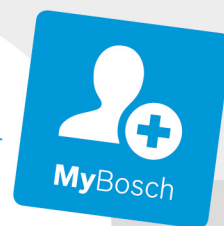




BOSCH

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

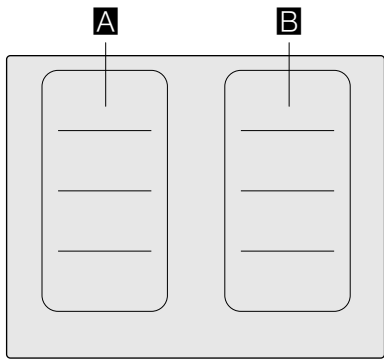




Hob

PXX...D...

[fi] Käyttöohje
[sv] Bruksanvisning

3
37



		g*	b*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	4
	Tärkeitä turvaohjeita	5
	Vaurioiden syyt	6
	Yhteenveto	6
	Ympäristönsuojelu	7
	Ohjeita energian säästämiseen	7
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	7
	Keittäminen induktiotekniikalla	7
	Induktiolla keittämisen edut	7
	Keittoastiat	7
	Tutustuminen laitteeseen	9
	Ohjauspaneeli	9
	Keittoalueet	10
	Jälkilämmön näyttö	10
	Koneen käyttö	11
	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä	11
	Keittoalueen säätäminen	11
	Keittosuositukset	11
	Muuntuva alue	14
	Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja	14
	Kahtena itsenäisenä keittoalueena	14
	Ainoana keittoalueena	14
	Move-toiminto	15
	Aktivointi	15
	Deaktivointi	15
	Aikatoiminnot	16
	Kypsennysajan ohjelmointi	16
	Minuuttikello	16
	Ajanottokello-toiminto	17
	PowerBoost-toiminto	17
	Aktivointi	17
	Deaktivointi	17
	ShortBoost-toiminto	18
	Käyttöä koskevat suositukset	18
	Aktivointi	18
	Deaktivointi	18
	Lämpimänäpito toiminto	18
	Aktivointi	18
	Deaktivointi	18
	Paistotunnistin	19
	Paistamisen edut	19
	Pannut paistotunnistinta varten	19
	Lämpötilatasot	20
	Taulukko	20
	Teppan Yaki ja Grilli muuntuvalle Flex-alueelle	23
	Toimi näin	25
	Lapsilukko	25
	Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi	25
	Lapsilukko	25
	Pyyhintä suoja	26
	Automaattinen turvakatkaisu	26
	Perusasetukset	27
	Näin pääset perusasetuksiin:	28
	Energiankulutuksen näyttö	29
	Keittoastiatesti	29
	PowerManager	30
	Puhdistus	30
	Keittotaso	30
	Keittotason kehys	30
	Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)	31
	Mitä tehdä häiriön sattuessa?	33
	Huoltopalvelu	34
	Mallinumero ja sarjanumero	34
	Testiruoat	35

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



Määräystenmukainen käyttö

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

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

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

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

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

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

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

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

Tärkeitä turvaohjeita

Varoitus – Palovaara!

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

Varoitus – Palovamman vaara!

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

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Varoitus – Häiriöiden vaara!

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

Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

Vaurioiden syyt

Huomio!

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

Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Ylikiehunut ruoka.	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.
	Sopimattomat puhdistusaineet.	Käytä vain tämän tyyppisille keittotasolle 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 keittotasolle soveltuvia puhdistusaineita.
	Kattilan aiheuttama hankauma.	Nosta kattiloita ja pannuja, kun siirrät 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.

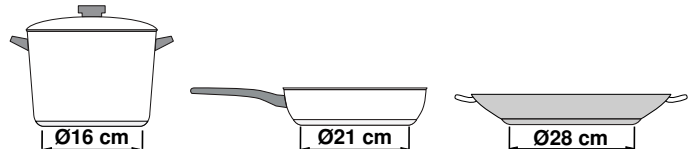
Keittoastiat

Käytä vain ferromagneettisia astioita induktiotekniikalla keittäessäsi, esimerkiksi:

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

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

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

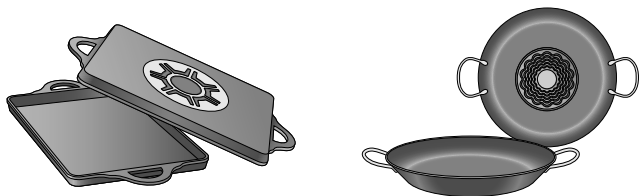


Kun muuntuva keittoaluetta käytetään ainoana keittoalueena, voidaan käyttää erityisesti tälle alueelle sopivia suurempia astioita. Ohjeita keittoastian sijoituksesta löydät luvusta → "Muuntuva alue".

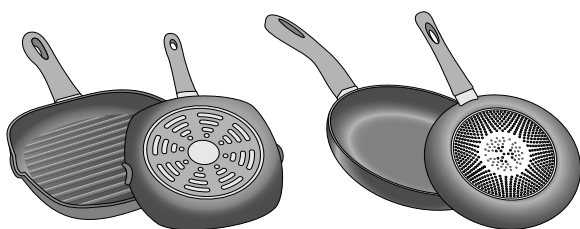


On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen:

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



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



Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

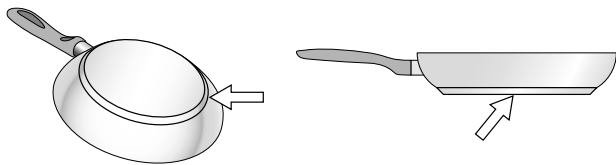
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

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

Astian pohjan ominaisuudet

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

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



Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

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

Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

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

Kattilantunnistin

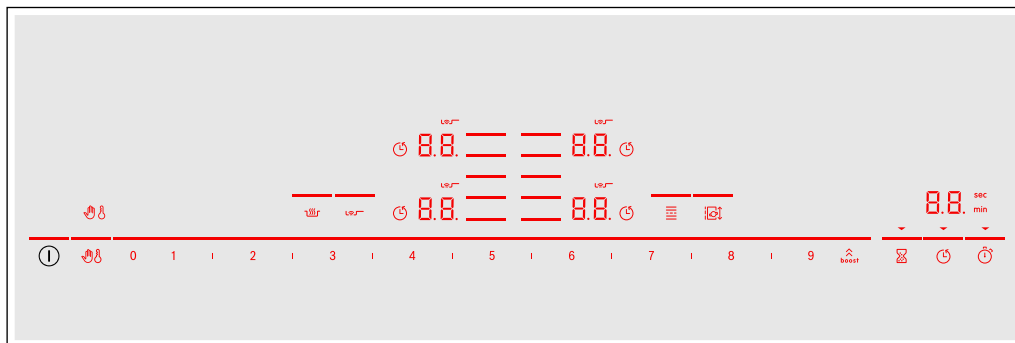
Jokaisella keittoalueella on kattilantunnistuksen alaraja, joka riippuu astian pohjan ferromagneettisesta halkaisijasta ja materiaalista. Siksi tulisi aina käyttää sitä keittoaluetta, joka parhaiten vastaa kattilan pohjan halkaisijaa.










Tutustuminen laitteeseen






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

Huomautus: . Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.

Ohjauspaneeli



Käyttöalueet	
①	Pääkytkin
≡	Keittoalueen valitseminen
0 1 2 ... 8 9	Säätöalue
 boost	PowerBoost- ja ShortBoost-toiminto
	Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten
	Lapsilukko
	Lämpimänäpito toiminto
	Paistotunnistin
≡	Muuntuva keittoalue
	Move-toiminto
	Minuuttikello
	Ajastintoinnointo
	Minuuttikello

Näytöt	
<i>0.0</i>	Käyttötila
<i>1-9</i>	Tehoalueet
<i>H/h</i>	Jälkilämpö
<i>00</i>	Ajastintoiminto
	Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten
	Lapsilukko
	Kypsennysajan asetus
min / sec	Ajastimen näytöt
<i>b.</i>	PowerBoost-toiminto
<i>Pb.</i>	ShortBoost-toiminto
	Muuntuva keittoalue
	Paistotunnistin
<i>Lo</i>	Lämpimänäpito

Käyttöalueet

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

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

Huomautuksia

- Käyttöalueiden vastaavat symbolit syttyvät sen mukaan, ovatko ne käytettävissä. Keittoalueiden tai valittujen toimintojen näytöt palavat kirkkaampina.
- Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Kosteus voi heikentää toimintaa.
- Älä vedä keittoastiaa näyttöjen ja tunnistimien lähelle. Elektroniikka voi ylikuumentua.

Keittoalueet

Keittoalue		
	Tavallinen keittoalue	Käytä sopivan kokoista keittoastiaa
	Muuntuva keittoalue	Katso kappale → "Muuntuva alue"
Käytä vain induktioliedelle sopivaa keittoastiaa, ks. kappale → "Keittäminen induktiotekniikalla"		

Jälkilämmön näyttö

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

Jälkilämmön määrästä riippuen näytössä näkyy seuraavasti:

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

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

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



Koneen käyttö

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

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia ①. Kuulet äänimerkin. Keittoalueisiin kuuluvat symbolit ja toiminnot, jotka ovat tällä hetkellä käytettävissä, palavat. Keittoalueiden vieressä palaa symboli 0.0. Keittotaso on käyttövalmis.

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia ①, kunnes näytöt sammuvat. Jälkilämmön näyttö palaa, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

Huomautuksia

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

Keittoalueen säätäminen

Aseta haluamasi tehoalue symboleilla 1 - 9.

Tehoalue 1 = pienin teho.

Tehoalue 9 = suurin teho.

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Tämä tehoalue on merkitty säätöalueella symbolilla I.

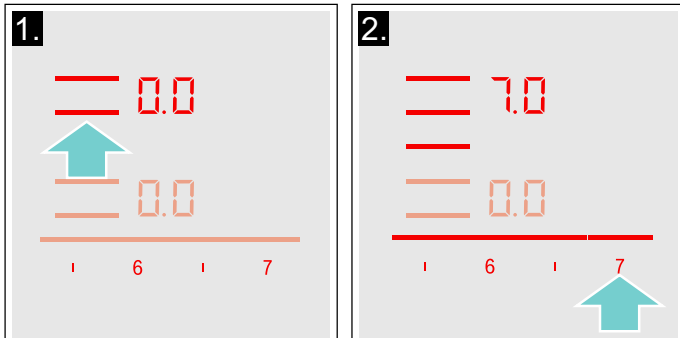
Huomautuksia

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

Keittoalueen ja tehoalueen valitseminen

Keittotason pitää olla päällä.

- Kosketa haluamasi keittoalueen symbolia ③. Näyttö 0.0 palaa kirkkaampana.
- 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 säätöalueella arvoksi 0.0. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näyttöön ilmestyy jälkilämmön näyttö.

