

SIEMENS



Keittotaso

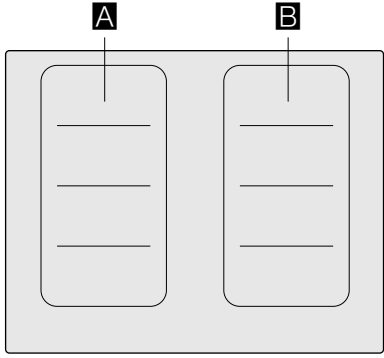
Häll

EX...LX...

siemens-home.bsh-group.com/welcome

fi	Käyttöohje	3
sv	Bruksanvisning	41

Register
your
product
online



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

* IEC 60335-2-6

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	4		Keittoavustintoiminnot	19
	Tärkeitä turvaohjeita	5		Keittoavustimen toiminnot	19
	Vaurioiden syyt	6		Soveltuva keittoastia	20
	Yhteenvedo	6		Tunnistimet ja lisävarusteet	20
	Ympäristönsuojelu	7		Toiminnot ja tehoalueet	20
	Ohjeita energian säästämiseen	7		Suoritellut ruoat	24
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	7		Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsitteily ja hoito	28
	Keittäminen induktiotekniikalla	7		Standardinmukaisuustodistus	29
	Induktiolla keittämisen edut	7		Lapsilukko	30
	Keittoastiat	7		Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi	30
	Tutustuminen laitteeseen	9		Lapsilukko	30
	Ohjauspaneeli	9		Pyyhintäsuoja	30
	Keittoalueet	10		Automaattinen turvakatkaisu	30
	Jälkilämmön näyttö	10		Perusasetukset	31
	Koneen käyttö	11		Näin pääset perusasetuksiin:	32
	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä	11		Energiankulutuksen näyttö	33
	Keittoalueen säätäminen	11		Keittoastiatesti	33
	Keittosuositukset	11		Puhdistus	34
	Muuntuva alue	14		Keittotaso	34
	Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja	14		Keittotason kehys	34
	Ainoana keittoalueena	14		Langaton lämpötilatunnistin	34
	Kahtena itsenäisenä keittoalueena	14		Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)	35
	Move-toiminto	15		Mitä tehdä häiriön sattuessa?	36
	Aktivointi	15		Huoltopalvelu	38
	Deaktivointi	15		Mallinumero ja sarjanumero	38
	Aikatoiminnot	16		Testiruokat	39
	Kypsennysajan ohjelmointi	16			
	Minuuttikello	16			
	Ajanottokello-toiminto	17			
	PowerBoost-toiminto	17			
	Aktivointi	17			
	Deaktivointi	17			
	ShortBoost-toiminto	18			
	Käyttöä koskevat suositukset	18			
	Aktivointi	18			
	Deaktivointi	18			
	Lämpimänäpito	18			
	Aktivointi	18			
	Deaktivointi	18			

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.

Keittotoimintoja käytettäessä on säädöt tehtävä keittoalueelle, jolla on lämpötilatunnistimella varustettu kattila.

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

Tärkeitä turvaohjeita

Varoitus – Palovaara!

- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- Laite kuumenee. Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.
- Keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laite voi kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- 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 tekniikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.

- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Säröt tai murtumat keraamisessa lasissa voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Varoitus – Magneetin aiheuttamat vaarat!

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

Varoitus – Vaurioitumisvaara!

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

Varoitus – Loukkaantumiswaara!

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

Vaurioiden syyt

Huomio!

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

Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

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

Ympäristönsuojelu

Tässä luvussa saat tietoa energian säästämisestä ja laitteen hävittämisestä.

Ohjeita energian säästämiseen

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

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

Langattomassa lämpötilatunnistimessa on paristo. Hävitä käytetty paristo ympäristöystävällisesti.

Keittäminen induktiotekniikalla

Induktiolla keittämisen edut

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

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

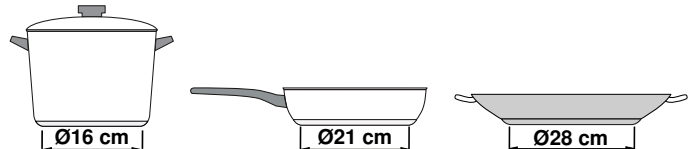
Keittoastiat

Käytä vain ferromagneettisia astioita induktiotekniikalla keittäessäsi, esimerkiksi:

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

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

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

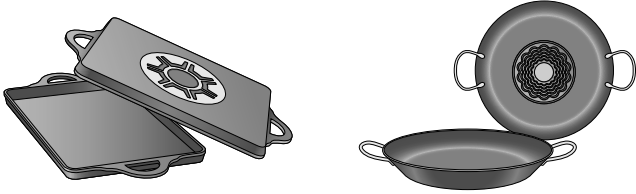


Kun muuntuva keittoaluetta käytetään ainoana keittoalueena, voidaan käyttää erityisesti tälle alueelle sopivia suurempia astioita. Ohjeita keittoastian sijoituksesta löydät luvusta → "Muuntuva alue".

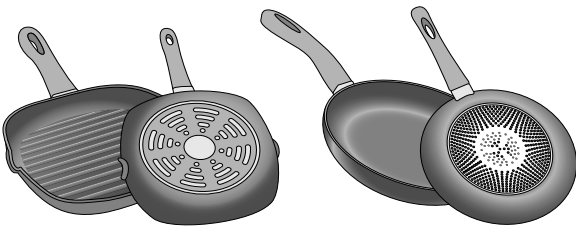


On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen:

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



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



Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

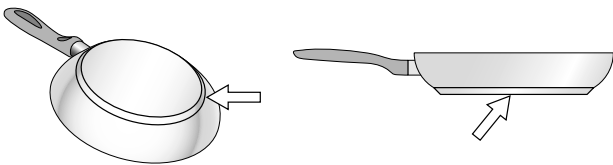
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

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

Astian pohjan ominaisuudet

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

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



Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

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

Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

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

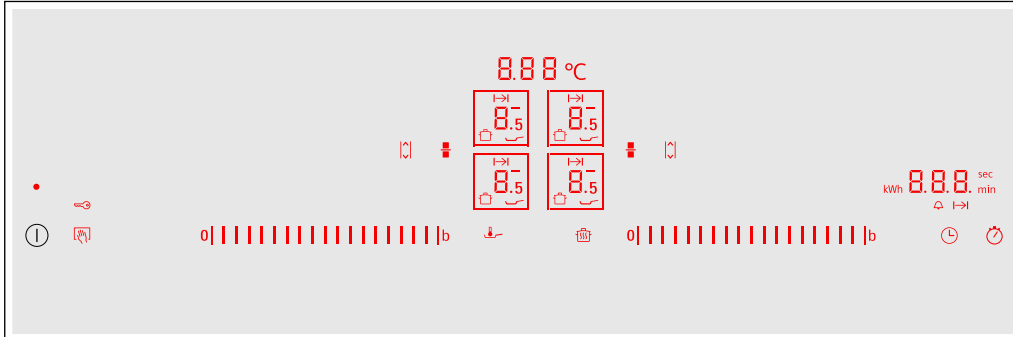
Kattilantunnistin







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
















Tutustuminen laitteeseen

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

Ohjauspaneeli



Käyttöalueet	
	Pääkytkin
	Keittoalueen valitseminen
	Säätöalue
	Powerboost- ja Shortboost-toiminto
	Muuntuva keittoalue
	Move-toiminto
	Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten ja lapsilukko
	Lämpimänäpito toiminto
	Paistotunnistin
	Kypsennysajan ohjelmointi ja minuuttikello
	Ajanottokello-toiminto

Näytöt	
	Käyttötila
	Tehoalueet
	Jälkilämpö
	PowerBoost-toiminto
	ShortBoost-toiminto
	Lämpimänäpito toiminto
	Paistotunnistin
	Keittotoiminnot
	Keittotoimintojen lämpötila
	Ajastintoiminto
	Lapsilukko
	Kypsennysajan asettaminen
	Hälytin
	Ajastimen näytöt
	Energiankulutus

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 keittoastiaa näyttöjen ja tunnistimien lähelle. Elektroniikka voi ylikuumentua.

Keittoalueet

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

Jälkilämmön näyttö

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

Jälkilämmön määrästä riippuen näytössä näkyy seuraavasti:

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

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

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

Koneen käyttö

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

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Kytke keittotaso pääkytkimellä päälle ja pois päältä.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia ①. Kuulet merkkiäänä. Keittoalueisiin kuuluvat symbolit ja toiminnot, jotka ovat tällä hetkellä käytettävissä, syttyvät. Keittotaso on käyttövalmis.

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

Huomautuksia

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

Keittoalueen säätäminen

Säätöalueella säädät haluamasi tehoalueen.

Tehoalue 1 = pienin teho.

Tehoalue 9 = suurin teho.

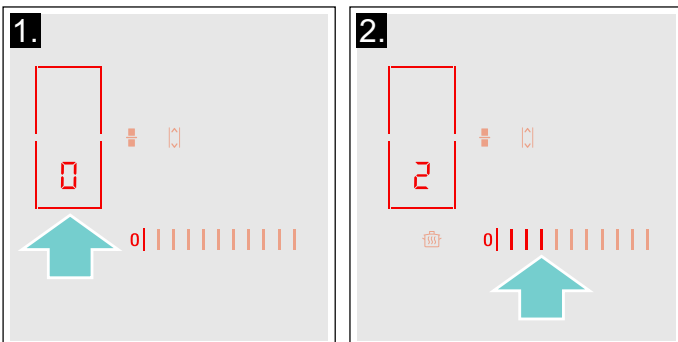
Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se on merkitty 5.

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

Keittoalueen ja tehoalueen valitseminen

Keittotason pitää olla päällä.

- Kosketa haluamasi keittoalueen symboleja □ ja □. Näyttö 0 palaa kirkkaampana.
- 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 0. Keittoalue sammuu ja näkyviin tulee jälkilämmön merkkivalo.

Huomautuksia

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

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

* Ilman kantta

** Käännä useita kertoja

*** Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5

	Tehoalue	Kypsennysai- ka (min)
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, berliininmunkit, hedelmät oluttaikinassa	4-5	-
* Ilman kantta		
** Käännä useita kertoja		
*** Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5		

Muuntuva alue

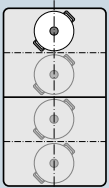
Sitä voidaan käyttää tarpeen mukaan yhtenä ainoana keittoalueena tai kahtena itsenäisenä keittoalueena.

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

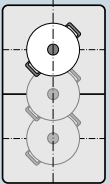
Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja

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

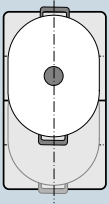
Ainoana keittoalueena



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

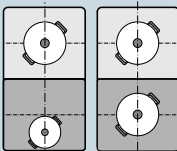


Halkaisija yli 13 cm
Sijoita astia johonkin kolmesta paikasta, jotka näkyvät kuvassa.



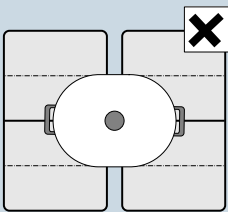
Jos keittoastia tarvitsee enemmän kuin yhden keittoalueen, sijoita se keittotasolle muuntuvan keittoalueen ylä- tai alareunasta alkaen.

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 siirrät 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

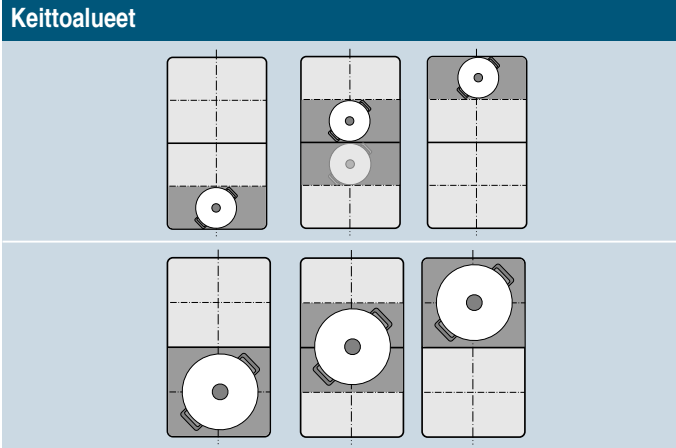
Kosketa symbolia ■.

Muuntuva keittoalue on aktivoitu.

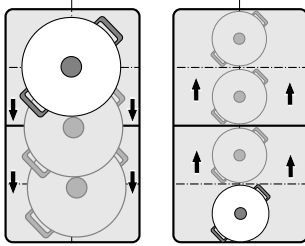
Move-toiminto

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

Aktivointi

1. Valitse toinen kahdesta muuntuvan keittoalueen keittoalueista.
2. Kosketa symbolia , 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.

Aikatoiminnot





Keittotasossa on ajastintoiminto:

- Kypsennysajan ohjelmointi
- Minuuttikello
- Ajanottokello-toiminto


Kypsennysajan ohjelmointi

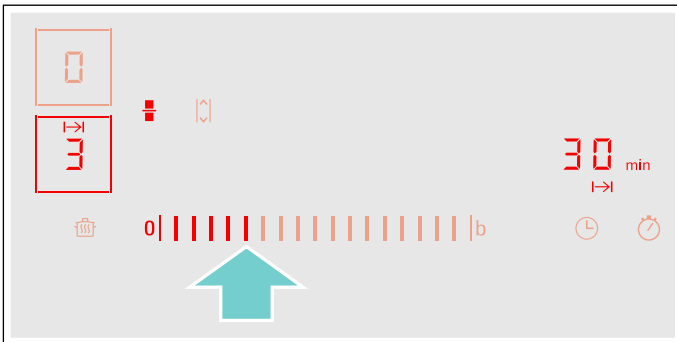
Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.

