

SIEMENS



## Keittotaso

## Häll

EH...BE...

[siemens-home.com/welcome](http://siemens-home.com/welcome)

|    |                      |    |
|----|----------------------|----|
| fi | Käyttöohje .....     | 3  |
| sv | Bruksanvisning ..... | 23 |

Register  
your  
product  
online







|              |        | $g^*$   | $b^*$   |
|--------------|--------|---------|---------|
| <b>A / B</b> | Ø 18   | 1.800 W | 3.100 W |
| <b>C</b>     | Ø 14,5 | 1.400 W | 2.200 W |
| <b>D</b>     | Ø 21   | 2.200 W | 3.700 W |

\*  IEC 60335-2-6

# Sisällysluettelo

|  |   |    |
|--|---|----|
|    | <b>Määräystenmukainen käyttö</b> . . . . .                      | 4  |
|    | <b>Tärkeitä turvaohjeita</b> . . . . .                          | 5  |
|    | <b>Vaurioiden syyt</b> . . . . .                                | 6  |
|  | Yhteenveto . . . . .  | 6  |
|    | <b>Ympäristönsuojelu</b> . . . . .                              | 7  |
|  | Ohjeita energian säästämiseen . . . . .                         | 7  |
|  | Ympäristöystävällinen hävittäminen . . . . .                    | 7  |
|    | <b>Keittäminen induktiotekniikalla</b> . . . . .                | 7  |
|  | Induktiolla keittämisen edut . . . . .                          | 7  |
|  | Keittoastiat . . . . .  | 7  |
|    | <b>Tutustuminen laitteeseen</b> . . . . .                       | 9  |
|  | Ohjauspaneeli . . . . .   | 9  |
|  | Keittoalueet . . . . .  | 9  |
|  | Jälkilämmön näyttö . . . . .                                    | 9  |
|    | <b>Koneen käyttö</b> . . . . .                                  | 10 |
|  | Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä . . . . .          | 10 |
|  | Keittoalueen säätäminen . . . . .                               | 10 |
|  | Keittosuositukset . . . . .                                     | 10 |
|  | <b>Aikatoiminnot</b> . . . . .                                  | 13 |
|  | Kypsennysajan ohjelmointi . . . . .                             | 13 |
|  | Minuuttikello . . . . .   | 13 |
|  | <b>PowerBoost-toiminto</b> . . . . .                            | 14 |
|  | Aktivointi . . . . .  | 14 |
|  | Deaktivointi . . . . .  | 14 |
|  | <b>Lapsilukko</b> . . . . .                                     | 14 |
|  | Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta . . . . . | 14 |
|  | Lapsilukko . . . . .  | 14 |
|  | <b>Automaattinen turvakatkaisu</b> . . . . .                    | 14 |
|  | <b>Perusasetukset</b> . . . . .                                 | 15 |
|  | Näin pääset perusasetuksiin: . . . . .                          | 16 |
|  | <b>Astiatesti</b> . . . . .                                     | 16 |
|  | <b>Puhdistus</b> . . . . .                                      | 17 |
|  | Keittotaso . . . . .  | 17 |
|  | Keittotason kehys . . . . .                                     | 17 |

|   |  |    |
|---|--|----|
|  | <b>Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)</b> | 18 |
|  | <b>Mitä tehdä häiriön sattuessa?</b> . . . . .         | 19 |
|  | <b>Huoltopalvelu</b> . . . . .                         | 20 |
|   | Mallinumero ja sarjanumero . . . . .                   | 20 |
|  | <b>Testiruoat</b> . . . . .                            | 21 |

---

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: [www.siemens-home.fi](http://www.siemens-home.fi) ja Online-Shopista: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-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.

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 keskeytyksettä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

Älä käytä sopimattomia suojarusteita tai lasten turvaristikoita. Ne voivat aiheuttaa onnettomuuden.

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 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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

Keittämistä täytyy valvoa. Lyhyttä keittämistä täytyy valvoa koko ajan.

Jos käytät sydämentahdistinta tai vastaavaa lääkinnällistä laitetta, ole erityisen varovainen käyttäessäsi ja lähestyessäsi induktiokeittotasoa niiden ollessa toiminnassa. Ota yhteyttä lääkäriin tai laitteen valmistajaan varmistaaksesi, että se täyttää voimassa olevat määräykset ja ota selvää mahdollisista yhteensopimattomuuksista.

## **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.

### **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 – Vaurioitumisvaara!**

Tässä keittotasossa on tuuletin, joka sijaitsee laitteen alaosassa. Jos keittotason alapuolella on laatikko, siinä ei saa säilyttää pieniä esineitä tai paperia, sillä ne voivat tuulettimeen imeytyessään vaurioittaa tuuletinta tai vaarantaa jäähdytyksen toimivuuden. Laatikon sisällön ja tuulettimen tuloaukon välillä on oltava vähintään 2 cm.

### **Varoitus – Loukkaantumiskaava!**

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

## Vaurioiden syyt

### Huomio!

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

### Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

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

## Ympäristönsuojelu

Tässä luvussa saat tietoa energian säästämisestä ja laitteen hävittämisestä.

### Ohjeita energian säästämiseen

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

### Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

## Keittäminen induktiotekniikalla

### Induktiolla keittämisen edut

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

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

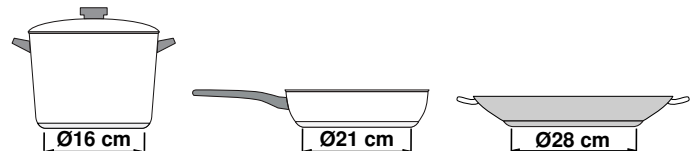
### Keittoastiat

Käytä vain ferromagneettisia astioita induktiotekniikalla keittäessäsi, esimerkiksi:

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

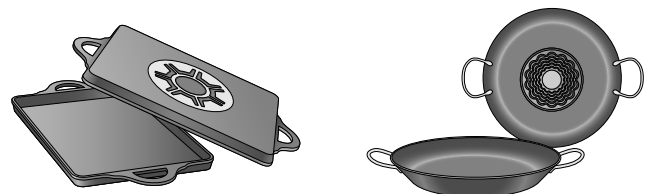
Voit tarkastaa astian soveltuvuuden induktiokäyttöön katsomalla ohjeet luvusta → "Astiatesti".

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

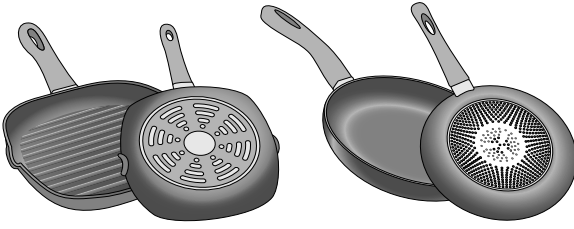


On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen:

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



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



### Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

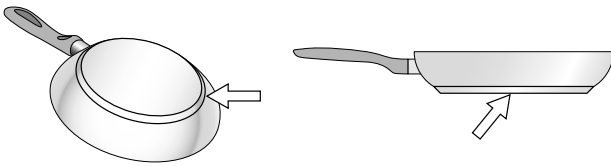
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

- 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 keittotasoa ei toimi jäähtymisen jälkeen, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluumme.

