-
Omelett (stek i följd)	3.5 - 4.5	3 - 10
Oljestekt ägg	5 - 6	3 - 6
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 doppad i fri- tyrsmet	6 - 7	-
Grönsaker, svamp, panerade eller doppade i frityrsmet eller tempura	6 - 7	-
Småkakor, t.ex. klenäter/mun- kar, tempurafrukt	4 - 5	-
¹ Utan lock		
² Förvärm på effektläge 8 - 8,5		

7 FlexInduction

Den flexibla kokzonen gör att du kan ställa på grytor och pannor av alla slags former och storlekar. De består av fyra induktorer som fungerar oberoende av varandra. Det är bara den del grytan, pannan täcker som blir aktiverad när du använder flexibel kokzon.

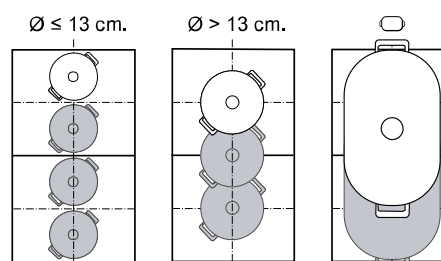
7.1 Placera kastruller, grytor och pannor


Du kan konfigurera den flexibla kokzonen på två sätt beroende på grytan, pannan du använder. Vi rekommenderar att du centrerar grytan eller pannan ordentligt som bilderna visar för bra registrering och värmefördelning.

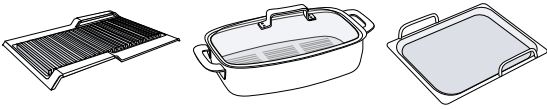
Som sammanhängande kokzon

Rekommenderas för tillagning med bara en gryta, panna.

- Placera grytan, pannan efter storleken:

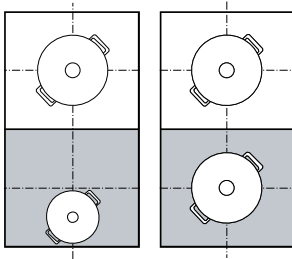


- Rekommenderad avlång gryta, panna 




Som två oberoende kokzoner


Rekommenderas för tillagning med två grytor, pannor. Du kan använda främre och bakre zonerna oberoende av varandra och ställa in egna effektlägen för dem.



7.2 Slå på FlexInduction

- Sätt grytan, pannan på kokzonen.
 - Välj kokzon.
- ✓ Enheten delar eller slår ihop kokzonerna automatiskt beroende på grytans, pannans storlek och placering.
 - ✓ Flex-zonen är hopkopplad och  lyser.

Anmärkningar

- Du kan ändra kokzonsinställningarna genom att trycka på .
- Såhär ändrar du den flexibla kokzonens grundinställning: I kap. Grundinställningar får du reda på hur du gör. → Sid. 43
- Flyttar du eller lyfter av grytan, pannan på en aktiv, hopkopplad kokzon, så påbörjar enheten en automatisk sökning. Varje gryta, panna sökning hittar på kokzonen blir uppvärmd med tidigare valt effektläge.

8 MoveMode

Med funktionen ändrar du kastrullens, grytans eller pannans effektläge genom att bara skjuta den fram eller tillbaka på den flexibla kokzonen. Zonen är indelad i tre delar med olika effektlägen.

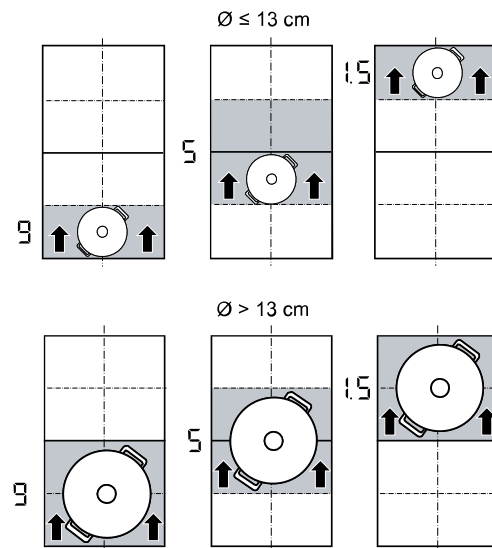
8.1 Placera och flytta kastruller, grytor och pannor

Använd bara en kastrull, gryta eller panna. Kokzonsdelen beror på vilken kastrull, gryta eller panna du använder samt hur stor den är och var den står.

Varje kokzonsdel har ett förinställt effektläge:



- Främre delen = effektläge 9
- Mellandelen = effektläge 5
- Bakre delen = effektläge 1.5

Du kan ändra grundinställningens förinställda effektlägen. I kap. Grundinställningar får du reda på hur du gör → Sid. 43.



8.2 Slå på MoveMode


Krav: Ställ bara en kastrull, gryta eller panna på den flexibla zonen.

- Välj en av de båda flexibla zonerna.
 - Tryck på .
- ✓ Effektläget för delen med kastrullen, grytan eller pannan lyser vid  på kokzonsindikeringen.
 - ✓ Funktionen är på.

Notera: Du kan ändra kokzonsdelarnas effektlägen under tillagningen.