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.

Keittotoiminnot

Jos keittoalueelle ohjelmoidaan kypsennysaika ja joku keittotoiminnoista on aktivoitu, asetettu kypsennysaika alkaa kulua vasta, kun valitun alueen 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.

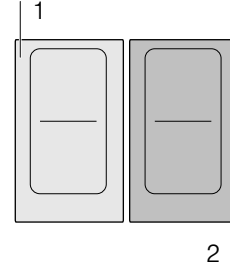
Toiminto on deaktivoitu.

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.

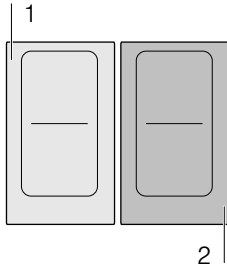
Huomautus: PowerBoost-toiminto voi kytkeytyä tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä keittotason sisäisten elektroniikkaelementtien suojaamiseksi.

ShortBoost-toiminto

ShortBoost-toiminnolla keittoastia voidaan kuumentaa nopeammin kuin tehoalueella **5**.

Valitse toiminnon deaktivoinnin jälkeen ruokiin sopiva tehoalue.

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



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

Käyttöä koskevat suositukset

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

Aktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia **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 **5**. 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.

Keittoavustintoiminnot

Keittämistä tulee keittoavustintoiminnoilla erittäin helppoa, ja keittämistulos on aina optimaalinen. Suositellut lämpötehot sopivat kaikkiin keittämistapoihin.

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

Tunnistimet mittaavat kattilan tai pannun lämpötilaa koko keittämisen ajan. Siten tehoa säädetään jatkuvasti, ja lämpötila pysyy koko ajan oikeana.

Kun valittu lämpötila on saavutettu, ruoka voidaan lisätä. Ruokia ei ylikuumenneta, mikään ei kiehu yli.

Keittoalueet, joissa on paistotunnistin, on merkitty paistotunnistimen symbolilla.

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




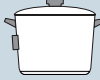









Tässä luvussa saat tietoja seuraavista:

- Keittoavustimen toiminnot
- Soveltuva keittoastia
- Tunnistimet ja lisävarusteet
- Toiminnot ja tehoalueet
- Suoritellut ruoat

Keittoavustimen toiminnot

Keittoavustintoiminnoilla voidaan jokaiselle ruoalle valita parhaiten sopiva valmistustapa.

Taulukosta löytyvät käytettävissä olevat keittoavustintoiminnon asetukset:

Keittoavustintoiminnot	Lämpötehot	Keittoastia	Käytettävissä seuraaville	Aktivointi
Paistotunnistin				
Haudutus/paistaminen vähässä rasvassa	1, 2, 3, 4, 5			
Keittotoiminnot				
Lämmittäminen / lämpimänäpito	1/70 °C		Kaikki keittoalueet	
Kypsennys alle kiehumapisteessä	2/90 °C		Kaikki keittoalueet	
Keittäminen	3/100 °C		Kaikki keittoalueet	
Kypsennys painekattilassa	4/120 °C		Kaikki keittoalueet	
Friteeraus kattilassa runsaassa öljyssä*	5/170 °C		Kaikki keittoalueet	

*Esilämmitys kansi päällä ja friteeraus ilman kantta.

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

Soveltuva keittoastia

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

Käyttö keittotoimintoon astiaa, joka on niin korkea, että tarvittava vesimäärä ulottuu langattoman keittotunnistimen silikonilapun päälle.

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

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

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

Huomautuksia

- Paistotunnistin on suunniteltu erityisesti tätä pannutyyppiä ja pannukokoa varten.
- Muuntuvalla keittoalueella on mahdollista, että paistotunnistin ei aktivoidu, jos pannun koko on eri tai pannu on sijoitettu epäedullisesti. Katso luku → *"Muuntuva alue"*.
- Muut pannutyytit voivat ylikuumentua ja lämpötila voi asettua valitun lämpötehon alapuolelle tai yläpuolelle. Kokeile ensin alinta lämpötehoa ja muuta sitä tarvittaessa.

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

Keittoavustintoimintojen taulukossa on mainittu sopiva keittoastia kaikille toiminnoille.

Tunnistimet ja lisävarusteet

Tunnistimet mittaavat kattilan lämpötilaa koko keittämisen ajan. Siten keittoteho säätyy erittäin tarkasti, jotta lämpötila pysyy koko ajan oikeana ja keittotulos on erinomainen.

Keittotasossa on kaksi erilaista järjestelmää lämpötilan mittaamiseksi, jotta tulokset ovat parhaat mahdolliset:

- Lämpötilatunnistimet, jotka sijaitsevat keittotason sisällä ja valvovat keittoastian pohjan lämpötilaa. Sopii paistotunnistimelle.
- Langaton keittotunnistin, joka välittää keittoastian lämpötilaa koskevan tiedon ohjauspaneelille. Sopii keittotoimintoihin.

Keittotunnistin on välttämätön keittotoimintojen käyttöä varten.

Jos keittotasossa ei ole langatonta keittotunnistinta, voit hankkia sen jälkikäteen alan liikkeistä, teknisen huoltopalvelumme tai virallisen verkkosivustomme kautta ilmoittamalla tuotenumeron HZ39050.

Tietoja keittotunnistimesta löydät kappaleesta → *"Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsitteily ja hoito"*

Toiminnot ja tehoalueet

Paistotunnistin

Paistotunnistimen avulla voit paistaa ruoat pannulla pienessä öljymäärässä.

Keittoalueet, jossa on tämä toiminto, on merkitty paistotunnistimen symbolilla.

Edut

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

Huomautuksia

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

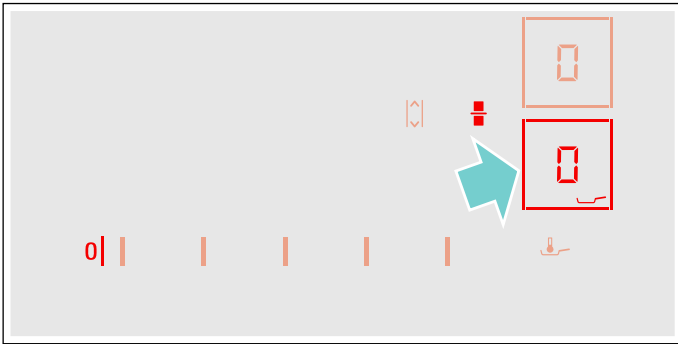
Lämpötilatasot

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

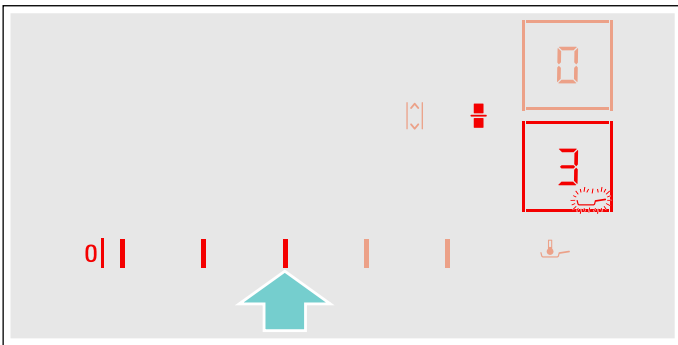
Toimi näin

Valitse taulukosta sopiva 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.

Keittotoiminnot

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

Nämä toiminnot ovat käytettävissä kaikille keittoalueille.

Edut

- Keittoalue kuumenee vain, kun se on tarpeen lämpötilan ylläpitämiseksi. Tämä säästää energiaa, ja öljy tai rasva ei ylikuumene.
- Laitteet valvoo lämpötilaa jatkuvasti. Tällä tavoin estetään ruokien ylikiehuminen. Lämpötehoa ei tarvitse myöskään muuttaa.
- Äänimerkki kuuluu, kun vesi tai öljy on saavuttanut optimaalisen lämpötilan ruokien lisäämiselle. Jos ruoka on lisättävä heti alusta alkaen, näet sen taulukosta.

Huomautuksia

- Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen ja paksu pohja. Älä käytä kattiloita ja pannuja, joissa on ohut pohja tai joiden pohja on muuttanut muotoaan.
- Täytä kattila siten, että sisällön korkeus riittää peittämään keittotunnistimen silikonilapun.
- Käytä vähässä öljymäärässä paistamiseen paistotunnistinta.
- Aseta keittoastia liedelle siten, että keittotunnistin osoittaa ulospäin keittotason sivulle.
- Älä poista keittotunnistinta kattilasta kypsennyksen kuluessa.
- Poista keittotunnistin kypsennyksen jälkeen kattilasta. Varo, keittotunnistin voi olla hyvin kuuma.

Lämpötila-alueet ja -tehot

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

Keittotoiminnolla keittämistä koskevia vihjeitä

- Lämmittäminen/lämpimänäpito: pakasteannokset, esim. pinaatti. Laita pakaste keittoastiaan. Lisää valmistajan ohjeen mukainen määrä vettä. Peitä keittoastia kannella ja valitse teho 1 / 70 °C. Sekoita silloin tällöin.
- Haudutuskypsennys: tämä toiminto soveltuu elintarvikkeiden kypsennykseen matalissa lämpötiloissa ja kastikkeiden ja pataruokien kokoon keittämiseen. Valitse teho 2 / 90 °C.
- Keittäminen: tämän toiminnon avulla voidaan keittää vettä kannellisessa astiassa ilman, että se kiehuu yli. Lämpötilavalvonnan ansiosta keittäminen on taloudellista. Valitse teho 3 / 100 °C.
- Keittäminen painekattilassa: noudata valmistajan ohjeita. Kypsennä äänimerkin jälkeen edelleen suositellun ajan verran. Valitse teho 4 / 120 °C.
- Friteeraus kattilassa runsaassa öljyssä: kuumenna öljy kansi suljettuna. Poista kansi äänimerkin jälkeen ja lisää ruoka (mikäli suositeltujen ruokien taulukossa ei anneta muita ohjeita). Valitse teho 5 / 170 °C.

Huomautuksia

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

Kiehumapisteen asettaminen

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

- Valitse perusasetus **4**, ks. luku → "Perusasetukset"
- Perusasetukseksi on asetettu vakiona 3. Jos asuinpaikkasi on korkeudella välillä 200 ja 400 m yli merenpinnan, kiehumapistettä ei tarvitse säätää, muussa tapauksessa valitse asetukset, joka on seuraavassa taulukossa annettu kyseiselle korkeudelle:



Korkeus	Säätöarvo 4
0 - 100 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3*
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
Yli 1400 m	9
* Perusasetus	




Huomautus: Lämpöteho 3/100 °C riittää tehokkaaseen keittämiseen, vaikka vesi ei kiehu tällöin kovin voimakkaasti. Kiehumapistettä voidaan kuitenkin muuttaa. Jos esimerkiksi halutaan kiehumisen olevan voimakkaampaa, voidaan valita matalampi korkeustaso.


Langattoman lämpötilatunnistimen yhdistäminen ohjauspaneelin kanssa

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


Yhdistääksesi langattoman lämpötilatunnistimen ohjauspaneelin kanssa toimi seuraavasti:

1. Valitse perusasetus **14**, ks. luku → "Perusasetukset"
Keittoalueen näyttö ja näyttö — palavat. Säätoalue kytkeytyy pois päältä.
2. Valitse keittoalue, jonka näyttö palaa. Kuulet merkkiäänä. Näyttö  vilkkuu.
3. Paina 30 sekunnin sisällä langattomassa lämpötilatunnistimessa olevaa symbolia . Keittoalueen näyttöön ilmestyy muutaman sekunnin kuluessa tieto lämpötilatunnistimen ja ohjauspaneelin yhdistämisestä.



Tulos	
	Virheetön liitäntä
	Virheellinen liitäntä: siirtovirheen takia.
	Virheellinen liitäntä: lämpötilatunnistimen vian takia.

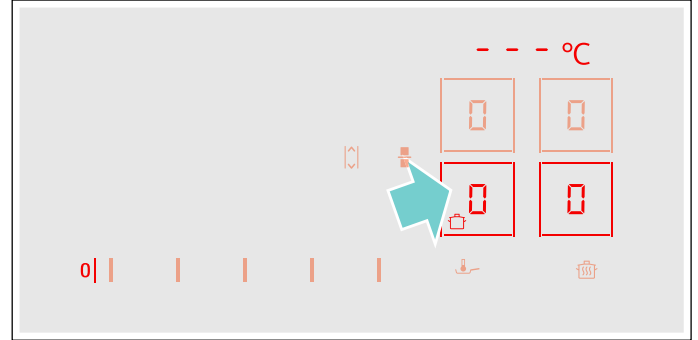
- Keittotoiminnot ovat käytettävissä, kun lämpötilatunnistin on yhdistetty virheettömästi ohjauspaneelin kanssa.
- Yhdistäminen voi epäonnistua lämpötilatunnistimen häiriön seurauksena seuraavista syistä:
 - Bluetooth-tiedonsiirtovirhe.
 - Lämpötilatunnistimen symbolia ei painettu 30 sekunnin kuluessa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

Langattoman lämpötilatunnistimen nollaaminen

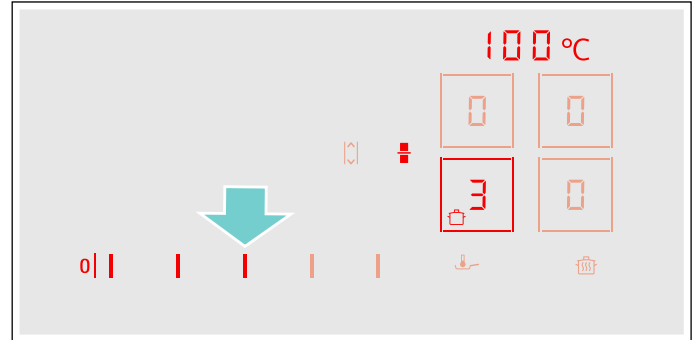
1. Kosketa symbolia  n. 8-10 sekunnin ajan. Lämpötilatunnistimen LED-näyttö syttyy tänä aikana kolme kertaa. Kun LED-valo syttyy kolmannen kerran, nollaus käynnistyy. Ota silloin sormesi pois symbolin päältä. Kun LED-valo sammuu, langaton lämpötilatunnistin on nollattu.
2. Toista yhdistäminen kohdasta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

Toimi näin


1. Kiinnitä lämpötilatunnistin kattilaan, ks. luku → "Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsittely ja hoito"
2. Aseta valitsemallesi keittoalueelle kattila, jossa on riittävästi nestettä, ja laita aina kansi päälle.
3. Paina langattomassa lämpötilatunnistimessa olevaa symbolia . Ohjauspaneelissa palaa näyttö .
4. Valitse keittoalue, jolla on lämpötilatunnistimella varustettu kattila.



