



**BOSCH**



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

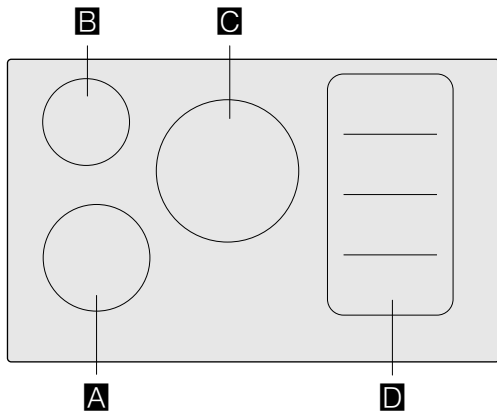
# Hob



PXV8..F...

**[fi]** Käyttöohje  
**[sv]** Bruksanvisning

Keittotaso  
Häll

3  
31



		g*	b*
<b>A</b>	∅ 18	1.800 W	3.100 W
<b>B</b>	∅ 14,5	1.400 W	2.200 W
<b>C</b>	∅ 24	2.200 W	3.700 W
<b>D</b>		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6

# Sisällysluettelo

 <b>Määräystenmukainen käyttö</b> . . . . .	4	 <b>Pyyhintäsuoja</b> . . . . .	21
 <b>Tärkeitä turvaohjeita</b> . . . . .	5	 <b>Automaattinen turvakatkaisu</b> . . . . .	21
 <b>Vaurioiden syyt</b> . . . . .	6	 <b>Perusasetukset</b> . . . . .	22
Yhteenvedo . . . . .	6	Näin pääset perusasetuksiin: . . . . .	23
 <b>Ympäristönsuojelu</b> . . . . .	7	 <b>Energiankulutuksen näyttö</b> . . . . .	24
Ohjeita energian säästämiseen . . . . .	7	 <b>Keittoastiatesti</b> . . . . .	24
Ympäristöystävällinen hävittäminen . . . . .	7	 <b>PowerManager</b> . . . . .	25
 <b>Keittäminen induktiotekniikalla</b> . . . . .	7	 <b>Puhdistus</b> . . . . .	25
Induktiolla keittämisen edut . . . . .	7	Keittotaso . . . . .	25
Keittoastiat . . . . .	7	Keittotason kehys . . . . .	25
 <b>Tutustuminen laitteeseen</b> . . . . .	9	 <b>Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)</b>	26
Ohjauspaneeli . . . . .	9	 <b>Mitä tehdä häiriön sattuessa?</b> . . . . .	27
Keittoalueet . . . . .	9	 <b>Huoltopalvelu</b> . . . . .	28
Jälkilämmön näyttö . . . . .	10	Mallinumero ja sarjanumero . . . . .	28
 <b>Koneen käyttö</b> . . . . .	10	 <b>Testiruoat</b> . . . . .	29
Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä . . . . .	10		
Keittoalueen säätäminen . . . . .	10		
Keittosuositukset . . . . .	11		
 <b>Muuntuva alue</b> . . . . .	13		
Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja . . . . .	13		
Kahtena itsenäisenä keittoalueena . . . . .	13		
Ainoana keittoalueena . . . . .	13		
 <b>Aikatoiminnot</b> . . . . .	14		
Kypsennysajan ohjelmointi . . . . .	14		
Minuuttikello . . . . .	14		
 <b>PowerBoost-toiminto</b> . . . . .	15		
Aktivointi . . . . .	15		
Deaktivointi . . . . .	15		
 <b>Paistotunnistin</b> . . . . .	15		
Paistamisen edut . . . . .	15		
Pannut paistotunnistinta varten . . . . .	15		
Lämpötilatasot . . . . .	16		
Taulukko . . . . .	16		
Teppan Yaki ja Grill muuntuvalle Flex-alueelle . . . . .	18		
Toimi näin . . . . .	20		
 <b>Lapsilukko</b> . . . . .	20		
Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta . . . . .	20		
Lapsilukko . . . . .	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 liitäntäjohdon läheltä.

Jos käytät toiminnassa olevaa lääkinnällistä implanttia (esim. sydämentahdistajaa tai kammiovärinän poistajaa), varmista lääkäriiltäsi, että laite vastaa Euroopan unionin 20. kesäkuuta 1990 päivätyä 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.
- Laitte kuumenee. Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.
- Keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laitte 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 siirät niiden paikkaa.
Simpukanmuotoinen särö	Sokeri, hyvin sokeripitoiset ruoat.	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.

## Ympäristönsuojelu

Tässä luvussa saat tietoa energian säästämisestä ja laitteen hävittämisestä.

### Ohjeita energian säästämiseen

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

### Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

## Keittäminen induktiotekniikalla

### Induktiolla keittämisen edut

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

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

### Keittoastiat

Käytä vain ferromagneettisia astioita induktiotekniikalla keittäessäsi, esimerkiksi:

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

Voit tarkastaa astian soveltuvuuden induktio käyttöön katsomalla ohjeet luvusta → "Keittoastiatesti".

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

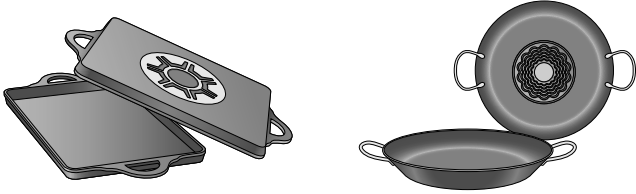


Kun muuntuva keittoaluetta käytetään ainoana keittoalueena, voidaan käyttää erityisesti tälle alueelle sopivia suurempia astioita. Ohjeita keittoastian sijoituksesta löydät luvusta → "Muuntuva alue".

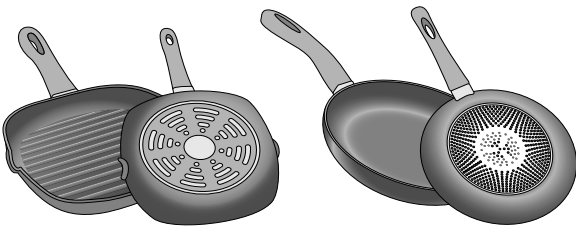


On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen:

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



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



### Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

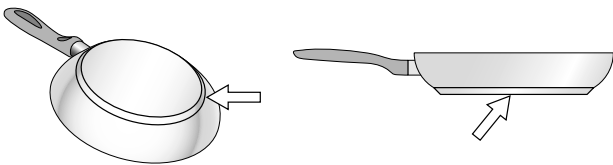
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

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

### Astian pohjan ominaisuudet

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

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



### Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

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

### Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

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

### Kattilantunnistin

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

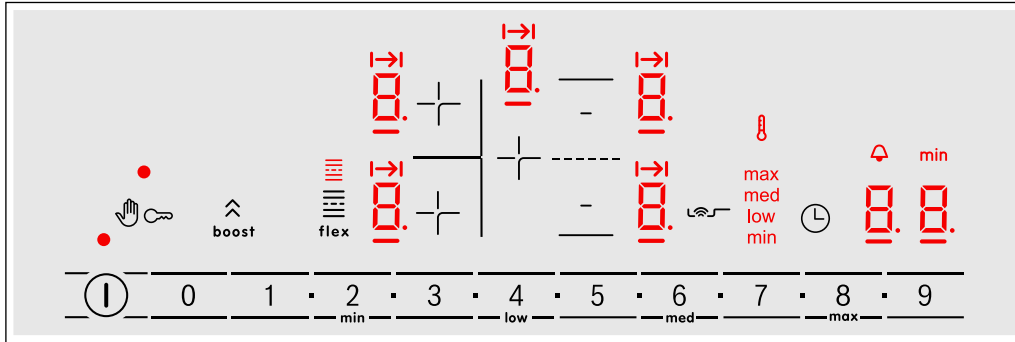










## Tutustuminen laitteeseen

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

**Huomautus:** . Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.

### Ohjauspaneeli



Käyttöalueet	
	Pääkytkin
	Keittoalueen valitseminen
0 1 2 ... 8 9	Säätöalue
	Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten
	Lapsilukko
	Muuntuva keittoalue
	PowerBoost-toiminto
	Ajastintoiminto
	Paistotunnistin
<b>min, low, med, max</b>	Lämpötehot

Näytöt	
<b>0</b>	Käyttötila
<b>1-9</b>	Tehoalueet
<b>00</b>	Ajastintoiminto
<b>H/h</b>	Jälkilämpö
	Hälytin
	Kypsennysajan asetus
<b>min</b>	Aikanäyttö
<b>b</b>	PowerBoost-toiminto
	Muuntuva keittoalue
<b>R</b>	Paistotunnistin
	Lämpötila Paistotunnistin
<b>min, low, med, max</b>	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.
	Muuntuva keittoalue	Katso kappale → "Muuntuva alue"
Käytä vain induktioliedelle sopivaa keittoastiaa, ks. kappale → "Keittäminen induktiotekniikalla"		

## Jälkilämmön näyttö

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

Jälkilämmön määrästä riippuen näytössä näkyy seuraavasti:

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

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



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


## Koneen käyttö

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

### Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

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

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia , 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 .