Huomautuksia

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

Keittosuositukset

Suosituksia

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

Kypsennystaulukko

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

	Tehoalue	Kypsennysaika (min)
Sulatus		
Suklaa, kuorrute	1 - 1.5	-
Voi, hunaja, liivate	1 - 2	-
Lämmittäminen ja lämpimänäpito		
Pata, esim. linssipata	1.5 - 2	-
Maito*	1.5 - 2.5	-
Makkaroiden kuumentaminen vedessä*	3 - 4	-
Sulatus ja lämmittäminen		
Pinaatti, pakastettu	3 - 4	15 - 25
Gulassi, pakastettu	3 - 4	35 - 55
Kypsennys alle kiehumapisteessä		
Perunapyörykät*	4.5 - 5.5	20 - 30
Kala*	4 - 5	10 - 15
Valkoiset kastikkeet, esim. Béchamelkastike	1 - 2	3 - 6
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike	3 - 4	8 - 12
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus		
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	2.5 - 3.5	15 - 30
Riisipuuro***	2 - 3	30 - 40
Kuoriperunat	4.5 - 5.5	25 - 35
Kuoritut perunat	4.5 - 5.5	15 - 30
Pastatuotteet*	6 - 7	6 - 10
Pata	3.5 - 4.5	120 - 180
Keitot	3.5 - 4.5	15 - 60
Vihannekset	2.5 - 3.5	10 - 20
Vihannekset, pakaste	3.5 - 4.5	7 - 20
Kypsennys painekattilassa	4.5 - 5.5	-
Haudutus		
Kääryleet	4 - 5	50 - 65
Patapaisti	4 - 5	60 - 100
Gulassi***	3 - 4	50 - 60

* Ilman kantta

** Käännä useita kertoja

*** Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5

	Tehoalue	Kypsennysaika (min)
Haudutus / paistaminen pienessä määrässä öljyä*		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6 - 7	6 - 10
Leike, pakaste	6 - 7	6 - 12
Kyljys, paneroimaton tai paneroitu**	6 - 7	8 - 12
Pihvi (3 cm paksu)	7 - 8	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu)**	5 - 6	10 - 20
Linnunrinta, pakastettu**	5 - 6	10 - 30
Frikadellit (3 cm paksut)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hampurilaispihvit (2 cm paksut)	6 - 7	10 - 20
Kala ja kalafilee, paneroimaton	5 - 6	8 - 20
Kala ja kalafilee, paneroitu	6 - 7	8 - 20
Kala, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuihot	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
Pannuruoat, pakaste	6 - 7	6 - 10
Ohukaiset (paista peräjälkeen)	6.5 - 7.5	-
Munakas (paista peräjälkeen)	3.5 - 4.5	3 - 10
Paistetut kananmunat	5 - 6	3 - 6
Friteeraus* (150-200 g per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina)		
Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit	8 - 9	-
Kroketit, pakaste	7 - 8	-
Liha, esim. broilerinpalat	6 - 7	-
Kala, paneroitu tai oluttaikinassa	6 - 7	-
Vihannokset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa, tempura	6 - 7	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berlinimunkit, hedelmät oluttaikinassa	4 - 5	-
* Ilman kantta		
** Käännä useita kertoja		
*** Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5		

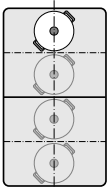
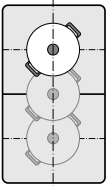
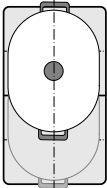
Muuntuva alue

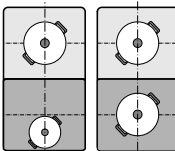
Sitä voidaan käyttää tarpeen mukaan yhtenä ainoana keittoalueena tai kahtena itsenäisenä keittoalueena.

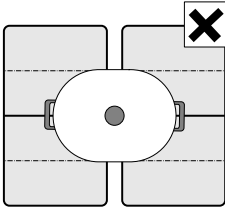
Se sisältää neljä induktoria, jotka toimivat toisistaan riippumatta. Kun muuntuva keittoalue on käytössä, vain keittoastian peittämä alue aktivoituu.

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.

Suosituksia	
	Jos keittotasossa on useampi kuin yksi muuntuva keittoalue, aseta astia siten, että se on vain yhden muuntuvan keittoalueen päällä. Keittoalueet eivät muuten aktivoidu asianmukaisesti ja hyvää keittotulosta ei voida saavuttaa.

Kahtena itsenäisenä keittoalueena

Muuntuvaa 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 kahdesta muuntuvaan keittoalueeseen kuuluvasta keittoalueesta ja säädä tehoalue.
2. Kosketa symbolia . Näyttö palaa. Tehoalue ilmestyy alemman keittoalueen näyttöön. Muuntuva keittoalue on aktivoitu.

Tehoalueen muuttaminen


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

Uuden astian lisääminen

Aseta uusi astia liedelle, valitse toinen muuntuvan keittoalueen kahdesta keittoalueesta ja kosketa sitten kaksi kertaa symbolia . Uusi keittoastia tunnistetaan, ja aikaisemmin valittu tehoalue pysyy voimassa.

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

Keittoalueiden erottaminen

Valitse toinen kahdesta muuntuvan keittoalueen keittoalueista ja kosketa symbolia .

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

Huomautuksia

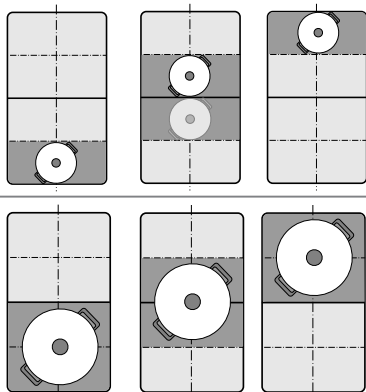
- Kun keittoalue kytketään pois päältä ja myöhemmin taas päälle, muuntuva keittoalue muuttuu kahdeksi toisistaan riippumattomaksi keittoalueeksi.
- Muuntuvan alueen konfiguroinnin muuttamisesta löydät ohjeet luvusta → "Perusasetukset".

Move-toiminto

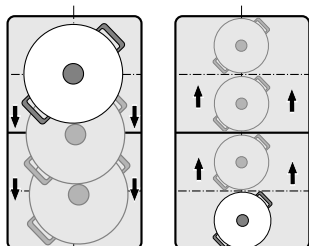
Tällä toiminnolla aktivoidaan koko muuntuva keittoalue, joka on jaettu kolmeen keittoalueeseen ja jonka tehoalueet on ennakkoasetettu.

Käytä vain yhtä astiaa. Keittoalueen koko riippuu käytetystä astiasta ja sen oikeasta paikasta.

Keittoalueet



Tällä astia voidaan siirtää keittämisen aikana toiselle keittoalueelle, jolla on toinen tehoalue:



Ennakkoasetetut tehoalueet:

Etummainen alue = tehoalue **9**

Keskimmäinen alue = tehoalue **5**



Takimmainen alue = tehoalue **1.5**

Ennakkoasetettuja tehoalueita voidaan muuttaa toisistaan riippumatta. Ohjeet muuttamisesta löydät luvusta → "Perusasetukset".

Huomautuksia

- Jos muuntuvalla keittoalueella tunnistetaan enemmän kuin yksi astia, toiminto deaktivoituu.
- Jos siirrät tai nostat keittoastiaa muuntuvalla keittoalueella, keittotaso käynnistää automaattisen haun, ja tehoalueeksi säätyy sen alueen tehoalue, jolla astia tunnistettiin.
- Lisätietoja keittoastian koosta ja sijoittamisesta löydät luvusta → "Muuntuva alue"

Aktivointi

1. Valitse toinen kahdesta muuntuvan keittoalueen keittoalueista.
2. Kosketa symbolia . Näyttö symbolin  vieressä palaa. Muuntuva keittoalue on aktivoitu yhtenä yksittäisenä keittoalueena. Sen alueen, jolla keittoastia on, tehoalue palaa keittoalueen näytössä.

Toiminto on aktivoitu.



Tehoalueen muuttaminen

Yksittäisten keittoalueiden tehoalueita voidaan muuttaa keittämisen kuluessa. Aseta keittoastia keittoalueelle ja muuta tehoaluetta säätöalueella.


Huomautuksia

- Tehoalue muuttuu vain sillä alueella, jolla astia on.
- Jos toiminto deaktivoidaan, kolmen keittoalueen tehoalueet palaavat ennakkoon asetettuihin arvoihin.

Deaktivointi

Kosketa symbolia . Näyttö symbolin  vieressä sammuu.

Toiminto on deaktivoitu.

Huomautus: Jos yksi keittoalueista asetetaan arvoon , toiminto deaktivoituu muutaman sekunnin kuluessa.

Aikatoiminnot

Keittotasossa on ajastintoiminto:

- Kypsennysajan ohjelmointi
- Minuuttikello
- Ajanottokello-toiminto

Kypsennysajan ohjelmointi

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

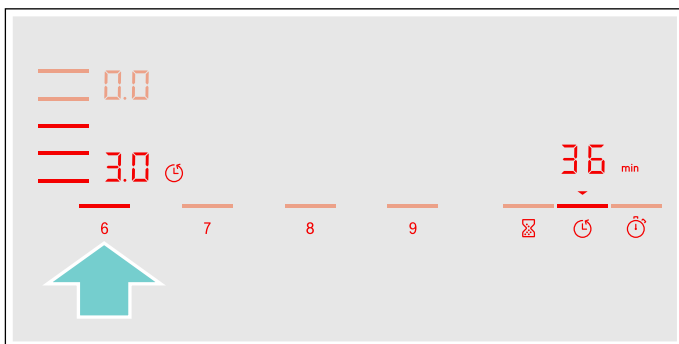
Toimi näin:

1. Valitse keittoalue ja haluamasi tehoalue.
2. Kosketa symbolia ☹️. Ajastimen näytössä palaa symboli 00 ja näyttö ▼.

Keittoalueen näyttö palaa ☹️.



3. Valitse seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueella haluamasi kypsennysaika.



4. Kosketa symbolia ☹️ vahvistaaksesi valitun asetuksen.

Kypsennysaika alkaa kulua.

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.
- Jos yhdistetyllä keittoalueella valitaan Move-toiminto, asetettu aika on kolmelle keittoalueelle sama.

Paistotunnistin

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

Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Valitse keittoalue ja kosketa sitten symbolia ☹️.

Muuta kypsennysaikaa säätöalueella tai aseta 00, jos haluat poistaa kypsennysaika-asetuksen.

Kosketa symbolia ☹️ vahvistaaksesi valitun asetuksen.

Ajan päättymisen jälkeen

Keittoalue kytkeytyy pois päältä, näyttö ☹️ vilkkuu ja tehoalue säätty arvoon 00. Kuulet äänimerkin.

Ajastimen näytössä vilkkuvat 00 ja näyttö ▼.

Kun kosketat symbolia ☹️, näytöt sammuvat ja äänimerkki lakkaa kuulumasta.

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.

Toimi näin

1. Kosketa symbolia ⌚. Ajastimen näytössä palaa symboli 00 ja näyttö ▼.
2. Valitse säätöalueella haluamasi aika ja vahvista koskettamalla symbolia ⌚.

Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Kosketa symbolia ⌚.

Muuta kypsennysaikaa säätöalueella tai aseta 00, jos haluat poistaa kypsennysaika-asetuksen.

Kosketa symbolia ⌚ vahvistaaksesi valitun asetuksen.

Ajan päättymisen jälkeen

Kun aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin.

Ajastimen näytössä vilkkuvat 00 ja symboli ▼.




Kun kosketat symbolia ⌚, näytöt sammuvat.

