

SIEMENS



## Keittotaso

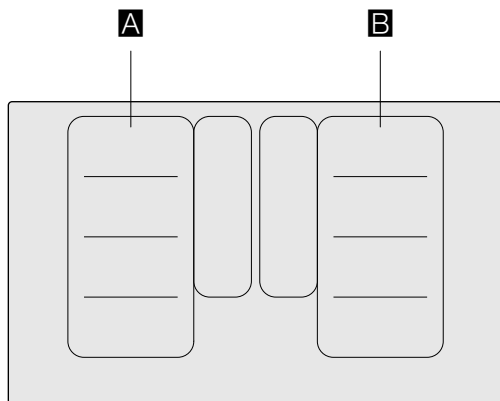
## Häll





EX8..KYE1E

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

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| <b>fi</b> Käyttöohje .....     | 4  |
| <b>sv</b> Bruksanvisning ..... | 39 |

Register  
your  
product  
online





|              |                                                                                   | $g^*$   | $b^*$   |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| <b>A / B</b> |  | 2.200 W | 3.700 W |
|              |  | 3.300 W | 3.700 W |
|              |  | 2.600 W | 3.700 W |
|              |  | 3.300 W | 3.700 W |

\*  IEC 60335-2-6

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| <b>Sisällysluettelo</b> .....     | <b>4</b>  |
| <b>Innehållsförteckning</b> ..... | <b>39</b> |

# Sisällysluettelo

|                                                                                    |                                                                   |           |                                                                                     |                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Määraystenmukainen käyttö</b> . . . . .                        | <b>5</b>  |    | <b>ShortBoost-toiminto</b> . . . . .                             | <b>18</b> |
|    | <b>Tärkeitä turvaohjeita</b> . . . . .                            | <b>6</b>  |                                                                                     | Käyttöä koskevat suositukset . . . . .                           | 18        |
|    | <b>Vaurioiden syyt</b> . . . . .                                  | <b>7</b>  |                                                                                     | Aktivointi . . . . .                                             | 18        |
|                                                                                    | Yhteenvedo . . . . .                                              | 7         |                                                                                     | Deaktivointi . . . . .                                           | 18        |
|    | <b>Ympäristönsuojelu</b> . . . . .                                | <b>7</b>  |    | <b>Lämpimänäpito toiminto</b> . . . . .                          | <b>18</b> |
|                                                                                    | Ohjeita energian säästämiseen . . . . .                           | 7         |                                                                                     | Aktivointi . . . . .                                             | 18        |
|                                                                                    | Ympäristöystävällinen hävittäminen . . . . .                      | 7         |                                                                                     | Deaktivointi . . . . .                                           | 18        |
|    | <b>Keittäminen induktiotekniikalla</b> . . . . .                  | <b>8</b>  |    | <b>Asetusten siirtäminen</b> . . . . .                           | <b>19</b> |
|                                                                                    | Induktiolla keittämisen edut . . . . .                            | 8         |                                                                                     | Aktivointi . . . . .                                             | 19        |
|                                                                                    | Keittoastiat . . . . .                                            | 8         |    | <b>Keittoavustintoiminnot</b> . . . . .                          | <b>19</b> |
|    | <b>Tutustuminen laitteeseen</b> . . . . .                         | <b>9</b>  |                                                                                     | Keittoavustimen toiminnot . . . . .                              | 19        |
|                                                                                    | Ohjauspaneeli . . . . .                                           | 9         |                                                                                     | Soveltuva keittoastia . . . . .                                  | 20        |
|                                                                                    | Keittoalueet . . . . .                                            | 9         |                                                                                     | Tunnistimet ja lisävarusteet . . . . .                           | 20        |
|                                                                                    | Yhteenvedo valikoista . . . . .                                   | 10        |                                                                                     | Toiminnot ja tehoalueet . . . . .                                | 20        |
|                                                                                    | Keittotavat . . . . .                                             | 11        |                                                                                     | Suoritellut ruoat . . . . .                                      | 23        |
|                                                                                    | Jälkilämmön näyttö . . . . .                                      | 11        |                                                                                     | Ruoat . . . . .                                                  | 29        |
|   | <b>Koneen käyttö</b> . . . . .                                    | <b>11</b> |                                                                                     | Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsittely ja hoito . . . . . | 29        |
|                                                                                    | Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä . . . . .            | 11        |   | Standardin mukaisuustodistus . . . . .                           | 30        |
|                                                                                    | Keittoalueen säätäminen . . . . .                                 | 11        |                                                                                     | <b>Lapsilukko</b> . . . . .                                      | <b>31</b> |
|                                                                                    | Keittosuositukset . . . . .                                       | 12        |                                                                                     | Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi . . . . .                  | 31        |
|  | <b>Muuntuva alue</b> . . . . .                                    | <b>14</b> |                                                                                     | Lapsilukko . . . . .                                             | 31        |
|                                                                                    | Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja . . . . .              | 14        |  | <b>Pyyhintäsuoja</b> . . . . .                                   | <b>31</b> |
|                                                                                    | Käyttö kahtena toisistaan riippumattomana keittoalueena . . . . . | 14        |                                                                                     | <b>Automaattinen turvakatkaisu</b> . . . . .                     | <b>31</b> |
|                                                                                    | Käyttö yhtenä yhteen liitettynä keittoalueena . . . . .           | 14        |  | <b>Perusasetukset</b> . . . . .                                  | <b>32</b> |
|  | <b>Move-toiminto</b> . . . . .                                    | <b>15</b> |  | <b>Energiankulutuksen näyttö</b> . . . . .                       | <b>32</b> |
|                                                                                    | Aktivointi . . . . .                                              | 15        |                                                                                     | <b>Keittoastiatesti</b> . . . . .                                | <b>33</b> |
|                                                                                    | Deaktivointi . . . . .                                            | 15        |  | <b>Puhdistus</b> . . . . .                                       | <b>33</b> |
|  | <b>Aikatoiminnot</b> . . . . .                                    | <b>16</b> |                                                                                     | Keittotaso . . . . .                                             | 33        |
|                                                                                    | Kypsennysajan ohjelmointi . . . . .                               | 16        |                                                                                     | Keittotason kehys . . . . .                                      | 33        |
|                                                                                    | Minuuttikello . . . . .                                           | 16        |                                                                                     | Langaton lämpötilatunnistin . . . . .                            | 33        |
|                                                                                    | Ajanottokello-toiminto . . . . .                                  | 17        |  | <b>Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)</b> . . . . . | <b>34</b> |
|  | <b>PowerBoost-toiminto</b> . . . . .                              | <b>17</b> |  | <b>Mitä tehdä häiriön sattuessa?</b> . . . . .                   | <b>35</b> |
|                                                                                    | Aktivointi . . . . .                                              | 17        |                                                                                     | Huomautukset, varoitukset ja vikaviestit . . . . .               | 35        |
|                                                                                    | Deaktivointi . . . . .                                            | 18        |                                                                                     | Vinkit . . . . .                                                 | 35        |
|                                                                                    |                                                                   |           |                                                                                     | Esittelytila . . . . .                                           | 35        |

|                                                                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|  <b>Huoltopalvelu</b> ..... | <b>36</b> |
| Mallinumero ja sarjanumero .....                                                                            | 36        |
|  <b>Testiruoat</b> .....    | <b>37</b> |

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

## **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 turvallisuudesta 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.

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

## Tärkeitä turvaohjeita

### Varoitus – Palovaara!

- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- 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 – Magneetin aiheuttamat vaarat!

Langaton lämpötilatunnistin on magneettinen. Magneettiset elementit voivat vaurioittaa elektronisia implantteja, esimerkiksi sydämentahdistimia tai insuliinipumppuja. Elektronisten implanttien käyttäjien ei sen tähden pidä kuljettaa lämpötilatunnistinta taskussaan, ja etäisyyden sydämentahdistimeen tai vastaavaan lääkinnälliseen laitteeseen on oltava vähintään 10 cm.

### 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 – Loukkaantumiswaara!

- Langattoman lämpötilatunnistimen paristo voi vaurioitua tai haljeta, jos se ylikuumenee. Poista tunnistin keittämisen jälkeen keittoalueelta äläkä säilytä sitä lämmönlähteiden lähellä.
- Lämpötilatunnistin voi olla kuuma, kun poistat sen kattilasta. Käytä irrottamisessa apuna patakinnasta tai keittiöpyyhettä.
- Vesihauteessa kypsennettäessä keittotaso ja keittoastia saattavat särkyä ylikuumenemisen vuoksi. Vesihauteessa oleva keittoastia ei saa koskettaa suoraan vedellä täytetyn kattilan pohjaa. Käytä vain kuumuutta kestäviä keittoastioita.
- Kattilan pohjan ja keittoalueen välissä oleva neste voi aiheuttaa kattilan yhtäkkisen hypähtämisen. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.

## Vaurioiden syyt

### Huomio!

- Epätasaiset keittoastioiden pohjat voivat aiheuttaa naarmuja keittotasoon.
- Älä koskaan aseta tyhjiä keittoastioita keittoalueille. Muutoin voi aiheutua vahinkoja.

- Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin, näyttöjen tai keittotason merkin päälle. Muutoin keittotaso voi vaurioitua.
- Jos keittotason päälle tippuu kovia tai teräväpäisiä esineitä, keittotaso voi vaurioitua.
- Alumiinifolio ja muoviset astiat sulavat kuumien keittotasojen päälle. Suojalevyjen käyttö ei ole suositeltavaa keittotasossa.

### Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

| Vaurio                 | Syy                                                | Toimenpide                                                              |
|------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Tahrat                 | Ylikiehunut ruoka.                                 | Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.                        |
|                        | Sopimattomat puhdistusaineet.                      | Käytä vain tämän tyyppisille keittotasolle soveltuvia puhdistusaineita. |
| Naarmut                | Suola, sokeri ja hiekka.                           | Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana.                           |
|                        | Astioiden karheat pinnat naarmuttavat keittotasoa. | Tarkasta keittoastia.                                                   |
| Värjäytymät            | Sopimattomat puhdistusaineet.                      | Käytä vain tämän tyyppisille keittotasolle soveltuvia puhdistusaineita. |
|                        | Kattilan aiheuttama hankauma.                      | Nosta kattiloita ja pannuja, kun siirät niiden paikkaa.                 |
| Simpukanmuotoisen 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.

Langattomassa lämpötilatunnistimessa on paristo. Hävitä käytetty paristo ympäristöystävällisesti.

## Keittäminen induktiotekniikalla

### Induktiolla keittämisen edut

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

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

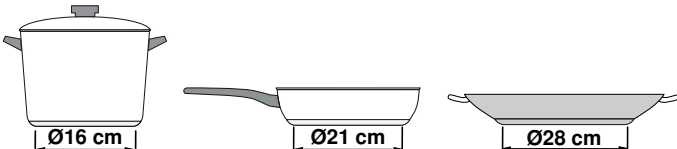
### Keittoastiat

Käytä vain ferromagneettisia astioita induktiotekniikalla keittäessäsi, esimerkiksi:

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

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

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

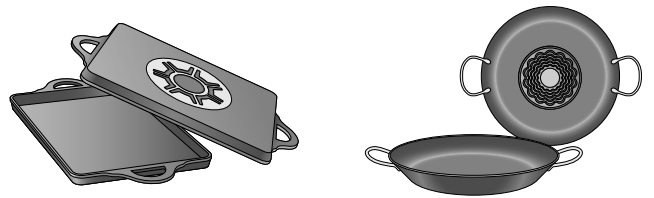


Kun muuntuvaa keittoaluetta käytetään ainoana keittoalueena, voidaan käyttää erityisesti tälle alueelle sopivia suurempia astioita. Ohjeita keittoastian sijoituksesta löydät luvusta → "Muuntuva alue".

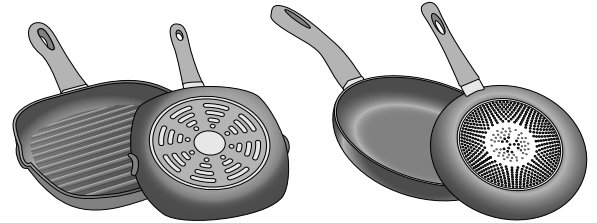


On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen:

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



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



### Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

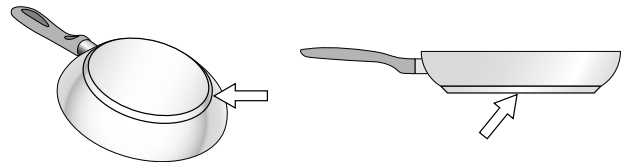
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

- normaalit ohuet teräsastiat
- lasiastiat
- saviastiat
- kupariastiat
- alumiinastiat

### 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.



### Keittoalueella ei ole astiaa tai keittoastia ei ole sopivan kokoinen

Jos valitulle keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa tai jos astia ei ole sopivan kokoinen tai se on epäsopivaa materiaalia, näytössä näkyvä tehotaso vilkkuu. Aseta sopiva keittoastia keittoalueelle. Keittoalueen näyttö lakkaa vilkkumasta. Keittoalue kytkeytyy muutoin 90 sekunnin kuluttua automaattisesti pois päältä.

### Tyhjä tai ohutpohjainen keittoastia

Älä kuumenna tyhjiä kattiloita tai pannuja äläkä käytä ohutpohjaisia keittoastioita. Astia voi kuumentua hyvin nopeasti siten, että turvakatkaisu ei aktivoidu ajoissa. Astian pohja voi sulaa ja vaurioittaa keraamista lasia. Älä missään tapauksessa kosketa kuumaa keittoastiaa. Kytke keittoalue pois päältä. Jos keittotaso ei toimi enää sen jäähtyttyä, soita huoltopalveluun.



## Kattilantunnistin

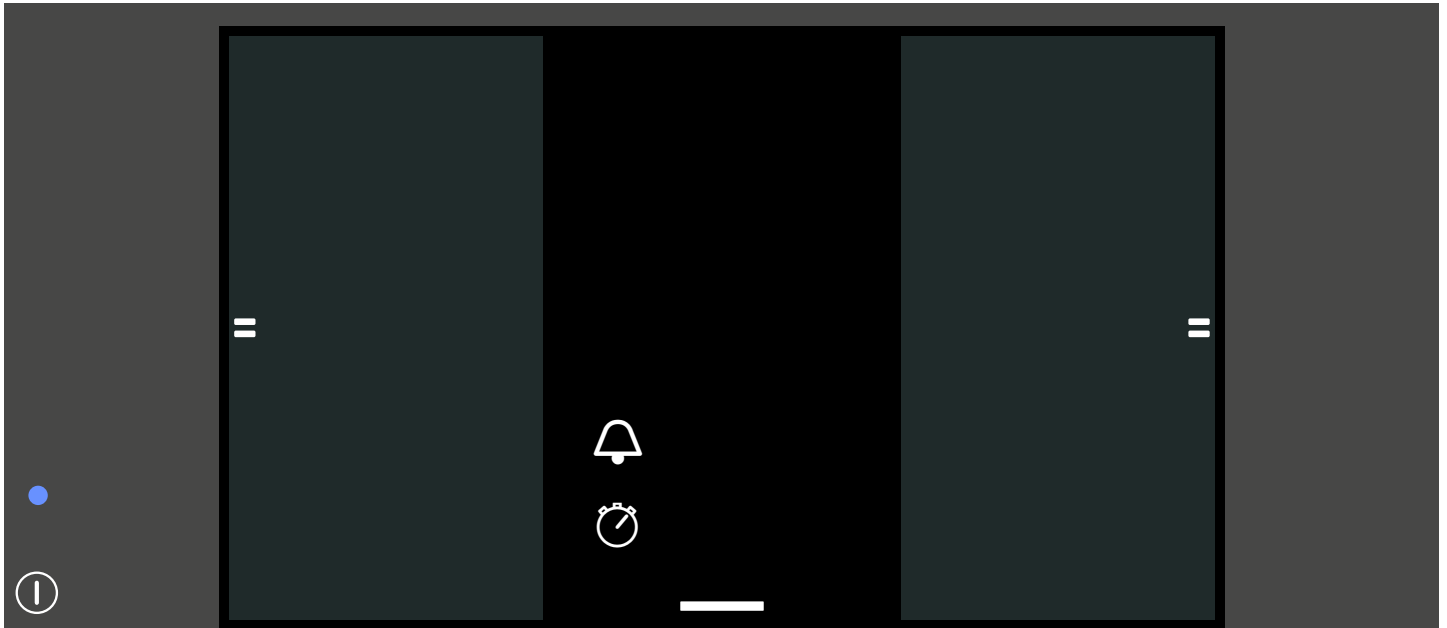
Jokaisella keittoalueella on kattilantunnistuksen alaraja, joka riippuu astian pohjan ferromagneettisesta

halkaisijasta ja materiaalista. Siksi tulisi aina käyttää sitä keittoaluetta, joka vastaa parhaiten kattilan pohjan halkaisijaa.

# Tutustuminen laitteeseen

Tässä luvussa opit tuntemaan laitteen näytöt, käyttöelementit ja eri toiminnot.

## Ohjauspaneeli



| Käyttöalueet |                           |
|--------------|---------------------------|
| ⓘ            | Pääkytkin                 |
| ≡            | Muuntuva alue             |
| —            | Telakkavalikko            |
| ⚙️           | Perusasetukset            |
| 🔊            | Pyyhintäsuoja             |
| 🔒            | Lapsilukko                |
| ℹ️           | Info-valikko              |
| 📅            | Kypsennysajan ohjelmointi |
| 🔔            | Hälytin                   |
| 🕒            | Ajanottokello-toiminto    |

| Käyttöalueet |                        |
|--------------|------------------------|
| 📊            | Tehotaso               |
| 0-9          | Tehotasot              |
| 🔥            | Lämpimänäpito toiminto |
| ↕️           | Move-toiminto          |
| 🔋            | PowerBoost-toiminto    |
| 🔌            | ShortBoost-toiminto    |
| 🕒            | Paistotunnistin        |
| 🕒            | Keittotunnistin        |
| 📏            | Ruoka-avustin          |

## Keittoalueet

| Keittoalue                                                                                        |                        |                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ☐                                                                                                 | Yksittäinen keittoalue | Käytä sopivan kokoista keittoastiaa.                                                                                                                                |
| ☐                                                                                                 | Muuntuva keittoalue    | Katso kappale → "Muuntuva alue"                                                                                                                                     |
| ☐ / ☐                                                                                             | FlexPlus-keittoalue    | FlexPlus-keittoalueet kytkeytyvät päälle aina kulloinkin oikealla tai vasemmalla puolella olevan muuntuvan keittoalueen yhteydessä. Katso kappale → "FlexPlus-alue" |
| Käytä vain induktioliedelle sopivaa keittoastiaa, ks. kappale → "Keittäminen induktiotekniikalla" |                        |                                                                                                                                                                     |

## Yhteenveto valikoista

Keittotason intuitiivisen valikkorakenteen ansiosta laitteeseen perehtyminen käy nopeasti. Tästä löydät lisätietoja tärkeimmistä valikoista.

### Pääalue



Pääalueella näet yleiskuvan yksittäisistä keittoalueista siinä muodossa, kuin ne sijoittuvat keittotasolle. Näet aktiivisten keittoalueiden valitut kuumennustavat, tehotasot ja aikatoiminnot. Koskettamalla keittoaluetta pääset kyseisen keittoalueen säätöalueelle.

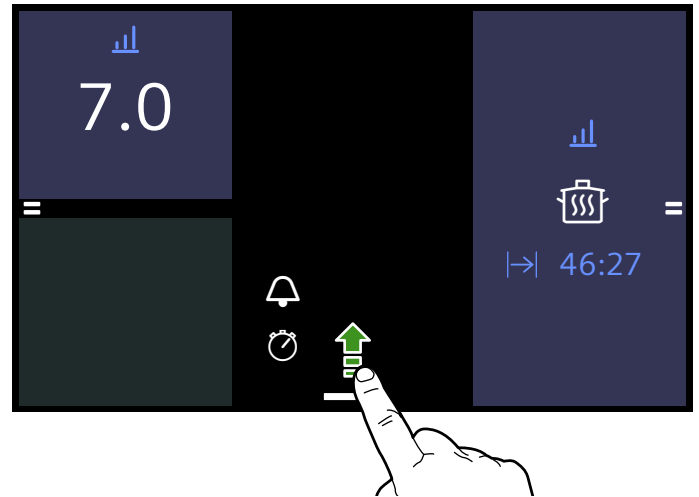
### Säätöalue



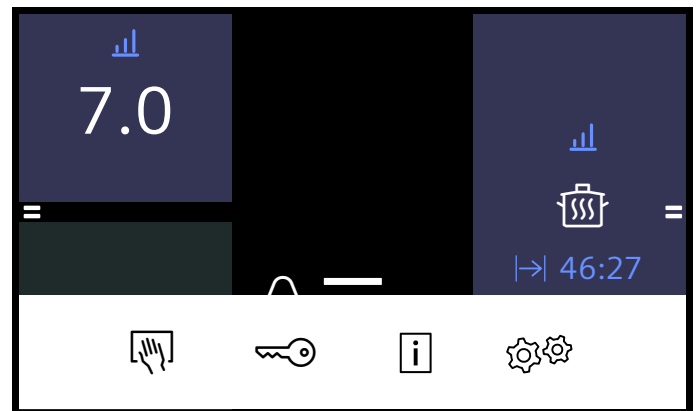
Keittoalueen säätöalueella voit säätää erilaiset keittotavat ja tehotasot kyseiselle keittoalueelle. Tehotasot voit muuttaa koskettamalla suoraan tehotasoa tai pyyhkäisemällä asteikolla. Voit vaihtaa keittotapaa koskettamalla aktiivisen keittotavan kenttää.

### Telakkavalikko

Avaa telakkavalikko vetämällä näyttöruudun alareunassa olevaa telakkasymbolia ylöspäin.



Telakkavalikon kautta pääset siirtymään nopeasti muihin toimintoihin ja valikoihin.



- Pyyhintäsuoja-toiminto
- Lapsilukko
- Info-valikko
- Perusasetukset

Kun haluat sulkea telakkavalikon, kosketa jotain kohtaa telakkavalikon ulkopuolella. Voit myös vetää valikon yksinkertaisesti taas takaisin alas. Telakkavalikko sulkeutuu 10 sekunnin kuluttua automaattisesti.

### Info-valikko

Telakkavalikossa olevalla Info-näppäimellä pääset Info-valikkoon. Täältä löydät laitteen toimintoja koskevia tietoja.

Myös Info-valikon ulkopuolella voit saada tietoja parhaillaan käytössä olevista toiminnoista. Kosketa tätä varten haluamaasi kenttää kosketuspinnalla muutaman sekunnin ajan. Näyttöön ilmestyy Info-ikkuna, jossa kuvataan sillä hetkellä käytössä oleva toiminto.

## Keittotavat

Keittotasossa on käytettävissä erilaisia keittotapoja. Keittotapa-valikossa pääset siirtymään yksittäisten keittotapojen välillä. Pääset keittotapa-valikkoon koskettamalla säätöalueella tällä hetkellä käytössä olevaa keittotapaa.

| Keittotapa      | Toiminto                                                                             |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Tehotaso        | Lämpötilan manuaalinen säätö                                                         |
| Move-toiminto   | Lämpötilan säätö keittoastian paikan perusteella keittoalueilla                      |
| PowerBoost      | Korkeampi kuumuus kuin tehotasolla 9.0                                               |
| ShortBoost      | Hetkellisesti vieläkin korkeampi kuumuus kuin PowerBoost-toiminnolla                 |
| Lämpimänäpito   | Ruokien lämpimänäpito                                                                |
| Paistotunnistin | Paistaminen keittotason automaattisella lämpötilatunnistuksella                      |
| Keittotoiminnot | Keittäminen langattoman lämpötilatunnistimen automaattisella lämpötilatunnistuksella |
| Ruoat           | Paistaminen ja keittäminen esivalitsemalla ruoat                                     |

## Jälkilämmön näyttö

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

Kun keittoalue kytketään keittämisen jälkeen pois päältä, jälkilämmön näyttö palaa. Myös silloin, kun keittotaso on jo kytketty pois päältä, jälkilämmön näyttö palaa niin kauan kuin keittoalue on vielä lämmin.

## Koneen käyttö

Tästä luvusta löydät ohjeet keittoalueen asetusten tekemisestä. Taulukosta löydät tehotasot ja kypsennysajat eri ruokalajeille.

## Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

Kytkeminen päälle: paina valitsinta ①. Kuulet äänimerkin ja kosketusnäyttö palaa. Keittotaso kytkeytyy päälle ja on hetken kuluttua käyttövalmis.

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

### Huomautuksia

- Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 20 sekuntia pois päältä.
- Valitut asetukset pysyvät muistissa ensimmäiset 10 minuuttia keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen. Jos kytket laitteen tänä aikana taas päälle, keittotaso kytkeytyy käyttöön edeltävillä asetuksilla.

## Keittoalueen säätäminen

Aseta haluamasi tehotaso 1 - 9.

Tehotaso 1 = pienin teho.

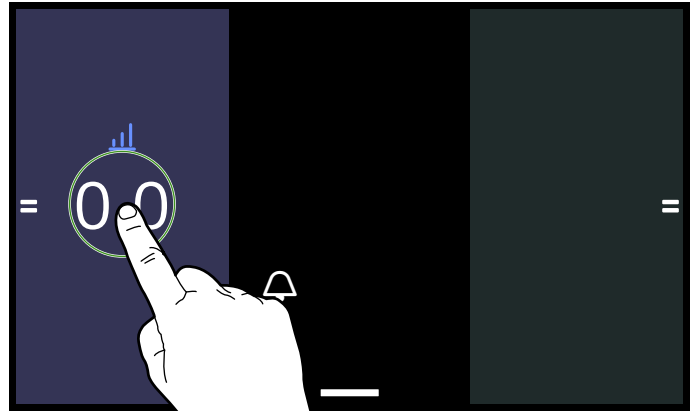
Tehotaso 9 = suurin teho.

Jokaisella tehotasolla on välitaso.

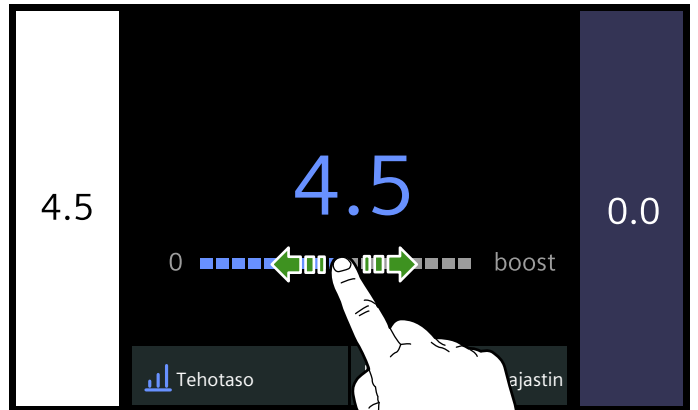
## Keittoalueen ja tehotason valvonta

Keittotason pitää olla päällä.

