



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



Hob

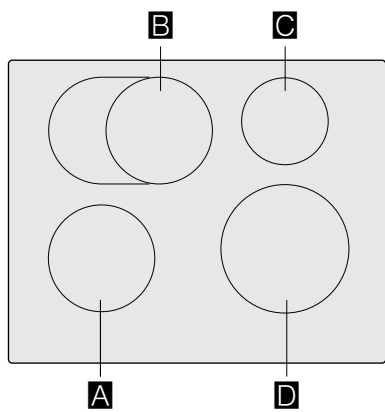
PIF...F...

[fi]
[sv]

Käyttöohje
Bruksanvisning

Keittotaso
Häll

3
28



		g*	b*
A	Ø 18	1.800 W	3.100 W
B	Ø 18/28	 1.800 W	3.100 W
		 2.000 W	3.700 W
C	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
D	Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	4		Energiankulutuksen näyttö	21
	Tärkeitä turvaohjeita	5		Keittoastiatesti	21
	Vaurioiden syyt	6		PowerManager	22
	Yhteenveto	6		Puhdistus	22
	Ympäristönsuojelu	7		Keittotaso	22
	Ohjeita energian säästämiseen	7		Keittotason kehys	22
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	7		Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)	23
	Keittäminen induktiotekniikalla	7		Mitä tehdä häiriön sattuessa?	24
	Induktiolla keittämisen edut	7		Huoltopalvelu	25
	Keittoastiat	7		Mallinumero ja sarjanumero	25
	Tutustuminen laitteeseen	9		Testiruoat	26
	Ohjauspaneeli	9			
	Keittoalueet	9			
	Jälkilämmön näyttö	10			
	Koneen käyttö	10			
	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä	10			
	Keittoalueen säätäminen	10			
	Keittosuositukset	11			
	Aikatoiminnot	13			
	Kypsennysajan ohjelmointi	13			
	Minuuttikello	13			
	PowerBoost-toiminto	14			
	Aktivointi	14			
	Deaktivointi	14			
	Paistotunnistin	14			
	Paistamisen edut	14			
	Pannut paistotunnistinta varten	14			
	Lämpötilatasot	15			
	Taulukko	15			
	Toimi näin	17			
	Lapsilukko	17			
	Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta .	17			
	Lapsilukko	17			
	Pyyhintäsuoja	18			
	Automaattinen turvakatkaisu	18			
	Perusasetukset	19			
	Näin pääset perusasetuksiin:	20			

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



Määräystenmukainen käyttö

Lue tämä ohje huolellisesti. Säilytä käyttö- ja asennusohje ja laitepassi myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tarkista laite pakkauksen avauksen jälkeen. Jos laitteesta löytyy kuljetuksesta aiheutuneita vaurioita, älä kytke sitä sähköverkkoon vaan ota yhteyttä tekniseen palveluun ja tee vaurioista kirjallinen ilmoitus, muutoin oikeutta vahingonkorvauksiin ei ole.

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Keittämistä on valvottava. Lyhytaikaista keittämistä on valvottava keskeytyksellä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

Älä käytä muita kuin valmistajan hyväksymiä suojarusteita tai lasten turvaristikoita. Sopimattomat suojarusteet tai lasten turvaristikot voivat aiheuttaa tapaturmia.

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

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

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 15 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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

Jos käytät toiminnassa olevaa lääkinnällistä implanttia (esim. sydämentahdistajaa tai kammiovärinän poistajaa), varmista lääkäriltäsi, että laite vastaa Euroopan unionin 20. kesäkuuta 1990 päivättyä direktiiviä 90/385/ETY sekä normia DIN EN 45502-1 ja DIN 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.

Tärkeitä turvaohjeita

Varoitus – Palovaara!

- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- Laite kuumenee. Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.
- Keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laite voi kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Keittotason suojuksia ei saa käyttää. Ne voivat aiheuttaa tapaturmia; ne voivat ylikuumentua tai syttyä palamaan tai materiaali voi särkyä.

Varoitus – Palovamman vaara!

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

Varoitus – Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Säröt tai murtumat keraamisessa lasissa voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Varoitus – Häiriöiden vaara!

Tämän keittotason alaosassa on tuuletin. Jos keittotason alapuolella on laatikko, älä säilytä laatikossa 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.

Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

Vaurioiden syyt

Huomio!

- Epätasaiset keittoastioiden pohjat voivat aiheuttaa naarmuja keittotasoon.
- Älä koskaan aseta tyhjiä keittoastioita keittoalueille. Muutoin voi aiheutua vahinkoja.
- Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin, näyttöjen tai keittotason merkin päälle. Muutoin keittotaso voi vaurioitua.
- Jos keittotason päälle tippuu kovia tai teräväpäisiä esineitä, keittotaso voi vaurioitua.
- Alumiinifolio ja muoviset astiat sulavat kuumien keittotasojen päälle. Suojalevyjen käyttö ei ole suositeltavaa keittotasossa.

Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

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

Ympäristönsuojelu

Tässä luvussa saat tietoa energian säästämisestä ja laitteen hävittämisestä.

Ohjeita energian säästämiseen

- Käytä aina kattilan omaa kantta. Kun kattilaa käytetään ilman kantta, energiankulutus on huomattavasti suurempi. Käytä lasikantta, jotta voit tarkkailla ruokaa ilman, että kannen nostaminen on tarpeen.
- Käytä tasapohjaisia keittoastioita. Jos pohja on epätasainen, energiankulutus on suurempi.
- Keittoastioiden pohjan halkaisijan on oltava yhtä suuri kuin keittoalue. Huomio: keittoastioiden valmistajat ilmoittavat yleensä keittoastian yläreunan halkaisijan, joka on yleensä keittoastian pohjan halkaisijaa suurempi.
- Käytä pientä keittoastiaa pieniin ruokamääriin. Suuri ja lähes tyhjä keittoastia vaatii paljon energiaa.
- Käytä keittäessä vähän vettä. Täten säästät energiaa ja kaikki vihannesten vitamiinit ja kivennäisaineet säilyvät.
- Valitse ruoanlaittoon mahdollisimman alhainen tehotaso. Jos tehotaso on liian suuri, energiaa menee hukkaan.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Keittäminen induktiotekniikalla

Induktiolla keittämisen edut

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

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

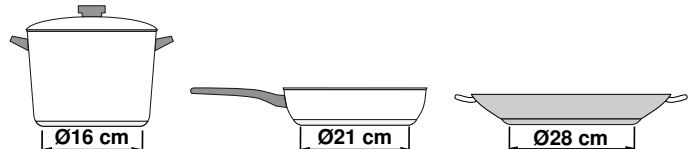
Keittoastiat

Käytä vain ferromagneettisia astioita induktiotekniikalla keittäessäsi, esimerkiksi:

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

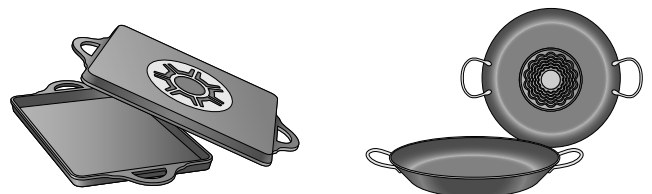
Voit tarkastaa astian soveltuvuuden induktiokäyttöön katsomalla ohjeet luvusta → "Keittoastiatesti".