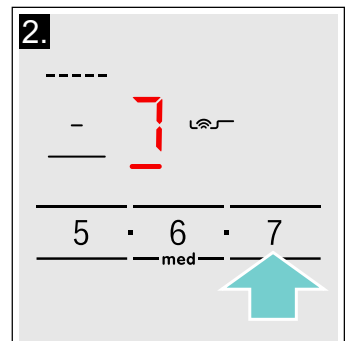
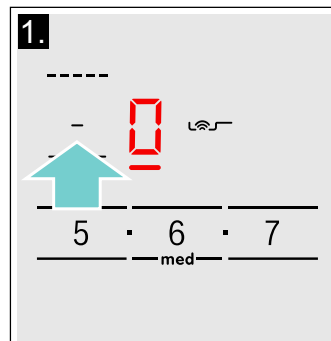
#### Huomautuksia

- 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  tai . Näytössä palaa  ja sen alapuolella symboli .
2. Valitse sen jälkeen säätöalueella haluamasi tehoalue.



Tehoalue on asetettu.

## Tehoalueen muuttaminen

Valitse keittoalue ja säädä sitten säätöalueella haluamasi tehoalue.

## Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja säädä ohjelmointialueen arvoksi 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 tyyppiin, painon, paksuuden ja laadun mukaan.

	Tehoalue	Kypsennysaika (min)
<b>Sulatus</b>		
Suklaa, kuorrute	1 - 1.	-
Voi, hunaja, liivate	1 - 2	-
<b>Lämmittäminen ja lämpimänäpito</b>		
Pata, esim. linssipata	1. - 2	-
Maito*	1. - 2.	-
Makkaroiden kuumentaminen vedessä*	3 - 4	-
<b>Sulatus ja lämmittäminen</b>		
Pinaatti, pakastettu	3 - 4	15 - 25
Gulassi, pakastettu	3 - 4	35 - 55
<b>Kypsennys alle kiehumapisteessä</b>		
Perunapyörökät*	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		
** Käänä useita kertoja		
*** Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.		

	Tehoalue	Kypsennysaika (min)
<b>Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus</b>		
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	2. - 3.	15 - 30
Riisipuuro***	2 - 3	30 - 40
Kuoriperunat	4. - 5.	25 - 35
Kuoritut perunat	4. - 5.	15 - 30
Pastatuotteet*	6 - 7	6 - 10
Pata	3. - 4.	120 - 180
Keitot	3. - 4.	15 - 60
Vihannekset	2. - 3.	10 - 20
Vihannekset, pakaste	3. - 4.	7 - 20
Kypsennys painekattilassa	4. - 5.	-
<b>Haudutus</b>		
Kääryleet	4 - 5	50 - 65
Patapaisti	4 - 5	60 - 100
Gulassi***	3 - 4	50 - 60
<b>Haudutus / paistaminen pienessä määrässä öljyä*</b>		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6 - 7	6 - 10
Leike, pakaste	6 - 7	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
<b>Friteeraus* (150-200 g per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina)</b>		
Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit	8 - 9	-
Kroketit, pakaste	7 - 8	-
Liha, esim. broilerinpalat	6 - 7	-
Kala, paneroitu tai oluttaikinassa	6 - 7	-
Vihannekset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa, tempura	6 - 7	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berliininmunkit, hedelmät oluttaikinassa	4 - 5	-
* Ilman kantta		
** Käännä useita kertoja		
*** Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.		

## Muuntuva alue

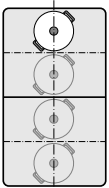
Sitä voidaan käyttää tarpeen mukaan yhtenä ainoana keittoalueena tai kahtena itsenäisenä keittoalueena.

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

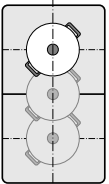
### Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja

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

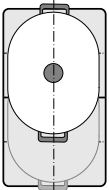
#### Ainoana keittoalueena



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

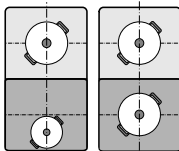


Halkaisija yli 13 cm  
Sijoita astia johonkin kolmesta paikasta, jotka näkyvät kuvassa.



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

#### Kahtena itsenäisenä keittoalueena



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

### Kahtena itsenäisenä keittoalueena

Muuntuva keittoaluetta käytetään kuin kahta itsenäistä keittoaluetta.


#### Aktivointi

Katso luku → "Koneen käyttö"

### Ainoana keittoalueena

Koko keittoalueen käyttö yhdistämällä molemmat keittoalueet.


#### Kahden keittoalueen yhdistäminen

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

#### Tehoalueen muuttaminen


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

#### Toisen keittoastian ottaminen käyttöön

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

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

#### Kahden keittoalueen erottaminen

Valitse toinen muuntuvaan keittoalueen kahdesta keittoalueesta ja kosketa symbolia .

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

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

## Aikatoiminnot




Keittoalueessa on kaksi ajastintoimintoa:

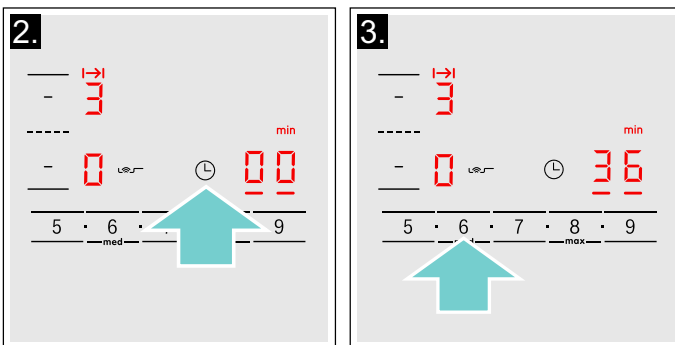
- Kypsennysajan ohjelmointi
- Minuuttikello

### Kypsennysajan ohjelmointi

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

#### Toimi näin:

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



Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

#### Huomautuksia


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

#### Paistotunnistin


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


### Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Valitse keittoalue ja paina sitten merkkiä .

Muuta keittoaikaa ohjelmointialueella tai valitse asetus  ajan peruuttamiseksi.

### Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

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

Kun merkkiä  painetaan, merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

#### Huomautuksia




- Jos haluat asettaa alle 10 minuutin kypsennysajan, kosketa aina **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

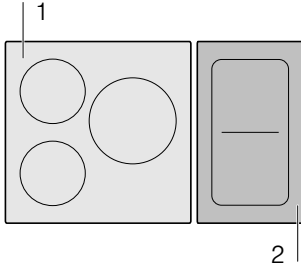
Kuulet äänimerkin. Ajastimen näyttöön ilmestyy  ja näyttö  syttyy. Näytöt sammuvat 10 sekunnin kuluttua.

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.




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

### Aktivointi

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

### Deaktivointi

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

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

## Paistotunnistin

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

Tällä toiminnolla varustetut keittoalueet on merkitty paistotoiminnon symbolilla.

### Paistamisen edut

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

### Huomautuksia

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

### 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.
- HEZ390512 Teppan Yaki. Suositellaan vain muuntuvalla keittoalueella.
- HEZ390522 Grillilevy. Suositellaan vain muuntuvalla keittoalueella.