- Valitse haluamasi keittoalue koskettamalla. Näyttöön vaihtuu valitun keittoalueen säätöalue.



- Valitse haluamasi tehotaso koskettamalla suoraan tehotasoa tai pyyhkäisemällä asteikolla.



Tehotaso on asetettu ja se näkyy valitun keittoalueen kentässä.

Koskettamalla uudelleen aktiivista keittoaluetta pääset takaisin päänäkymään.

Koskettamalla toista keittoaluetta pääset suoraan kyseisen keittoalueen säätöalueelle.

### Tehotason muuttaminen

Valitse keittoalue ja aseta sitten keittoalueen säätöalueella uusi tehotaso.

### Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja aseta keittoalueen tehotaso säätöalueella arvoon 0. Keittoalue kytkeytyy pois päältä.

**Huomautuksia**

- Jos aktiivisella keittoalueella ei ole keittoastiaa, tehotasojen näyttö vilkkuu. Keittoalue kytkeytyy jonkin ajan kuluttua pois päältä.
- Jos keittoastia on keittoalueella eikä tehotasoa ole vielä valittu, keittoastia tunnistetaan automaattisesti. Kyseinen keittoalue syttyy.

**Keittosuositukset****Suosituksia**

- Kun lämmität soseita, sosekeittoja ja saostettuja kastikkeita, sekoita silloin tällöin.
- Aseta esilämmitystä varten tehotaso 8 - 9.

- Kun kypsennät kannellisessa astiassa, laske tehotasoa kun kannen ja astian välistä tulee höyryä.
- Pidä keittoastia keittämisen jälkeen suljettuna tarjoiluun asti.
- Kun kypsennät painekattilassa, noudata valmistajan ohjeita.
- Älä kypsennä ruokia liian pitkään, jotta ravintoarvot säilyvät hyvinä. Minuuttikellolla voit asettaa haluamasi kypsennysajan.
- Jotta kypsennystulos on terveellinen, öljyä ja rastaa ei ole hyvä kuumentaa savuamispisteeseen saakka.
- 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 tehotasoista. Kypsennysaika voi vaihdella ruokien tyyppin, painon, paksuuden ja laadun mukaan.

|                                                           | Tehotaso  | Kypsennysaika (min) |
|-----------------------------------------------------------|-----------|---------------------|
| <b>Sulatus</b>                                            |           |                     |
| Suklaa, kuorrute                                          | 1 - 1.5   | -                   |
| Voi, hunaja, liivate                                      | 1 - 2     | -                   |
| <b>Lämmittäminen ja lämpimänäpito</b>                     |           |                     |
| Pata, esim. linssipata                                    | 1.5 - 2   | -                   |
| Maito*                                                    | 1.5 - 2.5 | -                   |
| Makkaroiden kuumentaminen vedessä*                        | 3 - 4     | -                   |
| <b>Sulatus ja lämmittäminen</b>                           |           |                     |
| Pinaatti, pakastettu                                      | 3 - 4     | 15 - 25             |
| Gulassi, pakastettu                                       | 3 - 4     | 35 - 45             |
| <b>Hauduskypsennys</b>                                    |           |                     |
| Knöödelit, mykyt                                          | 4.5 - 5.5 | 20 - 30             |
| Kala*                                                     | 4 - 5     | 10 - 15             |
| Valkoiset kastikkeet, esim. Béchamelkastike               | 1 - 2     | 3 - 6               |
| Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike | 3 - 4     | 8 - 12              |
| <b>Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus</b>              |           |                     |
| Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)                    | 2.5 - 3.5 | 15 - 30             |
| Riisipuuro                                                | 2 - 3     | 30 - 40             |
| Kuoriperunat                                              | 4.5 - 5.5 | 25 - 35             |
| Kuoritut perunat                                          | 4.5 - 5.5 | 15 - 30             |
| Pastatuotteet, nuudelit*                                  | 6 - 7     | 6 - 10              |
| Pataruoka, keitot                                         | 3.5 - 4.5 | 15 - 120            |
| Vihannekset                                               | 2.5 - 3.5 | 10 - 20             |
| Gulassi, pakastettu                                       | 3.5 - 4.5 | 7 - 20              |
| Kypsennys painekattilassa                                 | 4.5 - 5.5 | -                   |

\*Ilman kantta

\*\* Käännä useita kertoja

|                                                                                  | Tehotaso | Kypsennysai-<br>ka (min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------|
| <b>Haudutus</b>                                                                  |          |                          |
| Kääryleet                                                                        | 4-5      | 50-65                    |
| Patapaisti                                                                       | 4-5      | 60-100                   |
| Gulassi                                                                          | 3-4      | 50-60                    |
| <b>Paistaminen pienessä määrässä öljyä*</b>                                      |          |                          |
| Leike, paneroimaton tai paneroitu                                                | 6-7      | 6-10                     |
| Leike, pakastettu                                                                | 6-7      | 8-12                     |
| Kyljykset, paneroimattomat tai paneroidut**                                      | 6-7      | 8-12                     |
| Pihvi (3 cm paksu)                                                               | 7-8      | 8-12                     |
| Linnunrinta (2 cm paksu)**                                                       | 5-6      | 10-20                    |
| Linnunrinta, pakastettu**                                                        | 5-6      | 10-30                    |
| Hampurilaispihvit, frikadellit (3 cm paksut)**                                   | 4.5-5.5  | 20-30                    |
| 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                    |
| Pannuruoat, pakaste                                                              | 6-7      | 6-10                     |
| Ohukaiset (paista yksitellen)                                                    | 6-7      | -                        |
| Munakas (paista yksitellen)                                                      | 3.5-4.5  | 3-6                      |
| Paistetut kananmunat                                                             | 5-6      | 3-6                      |
| <b>Friteeraus* (150-200 g per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina)</b> |          |                          |
| Pakasteet, esim. ranskanperunat, kananugetit                                     | 8-9      | -                        |
| Kroketit, pakastetut                                                             | 7-8      | -                        |
| Liha, esim. broilerinpalat                                                       | 6-7      | -                        |
| Kala, paneroitu tai oluttaikinassa                                               | 6-7      | -                        |
| Vihannekset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa, tempura                      | 6-7      | -                        |
| Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berlinimunkit, hedelmät oluttaikinassa      | 4-5      | -                        |
| *Ilman kantta                                                                    |          |                          |
| ** Käännä useita kertoja                                                         |          |                          |

## Muuntuva alue

Muuntuvaa keittoaluetta voidaan käyttää tarpeen mukaan yhtenä yhtenäisenä keittoalueena tai kahtena toisistaan riippumattomana keittoalueena.

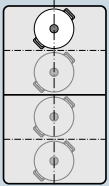
Muuntuva keittoalue sisältää neljä induktoria, jotka toimivat toisistaan riippumatta. Kun muuntuva keittoalue on käytössä, vain keittoastian peittämä alue aktivoituu.

Keittotaso käynnistyy kahdella yhteen liitettyllä keittoalueella.

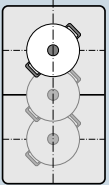
### Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja

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

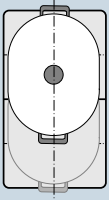
#### Käyttö yhtenä yhteen liitetynä keittoalueena



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

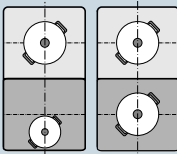


Halkaisija yli 13 cm  
Sijoita astia johonkin kolmesta paikasta, jotka näkyvät kuvassa.



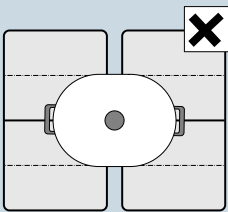
Jos keittoastia tarvitsee enemmän kuin yhden keittoalueen, sijoita se keittotasolle muuntuvan keittoalueen ylä- tai alareunasta alkaen.

#### Kahtena toisistaan riippumattomana keittoalueena



Etummaisissa ja takimmaisissa keittoalueissa, joissa on kummassakin kaksi induktoria, voidaan käyttää toisistaan riippumatta. Aseta kullekin yksittäiselle keittoalueelle haluamasi tehotaso. Käytä kullakin keittoalueella vain yhtä keittoastiaa.

#### Suosituksia




Jos keittotasossa on useampi kuin yksi muuntuva keittoalue, aseta astia siten, että se on vain yhden muuntuvan keittoalueen päällä.

Keittoalueet eivät muuten aktivoidu asianmukaisesti ja hyvää keittotulosta ei voida saavuttaa.

### Käyttö kahtena toisistaan riippumattomana keittoalueena

Muuntuvaa keittoaluetta käytetään kuin kahta itsenäistä keittoaluetta.

#### Yhteen liitetyn keittoalueen erottaminen

Kosketa yhteen liitettyjen keittoalueiden keskellä symbolia .



Yhteen liitetty keittoalue on deaktivoitu. Molemmat keittoalueet toimivat nyt kahtena yksittäisenä keittoalueena.




**Huomautus:** Kun kytket keittotason pois päältä ja myöhemmin taas päälle, muuntuva keittoalue muuttuu taas yhdeksi yhtenäiseksi keittoalueeksi. Ohjeet tämän ennakoasetuksen muuttamisesta löydät luvusta → "Perusasetukset"

### Käyttö yhtenä yhteen liitetynä keittoalueena

Muuntuvaa keittoaluetta käytetään yhtenä yhtenäisenä keittoalueena.

#### Yksittäisten keittoalueiden yhdistäminen

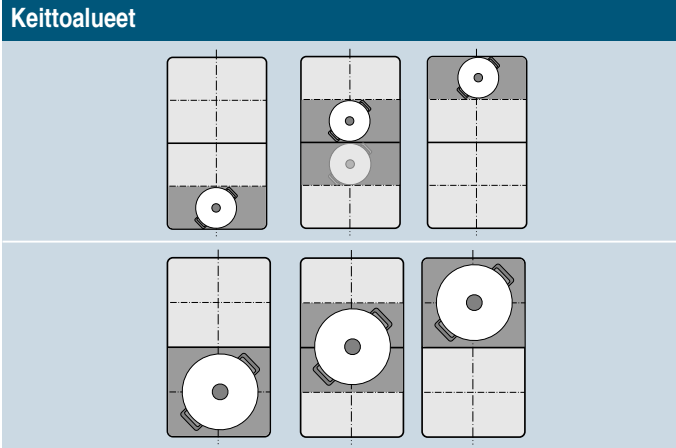
1. Aseta keittoastia liedelle.
2. Kosketa kahden muuntuvan keittoalueen välissä symbolia .

Kaksi yksittäistä keittoaluetta on nyt liitetty yhteen. Voit muuttaa tehotasoa tai keittotapaa koko yhteen liitetylle keittoalueelle.

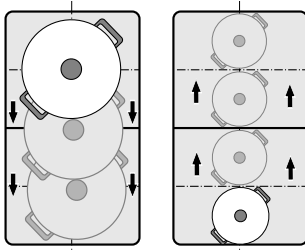
## Move-toiminto

Tällä toiminnolla aktivoidaan koko muuntuva keittoalue, ja se jaetaan kolmeen keittoalueeseen. Jokaisella keittoalueella on ennakoasetettu tehotaso.

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




Tällä toiminnolla voidaan muuttaa tehotasoa helposti siirtämällä keittoastia keittämisen aikana toiseen paikkaan.



Ennakoasetetut tehotasot:

Etualue = tehotaso 9.0

Keskialue = tehotaso 5.0

Taka-alue = tehotaso 

Ennakoasetettuja tehotasoja voidaan muuttaa toisistaan riippumatta. Ohjeet muuttamisesta löydät luvusta → "Perusasetukset".

### Huomautuksia

- Jos muuntuvalle keittoalueelle tunnustetaan enemmän kuin yksi astia, toiminto deaktivoituu.
- Jos keittoastiaa nostetaan tai sen paikkaa muutetaan muuntuvalle keittoalueelle, keittotaso käynnistää automaattisen haun. Laite säätää uuden alueen tehotason.
- Lisätietoja keittoastian koosta ja sijoittamisesta löydät luvusta → "Muuntuva alue"

## Aktivointi

1. Valitse toinen kahdesta muuntuvan keittoalueen keittoalueista.
2. Valitse keittotapa-valikossa toiminto powerMode. Toiminto on aktivoitu.

## Tehotasojen muuttaminen

Yksittäisten keittoalueiden tehotasoja voidaan muuttaa keittämisen kuluessa. Aseta keittoastia keittoalueelle ja muuta tehotasoa kyseisen keittoalueen säätöalueella.

**Huomautus:** Jos toiminto deaktivoidaan, kolmen keittoalueen tehotasot palaavat ennakkoon asetettuihin arvoihin.

## Deaktivointi

Valitse keittoalue ja kosketa säätöalueella kohtaa "Kytkeminen pois päältä". Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näyttöön ilmestyy jälkilämmön näyttö.

Toiminto on deaktivoitu.

## FlexPlus-alue

Keittotasossa on kaksi FlexPlus-keittoaluetta, jotka sijaitsevat kahden muuntuvan keittoalueen välissä. Ne kytkeytyvät päälle aina kulloinkin oikealla tai vasemmalla puolella olevan muuntuvan keittoalueen yhteydessä. Näin voidaan käyttää suurempia keittoastioita, ja keittotulos on parempi.

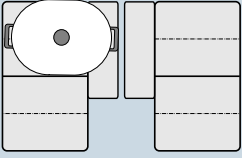
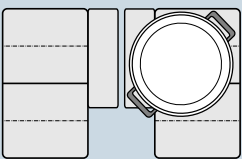
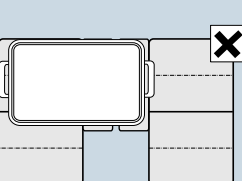
Kumpikin FlexPlus-keittoalueista kytkeytyy päälle automaattisesti aina kulloinkin oikealla tai vasemmalla puolella olevan muuntuvan keittoalueen kanssa. Niitä ei voida kytkeä päälle erikseen, ilman kulloinkin siihen liittyvää muuntuvaa keittoaluetta.

### Keittoastiaa koskevia ohjeita

Jotta kattila tunnistetaan hyvin ja lämpö jakautuu tasaisesti, astia on hyvä asettaa alueen keskelle.

Astian pitää peittää sivulla oleva keittoalue ja laajennettu keittoalue.

Muuntuva keittoalue voidaan aktivoida astian koosta riippuen kahtena toisistaan riippumattomana keittoalueena tai yhtenä keittoalueena:

| Astian asettaminen liedelle                                                         |                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Pitkänmallinen keittoastia:<br>Aktivoi muuntuva keittoalue kahtena toisistaan riippumattomana keittoalueena tai yhtenä keittoalueena. |
|  | Suuri pyöreä keittoastia:<br>Aktivoi muuntuva keittoalue yhtenä yksittäisenä keittoalueena.                                           |
|  | Astia ei saa peittää samanaikaisesti molempia FlexPlus-keittoalueita.                                                                 |

### Aktivointi

1. Aseta astia keittoalueelle.  
**Huomautus:** Varmista, että astia peittää myös FlexPlus-keittoalueen.
2. Valitse haluamasi keittoalue ja tehotaso.

FlexPlus-keittoalue aktivoituu automaattisesti ja se näkyy näytössä.

### Deaktivointi

Valitse keittoalue ja aseta tehotaso säätöalueella arvoon 0. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näyttöön ilmestyy jälkilämmön näyttö.

FlexPlus-keittoalue on deaktivoitu.

## Aikatoiminnot

Keittotasossa on kolme aikatoimintoa:

- Kypsennysajan ohjelmointi
- Minuuttikello
- Ajanottokello-toiminto

### Kypsennysajan ohjelmointi

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

#### Toimi näin

1. Valitse keittoalue ja haluamasi tehotaso.
2. Valitse haluamasi keittoalueen säätöalueella poiskytkentääjastin-toiminto.
3. Kosketa aikaa muuttaaksesi sitä. Aseta haluamasi kypsennysaika tunteina ja minuutteina.
4. Kosketa symbolia ▷.

Kypsennysaika alkaa kulua.

#### Huomautuksia

- Voit poistua tästä näytöstä koskettamalla uudelleen valitun keittoalueen kenttää. Toiminto käynnistyy tässä tapauksessa automaattisesti, jos valitulla keittoalueella on keittoastia.
- Jos muuntuva keittoalue valitaan ainoaksi keittoalueeksi, asetettu aika on koko keittoalueelle sama.

### Paistotunnistin ja keittotoiminnot

Jos keittoalueelle ohjelmoidaan kypsennysaika ja paistotunnistin tai joku keittotoiminnoista on aktivoitu, asetettu kypsennysaika alkaa kulua vasta, kun valittu lämpöteho on saavutettu.

### Ajan muuttaminen, pysäyttäminen tai aika-asetuksen poistaminen

Siirry kypsennysaikaan valitsemalla keittoalueen säätöalueella poiskytkentääjastin-toiminto tai koskettamalla kulumassa olevaa kypsennysaikaa kyseisen keittoalueen pääalueella.

Jos haluat muuttaa kypsennysaikaa, valitse uusi kypsennysaika ja kosketa sitten symbolia ▷.

Jos haluat poistaa kypsennysaika-asetuksen, kosketa symbolia ✕.

### Ajan päättymisen jälkeen

Keittoalue kytkeytyy pois päältä. Kuulet äänimerkin ja tehotaso asettuu arvoon 0.

### Minuuttikello

Minuuttikello toimii keittoalueista ja muista asetuksista riippumatta. Kun aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin. Tämä toiminto ei kytke keittoaluetta automaattisesti pois päältä.

#### Toimi näin

1. Kosketa symbolia ⏰.



2. Kosketa aikaa muuttaaksesi sitä. Aseta haluamasi aika tunteina ja minuutteina.

3. Kosketa symbolia ▷  
Aika alkaa kulua.

**Huomautus:** Voit poistua tästä näytöstä koskettamalla kosketusnäytössä vasemmalla ylhäällä olevaa nuolta.

### Ajan muuttaminen, pysäyttäminen tai aika-asetuksen poistaminen

Siirry minuuttikelloon koskettamalla kulumassa olevaa aikaa pääalueella.

Jos haluat muuttaa aikaa, aseta uusi aika. Kosketa sitten symbolia ▷. Minuuttikello käynnistyy uudella aika-asetuksella.

Jos haluat pysäyttää ajan kulun tauon ajaksi, kosketa symbolia ▢▢. Minuuttikello on pysähtynyt tauon ajaksi.

Jos haluat poistaa aika-asetuksen, kosketa symbolia X. Minuuttikello on deaktivoitu.

### Ajan päättymisen jälkeen

Kun aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin.

Kun kosketat minuuttikelloa, näyttö sammuu.

### Ajanottokello-toiminto

Ajanottokello-toiminto näyttää aktivoinnista lähtien kuluneen ajan.

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

### Aktivointi

Kosketa pääalueella symbolia ⌚.

Aika alkaa kulua.

### Tauko ja deaktivointi

Siirry ajanottokello-toimintoon koskettamalla kulumassa olevaa aikaa pääalueella.

Jos haluat pysäyttää ajan kulun tauon ajaksi, kosketa symbolia ▢▢. Kosketa symbolia ▷, kun haluat jatkaa ajanottokello-toimintoa.

Jos haluat deaktivoida toiminnon ja nollata aika-asetuksen, kosketa symbolia X.

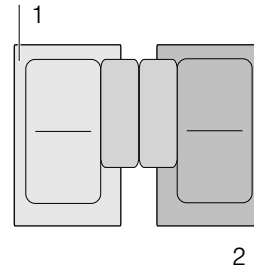
**Huomautus:** Voit poistua tästä näytöstä koskettamalla kosketusnäytössä vasemmalla ylhäällä olevaa nuolta.

## PowerBoost-toiminto

Tällä toiminnolla voidaan suurempi määrä vettä kuumentaa nopeammin kuin tehotasolla 9.

Tämä toiminto kytkeytyy 10 minuutin kuluttua automaattisesti pois päältä.

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



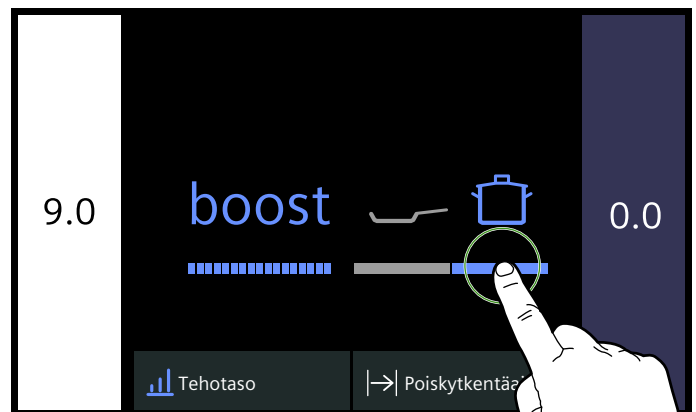
**Huomautus:** Muuntuvalla keittoalueella toiminto voidaan aktivoida myös silloin, kun koko aluetta käytetään yhtenä yksittäisenä keittoalueena.

### Aktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Pyyhkäise asteikolla oikealle kohtaan "boost" saakka. Pidä sormi painettuna.



3. Kosketa symbolia ☐. Vapauta sormi.



Toiminto on aktivoitu.

## Deaktivointi

Valitse keittoalue ja aseta säätöalueella toinen tehotaso. Toiminto on deaktivoitu.

**Huomautus:** Toiminto voi kytkeytyä tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä keittotason sisäisten elektroniikkaelementtien suojaamiseksi.

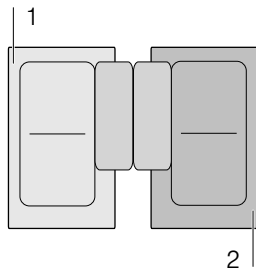
## ShortBoost-toiminto

Tällä toiminnolla voidaan keittoastia kuumentaa nopeammin kuin tehotasolla 9. Tällöin ruoka voidaan kuumentaa hyvin nopeasti pannulla vähässä öljyssä tai rasvassa.

Tämä toiminto kytkeytyy 30 sekunnin kuluttua automaattisesti pois päältä.

Valitse toiminnon deaktivoinnin jälkeen ruokiin sopiva kypsennysteho.

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



**Huomautus:** Muuntuvalla keittoalueella toiminto voidaan aktivoida myös silloin, kun koko aluetta käytetään yhtenä yksittäisenä keittoalueena.

## Käyttöä koskevat suositukset


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

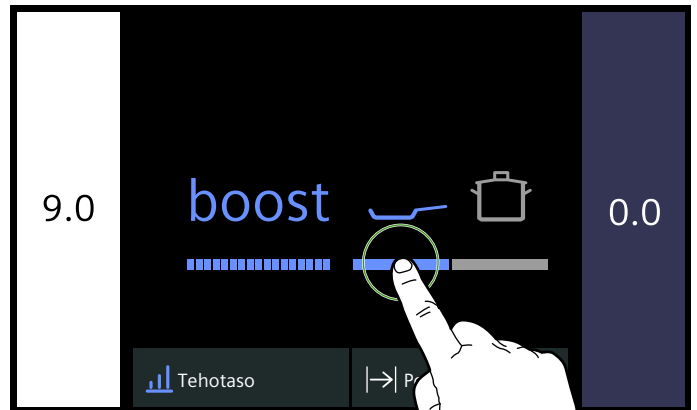
## Aktivointi

1. Valitse keittoalue.

2. Pyyhkäise asteikolla oikealle kohtaan "boost" saakka. Pidä sormi painettuna.



3. Kosketa symbolia . Vapauta sormi.



Toiminto on aktivoitu.

## Deaktivointi



Valitse keittoalue ja aseta säätöalueella toinen tehotaso. Toiminto on deaktivoitu.

**Huomautus:** Toiminto voi kytkeytyä tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä keittotason sisäisten elektroniikkaelementtien suojaamiseksi.


## Lämpimänäpitotoiminto

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

## Aktivointi

1. Valitse haluamasi keittoalue.
2. Valitse tehotaso  asteikolla. Toiminto on aktivoitu. Keittoalueella näkyy symboli .

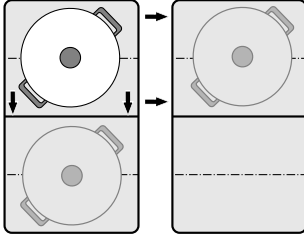
## Deaktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Aseta tehotaso säätöalueella arvoon 0. Keittoalue kytkeytyy pois päältä. Symboli  sammuu ja näyttöön ilmestyy jälkilämmön näyttö. Toiminto on deaktivoitu.

## Asetusten siirtäminen

Tällä toiminnolla voidaan siirtää keittotapa, tehotaso ja ohjelmoitu kypsennysaika yhdeltä keittoalueelta toiselle.

Jos haluat siirtää asetukset, aseta astia päälle kytketyltä keittoalueelta toiselle keittoalueelle.



**Huomautus:** Lisätietoja keittoastian oikeasta sijoituksesta löydät luvusta → "Muuntuva alue"

## Aktivointi

1. Aseta astia aktiiviselta keittoalueelta toiselle. Laitte tunnistaa astian. Hetken kuluttua näyttöön ilmestyy kysymys, haluatko ottaa tähänastiset asetukset käyttöön uudella keittoalueella.
2. Vahvista asetusten käyttöönotto.

Asetukset otetaan käyttöön uudella keittoalueella. Alkuperäinen keittoalue deaktivoituu.

### Huomautuksia

- Siirrä keittoastia keittoalueelle, joka ei ole kytketty päälle, jota et ole vielä ennakoasettanut tai jolla ei aikaisemmin ollut toista keittoastiaa.
- Move- ja paistotunnistintoimintojen asetuksia ei voida siirtää tällä tavalla toiselle keittoalueelle.
- Jos siirrät useampia astioita, toiminto on käytettävissä vain viimeksi siirretylle astialle.
- Aseta keittoastia asetusten siirtoa koskevan kysymyksen aikana takaisin viimeiselle keittoalueelle, jos haluat jatkaa keittämistä aikaisemmilla asetuksilla. Tällöin ei tarvita vahvistusta.

## Keittoavustintoiminnot

Keittoavustintoimintojen ansiosta keittäminen on helppoa ja keittotulokset ovat erinomaiset. Suositellut lämpötehot sopivat kaikkiin keittämistapoihin.

Keittäminen onnistuu ilman liiallista kiehattamista, ja keitto- ja paistotulokset ovat erinomaiset.