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

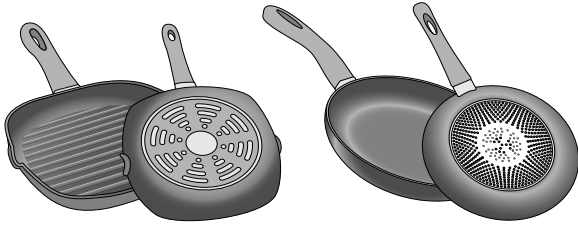


On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen:

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



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



Kattilantunnistin

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

Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

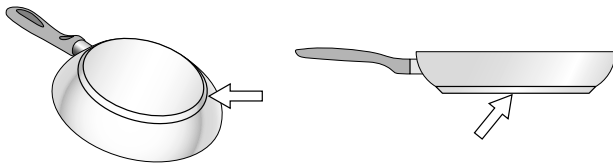
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

- normaali ohuet teräsastiat
- lasiastiat
- saviastiat
- kupariastiat
- alumiiniastiat

Astian pohjan ominaisuudet

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

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



Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

Jos valitulle keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa, tai jos keittoastia on tehty väärästä materiaalista tai se on väärän kokoinen, keittoalueen näytössä näkyvä tehotaso vilkkuu. Aseta käyttöön soveltuva keittoastia keittoalueelle ja vilkkuminen loppuu. Jos keittoastiaa ei aseteta alueelle 90 sekunnin sisällä, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

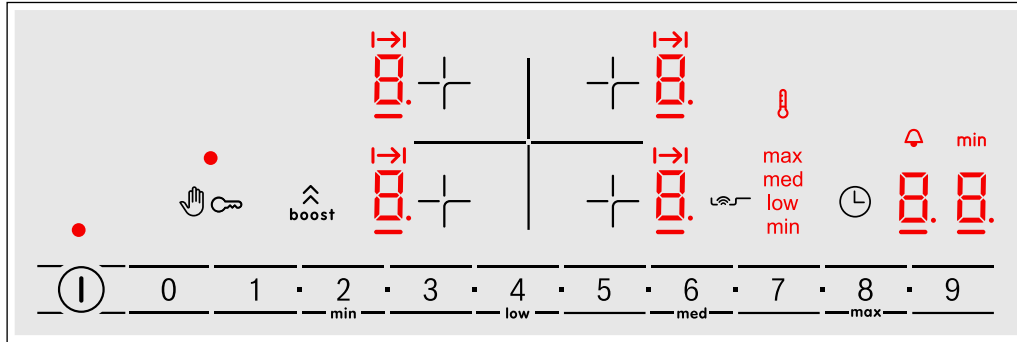
Älä kuumenna tyhjiä keittoastioita, älä myöskään käytä ohutpohjaisia keittoastioita. Keittotasossa on sisäinen turvajärjestelmä, mutta tyhjä keittoastia voi kuumentua niin nopeasti, ettei "automaattinen pois päältä kytkentä"-toiminto ehdi reagoida siihen ja astia voi saavuttaa erittäin korkean lämpötilan. Keittoastian pohja voi tällöin sulaa ja vaurioittaa keittotason lasipintaa. Älä koske tällöin keittoastiaan vaan kytke keittoalue pois päältä. Jos keittotasoa ei toimi jäähtymisen jälkeen, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluumme.

Tutustuminen laitteeseen

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

Huomautus: Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.

Ohjauspaneeli



Käyttöalueet	
①	Pääkytkin
+	Keittoalueen valitseminen
0 1 2 ... 8 9	Säätöalue
✎	Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten
🔑	Lapsilukko
⬆️ boost	PowerBoost-toiminto
🕒	Ajastintoiminto
🔊	Paistotunnistin
min, low, med, max	Lämpötehot

Näytöt	
0	Käyttötila
1-9	Tehoalueet
00	Ajastintoiminto
H/h	Jälkilämpö
🔊	Hälytin
⏸️	Kypsennysajan asetus
min	Aikanäyttö
b	PowerBoost-toiminto
R	Paistotunnistin
🔊	Lämpötila Paistotunnistin
min, low, med, max	Lämpötehot

Käyttöalueet

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

Huomautuksia

- Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Kosteus vaikuttaa toimintaan.
- Älä vedä keittoastiaa näyttöjen ja tunnistimien lähelle. Elektroniikka voi ylikuumentua.

Keittoalueet

Keittoalueet		
○	Tavallinen keittoalue	Käytä sopivan kokoista keittoastiaa.
∞	Paistoalue	Keittoalue kytkeytyy automaattisesti käyttöön, kun käytetään keittoastiaa, jonka pohja vastaa ulomman alueen kokoa.

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

Jälkilämmön näyttö

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

Jälkilämmön määrästä riippuen näytössä näkyy seuraavasti:

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

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

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



Koneen käyttö

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

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

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

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia ①, kunnes näyttö sammuu. Keittoalueet on kytketty pois päältä. Jälkilämmön näyttö palaa, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

Huomautuksia

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

Keittoalueen säätäminen

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

Tehoalue **1** = pienin teho

Tehoalue **9** = suurin teho

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Väliasento on merkitty säätöalueella symbolilla .

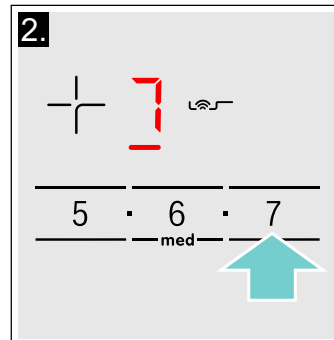
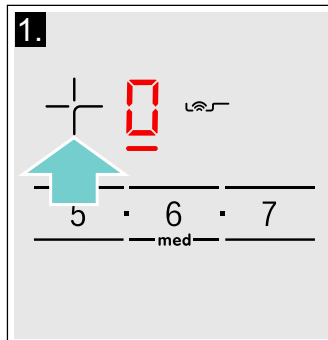
Huomautuksia

- Keittotason tehotaso voi laskea väliaikaisesti laitteen herkkien osien suojaamiseksi ylikuumenemiselta tai ylikuormitukselta.
- Keittotason tehotaso voi laskea väliaikaisesti, jotta laitteen melutaso ei nouse.

Keittoalueen ja tehoalueen valitseminen

Keittotason pitää olla päällä.

1. Kosketa haluamasi keittoalueen symbolia . Näytössä palaa symboli  ja sen alapuolella symboli .
2. Valitse sen jälkeen säätöalueella haluamasi tehoalue.



Tehoalue on asetettu.

Tehoalueen muuttaminen

Valitse keittoalue ja säädä sitten säätöalueella haluamasi tehoalue.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja säädä ohjelmointialueen arvoksi 0. Keittoalue sammuu ja näkyviin tulee jälkilämmön merkkivalo.

Huomautuksia

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

Keittosuositukset

Suosituksia

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

Kypsennystaulukko

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

	Tehoalue	Kypsennysaika (min)
Sulatus		
Suklaa, kuorrute	1 - 1.	-
Voi, hunaja, liivate	1 - 2	-
Lämmittäminen ja lämpimänäpito		
Pata, esim. linssipata	1. - 2	-
Maito*	1. - 2.	-
Makkaroiden kuumentaminen vedessä*	3 - 4	-
Sulatus ja lämmittäminen		
Pinaatti, pakastettu	3 - 4	15 - 25
Gulassi, pakastettu	3 - 4	35 - 55
Kypsennys alle kiehumapisteessä		
Perunapyörykät*	4. - 5.	20 - 30
Kala*	4 - 5	10 - 15
Valkoiset kastikkeet, esim. Béchamelkastike	1 - 2	3 - 6
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike	3 - 4	8 - 12
* Ilman kantta		
** Käännä useita kertoja		
*** Esilämmitys tehoalueella 8 - 9.		

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

Aikatoiminnot

Keittoalueessa on kaksi ajastintoimintoa:

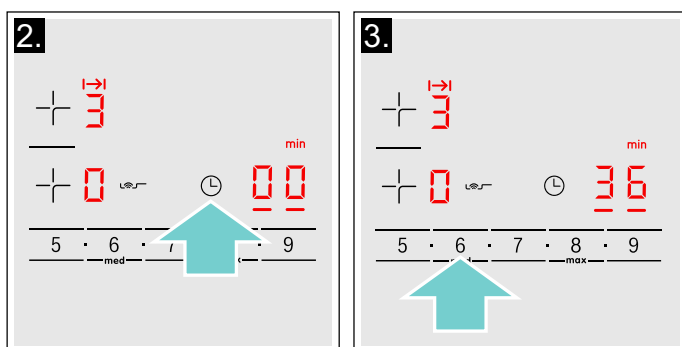
- Kypsennysajan ohjelmointi
- Minuuttikello

Kypsennysajan ohjelmointi

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

Toimi näin:

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



Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

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

Paistotunnistin

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

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Valitse keittoalue ja paina sitten merkkiä .