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

### Huomautuksia

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

## Lämpötilatasot

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

## Taulukko

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

Asetettu lämpötilataso vaihtelee käytettävän paistinpannun mukaan.

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

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

\* Käännä useita kertoja.

\*\* Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.



	Lämpötilataso	Kokonaispaisto aika äänimerkistä (min)
<b>Perunat</b>		
Paistetut perunat (kuoriperunoista)	max	6 - 12
Ranskanperunat (raaoista perunoista)	med	15 - 25
Perunaohukaiset**	max	2,5 - 3,5
Glaseeratut perunat	low	15 - 20
<b>Vihannekset</b>		
Valkosipuli, sipulit	min	2 - 10
Kesäkurpitsa, munakoisot	low	4 - 12
Paprika, vihreä parsia	low	4 - 15
Sienet	med	10 - 15
Glaseeratut vihannekset	low	6 - 10
<b>Pakastetuotteet</b>		
Leike	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Linnunrinta*	med	10 - 30
Kananugetit	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu	low	10 - 20
Kalapuikot	med	8 - 12
Ranskalaiset perunat	max	4 - 6
Pannuruoat, esim. vihannespannu broilerin kera	low	6 - 10
Kevätkääryleet	med	10 - 30
Camembert/juusto	low	10 - 15
<b>Muut</b>		
Camembert/juusto	low	7 - 10
Esikypsennetyt kuivatutuotteet, 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.		

## Teppan Yaki ja Grill muuntuvalle Flex-alueelle

### Grill

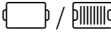

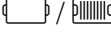
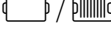
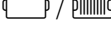
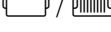
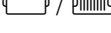
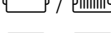
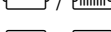
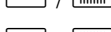
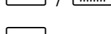


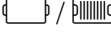

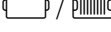
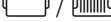
Grill mukautuu muuntuvaan Flex-alueeseen. Voit valmistaa suuret ja pienet määrät lihaa, kalaa, tuoreita vihanneksia ja leipää hyvin pienessä öljymäärässä terveellisesti ja helposti. Urien ansiosta ruoat imevät itseensä tavallista vähemmän rasvaa. Käyttö on helppoa, ja ruoat näyttävät ja maistuvat yhtä hyviltä kuin perinteisessä grillissä valmistettuina. Laita grilliin tai ruoan pinnalle vähän öljyä, jotta lämpö siirtyy helpommin.

### Teppan Yaki

Teppan Yaki on varuste, jonka avulla voit valmistaa lihaa, kalaa, äyriäisiä, vihanneksia, jälkiruokia ja leipää helposti ja terveellisesti hyvin pienellä öljymäärällä. Teppan Yaki mukautuu täydellisesti muuntuvaan Flex-alueeseen. Elintarvikkeet ovat suorassa kosketuksessa levyyn ja lämpö siirtyy tasaisesti, jolloin elintarvikkeiden rakenne, väri ja mehukkuus säilyvät paistettaessa ja ruskistettaessa.

Seuraavassa taulukossa on valikoima elintarvikkeiden mukaan lajiteltuja ruokia. Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat elintarvikkeen määrästä, tilasta ja laadusta.

**Huomautus:** Säädä muuntuva Flex-alue yksittäisenä keittoalueena, jotta saat aktivoitua toiminnon asianmukaisesti.

	Keittoastia	Lämpötilataso	Kokonaispaistaika äänimerkistä (min)
<b>Liha</b>			
Leike, paneroimaton <sup>1</sup>		med	6 - 10
Filee <sup>1</sup>		med	6 - 10
Kyljykset <sup>1</sup>		low	10 - 15
Pihvi, rare (3 cm paksu) <sup>1</sup>		max	6 - 8
Pihvi, medium (3 cm paksu) <sup>1</sup>		max	8 - 12
Pihvi, well done (3 cm paksu) <sup>1</sup>		med	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu) <sup>1</sup>		low	10 - 20
Pekoni <sup>1</sup>		low	5 - 8
Hampurilainen <sup>1</sup>		low	6 - 15
Ruokamakkarat <sup>1</sup>		med	8 - 20
Makkarat, raa'at <sup>1</sup>		med	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		med	7 - 12
Jauheliha <sup>2</sup>		med	6 - 10
<b>Kala ja äyriäiset</b>			
Kalafilee, paneroimaton <sup>1</sup>		med	10 - 20
Ravunpyrstöt <sup>1</sup>		med	4 - 8
Katkaravut <sup>1</sup>		med	4 - 8
Kokonaisen kalan paistaminen <sup>1</sup>		low	15 - 30

<sup>1</sup> Laita öljy (mikäli tarpeen) ja ruoka pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.






























<sup>2</sup> Laita öljy (mikäli tarpeen) ja ruoka pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Sekoita säännöllisesti.

<sup>3</sup> Laita voi ja ruoka pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa

<sup>4</sup> Laita öljy (mikäli tarpeen) ja ruoka pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen

<sup>5</sup> Laita öljy (hiero ruoan pintaan) ja ruoka pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.

<sup>6</sup> Laita ruoka pannuun, kun kuuluu äänimerkki.

	Keittoastia	Lämpötilataso	Kokonaispaisto-aika äänimerkistä (min)
<b>Vihannekset</b>			
Kesäkurpitsa <sup>1</sup>	 / 	low	4 - 12
Munakoisot <sup>1</sup>	 / 	low	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>	 / 	low	4 - 15
Vihreän parsan paistaminen <sup>1</sup>	 / 	low	4 - 15
Sienet <sup>2</sup>	 / 	med	10 - 15
Valkosipuli <sup>2</sup>		min	2 - 10
Sipulit, haudutetut <sup>2</sup>		min	2 - 10
Vihannesten glaseeraus <sup>2</sup>		low	6 - 10
<b>Perunat</b>			
Paistetut perunat kuoriperunoista <sup>2</sup>		max	6 - 12
Perunapaistikkaat <sup>4</sup>		max	2,5 - 3,5
Glaseeratut perunat <sup>2</sup>		low	10 - 15
<b>Munaruokat</b>			
Voissa paistetut kananmunat <sup>3</sup>		min	2 - 6
Paistetut kananmunat <sup>1</sup>		med	2 - 6
Munakokkeli <sup>2</sup>		min	4 - 9
Munakas <sup>4</sup>		min	3 - 6
Ohukaiset <sup>4</sup>		max	1,5 - 2,5
Köyhät ritarit <sup>4</sup>		low	4 - 8
Kaiserschmarrn-pannukaku <sup>4</sup>		low	10 - 15
<b>Muuta</b>			
Leivän paahtaminen <sup>5</sup>	 / 	med	4 - 6
Krutonkien paistaminen <sup>2</sup>		low	6 - 10
Mantelien paahtaminen <sup>6</sup>		med	3 - 15
Pähkinöiden paahtaminen <sup>6</sup>		med	3 - 15
Pinjansiementen paahtaminen <sup>6</sup>		med	3 - 15

<sup>1</sup> Laita öljy (mikäli tarpeen) ja ruoka pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.

<sup>2</sup> Laita öljy (mikäli tarpeen) ja ruoka pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Sekoita säännöllisesti.

<sup>3</sup> Laita voi ja ruoka pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa


<sup>4</sup> Laita öljy (mikäli tarpeen) ja ruoka pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen

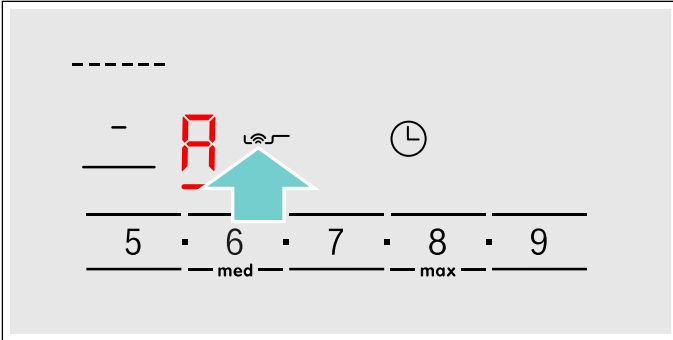
<sup>5</sup> Laita öljy (hiero ruoan pintaan) ja ruoka pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.

