

SIEMENS



Keittotaso

Häll

EX8..LY...

siemens-home.bsh-group.com/welcome

| | | |
|----|----------------------|----|
| fi | Käyttöohje | 3 |
| sv | Bruksanvisning | 40 |

Register
your
product
online



| | | g^* | b^* |
|--------------|---|---------|---------|
| A / 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

Sisällysluettelo

| | | | | | |
|--|--|-----------|---|--|-----------|
|  | Määräystenmukainen käyttö | 4 |  | Asetusten siirtäminen | 20 |
|  | Tärkeitä turvaohjeita | 5 | | Aktivointi | 20 |
|  | Vaurioiden syyt | 6 |  | Paistotunnistin | 20 |
| | Yhteenveto | 6 | | Paistamisen edut | 20 |
|  | Ympäristönsuojelu | 7 | | Paistamiseen paistotunnistinta käyttäen | 20 |
| | Ohjeita energian säästämiseen | 7 | | Lämpötilatasot | 21 |
| | Ympäristöystävällinen hävittäminen | 7 | | Taulukko | 21 |
|  | Keittäminen induktiotekniikalla | 7 | | Toimi näin | 23 |
| | Induktiolla keittämisen edut | 7 |  | Lapsilukko | 23 |
| | Keittoastiat | 7 | | Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi | 23 |
|  | Tutustuminen laitteeseen | 9 | | Lapsilukko | 23 |
| | Ohjauspaneeli | 9 |  | Pyyhintäsuoja | 24 |
| | Keittoalueet | 10 | | Automaattinen turvakatkaisu | 24 |
| | Jälkilämmön näyttö | 10 |  | Perusasetukset | 25 |
|  | Koneen käyttö | 11 |  | Näin pääset perusasetuksiin: | 26 |
| | Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä | 11 |  | Energiankulutuksen näyttö | 27 |
| | Keittoalueen säätäminen | 11 |  | Keittoastiatesti | 27 |
| | Keittosuositukset | 12 |  | Home Connect | 28 |
|  | Muuntuva alue | 14 | | Asentaminen | 28 |
| | Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja | 14 | | Home Connect -asetukset | 29 |
| | Ainoana keittoalueena | 14 | | Ohjelmistopäivitys | 31 |
| | Kahtena itsenäisenä keittoalueena | 14 | | Tietosuojaa koskeva huomautus | 31 |
|  | Move-toiminto | 15 | | Standardinmukaisuustodistus | 31 |
| | Aktivointi | 15 |  | Liesituulettimen yhdistäminen | 32 |
| | Deaktivointi | 15 | | Asentaminen | 32 |
|  | FlexPlus-alue | 16 | | Yhteyden purkaminen | 33 |
| | Keittoastiaa koskevia ohjeita | 16 | | Keittotason yläpuolella olevan liesituulettimen ohjaus | 33 |
| | Aktivointi | 16 | | Liesituulettimen ohjauksen asetukset | 33 |
| | Deaktivointi | 16 |  | Puhdistus | 34 |
|  | Aikatoiminnot | 17 | | Keittotaso | 34 |
| | Kypsennysajan ohjelmointi | 17 | | Keittotason kehys | 34 |
| | Minuuttikello | 17 |  | Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ) | 35 |
| | Ajanottokello-toiminto | 18 | | Mitä tehdä häiriön sattuessa? | 36 |
|  | PowerBoost-toiminto | 18 |  | Huoltopalvelu | 37 |
| | Aktivointi | 18 | | Mallinumero ja sarjanumero | 37 |
| | Deaktivointi | 18 |  | Testiruoat | 38 |
|  | ShortBoost-toiminto | 19 | | | |
| | Käyttöä koskevat suositukset | 19 | | | |
| | Aktivointi | 19 | | | |
| | Deaktivointi | 19 | | | |
|  | Lämpimänäpito toiminto | 19 | | | |
| | Aktivointi | 19 | | | |
| | Deaktivointi | 19 | | | |

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: www.siemens-home.bsh-group.com/fi ja Online-Shopista: 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.

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

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

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

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

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

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

Tärkeitä turvaohjeita

Varoitus – Palovaara!

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

Varoitus – Palovamman vaara!

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

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Varoitus – 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 – Loukkaantumisvaara!

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

Vaurioiden syyt

Huomio!

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

Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

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

Ympäristönsuojelu

Tässä luvussa saat tietoa energian säästämisestä ja laitteen hävittämisestä.

Ohjeita energian säästämiseen

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

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

Keittäminen induktiotekniikalla

Induktiolla keittämisen edut

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

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

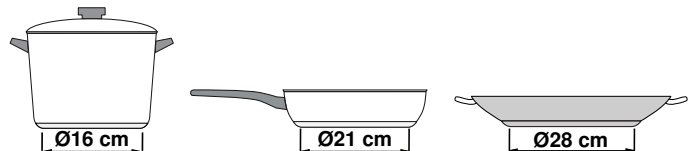
Keittoastiat

Käytä vain ferromagneettisia astioita induktiotekniikalla keittäessäsi, esimerkiksi:

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

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

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

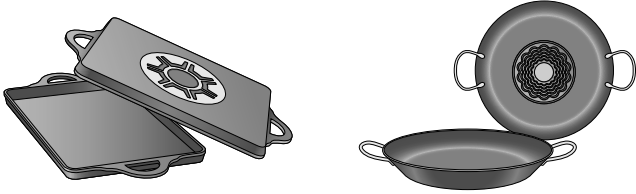


Kun muuntuva keittoaluetta käytetään ainoana keittoalueena, voidaan käyttää erityisesti tälle alueelle sopivia suurempia astioita. Ohjeita keittoastian sijoituksesta löydät luvusta → "Muuntuva alue".

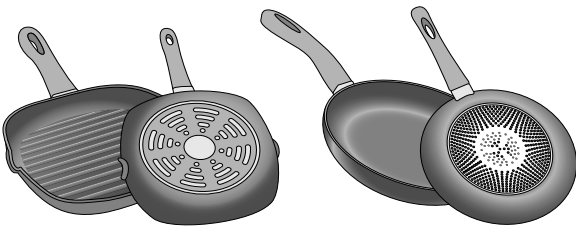


On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen:

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



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



Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

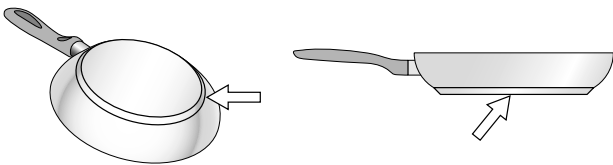
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

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

Astian pohjan ominaisuudet

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

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



Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

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

Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

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

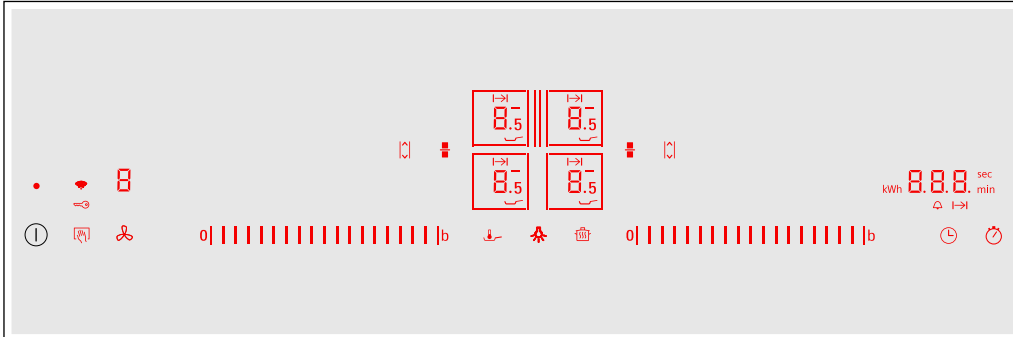
Kattilantunnistin















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

















Tutustuminen laitteeseen

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

Ohjauspaneeli



| Käyttöalueet | |
|---|--|
|  | Pääkytkin |
|  | Keittoalueen valinta |
|  | Säätöalue |
|  | PowerBoost- ja ShortBoost-toiminto |
|  | Muuntuva keittoalue |
|  | Move-toiminto |
|  | Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten ja lapsilukko |
|  | Lämpimänäpito toiminto |
|  | Paistotunnistin |
|  | Kypsennysajan ja minuuttikellon säätäminen |
|  | Ajanottokello-toiminto |
|  | WLAN |
|  | Liesituulettimen ohjaus |
|  | Liesituulettimen valo |

| Näytöt | |
|---|---------------------------|
|  | Käyttötila |
|  | Tehoalueet |
|  | Jälkilämpö |
|  | PowerBoost-toiminto |
|  | ShortBoost-toiminto |
|  | Lämpimänäpito toiminto |
|  | Asetusten siirtäminen |
|  | Paistotunnistin |
|  | FlexPlus-keittoalue |
|  | Ajastintoiminto |
|  | Kypsennysajan asettaminen |
|  | Hälytin |
|  | Ajastimen näytöt |
|  | Lapsilukko |
|  | Energiankulutus |
|  | WLAN |

Käyttöalueet




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

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

Huomautuksia

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

Keittoalueet

| Keittoalue | |
|---|---|
|  | Tavallinen 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" | |

Jälkilämmön näyttö

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

Jälkilämmön määrästä riippuen näytössä näkyy seuraavasti:

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

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



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


Koneen käyttö


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

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään pääkytkimellä päälle ja pois päältä.

Kun laite kytketään ensimmäistä kertaa päälle, näyttöön tulee kotiverkon asetus. Näyttöruudussa palaa muutaman sekunnin ajan symboli  himmeänä. Käynnistääksesi liitäntäasetuksen kosketa tunnustinta  ja noudata luvussa → "Home Connect" olevia ohjeita. Poistuksesi alkuasetuksista kosketa jotain tunnustinta.

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä: kosketa symbolia . Kuulet äänimerkin. Keittoalueisiin kuuluvat symbolit ja toiminnot, jotka ovat tällä hetkellä käytettävissä, palavat. Keittotaso on käyttövalmis.

Keittotason kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia , kunnes kaikki näytöt sammuvat. Jälkilämmön näyttö palaa, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

Huomautuksia

- Jos yhteyttä kotiverkkoon ei muodostettu tai jos yhteys katkeaa, keittotason päälle kytkemisen yhteydessä aktivoituvat aina verkkoyhteyden alkuasetukset.
- Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun keittoalueet ovat yli 20 sekuntia pois päältä.
- Valitut asetukset pysyvät muistissa 4 sekuntia keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen. Jos keittoalue kytketään tänä aikana taas päälle, keittotaso kytkeytyy käyttöön edellisillä asetuksilla.

Keittoalueen säätäminen

Säätöalueella säädät haluamasi tehoalueen.

Tehoalue 1 = pienin teho.




Tehoalue 9 = suurin teho.

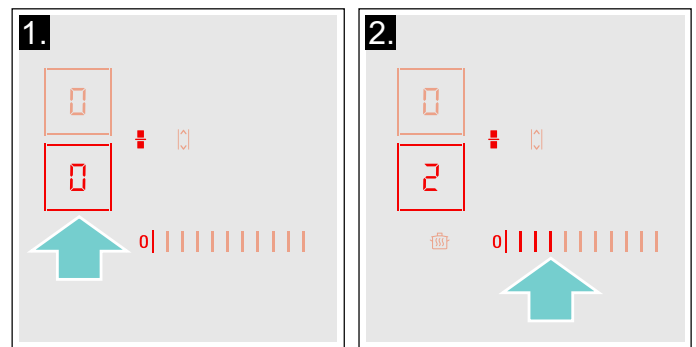
Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se on merkitty 5.

Huomautus: Vasemmanpuoleisia keittoalueita säädetään vasemmalla säätöalueella ja oikeanpuoleisia keittoalueita oikealla säätöalueella.

Keittoalueen ja tehoalueen valitseminen

Keittotason pitää olla päällä.

1. Kosketa haluamasi keittoalueen symboleja  ja . Näyttö  palaa kirkkaampana.
2. Pyyhkäise sormellasi säätöaluetta, kunnes haluamasi tehoalue palaa.




Tehoalue on asetettu.

Tehotason muuttaminen

Valitse keittoalue ja säädä haluamasi tehotaso ohjelmointialueella.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

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

Huomautuksia

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

Keittosuositukset

Suosituksia

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

Kypsennystaulukko

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

| | Tehoalue | Kypsennysaika (min) |
|---|-----------|---------------------|
| Sulatus | | |
| Suklaa, kuorrute | 1 - 1.5 | - |
| Voi, hunaja, liivate | 1 - 2 | - |
| Lämmittäminen ja lämpimänäpito | | |
| Pata, esim. linssipata | 1.5 - 2 | - |
| Maito* | 1.5 - 2.5 | - |
| Makkaroiden kuumentaminen vedessä* | 3 - 4 | - |
| Sulatus ja lämmittäminen | | |
| Pinaatti, pakastettu | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Gulassi, pakastettu | 3 - 4 | 35 - 55 |
| Kypsennys alle kiehumapisteessä | | |
| Perunapyörykät* | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Kala* | 4 - 5 | 10 - 15 |
| Valkoiset kastikkeet, esim. Béchamelkastike | 1 - 2 | 3 - 6 |
| Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike | 3 - 4 | 8 - 12 |
| * Ilman kantta | | |
| ** Käännä useita kertoja | | |
| *** Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5 | | |

| | Tehoalue | Kypsennysai- ka (min) |
|--|-----------|--------------------------|
| Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus | | |
| Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä) | 2.5 - 3.5 | 15 - 30 |
| Riisipuuro*** | 2 - 3 | 30 - 40 |
| Kuoriperunat | 4.5 - 5.5 | 25 - 35 |
| Kuoritut perunat | 4.5 - 5.5 | 15 - 30 |
| Pastatuotteet* | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Pata | 3.5 - 4.5 | 120 - 180 |
| Keitot | 3.5 - 4.5 | 15 - 60 |
| Vihannekset | 2.5 - 3.5 | 10 - 20 |
| Vihannekset, pakaste | 3.5 - 4.5 | 7 - 20 |
| Kypsennys painekattilassa | 4.5 - 5.5 | - |
| Haudutus | | |
| Kääryleet | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Patapaisti | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Gulassi*** | 3 - 4 | 50 - 60 |
| Haudutus / paistaminen pienessä määrässä öljyä* | | |
| Leike, paneroimaton tai paneroitu | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Leike, pakaste | 6 - 7 | 8 - 12 |
| Kyljys, paneroimaton tai paneroitu** | 6 - 7 | 8 - 12 |
| Pihvi (3 cm paksu) | 7 - 8 | 8 - 12 |
| Linnunrinta (2 cm paksu)** | 5 - 6 | 10 - 20 |
| Linnunrinta, pakastettu** | 5 - 6 | 10 - 30 |
| Frikadellit (3 cm paksut)** | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Hampurilaispihvit (2 cm paksut) | 6 - 7 | 10 - 20 |
| Kala ja kalafilee, paneroimaton | 5 - 6 | 8 - 20 |
| Kala ja kalafilee, paneroitu | 6 - 7 | 8 - 20 |
| Kala, paneroitu ja pakastettu esim. 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 peräjälkeen) | 6.5 - 7.5 | - |
| Munakas (paista peräjälkeen) | 3.5 - 4.5 | 3 - 6 |
| Paistetut kananmunat | 5 - 6 | 3 - 6 |
| Friteeraus* (150-200 g per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina) | | |
| Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit | 8 - 9 | - |
| Kroketit, pakaste | 7 - 8 | - |
| Liha, esim. broilerinpalat | 6 - 7 | - |
| Kala, paneroitu tai oluttaikinassa | 6 - 7 | - |
| Vihannekset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa, tempura | 6 - 7 | - |
| Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berlinimunkit, hedelmät oluttaikinassa | 4 - 5 | - |
| * Ilman kantta | | |
| ** Käännä useita kertoja | | |
| *** Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5 | | |

Muuntuva alue

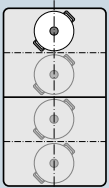
Sitä voidaan käyttää tarpeen mukaan yhtenä ainoana keittoalueena tai kahtena itsenäisenä keittoalueena.

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

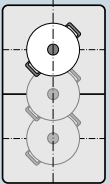
Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja

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

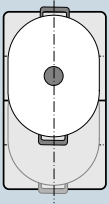
Ainoana keittoalueena



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

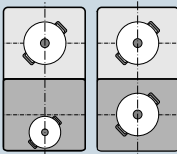


Halkaisija yli 13 cm
Sijoita astia johonkin kolmesta paikasta, jotka näkyvät kuvassa.



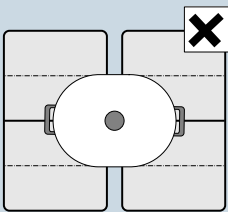
Jos keittoastia tarvitsee enemmän kuin yhden keittoalueen, sijoita se keittotasolle muuntuvan keittoalueen ylä- tai alareunasta alkaen.

Kahtena itsenäisenä keittoalueena



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

Ainoana keittoalueena

Muuntuva keittoalue on aktivoitu yhtenä yksittäisenä keittoalueena.

Aktivointi

1. Valitse muuntuva keittoalue symbolilla □.
2. Valitse säätöalueella kulloinenkin tehoalue. Muuntuva keittoalue on aktivoitu.

Tehoalueen muuttaminen

Valitse keittoalue ja muuta tehoaluetta kulloisellakin säätöalueella.

Uuden astian lisääminen

Aseta uusi keittoastia keittoalueelle ja kosketa kaksi kertaa symbolia ■. Uusi astia tunnustetaan ja aikaisemmin valittu tehoalue pysyy voimassa.

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

Deaktivointi

Kosketa symbolia ■.

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

Kahtena itsenäisenä keittoalueena

Käytä muuntuvaa keittoaluetta kuin kahta itsenäistä keittoaluetta.

Keittoalueiden erottaminen

1. Kosketa symbolia ■.
2. Valitse haluamasi keittoalue symbolilla □.
3. Valitse säätöalueella kulloinenkin tehoalue. Keittoalue on aktivoitu.

Huomautuksia

- Kun keittotaso kytkeytyy pois päältä ja sitten uudelleen päälle, muuntuvaa keittoaluetta käytetään uudelleen yksittäisenä keittoalueena.
- Muuntuvan alueen konfiguroinnin muuttamisesta löydät ohjeet luvusta → "Perusasetukset".

Kahden keittoalueen yhdistäminen

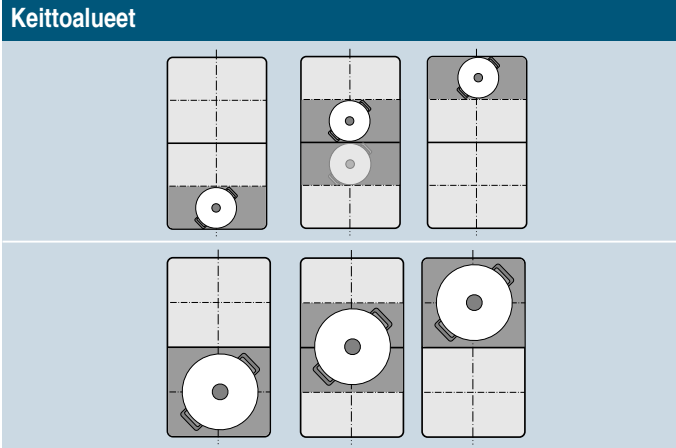
Kosketa symbolia ■.