Ajanottokello-toiminto

Ajanottokello-toiminto näyttää aktivoinnista lähtien kuluneen ajan.


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

Aktivointi

Kosketa symbolia . Ajastimen näytössä palaa symboli  ja näyttö .

Aika alkaa kulua.

Deaktivointi


Symbolin  koskettaminen pysäyttää ajanottokello-toiminnon. Ajastimen näytöt palavat edelleen.

Kun kosketat uudelleen symbolia , näytöt sammuvat.

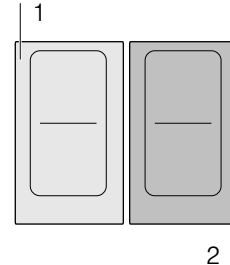
Toiminto on deaktivoitu.



PowerBoost-toiminto



PowerBoost-toiminnolla voidaan kuumentaa suuria vesimääriä nopeammin kuin tehoalueella .

Tämä toiminto voidaan aktivoida keittoalueelle silloin, kun saman ryhmän toinen keittoalue ei ole käytössä (ks. kuva).






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

Aktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia .
Näyttö  palaa.
Toiminto on aktivoitu.

Deaktivointi

1. Valitse keittoalue.
 2. Kosketa symbolia .
Näyttö  sammuu ja keittoalue kytkeytyy takaisin tehoalueelle .
- Toiminto on deaktivoitu.

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

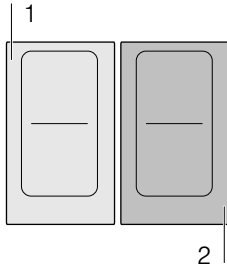


ShortBoost-toiminto

ShortBoost-toiminnolla keittoastia voidaan kuumentaa nopeammin kuin tehoalueella 9.

Valitse toiminnon deaktivoinnin jälkeen ruokiin sopiva tehoalue.

Tämä toiminto voidaan aktivoida keittoalueelle silloin, kun saman ryhmän toinen keittoalue ei ole käytössä (ks. kuva).





Huomautus: Muuntuvalle keittoalueelle voidaan aktivoida myös ShortBoost-toiminto, jos sitä käytetään yhtenä yksittäisenä keittoalueena.



Käyttöä koskevat suositukset

- Käytä aina keittoastiaa, jota ei ole lämmitetty etukäteen.
- Käytä kattiloita ja pannuja, joiden pohja on tasainen. Älä käytä ohutpohjaisia astioita.
- Älä kuumenna ilman valvontaa tyhjää keittoastiaa, öljyä, voita tai rasvaa.
- Älä laita keittoastialle kantta.
- Aseta keittoastia keittoalueen keskelle. Varmista, että astian pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa.
- Ohjeita keittoastian tyypistä, koosta ja sijoituksesta löydät kappaleesta → "Keittäminen induktiotekniikalla"

Aktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia  kaksi kertaa.
Näyttö  palaa.
Toiminto on aktivoitu.

Deaktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia .
Näyttö  sammuu ja keittoalue kytkeytyy takaisin tehoalueelle 9.
Toiminto on deaktivoitu.



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





Lämpimänäpito toiminto

Tämä toiminto sopii suklaan tai voin sulattamiseen ja ruokien lämpimänä pitämiseen.

Aktivointi

1. Valitse haluamasi keittoalue.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia .
Näyttö  palaa.
Toiminto on aktivoitu.

Deaktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia .
Näyttö  sammuu. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näyttöön ilmestyy jälkilämmön näyttö.
Toiminto on deaktivoitu.



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 1 tai 2.
- 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 muuntuvalle keittoalueelle.
- HEZ390522 Grillilevy. Suositellaan vain muuntuvalle keittoalueelle.

Pannuissa on tarttumaton pinnoite, 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.
- Muuntuvalle 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

Lämpöteho	Sopii seuraaville
1 hyvin matala	Kastikkeiden valmistaminen ja kokoon keittäminen, vihannesten hauduttaminen ja ruokien paistaminen extra virgin luomuoliiviöljyllä, voilla tai margariinilla.
2 matala	Ruokien paistaminen extra virgin luomuoliiviöljyllä, voilla tai margariinilla, esim. munakkaat.
3 keskimääräinen - matala	Kalan ja paksujen paistettavien tuotteiden paistaminen, esim. jauhelihipihvit, makkarat.
4 keskitaso - korkea	Pihvien, medium tai well done, paneerattujen pakasteiden ja ohuiden paistotuotteiden, esimerkiksi leikkeleiden, suikalelihan ja vihannesten paistaminen.
5 korkea	Ruokien paistaminen korkeassa lämpötilassa, esim. pihvit, rare (verinen) tai medium, perunaohukaiset ja paistetut perunat.

Taulukko

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

Asetettu lämpötilataso vaihtelee käytettävän paistinpannun mukaan.

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

	Lämpöteho	Kokonaispaistoaika äänimerkistä (min)
Liha		
Leike, paneroimaton ¹	4	6 - 10
Leike, paneroitu ¹	4	6 - 10
Filee ²	4	6 - 10
Kyljykset ¹	3	10 - 15
Cordon bleu ¹	4	10 - 15
Wieninleike ¹	4	10 - 15
Pihvi, rare (3 cm paksu) ²	5	6 - 8
Pihvi, medium (3 cm paksu) ²	5	8 - 12
Pihvi, well done (3 cm paksu) ¹	4	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu) ¹	3	10 - 20
Suikaleliha ³	4	7 - 12
Gyros ³	4	7 - 12
Pekoni ¹	2	5 - 8
Jauheliha ³	4	6 - 10
Hampurilaispihvi (1,5 cm paksu) ¹	3	6 - 15
Frikadellit (2 cm paksut) ¹	3	10 - 20
Täytetyt frikadellit ¹	3	10 - 20
Keitetyt bratwurstit ¹	3	8 - 20
Raa'at bratwurstit ¹	3	8 - 20

¹ Käännä useita kertoja.

² Laita öljy ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.

³ Sekoita säännöllisesti.

⁴ Laita voi ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.

⁵ Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.

⁶ Lisää vesi, kun kuuluu äänimerkki. Lisää elintarvike, kun vesi kiehuu.

⁷ Lisää elintarvike, kun kuuluu äänimerkki.

	Lämpöteho	Kokonaispaistoaika äänimerkistä (min)
Kala		
Kalafilee, paneroimaton ¹	4	10 - 20
Kalafilee, paneroitu ¹	3	10 - 20
Katkaravut ¹	4	4 - 8
Meriravun pyrstöt ¹	4	4 - 8
Kala, paistettu, kokonainen ¹	3	10 - 20
Munaruokat		
Voissa paistetut kananmunat ⁴	2	2 - 6
Öljyssä paistetut kananmunat ²	4	2 - 6
Munakokkeli ³	2	4 - 9
Munakas ⁵	2	3 - 6
Pannukakku ⁵	5	1,5 - 2,5
Köyhät ritarit ⁵	3	4 - 8
Kaiserschmarrn-pannukakku ⁵	3	10 - 15
Vihannekset ja palkovihannekset		
Valkosipuli ³	2	2 - 10
Sipulien kuullottaminen ³	2	2 - 10
Paahdetut sipulit ³	3	5 - 10
Kesäkurpitsa ¹	3	4 - 12
Munakoiso ¹	3	4 - 12
Paprika ¹	3	4 - 15
Vihreän parsan paistaminen ¹	3	4 - 15
Sienet ³	4	10 - 15
Vihannesten haudutus öljyssä ³	1	10 - 20
Vihannesten glaseeraus ³	3	6 - 10
Perunat		
Paistetut perunat kuoriperunoista ³	5	6 - 12
Paistetut perunat raa'oista perunoista ³	4	15 - 25
Perunapaistikkaat ⁵	5	2,5 - 3,5
Sveitsiläinen rösti ⁴	2	50 - 55
Glaseeratut perunat ³	3	10 - 15

¹ Käännä useita kertoja.² Laita öljy ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.³ Sekoita säännöllisesti.⁴ Laita voi ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.⁵ Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.⁶ Lisää vesi, kun kuuluu äänimerkki. Lisää elintarvike, kun vesi kiehuu.⁷ Lisää elintarvike, kun kuuluu äänimerkki.

	Lämpöteho	Kokonaispaista-aika äänimerkistä (min)
Kastikkeet		
Tomaattikastike vihannesten kera ³	1	25 - 35
Bechamelkastike ³	1	10 - 20
Juustokastike ³	1	10 - 20
Kastikkeen keittäminen kokoon ³	1	25 - 35
Makeat kastikkeet ³	1	15 - 25
Pakasteet		
Leike ¹	4	15 - 20
Cordon bleu ¹	4	10 - 30
Linnunrinta ¹	4	10 - 30
Kananugetit ¹	4	10 - 15
Gyros ³	4	10 - 15
Kebab ³	4	10 - 15
Kalafilee, paneroimaton ¹	3	10 - 20
Kalafilee, paneroitu ¹	3	10 - 20
Kalapuikot ¹	4	8 - 12
Ranskanperunoiden paistaminen ³	5	4 - 6
Pannuruoat ³	3	6 - 10
Kevätkääryleet ¹	4	10 - 30
Camembert-juusto ¹	3	10 - 15
Muut		
Camembert-juusto ¹	3	7 - 10
Krutongit ³	3	6 - 10
Kuivat valmisruoat ⁶	1	5 - 10
Mantelien paahtaminen ⁷	4	3 - 15
Pähkinöiden paahtaminen ⁷	4	3 - 15
Pinjansiementen paahtaminen ⁷	4	3 - 15
¹ Käännä useita kertoja. ² Laita öljy ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. ³ Sekoita säännöllisesti. ⁴ Laita voi ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. ⁵ Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen. ⁶ Lisää vesi, kun kuuluu äänimerkki. Lisää elintarvike, kun vesi kiehuu. ⁷ Lisää elintarvike, kun kuuluu äänimerkki.		

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

¹ Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.






























² Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Sekoita säännöllisesti.

³ Laita voi ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.

⁴ Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.

⁵ Laita öljy (hiero elintarvikkeiden pintaan) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.

⁶ Laita elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.

	Keittoastia	Lämpötilataso	Kokonaispaistoaika äänimerkistä (min)
Vihannekset			
Kesäkurpitsa ¹	 / 	3	4 - 12
Munakoisot ¹	 / 	3	4 - 12
Paprika ¹	 / 	3	4 - 15
Vihreän parsan paistaminen ¹	 / 	3	4 - 15
Sienet ²	 / 	4	10 - 15
Valkosipuli ²		2	2 - 10
Sipulien kuullottaminen ²		2	2 - 10
Vihannesten glaseeraus ²		3	6 - 10
Perunat			
Paistetut perunat kuoriperunoista ²		5	6 - 12
Perunapaistikkaat ⁴		5	2,5 - 3,5
Glaseeratut perunat ²		3	10 - 15
Munaruuat			
Voissa paistetut kananmunat ³		2	2 - 6
Öljyssä paistetut kananmunat ¹		4	2 - 6
Munakokkeli ²		2	4 - 9
Munakas ⁴		2	3 - 6
Pannukakku ⁴		5	1,5 - 2,5
Köyhät ritarit ⁴		3	4 - 8
Kaiserschmarrn-pannukakku ⁴		3	10 - 15
Muuta			
Paahtaminen ⁵	 / 	4	4 - 6
Krutongit ²		3	6 - 10
Mantelien paahtaminen ⁶		4	3 - 15
Pähkinöiden paahtaminen ⁶		4	3 - 15
Pinjansiementen paahtaminen ⁶		4	3 - 15

¹ Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.

² Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Sekoita säännöllisesti.

³ Laita voi ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.



⁴ Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.

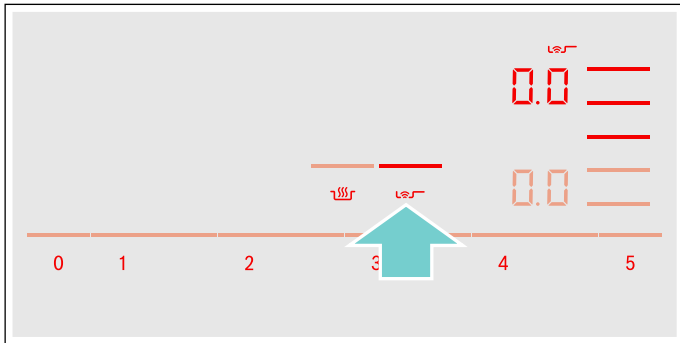
⁵ Laita öljy (hiero elintarvikkeiden pintaan) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.

⁶ Laita elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.

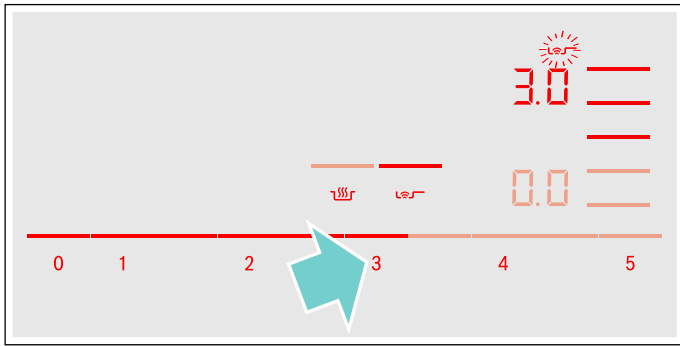
Toimi näin

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


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



2. Valitse seuraavien 10 sekunnin kuluessa haluamasi lämpötilataso säätöalueella.



Toiminto on aktivoitu.

Lämpötilasymboli  vilkkuu, kunnes paistolämpötila on saavutettu. Äänimerkki kuuluu ja lämpötilasymboli sammuu.

3. Kun paistolämpötila on saavutettu, laita ensin öljy ja sen jälkeen ruoka pannulle.

Huomautus: Käännä ruokaa, jotta se ei pala pohjaan.

Paistotunnistimen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja säädä säätöalueella arvoksi **00**. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näyttöön ilmestyy jälkilämmön näyttö.



Lapsilukko

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


Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi

Keittotason pitää olla pois päältä.

Aktivointi:

1. Kytke keittotaso pääkytkimellä päälle.
2. Kosketa symbolia  noin 4sekunnin ajan. Näyttö  palaa 10 sekunnin ajan. Keittotaso on lukittu.

Deaktivointi:

1. Kytke keittotaso pääkytkimellä päälle.
2. Kosketa symbolia  noin 4sekunnin ajan. Lukitus on poistettu.

Lapsilukko

Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.


Päälle- ja poiskytkentä


Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"



Pyyhintäsuoja

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

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

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

Huomautuksia

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



Automaattinen turvakatkaisu

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

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

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

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

Perusasetukset

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

Näyttö	Toiminto
c 1	Lapsilukko 0 Manuaalinen*. 1 Automaattinen. 2 Toiminto deaktivoitu.
c 2	Äänimerkit 0 Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki on kytketty pois päältä. 1 Vain virhetoiminnon äänimerkki on päällä. 2 Vain vahvistuksen äänimerkki on päällä. 3 Kaikki äänimerkit on kytketty päälle.*
c 3	Energiankulutuksen näyttö 0 Deaktivoitu.* 1 Aktivoitu.
c 5	Kypsennysajan automaattinen ohjelmointi 00 Kytketty pois päältä.* 0 1-99 Aika automaattiseen pois päältä kytkeytymiseen.
c 6	Ajastintoiminnon äänimerkin kesto 1 10 sekuntia.* 2 30 sekuntia. 3 1 minuutti.
c 7	Power-Management-toiminto. Keittoalueen kokonaistehon rajoittaminen Käytettävissä olevat asetukset riippuvat keittotason maksimitehosta. 0 Deaktivoitu. Keittotason maksimiteho. */** 1 1000 W vähimmäisteho. 1. 1500 W ... 3 3000 W suositus 13 ampeerille. 3. 3500 W suositus 16 ampeerille. 4 4000 W 4. 4500 W suositus 20 ampeerille. ... 9 tai 9. Keittotason maksimiteho.**
c 11	Move-toiminnon ennakoasetettujen tehoalueiden muuttaminen -9 Ennakoasetettu tehoalue etummaiselle keittoalueelle. -5 Ennakoasetettu tehoalue keskimmaiselle keittoalueelle. -1. Ennakoasetettu tehoalue takimmaiselle keittoalueelle.
c 12	Keittoastian ja kypsennystuloksen tarkastaminen 0 Ei sovellu 1 Ei optimaalinen 2 Soveltuu


c 13	Muuntuvan keittoalueen aktivoinnin konfigurointi
0	Kahtena toisistaan riippumattomana keittoalueena.*
1	Yhtenä ainoana keittoalueena.
c 0	Palautus vakioasetuksiin
0	Yksilölliset asetukset.*
1	Palautus tehdasasetuksiin.

*Tehdasasetus


**Keittotason maksimiteho ilmoitetaan tyyppikilvessä.

Näin pääset perusasetuksiin:


Keittotason pitää olla pois päältä.

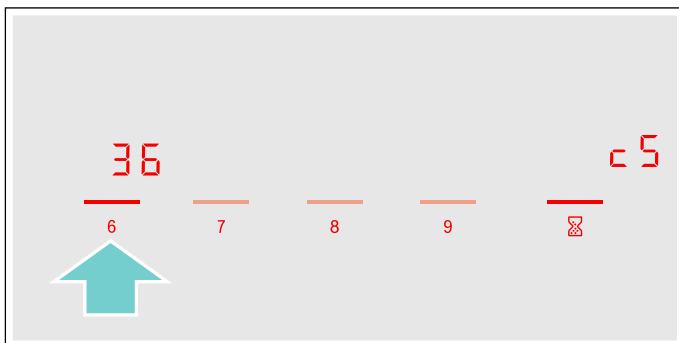
1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia  n. 4 sekunnin ajan.
Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot.
Kosketa säätöaluetta nähdäksesi yksittäiset näytöt.

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

3. Koskettamalla symbolia  uudelleen pääset perusasetuksiin.
Näyttöissä palavat ennakkoasetuksena c 1 ja 0.



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



6. Kosketa symbolia  vähintään 4 sekunnin ajan.

Asetukset on tallennettu.

Perusasetuksista poistuminen

Sammuta keittotaso pääkytkimellä.

Energiankulutuksen näyttö

Tämä toiminto näyttää tämän keittotason viimeisen käytön aikaisen energiankulutuksen.

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

Näytön tarkkuus riippuu muun muassa sähköverkon jännitteen laadusta.

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

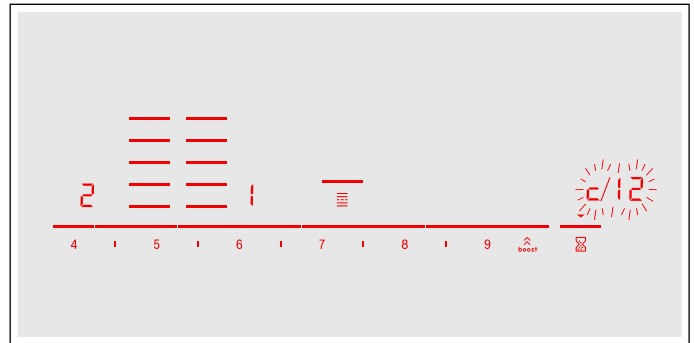
Keittoastiatesti

Tällä toiminnolla voidaan tarkastaa keittoastiasta riippuva keittämisen nopeus ja laatu.

Tulos on viitteellinen ja riippuu keittoastian ominaisuuksista ja käytetystä keittoalueesta.

1. Aseta huoneenlämpöinen astia, jossa on n. 200 ml vettä, keskelle keittoaluetta, joka sopii parhaiten astian pohjan halkaisijaan.
2. Siirry perusasetuksiin ja valitse asetus **2**.
3. Kosketa säätöaluetta. Keittoalueiden näytöissä vilkkuu **—**.
Toiminto on aktivoitu.

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



Tarkasta tulos seuraavan taulukon perusteella:

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

Aktivoi tämä toiminto uudelleen koskettamalla säätöaluetta.

Huomautuksia

- Muuntuva keittoalue muodostaa yhden keittoalueen; käytä tässä vain yhtä keittoastiaa.
- Jos käytetty keittoalue on paljon pienempi kuin keittoastian halkaisija, todennäköisesti vain astian keskikohta kuumenee eikä tulos voi olla paras mahdollinen tai tyydyttävä.
- Tietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → *"Perusasetukset"*.
- Ohjeita keittoastian tyypistä, koosta ja sijoituksesta löydät luvuista → *"Keittäminen induktiotekniikalla"* ja → *"Muuntuva alue"*.

PowerManager

Power-Manager-toiminnolla voidaan säätää keittotason kokonaistehoa.

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

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

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

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

Puhdistus

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

Keittotaso

Puhdistus

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

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

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

Älä missään tapauksessa käytä:

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

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

Sopivia puhdistuslastoja on saatavana huoltopalvelusta tai Online-Shopistamme.

Hyvän puhdistustuloksen saat erityisesti keraamisten keittotasojen puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistussienillä.

Mahdolliset tahrat

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

* Puhdista sen jälkeen kostealla talousliinalla ja kuivaa liinalla.

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

Keittotason kehys

Jotta vältät keittotason kehyksen vauriot, noudata seuraavia ohjeita:

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

Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)

Käyttö

Miksi 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 30*

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 keitetessä suurella tehoalueella. Ääni lakkaa tai hiljenee, kun tehoaluetta pienennetään.

Matala vihellys:

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

Rätinä:

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

Korkeat viheltävät äänet:

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

Tuulettimen äänet:

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

Keittoastia

Minkälainen keittoastia sopii induktiokeittotasolle?

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

Miksi keittoalue ei lämpene ja tehoalue vilkkuu?

Keittoalue, jolla keittoastia on, ei ole kytketty päälle.

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

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

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

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

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

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

Puhdistus

Miten keittotaso puhdistetaan?