Tunnistimet mittaavat keittoastian lämpötilaa koko keittämisen ajan. Tällöin voidaan säädellä keittotehoa, jotta oikea lämpötila pysyy voimassa.

Kun valittu lämpötila on saavutettu, ruoka voidaan lisätä. Lämpötila pysyy automaattisesti vakiona ilman, että lämpötehoa tarvitsee muuttaa.

Keittoalueet, joissa on paistotunnistin, on merkitty paistotunnistimen symbolilla.

Keittotoiminnot ovat käytettävissä kaikilla keittoalueilla, mikäli käytössä on langaton lämpötilatunnistin.





Tässä luvussa saat tietoja seuraavista:

- Keittoavustintoiminnot
- Soveltuva keittoastia
- Tunnistimet ja lisävarusteet
- Toiminnot ja tehotasot
- Suoritellut ruoat
- Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsittely ja hoito

## Keittoavustimen toiminnot





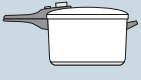



Keittoavustintoiminnoilla voidaan jokaiselle ruoalle valita parhaiten sopiva valmistustapa.

Taulukosta löytyvät käytettävissä olevat keittoavustintoiminnon asetukset:

| Keittoavustintoiminnot                | Lämpötehot    | Keittoastia                                                                          | Käytettävissä seuraaville | Aktivointi                                                                            |
|---------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paistotunnistin</b>                |               |                                                                                      |                           |                                                                                       |
| Haudutus/paistaminen vähässä rasvassa | 1, 2, 3, 4, 5 |  | Kaikki keittoalueet       |  |
| <b>Keittotoiminnot</b>                |               |                                                                                      |                           |                                                                                       |
| Lämmittäminen / lämpimänäpito         | 1/70 °C       |  | Kaikki keittoalueet       |  |

\*Esilämmitys kansi päällä ja friteeraus ilman kantta.

Jos keittotasossa ei ole langatonta lämpötilatunnistinta, se on hankittavissa jälkikäteen alan liikkeistä tai huoltopalvelumme kautta.

| Keittoavustintoiminnot                   | Lämpötehot | Keittoastia                                                                         | Käytettävissä seuraaville | Aktivointi                                                                          |
|------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Kypsennys alle kiehumapisteessä          | 2/90 °C    |  | Kaikki keittoalueet       |  |
| Keittäminen                              | 3/100 °C   |  | Kaikki keittoalueet       |  |
| Kypsennys painekattilassa                | 4/120 °C   |   | Kaikki keittoalueet       |  |
| Friteeraus kattilassa runsaassa öljyssä* | 5/170 °C   |  | Kaikki keittoalueet       |  |

\*Esilämmitys kansi päällä ja friteeraus ilman kantta.

Jos keittotasossa ei ole langatonta lämpötilatunnistinta, se on hankittavissa jälkikäteen alan liikkeistä tai huoltopalvelumme kautta.

## Soveltuva keittoastia

Valitse keittoalue, joka vastaa parhaiten astian pohjan halkaisijaa, ja aseta keittoastia keittoalueen keskelle.

Keittotoiminnot eivät sovellu pannulla paistamiseen, vaan paistamiseen käytetään paistotunnistinta.

Markkinoilla on pannuja, jotka soveltuvat optimaalisesti paistotunnistimen käytölle. Voit hankkia niitä jälkikäteen alan liikkeistä tai teknisen huoltopalvelumme kautta. Ilmoita hankkiessasi aina tuotteen numero:

- HZ390210 Pannu, halkaisija 15 cm.
- HZ390220 Pannu, halkaisija 19 cm.
- HZ390230 Pannu, halkaisija 21 cm.
- HZ390250 Pannu, halkaisija 28 cm.

Näissä pannuissa on tarttumaton pinnoite, joten paistamiseen tarvitaan vain vähän öljyä.

### Huomautuksia

- Paistotunnistin on suunniteltu erityisesti tätä pannutyyppiä ja pannukokoa varten.
- Muut pannutyytit voivat ylikuumentua ja lämpötila voi asettua valitun lämpötehon alapuolelle tai yläpuolelle. Kokeile ensin alinta lämpötehoa ja muuta sitä tarvittaessa.

Keittotoimintoon soveltuvat kaikki keittoastiat, joita voidaan käyttää induktioliesillä. Tietoja induktiokäyttöön sopivista keittoastioista löydät luvusta → "Keittäminen induktiotekniikalla".

Keittoavustintoimintojen taulukossa on mainittu sopiva keittoastia kaikille toiminnoille.

## Tunnistimet ja lisävarusteet

Tunnistimet mittaavat kattilan tai pannun lämpötilaa koko keittämisen ajan. Siten teho säätyy erittäin tarkasti ja lämpötila pysyy koko ajan oikeana.

Keittotasossa on kaksi erilaista järjestelmää lämpötilan mittaamiseksi:

- Paistotunnistin: keittotason alapuolella on lämpötilatunnistimet. Ne valvovat pannun pohjan lämpötilaa.

- Keittotoiminnot: langaton lämpötilatunnistin välittää tiedon kattilan lämpötilasta edelleen ohjauspaneelille. Se kiinnitetään kattilaan.

Keittotoimintojen käyttämiseen tarvitaan langaton lämpötilatunnistin.

Jos langaton lämpötilatunnistin ei kuulu keittotason toimitussisältöön, voit hankkia sen jälkikäteen alan liikkeestä tai huoltopalvelustamme tuotenumera HZ39050.

Tietoja langattomasta lämpötilatunnistimesta löydät kappaleesta → "Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsittely ja hoito"

## Toiminnot ja tehoalueet

### Paistotunnistin

Paistotunnistimen avulla voit paistaa ruoat pannulla pienessä öljymäärässä.

### Edut

- Keittoalue kuumenee vain tarvittaessa. Tämä säästää energiaa. Öljy ja rasva ei ylikuumene.
- Kun tyhjä pannu on saavuttanut optimaalisen lämpötilan öljyn ja ruoan lisäämiselle, kuuluu äänimerkki.

### Huomautuksia



- Älä laita kantta pannun päälle, muuten säädin ei toimi. Voit käyttää roiskesuojaa rasvariskeiden välttämiseksi.
- Käytä paistamiseen sopivaa öljyä tai rasvaa. Jos käytät voita, margariinia, kylmäpuristettua oliiviöljyä tai laardia, aseta lämpöteho 1 tai 2.
- Älä kuumenna tyhjää pannua tai pannua, jossa on ruokaa, koskaan ilman valvontaa.
- Jos keittoalueen lämpötila on suurempi kuin keittoastian tai päinvastoin, lämpötilatunnistin ei aktivoidu oikein.
- Käytä aina keittotoimintoja, kun friteeraat kattilassa runsaassa öljyssä. "Friteeraus kattilassa runsaassa öljyssä", tehoalue 5.

## Lämpötilatasot

| Lämpötilataso             | Sopii seuraaville                                                                                                                                              |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 hyvin matala            | Kastikkeiden valmistaminen ja kokoon keittäminen, vihannesten kuullottaminen ja ruokien paistaminen extra virgin luomuoliiviöljyllä, voilla tai margariinilla. |
| 2 matala                  | Ruokien paistaminen extra virgin luomuoliiviöljyllä, voilla tai margariinilla, esim. munakkaat.                                                                |
| 3 keskimääräinen - matala | Kalan ja melko kookkaiden elintarvikkeiden, esim. jauhelihapöyryköiden ja makkaroiden paistaminen.                                                             |
| 4 keskimääräinen - korkea | Pihvien paistaminen, medium tai well done, pakastettujen, paneerattujen ja hienojen ruokien, esim. leikkeiden, Ragout'n ja vihannesten paistaminen.            |
| 5 korkea                  | Ruokien paistaminen korkeassa lämpötilassa, esim. pihvit, rare, perunaohukaiset ja paistetut perunat.                                                          |

### Toimi näin

Valitse taulukosta sopiva lämpöteho. Laita tyhjä pannu keittoalueen keskelle.

- Valitse keittoalue. Valitse keittotapa-valikossa keittotapa Paistotunnistin.
- Valitse haluamasi lämpöteho. Toiminto on aktivoitu. Lämpötilasymboli  vilkkuu, kunnes paistolämpötila on saavutettu. Kun paistolämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki. Lämpötilasymboli  lakkaa vilkkumasta ja palaa jatkuvasti.
- Kun paistolämpötila on saavutettu, laita ensin öljy ja sen jälkeen ruoka pannulle.

**Huomautus:** Käännä ruokaa, jotta se ei pala pohjaan.

### Paistotunnistimen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja aseta tehotaso säätöalueella arvoon 0. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näyttöön ilmestyy jälkilämmön näyttö.

### Keittotoiminnot

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

### Lämpötila-alueet ja -tehot

| Keittotoiminnot                         | Lämpöteho | Lämpötila-alue | Sopii seuraaville                 |
|-----------------------------------------|-----------|----------------|-----------------------------------|
| Lämmittäminen, lämpimänäpito            | 1/70 °C   | 60 - 70 °C     | esim. keitot, punssi              |
| Kypsennys alle kiehumapisteessä         | 2/90 °C   | 80 - 90 °C     | esim. riisi, maito                |
| Keittäminen                             | 3/100 °C  | 90 - 100 °C    | esim. nuudelit, vihannekset       |
| Kypsennys painekattilassa               | 4/120 °C  | 110 - 120 °C   | esim. broileri, pataruoka.        |
| Friteeraus kattilassa runsaassa öljyssä | 5/170 °C  | 170 - 180 °C   | esim. donitsit, jauhelihapöyrykät |

### Keittotoiminnolla keittämistä koskevia vihjeitä

- Lämmittäminen/lämpimänäpito: pakasteannokset, esim. pinaatti. Laita pakaste keittoastiaan. Lisää valmistajan ohjeen mukainen määrä vettä. Peitä keittoastia kannella ja valitse teho 1/70 °C. Sekoita välillä.
- Kypsennys alle kiehumapisteessä: ruokien keittäminen kokoon, esim. kastikkeet. Keitä ruoka suositellussa lämpötilassa. Anna kokoon keittämisen jälkeen suurustua valmiiksi teholla 2/90 °C Kun kuulet äänimerkin, pidä ruoka tällä teholla lämpimänä tarvittavan ajan.
- Keittäminen: kuumenna vesi kansi suljettuna. Se ei kiehu yli. Valitse lämpöteho 3/100 °C.

Nämä toiminnot ovat käytettävissä kaikille keittoalueille.

### Edut

- Keittoalue kuumenee vain, kun se on tarpeen lämpötilan ylläpitämiseksi. Näin säästyy energiaa, eikä öljy ylikuumene. Laitte valvoo lämpötilaa jatkuvasti. Näin vältetään keitettäessä ruokien ylikiehuminen kattilassa. Lämpötehoa ei tarvitse myöskään muuttaa.
- Keittotoiminnot ilmoittavat, milloin vesi tai öljy on saavuttanut optimaalisen lämpötilan ruokin lisäämiseen (ks. taulukossa mainitut poikkeukset paistettaville tuotteille, jotka lisätään heti aluksi).

### Huomautuksia

- Keittoastian sisällön pitää ulottua yhtä korkealle, jotta lämpötilatunnistimen silikonilappu peittyy.
- Käytä vähässä öljymäärässä paistamiseen aina paistotunnistinta.
- Sijoita keittoastia aina siten, että lämpötilatunnistin ei osoita suoraan toista astiaa kohti.
- Lämpötilatunnistinta ei saa poistaa kypsennyksen aikana keittoastiasta. Kun keittäminen on päättynyt, toiminnot voidaan valita toiselle keittoalueelle.
- Poista lämpötilatunnistin keittämisen jälkeen. Varo, lämpötilatunnistin voi olla hyvin kuuma.

### Huomautuksia

- Keitä aina kansi suljettuna. Poikkeus: "Friteeraus kattilassa runsaassa öljyssä", lämpöteho 5/170 °C.
- Jos et kuule äänimerkkiä, varmista, että kattilan päällä on kansi.
- Älä kuumenna rasvaa ilman valvontaa. Käytä friteeraukseen sopivaa öljyä tai rasvaa. Älä sekoita erilaisia friteerausrasvoja, esim. öljyä ja laardia. Kuumat rasvasekoitukset voivat kuohahtaa.
- Jos et ole tyytyväinen keittämistulokseen, esimerkiksi perunoita keittäessäsi, käytä seuraavalla kerralla enemmän vettä, mutta pidä suositeltu lämpöteho voimassa.

### Kiehumapisteen asettaminen


Veden kiehumispiste riippuu siitä, miten korkealla merenpinnasta asuinpaikkasi sijaitsee. Jos vesi kiehuu liian voimakkaasti tai liian vähän, kiehumapiste voidaan säätää. Toimi tällöin seuraavasti:

- Valitse keittotoiminnot perusasetus, ks. luku → "Perusasetukset"
- Perusasetukseksi on asetettu vakiona 200 - 400 m. Jos asuinpaikkasi on korkeudella välillä 200 ja 400 m yli merenpinnan, kiehumapisteen säätö ei ole tarpeen. Muussa tapauksessa valitse asetus, joka vastaa asuinpaikkasi korkeutta merenpinnasta.

**Huomautus:** Lämpöteho 3/100 °C riittää tehokkaaseen keittämiseen, vaikka vesi ei kiehu tällöin kovin voimakkaasti. Jos et ole kuitenkaan keittotulokseen tyytyväinen, voit muuttaa kiehumapisteen asetusta.

### Langattoman lämpötilatunnistimen yhdistäminen ohjauspaneelin kanssa

Ennen keittotoiminnot ensimmäistä käyttöä on muodostettava yhteys langattoman lämpötilatunnistimen ja ohjauspaneelin välille.


1. Avaa telakkavalikko.
2. Avaa perusasetukset ja valitse valikkokohta Keittotunnistin.
3. Valitse lisävalinta "Uuden keittotunnistimen lisääminen".  
Paina 30 sekunnin sisällä langattomassa lämpötilatunnistimessa olevaa symbolia .  
Muutaman sekunnin kuluttua näyttöön ilmestyy tieto lämpötilatunnistimen ja ohjauspaneelin yhdistämisestä.

Keittotoiminnot ovat käytettävissä, kun lämpötilatunnistin on yhdistetty virheettömästi ohjauspaneelin kanssa.




### Huomautuksia

- Yhdistäminen voi epäonnistua lämpötilatunnistimen häiriön seurauksena seuraavista syistä:
  - Bluetooth-tiedonsiirtovirhe.
  - Lämpötilatunnistimen symbolia ei painettu 30 sekunnin kuluessa keittoalueen valinnasta.
  - Lämpötilatunnistimen paristo on tyhjä.
 Nollaa lämpötilatunnistin ja tee yhdistämistoimenpiteet uudelleen.
- Jos yhdistäminen epäonnistuu tiedonsiirtovirheen takia, toista yhdistämistoimenpiteet.  
Jos yhteys on edelleen virheellinen, käänny teknisen huoltopalvelun puoleen.

### Langattoman lämpötilatunnistimen nollaaminen

1. Kosketa symbolia  n. 8-10 sekunnin ajan. Lämpötilatunnistimen LED-näyttö syttyy tänä aikana kolme kertaa. Kun LED-valo syttyy kolmannen kerran, nollaus käynnistyy. Ota silloin sormesi pois symbolin päältä.  
Kun LED-valo sammuu, langaton lämpötilatunnistin on nollattu.
2. Toista yhdistäminen kohdasta 2 lähtien.

### Toimi näin

1. Kiinnitä lämpötilatunnistin kattilaan, ks. luku → "Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsittely ja hoito"
2. Aseta valitsemaasi keittoalueelle kattila, jossa on riittävästi nestettä, ja laita aina kansi päälle.
3. Valitse keittoalue, jolla on lämpötilatunnistimella varustettu kattila. Valitse keittoalueen keittotapa-valikossa keittotapa Keittotoiminnot.
4. Kosketa johdottoman lämpötilatunnistimen symbolia .
5. Valitse taulukosta sopiva lämpöteho.  
Toiminto on aktivoitu.  
Lämpötilasymboli  vilkkuu, kunnes vesi tai öljy on saavuttanut sopivan lämpötilan ruokien lisäämiselle. Kun lämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki. Lämpötilasymboli  lakkaa vilkkumasta ja palaa jatkuvasti.
6. Poista kansi äänimerkin jälkeen ja lisää ruoka. Pidä kattilassa kansi päällä keittämisen aikana.  
**Huomautus:** Kun käytät toimintoa "Friteeraus kattilassa runsaassa öljyssä", älä käytä kantta.

### Keittotoimintojen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja aseta tehotaso säätöalueella arvoon 0. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näyttöön ilmestyy jälkilämmön näyttö.

## Suoritellut ruoat

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

| Liha                                                                              | Keittoavustintoiminnot | Lämpöteho  | Kokonaiskypsen-<br>nysaika äänimer-<br>kistä lähtien (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>                                                |                        |            |                                                            |
| Leike*                                                                            | Paistotunnistin        | 4          | 6 - 10                                                     |
| Leike, paneroitu*                                                                 | Paistotunnistin        | 4          | 6 - 10                                                     |
| Filee**                                                                           | Paistotunnistin        | 4          | 6 - 10                                                     |
| Kyljykset*                                                                        | Paistotunnistin        | 3          | 10 - 15                                                    |
| Cordon bleu*                                                                      | Paistotunnistin        | 4          | 10 - 15                                                    |
| Wieninleike                                                                       | Paistotunnistin        | 4          | 10 - 15                                                    |
| Pihvi, rare**                                                                     | Paistotunnistin        | 5          | 6 - 8                                                      |
| Pihvi, medium**                                                                   | Paistotunnistin        | 5          | 8 - 12                                                     |
| Pihvi, well done*                                                                 | Paistotunnistin        | 4          | 8 - 12                                                     |
| Linnunrinta*                                                                      | Paistotunnistin        | 3          | 10 - 20                                                    |
| Leberkäse-sianlihapasteija                                                        | Paistotunnistin        | 2          | 6 - 9                                                      |
| Raguu***                                                                          | Paistotunnistin        | 4          | 7 - 12                                                     |
| Gyros***                                                                          | Paistotunnistin        | 4          | 7 - 12                                                     |
| Pekoni*                                                                           | Paistotunnistin        | 2          | 5 - 8                                                      |
| Jauheliha***                                                                      | Paistotunnistin        | 4          | 6 - 10                                                     |
| Hampurilaispihvi*                                                                 | Paistotunnistin        | 3          | 6 - 15                                                     |
| Frikadellit*                                                                      | Paistotunnistin        | 3          | 6 - 15                                                     |
| Täytetyt frikadellit*                                                             | Paistotunnistin        | 3          | 10 - 20                                                    |
| Keitetyt bratwurstit                                                              | Paistotunnistin        | 3          | 8 - 20                                                     |
| Raa'at bratwurstit*                                                               | Paistotunnistin        | 3          | 8 - 20                                                     |
| <b>Kypsennys alle kiehumapisteessä</b>                                            |                        |            |                                                            |
| Makkarat****                                                                      | Keittotoiminnot        | 2 / 90 °C  | 10 - 20                                                    |
| <b>Keittäminen</b>                                                                |                        |            |                                                            |
| Lihapyörykät****                                                                  | Keittotoiminnot        | 3 / 100 °C | 20 - 30                                                    |
| Keitetty kana****                                                                 | Keittotoiminnot        | 3 / 100 °C | 60 - 90                                                    |
| Keitetty naudanlihapaisti****                                                     | Keittotoiminnot        | 3 / 100 °C | 60 - 90                                                    |
| <b>Keittäminen painekattilassa</b>                                                |                        |            |                                                            |
| Kana****                                                                          | Keittotoiminnot        | 4 / 120 °C | 15 - 25                                                    |
| Naudanliha****                                                                    | Keittotoiminnot        | 4 / 120 °C | 15 - 25                                                    |
| <b>Friteeraus runsaassa öljyssä</b>                                               |                        |            |                                                            |
| Broilerinpalat*****                                                               | Keittotoiminnot        | 5/170 °C   | 10 - 15                                                    |
| Lihapullat*****                                                                   | Keittotoiminnot        | 5/170 °C   | 10 - 15                                                    |
| * Käännä useita kertoja.                                                          |                        |            |                                                            |
| ** Laita öljy ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.                      |                        |            |                                                            |
| *** Sekoita säännöllisesti.                                                       |                        |            |                                                            |
| **** Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Lisää elintarvike, kun kuuluu äänimerkki. |                        |            |                                                            |
| ***** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.                                      |                        |            |                                                            |
| ***** Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista annoksittain ilman kantta.           |                        |            |                                                            |

| Kala                                                                            | Keittoavustintoiminnot | Lämpöteho  | Kokonaiskypsen-<br>nysaika äänimer-<br>kistä lähtien (min) |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>                                              |                        |            |                                                            |
| Kalafilée, paneroimaton*                                                        | Paistotunnistin        | 4          | 10 - 20                                                    |
| Kalafilée, paneroitu*                                                           | Paistotunnistin        | 3          | 10 - 20                                                    |
| Katkaravut*                                                                     | Paistotunnistin        | 4          | 4 - 8                                                      |
| Ravunpyrstöt*                                                                   | Paistotunnistin        | 4          | 4 - 8                                                      |
| Kokonainen kala*                                                                | Paistotunnistin        | 3          | 10 - 20                                                    |
| <b>Kypsennys alle kiehumapisteessä</b>                                          |                        |            |                                                            |
| Kalan haudutus**                                                                | Keittotoiminnot        | 2 / 90 °C  | 15 - 20                                                    |
| <b>Friteeraus runsaassa öljyssä</b>                                             |                        |            |                                                            |
| Kala, oluttaikinassa***                                                         | Keittotoiminnot        | 5 / 170 °C | 10 - 15                                                    |
| Kala, paneroitu***                                                              | Keittotoiminnot        | 5 / 170 °C | 10 - 15                                                    |
| * Käännä useita kertoja.                                                        |                        |            |                                                            |
| ** Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Lisää elintarvike, kun kuuluu äänimerkki. |                        |            |                                                            |
| *** Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista annoksittain ilman kantta.           |                        |            |                                                            |

| Munaruogat                                                                                                                 | Keittoavustintoiminnot | Lämpöteho  | Kokonaiskypsen-<br>nysaika äänimer-<br>kistä lähtien (min) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>                                                                                         |                        |            |                                                            |
| Voissa paistetut kananmunat*                                                                                               | Paistotunnistin        | 2          | 2 - 6                                                      |
| Öljyssä paistetut kananmunat**                                                                                             | Paistotunnistin        | 4          | 2 - 6                                                      |
| Munakokkeli***                                                                                                             | Paistotunnistin        | 2          | 4 - 9                                                      |
| Munakas****                                                                                                                | Paistotunnistin        | 2          | 3 - 6                                                      |
| Ohukaiset****                                                                                                              | Paistotunnistin        | 5          | 1,5 - 2,5                                                  |
| Köyhät ritarit****                                                                                                         | Paistotunnistin        | 3          | 4 - 8                                                      |
| Kaiserschmarrn-ohukaiset****                                                                                               | Paistotunnistin        | 3          | 10 - 15                                                    |
| <b>Keittäminen</b>                                                                                                         |                        |            |                                                            |
| Kananmunien keittäminen*****                                                                                               | Keittotoiminnot        | 3 / 100 °C | 5 - 10                                                     |
| * Laita voi ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.                                                                 |                        |            |                                                            |
| ** Laita öljy ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.                                                               |                        |            |                                                            |
| *** Sekoita säännöllisesti.                                                                                                |                        |            |                                                            |
| **** Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista annoksittain ilman kantta (taulukossa mainitaan kokonaiskesto annosta kohden). |                        |            |                                                            |
| ***** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.                                                                               |                        |            |                                                            |



| Vihannekset ja palkovihannekset                                                  | Keittoavustintoiminnot | Lämpöteho  | Kokonaiskypsen-<br>nysaika äänimer-<br>kistä lähtien (min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>                                               |                        |            |                                                            |
| Valkosipuli*                                                                     | Paistotunnistin        | 2          | 2 - 10                                                     |
| Sipulit*                                                                         | Paistotunnistin        | 2          | 2 - 10                                                     |
| Kesäkurpitsa**                                                                   | Paistotunnistin        | 3          | 4 - 12                                                     |
| Munakoisot**                                                                     | Paistotunnistin        | 3          | 4 - 12                                                     |
| Paprika*                                                                         | Paistotunnistin        | 3          | 4 - 15                                                     |
| Sienet*                                                                          | Paistotunnistin        | 4          | 10 - 15                                                    |
| Vihreän parsan paistaminen**                                                     | Paistotunnistin        | 3          | 4 - 15                                                     |
| Vihannesten haudutus öljyssä*                                                    | Paistotunnistin        | 1          | 10 - 20                                                    |
| Vihannesten glaseeraus*                                                          | Paistotunnistin        | 3          | 6 - 10                                                     |
| <b>Keittäminen</b>                                                               |                        |            |                                                            |
| Parsakaalin keittäminen***                                                       | Keittotoiminnot        | 3 / 100 °C | 10 - 20                                                    |
| Kukkakaalin keittäminen***                                                       | Keittotoiminnot        | 3 / 100 °C | 10 - 20                                                    |
| Kaalin keittäminen***                                                            | Keittotoiminnot        | 3 / 100 °C | 30 - 40                                                    |
| Vihreiden papujen keittäminen***                                                 | Keittotoiminnot        | 3 / 100 °C | 15 - 30                                                    |
| Kikherneet****                                                                   | Keittotoiminnot        | 3 / 100 °C | 60 - 90                                                    |
| Herneet***                                                                       | Keittotoiminnot        | 3 / 100 °C | 15 - 20                                                    |
| Linssit****                                                                      | Keittotoiminnot        | 3 / 100 °C | 45 - 60                                                    |
| <b>Keittäminen painekattilassa</b>                                               |                        |            |                                                            |
| Vihannekset painekattilassa****                                                  | Keittotoiminnot        | 4 / 120 °C | 3 - 6                                                      |
| Kikherneet painekattilassa****                                                   | Keittotoiminnot        | 4 / 120 °C | 25 - 35                                                    |
| Pavut painekattilassa****                                                        | Keittotoiminnot        | 4 / 120 °C | 25 - 35                                                    |
| Linssit painekattilassa****                                                      | Keittotoiminnot        | 4 / 120 °C | 10 - 20                                                    |
| <b>Friteeraus runsaassa öljyssä</b>                                              |                        |            |                                                            |
| Paneerattujen vihannesten friteeraus*****                                        | Keittotoiminnot        | 5 / 170 °C | 4 - 8                                                      |
| Vihannesten friteeraus oluttaikainassa*****                                      | Keittotoiminnot        | 5 / 170 °C | 4 - 8                                                      |
| Paneerattujen sienten friteeraus*****                                            | Keittotoiminnot        | 5 / 170 °C | 4 - 8                                                      |
| Sienten friteeraus oluttaikainassa*****                                          | Keittotoiminnot        | 5 / 170 °C | 4 - 8                                                      |
| * Sekoita säännöllisesti.                                                        |                        |            |                                                            |
| ** Käännä useita kertoja.                                                        |                        |            |                                                            |
| *** Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Lisää elintarvike, kun kuuluu äänimerkki. |                        |            |                                                            |
| **** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.                                      |                        |            |                                                            |
| ***** Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista annoksittain ilman kantta.          |                        |            |                                                            |