Muuntuva keittoalue on aktivoitu.

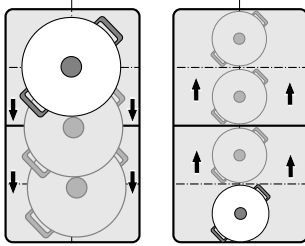
Move-toiminto

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

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



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



Ennakoasetetut tehoalueet:

Etummainen alue = tehoalue **9**

Keskimmäinen alue = tehoalue **5**


Takimmainen alue = tehoalue **1.5**

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

Huomautuksia

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

Aktivointi

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

Toiminto on aktivoitu.


Tehoalueen muuttaminen

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


Huomautuksia

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

Deaktivointi

Kosketa symbolia . Se palaa himmeämpänä.

Toiminto on deaktivoitu.

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

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.

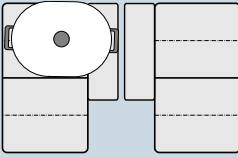
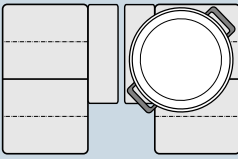
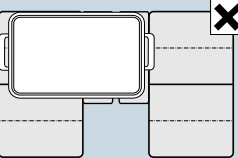
Kumpikin FlexPlus-keittoalueista kytkeytyy päälle aina kulloinkin oikealla tai vasemmalla puolella olevan muuntuvan keittoalueen yhteydessä. Niitä ei voida kytkeä päälle toisistaan riippumatta.

Keittoastiaa koskevia ohjeita

Jotta lämmön tunnistus ja jakautuminen on hyvä, astia on asetettava alueen keskelle.

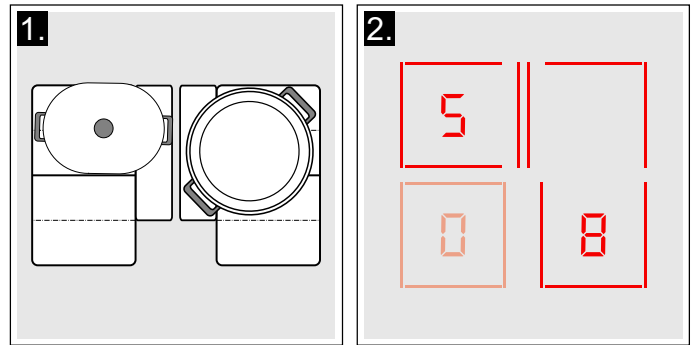
Astian pitää peittää sivulla oleva keittoalue ja FlexPlus-keittoalue.

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

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

Aktivointi

1. Aseta astia keittoalueelle ja varmista, että astia peittää myös FlexPlus-keittoalueen.
2. Valitse keittoalue ja haluamasi tehoalue. Keittoalueen ja FlexPlus-keittoalueen näytöt palavat.



FlexPlus-keittoalue on aktivoitu.

Deaktivointi

Ota astia pois keittoalueelta. Näytöt sammuvat. FlexPlus-keittoalue on deaktivoitu.

Aikatoiminnot





Keittotasossa on ajastintoiminto:

- Kypsennysajan ohjelmointi
- Minuuttikello
- Ajanottokello-toiminto


Kypsennysajan ohjelmointi

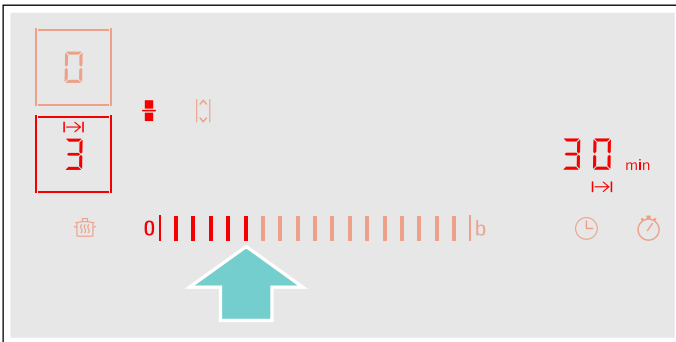
Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.

Toimi näin:

1. Kosketa symbolia  kaksi kertaa. Ajastimen näytössä palavat  ja näyttö .
2. Valitse keittoalue. Näyttö  palaa.
3. Valitse seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueella haluamasi kypsennysaika.



4. Kosketa symbolia  vahvistaaksesi valitun asetuksen.
5. Valitse haluamasi tehoalue.



Kypsennysaika alkaa kulua.


Huomautuksia


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

Paistotunnistin

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



Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Kosketa kaksi kertaa symbolia  ja valitse sitten keittoalue.

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

Kosketa symbolia  vahvistaaksesi valitun asetuksen.



Ajan päättymisen jälkeen

Keittoalue kytkeytyy pois päältä, näyttö  vilkkuu ja keittoalueen kohdalla näkyy . Kuulet merkkiäänä.

Ajastimen näytössä vilkkuvat  ja näyttö .

Kun kosketat symbolia , näytöt sammuvat ja äänimerkki lakkaa kuulumasta.

Huomautuksia





- Jos kypsennysaika ohjelmoitiin useammalle keittoalueelle, ajastimen näyttöön ilmestyy aina lyhin kypsennysaika.
- Jos haluat hakea keittoalueen jäljellä olevan kypsennysajan näyttöön, kosketa kaksi kertaa symbolia  ja valitse keittoalue.
- Voit asettaa kypsennysajan  minuuttiin asti.

Minuuttikello


Minuuttikellolla voit asettaa ajan 99 minuuttiin asti.


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

Toimi näin

1. Kosketa symbolia . Ajastimen näytössä palavat  ja näyttö .
2. Valitse säätöalueella haluamasi aika ja vahvista tämä asetusta koskettamalla symbolia . Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Kosketa symbolia .

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

Kosketa symbolia  vahvistaaksesi valitun asetuksen.

Ajan päättymisen jälkeen

Kun aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin. Ajastimen näytössä vilkkuvat  ja symboli .



Kun kosketat symbolia , näytöt sammuvat.

Ajanottokello-toiminto

Ajanottokello-toiminto näyttää aktivoinnista lähtien kuluneen ajan.



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

Aktivointi

Kosketa symbolia . Ajastimen näytössä palavat .

Aika alkaa kulua.


Deaktivointi

Kosketa symbolia . Ajastimen näytössä näkyvät  ja ne sammuvat sitten.

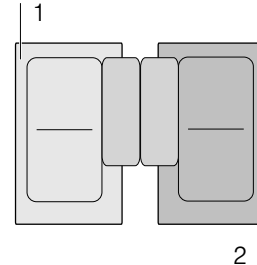
Toiminto on deaktivoitu.

Huomautus: Ajanottokellon deaktivoinniseksi pitää tämän toiminnon olla valittuna.

PowerBoost-toiminto



PowerBoost-toiminnolla voidaan kuumentaa suuria vesimääriä nopeammin kuin tehoalueella .

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






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

Aktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia . Näyttö  palaa.

Toiminto on aktivoitu.

Deaktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia . Näyttö  sammuu ja keittoalue kytkeytyy takaisin tehoalueelle .

Toiminto on deaktivoitu.

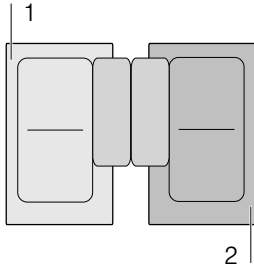
Huomautus: PowerBoost-toiminto voi kytkeytyä tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä keittotason sisäisten elektroniikkaelementtien suojaamiseksi.

ShortBoost-toiminto

ShortBoost-toiminnolla keittoastia voidaan kuumentaa nopeammin kuin tehoalueella **9**.

Valitse toiminnon deaktivoinnin jälkeen ruokiin sopiva tehoalue.

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



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

Käyttöä koskevat suositukset

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

Aktivointi

1. Valitse keittoalue.
 2. Kosketa symbolia **b** kaksi kertaa.
Merkkivalo **b** palaa.
- Toiminto on aktivoitu.

Deaktivointi


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

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


Lämpimänäpito-toiminto

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

Aktivointi

1. Kosketa symbolia .
 2. Valitse seuraavien 10 sekunnin kuluessa haluamasi keittoalue.
Näyttö **L** palaa.
- Toiminto on aktivoitu.

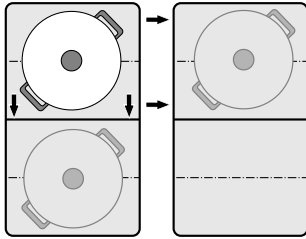
Deaktivointi

1. Kosketa symbolia .
 2. Valitse keittoalue.
Näyttö **L** sammuu. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja jälkilämmön näyttö palaa.
- Toiminto on deaktivoitu.

Asetusten siirtäminen

Tällä toiminnolla voidaan siirtää tehoalue ja ohjelmoitu kypsennysaika yhdeltä keittoalueelta toiselle.

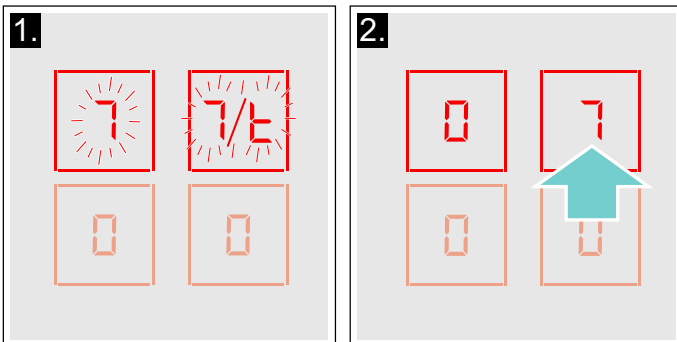
Jos haluat siirtää asetukset, aseta astia päälle kytketyltä keittoalueelta toiselle keittoalueelle.



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

Aktivointi

1. Siirrä keittoastia päälle kytketyltä keittoalueelta toiselle keittoalueelle.
Alkuperäisen keittoalueen kohdalla vilkkuu tehoalue. Astia tunnustetaan, ja uuden keittoalueen näytössä vilkkuvat aikaisemmin valittu tehoalue ja symboli .
2. Valitse uusi keittoalue vahvistaaksesi asetukset. Alkuperäisen keittoalueen tehoalue asetetaan arvoon .



Asetukset siirrettiin uudelle keittoalueelle.

Huomautuksia

- Siirrä keittoastia keittoalueelle, joka ei ole kytketty päälle, jota et ole vielä ennakoasettanut tai jolla ei aikaisemmin ollut toista keittoastiaa.
- PowerBoost- tai ShortBoost-toiminto voidaan siirtää vasemmalta oikealle tai oikealta vasemmalle vain, kun mikään keittoalue ei ole aktiivinen.
- Jos asetat uuden keittoastian toiselle keittoalueelle ennen kuin olet vahvistanut asetukset, tämä toiminto on käytettävissä molemmille keittoastioille.
- Jos siirrät useampia astioita, toiminto on käytettävissä vain viimeksi siirretylle astialle.

Paistotunnistin

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

Tällä toiminnolla varustetut keittoalueet on merkitty paistotoiminnon symbolilla.

Paistamisen edut

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

Huomautuksia

- Älä laita pannulle kantta. Toiminto ei muutoin aktivoidu oikein. Voit käyttää roiskesuojaa rasvaroiskeiden välttämiseksi.
- Käytä paistamiseen sopivaa öljyä tai rasvaa. Jos käytät voita, margariinia, extra virgin luomuoliiviöljyä tai laardia, aseta lämpötilateho 1 tai 2.
- Älä kuumenna ilman valvontaa tyhjää pannua tai pannua, jossa on ruokaa.
- Jos keittoalueen lämpötila on suurempi kuin keittoastian tai päinvastoin, paistotunnistin ei aktivoidu oikein.

Paistamiseen paistotunnistinta käyttäen

Pannuja, jota sopivat optimaalisesti paistotunnistimelle, voit hankkia 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. Suositellaan vain FlexPlus-keittoalueelle.

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

Huomautuksia

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

Lämpötilatasot

| 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. jauhelihapöryköiden 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. |

Taulukko

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

Asetettu lämpötilataso vaihtelee käytettävän paistinpannun mukaan.

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

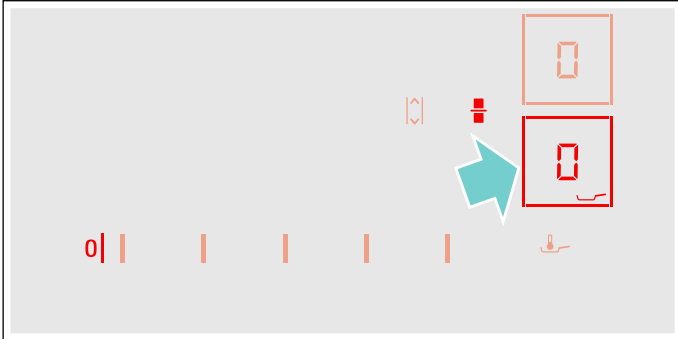
| | Lämpötilataso | Kokonaispaistoaika äänimerkistä (min) |
|--|---------------|---------------------------------------|
| Liha | | |
| Leike, paneroimaton tai paneroitu | 4 | 6 - 10 |
| Filee | 4 | 6 - 10 |
| Kyljykset* | 3 | 10 - 15 |
| Cordon bleu, wieninleike* | 4 | 10 - 15 |
| Pihvi, rare (3 cm paksu) | 5 | 6 - 8 |
| Pihvi, medium tai well done (3 cm paksu) | 4 | 8 - 12 |
| Linnunrinta (2 cm paksu)* | 3 | 10 - 20 |
| Makkarat, haudutetut tai raa'at* | 3 | 8 - 20 |
| Hampurilaiset, jauhelihapörykät, täytetyt lihapörykät* | 3 | 6 - 30 |
| Ragout, Gyros | 4 | 7 - 12 |
| Jauheliha | 4 | 6 - 10 |
| Silava | 2 | 5 - 8 |
| Kala | | |
| Kala, paistettu, kokonainen, esim. purotaimen | 3 | 10 - 20 |
| Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu | 3 - 4 | 10 - 20 |
| Katkaravut | 4 | 4 - 8 |
| Munaruokat | | |
| Ohukaiset** | 5 | 1,5 - 2,5 |
| Munakas** | 2 | 3 - 6 |
| Paistetut kananmunat | 2 - 4 | 2 - 6 |
| Munakokkeli | 2 | 4 - 9 |
| Kaiserschmarrn-pannukakku | 3 | 10 - 15 |
| Köyhät ritarit** | 3 | 4 - 8 |
| * Käännä useita kertoja. | | |
| ** Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen. | | |

| | Lämpötila- so | Kokonaispaistoaika äänimerkis- tä (min) |
|--|------------------|--|
| Perunat | | |
| Paistetut perunat (kuoriperunoista) | 5 | 6-12 |
| Ranskanperunat (raaoista perunoista) | 4 | 15-25 |
| Perunaohukaiset** | 5 | 2,5-3,5 |
| Sveitsiläinen rösti | 2 | 50-55 |
| Glaseeratut perunat | 3 | 15-20 |
| Vihannekset | | |
| Valkosipuli, sipulit | 1-2 | 2-10 |
| Kesäkurpitsa, munakoisot | 3 | 4-12 |
| Paprika, vihreä parsia | 3 | 4-15 |
| Öljyssä haudutetut vihannekset, esim. kesäkurpitsa, vihreä paprika | 1 | 10-20 |
| Sienet | 4 | 10-15 |
| Glaseeratut vihannekset | 3 | 6-10 |
| Paahdetut sipulit | 3 | 5-10 |
| Pakastetuotteet | | |
| Leike | 4 | 15-20 |
| Cordon bleu* | 4 | 10-30 |
| Linnunrinta* | 4 | 10-30 |
| Kananugetit | 4 | 10-15 |
| Gyros, kebab | 4 | 10-15 |
| Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu | 3 | 10-20 |
| Kalapuikot | 4 | 8-12 |
| Ranskalaiset perunat | 5 | 4-6 |
| Pannuruoat, esim. vihannespannu broilerin kera | 3 | 6-10 |
| Kevätkääryleet | 4 | 10-30 |
| Camembert/juusto | 3 | 10-15 |
| Kastikkeet | | |
| Tomaattikastike vihannesten kera | 1 | 25-35 |
| Béchamelkastike | 1 | 10-20 |
| Juustokastike, esim. gorgonzolakastike | 1 | 10-20 |
| Kokoon keitetyt kastikkeet, esim. tomaattikastike, Bolognese-kastike | 1 | 25-35 |
| Makeat kastikkeet, esim. appelsiinikastike | 1 | 15-25 |
| Muut | | |
| Camembert/juusto | 3 | 7-10 |
| Esikypsennetyt kuivat tuotteet, joihin lisätään vesi, esim. nuudelit | 1 | 5-10 |
| Krutongit | 3 | 6-10 |
| Mantelit/pähkinät/pinjansiemenet | 4 | 3-15 |
| * Käännä useita kertoja. | | |
| ** Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen. | | |

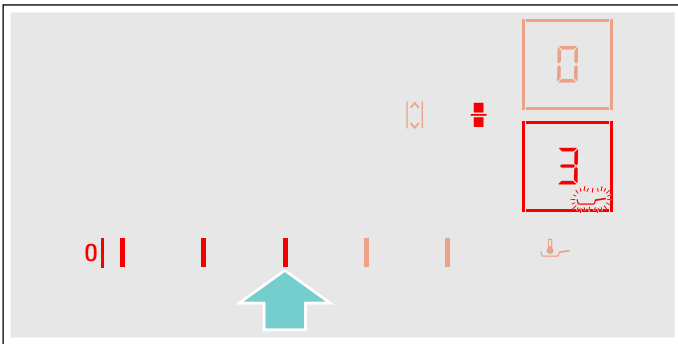
Toimi näin

Valitse taulukosta sopiva lämpötila-asetus. Laita tyhjä pannu keittoalueelle.


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



3. Valitse seuraavien 10 sekunnin kuluessa haluamasi lämpötilataso säätöalueella.




Toiminto on aktivoitu.

Lämpötilasymboli  vilkkuu, kunnes paistolämpötila on saavutettu. Kuulet äänimerkin ja lämpötilasymboli lakkaa vilkkumasta.

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

Huomautus: Käännä ruokaa, jotta se ei pala pohjaan.

Paistotunnistimen kytkeminen pois päältä

Kosketa symbolia  ja valitse keittoalue. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja jälkilämmön näyttö palaa.



Lapsilukko

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


Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi

Keittotason pitää olla pois päältä.

Aktivointi:

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

Deaktivointi:

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

Lapsilukko


Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.


Päälle- ja poiskytkentä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"

Pyyhintäsuoja

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

Aktivointi: kosketa symbolia . Kuulet äänimerkin. Ohjauspaneeli on lukittu 35 sekunnin ajaksi. Voit pyyhkiä ohjauspaneelia ilman, että asetukset muuttuvat.