Muuta keittoaikaa ohjelmointialueella tai valitse asetus  ajan peruuttamiseksi.

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

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

Kun merkkiä  painetaan, merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

Huomautuksia

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

Minuuttikello

Minuuttikellolla voit asettaa ajan 99 minuuttiin asti.

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

Säätäminen

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

Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Kosketa useita kertoja symbolia , kunnes näyttö  syttyy.

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

Ajan päättymisen jälkeen

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

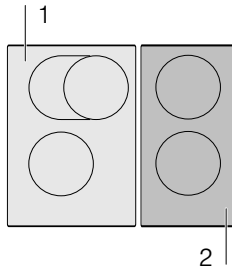
Kun kosketat symbolia , näytöt sammuvat ja äänimerkki lakkaa kuulumasta.



PowerBoost-toiminto

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

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



Aktivointi

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

Deaktivointi

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

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



Paistotunnistin

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

Tällä toiminnolla varustetut keittoalueet on merkitty paistotoiminnon symbolilla.

Paistamisen edut

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

Huomautuksia

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

Pannut paistotunnistinta varten

Paistotunnistinta varten on saatavana erityisesti tähän tarkoitukseen sopivia pannuja. Voit hankkia tämän lisävarusteen jälkikäteen alan liikkeestä tai teknisen huoltopalvelumme kautta. Ilmoita hankkiessasi aina tuotteen numero.

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

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

Huomautuksia

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

Lämpötilatasot

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

Taulukko

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

Asetettu lämpötilataso vaihtelee käytettävän paistinpannun mukaan.

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

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

* Käännä useita kertoja.

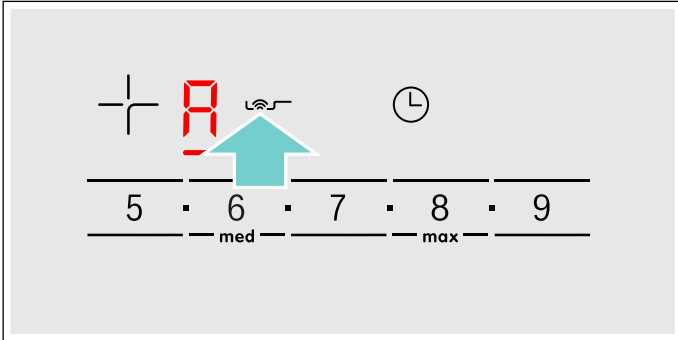
** Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.

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

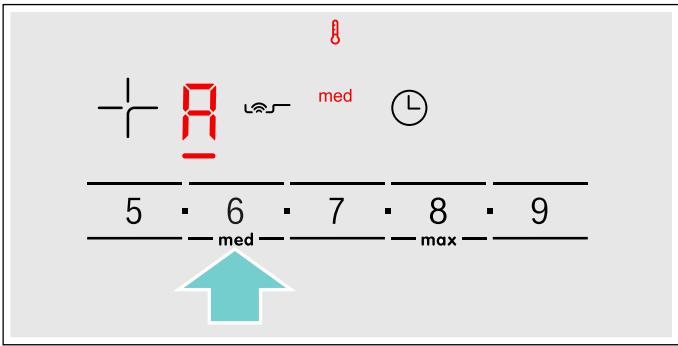
Toimi näin

Valitse taulukosta sopiva lämpötila-asetus. Aseta tyhjä astia keittoalueelle.

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



2. Valitse seuraavien 10 sekunnin kuluessa haluamasi lämpötilataso säätöalueella.



Toiminto on aktivoitu.

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

Huomautuksia

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

Paistotunnistimen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja kosketa symbolia . Toiminto on deaktivoitu.

Lapsilukko

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

Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta

Keittotason on oltava pois päältä.

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

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

Lapsilukko

Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.

Päälle- ja poiskytkentä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"



Pyyhintäsuoja

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

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

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

Huomautuksia

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



Automaattinen turvakatkaisu

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

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

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

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

Perusasetukset

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Nämä perusasetukset voidaan muuttaa käyttäjän tarpeiden mukaan.

Näyttö	Toiminto
c 1	Lapsilukko 0 Manuaalinen*. 1 Automaattinen. 2 Toiminto deaktivoitu.
c 2	Äänimerkit 0 Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki on kytketty pois päältä. 1 Vain virhetoiminnon äänimerkki on päällä. 2 Vain vahvistuksen äänimerkki on päällä. 3 Kaikki äänimerkit on kytketty päälle.*
c 3	Energiankulutuksen näyttö 0 Deaktivoitu.* 1 Aktivoitu.
c 5	Kypsennysajan automaattinen ohjelmointi 00 Kytketty pois päältä.* 0 1-99 Aika automaattiseen pois päältä kytkeytymiseen.
c 6	Ajastintoiminnon äänimerkin kesto 1 10 sekuntia.* 2 30 sekuntia. 3 1 minuutti.
c 7	Power-Management-toiminto. Keittoalueen kokonaistehon rajoittaminen Käytettävissä olevat asetukset riippuvat keittotason maksimitehosta. 0 Deaktivoitu. Keittotason maksimiteho. */** 1 1000 W vähimmäisteho. 1. 1500 W ... 3 3000 W suositus 13 ampeerille. 3. 3500 W suositus 16 ampeerille. 4 4000 W 4. 4500 W suositus 20 ampeerille. ... 9 tai 9. Keittotason maksimiteho.**
c 9	Keittoalueen valinta-aika 0 Rajoittamaton: viimeksi asetettu keittoalue pysyy valittuna.* 1 Rajoitettu: keittoalue pysyy valittuna vain muutaman sekunnin ajan.
c 12	Keittoastian ja kypsennystuloksen tarkastaminen 0 Ei sovellu 1 Ei optimaalinen 2 Soveltuu

**Palautus vakioasetuksiin**

Yksilölliset asetukset.*



Palautus tehdasasetuksiin.

*Tehdasasetus

**Keittotason maksimiteho ilmoitetaan tyyppikilvessä.

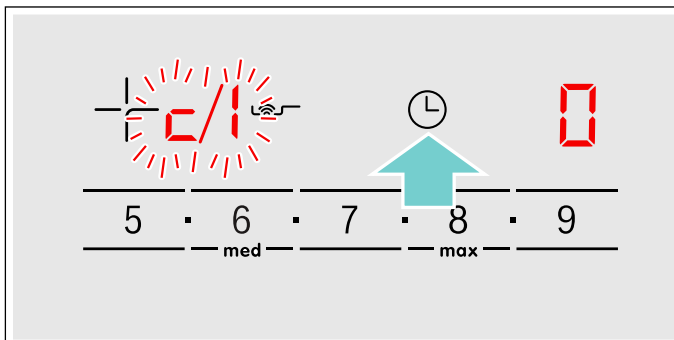
Näin pääset perusasetuksiin:

Keittotason pitää olla pois päältä.

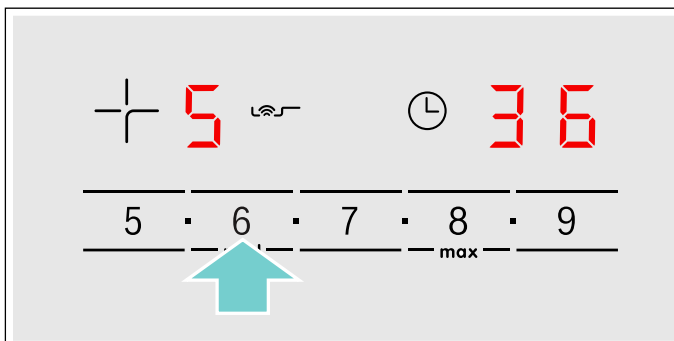
1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia  n. 4 sekunnin ajan.
Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot.
Kosketa säätöaluetta nähdäksesi yksittäiset näytöt.

