

SIEMENS

Induktiokerätin jossa integroitu tuuletusjärjestelmä

Induktionshäll med inbyggt ventilationssystem

ED...FQ1..

fi Käyttöohje3 sv Bruksanvisning 33

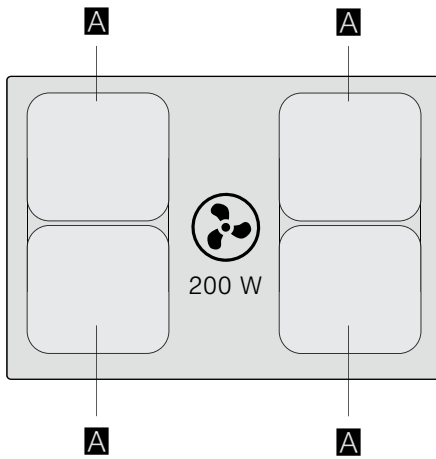


Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.

siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances



			g*	b*
A	∅ 21		2.200 W	3.700 W
	21 x 38		3.600 W	

* IEC 60335-2-6

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	4		PowerBoost-toiminto	18
	Tärkeitä turvaohjeita	5		Aktivointi	18
	Vaurioiden syyt	7		Deaktivointi	18
	Ympäristönsuojelu	7		Lapsilukko	19
	Energiansäästövinkejä	7		Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta	19
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	7		Lapsilukko	19
	Keittäminen induktiotekniikalla	8		Pyyhintäsuoja	19
	Induktiolla keittämisen edut	8		Automaattinen turvakatkaisu	19
	Keittoastiat	8		Perusasetukset	20
	Tutustuminen laitteeseen	9		Näin pääset perusasetuksiin:	21
	Uusi laitteesi	9		Energiankulutuksen näyttö	22
	Lisävarusteet	9		Keittoastiatesti	22
	Ohjauspaneeli	10		PowerManager	23
	Keittoalueet	10		Puhdistus	23
	Jälkilämmön näyttö	10		Puhdistusaine	23
	Toimintatavat	11		Puhdistettavat osat	24
	Toiminta hormiin liitettynä	11		Keittotason kehys (vain laitteet, joissa keittotason kehys)	24
	Toiminta huoneilmaan palauttavana	11		Keittotaso	24
	Ennen ensimmäistä käyttöä	11		Tuuletus	25
	Käyttötavan säätäminen	11		Ylivuotosäiliön puhdistus	26
	Koneen käyttö	12		Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)	27
	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä	12		Mitä tehdä häiriön sattuessa?	29
	Keittoalueen säätö	12		Huoltopalvelu	30
	Keittosuositukset	13		Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.)	30
	Liesituulettimen manuaalinen ohjaus	15		Testiruoat	31
	Intensiiviteho	15			
	Automaattikäynnistys	15			
	Jälkikäyttötoiminto	15			
	Yhdistelmäkeittoalue	16			
	Keittoastiaa koskevia ohjeita	16			
	Aktivointi	16			
	Deaktivointi	16			
	Move-toiminto	16			
	Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja	16			
	Aktivointi	17			
	Deaktivointi	17			
	Aikatoiminnot	17			
	Kypsennysajan ohjelmointi	17			
	Minuuttikello	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 2000 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.

Tuuletin ei saa imeä vaarallisia tai räjähdysherkkiä aineita ja höyryjä.

Varmista, ettei laitteeseen pääse pieniä osia tai nesteitä.

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

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

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

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

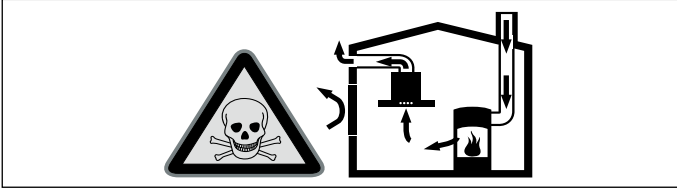
Tärkeitä turvaohjeita

Varoitus – Tukehtumisvaara!

Pakkausmateriaali on vaarallista pikkulapsille. Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

Varoitus – Hengenvaara!

Takaisin virtaavat poistoilmakaasut voivat aiheuttaa myrkytyksen. Huolehdi aina riittävästä tuloilmasta, jos laitetta käytetään poistoilmakäytössä yhdessä huoneilmaa tarvitsevan tulisijan kanssa.

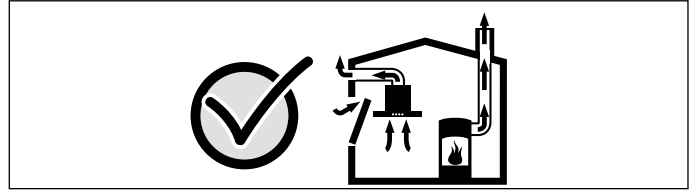


Huoneilmaa tarvitsevat tulisijat (esim. kaasu-, öljy-, puu- tai hiilikäyttöiset lämmityslaitteet, läpivirtauskuumennin, vedenkuumennin) ottavat polttoilman huonetilasta ja johtavat poistoilman poistoilmalaitteen (esim. savutorven kautta) ulos. Päälle kytketty tuuletin imee keittiöstä ja sen viereisistä huoneista ilmaa - tämä on korvattava riittävällä tuloilmalla, muutoin syntyy alipaine. Myrkylliset kaasut imeytyisivät takaisin huoneisiin savutorvesta tai poistoilmakanavasta.

- Siksi on huolehdittava aina riittävästä tuloilmasta.
- Seinään asennettu tuloilma-/poistoilmalaatikko ei yksin takaa raja-arvoissa pysymistä.

Turvallisuussyistä ei huoneessa, johon tuuletin on asennettu, vallitseva alipaine saa olla korkeampi kuin 4 Pa (0,04 mbar). Tämä saavutetaan, jos avattavista ja suljettavista aukoista kuten ovista, ikkunoista, tuloilma/poistoilma-seinäaukoista tai muista teknisistä toimenpiteistä johtuen palamisilman tilalle pääsee virtaamaan korvausilmaa. Poistoilmaa ei saa johtaa toiminnassa olevaan savukanavaan tai ilmanvaihtohormiin eikä hormiin, joka on tarkoitettu tulisijojen sijoitushuoneiden ilmanvaihtoon.

Mikäli poistoilma johdetaan savukanavaan tai ilmanvaihtohormiin, joka ei ole käytössä, on siihen saatava lupa paikalliselta nuohoojalta.



Tuulettimen asentamista suunniteltaessa on kysyttävä neuvoa paikalliselta nuohoojalta, hän pystyy arvioimaan talon tuulettusta koskevan kokonaisratkaisun ja suosittelemaan sopivat tuulettusta koskevat toimenpiteet. Mikäli tuuletinta käytetään vain kiertoilmakäytössä, käyttö on mahdollista ilman rajoituksia.

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.
- Rasvasuodattimeen kertynyt rasva voi syttyä palamaan. Puhdista rasvasuodatin säännöllisesti. Älä käytä laitetta koskaan ilman rasvasuodatinta.
- Rasvasuodattimeen kertynyt rasva voi syttyä palamaan, kun tuuletin on kytketty päälle. Älä pidä avotulta liesituulettimen läheisyydessä (esim. älä liekitä ruokia). Liesituulettimen saa asentaa kiinteillä polttoaineilla toimivien (esim. puu- tai hiililämmitteisten) liesien yläpuolelle vain, kun liesi on varustettu suljetulla, kiinteällä kannella. Kipinöitä ei saa muodostua.

Varoitus – Palovamman vaara!

- Keittoalueet ja niiden ympäristö, erityisesti laitteessa mahdollisesti oleva keittotasen 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 keittotasoa aina jokaisen käyttökerran jälkeen pääkytkimellä. Älä odota, että keittotasoa sammuu automaattisesti keittoastian puuttuessa.
- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitte kuumenee käytön aikana. Jos laitteen sisään pääsee kuumia nesteitä, anna laitteen jäähtyä vähintään kaksi tuntia metallisen rasvasuodattimen tai ylivuotosäiliön poistamista.

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

Vaurioiden syyt

Huomio!

- Epätasaiset keittoastioiden pohjat voivat aiheuttaa naarmuja keittotasoon.
- Kovien ja terävien esineiden aiheuttama vaurioitumisvaara. Älä päästä kovia tai teräviä esineitä putoamaan keittotasoon päälle.
- Vaurioitumisvaara tyhjäksi kiehuvan keittoastian takia. Älä anna keittoastian kiehua tyhjäksi.
- Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin, näyttöjen tai keittotasoon merkin päälle. Muutoin keittotasoon voi vaurioitua.
- Alumiinifolion tai muoviasian aiheuttama vaurioitumisvaara. Älä laske alumiinifoliota tai muoviasiaa kuumalle keittotasolle. Älä käytä liedensuojalevyä.
- Pinnan vauriot, värjäymät ja tahrat tarkoitukseen sopimattomien puhdistusaineiden takia. Käytä vain tämän tyyppisille keittotasoon soveltuvia puhdistusaineita.
- Kattilan hankauman aiheuttama pinnan vaurio ja värjäytyminen. Nosta kattiloita ja pannuja, älä siirrä niitä liu'uttamalla.
- Pintavauriot kiinni palaneiden ruokien aiheuttamien tahrojen takia. Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.
- Suolan, sokerin ja hiekan aiheuttama pinnan vaurio. Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana.
- Astioiden karkeiden pohjien aiheuttama pinnan vaurio. Tarkasta keittoastia ennen käyttöä.
- Sokerin ja hyvin sokeripitoisten ruokien aiheuttama pinnan vaurio, ns. simpukkakuvion muodostuminen. Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.

Ympäristönsuojelu

Tässä luvussa saat tietoa energian säästämisestä ja laitteen hävittämisestä.

Energiansäästövinkejä

- Käytä aina keittoastiaan sopivaa kantta. Keittäminen ilman kantta kuluttaa merkittävästi enemmän energiaa. Käytä lasikantta. Siten voit nähdä kattilan sisällön ilman, että nostat kantta.
- Käytä astioita, joissa on tasainen pohja. Epätasaiset pohjat nostavat energiankulutusta.
- Varmista, että astian pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa. Ota tällöin huomioon seuraavaa: astioiden valmistajat ilmoittavat usein kattilan yläreunan halkaisijan, joka on usein suurempi kuin kattilan pohjan halkaisija.
- Käytä pienille määrille pientä kattilaa. Suurikokoinen, vajaa keittoastia kuluttaa paljon energiaa.
- Kypsennä ruoat vähällä vedellä. Näin säästyy energiaa, ja vitamiinit ja mineraalit säilyvät vihanneksissa.
- Kytke ajoissa pienemmälle tehoalueelle. Muutoin tuhlautuu energiaa.
- Varmista keittäessäsi riittävä tuloilman saanti, jotta tuuletin toimii tehokkaasti ja käyttöäänät ovat vähäiset.
- Sovita tuuletusteho ruokahöyryjen määrään. Käytä intensiivitehoa vain tarpeen mukaan. Pienempi tuuletusteho kuluttaa vähemmän energiaa.
- Jos ruokahöyryjä on runsaasti, valitse ajoissa suurempi tuuletusteho. Jos ruokahöyryt ovat jo päässeet nousemaan keittiöön, tuuletinta joudutaan käyttämään pidempään.
- Kytke laite pois päältä, kun et enää tarvitse sitä.
- Puhdista tai vaihda suodattimet usein, jotta tuulettimen teho pysyy hyvänä ja vältät palovaaran.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

Keittäminen induktiotekniikalla

Induktiolla keittämisen edut

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

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

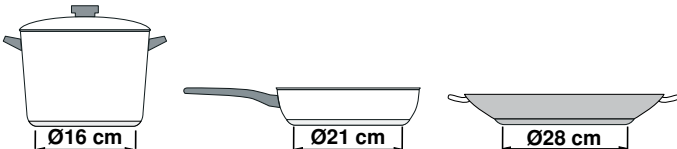
Keittoastiat

Käytä vain ferromagneettisia astioita induktiotekniikalla keittäessäsi, esimerkiksi:

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

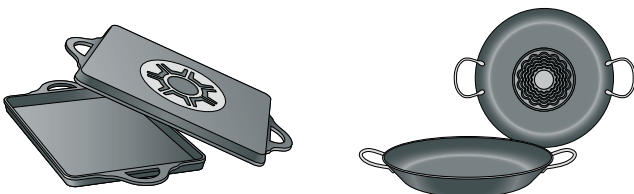
Voit tarkastaa astian soveltuvuuden induktiokäyttöön katsomalla ohjeet luvusta → "Keittoastiatesti".

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

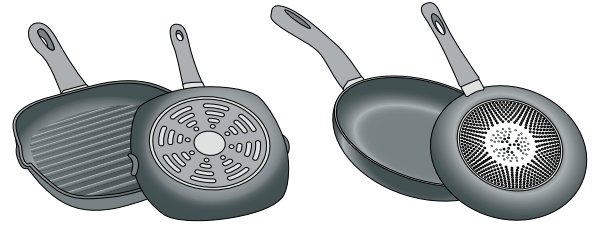


On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen:

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



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



Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

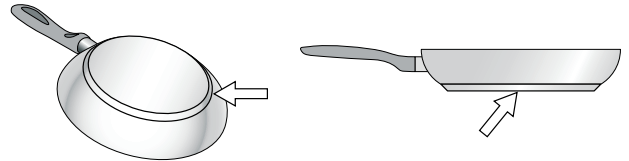
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

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

Astian pohjan ominaisuudet

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

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



Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

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

Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

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

Kattilantunnistin

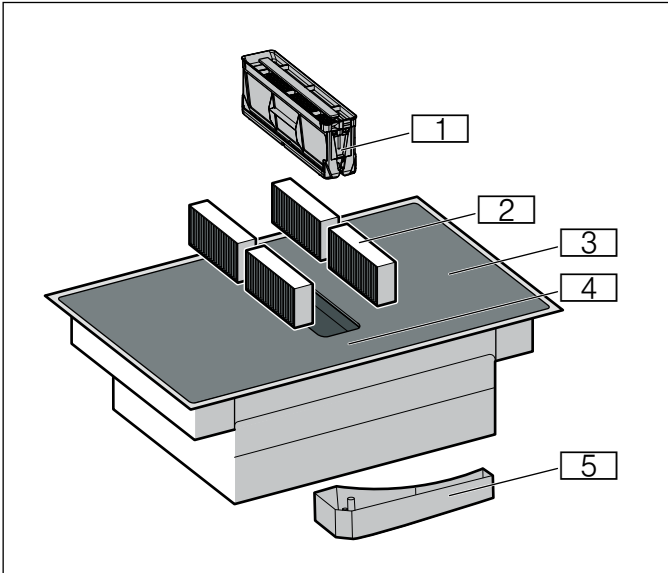
Jokaisella keittoalueella on kattilantunnistuksen alaraja, joka riippuu astian pohjan ferromagneettisesta halkaisijasta ja materiaalista. Siksi tulisi aina käyttää sitä keittoaluetta, joka parhaiten vastaa kattilan pohjan halkaisijaa.

Tutustuminen laitteeseen

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

Huomautus: . Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.