5. Valitse taulukosta sopiva lämpöteho.




Toiminto on aktivoitu.

Lämpötilasymboli  vilkkuu, kunnes vesi tai öljy on saavuttanut tarvittavan lämpötilan ruokien lisäämiselle. Kuulet äänimerkin ja lämpötilasymboli lakkaa vilkkumasta.

6. Poista kansi äänimerkin jälkeen ja lisää ruoka. Pidä kattilassa kansi päällä keittämisen aikana.

Huomautus: Kun käytät toimintoa "Friteeraus kattilassa runsaassa öljyssä", älä käytä kantta.

Keittotoimintojen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja aseta säätoalueella arvo . Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näyttöön ilmestyy jälkilämmön näyttö.

Huomautus: Aktivoidaksesi keittotoiminnot uudelleen odota n. 10 sekuntia.

Suoritellut ruoat

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

Liha	Keittoavustintoiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Leike paneroimaton tai paneroitu	Paistotunnistin	4	6 - 10
Filee	Paistotunnistin	4	6 - 10
Kyljykset*	Paistotunnistin	3	10 - 15
Cordon bleu, leike*	Paistotunnistin	4	10 - 15
Pihvi, rare (3 cm paksu)	Paistotunnistin	5	6 - 8
Pihvi, medium tai well done (3 cm paksu)	Paistotunnistin	4	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu)*	Paistotunnistin	3	10 - 20
Makkarat, haudutetut tai raa'at*	Paistotunnistin	3	8 - 20
Hampurilaiset, jauhelihapörykät, täytetyt lihapörykät*	Paistotunnistin	3	6 - 30
Leberkäse-vuokamakkara	Paistotunnistin	2	6 - 9
Raguu, gyros	Paistotunnistin	4	7 - 12
Jauheliha	Paistotunnistin	4	6 - 10
Pekoni	Paistotunnistin	2	5 - 8
Haudutuskypsennys			
Makkarat	Keittotoiminnot	2 / 90 °C	10 - 20
Keittäminen			
Lihapörykät	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	20 - 30
Kana	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	60 - 90
Vasikanliha keitetty tai haudutettu	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	60 - 90
Keittäminen painekattilassa			
Broileri, vasikanliha***	Keittotoiminnot	4 / 120 °C	15 - 25
Friteeraus runsaassa öljyssä			
Broilerinpalat ja jauhelihapörykät**	Keittotoiminnot	5 / 170 °C	10 - 15
* Käännä useita kertoja.			
** Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista ilman kantta annoksittain (kesto annosta kohden, ks. taulukko).			
*** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.			

Kala	Keittoavustintoiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Kokonaisen kalan paistaminen, esim. purotaimen	Paistotunnistin	3	10 - 20
Kalafilée, paneroimaton tai paneroitu	Paistotunnistin	3 - 4	10 - 20
Katkaravut	Paistotunnistin	4	4 - 8
Haudutuskypsennys			
Kalan haudutus, esim. kummeliturska	Keittotoiminnot	2 / 90 °C	15 - 20
Friteeraus runsaassa öljyssä			
Kala, oluttaikinassa tai paneroitu*	Keittotoiminnot	5 / 170 °C	10 - 15
* Kuumenna öljy kansi suljettuna. Friteeraa annoksittain ilman kantta (taulukossa mainitaan kesto annosta kohden).			

Munaruogat	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Ohukaiset*	Paistotunnistin	5	-
Munakas*	Paistotunnistin	2	3 - 6
Paistettu muna	Paistotunnistin	2 - 4	2 - 6
Munakokkeli	Paistotunnistin	2	4 - 9
Kaiserschmarrn-pannukakku	Paistotunnistin	3	10 - 15
Köyhät ritarit	Paistotunnistin	3	4 - 8
Keittäminen			
Kananmunien keittäminen**	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	5 - 10

* Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.
** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

Vihannekset ja palkovihannekset	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Valkosipuli, sipulit	Paistotunnistin	1 - 2	2 - 10
Kesäkurpitsa, munakoisot	Paistotunnistin	3	4 - 12
Paprika, vihreä parsa	Paistotunnistin	3	4 - 15
Öljyssä haudutetut vihannekset, esim. kesäkurpitsa, vihreä paprika	Paistotunnistin	1	10 - 20
Sienet	Paistotunnistin	4	10 - 15
Vihannesten glaseeraus	Paistotunnistin	3	6 - 10
Keittäminen			
Tuoreet vihannekset, esim. parsakaali	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	10 - 20
Tuoreet vihannekset, esim. ruusukaali	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	30 - 40
Kikherneet*	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	60 - 90
Herneet	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	15 - 20
Linssipata*	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	45 - 60
Keittäminen painekattilassa*			
Vihannekset, esim. vihreät pavut	Keittotoiminnot	4 / 120 °C	3 - 6
Kikherneet, pavut	Keittotoiminnot	4 / 120 °C	25 - 35
Linssipata	Keittotoiminnot	4 / 120 °C	10 - 20
Friteeraus runsaassa öljyssä			
Vihannekset ja sienet, paneeratut tai oluttaikinassa**	Keittotoiminnot	5 / 170 °C	4 - 8

* Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.
** Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista ilman kantta annoksittain (kesto annosta kohden, ks. taulukko).

Perunat	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Paistetut perunat (kuoriperunoista)	Paistotunnistin	5	6 - 12
Paistetut perunat (raaoista perunoista)	Paistotunnistin	4	15 - 25
Perunapaistikkaat*	Paistotunnistin	5	2,5 - 3,5
Sveitsiläinen rösti	Paistotunnistin	1	50 - 55
Glaseeratut perunat	Paistotunnistin	3	15 - 20
Haudutuskypsennys			
Perunapyörylät	Keittotoiminnot	2 / 90 °C	30 - 40
Keittäminen			
Perunat**	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	30 - 45
Keittäminen painekattilassa			
Perunat**	Keittotoiminnot	4 / 120 °C	10 - 12
* Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.			
** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.			

Nuudelit ja vilja	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Haudutuskypsennys			
Riisi	Keittotoiminnot	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta*	Keittotoiminnot	2 / 90 °C	3 - 8
Mannapuuro	Keittotoiminnot	2 / 90 °C	5 - 10
Keittäminen			
Nuudelit	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	7 - 10
Taikinataskut	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	6 - 15
Keittäminen painekattilassa			
Riisi**	Keittotoiminnot	4 / 120 °C	5 - 8
* Kuumenna kiehuvaaksi kansi päällä, kypsennä ilman kantta ja sekoita jatkuvasti.			
** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.			

Keitot	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Kypsennys alle kiehumapisteessä			
Instant-keitot, esim. sosekeitot*	Keittotoiminnot	2 / 90 °C	10 - 15
Keittäminen			
Kotitekoiset kirkaat keitot, esim. liha- tai vihanneskeitto**	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	60 - 90
Instant-keitot, esim. nuudeli-keitto	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	5 - 10
Keittäminen painekattilassa			
Kotitekoinen kirkas keitto, esim. vihanneskeitto**	Keittotoiminnot	4 / 120 °C	3 - 6
* Sekoita usein.			
* Lisää ruoka heti aluksi.			

Kastikkeet	Keittoavustin-toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Tomaattikastike vihannesten kera	Paistotunnistin	1	25 - 35
Béchamelkastike	Paistotunnistin	1	10 - 20
Juustokastike, esim. gorgonzolakastike	Paistotunnistin	1	10 - 20
Kastikkeiden keittäminen kokoon, esim. tomaattikastike, bolognesekastike	Paistotunnistin	1	25 - 35
Makeat kastikkeet, esim. appelsiinikastike	Paistotunnistin	1	15 - 25

Jälkiruoat	Keittoavustin-toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Haudutuskypsennys			
Riisipuuro*	Keittotoiminnot	2 / 90 °C	40 - 50
Kaurapuuro	Keittotoiminnot	2 / 90 °C	10 - 15
Hilloke**	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	15 - 25
Suklaavanukas***	Keittotoiminnot	2 / 90 °C	3 - 5

Friteeraus runsaassa öljyssä			
Kahvileivät, esim. berlinimunkit, donitsit, munkkirinkilät****	Keittotoiminnot	5 / 170 °C	5 - 10

* Sekoita säännöllisesti.

** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

*** Kuumenna kiehuva kansi päällä, kypsennä ilman kantta ja sekoita jatkuvasti.

**** Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista annoksittain ilman kantta (taulukossa mainitaan aika annosta kohden).

Pakasteet	Keittoavustin-toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Leike	Paistotunnistin	4	15 - 20
Cordon bleu*	Paistotunnistin	4	10 - 30
Linnunrinta*	Paistotunnistin	4	10 - 30
Kananugetit	Paistotunnistin	4	10 - 15
Gyros, kebab	Paistotunnistin	3	5 - 10
Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu	Paistotunnistin	3	10 - 20
Kalapuikot	Paistotunnistin	4	8 - 12
Ranskalaiset perunat	Paistotunnistin	5	4 - 6
Pannuruoat, esim. vihannespannu broilerin kera	Paistotunnistin	3	6 - 10
Kevätkääryleet	Paistotunnistin	4	10 - 30
Camembert / juusto	Paistotunnistin	3	10 - 15

Lämmittäminen/lämpimänäpito			
Pakastevihannekset kermakastikkeen kera, esim. pinaatti**	Keittotoiminnot	1 / 70 °C	15 - 20

Keittäminen			
Pakastevihannekset, esim. vihreät pavut**	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	15 - 30

Friteeraus runsaassa öljyssä			
Pakastetut ranskanperunat***	Keittotoiminnot	5 / 170 °C	4 - 8

* Käännä useita kertoja.

** Lisää nestettä valmistajan ohjeen mukaan.

*** Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista ilman kantta annoksittain (kesto annosta kohden, ks. taulukko).

Muut	Keittoavustin-toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Camembert / juusto	Paistotunnistin	3	7 - 10
Kuivatut valmisruoat, joihin lisätään vesi, esim. nuudelipannu	Paistotunnistin	1	5 - 10
Krutongit	Paistotunnistin	3	6 - 10
Mantelit / pähkinät / pinjansiemenet	Paistotunnistin	4	3 - 15
Lämmittäminen/lämpimänäpito			
Säilykeruoat, esim. gulassikeitto*	Keittotoiminnot	1 / 70 °C	10 - 20
Glögi**	Keittotoiminnot	1 / 70 °C	-
Haudutuskypsennys			
Maito**	Keittotoiminnot	2 / 90 °C	-
* Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi ja sekoita säännöllisesti.			
** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.			

Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsitteleminen ja hoito

Tässä kappaleessa saat tietoja seuraavista:

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

Silikonilapun ja keittotunnistimen voit hankkia jälkikäteen alan liikkeistä, teknisen huoltopalvelumme tai virallisen verkkosivustomme kautta. Ilmoita hankkiessasi aina tuotteen numero:

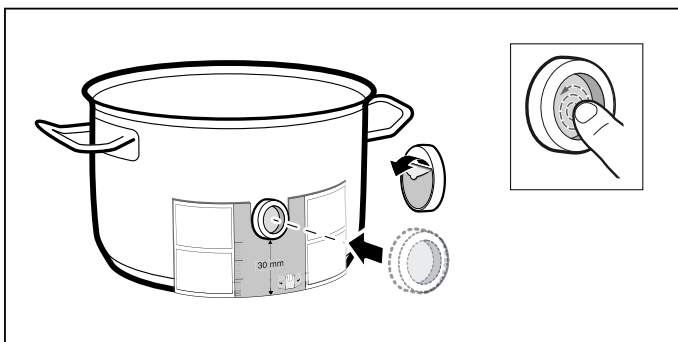
00577921	5 silikonilappua
HZ39050	Keittotunnistin ja 5 silikonilappua

Silikonilapun liimaaminen

Silikonilappu kiinnittää lämpötilatunnistimen keittoastiaan.

Kun käytät kattilaa ensimmäistä kertaa keittotoiminnoilla, silikonilappu on kiinnitettävä suoraan tähän kattilaan. Tärkeää:

1. Kattilassa olevan liimapinnan pitää olla rasvaton. Puhdista kattila, kuivaa se huolellisesti ja pyyhi liimapinta esimerkiksi sprillä.
2. Poista suojakalvo silikonilapusta. Liimaa silikonilappu mukana toimitetun mallinteen avulla asianmukaiselle korkeudelle kattilaan ulkopinnalle.