### Kattilantunnistin

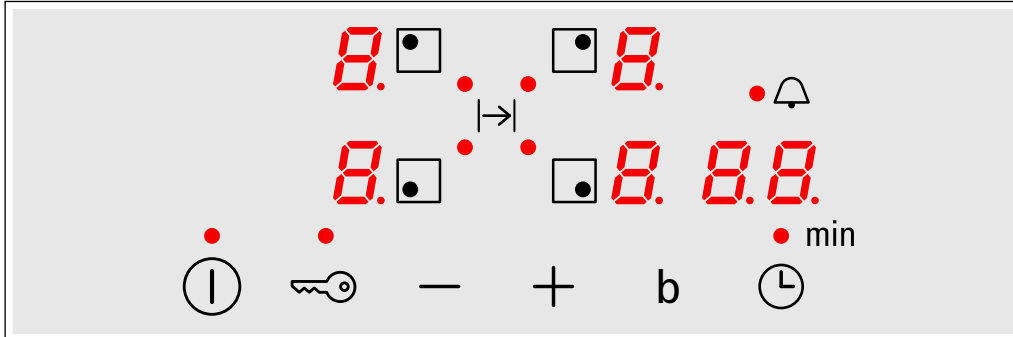
Jokaisella keittoalueella on kattilantunnistuksen alaraja, joka riippuu astian pohjan ferromagneettisesta halkaisijasta ja materiaalista. Siksi tulisi aina käyttää sitä keittoaluetta, joka parhaiten vastaa kattilan pohjan halkaisijaa.



## Tutustuminen laitteeseen

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

### Ohjauspaneeli



| Käyttöalueet  |                           |
|---|---------------------------|
|    | Pääkytkin                 |
|    | Keittoalueen valitseminen |
|    | Säätökentät               |
|    | PowerBoost-toiminto       |
|   | Ajastintoiminto           |
|  | Lapsilukko                |

| Merkkivalot  |                     |
|--|---------------------|
|   | Toiminta            |
|   | Tehoalueet          |
|   | Jälkilämpö          |
|   | PowerBoost-toiminto |
|  | Ajastin             |

### Käyttöalueet

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

**Huomautus:** . Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Kosteus voi heikentää toimintaa.

### Keittoalueet

| Keittoalueet  |                       |                                     |
|---|-----------------------|-------------------------------------|
|                  | Tavallinen keittoalue | Käytä sopivan kokoista keittoastiaa |
| Käytä vain induktioliedelle sopivaa keittoastiaa, ks. kappale → "Keittäminen induktiotekniikalla" |                       |                                     |

### Jälkilämmön näyttö

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

Jälkilämmön määrästä riippuen näytössä näkyy seuraavasti:

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

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


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

## Koneen käyttö

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

### Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

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

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

#### Huomautuksia

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

### Keittoalueen säätäminen

Valitse haluamasi tehoalue symboleilla + ja -.


Tehoalue 1 = pienin teho.

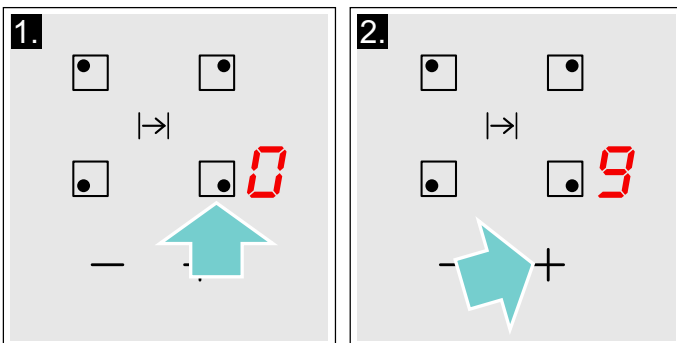
Tehoalue 9 = suurin teho.

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se on merkitty pisteellä.

### Keittoalueen ja tehoalueen valitseminen

Keittotason pitää olla päällä.

- Valitse keittoalue symbolilla .
- Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia + tai -. Seuraava perusasetus ilmestyy näyttöön:  
Symboli +: tehoalue 9  
Symboli -: tehoalue 4




Tehoalue on asetettu.

### Tehoalueen muuttaminen:

Valitse keittoalue ja kosketa symbolia + tai -, kunnes näyttöön ilmestyy haluamasi tehoalue.

### Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja kosketa sitten symbolia + tai -, kunnes näyttöön ilmestyy .

Keittoalue kytketty 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 tyyppiin, painon, paksuuden ja laadun mukaan.

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

|  | Tehoalue | Kypsennysai-<br>ka (min) |
|--|----------|--------------------------|
| <b>Haudutus / paistaminen pienessä määrässä öljyä*</b>                           |          |                          |
| Leike, paneroimaton tai paneroitu  | 6-7      | 6-10                     |
| Leike, pakaste   | 6-7      | 8-12                     |
| Kyljys, paneroimaton tai paneroitu**   | 6-7      | 8-12                     |
| Pihvi (3 cm paksu)   | 7-8      | 8-12                     |
| Linnunrinta (2 cm paksu)**   | 5-6      | 10-20                    |
| Linnunrinta, pakastettu**  | 5-6      | 10-30                    |
| Frikadellit (3 cm paksut)**  | 4.-5.    | 20-30                    |
| Hampurilaispihvit (2 cm paksut)  | 6-7      | 10-20                    |
| Kala ja kalafilee, paneroimaton  | 5-6      | 8-20                     |
| Kala ja kalafilee, paneroitu   | 6-7      | 8-20                     |
| Kala, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuikot                                   | 6-7      | 8-15                     |
| Meriravun pyrstöt, katkaravut  | 7-8      | 4-10                     |
| Tuoreiden vihannesten ja sienien paistaminen nopeasti rasvassa                   | 7-8      | 10-20                    |
| Pannuruoat, vihannekset, liha suikaleina aasialaiseen tapaan                     | 7-8      | 15-20                    |
| Pakasteruoat, esim. pannuruoat   | 6-7      | 6-10                     |
| Ohukaiset (paista peräjälkeen)   | 6.-7.    | -                        |
| Munakas (paista peräjälkeen)   | 3.-4.    | 3-6                      |
| Paistetut kananmunat   | 5-6      | 3-6                      |
| <b>Friteeraus* (150-200 g per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina)</b> |          |                          |
| Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit                         | 8-9      | -                        |
| Kroketit, pakaste  | 7-8      | -                        |
| Liha, esim. broilerinpalat   | 6-7      | -                        |
| Kala, paneroitu tai oluttaikinassa   | 6-7      | -                        |
| Vihannokset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa, tempura                      | 6-7      | -                        |
| Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berliininmunkit, hedelmät oluttaikinassa    | 4-5      | -                        |
| * Ilman kantta   |          |                          |
| ** Käännä useita kertoja   |          |                          |
| *** Esilämmitys tehoalueella 8-8.  |          |                          |

## Aikatoiminnot



Keittoalueessa on kaksi ajastintoimintoa:

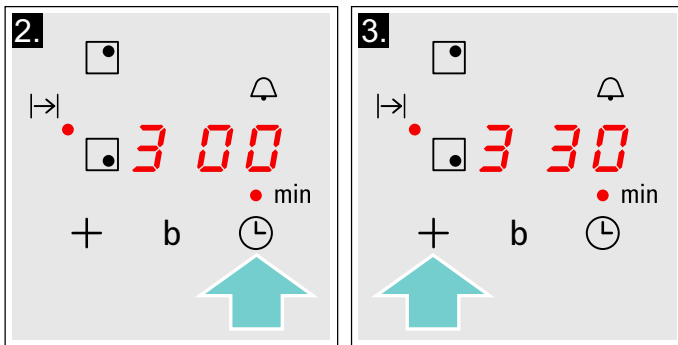
- Kypsennysajan ohjelmointi
- Minuuttikello

### Kypsennysajan ohjelmointi

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

#### Toimi näin:

1. Valitse keittoalue ja haluamasi tehoalue.
2. Kosketa symbolia . Keittoalueen näytössä palaa . Ajastimen näyttöön ilmestyy **00**.
3. Kosketa symbolia **+** tai **-**. Perusasetus ilmestyy näyttöön:  
Symboli **+**: 30 minuuttia.  
Symboli **-**: 10 minuuttia.