Uusi laitteesi



Nro	Nimi
1	Metallinen rasvasuodatin
2	Aktiivihilisuodatin kiertoilmakäytössä tai akustiikkasuodatin poistoilmakäytössä*
3	Keittotaso
4	Ohjauspaneeli
5	Ylivuotosäiliö

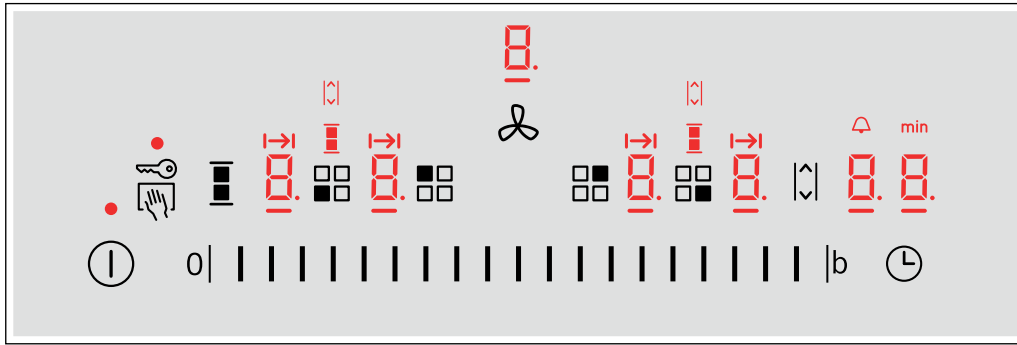
*Laitteen varustuksesta riippuen

Lisävarusteet

Laitteen versiosta riippuen käytettävissä on erilaisia varusteita, joita voit hankkia alan liikkeistä, huoltopalvelumme tai virallisen verkkosivustomme kautta:

- Poistoilmasarja
- Kiertoilmasarja
- Aktiivihilisuodatin: kiertoilmakäyttöä varten
- Akustiikkasuodatin: poistoilmakäyttöä varten

Ohjauspaneeli



Valintatunnistimet	
ⓘ	Pääkytkin
■ ■	Keittoalueen valinta
0	Säätöalue
b	Powerboost-toiminto Intensiiviset tuuletustehot
▮	Combialue-toiminto
↕	Move-toiminto
🔑	Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten
🔑	Lapsilukko
🕒	Aikatoiminnot
🔥	Liesituulettimen manuaalinen ohjaus

Näyttö	
0	Käyttötila
19	Tehotasot
00	Aikatoiminnot
H/h	Jälkilämpö
b	Powerboost-toiminto Intensiivinen tuuletusteho I
b.	Intensiivinen tuuletusteho II
▮	Combialue-toiminto
↕	Move-toiminto
I→I	Keittoaika-automaatiikka
🔔	Hälytyn
min	Aikanäyttö

Käyttöalueet

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

Huomautuksia

- Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Kosteus vaikuttaa toimintaan.
- Älä vedä keittoastiaa näyttöjen ja tunnistimien lähelle. Elektroniikka voi ylikuumentua.

Keittoalueet

Keittoalueet		
□	Yksittäinen keittoalue	Käytä sopivan kokoista keittoastiaa
▮	Yhdistelmäkeittoalue	Katso luku → "Yhdistelmäkeittoalue" tai → "Move-toiminto"
Käytä vain induktioliedelle sopivaa keittoastiaa, ks. luku → "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.

Toimintatavat

Tätä laitetta voidaan voi käyttää poistoilmakäytössä eli hormiin liitettynä tai kiertoilmakäytössä eli huoneilmaan palauttavana.

Toiminta hormiin liitettynä



Liesituulettimen imemä ilma johdetaan rasvasuodattimien puhdistamana hormijärjestelmän kautta ulkoilmaan.

Huomautus: Poistoilmaa ei saa johtaa toiminnassa olevaan savukanavaan tai ilmanvaihtohormiin eikä hormiin, joka on tarkoitettu tulisijojen sijoitushuoneiden ilmanvaihtoon.

- Mikäli poistoilma johdetaan savukanavaan tai ilmanvaihtohormiin, joka ei ole käytössä, on siihen saatava lupa paikalliselta nuohoojalta.
- Jos poistoilma johdetaan ulokoseinän läpi, tulee käyttää teleskooppiliitosta.

Toiminta huoneilmaan palauttavana



Liesituulettimen imemä ilma palautetaan rasvasuodattimien ja aktiivihiihilsuodattimen puhdistamana takaisin keittiöön.

Huomautus: Kun liesituuletin on huoneilmaan palauttava, aktiivihiihilsuodattimen tulee olla asennettuna, jotta keittiöön ei jää hajuja ja käryjä. Katso tuotetiedoista, mitä mahdollisuuksia on käyttää liesituuletinta huoneilmaan palauttavana tai kysy neuvoja alan liikkeestä. Tarpeellisia lisävarusteita saat kodinkoneliikkeestä tai huoltopalvelusta.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Noudata seuraavaa ohjetta ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa:

Puhdista laite ja lisäosat huolellisesti.

Ennen kuin otat uuden laitteen käyttöön, tee seuraavat asetukset.

Kytke keittotaso pääkytkimellä ① päälle ja pois päältä.

Käyttötavan säätäminen

Laitteeseen on toimitettaessa asetettu ennalta kiertoilmakäyttö.

Jos keittotason ilmanpoisto on asennettu ulos, asetus **c 17** on määritettävä tälle käyttötavalle. Katso luku → "Perusasetukset".

Koneen käyttö


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

Ohje: Kytke tuuletin päälle kun aloitat ruoanvalmistuksen, ja pois päältä vasta muutaman minuutin kuluttua lopetettuasi ruoanvalmistuksen. Näin keittiöhöyry poistuu tehokkaimmin.

Huomautus: Älä käytä laitetta ilman metallista rasvasuodatinta ja ylivuotosäiliötä.

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

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

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

Huomautuksia

- Keittotaso 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 säätö

Ohjelmointialueelle säädetään haluttu tehotaso.

Tehotaso 1 = vähimmäisteho.

Tehotaso 9 = maksimiteho.



Kaikissa tehotasoissa on väliasetus. Se on merkitty pisteellä.

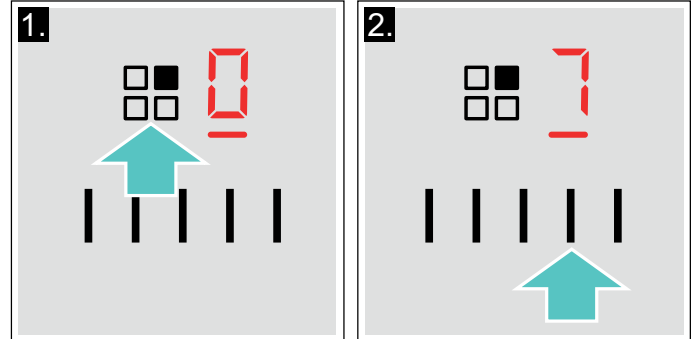
Huomautuksia

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

Keittoalueen ja tehoalueen valitseminen

Keittotason pitää olla päällä.

- Kosketa haluamasi keittoalueen symbolia . Näytössä palaa .
- Valitse sen jälkeen säätöalueella haluamasi tehoalue.




Tehoalue on asetettu.

Tehotason muuttaminen

Valitse keittoalue ja säädä haluamasi tehotaso ohjelmointialueella.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

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

Huomautuksia

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

Keittosuositukset

Suosituksia

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

Kypsennystaulukko

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

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



	Tehoalue	Kypsennysai- ka (min)
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus		
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	2. - 3.	15 - 30
Riisipuuro***	2 - 3	30 - 40
Kuoriperunat	4. - 5.	25 - 35
Kuoritut perunat	4. - 5.	15 - 30
Pastatuotteet*	6 - 7	6 - 10
Pata	3. - 4.	120 - 180
Keitot	3. - 4.	15 - 60
Vihannekset	2. - 3.	10 - 20
Vihannekset, pakaste	3. - 4.	7 - 20
Kypsennys painekattilassa	4. - 5.	-
Haudutus		
Kääryleet	4 - 5	50 - 65
Patapaisti	4 - 5	60 - 100
Gulassi***	3 - 4	50 - 60
Haudutus / paistaminen pienessä määrässä öljyä*		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6 - 7	6 - 10
Leike, pakaste	6 - 7	6 - 12
Kyljys, paneroimaton tai paneroitu**	6 - 7	8 - 12
Pihvi (3 cm paksu)	7 - 8	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu)**	5 - 6	10 - 20
Linnunrinta, pakastettu**	5 - 6	10 - 30
Frikadellit (3 cm paksut)**	4. - 5.	20 - 30
Hampurilaispihvit (2 cm paksut)	6 - 7	10 - 20
Kala ja kalafilee, paneroimaton	5 - 6	8 - 20
Kala ja kalafilee, paneroitu	6 - 7	8 - 20
Kala, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuikot	6 - 7	8 - 15
Meriravun pyrstöt, katkaravut	7 - 8	4 - 10
Tuoreiden vihannesten ja sienien paistaminen nopeasti rasvassa	7 - 8	10 - 20
Pannuruoat, vihannekset, liha suikaleina aasialaiseen tapaan	7 - 8	15 - 20
Pakasteruoat, esim. pannuruoat	6 - 7	6 - 10
Ohukaiset (paista peräjälkeen)	6. - 7.	-
Munakas (paista peräjälkeen)	3. - 4.	3 - 10
Paistetut kananmunat	5 - 6	3 - 6
Friteeraus* (150-200 g per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina)		
Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit	8 - 9	-
Kroketit, pakaste	7 - 8	-
Liha, esim. broilerinpalat	6 - 7	-
Kala, paneroitu tai oluttaikinassa	6 - 7	-
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.		

Liesituulettimen manuaalinen ohjaus



Voit ohjata tuuletustehoa manuaalisesti.

Huomautus: Jos keittoastia on korkea, ilman optimaalista poistotehoa ei voida taata. Poistoilmatehoa voidaan parantaa viistoon asentoon asetetun kannen avulla.

Aktivointi

1. Kosketa symbolia .
Tuuletin käynnistyy ennalta asetetulla tehoasteella.
2. Valitse seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueella haluamasi tehoalue.
Asetettu tehoalue palaa.
3. Vahvista valittu asetus koskettamalla symbolia .
Tuuletin on kytketty päälle.

Muuttaminen ja kytkeminen pois päältä



Kosketa symbolia  ja valitse haluamasi tehoalue tai aseta säätöalueella .


Intensiiviteho

Tuulettusta varten on käytettävissä kaksi intensiivitehoa. Kun aktivoit intensiivitehon, tuuletin käy hetken aikaa täydellä teholla.



Aktivointi

Kosketa symbolia  ja valitse haluamasi intensiiviteho.

- **Intensiiviteho I:** kosketa symbolia **b** kaksi kertaa.
Näyttö  palaa. Intensiiviteho on aktivoitu.
- **Intensiiviteho II:** kosketa symbolia **b** kolme kertaa.
Näyttö  palaa. Intensiiviteho on aktivoitu.

Huomautus: Laite kytkeytyy 8 minuutin kuluttua itsestään takaisin tehotasolle .

Muuttaminen ja kytkeminen pois päältä

Kosketa symbolia  ja valitse haluamasi tehoalue tai aseta säätöalueella .

Automaattikäynnistys

Kun valitset keittoalueelle tehoalueen, automaattikäynnistys kytkeytyy päälle. Tuuletin kytkeytyy päälle keittoalueiden kulloisenkin tehoalueen mukaan.

Ohjeet asetuksen muuttamisesta löydät luvusta → "Perusasetukset".

Jälkikäyttötoiminto

Jälkikäyntitoiminnolla tuuletusjärjestelmä käy muutaman minuutin ajan keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen. Vielä jäljellä olevat ruokahöyryt poistuvat siten. Tuuletusjärjestelmä kytkeytyy sen jälkeen automaattisesti pois päältä.


Aktivointi

Jälkikäyntiajalle on aktivoitu vakioasetuksena pisin mahdollinen poiskytkentäaika. Ohjeet asetuksen muuttamisesta löydät luvusta → "Perusasetukset".

Huomautus: Jälkikäynti kytkeytyy päälle vain, jos vähintään yksi keittoalue on ollut päällä vähintään yhden minuutin ajan.

Deaktivointi

Manuaalinen

Kosketa symbolia . Jälkikäyntitoiminto kytkeytyy pois päältä.

Automaatiikka

Jälkikäyntitoiminto kytkeytyy seuraavissa tapauksissa pois päältä:

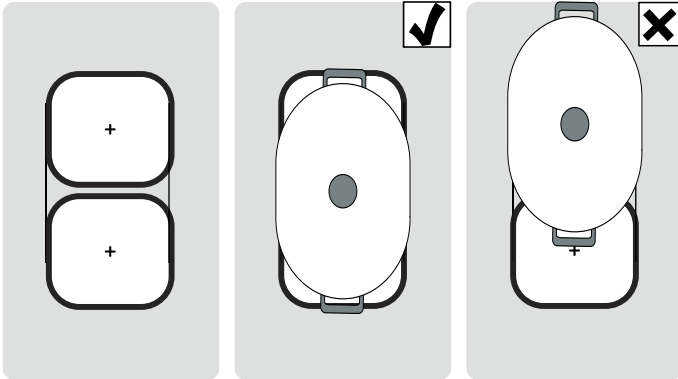
- Jälkikäyntiaika on kulunut loppuun.
- Laite kytketään taas päälle.

Yhdistelmäkeittoalue

Tällä toiminnolla voit yhdistää yhdistelmäalueen ja asettaa molemmille keittoalueille saman tehoalueen. Tämä toiminto soveltuu erityisesti pitkänmallisissa astioissa keittämiseen.

Keittoastiaa koskevia ohjeita

Käytä optimaalisen tuloksen saavuttamiseksi keittoastiaa, joka sopii molempien keittoalueiden alueelle. Aseta astia keittoalueiden keskelle.



Jos käytät yhdellä kahdesta keittoalueesta vain yhtä keittoastiaa, voit siirtää sen toiselle keittoalueelle. Tehoalue ja valitut asetukset otetaan tässä tapauksessa käyttöön toisella keittoalueella.

Aktivointi

1. Valitse toinen kahdesta Combi-alueeseen kuuluvasta keittoalueesta ja säädä tehoalue.
2. Kosketa symbolia . Näyttö palaa. Tehoalue ilmestyy alemman keittoalueen näyttöön. Toiminto on aktivoitu.

Tehotason muuttaminen

Muuta tehotasoa ohjelmointialueella.

Deaktivointi

Valitse toinen tämän toiminnon keittoalueista ja kosketa symbolia .

Toiminto on deaktivoitu. Molemmat keittoalueet toimivat edelleen kuten kaksi yksittäistä keittoaluetta.

Move-toiminto

Tällä toiminnolla voit yhdistää yhdistelmäalueen ja valita molemmille keittoalueille eri tehoalueet.

Ennakoasetetut tehotasot:

Etummainen keittoalue = tehoalue **9**

Takimmainen keittoalue = tehoalue **1**.