| Perunat                                                                           | Keittoavustintoiminnot | Lämpöteho  | Kokonaiskypsen-<br>nysaika äänimer-<br>kistä lähtien (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>                                                |                        |            |                                                            |
| Paistetut perunat kuoriperunoista*                                                | Paistotunnistin        | 5          | 6 - 12                                                     |
| Paistetut perunat raa'oista perunoista*                                           | Paistotunnistin        | 4          | 15 - 25                                                    |
| Perunaohukaiset**                                                                 | Paistotunnistin        | 5          | 2,5 - 3,5                                                  |
| Sveitsiläinen rösti***                                                            | Paistotunnistin        | 1          | 50 - 55                                                    |
| Glaseeratut perunat*                                                              | Paistotunnistin        | 3          | 15 - 20                                                    |
| <b>Kypsennys alle kiehumapisteessä</b>                                            |                        |            |                                                            |
| Perunapyörylät****                                                                | Keittotoiminnot        | 2 / 90 °C  | 30 - 40                                                    |
| <b>Keittäminen</b>                                                                |                        |            |                                                            |
| Perunoiden keittäminen*****                                                       | Keittotoiminnot        | 3 / 100 °C | 30 - 45                                                    |
| <b>Keittäminen painekattilassa</b>                                                |                        |            |                                                            |
| Perunat painekattilassa*****                                                      | Keittotoiminnot        | 4 / 120 °C | 10 - 20                                                    |
| * Sekoita säännöllisesti.                                                         |                        |            |                                                            |
| ** Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.                               |                        |            |                                                            |
| *** Laita voi ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.                      |                        |            |                                                            |
| **** Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Lisää elintarvike, kun kuuluu äänimerkki. |                        |            |                                                            |
| ***** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.                                      |                        |            |                                                            |

| Nuudelit ja vilja                                                            | Keittoavustintoiminnot | Lämpöteho  | Kokonaiskypsen-<br>nysaika äänimer-<br>kistä lähtien (min) |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Haudutuskypsennys</b>                                                     |                        |            |                                                            |
| Riisi*                                                                       | Keittotoiminnot        | 2 / 90 °C  | 25 - 35                                                    |
| Polenta**                                                                    | Keittotoiminnot        | 2 / 90 °C  | 3 - 8                                                      |
| Mannapuuro**                                                                 | Keittotoiminnot        | 2 / 90 °C  | 5 - 10                                                     |
| <b>Keittäminen</b>                                                           |                        |            |                                                            |
| Nuudelit**                                                                   | Keittotoiminnot        | 3 / 100 °C | 7 - 10                                                     |
| Täytepastat**                                                                | Keittotoiminnot        | 3 / 100 °C | 6 - 15                                                     |
| <b>Keittäminen painekattilassa</b>                                           |                        |            |                                                            |
| Riisi painekattilassa***                                                     | Keittotoiminnot        | 4 / 120 °C | 6 - 8                                                      |
| * Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Lisää elintarvike kuumennuksen jälkeen. |                        |            |                                                            |
| ** Sekoita säännöllisesti.                                                   |                        |            |                                                            |
| *** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.                                   |                        |            |                                                            |

| Keitot                                    | Keittoavustintoiminnot | Lämpöteho  | Kokonaiskypsen-<br>nysaika äänimer-<br>kistä lähtien (min) |
|-------------------------------------------|------------------------|------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Haudutuskypsennys</b>                  |                        |            |                                                            |
| Kermaiset sosekeitot*                     | Keittotoiminnot        | 2 / 90 °C  | 10 - 15                                                    |
| <b>Keittäminen</b>                        |                        |            |                                                            |
| Lihaliemi**                               | Keittotoiminnot        | 3 / 100 °C | 60 - 90                                                    |
| Pussikeitot*                              | Keittotoiminnot        | 3 / 100 °C | 5 - 10                                                     |
| * Sekoita säännöllisesti.                 |                        |            |                                                            |
| ** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi. |                        |            |                                                            |

| Keitot                                    | Keittoavustintoiminnot | Lämpöteho  | Kokonaiskypsen-<br>nysaika äänimer-<br>kistä lähtien (min) |
|-------------------------------------------|------------------------|------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Keittäminen painekattilassa</b>        |                        |            |                                                            |
| Lihaliemi painekattilassa**               | Keittotoiminnot        | 4 / 120 °C | 20 - 30                                                    |
| * Sekoita säännöllisesti.                 |                        |            |                                                            |
| ** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi. |                        |            |                                                            |

| Kastikkeet                         | Keittoavustintoiminnot | Lämpöteho | Kokonaiskypsen-<br>nysaika äänimer-<br>kistä lähtien (min) |
|------------------------------------|------------------------|-----------|------------------------------------------------------------|
| <b>Paistaminen vähässä öljyssä</b> |                        |           |                                                            |
| Tomaattikastike vihannesten kera*  | Paistotunnistin        | 1         | 25 - 35                                                    |
| Béchamelkastike*                   | Paistotunnistin        | 1         | 10 - 20                                                    |
| Juustokastike*                     | Paistotunnistin        | 1         | 10 - 20                                                    |
| Kastikkeiden keittäminen kokoon*   | Paistotunnistin        | 1         | 25 - 35                                                    |
| Makeat kastikkeet*                 | Paistotunnistin        | 1         | 15 - 25                                                    |
| * Sekoita säännöllisesti           |                        |           |                                                            |

| Jälkiruoat                                                            | Keittoavustintoiminnot | Lämpöteho  | Kokonaiskypsen-<br>nysaika äänimer-<br>kistä lähtien (min) |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------|------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Kypsennys alle kiehumapisteessä</b>                                |                        |            |                                                            |
| Riisipuuro*                                                           | Keittotoiminnot        | 2 / 90 °C  | 40 - 50                                                    |
| Kaurapuuro*                                                           | Keittotoiminnot        | 2 / 90 °C  | 10 - 15                                                    |
| Hilloke**                                                             | Keittotoiminnot        | 3 / 100 °C | 15 - 25                                                    |
| Suklaavanukas*                                                        | Keittotoiminnot        | 2 / 90 °C  | 3 - 5                                                      |
| <b>Friteeraus runsaassa öljyssä</b>                                   |                        |            |                                                            |
| Berliininmunkkien friteeraus***                                       | Keittotoiminnot        | 5 / 170 °C | 5 - 10                                                     |
| Donitsien friteeraus***                                               | Keittotoiminnot        | 5 / 170 °C | 5 - 10                                                     |
| Buñuelojen friteeraus***                                              | Keittotoiminnot        | 5 / 170 °C | 5 - 10                                                     |
| * Sekoita säännöllisesti.                                             |                        |            |                                                            |
| ** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.                             |                        |            |                                                            |
| *** Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista annoksittain ilman kantta. |                        |            |                                                            |

| Pakasteet                                                              | Keittoavustintoiminnot | Lämpöteho  | Kokonaiskypsen-<br>nysaika äänimer-<br>kistä lähtien (min) |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>                                     |                        |            |                                                            |
| Leike*                                                                 | Paistotunnistin        | 4          | 15 - 20                                                    |
| Cordon bleu*                                                           | Paistotunnistin        | 4          | 10 - 30                                                    |
| Linnunrinta*                                                           | Paistotunnistin        | 4          | 10 - 30                                                    |
| Kananugetit*                                                           | Paistotunnistin        | 4          | 10 - 15                                                    |
| Gyros**                                                                | Paistotunnistin        | 3          | 10 - 15                                                    |
| Kebab**                                                                | Paistotunnistin        | 3          | 10 - 15                                                    |
| Kalafilee, paneroimaton*                                               | Paistotunnistin        | 3          | 10 - 20                                                    |
| Kalafilee, paneroitu*                                                  | Paistotunnistin        | 3          | 10 - 20                                                    |
| Kalapuikot*                                                            | Paistotunnistin        | 4          | 8 - 12                                                     |
| Ranskanperunoiden paistaminen**                                        | Paistotunnistin        | 5          | 4 - 6                                                      |
| Pannuruoat**                                                           | Paistotunnistin        | 3          | 6 - 10                                                     |
| Kevätkääryleet*                                                        | Paistotunnistin        | 4          | 10 - 30                                                    |
| Camembert-juusto*                                                      | Paistotunnistin        | 3          | 10 - 15                                                    |
| <b>Lämmittäminen/lämpimänäpito</b>                                     |                        |            |                                                            |
| Vihannekset kermakastikkeessa**                                        | Keittotoiminnot        | 1 / 70 °C  | 15 - 20                                                    |
| <b>Keittäminen</b>                                                     |                        |            |                                                            |
| Vihreät pavut***                                                       | Keittotoiminnot        | 3 / 100 °C | 15 - 30                                                    |
| <b>Friteeraus runsaassa öljyssä</b>                                    |                        |            |                                                            |
| Ranskanperunoiden friteeraus****                                       | Keittotoiminnot        | 5 / 170 °C | 4 - 8                                                      |
| * Käännä useita kertoja.                                               |                        |            |                                                            |
| ** Sekoita säännöllisesti.                                             |                        |            |                                                            |
| *** Lisää elintarvike, kun kuuluu äänimerkki.                          |                        |            |                                                            |
| **** Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista annoksittain ilman kantta. |                        |            |                                                            |

| Muut                                                                       | Keittoavustintoiminnot | Lämpöteho | Kokonaiskypsen-<br>nysaika äänimer-<br>kistä lähtien (min) |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------|------------------------------------------------------------|
| <b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>                                         |                        |           |                                                            |
| Camembert-juuston paistaminen*                                             | Paistotunnistin        | 3         | 7 - 10                                                     |
| Krutongit**                                                                | Paistotunnistin        | 3         | 6 - 10                                                     |
| Kuivat valmisruoat***                                                      | Paistotunnistin        | 1         | 5 - 10                                                     |
| Mantelien paahtaminen****                                                  | Paistotunnistin        | 4         | 3 - 15                                                     |
| Pähkinöiden paahtaminen****                                                | Paistotunnistin        | 4         | 3 - 15                                                     |
| Pinjansiementen paahtaminen****                                            | Paistotunnistin        | 4         | 3 - 15                                                     |
| <b>Lämmittäminen/lämpimänäpito</b>                                         |                        |           |                                                            |
| Gulassikeiton lämmittäminen****                                            | Keittotoiminnot        | 1 / 70 °C | 10 - 20                                                    |
| Glögin lämmittäminen****                                                   | Keittotoiminnot        | 1 / 70 °C | -                                                          |
| * Käännä useita kertoja.                                                   |                        |           |                                                            |
| ** Sekoita säännöllisesti.                                                 |                        |           |                                                            |
| *** Lisää vesi, kun kuuluu äänimerkki. Lisää elintarvike, kun vesi kiehuu. |                        |           |                                                            |
| **** Laita elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.                     |                        |           |                                                            |
| ***** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.                               |                        |           |                                                            |

| Muut                                                                                                                                                                                                                                                          | Keittoavustintoiminnot | Lämpöteho | Kokonaiskypsen-<br>nysaika äänimer-<br>kistä lähtien (min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------|------------------------------------------------------------|
| <b>Kypsennys alle kiehumapisteessä</b>                                                                                                                                                                                                                        |                        |           |                                                            |
| Maidon kuumentaminen****                                                                                                                                                                                                                                      | Keittotoiminnot        | 2 / 90 °C | 3 - 10                                                     |
| <p>* Käännä useita kertoja.<br/> ** Sekoita säännöllisesti.<br/> *** Lisää vesi, kun kuuluu äänimerkki. Lisää elintarvike, kun vesi kiehuu.<br/> **** Laita elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.<br/> ***** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.</p> |                        |           |                                                            |

## Ruoat

Tällä toiminnolla voit valmistaa hyvin monenlaisia ruokia. Laite valitsee optimaaliset asetukset puolestasi.

### Ohjelman valitseminen ja säätäminen

1. Valitse haluamasi keittoalue.
  2. Valitse keittoalueen säätöalueella kuumennustapa "Ruoka-avustin".
  3. Valitse haluamasi ohjelmaryhmä.
  4. Valitse haluamasi ruoka.
- Laite ohjaa sinut valitun ruoan kaikkien säätötoimintojen läpi ja saat ohjeita valitun ruoan valmistamisesta.

### Ohjelman keskeyttäminen

Voit keskeyttää ohjelman valitsemalla tehotason 0 tai muuttamalla kuumennustapaa.

## Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsitteleminen ja hoito

Tässä kappaleessa saat tietoja seuraavista:

- Silikonilapun liimaaminen
- Langattoman lämpötilatunnistimen käyttö
- Puhdistus
- Pariston vaihto

Lämpötilatunnistimia ja silikonilappuja voit hankkia alan liikkeistä tai teknisen huoltopalvelumme kautta. Ilmoita hankkiessasi aina tuotteen numero.

|          |                                        |
|----------|----------------------------------------|
| 00577921 | 5 silikonilappua                       |
| HZ39050  | Lämpötilatunnistin ja 5 silikonilappua |

### Silikonilapun liimaaminen

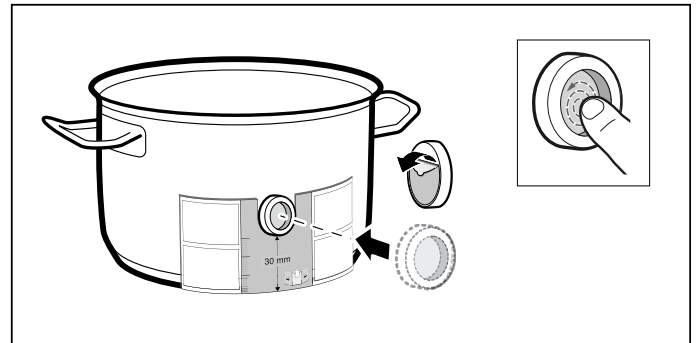
Silikonilappu kiinnittää lämpötilatunnistimen keittoastiaan.

Kun käytät kattilaa ensimmäistä kertaa keittotoiminnoilla, kattilaan on kiinnitettävä silikonilappu.

Toimi seuraavasti:

1. Kattilassa olevan liimapinnan pitää olla rasvaton. Puhdista kattila, kuivaa se huolellisesti ja pyyhi liimapinta esimerkiksi sprillä.

2. Poista suojakalvo silikonilapusta. Liimaa silikonilappu mukana toimitetun mallinteen avulla kattilaan asianmukaiselle korkeudelle kattilaan.



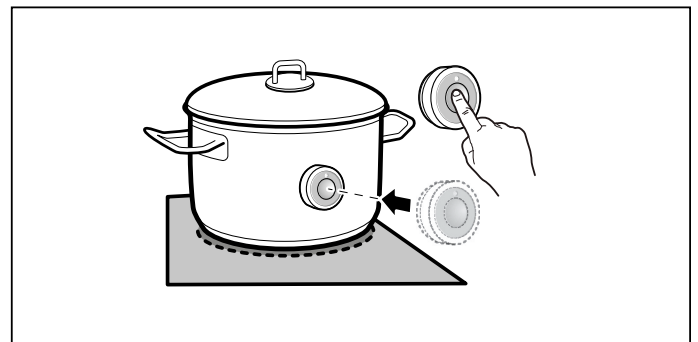
3. Paina silikonilappu paikalleen, myös sisäpinta. Liima-aineen asianmukaiseen kovettumiseen tarvitaan 1 tunti. Älä käytä tai puhdista keittoastiaa tänä aikana.

### Huomautuksia

- Älä laita astiaa, jossa on silikonilappu, pidemmäksi aikaa astianpesuaineliuokseen.
- Jos silikonilappu irtoaa, on käytettävä uutta lappua.

### Langattoman lämpötilatunnistimen käyttö

Aseta lämpötilatunnistin silikonilevylle siten, että se sopii kunnolla paikalleen.



### Huomautuksia

- Varmista, että silikonilevy on täysin kuiva ennen kuin lämpötilatunnistin asetetaan paikalleen.
- Aseta keittoastia liedelle siten, että lämpötilatunnistin osoittaa ulospäin keittotason sivulle.
- Lämpötilatunnistinta ei saa suunnata toista kuumaa keittoastiaa kohden, jotta vältetään ylikuumentuminen.
- Poista lämpötilatunnistin keittämisen jälkeen kattilasta. Säilytä se puhtaassa, turvallisessa paikassa äläkä säilytä sitä lämmönlähteen lähellä.

- Voit käyttää keittotasolla samanaikaisesti enintään kolmea lämpötilatunnistinta.

### Puhdistus

Langatonta lämpötilatunnistinta ei saa pestä astianpesukoneessa.

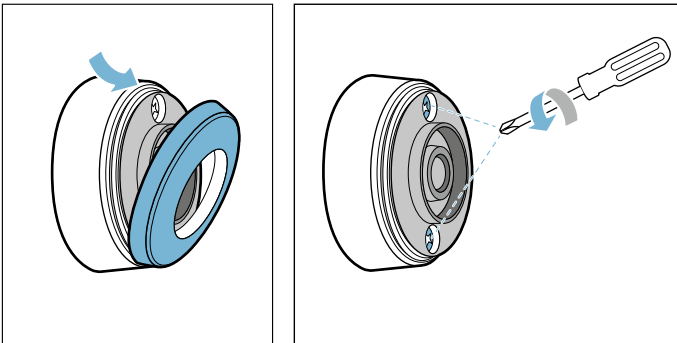
Tietoja lämpötilatunnistimen puhdistuksesta löydät luvusta → "Puhdistus"

### Pariston vaihto

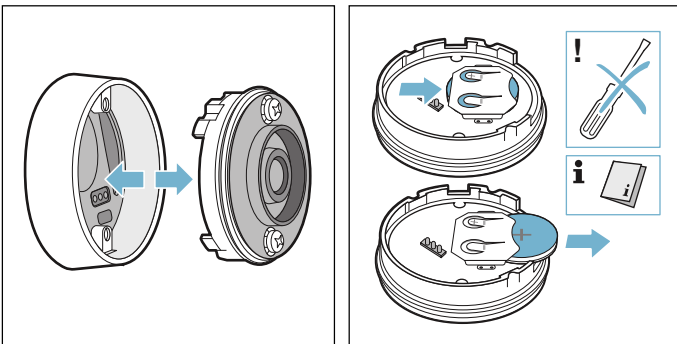
Jos langattoman lämpötilatunnistimen symbolia on painettu ja LED-valo ei syty, paristo on tyhjä.

Pariston vaihto:

1. Poista silikonisuojaus kotelo-alaosasta. Kierrä ruuvit auki ruuvinvääntimellä.

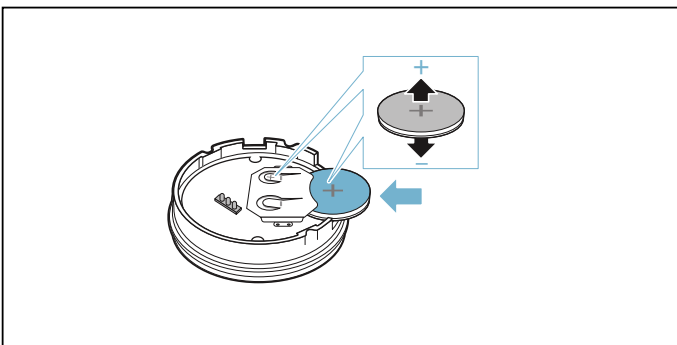


2. Irrota kotelo-yläosa. Poista käytetty paristo. Työnnä uusi paristo paikalleen. Varmista, että navat ovat tällöin oikein.

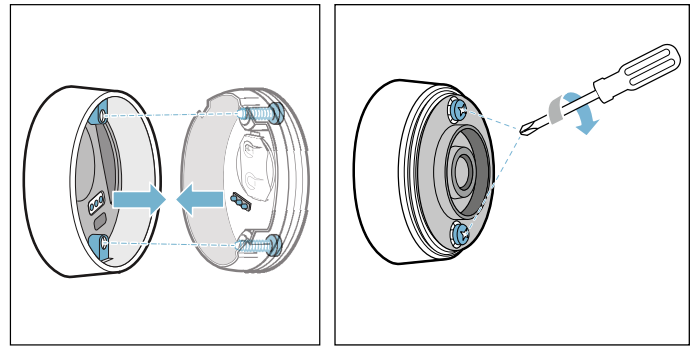


### Huomio!

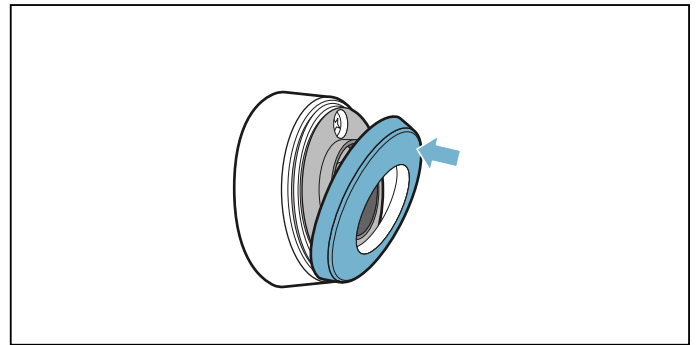
Älä käytä pariston poistamiseen mitään metalliesinettä. Älä kosketa liittimiä.



3. Liitä kotelo-yläosa ja rungon alaosa taas yhteen. Varmista tällöin, että kosketusnastat ovat oikeassa asennossa.



4. Asenna silikonisuojaus takaisin paikalleen lämpötilatunnistimen kotelo-alaosaan.



**Huomautus:** Käytä vain korkealaatuisia paristoja, tyyppi CR2032. Ne kestävät erityisen pitkään.

### Standardinmukaisuustodistus

BSH Hausgeräte GmbH vahvistaa täten, että langattomalla lämpötilatunnistintoiminnolla varustettu laite vastaa direktiivin 1999/5/EU vaatimuksia ja muita asiaankuuluvia määräyksiä.

Täydellinen radio- ja telepäätelaitteita (R&TTE) koskeva standardinmukaisuustodistus löytyy Internetistä sivulta [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) laitteen tuotesivulta lisädokumenttien kohdasta.

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


## Lapsilukko

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



### Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi

Kaikkien keittoalueiden pitää olla pois päältä.

#### Aktivointi

1. Avaa telakkavalikko.
  2. Kosketa symbolia .
- Lapsilukko on aktivoitu. Keittotaso on lukittu.

#### Deaktivointi

1. Kytke keittotaso päälle pääkytkimellä .
  2. Kosketa näytössä symbolia  ja pidä painettuna 4 sekunnin ajan.
- Lapsilukko on deaktivoitu. Lukitus on poistettu.

## Lapsilukko

Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.


### Päälle- ja poiskytkentä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta → *"Perusasetukset"*

## Pyyhintäsuoja

Jos pyyhki ohjauspaneelia keittotason ollessa päällä, asetukset voivat muuttua. Tämän välttämiseksi keittotasossa on toiminto, jolla ohjauspaneeli lukitaan puhdistusta varten.

#### Aktivointi

1. Telakkavalikon avaaminen
  2. Kosketa symbolia .
- Pyyhintäsuoja on aktiivinen. Ohjauspaneeli on lukittu 30 sekunniksi. Voit pyyhkiä pintaa ilman, että asetukset samalla muuttuvat.

#### Deaktivointi

Ohjauspaneelin lukitus vapautuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua. Jos haluat lopettaa pyyhintäsuojatoiminnon aikaisemmin, kosketa jotain kohtaa näytössä ja pidä painettuna 4 sekunnin ajan.

#### Huomautuksia

- Kuulet äänimerkin 30 sekunnin kuluttua aktivoinnista. Tämä kertoo, että toiminto on päättynyt.
- Puhdistuslukitus ei vaikuta pääkytkimeen. Keittotaso voidaan kytkeä milloin tahansa pois päältä.

## Automaattinen turvakatkaisu

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

Keittoalue lakkaa tällöin kuumenemasta. Näyttöön ilmestyy huomautus.


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

Automaattisen turvakatkaisun aktivoitumisen ajankohta riippuu säädetyistä tehotasosta (1 - 10 tunnin kuluttua).

## Perusasetukset

Laitteessa on erilaisia ennakoasetuksia. Voit muuttaa näitä ennakoasetuksia omien tottumustesi ja tarpeidesi mukaan.

### Perusasetusten avaaminen

Avaa perusasetukset telakkavalikossa symbolilla . Kaikkien keittoalueiden pitää olla tätä varten pois päältä.

### Navigointi perusasetusten sisällä

Pyyhkäise yhteenvedossa sormella ylöspäin tai alaspäin selailaksesi eri asetuksia. Kun kosketat asetusta, saat esiin asetuksen alavalikossa olevat muut asetukset.

Koskettamalla alavalikossa ylhäällä vasemmalla olevaa nuolisymbolia pääset takaisin yhteenvedoon.

### Poistuminen perusasetuksista

Koskettamalla yhteenvedossa ylhäällä vasemmalla olevaa nuolisymbolia poistut perusasetuksista.