8.3 Slå av MoveMode

- ▶ Tryck på 

- ✓ Indikeringen vid  slår av.
- ✓ Funktionen slår av.

9 Tidsfunktioner




Hällen har olika tillagningstidsfunktioner:

- Avstängningstimer
- Timer
- Count-up timer

9.1 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 .
 - ✓ Kokzonsindikeringen  tänds.
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.
4. Bekräfta med .
 - ✓ Tillagningstiden börjar räkna ned.
 - ✓ Enheten ger ljudsignal och kokzonen slår av när tillagningstiden går ut.

Anmärkningar

- Programmerar du in en tillagningstid för en kokzon och PerfectFry Sensor är på, så går tillagningstiden inte igång förrän valt temperaturläge är uppnått.
- Programmerar du in en tillagningstid för en kokzon och PerfectCook 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 tiden på inställningsdelen eller ställ in på  för att radera tiden.

3. Bekräfta med .




9.2 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 .
2. Ställ in den tid du vill ha på inställningsdelen.
3. Bekräfta med .
 - ✓ Tiden börjar räkna ned.
 - ✓ När tiden har gått hörs en signal och displayerna blinkar.


Timer ändra eller stänga av

1. Tryck på .
2. Ändra timertiden på inställningsdelen eller ställ in på  för att radera tiden.
3. Bekräfta med .



9.3 Count-up timer

Stoppuret visar tiden som gått sedan du slog på funktionen.


Slå på Count-up timer

- ▶ Tryck på .
- ✓ Tiden börjar räkna ned.

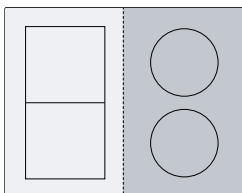
Slå av Count-up timer

1. Tryck på . Stoppuret stannar. Timerindikeringarna fortsätter lysa.
2. Tryck på . Indikeringarna slocknar.



10 PowerBoost

Funktionen kokar upp stora vattenvolymer snabbare än med .

Funktionen fungerar bara på resp. kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på.






10.1 Slå på PowerBoost

1. Välj kokzon.
2. Tryck till på . Symbolen  tänds.
 - ✓ Funktionen är på.

Notera: Du kan även slå på funktionen när du lagar mat med hopkopplad FlexZone.

10.2 Slå av PowerBoost

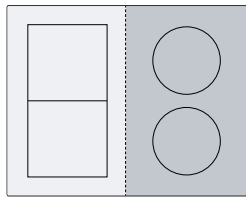
1. Välj kokzon.
2. Tryck till på . Indikeringen  slocknar och kokzonen återgår till effektläge .
 - ✓ Funktionen slår av.

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

11 PanBoost

Funktionen hettar upp pannor snabbare än med .

Funktionen fungerar bara på resp. kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på.



11.1 Användningsrekommendationer

- Lägg inte lock på stekpannan.
- Hetta aldrig upp tomma pannor utan uppsikt.
- Använd kalla pannor.
- Använd pannor med helt jämn botten. Använd inte pannor med tunn botten.

11.2 Slå på PanBoost

1. Välj kokzon.
2. Tryck till två gånger på tänds.
✓ Funktionen är på.

Notera: Du kan även slå på funktionen när du lagar mat med hopkopplad FlexZone.

11.3 Slå av PanBoost

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

Notera: Funktionen slår av automatiskt efter 30 sekunder för att undvika höga temperaturer.

12 Varmhållningsfunktion

Du kan använda funktionen för att smälta choklad och smör samt varmhålla mat.

12.1 Slå på Varmhållningsfunktion

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

12.2 Slå av Varmhållningsfunktion

1. Välj kokzon.
2. Tryck till på slocknar.
✓ Funktionen slår av.

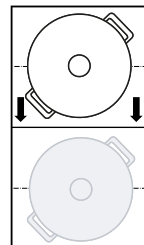
13 Överta inställningar

Funktionen överför effektläge, inställd tillagningstid och vald kokfunktion från en kokzon till en annan.

13.1 Överta inställningar

Krav: Flytta kastrullen, grytan eller pannan till en kokzon som inte är på och som du inte förinställt eller använt tidigare.

1. Flytta kastrullen, grytan eller pannan.



Kastrullen, grytan eller pannan blir registrerad och på den nya kokzonsindikeringen blinkar växelvis tidigare valt effektläge och .

2. Välj den nya kokzonen för att överta inställningarna. Enheten ställer in effektläget på från den ursprungliga kokzonen.
✓ Inställningarna blir överförda till den nya kokzonen.

14 Assist

Matlagningssguiden ger dig smidig matlagning och suveräna slutresultat.

När du valt den temperatur du vill ha, så mäter givarna temperaturen på kastrullen, grytan eller pannan och håller den konstant under tillagningen.


Fördelar

- När vald temperatur är uppnådd, så hålls den konstant, vilket sparar effekt.

- Oljan blir inte överhettad och maten kokar inte över.






14.1 PerfectFry Sensor

Passar för att tillaga och reducera såser, göra pannkakor, smörsteka ägg, steka grönsaker och biffar till den tillagningsgrad du vill ha med full kontroll på temperaturen.