Tehotasoja voidaan muuttaa kullekin keittoalueelle toisistaan riippumatta.

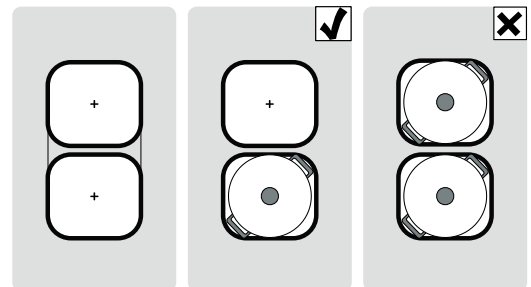
Huomautuksia

- Aseta keittoastia vain yhdelle keittoalueista. Toiminto ei aktivoitu, jos molemmilla keittoalueilla on keittoastia.
- Keittoalueen, jolla ei ole keittoastiaa, näyttö palaa himmeämpänä. Näyttö aktivoituu vasta, kun astia siirretään tälle keittoalueelle ja astia tunnistetaan.
- Jos toiminto on jo aktivoitu ja toinen keittoastia asetetaan vapaalle keittoalueelle, näyttö palaa edelleen himmeämpänä. Keittoalue ei ole aktiivinen. Keittoalue aktivoituu, kun ensimmäinen astia poistetaan.

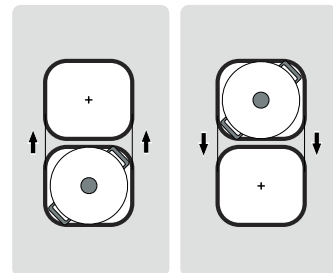
Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja

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

Käytä vain yhtä keittoastiaa, joka peittää vain yhden keittoalueista.



Keittoastian siirtäminen keittoalueelta toiselle:



Aktivointi

1. Valitse toinen kahdesta Move-toimintoon kuuluvasta keittoalueesta.
2. Kosketa symbolia . Näytöt palavat. Tehoalueet palavat molempien keittoalueiden näytöissä. Toiminto on aktivoitu.

Huomautuksia

- Sen keittoalueen näyttö, jolla keittoastia on, palaa kirkkaampana.
- Edelleen valittuna olevan keittoalueen näytössä palaa näyttö .

Tehoalueen muuttaminen:

Valitse toinen kahdesta Move-toimintoon kuuluvasta keittoalueesta ja muuta säätöalueella tehoaluetta.

Huomautus: Jos toiminto deaktivoidaan, tehoalueet palavat aikaisemmin asetettuihin arvoihin

Deaktivointi

Kosketa symbolia .

Toiminto on deaktivoitu.

Huomautus: Jos toinen kahdesta keittoalueesta asetetaan arvoon toiminto deaktivoituu noin 10 sekunnin kuluessa.

Aikatoiminnot

Keittoalueessa on kaksi ajastintoimintoa:

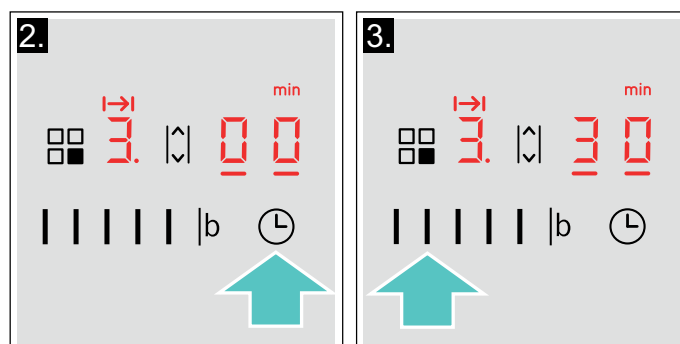
- Kypsennysajan ohjelmointi
- Minuuttikello

Kypsennysajan ohjelmointi

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

Toimi näin:

1. Valitse keittoalue ja haluamasi tehoalue.
2. Kosketa symbolia . Keittoalueen näytössä palaa . Ajastimen näytössä palaa .
3. Valitse seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueella haluamasi kypsennysaika.



Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

Huomautuksia

- Kaikille keittoalueille voidaan asettaa automaattisesti sama kypsennysaika. Asetettu aika kuluu kullekin keittoalueelle toisistaan riippumatta. Tietoja keittoajan automaattisesta ohjelmoinnista löydät kappaleesta → "Perusasetukset"
- Jos yhdistetyllä keittoalueella valitaan yhdistelmäalue- tai Move-toiminto, asetettu aika on molemmille keittoalueille sama.

Automaattinen ohjelmointi

Jos ohjelmointialueella painetaan esiasetusta 1 - 5, keittoaika pienenee minuutilla.

Jos ohjelmointialueella painetaan esiasetusta 6 - 10, keittoaika kasvaa minuutilla.

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Valitse keittoalue ja paina sitten merkkiä .

Muuta keittoaikaa ohjelmointialueella tai valitse asetus ajan peruuttamiseksi.

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Keittoalue sammuu. Laitteesta kuuluu merkkiääni. Aikaohjelmoinnin näyttöön syttyy **00** 10 sekunnin ajaksi.

Kun merkkiä **⏸** painetaan, merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

Huomautuksia

- Jos kypsennysaika ohjelmoitiin useammalle keittoalueelle, ajastimen näyttöön ilmestyy aina valitun keittoalueen aika-asetus.
- Voit asettaa kypsennysajan 99 minuuttiin asti.

Minuuttikello

Minuuttikellolla voit asettaa ajan 99 minuuttiin asti.

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

Ohjelmoiminen

1. Paina merkkiä **⏸** useaan kerraan, kunnes merkkivalo **⏸** syttyy. Aikaohjelmoinnin näyttöön syttyy **00**.
2. Valitse ohjelmointialueella haluamasi toiminta-aika. Joidenkin sekuntien jälkeen aika käynnistyy.

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Paina merkkiä **⏸** useamman kerran, kunnes merkkivalo **⏸** syttyy. Muuta aikaa ohjelmointialueella, tai säädä se arvoon **00**.

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

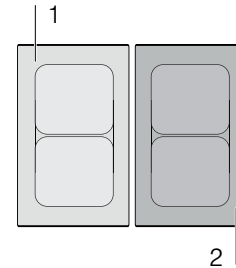
Laitteesta kuuluu merkkiääni. Aikaohjelmoinnin näyttöön syttyy **00** ja merkkivalo **⏸** syttyy. Merkkivalot sammuvat 10 sekunnin kuluttua.

Kun merkkiä **⏸** painetaan, merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

PowerBoost-toiminto

PowerBoost-toiminnolla voidaan kuumentaa suuria vesimääriä nopeammin kuin tehoalueella **9**.

Tämä toiminto voidaan aktivoida keittoalueelle silloin, kun saman ryhmän toinen keittoalue ei ole käytössä (ks. kuva). Muuten valitun keittoalueen näytössä vilkkuvat **b** ja **9**; sen jälkeen säätty automaattisesti tehoalue **9** ilman, että toiminto aktivoituu.



Huomautus: Yhdistelmäkeittoalueella voidaan Powerboost-toiminto aktivoida vain, kun kahta keittoaluetta käytetään toisistaan riippumatta.

Aktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Valitse tehoalue **9** ja kosketa sitten symbolia **b**. Näyttö **b** palaa. Toiminto on aktivoitu.

Deaktivointi

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



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


Lapsilukko

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

Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta

Keittotason on oltava pois päältä.

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

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

Lapsilukko


Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.


Päälle- ja poiskytkentä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"

Pyyhintäsuoja

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

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

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

Huomautuksia

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

Automaattinen turvakatkaisu

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

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

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

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

Perusasetukset

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

Näyttö	Toiminto
c 1	Lapsilukko 0 Manuaalinen*. 1 Automaattinen. 2 Toiminto deaktivoitu.
c 2	Äänimerkit 0 Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki on kytketty pois päältä. 1 Vain virhetoiminnon äänimerkki on päällä. 2 Vain vahvistuksen äänimerkki on päällä. 3 Kaikki äänimerkit on kytketty päälle.*
c 3	Energiankulutuksen näyttö 0 Deaktivoitu.* 1 Aktivoitu.
c 5	Kypsennysajan automaattinen ohjelmointi 00 Kytkeyty pois päältä.* 0 1-99 Aika automaattiseen pois päältä kytkeytymiseen.
c 6	Ajastintoiminnon äänimerkin kesto 1 10 sekuntia.* 2 30 sekuntia. 3 1 minuutti.
c 7	Power-Management-toiminto. Keittoalueen kokonaistehon rajoittaminen Käytettävissä olevat asetukset riippuvat keittotason maksimitehosta. 0 Deaktivoitu. Keittotason maksimiteho. */** 1 1000 W vähimmäisteho. 1. 1500 W ... 3 3000 W suositus 13 ampeerille. 3. 3500 W suositus 16 ampeerille. 4 4000 W 4. 4500 W suositus 20 ampeerille. ... 9 tai 9. Keittotason maksimiteho.**
c 9	Keittoalueen valinta-aika 0 Rajoittamaton: viimeksi asetettu keittoalue pysyy valittuna.* 1 Rajoitettu: keittoalue pysyy valittuna vain muutaman sekunnin ajan.
c 12	Keittoastian ja kypsennystuloksen tarkastaminen 0 Ei sovellu 1 Ei optimaalinen 2 Soveltuu

c 17 Kiertoilmakäytön tai poistoilmakäytön asettaminen

- 0 Kiertoilmakäytön asetusten määrittäminen.*
 1 Poistoilmakäytön asetusten määrittäminen.

c 18 Automaattikäynnistyksen asettaminen

- 0 Kytetty pois päältä.
 1 Kytetty päälle: tuuletin kytkeytyy päälle keittoalueiden kulloistenkin tehoalueiden mukaan.*

c 20 Jälkikäynnin säätäminen

- 0 Kytetty pois päältä.
 1 Kytetty päälle*:
 Jos keittotaso toimii poistoilmakäytöllä, tuuletin kytkeytyy tehoalueella **3** päälle n. 6 minuutin ajaksi.
 Jos keittotaso toimii kiertoilmakäytöllä, tuuletin kytkeytyy tehoalueella **1** päälle n. 30 minuutin ajaksi.
 Jälkikäyntitoiminto kytkeytyy tämän ajan jälkeen automaattisesti pois päältä.

c 0 Palautus vakioasetuksiin


- 0 Yksilölliset asetukset.*
 1 Palautus tehdasasetuksiin.

*Tehdasasetus


**Keittotason maksimiteho ilmoitetaan tyyppikilvessä.

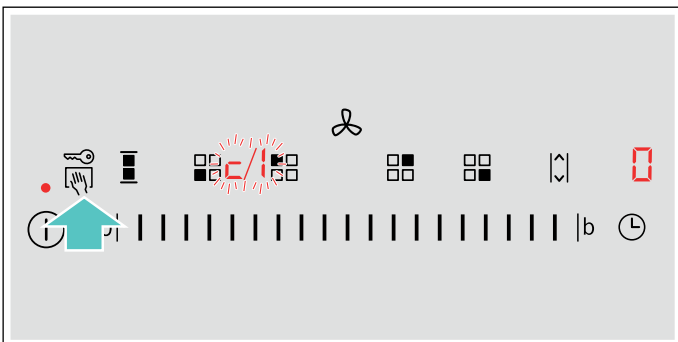
Näin pääset perusasetuksiin:


Keittotason pitää olla pois päältä.

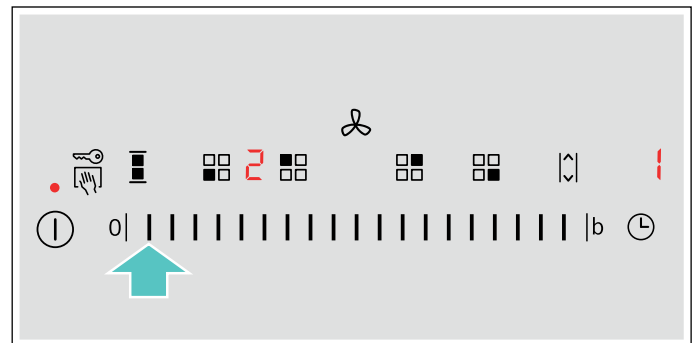
1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia  n. 4 sekunnin ajan. Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot. Kosketa säätöaluetta nähdäksesi yksittäiset näytöt.


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

3. Koskettamalla symbolia  uudelleen pääset perusasetuksiin. Näytöissä vilkkuvat vuorotellen **c** ja **!** ja ennakoasetuksena ilmestyy **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 tämän keittotason viimeisen käytön aikaisen energiankulutuksen.

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

Näytön tarkkuus riippuu muun muassa sähköverkon jännitteen laadusta.

Ohjeet tämän toiminnon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"

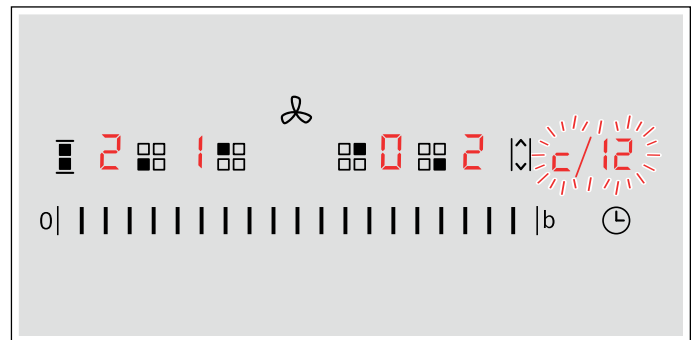
Keittoastiatesti

Tällä toiminnolla voidaan tarkastaa keittoastiasta riippuva keittämisen nopeus ja laatu.

Tulos on viitteellinen ja riippuu keittoastian ominaisuuksista ja käytetystä keittoalueesta.

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

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



Tarkasta tulos seuraavan taulukon perusteella:

Tulos	
	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

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

PowerManager

Power-Manager-toiminnolla voidaan säätää keittotason kokonaistehoa.

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

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

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

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

Puhdistus

Varoitus – Palovamman vaara!

Laitte kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

Varoitus – Palovammavaara!

Laitte kuumenee käytön aikana. Jos laitteen sisään pääsee kuumia nesteitä, anna laitteen jäähtyä vähintään kaksi tuntia metallisen rasvasuodattimen tai ylivuotosäiliön poistamista.

Varoitus – Sähköiskun vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.

Varoitus – Sähköiskun vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Puhdista laite vain kostealla liinalla. Irrota ennen puhdistusta verkkopistoke pistorasiasta tai irrota sulake tai kytke sitä vastaava automaattisulake pois päältä.

Varoitus – Loukkaantumisvaara!

Laitteen sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset. Käytä suojakäsineitä.

Huomautuksia

- Käytä puhdistukseen vain vähän vettä, vettä ei saa päästä laitteen sisään.
- Poista ennen puhdistusta kaikki korut käsivarsistasi ja käsistäsi.
- Älä käytä puhdistusainetta keittotason ollessa kuuma, muutoin syntyy tahroja. Varmista, että käytetyn puhdistusaineen kaikki jäämät poistuvat.

Puhdistusaine

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

Noudata kaikkia puhdistusaineissa olevia ohjeita ja varoituksia.