3. Paina silikonilapun koko pinta kattilaa vasten, myös sisempi alue.

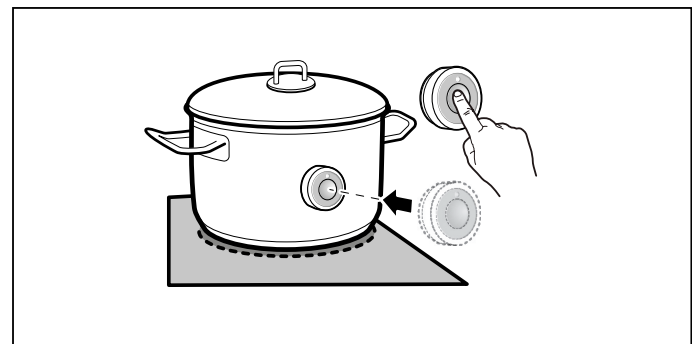
Liima-aineen asianmukaiseen kovettumiseen tarvitaan 1 tunti. Älä käytä tai puhdista kattilaa tänä aikana.

Huomautuksia

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

Langattoman lämpötilatunnistimen kiinnittäminen

Aseta lämpötilatunnistin silikonilevylle siten, että se sopii kunnolla paikalleen.



Huomautuksia

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

Puhdistus

Langatonta lämpötilatunnistinta ei saa pestä astianpesukoneessa.

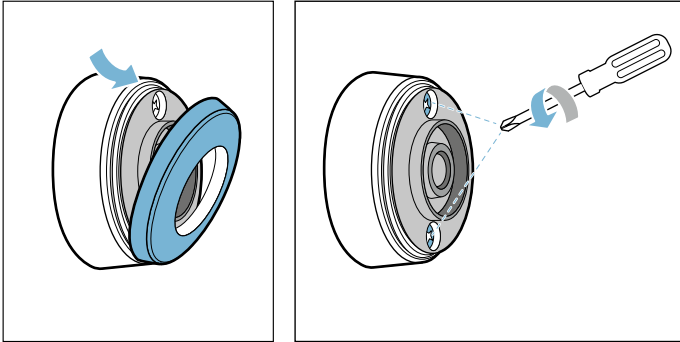
Tietoja lämpötilatunnistimen puhdistuksesta löydät luvusta → "Puhdistus"

Pariston vaihto

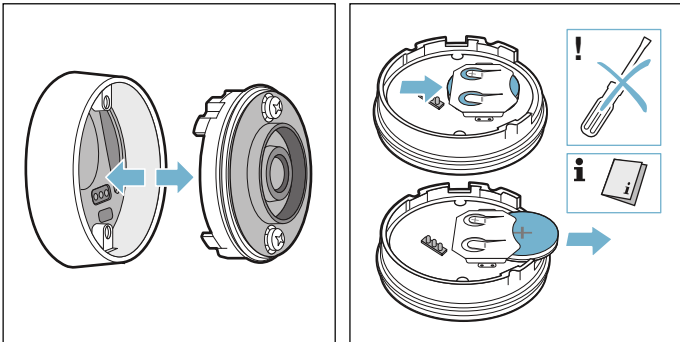
Jos lämpötilatunnistin ei syty, kun symbolia on painettu, paristo on tyhjä.

Pariston vaihto:

1. Vedä silikonisuojaus pois lämpötilatunnistimen kotelon alaosaan ja poista molemmat ruuvit ruuvinvääntimellä.

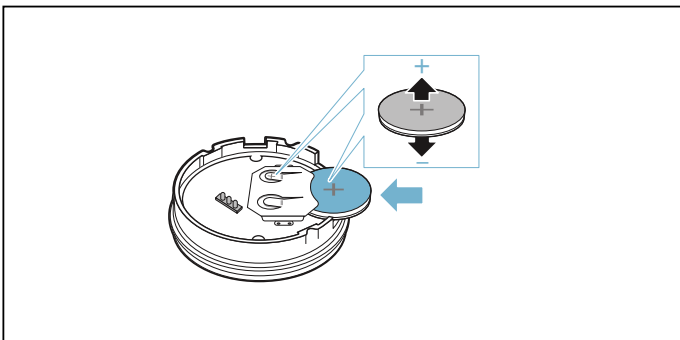


2. Avaa lämpötilatunnistimen lukitsin. Poista paristo kotelon alaosaan ja aseta uusi paristo paikalleen (varmista pariston napojen oikea suunta).

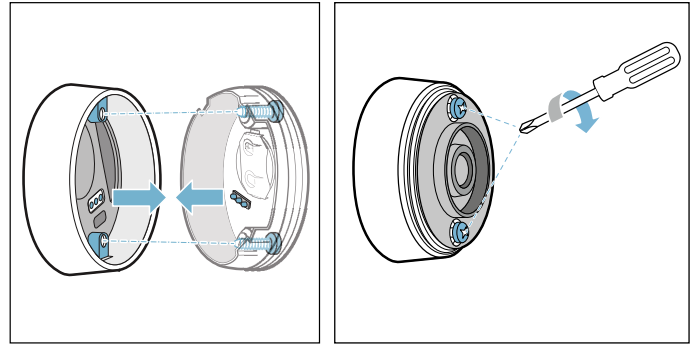


Huomio!

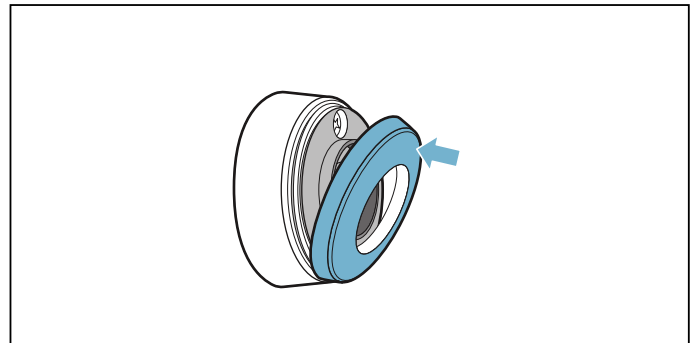
Älä käytä pariston poistamiseen mitään metalliesinettä. Älä kosketa pariston liittimiä.



3. Sulje lämpötilatunnistimen lukitsin (lukitsimen ruuvien kolojen pitää osua kotelon alaosan syvennyksiin). Kiristä ruuvit ruuvinvääntimellä.



4. Asenna silikonisuojaus takaisin paikalleen lämpötilatunnistimen kotelon alaosaan.



Huomautus: Käytä vain korkealaatuisia paristoja, tyyppi CR2032, jotta varmistat paristojen pidemmän käyttöiän.

Standardinmukaisuustodistus

BSH Hausgeräte GmbH vahvistaa täten, että langattomalla lämpötilatunnistintoiminnolla 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.

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



Lapsilukko

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


Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi

Keittotason pitää olla pois päältä.

Aktivointi:

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

Deaktivointi:

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

Lapsilukko


Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.


Päälle- ja poiskytkentä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"

Pyyhintäsuoja

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

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**, **B** ja jälkilämmön näyttö **h** tai **H**.

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

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

Perusasetukset

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. 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 4	Asetus riippuen korkeudesta merenpinnasta 1-2 Laskeminen 3 Perusasetus 4-9 Nostaminen
c 5	Kypsennysajan automaattinen ohjelmointi 00 Kytetty pois päältä.* 0 1-99 Aika automaattiseen pois päältä kytkeytymiseen.
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 Takimmaisen keittoalueen ennakoasetettu tehoalue.
c 12	Keittoastian tarkastaminen, kypsennystulos 0 Ei sovellu 1 Ei optimaalinen 2 Soveltuu

* Tehdasasetukset

Näyttö	Toiminto
c 13	Muuntuvan keittoalueen aktivoinnin konfigurointi 0 Kahtena itsenäisenä keittoalueena. 1 Yhtenä ainoana keittoalueena.*
c 14	Langattoman lämpötilatunnistimen yhdistäminen keittotason kanssa 0 Virheetön liitäntä 1 Virheellinen liitäntä: siirtovirheen takia. 2 Virheellinen liitäntä: lämpötilatunnistimen vian takia.
c 0	Palautus tehdasasetuksiin 0 Yksilölliset asetukset.* 1 Palautus tehdasasetuksiin.

* Tehdasasetukset

Näin pääset perusasetuksiin:

Keittotason pitää olla pois päältä.

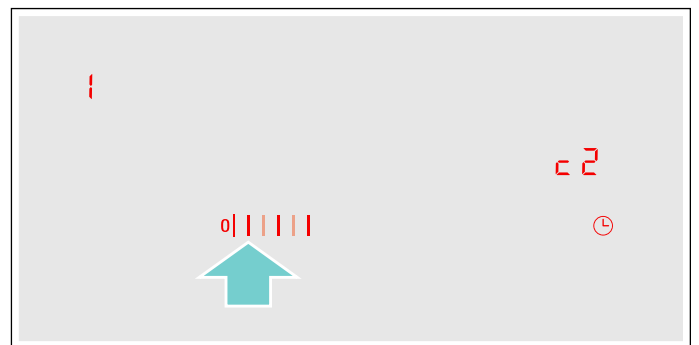
1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia ☹ n. 4 sekunnin ajan.
Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot.
Kosketa säätöaluetta nähdäksesi yksittäiset näytöt.

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

3. Koskettamalla symbolia ☹ uudelleen pääset perusasetuksiin.
Näytöissä palavat ennakoasetuksina c 1 ja 0.



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



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

Perusasetuksista poistuminen

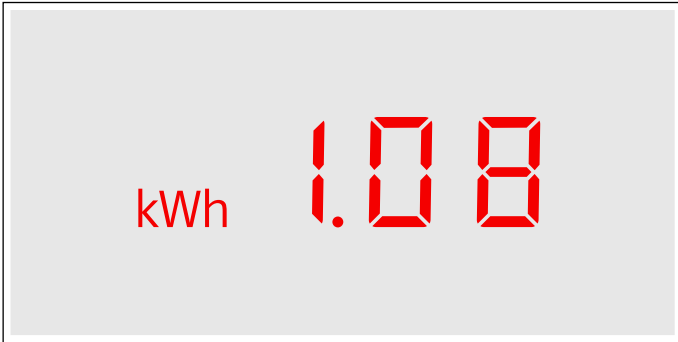
Sammuta keittotaso pääkytkimellä.

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

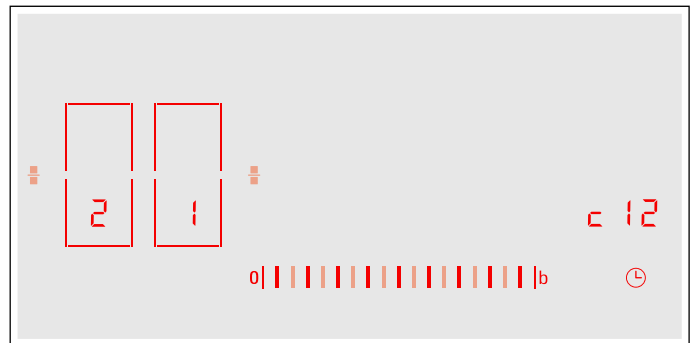
Tällä toiminnolla voidaan tarkastaa keittoastiasta riippuva keittämisen nopeus ja laatu.

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".

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.

Langaton lämpötilatunnistin

Lämpötilatunnistin

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

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

Silikonilappu

Puhdista ja kuivaa ennen lämpötilatunnistimeen kiinnittämistä. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

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

Lämpötilatunnistimen vika

Tunnistinikkunan pitää olla aina puhdas ja kuiva. Toimi seuraavasti:

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

Huomautuksia

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

Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)

Käyttö

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

Lapsilukko on aktivoitu.

Tietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → *"Lapsilukko"*

Miksi näytöt vilkkuvat ja kuuluu äänimerkki?

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

Ohjeet äänimerkin deaktivoinnista löydät luvusta → *"Perusasetukset"*

Äänet

Miksi keittämisen aikana kuuluu ääniä?

Keittoastian pohjan rakenteesta riippuen keittotasosta voi kuulua käytön aikana ääniä. Nämä äänet ovat normaaleja, ne liittyvät 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 hankausliioja.

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	Toimenpide
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 / E8207	Elektroniikka ylikuumeni ja se on kytkenyt vastaavan keittoalueen pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain symbolia keittotasolla.
F4 / E8208	Elektroniikka ylikuumeni ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.	
F5 + tehoalue ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Elektroniikka on vaarassa ylikuumentua.	Poista astia. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
F5 ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Poista astia. Odota muutaman sekunnin ajan. Kosketa jotain käyttöaluetta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.
F1 / F6	Keittoalue ylikuumeni ja kytkeytyi työskentelyalueen suojaamiseksi pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue uudelleen päälle.
F8	Keittoalue on ollut käytössä pitkän aikaa ja keskeytykseltä.	Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Katso luku
E8202	Lämpötilatunnistin on ylikuumentunut ja keittoalue on kytkeytynyt pois päältä.	Odota, kunnes lämpötilatunnistin on jäähtynyt riittävästi, ja aktivoi toiminto uudelleen.
E8203	Lämpötilatunnistin on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.	Jos lämpötilatunnistin ei ole käytössä, poista se keittoastiasta ja säilytä sitä poissa muiden keittoalueiden ja lämmönlähteiden lähetyiltä. Kytke keittoalueet taas päälle.
E8204	Lämpötilatunnistimen paristo on lähes tyhjä.	Vaihda paristo 3V CR2032. Katso kappale → "Pariston vaihto"
E8205	Radioyhteys lämpötilatunnistimeen on keskeytynyt.	Kytke toiminto pois päältä ja sitten taas päälle.
E8206	Lämpötilatunnistin on rikki.	Ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Lämpötilatunnistimen näyttö ei pala	Lämpötilatunnistin ei reagoi ja näyttö ei pala.	Vaihda paristo 3V CR2032. Katso kappale → "Pariston vaihto" Jos ongelma ei poistu, pidä lämpötilatunnistimen symboli painettuna 8-10 sekunnin ajan ja yhdistä lämpötilatunnistin uudelleen keittotason kanssa. Katso kappale → "Langattoman lämpötilatunnistimen yhdistäminen ohjauspaneelin kanssa" Jos ongelma ei poistu, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.