Funktionen finns på alla kokzoner markerade med symbolen .



Temperaturlägen

Temperaturlägen för matlagning.

Läge	Temperatur	Funktioner	Kastruller, grytor och pannor
1	120°C	Koka och reducera såser, steka grönsaker	
2	140°C	Bryna på i olivolja eller smör	
3	160°C	Steka fisk och grova livsmedel	
4	180°C	Friterar panerat, fryst och grillat	
5	215°C	Högtemperaturgrill och grillplatta	

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
Teppanyaki 	Flex-zon
Grill 	Flex-zon

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.

Slå på PerfectFry Sensor



- Sätt tom panna på kokzonen.
- Välj kokzon och tryck sedan på .
- Ställ in det temperaturläge du vill ha på inställningsdelen inom 10 sekunder.
 - ✓ Funktionen går igång.  blinkar tills inställd måltemperatur är uppnådd.
 - ✓ Är måltemperaturen uppnådd, så ger enheten signal och  slutar blinka.
- Lägg i stekfett och mat i stekpannan.

Notera: Behöver du mer än 2,5 dl olja vid tillagningen, tillsätt oljan och vänta några sekunder innan du lägger i maten.

Slå av PerfectFry Sensor

- ▶ Välj kokzon och tryck sedan på .
- ✓ Funktionen slår av.

Tillagningsrekommendationer med PerfectFry Sensor

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

-  Stekpanna
-  Teppanyaki
-  Grillplatta

	Kastruller, grytor och pannor		 min
Kött			
Schnitzel	  	4	6-10
Schnitzel, panerad		4	6-10
Filé	  	4	6-10
Kotletter	  	3	10-15
Cordon bleu, wienerschnitzel		4	10-15
Biff, rare, 3 cm tjock	  	5	6-8
Biff, medium, 3 cm tjock	  	5	8-12
Biff, well done, 3 cm tjock	  	4	8-12
T-bensstek, rare, 4,5 cm tjock	  	5	10-15
T-bensstek, medium, 4,5 cm tjock	  	5	20-30
Fågelbröst, 2 cm tjockt	  	3	10-20
Fläsk	  	2	5-8
Köttfärs		4	6-10
Hamburgare, 1,5 cm tjock	  	3	6-15
Frikadeller, 2 cm stora		3	10-20
Grillkorv	  	3	8-20
Chorizo, färskkorv	  	3	10-20
Spett, kebaber	  	3	10-20
Gyros		4	7-12
Fisk och skaldjur			
Fiskfilé	  	4	10-20
Fiskfilé, panerad		4	10-20
Stekt fisk, hel	  	3	10-20
Sardiner	  	4	6-12
Scampi, räkor	  	4	4-8
Bläckfisk	  	4	6-12
Äggrätter			
Smörstekt ägg		2	2-6
Stekta ägg		4	2-6
Äggröra		2	4-9
Omelett		2	3-6
Fattiga riddare		3	4-8
Crêpes, blinier, tortitas, tacos		5	1-3
Grönsaker			
Stekpotatis		5	6-12
Pommes frites		4	15-25
Rårakor		5	2-4
Lök, stekt vitlök		2	2-10
Lökringar		3	5-10
Zucchini, aubergine, paprika	  	2	4-12
Grön sparris	  	3	4-15
Svamp	  	4	10-15

	Kastruller, grytor och pannor	⌚ min
Sveta grönsaker i olja		1 10-20
Grönsaker i tempurasmät		4 5-10
Frysvaror		
Chicken nuggets		4 10-15
Fiskpinnar		4 8-12
Pommes frites		5 4-8
Stekmat		3 6-10
Vårullar		4 10-30
Pastejer, kroketter		5 3-8
Såser		
Tomatsås		1 25-35
Béchamelsås		1 10-20
Ostsås		1 10-20
Söta såser		1 15-25
Reducerade såser		1 25-35
Fler		
Stekt ost		3 7-10
Krutonger		3 6-10
Rostat bröd		4 4-8
Torkad färdigmat		1 5-10
Rostade mandlar, valnötter, pinjenötter		4 3-15
Popcorn		5 3-4

14.2 PerfectCook Sensor

Funktionen kan värma på, sjuda, koka, tillaga, tryckkoka samt fritera mat i gryta med mycket olja med kontrollerad temperatur.

Du behöver trådlös koksensorn för att använda funktionerna.

Funktionen fungerar för alla kokzoner på vanliga kastruller, grytor med trådlös koksensorn.

Temperaturlägen

Temperaturlägen för matlagning.

Läge	Temperatur	Funktioner	Kastruller, grytor och pannor
1	70°C	Värma på och varmhålla	
2	90°C	Tillagning	
3	100°C	Koka upp	
4	120°C	Tryckkoka	
5	180°C	Fritera	

Tips PerfectCook Sensor

- Den trådlösa koksensorn mäter vätsketemperaturen genom silikonlappen som sitter på behållaren. Silikonlappen måste vara helt täckt av vätskan den ska mäta för att ge rätt mätning.
- Den trådlösa koksensornramen och kastrullens, grytans silikonlapp måste vara helt torra innan du påbörjar tillagningen.
- Ta inte bort den trådlösa koksensorn vid pågående tillagning. Ta försiktigt bort sensorn efter tillagningen, den kan vara het.
- Använd lock, så spar du effekt
- Ställ kastrullen, grytan så att den trådlösa koksensorn pekar ut åt sidan från hällen.
- Sätt aldrig den trådlösa koksensorn på en annan het kastrull, gryta för att undvika överhettning.