### Muutosten tallentaminen tai hylkääminen

Kun poistut perusasetuksista, näyttöön tulee kysymys, haluatko tallentaa vai hylätä viimeksi tekemäsi muutokset. Kun tallennat, muutokset aktivoituvat. Kun hylkää, viimeiset asetukset peruuntuvat.

| Asetus                      | Kuvaus ja lisätoiminnot                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kieli                       | Voit muuttaa laitteen kielen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Äänimerkit                  | Voit valita laitteen käyttämät äänimerkit. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kaikki äänimerkit pois päältä - laitteesta ei kuulu mitään äänimerkkejä.</li> <li>■ Kaikki äänimerkit päällä* - laitteesta kuuluvat kaikki äänimerkit.</li> <li>■ Vain virheen äänimerkit päällä - laitteesta kuuluu äänimerkki vain virheviestin yhteydessä.</li> </ul> |
| Äänimerkin kesto            | Voi muuttaa äänimerkkien keston.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Valitsinääni                | Voit valita, kuuluuko laitteesta äänimerkki, kun kosketusnäytön kenttiä ja symboleja kosketetaan.                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Näytön kirkkaus             | Voit muuttaa näytön kirkkautta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| variolnduktion              | Voit valita, kytkeytyvätkö keittotason muuntuvat alueet yhteen laitteen käynnistämisen jälkeen.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| powerMove-tehot             | Voit muuttaa ennakoasetettuja Move-toiminnon tehoja vapaasti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Lapsilukitus                | Lapsilukolla voit lukita keittotason ja varmistaa, että lapset eivät käytä sitä luvatta. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Manuaalinen* - lapsilukko pitää kytkeä aina manuaalisesti päälle ja pois päältä.</li> <li>■ Automaattinen - lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina, kun kytket keittotason pois päältä.</li> </ul>                     |
| Tuotemerkki                 | Voit määrittää, näkykö merkkilogo näytössä laitteen käynnistämisen yhteydessä.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| reStart                     | Voit määrittää, miten kauan laite pitää viimeksi käytetyt asetukset muistissa.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Suurin mahdollinen ottoteho | Voit rajoittaa keittotason kokonaistehon ja mukauttaa sen paikalliseen sähköliitäntään. Ota mukautusta varten yhteys myyjäiliikkeeseen.                                                                                                                                                                                                                      |
| Energiankulutus             | Voit valita, näyttääkö laite energiankulutuksen, kun laite kytketään pois päältä.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Keittotunnistin             | Voit liittää uuden keittotunnistimen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Keittotoiminto              | Voit määrittää laitteelle asuinpaikkasi korkeuden merenpinnasta, jotta keittotunnistin toimii täsmällisemmin.                                                                                                                                                                                                                                                |
| Keittoastiatesti            | Voit tarkastaa, soveltuuko keittoastia keittämiseen induktiotoiminnoilla.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Laiteinfo                   | Voit saada esiin laitetta koskevia tietoja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Tehdasasetukset             | Voit palauttaa kaikki asetukset tehdasasetuksiin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

\*Ennakoasetus laitteen toimitustilassa

## Energiankulutuksen näyttö

Tämä toiminto näyttää keittotason viimeisen käytön aikaisen energiankulutuksen.

Näytössä näkyy kulutus kilowattitunteina 10 sekunnin ajan laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen.

Ohjeet tämän toiminnon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"



## Keittoastiatesti

Tällä toiminnolla voidaan tarkastaa keittoastiasta riippuva keittämisen nopeus ja laatu.

Tulos on viitteellinen ja riippuu keittoastian ominaisuuksista ja käytetystä keittoalueesta.

1. Aseta kylmä keittoastia, jossa on n. 200 ml vettä, keskelle keittoaluetta, joka sopii halkaisijaltaan parhaiten astian pohjaan.
2. Siirry perusasetuksiin ja valitse valikkokohta Astiatesti.  
Toiminto on aktivoitu.

Näyttöön ilmestyy 10 sekunnin kuluttua keittämisen laatua ja nopeutta koskeva tulos. Koskettamalla kyseistä keittoaluetta näytöllä saat lisätietoja astiatestin tuloksesta.

### Huomautuksia

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

## 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
- hankaussainetta
- voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistusainetta tai tahrannoistoa
- 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 keittotasaille soveltuvaa puhdistusainetta.* |
| Sokeri, riisitärkkelys tai muovi | Puhdista heti. Käytä puhdistuslastaa. Palo- vammavaara.*                                                       |

\* Puhdista sen jälkeen kostealla talousliinalla ja kuivaa liinalla.

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

### Keittotason kehys

Jotta vältät keittotason 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.

### Langaton lämpötilatunnistin

#### Lämpötilatunnistin

Puhdista lämpötilatunnistin kostealla liinalla. Älä pese sitä astianpesukoneessa. Älä upota sitä veteen äläkä puhdista sitä juoksevan veden alla.

Poista lämpötilatunnistin kattilasta keittämisen jälkeen. Säilytä se puhtaassa, turvallisessa paikassa, esimerkiksi pakkauksessaan, äläkä säilytä sitä lämmönlähteen lähellä.

#### Silikonilappu

Puhdista ja kuivaa ennen lämpötilatunnistimeen kiinnittämistä. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

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

#### Lämpötilatunnistimen vika

Tunnistinikkunan pitää olla aina puhdas ja kuiva. Toimi seuraavasti:

- Poista lika ja rasvaroiskeet säännöllisesti.
- Käytä puhdistamiseen pehmeää liinaa tai vanupuikkoa ja ikkunanpesuainetta.

#### Huomautuksia

- Älä käytä naarmuttavia puhdistusaineita kuten hankaussieniä ja hankausharjoja tai puhdistusmaitoa.
- Älä koske tunnistinikkunaa sormin. Se saattaa likaantua tai naarmuuntua.

## 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 teholla. Ääni lakkaa tai hiljenee, kun tehotasoa 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 tehotasolla. Viheltävät äänet lakkaavat tai heikkenevät, kun tehotasoa 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 kuumene ja tehotaso vilkkuu?

Keittoalue, jolla keittoastia on, ei ole kytketty päälle.

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

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

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

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

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

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

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

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

Lisätietoja keittotason puhdistuksesta ja hoidosta löydät luvusta → "Puhdistus"

## Mitä tehdä häiriön sattuessa?

Jos häiriötä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkuseikka. Ota huomioon seuraavat ohjeet ja vihjeet ennen kuin soitat huoltopalveluun.

**Huomautukset, varoitukset ja vikaviestit**

Jos ilmenee ongelma, näyttöön ilmestyvät automaattisesti huomautukset, varoitukset tai vikaviestit. Noudata kosketusnäytössä olevia ohjeita poistaaksesi ongelman.

**Huomautus:** Eräiden varoitusten yhteydessä näkyy vikakoodi. Jos otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita myös vikakoodi.

**Vinkit**

| Ongelma                                                                    | Apu-toimenpide                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keittotasoa ei saa kytkettyä päälle.                                       | Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko virransaannissa tapahtunut oikosulku. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan. Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.                            |
| Tehotasoa tai keittoaluetta ei saa suurennettua.                           | Keittotason kokonaisteho on rajoitettu. Muuta kokonaistehoa perusasetusten kohdassa "Suurin mahdollinen ottoteho". Erittäin suuri keittoastia voi vaikuttaa tehotasoon keittotason samalla puoliskolla. Siirrä keittoastia toiseen paikkaan. |
| PowerBoost-toiminto on deaktivoitunut tai sitä ei saa aktivoitua.          | Keittotason kokonaisteho on rajoitettu. Muuta kokonaistehoa perusasetusten kohdassa "Suurin mahdollinen ottoteho".                                                                                                                           |
| Äänimerkki kuuluu, kun kosketusnäytön päällä on esine.                     | Poista esine ja kuittaa huomautus näytössä. Voit säätää taas keittotasoa. Älä aseta kuumaa keittoastiaa ohjauspaneelille.                                                                                                                    |
| Keittoastiaa ei tunnisteta.                                                | Keittoastia ei ehkä sovellu induktiokäyttöön.                                                                                                                                                                                                |
| Keittotaso reagoi epätavanomaisesti tai sitä ei saa enää käytettyä oikein. | Kytke laitteen sulake tai suojakytkin sulakerasiassa pois päältä. Odota muutaman sekunnin ajan ja kytke laite uudelleen päälle.                                                                                                              |
| Näytössä näkyy "E".                                                        | Valitse keittoalue, jolloin voit lukea vikakoodin.                                                                                                                                                                                           |

**Esittelytila**

Jos näytössä näkyy symboli <sup>DEMO</sup>MODE, esittelytila on aktiivinen. Esittelytilassa laite ei kuumene. Irrota laite sähköverkosta. Odota muutama sekunti ja liitä laite sitten uudelleen. Deaktivoi sitten esittelytila perusasetuksissa 3 minuutin sisällä laitteen päälle kytkemisen jälkeen.

## 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 alapuolelta.

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

Ota huomioon, että huoltopalvelun asentajan 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  | -        | -                                         | -     | 1.5       | Ei    |
| <b>Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito</b>                                                      |                    |          |                                           |       |           |       |
| Linssipata*                                                                                            |                    |          |                                           |       |           |       |
| Lähtölämpötila 20 °C                                                                                   |                    |          |                                           |       |           |       |
| Määrä: 450 g                                                                                           | Kattila<br>Ø 16 cm | 9        | 1:30<br>(sekoittamatta)                   | Kyllä | 1.5       | Kyllä |
| Määrä: 800 g                                                                                           | Kattila<br>Ø 22 cm | 9        | 2:30<br>(sekoittamatta)                   | Kyllä | 1.5       | Kyllä |
| Linssipata, säilyke                                                                                    |                    |          |                                           |       |           |       |
| Esim. Linssiterrini makkaran kera, valmistaja Erasco.                                                  |                    |          |                                           |       |           |       |
| Lähtölämpötila 20 °C                                                                                   |                    |          |                                           |       |           |       |
| Määrä: 500 g                                                                                           | Kattila<br>Ø 16 cm | 9        | n. 1:30<br>(sekoita n.<br>1 min kuluttua) | Kyllä | 1.5       | Kyllä |
| Määrä: 1 kg                                                                                            | Kattila<br>Ø 22 cm | 9        | n. 2:30<br>(sekoita n.<br>1 min kuluttua) | Kyllä | 1.5       | Kyllä |
| <b>Béchamelkastikkeen valmistus</b>                                                                    |                    |          |                                           |       |           |       |
| Maidon lämpötila: 7 °C                                                                                 |                    |          |                                           |       |           |       |
| Ainekset: 40 g voita, 40 g jauhoja, 0,5 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja ripaus suolaa                       |                    |          |                                           |       |           |       |
| 1. Sulata voi, sekoita joukkoon jauhot ja suola ja lämmitä seos.                                       | Kasari<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      | 8.5      | 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      | 8.5      | 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      | 8.5      | n. 5:30                                  | Ei        | 3                                 | Ei    |
| Ainekset: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1,5 g suolaa                                                                                                                                                                    | Kattila<br>Ø 22 cm      | 8.5      | n. 5:30                                  | Ei        | 2.5                               | 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     | 2.5                               | 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> .....                     | <b>40</b> |
|     | <b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b> .....                     | <b>41</b> |
|     | <b>Skadeorsaker</b> .....                                      | <b>42</b> |
|                                                                                     | Översikt .....                                                 | 42        |
|     | <b>Återvinning</b> .....                                       | <b>42</b> |
|                                                                                     | Råd för energibesparing .....                                  | 42        |
|                                                                                     | Återvinning .....                                              | 42        |
|     | <b>Tillagning med induktion</b> .....                          | <b>43</b> |
|                                                                                     | Fördelar med att använda induktion .....                       | 43        |
|                                                                                     | Kokkärl .....                                                  | 43        |
|     | <b>Lär dig enheten</b> .....                                   | <b>44</b> |
|                                                                                     | Kontrollpanelen .....                                          | 44        |
|                                                                                     | Kokzonerna .....                                               | 44        |
|                                                                                     | Menyöversikt .....                                             | 45        |
|                                                                                     | Tillagningslägen .....                                         | 46        |
|                                                                                     | Restvärmeindikering .....                                      | 46        |
|    | <b>Använda maskinen</b> .....                                  | <b>46</b> |
|                                                                                     | Slå på och av hällen .....                                     | 46        |
|                                                                                     | Ställa in kokzonen .....                                       | 46        |
|                                                                                     | Rekommendationer .....                                         | 47        |
|   | <b>Flex ZoneZon</b> .....                                      | <b>49</b> |
|                                                                                     | Rekommendationer för användning av kokkärl .....               | 49        |
|                                                                                     | Använda som 2 oberoende kokzoner .....                         | 49        |
|                                                                                     | Använda som en sammanhängande kokzon .....                     | 49        |
|   | <b>Move-funktion</b> .....                                     | <b>50</b> |
|                                                                                     | Slå på .....                                                   | 50        |
|                                                                                     | Slå av .....                                                   | 50        |
|   | <b>FlexPlus-kokzon</b> .....                                   | <b>51</b> |
|                                                                                     | Tips om kastruller, grytor och pannor .....                    | 51        |
|                                                                                     | Slå på .....                                                   | 51        |
|                                                                                     | Slå av .....                                                   | 51        |
|   | <b>Tidsfunktioner</b> .....                                    | <b>51</b> |
|                                                                                     | Programmering av tillagningstiden .....                        | 51        |
|                                                                                     | Äggklocka .....                                                | 51        |
|                                                                                     | Stoppursfunktionen .....                                       | 52        |
|   | <b>PowerBoost-funktion</b> .....                               | <b>52</b> |
|                                                                                     | Slå på .....                                                   | 52        |
|                                                                                     | Slå av .....                                                   | 52        |
|   | <b>ShortBoost-funktion</b> .....                               | <b>53</b> |
|                                                                                     | Rekommenderad användning .....                                 | 53        |
|                                                                                     | Slå på .....                                                   | 53        |
|                                                                                     | Slå av .....                                                   | 53        |
|    | <b>Varmhållningsfunktion</b> .....                             | <b>53</b> |
|                                                                                     | Slå på .....                                                   | 53        |
|                                                                                     | Slå av .....                                                   | 53        |
|    | <b>Överföring av inställningar</b> .....                       | <b>54</b> |
|                                                                                     | Slå på .....                                                   | 54        |
|    | <b>Matlagningsguider</b> .....                                 | <b>54</b> |
|                                                                                     | Funktionssätt matlagningsguide .....                           | 54        |
|                                                                                     | Lämpliga kastruller, grytor och pannor .....                   | 55        |
|                                                                                     | Sensorer och extratillbehör .....                              | 55        |
|                                                                                     | Funktioner och effektlägen .....                               | 55        |
|                                                                                     | Rekommenderade maträtter .....                                 | 58        |
|                                                                                     | Maträtter .....                                                | 63        |
|                                                                                     | Förbereda och sköta om den trådlösa<br>temperaturgivaren ..... | 63        |
|                                                                                     | CE-överensstämelseintyg .....                                  | 65        |
|    | <b>Barnspärr</b> .....                                         | <b>65</b> |
|                                                                                     | Slå på och av barnspärren .....                                | 65        |
|                                                                                     | Automatisk barnsäkerhets spärr .....                           | 65        |
|   | <b>Torkskydd</b> .....                                         | <b>65</b> |
|  | <b>Automatisk säkerhetsavstängning</b> .....                   | <b>65</b> |
|  | <b>Grundinställningar</b> .....                                | <b>66</b> |
|  | <b>Effektförbrukningsdisplay</b> .....                         | <b>66</b> |
|  | <b>Kastrulltest</b> .....                                      | <b>67</b> |
|  | <b>Rengöring</b> .....                                         | <b>67</b> |
|                                                                                     | Häll .....                                                     | 67        |
|                                                                                     | Hällinfattningen .....                                         | 67        |
|                                                                                     | Trådlös temperaturgivare .....                                 | 67        |
|  | <b>Vanliga frågor och svar (FAQ)</b> .....                     | <b>68</b> |
|  | <b>Hur åtgärda fel?</b> .....                                  | <b>69</b> |
|                                                                                     | Anvisningar, varningar och felindikeringar .....               | 69        |
|                                                                                     | Tips .....                                                     | 69        |
|                                                                                     | Demoläge .....                                                 | 69        |
|  | <b>Service</b> .....                                           | <b>70</b> |
|                                                                                     | E- och FD-nummer .....                                         | 70        |
|  | <b>Provrätter</b> .....                                        | <b>71</b> |

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com)  
onlineshop: [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)



## 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 uppackning. 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 induktionshällar 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.

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



## Viktiga säkerhetsanvisningar!

### Varning – Brandrisk!

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

### 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 automatsäkring eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Föremål av metall blir snabbt mycket varma om de ligger på hällen. Lägga aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.
- Slå alltid av hällen med huvudströmbrytaren efter varje användning. Vänta inte på att hällen slås av automatiskt då kärl inte finns.

### Varning – Risk för stötar!

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

### Varning – Fara för magnetpåverkan!!

Den trådlösa temperaturgivaren är magnetisk. Magnetiska föremål kan skada elektroniska implantat som t.ex. pacemakers och insulinpumpar. Använder du elektroniska implantat, så ska du inte ha temperaturgivaren i någon ficka och när det gäller pacemakers och liknande medicinska apparater bör du hålla ett minimiavstånd om 10 cm.

### 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 personskador!!

- Batteriet i den trådlösa temperaturgivaren kan bli skadat eller spricka om det blir för varmt. Ta bort givaren från hällen när du är klar och förvara den inte nära värmekällor.
- Temperaturgivaren kan vara väldigt het när du tar av den från kastrullen eller grytan. Använd grytvantar eller kökshandduk när du tar av den.
- Vid tillagning i vattenbad kan både hällen och kärlet spricka på grund av överhettning. Det kärl som sänks ned i vattnet får inte vidröra botten i det vattenfyllda kärlet. Använd endast värmetåliga kärl.
- Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.

## Skadeorsaker

### Obs!

- Kockkärl med skrovlig botten kan repa spishällen.
- Placera aldrig tomma kärl på kokzonerna. De kan skadas.

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

## Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

| Skador         | Orsak                         | Åtgärd                                                        |
|----------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Fläckar        | Mat som kokat över.           | Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.            |
|                | Olämpliga rengöringsmedel.    | Använd bara hållrengöring avsedd för just den här hålltypen.  |
| Repor          | Salt, socker och sand.        | Använd inte hällen som arbets- eller avställningsyta.         |
|                | Råa bottnar repar hällen.     | Kontrollera kastruller, grytor och pannor.                    |
| Missfärgningar | Olämpliga rengöringsmedel.    | Använd bara hållrengöring avsedd för just den här hålltypen.  |
|                | Skrapmärken.                  | Lyft kastruller, grytor och pannor i stället för att dra dem. |
| 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 kockkärl med platt botten. Bottnar som inte är platta gör att det går åt mer energi.
- Kockkärlens diameter bör överensstämja med kokzonens storlek. OBS: kockkärlens tillverkare brukar ange kockkärllets största diameter. Denna är oftast större än diametern hos kockkärllets botten.
- Använd små kockkärl för små mängder mat. Ett stort kockkärl 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.

Det sitter ett batteri i den trådlösa temperaturgivaren. Släng förbrukat batteri i batteriholk för återvinning.

## Tillagning med induktion

### Fördelar med att använda induktion

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

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

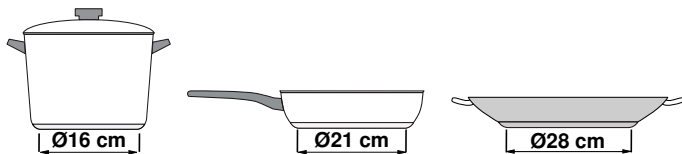
### Kokkärl

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

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

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

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

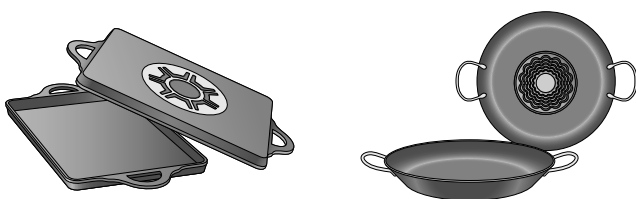


Använder du den flexibla kokzonen som en enda kokzon, så kan du använda större grytor som passar för just den delen. Information om placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex Zone".

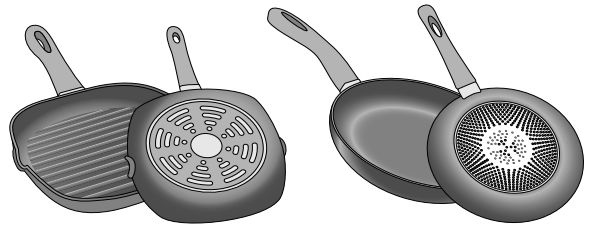


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

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



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



### Olämpliga kokkärl

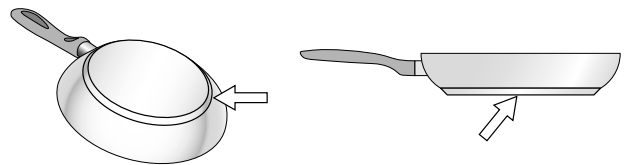
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

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

### Grytbottens egenskaper

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

Använd grytor med plan botten, ojämna bottnar påverkar värmeöverföringen.



### Ingen kastrull, gryta eller panna på kokzonen eller fel storlek

Ställer du ingen kastrull, gryta eller panna på vald kokzon eller om den inte har rätt storlek eller material, så blinkar visat effektläge. Ställ lämplig kastrull, gryta eller panna på kokzonen. Kokzonsindikeringen slutar blinka. Annars slår kokzonen av automatiskt efter 90 sekunder.

### Tomma eller tunnbottnade kastruller, grytor och pannor

Hetta inte upp och använd inte tomma eller tunnbottnade kastruller, grytor och pannor. De kan hetta upp så snabbt att säkerhetsavstängningen inte hinner slå av i tid. Botten kan smälta och skada glaskeramik. Ta aldrig på heta kastruller, grytor och pannor. Slå av kokzonen. Fungerar inte hällen när den svalnat, ring service.

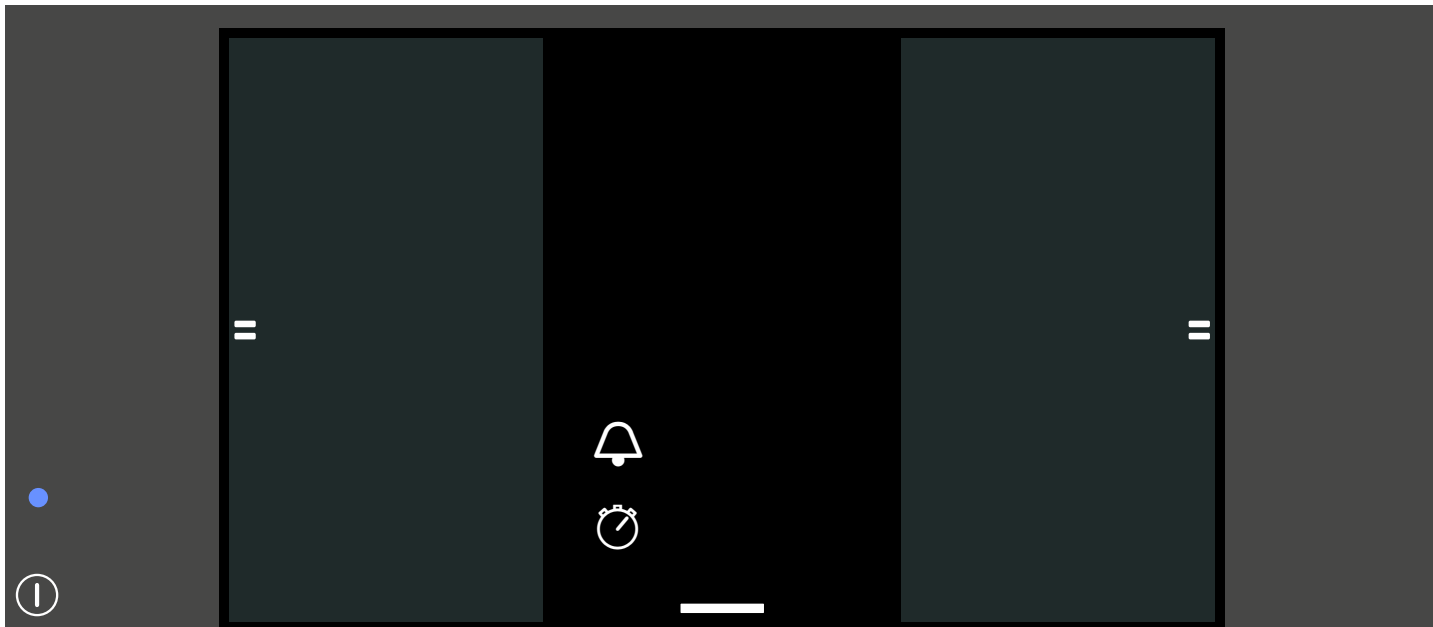
### Zonvakt

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

## Lär dig enheten

Kapitlet lär dig indikeringar, kontroller och olika funktioner på din enhet.




### Kontrollpanelen



| Kontroller                                                                         |                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|  | Huvudbrytare                      |
|  | Flex-Zone                         |
|  | Dockningsmeny                     |
|  | Grundinställningar                |
|  | Torkskydd                         |
|  | Barnspärr                         |
|  | Infomeny                          |
|  | Programmering av tillagningstiden |
|  | Äggklocka                         |
|  | Stoppursfunktion                  |

| Kontroller                                                                          |                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | Effektläge            |
| 0-9                                                                                 | Effektlägen           |
|  | Varmhållningsfunktion |
|  | Move-funktion         |
|  | Powerboost-funktion   |
|  | Shortboost-funktion   |
|  | Steksensor            |
|  | Koksensör             |
|  | Maträttsguide         |

### Kokzonerna

| Kokzon                                                                             |                 |                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Enkelkokzon     | Använd kastrull eller gryta med rätt storlek.                                                                                |
|  | Flexibel kokzon | Se avsnitt → "Flex Zone"                                                                                                     |
|  | FlexPlus-kokzon | FlexPlus-kokzoner slår alltid på i kombination med den högra eller vänstra flexibla kokzonen. Se avsnitt → "FlexPlus-kokzon" |

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

## Menyöversikt

Hällens intuitiva menystruktur hjälper dig snabbt tillrätta. Här får du veta mer om de viktigaste menyerna.

### Huvuddelen



Huvuddelen ger dig överblick över de olika kokzonerna efter hur de är placerade på hällen. Du får upp valda tillagningsätt, effektlägen och tidsfunktioner på aktivt tillagningsläge. Trycker du på kokzonen kommer du till inställningsdelen för resp. kokzon.