Älä aseta kuumaa astiaa ohjauspaneelille.

Näyttö	Mahdollinen syy	Toimenpide
Tunnistimen näyttö vilkahtaa kaksi kertaa	Lämpötilatunnistimen paristo on lähes tyhjä. Seuraava keittäminen voi keskeytyä tyhjän pariston takia.	Vaihda paristo 3V CR2032. Katso kappale → <i>"Pariston vaihto"</i>
Tunnistimen näyttö vilkahtaa kolme kertaa	Radioyhteys lämpötilatunnistimeen on keskeytynyt.	Pitä lämpötilatunnistimen symboli painettuna 8-10 sekunnin ajan ja yhdistä lämpötilatunnistin uudelleen keittotason kanssa. Katso kappale → <i>"Langattoman lämpötilatunnistimen yhdistäminen ohjauspaneelin kanssa"</i>
E9000 E90 10	Käyttöjännite on virheellinen, tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella.	Ota yhteys sähköyhtiöön.
U400	Keittotasoa ei ole liitetty oikein	Irrota keittotaso sähköverkosta. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan.
dE	Esittelytila on aktivoitu	Irrota keittotaso sähköverkosta. Odota 30 sekuntia ja liitä laite uudelleen. Kosketa seuraavien 3 minuutin kuluessa jotain käyttöaluetta. Esittelytila on deaktivoitu.

Älä aseta kuumaa astiaa ohjauspaneelille.

Huomautuksia

- Jos näyttöön ilmestyy **E**, pidä kyseisen keittoalueen tunnistinkenttä painettuna, jolloin voit lukea häiriökoodin.
- Jos häiriökoodia ei ole mainittu taulukossa, irrota keittotaso sähköverkosta, odota 30 sekuntia ja liitä keittotaso uudelleen sähköverkkoon. Jos viesti ilmestyy uudelleen näyttöön, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun ja mainitse tarkka häiriökoodi.
- Jos häiriö ilmenee, laite ei kytkeydy valmiustilaan.

Huoltopalvelu

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

Mallinumero ja sarjanumero

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

Tyypikilpi numeroineen löytyy laitteesta:

- Laitepassista.
- Keittotason alaosasta.

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

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700

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

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

Testiruoat

Tämä taulukko on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteidemme testauksen helpottamiseksi.

Taulukossa 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 kiehuvaan koko ajan sekoittaen.		7	n. 6:30	Ei	-	-
3. Kun Béchamelkastike kiehahtaa, pidä kastike vielä 2 minuuttia keittoalueella jatkuvasti sekoittaen.		-	-	-	2	Ei
*Resepti standardin DIN 44550 mukaan						
**Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaan						

Testiruoat	Esilämmitys			Kypsennys		
	Astia	Tehoalue	Aika (min:s)	Kansi	Tehoalue	Kansi
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: 2 l auringonkukkaöljyä, annosta kohden: 200 g pakastettuja ranskanperunoita (esim. McCain 123 Frites Original)	Kattila Ø 22 cm	9	Kunnes öljyn lämpötila 180 °C saavutettu	Ei	9	Ei
*Resepti standardin DIN 44550 mukaan						
**Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaan						

Innehållsförteckning

 Bestämmelser för användningen	42	 Matlagningsguider	57
 Viktiga säkerhetsanvisningar!	43	Funktionssätt matlagingsguide	57
 Skadeorsaker	44	Lämpliga kastruller, grytor och pannor	58
Översikt	44	Sensorer och extratillbehör	58
 Återvinning	45	Funktioner och effektlägen	58
Råd för energibesparing	45	Rekommenderade maträtter	62
Återvinning	45	Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren	66
 Tillagning med induktion	45	CE-överensstämelseintyg	67
Fördelar med att använda induktion	45	 Barnspärr	68
Kokkärl	45	Slå på/av barnspärren	68
 Lär dig enheten	47	Automatisk barnsäkerhetspärr	68
Kontrollpanelen	47	 Torkskydd	68
Kokzonerna	48	 Automatisk säkerhetsavstängning	68
Restvärmeindikering	48	 Grundinställningar	69
 Använda maskinen	49	Så här hoppar du till grundinställningarna:	70
Slå på och av hällen	49	 Effektförbrukningsdisplay	71
Ställa in kokzon	49	 Kastrulltest	71
Rekommendationer	49	 Rengöring	72
 Flex ZoneZon	52	Häll	72
Rekommendationer för användning av kokkärl	52	Hällinfattningen	72
Som en enda kokzon	52	Trådlös temperaturgivare	72
Som två oberoende kokzoner	52	 Vanliga frågor och svar (FAQ)	73
 Move-funktion	53	 Hur åtgärda fel?	74
Slå på	53	 Service	76
Slå av	53	E- och FD-nummer	76
 Tidsfunktioner	54	 Provrätter	77
programmering av tillagningstid	54		
Äggklockan	54		
Stoppursfunktion	55		
 PowerBoost-funktion	55		
Slå på	55		
Slå av	55		
 ShortBoost-funktion	56		
Rekommenderad användning	56		
Slå på	56		
Slå av	56		
 Varmhållningsfunktion	56		
Slå på	56		
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 upppackning. Anslut inte en transportskadad apparat. Kontakta kundtjänst och lämna skriftlig anmälan, i annat fall förfaller rätten till ersättning.

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

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

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

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

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

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

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

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

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

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

Inställd kokzon måste matcha kokzonen med kastrullen, grytan som har temperaturgivaren när du använder kokfunktionerna.

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

Viktiga säkerhetsanvisningar!

Varning – Brandrisk!

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

Varning – Risk för brännskador!!

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

Varning – Risk för stötar!

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

Varning – Fara för magnetpåverkan!!

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

Varning – Risk för fel!

Hällen är utrustad med en fläkt nertill. Om det finns en låda under spishällen, ska du inte förvara små föremål eller pappersföremål i den, eftersom de vid en eventuell insugning, kan förstöra fläkten eller negativt påverka dess effekt. Mellan lådans innehåll och fläktens inlopp ska du lämna ett minmivstånd på 2 cm.

Varning – Risk för personskador!!

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

Skadeorsaker

Obs!

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

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

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

Återvinning

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

Råd för energibesparing

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

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

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

Tillagning med induktion

Fördelar med att använda induktion

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

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

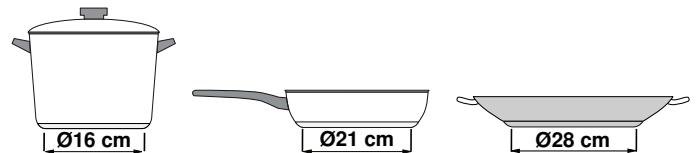
Kokkärl

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

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

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

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

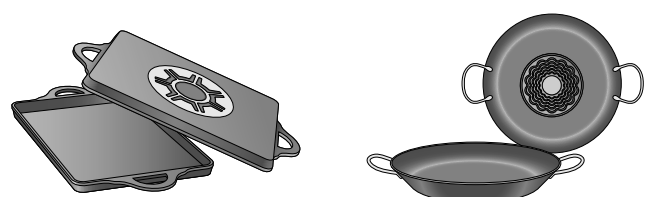


Använder du den flexibla kokzonen som en enda kokzon, så kan du använda större grytor som passar för just den delen. Information om placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex Zone".

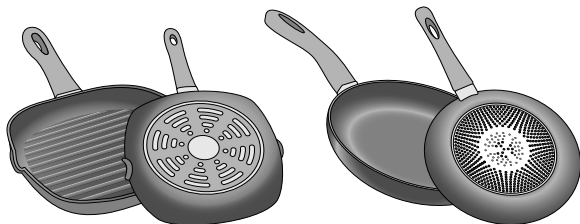


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

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



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



Olämpliga kokkärl

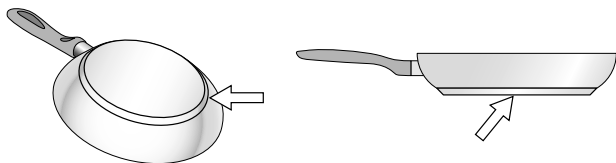
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

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

Grytbottens egenskaper

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

Använd grytor med plan botten, ojämna bottnar påverkar värmeöverföringen.



Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

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

Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

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

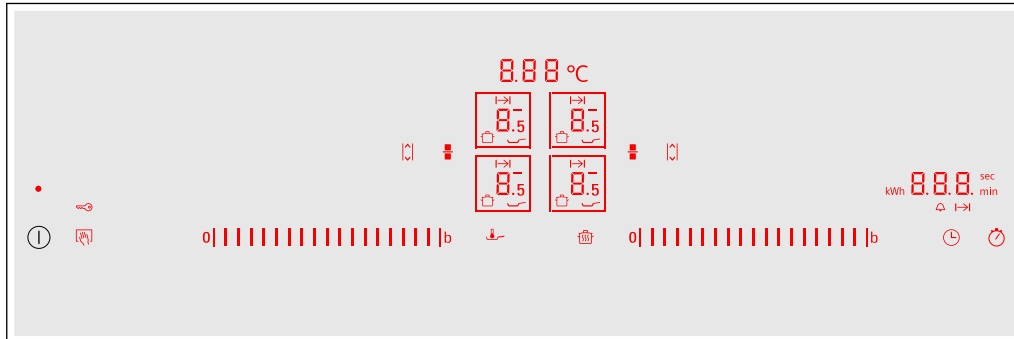
Zonvakt

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
















Lär dig enheten

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

Kontrollpanelen



Kontroller	
	Huvudbrytare
	Välja kokzon
	Inställningsområde
	Powerboost- och Shortboost-funktionerna
	Flexibel kokzon
	Move-funktion
	Låsa kontrollerna vid rengöring samt barnspärr
	Varmhållningsfunktion
	Steksensor
	Programmering av tillagningstid och äggklocka
	Stoppursfunktion

Indikeringar	
	Status
	Effektlägen
	Restvärme
	Powerboost-funktionen
	Shortboost-funktionen
	Varmhållningsfunktion
	Steksensor
	Kokfunktioner
	Temperatur kokfunktioner
	Timerfunktion
	Barnspärr
	Ställa in tillagningstiden
	Äggklocka
	Timerindikeringar
	Effektförbrukning

Kontroller

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

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

Anvisningar

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

Kokzonerna

Kokzon	
☰ Separat kokzon	Använd kastrull, gryta eller panna med rätt storlek.
☷ Flexibel kokzon	Se avsnitt → "Flex Zone"

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

Restvärmeindikering

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

Du får upp följande beroende på hur hög restvärmen är:

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

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

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

Använda maskinen

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

Slå på och av hällen

Slå på och av hällen med huvudbrytaren.

Slå på: tryck på ①. Enheten ger signal. Kokzonernas symboler och de funktioner som är tillgängliga just nu tänds. Hällen är nu igång.

Slå AV: tryck på ① tills indikeringarna slocknar. Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

Anvisningar

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

Ställa in kokzon

Ställ in det effektläge du vill ha på inställningsdelen.

Effektläge 1 = lägsta effekt.


Effektläge 9 = högsta effekt.

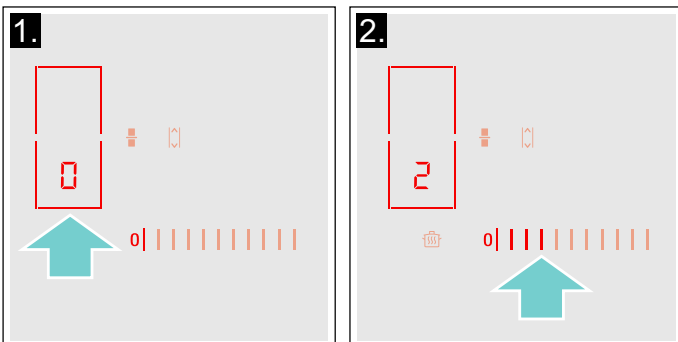
Alla effektlägen har ett mellanläge. De är markerade med 5.

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		
Potatisklimp*	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Vitsås, t.ex. béchamelsås	1 - 2	3 - 6
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3 - 4	8 - 12
Koka, ånga, ångkoka		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2.5 - 3.5	15 - 30
Risgrynsgröt***	2 - 3	30 - 40
Skalpotatis	4.5 - 5.5	25 - 35
Kokt potatis	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta, nudlar*	6 - 7	6 - 10
Gryta	3.5 - 4.5	120 - 180
Soppor	3.5 - 4.5	15 - 60
Grönsaker	2.5 - 3.5	10 - 20
Grönsaker, djupfrysta	3.5 - 4.5	7 - 20
Tryckkokning	4.5 - 5.5	-
Bräsering		
Rullader	4 - 5	50 - 65
Grytstek	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60
* Utan lock		
** Vänd flera gånger		
***Förvärm på effektläge 8 - 8,5		

	Effektläge	Tillagningstid (min.)
Bräsera/steka med lite olja*		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10
Schnitzel, djupfryst	6-7	8-12
Kotlett, opanerad eller panerad**	6-7	8-12
Biff (3 cm tjock)	7-8	8-12
Fågelbröst (2 cm tjockt)	5-6	10-20
Fågelbröst, djupfryst**	5-6	10-30
Pannbiffar (3 cm tjocka)**	4.5-5.5	20-30
Hamburgare (2 cm tjocka)**	6-7	10-20
Fisk och fiskfilé, opanerad	5-6	8-20
Fisk och fiskfilé, panerad	6-7	8-20
Fisk, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6-7	8-15
Scampi, räkor	7-8	4-10
Sautera grönsaker och svamp, färska	7-8	10-20
Middagsrätter, strimlade wokgrönsaker, strimlat kött i asiatisk stil	7-8	15-20
Middagsrätter, djupfrysta	6-7	6-10
Pannkakor (stek i följd)	6.5-7.5	-
Omelett (stek i följd)	3.5-4.5	3-6
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 ZoneZon

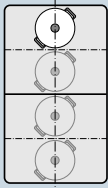
Det går att använda som 1 enda kokzon eller 2 oberoende kokzoner.

