

# SIEMENS

## Induktiokeittotaso

## Induktionshäll

EX...LX...

**fi** Käyttöohje

**2 sv** Bruksanvisning

21



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](http://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

# Lisätietoja on digitaalisessa käyttöoppaassa.



## Sisällysluettelo

1	Turvallisuus.....	2
2	Esinevaurioiden välttäminen.....	4
3	Ympäristönsuojelu ja säästö.....	5
4	Soveltuva keittoastia .....	5
5	Tutustuminen .....	7
6	Käytön perusteet.....	8
7	flexInduction.....	9
8	powerMove Plus.....	10
9	Aikatoiminnot .....	11
10	powerBoost .....	12
11	shortBoost.....	12
12	Lämpimänäpito .....	12
13	fryingSensor.....	13
14	Lapsilukko .....	14
15	Pyyhintä suoja.....	14
16	Yksilöllinen turvakatkaisu .....	15
17	Perusasetukset .....	15
18	Keittoastiatesti .....	16
19	Puhdistus ja hoito .....	17
20	Toimintahäiriöiden korjaaminen .....	17
21	Hävittäminen .....	18
22	Huoltopalvelu .....	18
23	Testiruoat .....	19

## 1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

### 1.1 Yleisiä ohjeita

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Säilytä ohjeet, laitepassi ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.
- Jos laitteessa on kuljetusvaarioita, älä kytke laitetta käyttöön.

### 1.2 Määräyksenmukainen käyttö

Ilman pistoketta olevien laitteiden liittäminen on sallittua vain alan ammattilaisille. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaarioita.

Turvallinen käyttö on taattu vain, kun asennus tehdään ammattitaitoisesti asennusohjeita noudattaen. Asentaja vastaa moitteettomasta toiminnasta laitteen asennuspaikassa.

Käytä laitetta vain:

- ruokien ja juomien valmistukseen.
- valvonnan alaisena. Valvo lyhytaikaista keittämistä koko ajan.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa.
- enintään 4000 m korkeudella merenpinnasta.

Älä käytä laitetta:

- ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä. Tämä ei koske tapausta, jossa käyttö kytkeytää pois päältä standardin EN 50615 määrittelemillä laitteilla.

Jos käytät toiminnassa olevaa lääkinnällistä implanttia (esim. sydämentahdistajaa tai kammiovärinä poistajaa), varmista lääkäritiltäsi, että laite vastaa Euroopan unionin 20. kesäkuuta 1990 päivättyä direktiiviä 90/385/ETY sekä normia EN 45502-2-1 ja 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.

### 1.3 Käyttäjien rajoitukset

Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on alentunut fyysisen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain

valvonnan alaisena tai kun heille on neuvottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteesta aiheutuvat vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa tai huolataa laitetta, paitsi jos he ovat vähintään 15-vuotiaita ja aikuisen valvoo toimenpiteitä.

Pidä alle kahdeksan vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitääntöjohdon läheltä.

## 1.4 Turvallinen käyttö

### ⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Valvomatta jätetty rasvassa tai öljyssä keittäminen keittotasolla voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipaloja.

- ▶ Älä jätä kuumia öljyjä ja rasvoja ilman valvontaa.
- ▶ Älä yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammatuspeitteellä.
- Keittotaso kuumenee hyvin kuumaksi.
- ▶ Älä aseta palavia esineitä keittotasolle tai sen välittömään läheisyyteen.
- ▶ Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.

Laite kuumenee.

- ▶ Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.

Keittotason suojukset voivat aiheuttaa tapaturmia; ne voivat ylikuumentua tai syttyä palamaan tai materiaali voi särkyä.

- ▶ Älä käytä keittotason suojuksia.
- Kytke keittotaso aina käytön jälkeen pääkytkimellä pois päältä.
- ▶ Älä odota, kunnes keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun keittoalueella ei ole enää kattiloita ja pannuja.

Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan.

- ▶ Keittämistä on valvottava. Lyhyttä toimenpidettä on valvottava jatkuvasti.

### ⚠ VAROITUS – Palovammaavaara!

Laite ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana, erityisesti mahdollisesti asennettuna oleva keittotason kehys.

- ▶ Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- ▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen lähettiviltä.

Keittosyvennyksen suojaristikot voivat aiheuttaa onnettomuuksia.

- ▶ Älä käytä keittosyvennyksen suojaristikoita.

Laite kuumenee käytön aikana.

- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista. Metalliset esineet kuumenevat keittotasolla hyvin nopeasti.
- ▶ Älä laita metallisia esineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia keittotasolle.

### ⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epääsianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkokohto vaurioituu, sen tilalle tulee vaihtaa erityinen liitääntöjohto, joita on saatavana valmistajalta tai valmistajan huoltopalvelun kautta.

Viallinen laite tai verkkokohto on vaarallinen.

- ▶ Älä käytä viallista laitetta.
- ▶ Jos pinnassa on säröjä, laite on kytkettävä pois päältä mahdollisen sähköiskun välttämiseksi. Tällöin laitetta ei pidä kytkeä pois päältä pääkytkimellä, vaan sulakerasiassa olevan sulakkeen kautta.
- ▶ Älä vedä verkkojohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Vedä aina verkkojohdon pistokkeesta.
- ▶ Jos laite tai verkkoliitääntöjohto on vaurioitunut, kytke sulake sulakerasiassa heti pois päältä.
- ▶ Soita huoltopalveluun. → Sivu 18
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.
- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa.

- ▶ Varo, että sähkölaitteiden liitääntöjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.

Metalliesineiden osuminen keittotason alaosassa olevaan puhaltimeen voi saada aikaan sähköiskun.

- ▶ Älä säilytä pitkiä, teräviä metalliesineitä keittotason alla olevissa laatikoissa.

### ⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Jos kattilan pohjan ja keittoalueen välissä on nestettä, kattila saattaa yhtäkkiä hypähtää.

- ▶ Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.
- ▶ Älä koskaan käytä pakastettua keittoastiaa.

Vesihautessa kypsennettäessä keittotaso ja keittoastia saattavat särkyä ylikuumenemisen vuoksi.

- ▶ Vesihautessa oleva keittoastia ei saa koskettaa suoraan vedellä täytetyn kattilan pohjaa.
  - ▶ Käytä vain kuumuutta kestäviä keittoastioita.
- Jos laitteen pinnassa on halkeamia tai murtumia, se voi aiheuttaa viiltovammoja.
- ▶ Älä käytä laitetta, jos sen pinnassa on halkeamia tai murtumia.

### **⚠ VAROITUS – Tukehtumisvaara!**

Lapset saattavat leikkiessään esim. vetää pakkausmateriaaleja päähönsä tai kääriytyä niihin ja tukehtua.

- ▶ Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.
  - ▶ Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.
- Lapset voivat vetää henkeen tai niellä pieniä osia ja tukehtua niihin.
- ▶ Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
  - ▶ Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

## **2 Esinevaurioiden välttäminen**

Tässä luetellaan yleisimmät vaurioiden syyt ja annetaan vinkkejä niiden vältämiseen.

<b>Vaurio</b>	<b>Syy</b>	<b>Toimenpide</b>
Tahrat	Valvomatta jätetty kypsentäminen.	Valvo kypsentämistä.
Tahrat, simpukanmuotoiset säröt	Pinnalle kaatuneet elintarvikkeet, ennen kaikkea hyvin sokeripitoiset aineet.	Poista heti puhdistuslastalla.
Tahrat, simpukanmuotoiset säröt tai murtumat lasissa	Viallinen keittoastia, keittoastia, jossa on sulanutta emalia, tai kupari- tai alumiinipohjainen keittoastia.	Käytä tarkoitukseen soveltuavia ja hyväkuntoisia keittoastioita.
Tahrat, värijäytymät	Tarkoitukseen soveltumattomat puhdistusmenetelmät.	Käytä vain puhdistusaineita, jotka soveltuват keraamiselle lasille, ja puhdista keittotaso vain kylmänä.
Simpukanmuotoiset säröt tai murtumat lasissa	Iskut tai tasolle putoava keittoastia, keittotarvikkeet tai muut kovat tai terävät esineet.	Älä kolhaise lasia keittämisen yhteydessä tai päästää esineitä putoamaan keittotasolle.
Naarmut, värijäytymät	Karkeapohjaiset keittoastiat tai keittoastian siirtäminen keittotasolla astiaa nostamatta.	Tarkasta astiat. Nosta keittoastiaa, kun siirräät sitä.
Naarmut	Suola, sokeri tai hiekka.	Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana.
Varo vaarioittamasta laitteesta!	Keittäminen jäätynellä keittoastialla.	Älä käytä jäätynyttä keittoastiaa.
Keittoastian tai laitteen variot	Keittäminen astia tyhjänä.	Älä aseta tyhjiä keittoastioita kuumalle keittoalueelle tai kuumenna astioita tyhjinä.
Lasivauroit	Sulanut materiaali kuumalla keittoalueella tai kuumat kattilankannet lasilla.	Älä laske leivinpaperia tai alumiinifoliota ja muoviastioita tai kattilankansia keittotasolle.
Ylikuumeneminen	Kuuma keittoastia ohjauspaneelin tai kehyksen päällä.	Älä aseta kuumia astioita näille alueille.

### **HUOMIO!**

Tämän keittotason alaosassa on tuuletin.

- ▶ Jos keittotason alapuolella on laatikko, älä säilytä siiä pieniä tai teräviä esineitä, paperia tai astiapyyhkeitä. Esineet voivat joutua tuulettimen sisään ja vaarioittaa tuuletinta tai heikentää laitteen jäähdytystä.
- ▶ Laatikon sisällön ja puhaltimen tuloliitännän välisen etäisyyden pitää olla vähintään 2 cm.

### 3 Ympäristönsuojelu ja säästö

#### 3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystäväällisiä ja kierätyskelpoisia.

- Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

#### 3.2 Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän energiaa, kun noudatat näitä ohjeita.

Valitse keittoalue, joka sopii kattilan kokoon. Aseta keittoastia alueen keskelle.

Käytä keittoastioita, joiden pohjan läpimitta vastaa keittoalueen läpimittaa.

**Ohje:** Keittoastioiden valmistajat ilmoittavat usein kattilan yläreunan läpimitan. Se on usein suurempi kuin pohjan läpimitta.

- Soveltumattomat keittoastiat sekä keittoalueet, joita astia ei peitä kokonaan, kuluttavat paljon energiota.

Sulje kattilat sopivalla kannella.

- Jos et käytä kantta, laite kuluttaa huomattavasti enemmän energiota.

Nosta kantta mahdollisimman harvoin.

- Kantta nostettaessa haihtuu runsaasti energiota.

Käytä lasikantta.

- Lasikannen läpi näet kattilaan kantta nostamatta.

Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja.

- Epätasaiset pohjat lisäävät energiankulutusta.

Käytä elintarvikemääärälle sopivaa keittoastiaa.

- Jos suuret keittoastiat eivät ole täynnä, ne kuluttavat enemmän energiota kuumentamiseen.

Kypsennä vähällä vedellä.

- Mitä enemmän vettä keittoastiassa on, sitä enemmän energiota vaaditaan sen kuumentamiseen.

Kytke ajoissa pienemmälle tehoalueelle.

- Liian korkealla kypsennysteholla tuhlautuu energiota.

Direktiivin (EU) 66/2014 mukaiset tuotetiedot löytyvät mukana toimitetusta laitepassista ja Internetistä laitteen tuotesivulta.

### 4 Soveltuva keittoastia

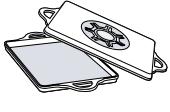
Induktiokäyttöön sopivassa keittoastiassa pitää olla ferromagneettinen pohja, siis magneetin pitää tarttua siihen. Pohjan pitää myös olla keittoalueen koon

mukainen. Jos keittoastiaa ei tunnisteta yhdellä keittoalueella, aseta astia halkaisijaltaan seuraavaksi pienemmälle keittoalueelle.

#### 4.1 Keittoastioiden koko ja ominaisuudet

Jotta keittoastia voidaan tunnistaa oikein, otta huomioon keittoastian koko ja materiaali. Kaikkien keittoastioiden pohjan pitää olla täysin tasainen ja sileä.

Toiminnolla Keittoastiateesti voit tarkastaa, onko keittoastia sopiva käyttöön. Lisätietoja löydät kohdasta → "Keittoastiateesti", Sivu 16.

Keittoastia	Materiaalit	Ominaisuudet
 Suoliteltu keittoastia	Ruostumatonta terästä oleva keittoastia, jossa on monikerroksinen ns. sandwichrakenne, joka jakaa lämmön hyvin.	Tämä keittoastia jakaa lämmön tasaisesti, kuumenee nopeasti ja varmistaa astian tunnistamisen.
 Soveltuu	Ferromagneettinen keittoastia emaloitua terästä, valurautaa, tai erityinen ruostumattomasta teräksestä valmistettu induktioastia.	Tämä keittoastia kuumenee nopeasti ja varmistaa astian tunnistamisen.
	Pohja ei ole täysin ferromagneettinen.	Jos ferromagneettisen alueen halkaisija on pienempi kuin keittoastian pohja, vain ferromagneettinen alue kuumenee. Tällöin lämpö ei jakaudu tasaisesti.
Ei sovelli	Keittoastia tavallisesta ohuesta teräksestä, lasista, savesta, kuparista tai alumiinista.	Tämä pienentää ferromagneettista aluetta, jolloin keittoastiaan välittyy vähemmän tehoa. Tämä astia saatetaan tunnistaa vain riittämättömästi tai sitä ei tunnisteta lainkaan, jolloin se ei kuumene riittävästi.

**Huomautukset**

- Älä käytä adapterilevyjä keittotason ja keittoastian välissä.
- Älä kuumenna tyhää keittoastiaa äläkä käytä ohutpohjaista keittoastiaa, koska se voi kuumentua erittäin voimakkaasti.