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

Huomautuksia

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

Automaattinen turvakatkaisu

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

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

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

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

Perusasetukset

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Voit muuttaa niitä omien tarpeidesi mukaan.

| Näyttö | Toiminto |
|-------------|--|
| c 1 | Automaattinen lapsilukko 0 Manuaalinen*. 1 Automaattinen. 2 Toiminto deaktivoitu. |
| c 2 | Akustiset signaalit 0 Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki on kytketty pois päältä. 1 Vain virhetoiminnon äänimerkki on päällä. 2 Vain vahvistuksen äänimerkki on päällä. 3 Kaikki äänimerkit on kytketty päälle.* |
| c 3 | Energiankulutuksen näyttö 0 Kytetty pois päältä.* 1 Kytetty päälle. |
| c 5 | Kypsennysajan automaattinen ohjelmointi 00 Kytetty pois päältä.* 0 1:59 Aika automaattiseen pois päältä kytketymiseen. |
| c 6 | Ajastimen käyntiajan päättymisäänimerkin kesto 1 10 sekuntia.* 2 30 sekuntia. 3 1 minuutti. |
| c 7 | Power-Management-toiminto. Keittoalueen kokonaistehon rajoittaminen 0 Kytetty pois päältä.* 1 1000 W vähimmäisteho. 1.5 1500 W 2 2000 W. ... 9 tai 9. Keittotason maksimiteho. |
| c 11 | Move-toiminnon ennakoasetettujen tehoalueiden muuttaminen -9 Etummaisesta keittoalueen ennakoasetettu tehoalue. -5 Keskimmäisen keittoalueen ennakoasetettu tehoalue. -1.5 Takimmaisesta keittoalueen ennakoasetettu tehoalue. |
| c 12 | Keittoastian tarkastaminen, kypsennystulos 0 Ei sovelly 1 Ei optimaalinen 2 Soveltuu |
| c 13 | Muuntuvan keittoalueen aktivoinnin konfigurointi 0 Kahtena itsenäisenä keittoalueena. 1 Yhtenä ainoana keittoalueena.* |


* Tehdasasetukset





| Näyttö | Toiminto |
|---|----------------------------------|
|  | Palautus tehdasasetuksiin |
|  | Yksilölliset asetukset.* |
|  | Palautus tehdasasetuksiin. |




* Tehdasasetukset

Näin pääset perusasetuksiin:


Keittotason pitää olla pois päältä.

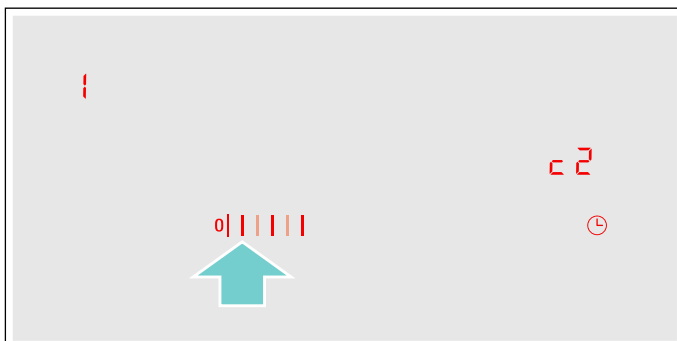
1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia  n. 4 sekunnin ajan.
Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot.
Kosketa säätöaluetta nähdäksesi yksittäiset näytöt.


| Tuotetiedot | Näyttö |
|----------------------------|---|
| Asiakaspalveluindeksi (KI) |  |
| Sarjanumero |  |
| Sarjanumero 1 |  |
| Sarjanumero 2 |  |

3. Koskettamalla symbolia  uudelleen pääset perusasetuksiin.
Näyttöissä palavat ennakoasetuksina  ja .



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



6. Kosketa symbolia  vähintään 4 sekunnin ajan.
Asetukset on tallennettu.

Perusasetuksista poistuminen

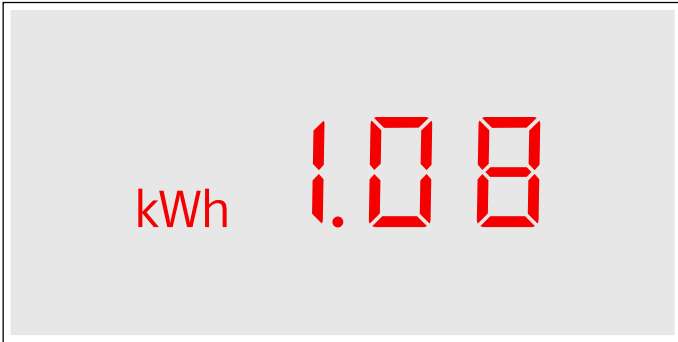
Sammuta keittotaso pääkytkimellä.

Energiankulutuksen näyttö

Tämä toiminto näyttää keittotason viimeisen käytön aikaisen energiankulutuksen.

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

Kuvassa on esimerkkinä kulutus **108** kWh.



Ohjeet tämän toiminnon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"

Keittoastiatesti

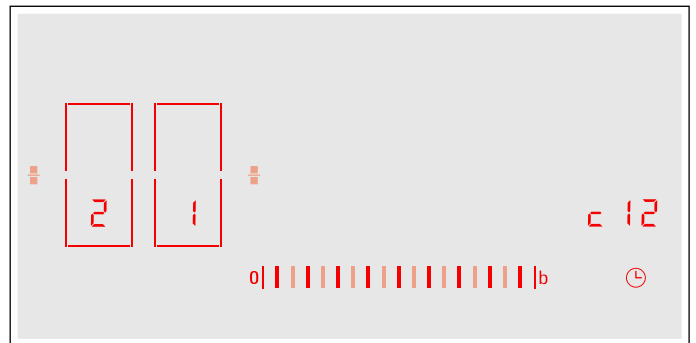
Tällä toiminnolla voidaan tarkastaa keittoastiasta riippuva keittämisen nopeus ja laatu.

Tulos on viitteellinen ja riippuu keittoastian ominaisuuksista ja käytetystä keittoalueesta.

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

Toiminto on aktivoitu.

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



Tarkasta tulos seuraavan taulukon perusteella:

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

Aktivoi tämä toiminto uudelleen koskettamalla säätöaluetta.

Huomautuksia

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

Home Connect

Tämä laite on WLAN-kelpoinen ja siihen voidaan lähettää asetuksia mobiililaitteella.

Jos laitetta ei yhdistetä kotiverkkoon, laite toimii ilman verkkoyhteyttä olevan keittotason tavoin. Keittotasoa voidaan aina käyttää ohjauspaneelin kautta.

Home Connect -toiminnon saatavuus riippuu kunkin maan Home Connect -palveluiden saatavuudesta. Home Connect -palvelut eivät ole käytettävissä kaikissa maissa. Lisätietoja löytyy osoitteesta www.home-connect.com.

Huomautuksia

- Keittotasoa ei ole tarkoitettu käytettäväksi ilman valvontaa - ruoanvalmistusta on valvottava.
- Noudata tässä käyttöohjeessa olevia turvallisuusohjeita ja varmista, että turvallisuusmääräykset täyttyvät myös silloin, kun käytät laitetta Home Connect App -sovelluksen kautta. Ota huomioon myös Home Connect App -sovelluksessa olevat ohjeet. → "Tärkeitä turvaohjeita" sivulla 5
- Voit lähettää laitteeseen asetuksia Home Connect App -sovelluksen kautta, jolloin on ne on vahvistettava itse laitteella. Laitetta ei voi käyttää kodin ulkopuolelta.
- Käyttö laitteesta käsin on aina etusijalla. Tänä aikana laitetta ei voida käyttää Home Connect App -sovelluksen kautta.

Asentaminen

Jotta asetuksia voidaan tehdä Home Connectin kautta, Home Connect -sovellus on asennettava mobiiliin päätelaitteeseen ja tehtävä tarvittavat asetukset.

Ota tätä varten huomioon mukana toimitettu Home Connect -materiaali.



Tee asetukset seuraamalla sovelluksen kautta annettuja ohjeita.

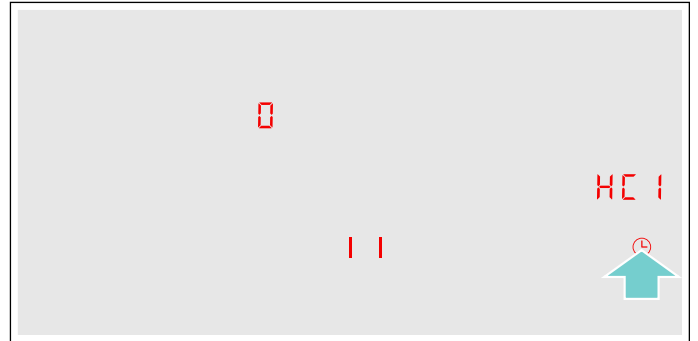
Asetusten tekemistä varten pitää sovelluksen olla auki.

Automaattinen kirjautuminen kotiverkkoon



Tarvitset reitittimen, jossa on WPS-toiminto.

Tarvitset pääsyn reitittimeen. Jos näin ei ole, toimi kohdassa "Manuaalinen kirjautuminen kotiverkkoon" olevien vaiheiden mukaan.

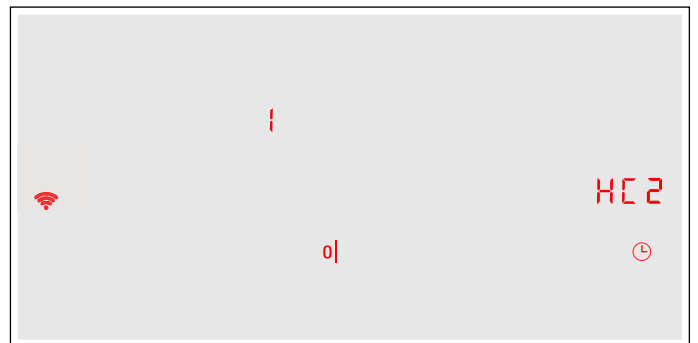
1. Kosketa symbolia  4 sekunnin ajan. Tuotetiedot tulevat näkyviin.
2. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy asetus **HC 1**.




Keittoalueen näytössä palaa .

3. Aseta säätöalueella arvo **1**. Keittoalueen näytössä vilkkuu **1** ja symboli .
4. Paina reitittimen WPS-painiketta 2 minuutin kuluessa. Keittotaso on yhdistetty kotiverkkoon, kun symboli  ei enää vilku vaan palaa jatkuvasti keittoalueen näytössä.




Huomautus: Jos yhteyden luominen ei onnistu, näkyviin tulee arvo **2** "yhdistä manuaalisesti". Yhdistä laite manuaalisesti kotiverkkoon tai käynnistä automaattinen yhdistäminen uudelleen. Laite yrittää automaattisesti saada yhteyden sovellukseen, näytössä näkyy asetus **HC 2**. Säätöalueella vilkkuu arvo **1**.

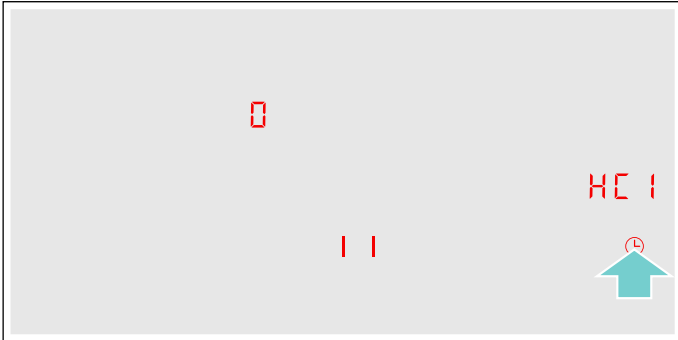



5. Käynnistä sovellus mobiilissa päätelaitteessa ja noudata automaattista verkkokirjautumista koskevia ohjeita.

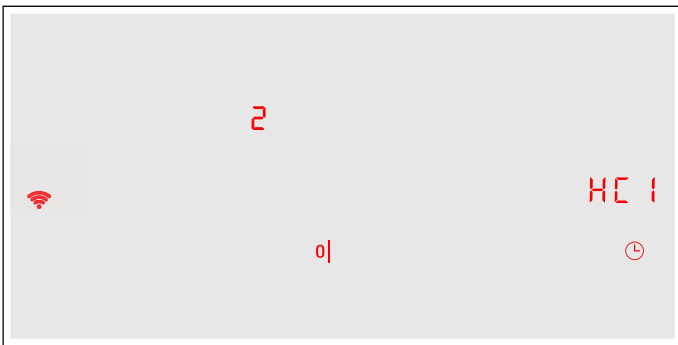
Verkkoon kirjautuminen on saatu päätökseen, kun keittoalueen näytössä näkyy arvo .

Manuaalinen kirjautuminen kotiverkkoon

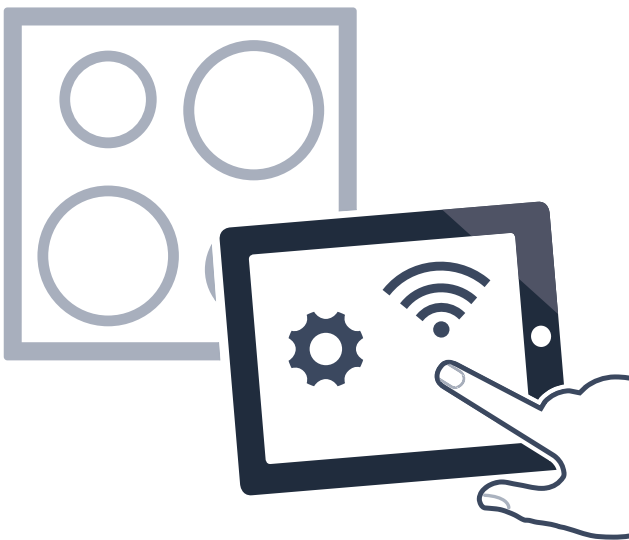
1. Kosketa symbolia  4 sekunnin ajan. Tuotetiedot tulevat näkyviin.
2. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy asetus **HC 1**.
Keittoalueen näytössä palaa .




3. Aseta säätöalueella arvo **2**.
Keittoalueen näytössä vilkkuu **2** ja symboli .

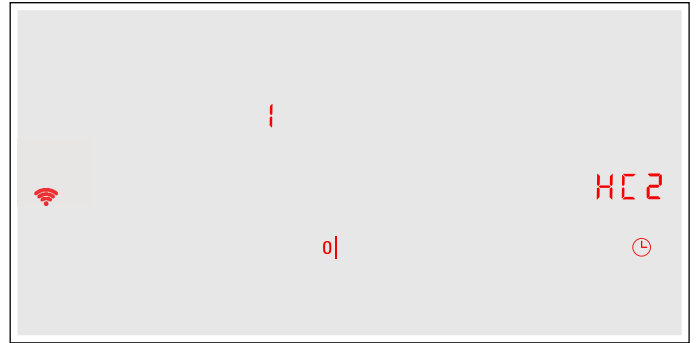



4. Kirjaa mobiililaitte keittotason verkkoon SSID-verkkotunnuksella "HomeConnect" ja salasananalla "HomeConnect".



Keittotaso on yhdistetty kotiverkkoon, kun symboli  ei enää vilku vaan palaa jatkuvasti keittoalueen näytössä.

Laite yrittää automaattisesti saada yhteyden sovellukseen, näytössä näkyy asetus **HC 2**.
Säätöalueella vilkkuu arvo **1**.



5. Käynnistä sovellus mobiililaitteessa ja noudata manuaalista verkkokirjautumista koskevia ohjeita. Verkkoon kirjautuminen on saatu päätökseen, kun keittoalueen näytössä näkyy arvo .

Home Connect -asetukset

Voit muuttaa Home Connectia milloin tahansa tarpeidesi mukaan.

Saat verkkoa ja laitetta koskevat tiedot näkyviin, kun navigoit keittotason perusasetuksissa Home Connect -asetuksiin.

| Näyttö | Toiminto |
|---|--|
| HC 1 | Kirjautuminen kotiverkkoon (WLAN) |
|  | Ei yhdistetty / verkkoyhteyden katkaiseminen. |
| 1 | Yhdistä automaattisesti. |
| 2 | Yhdistä manuaalisesti. |
| 3 | Yhdistetty. |
| HC 2 | Yhdistäminen sovelluksen kanssa |
|  | Ei yhdistetty. |
| 1 | Yhteyden luominen. |
| HC 3 | Yhdistäminen WLANin kautta |
|  | Langaton moduuli poiskytketty. |
| 1 | Langaton moduuli päällekytketty. |
| HC 4 | Asetukset sovelluksen kautta |
|  | Kytetty pois päältä. |
| 1 | Kytetty päälle.* |
| HC 5 | Ohjelmistopäivitys |
| 1 | Päivitys käytettävissä ja valmis asennettavaksi. |
| 2 | Asennuksen käynnistäminen. |
| HC 6 | Huoltopalvelun etäyhteys |
|  | Ei sallittu. |
| 1 | Sallittu. |

* Perusasetus

| Näyttö | Toiminto |
|---------------|---|
| HC7 | WLAN-signaalin voimakkuus |
| 0 | Ei yhdistetty kotiverkkoon (WLAN). |
| 1 | Signaalin voimakkuus 1 (huono) |
| 2 | Signaalin voimakkuus 2 (keskitaso) |
| 3 | Signaalin voimakkuus 3 (hyvä) |
| HC8 | Yhteys Home Connect -palvelimeen |
| 0 | Ei yhdistetty. |
| 1 | Yhdistetty. |
| * Perusasetus | |



Huomautuksia

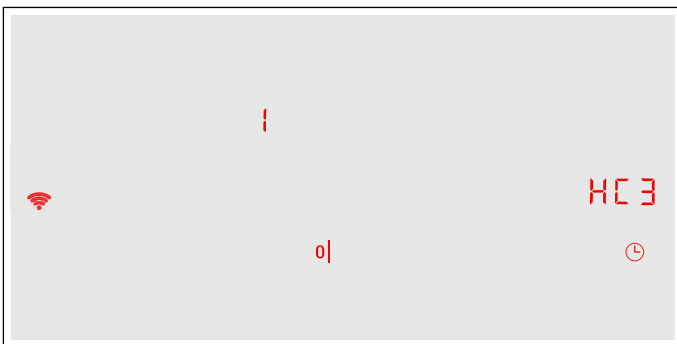
- Asetus **HC2** näkyy vain, kun laite on yhdistetty kotiverkkoon.
- Asetus **HC3** näkyy vain, kun laite on jo aiemmin yhdistetty verkkoon.
- Asetus **HC5** näkyy vain, kun käytettävissä on päivitys.
- Asetus **HC6** näkyy vain, kun huoltopalvelu yrittää saada yhteyden laitteeseen. Voit lopettaa sallimasi yhteyden milloin tahansa.
- Asetukset **HC7** ja **HC8** näkyvät vain, kun voimassa on WLAN-yhteys.

WLANin deaktivointi


Kun WLAN on aktivoitu, voit käyttää Home Connect -toimintoa.

Huomautus: Laite kuluttaa verkossa ollessaan valmiutilassa enintään 2 W.

1. Kosketa symbolia  4 sekunnin ajan. Tuotetiedot tulevat näkyviin.
2. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy asetus **HC3**.
Keittoalueen näytössä palaa **1**.






3. Aseta säätöalueella arvo **0**.

WLAN on deaktivoitu ja ohjauspaneelin symboli  sammuu.