Slå på PerfectCook Sensor

Krav: Koppla upp den trådlösa koksensorn.

- Sätt på den trådlösa koksensorn på kastrullen, grytan.
- Ställ en kastrull, gryta med tillräckligt med vätska på den kokzonen du vill ha och lägg på locket.
- Välj den kokzon som kastrullen, grytan med den trådlösa koksensorn står på. Tryck sedan mitt på den trådlösa koksensorn.
 - ✓ lyser på kontrollerna.
- Välj matchande temperaturläge för den mat du ska koka.
 - ✓ Funktionen är på.
 - ✓ blinkar tills vattnet eller oljan uppnått rätt temperatur för att lägga i maten. Enheten ger signal och temperatursymbolen slutar blinka.
- Ta av locket och lägg i maten när enheten ger signal. Lämn locket på vid tillagning.

Slå av PerfectCook Sensor

- Välj kokzon.
- Sätt inställningsintervallet till .
- ✓ Funktionerna slår av.

Notera: Vänta ca 10 sekunder innan du slår på kokfunktionerna igen.

Tillagningsrekommendationer med PerfectCook Sensor

Följande tabell innehåller perfekt temperaturläge för ett urval maträtter. Temperatur $^{\circ}\text{C}$ och tillagningstid \ominus min beror på livsmedlets mängd, typ och kvalitet.

Värma på och varmhålla

	$^{\circ}\text{C}$	\ominus min
Värma på gulasch	70	10-20
Värma glögg	70	5-15

Sjuda

	$^{\circ}\text{C}$	\ominus min
--	--------------------	---------------

Kött

Grillkorv	90	10-20
-----------	----	-------

Fisk

Ångkokt fisk	90	15-20
--------------	----	-------

Ägg

Pocherade ägg	90	2-5
---------------	----	-----

	⌘ °C	⌚ min
Potatis		
Potatisklimp	90	30-40
Pasta och gryn		
Ris	90	25-35
Förvällt ris	90	25-35
Fullkornsrisk	90	45-55
Ris, basmati, thailändskt	90	8-12
Vildris	90	20-30
Polenta	90	3-8
Mannagrynsgröt	90	5-10
Soppor		
Redda snabbsoopor	90	10-15
Dessertes		
Risgrynsgröt	90	40-50
Havregrynsgröt	90	10-15
Chokladpudding	90	3-5
Fler		
Mjök	90	3-10
Koka upp		
	⌘ °C	⌚ min
Kött		
Järpar	100	20-30
Kyckling	100	60-90
Kalv	100	60-90
Äggrätter		
Kokta ägg	100	5-10
Grönsaker och baljväxter		
Broccoli	100	10-20
Blomkål	100	10-20
Brysselkål	100	30-40
Gröna bönor	100	15-30
Kikärtor	100	60-90
Ärtor	100	15-20
Gröna linser	100	45-60
Potatis		
Gnocchi	100	3-6
Potatis, kokt	100	30-45
Sötpotatis	100	30-45
Pasta och gryn		
Durumpasta	100	7-10
Färsk pasta	100	3-5
Fullkornspasta	100	7-10
Durumpasta, fylld	100	15-20
Färsk pasta, fylld	100	5-8
Quinoa	100	10-12
Soppor		
Hemgjord fond	100	60-90
Snabbsoopor	100	5-10
Dessertes		

	⌘ °C	⌚ min
Kompott	100	15-25
Frysvaror		
Gröna bönor	100	15-30
Tryckkoka		
	⌘ °C	⌚ min
Kött		
Kyckling	120	15-25
Kalv	120	15-25
Grönsaker och baljväxter		
Grönsaker	120	3-6
Kikärtor	120	25-35
Gröna linser	120	10-20
Bönor	120	25-35
Potatis		
Potatis	120	10-20
Sötpotatis	120	10-20
Pasta och gryn		
Ris	120	6-8
Fullkornsrisk	120	12-18
Soppor		
Hemgjord fond	120	20-30
Friteras med mycket olja		
Använd lock för att hetta upp oljan och ta av för att steka maten.		
	⌘ °C	⌚ min
Kött		
Kycklingdelar	180	10-15
Järpar	180	10-15
Fisk		
Fisk, doppad i frityrsmet, panerad	180	10-15
Grönsaker och baljväxter		
Grönsaker doppade i frityrsmet, panerade	180	4-8
Champinjoner, panerade eller doppade i frityrsmet	180	4-8
Dessertes		
Munkar, donuts och klenäter	180	5-10
Frysvaror		
Pommes frites	180	4-8


14.3 Trådlös koksensör

Du måste köpa en trådlös koksensör för att använda PerfectCook Sensor.




Du kan köpa trådlös koksensör hos service, i vår onlineshop eller i www.bosch-home.com-butik.