## 5 Tutustuminen

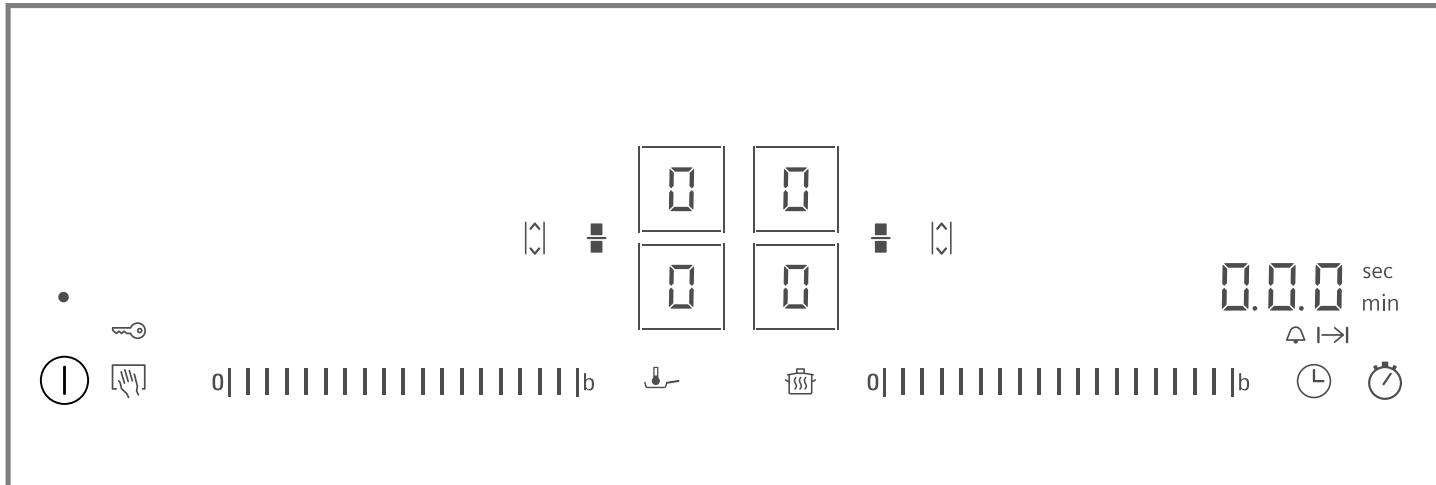
### 5.1 Keittäminen induktiotekniikalla

Induktiotekniikan käyttö ruoanlaitossa tuo perinteisiin keittotasoihin verrattuna mukanaan joitakin muutoksia ja koko joukon etuja kuten ajansäästön keitettäessä ja

paistettaessa, energiansäästön sekä helpotusta hoitoon ja puhdistukseen. Myös lämmönhallinta on helpompaa, koska lämpö tuotetaan suoraan keittoastiassa.

### 5.2 Ohjauspaneeli

Yksityiskohdat, kuten väri ja muoto, voivat poiketa kuvasta.



**Ohje:** Pidä ohjauspaneeli puhtaana ja kuivana.

**Huomautus:** Älä aseta keittoastiaa näytöjen ja tunnistimien lähelle. Elektronikkaa voi ylikuumentua.

#### Valintatunnistimet

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

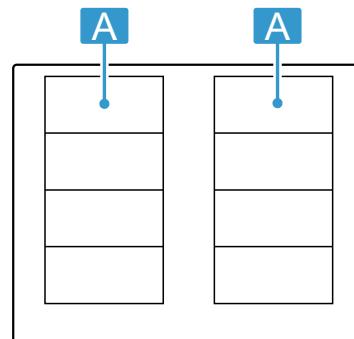
#### Tunnistin Toiminto

①	Pääkytkin
□/□	Keittoalueen valinta
0	Säätöalue
b	powerBoost / shortBoost
■	flexInduction
□	powerMove Plus
🕒	Pyyhintäsuoja / Lapsilukko
🌡	Lämpimänäpito
☛	fryingSensor
⌚	Poiskytkentääjastin / Hälytin
⌚	countUp function

Keittotason tilasta riippuen myös keittoalueiden näytöt ja erilaiset päälle kytketyt ja käytettävissä olevat toiminnot sytyvät.

### 5.3 Keittoalueiden jako

Ilmoitettu teho on mitattu normissa IEC/EN 60335-2-66 kuvatuilla standardikattiloilla. Teho voi vaihdella keittoastian koon tai materiaalin mukaan.



Alue	Suurin tehoalue
A ■■■	Tehotaso 9 powerBoost 3 700 W
A ■	Tehotaso 9 powerBoost 3 300 W

### 5.4 Keittoalue

Tarkasta ennen keittämisen aloittamista, sopiiko keittoastian koko keittoalueelle, jolla haluat keittää:

Alue	Keittoalueen tyyppi
■	Yksiosainen keittoalue

Alue	Keittoalueen tyyppi
█	Flex-alue → "flexInduction", Sivu 9

## 5.5 Jälkilämön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle jälkilämön näyttö. Älä kosketa keittoalueita niin kauan kuin jälkilämön näyttö palaa.

Näyttö	Merkitys
H	Keittoalue on kuuma.
h	Keittoalue on lämmin.

# 6 Käytön perusteet

## 6.1 Keittotason kytkeminen päälle

- ▶ Kosketa symbolia ①. Keittoalueiden ja tällä hetkellä käytettävissä olevien toimintojen symbolit palavat.
- ✓ Keittotaso on käytövalmis.

### reStart

- ▶ Jos kytket laitteen uudelleen päälle 4 sekunnin kuluessa sen pois päältä kytkemisestä, keittotaso kytketyy käyttöön edellisillä asetuksilla.

## 6.2 Keittotason kytkeminen pois päältä

- ▶ Kosketa kohtaa ①, kunnes näytöt sammuvat.
- ✓ Kaikki keittoalueet on kytketty pois päältä.

**Huomautus:** Keittotaso kytketyy automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 20 sekuntia pois päältä.

## 6.3 Keittoalueiden tehotason säätö

Keittoalueessa on 17 tehotasoa, jotka näytetään välillä 19 väliarvoineen. Valitse kypsennettävälle tuotteelle ja suunnitellulle kypsennysprosessille parhaiten sopiva tehotaso.

1. Kosketa haluamasi keittoalueen symbolia □/U.
- ✓ Näyttö U palaa kirkkaampana.

## 6.4 Ruoanlaittovihjeitä

- Kun lämmität soseita, sosekeittoja ja saostettuja kastikkeita, sekoita silloin tällöin.
- Valitse esikuumennusta varten tehotaso 8-9.
- Kun kypsennät kannellisessa astiassa, laske tehotaso kun kannen alta tulee höyryä. Höyryyn poistuminen ei vaikuta kypsennystulokseen.
- Sulje keittoastia kypsennysksen jälkeen kannella odottamaan ruoan tarjoilua.
- Kun kypsennät painekattilassa, noudata valmistajan ohjeita.
- Älä kypsennä elintarvikkeita liian pitkään, jotta ravintoarvot säilyvät hyvin. Minuuttikellolla voit asettaa optimaalisen kypsennysajan.
- Älä päästä öljyä savuamaan.
- Ruskista elintarvikkeet paistamalla ne peräjälkeen pieninä annoksina.
- Jotkin keittoastiat voivat kuumentua kypsennettäessä hyvin kuumiksi. Käytä sen tähden patalappuja.

2. Valitse säätöalueella haluamasi tehotaso.

- ✓ Tehotaso on asetettu.

**Huomautus:** Jos keittoalueella ei ole keittoastia tai kattila ei sovellu käyttöön, valittu tehotaso vilkkuu. Keittoalue kytketyy tietyn ajan kuluttua pois päältä.

### quickStart

- ▶ Jos asetat keittoastian ennen päälle kytkemistä keittotasolle, laite tunnistaa päälle kytkettäessä astian, ja kyseinen keittoalue valitaan automaattisesti. Valitse sen jälkeen seuraavien 20 sekunnin aikana tehotaso, muutoin keittotaso kytketyy pois päältä.

### Tehotason muuttaminen tai keittoalueen kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
2. Säädä säätöalueella haluamasi tehoalue tai aseta se arvoon U.
- ✓ Keittoalueen tehoalue muuttuu tai keittoalue kytketyy pois päältä ja jälkilämön näyttö ilmestyy näyttöön.

- Energiatehokasta keittämistä koskevia suosituksia löydät kohdasta → "Energiansäästö", Sivu 5

### Suosituksia keittämiseen

Taulukosta löytyvät tiedot eri elintarvikkeille sopivista tehoasteista (U). Kypsennysaika (① min) voi vaihdella elintarvikkeen tyypin, painon, paksuuden ja laadun mukaan.

Sulatus	U	① min
Suklaa, kuorrute	1 - 1.5	-
Voi, hunaja, liivate	1 - 2	-
<b>Lämmittäminen ja lämpimänäpito</b>		
Pata, esim. linssipata	1.5 - 2	-

<sup>1</sup> Ilman kantta

<sup>2</sup> Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5

	$\leq$	⌚ min
Maito <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Ruokamakkarat <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Sulatus ja lämmittäminen</b>		
Pinaatti, pakastettu	3 - 4	15 - 25
Gulassi, pakastettu	3 - 4	35 - 55
<b>Kypsennys alle kiehumapisteessä</b>		
Perunapyörykät <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Kala <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Valkoiset kastikkeet, esim. béchamelkastike	1 - 2	3 - 6
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike	3 - 4	8 - 12
<b>Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus</b>		
Riisi, kaksinkertaisessa vesimäärässä	2.5 - 3.5	15 - 30
Riisipuuro <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Kuoriperunat	4.5 - 5.5	25 - 35
Kuoritut perunat	4.5 - 5.5	15 - 30
Nuudelit <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Pataruoka	3.5 - 4.5	120 - 180
Keitot	3.5 - 4.5	15 - 60
Vihannekset	2.5 - 3.5	10 - 20
Vihannekset, pakaste	3.5 - 4.5	7 - 20
Pataruoka painekattilassa	4.5 - 5.5	-
<b>Haudutus</b>		
Rullapaisti	4 - 5	50 - 65
Patapaisti	4 - 5	60 - 100
Gulassi <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Haudutus/paistaminen vähässä rasvassa<sup>1</sup></b>		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6 - 7	6 - 10

<sup>1</sup> Ilman kantta<sup>2</sup> Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5

	$\leq$	⌚ min
Leike, pakaste	6 - 7	6 - 12
Kyljykset, paneroimattomat tai paneroidut	6 - 7	8 - 12
Pihvi (3 cm paksu)	7 - 8	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu)	5 - 6	10 - 20
Linnunrinta, pakastettu	5 - 6	10 - 30
Frikadellit (3 cm paksut)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hampurilaispihit (2 cm paksut)	6 - 7	10 - 20
Kala ja kalafilee, paneroimatton	5 - 6	8 - 20
Kala ja kalafilee, paneroitu	6 - 7	8 - 20
Kala, paneroitu ja pakastettu esim. kalapiukot	6 - 7	8 - 15
Katkaravut	7 - 8	4 - 10
Tuoreiden vihannesten ja sienten 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 yksitellen	6.5 - 7.5	-
Munakas (paista yksitellen)	3.5 - 4.5	3 - 10
Paistetut kananmunat	5 - 6	3 - 6
<b>Friteeraus, 150-200vg per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina<sup>1</sup></b>		
Pakasteet, esim. ranskanperunat, kananugetit	8 - 9	-
Kroketit, pakaste	7 - 8	-
Liha, esim. broilerinpalat	6 - 7	-
Kala, paneroitu tai taikinakuoressa	6 - 7	-
Vihannekset, sienet, paneroidut, taikinakuoressa tai tempurassa	6 - 7	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit/berliinimunkit, hedelmät taikinakuoressa	4 - 5	-
<sup>1</sup> Ilman kantta		
<sup>2</sup> Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5		

## 7 flexInduction

Muuntuvan keittoalueen avulla voit sijoittaa kaiken muotoiset ja kokoiset keittoastiat mielesi mukaan. Siinä on neljä induktoria, jotka toimivat toisistaan riippumatta. Kun muuntuva keittoalue on käytössä, vain keittoastian peittämä alue aktivoituu.

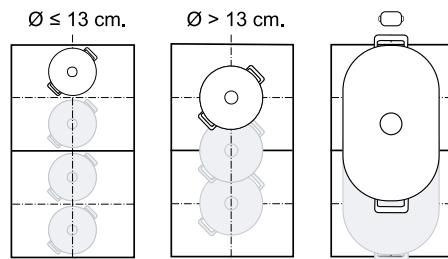
### 7.1 Keittoastian sijoittaminen

Muuntuvan keittoalueen asetukset voidaan määrittää kahdella tapaa sen mukaan, mitä keittoastiaa käytetään. Jotta varmistetaan lämmön hyvä tunnistus ja jakautuminen, aseta keittoastia keskelle kuvan mukaan.

#### Yhtenä yhteen liitettyyn keittoalueeseen

Suositellaan keittämiseen vain yhdellä keittoastialla.

- Keittoastian sijoitus koosta riippuen:

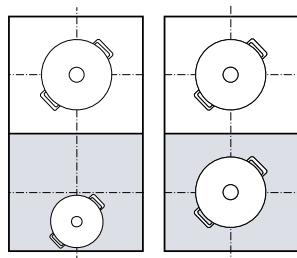


- Suositeltu pitkänmallinen keittoastia □:



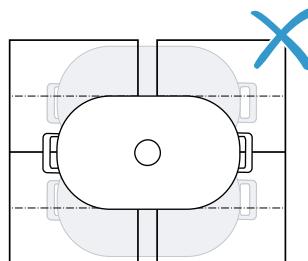
### Kahtena erillisenä keittoalueena

Suositellaan keittämiseen kahdella keittoastialla. Voit käyttää etummaista ja takimmaista aluetta toisistaan riippumatta, ja asettaa kummallekin oman tehotason.



### Huomio

Älä aseta astioita keskelle oikean ja vasemman alueen väliin. Keittoalueet eivät aktivoudu oikein eikä hyvää keittotulosta voida saavuttaa.



### 7.2 flexInduction erillinen

Muuntuva keittoalue on määritetty vakioasetuksena siten, että molemmat keittoalueet on liitetty yhteen. Keittoalueiden erottaminen:

1. Valitse jompikumpi keittoalueesta.
  2. Paina ■.
- ✓ Näytö palaa. Flex-Zone alue on erotettu.

#### Huomautukset

- Voit muuttaa muuntuvan keittoalueen vakioasetusta. Ohjeet muuttamisesta löydät luvusta Perusasetukset. → Sivu 15
- Jos siirräät tai nostat keittoastiaa aktiivisella keittoalueella, keittoalue käynnistää automaattisen haun ja aikaisemmin valittu tehotaso pysyy voimassa.

### 7.3 flexInduction yhdistäminen

- Kosketa ■.
- ✓ Keittoalueet on liitetty yhteen ja ne toimivat nyt yhdessä.