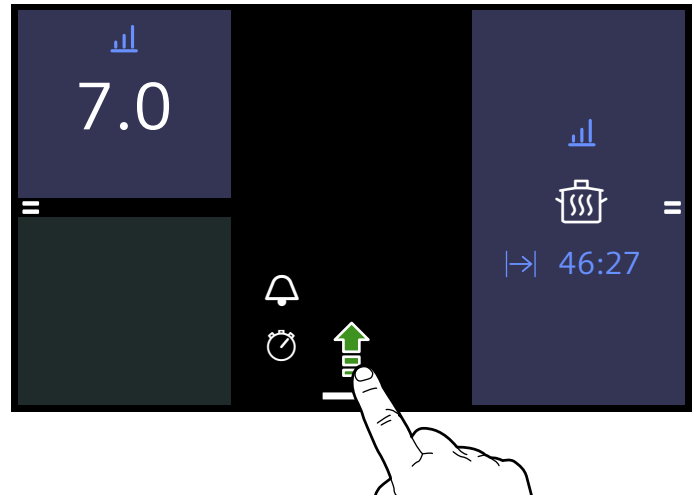
### Inställningsdelen



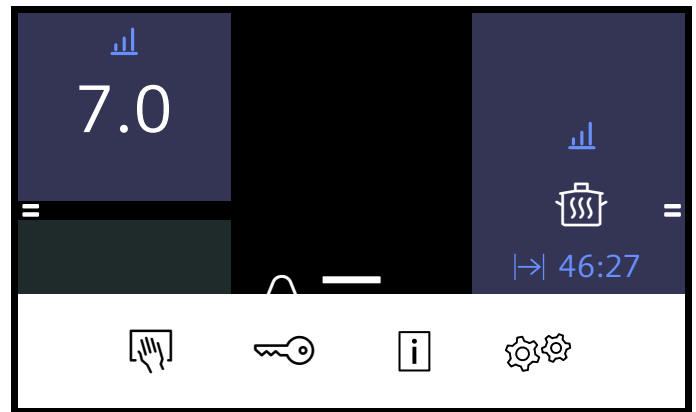
Du kan ställa in olika tillagnings- och effektlägen för resp. kokzon på kokzonens inställningsdel. Ändra effektläge genom att trycka eller dra på skalan. Du byter tillagningsläge genom att trycka på fältet till det aktiva tillagningsläget.

## Dockningsmenyn

Dra dockningssymbolen i mitten av undre skärmkanten uppåt, så öppnar dockningsmenyn.




Dockningsmenyn har snabbval för fler funktioner och menyer.



- Touchskydd 
- Barnspärr 
- Infomeny 
- Grundinställningar 

Du stänger dockningsmenyn genom att trycka någonstans utanför dockningsmenyn. Du kan även bara dra ned menyn. Dockningsmenyn stänger automatiskt efter 10 sekunder.

### Infomenyn

Infoknappen  på dockningsmenyn tar dig till Infomenyn. Här hittar du info om funktionerna på enheten.


Det finns även info om aktuella funktioner utanför Infomenyn. Tryck bara några sekunder på det fält du vill ha på pekytan. Du får upp ett infofönster som beskriver aktuell funktion.

## Tillagningslägen

Hällen har olika tillagningslägen. Byt mellan olika lägen i tillagningslägesmenyn. Tryck på resp. tillagningsläge på inställningsdelen, så kommer du till meny.

| Tillagningsläge | Funktion                                                                      |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Effektläge      | Manuell temperaturstyrning                                                    |
| Move-funktion   | Styr temperaturen med placeringen av kastrull, gryta eller panna på kokzonen. |
| PowerBoost      | Högre värme än med effektläge 9,0                                             |
| ShortBoost      | Kort, ännu kraftigare värme än PowerBoost                                     |
| Varmhållning    | Varmhåller mat                                                                |
| Steksensor      | Stekning med automatisk temperaturavkänning på hällen                         |
| Kokfunktioner   | Kokning med automatisk temperaturavkänning med trådlös temperaturgivare       |
| Maträtter       | Steka och koka med matförval                                                  |

## Restvärmeindikering

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


Restvärmeindikeringen lyser när du lagat mat och slår av kokzonen. Restvärmeindikeringen fortsätter lysa så länge kokzonen är varm, även om du slår av hällen.


## Använda maskinen

Kapitlet lär dig hur du ställer in en kokzon. 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 och pekdisplayen lyser. Hällen är redo att använda efter en kort påslagstid.

Slå av: tryck på  tills indikeringarna slocknar. Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

### Anvisningar

- Hällen slår av automatiskt när alla kokzoner varit av längre än 20 sekunder.
- Valda inställningar ligger kvar 10 minuter efter att du slår av hällen. Om du slår på enheten inom den tiden går kokzonen igång med tidigare inställningar.

### Ställa in kokzonen

Ställa in det effektläge du vill ha från 1 till 9.

Effektläge 1 = minimieffekt.

Effektläge 9 = maxeffekt.

Varje effektläge har ett mellanläge.

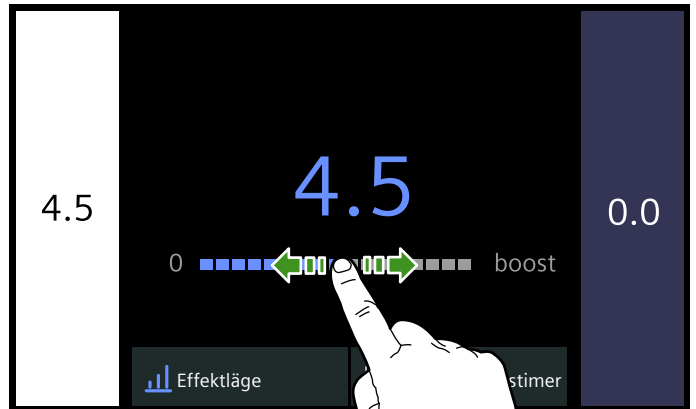
### Välja kokzon och effektläge

Hällen måste vara på.

1. Tryck på den kokzon du vill ha. Vyn växlar till inställningsdelen för vald kokzon.



2. Välj effektläge genom att trycka eller dra på skalan.



Effektläget är inställt och kommer upp på fältet för vald kokzon.

Trycker du igen på aktiv kokzon, så kommer du tillbaka till huvudvyn.

Trycker du på en annan kokzon kommer du direkt till inställningsdelen för resp. kokzon.

### Ändra effektläge

Välj kokzon och ställ sedan in nytt effektläge på kokzonens inställningsdel.

### Slå av kokzonen

Välj kokzon och sätt effektläget till 0 på inställningsdelen. Kokzonen slår av.

### Anvisningar

- Står det ingen kastrull, gryta eller panna på den aktiva kokzonen, så blinkar effektlägesindikeringen. Kokzonen slår av efter ett tag.
- Står det en kastrull, gryta eller panna på en kokzon utan valt effektläge, så läser enheten av den. Respektive kokzon tänds.

## Rekommendationer

### Rekommendationer

- Rör om då och då när du värmer på puréer, redda soppor och tjocka såser.
- Förvärm på effektläge 8 - 9.
- Sänk effektläget när det tränger ut ånga från locket vid tillagning med lock.
- Håll grytan täckt till servering när maten är klar.
- Följ tillverkarens anvisningar vid tryckkokning.

### 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 - 1.5    | -                     |
| Smör, honung, gelatin                           | 1 - 2      | -                     |
| <b>Värma på och varmhålla</b>                   |            |                       |
| Gryta, t.ex. linsgryta                          | 1.5 - 2    | -                     |
| Mjök*                                           | 1.5 - 2.5  | -                     |
| Värma på varmkorv*                              | 3 - 4      | -                     |
| <b>Tina och värma på</b>                        |            |                       |
| Spenat, djupfrost                               | 3 - 4      | 15 - 25               |
| Gulasch, djupfrost                              | 3 - 4      | 35 - 45               |
| <b>Sjuda</b>                                    |            |                       |
| Knödel, klimp*                                  | 4.5 - 5.5  | 20 - 30               |
| Fisk*                                           | 4 - 5      | 10 - 15               |
| Vitsås, t.ex. béchamelsås                       | 1 - 2      | 3 - 6                 |
| Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås | 3 - 4      | 8 - 12                |
| <b>Koka, ånga, ångkoka</b>                      |            |                       |
| Ris (med dubbel vattenmängd)                    | 2.5 - 3.5  | 15 - 30               |
| Risgrynsgrot                                    | 2 - 3      | 30 - 40               |
| Skalpotatis                                     | 4.5 - 5.5  | 25 - 35               |
| Kokt potatis                                    | 4.5 - 5.5  | 15 - 30               |
| Pasta, nudlar*                                  | 6 - 7      | 6 - 10                |
| Grytor, soppor                                  | 3.5 - 4.5  | 15 - 120              |
| Grönsaker                                       | 2.5 - 3.5  | 10 - 20               |
| Gulasch, djupfrost                              | 3.5 - 4.5  | 7 - 20                |
| Tryckkokning                                    | 4.5 - 5.5  | -                     |
| <b>Bräsering</b>                                |            |                       |
| Rullader                                        | 4 - 5      | 50 - 65               |
| Grytstek                                        | 4 - 5      | 60 - 100              |
| Gulasch                                         | 3 - 4      | 50 - 60               |

\* Utan lock

\*\* Vänd flera gånger

- Koka inte maten för länge så att näringen försvinner. Du kan ställa in den tillagningstid du vill ha med äggklockan.
- Hetta inte upp olja eller fett så att det osar, så får du hälsosammare slutresultat.
- 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"

|                                                                                             | Effektläge | Tillagningstid (min.) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------|
| <b>Steka med lite olja*</b>                                                                 |            |                       |
| Schnitzel, opanerad eller panerad                                                           | 6-7        | 6-10                  |
| Schnitzel, djupfryst                                                                        | 6-7        | 8-12                  |
| Kotletter, opanerade eller panerade**                                                       | 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                 |
| Hamburgare, köttbullar (3 cm tjocka)**                                                      | 4.5-5.5    | 20-30                 |
| Fisk och fiskfilé, opanerad                                                                 | 5-6        | 8-20                  |
| Fisk och fiskfilé, panerad                                                                  | 6-7        | 8-20                  |
| Fisk, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar                                               | 6-7        | 8-15                  |
| Scampi, räkor                                                                               | 7-8        | 4-10                  |
| Sautera grönsaker och svamp, färska                                                         | 7-8        | 10-20                 |
| Middagsrätter, strimlade wokgrönsaker, strimlat kött i asiatisk stil                        | 7-8        | 15-20                 |
| Middagsrätter, djupfrysta                                                                   | 6-7        | 6-10                  |
| Pannkakor (stek i följd)                                                                    | 6-7        | -                     |
| Omelett (stek i följd)                                                                      | 3.5-4.5    | 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                                                                        |            |                       |



## Flex Zone

En flexibel kokzon går att använda som 1 sammanhängande kokzon eller 2 oberoende kokzoner.

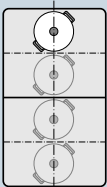
Den flexibla kokzonen består av 4 induktorer som fungerar oberoende av varandra. Det är bara den del grytan täcker som blir aktiverad när du använder flexibel kokzon.

Hällen går igång med 2 sammanhängande kokzoner.

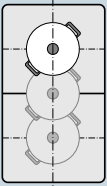
### Rekommendationer för användning av kokkärl

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

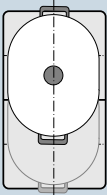
#### Som sammanhängande kokzon



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

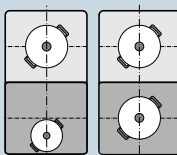


Ø > 13 cm  
Ställ grytan på 1 av de 3 lägen som bilden visar.



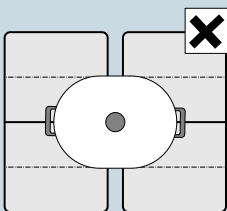
Tar grytan upp mer än en kokzon, ställ den i över- eller underkant av den flexibla kokzonen.

#### Som 2 oberoende kokzoner



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

#### Rekommendationer




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

### Använda som 2 oberoende kokzoner

Den flexibla kokzonen fungerar som 2 oberoende kokzoner.

#### Dela sammanhängande kokzoner

Tryck på  i mitten av den sammanhängande kokzonen.



Den sammanhängande kokzonen slår av. De båda kokzonerna fungerar nu som två oberoende kokzoner.




**Anvisning:** Slår du av och på hällen igen är den flexibla kokzonen omställd till 1 sammanhängande kokzon. Hur du ändrar förinställningen ser du i kap. → "Grundinställningar"

### Använda som en sammanhängande kokzon

Den flexibla kokzonen blir använd som 1 sammanhängande kokzon.

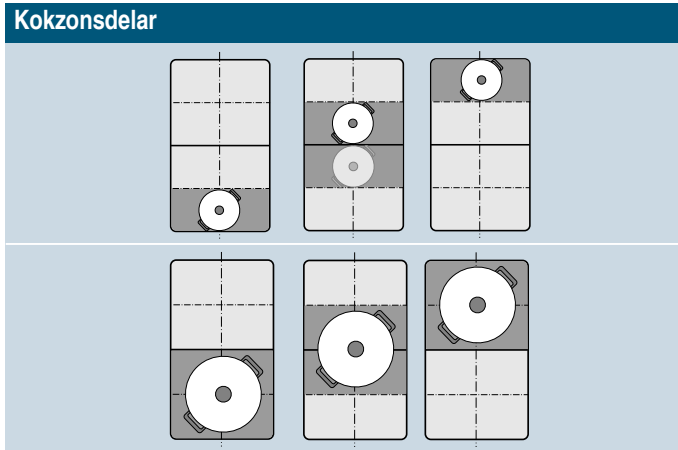
#### Koppla ihop de båda enkelkokzonerna.

1. Ställ på kastrull, gryta eller panna.
2. Tryck på  mellan de båda flexibla kokzonerna. De båda enkelkokzonerna är nu hopkopplade. Du kan ändra effektläge eller tillagningssläge för hela den sammanhängande kokzonen.

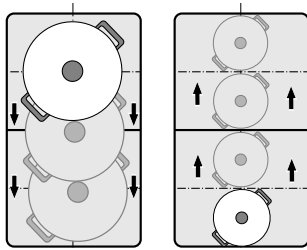
## Move-funktion

Funktionen slår på hela den flexibla kokzonen och delar upp den på 3 kokzonsdelar. Varje kokzonsdel har ett förinställt effektläge.

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




Funktionen anpassar smidigt effektläget vid matlagning när du flyttar kastrull, gryta eller panna till annan del.



Förinställda effektlägen:

Främre delen = effektläge 9,0

Mellandelen = effektläge 5,0

Bakre delen = effektläge 

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

→ "Grundinställningar"

### Anvisningar

- Funktionen slår av om den registrerar mer än 1 kastrull, gryta eller panna på den flexibla kokzonen.
- Lyfter eller flyttar du kastrull, gryta eller panna på den flexibla kokzonen, så påbörjar hällen en avsökning automatiskt. Enheten ställer in effektläget för den nya kokzonsdelen.
- Mer information om storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex Zone"

### Slå på

1. Välj 1 av de 2 flexibla kokzonerna.
2. Välj powerMove-funktionen i tillagningslägesmenyn. Funktionen är på.

### Ändra effektlägen

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

**Anvisning:** Slår funktionen av, så återgår effektlägena på de 3 kokzonsdelarna till de förinställda värdena.

### Slå av

Välj kokzon och tryck på Slå av på inställningsdelen. Kokzonen slår av och du får upp restvärmeindikeringen på displayen.

Funktionen slår av.

## FlexPlus-kokzon

Hällen har 2 FlexPlus-kokzoner mellan de båda flexibla kokzonerna som slår på i kombination med höger eller vänster flexibel kokzon. Det gör att du kan använda större grytor och få bättre slutresultat.

Var och en av de båda FlexPlus-kokzonerna slår automatiskt på i kombination med den högra eller vänstra flexibla kokzonen. Det går inte slå på dem separat från resp. tillhörande flexibel kokzon.

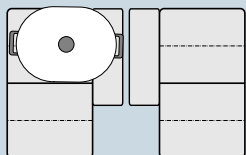
### Tips om kastruller, grytor och pannor

Ställ grytan mitt på för bra avkänning och värmefördelning.

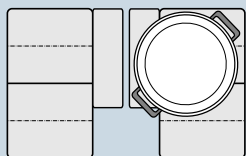
Kastrullen, grytan eller pannan ska täcka kokzonen bredvid och den utökade kokzonen.

Den flexibla kokzonen går att använda som 2 oberoende kokzoner eller som en beroende på hur stor kastrullen, grytan eller pannan är:

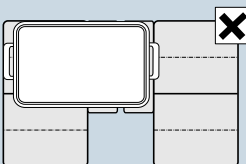
#### Ställ på kastrull, gryta eller panna



Avlång gryta:  
Slå på den flexibla kokzonen som 2 oberoende kokzoner eller som en.



Stor, rund gryta:  
Slå på den flexibla kokzonen som en enda kokzon.



Grytan får inte täcka båda FlexPlus-kokzonerna samtidigt.

### Slå på

1. Ställ kastrull, gryta eller panna på kokzonen.  
**Anvisning:** Se till så att den även täcker FlexPlus-kokzonen.
2. Välj den kokzon och det effektläge du vill ha.

FlexPlus-kokzonen är på automatiskt och kommer upp på displayen.

### Slå av

Välj kokzon och sätt effektläget till 0 på inställningsdelen. Kokzonen slår av och du får upp restvärmeindikeringen på displayen.

FlexPlus-kokzonen slår av.

## Tidsfunktioner

Hällen har 3 tidsfunktioner:

- programmering av tillagningstid
- Äggklocka
- Stoppursfunktionen

### Programmering av tillagningstiden

Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut.

#### Gör så här

1. Välj den kokzon och det effektläge du vill ha.
2. Välj funktionen avstängningstimer på inställningsdelen för den kokzon du vill ha.
3. Tryck på tiden du vill ändra. Ställ in den tillagningstid du vill ha i timmar och minuter.
4. Tryck på ▷.

Tillagningstiden börjar räkna ned.

#### Anvisningar

- Du lämnar visningen genom att trycka igen på fältet till vald kokzon. Funktionen går i så fall igång automatiskt när du ställer en kastrull, gryta eller panna på vald kokzon.
- Har du valt den flexibla kokzonen som enda kokzon, så blir inställd tid samma för hela kokzonen.

#### Steksensor och kokfunktioner

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

#### Ändra, pausa eller radera tid

Du byter till tillagningstid genom att välja funktionen avstängningstimer på kokzonens inställningsdel eller genom att trycka på pågående tillagningstid i kokzonens huvuddel.

Vill du ändra tillagningstiden, välj en ny tillagningstid och tryck sedan på ▷.

Vill du radera tillagningstiden, tryck på X.

#### När tiden har gått ut

Kokzonen slår av. Enheten ger signal och effektläget blir satt till 0.

### Äggklocka

Äggklockan fungerar oberoende av kokzoner och andra inställningar. Enheten ger signal när tiden går ut. Funktionen slår inte av kokzonen automatiskt.

#### Gör så här

1. Tryck på ⏸.
2. Tryck på tiden du vill ändra. Ställ in den tid du vill ha i timmar och minuter.
3. Tryck på ▷.  
Tiden börjar räkna ned.

**Anvisning:** Du kan gå ur visningen genom att trycka på pilen uppe till vänster på pekdisplayen.

### Ändra, pausa eller radera tid

Du byter till äggklockan genom att trycka på pågående tid i huvuddelen.

Vill du ändra tiden, ställ in en ny tid. Tryck på ▷. Äggklockan går igång med den nya tiden.

Vill du pausa tiden, tryck på [pausa]. Äggklockan är pausad.

Vill du radera tiden, tryck på X. Äggklockan slår av.

### När tiden har gått ut

Enheten ger signal när tiden går ut.

Indikeringen slocknar när du trycker på äggklockan.

### Stoppursfunktionen

Stoppuret visar tiden som gått sedan du slog på funktionen.

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

### Slå på

Tryck på [stoppsur] i huvuddelen.

Tiden börjar räkna på.

### Pausa och slå av

Du byter till stoppuret genom att trycka på pågående tid i huvuddelen.

Vill du pausa tiden, tryck på [pausa]. Tryck på ▷ för att fortsätta stoppursfunktionen.

Vill du slå av funktionen och återställa tiden, tryck på X.

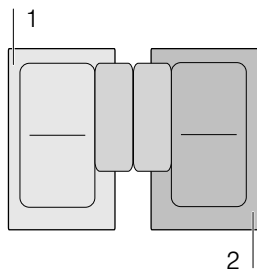
**Anvisning:** Du kan gå ur visningen genom att trycka på pilen uppe till vänster på pekdisplayen.

## PowerBoost-funktion

Funktionen värmer upp stora vattenvolymer snabbare än effektläge 9.

Funktionen slår av automatiskt efter 10 minuter.

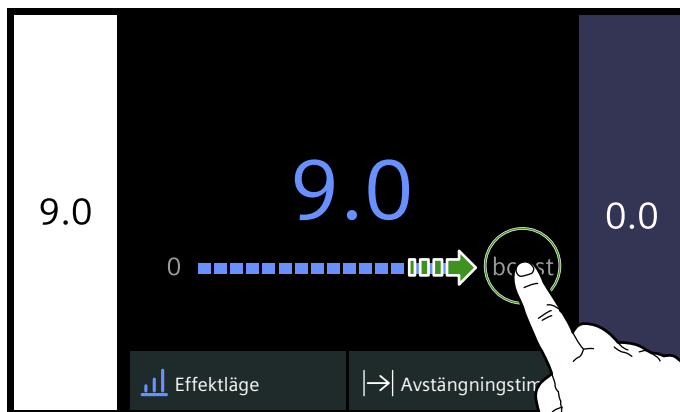
Funktionen fungerar bara på en kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på (se bild).



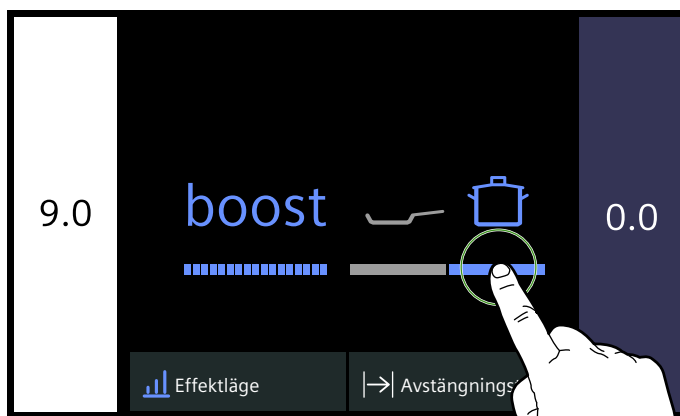
**Anvisning:** Du kan även slå på funktionen på den flexibla kokzonen när du använder den som en enda kokzon.

### Slå på

1. Välj kokzon.
2. Dra åt höger på skalan till boost. Håll kvar fingret.



3. Tryck på [stoppsur]. Släpp upp fingret.



Funktionen är på.

### Slå av

Välj kokzon och ställ sedan in annat effektläge på kokzonens inställningsdel.

Funktionen slår av.

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

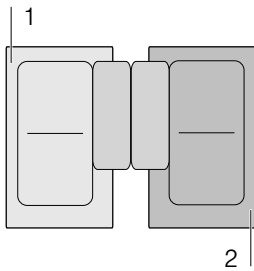
## ShortBoost-funktion

Funktionen värmer pannan snabbare än effektläge 9. Det gör att du kan snabbuppvärma maten i pannan med lite olja eller fett.

Funktionen slår av automatiskt efter 30 sekunder.

Välj lämpligt effektläge för fortsätta matlagningen när funktionen slår av.

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



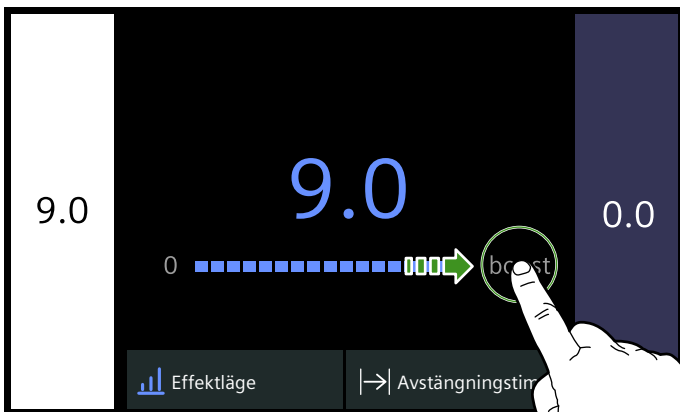
**Anvisning:** Du kan även slå på funktionen på den flexibla kokzonen när du använder den som en enda kokzon.

### Rekommenderad användning

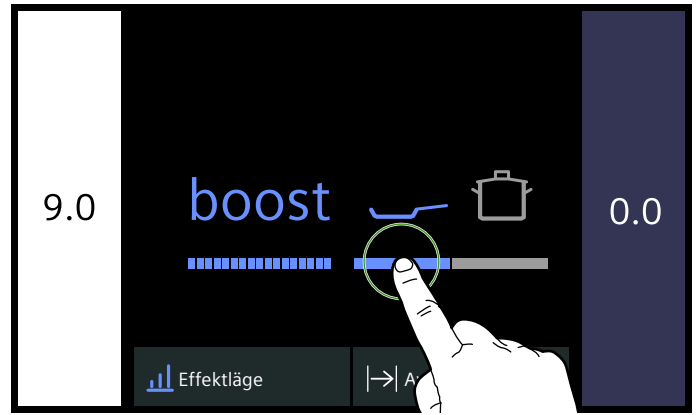
- Förvärm aldrig kastrull, gryta eller panna.
- Använd kastrull, gryta eller panna med jämn botten. Använd inte kastrull, gryta eller panna med tunn botten.
- Hetta aldrig upp tom kastrull, gryta eller stekpanna, olja, smör eller annat fett utan uppsikt.
- Lägg inte på lock.
- Ställ kastrullen, grytan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

### Slå på

1. Välj kokzon.
2. Dra åt höger på skalan till boost. Håll kvar fingret.



3. Tryck på . Släpp upp fingret.



Funktionen är på.

### Slå av

Välj kokzon och ställ sedan in annat effektläge på kokzonens inställningsdel.



Funktionen slår av.

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


## Varmhållningsfunktion

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

### Slå på

1. Välj den kokzon du vill ha.
2. Välj effektläge  på skalan. Funktionen är på. Kokzonen får upp .

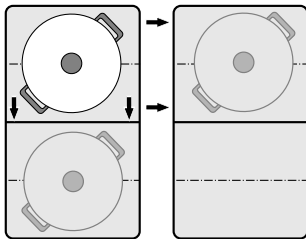
### Slå av

1. Välj kokzon.
2. Ställ effektläget på 0 på inställningsdelen. Kokzonen slår av.  slocknar och du får upp restvärmeindikeringen på displayen. Funktionen slår av.

## Överföring av inställningar

Funktionen överför tillagningsläge, effektläge och programmerad tillagningstid från en kokzon till en annan.

Du för över inställningarna genom att ta av kastrullen, grytan eller pannan från den kokzon som är på och ställa den på en annan kokzon.



**Anvisning:** Mer information om placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex Zone"

### Slå på

1. Flytta kastrullen, grytan eller pannan från den aktiva kokzonen till en annan.  
Kastrullen, grytan eller pannan blir registrerad. Du får strax upp förfrågan på displayen om du vill föra över de tidigare inställningarna till den nya kokzonen.
2. Bekräfta överföringen av inställningarna.