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

Lisätietoja keittotason puhdistuksesta ja hoidosta löydät luvusta → *"Puhdistus"*

? Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

Näyttö	Mahdollinen syy	Vian korjaaminen
Ei mitään	Virransaanti on keskeytynyt. Laitetta ei ole liitetty liitäntäkaavion mukaan. Häiriö elektroniikassa.	Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä oikosulku virransaannissa. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan. Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Näytöt vilkkuvat	Ohjauspaneeli on kostea tai jokin esine peittää sen.	Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.
Näyttö — vilkkuu keittoalueiden näytössä	Elektroniikassa on ilmennyt häiriö.	Kuittaa häiriö peittämällä ohjauspaneeli hetkeksi kädellä.
F2	Elektroniikka ylikuumeni ja se on kytkenyt tähän liittyvän keittoalueen pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain symbolia keittotasolla.
F4	Elektroniikka ylikuumeni ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.	
F5 + tehoalue ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Elektroniikka on vaarassa ylikuumentua.	Poista kattila. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
F5 ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Poista kattila. Odota muutama sekunti. Kosketa mitä tahansa käyttöaluetta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.
F1/F6	Keittoalue ylikuumeni ja kytkeytyi työskentelyalueen suojaamiseksi pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue uudelleen päälle.
F8	Keittoalue on ollut käytössä pitkän aikaa ja keskeytyksettä.	Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Katso luku
E9000 E90 10	Käyttöjännite on virheellinen, tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella.	Ota yhteys sähköyhtiöön.
U400	Keittotasoa ei ole liitetty oikein	Irrota keittotaso sähköverkosta. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan.
dE	Esittelytila on aktivoitu	Irrota keittotaso sähköverkosta. Odota 30 sekuntia ja liitä laite uudelleen. Kosketa seuraavien 3 minuutin kuluessa jotain käyttöaluetta. Esittelytila on deaktivoitu.

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.

Mallinnumero ja sarjanumero

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

Tyypikilpi numeroineen löytyy laitteesta:

- Laitepassista.
- Keittotason alaosasta.

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

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700

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

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

Testiruoat

Tämä taulukko on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteidemme testauksen helpottamiseksi.

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

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

Testiruoat		Astia	Tehoalue	Esilämmitys Aika (min:s)	Kansi	Kypsennys Tehoalue	Kansi
Suklaan sulatus							
Kuorrute (esim. Dr. Oetker, tumma suklaa 55 % kaakaota, 150 g)		Kasari Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Ei
Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito							
Linssipata* Lähtölämpötila 20 °C							
	Määrä: 450 g	Kattila Ø 16 cm	9	1:30 (sekoittamatta)	Kyllä	1.5	Kyllä
	Määrä: 800 g	Kattila Ø 22 cm	9	2:30 (sekoittamatta)	Kyllä	1.5	Kyllä
Linssipata, säilyke Esim. Linssiterriini makkaran kera, valmistaja Erasco. Lähtölämpötila 20 °C							
	Määrä: 500 g	Kattila Ø 16 cm	9	n. 1:30 (sekoita n. 1 min kuluttua)	Kyllä	1.5	Kyllä
	Määrä: 1 kg	Kattila Ø 22 cm	9	n. 2:30 (sekoita n. 1 min kuluttua)	Kyllä	1.5	Kyllä
Béchamelkastikkeen valmistus							
Maidon lämpötila: 7 °C Ainekset: 40 g voita, 40 g jauhoja, 0,5 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja ripaus suolaa							
	1. Sulata voi, sekoita joukkoon jauhot ja suola ja lämmitä seos.	Kasari Ø 16 cm	2	n. 6:00	Ei	-	-
	2. Lisää maito jauhoseokseen ja kuumenna seos kiehuvaaksi koko ajan sekoittaen.		7	n. 6:30	Ei	-	-
	3. Kun Béchamelkastike kiehahtaa, pidä kastike vielä 2 minuuttia keittoalueella jatkuvasti sekoittaen.		-	-	-	2	Ei
*Resepti standardin DIN 44550 mukaan							
**Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaan							

Testiruoat		Astia	Tehoalue	Esilämmitys Aika (min:s)	Kansi	Kypsennys Tehoalue	Kansi
Riisipuuron keittäminen							
Riisipuuro, kannen alla keitetty							
Maidon lämpötila: 7 °C							
Lämmitä maitoa, kunnes se alkaa kohota. Aseta suositeltu tehoalue ja lisää maidon joukkoon riisi, sokeri ja suola.							
Kypsennysaika esilämmitysaika mukaan lukien n. 45 min.							
	Ainekset: 190 g puuroriisiä, 90 g sokeria, 750 ml maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1 g suolaa	Kattila Ø 16 cm	8.5	n. 5:30	Ei	3 (sekoita n. 10 min kulut-tua)	Kyllä
	Ainekset: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1,5 g suolaa	Kattila Ø 22 cm	8.5	n. 5:30	Ei	3 (sekoita n. 10 min kulut-tua)	Kyllä
Riisipuuron keittäminen ilman kantta							
Maidon lämpötila: 7 °C							
Lisää ainekset maidon joukkoon ja lämmitä jatkuvasti sekoittaen. Valitse suositeltu tehoalue, kun maidon lämpötila on n. 90 °C ja anna kiehua hil-jalleen 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	8.5	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	8.5	n. 5:30	Ei	2.5	Ei
Riisin keittäminen*							
Veden lämpötila: 20 °C							
	Ainekset: 125 g pitkäjyväistä riisiä, 300 g vettä ja ripaus suolaa	Kattila Ø 16 cm	9	n. 2:30	Kyllä	2	Kyllä
	Ainekset: 250 g pitkäjyväistä riisiä, 600 g vettä ja ripaus suolaa	Kattila Ø 22 cm	9	n. 2:30	Kyllä	2.5	Kyllä
Porsaanfileen paistaminen							
Fileen lähtölämpötila: 7 °C							
	Määrä: 3 porsaanfileepalaa (kokonaispaino noin 300 g, 1 cm pak-sut) ja 15 ml auringonkukkaöljyä	Paistin-pannu Ø 24 cm	9	n. 1:30	Ei	7	Ei
Ohukaisten paistaminen**							
	Määrä: 55 ml taikinaa ohukaista kohden	Paistin-pannu Ø 24 cm	9	n. 1:30	Ei	7	Ei
Pakastettujen ranskanperunoiden friteeraus							
	Määrä: 2 l auringonkukkaöljyä, annosta kohden: 200 g pakastet-tuja ranskanperunoita (esim. McCain 123 Frites Original)	Kattila Ø 22 cm	9	Kunnes öljyn lämpötila 180 °C saavu-tettu	Ei	9	Ei
*Resepti standardin DIN 44550 mukaan							
**Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaan							

Innehållsförteckning

	Bestämmelser för användningen	38
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	39
	Skadeorsaker	40
	Översikt	40
	Återvinning	41
	Råd för energibesparing	41
	Återvinning	41
	Tillagning med induktion	41
	Fördelar med att använda induktion.	41
	Kokkärl.	41
	Lär dig enheten	43
	Kontrollpanelen	43
	Kokzonerna	44
	Restvärmeindikering.	44
	Använda maskinen	45
	Slå på och av hällen	45
	Ställa in kokzon	45
	Rekommendationer	45
	Flex ZoneZon	48
	Rekommendationer för användning av kokkärl	48
	Som två oberoende kokzoner	48
	Som en enda kokzon.	48
	Move-funktion	49
	Slå på.	49
	Slå av.	49
	Tidsfunktioner	50
	programmering av tillagningstid.	50
	Äggklockan	50
	Stoppursfunktion	51
	PowerBoost-funktion	51
	Slå på.	51
	Slå av.	51
	ShortBoost-funktion	52
	Rekommenderad användning	52
	Slå på.	52
	Slå av.	52
	Varmhållningsfunktion	52
	Slå på.	52
	Slå av.	52
	Steksensorfunktion	53
	Fördelarna vid stekning	53
	Pannor för steksensorn	53
	Temperaturlägen	54
	Tabell	54
	Teppan Yaki och Grill för Flex-zonen.	57
	Gör så här	59
	Barnspärr	59
	Slå på/av barnspärren	59
	Automatisk barnsäkerhetsspärr	59
	Torkskydd	60
	Automatisk säkerhetsavstängning	60
	Grundinställningar	61
	Så här hoppar du till grundinställningarna:	62
	Effektförbrukningsdisplay	63
	Kastrulltest	63
	PowerManager	64
	Rengöring	64
	Häll	64
	Hällinfattningen.	64
	Vanliga frågor och svar (FAQ)	65
	Hur åtgärda fel?	67
	Service	68
	E- och FD-nummer	68
	Provrätter	69

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



Bestämmelser för användningen

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

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

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

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Viktiga säkerhetsanvisningar!

Varning – Brandrisk!

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

Varning – Risk för brännskador!!

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

Varning – Risk för stötar!

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

Varning – Risk för fel!!

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

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

Varning – Risk för skador!

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

Skadeorsaker

Obs!

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

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

Tillagning med induktion

Fördelar med att använda induktion

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

- du kokar och steker snabbare.
- du spar effekt.
- du får smidigare skötsel och rengöring. Mat som kokat över bränner inte fast så lätt.
- 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.

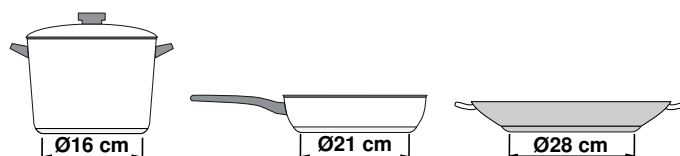
Kokkärl

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.

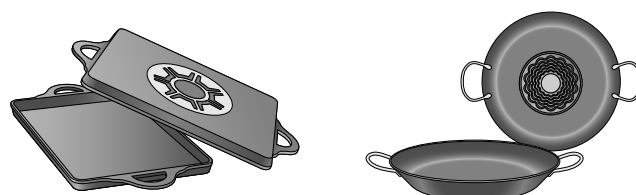


Använder du den flexibla kokzonen som en enda kokzon, så kan du använda större grytor som passar för just den delen. Information om placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex Zone".

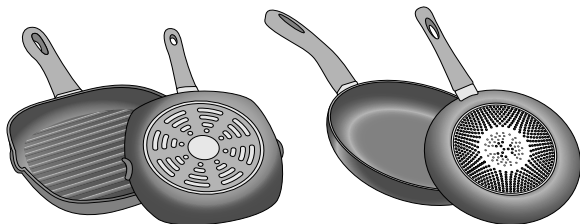


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

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



Olämpliga kokkärl

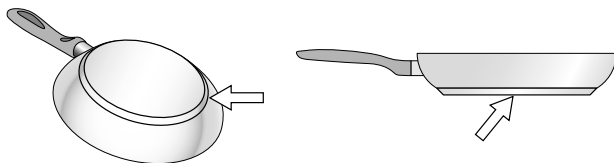
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

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

Grytbottens egenskaper

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

Använd grytor med plan botten, ojämna bottnar påverkar värmeöverföringen.



Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

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

Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

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

Zonvakt

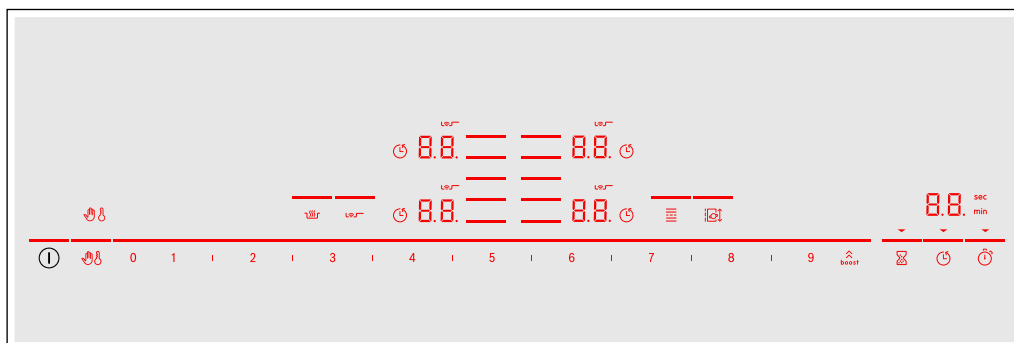
Kokzonerna har en undre avkänningsgräns för grytor som beror på ferromagnetisk Ø och grytbottenmaterial. Så använd alltid den kokzon som bäst matchar grytbotten-Ø.













Lär dig enheten






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

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

Kontrollpanelen



Kontroller	
	Huvudbrytare
	Välja kokzon
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Inställningsdel
	PowerBoost- och ShortBoost-funktionerna
	Låsa kontrollerna vid rengöring
	Barnspärr
	Varmhållningsfunktion
	Steksensor
	Flexibel kokzon
	Move-funktion
	äggklocka
	Timerfunktion
	äggklocka

Indikeringar	
0.0	Status
1-9	Effektlägen
H/h	Restvärme
00	Timerfunktion
	Låsa kontrollerna vid rengöring
	Barnspärr
	Ställa in tillagningstiden
min / sec	Timerindikeringar
b.	PowerBoost-funktionen
Pb.	ShortBoost-funktionen
	Flexibel kokzon
	Steksensor
Lo	Varmhållning

Kontroller



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

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

Anvisningar

- Kontrollernas resp. symboler lyser när de är tillgängliga.
Kokzonsindikeringarna eller valda funktioner lyser kraftigare.
- Håll kontrollerna rena och torra. Fukt påverkar funktionen negativt.
- Dra inga kastruller, grytor eller pannor i närheten av indikeringar och givare. Elektronik kan bli överhettad.

Kokzonerna

Kokzon		
	Separat kokzon	Använd kastrull, gryta eller panna 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 växelsvis.

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. Kokzonernas symboler och de funktioner som är tillgängliga just nu lyser. 0.0 bredvid kokzonerna lyser. Hällen är klar att använda.

Slå AV: tryck på ① tills indikeringarna slocknar. 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 mellanlägen. Effektläget är markerat med **I** på inställningsdelen.

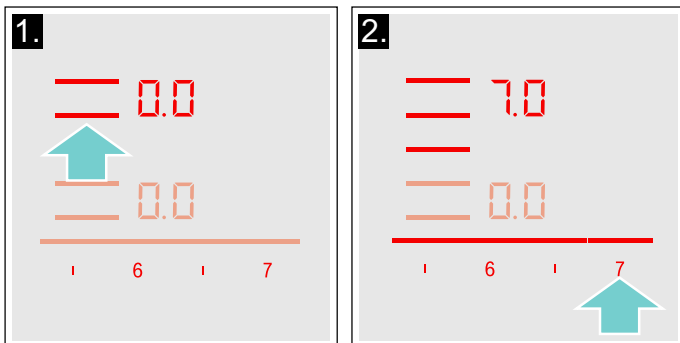
Anvisningar

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

Välja kokzon och effektläge

Hällen ska vara på.

1. Tryck på för den kokzon du vill ha. Indikeringen 0.0 lyser kraftigare.
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.

Slå av kokzonen

Välj kokzon och ställ in inställningsdelen på 0.0. Kokzonen slår av och du får upp restvärmeindikeringen på displayen.

Anvisningar

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

Rekommendationer

Rekommendationer

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

Tillagningstabell

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

	Effektläge	Tillagningstid (min.)
Smälta		
Choklad, chokladglasyr	1 - 1.5	-
Smör, honung, gelatin	1 - 2	-
Värma på och varmhålla		
Gryta, t.ex. linsgryta	1.5 - 2	-
Mjök*	1.5 - 2.5	-
Värma på varmkorv*	3 - 4	-
Tina och värma på		
Spenat, djupfryst	3 - 4	15 - 25
Gulasch, djupfryst	3 - 4	35 - 55
Sjuda		
Potatisklomp*	4.5 - 5.5	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
Koka, ånga, ångkoka		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2.5 - 3.5	15 - 30
Risgrynsgröt***	2 - 3	30 - 40
Skalpotatis	4.5 - 5.5	25 - 35
Kokt potatis	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta, nudlar*	6 - 7	6 - 10
Gryta	3.5 - 4.5	120 - 180
Soppor	3.5 - 4.5	15 - 60
Grönsaker	2.5 - 3.5	10 - 20
Grönsaker, djupfrysta	3.5 - 4.5	7 - 20
Tryckkokning	4.5 - 5.5	-
Bräsering		
Rullader	4 - 5	50 - 65
Grytstek	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60

* Utan lock

** Vänd flera gånger

***Förvärm på effektläge 8 - 8,5

	Effektläge	Tillagningstid (min.)
Bräsera/steka med lite olja*		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, djupfryst	6 - 7	6 - 12
Kotlett, opanerad eller panerad**	6 - 7	8 - 12
Biff (3 cm tjock)	7 - 8	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt)	5 - 6	10 - 20
Fågelbröst, djupfryst**	5 - 6	10 - 30
Pannbiffar (3 cm tjocka)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgare (2 cm tjocka)**	6 - 7	10 - 20
Fisk och fiskfilé, opanerad	5 - 6	8 - 20
Fisk och fiskfilé, panerad	6 - 7	8 - 20
Fisk, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6 - 7	8 - 15
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
Middagsrätter, djupfrysta	6 - 7	6 - 10
Pannkakor (stek i följd)	6.5 - 7.5	-
Omelett (stek i följd)	3.5 - 4.5	3 - 10
Stekt ägg	5 - 6	3 - 6
Fritering* (fritera 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja, fritera portionsvis)		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, djupfrysta	7 - 8	-
Kött, t.ex. kycklingdelar	6 - 7	-
Fisk, panerad eller friterad	6 - 7	-
Grönsaker, svamp, panerade eller doppade i frityrsmet, tempura	6 - 7	-
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, tempurafrukt	4 - 5	-
* Utan lock		
** Vänd flera gånger		
***Förvärm på effektläge 8 - 8,5		

Flex ZoneZon

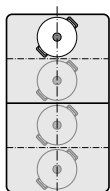
Det går att använda som 1 enda kokzon eller 2 oberoende kokzoner.

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

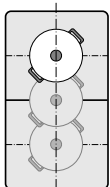
Rekommendationer för användning av kokkärl

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

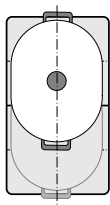
Som en enda kokzon



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

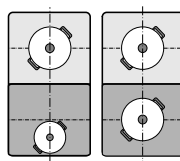


$\varnothing > 13 \text{ cm}$
Ställ grytan på 1 av de 3 lägen som bilden visar.



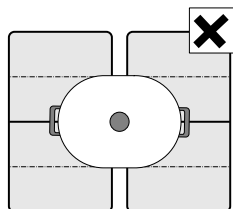
Tar grytan upp mer än en kokzon, ställ den i över- eller underkant av den flexibla kokzonen.

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.

Rekommendationer



Ställ grytan så att den bara täcker en av de flexibla kokzonerna om hällen har mer än en flexibel kokzon. Annars blir kokzonerna inte aktiverade som avsett och du får inget bra slutresultat.

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 lyser. 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 en ny kastrull, gryta eller panna

Ställ på den nya kastrullen, grytan eller pannan på hällen, välj en av de båda 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.

Anvisningar

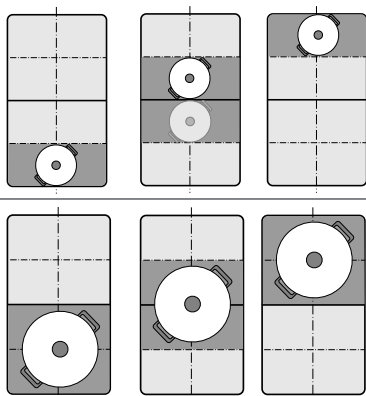
- Slår du av och på hällen, så slår den flexibla kokzonen om till 2 oberoende kokzoner igen.
- Vill du konfigurera om den flexibla zonen, se kap. → "Grundinställningar".

Move-funktion

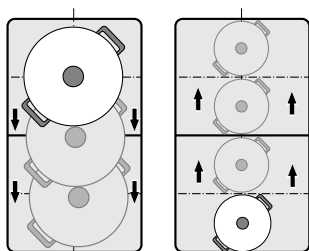
Funktionen slår på hela den flexibla kokzonen som är uppdelad på 3 kokzonsdelar med förinställda effektlägen.

Använd bara en kastrull, gryta eller panna. Storleken på kokzonsdelen beror på vilken kastrull, gryta eller panna du använder samt att du ställer den rätt.

Kokzonsdelar



Så du kan flytta över en kastrull, gryta eller panna till en annan kokzonsdel med annat effektläge under tillagningen:



Förinställda effektlägen:

Främre delen = effektläge **9**

Mellandelen = effektläge **5**

Bakre delen = effektläge **1.5**



Du kan ändra de förinställda effektlägena oberoende av varandra. Hur du ändrar dem ser du kap.

→ "Grundinställningar"

Anvisningar

- Funktionen slår av om den registrerar mer än 1 kastrull, gryta eller panna på den flexibla kokzonen.
- Flyttar eller lyfter du på kastrullen, grytan eller pannan på den flexibla kokzonen, så gör hållen en automatisk sökning och ställer in effektläget från den registrerande kokzonsdelen.
- Mer information om storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex Zone"

Slå på

1. Välj 1 av de 2 flexibla kokzonerna.
2. Tryck på . Indikeringen vid  lyser. Den flexibla kokzonen slår på som en enda kokzonsdel. Effektläget för kokzonsdelen med kastrullen, grytan eller pannan lyser på kokzonsdelindikeringen. Funktionen är på.

Byta effektläge

Det går att ändra effektlägen på de olika kokzonsdelarna under tillagningen. Ställ kastrullen, grytan eller pannan på kokzonsdelen och ändra effektläge på inställningsdelen.


Anvisningar

- Enheten ändrar bara effektläget för den del där kastrullen, grytan eller pannan står.
- Slår funktionen av, så återgår effektlägena på de 3 kokzonsdelarna till de förinställda värdena.

Slå av

Tryck på . Indikeringen vid  slocknar.

Funktionen slår av.

Anvisning: Ställer du en av kokzonsdelarna på , så slår funktionen av inom ett par sekunder.