## 8 powerMove Plus

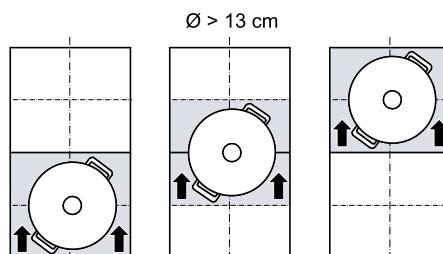
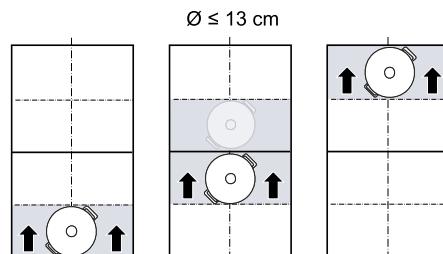
Tällä toiminnolla voit muuttaa keittoastian tehotasoja siirtämällä astiaa muuntuvalla keittoalueella yksinkertaisesti eteen- tai taaksepäin. Alue jaetaan sitä varten kolmeen alueeseen, joilla on erilaiset tehotasot.

### 8.1 Keittoastian sijoittaminen ja siirtäminen

Käytä vain yhtä keittoastiaa. Keittoalue riippuu käytetystä keittoastiasta ja sen koosta ja paikasta. Jokaisella keittoalueella on ennakoasettettu tehotaso:

- Etummainen alue = tehotaso 9
- Keskimäinen alue = tehotaso 5
- Takimmainen alue = tehotaso 1.5

Voit muuttaa ennakkoasettujen tehotasojen vakioasetuksia. Ohjeet muuttamisesta löydät luvusta Perusasetukset. → Sivu 15



## 8.2 powerMove Plus -toiminnon aktivoointi

**Vaatimus:** Aseta vain yksi keittoastia muuntuvalle alueelle.

1. Valitse jompikumpi muuntuvanalueen keittoalueista.
2. Paina .
- ✓  palaa kirkkaampana ja sen alueen, jolla keittoastia on, tehotaso palaa.
- ✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.

# 9 Aikatoiminnot

Keittotasossa on erilaisia toimintoja kypsennysajan asettamista varten:

- Poiskytkentääjastin
- Hälytin
- countUp function

## 9.1 Poiskytkentääjastin

Mahdollistaa kypsennysajan ohjelmoinnin yhdelle tai useammalle keittoalueelle. Kun aika on kulunut, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

### Käyttötavan Poiskytkentääjastin kytkeminen päälle

1. Kosketa kaksi kertaa .
- ✓ Näytöllä  ja  palavat.
2. Valitse haluamasi keittoalue ja kypsennysaika.
- ✓ Keittoalueen näytöllä  syttyy.
3. Vahvista valitsemalla .
4. Valitse haluamasi tehotaso.
- ✓ Kypsennysaika alkaa kulua.
- ✓ Kun kypsennysaika on kulunut loppuun, keittoalue kytkeytyy pois päältä ja kuuluu äänimerkki.

**Huomautus:** Jos ohjelmoit kypsennysajan keittoalueelle ja fryingSensor on aktivoitu, kypsennysaika alkaa kulua vasta, kun valittu lämpöteho on saavutettu.

### Toiminnon Poiskytkentääjastin muuttaminen tai kytkeminen pois päältä

1. Kosketa kaksi kertaa .
2. Valitse keittoalue.
3. Muuta aikaa säätöalueella tai aseta se arvoon , jos haluat poistaa aika-asetuksen.
4. Vahvista valitsemalla .

**Huomautus:** Voit muuttaa alueiden tehotasoja keittämisen aikana.

## 8.3 powerMove Plus -toiminnon deaktivoointi

- Kosketa symbolia .
- ✓  palaa himmeämpänä.
- ✓ Toiminto on deaktivoitu.

## 9.2 Hälytin

Tällä toiminnolla voidaan aktivoida hälytin 0 - 99 minuutiksi. Tämä toiminto on riippumaton keittoalueista ja muista asetuksista. Se ei kytke keittoalueita automaattisesti pois päältä.

### Käyttötavan Hälytin kytkeminen päälle

1. Kosketa .
- ✓  ja  palavat.
2. Aseta haluamasi aika säätöalueella.
3. Vahvista valitsemalla .
- ✓ Aika alkaa kulua.
- ✓ Kun aika on kulunut, kuuluu merkkiäni ja näytöllä vilkkuvat.

### HälytinMuuttaminen tai kytkeminen pois päältä

1. Kosketa .
2. Muuta aikaa säätöalueella tai aseta se arvoon , jos haluat poistaa aika-asetuksen.
3. Vahvista valitsemalla .

## 9.3 countUp function

Ajanottokellotoiminto näyttää ajan, joka on kulunut aktivoinnista lähtien.

### Toiminnon countUp function kytkeminen päälle

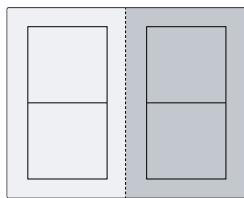
- Kosketa .
- ✓  palavat.
- ✓ Aika alkaa kulua.

### Toiminnon countUp function kytkeminen pois päältä

- Kosketa .
- ✓ Toiminta-ajan ohjelointitoiminnon näytöt sammuvat.
- ✓ Toiminto on deaktivoitu.

## 10 powerBoost

Tällä toiminnolla kuumennat suuria vesimääriä nopeammin kuin valinnalla 9. Tämä toiminto on käytettävissä kaikille keittoalueille, jos saman ryhmän toinen keittoalue ei ole käytössä.



### 10.1 Käyttötavan powerBoost kytkeminen päälle

1. Valitse keittoalue.
2. Napauta b. Näyttö b palaa.
  - ✓ Toiminto on nyt kytettytä pääälle.

**Huomautus:** Voit kytkeä tämän toiminnon päälle myös, kun keität yhteen liitetyillä Flexzone-keittoalueilla.

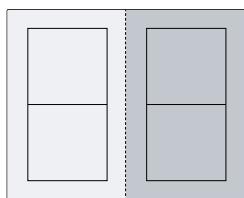
### 10.2 Käyttötavan powerBoost kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
2. Napauta b. Näyttö b sammuu ja keittoalue kytkeytyy takaisin tehotasolle 9.
  - ✓ Toiminto on deaktivoitu.

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

## 11 shortBoost

Tällä toiminnolla kuumennat pannut nopeammin kuin valinnalla 9. Tämä toiminto on käytettävissä kaikille keittoalueille, jos saman ryhmän toinen keittoalue ei ole käytössä.



### 11.1 Käyttösuosituksset

- Älä lataa pannulle kantta.
- Älä kuumenna tyhjiä pannuja ilman valvontaa.
- Käytä vain kylmiä pannuja.
- Käytä pannuja, joiden pohja on aivan tasainen. Älä käytä ohutpohjaisia pannuja.

### 11.2 Toiminnon shortBoost kytkeminen päälle

1. Valitse keittoalue.
2. Napauta b. b - sammuu ja keittoalue kytkeytyy takaisin tehotasolle 9.
  - ✓ Toiminto on nyt kytettytä pääälle.

**Huomautus:** Voit kytkeä tämän toiminnon päälle myös, kun keität yhteen liitetyillä Flexzone-keittoalueilla.

### 11.3 Käyttötavan shortBoost kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
  2. Napauta b. b - sammuu ja keittoalue kytkeytyy takaisin tehotasolle 9.
    - ✓ Toiminto on deaktivoitu.
- Huomautus:** Tämä toiminto kytkeytyy korkeiden lämpötilojen välittämiseksi 30 sekunnin kuluttua automaattisesti pois päältä.

## 12 Lämpimänäpito

Tätä toimintoa voit käyttää suklaan tai voin sulattamiseen ja ruokien lämpimänä pitämiseen.

### 12.1 Toiminnon Lämpimänäpito kytkeminen päälle

1. Paina .
2. Valitse haluamasi keittoalue seuraavien 10 sekunnin kuluessa.
  - ✓ L palaa.
  - ✓ Toiminto käynnistyy.

### 12.2 Käyttötavan Lämpimänäpito kytkeminen pois päältä

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

## 13 fryingSensor

Sopii kastikkeiden valmistamiseen tai kokoon keittämiseen, pannukakkuihin tai kananmunien paistamiseen voissa, vihannesten tai pihvien paistamiseen haluttuun kypsyysasteeseen ja lämpötilan pitämiseen tällöin valvottuna.

Sen sijaan, että muutat keittämisen aikana usein tehotasoja, valitse aluksi haluamasi tavoitelämpötila yhden kerran. Keraamisen lasin alla olevat tunnistimet mittavat sitten keittoastian lämpötilan ja pitävät sen tasaisena koko keittämisen ajan.

Tämä toiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla, jotka on merkitty symbolilla .

### 13.1 Edut

- Lämpötila pysyy tasaisena ilman, että tehotaso tarvitsee muuttaa.
- Öljy ei ylikuumene. Kypsennettävän tuotteen palaminen estyy.
- Keittoalue kuumenee vain, kun se on tarpeen lämpötilan ylläpitämiseksi, jolloin säestyy energiaa.

### 13.2 Lämpötehot

Lämpötehot ruokien valmistukseen.

Teho	Lämpöti la	Toiminnot	Keittoastia
1	120 °C	Kastikkeiden valmistamiseen ja kokoon keittämiseen vihannesten paistamiseen	
2	140 °C	Ruskistamiseen oliiviöljyssä tai voissa	 
3	160 °C	Kalan ja karkeiden elintarvikkeiden paistamiseen	  
4	180 °C	Paneroitujen, pakastettujen ja grillattujen tuotteiden friteeraus	   
5	215 °C	Grillaus korkeassa lämpötilassa ja grillipannu	   

### 13.3 Suoliteltu keittoastia

Tätä toimintoa varten on kehitetty erityinen keittoastia, jolla saavutetaan optimaaliset tulokset.

Keittoastia	Suositeltu keittoalue
Pannu Ø 15 cm	Yksittäinen keittoalue
Pannu Ø 19 cm	Yksittäinen keittoalue
Pannu Ø 21 cm	Yksittäinen keittoalue
Teppanyaki 	Muuntuva Flex-alue
Grilli 	Muuntuva Flex-alue

Suositeltuja keittoastioita voit hankkia huoltopalvelun kautta, alan liikkeistä tai verkkokaupastaamme siemens-home.bsh-group.com .

**Huomautus:** Voit käyttää myös muuta keittoastiaa. Keittoastian ominaisuuksista riippuen voi saavutettu lämpötila kuitenkin poiketa valitussta lämpötehosta.

### 13.4 Toiminnon fryingSensor kytkeminen päälle

1. Aseta tyhjä keittoastia keittoalueelle.
2. Kosketa  ja valitse sitten keittoalue.
3. Valitse seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueella haluamasi lämpöteho.
- ✓ Toiminto käynnistyy.  vilkkuu, kunnes asetettu tavoitelämpötila on taas saavutettu.
- ✓ Kun tavoitelämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki ja  lakkaa vilkkumasta.
4. Lisää paistorasva ja sitten kypsennettävä tuote paistinpannuun.

**Huomautus:** Jos tarvitset ruovan valmistamiseen öljyä yli 250 ml, lisää öljy ja odota muutama sekunti ennen kuin lisäät kypsennettävän tuotteen.

### 13.5 Toiminnon fryingSensor kytkeminen pois päältä

- Valitse keittoalue ja kosketa valitsinta .
- ✓ Toiminto on deaktivoitu.

### 13.6 Suosituksia ruoanlaittoon varusteella fryingSensor

Seuraavasta taulukosta löytyvät ihanteelliset lämpötehot valikoimalle ruokia. Lämpötila  ja kypsennysaika  min riippuvat elintarvikkeen määristä, tilasta ja laadusta.

-  Paistinpannu
-  Teppanyaki
-  Grillipannu

	Keittoastia		 min
<b>Liha</b>			
Leike		 	4 6-10
Leike, paneroitu			4 6-10
Filee		 	4 6-10
Kyljykset		 	3 10-15
Cordon bleu, wieninleike			4 10-15
Pihvi, rare, 3 cm paksu		 	5 6-8
Pihvi, medium, 3 cm paksu		 	5 8-12
Pihvi, well done, 3 cm paksu		 	4 8-12
T-luupihvi, rare, 4,5 cm paksu		 	5 10-15
T-luupihvi, medium, 4,5 cm paksu		 	5 20-30
Linnunrinta, 2 cm paksu		 	3 10-20
Pekoni		 	2 5-8
Jauhelihä		 	4 6-10
Hampurilaispihvi, 1,5 cm paksu		 	3 6-15
Lihapyörykät, 2 cm paksut			3 10-20
Makkarat		 	3 8-20

	<b>Keittoastia</b>			min
Chorizo, tuore makkara			3	10-20
Vartaat, kebabit			3	10-20
Gyros			4	7-12
<b>Kala ja äyriäiset</b>				
Kalafilee			4	10-20
Kalafilee, paneroitu			4	10-20
Kala, paistettu, kokonainen			3	10-20
Sardiinit			4	6-12
Meriravun pyrstöt, katkaravut			4	4-8
Mustekala, Sepia			4	6-12
<b>Munaruoat</b>				
Voissa paistetut kananmunat			2	2-6
Paistetut kananmunat			4	2-6
Munakokkeli			2	4-9
Munakas			2	3-6
Köyhät ritarit			3	4-8
Crêpet, blinit, tortillat, tacot			5	1-3
<b>Vihannekset</b>				
Paistetut perunat			5	6-12
Ranskanperunat			4	15-25
Perunapaistikkat			5	2-4
Sipulit, paistettu valkosipuli			2	2-10
Sipulirenkaat			3	5-10
Kesäkurpitsa, munakoisot, paprika			2	4-12
Vihreä parsa			3	4-15

	<b>Keittoastia</b>			min
Sienet			4	10-15
Vihannekset, öljyssä haudutetut			1	10-20
Vihannekset tempurataikinassa			4	5-10
<b>Pakasteet</b>				
Kananugetit			4	10-15
Kalapuikot			4	8-12
Ranskanperunat			5	4-8
Pannuruoat			3	6-10
Kevätkääryleet			4	10-30
Pasteijat, kroketit			5	3-8
<b>Kastikkeet</b>				
Tomaattikastike			1	25-35
Béchamelkastike			1	10-20
Juustokastike			1	10-20
Makeat kastikkeet			1	15-25
Kastikkeet, kokoon keitetty			1	25-35
<b>Muut</b>				
Paistettu juusto			3	7-10
Krutongit			3	6-10
Paahdettu leipä			4	4-8
Kuivat valmisruoat			1	5-10
Mantelit, saksanpähkinät, pinjansiemenet, paahdetut			4	3-15
Popcorn			5	3-4

## 14 Lapsilukko

Keittotasossa on lapsilukko. Tällä varmistat, että lapset eivät voi kytkeä keittotasoa päälle.