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

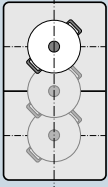
Rekommendationer för användning av kokkärl

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

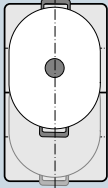
Som en enda kokzon



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

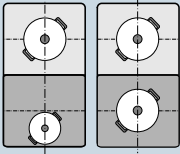


$\varnothing > 13$ cm
Ställ grytan på 1 av de 3 lägen som bilden visar.



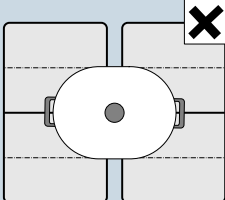
Tar grytan upp mer än en kokzon, ställ den i över- eller underkant av den flexibla kokzonen.

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

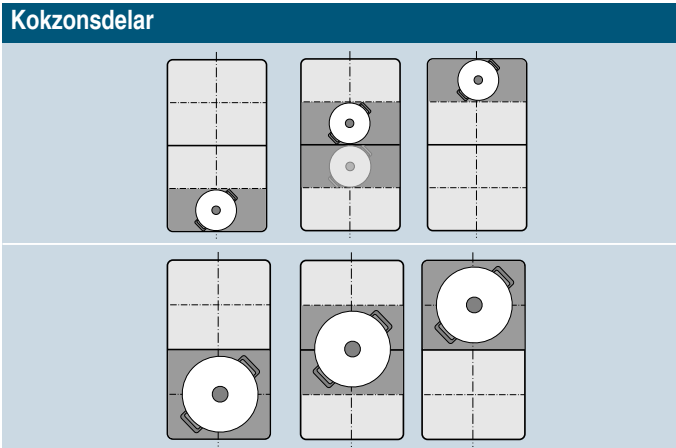
Tryck på symbolen .

Den flexibla kokzonen är på.

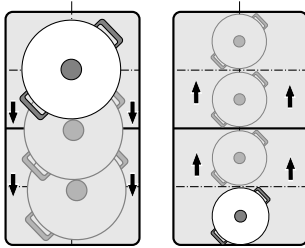
Move-funktion

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 effektläget 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.

Tidsfunktioner





Hällen har 3 timerfunktioner:

- programmering av tillagningstid
- äggklocka
- stoppursfunktion


programmering av tillagningstid

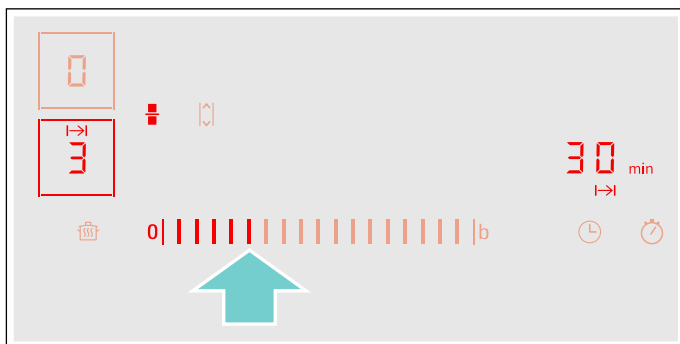
Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut.

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.

Kokfunktioner

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

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.

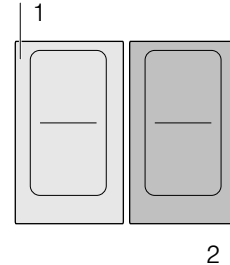
Funktionen slår av.

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.

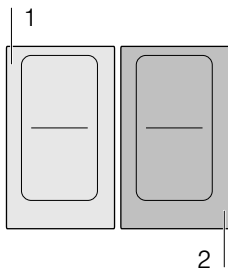
Anvisning: PowerBoost-funktionen kan slå av automatiskt för att skydda hällens invändiga elektronikelement.

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 chokolad 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.

Matlagningssguider

Matlagningssguiderna ger smidig matlagning och du får alltid optimalt slutresultat. De rekommenderade temperaturlägena är anpassade till tillagningssätten.

De ger tillagning utan överkokning och perfekt kokning och stekning.

Givarna mäter temperaturen på kastrullen, grytan eller pannan under hela tillagningen. Sedan styr enheten effekten hela tiden för att hålla rätt temperatur.

Är rätt temperatur uppnådd kan du lägga i maten. Maten bränner inte vid, inget kokar över.

Kokzonerna som har funktionen är märkta med steksensorsymbol.

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










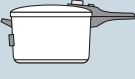



I det här kapitlet går vi igenom:

- Funktionssätt matlagningssguide
- Lämpliga kastruller, grytor och pannor
- Givare och extratillbehör
- Funktionen och effektlägen
- Rekommenderade maträtter

Funktionssätt matlagningssguide

Matlagningssguiderna kan välja rätt tillagningssätt till alla maträtter.

Tabellen visar de olika funktionsinställningar som finns i matlagningssguiderna:

Matlagningssguider	Temperaturlägen	Kastruller, grytor och pannor	Finns för	Slå på
Steksensor				
Bräsera/steka med lite olja	1, 2, 3, 4, 5			
Kokfunktioner				
Värma på/varmhålla	1/70°C		Alla kokzoner	
Sjuda	2/90°C		Alla kokzoner	
Kokning	3/100°C		Alla kokzoner	
Tryckkokning	4/120°C		Alla kokzoner	
Fritera med mycket olja i grytan*	5/170°C		Alla kokzoner	

*Förvärm med lock och friterar utan lock.

Saknar hällen trådlös temperaturgivare så kan du köpa till den i butik eller hos service.

Lämpliga kastruller, grytor och pannor

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

Använd en tillräckligt hög kastrull, gryta till kokfunktionen så att nödvändig vattenmängd täcker den trådlösa koksensorns silikonlapp.

Det finns pannor som är optimalt gjorda för steksensorn. De kan du köpa till i butik, hos service eller på vår officiella webbsajt. Ange alltid resp. referensnummer.

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

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

Anvisningar

- Steksensorn är specialinställd för panntypen och -storleken.
- Står pannan fel eller har avvikande storlek, så kan ev. steksensorn inte gå igång på de flexibla kokzonerna. Se kap. → "*Flex Zone*"
- Andra panntyper kan bli överhettade och temperaturen kan ställa in sig under eller över valt temperaturläge. Prova först lägsta temperaturläget och ändra, om det behövs.

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

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

Sensorer och extratillbehör

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

Hällen har 2 olika temperaturmätsystem för att få suveränt slutresultat:

- Temperaturgivare under hällen som kontrollerar temperaturen på pannbotten. Passar för steksensorn.
- Den trådlösa koksensorn överför kastrullens, grytans temperatur till kontrollerna. Passar för kokfunktionerna.

Kokfunktionerna kräver koksensorn.

Saknar hällen trådlös koksensorn, så kan du köpa till i butik, hos service eller på vår officiella webbsajt om du anger referensnummer HZ39050.

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

Funktioner och effektlägen

Steksensorn

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

Kokzonerna som har funktionen är märkta med steksensorsymbol.

Fördelar

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

Anvisningar



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

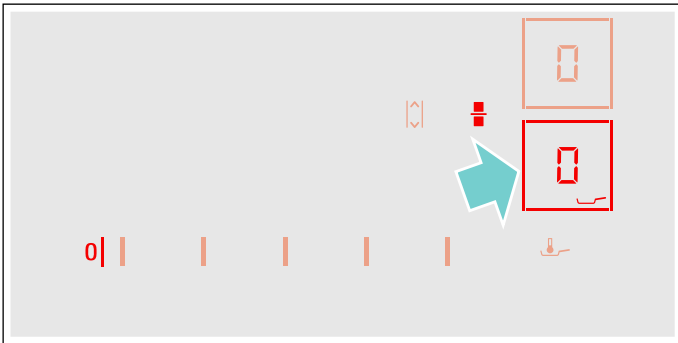
Temperurlägen

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

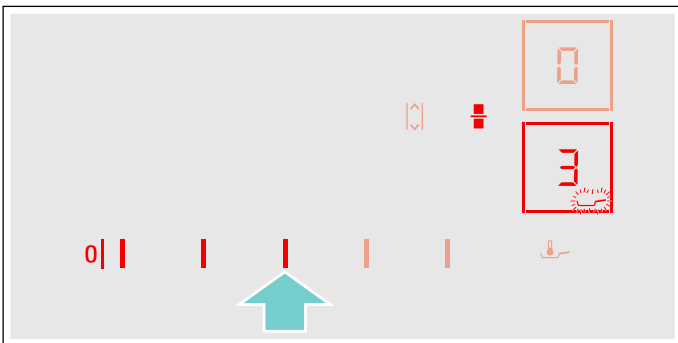
Gör så här

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


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



3. Ställ in det temperurläge 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.

Kokfunktioner

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

Funktionerna fungerar på alla kokzoner.

Fördelar

- Kokzonen värmer bara när det behövs för att hålla temperaturen. Det spar effekt och oljan eller fettet blir inte överhettade.
- Temperaturen blir kontrollerad kontinuerligt. På så sätt slipper du mat som kokar över. Dessutom slipper du ändra temperurläge.
- Enheten indikerar när vattnet eller oljan nått optimal temperatur för att lägga i maten. Ska maten i från början, se tabellen.

Anvisningar

- Använd kastrull, gryta eller panna med jämn och tjock botten. Använd inte kastruller, grytor eller pannor med tunn eller deformerad botten.
- Fyll kastrullen, grytan så att innehållet når upp och täcker koksensorns silikonlapp.
- Använd steksensorn om du ska steka med lite olja.
- Ställ kastrullen, grytan så att koksensorn pekar ut från hällen.
- Ta inte bort koksensorn från kastrullen, grytan vid tillagning.
- Ta bort koksensorn från kastrullen, grytan när maten är klar. Var försiktig, koksensorn kan vara väldigt het.

Temperaturintervall och -lägen

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

Tips på tillagning med kokfunktioner

- Funktion värma på/varmhålla: djupfryst portionsmat, t.ex. spenat. Lägg frysmaten i kastrullen. Tillsätt så mycket vatten som tillverkaren anger. Lägg på lock och välj 1/70°C-läget. Rör om då och då.
- Funktion sjuda: funktionen passar för lågtemperaturtillagning av livsmedel och reducering av såser och grytor. Välj läge 2/90°C.
- Funktion kokning: funktionen gör att du kan koka vatten med locket på utan att det kokar över. Du kokar effektivt tack vare temperaturkontrollen. Välj läge 3/100°C.
- Funktion tryckkokning: följ tillverkarens rekommendationer. Fortsätt tillagningen rekommenderad tid när enheten gett signal. Välj läge 4/120°C.
- Funktion fritera med mycket olja i grytan: hetta upp oljan med locket på. Ta av locket när enheten ger signal och tillsätt maten (om inte tabellen Rekommenderade maträtter anger något annat). Välj läge 5/170°C.

Anvisningar

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

Ställa in kokpunkten

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

- Välj Grundinställning **4**, se kap. → "Grundinställningar"
- Grundinställningen är 3. Ligger din bostad på 200 till 400 möh. behöver du inte ställa in kokpunkten, annars välj tabellinställning som matchar höjden:



Höjd	Inställning 4
0 - 100 möh	1
100 - 200 möh	2
200 - 400 möh	3*
400 - 600 möh	4
600 - 800 möh	5
800 - 1000 möh	6
1000 - 1200 möh	7
1200 - 1400 möh	8
Över 1400 möh	9
* Grundinställning	

Anvisning: Temperaturläge 3/100°C är tillräckligt för effektiv kokning och gör även så att vattnet inte skvätter så mycket. Du kan ändra kokpunkten. Vill du t.ex. ha kraftigare uppkokning, så kan välja lägre höjd.




Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna.


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

Anslut den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna såhär:


1. Välj grundinställning **c 14**, se kap. → "Grundinställningar"
En kokzonsindikering och indikeringen — lyser. Inställningsdelen slår av.
2. Välj en kokzon med lysande kokzonsindikering. Enheten ger signal. -indikeringen blinkar.
3. Tryck på  på den trådlösa temperaturgivaren inom 30 sekunder.
Du får upp uppkopplingsstatus mellan temperaturgivare och kontrollerna på kokzonsindikeringen efter några sekunder.

Resultat



	Felfri anslutning
	Felanslutning: pga. överföringsfel.
	Felanslutning: pga. temperaturgivarfel.