4. Valitse symbolilla **+** tai **-** haluamasi kypsennysaika.



Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

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

### Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Valitse keittoalue. Kosketa symbolia  ja muuta symbolilla **+** tai **-** kypsennysaikaa, tai aseta aika arvoon **00**.

### Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Keittoalue sammuu. Äänimerkki kuuluu ja aikaohjelmoinnin näytössä näkyy **00** 10 sekunnin ajan. Keittoalueen merkkivalo  syttyy. Paina merkkiä , merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

#### Huomautuksia





- Jos kypsennysaika ohjelmoitiin useammalle keittoalueelle, ajastimen näyttöön ilmestyy aina valitun keittoalueen aika-asetus.
- 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. Minuuttikello voidaan asettaa kahdella tavalla:
  - Kun keittoalue on valittuna, kosketa symbolia  kaksi kertaa.
  - Jos keittoaluetta ei ole valittuna, kosketa symbolia .
 Näyttö  symbolin  vieressä palaa. Ajastimen näyttöön ilmestyy **00**.
2. Kosketa symbolia **+** tai **-**. Perusasetus ilmestyy näyttöön.  
Symboli **+**: 10 minuuttia.  
Symboli **-**: 5 minuuttia.
3. Aseta haluamasi aika symboleilla **+** tai **-**. Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

### Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Kosketa useita kertoja symbolia , kunnes symbolin  vieressä sytty näyttö . Muuta aikaa tai aseta aika symboleilla **+** tai **-** arvoon **00**.

### Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Laitteesta kuuluu merkkiäänäni. Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin **00**. Merkkivalot sammuvat 10 sekunnin kuluttua.

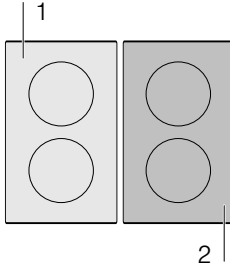
Kun merkkiä  painetaan, merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.



## PowerBoost-toiminto

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

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



### Aktivointi

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

### Deaktivointi

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



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


## Lapsilukko

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

### Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta

Keittotason on oltava pois päältä.

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

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

### Lapsilukko

Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.

### Päälle- ja poiskytkentä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"

## Automaattinen turvakatkaisu

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

Keittoalue lakkaa kuumenemasta. Keittoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen **F**, **S** 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. Voit muuttaa näitä asetuksia tarpeidesi mukaan.

| Näyttö      | Toiminto  |
|-------------|---|
| <b>c 1</b>  | <b>Automaattinen lapsilukko</b><br><b>0</b> Manuaalinen*.<br><b>1</b> Automaattinen.<br><b>2</b> Toiminto deaktivoitu.  |
| <b>c 2</b>  | <b>Äänimerkit</b><br><b>0</b> Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki pois päältä.<br><b>1</b> Virhetoiminnon äänimerkki päällä.<br><b>2</b> Vahvistuksen äänimerkki päällä.<br><b>3</b> Kaikki äänimerkit on kytketty päälle.*   |
| <b>c 5</b>  | <b>Kypsennysajan automaattinen ohjelmointi</b><br><b>00</b> Pois.*<br><b>0 1-99</b> Automaattinen jälkitoiminta-aika.   |
| <b>c 6</b>  | <b>Ajastimen käyntiajan päättymisäänimerkin kesto</b><br><b>1</b> 10 sekuntia.*<br><b>2</b> 30 sekuntia.<br><b>3</b> 1 minuutti.  |
| <b>c 7</b>  | <b>Power-Management-toiminto. Keittoalueen kokonaistehon rajoittaminen</b><br><b>0</b> Pois.*<br><b>1</b> 1000 W. Vähimmäisteho.<br><b>1.</b> 1500 W.<br><b>2</b> 2000 W.<br>...<br><b>9</b> tai <b>9.</b> Keittotason maksimiteho. |
| <b>c 9</b>  | <b>Keittoalueen valinta-aika</b><br><b>0</b> Rajoittamaton: viimeksi asetettu keittoalue pysyy valittuna.*<br><b>1</b> Rajoitettu: keittoalue pysyy valittuna vain muutaman sekunnin ajan.  |
| <b>c 12</b> | <b>Keittoastian, kypsennystuloksen tarkastaminen</b><br><b>0</b> Ei sovellu<br><b>1</b> Ei optimaalinen<br><b>2</b> Soveltuu  |
| <b>c 0</b>  | <b>Palautus tehdasasetuksiin</b><br><b>0</b> Yksilölliset asetukset.*<br><b>1</b> Palautus tehdasasetuksiin.  |


\* Tehdasasetukset

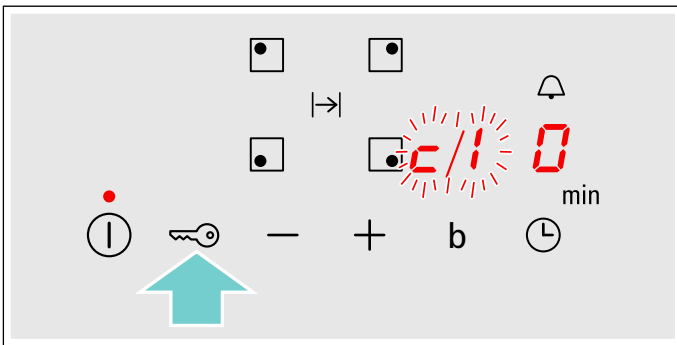
## Näin pääset perusasetuksiin:


Keittotason pitää olla pois päältä.

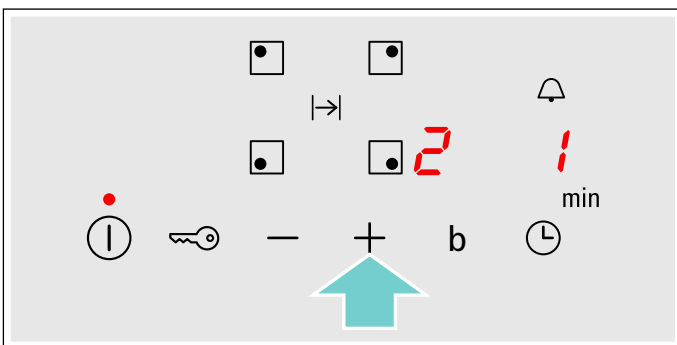
1. Kytke keittotaso päälle.
2. Pidä seuraavien 10 sekunnin aikana symboli  painettuna n. 4 sekunnin ajan. Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot. Kosketa symbolia **+** tai **-** nähdäksesi yksittäiset näytöt.


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

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



4. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy haluamasi toiminto.
5. Valitse sitten haluamasi asetus symboleilla **+** ja **-**.



6. Kosketa symbolia  vähintään 4 sekunnin ajan.

Asetukset on tallennettu.

### Perusasetuksista poistuminen

Sammuta keittotaso pääkytkimellä.