<sup>6</sup> Laita ruoka pannuun, kun kuuluu äänimerkki.

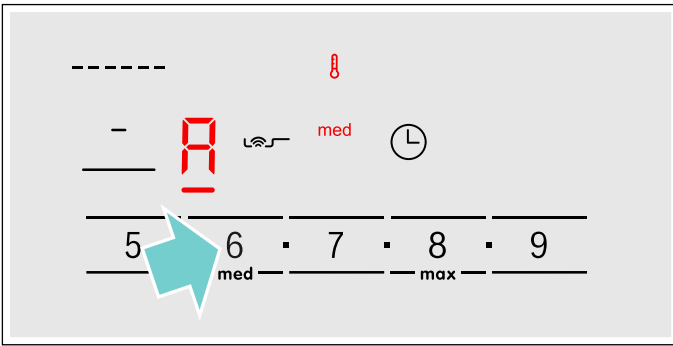
## Toimi näin

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 kytketty pois päältä.

### Lapsilukko


Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.


### Päälle- ja poiskytkentä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"

## Pyyhintäsuoja

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

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

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

### Huomautuksia

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

## Automaattinen turvakatkaisu

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

Keittoalue lakkaa kuumenemasta. Keittoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen **F**, **G** 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	<b>Lapsilukko</b> 0 Manuaalinen*. 1 Automaattinen. 2 Toiminto deaktivoitu.
c 2	<b>Äänimerkit</b> 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	<b>Energiankulutuksen näyttö</b> 0 Deaktivoitu.* 1 Aktivoitu.
c 5	<b>Kypsennysajan automaattinen ohjelmointi</b> 00 Kytketty pois päältä.* 0 1-99 Aika automaattiseen pois päältä kytkeytymiseen.
c 6	<b>Ajastintoiminnon äänimerkin kesto</b> 1 10 sekuntia.* 2 30 sekuntia. 3 1 minuutti.
c 7	<b>Power-Management-toiminto. Keittoalueen kokonaistehon rajoittaminen</b> <b>Käytettävissä olevat asetukset riippuvat keittotason maksimitehosta.</b> 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	<b>Keittoalueen valinta-aika</b> 0 Rajoittamaton: viimeksi asetettu keittoalue pysyy valittuna.* 1 Rajoitettu: keittoalue pysyy valittuna vain muutaman sekunnin ajan.
c 12	<b>Keittoastian ja kypsennystuloksen tarkastaminen</b> 0 Ei sovellu 1 Ei optimaalinen 2 Soveltuu

**Palautus vakioasetuksiin**

- 0** Yksilölliset asetukset.\*
- !** Palautus tehdasasetuksiin.

\*Tehdasasetus

\*\*Keittotason maksimiteho ilmoitetaan tyyppikilvessä.

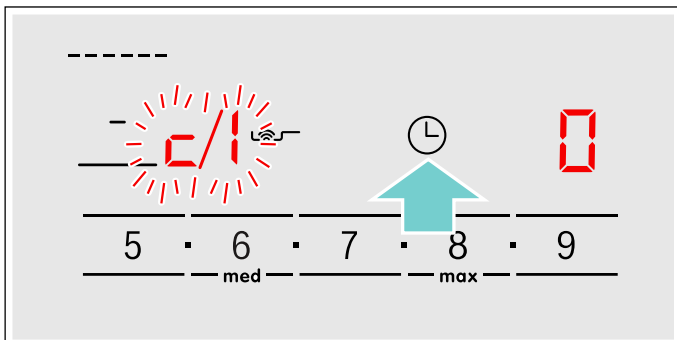
**Näin pääset perusasetuksiin:**

Keittotason pitää olla pois päältä.

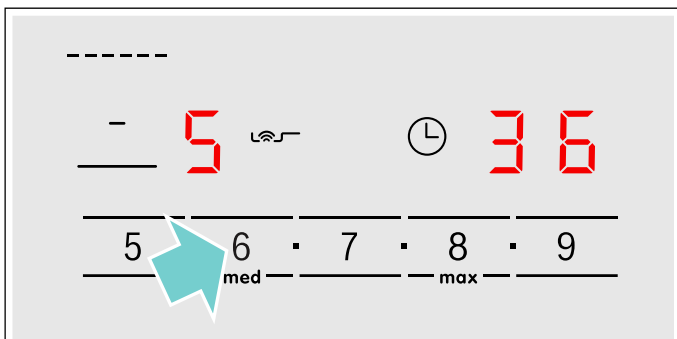
1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia n. 4 sekunnin ajan.  
Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot.  
Kosketa säätöaluetta nähdäksesi yksittäiset näytöt.

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

3. Koskettamalla symbolia uudelleen pääset perusasetuksiin.  
Näytöissä vilkkuvat vuorotellen **c/!** ja **!** ja ennakoasetuksena ilmestyy **0**.



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



6. Kosketa symbolia vähintään 4 sekunnin ajan.

Asetukset on tallennettu.

**Perusasetuksista poistuminen**

Sammuta keittotaso pääkytkimellä.





## 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 **\_**. Laite 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 keittotasolle soveltuvia puhdistusaineita. Noudata tuotteen pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

Älä missään tapauksessa käytä:

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

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

Sopivia puhdistuslastoja on saatavana huoltopalvelusta tai Online-Shopistamme.

Hyvän puhdistustuloksen saat erityisesti keraamisten keittotasojen puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistussienillä.

#### Mahdolliset tahrat

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

\* Puhdista sen jälkeen kostealla talousliinalla ja kuivaa liinalla.

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

### Keittotason kehys

Jotta vältät keittotason kehysten vauriot, noudata seuraavia ohjeita:

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

## Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)

### Käyttö

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

Lapsilukko on aktivoitu.

Tietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → "*Lapsilukko*"

#### Miksi näytöt vilkkuvat ja miksi kuuluu äänimerkki?

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

Ohjeet äänimerkin deaktivoinnista löydät luvusta → "*Perusasetukset*"

#### Miksi paistotunnistinta ei saa aktivoitua?

Laitteen suurin mahdollinen ottoteho on saavutettu tai PowerManager-toiminto on aktivoitu. Kytke aktiivisten keittoalueiden tehotasot pois päältä tai pienennä niitä.

Lisätietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → "*PowerManager*" sivulla 25

### Äänet

#### Miksi keittämisen aikana kuuluu ääniä?

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

#### Mahdolliset äänet:

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

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

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

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

##### **Rätinä:**

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

##### **Korkeat viheltävät äänet:**

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

##### **Tuulettimen äänet:**

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

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

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

### Keittoastia

#### Minkälainen keittoastia sopii induktiokeittotasolle?

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

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

Keittoalue, jolla keittoastia on, ei ole kytketty päälle.

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

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

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

## Keittoastia

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

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

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

## Puhdistus

### Miten keittotaso puhdistetaan?

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

Lisätietoja keittotason puhdistuksesta ja hoidosta löydät luvusta → "Puhdistus"

## ? Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

Näyttö	Mahdollinen syy	Vian korjaaminen
Ei mitään	Virransaanti on keskeytynyt.  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.
<b>F2</b>	Elektroniikka ylikuumentunut ja se on kytkenyt tähän liittyvän keittoalueen pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain symbolia keittotasolla.
<b>F4</b>	Elektroniikka ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.	
<b>F5</b> + tehoalue ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Elektroniikka on vaarassa ylikuumentua.	Poista kattila. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
<b>F5</b> ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Poista kattila. Odota muutama sekunti. Kosketa mitä tahansa käyttöaluetta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.
<b>F1/F6</b>	Keittoalue ylikuumentunut ja kytkeytyi työskentelyalueen suojaamiseksi pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue uudelleen päälle.
<b>F8</b>	Keittoalue on ollut käytössä pitkän aikaa ja keskeytykseltä.	Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Katso luku
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Käyttöjännite on virheellinen, tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella.	Ota yhteys sähköyhtiöön.
<b>U400</b>	Keittotasoa ei ole liitetty oikein	Irrota keittotaso sähköverkosta. Varmista, että laite on liitetty 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 vältyt myös huoltoteknikon turhilta käynneiltä.