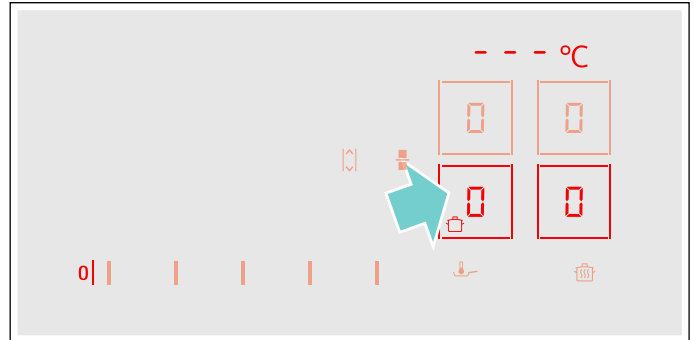
- Kokfunktionerna blir tillgängliga när temperaturgivaren har felfri uppkoppling mot kontrollerna.
- Feluppkoppling pga. temperaturgivarfel kan uppstå av följande skäl:
 - Bluetooth-kommunikationsfel.
 - Du har inte tryckt på symbolen på temperaturgivaren inom 30 sekunder efter kokzonsvalet.
 - Batteriet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

Återställa den trådlösa temperaturgivaren

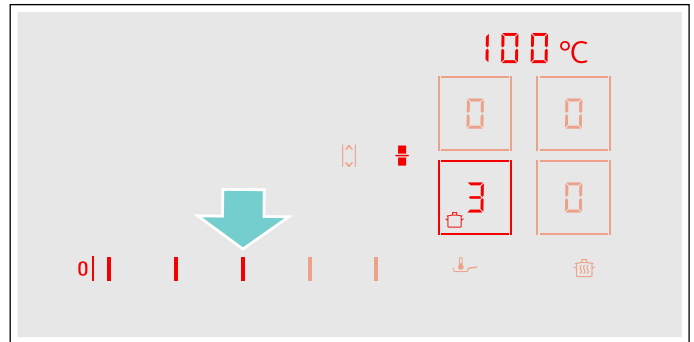
1. Tryck på  i ca 8-10 sekunder.
Temperaturgivarens LED-indikering tänds 3 ggr under tiden. Återställningen börjar när LED tänds 3:e ggn. Då släpper du upp fingret från symbolen. Den trådlösa temperaturgivaren är återställd när LED slocknar.
2. Gör om uppkopplingen från punkt 2.

Gör såhär


1. Fästa temperaturgivaren på kastrullen, grytan, se kap. → "Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren"
2. Ställ en gryta med tillräckligt med vätska på den kokzon du vill ha och lägg på locket.
3. Tryck på  på den trådlösa temperaturgivaren. Indikeringen  lyser på kontrollerna.
4. Välj kokzonen med kastrullen, grytan som har temperaturgivaren.



5. Välj lämpligt temperaturläge i tabellen.




Funktionen är på.

Temperatursymbolen  blinkar tills vattnet eller oljan uppnått rätt temperatur för att lägga i maten. Enheten ger signal och temperatursymbolen slutar blinka.

6. Ta av locket när enheten ger signal och lägg i maten. Låt locket vara på under tillagningen.
Anvisning: Funktionen Friter med mycket olja i grytan kräver att locket är av.

Slå av kokfunktionen

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

Anvisning: Vänta ca 10 sekunder innan du slår på kokfunktionerna igen.

Rekommenderade maträtter

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

Kött	Matlagningsguider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Schnitzel, opanerad eller panerad	Steksensor	4	6 - 10
Filé	Steksensor	4	6 - 10
Kotletter*	Steksensor	3	10 - 15
Cordon bleu, schnitzel*	Steksensor	4	10 - 15
Biff, rare (3 cm tjock)	Steksensor	5	6 - 8
Biff, medium eller well done (3 cm tjock)	Steksensor	4	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt)*	Steksensor	3	10 - 20
Korv, kokt eller rå*	Steksensor	3	8 - 20
Hamburgare, köttbullar, fyllda köttbullar*	Steksensor	3	6 - 30
Leverkorv	Steksensor	2	6 - 9
Strimlat kött, gyros	Steksensor	4	7 - 12
Köttfärs	Steksensor	4	6 - 10
Fläsk	Steksensor	2	5 - 8
Funktion Sjuda			
Grillkorv	Kokfunktioner	2 / 90 °C	10 - 20
Funktion Koka			
Frikadeller	Kokfunktioner	3 / 100 °C	20 - 30
Höna	Kokfunktioner	3 / 100 °C	60 - 90
Kalvkött, kokt eller bräserat	Kokfunktioner	3 / 100 °C	60 - 90
Funktion Tryckkokning			
Kyckling, kalv***	Kokfunktioner	4 / 120 °C	15 - 25
Funktion Friter med mycket olja			
Kycklingdelar och köttbullar**	Kokfunktioner	5 / 170 °C	10 - 15
* Vänd flera gånger.			
** Hetta upp oljan med locket på. Stek portionsvis utan lock (tillagningstid per portion, se tabellen).			
*** Lägg i maten från början.			

Fisk	Matlagningsguider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Steka hel fisk, t.ex. forell	Steksensor	3	10 - 20
Fiskfilé, opanerad eller panerad	Steksensor	3 - 4	10 - 20
Räkor, krabbor	Steksensor	4	4 - 8
Funktion Sjuda			
Ånga fisk, t.ex. kummel	Kokfunktioner	2 / 90 °C	15 - 20
Funktion Friter med mycket olja			
Fisk, doppad i frityrsmet eller panerad*	Kokfunktioner	5 / 170 °C	10 - 15
* Hetta upp oljan med locket på. Friter portionsvis utan lock (tabellen visar tillagningstid per portion).			

Äggrätter	Matlagningssguider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Pannkakor*	Steksensor	5	-
Omelett*	Steksensor	2	3 - 6
Stekt ägg	Steksensor	2 - 4	2 - 6
Äggröra	Steksensor	2	4 - 9
Österrikiska Kaiserschmarrn	Steksensor	3	10 - 15
Fattiga riddare	Steksensor	3	4 - 8
Funktion Koka			
Koka ägg**	Kokfunktioner	3 / 100 °C	5 - 10
* Total tillagningstid per portion. Stek i följd.			
** Lägg i maten från början.			

Grönsaker och baljväxter	Matlagningssguider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Vitlök, lök	Steksensor	1 - 2	2 - 10
Zucchini, aubergine	Steksensor	3	4 - 12
Paprika, grön sparris	Steksensor	3	4 - 15
Grönsaker svettade i olja, t.ex. zucchini, grön paprika	Steksensor	1	10 - 20
Svamp	Steksensor	4	10 - 15
Gläsera grönsaker	Steksensor	3	6 - 10
Funktion Koka			
Färska grönsaker, t.ex. broccoli	Kokfunktioner	3 / 100 °C	10 - 20
Färska grönsaker, t.ex. brysselkål	Kokfunktioner	3 / 100 °C	30 - 40
Kikärtor*	Kokfunktioner	3 / 100 °C	60 - 90
Ärtor	Kokfunktioner	3 / 100 °C	15 - 20
Linsgryta*	Kokfunktioner	3 / 100 °C	45 - 60
Funktion Tryckkokning*			
Grönsaker, t.ex. gröna bönor	Kokfunktioner	4 / 120 °C	3 - 6
Kikärtor, bönor	Kokfunktioner	4 / 120 °C	25 - 35
Linsgryta	Kokfunktioner	4 / 120 °C	10 - 20
Funktion Friter med mycket olja			
Grönsaker och svamp, panerade eller doppade i friteringsmet**	Kokfunktioner	5 / 170 °C	4 - 8
* Lägg i maten från början.			
** Hetta upp oljan med locket på. Stek portionsvis utan lock (tillagningstid per portion, se tabellen).			

Potatis	Matlagningsguider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Stekpotatis (på skalpotatis)	Steksensor	5	6 - 12
Råstekt potatis	Steksensor	4	15 - 25
Rårakor*	Steksensor	5	2,5 - 3,5
Schweizisk rösti	Steksensor	1	50 - 55
Glaserad potatis	Steksensor	3	15 - 20
Funktion Sjuda			
Kroppkakor	Kokfunktioner	2 / 90 °C	30 - 40
Funktion Koka			
Potatis**	Kokfunktioner	3 / 100 °C	30 - 45
Funktion Tryckkokning			
Potatis**	Kokfunktioner	4 / 120 °C	10 - 12
* Total tillagningstid per portion. Stek i följd.			
** Lägg i maten från början.			

Pasta och gryn	Matlagningsguider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Sjuda			
Ris	Kokfunktioner	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta*	Kokfunktioner	2 / 90 °C	3 - 8
Mannagrynsgrot	Kokfunktioner	2 / 90 °C	5 - 10
Funktion Koka			
Pasta	Kokfunktioner	3 / 100 °C	7 - 10
Piroger, klimp, ravioli	Kokfunktioner	3 / 100 °C	6 - 15
Funktion Tryckkokning			
Ris**	Kokfunktioner	4 / 120 °C	5 - 8
* Värm upp med lock, tillaga utan lock och rör om hela tiden.			
** Lägg i maten från början.			

Soppor	Matlagningsguider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Sjuda			
Snabbsoppor, t.ex. redde soppor*	Kokfunktioner	2/90°C	10 - 15
Funktion Koka			
Hemgjorda soppor, t.ex. kött- eller grönsakssoppor**	Kokfunktioner	3/100°C	60 - 90
Snabbsoppor, t.ex. nudelsoppa	Kokfunktioner	3/100°C	5 - 10
Funktion Tryckkokning			
Hemgjord soppa, t.ex. grönsakssoppa**	Kokfunktioner	4/120°C	3 - 6
* Rör om ofta.			
** Lägg i maten precis i början.			

Såser	Matlagningssguider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Tomatsås med grönsaker	Steksensor	1	25 - 35
Béchamelsås	Steksensor	1	10 - 20
Ostsås, t.ex. gorgonzolasås	Steksensor	1	10 - 20
Reducera såser, t.ex. tomatsås, köttfärsås	Steksensor	1	25 - 35
Söta såser, t.ex. apelsinsås	Steksensor	1	15 - 25

Desserter	Matlagningssguider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Sjuda			
Risgrynsgröt*	Kokfunktioner	2 / 90 °C	40 - 50
Havregrynsgröt	Kokfunktioner	2 / 90 °C	10 - 15
Kompott**	Kokfunktioner	3 / 100 °C	15 - 25
Chokladpudding***	Kokfunktioner	2 / 90 °C	3 - 5

Funktion Friter med mycket olja			
Konditorivaror, t.ex. Berliner, donuts och syltmunkar****	Kokfunktioner	5 / 170 °C	5 - 10

* Rör om hela tiden.

** Lägg i maten från början.

*** Värm upp med lock, tillaga utan lock och rör om hela tiden.

**** Hetta upp oljan med locket på. Stek portionsvis utan lock (tabellen visar tillagningstid per portion).

Frysvaror	Matlagningssguider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Schnitzel	Steksensor	4	15 - 20
Cordon bleu*	Steksensor	4	10 - 30
Fågelbröst*	Steksensor	4	10 - 30
Chicken nuggets	Steksensor	4	10 - 15
Gyros, kebabkött	Steksensor	3	5 - 10
Fiskfilé, opanerad eller panerad	Steksensor	3	10 - 20
Fiskpinnar	Steksensor	4	8 - 12
Pommes frites	Steksensor	5	4 - 6
Stekt mat, t.ex. grönsaker med kyckling	Steksensor	3	6 - 10
Vårrullar	Steksensor	4	10 - 30
Camembert/ost	Steksensor	3	10 - 15

Funktion Värma på/varmhålla			
Gräddstuvade frysgrönsaker, t.ex. stuvad spenat**	Kokfunktioner	1 / 70 °C	15 - 20

Funktion Koka			
Frysgrönsaker, t.ex. gröna bönor**	Kokfunktioner	3 / 100 °C	15 - 30

Funktion Friter med mycket olja			
Pommes frites, djupfrysta***	Kokfunktioner	5 / 170 °C	4 - 8

* Vänd flera gånger.

** Tillsätt vätska enligt tillverkarens anvisningar.

*** Hetta upp oljan med locket på. Stek portionsvis utan lock (tillagningstid per portion, se tabellen).

Övrigt	Matlagningsguider	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Camembert/ost	Steksensor	3	7 - 10
Torkad färdigmat med tillsatt vatten, t.ex. stekta nudelrätter	Steksensor	1	5 - 10
Krutonger	Steksensor	3	6 - 10
Mandlar/nötter/pinjenötter	Steksensor	4	3 - 15
Funktion Värma på/varmhålla			
Konservmat, t.ex. gulaschsoppa*	Kokfunktioner	1 / 70 °C	10 - 20
Glögg**	Kokfunktioner	1 / 70 °C	-
Funktion Sjuda			
Mjök**	Kokfunktioner	2 / 90 °C	-
* Lägg i maten från början, rör om hela tiden.			
** Lägg i maten från början.			

Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren

I det här avsnittet går vi igenom:

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

Silikonlapp och koksensorn kan du köpa till i butik, hos service eller på vår officiella webbsajt. Ange alltid resp. referensnummer:

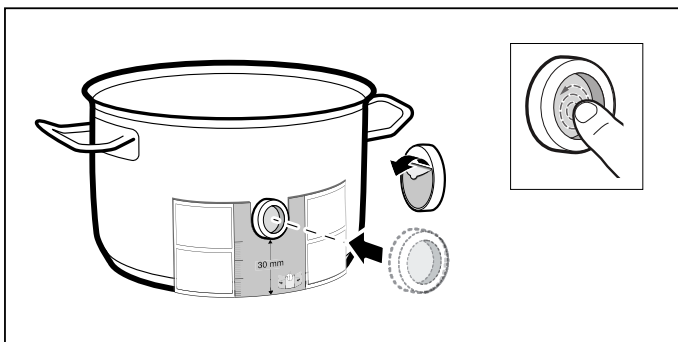
00577921	5-pack med silikonlappar
HZ39050	Koksensorn och 5-pack med silikonlappar

Sätta fast silikonlappen

Silikonlappen håller temperaturgivaren på kastrullen, grytan.