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

Huomio!

Pinnan vauriot

Älä käytä:

- laimentamatonta astianpesuainetta
- astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta
- hankausainetta
- painepesuria tai höyrysuihkua
- uuninpuhdistusainetta
- syövyttäviä, klooripitoisia tai happamia puhdistusaineita
- vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita
- kovia, naarmuttavia puhdistussieniä, harjoja tai hankaustyynyjä

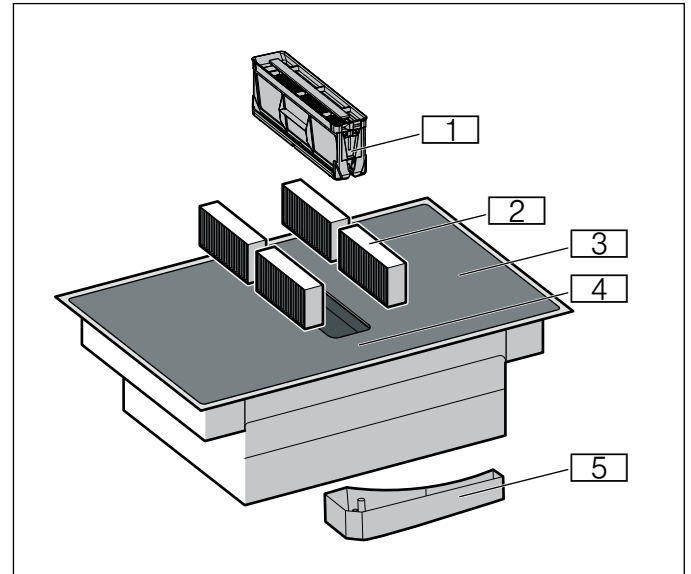
Huomio!

Pinnan vauriot

Huuhtele uudet sieniliinat aina huolellisesti ennen käyttöä!

Jotta eri pinnat eivät vahingoitu vääristä puhdistusaineista, noudata taulukon ohjeita.

Alue	Puhdistusaine
Keraaminen lasi	Lasinpuhdistusaine kalkki- ja vesijäämien aiheuttamille tahroille: Puhdista keittotaso heti, kun se on jäähtynyt. Käytä keraamisille keittotasolle soveltuvaa puhdistusainetta tai lasinpuhdistusainetta. Puhdistuslasta sokerin, riisitärkkelyksen tai muovin aiheuttamille tahroille: Puhdista heti. Varo: palovammavaara. Puhdista sen jälkeen kostealla talousliinalla ja kuivaa liinalla. Huomautus: Älä käytä astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta.
Teräs	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Käytä puhdistukseen vain vähän vettä, vettä ei saa päästä laitteen sisään. Liota kiinni kuivuneet kohdat vähällä vedellä ja astianpesuaineella, älä irrota hankaamalla. Puhdista jaloteräspinnat vain hiontasuunnassa. Huoltopalvelusta, verkkokaupastamme tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä teräksenhoitoaineita. Sivele pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla. Huomautus: Älä käytä keittotason kehysten puhdistamiseen puhdistuslastaa.
Muovi	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista pehmeällä liinalla tai astianpesukoneessa.
Valitsimet	Kuumaa astianpesuaineliuos tai tarkoitukseen sopiva lasinpuhdistusaine: Puhdista kostealla talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.

Puhdistettavat osat

Nro	Nimi
1	Metallinen rasvasuodatin
2	Aktiivihiilisuodatin kiertoilmakäytössä tai akustiikkasuodatin poistoilmakäytössä*
3	Keittotaso
4	Ohjauspaneeli
5	Ylivuotosäiliö

*Laitteen varustuksesta riippuen

Keittotason kehys (vain laitteet, joissa keittotason kehys)

Jotta vältät keittotason kehysten vauriot, noudata seuraavia ohjeita:

- Käytä vain lämmintä astianpesuaineliuosta
- Huuhtele uudet keittiöliinat huolellisesti ennen käyttöä.
- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita.
- Älä käytä puhdistuslastaa tai teräviä esineitä.
- Älä käytä kovia, naarmuttavia puhdistussieniä, harjoja tai hankaustyynyjä.

Keittotaso

Puhdista keittotaso jokaisen keittämisen jälkeen. Näin vältetään kiinni tarttuneiden jäämien palaminen kiinni. Puhdista keittotaso vasta, kun jälkilämmön näyttö on sammunut. Poista yli kiehuneet nesteet heti, älä päästä ruoantähteitä kuivumaan kiinni.

Jätä metallinen rasvasuodatin laitteeseen keittotason puhdistuksen ajaksi. Lika ja ruoantähteet kerääntyvät metalliseen rasvasuodattimeen eikä laitteen sisäosaan. Metallinen rasvasuodatin voidaan puhdistaa astianpesukoneessa.

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

Pinttyneen lian poistat parhaiten alan liikkeistä saatavana olevalla puhdistuslastalla tai keraamisen lasin puhdistusaineella. Noudata valmistajan ohjeita.

Sopivia puhdistuslastoja (tuotenro 00087670) on saatavana huoltopalvelusta tai verkkokaupastamme.

Hyvän puhdistustuloksen saat erityisesti keraamisten keittotasojen puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistussienillä.

Tuuletus

Jotta hajut ja rasva poistuvat suunnitelmien mukaisesti, suodattimet on vaihdettava tai puhdistettava säännöllisesti.

Metallinen rasvasuodatin

Metallinen rasvasuodatin on puhdistettava säännöllisesti.

⚠ Varoitus – Palovaara!

Rasvasuodattimeen kertynyt rasva voi syttyä palamaan. Puhdista rasvasuodatin säännöllisesti. Älä käytä laitetta koskaan ilman rasvasuodatinta.

Aktiivihiihisiuodatin

Aktiivihiihisiuodatin on vaihdettava säännöllisin välein. Ota tätä varten huomioon laitteessa oleva kyllästysasteen näyttö.

Jos käytät laitetta vain poistoilmakäytössä, vaihda akustiikkasuodatin, kun se on likaantunut.

Kyllästysasteen näyttö

Kun aktiivihiihisiuodattimen kyllästysaste on saavutettu, kuuluu äänimerkki, kun laite kytketään pois päältä.

Näytössä palaa **F**.

Vaihda aktiivihiihisiuodatin viimeistään nyt.

Kun olet vaihtanut aktiivihiihisiuodattimen, nollaa likaisuuden näyttö, jotta näyttö **F** lakkaa palamasta.

Kun laite on kytketty pois päältä, palaa **F**.

Pidä tuulettimen symboli painettuna, kunnes kuulet äänimerkin.

Aktiivihiihisiuodattimen likaisuuden näyttö on nollattu.

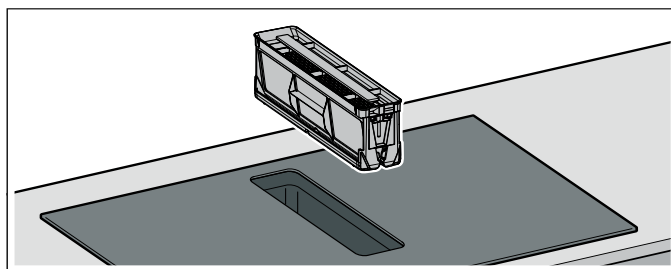
Aktiivihiihisiuodattimen vaihto (vain kiertoilmakäytön yhteydessä)

Aktiivihiihisiuodattimet sitovat itseensä hajut keittiöhöyryistä. Niitä käytetään vain kiertoilmakäytössä.

Huomautuksia

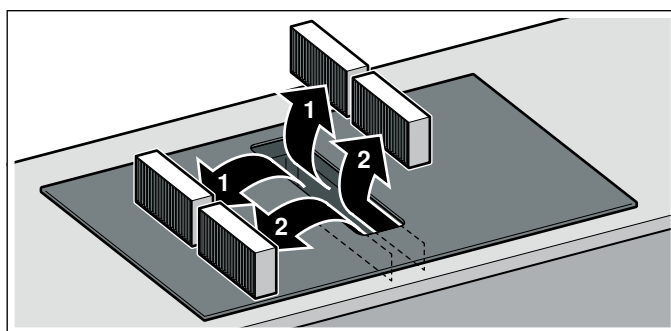
- Aktiivihiihisiuodattimet ja akustiikkasuodattimet sisältyvät toimitukseen. Lisää aktiivihiihisiuodattimia tai akustiikkasuodattimia voit hankkia alan liikkeistä, huoltopalvelusta tai verkkopalvelusta.
- Aktiivihiihisiuodattimia ja akustiikkasuodattimia ei voi puhdistaa eikä ottaa uudelleen käyttöön.
- Käytä vain alkuperäisiä suodattimia. Näin varmistetaan optimaalinen toiminta.

1. Ota metallinen rasvasuodatin pois paikaltaan.

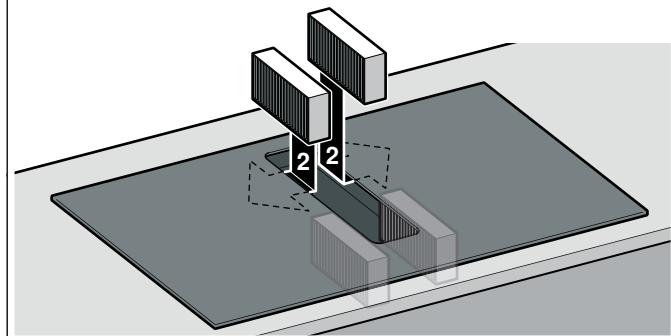
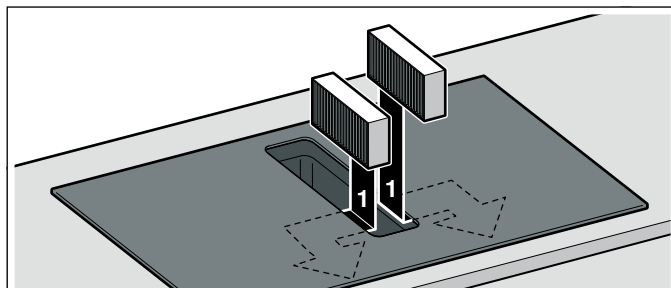


Huomautuksia

- Koteloa pohjalle voi kertyä rasvaa. Älä kallista metallista rasvasuodatinta, jota välttää rasvan tippumisen.
 - Varmista, että metallinen rasvasuodatin ei putoa ja vaurioita keittotasoa.
2. Ota neljä aktiivihiihisiuodattinta tai akustiikkasuodatinta pois paikoiltaan ja hävitä asianmukaisesti.



3. Aseta kaksi aktiivihiihisiuodattinta tai akustiikkasuodatinta vasemmalle ja oikealle laitteeseen ja työnnä eteenpäin.



4. Aseta toiset aktiivihiihisiuodattimet tai akustiikkasuodattimet vasemmalle ja oikealle laitteeseen.
5. Asenna metallinen rasvasuodatin paikalleen.

Likaisuuden näyttöjen nollaaminen

Kun olet vaihtanut aktiivihillisuodattimen, nollaa likaisuuden näyttö, jotta näyttö **F** lakkaa palamasta.

Kun laite on kytketty pois päältä, palaa **F**.

Pidä tuulettimen symboli painettuna, kunnes kuulet äänimerkin.

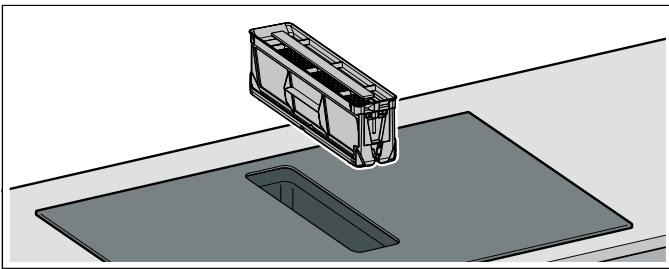
Aktiivihillisuodattimen likaisuuden näyttö on nollattu.

Metallisen rasvasuodattimen irrotus

Metalliset rasvasuodattimet suodattavat rasvan keittiöhöyryistä. Optimaalisen toiminnan takaamiseksi on metallinen rasvasuodatin puhdistettava säännöllisesti.

Puhdista myös työtasuulettimen sisäosa säännöllisesti. Jos lika on pinttynyt, voit käyttää rasvaa irrottavaa erikoispuhdistusainetta.

1. Ota metallinen rasvasuodatin pois paikaltaan.



Huomautuksia

- Kotelon pohjalle voi kertyä rasvaa. Älä kallista metallista rasvasuodatinta, jota vältät rasvan tippumisen.
 - Varmista, että metallinen rasvasuodatin ei putoa ja vaurioita keittotasoa.
2. Pese metallinen rasvasuodatin astianpesukoneessa tai käsin kuumassa astianpesuaineliuoksessa. → "Metallisen rasvasuodattimen puhdistaminen" sivulla 26
 3. Poista tarvittaessa aktiivihillisuodattimet metallisen rasvasuodattimen irrottamisen jälkeen ja puhdista laitteen sisäosa.
 4. Aseta kuivattu metallinen rasvasuodatin puhdistuksen jälkeen takaisin paikalleen.

Metallisen rasvasuodattimen puhdistaminen

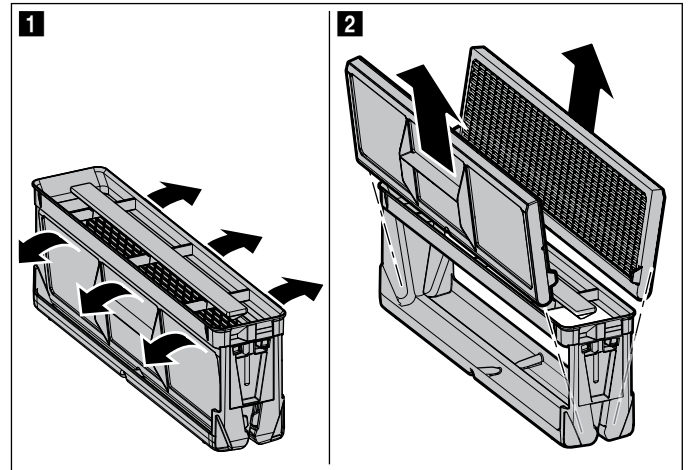
Huomautuksia

- Älä käytä voimakkaita, happamia tai emäksisiä pesuaineita.
- Voit pestä metallisen rasvasuodattimen astianpesukoneessa tai käsin.

Käsin:

Huomautus: Jos lika on pinttynyt, voit käyttää rasvaa irrottavaa erikoispuhdistusainetta. Voit tilata tuotetta verkkokaupastamme.

- Ota metallinen rasvasuodatin pois paikaltaan.