### Mallinumero ja sarjanumero

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

Tyypikilpi numeroineen löytyy laitteesta:

- Laitepassista.
- Keittotason alaosasta.

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

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

### Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

**FIN** 020 751 0700

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

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

## Testiruoat

Tämä taulukko on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteidemme testauksen helpottamiseksi.

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

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


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

\*Resepti standardin DIN 44550 mukaan

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

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

# Innehållsförteckning

 <b>Bestämmelser för användningen</b> . . . . .	<b>32</b>	 <b>Torkskydd</b> . . . . .	<b>49</b>
 <b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b> . . . . .	<b>33</b>	 <b>Automatisk säkerhetsavstängning</b> . . . . .	<b>49</b>
 <b>Skadeorsaker</b> . . . . .	<b>34</b>	 <b>Grundinställningar</b> . . . . .	<b>50</b>
Översikt . . . . .	34	Så här hoppar du till grundinställningarna: . . . . .	51
 <b>Återvinning</b> . . . . .	<b>35</b>	 <b>Effektförbrukningsdisplay</b> . . . . .	<b>52</b>
Råd för energibesparing . . . . .	35	 <b>Kastrulltest</b> . . . . .	<b>52</b>
Återvinning . . . . .	35	 <b>PowerManager</b> . . . . .	<b>53</b>
 <b>Tillagning med induktion</b> . . . . .	<b>35</b>	 <b>Rengöring</b> . . . . .	<b>53</b>
Fördelar med att använda induktion. . . . .	35	Häll . . . . .	53
Kokkärl. . . . .	35	Hällinfattningen. . . . .	53
 <b>Lär dig enheten</b> . . . . .	<b>37</b>	 <b>Vanliga frågor och svar (FAQ)</b> . . . . .	<b>54</b>
Kontrollpanelen . . . . .	37	 <b>Hur åtgärda fel?</b> . . . . .	<b>55</b>
Kokzonerna . . . . .	37	 <b>Service</b> . . . . .	<b>56</b>
Restvärmeindikering. . . . .	38	E- och FD-nummer . . . . .	56
 <b>Använda maskinen</b> . . . . .	<b>38</b>	 <b>Provrätter</b> . . . . .	<b>57</b>
Slå på och av hällen . . . . .	38		
Ställa in kokzon . . . . .	38		
Rekommendationer . . . . .	39		
 <b>Flex ZoneZon</b> . . . . .	<b>41</b>		
Rekommendationer för användning av kokkärl . . . . .	41		
Som två oberoende kokzoner . . . . .	41		
Som en enda kokzon. . . . .	41		
 <b>Tidsfunktioner</b> . . . . .	<b>42</b>		
programmering av tillagningstid. . . . .	42		
Äggklockan . . . . .	42		
 <b>PowerBoost-funktion</b> . . . . .	<b>43</b>		
Slå på. . . . .	43		
Slå av. . . . .	43		
 <b>Steksensorfunktion</b> . . . . .	<b>43</b>		
Fördelarna vid stekning . . . . .	43		
Pannor för steksensorn . . . . .	43		
Temperaturlägen . . . . .	44		
Tabell . . . . .	44		
Teppan Yaki och Grill för Flex-zonen . . . . .	46		
Gör så här. . . . .	48		
 <b>Barnspärr</b> . . . . .	<b>48</b>		
Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärr. . . . .	48		
Automatisk barnsäkerhetsspärr . . . . .	48		

---

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/EWG 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 automatsäkring 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 ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hällinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkring 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 automatsäkring 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.
Urgropning	Socker, kraftigt sockrad mat.	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.

## Återvinning

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

### Råd för energibesparing

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

### Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

## Tillagning med induktion

### Fördelar med att använda induktion

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

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

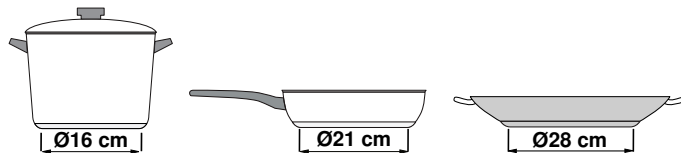
### Kokkärl

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

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

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

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

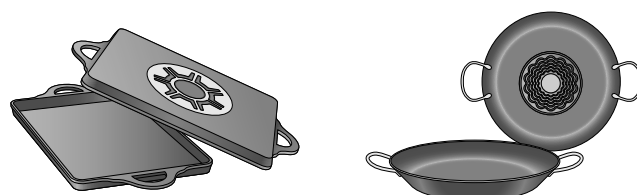


Använder du den flexibla kokzonen som en enda kokzon, så kan du använda större grytor som passar för just den delen. Information om placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex Zone".

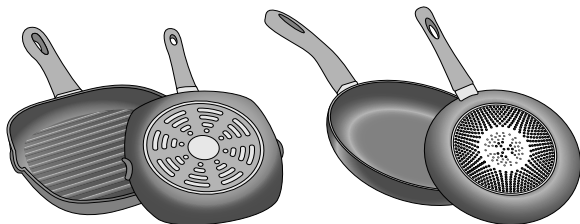


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

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



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



### Olämpliga kokkärl

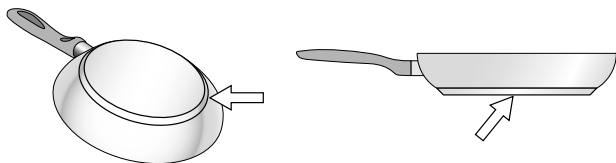
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

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

### Grytbottens egenskaper

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

Använd grytor med plan botten, ojämna bottnar påverkar värmeöverföringen.



### Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

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

### Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

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

### Zonvakt

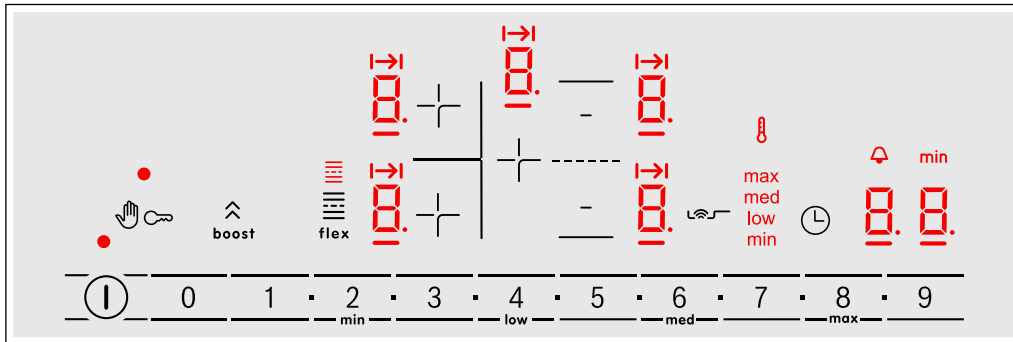
Kokzonerna har en undre avkänningsgräns för grytor som beror på ferromagnetisk  $\emptyset$  och grytbottenmaterial. Så använd alltid den kokzon som bäst matchar grytbotten- $\emptyset$ .

## 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
	Flexibel kokzon
	PowerBoost-funktionen
	Timerfunktion
	Steksensor
<b>min, low, med, max</b>	Temperaturlägen

Indikeringar	
<b>0</b>	Status
<b>1-9</b>	Effektlägen
<b>00</b>	Timerfunktion
<b>H/h</b>	Restvärme
	Äggklocka
	Ställa in tillagningstiden
<b>min</b>	Tidvisning
<b>b</b>	PowerBoost-funktionen
	Flexibel kokzon
<b>R</b>	Steksensor
	Temperatur steksensor
<b>min, low, med, max</b>	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

Inbyggnadshällar		
	Separat kokzon	Använd kastrull eller gryta med rätt storlek.
	Flexibel kokzon	Se avsnitt → "Flex Zone"
Använd bara kastruller, grytor och pannor gjorda för induktionshäll, se avsnittet → "Tillagning med induktion"		

## Restvärmeindikering

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

Du får upp följande beroende på hur hög restvärmen är:

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

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


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.