Irrottaminen verkosta

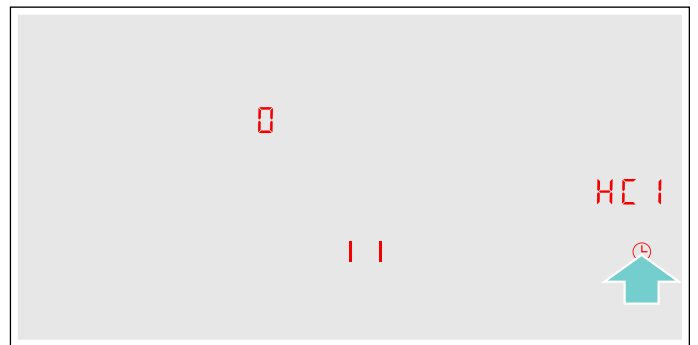
Voit erottaa keittotason verkosta milloin tahansa.

Huomautus: Kun keittotaso on erotettu verkosta, käyttö Home Connectin avulla ei ole mahdollista.

1. Kosketa symbolia  4 sekunnin ajan. Tuotetiedot tulevat näkyviin.
2. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy asetus **HC1**.
Keittoalueen näytössä palaa **3**.
3. Aseta säätöalueella arvo **0**.
Laite on erotettu kotiverkosta ja ohjauspaneelin symboli  sammuu.

Verkon yhdistäminen

1. Kosketa symbolia  4 sekunnin ajan. Tuotetiedot tulevat näkyviin.
2. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy asetus **HC1**.
Keittoalueen näytössä palaa **0**.





3. Aseta säätöalueella arvo **1** "Yhdistä automaattisesti" tai arvo **2** "Yhdistä manuaalisesti".
4. Noudata kappaleessa "Automaattinen kirjautuminen kotiverkkoon" tai "Manuaalinen kirjautuminen kotiverkkoon" olevia ohjeita.

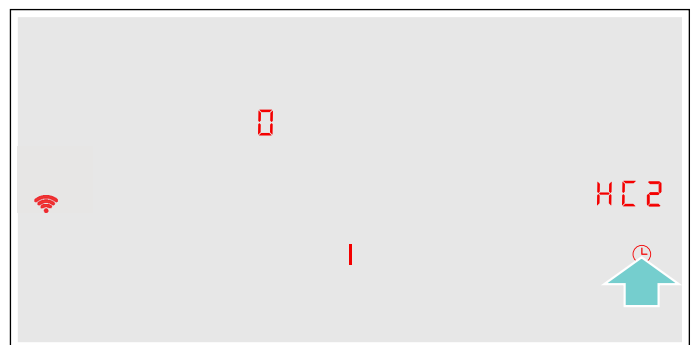
Yhdistäminen sovelluksen kanssa

Jos mobiililaitteeseesi on asennettu Home Connect -sovellus, voit yhdistää sen keittotason kanssa.

Huomautuksia

- Laitteen pitää olla yhdistettynä verkkoon.
- Sovelluksen on oltava auki ja sen asetusten valmiina.

1. Kosketa symbolia  4 sekunnin ajan. Tuotetiedot tulevat näkyviin.
2. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy asetus **HC2**.
Keittoalueen näytössä palaa **0**.






3. Aseta säätöalueella arvo **!**.
4. Noudata sovelluksen ohjeita yhteyden muodostamisen viemiseksi päätökseen.

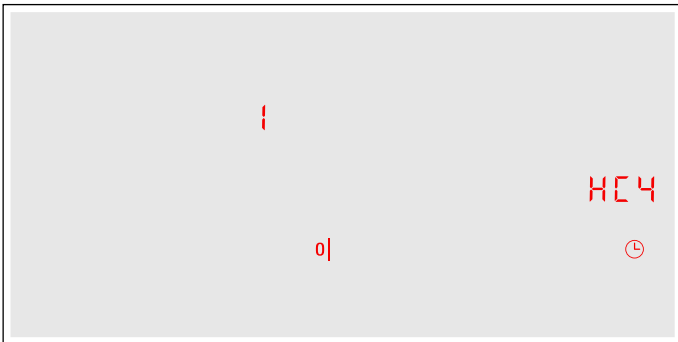
Asetukset sovelluksen kautta

Home Connect -sovelluksen avulla voit helposti tarkistaa keittotason perusasetukset ja lähettää keittoalueiden asetuksia keittotasolle.

Huomautuksia

- Perusasetuksien muuttamista varten keittotason pitää olla pois päältä.
- Käyttö laitteesta käsin on aina etusijalla. Tänä aikana laitetta ei voida käyttää Home Connect App -sovelluksen kautta.
- Tehdasasetuksissa asetusten siirto on aktivoitu.
- Jos asetusten siirto on deaktivoitu, Home Connect -sovelluksessa näytetään vain keittotason käyttötilat.

1. Kosketa symbolia  4 sekunnin ajan. Tuotetiedot tulevat näkyviin.
2. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy asetukset **HC4**.
3. Voit aktivoida asetusten siirron valitsemalla säätöalueella arvon **!**; siirron deaktivoimista varten valitse arvo .



Keittoasetuksien vahvistaminen

Kun keittoasetukset siirretään keittoalueelle, keittoalueen näyttö alkaa vilkkua. Vahvista asetukset koskettamalla haluamaasi keittoalueen näyttöä. Voit hylätä asetukset koskettamalla mitä tahansa muuta keittotason valitsinta.

Ohjelmistopäivitys

Ohjelmiston päivitystoiminnolla päivitetään keittotason ohjelmisto (esim. optimointi, virheiden korjaus, turvallisuuspäivitykset). Edellytyksenä on, että olet rekisteröitynyt Home Connect -käyttäjäksi, olet asentanut sovelluksen mobiililaitteeseen ja olet muodostanut yhteyden Home Connect -palvelimeen.

Kun ohjelmistopäivitys on käytettävissä, saat siitä tiedon Home Connect -sovelluksen kautta, josta voit ladata päivityksen.

Kun lataus on onnistunut, voit käynnistää asennuksen keittotason perusasetusten (perusasetukset, asetus **HC5**) tai Home Connect App -sovelluksen kautta, kun olet paikallisessa verkossa.

Kun asennus on onnistunut, saat tiedon Home Connect App -sovelluksen kautta.

Huomautuksia

- Keittotasoa voidaan käyttää latauksen aikana.
- Sovellukseen tehdyistä asetuksista riippuen ohjelmistopäivitys voidaan ladata myös automaattisesti.
- Jos kyseessä on turvallisuuspäivitys, suosittelemme että se asennetaan mahdollisimman nopeasti.

Tietosuoja koskeva huomautus

Kun laite liitetään Internetiin liitettyyn WLAN-verkkoon ensimmäistä kertaa, laite välittää seuraavat tiedot Home Connect -palvelimelle (ensirekisteröinti):

- Yksiselitteinen laitetunniste (koostuu laiteavaimesta ja asennetun Wi-Fi-kommunikaatiomodulin MAC-osoitteesta).
- Wi-Fi-kommunikaatiomodulin turvallisuussertifikaatti (liitännän informaatioteknistä varmistusta varten).
- Kotilaitteen ajankohtainen ohjelma- ja laiteversio.
- Edellä mahdollisesti tehdyn tehdasasetuksiin palautuksen tila.

Tämä ensirekisteröinti valmistelee Home Connect -toimintojen käytön ja se pitää tehdä vasta sitten, kun haluat käyttää Home Connect -toimintoja ensimmäistä kertaa.

Huomautus: Ota huomioon, että Home Connect -toimintoja voidaan käyttää vain Home Connect App -sovelluksen yhteydessä. Tietosuoja koskevia tietoja voit hakea näyttöön Home Connect App -sovelluksessa.

Standardinmukaisuustodistus

BSH Hausgeräte GmbH vahvistaa täten, että Home Connect -toiminnoilla varustettu laite vastaa direktiivin 2014/53/EU vaatimuksia ja muita asiaankuuluvia määräyksiä.

Täydellinen radio- ja telepätelaitteita (RED) koskeva vaatimustenmukaisuusvakuutus löytyy Internetistä sivulta www.siemens-home.bsh-group.com laitteen tuotesivulta lisädokumenttien kohdasta.



Liesituulettimen yhdistäminen

Voit yhdistää tämän laitteen sopivan liesituulettimen kanssa ja ohjata sen avulla keittotason yläpuolella olevan liesituulettimen toimintoja.

Laitteet voidaan yhdistää usealla eri tavalla:

Home Connect

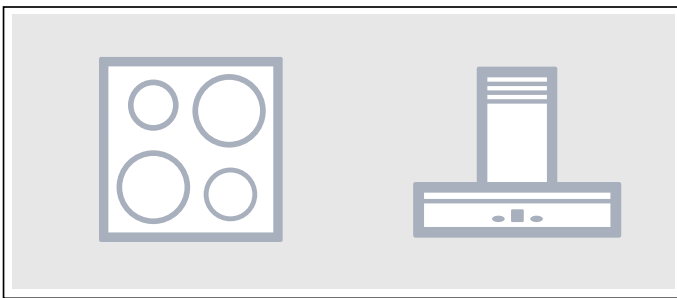
Jos molemmat laitteet ovat Home-Connect-kelpoisia, voit yhdistää ne Home Connect -sovelluksella.

Ota tätä varten huomioon mukana toimitetut Home Connect -ohjeet.



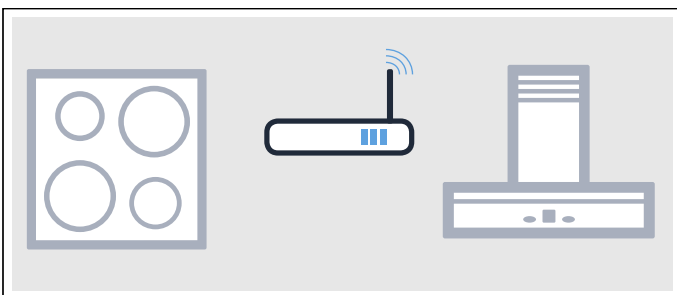
Laitteiden suora yhdistäminen

Jos laite yhdistetään suoraan liesituulettimen kanssa, yhteys kotiverkkoon ei enää ole mahdollista. Laite toimii ilman verkkoyhteyttä olevan keittotason tavoin. Keittotasoa voidaan aina käyttää ohjauspaneelin kautta.



Laitteiden yhdistäminen kotiverkon kautta

Jos laitteet yhdistetään toisiinsa kotiverkon kautta, voit käyttää sekä liesituulettimen ohjausta että keittotason Home Connect -toimintoa.



Huomautuksia

- Noudata liesituulettimen käyttöohjeessa olevia turvallisuusohjeita ja varmista, että turvallisuusmääräykset täyttyvät myös silloin, kun käytät laitetta keittotasokohtaisen tuuletinohjauksen kautta. → "Tärkeitä turvaohjeita" sivulla 5
- Käyttö liesituulettimen kautta on aina etusijalla. Tänä aikana laitetta ei voida käyttää keittotasokohtaisen tuuletinohjauksen kautta.
- Laite kuluttaa verkossa ollessaan valmiustilassa enintään 2 W.

Asentaminen

Jotta keittotason ja liesituulettimen yhteys voidaan asentaa, keittotason on oltava päällekytkettynä.

Suora yhteys

Varmista, että liesituulettiin on kytketty pois päältä.

Ota tätä varten huomioon kappale "Keittotason yhdistäminen" liesituulettimen käyttöohjeessa.

Huomautus: Jos yhdistät keittotason suoraan liesituulettiimeen, yhteys kotiverkkoon ei enää ole mahdollinen etkä voi enää käyttää Home Connect -toimintoja.

1. Kosketa symbolia 4 sekunnin ajan. Tuotetiedot tulevat näkyviin.
2. Kosketa symbolia niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy asetus **15**. Keittoalueen näytössä palaa **0**.
3. Aseta säätöalueella arvo **1**. Keittoalueen näytössä palaa **1**.
4. Käynnistä yhteys 2 minuutin kuluessa liesituulettimesta.

Keittotaso on yhdistetty liesituulettiimeen, kun keittoalueen näyttöön ilmestyy arvo **3**. Keittotason ohjauspaneelissa näkyvät keittotasokohtaisen tuuletinohjauksen symbolit.

Yhteys kotiverkon kautta

Tarvitset reitittimen, jossa on WPS-toiminto.

Tarvitset pääsyn reitittimeen. Jos näin ei ole, seuraa ohjeita "Suora yhteys".




Varmista aluksi, että liesituulettiin on kotiverkossa.

1. Kosketa symbolia 4 sekunnin ajan. Tuotetiedot tulevat näkyviin.
2. Kosketa symbolia niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy asetus **15**. Keittoalueen näytössä palaa **0**.
3. Aseta säätöalueella arvo **1**. Keittoalueen näytössä vilkkuu **1**.
4. Paina reitittimen WPS-painiketta 2 minuutin kuluessa. Keittotaso yhdistetään kotiverkkoon, ja keittoalueen näyttöön ilmestyy arvo **2**.
5. Käynnistä yhteys liesituulettimesta. Keittotaso on yhdistetty liesituulettiimeen, kun keittoalueen näyttöön ilmestyy arvo **3**. Keittotason ohjauspaneelissa näkyvät keittotasokohtaisen tuuletinohjauksen symbolit.

Huomautus: Yhteys voidaan luoda vain, kun molemmat laitteet on yhdistetty kotiverkkoon ja ne ovat yhteyden muodostamistilassa. Jos jomman kumman laitteen yhteyden muodostamisaika on kulunut loppuun, aloita yhdistäminen uudelleen (perusasetukset, asetus **c 15**).

Yhteyden purkaminen

Voit milloin tahansa purkaa tallennetut yhteydet kotiverkkoon ja liesituulettimeen.

1. Kosketa symbolia  4 sekunnin ajan. Tuotetiedot tulevat näkyviin.
2. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy asetus **c 15**.
3. Aseta säätöalueella arvo .


Keittotason yläpuolella olevan liesituulettimen ohjaus

Keittotason perusasetuksissa voidaan määrätä liesituulettimen käyttäytyminen keittotason tai yksittäisten keittoalueiden päälle- ja poiskytkemisen yhteydessä. → "*Liesituulettimen ohjauksen asetukset*" sivulla 33

Ohjauspaneelissa voidaan tehdä muita asetuksia.

Liesituulettimen asetukset

Kytkeminen päälle

Kosketa symbolia .

Tuuletustehon säätäminen

Valitse tuuletusteho.



Voit valita tehojen 1, 2 ja 3 välillä. Intensiivitehot valitaan koskettamalla valitsimia 4 tai 5 tai koskettamalla painiketta **b** niin monta kertaa, että haluamasi intensiiviteho on valittuna.

Poiskytkentä

Valitse tuuletusteho 0.



Automaattikäytön asetukset

Kytkeminen päälle

Kosketa symbolia , kunnes ohjauspaneeliin tulee näkyviin symboli .

Tuuletin käynnistyy automaattisesti, kun alkaa muodostua höyryä.

Poiskytkentä

Kosketa symbolia , kunnes symboli  sammuu, tai valitse jokin toinen tuuletusteho.

Liesituulettimen valon asetukset

Voit kytkeä liesituulettimen valon päälle ja pois päältä keittotason ohjauspaneelista.

Kosketa symbolia .

Liesituulettimen ohjauksen asetukset

Voit muuttaa keittotasokohtaista tuuletinohjausta milloin tahansa tarpeidesi mukaan.

| Näyttö | Toiminto |
|---|---|
| c 15 | Keittotason ja liesituulettimen yhteys |
|  | Ei yhdistetty / yhteyden katkaiseminen. |
| 1 | Yhteyden käynnistäminen. |
| 2 | Yhdistetty kotiverkkoon (WLAN). |
| 3 | Yhdistetty liesituulettimeen. |
| c 18 | Tuulettimen automaattinen käynnistäminen |
|  | Kytetty pois päältä. Liesituuletin on tarvittaessa kytkettävä päälle manuaalisesti. |
| 1 | Kytetty päälle automaattikäytössä.* Liesituuletin kytkeytyy päälle automaattikäyttöön, kun keittoalue kytketään toimintaan. |
| 2 | Kytetty päälle manuaalisessa käytössä. Liesituuletin kytkeytyy päälle asetetulle teholle, kun keittoalue kytketään toimintaan. |
| c 20 | Tuulettimen jälkikäynti |
|  | Tuuletin kytkeytyy pois päältä keittotason mukana. |
| 1 | Kytetty päälle automaattikäytössä.* |
| 2 | Kytetty päälle tuulettimen normaalilla jälkikäynnillä. |
| 3 | Ei muutoksia asetuksiin. |
| c 21 | Valon automaattinen päällekytkeminen |
|  | Kytetty pois päältä. |
| 1 | Kytetty päälle.* Valo kytkeytyy päälle, kun keittotaso kytketään toimintaan. |
| c 22 | Valon automaattinen poiskytkeminen |
|  | Kytetty pois päältä.* |
| 1 | Kytetty päälle. Valo kytkeytyy pois päältä, kun keittotaso kytketään pois toiminnasta. |
| * Perusasetus | |

Huomautus: Asetukset **c 18**, **c 20**, **c 21** ja **c 22** näytetään vain, kun laite on yhdistetty liesituulettimeen.



Puhdistus

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

Keittotaso

Puhdistus

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

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

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

Älä missään tapauksessa käytä:

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

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

Sopivia puhdistuslastoja on saatavana huoltopalvelusta tai Online-Shopistamme.

Hyvän puhdistustuloksen saat erityisesti keraamisten keittotasojen puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistussienillä.

| Mahdolliset tahrat | |
|---|---|
| Kalkki- ja vesijäämät | Puhdista keittotaso heti, kun se on jäähtynyt. Käytä keraamisille keittotasolle soveltuvaa puhdistusainetta.* |
| Sokeri, riisitärkkelys tai muovi | Puhdista heti. Käytä puhdistuslastaa. Palovammavaara.* |
| * Puhdista sen jälkeen kostealla talousliinalla ja kuivaa liinalla. | |

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

Keittotason kehys

Jotta vältät keittotason kehysten vauriot, noudata seuraavia ohjeita:

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

Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)

Käyttö

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

Lapsilukko on aktivoitu.

Tietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → *"Lapsilukko"*

Miksi näytöt vilkkuvat ja kuuluu äänimerkki?

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

Ohjeet äänimerkin deaktivoinnista löydät luvusta → *"Perusasetukset"*

Äänet

Miksi keittämisen aikana kuuluu ääniä?

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

Mahdolliset äänet:

Matala surina, samantapainen kuin muuntajasta:

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

Matala vihellys:

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

Rätinä:

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

Korkeat viheltävät äänet:

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

Tuulettimen äänet:

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

Keittoastia

Minkälainen keittoastia sopii induktiokeittotasolle?

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

Miksi keittoalue ei lämpene ja tehoalue vilkkuu?

Keittoalue, jolla keittoastia on, ei ole kytketty päälle.

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

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

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

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

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

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

Puhdistus

Miten keittotaso puhdistetaan?