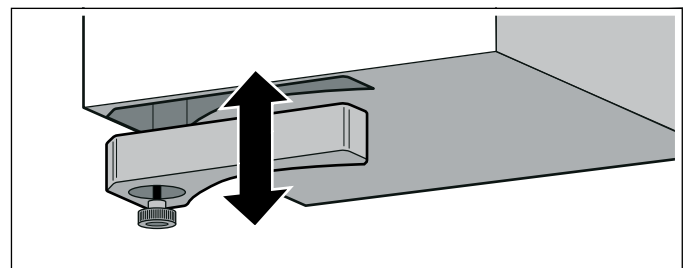
- Liota metallista rasvasuodatinta kuumassa astianpesuaineliuoksessa.
- Käytä metallisen rasvasuodattimen puhdistukseen harjaa ja huuhtelee metallinen rasvasuodatin sen jälkeen huolellisesti.
- Anna metallisen rasvasuodattimen valua kuivaksi.

Astianpesukoneessa:

- Älä pese erittäin rasvaista metallista rasvasuodatinta yhdessä astioiden kanssa.
- Aseta metallinen rasvasuodatin väljästi astianpesukoneeseen. Varmista, että metallinen rasvasuodatin ei jää puristuksiin.
- Jotta puhdistustulos olisi optimaalinen, aseta metallinen rasvasuodatin astianpesukoneeseen suodatinpuoli alaspäin.

Ylivuotosäiliön puhdistus

1. Kierrä ylivuotosäiliö kaksin käsin pois paikaltaan. **Huomautus:** Älä kallista ylivuotosäiliötä, jotta vältät nesteen valumisen ulos.



2. Tyhjennä ja huuhtelee ylivuotosäiliö.
3. Kierrä tarvittaessa ruuvi irti ja pese ylivuotosäiliö ilman ruuvia astianpesukoneessa.
4. Kierrä ylivuotosäiliö puhdistuksen jälkeen takaisin paikalleen.

Huomautuksia

- Varmista, että tuloputki ylivuotosäiliöön ei ole tukossa. Jos laitteeseen sisään pääsee esineitä, poista ne, kun laite on jäähtynyt. Poista sitä varten metallinen rasvasuodatin.
- Jos laitteeseen pääsee valumaan ylhäältä nestettä, se kertyy ylivuotosäiliöön. Kierrä ylivuotosäiliö irti ja tyhjennä se.

Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)

Käyttö

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

Lapsilukko on aktivoitu.

Tietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → *"Lapsilukko"*.

Miksi merkkivalot vilkkuvat ja miksi kuuluu äänimerkki?

Poista nesteet tai ruoantähteet ohjauspaneelilta. Poista kaikki esineet ohjauspaneelin päältä.

Ohjeet äänimerkin deaktivoinnista löydät luvusta → *"Perusasetukset"*.

Tuuletin ei kytkeydy päälle, vaikka automaattikäynnistys on asetettu.

Kytke tuuletin manuaalisesti päälle tai tarkasta automaattikäytön asetusten määrittäminen. Lisätietoja löydät luvusta → *"Perusasetukset"*.

Tuuletin pysyy päällä, vaikka keittoalueet on kytketty pois päältä.

Kytke tuuletin manuaalisesti pois päältä.

Lisätietoja tästä asetuksesta löydät luvusta → *"Koneen käyttö"*.

Ilmanimun teho on liian heikko.

Varmista, että metallinen rasvasuodatin on puhdas.

Lisätietoja puhdistuksesta ja suodattimen vaihdosta löydät luvusta → *"Puhdistus"*.

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 keittoasioista 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"*, → *"Yhdistelmäkeittoalue"* 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"*, → *"Yhdistelmäkeittoalue"* ja → *"Move-toiminto"*

Puhdistus

Miten induktiokeittotaso puhdistetaan?

Parhaan tuloksen saat käyttämällä erityisesti keraamiselle lasille tarkoitettuja puhdistusaineita. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita, astianpesukoneeseen tarkoitettuja puhdistusaineita (tiivisteitä) tai hankausliinoja.

Ohjeet keittotason puhdistuksesta ja hoidosta löydät luvusta → *"Puhdistus"*.

Keittotason alapuolella olevassa kaapissa on vettä.

Tarkasta, onko ylivuotosäiliö täynnä.

Ohjeet ylivuotosäiliön puhdistamisesta löydät luvusta → *"Puhdistus"*.

Miten usein ylivuotosäiliö on puhdistettava?

Puhdista ylivuotosäiliö usein.

Ohjeet ylivuotosäiliön puhdistamisesta löydät luvusta → *"Puhdistus"*.

Miten usein metallinen rasvasuodatin on vaihdettava?

Puhdista metallinen rasvasuodatin usein.

Ohjeet suodattimen puhdistuksesta ja huollosta löydät luvusta → *"Puhdistus"*.

Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

Näyttö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide
Ei ole	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 sen päällä on jokin esine.	Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.
Näyttö – vilkkuu keittoalueiden näytöissä.	Elektroniikassa on ilmennyt häiriö.	Kuittaa häiriö peittämällä ohjauspaneeli hetkeksi kädellä.
F	Aktiivihiihisuodatin on likaantunut tai likaantuneisuuden näyttö palaa, vaikka suodatin on puhdistettu tai vaihdettu.	Vaihda suodatin ja nollaa likaisuuden näyttö. Lisätietoja löydät luvusta → "Puhdistus".
F2	Elektroniikka on ylikuumentunut ja se on kytkenyt vastaavan keittoalueen pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain symbolia keittotasolla.
F4	Elektroniikka on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.	
F5 + tehoaste ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma astia. Elektroniikka on vaarassa ylikuumentua.	Poista kyseinen astia. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
F5 ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma astia. Keittoalue on kytkeytynyt elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Poista kyseinen astia. Odota muutaman sekunnin ajan. Kosketa jotain käyttöaluetta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.
F1/F6	Keittoalue on ylikuumentunut ja kytkeytynyt työtason suojaamiseksi pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kytke keittoalue sitten uudelleen päälle.
F8	Keittoalue on ollut käytössä pitkän aikaa ja keskeytykseltä.	Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Lisätietoja löydät luvusta .
E9000 E9010	Käyttöjännite on virheellinen ja se on tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella.	Ota yhteys sähköyhtiöön.
U400	Keittotasoa ei ole liitetty oikein.	Irrota keittotaso sähköverkosta. Varmista, että keittotaso on liitetty liitäntäkaavion mukaan.

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 (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.)

Ilmoita aina laitteen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), kun otat yhteyden huoltopalveluumme.

Tyypikilpi numeroineen löytyy:

- Laitepassista.
- Keittotason alapuolelta edestä.

Mallinumero (E-Nr.) löytyy myös keraamisesta keittotasosta. Huoltopalveluluettelon (KI) ja sarjanumeron (FD-Nr.) löydät perusasetuksista. Lisätietoja löydät luvusta → *"Perusasetukset"*.

Huomautamme, 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.	Ei
Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito						
Linssipata* Lähtölämpötila 20 °C						
Määrä: 450 g	Kattila Ø 16 cm	9	1:30 (sekoittamatta)	Kyllä	1.	Kyllä
Määrä: 800 g	Kattila Ø 22 cm	9	2:30 (sekoittamatta)	Kyllä	1.	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.	Kyllä
Määrä: 1 kg	Kattila Ø 22 cm	9	n. 2:30 (sekoita n. 1 min kuluttua)	Kyllä	1.	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.	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.	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.	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.	n. 5:30	Ei	2.	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.	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	34	 PowerBoost-funktion	48
 Viktiga säkerhetsanvisningar!	35	Slå på	48
 Skadeorsaker	36	Slå av	48
 Återvinning	37	 Barnspärr	49
Energispartips	37	Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren	49
Återvinning	37	Automatisk barnsäkerhetsspärr	49
 Tillagning med induktion	37	 Torkskydd	49
Fördelar med att använda induktion	37	 Automatisk säkerhetsavstängning	49
Kokkärl	37	 Grundinställningar	50
 Lär dig enheten	39	Så här hoppar du till grundinställningarna:	51
Din nya enhet	39	 Effektförbrukningsdisplay	52
Extratillbehör	39	 Kastrulltest	52
Kontrollpanelen	40	 PowerManager	53
Kokzonerna	40	 Rengöring	53
Restvärmeindikering	40	Rengöringsmedel	53
 Olika arbetssätt	41	Komponenter att rengöra	54
Frånluftsdrift	41	Hällinfattning (bara på enheter med hällinfattning)	54
Drift med cirkulationsluft	41	Häll	54
 Före första användning	41	Ventilation	54
Ställa in funktion	41	Rengöra bränningsbehållaren	56
 Använda maskinen	42	 Vanliga frågor och svar (FAQ)	57
Slå på och av hällen	42	 Hur åtgärda fel?	59
Ställa in kokzon	42	 Service	60
Rekommendationer	42	Produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr). 60	
Manuell fläktstyrning	45	 Provrätter	61
Intensivläge	45		
Automatstart	45		
Ventilationsläge	45		
 Kombizon	46		
Tips om kastruller, grytor och pannor	46		
Slå på	46		
Slå av	46		
 Move-funktion	46		
Rekommendationer för användning av kokkärl	46		
Slå på	47		
Slå av	47		
 Tidsfunktioner	47		
programmering av tillagningstid	47		
Äggklockan	48		

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 2000 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.

Du får inte suga ut farliga eller explosiva ämnen och ångor.

Se till att inga smådelar eller vätskor hamnar i enheten.

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

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

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

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

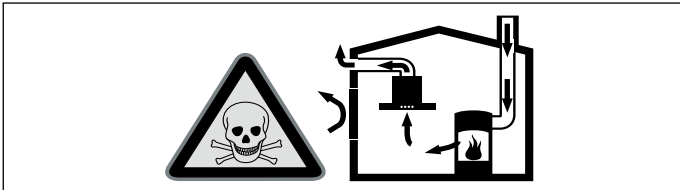
Viktiga säkerhetsanvisningar!

Varning – Kvävningrisk!

Förpackningsmaterial är farligt för barn. Låt aldrig barn leka med förpackningsmaterialet.

Varning – Livsfara!!

Rökgaser som går i retur kan ge förgiftning. Se till så att det finns tillräcklig ventilation om du använder både enhet med evakuering och värmekälla som drar rumsluft.



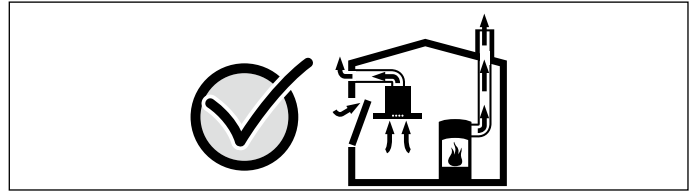
Värmekällor som förbrukar rumsluft (t.ex. gas-, olje-, ved- eller koleldade värmare, flödesvärmare, varmvattenberedare) tar förbränningsluft från utrymmet där enheten är installerad och leder ut rökgaserna utomhus via kanaler (t.ex. skorsten).

Om köksfläkten är på, så suger den rumsluft från kök och intilliggande rum. Räcker inte ventilationen till, så blir det undertryck. Det får giftgaser från skorsten eller rökgång att gå i retur till boendetrymmena.

- Så det är därför du måste se till att ventilationen räcker till.
- Det är inte säkert att det räcker med en luftkanal/rökgång för att klara gränsvärdena.

Säker användning kräver att undertrycket i rummet där värmekällan står underskrider 4 Pa (0,04 mbar). Det kan du uppnå genom att komplettera tilluftflödet till förbränningen via luftkanal/rökgång med fasta ventilationsöppningar t.ex. i dörrar, fönster eller med hjälp av andra tekniska lösningar. Evakueringen får varken gå via befintlig rök- eller skorstensgång i bruk eller via ventilationskanal från utrymme med värmekälla.

Evakuering via rök- eller skorstensgång som inte är i bruk kräver sotningsgodkännande.



Du kan alltid fråga din sotare, de kan bedöma husets ventilationssystem i sin helhet och föreslå lämpliga ventilationsåtgärder. Använder du bara fläkten i cirkulationsluftläge, finns inga begränsningar.

Varning – Brandrisk!

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lägg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir varm. Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.
- Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på senare av misstag. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Fettavlagringar i filtret kan börja brinna. Rengör filtret regelbundet. Använd aldrig enheten utan filter.
- Fettavlagringar i filtret kan börja brinna när fläkten är på. Använd aldrig öppen eldslåga i närheten av enheten (t.ex. flambering). Installation av enheten i närheten av värmekälla för fasta bränslen (t.ex. ved eller kol) kräver slutet, fast skyddslock. Den får inte ge ifrån sig gnistor.

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

- Kokzonerna och ytor runt blir väldigt varma, framförallt om du har hållinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkring eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Föremål av metall blir snabbt mycket varma om de ligger på hällen. 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.
- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.
- Enheten blir varm vid användning. Hamnar det heta vätskor i enheten, låt den svalna innan du tar bort metallfilter eller bräddningsbehållare.

⚠ 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 – Risk för skador!

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

 Skadeorsaker**Obs!**

- Kkokkärl med skrovlig botten kan repa spishällen.
- Skaderisk pga. hårda och vassa föremål! Låt inte hårda eller vassa föremål falla ned på hällen.
- Skaderisk pga. torrkokning! Låt aldrig kastruller, grytor och pannor koka torrt.
- Placera inte varma kärl ovanpå manöverpanelen, indikatorzonerna eller spishällens ram. De kan skadas.
- Skaderisk pga. aluminiumfolie eller plastbehållare! Lägg aldrig aluminiumfolie eller plastbehållare på het kokzon. Använd inte spisskyddsfolie.
- Ytskador, missfärgning och fläckar pga. fel rengöringsmedel. Använd bara hållrengöring avsedd för just den här hålltypen.
- Ytskador och missfärgning pga. friktion mot kastruller, grytor eller pannor. Lyft kastruller, grytor och pannor i stället för att dra dem.
- Ytskada och fläckar pga. fastbränd mat. Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.
- Ytskada pga. salt, socker och sand. Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
- Ytskada pga. skrovlig botten på kastrull, gryta eller panna. Kontrollera kastrullen, grytan eller pannan före användning.
- Ytskada eller urflisning pga. socker och sockerrik mat. Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.

Återvinning

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

Energispartips

- Använd alltid lock som passar kastrullen, grytan eller pannan. Kokning utan lock förbrukar avsevärt mer effekt. Använd glaslock. Då ser du ned i kastrullen, grytan utan att lyfta på locket.
- Använd kastruller, grytor och pannor med jämn botten. Ojämna botten ökar effektförbrukningen.
- Se till så att botten-Ø matchar kokzonens storlek. Tänk på att: tillverkarna anger ofta den övre diametern som ofta är större än botten diametern.
- Använd små kastruller till små mängder. En stor, mindre fylld kastrull kräver mer effekt.
- Tillaga maten med lite vatten. Det spar effekt och grönsakerna behåller sina vitaminer och mineraler.
- Vrid ned till lägre effekt i god tid. Annars slösar du effekt.
- Se till så att det finns tillräckligt med tilluft vid matlagningen så fungerar fläkten tyst och effektivt.
- Anpassa fläktläget till osmängden. Använd bara intensivläget om det behövs. Ett lägre fläktläge förbrukar mindre effekt.
- Öka fläktläget direkt när det börjar osa. Hinner matoset sprida sig i köket, måste ventilationen gå längre tid.
- Slå av enheten när den inte behövs längre.
- Rengör resp. byt filter oftare så får du ökad ventilationseffekt och undviker brandrisk.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

Tillagning med induktion

Fördelar med att använda induktion

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

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

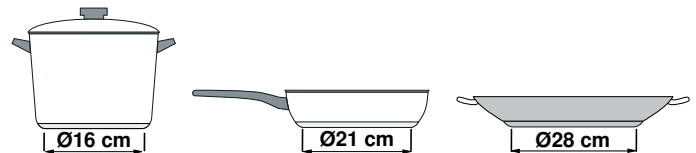
Kokkärl

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

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

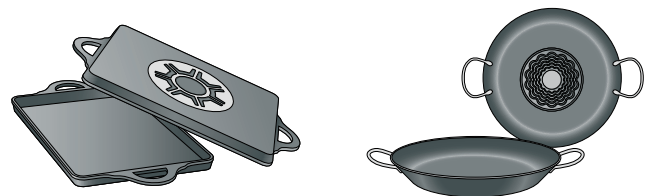
Hur du kontrollerar om kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll hittar du i kap. → "Kastrulltest".