### 14.1 Käyttötavan Lapsilukko kytkeminen päälle

- Vaatimus:** Keittotason pitää olla pois päältä.
1. Napauta ①.
  2. Kosketa ④ 4 sekunnin ajan.
  - ✓ Näyttö ③ palaa 10 sekunnin ajan.
  - ✓ Keittotaso on lukittu.

### 14.2 Käyttötavan Lapsilukko kytkeminen pois päältä

1. Napauta ①.
2. Kosketa ④ 4 sekunnin ajan.
- ✓ Lukitus on poistettu.

### 14.3 Automaattinen lapsilukko

Voit aktivoida lapsilukon myös automaattisesti aina, kun keittotaso kytketään pois päältä.

Ohjeet toiminnon päälle ja pois päältä kytkemisestä löydät luvusta Perusasetukset → Sivu 15.

## 15 Pyyhintäsuoja

Tämän avulla voidaan ohjauspaneeli lukita puhdistusta varten, jotta asetukset eivät muutu tahattomasti. Lukitus ei vaikuta pääkytkimeen.

### 15.1 Toiminnon Pyyhintäsuoja kytkeminen päälle

- Paina ④. Kuuluu varoitusääni ja ④ palaa.
- ✓ Ohjauspaneeli on lukittu 35 sekunniksi. 5 sekuntia ennen pois päältä kytkeytymistä kuuluu äänimerkki.

## 15.2 Käyttötavan Pyyhintäsuoja kytkeminen pois päältä

- Jos haluat kytkeä toiminnon aikaisemmin pois päältä:
- ▶ Kosketa symbolia
  - ✓ Ohjauspaneelin lukitus on vapautettu.

# 16 Yksilöllinen turvakatkaisu

Jos keittoalue on pitkän aikaa käytössä etkä muuta asetuksia, se kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Keittoalue näyttää ja se kytkeytyy pois päältä. Aika 1 - 10 tunnin välillä riippuu valitusta tehotasosta.

Kytke keittoalue päälle painamalla mitä tahansa painiketta.

# 17 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

## 17.1 Yhteenvedo perusasetuksista

Näyttö	Asetus	Arvo
c 1	Lapsilukko	<p>0 - Manuaalisesti.<sup>1</sup>      1 - Automaattisesti.      2 - Kytetty pois päältä.</p>
c 2	Äänimerkit	<p>0 - Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki on kytetty pois päältä.      1 - Vain virhetoiminnon äänimerkki on päällä.      2 - Vain vahvistuksen äänimerkki on päällä.      3 - Kaikki äänimerkit ovat päällä <sup>1</sup>.</p>
c 3	Energiankulutusnäyttö Näyttää kokonaisen energiankulutuksen keittotason päälle ja pois päältä kWh: na. Näytön tarkkuus riippuu muun muassa sähköverkon jännitteen laadusta.	<p>0 - Kytetty pois päältä.      1 - Kytetty päälle.</p>
c 5	Keittoalueiden automaattinen sammalus.	<p>00 - sammutettu.<sup>1</sup>      01-99 - Minuutit automaattiseen pois päältä kytkeytymiseen.</p>
c 6	Ajastimen käytäjan päättymisäänimerkin kesto	<p>1 - 10 sekuntia <sup>1</sup>      2 - 30 sekuntia      3 - 1 minuutti</p>
c 7	Tehonrajoitus Tällä toiminnolla voidaan keittotason kokonaisteho rajoittaa tarvittaessa kulloisenkin sähköliitännän vaatimusten mukaan. Käytettäväissä olevat asetukset riippuvat keittotason maksimitehosta. Tarkat tiedot löydät tyypikilvestä. Kun toiminto on aktiivinen ja keittotaso saavuttaa asetetun tehorajan, näytössä näkyy , etkä voi valita suurempaa tehotasoa.	<p>0 - Kytetty pois päältä. Keittotason maksimiteho <sup>1</sup>.      1 - 1000 W. Pienin teho.      2 - 1500 W.      ...      3 - 3000 W. Suositus 13 ampeerille.      3. - 3500 W. Suositus 16 ampeerille.      4 - 4000 W.      4. - 4500 W. Suositus 20 ampeerille.      ...      9 - Keittotason maksimiteho.</p>
c 11	powerMove Plus Mahdollistaa muuntuvan keittoalueen kolmen keittoalueen ennakoasetettujen tehotasojen muuttamisen. Valitse sitä varten jompikumpi keittoalueista, aseta haluamasi tehotaso säätöalueella ja kosketa valitsinta  vahvistaaksesi uuden tehotason ja valitaksesi seuraavan keittoalueen.	<p>9 - Ennakkoasetettu tehotaso etummaiselle keittoalueelle.      5 - Ennakkoasetettu tehotaso keskimmäiselle keittoalueelle.      1.5 - Ennakkoasetettu tehotaso takimmaiselle keittoalueelle.</p>

<sup>1</sup> Tehdasasetus

Näyttö	Asetus	Arvo
c 1 2	Keittoastiatesti Tällä toiminnolla voit tarkastaa keittoastian laadun.	0 - Ei sovellu. 1 - Ei optimaalinen. 2 - Soveltuu.
c 3	flexInduction Muuntuvan Flex-alueen päällekytkeytymistilan muuttaminen.	0 - Kahtena toisistaan riippumattomana keittoalueena. 1 - Yhtenä yhteen liitettyynä keittoalueena. <sup>1</sup>
c 0	Palautus tehdasasetuksiin	0 - Yksilölliset asetukset <sup>1</sup> . 1 - Tehdasasetukset.

<sup>1</sup> Tehdasasetus

## 17.2 Siirtyminen perusasetuksiin

**Vaatimus:** Keittotason pitää olla pois päältä.

1. Kytke keittotaso päälle koskettamalla symbolia ①.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin kuluessa symbolia ④ 4 sekunnin ajan.

Tuotetiedot	Näyttö
Tekninen huoltopalvelu (TK)	0 1
Sarjanumero	Fd
Sarjanumero 1	02.
Sarjanumero 2	05

✓ Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot. Kun haluat hakea yksittäiset näytöt näyttöön, kosketa säätöalueutta.

## 18 Keittoastiatesti

Keittoastian laadulla on suuri vaikutus keittämisprosessin nopeuteen ja tulokseen. Tällä toiminnolla voit tarkastaa keittoastian laadun. Varmista ennen tarkastusta, että keittoastian pohjan koko vastaa käytetyn keittoalueen kokoa. Toiminto saadaan käyttöön perusasetusten kautta. → Sivu 15

### 18.1 Toiminnon Keittoastiatesti suorittaminen

Muuntuva keittoalue on asetettu yksittäiseksi keittoalueeksi siten, että se tarkastaa vain yhden yksittäisen keittoastian.

1. Aseta huoneenlämpöinen keittoastia, jossa on n. 200 ml vettä, keskelle keittoalueita, joka sopii parhaiten keittoastian pohjan kokoon.
2. Hae perusasetukset näyttöön ja valitse c 1 2.

3. Siirry perusasetuksiin koskettamalla symbolia ④.
- ✓ c 1 ja 0 palavat ennakkosetuksesta.
4. Kosketa symbolia ④ toistuvasti niin pitkään, kunnes haluamasi asetus ilmestyy näyttöön.
5. Valitse haluamasi asetus säätöalueella.
6. Kosketa symbolia ④ 4 sekunnin ajan.
- ✓ Asetukset on tallennettu muistiin.

## 17.3 Perusasetusten muuttamisen keskeyttäminen

- Kosketa symbolia ①.
- ✓ Kaikki muutokset hylätään eikä niitä tallenneta muistiin.

3. Kosketa säätöalueita. Keittoalueilla vilkkuu näyttö —.
- ✓ Testi on käynnissä.
- ✓ Tulos ilmestyy 10 sekunnin kuluttua keittoalueiden näyttöön.

### 18.2 Tuloksen tarkastaminen

Seuraavasta taulukosta näet, mitä keittämisen laadun ja nopeuden tulos tarkoittaa.

#### Tulos

- |   |                                                                                |
|---|--------------------------------------------------------------------------------|
| 0 | Keittoastia ei sovellu keittoalueelle eikä se sen tähden lämpene.              |
| 1 | Keittoastia lämpenee odotettua hitaanmin eikä keittäminen suju optimaalisesti. |
| 2 | Keittoastia lämpenee asianmukaisesti ja keittäminen onnistuu kunnolla.         |

Aktivoi tämä toiminto koskettamalla säätöalueita.

## 19 Puhdistus ja hoito

Puhdista ja hoida laitetta huolellisesti, jotta se pysyy pitkään toimintakuntoisena.

### 19.1 Puhdistusaine

Sopivia puhdistusaineita ja puhdistuslastoja on saatavana huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai verkkokaupasta siemens-home.bsh-group.com .

#### HUOMIO!

Sopimattomat puhdistusaineet voivat vahingoittaa laitteen pintoja.

- ▶ Älä koskaan käytä sopimatonta puhdistusainetta.
- ▶ Älä käytä puhdistusainetta keittotason ollessa vielä kuuma. Siitä voi jäädä jälkiä pintaan.

#### Sopimattomat puhdistusaineet

- Laimentamaton astianpesuaine
- Astianpesukoneeseen tarkoitettu pesuaine
- Hankausaineet
- Voimakkaat puhdistusaineet kuten uuninpuhdistusaine tai tahranoistoaine
- Hankaavat sienet
- Painepesuri tai höyrysuihku

### 19.2 Keittotason puhdistus

Puhdista keittotaso aina käytön jälkeen, jotta ruoantähteet eivät pala kiinni.

**Vaatimus:** Keittotason pitää olla kylmä. Jos tahrat ovat sokeria, muovia tai alumiinifoliota, älä anna keittotason jäähetyä.

1. Poista runsas lika puhdistuslastalla.
2. Puhdista keittotaso keraamisen lasin puhdistusaineella.  
Noudata puhdistusaineen pakkauksessa olevia puhdistusohjeita.

**Ohje:** Keraamiselle lasille tarkoitettulla erikoispuhdistussienellä saat hyvän loppituloksen.

### 19.3 Keittotason kehyksen puhdistus

Puhdista keittotason kehys, jos siinä näkyy käytön jälkeen likaa tai tahoja.

**Huomautus:** Älä käytä puhdistuslastaa.

1. Puhdista keittotason kehys kuumalla astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä liinalla. Huuhtele uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.
2. Kuivaa pehmeällä liinalla.

## 20 Toimintahäiriöiden korjaaminen

Voit poistaa itse laitteen pienet toimintahäiriöt. Tutustu häiriöiden korjaamisesta annettuihin ohjeisiin ennen kuin otat yhteyden huoltopalveluun. Näin vältät turhia kustannuksia.

#### ⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Epäasiainmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Varsinaisia korjaustöitä saa suorittaa vain alan ammattiinhenkilöstö.
- ▶ Jos laite on rikki, ota yhteys huoltopalveluun.

#### ⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasiainmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkokohto vaurioituu, sen tilalle tulee vaihtaa erityinen liitäntäjohto, joita on saatavana valmistajalta tai valmistajan huoltopalvelun kautta.

### 20.2 Huomautukset näytöruudussa

Vika	Syy ja vianhaku
Mikään näytö ei pala.	Virransaanti on keskeytynyt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä sähkökatko.</li> </ul>
Laitetta ei ole liitetty liitäntäkaavion mukaan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Liitä laite liitäntäkaavion mukaan.</li> </ul>
Häiriö elektroniikkassa	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.</li> </ul>

Vika	Syy ja vianhaku
Näytöt vilkkuvat.	Ohjauspaneeli on kostea tai jokin esine peittää sen. ► Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.
F2, F4, E 70/5, E 8207, E 8208	Elektroniikka on ylikuumentunut ja yksi keittoalue tai kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä. ► Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten joitain ohjauspaneelin valitsinta.
F5 + tehoaste ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Elektroniikka voi sen tähden ylikuumentua. ► Poista keittoastia. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
F5 ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Keittoalue on kytkeytynyt elektroniikan suojaamiseksi pois päältä. ► Poista keittoastia. Odota muutama sekunti. Paina mitä tahansa painiketta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.
F1/F6	Keittoalue ylikuumenti ja kytkeytti työtason suojaamiseksi pois päältä. ► Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue sitten uudelleen päälle.
F8	Keittoalue on ollut käytössä pidemmän aikaa ja keskeytyksettä. ► Yksilöllinen turvakatkaisu on kytkeytynyt päälle. Jotta voit tehdä keittoalueen asetukset, kytke näyttö pois koskettamalla joitain valitsinta.
E 9000/E9010	Käyttöjännite on virheellinen ja se on tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella. ► Ota yhteys sähköyhtiöön.
U400	Keittotaso ei ole liitetty oikein. ► Irrota keittotaso sähköverkosta. Liitä keittotaso liitääntäkaavion mukaan.
dE	Esittelytila on aktivoitu. ► Irrota keittotaso sähköverkosta. Odota 30 sekuntia ja liitä keittotaso uudelleen. Kosketa seuraavien 3 minuutin kuluessa joitain tunnistinta. Esittelytila on deaktivoitu.

### 20.3 Laitteen normaalit äänet

Induktioalteesta voi toisinaan kuulu ääniä tai värinöitä kuten surinaa, sihinää, rätinää, tuulettimen ääntä tai rytmikkääitä ääniä.

## 21 Hävittäminen

### 21.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

Ympäristön huomioivan hävittämisen avulla arvokkaita raaka-aineita voidaan käyttää uudelleen.

1. Irrota verkkohoston pistoke pistorasiasta.
  2. Katkaise verkkohjosto.
  3. Hävitä laite ympäristöystäväällisesti.
- Tarkempia tietoja kierrätsymahdollisuksista saat kodinkoneiliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollostasta vastaavilta viranomaisilta.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevan direktiivin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierräts-säännökset koko EU:n alueella.

## 22 Huoltopalvelu

Ekosuunnittelua koskevan asetuksen mukaisia toiminnan kannalta oleellisia osia on saatavilla huoltopalvelumme kautta vähintään 10 vuoden ajan laitteen markkinoille saattamisen jälkeen Euroopan talousalueella.