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

Lisätietoja keittotason puhdistuksesta ja hoidosta löydät luvusta → "Puhdistus"

? Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

| Näyttö | Mahdollinen syy | Vian korjaaminen |
|--|---|---|
| Ei mitään | Virransaanti on keskeytynyt. Laitetta ei ole liitetty liitäntäkaavion mukaan. Häiriö elektroniikassa. | Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä oikosulku virransaannissa. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan. Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun. |
| Näytöt vilkkuvat | Ohjauspaneeli on kostea tai jokin esine peittää sen. | Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine. |
| Näyttö – vilkkuu keittoalueiden näytössä | Elektroniikassa on ilmennyt häiriö. | Kuittaa häiriö peittämällä ohjauspaneeli hetkeksi kädellä. |
| F2 | Elektroniikka ylikuumeni ja se on kytkenyt tähän liittyvän keittoalueen pois päältä. | Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain symbolia keittotasolla. |
| F4 | Elektroniikka ylikuumeni ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä. | |
| F5 + tehoalue ja äänimerkki | Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Elektroniikka on vaarassa ylikuumentua. | Poista kattila. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä. |
| F5 ja äänimerkki | Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä. | Poista kattila. Odota muutama sekunti. Kosketa mitä tahansa käyttöaluetta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä. |
| F1/F6 | Keittoalue ylikuumeni ja kytkeytyi työskentelyalueen suojaamiseksi pois päältä. | Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue uudelleen päälle. |
| F0 | Asetuksen siirtotoimintoa ei saa aktivoitua | Tarkasta häiriöviesti koskettamalla jotain käyttöaluetta. Voit käyttää laitetta tavanomaiseen tapaan, ilman asetuksen siirtotoimintoa. Ota yhteys tekniseen huoltopalveluun. |
| F9 | FlexPlus-keittoaluetta ei saa aktivoitua | Tarkasta häiriöviesti koskettamalla jotain käyttöaluetta. Voit käyttää muita keittoalueita tavanomaiseen tapaan. Ota yhteys tekniseen huoltopalveluun. |
| F8 | Keittoalue on ollut käytössä pitkän aikaa ja keskeytykseltä. | Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Katso luku |
| E9000 E9010 | Käyttöjännite on virheellinen, tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella. | Ota yhteys sähköyhtiöön. |
| U400 | Keittotaso ei ole liitetty oikein | Irrota keittotaso sähköverkosta. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan. |
| DE | Esittelytila on aktivoitu | Irrota keittotaso sähköverkosta. Odota 30 sekuntia ja liitä laite uudelleen. Kosketa seuraavien 3 minuutin kuluessa jotain käyttöaluetta. Esittelytila on deaktivoitu. |

Älä laita kuumia kattiloita ohjauspaneelille.

Huomautuksia

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


Huoltopalvelu

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

Mallinumero ja sarjanumero

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

Tyypikilpi numeroineen löytyy laitteesta:

- Laitepassista.
- Keittotason alaosasta.

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

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700

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

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

Testiruoat

Tämä taulukko on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteidemme testauksen helpottamiseksi.

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

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

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

| Testiruoat | Esilämmitys | | | Kypsennys | | |
|--|-------------------------|----------|--|-----------|-----------------------------------|-------|
| | Astia | Tehoalue | Aika (min:s) | Kansi | Tehoalue | Kansi |
| Riisipuuron keittäminen | | | | | | |
| Riisipuuro, kannen alla keitetty Maidon lämpötila: 7 °C Lämmitä maitoa, kunnes se alkaa kohota. Aseta suositeltu tehoalue ja lisää maidon joukkoon riisi, sokeri ja suola. Kypsennysaika esilämmitysaika mukaan lukien n. 45 min. | | | | | | |
| Ainekset: 190 g puuroriisiä, 90 g sokeria, 750 ml maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1 g suolaa | Kattila Ø 16 cm | 8.5 | n. 5:30 | Ei | 3 (sekoita n. 10 min kuluttua) | Kyllä |
| Ainekset: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1,5 g suolaa | Kattila Ø 22 cm | 8.5 | n. 5:30 | Ei | 3 (sekoita n. 10 min kuluttua) | Kyllä |
| Riisipuuron keittäminen ilman kantta Maidon lämpötila: 7 °C Lisää ainekset maidon joukkoon ja lämmitä jatkuvasti sekoittaen. Valitse suositeltu tehoalue, kun maidon lämpötila on n. 90 °C ja anna kiehua hiljalleen pienellä teholla noin 50 min. | | | | | | |
| Ainekset: 190 g puuroriisiä, 90 g sokeria, 750 ml maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1 g suolaa | Kattila Ø 16 cm | 8.5 | n. 5:30 | Ei | 3 | Ei |
| Ainekset: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1,5 g suolaa | Kattila Ø 22 cm | 8.5 | n. 5:30 | Ei | 2.5 | Ei |
| Riisin keittäminen* | | | | | | |
| Veden lämpötila: 20 °C | | | | | | |
| Ainekset: 125 g pitkäjyväistä riisiä, 300 g vettä ja ripaus suolaa | Kattila Ø 16 cm | 9 | n. 2:30 | Kyllä | 2 | Kyllä |
| Ainekset: 250 g pitkäjyväistä riisiä, 600 g vettä ja ripaus suolaa | Kattila Ø 22 cm | 9 | n. 2:30 | Kyllä | 2.5 | Kyllä |
| Porsaanfileen paistaminen | | | | | | |
| Fileen lähtölämpötila: 7 °C | | | | | | |
| Määrä: 3 porsaanfileepalaa (kokonaispaino noin 300 g, 1 cm paksumut) ja 15 ml auringonkukkaöljyä | Paistinpannu Ø 24 cm | 9 | n. 1:30 | Ei | 7 | Ei |
| Ohukaisten paistaminen** | | | | | | |
| Määrä: 55 ml taikinaa ohukaista kohden | | | | | | |
| | Paistinpannu Ø 24 cm | 9 | n. 1:30 | Ei | 7 | Ei |
| Pakastettujen ranskanperunoiden friteeraus | | | | | | |
| Määrä: 1,8 l auringonkukkaöljyä, annosta kohden: 200 g pakastettuja ranskanperunoita (esim. McCain 123 Frites Original) | | | | | | |
| | Kattila Ø 22 cm | 9 | Kunnes öljyn lämpötila 180 °C saavutettu | Ei | 9 | Ei |
| *Resepti standardin DIN 44550 mukaan | | | | | | |
| **Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaan | | | | | | |

Innehållsförteckning

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
|  Bestämmelser för användningen | 41 |  Varmhållningsfunktion | 56 |
|  Viktiga säkerhetsanvisningar! | 42 | Slå på | 56 |
|  Skadeorsaker | 43 | Slå av | 56 |
| Översikt | 43 |  Överföring av inställningar | 57 |
|  Återvinning | 44 | Slå på | 57 |
| Råd för energibesparing | 44 |  Steksensorfunktion | 57 |
| Återvinning | 44 | Fördelarna vid stekning | 57 |
|  Tillagning med induktion | 44 | Steka med steksensor | 57 |
| Fördelar med att använda induktion. | 44 | Temperaturlägen. | 58 |
| Kokkärl. | 44 | Tabell | 58 |
|  Lär dig enheten | 46 | Gör så här | 60 |
| Kontrollpanelen | 46 |  Barnspärr | 60 |
| Kokzonerna | 47 | Slå på/av barnspärren | 60 |
| Restvärmeindikering. | 47 | Automatisk barnsäkerhetsspärr | 60 |
|  Använda maskinen | 48 |  Torkskydd | 61 |
| Slå på och av hällen. | 48 |  Automatisk säkerhetsavstängning | 61 |
| Ställa in kokzon | 48 |  Grundinställningar | 62 |
| Rekommendationer | 49 | Så här hoppar du till grundinställningarna: | 63 |
|  Flex ZoneZon | 51 |  Effektförbrukningsdisplay | 64 |
| Rekommendationer för användning av kokkärl | 51 |  Kastrulltest | 64 |
| Som en enda kokzon | 51 |  Home Connect | 65 |
| Som två oberoende kokzoner | 51 | Inställning | 65 |
|  Move-funktion | 52 | Home Connect-inställningar | 66 |
| Slå på. | 52 | Programuppdatering. | 68 |
| Slå av. | 52 | Uppgiftskyddsinfo. | 68 |
|  FlexPlus-kokzon | 53 | CE-överensstämelseintyg. | 68 |
| Tips om kastruller, grytor och pannor | 53 |  Anslutning spisfläkt | 69 |
| Slå på. | 53 | Installation. | 69 |
| Slå av. | 53 | Återställ uppkoppling | 70 |
|  Tidsfunktioner | 54 | Styr spisfläkten från spisen. | 70 |
| programmering av tillagningstid. | 54 | Inställningar fläktstyrenhet | 70 |
| Äggklockan | 54 |  Rengöring | 71 |
| Stoppursfunktion | 55 | Häll | 71 |
|  PowerBoost-funktion | 55 | Hällinfattningen | 71 |
| Slå på. | 55 |  Vanliga frågor och svar (FAQ) | 72 |
| Slå av. | 55 |  Hur åtgärda fel? | 73 |
|  ShortBoost-funktion | 56 |  Service | 74 |
| Rekommenderad användning | 56 | E- och FD-nummer | 74 |
| Slå på. | 56 |  Provrätter | 75 |
| Slå av. | 56 | | |

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

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

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

Viktiga säkerhetsanvisningar!

Varning – Brandrisk!

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

Varning – Risk för brännskador!!

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

Varning – Risk för stötar!

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

Varning – Risk för fel!

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

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

Varning – Risk för skador!

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

Skadeorsaker

Obs!

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

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

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

Återvinning

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

Råd för energibesparing

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

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

Tillagning med induktion

Fördelar med att använda induktion

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

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

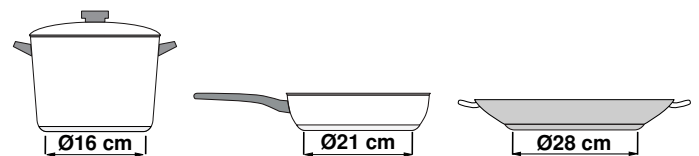
Kokkärl

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

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

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

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

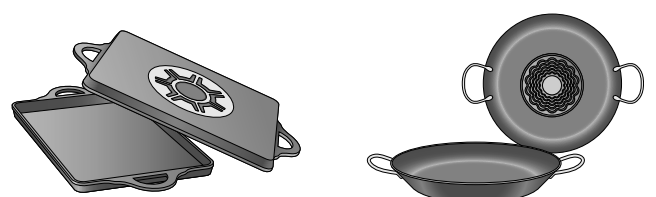


Använder du den flexibla kokzonen som en enda kokzon, så kan du använda större grytor som passar för just den delen. Information om placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex Zone".

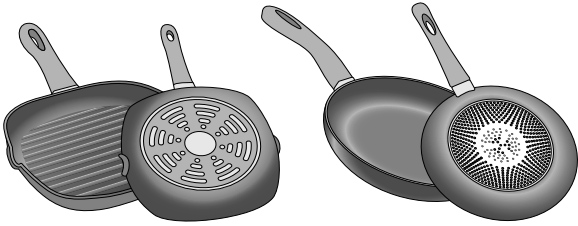


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

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



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



Olämpliga kokkärl

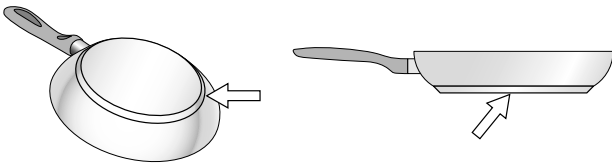
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

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

Grytbottens egenskaper

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

Använd grytor med plan botten, ojämna bottnar påverkar värmeöverföringen.



Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

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

Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

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

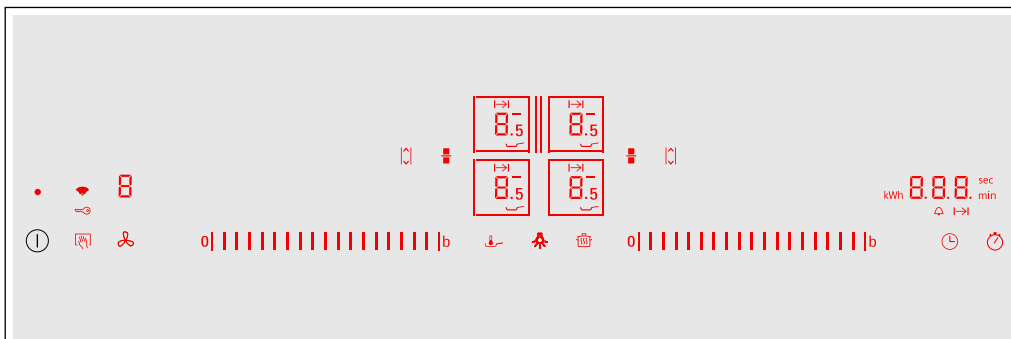
Zonvakt

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

Lär dig enheten

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

Kontrollpanelen



| Kontroller | |
|--|--|
|  | Huvudbrytare |
|  | Välja kokzon |
|  | Inställningsdelen |
|  | Powerboost- och Shortboost-funktionerna |
|  | Flexibel kokzon |
|  | Move-funktion |
|  | Låsa kontrollerna vid rengöring samt barnspärr |
|  | Varmhållningsfunktion |
|  | Steksensor |
|  | Ställa in tillagningstid och äggklocka |
|  | Stoppursfunktion |
|  | WLAN |
|  | Fläktstyrning |
|  | Fläktbelysning |

| Indikeringar | |
|---|----------------------------|
|  | Status |
|  | Effektlägen |
|  | Restvärme |
|  | PowerBoost-funktion |
|  | ShortBoost-funktion |
|  | Varmhållningsfunktion |
|  | Överföra inställningar |
|  | Steksensor |
|  | FlexPlus-kokzon |
|  | Timerfunktion |
|  | Ställa in tillagningstiden |
|  | Äggklocka |
|  | Timerindikeringar |
|  | Barnspärr |
|  | Effektförbrukning |
|  | WLAN |

Kontroller




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

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

Anvisningar

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

Kokzonerna

| Kokzon | | |
|--|-----------------|--|
|  | Separat kokzon | Använd kastrull eller gryta med rätt storlek. |
|  | Flexibel kokzon | Se avsnitt → "Flex Zone" |
|  | FlexPlus-kokzon | FlexPlus-kokzoner slår alltid på i kombination med höger eller vänster flexibel kokzon. Se avsnitt → "FlexPlus-kokzon" |

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

Restvärmeindikering

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

Du får upp följande beroende på hur hög restvärmen är:

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

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



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


Använda maskinen


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

Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med huvudbrytaren.

Du får upp hemnätverksinställningen första gången du slår på enheten.  lyser svagt i några sekunder på displayen. Vill du påbörja anslutningsinställningen, tryck på sensor  och följ anvisningarna i kap. → "Home Connect". Vill du gå ur startinställningarna, tryck på någon av sensorerna.

Slå på och av hällen: tryck på . Enheten ger signal. Kokzonernas symboler och de funktioner som är tillgängliga just nu lyser. Hällen är klar att använda.

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

Anvisningar


- Finns det ingen hemnätverksuppkoppling eller har den kopplat ned, så går startinställningen av nätverksuppkopplingen igång när du slår på hällen.
- Hällen slår av automatiskt när kokzonerna varit av längre än 20 sekunder.
- Valda inställningar ligger kvar 4 sekunder efter att du slår av hällen. Om du slår på enheten inom den tiden går kokzonen igång med tidigare inställningar.

Ställa in kokzon

Ställ in det effektläge du vill ha på inställningsdelen.

Effektläge 1 = lägsta effekt.




Effektläge 9 = högsta effekt.

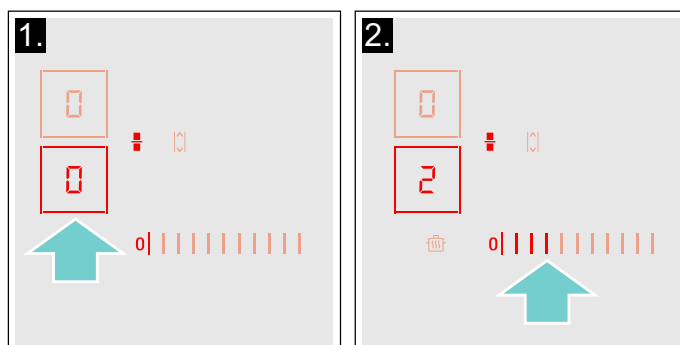
Alla effektlägen har ett mellanläge. De är markerade med .

Anvisning: Du ställer in vänster kokzoner på vänster inställningsdel och höger kokzoner på höger inställningsdel.

Välja kokzon och effektläge

Hällen ska vara på.

1. Tryck på  och  för den kokzon du vill ha. Indikeringen  lyser kraftigare.
2. Ställ in det effektläge du vill ha genom att dra med fingret över resp. inställningsdel.




Effektläget är inställt.

Ändra effektnivå

Välj kokzon och justera önskat effektläge via inställningsytan.

Stäng av kokzonen

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

Anvisningar

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

Rekommendationer

Rekommendationer

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

Tillagningstabell

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

| | Effektläge | Tillagningstid (min.) |
|---|------------|-----------------------|
| Smälta | | |
| Choklad, chokladglasyr | 1 - 1.5 | - |
| Smör, honung, gelatin | 1 - 2 | - |
| Värma på och varmhålla | | |
| Gryta, t.ex. linsgryta | 1.5 - 2 | - |
| Mjök* | 1.5 - 2.5 | - |
| Värma på varmkorv* | 3 - 4 | - |
| Tina och värma på | | |
| Spenat, djupfrost | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Gulasch, djupfrost | 3 - 4 | 35 - 55 |
| Sjuda | | |
| Potatisklump* | 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 |
| * Utan lock | | |
| ** Vänd flera gånger | | |
| ***Förvärm på effektläge 8 - 8,5 | | |

| | Effektläge | Tillagningstid (min.) |
|---|------------|-----------------------|
| Koka, ånga, ångkoka | | |
| Ris (med dubbel vattenmängd) | 2.5 - 3.5 | 15 - 30 |
| Risgrynsgröt*** | 2 - 3 | 30 - 40 |
| Skalpotatis | 4.5 - 5.5 | 25 - 35 |
| Kokt potatis | 4.5 - 5.5 | 15 - 30 |
| Pasta, nudlar* | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Gryta | 3.5 - 4.5 | 120 - 180 |
| Soppor | 3.5 - 4.5 | 15 - 60 |
| Grönsaker | 2.5 - 3.5 | 10 - 20 |
| Grönsaker, djupfrysta | 3.5 - 4.5 | 7 - 20 |
| Tryckkokning | 4.5 - 5.5 | - |
| Bräsering | | |
| Rullader | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Grytstek | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Gulasch*** | 3 - 4 | 50 - 60 |
| Bräsera/steka med lite olja* | | |
| Schnitzel, opanerad eller panerad | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Schnitzel, djupfrost | 6 - 7 | 8 - 12 |
| Kotlett, opanerad eller panerad** | 6 - 7 | 8 - 12 |
| Biff (3 cm tjock) | 7 - 8 | 8 - 12 |
| Fågelbröst (2 cm tjockt) | 5 - 6 | 10 - 20 |
| Fågelbröst, djupfrost** | 5 - 6 | 10 - 30 |
| Pannbiffar (3 cm tjocka)** | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Hamburgare (2 cm tjocka)** | 6 - 7 | 10 - 20 |
| Fisk och fiskfilé, opanerad | 5 - 6 | 8 - 20 |
| Fisk och fiskfilé, panerad | 6 - 7 | 8 - 20 |
| Fisk, panerad och djupfrost, t.ex. fiskpinnar | 6 - 7 | 8 - 15 |
| Scampi, räkor | 7 - 8 | 4 - 10 |
| Sautera grönsaker och svamp, färska | 7 - 8 | 10 - 20 |
| Middagsrätter, strimlade wokgrönsaker, strimlat kött i asiatisk stil | 7 - 8 | 15 - 20 |
| Middagsrätter, djupfrysta | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Pannkakor (stek i följd) | 6.5 - 7.5 | - |
| Omelett (stek i följd) | 3.5 - 4.5 | 3 - 6 |
| Stekt ägg | 5 - 6 | 3 - 6 |
| Fritering* (fritera 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja, fritera portionsvis) | | |
| Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets | 8 - 9 | - |
| Kroketter, djupfrysta | 7 - 8 | - |
| Kött, t.ex. kycklingdelar | 6 - 7 | - |
| Fisk, panerad eller friterad | 6 - 7 | - |
| Grönsaker, svamp, panerade eller doppade i frityrsmet, tempura | 6 - 7 | - |
| Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, tempurafrukt | 4 - 5 | - |
| * Utan lock | | |
| ** Vänd flera gånger | | |
| ***Förvärm på effektläge 8 - 8,5 | | |

Flex Zone

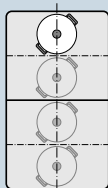
Det går att använda som 1 enda kokzon eller 2 oberoende kokzoner.