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.

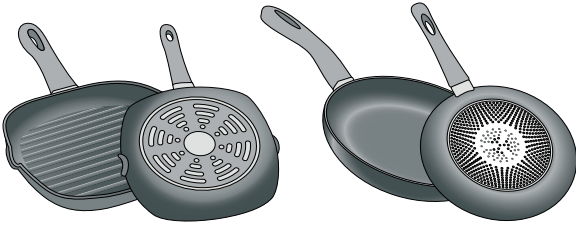


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

- 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

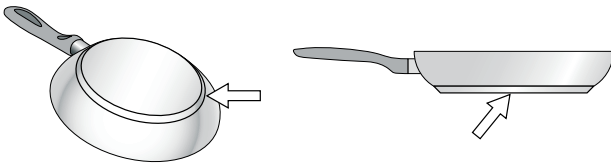
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

- 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 avkylning, kontakta Serviceavdelningen.

Zonvakt

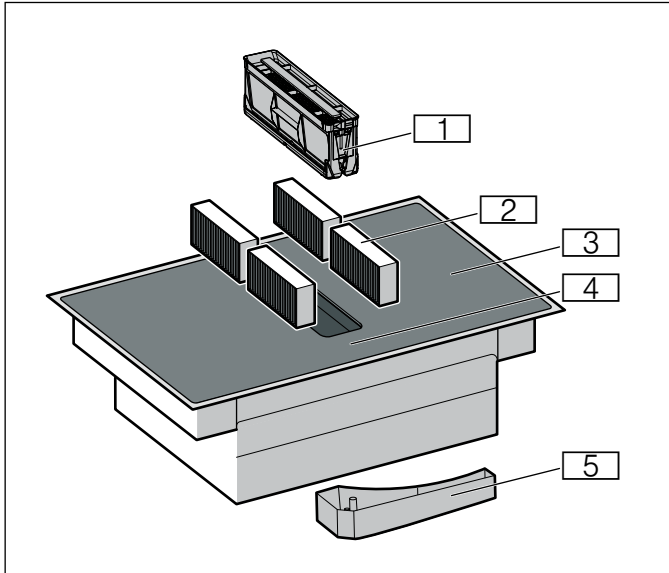
Kokzonerna har en undre avkänningsgräns för grytor som beror på ferromagnetisk \emptyset och grytbottenmaterial. Så använd alltid den kokzon som bäst matchar grytbotten- \emptyset .

Lär dig enheten

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

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

Din nya enhet



Nr	Beteckning
1	Metallfilter
2	Aktivt kolfilter vid cirkulationsdrift eller akustikfilter vid evakuering*
3	Häll
4	Kontroller
5	Bräddningsbehållare

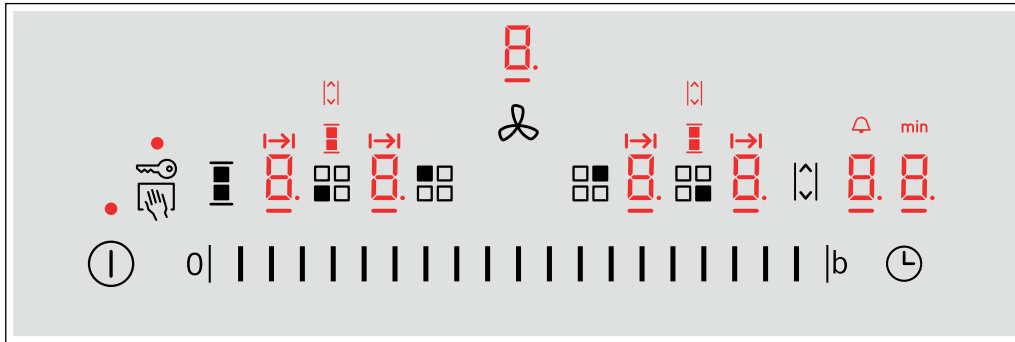
*Beroende på enhetsutförande

Extratillbehör

Det finns olika tillbehör beroende på enhetens monteringsvariant som du köper hos återförsäljare, service eller via vår officiella webbsajt:

- Evakueringsatts
- Cirkulationssats
- Aktivt kolfilter för cirkulationsdrift
- Akustikfilter: för evakueringsdrift

Kontrollpanelen



Urvalssensorer	
ⓘ	Huvudbrytare
■ ■	Välja kokzon
0	Inställningsdel
b	PowerBoost-funktion Intensivfläktlägen
■	CombiZone-funktion
↕	Move-funktion
☞	Låsa kontrollerna vid rengöring
🔑	Barnspärr
🕒	Tidsfunktioner
🌀	Manuell fläktstyrning

Indikering	
0	Status
1-9	Fläktlägen
00	Tidsfunktioner
H/h	Restvärme
b	PowerBoost-funktion Intensivfläktläge I
b.	Intensivfläktläge II
■	CombiZone-funktion
↕	Move-funktion
I→I	Autotillagningstid
🕒	Timer
min	Tidvisning

Kontroller

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

Anvisningar

- Håll kontrollerna rena och torra. Fukt påverkar funktionen negativt.
- Dra inga kastruller, grytor eller pannor i närheten av indikeringar och givare. Elektroniken kan bli överhettad.

Kokzonerna

Kokzoner		
□	Enkelkokzon	Använd kastrull, gryta eller panna med rätt storlek
■	Kombikokzon	Se kap. → "Kombizon" eller → "Move-funktion"
Använd bara kastruller, grytor och pannor avsedda för induktionshäll, se kap. → "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.

Olika arbetssätt

Enheten klarar både evakuerings- och cirkulationsdrift.

Frånluftsdrift



Matoset sugs upp i och rengörs av fettfiltren, och leds sedan ut i det fria via ett kanalsystem.

Anvisning: Den utgående luften leds ut i en rök- eller avgasgång, som är i drift, eller via en kanal som används för att ventilerar utrymmen med eldstäder.

- Om den utgående luften ska ledas via en rök- eller avgasgång som inte används, måste tillstånd inhämtas från ansvarig sotarmästare.
- Om den utgående luften ska ledas ut genom en yttervägg, måste anslutningslåda mot mur användas.

Drift med cirkulationsluft



Fläkten suger upp matoset som leds genom fettfiltren och ett kolfilter, där luften renas och sedan leds tillbaka till köket igen.

Anvisning: För att binda luktämnen används ett kolfilter. Hur fläkten drivs med kolfilter framgår av vår produktkatalog; du kan även rådfråga din fackhandlare. De tillbehör som krävs för drift med kolfilter finns att köpa i fackhandeln, men kan även beställas hos kundtjänst eller via vår Online-Shop.

Före första användning

Följ anvisningarna nedan innan du använder enheten för första gången:

rengör enhet och tillbehör ordentligt.

Du måste göra ett par inställningar innan du kan använda enheten:

Slå på och av hällen med huvudbrytaren ①.

Ställa in funktion

Enheten är förinställd på cirkulationsdrift vid utleverans.

Har hällen installerad evakuering, så måste du konfigurera inställningen **c 17** för det läget. Se kap.

→ "Grundinställningar".

Använda maskinen



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


Tips: Slå på fläkten i början av tillagningen och slå av den några minuter efter slutet av tillagningen. Då får du bort matsoset effektivast.

Anvisning: Använd aldrig enheten utan metallfilter och bräddningsbehållare.

Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med huvudbrytaren.

Slå på: tryck på . Enheten ger signal. Indikeringen vid huvudbrytaren och kokzonsindikeringen  lyser. Hällen är klar att använda.

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

Anvisningar

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

Ställa in kokzon

På inställningsytan, justerar du önskad effektläge.

Effektläge 1 = lägsta effekt.

Effektläge 9 = högsta effekt.



Varje effektläge har ett mellanläge. Detta visas med en punkt.

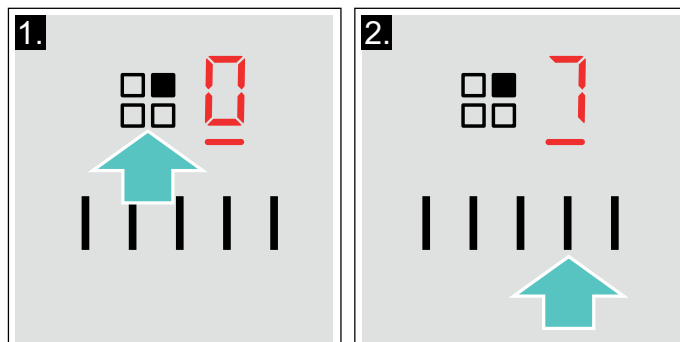
Anvisningar

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

Välja kokzon och effektläge

Hällen ska vara på.

1. Tryck på  för den kokzon du vill ha. Du får upp  på displayen.
2. Ställ sedan in det effektläge du vill ha på inställningsdelen.




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. Även om mer än ett kokkärl placeras på hällen upptäcks endast ett av dem när du aktiverar spishällen.

Rekommendationer

Rekommendationer

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

Tillagningstabell

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

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



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

Manuell fläktstyrning



Det går att styra fläktläget manuellt.

Anvisning: Höga kastruller och grytor ger inte optimal utsugskapacitet. Du kan förbättra utsugskapaciteten genom att lägga locket på sned.

Slå på

1. Tryck på .
Fläkten går igång på förinställt fläktläge.
2. Ställ in det effektläge du vill ha på inställningsdelen inom 10 sekunder.
Inställt effektläge lyser.
3. Tryck på  för att bekräfta vald inställning.
Fläkten är på.

Ändra och slå av



Tryck på symbolen  för det effektläge du vill ha eller ställ in på inställningsdelens .


Intensivläge

Fläkten har två intensivlägen. Fläkten går ett tag på maxeffekt när du slår på något av intensivlägena.



Slå på

Tryck på  och välj det intensivläge du vill ha.

- **Intensivläge I:** tryck två gånger på **b**. Indikeringen  lyser. Intensivläget går igång.
- **Intensivläge II:** tryck tre gånger på **b**. Indikeringen  lyser. Intensivläget går igång.

Anvisning: Enheten återgår automatiskt till fläktläge  efter 8 minuter.

Ändra och slå av

Tryck på symbolen  för det effektläge du vill ha eller ställ in på inställningsdelens .

Automatstart

Autostart slår på när du väljer effektläge på någon kokzon. Fläkten slår på ett fläktläge som matchar kokzonernas effektlägen.

Vill du ändra inställningen, se kap.

→ "Grundinställningar".

Ventilationsläge

Eftergångsfunktionen låter fläktsystemet fortsätta att gå några minuter efter du slagit av hällen. Det får bort resten av oset. Sedan slår fläktsystemet av automatiskt.

Slå på

Eftergång med max. avstängningstid är på. Vill du ändra inställningen, se kap. → "Grundinställningar".

Anvisning: Fläkteftergången slår inte på förrän minst en kokzon varit på i minst en minut.

Slå av

Manuell

Tryck på . Eftergången slår av.

Auto

Eftergången slår av i följande fall:

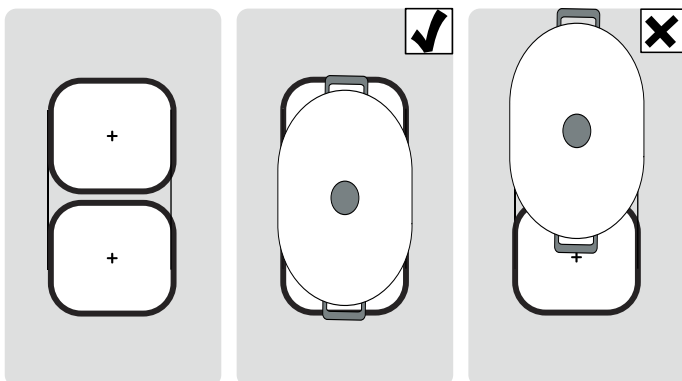
- eftergångstiden har gått ut.
- enheten är på igen.

Kombizon

Funktionen slår ihop kombizonerna och ställer in samma samma effektläge för båda kokzonerna. Passar bra när du använder avlång gryta.



Tips om kastruller, grytor och pannor

Använd en kastrull, gryta eller panna som matchar delen med de båda kokzonerna för optimalt slutresultat. Ställ kastrullen, grytan eller pannan mitt på kokzonerna.



Vill du bara använda en kastrull, gryta eller panna på någon av de båda kokzonerna, så flyttar du den till andra kokzonen. Enheten bibehåller i så fall effektläge och valda inställningar.


Slå på

- Välj 1 av de 2 CombiZone-kokzonerna och ställ in effektläge.
- Tryck på . Indikeringen  lyser. Du får upp effektläget på den undre kokzonsindikeringen. Funktionen slår på.

Ändra effektnivå

Ändra effektnivå i inställningszonen .

Slå av

Välj 1 av funktionens 2 kokzoner och tryck på . Funktionen slår av. De båda kokzonerna fungerar nu som två oberoende kokzoner.

Move-funktion

Funktionen slår ihop kombizonerna och ställer in olika effektlägen för de båda kokzonerna. Förinställda effektlägen:

Främre kokzonen = effektläge **9**

Bakre kokzonen = effektläge **!**

Du kan ändra effektlägena för varje kokzon oberoende av varandra.

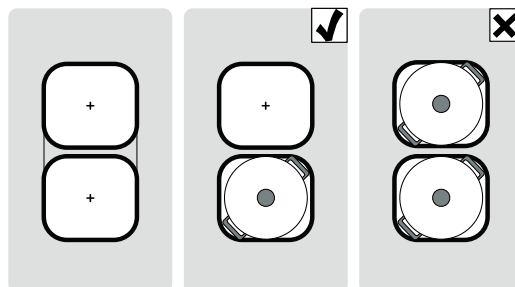
Anvisningar

- Sätt grytan på en av kokzonerna. Funktionen slår inte på om det finns grytor på båda kokzonerna.
- Effektläget på kokzonsindikeringen för kokzonen utan gryta lyser svagare. Funktionen slår inte på förrän du flyttar grytan till kokzonen så den blir registrerad.
- Slår du på funktionen och ställer en andra gryta på den lediga kokzonen, så lyser kokzonsindikeringen svagt som tidigare. Kokzonen slår inte på. Kokzonen slår på när du tar av den första grytan.