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

3. Koskettamalla symbolia  uudelleen pääset perusasetuksiin.
Näytöissä vilkkuvat vuorotellen  ja  ja ennakoasetuksena ilmestyy .



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



6. Kosketa symbolia  vähintään 4 sekunnin ajan.

Asetukset on tallennettu.

Perusasetuksista poistuminen

Sammuta keittotaso pääkytkimellä.

Energiankulutuksen näyttö

Tämä toiminto näyttää tämän keittotason viimeisen käytön aikaisen energiankulutuksen.

Näytössä näkyy kulutus kilowattitunteina 10 sekunnin ajan keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen, esimerkiksi **1.08** kWh.

Näytön tarkkuus riippuu muun muassa sähköverkon jännitteen laadusta.

Ohjeet tämän toiminnon päälle kytkemisestä löydät luvusta → *"Perusasetukset"*

Keittoastiatesti

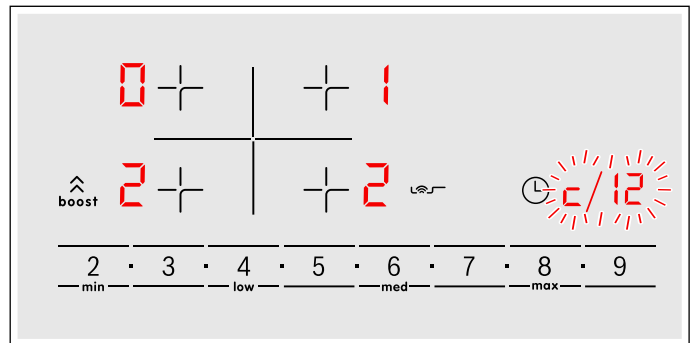
Tällä toiminnolla voidaan tarkastaa keittoastiasta riippuva keittämisen nopeus ja laatu.

Tulos on viitteellinen ja riippuu keittoastian ominaisuuksista ja käytetystä keittoalueesta.

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

Toiminto on aktivoitu.

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



Tarkasta tulos seuraavan taulukon perusteella:

Tulos	
0	Keittoastia ei sovellu keittoalueelle eikä se sen tähden lämpene.*
1	Keittoastia lämpenee odotettua hitaammin, ja keittäminen ei sen tähden onnistu optimaalisesti.*
2	Keittoastia lämpenee asianmukaisesti ja keittäminen onnistuu kunnolla.
* Jos pienempi keittoalue on käytettävissä, testaa keittoastia uudelleen pienemmällä keittoalueella.	

Aktivoi tämä toiminto uudelleen koskettamalla säätöaluetta.

Huomautuksia

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

PowerManager

Power-Manager-toiminnolla voidaan säätää keittotason kokonaistehoa.

Keittotasoon on tehty tehtaalla ennakkoasetukset. Laitteen maksimiteho on merkitty tyyppikilpeen. Power-Manager-toiminnolla voidaan arvoa muuttaa vastaamaan kulloisenkin sähköasennuksen vaatimuksia.

Jotta tätä säätöarvoa ei ylitetä, keittotaso jakaa käytettävissä olevan tehon automaattisesti päälle kytketyille keittoalueille.

Kun Power-Manager-toiminto on aktivoitu, keittoalueen teho voi laskea ajoittain nimellisarvon alapuolelle. Kun keittoalue kytketään päälle ja tehonrajoitus saavutetaan, keittoalueen näyttöön ilmestyy hetkeksi **_**. Laitte säätää ja valitsee korkeimman mahdollisen tehotason automaattisesti.

Lisätietoja keittotason kokonaistehon muutoksesta löydät kappaleesta → *"Perusasetukset"*

Puhdistus

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

Keittotaso

Puhdistus

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

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

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

Älä missään tapauksessa käytä:

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

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

Sopivia puhdistuslastoja on saatavana huoltopalvelusta tai Online-Shopistamme.

Hyvän puhdistustuloksen saat erityisesti keraamisten keittotasojen puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistussienillä.

Mahdolliset tahrat

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

* Puhdista sen jälkeen kostealla talousliinalla ja kuivaa liinalla.

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

Keittotason kehys

Jotta vältät keittotason kehyksen vauriot, noudata seuraavia ohjeita:

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

Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)

Käyttö

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

Lapsilukko on aktivoitu.

Tietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → *"Lapsilukko"*

Miksi näytöt vilkkuvat ja kuuluu äänimerkki?

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

Ohjeet äänimerkin deaktivoinnista löydät luvusta → *"Perusasetukset"*

Äänet

Miksi keittämisen aikana kuuluu ääniä?

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

Mahdolliset äänet:

Matala surina, samantapainen kuin muuntajasta:

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

Matala vihellys:

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

Rätinä:

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

Korkeat viheltävät äänet:

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

Tuulettimen äänet:

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

Keittoastia

Minkälainen keittoastia sopii induktiokeittotasolle?

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

Miksi keittoalue ei lämpene ja tehoalue vilkkuu?

Keittoalue, jolla keittoastia on, ei ole kytketty päälle.

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

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

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

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

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

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

Puhdistus

Miten keittotaso puhdistetaan?

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

Lisätietoja keittotason puhdistuksesta ja hoidosta löydät luvusta → "Puhdistus"

? Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

Näyttö	Mahdollinen syy	Vian korjaaminen
Ei mitään	Virransaanti on keskeytynyt. Laitetta ei ole liitetty liitäntäkaavion mukaan. Häiriö elektroniikassa.	Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä oikosulku virransaannissa. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan. Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Näytöt vilkkuvat	Ohjauspaneeli on kostea tai jokin esine peittää sen.	Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.
Näyttö – vilkkuu keittoalueiden näytössä	Elektroniikassa on ilmennyt häiriö.	Kuittaa häiriö peittämällä ohjauspaneeli hetkeksi kädellä.
F2 F4	Elektroniikka ylikuumeni ja se on kytkenyt tähän liittyvän keittoalueen pois päältä. Elektroniikka ylikuumeni ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain symbolia keittotasolla.
F5 + tehoalue ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Elektroniikka on vaarassa ylikuumentua.	Poista kattila. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
F5 ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Poista kattila. Odota muutama sekunti. Kosketa mitä tahansa käyttöaluetta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.
F1/F6	Keittoalue ylikuumeni ja kytkeytyi työskentelyalueen suojaamiseksi pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue uudelleen päälle.
F8	Keittoalue on ollut käytössä pitkän aikaa ja keskeytykseltä.	Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Katso luku
E9000 E90 10	Käyttöjännite on virheellinen, tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella.	Ota yhteys sähköyhtiöön.
U400	Keittotasoa ei ole liitetty oikein	Irrota keittotaso sähköverkosta. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan.

Älä laita kuumia kattiloita ohjauspaneelille.

Huomautuksia

- Jos näyttöön ilmestyy **E**, pidä kyseisen keittoalueen tunnistinkenttä painettuna, jolloin voit lukea häiriökoodin.
- 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.

Huoltopalvelu

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

Mallinnumero ja sarjanumero

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

Tyypikilpi numeroineen löytyy laitteesta:

- Laitepassista.
- Keittotason alaosasta.

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

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700

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

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

Testiruoat

Tämä taulukko on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteidemme testauksen helpottamiseksi.