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

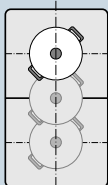
Rekommendationer för användning av kokkärl

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

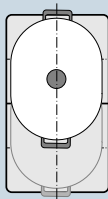
Som en enda kokzon



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

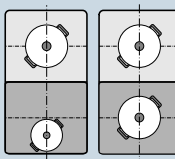


$\varnothing > 13$ cm
Ställ grytan på 1 av de 3 lägen som bilden visar.



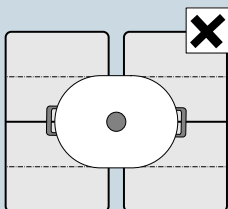
Tar grytan upp mer än en kokzon, ställ den i över- eller underkant av den flexibla kokzonen.

Som två oberoende kokzoner



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

Rekommendationer




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

Som en enda kokzon

Den flexibla kokzonen slår på som en enda kokzonsdel.


Slå på

1. Välj flexibel kokzon med .
2. Ställ in resp. effektläge på inställningsdelen. Den flexibla kokzonen är på.

Byta effektläge


Välj kokzon och ändra effektläge på resp. inställningsdel.

Sätta på en ny kastrull, gryta eller panna

Ställ den nya kastrullen, grytan eller pannan på kokzonen och tryck sedan 2 gånger på . Den nya kastrullen, grytan eller pannan blir registrerad och tidigare valt effektläge ligger kvar.

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

Slå av



Tryck på symbolen .

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

Som två oberoende kokzoner

Den flexibla kokzonen fungerar som två oberoende kokzoner.


Dela på kokzoner

1. Tryck på symbolen .
2. Välj den kokzon du vill ha med .
3. Ställ in resp. effektläge på inställningsdelen. Kokzonen är på.

Anvisningar

- Slår du av och på hällen igen, så fungerar den flexibla kokzonen som en enda kokzon.
- Vill du konfigurera om den flexibla zonen, se kap. → "Grundinställningar".

Koppla ihop de 2 kokzonerna

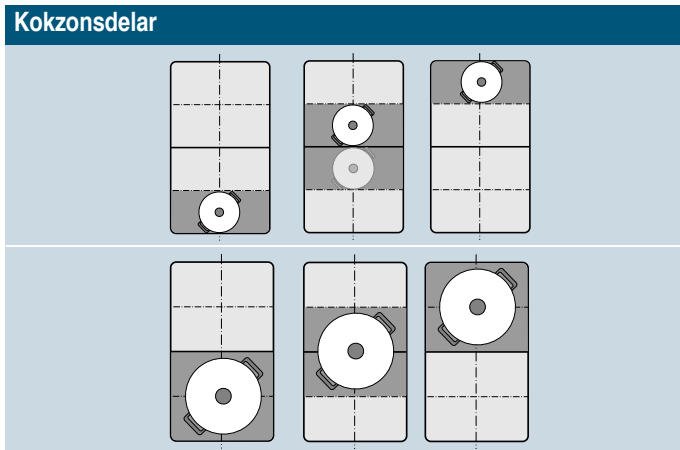
Tryck på symbolen .

Den flexibla kokzonen är på.

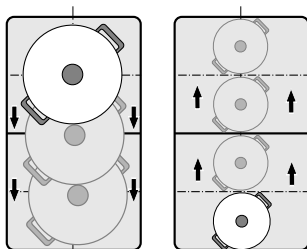
Move-funktion

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

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



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



Förinställda effektlägen:

Framre delen = effektläge **9**

Mellandelen = effektläge **5**

Bakre delen = effektläge **1.5**


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

→ "Grundinställningar"

Anvisningar

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

Slå på

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

Byta effektläge

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


Anvisningar

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

Slå av

Tryck på . Den lyser svagare.

Funktionen slår av.

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

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 alltid på i kombination med höger eller vänster flexibel kokzon. Det går inte slå på dem oberoende av varandra.

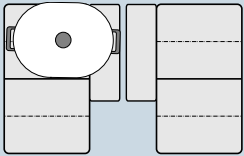
Tips om kastruller, grytor och pannor

Ställ kastrullen, grytan eller pannan mitt på, så får du bra värmeavkänning och -fördelning.

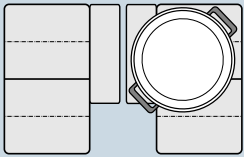
Kastrullen, grytan eller pannan ska täcka kokzonen bredvid och FlexPlus-kokzonen.

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

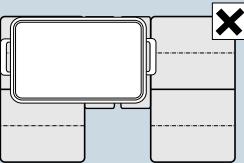
Ställ på kastrull, gryta eller panna



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



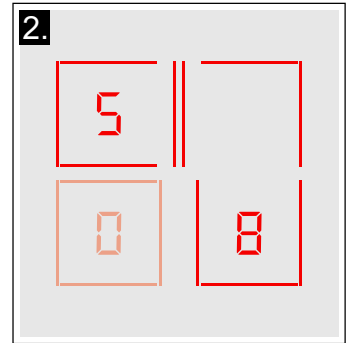
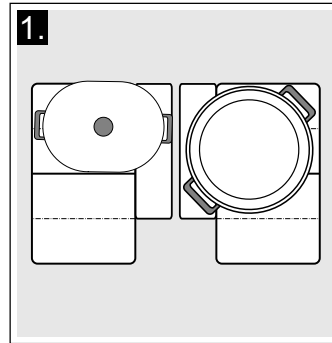
Stor, rund gryta:
Slå på den flexibla kokzonen som en enda kokzon.



Grytan får inte täcka båda FlexPlus-kokzonerna samtidigt.

Slå på

1. Ställ kastrullen, grytan eller pannan på kokzonen och se till så att den även täcker FlexPlus-kokzonen.
2. Välj den kokzon och det effektläge du vill ha. Kokzons- och FlexPlus-kokszonsindikeringarna tänds.



FlexPlus-kokzonen är på.

Slå av

Lyft av kastrullen, grytan eller pannan från kokzonen. Indikatorerna slocknar.

FlexPlus-kokzonen slår av.

Tidsfunktioner





Hällen har 3 timerfunktioner:

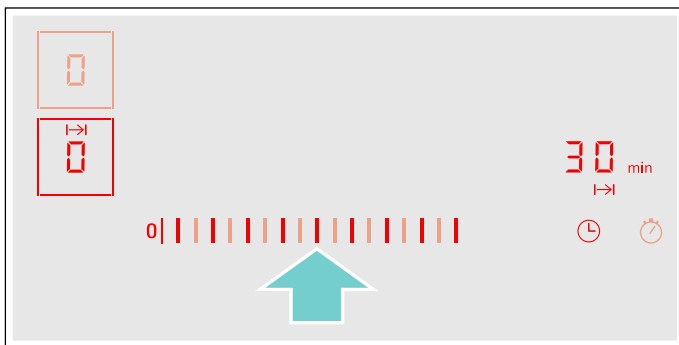
- programmering av tillagningstid
- äggklocka
- stoppursfunktion


programmering av tillagningstid

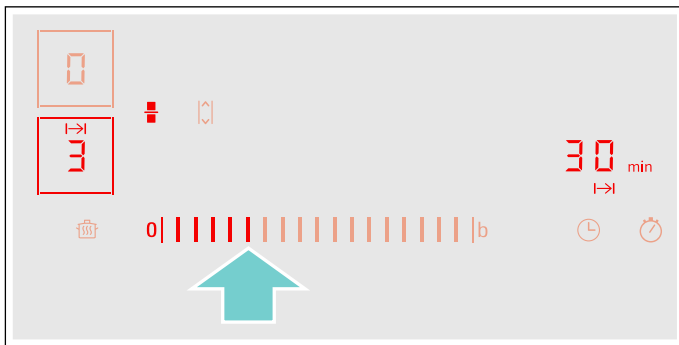
Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut.

Gör så här:

1. Tryck 2 gånger på   och indikeringen  lyser på timerdisplayen.
2. Välj kokzon. Indikeringen  lyser.
3. Ställ in den tillagningstid du vill ha inom 10 sekunder på inställningsdelen.



4. Tryck på  för att bekräfta vald inställning.
5. Välj det effektläge du vill ha.



Tillagningstiden börjar räkna ned.


Anvisningar


- Det går att ställa in samma tillagningstid automatiskt på alla kokzoner. Inställd tid räknar ned för varje kokzon oberoende av varandra. Information om automatisk programmering av tillagningstiden hittar du i avsnitt → "Grundinställningar"
- Har du valt den flexibla kokzonen som enda kokzon, så blir inställd tid samma för hela kokzonen.
- Har du valt Move-funktionen på kombikokzonen, så blir inställd tid samma för alla 3 kokzonerna.

Steksensor

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

Ändra eller radera tid

Tryck 2 gånger på  och välj sedan kokzon.


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

Tryck på  för att bekräfta vald inställning.


När tiden har gått ut

Kokzonsdelen slår av, indikeringen  blinkar och kokzonsdelen visar . Enheten ger signal.

 och indikeringen  blinkar på timerdisplayen.

Indikeringarna slocknar signalen slutar om du trycker på .

Anvisningar





- Har flera kokzoner inprogrammerad tillagningstid, så får du alltid upp den kortaste tillagningstiden på timerdisplayen.
- Vill du kolla återstående tillagningstid på en kokzon, tryck 2 gånger på  och välj kokzon.
- Du kan ställa in tillagningstider upp till **99** minuter.

Äggklockan


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


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

Gör så här

1. Tryck på symbolen   och indikeringen  lyser på timerdisplayen.
2. Ställ in den tid du vill ha på inställningsdelen och tryck på  för att bekräfta inställningen. Tiden börjar räkna ned inom några sekunder.



Ändra eller radera tid

Tryck på symbolen .

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

Tryck på  för att bekräfta vald inställning.

När tiden har gått ut

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


Indikeringarna slocknar om du trycker på .

Stoppursfunktion

Stoppuret visar tiden som gått sedan du slog på funktionen.



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

Slå på

Tryck på symbolen  lyser på timerdisplayen.

Tiden börjar räkna ned.


Slå av

Tryck på symbolen . Du får upp  på timerdisplayen, sedan slocknar de.

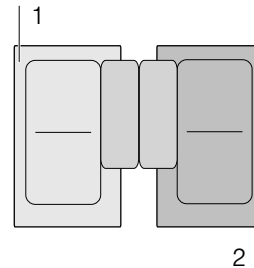
Funktionen slår av.

Anvisning: Du måste välja stoppursfunktionen för att slå av den.

PowerBoost-funktion



PowerBoost-funktionen kokar upp stora vattenvolymer snabbare än effektläge .

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






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

Slå på

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

Slå av

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

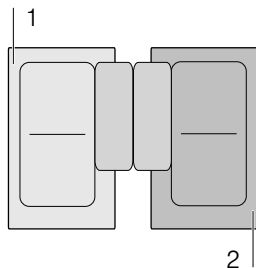
Anvisning: PowerBoost-funktionen kan slå av automatiskt för att skydda hällens invändiga elektronikelement.

ShortBoost-funktion

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

Välj lämpligt effektläge för maten när funktionen slår av.

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



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

Rekommenderad användning

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

Slå på

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

Slå av


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

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


Varmhållningsfunktion

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

Slå på

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

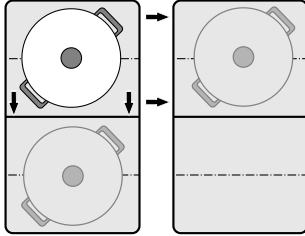
Slå av

1. Tryck på symbolen .
2. Välj kokzon .
Indikeringen **L** slocknar. Kokzonen slår av och restvärmeindikeringen lyser.
Funktionen slår av.

Överföring av inställningar

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

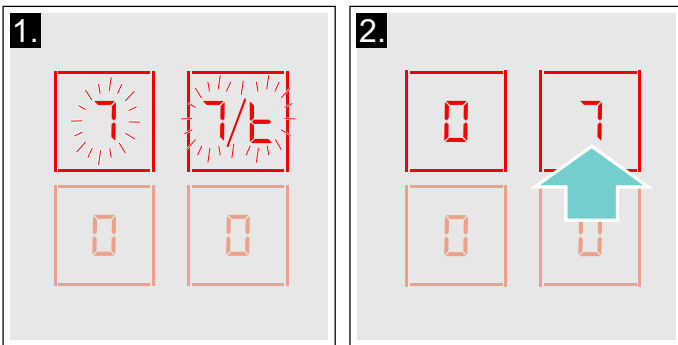
Du för över inställningarna genom att ta kastrullen, grytan eller pannan från den kokzon som är på och ställa den på en annan.



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 kokzon som är på till annan kokzon. Effektläget på ursprungliga kokzonen blinkar. Kastrullen, grytan eller pannan blir registrerad och på nya kokzonen blinkar tidigare valt effektläge och ξ .
2. Välj ny kokzon för att bekräfta inställningarna. Effektläget för ursprunglig kokzon blir inställt på ξ .



Inställningarna blir överförda till den nya kokzonen.

Anvisningar

- Flytta kastrullen, grytan eller pannan till en kokzon som inte är på, som du inte förinställt eller använt tidigare.
- Det går bara flytta PowerBoost- och ShortBoost-funktionen från vänster till höger eller höger till vänster om ingen kokzon är på.
- Ställer du en ny kastrull, gryta eller pannan på en annan kokzon innan inställningarna är bekräftade, så är funktionen på för båda.
- Flyttar du flera kastruller, grytor eller pannor, så är funktionen bara på för den du flyttat senast.

Steksensorfunktion

Funktionen steker med hänsyn till lämplig panntemperatur.

Kokzonerna som har funktionen är märkta med stekfunktionssymbol.

Fördelarna vid stekning

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

Anvisningar

- Lägg inte lock på stekpannan. Funktionen går inte riktigt igång då. Du kan använda stänkskydd för att slippa fettstänk.
- Använd olja eller fett lämpliga för stekning. Använder du smör, margarin, jungfruolivolja eller ister, ställ in temperaturläge 1 eller 2.
- Hetta aldrig upp stekpanna med eller utan mat utan uppsikt.
- Har kokzonen högre temperatur än pannan eller omvänt, så kommer steksensorn inte fungera som den ska.

Steka med steksensor

Pannor som är optimalt gjorda för steksensor 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. Rekommenderar vi bara för FlexPlus-kokzon.

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

Anvisningar

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

Temperaturlägen

| Temperaturläge | Passar för |
|----------------|-------------|
| 1 | mycket låg |
| 2 | låg |
| 3 | medel - låg |
| 4 | medium hög |
| 5 | hög |

Tabell

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

Inställt temperaturläge varierar med vilken panna du använder.

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

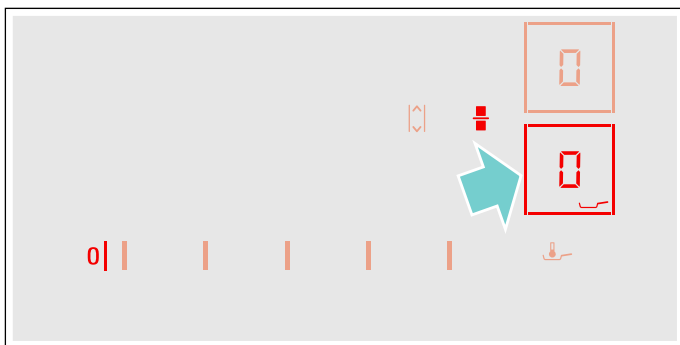
| | Temperatur- läge | Total stektid från ljudsignalen (min.) |
|--|---------------------|---|
| Kött | | |
| Schnitzel, opanerad eller panerad | 4 | 6 - 10 |
| Filé | 4 | 6 - 10 |
| Kotletter* | 3 | 10 - 15 |
| Cordon bleu, wienerschnitzel* | 4 | 10 - 15 |
| Biff, blodig (3 cm tjock) | 5 | 6 - 8 |
| Biff, medium eller genomstekt (3 cm tjock) | 4 | 8 - 12 |
| Fågelbröst (2 cm tjockt)* | 3 | 10 - 20 |
| Korv, rå eller kokt* | 3 | 8 - 20 |
| Hamburgare, köttbullar, fyllda köttbullar* | 3 | 6 - 30 |
| Ragu, kebabkött | 4 | 7 - 12 |
| Köttfärs | 4 | 6 - 10 |
| Bacon | 2 | 5 - 8 |
| Fisk | | |
| Fisk, stekt, hel, t.ex. forell | 3 | 10 - 20 |
| Fiskfilé, opanerad eller panerad | 3 - 4 | 10 - 20 |
| Räkor, krabbor | 4 | 4 - 8 |
| Äggrätter | | |
| Pannkakor** | 5 | 1,5 - 2,5 |
| Omelett** | 2 | 3 - 6 |
| Stekta ägg | 2 - 4 | 2 - 6 |
| Äggröra | 2 | 4 - 9 |
| "Kaiserschmarrn" (öster. pannkaksdesert) | 3 | 10 - 15 |
| French toast** | 3 | 4 - 8 |
| * Vänd flera gånger. | | |
| ** Total tillagningstid per portion. Stek i följd. | | |

| | Temperatur- läge | Total stektid från ljudsignalen (min.) |
|---|---------------------|---|
| Potatis | | |
| Stekpotatis (på skalpotatis) | 5 | 6 - 12 |
| Pommes frites (av rå potatis) | 4 | 15 - 25 |
| Rårakor** | 5 | 2,5 - 3,5 |
| Schweizisk rösti | 2 | 50 - 55 |
| Glaserad potatis | 3 | 15 - 20 |
| Grönsaker | | |
| Vitlök, lök | 1 - 2 | 2 - 10 |
| Zucchini, aubergine | 3 | 4 - 12 |
| Paprika, grön sparris | 3 | 4 - 15 |
| Grönsaker svettade i olja, t.ex. zucchini, grön paprika | 1 | 10 - 20 |
| Svamp | 4 | 10 - 15 |
| Glaserade grönsaker | 3 | 6 - 10 |
| Rostad lök | 3 | 5 - 10 |
| Djupfrysta produkter | | |
| Schnitzel | 4 | 15 - 20 |
| Cordon bleu* | 4 | 10 - 30 |
| Fågelbröst* | 4 | 10 - 30 |
| Chicken nuggets | 4 | 10 - 15 |
| Kebabkött | 4 | 10 - 15 |
| Fiskfilé, opanerad eller panerad | 3 | 10 - 20 |
| Fiskpinnar | 4 | 8 - 12 |
| Pommes frites | 5 | 4 - 6 |
| Stekt mat, t.ex. grönsaker med kyckling | 3 | 6 - 10 |
| Vårrullar | 4 | 10 - 30 |
| Camembert/ost | 3 | 10 - 15 |
| Såser | | |
| Tomatsås med grönsaker | 1 | 25 - 35 |
| Béchamelsås | 1 | 10 - 20 |
| Ostsås, t.ex. gorgonzolasås | 1 | 10 - 20 |
| Reducerade såser, t.ex. tomatsås, köttfärssås | 1 | 25 - 35 |
| Söta såser, t.ex. apelsinsås | 1 | 15 - 25 |
| Övrigt | | |
| Camembert/ost | 3 | 7 - 10 |
| Förkokta torrvaror med tillsatt vatten, t.ex. pasta | 1 | 5 - 10 |
| Krutonger | 3 | 6 - 10 |
| Mandlar/valnötter/pinjenötter | 4 | 3 - 15 |
| * Vänd flera gånger. | | |
| ** Total tillagningstid per portion. Stek i följd. | | |

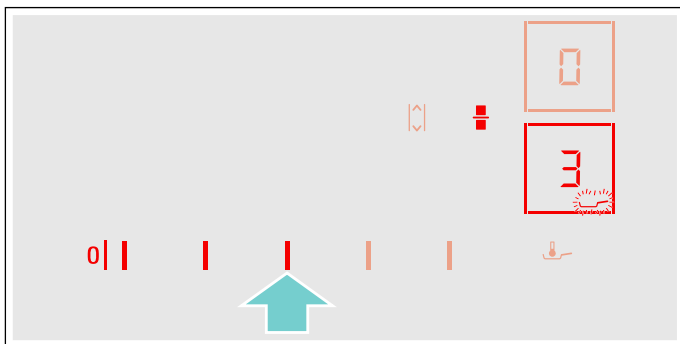
Gör så här

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


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



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




Funktionen är på.