Tidsfunktioner

Hällen har 3 timerfunktioner:

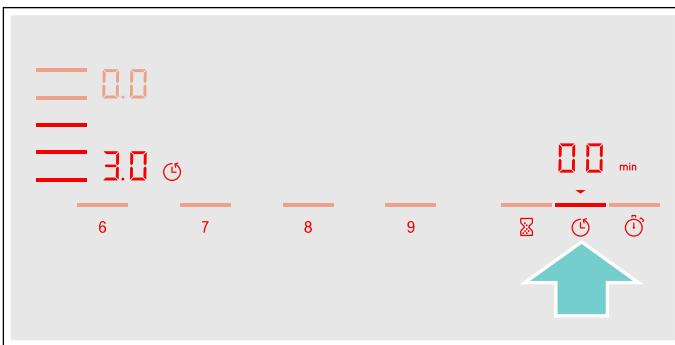
- programmering av tillagningstid
- äggklocka
- stoppursfunktion

programmering av tillagningstid

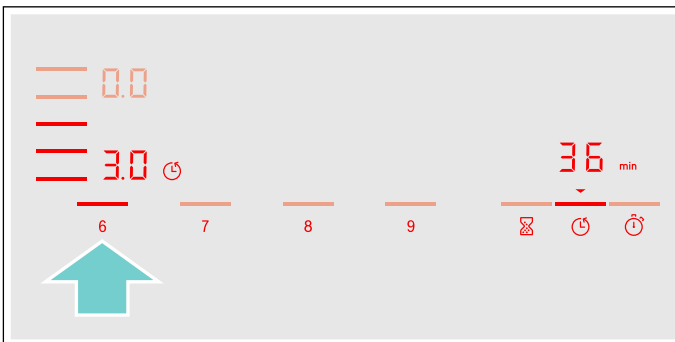
Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut.

Gör så här:

1. Välj den kokzon och det effektläge du vill ha.
2. Tryck på . **00** och indikeringen ▼ lyser på timerdisplayen.
 lyser på kokzonsindikeringen.



3. Ställ in den tillagningstid du vill ha inom 10 sekunder på inställningsdelen.



4. Tryck på för att bekräfta vald inställning.

Tillagningstiden börjar räkna ned.

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.
- Har du valt Move-funktionen på kombikokzonen, så blir inställd tid samma för alla 3 kokzonerna.

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 tid

Välj kokzon och tryck sedan på .

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

Tryck på för att bekräfta vald inställning.

När tiden har gått ut

Indikeringen blinkar och effektläget ställer sig på **00**. Enheten ger signal.

00 och indikeringen ▼ blinkar på timerdisplayen.

Indikeringarna slocknar signalen slutar om du trycker på .

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.

Gör så här

1. Tryck på . **00** och indikeringen ▼ lyser på timerdisplayen.
2. Ställ in den tid du vill ha på inställningsdelen och tryck på för att bekräfta.

Tiden börjar räkna ned inom några sekunder.

Ändra eller radera tid

Tryck på .

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

Tryck på för att bekräfta vald inställning.

När tiden har gått ut

Enheten ger signal när tiden går ut. **00** och ▼ blinkar på timerdisplayen.



Indikeringarna slocknar om du trycker på .

Stoppursfunktion

Stoppuret visar tiden som gått sedan du slog på funktionen.


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


Slå på

Tryck på  och indikeringen  lyser på timerdisplayen.

Tiden börjar räkna ned.

Slå av

Trycker du på , så pausar du stoppursfunktionen. Timerindikeringarna fortsätter lysa.

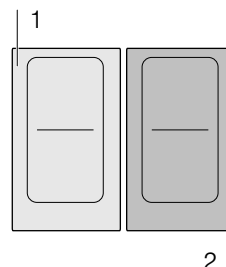
Trycker du på , så slocknar indikeringarna. Funktionen slår av.



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).




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 .
Indikeringen  lyser.
Funktionen är på.

Slå av

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

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

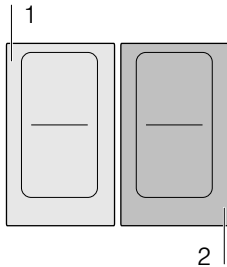


ShortBoost-funktion

ShortBoost-funktionen hettar upp kastrull, gryta och panna snabbare än effektläge 9.

Välj lämpligt effektläge för maten när funktionen slår av.

Funktionen fungerar bara på en kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på (se bild).





Anvisning: Du kan även slå på Shortboost-funktionen på den flexibla kokzonen när du använder den som en enda kokzon.



Rekommenderad användning

- Förvärm aldrig kastrull, gryta eller panna.
- Använd kastrull, gryta eller panna med jämn botten. Använd inte kastrull, gryta eller panna med tunn botten.
- Hetta aldrig upp tom kastrull, gryta eller stekpanna, olja, smör eller annat fett utan uppsikt.
- Lägg inte på lock.
- Ställ kastrullen, grytan eller pannan mitt på kokzonen. Se till så att botten-Ø matchar kokzonsstorleken.
- Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i avsnitt → "Tillagning med induktion"

Slå på

1. Välj kokzon.
2. Tryck 2 gånger på . Indikeringen  lyser. Funktionen är på.

Slå av

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



Anvisning: Funktionen slår av automatiskt efter 30 sekunder.





Varmhållningsfunktion

Funktionen är avsedd för att smälta choklad eller smör samt varmhållning av mat.

Slå på

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

Slå av

1. Välj kokzon .
2. Tryck på . Indikeringen  slocknar. Kokzonen slår av och du får upp restvärmeindikeringen. Funktionen slår av.

Steksensorfunktion

Funktionen steker med hänsyn till lämplig panntemperatur.

Kokzonerna som har funktionen är märkta med stekfunktionssymbol.

Fördelarna vid stekning

- Kokzonen värmer bara på för att hålla temperaturen. Det spar effekt och oljan eller fettets 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 1 eller 2.
- 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
1	mycket låg
2	Låg
3	medel - låg
4	medel - hög
5	Hög

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.)
Kött		
Schnitzel, opanerad ¹	4	6 - 10
Schnitzel, panerad ¹	4	6 - 10
File ²	4	6 - 10
Kotletter ¹	3	10 - 15
Cordon bleu ¹	4	10 - 15
Wienerschnitzel ¹	4	10 - 15
Biff, rare (3 cm tjock) ²	5	6 - 8
Biff, medium (3 cm tjock) ²	5	8 - 12
Biff, well done (3 cm tjock) ¹	4	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt) ¹	3	10 - 20
Strimlat kött ³	4	7 - 12
Gyros ³	4	7 - 12
Fläsk ¹	2	5 - 8
Köttfärs ³	4	6 - 10
Hamburgare (1,5 cm tjock) ¹	3	6 - 15
Färsbiffar (2 cm tjocka) ¹	3	10 - 20
Fyllda färsbiffar ¹	3	10 - 20
Kokt korv ¹	3	8 - 20
Rå korv ¹	3	8 - 20

¹ Vänd flera gånger.

² Tillsätt olja och livsmedel efter ljudsignalen.

³ Rör om hela tiden.

⁴ Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen.

⁵ Total tillagningstid per portion. Stek i följd.

⁶ Håll i vattnet efter ljudsignalen. Tillsätt livsmedlet när vattnet kokar.

⁷ Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen.

	Temperaturläge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
Fisk		
Fiskfilé, opanerad ¹	4	10 - 20
Fiskfilé, panerad ¹	3	10 - 20
Räkor ¹	4	4 - 8
Scampi ¹	4	4 - 8
Stekt fisk, hel ¹	3	10 - 20
Äggrätter		
Smörstekt ägg ⁴	2	2 - 6
Oljestekt ägg ²	4	2 - 6
Äggröra ³	2	4 - 9
Omelett ⁵	2	3 - 6
Pannkakor ⁵	5	1,5 - 2,5
Fattiga riddare ⁵	3	4 - 8
Österrikiska Kaiserschmarrn ⁵	3	10 - 15
Grönsaker och baljväxter		
Vitlök ³	2	2 - 10
Sveta lök genomskinlig ³	2	2 - 10
Rostad lök ³	3	5 - 10
Zucchini ¹	3	4 - 12
Aubergine ¹	3	4 - 12
Paprika ¹	3	4 - 15
Steka grön sparris ¹	3	4 - 15
Svamp ³	4	10 - 15
Sveta grönsaker i olja ³	1	10 - 20
Gläsera grönsaker ³	3	6 - 10
Potatis		
Stekt potatis på skalpotatis ³	5	6 - 12
Råstekt potatis ³	4	15 - 25
Rårakor ⁵	5	2,5 - 3,5
Schweizisk rösti ⁴	2	50 - 55
Glaserad potatis ³	3	10 - 15

¹ Vänd flera gånger.

² Tillsätt olja och livsmedel efter ljudsignalen.

³ Rör om hela tiden.

⁴ Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen.

⁵ Total tillagningstid per portion. Stek i följd.

⁶ Häll i vattnet efter ljudsignalen. Tillsätt livsmedlet när vattnet kokar.

⁷ Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen.

	Temperaturläge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
Såser		
Tomatsås med grönsaker ³	1	25 - 35
Bechamelsås ³	1	10 - 20
Ostsås ³	1	10 - 20
Reducera sås ³	1	25 - 35
Söta såser ³	1	15 - 25
Djupfrysta produkter		
Schnitzel ¹	4	15 - 20
Cordon bleu ¹	4	10 - 30
Fågelbröst ¹	4	10 - 30
Chicken Nuggets ¹	4	10 - 15
Gyros ³	4	10 - 15
Kebab ³	4	10 - 15
Fiskfilé, opanerad ¹	3	10 - 20
Fiskfilé, panerad ¹	3	10 - 20
Fiskpinnar ¹	4	8 - 12
Steka pommes frites ³	5	4 - 6
Stekt mat ³	3	6 - 10
Vårrullar ¹	4	10 - 30
Camembert ¹	3	10 - 15
Övrigt		
Camembert ¹	3	7 - 10
Krutonger ³	3	6 - 10
Torkad färdigmat ⁶	1	5 - 10
Rosta mandlar ⁷	4	3 - 15
Rosta nötter ⁷	4	3 - 15
Rosta pinjenötter ⁷	4	3 - 15

¹ Vänd flera gånger.

² Tillsätt olja och livsmedel efter ljudsignalen.

³ Rör om hela tiden.

⁴ Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen.

⁵ Total tillagningstid per portion. Stek i följd.

⁶ Håll i vattnet efter ljudsignalen. Tillsätt livsmedlet när vattnet kokar.

⁷ Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen.

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.)
Kött			
Schnitzel, opanerad ¹	/	4	6 - 10
Filé ¹	/	4	6 - 10
Kotletter ¹	/	3	10 - 15
Biff, rare (3 cm tjock) ¹	/	5	6 - 8
Biff, medium (3 cm tjock) ¹	/	5	8 - 12
Biff, genomstek (3 cm tjock) ¹	/	4	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt) ¹	/	3	10 - 20
Fläsk ¹	/	3	5 - 8
Hamburgare ¹	/	3	6 - 15
Varmkorv ¹	/	4	8 - 20
Grillkorv, rå ¹	/	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Köttfärs ²		4	6 - 10
Fisk och skaldjur			
Fiskfilé, opanerad ¹	/	4	10 - 20
Krabba ¹	/	4	4 - 8
Räkor ¹	/	4	4 - 8
Steka hel fisk ¹	/	3	15 - 30

¹ Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.






























² Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Rör om hela tiden.

³ Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.

⁴ Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Total tillagningstid per portion. Stek i följd.

⁵ Tillsätt olja (gnid in ytan) och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.

⁶ Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen.