Inställningarna blir överförda till den nya kokzonen. Den ursprungliga kokzonen slår av.

### Anvisningar

- Flytta kastrullen, grytan eller pannan till en kokzon som inte är på, som du inte förinställt eller använt tidigare.
- Inställningarna för Move- och steksensorfunktionerna går inte att överföra så till en annan kokzon.
- Flyttar du flera kastruller, grytor eller pannor, så är funktionen bara på för den du flyttat senast.
- Ställ tillbaka kastrullen, grytan eller pannan på senaste kokzonen under avläsningen för överföring av inställningarna, så kan du fortsätta matlagningen med föregående inställningar. Du behöver inte bekräfta.

## Matlagningsguider

Matlagningsguiderna ger dig smidig matlagning och suveräna slutresultat. De rekommenderade temperaturlägena är anpassade till tillagningsätten.

De ger tillagning utan överkokning och perfekt kokning och stekning.

Givarna mäter temperaturen på kastrullen, grytan eller pannan under tillagningen. Kokeffekten går alltså att styra för att hålla rätt temperatur.

Är rätt temperatur uppnådd kan du lägga i maten. Enheten håller temperaturen konstant utan att du behöver ändra temperaturläge.

Kokzonerna som har funktionen är märkta med steksensorsymbol.

Kokfunktionerna fungerar på alla kokzoner, bara du har en trådlös temperaturgivare.

I det här kapitlet går vi igenom:





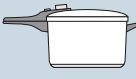



- Matlagningsguider
- Lämpliga kastruller, grytor och pannor
- Givare och extratillbehör
- Funktioner och effektlägen
- Rekommenderade maträtter
- Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren

### Funktionssätt matlagningsguide

Matlagningsguiderna kan välja rätt tillagningsätt till alla maträtter.

Tabellen visar de olika funktionsinställningar som finns i matlagningsguiderna:

| Matlagningsguider                                                                         | Temperaturlägen | Kastruller, grytor och pannor | Finns för     | Slå på |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------|---------------|--------|
| <b>Steksensor</b>                                                                         |                 |                               |               |        |
| Bräsera/steka med lite olja                                                               | 1, 2, 3, 4, 5   |                               | Alla kokzoner |        |
| <b>Kokfunktioner</b>                                                                      |                 |                               |               |        |
| Värma på/varmhålla                                                                        | 1/70°C          |                               | Alla kokzoner |        |
| *Förvärm med lock och fritera utan lock.                                                  |                 |                               |               |        |
| Saknar hällen trådlös temperaturgivare så kan du köpa till den i butik eller hos service. |                 |                               |               |        |

| Matlagningssguider                | Temperaturlägen | Kastruller, grytor och pannor                                                      | Finns för     | Slå på                                                                              |
|-----------------------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Sjuda                             | 2/90°C          |  | Alla kokzoner |  |
| Kokning                           | 3/100°C         |  | Alla kokzoner |  |
| Tryckkokning                      | 4/120°C         |  | Alla kokzoner |  |
| Fritera med mycket olja i grytan* | 5/170°C         |  | Alla kokzoner |  |

\*Fövärm med lock och friterar utan lock.  
Saknar hällen trådlös temperaturgivare så kan du köpa till den i butik eller hos service.

## Lämpliga kastruller, grytor och pannor

Välj den kokzon som matchar botten-Ø bäst och sätt kastrullen, grytan eller pannan mitt på.

Kokfunktionerna är inte avsedda för stekning i stekpanna som du kan göra med steksensor.

Det finns pannor som är optimalt gjorda för steksensor. De går att köpa till i butik eller hos service. Ange alltid resp. referensnummer:

- HZ390210 Panna med Ø 15 cm.
- HZ390220 Panna med Ø 19 cm.
- HZ390230 Panna med Ø 21 cm.
- HZ390250 Panna med Ø 28 cm.

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

### Anvisningar

- Steksensorn är specialinställd för panntypen och -storleken.
- Andra pann typer kan bli överhettade och temperaturen kan ställa in sig under eller över valt temperaturläge. Prova först lägsta temperaturläget och ändra, om det behövs.

Kokfunktionerna fungerar för alla kastruller och grytor som är gjorda för induktionshäll. Information om kastruller, grytor och pannor för induktionshäll hittar du i kap. → "Tillagning med induktion"

Tabellen till matlagningssguiderna visar vilken kastrull, gryta som passar för resp. funktion.

## Sensorer och extratillbehör

Givarna mäter temperaturen på kastrullen, grytan eller pannan under tillagningen. Det ger noggrannare effektstyrning så du får rätt temperatur.

Hällen har 2 olika temperatursystem:

- Steksensor: temperaturgivare under hällen. De kontrollerar temperaturen på pannbotten.
- Kokfunktioner: en trådlös temperaturgivare överför kastrullens, grytans temperatur till kontrollerna. Du fäster den på kastrullen, grytan.

Kokfunktionerna kräver trådlös temperaturgivare.

Saknar hällen trådlös temperaturgivare, så kan du köpa till i butik eller hos service om du anger ref.nr HZ39050.

Information om den trådlösa temperaturgivaren hittar du i avsnitt → "Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren"

## Funktioner och effektlägen

### Steksensor

Steksensorn gör att du kan steka mat med lite olja i pannan.

### Fördelar

- Kokzonen värmer bara på när det behövs. Det sparar effekt. Oljan och fett blir inte överhettade.
- Enheten ger signal när den tomma pannan uppnått optimal temperatur för att ha i olja och mat.

### Anvisningar



- Lägg inte lock på pannan, då fungerar inte styrningen. Men du kan använda stekstänkskydd för att slippa fettstänk.
- Använd olja eller fett lämpliga för stekning. Använder du smör, margarin, kallpressad olivolja eller ister, ställ in temperaturläge 1 eller 2.
- Hetta aldrig upp stekpanna med eller utan mat utan uppsikt.
- Har kokzonen högre temperatur än kastrullen, grytan eller omvänt, så kommer temperaturgivaren inte fungera som den ska.
- Använd alltid kokfunktionen vid fritering med mycket olja i gryta. Friterar med mycket olja i grytan, effektläge 5.

## Temperurlägen

| Temperurläge  | Passar för                                                                                                             |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 mycket låg  | Tillagning och reducering av sås, svettning av grönsaker och stekning av mat med jungfruolivolja, smör eller margarin. |
| 2 låg         | Steka mat med jungfruolivolja, smör eller margarin, t.ex. omeletter.                                                   |
| 3 medel - låg | Steka fisk och grovfördelad mat, t.ex. köttbullar och korv.                                                            |
| 4 medium hög  | Steka biffar, medium eller genomstekta, djupfryst, panerad och finfördelad mat, t.ex. schnitzel, ragu och grönsaker.   |
| 5 hög         | Steka mat på hög temperatur, t.ex. biffar, blodiga, rårakor och stekt potatis.                                         |

### Gör så här

Välj lämpligt temperurläge i tabellen. Ställ den tomma stekpannan på kokzonen.

- Välj kokzon. Välj steksensorn i tillagningslägesmenyn.
- Välj det temperurläge du vill ha. Funktionen är på. Temperatursymbolen  blinkar tills stektemperaturen är uppnådd. Enheten ger signal när stektemperaturen är uppnådd. Temperatursymbolen  slutar blinka och börjar lysa.
- När stektemperaturen är uppnådd, håll olja i stekpannan och lägg sedan i maten.

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

### Slå av steksensorn

Välj kokzon och sätt effektläget till 0 på inställningsdelen. Kokzonen slår av och du får upp restvärmeindikeringen på displayen.

### Kokfunktioner

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

## Temperaturintervall och -lägen

| Kokfunktioner                    | Temperurläge | Temperaturintervall | Passar för               |
|----------------------------------|--------------|---------------------|--------------------------|
| Värma på, varmhålla              | 1/70°C       | 60 - 70°C           | t.ex. soppor, punsch     |
| Sjuda                            | 2/90°C       | 80 - 90°C           | t.ex. ris, mjölk         |
| Kokning                          | 3/100°C      | 90 - 100°C          | t.ex. pasta, grönsaker   |
| Tryckkokning                     | 4/120°C      | 110 - 120°C         | t.ex. kycklinggryta.     |
| Fritera med mycket olja i grytan | 5/170°C      | 170 - 180°C         | t.ex. donuts, köttbullar |

### Tips på tillagning med kokfunktioner

- Funktion värma på/varmhålla: djupfryst portionsmat, t.ex. spenat. Lägg frysmaten i kastrullen. Tillsätt så mycket vatten som tillverkaren anger. Lägg på lock och välj 1/70 °C-läget. Rör om då och då.
- Funktion sjuda: reducera mat, t.ex. såser. Koka upp maten med rekommenderad temperatur. Låt tjockna på 2/90°C-läget efter reduktionen. Varmhåll maten så länge som behövs på det här läget när enheten gett signal.
- Funktion koka: koka upp vattnet med locket på. Det kokar inte över. Välj temperurläge 3/100°C.
- Funktion tryckkokning: följ tillverkarens rekommendationer. Fortsätt tillagningen rekommenderad tid när enheten gett signal. Välj temperurläge 4/120°C.

Funktionerna fungerar på alla kokzoner.

### Fördelar

- Kokzonen värmer bara när det behövs för att hålla temperaturen. Det spar effekt och överhettar inte oljan. Temperaturen blir kontrollerad kontinuerligt. Det förhindrar att maten kokar över. Dessutom slipper du ändra temperurläge.
- Kokfunktionerna indikerar när vattnet eller oljan nått optimal temperatur, så att du kan lägga i maten (se vilken mat som avviker i tabellen och som du ska lägga i precis i början).

### Anvisningar

- Innehållet i kastrullen, grytan måste nå rätt höjd så att temperaturgivarens silikonlapp blir täckt.
- Använd steksensor om du ska steka med lite olja.
- Ställ kastrullen, grytan så att temperaturgivaren inte pekar mot andra kastruller och grytor.
- Du får inte ta bort temperaturgivaren från kastrullen, grytan vid tillagning. Är tillagningen klar går det att välja funktionerna för en annan kokzon.
- Ta bort temperaturgivaren när maten är klar. Var försiktig, temperaturgivaren kan vara väldigt het.

- Funktion fritera med mycket olja i grytan: hetta upp oljan med locket på. Ta av locket när enheten ger signal och lägg i maten. Välj temperurläge 5/170°C.

### Anvisningar

- Koka alltid med locket på. Undantag: Fritera med mycket olja i grytan, temperurläge 5/170°C.
- Ger enheten inte signal, kontrollera att locket är på.
- Hetta aldrig upp olja utan uppsikt. Använd olja eller fett lämpliga för fritering. Blanda inte olika fritryfetter, t.ex. olja och ister. Heta fettblandningar kan skumma upp.
- Är du inte nöjd med slutresultatet, t.ex. potatiskok, ta mer vatten nästa gång men använd fortfarande rekommenderat temperurläge.



## Ställa in kokpunkten


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

- Välja Grundinställning, se kap. → "Grundinställningar"
- Grundinställningen är 200 - 400 m. Ligger din bostad på 200 till 400 möh. behöver du inte ställa in kokpunkten, annars väljer du den inställning som motsvarar höjden över havet där du bor.

**Anvisning:** Temperaturläge 3/100°C är tillräckligt för effektiv kokning och gör även så att vattnet inte skvätter så mycket. Ändra kokpunktsinställningen om du inte är nöjd med slutresultatet.

## Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna.

Du måste koppla upp den trådlösa temperaturgivaren mot kontrollerna innan du använder kokfunktionerna första gången.


1. Öppna dockningsmenyn
2. Öppna Grundinställningarna och välj menyalternativet Koksensorn.
3. Välj alternativet Lägg till ny koksensorn. Tryck på  på den trådlösa temperaturgivaren inom 30 sekunder. Du får upp uppkopplingsstatus mellan temperaturgivaren och kontrollerna på displayen efter några sekunder.

Kokfunktionerna blir tillgängliga när temperaturgivaren har felfri uppkoppling mot kontrollerna.




## Anvisningar

- Feluppkoppling pga. temperaturgivarfel kan uppstå av följande skäl:
  - Bluetooth-kommunikationsfel.
  - Du har inte tryckt på symbolen på temperaturgivaren inom 30 sekunder efter kokzonsvalet.
  - Batteriet i temperaturgivaren är slut. Återställ temperaturgivaren och gör om uppkopplingen.
- Gör om uppkopplingen vid feluppkoppling pga. överföringsfel. Får du feluppkoppling igen, kontakta service.

## Återställa den trådlösa temperaturgivaren

1. Tryck på  i ca 8-10 sekunder. Temperaturgivarens LED-indikering tänds 3 ggr under tiden. Återställningen börjar när LED tänds 3:e ggn. Då släpper du upp fingret från symbolen. Den trådlösa temperaturgivaren är återställd när LED slöcknar.
2. Gör om uppkopplingen från punkt 2.

## Gör såhär

1. Fästa temperaturgivaren på kastrullen, grytan, se kap. → "Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren"
2. Ställ en gryta med tillräckligt med vätska på den kokzon du vill ha och lägg på locket.
3. Välj kokzonen med kastrullen, grytan som har temperaturgivaren. Välj kokfunktion för tillagningsläget i kokzonens tillagningsmeny.
4. Tryck på  på den trådlösa temperaturgivaren.
5. Välj lämpligt temperaturläge i tabellen. Funktionen är på. Temperatursymbolen  blinkar tills vattnet eller oljan uppnått rätt temperatur för att lägga i maten. Enheten ger signal vid uppnådd temperatur. Temperatursymbolen  slutar blinka och börjar lysa.
6. Ta av locket när enheten ger signal och lägg i maten. Låt locket vara på under tillagningen. **Anvisning:** Funktionen Friterar med mycket olja i grytan kräver att locket är av.

## Slå av kokfunktionen

Välj kokzon och sätt effektläget till 0 på inställningsdelen. Kokzonen slår av och du får upp restvärmeindikeringen på displayen.

## Rekommenderade maträtter

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

| Kött                                   | Matlagningsguider | Temperaturläge | Total tillagningstid från signal (min.) |
|----------------------------------------|-------------------|----------------|-----------------------------------------|
| <b>Funktion Steka med lite olja</b>    |                   |                |                                         |
| Schnitzel*                             | Steksensor        | 4              | 6 - 10                                  |
| Schnitzel, panerad*                    | Steksensor        | 4              | 6 - 10                                  |
| Filé**                                 | Steksensor        | 4              | 6 - 10                                  |
| Kotletter*                             | Steksensor        | 3              | 10 - 15                                 |
| Cordon bleu*                           | Steksensor        | 4              | 10 - 15                                 |
| Wienerschnitzel*                       | Steksensor        | 4              | 10 - 15                                 |
| Biff, blodig**                         | Steksensor        | 5              | 6 - 8                                   |
| Biff, medium**                         | Steksensor        | 5              | 8 - 12                                  |
| Biff, genomstekt*                      | Steksensor        | 4              | 8 - 12                                  |
| Fågelbröst*                            | Steksensor        | 3              | 10 - 20                                 |
| Leverkorv                              | Steksensor        | 2              | 6 - 9                                   |
| Strimlat kött***                       | Steksensor        | 4              | 7 - 12                                  |
| Gyros***                               | Steksensor        | 4              | 7 - 12                                  |
| Fläsk*                                 | Steksensor        | 2              | 5 - 8                                   |
| Köttfärs***                            | Steksensor        | 4              | 6 - 10                                  |
| Hamburgare*                            | Steksensor        | 3              | 6 - 15                                  |
| Pannbiffar*                            | Steksensor        | 3              | 6 - 15                                  |
| Fyllda biffar*                         | Steksensor        | 3              | 10 - 20                                 |
| Kokt korv*                             | Steksensor        | 3              | 8 - 20                                  |
| Rå korv*                               | Steksensor        | 3              | 8 - 20                                  |
| <b>Funktion Sjuda</b>                  |                   |                |                                         |
| Grillkorv****                          | Kokfunktioner     | 2/90°C         | 10 - 20                                 |
| <b>Funktion Koka</b>                   |                   |                |                                         |
| Kroppkakor****                         | Kokfunktioner     | 3/100°C        | 20 - 30                                 |
| Kokt höna****                          | Kokfunktioner     | 3/100°C        | 60 - 90                                 |
| Tafelspitz****                         | Kokfunktioner     | 3/100°C        | 60 - 90                                 |
| <b>Funktion Tryckkokning</b>           |                   |                |                                         |
| Höna*****                              | Kokfunktioner     | 4/120°C        | 15 - 25                                 |
| Nöt*****                               | Kokfunktioner     | 4/120°C        | 15 - 25                                 |
| <b>Funktion Friter med mycket olja</b> |                   |                |                                         |
| Kycklingdelar*****                     | Kokfunktioner     | 5/170 °C       | 10 - 15                                 |
| Köttbullar*****                        | Kokfunktioner     | 5/170°C        | 10 - 15                                 |

\* Vänd flera gånger.

\*\* Tillsätt olja och livsmedel i stekpannan efter ljudsignalen.

\*\*\* Rör om hela tiden.

\*\*\*\* Värm upp och tillaga med lock. Lägg i livsmedlet efter ljudsignalen.

\*\*\*\*\* Lägg i maten från början.

\*\*\*\*\* Hetta upp oljan med locket på. Stek portionsvis utan lock.

| Fisk                                                                    | Matlagningssguider | Temperaturläge | Total tillagningstid från signal (min.) |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------|-----------------------------------------|
| <b>Funktion Steka med lite olja</b>                                     |                    |                |                                         |
| Fiskfilé, opanerad*                                                     | Steksensor         | 4              | 10 - 20                                 |
| Fiskfilé, panerad*                                                      | Steksensor         | 3              | 10 - 20                                 |
| Räkor*                                                                  | Steksensor         | 4              | 4 - 8                                   |
| Krabba*                                                                 | Steksensor         | 4              | 4 - 8                                   |
| Hel fisk*                                                               | Steksensor         | 3              | 10 - 20                                 |
| <b>Funktion Sjuda</b>                                                   |                    |                |                                         |
| Ånga fisk**                                                             | Kokfunktioner      | 2/90°C         | 15 - 20                                 |
| <b>Funktion Friteras med mycket olja</b>                                |                    |                |                                         |
| Fisk doppad i frityrsmet***                                             | Kokfunktioner      | 5/170°C        | 10 - 15                                 |
| Fisk, panerad***                                                        | Kokfunktioner      | 5/170°C        | 10 - 15                                 |
| * Vänd flera gånger.                                                    |                    |                |                                         |
| ** Värm upp och tillaga med lock. Lägg i livsmedlet efter ljudsignalen. |                    |                |                                         |
| *** Hetta upp oljan med locket på. Stek portionsvis utan lock.          |                    |                |                                         |

| Äggrätter                                                                                                         | Matlagningssguider | Temperaturläge | Total tillagningstid från signal (min.) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------|-----------------------------------------|
| <b>Funktion Steka med lite olja</b>                                                                               |                    |                |                                         |
| Smörstekt ägg*                                                                                                    | Steksensor         | 2              | 2 - 6                                   |
| Oljestekt ägg**                                                                                                   | Steksensor         | 4              | 2 - 6                                   |
| Äggröra***                                                                                                        | Steksensor         | 2              | 4 - 9                                   |
| Omelett****                                                                                                       | Steksensor         | 2              | 3 - 6                                   |
| Pannkakor****                                                                                                     | Steksensor         | 5              | 1,5 - 2,5                               |
| Fattiga riddare****                                                                                               | Steksensor         | 3              | 4 - 8                                   |
| "Kaiserschmarrn" (öster. pannkaksdesert)****                                                                      | Steksensor         | 3              | 10 - 15                                 |
| <b>Funktion Koka</b>                                                                                              |                    |                |                                         |
| Koka ägg*****                                                                                                     | Kokfunktioner      | 3/100°C        | 5 - 10                                  |
| * Tillsätt smör och livsmedel i stekpannan efter ljudsignalen.                                                    |                    |                |                                         |
| ** Tillsätt olja och livsmedel i stekpannan efter ljudsignalen.                                                   |                    |                |                                         |
| *** Rör om hela tiden.                                                                                            |                    |                |                                         |
| **** Hetta upp oljan med locket på. Stek portionsvis utan lock (tabellen visar total tillagningstid per portion). |                    |                |                                         |
| ***** Lägg i maten från början.                                                                                   |                    |                |                                         |

| Grönsaker och baljväxter                                                 | Matlagningsguider | Temperaturläge | Total tillagningstid från signal (min.) |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------|-----------------------------------------|
| <b>Funktion Steka med lite olja</b>                                      |                   |                |                                         |
| Vitlök*                                                                  | Steksensor        | 2              | 2 - 10                                  |
| Lök*                                                                     | Steksensor        | 2              | 2 - 10                                  |
| Zucchini**                                                               | Steksensor        | 3              | 4 - 12                                  |
| Aubergine**                                                              | Steksensor        | 3              | 4 - 12                                  |
| Paprika*                                                                 | Steksensor        | 3              | 4 - 15                                  |
| Svamp*                                                                   | Steksensor        | 4              | 10 - 15                                 |
| Steka grön sparris**                                                     | Steksensor        | 3              | 4 - 15                                  |
| Svett grönsaker i olja*                                                  | Steksensor        | 1              | 10 - 20                                 |
| Gläsera grönsaker*                                                       | Steksensor        | 3              | 6 - 10                                  |
| <b>Funktion Koka</b>                                                     |                   |                |                                         |
| Koka broccoli***                                                         | Kokfunktioner     | 3/100°C        | 10 - 20                                 |
| Koka blomkål***                                                          | Kokfunktioner     | 3/100°C        | 10 - 20                                 |
| Koka kål***                                                              | Kokfunktioner     | 3/100°C        | 30 - 40                                 |
| Koka gröna bönor***                                                      | Kokfunktioner     | 3/100°C        | 15 - 30                                 |
| Kikärtor****                                                             | Kokfunktioner     | 3/100°C        | 60 - 90                                 |
| Ärtor***                                                                 | Kokfunktioner     | 3/100°C        | 15 - 20                                 |
| Linser****                                                               | Kokfunktioner     | 3/100°C        | 45 - 60                                 |
| <b>Funktion Tryckkokning</b>                                             |                   |                |                                         |
| Tryckkoka grönsaker****                                                  | Kokfunktioner     | 4/120°C        | 3 - 6                                   |
| Tryckkoka kikärter****                                                   | Kokfunktioner     | 4/120°C        | 25 - 35                                 |
| Tryckkoka bönor****                                                      | Kokfunktioner     | 4/120°C        | 25 - 35                                 |
| Tryckkoka linser****                                                     | Kokfunktioner     | 4/120°C        | 10 - 20                                 |
| <b>Funktion Friter med mycket olja</b>                                   |                   |                |                                         |
| Friter panerade grönsaker****                                            | Kokfunktioner     | 5/170°C        | 4 - 8                                   |
| Friter grönsaker doppade i frityrsmet*****                               | Kokfunktioner     | 5/170°C        | 4 - 8                                   |
| Friter panerad svamp****                                                 | Kokfunktioner     | 5/170°C        | 4 - 8                                   |
| Friter svamp doppad i frityrsmet*****                                    | Kokfunktioner     | 5/170°C        | 4 - 8                                   |
| * Rör om hela tiden.                                                     |                   |                |                                         |
| ** Vänd flera gånger.                                                    |                   |                |                                         |
| *** Värm upp och tillaga med lock. Lägg i livsmedlet efter ljudsignalen. |                   |                |                                         |
| **** Lägg i maten från början.                                           |                   |                |                                         |
| ***** Hetta upp oljan med locket på. Stek portionsvis utan lock.         |                   |                |                                         |

| Potatis                                                                   | Matlagningssguider | Temperaturläge | Total tillagningstid från signal (min.) |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------|-----------------------------------------|
| <b>Funktion Steka med lite olja</b>                                       |                    |                |                                         |
| Stekt potatis på skalpotatis                                              | Steksensor         | 5              | 6 - 12                                  |
| Råstekt potatis*                                                          | Steksensor         | 4              | 15 - 25                                 |
| Rårakor**                                                                 | Steksensor         | 5              | 2,5 - 3,5                               |
| Schweizisk rösti***                                                       | Steksensor         | 1              | 50 - 55                                 |
| Glaserad potatis*                                                         | Steksensor         | 3              | 15 - 20                                 |
| <b>Funktion Sjuda</b>                                                     |                    |                |                                         |
| Potatisklimp****                                                          | Kokfunktioner      | 2/90°C         | 30 - 40                                 |
| <b>Funktion Koka</b>                                                      |                    |                |                                         |
| Koka potatis*****                                                         | Kokfunktioner      | 3/100°C        | 30 - 45                                 |
| <b>Funktion Tryckkokning</b>                                              |                    |                |                                         |
| Tryckkoka potatis*****                                                    | Kokfunktioner      | 4/120°C        | 10 - 20                                 |
| * Rör om hela tiden.                                                      |                    |                |                                         |
| ** Total tillagningstid per portion. Stek i följd.                        |                    |                |                                         |
| *** Tillsätt smör och livsmedel i stekpannan efter ljudsignalen.          |                    |                |                                         |
| **** Värm upp och tillaga med lock. Lägg i livsmedlet efter ljudsignalen. |                    |                |                                         |
| ***** Lägg i maten från början.                                           |                    |                |                                         |

| Pasta och gryn                                                        | Matlagningssguider | Temperaturläge | Total tillagningstid från signal (min.) |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------|-----------------------------------------|
| <b>Funktion Sjuda</b>                                                 |                    |                |                                         |
| Ris*                                                                  | Kokfunktioner      | 2/90°C         | 25 - 35                                 |
| Polenta**                                                             | Kokfunktioner      | 2/90°C         | 3 - 8                                   |
| Mannagrynsgröt**                                                      | Kokfunktioner      | 2/90°C         | 5 - 10                                  |
| <b>Funktion Koka</b>                                                  |                    |                |                                         |
| Pasta**                                                               | Kokfunktioner      | 3/100°C        | 7 - 10                                  |
| Fylld pasta**                                                         | Kokfunktioner      | 3/100°C        | 6 - 15                                  |
| <b>Funktion Tryckkokning</b>                                          |                    |                |                                         |
| Tryckkoka ris***                                                      | Kokfunktioner      | 4/120°C        | 6 - 8                                   |
| * Värm upp och tillaga med lock. Lägg i livsmedlet efter upphettning. |                    |                |                                         |
| ** Rör om hela tiden.                                                 |                    |                |                                         |
| *** Lägg i maten från början.                                         |                    |                |                                         |