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

4. 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

Tryck på  och välj kokzon. Kokzonen slår av och restvärmeindikeringen lyser.



Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.


Slå på/av barnspärren

Hällen måste vara av.

Slå på:

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

Slå av:

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

Automatisk barnsäkerhetsspärr


Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.


Slå på och av

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

Torkskydd

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

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

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

Anvisningar

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

Automatisk säkerhetsavstängning

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

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

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

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

Grundinställningar

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

| Indikering | Funktion |
|-------------|--|
| c 1 | Automatisk barnspärr 0 Manuell*. 1 Automatisk. 2 Funktionen är av. |
| c 2 | Ljudsignaler 0 Kvitterings- och felsignal är av. 1 Bara felsignal på. 2 Bara kvitteringssignal på. 3 Alla ljudsignaler är på.* |
| c 3 | Visa effektförbrukning 0 Av.* 1 På. |
| c 5 | Automatisk programmering av tillagningstiden 00 Av.* 0 1-99 Tid till automatisk avstängning. |
| c 6 | Ljudsignaltid när timern går ut 1 10 sekunder.* 2 30 sekunder. 3 1 minut. |
| c 7 | Effektstyrning. Begränsa hällens totaleffekt 0 Av.* 1 1 000 W minimieffekt. 1.5 1500 W 2 2000 W. ... 9 eller 9 .Hällens maxeffekt. |
| c 11 | Ändra de förinställda effektlägena för Move-funktionen -9 Förinställt effektläge för främre kokzonen. -5 Förinställt effektläge för mellankokzonen. -1.5 Förinställt effektläge för bakre kokzonen. |
| c 12 | Kontrollera kastrull, gryta eller panna samt slutresultatet av tillagningen 0 Inte lämplig 1 Inte optimal 2 Lämplig |
| c 13 | Konfigurera aktivering av flexibel kokzon 0 Som två oberoende kokzoner. 1 Som en enda kokzon.* |

* Fabriksinställningar

| Indikering | Funktion |
|------------|---|
| | Återställa till fabriksinställningarna |
| | Individuella inställningar.* |
| | Återställ till fabriksinställningarna. |

* Fabriksinställningar

Så här hoppar du till grundinställningarna:

Hällen ska vara av.

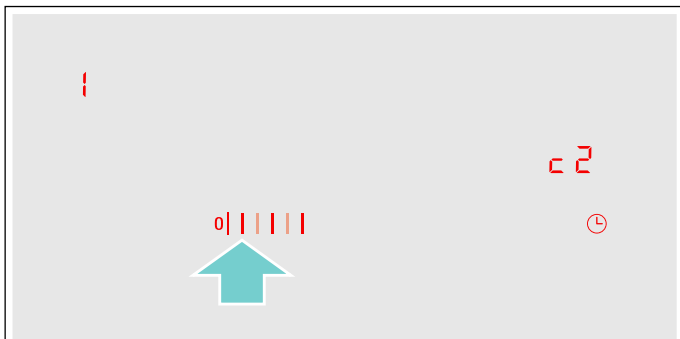
1. Slå på hällen.
2. Tryck ca 4 sekunder på inom 10 sekunder. De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Tryck på inställningsdelen så att du får upp separata indikeringar.

| Produktinfo | Indikering |
|-----------------------|------------|
| Kundtjänstindex (KI) | |
| Tillverkningsnummer | |
| Tillverkningsnummer 1 | |
| Tillverkningsnummer 2 | |

3. Trycker du på igen, så hoppar du till grundinställningarna. Du får upp och som förinställning på displayerna.



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



6. Tryck minst 4 sekunder på .

Enheten sparar inställningarna.

Lämna grundinställningarna

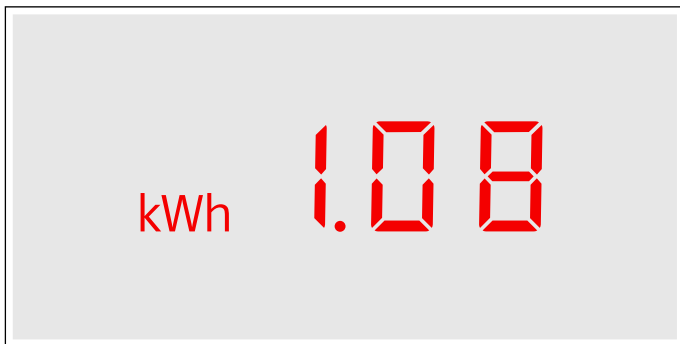
Stäng av spishällen med huvudströmbrytaren.

Effektförbrukningsdisplay

Funktionen visar hällens totala effektförbrukning vid senaste matlagningen.

Du får upp kWh-förbrukningen i 10 sekunder på displayen när du slagit av.

Bilden visar ett exempel med en förbrukning på **1.08 kWh**.



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

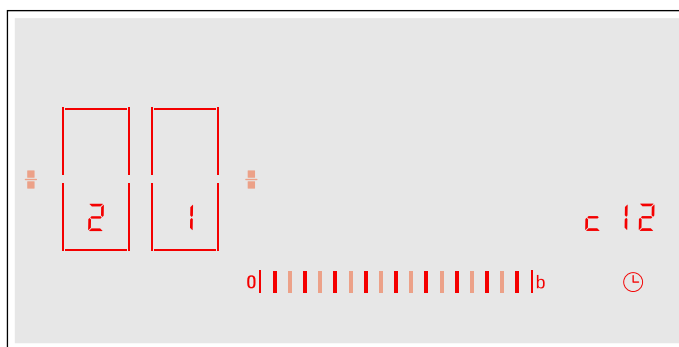
Kastrulltest

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

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

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

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



Kontrollera resultatet med följande tabell:

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

Tryck på inställningsdelen om du vill slå på funktionen igen.

Anvisningar

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

Home Connect

Apparaten är Wi-Fi-klar. Inställningar kan sändas till apparaten från en mobil terminal.

Om apparaten inte kopplas upp mot hemnätverket fungerar den som en spishäll utan nätverksanslutning. Du kan alltid manövrera spisen från manöverpanelen.

Om Home Connect-funktionen är tillgänglig beror på om Home Connect-tjänsterna är tillgängliga i ditt land. Home Connect-tjänsterna finns inte i alla länder. Mer information om detta finns på www.home-connect.com.

Anvisningar

- Kokzonerna är inte avsedda att användas utan tillsyn. Matlagningen måste övervakas.
- Följ säkerhetsföreskrifterna i bruksanvisningen och se till att de följs också när du styr apparaten via Home Connect-appen. Följ också anvisningarna i Home Connect-appen. → "Viktiga säkerhetsanvisningar!" på sidan 42
- Du kan sända inställningar till apparaten med Home Connect-appen och måste då bekräfta dem på apparaten. Du kan inte manövrera apparaten när du inte är hemma.
- Manövreringen på apparaten har alltid företräde. Under denna tid går det inte att manövrera via Home Connect-appen.



Inställning

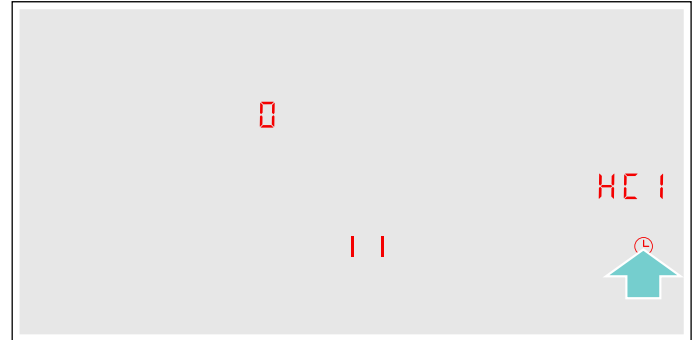
Du måste installera och ställa in Home Connect-appen på din mobilenhet för att ställa in via Home Connect. Följ den medföljande Home Connect- dokumentationen. Följ appanvisningarna och gör inställningarna. Appen måste var öppnad för att ställa in.




Automatisk inloggning på hemnätverket

Du måste ha en router med WPS-funktion.

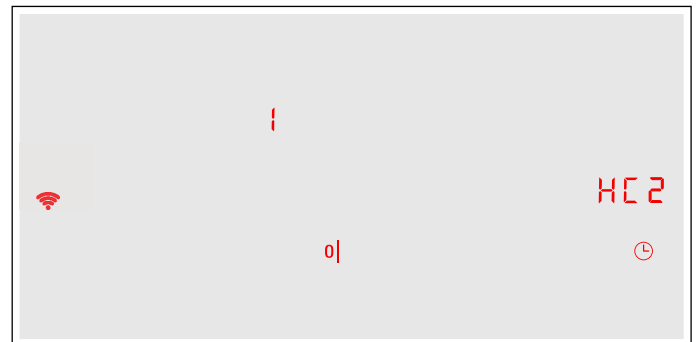
Du måste ha tillgång till din router. Om du inte har det följer du stegen i "Manuell inloggning till hemnätverket".


1. Håll symbolen  intryckt i 4 sekunder. Produktinformationen visas.
2. Tryck flera gånger på  tills inställningen **HC 1** visas.






2.  tänds i kokzonsdisplayen.
3. Ställ in värdet **1** i inställningsdelen. I kokzonsdisplayen blinkar **1** och symbolen .
4. Tryck på routerns WPS-knapp inom 2 minuter. Spisen är uppkopplad mot hemnätverket när symbolen  i kokzonsdisplayen inte längre blinkar utan lyser med fast sken.

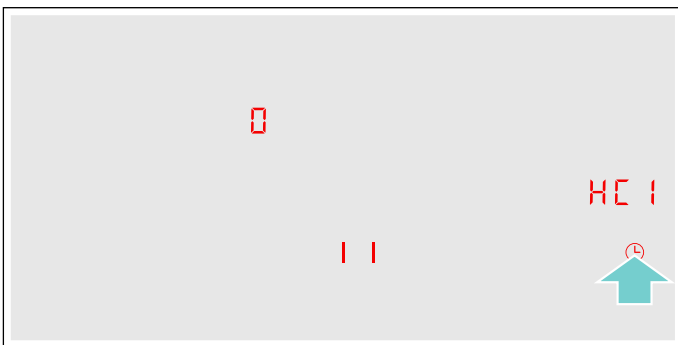
Anvisning: Om uppkopplingen misslyckades visas värdet **2** "Koppla upp manuellt". Logga in apparaten manuellt till hemnätverket eller starta om den automatiska uppkopplingen. Apparaten försöker automatiskt att ansluta sig till appen. Inställningen **HC 2** visas. I inställningsdelen blinkar värdet **1**.




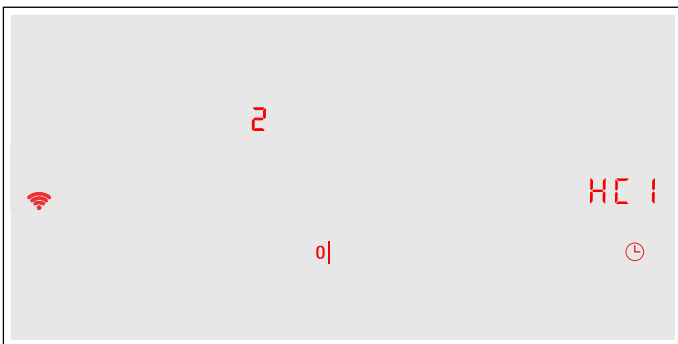
5. Starta appen i den mobila terminalen och följ instruktionerna för automatisk nätverksinloggning. Inloggningen är klar när värdet  visas i kokzonsdisplayen.

Manuell inloggning på hemnätverket

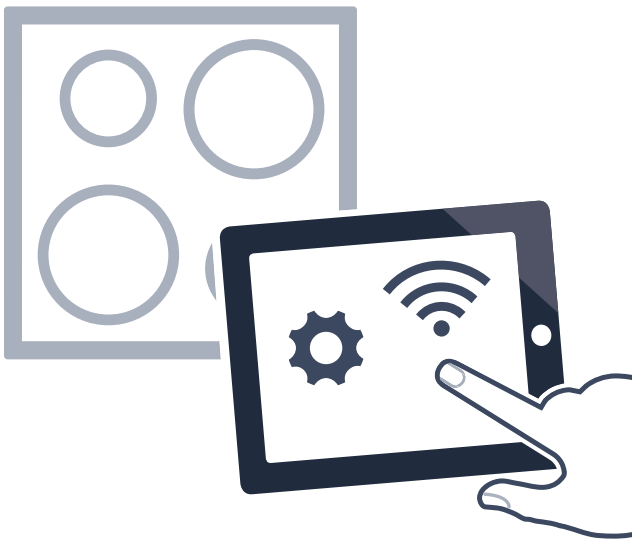
1. Håll symbolen  intryckt i 4 sekunder. Produktinformationen visas.
2. Tryck flera gånger på  tills inställningen **HC 1** visas.  tänds i kokzonsdisplayen.




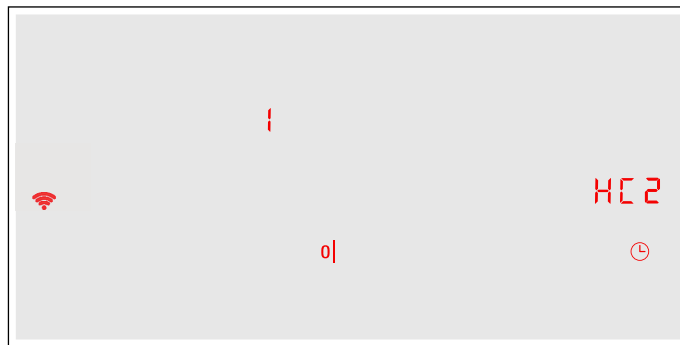
3. Ställ in värdet **2** i inställningsdelen. I kokzonsdisplayen blinkar **2** och symbolen .




4. Logga in den mobila terminalen till spisnätverket med SSID "HomeConnect" och med lösenordet (Key) "HomeConnect".



Spisen är uppkopplad mot hemmanätverket när symbolen  i kokzonsdisplayen inte längre blinkar utan lyser med fast sken. Apparaten försöker automatiskt att ansluta sig till appen. Inställningen **HC 2** visas. I inställningsdelen blinkar värdet **1**.



5. Starta appen i den mobila terminalen och följ instruktionerna för manuell nätverksinloggning. Inloggningen är klar när värdet  visas i kokzonsdisplayen.

Home Connect-inställningar

Du kan när som helst anpassa Home Connect efter dina önskemål.

Navigera i spisens grundinställningar till Home Connect-inställningarna, där du kan visa nätverks- och apparatiinformationen.

| Symbol | Funktion |
|---|---|
| HC 1 | Inloggning till hemmanätverk (WLAN) |
|  | Inte ansluten / Bryt nätverksanslutningen. |
| 1 | Anslut automatiskt. |
| 2 | Anslut manuellt. |
| 3 | Ansluten. |
| HC 2 | Anslutning med app |
|  | Inte ansluten. |
| 1 | Återställ anslutningen. |
| HC 3 | Uppkoppling mot WLAN |
|  | Trådlös modul avstängd. |
| 1 | Trådlös modul inkopplad. |
| HC 4 | Inställningar via app |
|  | Avstängd |
| 1 | Inkopplad.* |
| HC 5 | Programuppdatering |
| 1 | Uppdatering finns och är klar för installation. |
| 2 | Start av installationen. |
| HC 6 | Fjärrmanövrering från kundtjänsten |
|  | Inte tillåten. |
| 1 | Tillåten. |
| HC 7 | WLAN signalstyrka |
|  | Inte uppkopplad mot hemmanätverket (WLAN). |
| 1 | Signalstyrka 1 (dålig) |

* Grundinställning

| Symbol | Funktion |
|--------------------|---|
| 2 | Signalstyrka 2 (medel) |
| 3 | Signalstyrka 3 (hög) |
| HCB | Uppkoppling mot Home Connect-servern |
| 0 | Inte ansluten. |
| ! | Ansluten. |
| * Grundinställning | |



Anvisningar

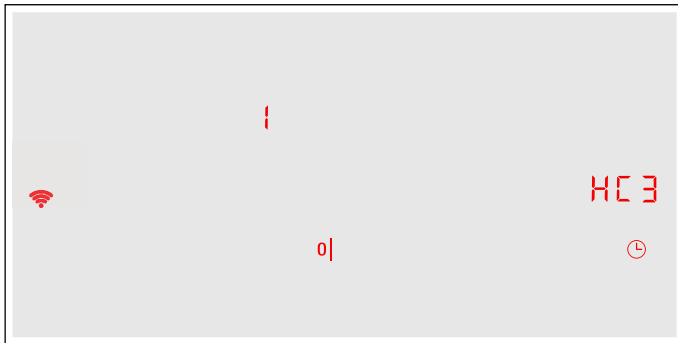
- Inställningen **HCB 2** visas bara när apparaten är uppkopplad mot hemmanätverket.
- Inställningen **HCB 3** visas bara när apparaten tidigare har kopplats upp mot hemmanätverket.
- Inställningen **HCB 5** visas bara när det finns en uppdatering.
- Inställningen **HCB 6** visas bara när kundtjänsten försöker att ansluta sig till apparaten. När du har beviljats åtkomst kan du när som helst avsluta den.
- Inställningarna **HCB 7** och **HCB 8** visas bara när det finns en WLAN-uppkoppling.