**Huomautus:** Huoltopalvelu on valmistajan takuun puitteissa maksuton.

Lisätietoja käytömaan takuuajasta ja takuehdosta saat huoltopalvelustamme, jälleenmyyjältäsi tai verkkosivultamme.

Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD). Huoltopalvelun yhteystiedot löytyvät oheisesta huoltopalveluluettelosta tai internet-sivuiltamme.

## 22.1 Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD) on merkityt koneen typpikilpeen.

Typpikilpi löytyy:

- laitepassista.

- keittotason alapuolelta.

Mallinumero (E-Nr.) löytyy myös keraamisesta lasista. Huoltopalveluluettelon (KI) ja valmistenumeron (FD) voit hakea näyttöön myös kohdasta Perusasetukset → Sivu 15 .

Merkitse laitteen tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumero muistiin, niin löydät ne taas nopeasti.

# 23 Testiruoat

Nämä suositusasetukset on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteidemme testauksen helpottamiseksi. Testeissä käytettiin induktiokeittotasolle tarkoitettuja keittoastiasaroja. Voit hankkia näitä varustesarjoja tarvittaessa jälkkäteen alan liikkeistä, teknisen huoltopalvelumme kautta tai verkkoauastamme.

## 23.1 Kuorrutteen sulatus

Ainekset 150 g tummaa suklaata (55 % kaakaota).

- Kattila Ø 16 cm ilman kantta
  - Keittäminen: tehotaso 1.5

## 23.2 Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito

Resepti standardin DIN 44550 mukaan

Lähtölämpötila 20 °C

Kuumentaminen, sekoittamatta

- Kattila Ø 16 cm kannella, Määärä: 450 g
  - Kuumentaminen: kesto 1 min 30 s, tehotaso 9
  - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 1.5
- Kattila Ø 20 cm kannella, Määärä: 800 g
  - Kuumentaminen: kesto 2 min 30 s, tehotaso 9
  - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 1.5

## 23.3 Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito

Esimerkiksi: linssien halkaisija 5-7 mm. Lähtölämpötila 20 °C

Sekoita 1 minuutin kuumennuksen jälkeen

- Kattila Ø 16 cm kannella, Määärä: 500 g
  - Kuumentaminen: kesto n. 1 min 30 s, tehotaso 9
  - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 1.5
- Kattila Ø 20 cm kannella Määärä: 1 kg
  - Kuumentaminen: kesto n. 2 min 30 s, tehotaso 9
  - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 1.5

## 23.4 Béchamelkastike

Maidon lämpötila: 7 °C

- Kattila Ø 16 cm ilman kantta Ainekset: 40 g voita, 40 g jauhoja, 0,5 l maitoa jossa rasvaa 3,5 % ja ripaus suolaa

## Béchamelkastikkeen valmistus

1. Sulata voi, sekoita joukkoon jauhot ja suola ja lämmittää kaikki.
  - Kuumentaminen: kesto 6 min, tehotaso 2
2. Lisää maito jauhoseokseen ja kuumenta seos kiehuvaksi koko ajan sekoittaa.
  - Kuumentaminen: kesto 6 min 30 s, tehotaso 7

3. Kun Béchamelkastike kiehahtaa, pidä kastike vielä 2 minuuttia keittoalueella jatkuvasti sekoittaa.
  - Valmistuksen jatkaminen: tehotaso 2

## 23.5 Riisipuuron keittäminen kansi päällä

Maidon lämpötila: 7 °C

1. Lämmitä maitoa, kunnes se alkaa kohota. Kuumenta ilman kantta. Sekoita 10 minuutin kuumennuksen jälkeen.

2. Aseta suositeltu tehoalue ja lisää maidon joukkoon riisi, sokeri ja suola.

Kypsennysaika kuumennusaika mukaan lukien n. 45 min.

- Kattila Ø 16 cm Ainekset: 190 g puuroiisiä, 90 g sokeria, 750 ml maitoa, jonka rasvapitoisuus 3,5 %, ja 1 g suolaa
  - Kuumentaminen: kesto n. 5 min 30 s, tehotaso 8.5
  - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 3
- Kattila Ø 20 cm Ainekset: 250 g puuroiisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa, jonka rasvapitoisuus 3,5 %, ja 1,5 g suolaa
  - Kuumentaminen: kesto n. 5 min 30 s, tehotaso 8.5
  - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 3, sekoita 10 min kuluttua

## 23.6 Riisipuuron keittäminen ilman kantta

Maidon lämpötila: 7 °C

1. Lisää ainekset maidon joukkoon ja lämmitä jatkuvasti sekoittaa.

2. Kun maidon lämpötila on n. 90 °C, valitse suositeltu tehotaso ja anna kiehua hiljalleen pienellä teholla noin 50 min.

- Kattila Ø 16 cm ilman kantta Ainekset: 190 g puuroiisiä, 90 g sokeria, 750 ml maitoa, jonka rasvapitoisuus 3,5 %, ja 1 g suolaa
  - Kuumentaminen: kesto n. 5 min 30 s, tehotaso 8.5
  - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 3
- Kattila Ø 20 cm ilman kantta Ainekset: 250 g puuroiisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa, jonka rasvapitoisuus 3,5 %, ja 1,5 g suolaa
  - Kuumentaminen: kesto n. 5 min 30 s, tehotaso 8.5
  - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 2.5

## 23.7 Riisin keittäminen

Resepti standardin DIN 44550 mukaan

Veden lämpötila: 20 °C

- Kattila Ø 16 cm kannella Ainekset: 125 g pitkäjyväistä riisiä, 300 g vettä ja ripaus suolaa
  - Kuumentaminen: kesto n. 2 min 30 s, tehotaso 9
  - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 2
- Kattila Ø 20 cm kannella Ainekset: 250 pitkäjyväistä riisiä, 600 g vettä ja ripaus suolaa
  - Kuumentaminen: kesto n. 2 min 30 s, tehotaso 9
  - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 2.5

## 23.8 Porsaanfileen paistaminen

Fileen lähtölämpötila: 7 °C

- Pannu Ø 24 cm ilman kantta Ainekset: 3 porsaanfileepalaa, kokonaispaino noin 300 g, 1 cm paksut, ja 15 g auringonkukkaöljyä
  - Kuumentaminen: kesto n. 1 min 30 s, tehotaso 9
  - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 7

## 23.9 Lettujen paistaminen

Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaan

- Pannu Ø 24 cm ilman kantta Ainekset: 55 ml taikinaa lettua kohden
  - Kuumentaminen: kesto 1 min 30 s, tehotaso 9
  - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 7

## 23.10 Pakastettujen ranskanperunoiden friteeraus

- Kattila Ø 20 cm ilman kantta Ainekset: 2 l auringonkukkaöljyä. Kuhunkin friteerausannokseen: 200 g pakastettuja ranskanperunoita, 1 cm paksuja.
  - Kuumentaminen: tehotaso 9, kunnes öljyn lämpötila on 180 °C.
  - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 9

# Mer information finns i den digitala användarhandboken.



## Innehållsförteckning

<b>1</b>	<b>Säkerhet.....</b>	<b>21</b>
<b>2</b>	<b>Undvika sakskador .....</b>	<b>23</b>
<b>3</b>	<b>Miljöskydd och sparsamhet .....</b>	<b>23</b>
<b>4</b>	<b>Lämpliga kastruller, grytor och pannor.....</b>	<b>24</b>
<b>5</b>	<b>Lär känna .....</b>	<b>26</b>
<b>6</b>	<b>Användningsprincip .....</b>	<b>27</b>
<b>7</b>	<b>flexInduction.....</b>	<b>28</b>
<b>8</b>	<b>powerMove Plus.....</b>	<b>29</b>
<b>9</b>	<b>Tidsfunktioner .....</b>	<b>30</b>
<b>10</b>	<b>powerBoost .....</b>	<b>30</b>
<b>11</b>	<b>shortBoost.....</b>	<b>31</b>
<b>12</b>	<b>Varmhållningsfunktion .....</b>	<b>31</b>
<b>13</b>	<b>fryingSensor.....</b>	<b>31</b>
<b>14</b>	<b>Barnspärr.....</b>	<b>33</b>
<b>15</b>	<b>Torkskydd.....</b>	<b>33</b>
<b>16</b>	<b>Individuell säkerhetsavstängning.....</b>	<b>33</b>
<b>17</b>	<b>Grundinställningar .....</b>	<b>33</b>
<b>18</b>	<b>Kastrulltest .....</b>	<b>35</b>
<b>19</b>	<b>Rengöring och skötsel .....</b>	<b>35</b>
<b>20</b>	<b>Avhjälpling av fel .....</b>	<b>35</b>
<b>21</b>	<b>Avfallshantering .....</b>	<b>37</b>
<b>22</b>	<b>Kundtjänst .....</b>	<b>37</b>
<b>23</b>	<b>Provrätter.....</b>	<b>37</b>



## 1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

### 1.1 Allmänna anvisningar

- Läs igenom anvisningen noga.
- Spara bruksanvisning, maskinpass och produktinformation för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transportskador.

### 1.2 Användning för avsett ändamål

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

Säker användning av enheten kräver fackmässig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för en felfri funktion på uppställningsplatsen.

Använd bara enheten:

- för att tillaga mat och dryck.
- under uppsikt. Håll oavbruten uppsikt vid korta tillagningar.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.
- upp till max. 4000°möh.

Använd inte apparaten:

- med extern timer eller separat fjärrkontroll. Det gäller inte vid avstängning med enheter som omfattas av EN 50615.

Om du har ett aktivt medicinskt implantat (t.ex. en pacemaker eller defibrillator) måste du kontrollera hos din läkare att det uppfyller EU-direktivet 90/385/EEG av den 20 juni 1990 samt EN 45502-2-1 och EN 45502-2-2, och att det har valts, satts in och programmerats enligt VDE-AR-E 2750-10. Om dessa förutsättningar är uppfyllda, och du dessutom använder köksredskap och kokkärl som inte är av metall och inte har metallhandtag, finns det inga hinder mot att använda induktionsspishällen på avsett sätt.

### 1.3 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvida detta sker under uppsikt eller om de undervisats i hur man säkert använder apparaten och förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Låt inte barn leka med enheten.

Rengöring och användarskötsel får inte utföras av barn om de inte är minst 15 år gamla och står under uppsikt.

Låt inte barn under 8 års ålder komma i närheten av apparaten och anslutningsledningen.

#### 1.4 Säker användning

##### **⚠️ WARNING! – Brandrisk!**

Tillagning utan uppsikt på hällar med fett eller olja kan vara brandfarligt.

- ▶ Lämna aldrig het olja och hett fett utan uppsikt.
- ▶ Försök aldrig släcka en sådan brand med vatten, utan slå av enheten och kväv sedan lågorna t.ex. med lock eller brandfilt.

Kokzonen blir jättevarm.

- ▶ Lägg aldrig brännbara föremål på eller direkt vid kokzonen.
- ▶ Förvara aldrig föremål på kokzonen.

Spisen blir het.

- ▶ Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådor direkt under spishällen. Övertäckning av spishället kan orsaka olyckor, t.ex. genom överhetning, antändning eller material som spräcks.
- ▶ Täck aldrig över spishället.

Slå av hällen med huvudbrytaren efter varje användning.

- ▶ Vänta inte tills hällen slår av automatiskt eftersom det inte finns några kastruller, grytor eller pannor på den.

Livsmedel kan börja brinna.

- ▶ Övervaka tillagningen. Övervaka alltid korta sekvenser.

##### **⚠️ WARNING! – Risk för brännskador!**

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning, framförallt ev. hällram.

- ▶ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- ▶ Håll småbarn under 8 år borta.

Hällskydd kan leda till olyckor.

- ▶ Använd bara hällskydd som enhetens tillverkare utvecklat eller föreskriver.

Spisen blir het när den används.

- ▶ Låt spisen innan du rengör den.

Metallföremål blir snabbt jättevarma på hällen.

- ▶ Lägg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.

##### **⚠️ WARNING! – Risk för elstötar!**

Felinstallationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas ut mot en speciell anslutningsledning som du kan beställa från tillverkaren eller dennes kundtjänst.

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- ▶ Använd aldrig skadad enhet.
- ▶ Slå av enheten om ytan är sprucken för att undvika elstöt. Slå inte av enheten med huvudbrytaren utan slå av med säkringen i proppskåpet.
- ▶ Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- ▶ Slå av säkringen i proppskåpet direkt om enhet eller sladd är skadade.
- ▶ Ring service. → *Sid. 37*

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta spisdelar.

- ▶ Låt aldrig elektriska apparaters anslutningskablar komma i kontakt med heta spisdelar.

Kontakt mellan metallföremål och fläkten under hällen kan ge elstötar.

- ▶ Förvara inte långa, spetsiga metallföremål i lådan under hällen.

##### **⚠️ WARNING! – Risk för personskador!**

Kastruller kan hoppa upp på grund av vätska mellan kastrullbottnen och kokzonen.

- ▶ Håll alltid kokzonen och kastrullbottnen torra.
- ▶ Använd aldrig frusna kokkärl.

Såväl häll som kastrull, gryta och panna kan spricka av överhetning vid tillagning i vattenbad.

- ▶ Kastrullen, grytan eller pannan i vattenbadet får inte ha bottenkontakt.
- ▶ Använd bara värmetåliga kastruller, grytor och pannor.

Om spisens yta är sprucken eller trasig finns risk för skärskador.

- ▶ Använd inte spisen om ytan är sprucken eller trasig.

## **⚠️ WARNING! – Kvävningsrisk!**

Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas av dem.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- ▶ Låt inte barn leka med smådelar.

## **2 Undvika sakkador**

Här hittar du de vanligaste skadeorsakerna och tips om hur du undviker dem.