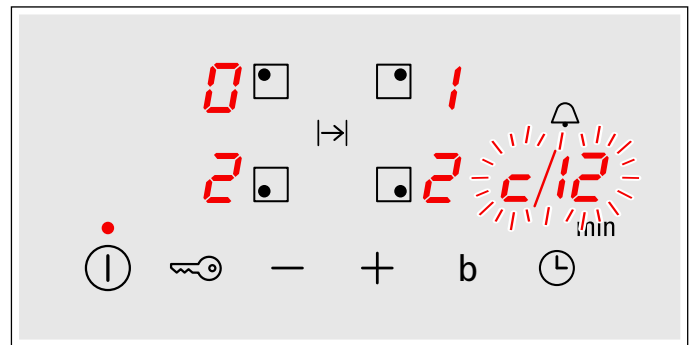
## Astiatesti

Tällä toiminnolla voidaan tarkastaa keittoastiasta riippuva keittämisen nopeus ja laatu.

Tulos on viitteellinen ja riippuu keittoastian ominaisuuksista ja käytetystä keittoalueesta.

1. Aseta kylmä keittoastia, jossa on n. 200 ml vettä, keittoalueelle, joka sopii halkaisijaltaan parhaiten astian pohjaan.
2. Siirry perusasetuksiin ja valitse asetus **c 12**.
3. Kosketa symbolia **+** tai **-**. Keittoalueen näytössä vilkkuu **-**.  
Toiminto on aktivoitu.

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



Tarkasta tulos seuraavan taulukon perusteella:

| Tulos    |   |
|----------|---|
| <b>0</b> | Keittoastia ei sovellu keittoalueelle eikä se sen tähden lämpene.*                              |
| <b>!</b> | Keittoastia lämpenee odotettua hitaammin, ja keittäminen ei sen tähden onnistu optimaalisesti.* |
| <b>2</b> | Keittoastia lämpenee asianmukaisesti ja keittäminen onnistuu kunnolla.                          |

\* Jos pienempi keittoalue on käytettävissä, testaa keittoastia uudelleen pienemmällä keittoalueella.

Kun haluat aktivoida toiminnon uudelleen, valitse symboli **+** tai **-**.

### Huomautuksia

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

## Puhdistus

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

### Keittotaso

#### Puhdistus

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

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

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

Älä missään tapauksessa käytä:

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

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

Sopivia puhdistuslastoja on saatavana huoltopalvelusta tai Online-Shopistamme.

Hyvän puhdistustuloksen saat erityisesti keraamisten keittotasojen puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistussienillä.

#### Mahdolliset tahrat

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

\* Puhdista sen jälkeen kostealla talousliinalla ja kuivaa liinalla.

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

### Keittotason kehys

Jotta vältät keittotason kehysten vauriot, noudata seuraavia ohjeita:

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

## Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)

### Käyttö

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

Lapsilukko on aktivoitu.

Tietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → *"Lapsilukko"*

#### Miksi näytöt vilkkuvat ja kuuluu äänimerkki?

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

Ohjeet äänimerkin deaktivoinnista löydät luvusta → *"Perusasetukset"*

### Äänet

#### Miksi keittämisen aikana kuuluu ääniä?

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

#### Mahdolliset äänet:

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

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

##### Matala vihellys:

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

##### Rätinä:

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

##### Korkeat viheltävät äänet:

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

##### Tuulettimen äänet:

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

### Keittoastia

#### Minkälainen keittoastia sopii induktiokeittotasolle?

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

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

Keittoalue, jolla keittoastia on, ei ole kytketty päälle.

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

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

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

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

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

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



**Puhdistus****Miten keittotaso puhdistetaan?**

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

Lisätietoja keittotason puhdistuksesta ja hoidosta löydät luvusta → "Puhdistus"

## **? Mitä tehdä häiriön sattuessa?**

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

| <b>Näyttö</b>                            | <b>Mahdollinen syy</b>  | <b>Vian korjaaminen</b>   |
|--|---|---|
| Ei mitään                                | Virransaanti on keskeytynyt.<br><br>Laitetta ei ole liitetty liitäntäkaavion mukaan.<br>Häiriö elektroniikassa. | Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä oikosulku virransaannissa.<br><br>Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan.<br>Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun. |
| Näytöt vilkkuvat                         | Ohjauspaneeli on kostea tai jokin esine peittää sen.  | Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.  |
| Näyttö – vilkkuu keittoalueiden näytössä | Elektroniikassa on ilmennyt häiriö.   | Kuittaa häiriö peittämällä ohjauspaneeli hetkeksi kädellä.  |
| <b>F2</b>                                | Elektroniikka ylikuumeni ja se on kytkenyt tähän liittyvän keittoalueen pois päältä.                            | Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain symbolia keittotasolla.   |
| <b>F4</b>                                | Elektroniikka ylikuumeni ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.                                  |   |
| <b>F5</b> + tehoalue ja äänimerkki       | Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Elektroniikka on vaarassa ylikuumentua.                               | Poista kattila. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.  |
| <b>F5</b> ja äänimerkki                  | Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.         | Poista kattila. Odota muutama sekunti. Kosketa mitä tahansa käyttöaluetta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.  |
| <b>F1/F6</b>                             | Keittoalue ylikuumeni ja kytkeytyi työskentelyalueen suojaamiseksi pois päältä.                                 | Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue uudelleen päälle.   |
| <b>F8</b>                                | Keittoalue on ollut käytössä pitkän aikaa ja keskeytyksettä.  | Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Katso luku   |
| <b>E9000</b><br><b>E9010</b>             | Käyttöjännite on virheellinen, tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella.  | Ota yhteys sähköyhtiöön.  |
| <b>U400</b>                              | Keittotasoa ei ole liitetty oikein  | Irrota keittotaso sähköverkosta. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan.   |

Älä laita kuumia kattiloita ohjauspaneelille.

**Huomautuksia**

- Jos näyttöön ilmestyy **E**, pidä kyseisen keittoalueen tunnistin painettuna, jolloin voi lukea häiriökoodin.
- Jos häiriökoodia ei ole mainittu taulukossa, irrota keittotaso sähköverkosta, odota 30 sekuntia ja liitä se uudelleen sähköverkkoon. Jos viesti ilmestyy uudelleen näyttöön, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun ja mainitse tarkka häiriökoodi.

## Huoltopalvelu

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

### Mallinumero ja sarjanumero

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

Tyypikilpi numeroineen löytyy laitteesta:

- Laitepassista.
- Keittotason alaosasta.

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

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

### Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

**FIN** 020 751 0700

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

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

## Testiruoat

Tämä taulukko on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteidemme testauksen helpottamiseksi.

Taulukossa olevissa arvoissa viitataan Schulte-Ufer lisävarusteena käytettäviin keittoastioihin (neliosainen keittoastiasarja induktioliedelle HZ 390042), joiden koot ovat seuraavat:

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

| Testiruoat   | Astia              | Tehoalue | Esilämmitys                               |       | Kypsennys |       |
|--|--------------------|----------|---|-------|-----------|-------|
|  |                    |          | Aika (min:s)                              | Kansi | Tehoalue  | Kansi |
| <b>Suklaan sulatus</b>   |                    |          |   |       |           |       |
| Kuorrute (esim. Dr. Oetker, tumma suklaa 55 % kaakaota, 150 g)   | Kasari<br>Ø 16 cm  | -        | -   | -     | 1.        | Ei    |
| <b>Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito</b>  |                    |          |   |       |           |       |
| Linssipata*<br>Lähtölämpötila 20 °C  |                    |          |   |       |           |       |
| Määrä: 450 g   | Kattila<br>Ø 16 cm | 9        | 1:30<br>(sekoittamatta)                   | Kyllä | 1.        | Kyllä |
| Määrä: 800 g   | Kattila<br>Ø 22 cm | 9        | 2:30<br>(sekoittamatta)                   | Kyllä | 1.        | Kyllä |
| Linssipata, säilyke<br>Esim. Linssiterrini makkaran kera, valmistaja Erasco.<br>Lähtölämpötila 20 °C       |                    |          |   |       |           |       |
| Määrä: 500 g   | Kattila<br>Ø 16 cm | 9        | n. 1:30<br>(sekoita n. 1<br>min kuluttua) | Kyllä | 1.        | Kyllä |
| Määrä: 1 kg  | Kattila<br>Ø 22 cm | 9        | n. 2:30<br>(sekoita n.<br>1 min kuluttua) | Kyllä | 1.        | Kyllä |
| <b>Béchamelkastikkeen valmistus</b>  |                    |          |   |       |           |       |
| Maidon lämpötila: 7 °C<br>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<br>Ø 16 cm  | 2        | n. 6:00                                   | Ei    | -         | -     |
| 2. Lisää maito jauhoseokseen ja kuumenna seos kiehuvaan koko ajan sekoittaen.                              |                    | 7        | n. 6:30                                   | Ei    | -         | -     |
| 3. Kun Béchamelkastike kiehahtaa, pidä kastike vielä 2 minuuttia keittoalueella jatkuvasti sekoittaen.     |                    | -        | -   | -     | 2         | Ei    |
| *Resepti standardin DIN 44550 mukaan   |                    |          |   |       |           |       |
| **Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaan   |                    |          |   |       |           |       |

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

# Innehållsförteckning

|  |   |    |
|--|---|----|
|    | <b>Bestämmelser för användningen</b> .....        | 24 |
|    | <b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b> .....        | 25 |
|    | <b>Skadeorsaker</b> .....                         | 26 |
|  | Översikt .....                                    | 26 |
|    | <b>Återvinning</b> .....                          | 27 |
|  | Råd för energibesparing .....                     | 27 |
|  | Återvinning .....                                 | 27 |
|    | <b>Tillagning med induktion</b> .....             | 27 |
|  | Fördelar med att använda induktion .....          | 27 |
|  | Kokkärl .....                                     | 27 |
|    | <b>Lär dig enheten</b> .....                      | 29 |
|  | Kontrollpanelen .....                             | 29 |
|  | Kokzonerna .....                                  | 29 |
|  | Restvärmeindikering .....                         | 29 |
|    | <b>Använda maskinen</b> .....                     | 30 |
|  | Slå på och av hällen .....                        | 30 |
|  | Ställa in kokzon .....                            | 30 |
|  | Rekommendationer .....                            | 30 |
|  | <b>Tidsfunktioner</b> .....                       | 33 |
|  | programmering av tillagningstid .....             | 33 |
|  | Ägglockan .....                                   | 33 |
|  | <b>PowerBoost-funktion</b> .....                  | 34 |
|  | Slå på .....                                      | 34 |
|  | Slå av .....                                      | 34 |
|  | <b>Barnspärr</b> .....                            | 34 |
|  | Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren ..... | 34 |
|  | Automatisk barnsäkerhetsspärr .....               | 34 |
|  | <b>Automatisk säkerhetsavstängning</b> .....      | 34 |
|  | <b>Grundinställningar</b> .....                   | 35 |
|  | Så här hoppar du till grundinställningarna: ..... | 36 |
|  | <b>Test av lämpliga formar</b> .....              | 36 |
|  | <b>Rengöring</b> .....                            | 37 |
|  | Spishäll .....                                    | 37 |
|  | Hällinfattningen .....                            | 37 |

|   |  |    |
|---|--|----|
|  | <b>Vanliga frågor och svar (FAQ)</b> ..... | 38 |
|  | <b>Hur åtgärda fel?</b> .....              | 39 |
|  | <b>Service</b> .....                       | 40 |
|   | E- och FD-nummer .....                     | 40 |
|  | <b>Provrätter</b> .....                    | 41 |

---

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

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 hällen. Skaderisk pga. t.ex. överhettning, antändning eller materialsprängning.

Använd aldrig skydd eller barnskydd som inte är avsedda för enheten. Risk för personskador!

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 8 år, och då endast under uppsikt.

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

Du måste hålla koll när du lagar mat. Snabblagat kräver full koll.

Om du har en pace-maker inopererad eller en annan medicinsk anordning, ska du vara särskilt försiktig när du använder eller närmar dig induktionshållar när dessa är igång. Vänd dig till en läkare eller till anordningens tillverkare för att försäkra dig om att de gällande bestämmelserna uppfylls och informera dig om möjliga problem med inkompatibilitet.

## **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 automatsäkringens eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

### **Varning – Risk för brännskador!!**

- Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hållinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringens 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 automatsäkringens eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

### **Varning – Risk för fel!**

Hällen är utrustad med en fläkt nertill. Om det finns en låda under spishällen, ska du inte förvara små föremål eller pappersföremål i den, eftersom de vid en eventuell insugning, kan förstöra fläkten eller negativt påverka dess effekt.

Mellan lådans innehåll och fläktens inlopp ska du lämna ett minimiavstånd på 2 cm.

### **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!

- Kockärl 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. |
| Urgröpning     | 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 kokkärlets största diameter. Denna är oftast större än diametern hos kokkärlets 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.
- Effektreglering 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.

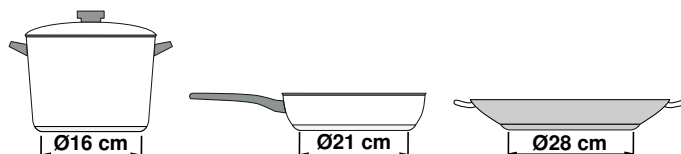
### Kokkärl

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

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

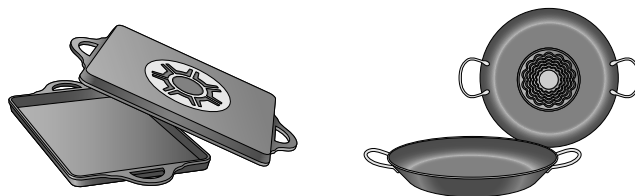
Hur du kontrollerar om kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll hittar du i kap. → "Test av lämpliga formar".

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

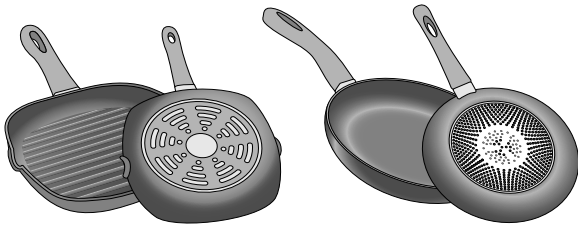


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

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



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



### Olämpliga kokkärl

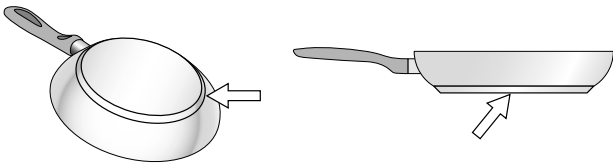
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

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

### Grytbottens egenskaper

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

Använd grytor med plan botten, ojämna bottnar påverkar värmeöverföringen.



### Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

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

### Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

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

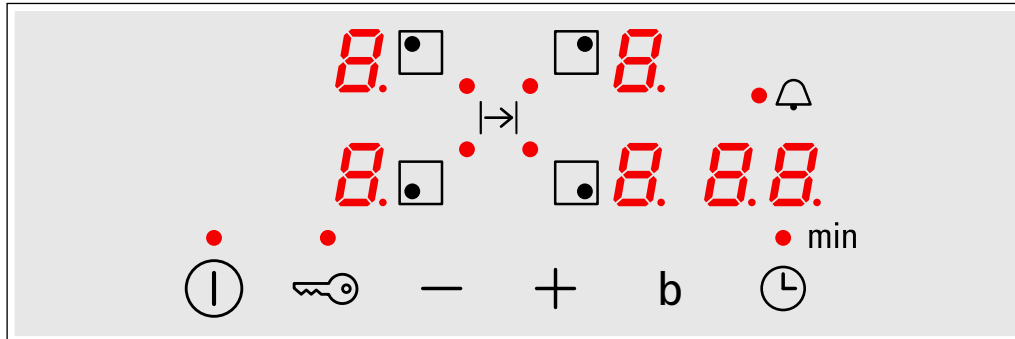
### Zonvakt


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






## Lär dig enheten

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

### Kontrollpanelen



| Kontroller  |                     |
|---|---------------------|
|    | Huvudbrytare        |
|    | Välja kokzon        |
|    | Inställningar       |
|    | PowerBoost-funktion |
|   | Timerfunktion       |
|  | Barnspärr           |


| Indikeringar   |                     |
|--|---------------------|
|   | Status              |
|   | Effektlägen         |
|   | Restvärme           |
|   | PowerBoost-funktion |
|  | Timer               |

### Kontroller

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

**Anvisning:** . Håll kontrollerna rena och torra. Fukt påverkar funktionen negativt.

### Kokzonerna

| Inbyggnadshällar   |                |  |
|--|----------------|--|
|                               | Separat kokzon | Använd kastrull, gryta eller panna med rätt storlek. |
| 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 . Enheten ger signal. Indikeringen vid huvudbrytaren och kokzonsindikeringen lyser. Hällen är klar att använda.

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

### Anvisningar

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

### Ställa in kokzon

Ställ in det effektläge du vill ha med **+** och **-**.

Effektläge **1** = lägsta effekt.

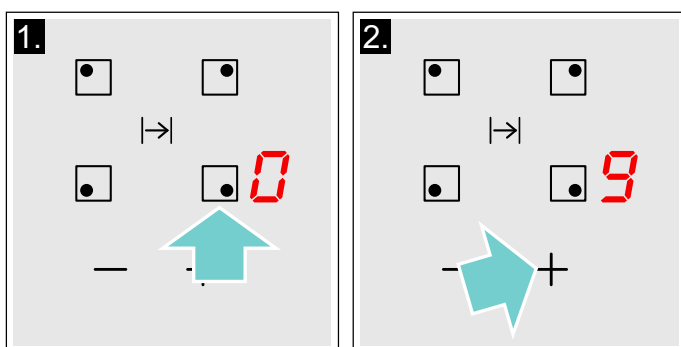
Effektläge **9** = högsta effekt.

Alla effektlägen har mellanlägen. De är markerade med punkter.

### Välja kokzon och effektläge

Hällen ska vara på.

1. Välj kokzon med .
2. Tryck på **+** eller **-** inom 10 sekunder. Du får upp följande grundinställning:  
**+**: effektläge **9**  
**-**: effektläge **4**



Effektläget är inställt.

### Byta effektläge

Välj kokzon och tryck på **+** eller **-** tills du får upp det effektläge du vill ha på displayen.

### Slå av kokzonen

Välj kokzon och tryck sedan på **+** eller **-** tills du får upp på displayen.

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



**Tillagningstabell**

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

|   | Effektläge | Tillagningstid (min.) |
|---|------------|-----------------------|
| <b>Smälta</b>                                   |            |                       |
| Choklad, chokladglasyr                          | 1 - 1.     | -                     |
| Smör, honung, gelatin                           | 1 - 2      | -                     |
| <b>Värma på och varmhålla</b>                   |            |                       |
| Gryta, t.ex. linsgryta                          | 1. - 2     | -                     |
| Mjök*   | 1. - 2.    | -                     |
| Värma på varmkorv*                              | 3 - 4      | -                     |
| <b>Tina och värma på</b>                        |            |                       |
| Spenat, djupfrost                               | 3 - 4      | 15 - 25               |
| Gulasch, djupfrost                              | 3 - 4      | 35 - 55               |
| <b>Sjuda</b>                                    |            |                       |
| Potatisklomp*                                   | 4. - 5.    | 20 - 30               |
| Fisk*   | 4 - 5      | 10 - 15               |
| Vitsås, t.ex. béchamelsås                       | 1 - 2      | 3 - 6                 |
| Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås | 3 - 4      | 8 - 12                |
| <b>Koka, ånga, ångkoka</b>                      |            |                       |
| Ris (med dubbel vattenmängd)                    | 2. - 3.    | 15 - 30               |
| Risgrynsgröt***                                 | 2 - 3      | 30 - 40               |
| Skalpotatis                                     | 4. - 5.    | 25 - 35               |
| Kokt potatis                                    | 4. - 5.    | 15 - 30               |
| Pasta, nudlar*                                  | 6 - 7      | 6 - 10                |
| Gryta   | 3. - 4.    | 120 - 180             |
| Soppor  | 3. - 4.    | 15 - 60               |
| Grönsaker                                       | 2. - 3.    | 10 - 20               |
| Grönsaker, djupfrysta                           | 3. - 4.    | 7 - 20                |
| Tryckkokning                                    | 4. - 5.    | -                     |
| <b>Bräsering</b>                                |            |                       |
| Rullader  | 4 - 5      | 50 - 65               |
| Grytstek  | 4 - 5      | 60 - 100              |
| Gulasch***                                      | 3 - 4      | 50 - 60               |
| * Utan lock                                     |            |                       |
| ** Vänd flera gånger                            |            |                       |
| ***Förvärm på effektläge 8 - 8.                 |            |                       |

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

## Tidsfunktioner


Hällen har 2 timerfunktioner:

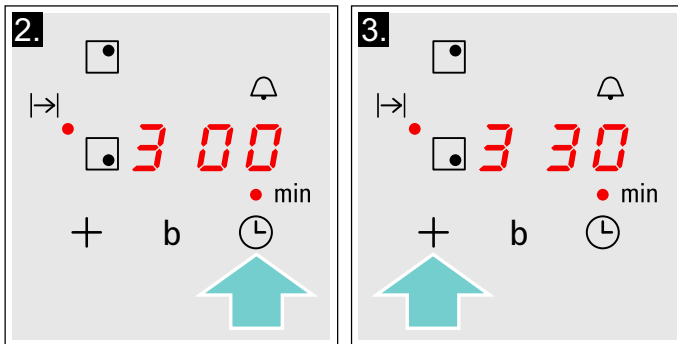
- programmering av tillagningstid
- äggklocka

### programmering av tillagningstid

Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut.

#### Gör så här:

1. Välj den kokzon och det effektläge du vill ha.
2. Tryck på . ● lyser på kokzonsindikeringen. Du får upp **00** på timerdisplayen.
3. Tryck på **+** eller **-**. Du får upp grundinställningen:
  - +**: 30 minuter.
  - : 10 minuter.




4. Välj den tillagningstid du vill ha med **+** eller **-**.


Tiden börjar räkna ned inom några sekunder.

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

#### Ändra eller radera tid

Välj kokzon. Tryck på  och ändra tillagningstiden med **+** eller **-** eller ställ tiden på **00**.

#### När tidsperioden har gått

Kokzonen slocknar. En varningssignal ljuder och på tidsprogrammeringsfunktionens display visas indikatorn **00** i 10 sekunder. Indikatorn ● för önskad kokzon tänds. Tryck på symbolen , indikatorerna slocknar och ljudsignalen upphör att ljuda.