Avaktivera WLAN

Du kan använda Home Connect-funktionen om WLAN har aktiverats.

Anvisning: I nätuppkopplad beredskapsdrift förbrukar apparaten högst 2 W.

1. Håll symbolen  intryckt i 4 sekunder. Produktinformationen visas.
2. Tryck på  flera gånger tills inställningen **HCB 3** visas.
! tänds i kokzonsdisplayen.







3. Ställ in värdet  i inställningsdelen. WLAN har avaktiverats och symbolen  släcks i manöverpanelen.

Koppla ned


Du kan när som helst koppla bort spisen från nätverket.

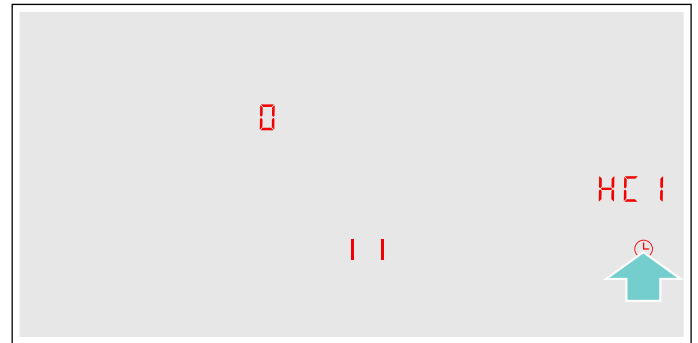
Anvisning: Om du har kopplat bort spisen från nätverket kan du inte manövrera den med Home Connect.

1. Håll symbolen  intryckt i 4 sekunder. Produktinformationen visas.
2. Tryck på  flera gånger tills inställningen **HCB 1** visas.
3 tänds i kokzonsdisplayen.

3. Ställ in värdet  i inställningsdelen. Apparaten har kopplats bort från hemmanätverket och symbolen  släcks i manöverpanelen.

Nätverksuppkoppling

1. Håll symbolen  intryckt i 4 sekunder. Produktinformationen visas.
2. Tryck på  flera gånger tills inställningen **HCB 1** visas.
 tänds i kokzonsdisplayen.






3. Ställ i inställningsdelen in värdet **!** "Automatisk uppkoppling" eller värdet **2** "Manuell uppkoppling".
4. Följ instruktionerna i avsnittet "Automatisk inloggning till hemnätverket" resp. "Manuell inloggning till hemmanätverket".

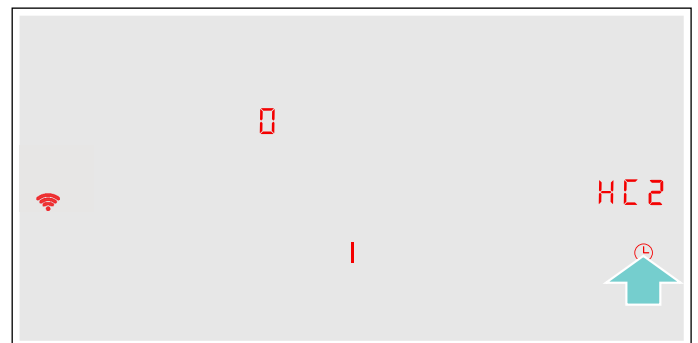
Appanslut

Om Home Connect-appen är installerad i din mobila terminal enhet kan du ansluta den till spisen.

Anvisningar

- Terminalen måste vara uppkopplad mot nätverket.
- Du måste ha öppnat och installerat appen.

1. Håll symbolen  intryckt i 4 sekunder. Produktinformationen visas.
2. Tryck på  flera gånger tills inställningen **HCB 2** visas.
 tänds i kokzonsdisplayen.





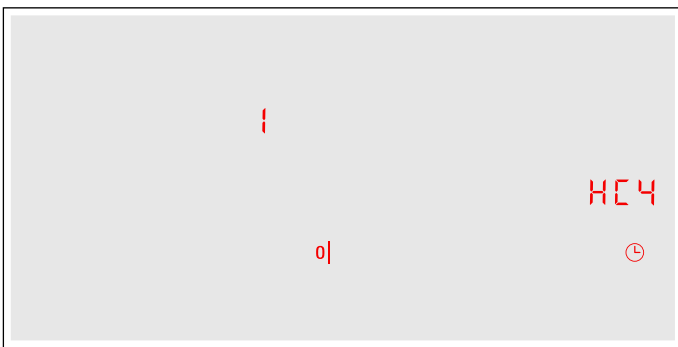
3. Ställ in värdet **!** i inställningsdelen.
4. Följ instruktionerna i appen för att slutföra anslutningen.

Inställningar via appen

Med Home Connect-appen har du bekväm tillgång till spisens grundinställningar och kan sända inställningar för kokzonerna till spisen.

Anvisningar

- Om du vill ändra grundinställningarna måste spisen vara avstängd.
 - Manövreringen på spisen har alltid företräde. Under denna tid går det inte att fjärrstyra spisen med Home Connect-appen.
 - Vid leveransen är överföringen av inställningarna aktiverad.
 - Om överföringen av inställningar har avaktiverats visas enbart spisens drifttillstånd i Home Connect-appen.
1. Håll symbolen  intryckt i 4 sekunder. Produktinformationen visas.
 2. Tryck på  flera gånger tills inställningen **HC4** visas.
 3. Aktivera överföringen genom att välja värdet **!** i inställningsdelen och avaktivera den genom att välja värdet **0**.



Belräta matlagingsinställningar

Kokzonsindikeringen börjar blinka när inställningarna blir överförda till kokzonen. Bekräfta inställningarna genom att trycka på den kokzonsindikering du vill ha. Godkänner du inte inställningarna, så trycker du på någon av knapparna på hällen.

Programuppdatering

Funktionen mjukvaruuppdatering uppdaterar hållmjukvaran (t.ex. optimering, felåtgärd, säkerhetsrelevanta uppdateringar). Den förutsätter att du är registrerad som Home Connect-användare, har installerat appen på din mobilenhet och är uppkopplad mot Home Connect-servern.

Finns det en mjukvaruuppdatering tillgänglig, så får du information via Home Connect-appen var du kan hämta uppdateringen.

Du kan påbörja installationen via hällen (grundinställningar, inställning **HC5**) eller starta Home Connect-appen om hämtningen är OK och du är inne på ditt lokala nätverk.

Du får information via Home Connect-appen om installationen gick OK.

Anvisningar

- Du kan fortsätta använda hällen vid hämtning.
- Beroende på dina personliga inställningar i appen kan du även hämta mjukvaruuppdateringar automatiskt.
- Om det gäller en säkerhetsrelevant uppdatering bör du göra den så snart som möjligt.

Uppgiftsskyddsinfo

Din enhets första uppkoppling mot ett Internet-anslutet WLAN-nätverk överför följande infokategorier till Home Connect-servern (första registrering):

- Entydig enhetsidentifiering (består av enhetskoder samt MAC-adress till inbyggd WiFi-kommunikationsmodul).
- WiFi-kommunikationsmodulens säkerhetsprotokoll (informationsteknisk säkring av uppkopplingen).
- Din enhets aktuella mjuk- och hårdvaruversion.
- Status för eventuell föregående återställning till fabriksinställningarna.

Första registreringen förbereder användningen av Home Connect-funktionerna och är inte nödvändig förrän du vill använda Home Connect-funktionerna första gången.

Anvisning: Tänk på att Home Connect-funktionerna bara fungerar tillsammans med Home Connect-appen. Du kan få upp uppgiftsskyddinfon på Home Connect-appen.

CE-överensstämmelseintyg

Härmed intygar Robert Bosch Hausgeräte GmbH att enheten med Home Connect-funktionalitet uppfyller grundkraven samt övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

Ett utförligt RED-överensstämmelseintyg finns på Internet under www.siemens-home.bsh-group.com på din enhets produktsida bland övrig dokumentation.



Anslutning spisfläkt

Du kan ansluta apparaten till en lämplig spisfläkt och på så sätt styra fläktens funktioner via spisen.

Det finns flera olika sätt att ansluta apparaterna till varandra:

Home Connect

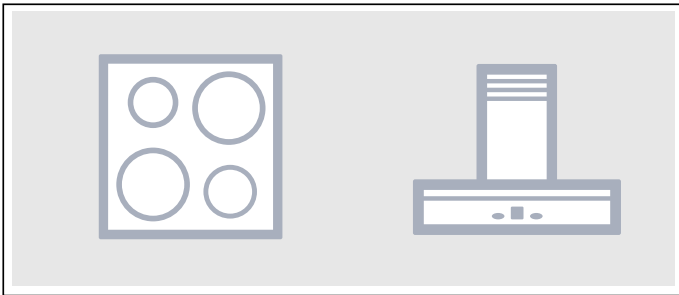
Om båda apparaterna är Home-Connect-kompatibla kan du ansluta dem med Home Connect-appen.

Följ den medföljande Home Connect-dokumentationen.



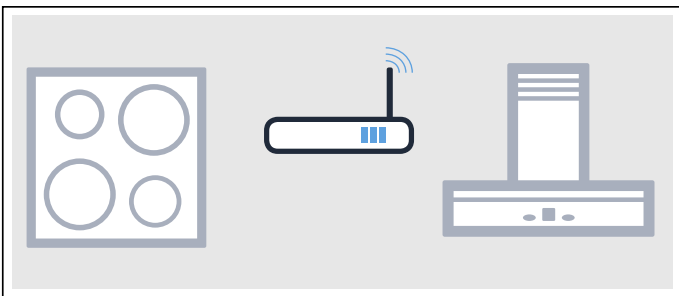
Direkt anslutning av apparaterna

Om spisen är direkt ansluten till en spisfläkt går det inte att koppla upp den mot hemmanätverket. Apparaten fungerar som en spis utan nätverksuppkoppling. Du kan alltid manövrera spisen från manöverpanelen.



Anslut apparaterna via hemnätverket

Om apparaterna ansluts till varandra via hemmanätverket kan du utnyttja både spisfläktstyrenheten och Home Connect för spisen.



Anvisningar

- Följ säkerhetsföreskrifterna i bruksanvisningen för spisfläkten och se till att de också följs när du manövrerar apparaten med den spisbaserade fläktstyrenheten. → "Viktiga säkerhetsanvisningar!" på sidan 42
- Direkt manövrering av fläkten har alltid förtur. Under denna tid kan du inte manövrera den med den spisbaserade fläktstyrenheten.
- I nätverksansluten beredskapsdrift förbrukar apparaten högst 2 W.

Installation




För att du ska kunna installera anslutningen mellan spisen och spisfläkten måste spisen vara inkopplad.

Direkt anslutning

Se noga till att spisfläkten är avstängd.

Följ kapitlet "Anslutning av spisen" i bruksanvisningen för spisfläkten.

Anvisning: Om du ansluter spisen direkt till spisfläkten fungerar inte uppkopplingen mot hemmanätverket, och du kan inte längre använda Home Connect.




1. Håll symbolen  intryckt i 4 sekunder. Produktinformationen visas.
2. Tryck flera gånger på  tills inställningen **15** visas.
 tänds i kokzonsdisplayen.
3. Ställ in värdet **1** i inställningsdelen.
1 tänds i kokzonsdisplayen.
4. Starta anslutningen till spisfläkten inom 2 minuter. Spisen är ansluten till spisfläkten om värdet **3** visas i kokzonsdisplayen. I spisens manöverpanel visas symbolerna för den spisbaserade fläktstyrenheten.

Anslutning via hemmanätverket

Du måste ha en router med WPS-funktion.

Du måste ha tillgång till din router. Om du inte har det följer du stegen i "Direkt anslutning".




Se först till att spisfläkten finns med i hemmanätverket.

1. Håll symbolen  intryckt i 4 sekunder. Produktinformationen visas.
2. Tryck flera gånger på  tills inställningen **15** visas.
 tänds i kokzonsdisplayen.
3. Ställ in värdet **1** i inställningsdelen.
1 blinkar på kokzonsindikeringen.
4. Tryck på routerns WPS-knapp inom 2 minuter. Spisen kopplas upp mot hemmanätverket. I kokzonsdisplayen visas värdet **2**.
5. Starta anslutningen vid spisfläkten. Spisen är ansluten till spisfläkten om värdet **3** visas i kokzonsdisplayen. I spisens manöverpanel visas symbolerna för den spisbaserade fläktstyrenheten.

Anvisning: För att anslutningen ska kunna upprättas måste båda apparaterna vara uppkopplade mot hemmanätverket och befina sig i anslutningsförloppet. Om anslutningsförloppstiden för någon av apparaterna redan har löpt ut måste du starta om anslutningen (grundinställning, inställning **15**).

Återställ uppkoppling

Du kan när som helst återställa sparade uppkopplingar mot hemmanätverket och spisfläkten.

1. Håll symbolen  intryckt i 4 sekunder. Produktinformationen visas.
2. Tryck flera gånger på  tills inställningen **c 16** visas.
3. Ställ in värdet  i inställningsdelen.

Styr spisfläkten från spisen.

I spisens grundinställningar kan du ställa in hur spisfläkten ska fungera när spisen eller enskilda kokzoner kopplas in och stängs av. → "Inställningar fläktstyrenhet" på sidan 70

I manöverpanelen kan du göra ytterligare inställningar.

Inställning av fläkten

Starta

Tryck på .

Ställ in fläktsteget

Välj fläktsteg.



Du kan välja mellan stegen 1, 2 och 3. För att välja intensivstegen trycker du på knapparna 4 eller 5, eller trycker flera gånger på **b** tills det önskade intensivsteget har ställts in.

Stäng av

Välj fläktsteg 0.



Inställning av automatisk drift

Starta

Tryck flera gånger på  tills symbolen  visas i manöverpanelen.

Om imma bildas startar fläkten automatiskt.

Stäng av

Tryck fler gånger på  tills symbolen  släcks, eller ställ in ett annat fläktsteg.


Inställning av spisfläktbelysningen

Du kan tända och släcka spisfläktens lampa via spisens manöverpanel.

Rör vid symbolen .

Inställningar fläktstyrenhet

Du kan när du vill anpassa den spisbaserade fläktstyrenheten efter dina önskemål.

| Symbol | Funktion |
|--|-------------------------------------|
| c 16 | Anslutning spis - spisfläkt |
|  | Inte ansluten / Bryt anslutningen. |
| 1 | Starta anslutningen. |
| 2 | Uppkopplad mot hemmanätverk (WLAN). |
| * Grundinställning | |

| Symbol | Funktion |
|--------------------|--|
| 3 | Ansluten till spisfläkten. |
| c 18 | Automatisk start av fläkten |
| 0 | Avstängd Spisfläkten måste vid behov startas manuellt. |
| 1 | Startad med automatisk drift.* När en kokzon startas kopplas spisfläkten in med automatisk drift. |
| 2 | Startad med manuell drift. När en kokzon startas kopplas spisfläkten in med ett fast fläktsteg. |
| c 20 | Fläkterfergång |
| 0 | Spisfläkten stängs av samtidigt med spisen. |
| 1 | Startad med automatisk drift.* |
| 2 | Startad med standard fläkterfergång. |
| 3 | Ingen ändring av inställningarna. |
| c 21 | Automatisk tändning av belysningen |
| 0 | Avstängd |
| 1 | Inkopplad.* Belysningen tänds när spisen startas. |
| c 22 | Automatisk släckning av belysningen |
| 0 | Släckt.* |
| 1 | Tänd. Belysningen släcks när spisen stängs av. |
| * Grundinställning | |

Anvisning: Inställningarna **c 18**, **c 20**, **c 21** och **c 22** visas bara om apparaten är ansluten till en spisfläkt.

Rengöring

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

Häll

Rengöring

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

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

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

Använd aldrig:

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

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

Lämpliga glasskrapor finns hos service eller i vår onlineshop.

Specialsvampar för hällrengöring gör rent bra.

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

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

Hällinfattningen

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hällinfattningen:

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

Vanliga frågor och svar (FAQ)

Användning

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

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

Varför blinkar indikeringarna och varför ger enheten signal?

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

Oljud

Varför låter det när jag lagar mat?

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

Möjliga oljud:

dovt surrande som en transformator:

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

Dov vissling:

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

Knastrande:

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

Hög vissling:

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

Fläktljud:

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

Kastruller, grytor och pannor

Vilka kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll?

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

Varför blir kokzonen inte varm och varför blinkar effektläget?

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

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

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

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

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

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

Rengöring**Hur rengör jag hällen?**

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

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

? Hur åtgärda fel?

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

| Indikering | Möjlig orsak | Felåtgärd |
|---------------------------------------|---|---|
| Ingen | Strömförsörjningen är bruten. Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger. Elfel. | Kontrollera om strömmen gått pga. kortslutning genom att se om andra elartiklar fungerar. Se till så att enheten blir ansluten som kopplingsschemat anger. Kan du inte åtgärda felet, kontakta service. |
| Indikeringarna blinkar | Kontrollerna är fuktiga eller täckta av föremål ovanpå. | Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet. |
| – blinkar på kokzonsindikeringarna. | Det har uppstått ett elektronikfel. | Kvittera felet genom att täcka över kontrollerna med handen ett slag. |
| F2 | Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen. | Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av symbolerna på hällen. |
| F4 | Elektroniken blev överhettad och slog av alla kokzoner. | |
| F5 + effektläge och ljudsignal | Du har ställt en varm kastrull på kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad. | Lyft av kastrullen. Felindikeringen slocknar strax efter. Nu kan du fortsätta matlagningen. |
| F5 och ljudsignal | Du har ställt en varm kastrull på kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken. | Lyft av kastrullen. Vänta några sekunder. Tryck på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat. |
| F1/F6 | Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan. | Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå på kokzonen igen. |
| F0 | Funktionen inställningsöverföring fungerar inte. | Kontrollera felindikeringen genom att ta på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta laga mat som vanligt, men inställningsöverföringen fungerar inte. Kontakta service. |
| F9 | FlexPlus-kokzonen går inte slå på | Kontrollera felindikeringen genom att ta på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta laga mat som vanligt med övriga kokzoner. Kontakta service. |
| F8 | Kokzonen har varit på länge utan avbrott. | Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten. Se kap. |
| E9000 E9010 | Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall. | Kontakta din elleverantör. |
| U400 | Hällen är felansluten | Gör hällen strömlös. Se till så att den blir ansluten som kopplingsschemat anger. |
| dE | Demoläget är på | Gör hällen strömlös. Vänta 30 sekunder och anslut igen. Tryck på någon av kontrollerna inom 3 minuter. Demoläget slår av. |

Ställ inte heta kastruller etc. på kontrollerna.

Anvisningar

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

- Finns felkoden inte med i tabellen, gör hällen strömlös, vänta 30 sekunder och anslut igen. Får du upp indikeringen igen, kontakta service och ange felkoden.

Service

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

E- och FD-nummer

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

Typskylten med numren hittar du:

- på enhetspasset.
- på nedre delen av hällen.

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

→ "Grundinställningar".

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

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



Provrätter

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

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

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

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

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

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



9001294305
970623(10)