<b>Skada</b>	<b>Orsak</b>	<b>Åtgärd</b>
Fläckar	Tillagning utan uppsikt.	Håll koll på tillagningen.
Fläckar, urgröpningar	Livsmedelsspill, framförallt sånt med hög sockerhalt.	Ta genast bort med glasskrapa.
Det ger glaset fläckar, urgröpningar och brott	Trasig kastrull, gryta eller panna eller med smält emalj eller koppar- eller aluminiumbotten.	Använd lämpliga kastruller, grytor och pannor i bra skick.
Fläckar, missfärgning- ar	Olämpliga rengöringsmetoder.	Använd bara hällrengöring för glaskeramikhällar och rengör bara kall häll.
Det ger glaset ur- gröpningar och brott	Stötar eller nedfallande kastrull, gryta eller panna, tillbehör eller andra hårda eller spetsiga föremål.	Slå inte emot glaset och låt inte föremål falla ned på hällen vid tillagning.
Ropor, missfärgning- ar	Grovbottnade kastruller, grytor och pannor som ev. skjuts runt på hällen.	Kontrollera kastruller, grytor och pannor. Lyft kastruller, grytor och pannor i stället för att skjuta runt dem.
Ropor	Salt, socker eller sand.	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
Risk för skador på enheten!	Tillagning med frusen kastrull, gryta eller panna.	Använd aldrig frusna kastruller, grytor eller pannor.
Skador på kastrull, gryta, panna eller enhet	Tom kastrull, gryta eller panna.	Ställ eller värmt aldrig upp tom kastrull, gryta eller panna på het kokzon.
Glasskador	Smält material på heta kokzoner eller heta lock på glas.	Lägg inte bakplåtspapper eller aluminiumfolie, plastburkar eller lock på hällen.
Överhettning	Het kastrull, gryta eller panna på kontroller eller ram.	Ställ aldrig het kastrull, gryta eller panna på de delarna.

### **OBS!**

Spishällen har en fläkt på undersidan.

- ▶ Om det finns en utdragslåda under spishällen bör du inte förvara några små eller vassa föremål, papper eller kökshanddukar i den. Sådana föremål kan sugas in i fläkten och skada den eller försämra kylningen.
- ▶ Det måste vara minst 2 cm avstånd mellan utdragslådans innehåll och fläktinloppet.

## **3 Miljöskydd och sparsamhet**

### **3.1 Förpackningsmaterialet**

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

## 3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar maskinen mindre effekt.

Välj en kokplatta som passar till kastrullstorleken. Ställ kokkärlen centriskt.

Använd kokkärle med en bottendiameter som överensstämmer med kokplattans diameter.

**Tips!** Kokkärlestillverkarna uppges ofta kastrullens toppdiameter. Den är ofta större än bottendiametern.

■ Olämpliga kokkärle eller kokplattor som inte är helt täckta förbrukar mycket energi.

Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan.

■ Kokning utan lock gör att enheten drar avsevärt mer effekt.

Lyft locket så lite som möjligt.

■ Du släpper ut mycket energi om du lyfter på locket.

Använd glaslock.

■ Du kan du titta ned i kastrullen utan att lyfta på glaslocket.

Använd kastruller och stekpannor med plana bottnar.

■ Ojämna bottnar ökar energiförbrukningen.

Använd kastrull, gryta som passar till livsmedelsmängden.

■ Stora gryta med lite i kräver mer effekt vid uppvärming.

Tillaga med lite vatten.

■ Ju mer vatten som finns i kastrullen, grytan, desto mer effekt krävs vid uppvärmeningen.

Vrid ned i tid till lägre effektläge.

■ För högt effektläge vid fortsatt tillagning slösar effekt

Produktinformation enligt (EU) 66/2014 hittar du på det medföljande enhetspasset och på enhetens produktsida på Internet.

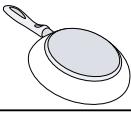
## 4 Lämpliga kastruller, grytor och pannor

Kastruller, grytor och pannor gjorda för induktionshåll måste ha ferromagnetisk botten (som magneten fastnar på) som matchar kokzonen. Känner kokzonen inte av kastrullen, grytan eller pannan, ställ den på mindre kokzons-Ø.

### 4.1 Kastrullers, grytors och pannors storlek och egenskaper

Kastrullens, grytans och pannans storlek och material avgör om den blir rätt avkänd. Alla kastrull-, gryt- och pannbottnar måste vara helt jämna och släta.

Du kan kontrollera om kastruller, grytor och pannor passar med Kastrulltest. Du hittar mer information på → "Kastrulltest", Sid. 35

Kastruller, grytor och pannor	Material	Egenskaper
Rekommenderad kastrull, gryta eller panna	Rostfri kastrull, gryta eller panna i sandwichmaterial med bra värmefördelning.	De fördelar värmens jämnt, hettar upp snabbt och blir säkert avkända.
	Ferromagnetiska kastruller, grytor och pannor av emaljerat stål, gjutjärn eller rostfria specialprodukter för induktionshåll.	De hettar upp snabbt och blir säkert avkända.
Lämplig	Botten är inte helt ferromagnetisk.	Är den ferromagnetiska delen mindre än botten-Ø, så blir bara den ferromagnetiska ytan uppvärmd. Då blir temperaturen inte jämnt fördelad.
	Bottnar med aluminiumhalt.	Minskar den ferromagnetiska ytan, då avger enheten mindre effekt till kastrullen, grytan eller pannan. Ev. blir då kastrullen, grytan eller pannan knappt eller inte alls avkänd och värms alltså inte upp tillräckligt.
Olämplig	Kastrull, gryta eller panna av vanligt stål, glas, lera, koppar eller aluminium.	

### Anmärkningar

- Använd inga adapterplattor mellan hällen och kastrullen, grytan eller pannan.
- Värmt inte upp tomma kastruller, grytor eller pannor och använd inte tunnbottnade som kan bli för kraftigt uppvärmda.

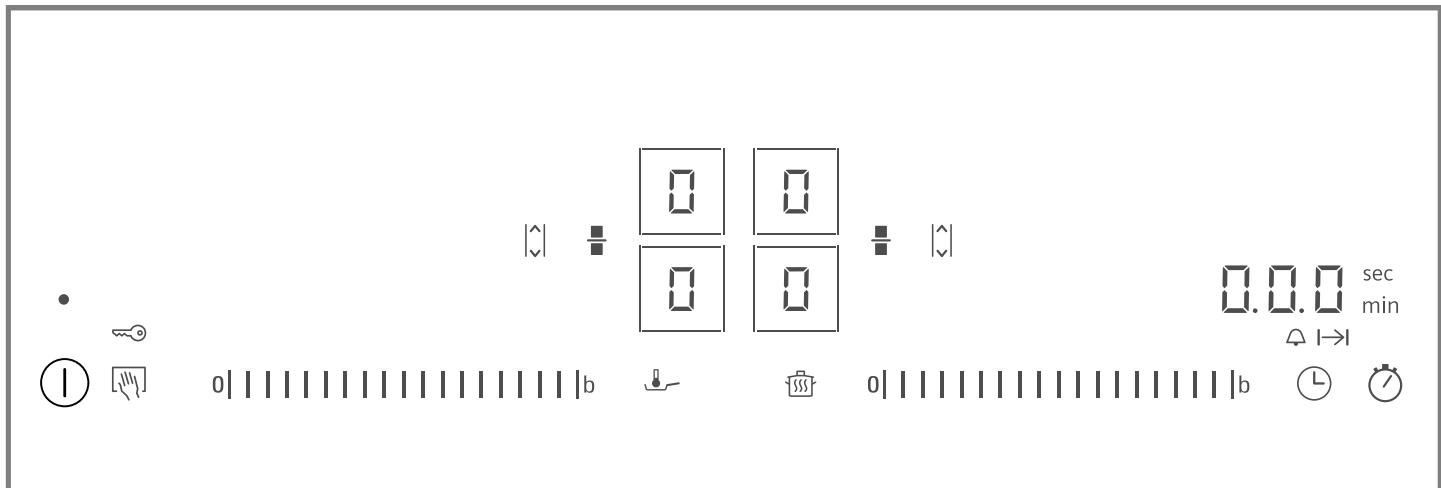
## 5 Lär känna

## 5.1 Använda induktionshällen

Induktionshällar skiljer sig lite mot vanliga hällar, men ger fördelar som att de spar tid och effekt vid kokning och stekning samt ger smidigare skötsel och rengöring. De ger även bättre effektreglering eftersom värmen alstras direkt i kastrullen, grytan eller pannan.

## 5.2 Kontroller

Olika detaljer som färg och form kan avvika från bilden.



**Tips!** Håll kontrollerna rena och torra.

**Notera:** Ställ inga kastruller, grytor eller pannor i närheten av indikeringar och givare. Elektroniken kan bli överhettad.

## Urvalsensors

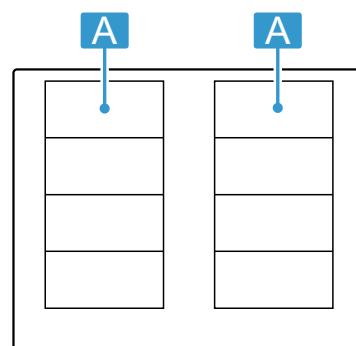
De symboler och kontroller som är tillgängliga just nu lyser när hällen varmer upp.

<b>Sensor</b>	<b>Funktion</b>
①	Huvudbrytare
□/□	Välja kokzon
0	Inställningsdel
b	powerBoost / shortBoost
■	flexInduction
□	powerMove Plus
☞	Torkskydd / Barnspärr
♨	Varmhållningsfunktion
☛	fryingSensor
⌚	Avstängningstimer / Timer
⌚	countUp function

Beroende på hällens status tänds även kokzonsindikeringarna och de olika funktioner som är på och tillgängliga.

### 5.3 Fördela kokzonerna

Angiven effekt är uppmätt med de standardiserade kastruller, grytor och pannor som beskrivs i IEC/EN 60335-2-6. Effekten kan variera beroende på storleken på kastruller, grytor och pannor.



Område	Maxeffektläge	
A 	Effektläge 9 powerBoost	2 200 W 3 700 W
A 	Effektläge 9 powerBoost	3 300 W 3 700 W

## 5.4 Kokzon

Kontrollera om kastrullens, grytans eller pannans storlek matchar kokzonen innan du börjar laga mat.

Område	Kokzonstyp
■	Enkelkokzon
■■	Flex-zon → "flexInduction", Sid. 28

## 5.5 Restvärmmeindikering

Hällen har en restvärmmeindikering för varje kokzon. Rör inte kokzonen när restvärmmeindikeringen lyser.

Indikeringsikon	Betydelse
H	Kokzonen är het.
h	Kokzonen är varm.

# 6 Användningsprincip

## 6.1 Slå på hällen

- Tryck på ①. Symbolerna för kokzoner och tillgängliga funktioner lyser.
- Hällen är nu igång.

### reStart

- Slår du på enheten inom 4 sekunder efter att du slagit av, så går hällen igång med de tidigare inställningarna.

## 6.2 Slå av hällen

- Tryck på ① tills indikeringarna slockey.
- Alla kokzoner är av.

**Notera:** Hällen slår av när alla kokzoner varit av längre än 20 sekunder.

## 6.3 Ställa in kokzonernas effektlägen

Du får upp kokzonens 17 effektlägen från 1 till 9 med mellanliggande värden. Välj lämpligt effektläge för mat och tänkt tillagningssätt.

- Tryck på □/□ vid den kokzon du vill ha.
- Indikeringen ⑥ lyser kraftigare.

## 6.4 Matlagningstips

- Rör om då och då när du värmer på puréer, redda soppor och tjocka såser.
- Ställ in effektläge 8-9 för förvärmning.
- Sänk effektläget vid tillagning med lock när det börjar tränga ut ånga. Slutresultatet blir inte påverkat av den utträngande ångan.
- Lägg lock på kastrullen, grytan när maten är klar tills du ska servera.
- Följ tillverkarens anvisningar vid tryckkokning.
- Koka inte livsmedlen för länge så att näringen försvisser. Du kan ställa in optimal tillagningstid med äggklockan.
- Se till så att oljan inte ryker.
- Bryn på livsmedlet i småportioner i följd.
- Vissa kastruller, grytor och pannor kan bli väldigt heta vid tillagning. Använd alltid grytlappar!
- Rekommendationer för energieffektiv matlagning hittar du på  
→ "Spara energi", Sivu 24

- Välj det effektläge du vill ha på inställningsdelen.

✓ Effektläget är inställt.

**Notera:** Om det inte står någon kastrull, gryta eller panna på kokzonen eller om den är olämplig, så blinkar vart effektläge. Kokzonen slår av efter en viss tid.

### quickStart

- Ställer du en kastrull, gryta eller panna på hällen innan du slår på, så blir den registrerad och resp. kokzon vald automatiskt när hällen går igång. Välj sedan effektläge inom 20 sekunder, annars slår hällen av.

### Ändra effektläge eller slå av kokzonen

- Välj kokzon.
- Ställ in det effektläge du vill ha på inställningsdelen eller ställ in på ⑥.
- Kokzonens effektläge ändrar sig eller kokzonen slår av och du får upp restvärmmeindikeringen på displayen.

### Tillagningsrekommendationer

Tabellen anger vilka effektlägen (—=—) som passar för olika livsmedel. Tillagningstiden (⌚ min) kan variera beroende på livsmedlets typ, vikt, tjocklek och kvalitet.