| Soppor                       | Matlagningssguider | Temperaturläge | Total tillagningstid från signal (min.) |
|------------------------------|--------------------|----------------|-----------------------------------------|
| <b>Funktion Sjuda</b>        |                    |                |                                         |
| Redda soppor*                | Kokfunktioner      | 2/90°C         | 10 - 15                                 |
| <b>Funktion Koka</b>         |                    |                |                                         |
| Buljong**                    | Kokfunktioner      | 3/100°C        | 60 - 90                                 |
| Snabbsoppor*                 | Kokfunktioner      | 3/100°C        | 5 - 10                                  |
| <b>Funktion Tryckkokning</b> |                    |                |                                         |
| Tryckkoka buljong**          | Kokfunktioner      | 4/120°C        | 20 - 30                                 |
| * Rör om hela tiden.         |                    |                |                                         |
| ** Lägg i maten från början. |                    |                |                                         |

| Såser                               | Matlagningsguider | Temperaturläge | Total tillagningstid från signal (min.) |
|-------------------------------------|-------------------|----------------|-----------------------------------------|
| <b>Funktion Steka med lite olja</b> |                   |                |                                         |
| Tomatsås med grönsaker*             | Steksensor        | 1              | 25 - 35                                 |
| Béchamelsås*                        | Steksensor        | 1              | 10 - 20                                 |
| Ostsås*                             | Steksensor        | 1              | 10 - 20                                 |
| Reducera sås*                       | Steksensor        | 1              | 25 - 35                                 |
| Söta såser*                         | Steksensor        | 1              | 15 - 25                                 |
| * Rör om hela tiden                 |                   |                |                                         |

| Desserter                                                      | Matlagningsguider | Temperaturläge | Total tillagningstid från signal (min.) |
|----------------------------------------------------------------|-------------------|----------------|-----------------------------------------|
| <b>Funktion Sjuda</b>                                          |                   |                |                                         |
| Risgrynsgröt*                                                  | Kokfunktioner     | 2/90°C         | 40 - 50                                 |
| Havregrynsgröt*                                                | Kokfunktioner     | 2/90°C         | 10 - 15                                 |
| Kompott**                                                      | Kokfunktioner     | 3/100°C        | 15 - 25                                 |
| Chokladpudding*                                                | Kokfunktioner     | 2/90°C         | 3 - 5                                   |
| <b>Funktion Friter med mycket olja</b>                         |                   |                |                                         |
| Friter munkar***                                               | Kokfunktioner     | 5/170°C        | 5 - 10                                  |
| Friter donuts***                                               | Kokfunktioner     | 5/170°C        | 5 - 10                                  |
| Friter buñuelos***                                             | Kokfunktioner     | 5/170°C        | 5 - 10                                  |
| * Rör om hela tiden.                                           |                   |                |                                         |
| ** Lägg i maten från början.                                   |                   |                |                                         |
| *** Hetta upp oljan med locket på. Stek portionsvis utan lock. |                   |                |                                         |

| Frysvaror                                                       | Matlagningsguider | Temperaturläge | Total tillagningstid från signal (min.) |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------|----------------|-----------------------------------------|
| <b>Funktion Steka med lite olja</b>                             |                   |                |                                         |
| Schnitzel*                                                      | Steksensor        | 4              | 15 - 20                                 |
| Cordon bleu*                                                    | Steksensor        | 4              | 10 - 30                                 |
| Fågelbröst*                                                     | Steksensor        | 4              | 10 - 30                                 |
| Chicken nuggets*                                                | Steksensor        | 4              | 10 - 15                                 |
| Gyros**                                                         | Steksensor        | 3              | 10 - 15                                 |
| Kebab**                                                         | Steksensor        | 3              | 10 - 15                                 |
| Fiskfilé, opanerad*                                             | Steksensor        | 3              | 10 - 20                                 |
| Fiskfilé, panerad*                                              | Steksensor        | 3              | 10 - 20                                 |
| Fiskpinnar*                                                     | Steksensor        | 4              | 8 - 12                                  |
| Steka pommes frites**                                           | Steksensor        | 5              | 4 - 6                                   |
| Middagsrätter**                                                 | Steksensor        | 3              | 6 - 10                                  |
| Vårrullar*                                                      | Steksensor        | 4              | 10 - 30                                 |
| Camembert*                                                      | Steksensor        | 3              | 10 - 15                                 |
| <b>Funktion Värma på/varmhålla</b>                              |                   |                |                                         |
| Gräddstuvade grönsaker**                                        | Kokfunktioner     | 1/70°C         | 15 - 20                                 |
| * Vänd flera gånger.                                            |                   |                |                                         |
| ** Rör om hela tiden.                                           |                   |                |                                         |
| *** Lägg i livsmedlet efter ljudsignalen.                       |                   |                |                                         |
| **** Hetta upp oljan med locket på. Stek portionsvis utan lock. |                   |                |                                         |

| Frysvaror                                                                                                                                                     | Matlagningssguider | Temperaturläge | Total tillagningstid från signal (min.) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------|-----------------------------------------|
| <b>Funktion Koka</b>                                                                                                                                          |                    |                |                                         |
| Gröna bönor***                                                                                                                                                | Kokfunktioner      | 3/100°C        | 15 - 30                                 |
| <b>Funktion Friter med mycket olja</b>                                                                                                                        |                    |                |                                         |
| Friter pommes frites****                                                                                                                                      | Kokfunktioner      | 5/170°C        | 4 - 8                                   |
| * Vänd flera gånger.<br>** Rör om hela tiden.<br>*** Lägg i livsmedlet efter ljudsignalen.<br>**** Hetta upp oljan med locket på. Stek portionsvis utan lock. |                    |                |                                         |

| Fler                                                                                                                                                                                                                         | Matlagningssguider | Temperaturläge | Total tillagningstid från signal (min.) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------|-----------------------------------------|
| <b>Funktion Steka med lite olja</b>                                                                                                                                                                                          |                    |                |                                         |
| Steka camembert*                                                                                                                                                                                                             | Steksensor         | 3              | 7 - 10                                  |
| Krutonger**                                                                                                                                                                                                                  | Steksensor         | 3              | 6 - 10                                  |
| Torr färdigmat***                                                                                                                                                                                                            | Steksensor         | 1              | 5 - 10                                  |
| Rosta mandlar****                                                                                                                                                                                                            | Steksensor         | 4              | 3 - 15                                  |
| Rosta nötter****                                                                                                                                                                                                             | Steksensor         | 4              | 3 - 15                                  |
| Rosta pinjenötter****                                                                                                                                                                                                        | Steksensor         | 4              | 3 - 15                                  |
| <b>Funktion Värma på/varmhålla</b>                                                                                                                                                                                           |                    |                |                                         |
| Värma på gulaschsoppa*****                                                                                                                                                                                                   | Kokfunktioner      | 1/70°C         | 10 - 20                                 |
| Värma på glögg*****                                                                                                                                                                                                          | Kokfunktioner      | 1/70°C         | -                                       |
| <b>Funktion Sjuda</b>                                                                                                                                                                                                        |                    |                |                                         |
| Värma på mjölk*****                                                                                                                                                                                                          | Kokfunktioner      | 2/90°C         | 3 - 10                                  |
| * Vänd flera gånger.<br>** Rör om hela tiden.<br>*** Häll i vattnet efter ljudsignalen. Lägg i livsmedlet när vattnet kokar.<br>**** Tillsätt livsmedlet i stekpannan efter ljudsignalen.<br>***** Lägg i maten från början. |                    |                |                                         |

## Maträtter

Du kan laga många olika maträtter med funktionen. Enheten väljer optimala inställningar åt dig.

### Välja och ställa in program

1. Välj den kokzon du vill ha.
  2. Välj tillagningsfunktionen Maträttsguide på kokzonens inställningsdel.
  3. Välj den programgrupp du vill ha.
  4. Välj den mat du vill ha.
- Du blir guddad igenom inställningarna och får anvisningar för den mat du valt.

### Avbryta program

Välj effektläge 0 eller ändra tillagningsfunktion, så avbryter du programmet.

## Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren

I det här avsnittet går vi igenom:

- Sätta fast silikonlappen
- Använda den trådlösa temperaturgivaren
- Rengöring
- Byta batteri

Temperaturgivare och silikonlapp går att köpa till i butik eller hos service. Ange alltid resp. referensnummer.

|          |                                               |
|----------|-----------------------------------------------|
| 00577921 | 5-pack med silikonlappar                      |
| HZ39050  | Temperaturgivare och 5-pack med silikonlappar |

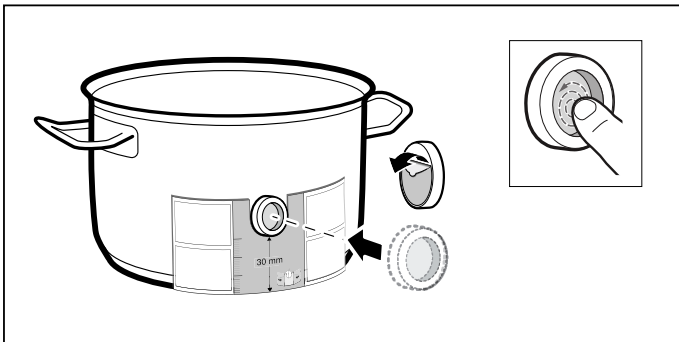
### Sätta fast silikonlappen

Silikonlappen håller temperaturgivaren på kastrullen, grytan.

Har du inte använt kokfunktionen på kastrullen, grytan tidigare, så måste du först sätta på en silikonlapp.

Gör såhär:

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



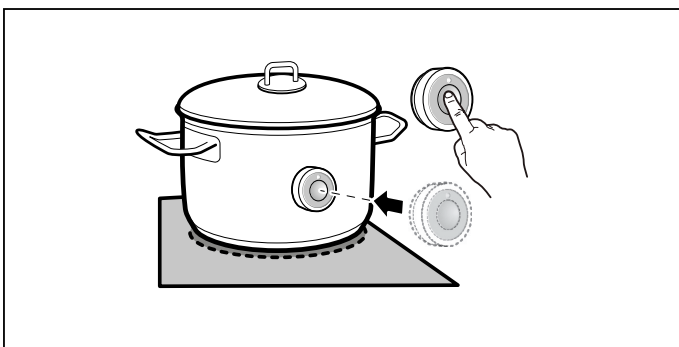
3. Tryck fast silikonlappen, även invändigt. Limmet behöver 1 timme för att härda ordentligt. Använd eller rengör inte kastrullen, grytan under den tiden.

### Anvisningar

- Låt inte kastrullen, grytan med silikonlappen ligga för länge i diskvattnet.
- Lossar silikonlappen, så måste du sätta på en ny.

### Använda den trådlösa temperaturgivaren

Sätt temperaturgivaren så att den sitter perfekt på silikonlappen.



### Anvisningar

- Se till så att silikonlappen är helt torr innan du sätter på temperaturgivaren.
- Ställ kastrullen, grytan så att temperaturgivaren pekar ut från hällen.
- Temperaturgivaren får inte peka mot någon annan varm kastrull, gryta. Risk för överhettning!
- Ta bort temperaturgivaren från grytan när maten är klar. Förvara den rent, säkert och inte nära värmekällor.
- Du kan ha upp till 3 temperaturgivare samtidigt.

### Rengöring

Maskindiska inte den trådlösa temperaturgivaren.

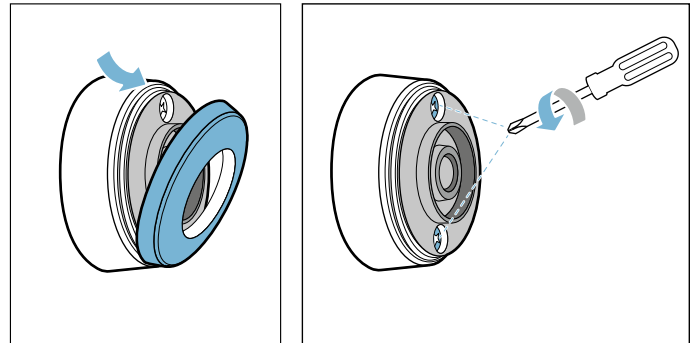
Information om rengöring av temperaturgivaren hittar du i kap. → "Rengöring"

### Byta batteri

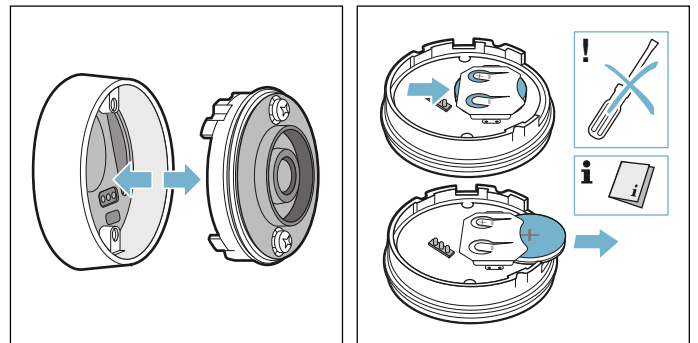
Trycker du på symbolen på den trådlösa temperaturgivaren utan att LED tänds, så är batteriet slut.

Byta batteri:

1. Ta bort silikonlocket på höljets underdel. Skruva loss skruvarna med mejsel.

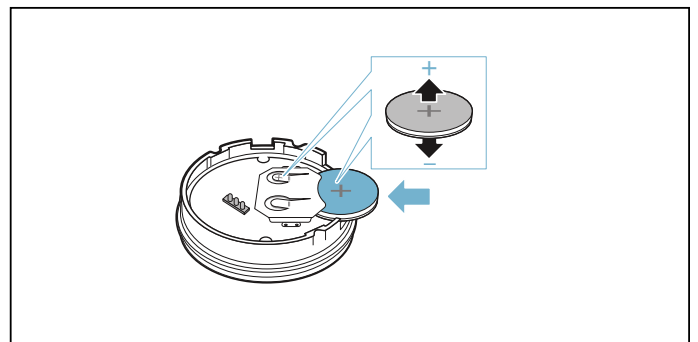


2. Dra av höljets överdel. Ta ur det gamla batteriet. Sätt i det nya batteriet. Se till så att polerna hamnar rätt.



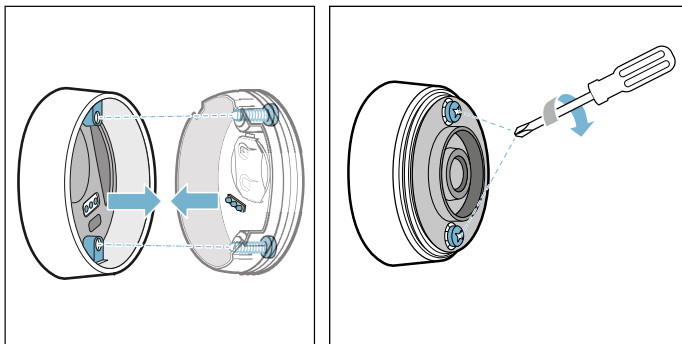
### Obs!

Använd inga metallföremål för att få bort batteriet. Rör inte kontaktarna.

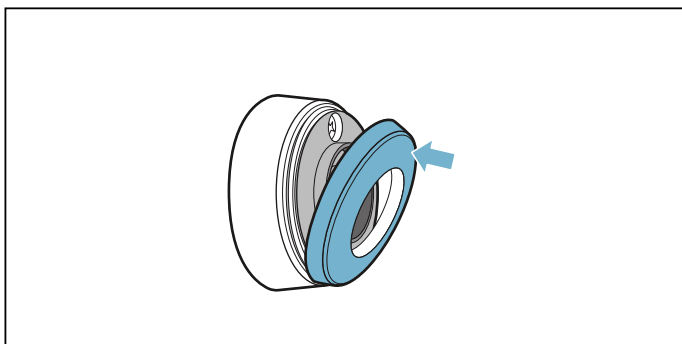




3. Sätt ihop höljets över- och underdel igen. Se till så att kontaktstiften hamnar åt rätt håll.



4. Sätt på silikonlocket på höljets underdel igen.



**Anvisning:** Använd bara kvalitetsbatterier av CR2032-typ. De håller längre.

### CE-överensstämelseintyg

BSH Hausgeräte GmbH intygar att funktionen trådlös temperaturgivare uppfyller grundkraven samt övriga gällande bestämmelser i direktiv 1999/5/EG.

Fullständigt R&TTE-överensstämelseintyg hittar du på Internet på [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) på enhetens produktsida bland Övrig dokumentation.

Loggan och varumärket Bluetooth® är registrerade varumärken som tillhör Bluetooth SIG, Inc. BSH Hausgeräte GmbH:s användning av varumärkena är licensierad. Alla andra varumärken och varunamn tillhör resp. företag.


## Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.



### Slå på och av barnspärren

Alla kokzoner ska vara av.

#### Slå på

1. Öppna dockningsmenyn
  2. Tryck på .
- Barnspärren är på. Hällen är spärrad.

#### Slå av

1. Slå på hällen med huvudbrytaren .
2. Tryck 4 sekunder på  på displayen. Barnspärren är av. Spärren slår av.

### Automatisk barnsäkerhetsspärr

Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.

#### Slå på och av

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

## Torkskydd

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

#### Slå på

1. Öppna dockningsmenyn
2. Tryck på .

Torkskyddet är på. Kontrollerna är nu spärrade i 30 sekunder. Nu kan du torka av knappytan utan att inställningarna blir ändrade.

#### Slå av

Knapplåset slår av automatiskt efter 30 sekunder. Vill du slå av torkskyddet tidigare, tryck 4 sekunder någonstans på displayen.

#### Anvisningar

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

## Automatisk säkerhetsavstängning

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

Kokzonen slår då av uppvärmningen. Du får upp en anvisning på displayen.


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

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

## Grundinställningar

Enheten har olika förinställningar. Du kan anpassa förinställningarna som du vill ha dem.

### Öppna Grundinställningarna

Öppna Grundinställningarna med  på dockningmenyn. Alla kokzoner ska vara av.

### Navigera i Grundinställningarna

Dra fingret upp- eller nedåt i översikten, så bläddrar du igenom inställningarna. Trycker du på inställningen, så får du upp fler alternativ i undermenyn.

Tryck på pilen uppe till vänster i undermenyn, så kommer du tillbaka till översikten.

### Gå ur grundinställningarna

Tryck på pilen uppe till vänster i översikten, så går du ur grundinställningarna.

### Spara eller slänga ändringarna

Enheten frågar om du vill spara eller slänga de senaste ändringarna när du går ur grundinställningarna. Ändringarna blir aktiva om du sparar. Ändringarna blir återställda om du slänger.

| Inställning            | Beskrivning och tillval                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Språk                  | Du kan byta språk på enheten.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Ljudsignaler           | Du kan välja vilka ljudsignaler enheten ska ha. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Alla signaler av – enheten ger inga ljudsignaler.</li> <li>■ Alla signaler på* – enheten ger alla ljudsignaler.</li> <li>■ Bara felsignaler på – enheten ger bara ljudsignal vid felindikeringar.</li> </ul> |
| Signaltid              | Du kan ändra ljudsignalernas signaltid.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Knappton               | Du kan välja om enheten ska ge signal när du trycker på fält och symboler på pekdisplayen.                                                                                                                                                                                                            |
| Displayljusstyrka      | Ändrar ljusstyrkan på displayen.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| variInduktion          | Du kan välja om hällens Flex-delar ska vara ihop eller delade vid start.                                                                                                                                                                                                                              |
| powerMove-lägen        | Du kan fritt ändra de förinställda lägena på Move-funktionen.                                                                                                                                                                                                                                         |
| Barnspärr              | Barnspärren låser hällen så att barn inte kommer åt den av misstag. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Manuell* – du måste alltid slå på och av barnspärren manuellt.</li> <li>■ Automatisk – slår automatiskt på barnspärren när du slår av hällen.</li> </ul>                                 |
| Logga                  | Du kan ställa in om loggan ska komma upp vid start.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| reStart                | Du kan ställa in hur länge enheten kommer ihåg senast använda inställningar efter avstängning.                                                                                                                                                                                                        |
| Max. effektförbrukning | Du kan begränsa hällens totaleffekt, så att den passar din lokala elanslutning. Kontakta din återförsäljare för anpassningen.                                                                                                                                                                         |
| Effektförbrukning      | Du kan välja om enheten ska visa effektförbrukningen när du slår av.                                                                                                                                                                                                                                  |
| Koksensorn             | Du kan lägga till en ny koksensorn.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Kokfunktion            | Du kan lägga in hemmets höjd över havet, så att koksensorn fungerar noggrannare.                                                                                                                                                                                                                      |
| Kastrulltest           | Du kan kontrollera om kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll.                                                                                                                                                                                                                   |
| Enhetsinfo             | Du kan få upp information om din enhet                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Fabriksinställningar   | Du kan återställa alla inställningar till inställningarna vid utleverans.                                                                                                                                                                                                                             |

\*Förinställning vid utleverans

## Effektförbrukningsdisplay

Funktionen visar den totala effektförbrukningen vid senaste matlagningen på hällen.

Du får upp förbrukningen i kWh i 10 sekunder när du slår av.

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

## Kastrulltest

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

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

1. Sätt den kalla kastrullen, grytan eller pannan med ca 2 dl vatten mitt på kokzonen som matchar botten bäst.
2. Gå till Grundinställningarna och välj menyalternativet Kastrulltest.  
Funktionen är på.

Du får upp tillagningstyp och -tid på displayen inom 10 sekunder. Tryck på resp. kokzon på displayen, så får du veta mer om resultatet av kastrulltestet.

### Anvisningar

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

## Rengöring

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

### Häll

#### Rengöring

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

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

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

Använd aldrig:

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

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

Lämpliga glasskrapor finns hos service eller i vår onlineshop.

Specialsvampar för 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.

### Trådlös temperaturgivare

#### Temperaturgivare

Rengör temperaturgivaren med en fuktad trasa.

Maskindiska inte! Doppa den aldrig i vatten och skölj aldrig av under rinnande vatten.

Ta bort temperaturgivaren från grytan när maten är klar. Förvara den rent, säkert, t.ex. i förpackningen och inte nära värmekällor.

#### Silikonlapp

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

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

#### Temperaturgivarglas

Givarglaset måste alltid vara torrt och rent. Gör såhär:

- Ta bort smuts och fettstänk med jämna mellanrum.
- Rengör med mjuk trasa eller topz och fönsterputs.

#### Anvisningar

- Använd inga repande rengöringsmedel som skursvampar, -borstar eller -medel.
- Ta inte på givarglaset med fingrarna. Det kan smutsa ned eller repa det.

## 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

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

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

#### Möjliga ljud:

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

Uppstår vid kokning på högt effektläge. Ljudet försvinner eller tystnar när du sänker effektläget.

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

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

##### **Knasterljud:**

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

##### **Gälla pipljud:**

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

##### **Fläktljud:**

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

### Kastruller, grytor och pannor

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Du får optimalt resultat om du använder särskild 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?**

Ofta beror felet bara på småsaker. Följ anvisningarna innan du ringer service.

**Anvisningar, varningar och felindikeringar**

Du får automatiskt upp anvisningar, varningar och felindikeringar på displayen vid fel. Följ åtgärdsanvisningarna på pekdisplayen.

**Anvisning:** Vissa varningar har en felkod. Ange alltid felkoden när du kontaktar service.

**Tips**

| Problem                                                  | Åtgärd                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Det går inte slå på hällen.                              | Kontrollera om strömmen gått pga. kortslutning genom att se om andra elartiklar fungerar.<br>Se till så att enheten är ansluten som kopplingsschemat anger.<br>Kan du inte åtgärda felet, kontakta service.                  |
| Det går inte höja effektläget på kokzonen.               | Hällens totaleffekt är begränsad. Anpassa totaleffekten i Grundinställningarna under Max. effektförbrukning.<br>En mycket stor gryta kan påverka max. effektläge på samma hällhalva. Sprid ut kastruller, grytor och pannor. |
| PowerBoost-funktionen slog av och går inte slå på.       | Hällens totaleffekt är begränsad. Anpassa totaleffekten i Grundinställningarna under Max. effektförbrukning.                                                                                                                 |
| Enheten ger signal om det står föremål på pekdisplayen.  | Ta bort föremålet och kvittera displayindikeringen. Du kan ställa in hällen igen.<br>Ställ inga heta kastruller, grytor eller pannor på kontrollerna.                                                                        |
| Det gick inte känna av kastrullen, grytan eller pannan.  | Kastrullen, grytan eller pannan är kanske inte avsedd för induktionshäll.                                                                                                                                                    |
| Hällen reagerar konstigt eller går inte att kontrollera. | Slå av enheten med säkringen eller jordfelsbrytaren i proppskåpet. Vänta ett par sekunder och slå sedan på den igen.                                                                                                         |
| Du får upp E på displayen.                               | Välj kokzon och läs av felkoden.                                                                                                                                                                                             |

**Demoläge**

Får du upp **DEMO MODE** på displayen, så är demoläget på. Eheten värmer inte upp i demoläge. Gör enheten strömlös. Vänta ett par sekunder och anslut enheten igen. Slå sedan av demoläget i grundinställningarna inom 3 minuter från det du slagit på strömmen.

## 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 hällens undersida.

E-numret finns även på hällens glaskeramik. Du kan kontrollera E-nummer, 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 | -          | -                                   | -    | 1,5        | nej  |
| <b>Värma och varmhålla linsgryta</b>                                                            |                          |            |                                     |      |            |      |
| Linsgryta*<br>Starttemperatur 20°C                                                              |                          |            |                                     |      |            |      |
| Mängd: 450 g                                                                                    | Ø 16 cm-gryta            | 9          | 1:30<br>(utan omrörning)            | ja   | 1,5        | ja   |
| Mängd: 800 g                                                                                    | Ø 22 cm-gryta            | 9          | 2:30<br>(utan omrörning)            | ja   | 1,5        | ja   |
| Linsgryta på burk<br>T.ex. linsterrin med korv från Erasco.<br>Starttemperatur 20°C             |                          |            |                                     |      |            |      |
| Mängd: 500 g                                                                                    | Ø 16 cm-gryta            | 9          | ca 1:30<br>(rör om efter ca 1 min.) | ja   | 1,5        | ja   |
| Mängd: 1 kg                                                                                     | Ø 22 cm-gryta            | 9          | ca 2:30<br>(rör om efter ca 1 min.) | ja   | 1,5        | ja   |
| <b>Göra béchamelsås</b>                                                                         |                          |            |                                     |      |            |      |
| Mjölktemperatur: 7°C<br>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        | 8,5        | 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        | 8,5        | 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        | 8,5        | ca 5:30                                    | nej  | 3                              | nej  |
| Ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5%) och 1,5 g salt                                                                                                                                                           | Ø 22 cm-gryta        | 8,5        | ca 5:30                                    | nej  | 2,5                            | nej  |
| <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   | 2,5                            | 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



9001068425  
97261055