Koppla upp trådlös koksensör

Koppla upp den trådlösa koksensorn mot kontrollerna såhär:

- Välj grundinställningen **c 4**. Grundinställningar → Sid. 43
- ✓ - tänds.
- Välj en kokzon med lysande kokzonsindikering. Enheten ger signal.  blinkar.
- Tryck till mitt på den trådlösa koksensorn inom 30 sekunder.
 - Du får upp uppkopplingsstatus mellan koksensör och kontroller på kokzonsindikeringen efter några sekunder.

Resultat

	Felfri uppkoppling	PerfectCook Sensor finns.
	Felaktig uppkoppling	Kommunikationsfel <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gör om uppkopplingen. Får du upp ! igen, kontakta service.
	Felaktig uppkoppling	Kommunikationsfel <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bluetooth-kommunikationsfel. Gör om uppkopplingen. ▪ Du har inte tryckt mitt på den trådlösa koksensorn inom 30 sekunder efter att du valt kokzon. Gör om uppkopplingen. ▪ Den trådlösa koksensorns batteri är slut. Byt batteri, återställ den trådlösa koksensorn och gör om uppkopplingen.

Återställa den trådlösa koksensorn

- Tryck mitt på koksensorn i ca 8 - 10 sekunder.

- ✓ Den trådlösa koksensorns LED-indikering tänds tre gånger under förloppet.
 - ✓ Återställningen börjar tredje gången LED:n tänds.
- Sluta trycka mitt på den trådlösa koksensorn.
 - ✓ Den trådlösa koksensorn är återställd när LED:n slocknar.
 - Gör om uppkopplingen från punkt 2.

Ställa in kokpunkten

Vattnets kokpunkt beror på hur högt över havet du befinner dig. Kokar vattnet för mycket eller för lite, så kan du ställa in kokpunkten. Gör såhär:

Välj grundinställningen **c 4**. Grundinställningar → Sid. 43

Fals	Inställning c 4
0 möh	1
100 - 200 möh	2
200 - 400 möh	3¹
400 - 600 möh	4
600 - 800 möh	5
800 - 1000 möh	6
1000 - 1200 möh	7
1200 - 1400 möh	8
Över 1400 möh	9

¹ Grundinställning

Notera: Temperatur 3/100°C räcker för att koka effektivt, men vill du ställa in intensivare kokning, så kan du välja ett lägre läge.

15 Trådlös koksensör

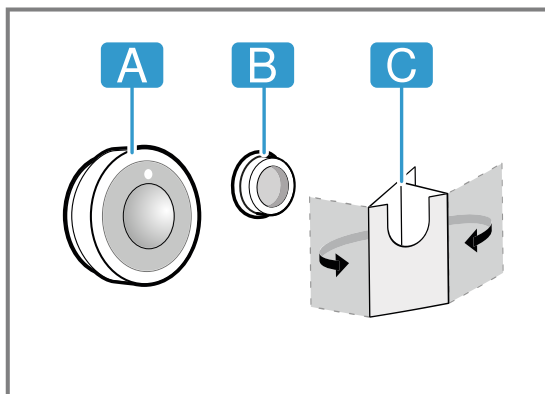
Du måste köpa en trådlös koksensör för att använda PerfectCook Sensor.

Du kan köpa trådlös koksensör hos service, i vår onlineshop eller i www.bosch-home.com-butik.

15.1 Medföljande tillbehör

Kontrollera efter uppackningen att inga delar är transportskadade och att leveransen är komplett.

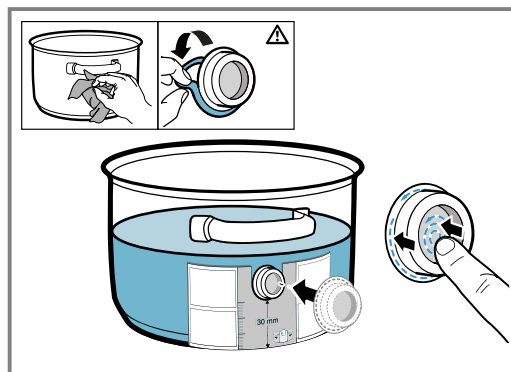
- **A** Trådlös koksensör
- **B** Silikonlapp
- **C** Mall



15.2 Sätta på silikonlappen

Silikonlappen håller koksensorn på kastrullen, grytan. Sätt på kastrullen, grytan såhär:

- Fästyten på kastrullen, grytan, pannan måste vara fri från fett. Rengör kastrullen, grytan, pannan, torka av ordentligt och sprita t.ex. fästyten.
- Ta bort skyddsfolien från silikonlappen. Fäst silikonlappen på rätt höjd utvändigt på kastrullen, grytan med den medföljande mallen.