Taulukossa olevat tiedot viittaavat lisävarusteina käytettäviin Schulte-Ufer-keittoastioihin (neliosainen keittoastiasarja induktiokeittotasolle HEZ 390042), joiden koot ovat seuraavat:

- Kattila Ø 16 cm, 1,2 l keittoalueille Ø 14,5 cm
- Pata Ø 16 cm, 1,7 l keittoalueille Ø 14,5 cm
- Pata Ø 22 cm, 4,2 l keittoalueille Ø 18 cm
- Paistinpannu Ø 24 cm, keittoalueille Ø 18 cm

Testiruoat		Astia	Tehoalue	Esilämmitys Aika (min:s)	Kansi	Kypsennys Tehoalue	Kansi
Suklaan sulatus							
Kuorrute (esim. Dr. Oetker, tumma suklaa 55 % kaakaota, 150 g)		Kasari Ø 16 cm	-	-	-	1.	Ei
Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito							
Linssipata* Lähtölämpötila 20 °C							
	Määrä: 450 g	Kattila Ø 16 cm	9	1:30 (sekoittamatta)	Kyllä	1.	Kyllä
	Määrä: 800 g	Kattila Ø 22 cm	9	2:30 (sekoittamatta)	Kyllä	1.	Kyllä
Linssipata, säilyke Esim. Linssiterriini makkaran kera, valmistaja Erasco. Lähtölämpötila 20 °C							
	Määrä: 500 g	Kattila Ø 16 cm	9	n. 1:30 (sekoita n. 1 min kuluttua)	Kyllä	1.	Kyllä
	Määrä: 1 kg	Kattila Ø 22 cm	9	n. 2:30 (sekoita n. 1 min kuluttua)	Kyllä	1.	Kyllä
Béchamelkastikkeen valmistus							
Maidon lämpötila: 7 °C Ainekset: 40 g voita, 40 g jauhoja, 0,5 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja ripaus suolaa							
	1. Sulata voi, sekoita joukkoon jauhot ja suola ja lämmitä seos.	Kasari Ø 16 cm	2	n. 6:00	Ei	-	-
	2. Lisää maito jauhoseokseen ja kuumenna seos kiehuvaaksi koko ajan sekoittaen.		7	n. 6:30	Ei	-	-
	3. Kun Béchamelkastike kiehahtaa, pidä kastike vielä 2 minuuttia keittoalueella jatkuvasti sekoittaen.		-	-	-	2	Ei
*Resepti standardin DIN 44550 mukaan							
**Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaan							

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

*Resepti standardin DIN 44550 mukaan

**Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaan

Innehållsförteckning

	Bestämmelser för användningen	29
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	30
	Skadeorsaker	31
	Översikt	31
	Återvinning	32
	Råd för energibesparing	32
	Återvinning	32
	Tillagning med induktion	32
	Fördelar med att använda induktion.	32
	Kokkärl.	32
	Lär dig enheten	34
	Kontrollpanelen	34
	Kokzonerna	34
	Restvärmeindikering.	35
	Använda maskinen	35
	Slå på och av hällen.	35
	Ställa in kokzon	35
	Rekommendationer	36
	Tidsfunktioner	38
	programmering av tillagningstid.	38
	Äggklockan	38
	PowerBoost-funktion	39
	Slå på.	39
	Slå av.	39
	Steksensorfunktion	39
	Fördelarna vid stekning	39
	Pannor för steksensorn	39
	Temperaturlägen	40
	Tabell	40
	Gör så här.	42
	Barnspärr	42
	Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren.	42
	Automatisk barnsäkerhetsspärr	42
	Torkskydd	43
	Automatisk säkerhetsavstängning	43
	Grundinställningar	44
	Så här hoppar du till grundinställningarna:	45

	Effektförbrukningsdisplay	46
	Kastrulltest	46
	PowerManager	47
	Rengöring	47
	Häll	47
	Hällinfattningen	47
	Vanliga frågor och svar (FAQ)	48
	Hur åtgärda fel?	49
	Service	50
	E- och FD-nummer	50
	Provrätter	51

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



Bestämmelser för användningen

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

Kontrollera apparaten efter upppackning. Anslut inte en transportskadad apparat. Kontakta kundtjänst och lämna skriftlig anmälan, i annat fall förfaller rätten till ersättning.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll ögonen på kokningen när den pågår. Håll alltid ögonen på en kort kokning när den pågår. Använd enheten endast i slutna rum.

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

Täck aldrig över hällen. Det kan orsaka olyckor t.ex. på grund av överhettning, antändning eller materialsprängning.

Använd enbart skyddsanordningar eller barnskyddsgaller som är godkända av oss. Olämpliga skyddsanordningar eller barnskyddsgaller kan orsaka olyckor.

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 15 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Har du ett aktivt, medicinskt implantat (t.ex. pacemaker eller defibrillator), kontrollera med läkare att det är utvalt, implanterat och programmerat för att uppfylla EU-direktiv 90/385/EEG från 20:e juni 1990 samt DIN EN 45502-2-1 och DIN EN 45502-2-2 enligt VDE-AR-E 2750-10. Är de förutsättningarna uppfyllda och du dessutom bara använder köksredskap som inte är av metall eller har metallhandtag, så är det inga problem att använda induktionshällen för avsedd användning.

Viktiga säkerhetsanvisningar!

Varning – Brandrisk!

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

Varning – Risk för brännskador!!

- Kokzonerna och ytor runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hållinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Föremål av metall blir snabbt mycket varma om de ligger på hällen. Lägg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.
- Slå alltid av hällen med huvudströmbrytaren efter varje användning. Vänta inte på att hällen slås av automatiskt då kärl inte finns.

Varning – Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Varning – Risk för fel!!

Hällen har en fläkt på undersidan. Förvara inte små eller spetsiga föremål, papper eller kökshanddukar i ev. låda under hällen. De kan sugas upp och skada fläkten eller påverka kylningen.

Det ska vara ett minimiavstånd på 2 cm mellan lådinnehållet och fläktinsuget.

Varning – Risk för skador!

- Vid tillagning i vattenbad kan både hällen och kärlet spricka på grund av överhettning. Det kärl som sänks ned i vattnet får inte vidröra botten i det vattenfyllda kärlet. Använd endast värmetåliga kärl.
- Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.

Skadeorsaker

Obs!

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

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

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

Återvinning

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

Råd för energibesparing

- Använd alltid det lock som hör till respektive gryta. När du lagar mat utan lock går det åt mycket mer energi. Använd ett glaslock för att kunna se rätten utan att behöva lyfta på locket.
- Använd kokkärl med platt botten. Bottnar som inte är platta gör att det går åt mer energi.
- Kokkärlens diameter bör överensstämma med kokzonens storlek. OBS: kokkärlens tillverkare brukar ange kokkärls största diameter. Denna är oftast större än diametern hos kokkärls botten.
- Använd små kokkärl för små mängder mat. Ett stort kokkärl med litet innehåll kräver mycket energi.
- Använd inte för mycket vatten när du kokar maten. På så vis sparar du energi och bevarar dessutom alla de vitaminer och mineraler som finns i grönsakerna.
- Välj den lägsta effektnivån som räcker till för att utföra matlagningen. Med alltför hög effekt slösar du energi.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Tillagning med induktion

Fördelar med att använda induktion

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

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

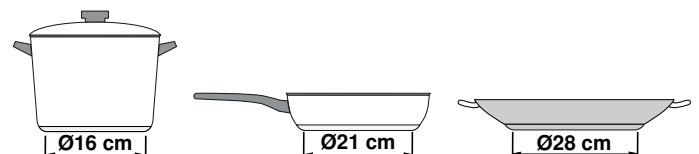
Kokkärl

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

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

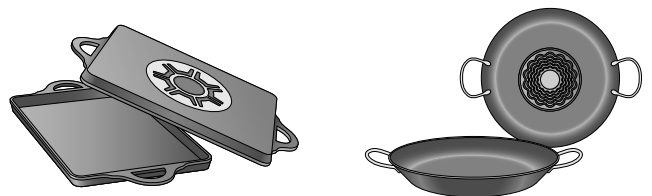
Hur du kontrollerar om kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll hittar du i kap. → "Kastrulltest".