	⌚ min
<b>Smälta</b>	
Choklad, chokladglasyr	1 - 1.5
Smör, honung, gelatin	1 - 2
<b>Värma på och varmhålla</b>	
Grytor, t.ex. linsgryta	1.5 - 2
Mjölk <sup>1</sup>	1.5 - 2.5
Varmkorv <sup>1</sup>	3 - 4
<b>Tina och värma på</b>	
Spenat, djupfrys	3 - 4
Gulasch, djupfrys	3 - 4

<sup>1</sup> Utan lock

<sup>2</sup> Förwärm på effektläge 8 - 8,5

			min
<b>Sjuda</b>			
Kroppkakor <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30	
Fisk <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15	
Vitsås, t.ex. béchamelsås	1 - 2	3 - 6	
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3 - 4	8 - 12	
<b>Sjuda, ånga, svetta</b>			
Ris med dubbel vattenmängd	2.5 - 3.5	15 - 30	
Risgrynsgröt <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40	
Skalpotatis	4.5 - 5.5	25 - 35	
Kokt potatis	4.5 - 5.5	15 - 30	
Pasta <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10	
Gryta	3.5 - 4.5	120 - 180	
Soppor	3.5 - 4.5	15 - 60	
Grönsaker	2.5 - 3.5	10 - 20	
Grönsaker, djupfrysta	3.5 - 4.5	7 - 20	
Tryckkoka gryta	4.5 - 5.5	-	
<b>Bräsera</b>			
Nätad stek	4 - 5	50 - 65	
Grytstek	4 - 5	60 - 100	
Gulasch <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60	
<b>Bräsera/steka med lite fett<sup>1</sup></b>			
Schnitzel, opanerad eller panerad	6 - 7	6 - 10	
Schnitzel, djupfryst	6 - 7	6 - 12	
Kotletter, med eller utan panering	6 - 7	8 - 12	
Biff (3 cm tjock)	7 - 8	8 - 12	

<sup>1</sup> Utan lock<sup>2</sup> Förvärm på effektläge 8 - 8,5

			min
Fågelbröst (2 cm tjockt)	5 - 6	10 - 20	
Fågelbröst, djupfryst	5 - 6	10 - 30	
Pannbiffar (3 cm tjocka)	4.5 - 5.5	20 - 30	
Hamburgare (2 cm tjocka)	6 - 7	10 - 20	
Fisk och fiskfilé, opanerad	5 - 6	8 - 20	
Fisk och fiskfilé, panerad	6 - 7	8 - 20	
Fisk, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6 - 7	8 - 15	
Räkor och krabbor	7 - 8	4 - 10	
Sautera färsk grönsaker och svamp	7 - 8	10 - 20	
Middagsrättar, strimlade wokgrönsaker, strimlat kött i asiatisk stil	7 - 8	15 - 20	
Djupfryst mat, t.ex. stekmat	6 - 7	6 - 10	
Pannkakor, stek i följd	6.5 - 7.5	-	
Omelett (stek i följd)	3.5 - 4.5	3 - 10	
Stekta ägg	5 - 6	3 - 6	
<b>Fritering, fritera 150-200 g per portion i 1-2 l olja, fritera portionsvis<sup>1</sup></b>			
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-	
Kroketter, djupfrysta	7 - 8	-	
Kött, t.ex. kycklingdelar	6 - 7	-	
Fisk, panerad eller friterad	6 - 7	-	
Grönsaker, svamp, panerade eller doppade i frityrsmet eller tempura	6 - 7	-	
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, tempurafrukt	4 - 5	-	
<sup>1</sup> Utan lock			
<sup>2</sup> Förvärm på effektläge 8 - 8,5			

## 7 flexInduction

Den flexibla kokzonen gör att du kan ställa på grytor och pannor av alla slags former och storlekar. De består av 4 induktorer som fungerar oberoende av varandra. Det är bara den del grytan täcker som blir aktiverad när du använder flexibel kokzon.

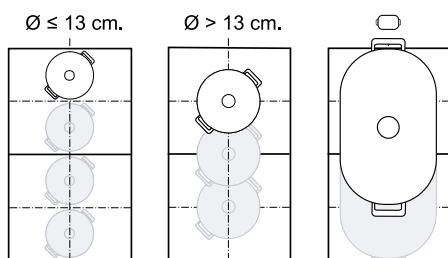
### 7.1 Placera kastruller, grytor och pannor

Du kan konfigurera den flexibla kokzonen på två sätt beroende på grytan, pannan du använder. Vi rekommenderar att du centrerar grytan eller pannan ordentligt som bilderna visar för bra registrering och värmefördelning.

#### Som sammanhängande kokzon

Rekommenderas för tillagning med bara en gryta, panna.

- Placera grytan, pannan efter storleken:

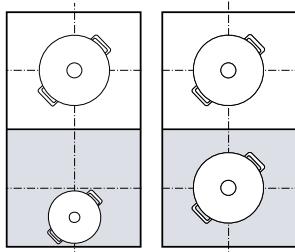


- Rekommenderad avlång gryta, panna ○:



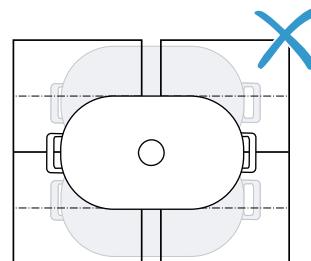
### Som två oberoende kokzoner

Rekommenderas för tillagning med två grytor, pannor. Du kan använda främre och bakre zonerna oberoende av varandra och ställa in egna effektlägen för dem.



### Obs.!

Placera inte köksredskap i mitten mellan höger och vänster zon. Annars går kokzonerna inte igång korrekt och du får inte bra slutresultat.



### 7.2 flexInduction separat

Kokzonerna är grundkonfigurerad så att de båda kokzonerna är hopkopplade. Dela på kokzonerna:

1. Välj en av de båda kokzonerna.
2. Tryck på □.
- ✓ Indikeringen tänds. Flex-zonen är delad.

#### Anmärkningar

- Så här ändrar du den flexibla kokzonens grundinställning: I kap. Grundinställningar får du reda på hur du gör → Sid. 33.
- Flyttar du eller lyfter av kastrullen, grytan eller pannan på den aktiva kokzonern, så påbörjar kokzonern en automatisk sökning och tidigare valt effektläge ligger kvar.

### 7.3 flexInduction koppla upp

- Tryck på □.
- ✓ Kokzonerna är hopkopplade och fungerar nu tillsammans.

## 8 powerMove Plus

Med funktionen ändrar du kastrullens, grytans eller pannans effektläge genom att bara skjuta den fram eller tillbaka på den flexibla kokzonern. Zonen är indelad i tre delar med olika effektlägen.

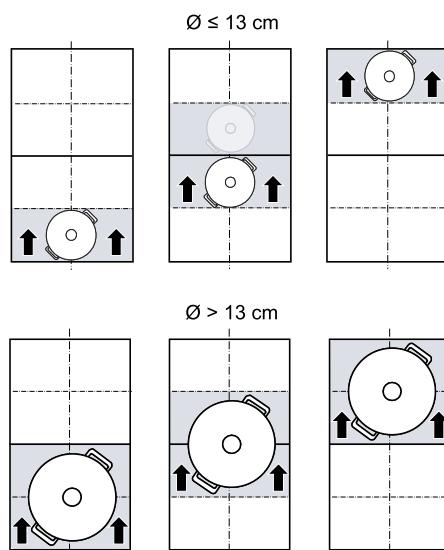
### 8.1 Placera och flytta kastruller, grytor och pannor

Använd bara en kastrull, gryta eller panna. Kokzonsdelen beror på vilken kastrull, gryta eller panna du använder samt hur stor den är och var den står.

Varje kokzonsdel har ett förinställt effektläge:

- Främre delen = effektläge 9
- Mellandelen = effektläge 5
- Bakre delen = effektläge 1.5

Du kan ändra grundinställningens förinställda effektlägen. I kap. Grundinställningar får du reda på hur du gör → Sid. 33.



## 8.2 Slå på powerMove Plus

**Krav:** Ställ bara en kastrull, gryta eller panna på den flexibla zonen.

1. Välj en av de båda flexibla zonerna.
2. Tryck på .

  - ✓  lyser kraftigare och effektläget för delen med behållaren lyser.
  - ✓ Funktionen är på.

**Notera:** Du kan ändra kokzonsdelarnas effektlägen under tillagningen.

## 8.3 Slå av powerMove Plus

- Tryck på .
- ✓  lyser svagare.
- ✓ Funktionen slår av.

# 9 Tidsfunktioner

Hallen har olika tillagningstidsfunktioner:

- Avstängningstimer
- Timer
- countUp function

## 9.1 Avstängningstimer

Det går att programmera en tillagningstid för en eller flera kokzoner. Kokzonen slår av automatiskt när tiden går ut.

### Slå på Avstängningstimer

1. Tryck två gånger på .
- ✓ Indikeringarna  och  lyser.
2. Välj den kokzon och tillagningstid du vill ha.
- ✓ Kokzonsindikeringen  tänds.
3. Bekräfта med .
4. Välj det effektläge du vill ha.
- ✓ Tillagningstiden börjar räkna ned.
- ✓ Enheten ger ljudsignal och kokzonen slår av när tillagningstiden går ut.

**Notera:** Programmerar du in en tillagningstid för en kokzon och fryingSensor är på, så går tillagningstiden inte igång förrän valt temperaturläge är uppnått.

### Avstängningstimer ändra eller stänga av

1. Tryck två gånger på .
2. Välj kokzon.
3. Ändra tiden på inställningsdelen eller ställ in på  för att radera tiden.
4. Bekräfта med .

## 9.2 Timer

Gör att du kan slå på en timer 0 till 99 min. Funktionen fungerar oberoende av kokzoner och andra inställningar. Den slår inte av kokzonaerna automatiskt.

### Slå på Timer

1. Tryck på .
- ✓  och  tänds.
2. Ställ in den tid du vill ha på inställningsdelen.
3. Bekräfта med .
- ✓ Tiden börjar räkna ned.
- ✓ Enheten ger signal när tiden går ut och displayerna blinkar.

### Timer ändra eller stänga av

1. Tryck på .
2. Ändra timertiden på inställningsdelen eller ställ in på  för att radera tiden.
3. Bekräfта med .

## 9.3 countUp function

Stoppuret visar tiden som gått sedan du slog på funktionen.

### Slå på countUp function

- Tryck på .
- ✓  tänds.
- ✓ Tiden börjar räkna ned.

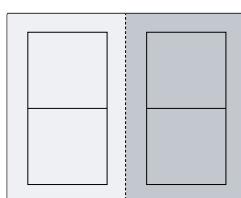
### Slå av countUp function

- Tryck på .
- ✓ Timerprogrammeringens indikeringar släcks.
- ✓ Funktionen slår av.

# 10 powerBoost

Funktionen kokar upp stora vattenvolymer snabbare än med .

Funktionen fungerar bara på resp. kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på.



## 10.1 Slå på powerBoost

1. Välj kokzon.
2. Tryck till på .
- ✓ Symbolen  tänds.
- ✓ Funktionen är på.

**Notera:** Du kan även slå på funktionen när du lagar mat med hopkopplad FlexZone.

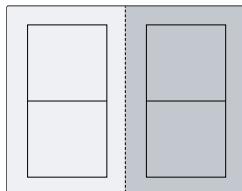
## 10.2 Slå av powerBoost

1. Välj kokzon.

2. Tryck till på **b**. Indikeringen **b** släcks och kokzonerna återgår till effektläge **9**.
- ✓ Funktionen slår av.

## 11 shortBoost

Funktionen hettar upp pannor snabbare än med **9**. Funktionen fungerar bara på resp. kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på.



### 11.1 Användningsrekommendationer

- Lägg inte lock på stekpannan.
- Hetta aldrig upp tomta pannor utan uppsikt.
- Använd kalla pannor.
- Använd pannor med helt jämn botten. Använd inte pannor med tunn botten.

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

### 11.2 Slå på shortBoost

1. Välj kokzon.
2. Tryck till två gånger på **b**. **b** tänds.
- ✓ Funktionen är på.

**Notera:** Du kan även slå på funktionen när du lagar mat med hopkopplad FlexZone.

### 11.3 Slå av shortBoost

1. Välj kokzon.
2. Tryck till på **b**. **b** släcks och kokzonerna återgår till effektläge **9**.
- ✓ Funktionen slår av.

**Notera:** Funktionen slår av automatiskt efter 30 sekunder för att undvika höga temperaturer.

## 12 Varmhållningsfunktion

Du kan använda funktionen för att smälta choklad och smör samt varmhålla mat.

### 12.1 Slå på Varmhållningsfunktion

1. Tryck på **W**.
2. Välj den kokzon du vill ha inom 10 sekunder. **L** tänds.
- ✓ Funktionen går igång.

## 13 fryingSensor

Passar för att tillaga och reducera såser, göra pannkakor, smörsteka ägg, steka grönsaker och biffrar till den tillagningsgrad du vill ha med full kontroll på temperaturen.

I stället för att hela tiden justera effektläget vid tillagningen väljer du bara den måltemperatur du vill i början. Givarna under glaskeramiken mäter temperaturen på kastrullen, grytan eller pannan och håller den konstant under hela tillagningen.

Funktionen finns på alla kokzoner markerade med symbolen **W**.

### 13.1 Fördelar

- Enheten håller temperaturen konstant utan att du behöver ändra effektläge.
- Oljan blir inte överhettad. Förhindrar att du bränner vid maten.
- Kokzonen varmer bara när det behövs för att hålla temperaturen, vilket spar effekt.

### 12.2 Slå av Varmhållningsfunktion

1. Tryck på **W**.
2. Välja kokzon. **L** släcks.
- Kokzonerna slår av och restvärmeindikeringen lyser.
- ✓ Funktionen slår av.

### 13.2 Temperaturlägen

Temperaturlägen för matlagning.

Läge	Tempe- ratur	Funktioner	Kastruller, grytor och pannor
1	120°C	Koka och reducera såser, steka grönsaker	
2	140°C	Bryna på i olivolja eller smör	
3	160°C	Steka fisk och grova livsmedel	
4	180°C	Fritera panerat, fryst och grillat	
5	215°C	Högtemperaturgrill och grillplatta	

### 13.3 Rekommenderad kastrull, gryta eller panna

Det finns specialframtagna kastruller, grytor och pannor för funktionen som ger optimalt resultat.

Kastruller, grytor och pannor	Rekommenderad kokzon
Stekpanna Ø 15 cm	Enkelkokzon
Stekpanna Ø 19 cm	Enkelkokzon
Stekpanna Ø 21 cm	Enkelkokzon
Teppanyaki	Flex-zon
Grill	Flex-zon

Rekommenderade kastruller, grytor och pannor hittar du hos återförsäljare, service eller i onlineshoppen sie-mens-home.bsh-group.com .

**Notera:** Du kan även använda andra kastruller, grytor eller pannor. Men beroende på kastrullens, grytans eller pannans egenskaper kan uppnådd temperatur avvika från valt temperaturläge.

### 13.4 Slå på fryingSensor

1. Sätt tom panna på kokzonen.
2. Tryck på  och välj sedan kokzon.
3. Ställ in det temperaturläge du vill ha på inställningsdelen inom 10 sekunder.
- ✓ Funktionen går igång.  blinkar tills inställd måltemperatur är uppnådd.
- ✓ Är måltemperaturen uppnådd, så ger enheten signal och  slutar blinka.
4. Lägg i stekfett och mat i stekpannan.

**Notera:** Behöver du mer än 2,5 dl olja vid tillagningen, tillsätt oljan och vänta några sekunder innan du lägger i maten.

### 13.5 Slå av fryingSensor

- ✓ Välj kokzon och tryck sedan på .
- ✓ Funktionen slår av.

### 13.6 Tillagningsrekommendationer med fryingSensor

Följande tabell visar perfekt temperaturläge för ett urval maträtter. Temperatur  och tillagningstid  min beror på livsmedlets mängd, typ och kvalitet.