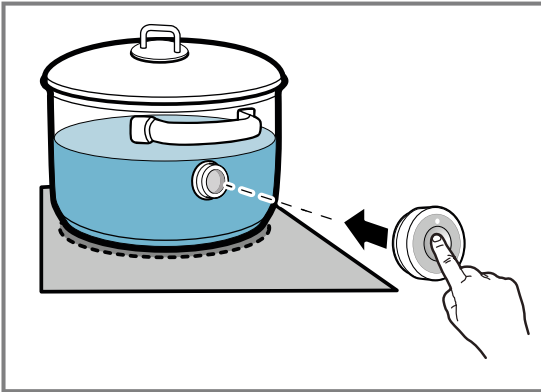
- Tryck fast hela ytan på silikonlappen, även innerdelen.
- Låt limmet torka en timme. Använd eller rengör inte kastrullen, grytan under den tiden.

Notera: Sätt på ny silikonlapp om den lossar. Du kan köpa 5-pack med silikonlappar i butik, hos service eller på vår officiella webbsajt www.bosch-home.com, ange artikelnummer 17007119.

Lim bryts ned med tiden vid lagring. Sätt på silikonlapparna direkt när du får dem på behållarna, så undviker du det.

15.3 Sätta på den trådlösa koksensorn

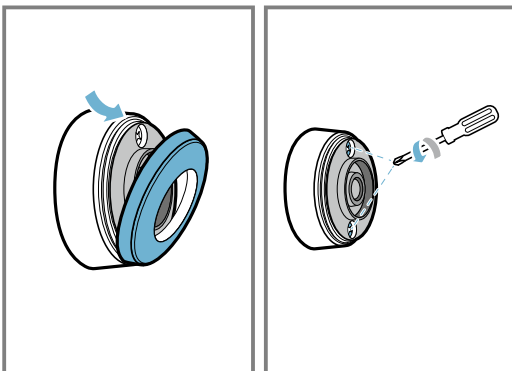
1. Se till så att silikonlappen är helt torr innan du sätter på koksensorn.
2. Sätt koksensorn så att den sitter perfekt på silikonlappen.



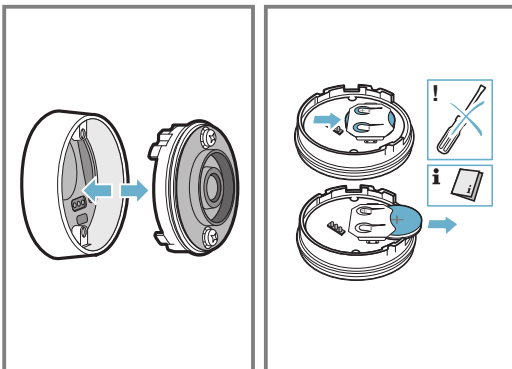
15.4 Byta batteri

Tänds inte LED:n på den trådlösa koksensorn när du trycker, så är batteriet slut. Byta batteri:

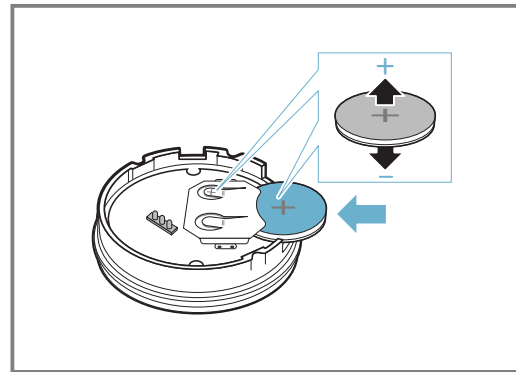
1. Ta av silikonlocket på koksensornhöljets underdel och skruva ur de båda skruvarna med mejsel.



2. Öppna koksensornlocket och ta ut batteriet ur sockeln.

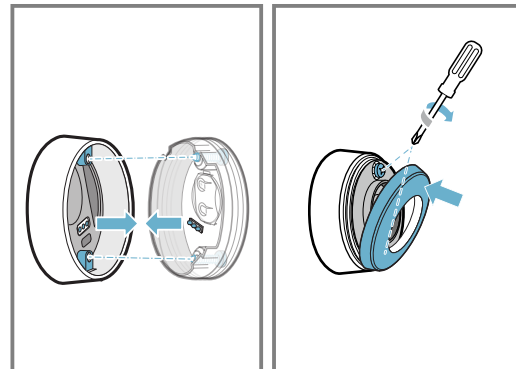


3. Sätt i nytt batteri och följ anvisningarna om batteripolerna. Använd bara kvalitetsbatterier av CR2032-typ.



Notera: Använd inga metallföremål för att få bort batteriet. Rör inte batterianslutningarna.

4. Stäng koksensornlocket. Skruvurtagen på locket ska passa in i fördjupningarna på höljesunderdelen. Fäst silikonlocket på koksensornhöljets underdel och skruva åt skruvarna med mejsel.



15.5 Rengöring

Koksensorn

Rengör med fuktad trasa. Maskindiska inte och blöt inte ned den.

Ta bort koksensorn från kastrullen, grytan när du inte använder den och förvara den rent, säkert och inte nära värmekällor.