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

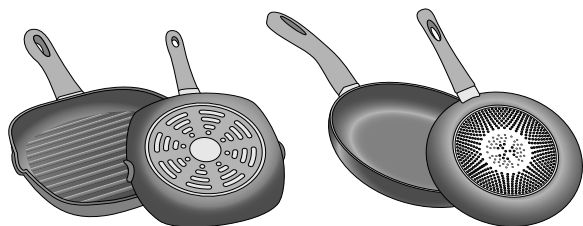


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

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



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



Olämpliga kokkärl

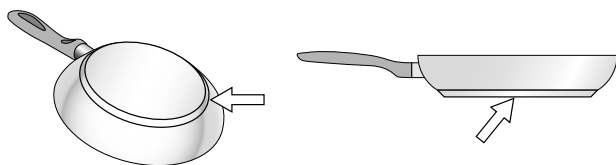
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

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

Grytbottens egenskaper

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

Använd grytor med plan botten, ojämna bottnar påverkar värmeöverföringen.



Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

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

Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

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

Zonvakt

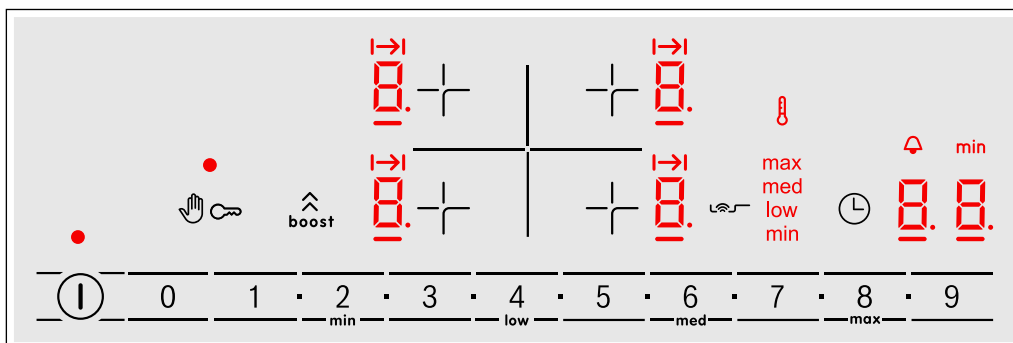
Kokzonerna har en undre avkänningsgräns för grytor som beror på ferromagnetisk Ø och grytbottenmaterial. Så använd alltid den kokzon som bäst matchar grytbotten-Ø.

Lär dig enheten

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

Anvisning: Det kan förekomma avvikelser i färg och specifikation beroende på typen av enhet.

Kontrollpanelen



Kontroller	
ⓘ	Huvudbrytare
+	Välja kokzon
0 1 2 ... 8 9	Inställningsdel
☞	Låsa kontrollerna vid rengöring
🔑	Barnspärr
boost	PowerBoost-funktionen
⌚	Timerfunktion
🔥	Steksensor
min, low, med, max	Temperaturlägen

Indikeringar	
0	Status
1-9	Effektlägen
00	Timerfunktion
H/h	Restvärme
🔔	Äggklocka
⌚	Ställa in tillagningstiden
min	Tidvisning
b	PowerBoost-funktionen
R	Steksensor
🔥	Temperatur steksensor
min, low, med, max	Temperaturlägen

Kontroller

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

Anvisningar

- Håll kontrollerna rena och torra. Fukt påverkar funktionen negativt.
- Dra inga kastruller, grytor eller pannor i närheten av indikeringar och givare. Elektroniken kan bli överhettad.

Kokzonerna

Inbyggdshällar		
○	Separat kokzon	Använd kastrull eller gryta med rätt storlek.
☐	Grytzon	Kokzonen slår på automatiskt när du sätter på en kastrull, gryta eller panna med botten som matchar storleken på yttre zonen.

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

Restvärmeindikering

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

Du får upp följande beroende på hur hög restvärmen är:

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

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

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



Använda maskinen

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

Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med huvudbrytaren.

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

Slå av: tryck på ① tills indikeringen slocknar. Alla kokzoner slår av. Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

Anvisningar

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

Ställa in kokzon

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

Effektläge **1** = lägsta effekt

Effektläge **9** = högsta effekt

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

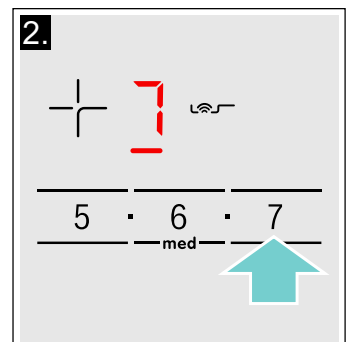
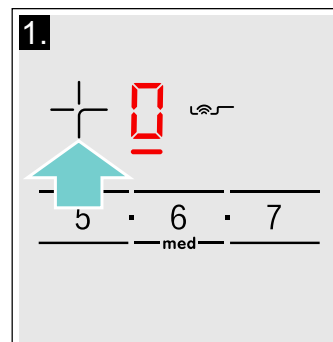
Anvisningar

- Hällen kan tillfälligt sänka effekten för att skydda enhetens känsliga delar mot överhettning eller elöverbelastning.
- Hällen kan tillfälligt sänka effekten för att förhindra oljud från enheten.

Välja kokzon och effektläge

Hällen ska vara på.

1. Tryck på  för den kokzon du vill ha.  lyser och  nedanför.
2. Ställ sedan in det effektläge du vill ha på inställningsdelen.



Effektläget är inställt.

Byta effektläge

Välj kokzon och ställ sedan det effektläge du vill ha.

Stäng av kokzonen

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

Anvisningar

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

Rekommendationer

Rekommendationer

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

Tillagningstabell

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

	Effektläge	Tillagningstid (min.)
Smälta		
Choklad, chokladglasyr	1 - 1.	-
Smör, honung, gelatin	1 - 2	-
Värma på och varmhålla		
Gryta, t.ex. linsgryta	1. - 2	-
Mjölk*	1. - 2.	-
Värma på varmkorv*	3 - 4	-
Tina och värma på		
Spenat, djupfryst	3 - 4	15 - 25
Gulasch, djupfryst	3 - 4	35 - 55
Sjuda		
Potatisklimp*	4. - 5.	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Vitsås, t.ex. béchamelsås	1 - 2	3 - 6
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3 - 4	8 - 12
* Utan lock		
** Vänd flera gånger		
***Förvärm på effektläge 8 - 8.		

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



Tidsfunktioner

Hällen har 2 timerfunktioner:

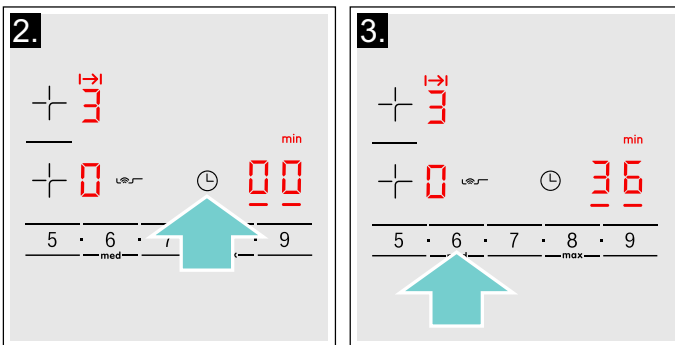
- programmering av tillagningstid
- äggklocka

programmering av tillagningstid

Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut.

Gör så här:

1. Välj den kokzon och det effektläge du vill ha.
2. Tryck på . lyser på kokzonsindikeringen. lyser på timerdisplayen.
3. Ställ in den tillagningstid du vill ha inom 10 sekunder på inställningsdelen.



Tiden börjar räkna ned inom några sekunder.

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

Steksensor

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

Ändra eller radera tiden

Välj kokzon och tryck sedan på symbolen .

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

När tiden har förflutit

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

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

Anvisningar

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

Äggklockan

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

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

Ställa in

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

Ändra eller radera tid

Tryck på tills indikeringen tänds.