	Kastruller, grytor och pannor	Temperaturläge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
Grönsaker			
Zucchini ¹	 / 	3	4 - 12
Aubergine ¹	 / 	3	4 - 12
Paprika ¹	 / 	3	4 - 15
Steka grön sparris ¹	 / 	3	4 - 15
Svamp ²	 / 	4	10 - 15
Vitlök ²		2	2 - 10
Sveta lök ²		2	2 - 10
Glasera grönsaker ²		3	6 - 10
Potatis			
Stekt potatis på skalpotatis ²		5	6 - 12
Råakor ⁴		5	2,5 - 3,5
Glaserad potatis ²		3	10 - 15
Äggrätter			
Smörstekt ägg ³		2	2 - 6
Oljestekt ägg ¹		4	2 - 6
Äggröra ²		2	4 - 9
Omelett ⁴		2	3 - 6
Pannkakor ⁴		5	1,5 - 2,5
Fattiga riddare ⁴		3	4 - 8
Österrikiska Kaiserschmarrn ⁴		3	10 - 15
Övrigt			
Rosta ⁵	 / 	4	4 - 6
Krutonger ²		3	6 - 10
Rosta mandlar ⁶		4	3 - 15
Rosta nötter ⁶		4	3 - 15
Rosta pinjenötter ⁶		4	3 - 15

¹ Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs

² Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Rör om hela tiden.

³ Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.


⁴ Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Total tillagningstid per portion. Stek i följd.

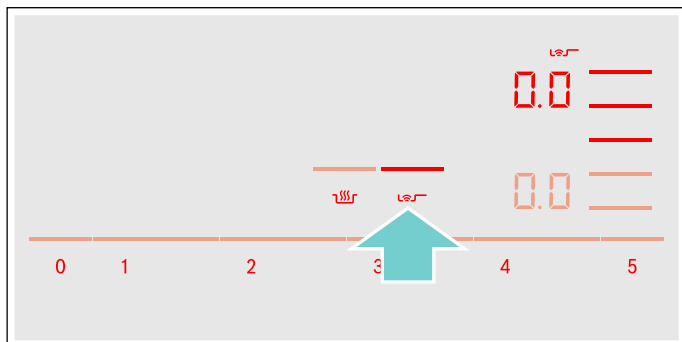
⁵ Tillsätt olja (gnid in ytan) och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.

⁶ Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen.

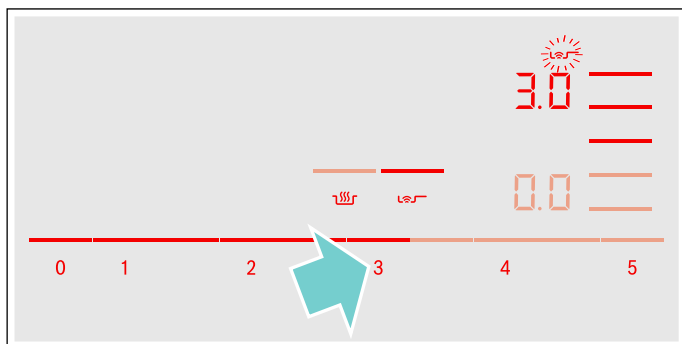
Gör så här

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

1. Välj kokzon. Tryck på . Lyser på kokzonsdisplayen.



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




Funktionen är på.

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

3. När stektemperaturen är uppnådd, håll olja i stekpannan och lägg sedan i maten.

Anvisning: Vänd maten, så att den inte blir bränd.

Slå av steksensorn

Välj kokzon och ställ in inställningsdelen på . Kokzonen slår av och du får upp restvärmeindikeringen på displayen.



Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.


Slå på/av barnspärren

Hällen ska vara av.

Slå på:

1. Slå på hällen med huvudbrytaren.
2. Tryck på  i 4 sekunder.
Indikeringen  lyser i 10 sekunder.
Hällen är nu spärrad.

Slå av:

1. Slå på hällen med huvudbrytaren.
2. Tryck på  i 4 sekunder.
Spärren slår av.

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. **FB** blinkar omväxlande på kokzonsdisplayen och **h** eller **H** på restvärmeindikeringen.

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

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

Grundinställningar

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


Indikering	Funktion
c 1	Barnspärr 0 Manuell*. 1 Automatisk. 2 Funktionen är av.
c 2	Ljudsignaler 0 Kvitterings- och felsignal är av. 1 Bara felsignal är på. 2 Bara kvitteringssignal är på. 3 Alla ljudsignaler är på.*
c 3	Visa effektförbrukning 0 Av.* 1 På.
c 5	Automatisk programmering av tillagningstiden 00 Av.* 0 1:59 Tid till automatisk avstängning.
c 6	Timerfunktionens signaltid 1 10 sekunder.* 2 30 sekunder. 3 1 minut.
c 7	Power-Management-funktionen (effektstyrning). Begränsa hällens totaleffekt Tillgängliga inställningar beror på hällens maxeffekt. 0 Av. Hällens maxeffekt. */** 1 1000 W minimieffekt. 1. 1500 W ... 3 3000 W rek. avsäkring 13 A. 3. 3500 W rek. avsäkring 16 A. 4 4000 W 4. 4500 W rek. avsäkring 20 A. ... 9 eller 9. Hällens maxeffekt.**
c 11	Ändra de förinställda effektlägena för Move-funktionen -9 Förinställt effektläge för främre kokzonsdelen. -5 Förinställt effektläge för mittkokzonsdelen. -1. Förinställt effektläge för bakre kokzonsdelen.
c 12	Kontrollera kastrull, gryta eller panna samt slutresultatet av tillagningen 0 Inte lämplig 1 Inte optimal 2 Lämplig

c 13	Konfigurera aktivering av den flexibla kokzonen
0	Som 2 oberoende kokzoner.*
1	Som en enda kokzon.
c 0	Återställa till standardinställningarna
0	Individuella inställningar.*
1	Återställ till fabriksinställningarna.


*Fabriksinställning
 **Hällens maxeffekt står på typskylten.

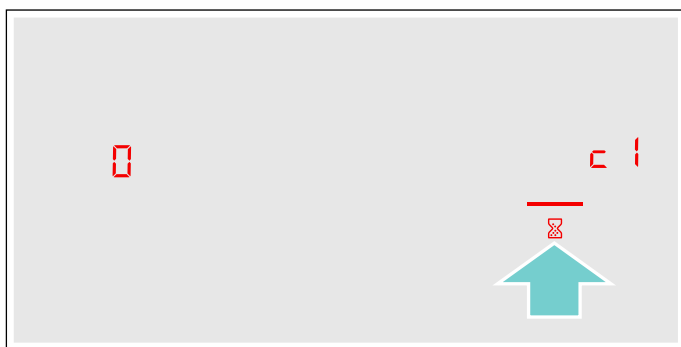
Så här hoppar du till grundinställningarna:


Hällen ska vara av.

- Slå på hällen.
- 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)	0 1
Tillverkningsnummer	F d
Tillverkningsnummer 1	95.
Tillverkningsnummer 2	0.5

- Trycker du på  igen, så hoppar du till grundinställningarna. Du får upp **c 1** och **0** som förinställning på displayerna.



- Tryck på  tills du får upp den funktion du vill ha.
- Välj sedan den inställning du vill ha på inställningsdelen.



- 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.

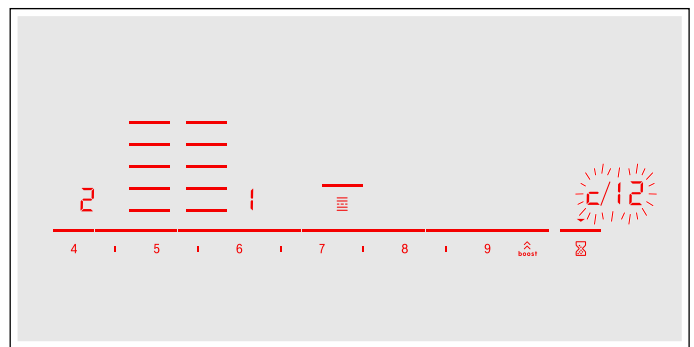
Kastrulltest

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. Ställ kastrullen, grytan eller pannan med ca 2 dl rumstempererat vatten mitt på den kokzon som matchar botten-Ø bäst.
2. Gå till Grundinställningar och välj inställningen **c 12**.
3. Tryck på inställningsdelen. **—** blinkar på kokzonsindikeringarna.
Funktionen är på.

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



Kontrollera resultatet med följande tabell:

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

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

Tryck på inställningsdelen om du vill slå på funktionen igen.

Anvisningar

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

PowerManager

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

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

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

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

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

Rengöring

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

Häll

Rengöring

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

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

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

Använd aldrig:

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

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

Lämpliga glasskrapor finns hos service eller i vår onlineshop.

Specialsvampar för hällrengöring gör rent bra.

Möjliga fläckar

Kalk- och vattenfläckar	Rengör hällen när den svalnat. Använd lämplig hällrengöring.*
Socker, risstärkelse och plast	Rengör direkt. Använd glasskrapa. Försiktigt! Risk för brännskador!*

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

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

Hällinfattningen

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hällinfattningen:

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

Vanliga frågor och svar (FAQ)

Användning

Varför 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 64

Oljud

Varför låter det när jag lagar mat?

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

Möjliga oljud:

dovt surrande som en transformator:

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

Dov vissling:

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

Knastrande:

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

Hög vissling:

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

Fläktljud:

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

Kastruller, grytor och pannor

Vilka kastruller, grytor och pannor 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"*, → *"Flex Zone"* och → *"Move-funktion"*.

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"*, → *"Flex Zone"* och → *"Move-funktion"*.

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.
F2	Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av symbolerna på hällen.
F4	Elektroniken blev överhettad och slog av alla kokzoner.	
F5 + effektläge och ljudsignal	Du har ställt en varm kastrull på kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad.	Lyft av kastrullen. Felindikeringen slocknar strax efter. Nu kan du fortsätta matlagningen.
F5 och ljudsignal	Du har ställt en varm kastrull på kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken.	Lyft av kastrullen. Vänta några sekunder. Tryck på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat.
F1/F6	Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå på kokzonen igen.
F8	Kokzonen har varit på länge utan avbrott.	Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten. Se kap.
E9000 E90 10	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall.	Kontakta din elleverantör.
U400	Hällen är felansluten	Gör hällen strömlös. Se till så att den blir ansluten som kopplingsschemat anger.
DE	Demoläget är på	Gör hällen strömlös. Vänta 30 sekunder och anslut igen. Tryck på någon av kontrollerna inom 3 minuter. Demoläget slår av.

Ställ inte heta kastruller etc. på kontrollerna.

Anvisningar

- Får du upp **E** på displayen, så måste du hålla sensorfältet till resp. kokzon intryckt för att läsa av felkoden.
- Finns felkoden inte med i tabellen, gör hällen strömlös, vänta 30 sekunder och anslut hällen igen. Får du upp indikeringen igen, kontakta service och ange felkoden.
- Enheten slår inte om till standbyläge vid felflaggning.



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

E- och FD-nummer

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

Typskylten med numren hittar du:

- på enhetspasset.
- på nedre delen av hällen.

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

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

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

Provrätter

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

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

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

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

*Recept enligt DIN 44550

**Recept enligt DIN EN 60350-2

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001437956

990121(00)