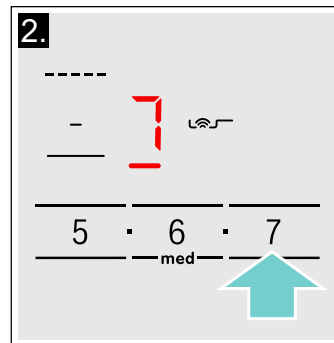
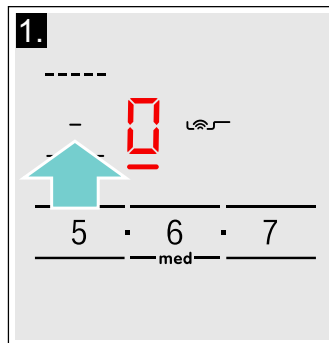
### Anvisningar

- 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  eller  för den kokzon du vill ha.  lyser på displayen och  nedanför.
2. Ställ sedan in det effektläge du vill ha på inställningsdelen.




Effektläget är inställt.

## Byta effektläge

Välj kokzon och ställ sedan det effektläge du vill ha.

## Stäng av kokzonen

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

## Anvisningar

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

## Rekommendationer

### Rekommendationer

- Rör om då och då när du värmer på puréer, 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.

### Tillagningstabell

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

	Effektläge	Tillagningstid (min.)
<b>Smälta</b>		
Choklad, chokladglasyr	1 - 1.	-
Smör, honung, gelatin	1 - 2	-
<b>Värma på och varmhålla</b>		
Gryta, t.ex. linsgryta	1. - 2	-
Mjök*	1. - 2.	-
Värma på varmkorv*	3 - 4	-
<b>Tina och värma på</b>		
Spenat, djupfryst	3 - 4	15 - 25
Gulasch, djupfryst	3 - 4	35 - 55
<b>Sjuda</b>		
Potatisklump*	4. - 5.	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Vitsås, t.ex. béchamelsås	1 - 2	3 - 6
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3 - 4	8 - 12

\* Utan lock

\*\* Vänd flera gånger

\*\*\*Förvärm på effektläge 8 - 8.

	Effektläge	Tillagningstid (min.)
<b>Koka, ånga, ångkoka</b>		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2. - 3.	15 - 30
Risgrynsgröt***	2 - 3	30 - 40
Skalpotatis	4. - 5.	25 - 35
Kokt potatis	4. - 5.	15 - 30
Pasta, nudlar*	6 - 7	6 - 10
Gryta	3. - 4.	120 - 180
Soppor	3. - 4.	15 - 60
Grönsaker	2. - 3.	10 - 20
Grönsaker, djupfrysta	3. - 4.	7 - 20
Tryckkokning	4. - 5.	-
<b>Bräsering</b>		
Rullader	4 - 5	50 - 65
Grytstek	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60
<b>Bräsera/steka med lite olja*</b>		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, djupfrost	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, djupfrost**	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 djupfrost, t.ex. fiskpinnar	6 - 7	8 - 15
Scampi, räkor	7 - 8	4 - 10
Sautera grönsaker och svamp, färska	7 - 8	10 - 20
Middagsrätter, strimlade wokgrönsaker, strimlat kött i asiatisk stil	7 - 8	15 - 20
Djupfrost 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
<b>Fritering* (fritera 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja, fritera portionsvis)</b>		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, djupfrysta	7 - 8	-
Kött, t.ex. kycklingdelar	6 - 7	-
Fisk, panerad eller friterad	6 - 7	-
Grönsaker, svamp, panerade eller doppade i frityrsmet, tempura	6 - 7	-
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, tempurafrukt	4 - 5	-

\* Utan lock

\*\* Vänd flera gånger

\*\*\*Förvärm på effektläge 8 - 8.



## Flex Zone

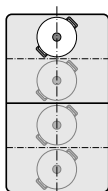
Det går att använda som 1 enda kokzon eller 2 oberoende kokzoner.

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

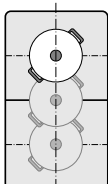
### Rekommendationer för användning av kokkärl

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

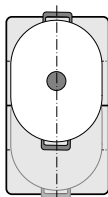
#### Som en enda kokzon



Ø ≤ 13 cm  
Ställ grytan på 1 av de 4 lägen som bilden visar.

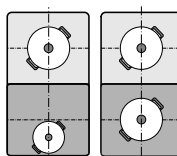


Ø > 13 cm  
Ställ grytan på 1 av de 3 lägen som bilden visar.



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

#### Som två oberoende kokzoner



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

### Som två oberoende kokzoner

Kokzonen fungerar som två oberoende kokzoner.


#### Slå på

Se kap.

### Som en enda kokzon

Använd hela kokzonen genom att koppla ihop båda zonerna.

#### Koppla ihop de 2 kokzonerna


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

Den flexibla kokzonen är på.

#### Byta effektläge


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

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

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

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

#### Dela på kokzonerna

Välj 1 av de 2 flexibla kokzonerna och tryck på .

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

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

## Tidsfunktioner


Hällen har 2 timerfunktioner:

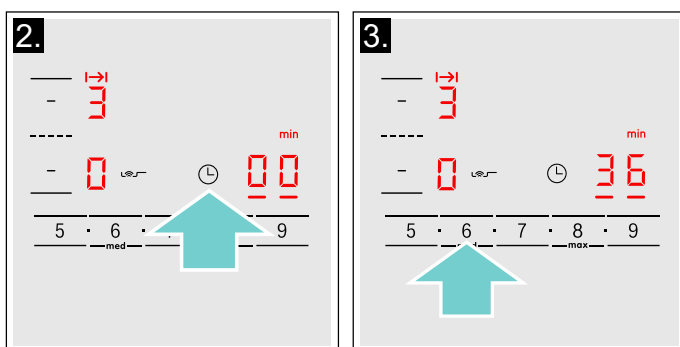
- programmering av tillagningstid
- äggklocka

### programmering av tillagningstid

Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut.

#### Gör så här:

1. Välj den kokzon och det effektläge du vill ha.
2. Tryck på . I→I lyser på kokzonsindikeringen. 00 lyser på timerdisplayen.
3. Ställ in den tillagningstid du vill ha inom 10 sekunder på inställningsdelen.



Tiden börjar räkna ned inom några sekunder.

#### Anvisningar

- Det går att ställa in samma tillagningstid automatiskt på alla kokzoner. Inställd tid räknar ned för varje kokzon oberoende av varandra. Information om automatisk programmering av tillagningstiden hittar du i avsnitt → "Grundinställningar"
- Har du valt den flexibla kokzonen som enda kokzon, så blir inställd tid samma för hela kokzonen.

#### Steksensor

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

### Ändra eller radera tiden

Välj kokzon och tryck sedan på symbolen .

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

### När tiden har förflutit

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

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

#### Anvisningar



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

### Äggklockan

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

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

#### Ställa in


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


#### Ändra eller radera tid

Tryck på  tills indikeringen  tänds.

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

#### När tiden har gått ut

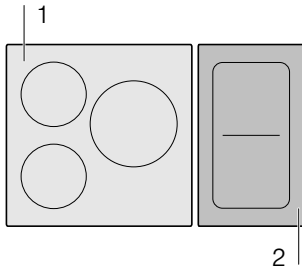
Enheten ger signal. Du får upp 00 på timerdisplayen och indikeringen  lyser. Indikeringarna slocknar inom 10 sekunder.

Indikeringarna slocknar och signalen slutar om du trycker på .

## PowerBoost-funktion


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

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



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

### Slå på

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

### Slå av

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

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

## Steksensornfunktion

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

### Anvisningar

- Lägg inte lock på stekpannan. Funktionen går inte riktigt igång då. Du kan använda stänkskydd för att slippa fettstänk.
- Använd olja eller fett lämpliga för stekning. Använder du smör, margarin, jungfruolivolja eller ister, ställ in temperaturläge **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.
- HEZ390512 Teppan Yaki. Rekommenderar vi bara för flexibla kokzoner.
- HEZ390522 Grillplatta. Rekommenderar vi bara för flexibla kokzoner.