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

När tiden har gått ut

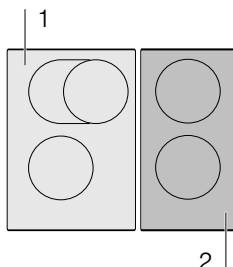
Enheten ger signal. Du får upp på timerdisplayen och indikeringen lyser. Indikeringarna slocknar inom 10 sekunder.

Indikeringarna slocknar och signalen slutar om du trycker på .

PowerBoost-funktion

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

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



Slå på

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

Slå av

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

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

Steksensorfunktion

Funktionen steker med hänsyn till lämplig panntemperatur.

Kokzonerna som har funktionen är märkta med stekfunktionssymbol.

Fördelarna vid stekning

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

Anvisningar

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

Pannor för steksensorn

Det finns specialpannor som passar steksensorn. Extratillbehöret går att köpa till i butik eller hos service. Ange alltid resp. referensnummer.

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

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

Anvisningar

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

Temperaturlägen

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

Tabell

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

Inställt temperaturläge varierar med vilken pannan du använder.

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

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

* Vänd flera gånger.

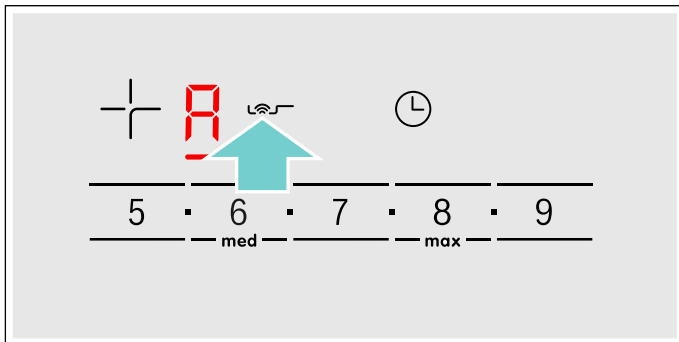
** Total tillagningstid per portion. Stek i följd.

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

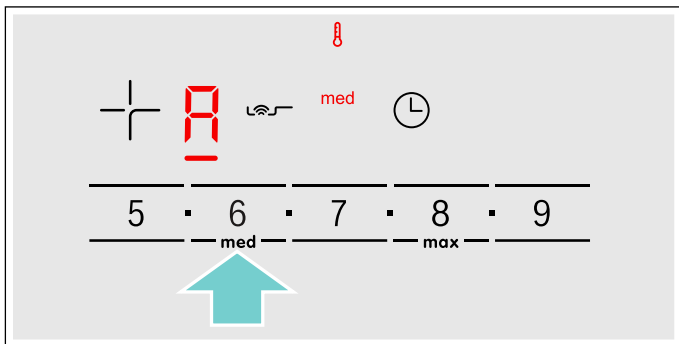
Gör så här

Välj lämpligt temperaturläge i tabellen. Ställ en tom kastrull, gryta eller panna på kokzonen.

1. Välj kokzon. Tryck på . A lyser på kokzonsindikeringen.



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



Funktionen är på.

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

Anvisningar

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

Slå av steksensorn

Välj kokzon och tryck på . Funktionen slår av.

Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren

Spishällen måste vara avstängd.

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

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

Automatisk barnsäkerhetsspärr

Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.

Slå på och av

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

Torkskydd

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

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

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

Anvisningar

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

Automatisk säkerhetsavstängning

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

Kokzonen slutar värma på **F**, **B** blinkar omväxlande på kokzonsdisplayen och **h** eller **H** på restvärmeindikeringen.

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

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

Grundinställningar

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

Indikering	Funktion
c 1	Barnspärr 0 Manuell*. 1 Automatisk. 2 Funktionen är av.
c 2	Ljudsignaler 0 Kvitterings- och felsignal är av. 1 Bara felsignal är på. 2 Bara kvitteringssignal är på. 3 Alla ljudsignaler är på.*
c 3	Visa effektförbrukning 0 Av.* 1 På.
c 5	Automatisk programmering av tillagningstiden 00 Av.* 0 1:59 Tid till automatisk avstängning.
c 6	Timerfunktionens signaltid 1 10 sekunder.* 2 30 sekunder. 3 1 minut.
c 7	Power-Management-funktionen (effektstyrning). Begränsa hällens totaleffekt Tillgängliga inställningar beror på hällens maxeffekt. 0 Av. Hällens maxeffekt. */** 1 1000 W minimieffekt. 1. 1500 W ... 3 3000 W rek. avsäkring 13 A. 3. 3500 W rek. avsäkring 16 A. 4 4000 W 4. 4500 W rek. avsäkring 20 A. ... 9 eller 9. Hällens maxeffekt.**
c 9	Tid för val av kokzon 0 Obegränsad: senast inställda kokzon ligger kvar.* 1 Begränsad: kokzonen ligger bara kvar några sekunder.
c 12	Kontrollera kastrull, gryta eller panna samt slutresultatet av tillagningen 0 Inte lämplig 1 Inte optimal 2 Lämplig

c0 Återställa till standardinställningarna

0 Individuella inställningar.*

I Återställ till fabriksinställningarna.

*Fabriksinställning

**Hällens maxeffekt står på typskylten.

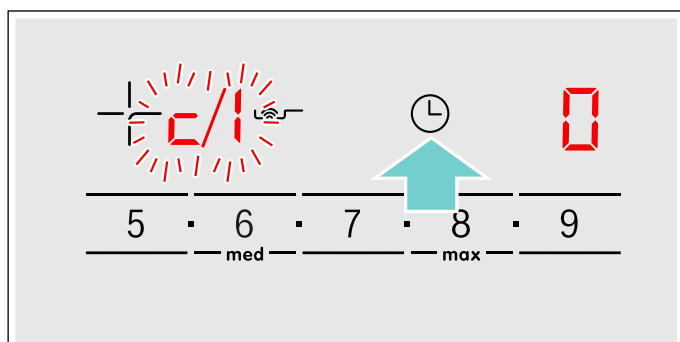
Så här hoppar du till grundinställningarna:

Hällen ska vara av.

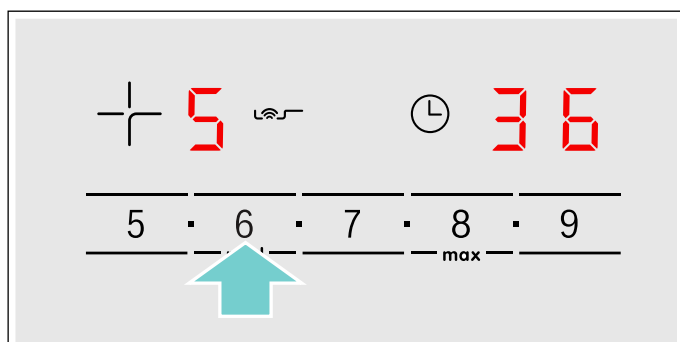
1. Slå på hällen.
2. Tryck ca 4 sekunder på ☹ inom 10 sekunder.
De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Tryck på inställningsdelen så att du får upp separata indikeringar.

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

3. Trycker du på ☹ igen, så hoppar du till grundinställningarna.
c och I blinkar växelvis på displayerna och du får upp 0 som förinställning.



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



6. Tryck minst 4 sekunder på ☹.

Enheten sparar inställningarna.

Lämna grundinställningarna

Stäng av spishällen med huvudströmbrytaren.

Effektförbrukningsdisplay

Funktionen visar den totala effektförbrukningen vid senaste matlagningen på hällen.

Du får upp förbrukningen i kWh i 10 sekunder när du slår av hällen, t.ex. **1,08** kWh.

Visningsnoggrannheten beror bland annat på elnätets spänningskvalitet.