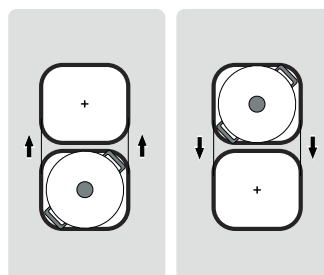
Rekommendationer för användning av kokkärl

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

Använd bara en gryta som täcker den ena av kokzonerna.



Flytta kastrull, gryta eller panna från en kokzon till en annan:



Slå på

1. Välj 1 av de 2 Move-funktionskokzonerna.
2. Tryck på . Indikeringarna lyser. Effektlägena lyser på de båda kokzonsindikeringarna. Funktionen slår på.

Anvisningar

- Kokzonsindikeringen för kokzonen med grytan lyser kraftigare.
- lyser på kokzonsindikeringen för vald kokzon.

Byta effektläge

Välj 1 av de 2 Move-funktionskokzonerna och ändra effektläget på inställningsdelen.

Anvisning: Slår funktionen av, så återgår effektlägena till de förinställda värdena.

Slå av

Tryck på .
Funktionen slår av.

Anvisning: Ställer du 1 av de 2 kokzonerna på , så slår funktionen av inom ca 10 sekunder.

Tidsfunktioner

Hällen har 2 timerfunktioner:

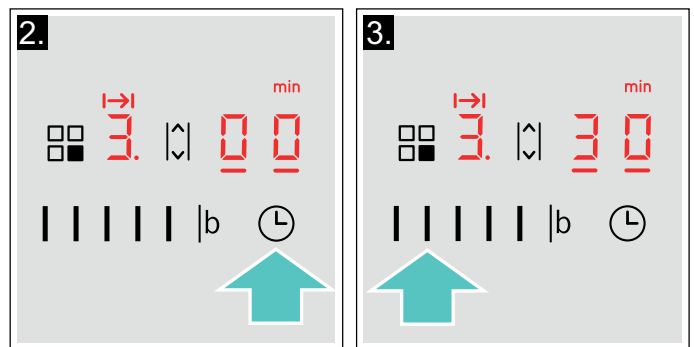
- programmering av tillagningstid
- äggklocka

programmering av tillagningstid

Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut.

Gör så här:

1. Välj den kokzon och det effektläge du vill ha.
2. Tryck på . lyser på kokzonsindikeringen. lyser på timerdisplayen.
3. Ställ in den tillagningstid du vill ha inom 10 sekunder på inställningsdelen.



Tiden börjar räkna ned inom några sekunder.

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 kombi- eller Move-kokzonsfunktionen, så blir inställd tid samma för båda kokzonerna.

Automatisk inställning

Om du trycker på förinställningen för 1 till 5 på inställningsytan minskas tillagningstiden med en minut.

Om du trycker på förinställningen för 6 till 10 på inställningsytan ökas tillagningstiden med en minut.

Ändra eller radera tiden

Välj kokzon och tryck sedan på symbolen .

Ändra tillagningstiden med hjälp av inställningsytan eller justera till för att avbryta tiden.

När tiden har förflutit

Kokzonen stängs av. En ljudsignal hörs. På tidsinställningens display tänds **00** i 10 sekunder.

När du trycker på symbolen  slocknar indikatorerna och signalen stängs av.

Anvisningar



- Har flera kokzoner inprogrammerad tillagningstid, så får du alltid upp tiden för vald kokzon på timerdisplayen.
- Du kan ställa in tillagningstider upp till 99 minuter.

Äggklockan



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

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


Programmering

1. Tryck på symbolen  flera gånger tills indikatorn  tänds. På tidsprogrammeringsfunktionens display tänds **00**.
2. Välj önskad tid i tidsinställningsytan. Efter några sekunder börjar tiden att löpa.

Ändra eller radera tiden

Tryck flera gånger på symbolen  tills indikatorn  tänds. Ändra tiden med inställningsytan eller justera till **00**.

När tiden har förflutit

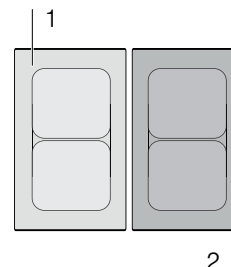
En varningssignal hörs. På tidsinställningens display visas **00** och indikatorn  tänds. Efter cirka 10 sekunder slocknar indikatorerna.

När du trycker på symbolen  slocknar indikatorerna och ljudsignalen upphör.

PowerBoost-funktion

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

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



Anvisning: I kombizondelen fungerar bara Powerboost-funktionen om du använder de 2 kokzonerna oberoende av varandra.

Slå på

1. Välj kokzon .
2. Välj effektläge **S** och tryck sedan på **b**. Indikatorn **b** lyser. Funktionen slår på.

Slå av

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

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

Barnspärr


Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren

Spishällen måste vara avstängd.

Aktivera: tryck på symbolen  i cirka 4 sekunder.

Indikatorn bredvid symbolen  tänds i cirka 10 sekunder. Spishällen är nu säkrad.

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

Automatisk barnsäkerhetsspärr


Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.


Slå på och av

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

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 grundinställningarna som du vill ha dem.

Indikering	Funktion
c 1	Barnspärr 0 Manuell*. 1 Automatisk. 2 Funktionen är av.
c 2	Ljudsignaler 0 Kvitterings- och felsignal är av. 1 Bara felsignal är på. 2 Bara kvitteringssignal är på. 3 Alla ljudsignaler är på.*
c 3	Visa effektförbrukning 0 Av.* 1 På.
c 5	Automatisk programmering av tillagningstiden 00 Av.* 0 1-99 Tid till automatisk avstängning.
c 6	Timerfunktionens signaltid 1 10 sekunder.* 2 30 sekunder. 3 1 minut.
c 7	Power-Management-funktionen (effektstyrning). Begränsa hällens totaleffekt Tillgängliga inställningar beror på hällens maxeffekt. 0 Av. Hällens maxeffekt. */** 1 1000 W minimieffekt. 1. 1500 W ... 3 3000 W rek. avsäkring 13 A. 3. 3500 W rek. avsäkring 16 A. 4 4000 W 4. 4500 W rek. avsäkring 20 A. ... 9 eller 9. Hällens maxeffekt.**
c 9	Tid för val av kokzon 0 Obegränsad: senast inställda kokzon ligger kvar.* 1 Begränsad: kokzonen ligger bara kvar några sekunder.
c 12	Kontrollera kastrull, gryta eller panna samt slutresultatet av tillagningen 0 Inte lämplig 1 Inte optimal 2 Lämplig
c 17	Ställa in cirkulationsdrift eller evakuering 0 Konfigurera cirkulationsdrift.* 1 Konfigurera evakuering.

c 18 Ställa in autostart
 0 Av.
 1 På: fläkten slår på ett fläktläge som matchar kokzonernas effektlägen.

c 20 Ställa in eftergången
 0 Av.
 1 På*.
 Har hällen evakuering, så slår fläkten på ca 6 minuter med fläktläge 3.
 Har hällen cirkulationsdrift, så slår fläkten på ca 30 minuter med fläktläge 1.
 Eftergången slår automatiskt av efter den tiden.


c 0 Återställa till standardinställningarna
 0 Individuella inställningar.*
 1 Återställ till fabriksinställningarna.

*Fabriksinställning



**Hällens maxeffekt står på typskylten.

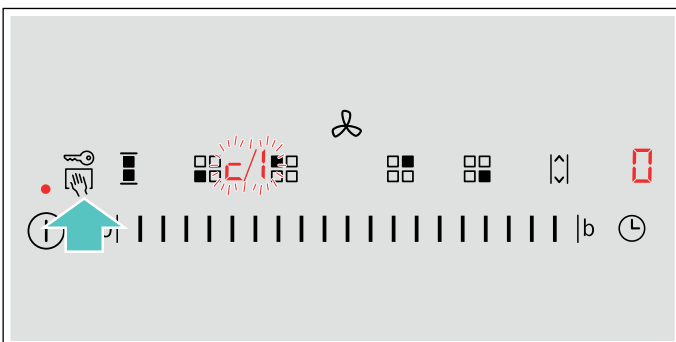
Så här hoppar du till grundinställningarna:


Hällen ska vara av.

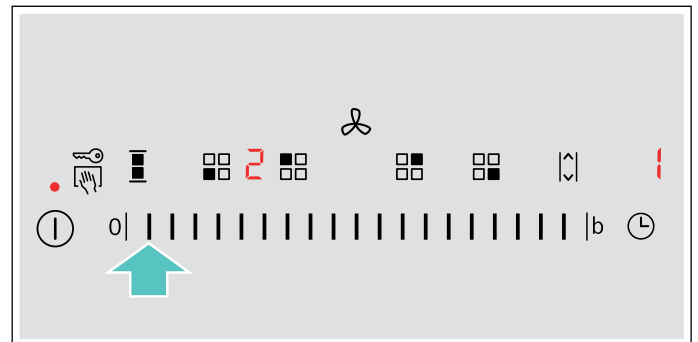
1. Slå på hällen.
2. Tryck ca 4 sekunder på  inom 10 sekunder. De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Tryck på inställningsdelen så att du får upp separata indikeringar.


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

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



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



6. Tryck minst 4 sekunder på .

Enheten sparar inställningarna.

Lämna grundinställningarna

Stäng av spishällen med huvudströmbrytaren.

Effektförbrukningsdisplay

Funktionen visar den totala effektförbrukningen vid senaste matlagningen på hällen.

Du får upp förbrukningen i kWh i 10 sekunder när du slår av hällen, t.ex. **1,08** kWh.

Visningsnoggrannheten beror bland annat på elnätets spänningskvalitet.

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

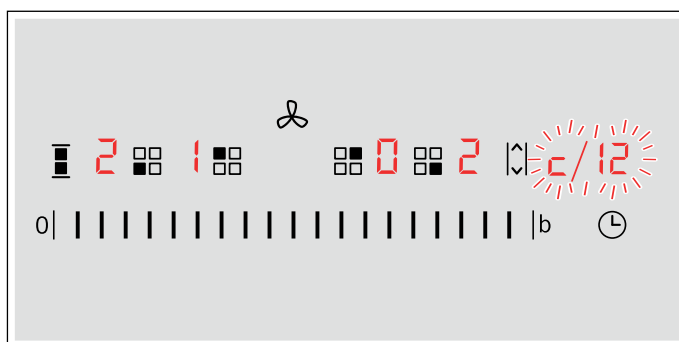
Kastrulltest

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

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

1. Ställ kastrullen, grytan eller pannan med ca 2 dl rumstempererat vatten mitt på den kokzon som matchar botten-Ø bäst.
2. Gå till Grundinställningar och välj inställningen **c 1 2**.
3. Tryck på inställningsdelen. **—** blinkar på kokzonsindikeringarna. Funktionen är på.

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



Kontrollera resultatet med följande tabell:

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

Tryck på inställningsdelen om du vill slå på funktionen igen.

Anvisningar

- 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"

PowerManager

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

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

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

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

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

Rengöring

Varning – Risk för brännskador!

Enheten blir het vid användning. Låt enheten svalna före rengöring.

Varning – Risk för brännskador!!

Enheten blir varm vid användning. Hamnar det heta vätskor i enheten, låt den svalna innan du tar bort metallfilter eller bräddningsbehållare.

Varning – Risk för stötar!

Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!

Varning – Risk för elstötar!

Inträngande fukt kan orsaka elstöt. Rengör enheten med fuktad trasa. Innan rengöringen ska nätkontakten dras ur, alternativt säkring i säkringskåpet slås ifrån.

Varning – Skaderisk!

En del komponenter inuti enheten har vassa kanter. Bär alltid skyddshandskar.

Anvisningar

- Rengör bara med lite vatten så att det inte tränger in i enheten.
- Ta av alla smycken på armar och händer före rengöringen.
- Använd aldrig rengöringsmedel på varm häll, det kan ge fläckar. Se till så att det inte finns kvar rester av rengöringsmedlet du använder.

Rengöringsmedel

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

Följ anvisningarna och varningarna till rengöringsmedlen.

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

Obs!

Ytskador

Använd:

- inte koncentrerat diskmedel
- inte maskindiskmedel
- inte skurmedel
- inte högtryckstvätt eller ångrengöring
- inte ugnsrengöring
- inga etsande, klorhaltiga eller aggressiva rengöringsmedel
- inga starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel
- inga hårda, repande disksvampar, borstar eller skurbollar

Obs!

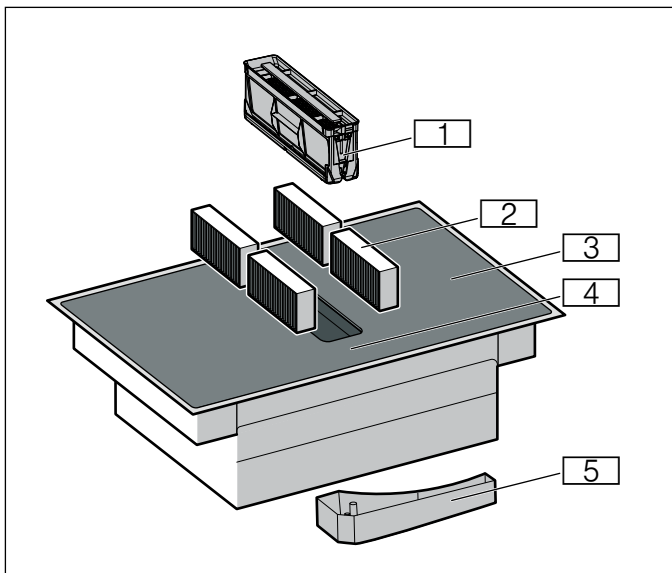
Ytskador

Skölj alltid ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Följ anvisningarna i tabellen, så skadar du inte de olika ytorna genom att använda fel rengöringsmedel.

Område	Rengöringsmedel
Glaskeramik	Använd fönsterputs på kalk- och vattenfläckar: Rengör hällen när den svalnat. Använd lämplig hållrengöring eller fönsterputs. Använd glasskrapa till fläckar av socker, risstärkelse eller plast: rengör direkt. Försiktigt! Risk för brännskador! Rengör sedan med fuktad disktrasa och torka torrt med trasa. Anvisning: Använd inte maskindiskmedel.
Rostfritt stål	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Rengör bara med lite vatten så att det inte tränger in i enheten. Blöt upp intorkade ställen med lite vatten och diskmedel, skrubba inte. Rengör bara de rostfria ytorna i slipriktningen. Service, vår e-shop och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt. Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa. Anvisning: Använd inte glasskrapa för att rengöra hållinfattningen.
Plast	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med mjuk trasa eller maskindiska.
Kontrollpanel	Varmt vatten och diskmedel eller lämplig fönsterputs: rengör med fuktad disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.

Komponenter att rengöra



Nr	Beteckning
1	Metallfilter
2	Aktivt kolfilter vid cirkulationsdrift eller akustikfilter vid evakuering*
3	Häll
4	Kontroller
5	Bräddningsbehållare
*Beroende på enhetsutförande	

Hällinfattning (bara på enheter med hållinfattning)

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hållinfattningen:

- 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.
- Använd inga hårda, repande disksvampar, borstar eller skurbollar.