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

### Anvisningar

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

## Temperaturlägen

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

## Tabell

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

Inställt temperaturläge varierar med vilken panna du använder.

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

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

\* Vänd flera gånger.

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

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

## Teppan Yaki och Grill för Flex-zonen

### Grill

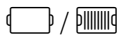

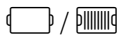

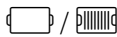

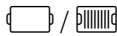

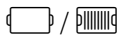

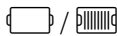

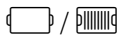

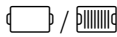

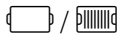

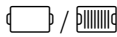

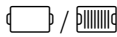



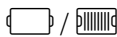

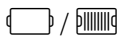

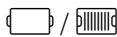

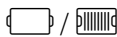

Grill anpassar sig till Flex-zonen. Du tillagar smidigt och hälsosamt stora och små mängder kött, fisk, färska grönsaker och bröd med väldigt lite olja. Räfflorna gör att maten tar upp mindre fett. Den smidiga användningen gör att du grillar mat som ser ut och smakar som vanlig grillmat. Tillsätt lite olja på grillen eller matytan för att underlätta värmeöverföringen.

### Teppan Yaki

Teppan Yaki ger dig smidig och hälsosam tillagning av kött, fisk, skaldjur, grönsaker, desserter och bröd med väldigt lite olja. Teppan Yaki anpassar sig perfekt till Flex-zonen. Direktkontakten med plattan och den jämna värmeöverföringen bibehåller livsmedlens konsistens, färg och saftighet när du bryner på och bryner.

Följande tabell visar ett urval med maträtter sorterade på livsmedel. Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets mängd, typ och kvalitet.

**Anvisning:** Ställ in Flex-zonen som enda kokzon för att slå på funktionen rätt.

	Kastruller, grytor och pannor	Temperaturläge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
<b>Kött</b>			
Schnitzel, opanerad <sup>1</sup>	 / 	med	6 - 10
Filé <sup>1</sup>	 / 	med	6 - 10
Kotletter <sup>1</sup>	 / 	low	10 - 15
Biff, rare (3 cm tjock) <sup>1</sup>	 / 	max	6 - 8
Biff, medium (3 cm tjock) <sup>1</sup>	 / 	max	8 - 12
Biff, well done (3 cm tjock) <sup>1</sup>	 / 	med	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt) <sup>1</sup>	 / 	low	10 - 20
Fläsk <sup>1</sup>	 / 	low	5 - 8
Hamburgare <sup>1</sup>	 / 	low	6 - 15
Varmkorv <sup>1</sup>	 / 	med	8 - 20
Grillkorv, rå <sup>1</sup>	 / 	med	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		med	7 - 12
Köttfärs <sup>2</sup>		med	6 - 10
<b>Fisk och skaldjur</b>			
Fiskfilé, opanerad <sup>1</sup>	 / 	med	10 - 20
Krabba <sup>1</sup>	 / 	med	4 - 8
Räkor <sup>1</sup>	 / 	med	4 - 8
Steka hel fisk <sup>1</sup>	 / 	low	15 - 30

<sup>1</sup> Tillsätt olja (om det behövs) och mat efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs


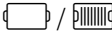
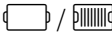
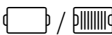
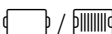













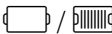




<sup>2</sup> Tillsätt olja (om det behövs) och mat efter ljudsignalen. Rör om hela tiden.

<sup>3</sup> Tillsätt smör och mat efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.

<sup>4</sup> Tillsätt olja (om det behövs) och mat efter ljudsignalen. Total tillagningstid per portion. Stek i följd

<sup>5</sup> Tillsätt olja (gnid in ytan) och mat efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.

<sup>6</sup> Lägg i maten när enheten ger signal.

	Kastruller, grytor och pannor	Temperaturläge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
<b>Grönsaker</b>			
Zucchini <sup>1</sup>		low	4 - 12
Aubergine <sup>1</sup>		low	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>		low	4 - 15
Steka grön sparris <sup>1</sup>		low	4 - 15
Svamp <sup>2</sup>		med	10 - 15
Vitlök <sup>2</sup>		min	2 - 10
Sveta lök <sup>2</sup>		min	2 - 10
Gläsera grönsaker <sup>2</sup>		low	6 - 10
<b>Potatis</b>			
Stekt potatis på skalpotatis <sup>2</sup>		max	6 - 12
Råra <sup>4</sup>		max	2,5 - 3,5
Glaserad potatis <sup>2</sup>		low	10 - 15
<b>Ägggrätter</b>			
Smörstekt ägg <sup>3</sup>		min	2 - 6
Stekt ägg <sup>1</sup>		med	2 - 6
Ägggröra <sup>2</sup>		min	4 - 9
Omelett <sup>4</sup>		min	3 - 6
Pannkakor <sup>4</sup>		max	1,5 - 2,5
Fattiga riddare <sup>4</sup>		low	4 - 8
Österrikiska Kaiserschmarrn <sup>4</sup>		low	10 - 15
<b>Övrigt</b>			
Rosta bröd <sup>5</sup>		med	4 - 6
Steka krutonger <sup>2</sup>		low	6 - 10
Rosta mandlar <sup>6</sup>		med	3 - 15
Rosta nötter <sup>6</sup>		med	3 - 15
Rosta pinjenötter <sup>6</sup>		med	3 - 15

<sup>1</sup> Tillsätt olja (om det behövs) och mat efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs

<sup>2</sup> Tillsätt olja (om det behövs) och mat efter ljudsignalen. Rör om hela tiden.

<sup>3</sup> Tillsätt smör och mat efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.

<sup>4</sup> Tillsätt olja (om det behövs) och mat efter ljudsignalen. Total tillagningstid per portion. Stek i följd

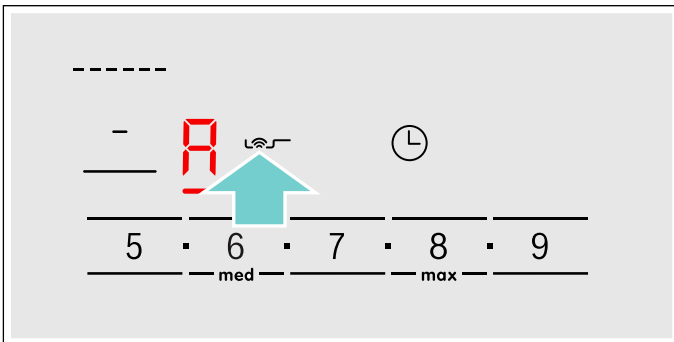
<sup>5</sup> Tillsätt olja (gnid in ytan) och mat efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.

<sup>6</sup> Lägg i maten när enheten ger signal.

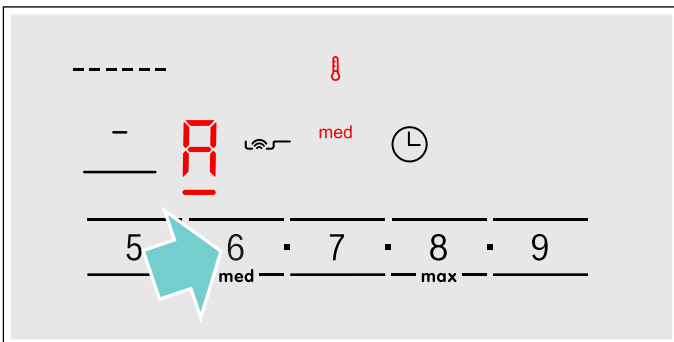
## Gör så här

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


1. Välj kokzon. Tryck på  lyser på kokzonsindikeringen.




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




Funktionen är på.

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

### Anvisningar

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

### Slå av steksensorn



Välj kokzon och tryck på . Funktionen slår av.


## Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

### Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren

Spishällen måste vara avstängd.

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

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

### Automatisk barnsäkerhetsspärr

Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.