#### Anvisningar




- Har flera kokzoner inprogrammerad tillagningstid, så får du alltid upp tiden för vald kokzon på timerdisplayen.
- 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. Timern går att ställa in på 2 olika sätt:
  - Välj kokzon och tryck två gånger på .
  - Tryck på  innan du väljer kokzon. Indikatorn ● bredvid  lyser. Du får upp **00** på timerdisplayen.
2. Tryck på **+** eller **-**. Du får upp grundinställningen.
  - +**: = 10 minuter.
  - : 5 minuter.
3. Ställ in den tid du vill ha med **+** eller **-**. Tiden börjar räkna ned inom några sekunder.

#### Ändra eller radera tid

Tryck på  tills indikatorn ● tänds vid . Ändra eller ställ tiden med **+** eller **-** till **00**.

#### När tidsperioden har gått

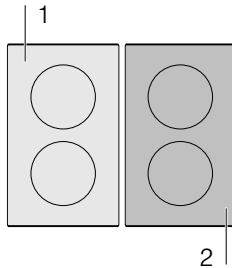
En ljudsignal hörs. På tidsprogrammeringsfunktionens display visas **00**. Efter 10 sekunder slocknar indikatorerna.

Vid en tryckning på symbolen  slocknar indikatorerna och ljudsignalen upphör.

## PowerBoost-funktion

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

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



### Slå på

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

### Slå av

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



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


## Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

### Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren

Spishällen måste vara avstängd.

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

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

### Automatisk barnsäkerhetsspärr

Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.

### Slå på och av

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

## Automatisk säkerhetsavstängning

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

Kokzonen slutar värma på. **F**, **S** 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 inställningarna som du vill ha dem.

| Indikering  | Funktion  |
|-------------|---|
| <b>c 1</b>  | <b>Automatisk barnspärr</b><br><b>0</b> Manuell*.<br><b>1</b> Automatisk.<br><b>2</b> Funktionen är av.   |
| <b>c 2</b>  | <b>Ljudsignal</b><br><b>0</b> Kvitterings- och felindikeringssignal av.<br><b>1</b> Felindikeringssignal är på.<br><b>2</b> Kvitteringssignal är på.<br><b>3</b> Alla ljudsignaler är på.*              |
| <b>c 5</b>  | <b>Automatisk programmering av tillagningstiden</b><br><b>00</b> Av.*<br><b>0 1-99</b> Automatisk eftergångstid.  |
| <b>c 6</b>  | <b>Ljudsignaltid när timern går ut</b><br><b>1</b> 10 sekunder.*<br><b>2</b> 30 sekunder.<br><b>3</b> 1 minut.  |
| <b>c 7</b>  | <b>Effektstyrning. Begränsa hällens totaleffekt</b><br><b>0</b> Av.*<br><b>1</b> 1 000 W minimieffekt.<br><b>1.</b> 1 500 W.<br><b>2</b> 2 000 W.<br>...<br><b>9</b> eller <b>9.</b> hällens maxeffekt. |
| <b>c 9</b>  | <b>Tid för val av kokzon</b><br><b>0</b> Obegränsad: senast inställda kokzon ligger kvar.*<br><b>1</b> Begränsad: kokzonen ligger bara kvar några sekunder.   |
| <b>c 12</b> | <b>Gryta, kontrollera slutresultatet av tillagningen</b><br><b>0</b> Inte lämplig<br><b>1</b> Inte optimal<br><b>2</b> Lämplig  |
| <b>c 0</b>  | <b>Återställa till fabriksinställningarna</b><br><b>0</b> Individuella inställningar.*<br><b>1</b> Återställ till fabriksinställningarna.   |



\* Fabriksinställningar

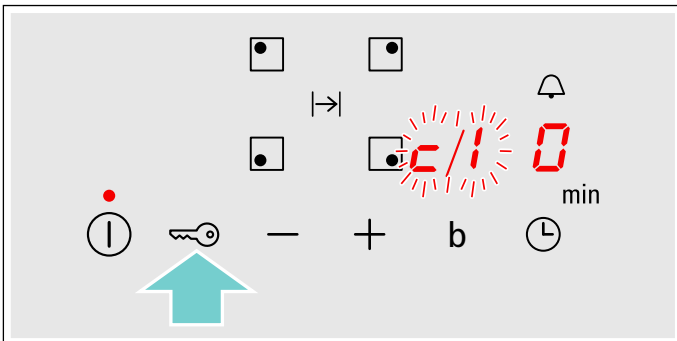
## Så här hoppar du till grundinställningarna:


Hällen ska vara av.

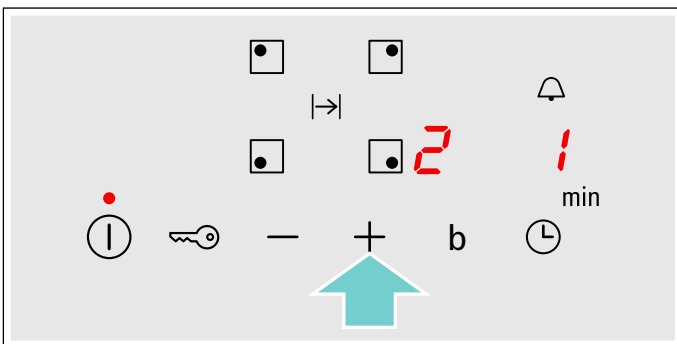
1. Slå på hällen.
2. Tryck ca 4 sekunder på  inom 10 sekunder. De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Tryck på **+** eller **-** för att få upp separata indikeringar.


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

3. Tryck på  igen, så hoppar du till grundinställningarna. **c** och **!** blinkar växelvis på displayerna och du får upp  som förinställning.



4. Tryck på  tills du får upp den funktion du vill ha.
5. Välj sedan den inställning du vill ha med **+** och **-**.



6. Tryck minst 4 sekunder på .

Enheten sparar inställningarna.

### Lämna grundinställningarna

Stäng av spishällen med huvudströmbrytaren.

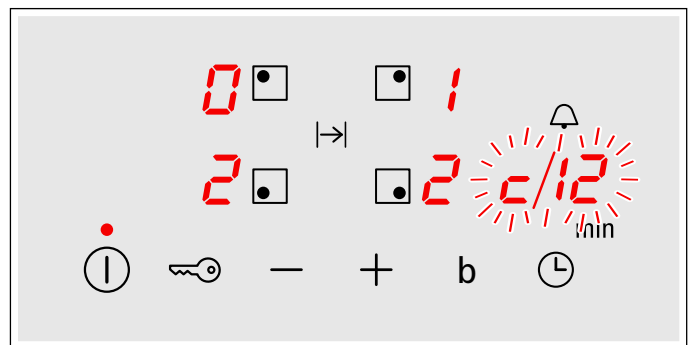
## Test av lämpliga formar

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




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

1. Sätt den kalla kastrullen, grytan eller pannan med ca 2 dl vatten mitt på kokzonen som matchar botten bäst.
2. Gå till Grundinställningar och välj inställningen **c 12**.
3. Tryck på **+** eller **-**. **-** blinkar på kokzonsindikeringen. Funktionen är på.

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



Kontrollera resultatet med följande tabell:

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

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

Välj **+** eller **-** för att slå på funktionen igen.

### Anvisningar

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

## Rengöring

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

### Spishäll

#### 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 hållrengöring avsedd för just den här hålltypen. Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Använd aldrig:

- koncentrerat diskmedel
- maskindiskmedel
- skurmedel
- Kraftiga rengöringsmedel som ugnrensning eller fläckborttagning
- skursvampar
- högtrycksvätt 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 hållrengöring gör rent bra.