Häll

Rengör hällen efter varje användning. Då slipper du fastbrända matrester. Rengör inte hällen förrän restvärmeindikeringen slocknat. Torka alltid bort spill och matrester omedelbart, så att de inte torkar fast.

Låt metallfiltret sitta kvar i enheten vid hållrengöring. Då hamnar smuts och matrester på metallfiltret i stället för i enhetens inre. Metallfiltret går att maskindiska.

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

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

Lämpliga glasskrapa (artikelnr 00087670) finns hos service eller i vår onlineshop.

Specialsvampar för hållrengöring gör rent bra.

Ventilation

Du måste byta eller rengöra filtren med jämna mellanrum för att slippa os och fett.

Metallfilter

Rengör metallfiltret regelbundet.

⚠ Varning – Brandrisk!!

Fettavlagringar i filtret kan börja brinna. Rengör filtret regelbundet. Använd aldrig enheten utan filter.

Aktivt kolfilter

Du måste byta det aktiva kolfiltret regelbundet. Håll koll på enhetens filterindikering.

Använder du bara enheten med evakuering, byt akustikfiltret när det är smutsigt.

Mättnadsindikator

Enheten ger signal vid avstängning om det aktiva kolfiltret är mättat.

F lyser på displayen.

Byt aktivt kolfilter på en gång.

När du bytt aktivt kolfilter, så måste du återställa filterindikeringen så att indikeringen **F** slutar att lysa.

F lyser när du slår av enheten.

Håll in fläktsymbolen tills enheten ger signal.

Filterindikeringen för det aktiva kolfiltret är återställd.

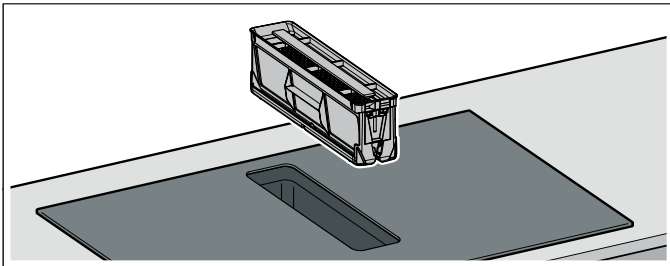
Byta aktivt kolfilter (gäller bara kolfilterdrift)

Aktiva kolfilter binder oset i köksluften. De används bara vid cirkulationsdrift.

Anvisningar

- Aktiva kolfilter och akustikfilter medföljer. Behöver du köpa till aktiva kolfilter eller akustikfilter, så hittar du dem hos återförsäljare, service eller i onlineshoppen.
- Aktiva kolfilter och akustikfilter går inte att rengöra eller regenerera.
- Använd bara originalfilter. Det ger enheten optimal funktion.

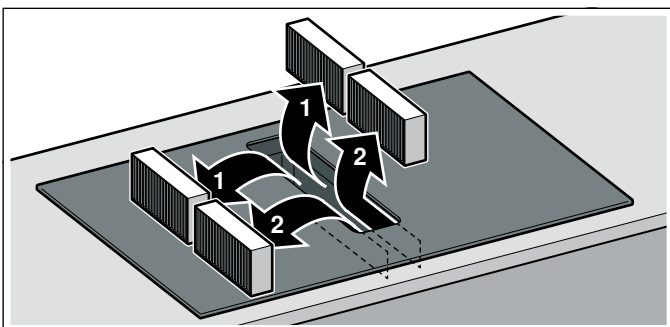
1. Ta ur metallfiltret.



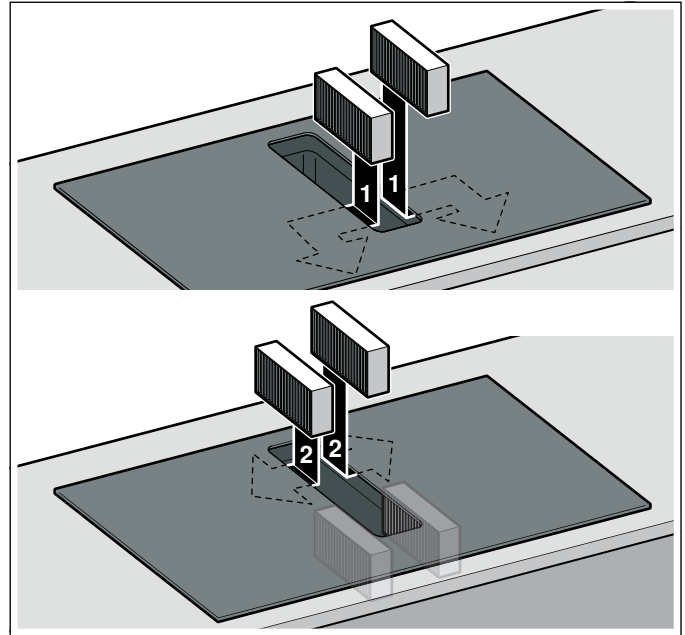
Anvisningar

- Det kan bli fettansamling nedtill i behållaren. Tippa inte metallfiltret, så att fettet droppar av.
- Se till så att metallfiltret inte faller ned och skadar hällen.

2. Ta ur och omhänderta de aktiva kolfiltren eller akustikfiltret.



3. Sätt i två aktiva kolfilter eller akustikfilter till vänster och höger i enheten och skjut fram.



4. Sätt övriga aktiva kolfilter eller akustikfilter till vänster och höger i enheten.
5. Sätt i metallfiltret.

Återställa filterindikeringen

När du bytt aktivt kolfilter, så måste du återställa filterindikeringen så att indikeringen **F** slutar att lysa.

F lyser när du slår av enheten.

Håll in fläktsymbolen tills enheten ger signal.

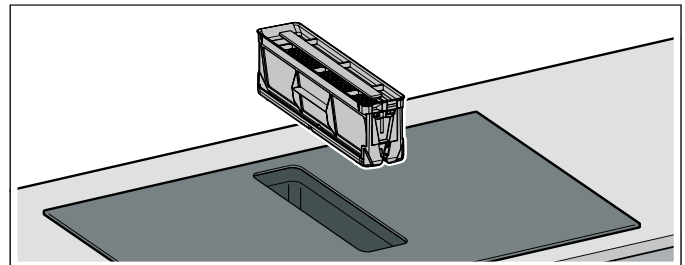
Filterindikeringen för det aktiva kolfiltret är återställd.

Ta ut metallfettfiltret

Metallfiltren filtrerar bort fett från köksluften. Du måste rengöra metallfiltret regelbundet för att få optimal funktion.

Rengör även hållfläkten invändigt regelbundet. Du kan använda specialavfettningsmedel om smutsen sitter hårt.

1. Ta ur metallfiltret.



Anvisningar

- Det kan bli fettansamling nedtill i behållaren. Tippa inte metallfiltret, så att fettet droppar av.
- Se till så att metallfiltret inte faller ned och skadar hällen.

2. Maskindiska metallfiltren eller ta bort smutsen med varmt vatten och diskmedel. → "Rengör metallfiltret." på sidan 56
3. Ta ur de aktiva kolfiltren och rengör enheten invändigt, om det behövs, när du demonterat metallfiltret.
4. Sätt i det torkade metallfiltret igen efter rengöringen.

Rengör metallfiltret.

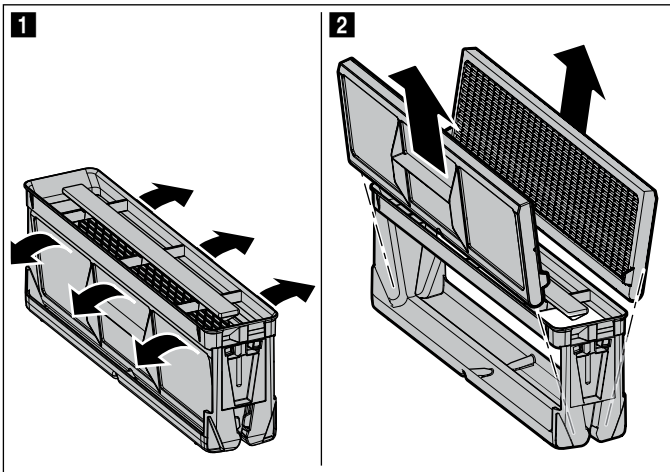
Anvisningar

- Använd inga starka rengöringsmedel eller medel som innehåller syra eller lut.
- Metallfiltren går både att maskin- och handdiska.

Handdisk:

Anvisning: Du kan använda specialavfettningsmedel om smutsen sitter hårt. Du beställer via onlineshopen.

- Ta ur metallfiltret.



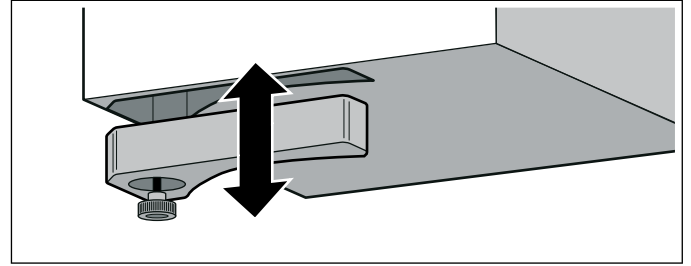
- blötlägg metallfiltren i varmt vatten och diskmedel.
- Rengör metallfiltret med diskborste och skölj av ordentligt efteråt.
- Låt metallfiltren droptorka.

Maskindisk:

- Maskindiska inte jättesmutsiga metallfilter tillsammans med annan disk.
- Lägg metallfiltren löst i diskmaskinen. Kläm inte in metallfiltren.
- Lägg metallfiltren på filtersidan i diskmaskinen för optimal rengöring.

Rengöra bräddningsbehållaren

1. Skruva av bräddningsbehållaren med två händer.
Anvisning: Tippa inte bräddningsbehållaren, så slipper du vätskespill.



2. Töm och skölj ur bräddningsbehållaren.
3. Skruva av skruven och maskindiska bräddningsbehållaren utan skruven.
4. Skruva fast bräddningsbehållaren igen efter rengöringen.

Anvisningar

- Se till så att tillflödet till bräddningsbehållaren inte är blockerat. Om det hamnar föremål i enheten, ta inte bort dem förrän enheten svalnat. Ta även ur metallfiltret.
- Om det kommer vätska ovanifrån i enheten, så blir den uppsamlad i bräddningsbehållaren. Skruva av och töm bräddningsbehållaren.

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 ljusindikeringarna och varför ger enheten signal?

Torka bort vätskor och matrester från kontrollerna. Ta bort alla föremål från kontrollerna.
Slå av ljussignalen, se kap. → "Grundinställningar".

Fläkten slår inte på fastän autostart är på.

Slå på fläkten manuellt eller kontrollera autolägeskonfigurationen. Du hittar mer information i kap. → "Grundinställningar".

Fläkten fortsätter att gå när kokzonerna är av.

Slå av fläkten manuellt.
Mer information om inställningen hittar du i kap.

För dåligt luftutsug.

Se till så att metallfiltret är rent.
Du hittar mer information om rengöring och filterbyte i kap. → "Rengöring".

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 induktionstekniken, inte att enheten är trasig.

Möjliga oljud:

dovt surrande som en transformator:

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

Dov vissling:

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

Knastrande:

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

Hög vissling:

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

Fläktljud:

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

Kastruller, grytor och pannor

Vilka kastruller, grytor och pannor passar för induktionshäll?

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

Varför blir kokzonen inte varm och varför blinkar effektläget?

Kokzonen som kastrullen, grytan eller pannan står på är av.

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

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

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

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

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

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

Rengöring

Hur rengör jag induktionshällen?

Du får optimalt resultat med särskild hällrengöring. Använd inte aggressiva eller skurande rengöringsmedel, maskindiskmedel (koncentrat) eller skurtrasor.

Rengöra och sköta hällen, se kap. → *"Rengöring"*.

Det finns vatten i skåpet under hällen.

Kontrollera om bräddningsbehållaren är full.

Rengöra bräddningsbehållaren, se kap. → *"Rengöring"*.

Hur ofta måste jag rengöra bräddningsbehållaren?

Rengör bräddningsbehållaren ofta.

Rengöra bräddningsbehållaren, se kap. → *"Rengöring"*.

Hur ofta måste jag rengöra metallfiltret?

Rengör metallfiltret ofta.

Rengöra och sköta filter, se 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	Strömmatningen 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 så finns det 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.
F	Det aktiva kolfiltret är smutsigt eller filterindikeringen lyser även om filtret är rengjort resp. bytt.	Byt filter och återställ filterindikeringen. Du hittar mer information i kap. → "Rengöring".
F2	Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av symbolerna på hällen.
F4	Elektroniken är överhettad och alla kokzoner är av.	
F5 + fläktläge och ljudsignal	Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad.	Lyft av kastrullen, grytan eller pannan. Felindikeringen slocknar strax. Du kan fortsätta att laga mat.
F5 och ljudsignal	Det står en 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. Slå sedn på kokzonen igen.
F8	Kokzonen har varit på länge utan avbrott.	Den automatiska säkerhetsavstängningen har slagit av enheten. Du hittar mer information i kap. .
E9000 E90 10	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall.	Kontakta elleverantören.
U400	Hällen är felansluten.	Gör hällen strömlös. Se till så att hällen är ansluten som kopplingsschemat anger.

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.

Produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr)

Ange alltid enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr) vid kontakt med service.

Typskylten med resp. nummer hittar du:

- på enhetspasset.
- framtill på hällens undersida.

Produktnumret (E-nr) finns även på hällens glaskeramik. Du kan få upp kundtjänstindex (KI) och tillverkningsnummer (FD-nr) i grundinställningarna. Läs även kap. → "*Grundinställningar*".

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

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


Provrätter

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

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

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

Provrätter	Formar	Effektläge	Förvärm		Tillaga	
			Tillagningstid (min.:sek.)	Lock	Effektläge	Lock
Smälta choklad						
Chokladglasyr (t.ex. Dr. Oetkers mörka choklad med 55% kakao, 150 g)	Stålkast-rull Ø 16 cm	-	-	-	1.	nej
Värma och varmhålla linsgryta						
Linsgryta*						
Starttemperatur 20°C						
Mängd: 450 g	Ø 16 cm-gryta	9	1:30 (utan omrörning)	ja	1.	ja
Mängd: 800 g	Ø 22 cm-gryta	9	2:30 (utan omrörning)	ja	1.	ja
Linsgryta på burk						
T.ex. linsterrin med korv från Erasco.						
Starttemperatur 20°C						
Mängd: 500 g	Ø 16 cm-gryta	9	ca 1:30 (rör om efter ca 1 min.)	ja	1.	ja
Mängd: 1 kg	Ø 22 cm-gryta	9	ca 2:30 (rör om efter ca 1 min.)	ja	1.	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.	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.	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.	ca 5:30	nej	3	nej
Ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5%) och 1,5 g salt	Ø 22 cm-gryta	8.	ca 5:30	nej	2.	nej
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.	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

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

siemens-home.bsh-group.com



9001510862 (991104)