### Slå på och av


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



## Torkskydd

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

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

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

### Anvisningar

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

## Automatisk säkerhetsavstängning

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

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

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

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

## Grundinställningar

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

Indikering	Funktion
c 1	<b>Barnspärr</b> 0 Manuell*. 1 Automatisk. 2 Funktionen är av.
c 2	<b>Ljudsignaler</b> 0 Kvitterings- och felsignal är av. 1 Bara felsignal är på. 2 Bara kvitteringssignal är på. 3 Alla ljudsignaler är på.*
c 3	<b>Visa effektförbrukning</b> 0 Av.* 1 På.
c 5	<b>Automatisk programmering av tillagningstiden</b> 00 Av.* 0 1:99 Tid till automatisk avstängning.
c 6	<b>Timerfunktionens signaltid</b> 1 10 sekunder.* 2 30 sekunder. 3 1 minut.
c 7	<b>Power-Management-funktionen (effektstyrning). Begränsa hällens totaleffekt</b> <b>Tillgängliga inställningar beror på hällens maxeffekt.</b> 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	<b>Tid för val av kokzon</b> 0 Obegränsad: senast inställda kokzoner ligger kvar.* 1 Begränsad: kokzonen ligger bara kvar några sekunder.
c 12	<b>Kontrollera kastrull, gryta eller panna samt slutresultatet av tillagningen</b> 0 Inte lämplig 1 Inte optimal 2 Lämplig


**c** Återställa till standardinställningarna**0** Individuella inställningar.\***!** Återställ till fabriksinställningarna.

\*Fabriksinställning


\*\*Hällens maxeffekt står på typskylten.

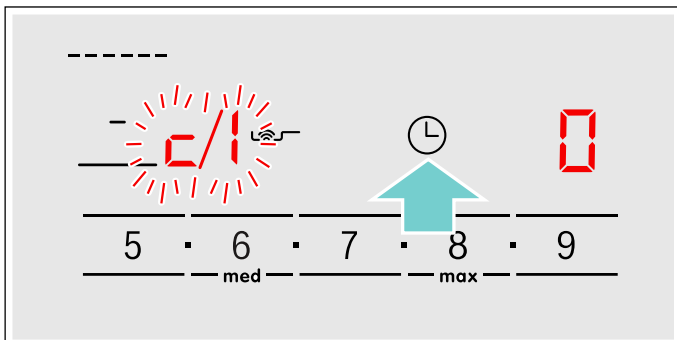
**Så här hoppar du till grundinställningarna:**


Hällen ska vara av.

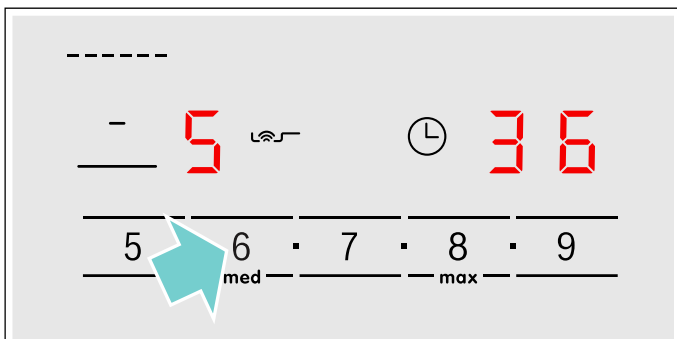
1. Slå på hällen.
2. Tryck ca 4 sekunder på  inom 10 sekunder. De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Tryck på inställningsdelen så att du får upp separata indikeringar.


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 **!** 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.

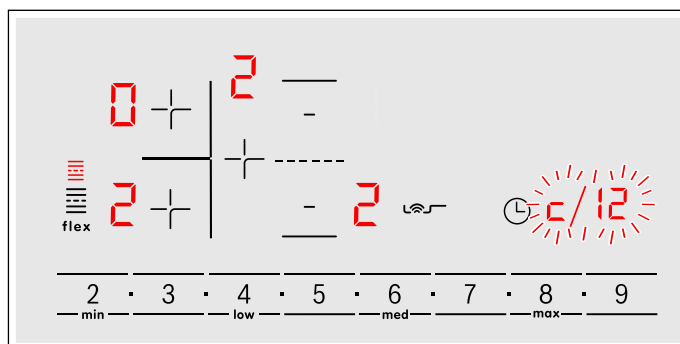
## Kastrulltest

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 kall kastrull, gryta eller panna med ca 2 dl vatten mitt på kokzonen som matchar botten bäst.
2. Gå till Grundinställningar och välj inställningen **c 12**.
3. Tryck på inställningsdelen. **-** blinkar på kokzonsindikeringen. Funktionen slår på.

Du får upp tillagningstyp och -tid på kokzonsindikeringen inom 20 sekunder.



Kontrollera resultatet med följande tabell:

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

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

Tryck på inställningsdelen om du vill slå på funktionen igen.

### Anvisningar

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

## 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.*
Socket, risstärkelse och plast	Rengör direkt. Använd glasskrapa. Försiktigt! Risk för brännskador!*

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

**Anvisning:** Använd aldrig rengöringsmedel på varm 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 går det inte att 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?

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

#### Varför går det inte att slå på steksensorn?

Enhetens max. effektförbrukning är uppnådd eller så är PowerManager-funktionen på. Slå av eller sänk de aktiva kokzonernas effektlägen.  
Mer information om funktionen hittar du i kap. → "*PowerManager*" på sidan 53

### Oljud

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

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

#### Möjliga ljud:

##### **Dovt surrande som en transformator:**

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

##### **Dovt pipljud:**

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

##### **Knasterljud:**

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

##### **Gälla pipljud:**

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

##### **Fläktljud:**

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

##### **Rytmiljud som en tickande klocka:**

ljuden uppstår när alla 3 kokzonerna på vänstersidan är på. De försvinner eller tystnar när du slår av en kokzon.

### Kastruller, grytor och pannor

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

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

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

Kokzonen där kastrullen, grytan eller pannan står är inte på.  
Se till så att kokzonen där kastrullen, grytan eller pannan står är på.

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

## Kastruller, grytor och pannor

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

Kastrullen, grytan eller pannan är för liten för kokzonen som är på eller så är den inte avsedd för induktionshäll.

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

## Rengöring

### Hur rengör jag hällen?

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

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

## ? Hur åtgärda fel?

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

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

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.

## Service

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

### E- och FD-nummer

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

Typskylten med numren hittar du:

- på enhetspasset.
- på nedre delen av hällen.

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

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

### Reparationsuppdrag och råd vid fel

**S** 0771 11 22 77  
local rate

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




**Provrätter**

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

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

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

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

\*Recept enligt DIN 44550

\*\*Recept enligt DIN EN 60350-2

Provrätter	Formar	Effektläge	Förvärm		Tillaga		
			Tillagningstid (min.:sek.)	Lock	Effektläge	Lock	
<b>Koka risgrynsgröt</b>							
Koka risgrynsgröt med lock Mjölktemperatur: 7°C Värm mjölken tills den börjar höja sig. Ställ in rekommenderat effektläge och tillsätt ris, socker och salt till mjölken. Tillagningstid med förvärmning ca 45 min.							
Ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt	Ø 16 cm-gryta	8.	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	
<b>Koka ris*</b>							
Vattentemperatur: 20°C							
Ingredienser: 125 g långkornigt ris, 3 dl vatten och en nypa salt	Ø 16 cm-gryta	9	ca 2:30	ja	2	ja	
Ingredienser: 250 g långkornigt ris, 6 dl vatten och en nypa salt	Ø 22 cm-gryta	9	ca 2:30	ja	2.	ja	
<b>Steka kotlettråd</b>							
Starttemperatur på kotlettråden: 7°C							
Mängd: 3 kotlettråder (totalvikt ca 300 g, 1 cm tjocka) och 1 msk solrosolja	Stekpanna Ø 24 cm	9	ca 1:30	nej	7	nej	
<b>Göra pannkakor**</b>							
Mängd: 0,55 dl smet per pannkaka	Stekpanna Ø 24 cm	9	ca 1:30	nej	7	nej	
<b>Friter djupfryst pommes frites</b>							
Mängd: 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](http://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](http://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](http://www.bosch-home.com)**



9001379220

981030(01)