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

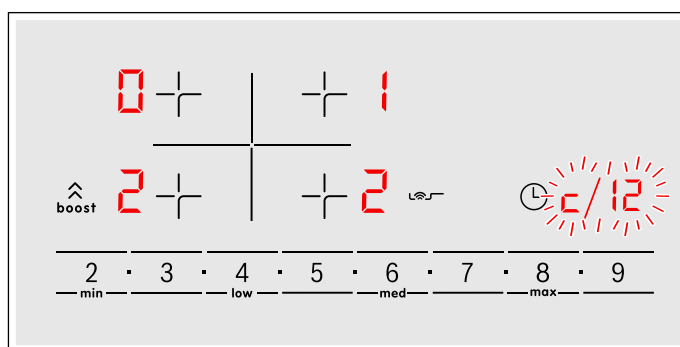
Kastrulltest

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

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

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

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



Kontrollera resultatet med följande tabell:

Resultat	
0	Kastrullen, grytan eller pannan är inte avsedd för kokzonen och blir inte varm.*
1	Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp långsammare än väntat och uppkoket blir inte optimalt.*
2	Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp ordentligt och uppkoket är OK.
* Finns det en mindre kokzon, testa en gång till på den mindre kokzonen.	

Tryck på inställningsdelen om du vill slå på funktionen igen.

Anvisningar

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

PowerManager

Du kan ställa in hällens totaleffekt med Power-Manager-funktionen.

Hällen fabriksförinställd. Maxeffekten står på typskylten. Power-Manager-funktionen kan ändra inställningen så att den matchar resp. elinstallationskrav.

Hällen fördelar automatiskt tillgänglig effekt på de kokzoner som är på så att inställningen inte blir överskriden.

Kokzonseffekten kan alltså ibland ligga under märkvärdet när Power-Manager-funktionen är på. Slår du på en kokzon och uppnår effektbegränsningen, så får du upp  en kort tid på kokzonsindikeringen. Enheten reglerar och väljer automatiskt högsta möjliga effektläge.

För mer information samt hur hällens totaleffekt blir påverkad, se kap. → "Grundinställningar"

Rengöring

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

Häll

Rengöring

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

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

Använd bara hällrengöring avsedd för just den här hälltypen. Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Använd aldrig:

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

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

Lämpliga glasskrapor finns hos service eller i vår onlineshop.

Specialsvampar för hällrengöring gör rent bra.

Möjliga fläckar	
Kalk- och vattenfläckar	Rengör hällen när den svalnat. Använd lämplig hällrengöring.*
Socker, risstärkelse och plast	Rengör direkt. Använd glasskrapa. Försiktigt! Risk för brännskador!*
* Rengör sedan med fuktad disktrasa och torka torrt med trasa.	

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

Hällinfattningen

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hällinfattningen:

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

Vanliga frågor och svar (FAQ)

Användning

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

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

Varför blinkar indikeringarna och varför ger enheten signal?

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

Oljud

Varför låter det när jag lagar mat?

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

Möjliga oljud:

dovt surrande som en transformator:

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

Dov vissling:

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

Knastrande:

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

Hög vissling:

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

Fläktljud:

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

Kastruller, grytor och pannor

Vilka kastruller, grytor och pannor passar för induktionshäll?

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

Varför blir kokzonen inte varm och varför blinkar effektläget?

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

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

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

Rengöring**Hur rengör jag hällen?**

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

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

? Hur åtgärda fel?

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

Indikering	Möjlig orsak	Felåtgärd
Ingen	Strömförsörjningen är bruten. Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger. Elfel.	Kontrollera om strömmen gått pga. kortslutning genom att se om andra elartiklar fungerar. Se till så att enheten blir ansluten som kopplingsschemat anger. Kan du inte åtgärda felet, kontakta service.
Indikeringarna blinkar	Kontrollerna är fuktiga eller täckta av föremål ovanpå.	Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
— blinkar på kokzonsindikeringarna.	Det har uppstått ett elektronikfel.	Kvittera felet genom att täcka över kontrollerna med handen ett slag.
F2	Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av symbolerna på hällen.
F4	Elektroniken blev överhettad och slog av alla kokzoner.	
F5 + effektläge och ljudsignal	Du har ställt en varm kastrull på kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad.	Lyft av kastrullen. Felindikeringen slocknar strax efter. Nu kan du fortsätta matlagningen.
F5 och ljudsignal	Du har ställt en varm kastrull på kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken.	Lyft av kastrullen. Vänta några sekunder. Tryck på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat.
F1/F6	Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå på kokzonen igen.
F8	Kokzonen har varit på länge utan avbrott.	Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten. Se kap.
E9000 E90 10	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall.	Kontakta din elleverantör.
U400	Hällen är felansluten	Gör hällen strömlös. Se till så att den blir ansluten som kopplingsschemat anger.

Ställ inte heta kastruller etc. på kontrollerna.

Anvisningar

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



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

E- och FD-nummer

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

Typskylten med numren hittar du:

- på enhetspasset.
- på nedre delen av hällen.

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

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

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

Provrätter

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

Uppgifterna i tabellen är baserade på våra kokkärl och tillbehör från Schulte-Ufer (matlagningssats i fyra delar för induktionshäll HEZ 390042) med följande mått:

- Kastrull Ø 16 cm, 1,2 l för kokzoner med Ø 14,5 cm
- Gryta Ø 16 cm, 1,7 l för kokzoner med Ø 14,5 cm
- Gryta Ø 22 cm, 4,2 l för kokzoner med Ø 18 cm
- Stekpanna Ø 24 cm, för kokzoner med Ø 18 cm

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

*Recept enligt DIN 44550

**Recept enligt DIN EN 60350-2

Provrätter	Formar	Effektläge	Förvärm Tillagningstid (min.:sek.)	Lock	Tillaga Effektläge	Lock
Koka risgrynsgröt Koka risgrynsgröt med lock Mjölktemperatur: 7°C Värm mjölken tills den börjar höja sig. Ställ in rekommenderat effektläge och tillsätt ris, socker och salt till mjölken. Tillagningstid med förvärmning ca 45 min.						
Ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt	Ø 16 cm-gryta	8.	ca 5:30	nej	3 (rör om efter ca 10 min.)	ja
Ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5%) och 1,5 g salt	Ø 22 cm-gryta	8.	ca 5:30	nej	3 (rör om efter ca 10 min.)	ja
Koka risgrynsgröt utan lock Mjölktemperatur: 7°C Tillsätt ingredienserna till mjölken och värm på under ständig omrörning. Ställ in rekommenderat effektläge och koka upp mjölken till ca 90°C, sjud vidare på låg effekt i ca 50 min.						
Ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt	Ø 16 cm-gryta	8.	ca 5:30	nej	3	nej
Ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5%) och 1,5 g salt	Ø 22 cm-gryta	8.	ca 5:30	nej	2.	nej
Koka ris* Vattentemperatur: 20°C						
Ingredienser: 125 g långkornigt ris, 3 dl vatten och en nypa salt	Ø 16 cm-gryta	9	ca 2:30	ja	2	ja
Ingredienser: 250 g långkornigt ris, 6 dl vatten och en nypa salt	Ø 22 cm-gryta	9	ca 2:30	ja	2.	ja
Steka kotlettråd Starttemperatur på kotlettråden: 7°C						
Mängd: 3 kotlettråder (totalvikt ca 300 g, 1 cm tjocka) och 1 msk solrosolja	Stekpanna Ø 24 cm	9	ca 1:30	nej	7	nej
Göra pannkakor**						
Mängd: 0,55 dl smet per pannkaka	Stekpanna Ø 24 cm	9	ca 1:30	nej	7	nej
Fritera djupfryst pommes frites						
Mängd: 2 l solrosolja, per portion: 200 g djupfryst pommes frites (t.ex. McCain 123 Frites Original)	Ø 22 cm-gryta	9	Tills oljan uppnått en temperatur av 180°C	nej	9	nej
*Recept enligt DIN 44550 **Recept enligt DIN EN 60350-2						



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001068307

980228(04)