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

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



3. Tryck fast hela ytan på silikonlappen, även innerdelen.

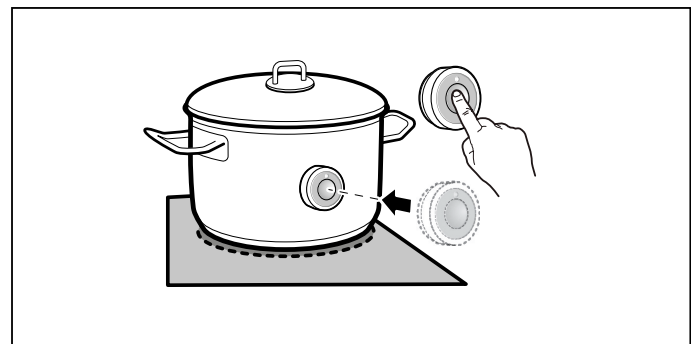
Det tar limmet 1 timme att härda. Använd eller rengör inte kastrullen, grytan under den tiden.

Anvisningar

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

Sätt på den trådlösa temperaturgivaren

Sätt temperaturgivaren så att den sitter perfekt på silikonlappen.



Anvisningar

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

Rengöring

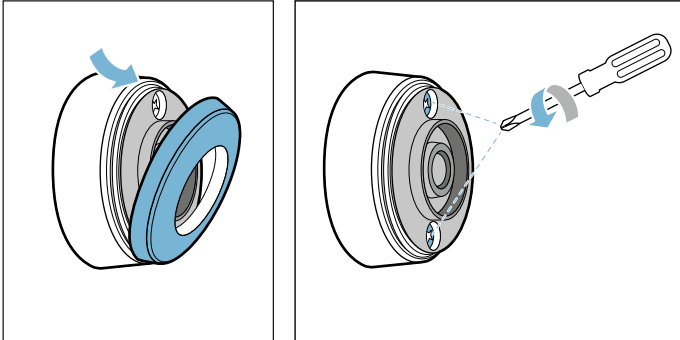
Maskindiska inte den trådlösa temperaturgivaren.
Information om rengöring av temperaturgivaren hittar du i kap. → "Rengöring"

Byta batteri

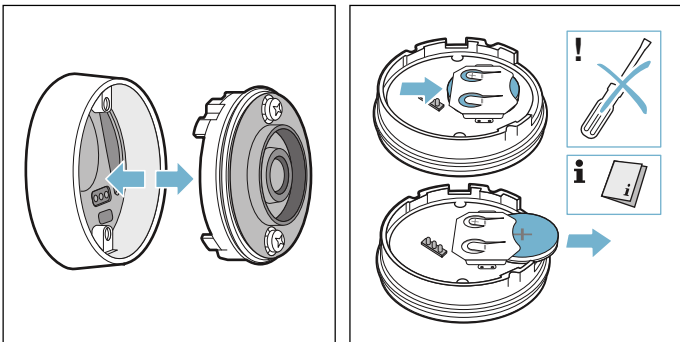
Tänds inte temperaturgivaren när du trycker på symbolen, så är batteriet slut.

Byta batteri:

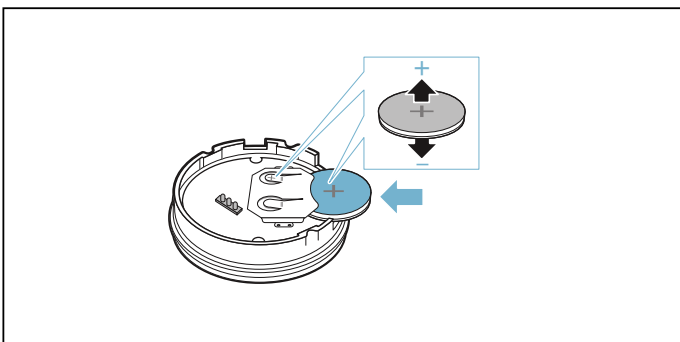
1. Ta av silikonlocket på temperaturgivarhöljets underdel och skruva ur de båda skruvarna med skruvdragare.



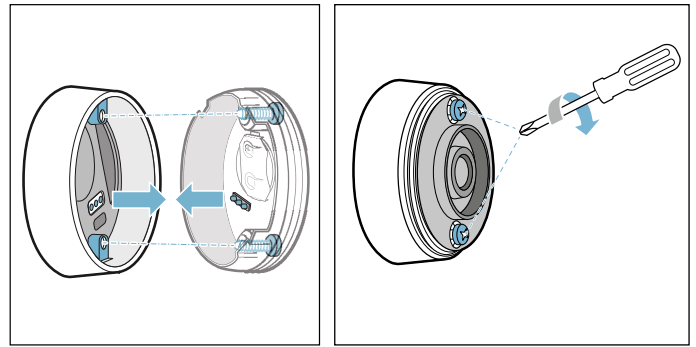
2. Öppna temperaturgivarlocket. Ta ut batteriet ur höljesunderdelen och sätt i ett nytt batteri (se till så att batteripolerna hamnar rätt).

**Obs!**

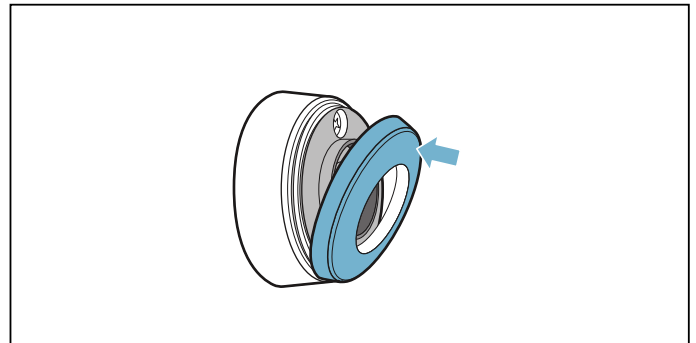
Använd inga metallföremål för att få bort batteriet.
Rör inte batterianslutningarna.



3. Stäng temperaturgivarlocket (skruvurtagen på locket ska passa in i fördjupningarna på höljesunderdelen). Dra åt skruvarna med mejsel.



4. Sätt på silikonlocket på höljets underdel igen.



Anvisning: Använd bara kvalitetsbatterier typ CR2032, så får du längre livslängd.

CE-överensstämelseintyg

BSH Hausgeräte GmbH intygar att funktionen trådlös temperaturgivare uppfyller grundkraven samt övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

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

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



Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.


Slå på/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 4	Inställning efter höjd över havet: 1-2 Minska 3 Grundinställning 4-9 Höj
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


* Fabriksinställningar

Indikering	Funktion
c 13	Konfigurera aktivering av flexibel kokzon 0 Som två oberoende kokzoner. 1 Som en enda kokzon.*
c 14	Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till hällen. 0 Felanslutning 1 Felanslutning: pga. överföringsfel. 2 Felanslutning: pga. temperaturgivarfel.
c 0	Återställa till fabriksinställningarna 0 Individuella inställningar.* 1 Återställ till fabriksinställningarna.



* Fabriksinställningar

Så här hoppar du till grundinställningarna:


Hällen ska vara av.

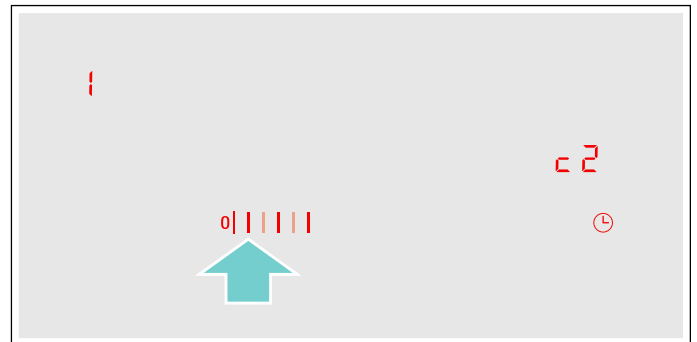
- Slå på hällen.
- Tryck ca 4 sekunder på  inom 10 sekunder. De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Tryck på inställningsdelen så att du får upp separata indikeringar.


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

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



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



- Tryck minst 4 sekunder på .

Enheten sparar inställningarna.

Lämna grundinställningarna

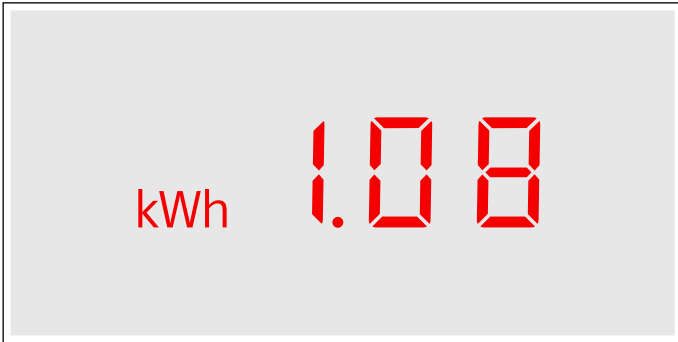
Stäng av spishällen med huvudströmbrytaren.

Effektförbrukningsdisplay

Funktionen visar 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.

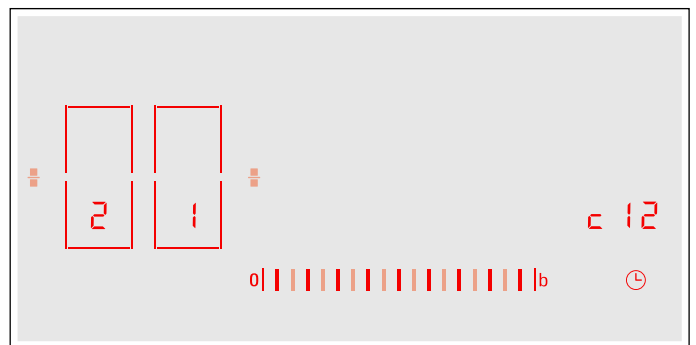
Kastrulltest

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"

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.

Trådlös temperaturgivare

Temperaturgivare

Rengör temperaturgivaren med en fuktad trasa. Maskindiska inte! Doppa den aldrig i vatten och skölj aldrig av under rinnande vatten.

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

Silikonlapp

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

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

Temperaturgivarglas

Givarglaset måste alltid vara torrt och rent. Gör såhär:

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

Anvisningar

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

Vanliga frågor och svar (FAQ)

Användning

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

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

Varför blinkar indikeringarna och varför ger enheten signal?

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

Oljud

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	Åtgärd
Ingen	Strömförsörjningen är bruten. Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger. Elektronikfel.	Kontrollera om strömmen gått pga. kortslutning genom att se om andra elartiklar fungerar. Se till så att enheten är 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.
Indikeringen — blinkar på kokzonsindikeringarna	Det har uppstått ett elektronikfel.	Kvittera felet genom att täcka över kontrollerna med handen ett slag.
F2 / E8207	Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av symbolerna på hällen.
F4 / E8208	Elektroniken blev överhettad och slog av alla kokzoner.	
F5 + effektläge och ljudsignal	Det finns het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad.	Ta bort kastrullen, grytan eller pannan. Felindikeringen slocknar strax. Du kan fortsätta matlagningen.
F5 och ljudsignal	Det finns het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken.	Lyft av kastrullen, grytan eller pannan. Vänta några sekunder. Tryck på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat.
F1 / F6	Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå på kokzonen igen.
F8	Kokzonen har varit på länge utan avbrott.	Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten. Se kap.
E8202	Temperaturgivaren är överhettad och kokzonen har slagit av.	Vänta tills temperaturgivaren svalnat ordentligt och slå sedan på funktionen igen.
E8203	Temperaturgivaren blev överhettad och slog av alla kokzoner.	Ta bort givaren från kastrullen, grytan när du är klar och förvara den inte nära värmekällor. Slå på kokzonerna igen.
E8204	Batteriet i temperaturgivaren är nästan slut.	Byt 3 V-batteri CR2032. Se avsnitt → "Byta batteri"
E8205	Uppkopplingen mot temperaturgivaren är bruten.	Slå av och på funktionen.
E8206	Temperaturgivaren är trasig.	Kontakta service.
Temperaturgivarindikeringen lyser inte	Temperaturgivaren reagerar inte och indikeringen tänds inte.	Byt 3 V-batteri CR2032. Se avsnitt → "Byta batteri" Är problemet kvar, tryck på symbolen på temperaturgivaren i 8-10 sekunder och koppla sedan upp temperaturgivaren igen mot hällen. Se avsnitt → "Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna." Är problemet fortfarande kvar, kontakta service.
Temperaturgivarens indikering blinkar 2 ggr.	Batteriet i temperaturgivaren är nästan slut. Nästa tillagning kan bli avbruten pga. att batteriet tar slut.	Byt 3 V-batteri CR2032. Se avsnitt → "Byta batteri"

Ställ inga heta kastruller, grytor eller pannor på kontrollerna.

Indikering	Möjlig orsak	Åtgärd
Temperaturgivarens indikering blinkar 3 ggr.	Uppkopplingen mot temperaturgivaren är bruten.	Tryck på symbolen på temperaturgivaren i 8-10 sekunder och koppla upp temperaturgivaren igen mot hällen. Se avsnitt → "Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna."
E9000 E90 10	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall.	Kontakta elleverantören.
U400	Hällen är felansluten	Gör hällen strömlös. Se till så att den är ansluten som kopplings-schemat anger.
dE	Demoläget är på	Gör hällen strömlös. Vänta 30 sekunder och anslut igen. Tryck på någon av kontrollerna inom 3 minuter. Demoläget är av.
Ställ inga heta kastruller, grytor eller pannor på kontrollerna.		

Anvisningar

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

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	Fövärm	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: 2 l solrosolja, per portion: 200 g djupfryst pommes frites (t.ex. McCain 123 Frites Original)	Ø 22 cm-gryta	9	Tills oljan uppnått en temperatur av 180°C	nej	9	nej
*Recept enligt DIN 44550						
**Recept enligt DIN EN 60350-2						

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



9001331484
970810(00)