Silikonlapp

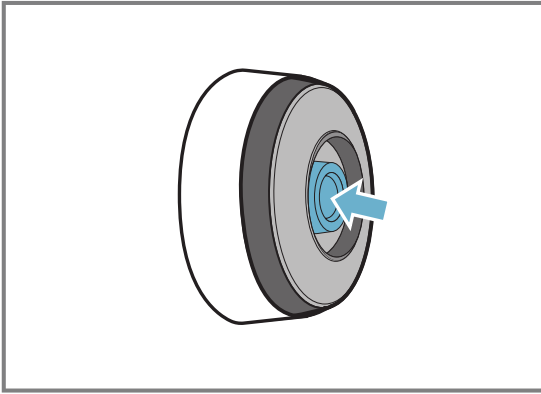
Rengör och torka av koksensorn innan du sätter på den. Går att maskindiska.

Notera: Låt inte kastrullen, grytan med silikonlappen ligga för länge i diskvattnet.

Den trådlösa koksensorns fönster

Håll fönstret rent och torrt. Viktigt!

1. Ta bort smuts och fettstänk med jämna mellanrum.
2. Rengör med trasa eller topz och fönsterputs.



Anmärkningar

- Rengör inte hällen med hårda, grova objekt som spiralborstar eller skursvampar och använd inte skurmedel.

- Rör inte den trådlösa koksensorns fönster med fingrarna så att det blir smutsigt eller repat.

15.6 Överensstämmelseintyg




BSH Hausgeräte GmbH intygar att funktionen trådlös koksensorn uppfyller grundkraven samt övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU. Utförligare överensstämmelseintyg enligt direktiv RED hittar du på www.bosch-home.com på enhetens produktsida under rubriken Övriga dokument. Loggan och varumärket Bluetooth® är registrerade varumärken som tillhör Bluetooth SIG och BSH Hausgeräte GmbH:s användning av varumärkena är licensierad. Alla andra varumärken och produktnamn tillhör resp. företag.

16 Barnspärr



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

16.1 Slå på Barnspärr

Krav: Hällen måste vara av.

1. Tryck till på .
 2. Tryck på  i 4 sekunder.
- ✓ Indikeringen  lyser i 10 sekunder.
 - ✓ Hällen är spärrad.

16.2 Slå av Barnspärr

1. Tryck till på .
 2. Tryck på  i 4 sekunder.
- ✓ Spärren slår av.



16.3 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. 43*.

17 Torkskydd


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

17.1 Slå på Torkskydd

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

17.2 Slå av Torkskydd

Slå av funktionen tidigare:

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

18 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.

19 Grundinställningar

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


19.1 Översikt över grundinställningarna

Indikering	Inställning	Värde
c 1	Barnspärr	0 - Manuell. ¹ 1 - Automatisk. 2 - Av.
c 2	Ljudsignaler	0 - Kvitterings- och felsignal är av. 1 - Bara felsignal är på. 2 - Bara kvitteringssignal på. 3 - Alla ljudsignaler är på ¹ .
c 3	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.
c 4	Välj inställning efter höjd över havet:	1-2 - Minska. 3 - Grundinställning. 4-9 - Öka.
c 5	Automatisk avstängning av kokzonerna.	00 - avstängd. ¹ 01-99 - Minuter till automatisk avstängning.
c 6	Ljudsignaltid när timern går ut	1 - 10 sekunder ¹ 2 - 30 sekunder 3 - 1 minut
c 7	Effektbegränsning Begränsar hällens totaleffekt om det behövs pga. husets elinstallation. Tillgängliga inställningar beror på hällens maxeffekt (se 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. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Rek. vid 13 A 3.5 - 3500 W. Rek. vid 16 A. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. Rek. vid 20 A. ... 9 - Hällens maxeffekt.
c 11	MoveMode Ger möjlighet att ändra de förinställda effektlägena på den flexibla kokzonens kokzonsdelar. Välj en av kokzonerna, ställ in det effektläge du vill på inställningsdelen och tryck på  för att bekräfta det nya effektläget.	9 - Förinställt effektläge för främre kokzonen. 5 - Förinställt effektläge för mittkokzonen. 1.5 - Förinställt effektläge för bakre kokzonen.
c 12	Kastrulltest Funktionen kontrollerar kastrullernas, grytor-nas och pannornas kvalitet.	0 - Olämplig. 1 - Inte optimal. 2 - Lämplig.
c 13	FlexInduction Ändra hur Flex-zonläget slår på.	0 - Som två oberoende kokzoner. ¹ 1 - Som en sammanhängande kokzon.
c 14	Koppla upp den trådlösa koksensorn mot hällen.	0 - Felfri uppkoppling. 1 - Feluppkoppling pga. överföringsfel. 2 - Feluppkoppling: pga. koksensorfel.
c 0	Återställa till fabriksinställningarna	0 - Individuella inställningar ¹ . 1 - Fabriksinställningar.


¹ Fabriksinställning

19.2 Till grundinställningarna






Krav: Hällen måste vara av.

1. Tryck på  för att slå på hällen.

2. Tryck 4 sekunder på  inom 10 sekunder.

Produktinformation	Indikering
Förteckning över teknisk support (TK)	
Tillverkningsnummer	Fd
Tillverkningsnummer 1	02
Tillverkningsnummer 2	05

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

- Tryck på  för att hoppa till grundinställningarna.
 - ✓   lyser som förinställning.
- Tryck på  tills du får upp den inställning du vill ha.
- Välj den inställning du vill ha på inställningsdelen.
- Tryck 4 sek. på .
 - ✓ Inställningarna är sparade.