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

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

#### Hällinfattningen

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hällinfattningen:

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



## Vanliga frågor och svar (FAQ)

### Användning

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

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

#### Varför blinkar indikeringarna och varför ger enheten signal?

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

### Oljud

#### Varför låter det när jag lagar mat?

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

#### Möjliga oljud:

##### **dovt surrande som en transformator:**

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

##### **Dov vissling:**

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

##### **Knastrande:**

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

##### **Hög vissling:**

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

##### **Fläktljud:**

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

### Kastruller, grytor och pannor

#### Vilka kastruller, grytor och pannor passar för induktionshäll?

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

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

Kokzonen som kastrullen, grytan eller pannan står på är av.  
Se till så att kokzonen som kastrullen, grytan eller pannan står på är på.

Kastrullen, grytan eller pannan är för liten för kokzonen eller inte avsedd för induktionshäll.

Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Tillagning med induktion"

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

Kastrullen, grytan eller pannan är för liten för kokzonen eller inte avsedd för induktionshäll.

Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Tillagning med induktion"

**Rengöring****Hur rengör jag hällen?**

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

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

**? Hur åtgärda fel?**

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

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

Ställ inte heta kastruller etc. på kontrollerna.

**Anvisningar**

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

## Service

---

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

### E- och FD-nummer

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

Typskylten med numren hittar du:

- på enhetspasset.
- på nedre delen av hällen.

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

→ "Grundinställningar".

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

### Reparationsuppdrag och råd vid fel

**S** 0771 11 22 77  
local rate

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



## Provrätter

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

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

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

| Provrätter  | Formar                   | Effektläge | Förvärm                             |      | Tillaga    |      |
|---|--------------------------|------------|-------------------------------------|------|------------|------|
|   |                          |            | Tillagningstid (min.:sek.)          | Lock | Effektläge | Lock |
| <b>Smälta choklad</b>   |                          |            |                                     |      |            |      |
| Chokladglasyr (t.ex. Dr. Oetkers mörka choklad med 55% kakao, 150 g)                        | Stålkast-rull<br>Ø 16 cm | -          | -                                   | -    | 1.         | nej  |
| <b>Värma och varmhålla linsgryta</b>  |                          |            |                                     |      |            |      |
| Linsgryta*  |                          |            |                                     |      |            |      |
| Starttemperatur 20°C  |                          |            |                                     |      |            |      |
| Mängd: 450 g  | Ø 16 cm-gryta            | 9          | 1:30<br>(utan omrörning)            | ja   | 1.         | ja   |
| Mängd: 800 g  | Ø 22 cm-gryta            | 9          | 2:30<br>(utan omrörning)            | ja   | 1.         | ja   |
| Linsgryta på burk   |                          |            |                                     |      |            |      |
| T.ex. linsterrin med korv från Erasco.  |                          |            |                                     |      |            |      |
| Starttemperatur 20°C  |                          |            |                                     |      |            |      |
| Mängd: 500 g  | Ø 16 cm-gryta            | 9          | ca 1:30<br>(rör om efter ca 1 min.) | ja   | 1.         | ja   |
| Mängd: 1 kg   | Ø 22 cm-gryta            | 9          | ca 2:30<br>(rör om efter ca 1 min.) | ja   | 1.         | ja   |
| <b>Göra béchamelsås</b>   |                          |            |                                     |      |            |      |
| Mjölktemperatur: 7°C  |                          |            |                                     |      |            |      |
| Ingredienser: 40 g smör, 40 g mjöl, 0,5 l mjölk (3,5%) och en nypa salt                     |                          |            |                                     |      |            |      |
| 1. Smält smöret, rör ned mjöl och salt och värm på grundredningen.                          | Stålkast-rull<br>Ø 16 cm | 2          | ca 6:00                             | nej  | -          | -    |
| 2. Tillsätt mjölk till redningen och koka upp under ständig omrörning                       |                          | 7          | ca 6:30                             | nej  | -          | -    |
| 3. När béchamelsåsen kokat upp, låt stå 2 minuter till på kokzonen under ständig omrörning. |                          | -          | -                                   | -    | 2          | nej  |
| *Recept enligt DIN 44550  |                          |            |                                     |      |            |      |
| **Recept enligt DIN EN 60350-2  |                          |            |                                     |      |            |      |

| Provrätter   | Formar               | Effektläge | Förvärm<br>Tillagningstid<br>(min.:sek.)   | Lock | Tillaga<br>Effektläge          | Lock |
|--|----------------------|------------|--|------|--------------------------------|------|
| <b>Koka risgrynsgröt</b>   |                      |            |  |      |                                |      |
| Koka risgrynsgröt med lock<br>Mjölktemperatur: 7°C<br>Värm mjölken tills den börjar höja sig. Ställ in rekommenderat effektläge och tillsätt ris, socker och salt till mjölken.<br>Tillagningstid med förvärmning ca 45 min.                 |                      |            |  |      |                                |      |
| Ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt   | Ø 16 cm-gryta        | 8.         | ca 5:30                                    | nej  | 3<br>(rör om efter ca 10 min.) | ja   |
| Ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5%) och 1,5 g salt   | Ø 22 cm-gryta        | 8.         | ca 5:30                                    | nej  | 3<br>(rör om efter ca 10 min.) | ja   |
| Koka risgrynsgröt utan lock<br>Mjölktemperatur: 7°C<br>Tillsätt ingredienserna till mjölken och värm på under ständig omrörning. Ställ in rekommenderat effektläge och koka upp mjölken till ca 90°C, sjud vidare på låg effekt i ca 50 min. |                      |            |  |      |                                |      |
| Ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt   | Ø 16 cm-gryta        | 8.         | ca 5:30                                    | nej  | 3                              | nej  |
| Ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5%) och 1,5 g salt   | Ø 22 cm-gryta        | 8.         | ca 5:30                                    | nej  | 2.                             | nej  |
| <b>Koka ris*</b>   |                      |            |  |      |                                |      |
| Vattentemperatur: 20°C   |                      |            |  |      |                                |      |
| Ingredienser: 125 g långkornigt ris, 3 dl vatten och en nypa salt  | Ø 16 cm-gryta        | 9          | ca 2:30                                    | ja   | 2                              | ja   |
| Ingredienser: 250 g långkornigt ris, 6 dl vatten och en nypa salt  | Ø 22 cm-gryta        | 9          | ca 2:30                                    | ja   | 2.                             | ja   |
| <b>Steka kotletterad</b>   |                      |            |  |      |                                |      |
| Starttemperatur på kotletteraden: 7°C  |                      |            |  |      |                                |      |
| Mängd: 3 kotletterader (totalvikt ca 300 g, 1 cm tjocka) och 1 msk solrosolja  | Stekpanna<br>Ø 24 cm | 9          | ca 1:30                                    | nej  | 7                              | nej  |
| <b>Göra pannkakor**</b>  |                      |            |  |      |                                |      |
| Mängd: 0,55 dl smet per pannkaka   | Stekpanna<br>Ø 24 cm | 9          | ca 1:30                                    | nej  | 7                              | nej  |
| <b>Friter djupfryst pommes frites</b>  |                      |            |  |      |                                |      |
| Mängd: 1,8 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   |                      |            |  |      |                                |      |



BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34  
81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

Valmistanut BSH Hausgeräte GmbH Siemens AG:n myöntämällä tavaramerkin käyttöluvalla  
Tillverkas av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG



9001068407  
951022(01)