19.3 Avbryta ändra grundinställningar

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

20 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. 43




20.1 Kör Kastrulltest

Den flexibla kokzonen är inställd som en enda kokzon, så kontrollera bara en kastrull, gryta eller panna.

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

20.2 Kontrollera resultatet

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

Resultat
 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.
 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.

21 Rengöring och skötsel

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

21.1 Rengöringsmedel

Lämpliga rengöringsmedel och glasskrapa hittar du hos service, i butik eller i onlineshopen 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

21.2 Rengöra hällen

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

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

- Ta bort grovsmuts med en glasskrapa.
- Rengör hällen med hällrengöring. Följ rengöringsanvisningarna på rengöringsmedlets förpackning.

Tips!

- Specialsvampar för hällrengöring ger bra rengöringsresultat.
- Håll botten ren på kastruller, grytor och pannor, så håller du hällytan i gott skick.

21.3 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.

2. Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.
Torka torrt med mjuk trasa.

22 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!

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- ▶ Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.
→ "Kundtjänst", Sid. 47

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om nätkabeln eller apparatens anslutningskabel skadas måste den bytas ut mot en speciell nätkabel eller anslutningskabel som du kan beställa från tillverkaren eller tillverkarens kundtjänst.

22.1 Varningar

Anmärkningar

- Får du upp E på displayerna, håll resp. kokzonssensor 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.

22.2 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 kopplingsschemat 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 8 207, 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>F5</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>F5</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>F0</i>	Överta inställningar slås inte på. ▶ Tryck på någon av knapparna för att slå av felindikeringen. Du kan fortsätta laga mat som vanligt, men utan att använda Överta inställningar-funktionen. Kontakta service.
<i>F8</i>	Kokzonen har varit på länge utan avbrott. ▶ Individuell säkerhetsavstängning är på. Tryck på någon av knapparna för att ställa in kokzon och slå av displayen.

Fel	Orsak och felsökning
<i>E8202</i>	Koksensorn är överhettad och kokzonen har slagit av <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vänta tills koksensorn svalnat ordentligt och slå sedan på funktionen igen.
<i>E8203</i>	Koksensorn blev överhettad och slog av alla kokzoner. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ta bort koksensorn från kastrullen, grytan när du inte använder den och förvara den inte nära kokzoner eller värmekällor. Slå på kokzonerna.
<i>E8204</i>	Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Byt 3 V-batteri CR2032. Du hittar mer information i avsn. → "Byta batteri", Sid. 41
<i>E8205</i>	Uppkopplingen mot koksensorn är bruten. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Slå av och på funktionen igen.
<i>E8206</i>	Koksensorn är trasig. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakta service.
Den trådlösa koksensornindikeringen lyser inte.	Den trådlösa koksensorn reagerar inte och indikeringen tänds inte. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Byt 3 V-batteri CR2032. Du hittar mer information i avsn. → "Byta batteri", Sid. 41. ▶ Är problemet kvar, tryck på symbolen på koksensorn i 8-10 sekunder och koppla sedan upp koksensorn igen mot hällen. Du hittar mer information i avsn. → "Koppla upp trådlös koksensorn", Sid. 39. ▶ Är problemet kvar, kontakta service.
Sensorindikeringen blinkar 2 ggr.	Koksensorns batteri är snart slut. Nästa tillagning kan bli avbruten pga. att batteriet tar slut. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Byt 3 V-batteri CR2032. Du hittar mer information i avsn. → "Byta batteri", Sid. 41.
Sensorindikeringen blinkar 3 ggr.	Uppkopplingen mot koksensorn är bruten. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tryck på symbolen på koksensorn i 8-10 sekunder och koppla sedan upp koksensorn igen mot hällen. Du hittar mer information i avsn. → "Koppla upp trådlös koksensorn", Sid. 39.
<i>E 9000/E9010</i>	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakta elleverantören.
<i>U400/E9011</i>	Hällen är felansluten. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gör hällen strömlös. Anslut hällen som kopplingsdiagrammet anger.
<i>d E</i>	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.

22.3 Normala enhetsljud

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

23 Avfallshantering

23.1 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.

24 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.

24.1 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. 43* . Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem.

25 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.

25.1 Smält choklad

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

- Ø 16 cm-kastrull utan lock
 - Tillagning: effektläge 1.5

25.2 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 1.5
- Ø 20 cm-kastrull med lock, mängd: 800 g
 - Uppvärmning: tillagningstid 2 min. 30 sek., effektläge 9
 - Fortsatt tillagning: effektläge 1.5

25.3 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 1.5
- Ø 20 cm-kastrull med lock, mängd: 1 kg
 - Uppvärmning: tillagningstid ca 2 min. 30 sek., effektläge 9
 - Fortsatt tillagning: effektläge 1.5

25.4 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

25.5 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 8.5
 - 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 8.5
 - Fortsatt tillagning: effektläge 3, rör om efter 10 min.

25.6 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 8.5
 - 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 8.5
 - Fortsatt tillagning: effektläge 2.5

25.7 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 2.5

25.8 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

25.9 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

25.10 Friter 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



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



9001874671 (030721)

fi, sv