-  Stekpanna
-  Teppanyaki
-  Grillplatta

	Kastruller, grytor och pannor		 min
<b>Kött</b>			
Schnitzel	  	4	6-10
Schnitzel, panerad		4	6-10
Filé	  	4	6-10
Kotletter	  	3	10-15
Cordon bleu, wienerschnitzel		4	10-15
Biff, rare, 3 cm tjock	  	5	6-8
Biff, medium, 3 cm tjock	  	5	8-12

	Kastruller, grytor och pannor		 min
Biff, well done, 3 cm tjock	  	4	8-12
T-bensstek, rare, 4,5 cm tjock	  	5	10-15
T-bensstek, medium, 4,5 cm tjock	  	5	20-30
Fågelbröst, 2 cm tjockt	  	3	10-20
Fläsk	  	2	5-8
Köttfärs	 	4	6-10
Hamburgare, 1,5 cm tjock	  	3	6-15
Frikadeller, 2 cm stora		3	10-20
Grillkorv	  	3	8-20
Chorizo, färskkorv	  	3	10-20
Spett, kebaber	  	3	10-20
Gyros	 	4	7-12
<b>Fisk och skaldjur</b>			
Fiskfilé	  	4	10-20
Fiskfilé, panerad		4	10-20
Stekt fisk, hel	  	3	10-20
Sardiner	  	4	6-12
Scampi, räkor	  	4	4-8
Bläckfisk	  	4	6-12
<b>Äggrättar</b>			
Smörstekt ägg	 	2	2-6
Stekta ägg	 	4	2-6
Äggröra	 	2	4-9
Omelett	 	2	3-6
Fattiga riddare	 	3	4-8
Crêpes, blinier, tortitas, tacos	 	5	1-3
<b>Grönsaker</b>			
Stekpotatis	 	5	6-12
Pommes frites		4	15-25
Rårakor	 	5	2-4
Lök, stekt vitlök	 	2	2-10
Lökringar		3	5-10
Zucchini, aubergine, paprika	 	2	4-12
Grön sparris	  	3	4-15
Svamp	  	4	10-15
Svetta grönsaker i olja		1	10-20
Grönsaker i tempurasmet		4	5-10
<b>Frysvaror</b>			
Chicken nuggets		4	10-15
Fiskpinnar		4	8-12
Pommes frites		5	4-8
Stekmat		3	6-10
Vårrullar		4	10-30
Pastejer, kroketter		5	3-8
<b>Såser</b>			
Tomatsås		1	25-35

	<b>Kastruller, grytor och pannor</b>		
Bechamelsås	—	1	10-20
Ostsås	—	1	10-20
Söta såser	—	1	15-25
Reducerade såser	—	1	25-35
<b>Fler</b>			
Stekt ost	—	3	7-10

	<b>Kastruller, grytor och pannor</b>		
Krutonger	—	3	6-10
Rostat bröd	—	4	4-8
Torkad färdigmat	—	1	5-10
Rostade mandlar, valnötter, pinjenötter	—	4	3-15
Popcorn	—	5	3-4

## 14 Barnspärr

Hällen har barnspärr. Gör att barn inte kan slå på hälلن.

### 14.1 Slå på Barnspärr

**Krav:** Hällen måste vara av.

- 1. Tryck till på ①.
- 2. Tryck på ④ i 4 sekunder.
- ✓ Indikeringen ③ lyser i 10 sekunder.
- ✓ Hällen är spärrad.

### 14.2 Slå av Barnspärr

1. Tryck till på ①.
2. Tryck på ④ i 4 sekunder.
- ✓ Spärren slår av.

### 14.3 Automatisk barnspärr

Hällen kan även slå på barnspärren automatiskt varje gång du slår av.  
Kapitlet Grundinställningar beskriver hur du slår på och av funktionen → Sid. 33.

## 15 Torkskydd

Ger möjlighet att spärra kontrollerna vid rengöring så att inställningarna inte ändras oavsiktligt.  
Spärren påverkar inte huvudbrytaren.

### 15.1 Slå på Torkskydd

- Tryck på ④. Enheten ger varningssignal och ④ tänds.
- ✓ Kontrollerna är nu spärrade i 35 sekunder. Enheten ger signal 5 sekunder innan den slår av.

### 15.2 Slå av Torkskydd

Slå av funktionen tidigare:

- Tryck på ④.
- ✓ Spärren av kontrollerna slår av.

## 16 Individuell säkerhetsavstängning

Använder du en kokzon en längre tid utan att ändra inställning, så slår enheten på automatisk avstängning.  
Kokzonen visar **F8** och slår av.  
Tiden från 1 till 10 timmar beror på valt effektläge.

Tryck på någon av knapparna för att slå på kokzonen.

## 17 Grundinställningar

Du kan ställa in enhetens grundinställningar som du vill ha dem.

### 17.1 Översikt över grundinställningarna

Indikering	Inställning	Värde
c /	Barnspärr	② - Manuell. <sup>1</sup> ① Automatisk. ③ - Av.

<sup>1</sup> Fabriksinställning

Indikering	Inställning	Värde
c 2	Ljudsignaler	0 – Kvitterings- och felsignal är av. 1 – Bara felsignal är på. 2 – Bara kvitteringssignal på. 3 – Alla ljudsignaler är på <sup>1</sup> .
c 3	Effektförbrukningsdisplay Visar den totala energiförbrukningen mellan att sätta på och stänga av hällen i kWh. Visningens noggrannhet beror bland annat på elnätets spänningkskvalitet.	0 – Av. 1 – På.
c 5	Automatisk avstängning av kokzonerna.	00 - avstängd. <sup>1</sup> 01-99 - Minuter till automatisk avstängning.
c 6	Ljudsignaltid när timern går ut	1 – 10 sekunder <sup>1</sup> 2 – 30 sekunder 3 – 1 minut
c 7	Effektbegränsning Begränsar hällens totaleffekt om det behövs pga. husets elinstallation. Tillgängliga inställningar beror på hällens maxeffekt. Du hittar utförligare uppgifter på typskylten. Är funktionen på och hällen uppnår inställd effektröts, så får du upp <b>_</b> på displayen och kan inte välja högre effektlägen.	0 - Av. Hällens maxeffekt <sup>1</sup> . 1 - 1000 W. Lägsta effekt. 2 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Rek. vid 13 A. 3. - 3500 W. Rek. vid 16 A. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Rek. vid 20 A. ... 9 - Hällens maxeffekt.
c 11	powerMove Plus Ger möjlighet att ändra de förinställda effektlägena på den flexibla kokzonens kokzondelar. Välj en av de båda kokzonerna, ställ in det effektläge du vill på inställningsdelen och tryck på <b>OK</b> för att bekräfta det nya effektläget och välja nästa kokzondel.	3 - Förinställt effektläge för främre kokzonen. 5 - Förinställt effektläge för mittkokzonen. 15 - Förinställt effektläge för bakre kokzonen.
c 12	Kastrulltest Funktionen kontrollerar kastrullernas, grytornas och pannornas kvalitet.	0 - Olämplig. 1 - Inte optimal. 2 - Lämplig.
c 13	flexInduction Ändra hur Flex-zonläget slår på.	0 - Som två oberoende kokzoner. 1 - Som en sammanhängande kokzon. <sup>1</sup>
c 0	Återställa till fabriksinställningarna	0 - Individuella inställningar <sup>1</sup> . 1 - Fabriksinställningar.

<sup>1</sup> Fabriksinställning

## 17.2 Till grundinställningarna

**Krav:** Hällen måste vara av.

- Tryck på **OK** för att slå på hällen.
- Tryck 4 sekunder på **OK** inom 10 sekunder.

Produktinformation	Indikering
Förteckning över teknisk support (TK)	0 /
Tillverkningsnummer	Fd
Tillverkningsnummer 1	02.
Tillverkningsnummer 2	05

- De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Tryck på inställningsdelen för att få upp separata indikeringar.

- Tryck på **OK** för att hoppa till grundinställningarna.
- ✓ **c 1** och **0** lyser som förinställning.
- Tryck på **OK** tills du får upp den inställning du vill ha.
- Välj den inställning du vill ha på inställningsdelen.
- Tryck 4 sek. på **OK**.
- ✓ Inställningarna är sparade.

## 17.3 Avbryta andra grundinställningar

- Tryck på **OK**.
- ✓ Enheten slänger ändringarna utan att spara.

## 18 Kastrulltest

Kastrullernas, grytornas och pannornas kvalitet har stor påverkan på hur snabbt och bra tillagningsresultatet blir.

Funktionen kontrollerar kastrullernas, grytornas och pannornas kvalitet.

Se till så att kastrullen, grytan eller pannans botten-Ø matchar storleken på använd kokzon före kontrollen.

Du kommer åt den via grundinställningarna. → Sid. 33

### 18.1 Kör Kastrulltest

Den flexibla kokzonerna är inställd som en enda kokzon, så kontrollera bara en kastrull, gryta eller panna.

1. Ställ kastrullen, grytan eller pannan med ca 2 dl rumstempererat vatten centrerad på den kokzon som matchar botten-Ø bäst.
2. Öppna grundinställningarna och välj **c / 2**.

3. Tryck på inställningsdelen. Indikeringen — blinkar på kokzonsindikeringarna.
- ✓ Testet är igång.
- ✓ Du får upp resultatet på kokzonsindikeringarna efter 10 sekunder.

### 18.2 Kontrollera resultatet

I följande tabell hittar du vad resultatet betyder för tillagningens kvalitet och snabbhet.

#### Resultat

<b>0</b>	Kastrullen, grytan eller pannan är inte avsedd för kokzon och värmes inte upp.
<b>1</b>	Kastrullen, grytan eller pannan blir varm långsammare än förväntat och tillagningen är inte optimal.
<b>2</b>	Kastrullen, grytan eller pannan värmes upp ordentligt och uppkoket är OK.

Tryck på inställningsdelen om du vill slå på funktionen.

## 19 Rengöring och skötsel

Du måste rengöra och sköta om maskinen noga för att den ska fungera.

### 19.1 Rengöringsmedel

Lämpliga rengöringsmedel och glasskrapa hittar du hos service, i butik eller i onlineshoppen siemens-home.bsh-group.com .

#### OBS!

Olämpliga rengöringsmedel kan skada spisens ytor.

- Använd aldrig olämpliga rengöringsmedel.
- Använd inga rengöringsmedel medan spishädden ännu är varm. De kan orsaka märken på ytan.

#### Olämpliga rengöringsmedel

- Outspätt diskmedel
- Maskindiskmedel
- Skurmedel
- Aggressiva rengöringsmedel som ugnsspray eller fläckborttagare
- Repande svampar
- Högtrycksvätt och ångrengöring

### 19.2 Rengöra hällen

Rengör hällen efter varje användning så att inga matrester bränner fast.

**Krav:** Hädden måste vara kall. Låt inte hädden svalna om du fått sockerfläckar, plast eller aluminiumfolie på den.

1. Ta bort grovsmuts med en glasskrapa.
2. Rengör hädden med hällrengöring.  
Följ rengöringsanvisningarna på rengöringsmedlets förpackning.

**Tips!** Specialsvampar för hällrengöring ger bra rengöringsresultat.

### 19.3 Rengöring av spishällinfattningen

Rengör hällinfattningen efter användning om den är smutsig eller fläckig.

**Notera:** Använd inte glasskrapa.

1. Rengör hällinfattningen med varmt vatten och diskmedel med mjuk disktrasa.  
Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.
2. Torka torrt med mjuk trasa.

## 20 Avhjälpling av fel

Småfel på enheten kan du åtgärda själv. Använd informationen om felåtgärder innan du kontaktar service.

Då slipper du onödiga kostnader.

#### **⚠ WARNING! – Risk för personskador!**

Ej fackmässigt gjorda reparationer är farliga.

- Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.

## **⚠️ WARNING! – Risk för elstötar!**

Felinstallatörer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas ut mot en speciell anslutningsledning som du kan beställa från tillverkaren eller den respektive kundtjänst.

## **20.1 Varningar**

### **Anmärkningar**

- Får du upp *E* på displayerna, håll resp. kokzonssensor intryckt och läs 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 felflagning.
- Hällen kan tillfälligt sänka effektläget för att skydda enhetens elektronikkomponenter mot överhettning eller elstötar.

## **20.2 Displayanvisningar**

<b>Fel</b>	<b>Orsak och felsökning</b>
Ingen indikering lyser.	Strömmatningen är bruten. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontrollera om strömmen gått genom att se om andra elenheter fungerar.</li> </ul>
	Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Anslut enheten som kopplingsschemat anger.</li> </ul>
	Elektronikfel <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kan du inte åtgärda felet, kontakta service.</li> </ul>
Indikeringarna blinksar.	Kontrollerna är fuktiga eller så ligger det föremål ovanpå. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.</li> </ul>
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektroniken är överhettad och har slagit av en eller alla kokzoner. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av knapparna på kontrollerna.</li> </ul>
<i>F5</i> + fläktläge och ljudsignal	Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Det kan få elektroniken att bli överhettad. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ta av kastrullen, grytan eller pannan Felindikeringen slår snabbt av. Du kan fortsätta att laga mat.</li> </ul>
<i>F5</i> och ljudsignal	Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ta av kastrullen, grytan eller pannan Vänta några sekunder. Tryck på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slår av.</li> </ul>
<i>F1/F6</i>	Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå sedan på kokzonen igen.</li> </ul>
<i>F8</i>	Kokzonen har varit på länge utan avbrott. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Individuell säkerhetsavstängning är på. Tryck på någon av knapparna för att slå av displayen så du kan ställa in kokzonen.</li> </ul>
<i>E 9000/E9010</i>	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontakta elleverantören.</li> </ul>
<i>U400</i>	Hällen är felanslutna. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gör hällen strömlös. Anslut hällen som kopplingsschemat anger.</li> </ul>
<i>dE</i>	Demoläget är på. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gör hällen strömlös. Vänta 30 sekunder och anslut hällen. Tryck på någon av sensorerna inom 3 minuter. Demoläget slår av.</li> </ul>

## 20.3 Normala enhetsljud

Ibland kan induktionsenheter ge ifrån sig ljud eller vibrationer som surrande, väsande, knastrande ljud, fläktljud eller rytmiska ljud.

# 21 Avfallshantering

## 21.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

1. Ta ut nätanslutningsledningens stickkontakt.
2. Klipp av nätanslutningsledningen.
3. Omhänderta enheten miljöväntigt.

Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



Denna enhet är märkt i enlighet med den 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.

# 22 Kundtjänst

Funktionsrelevanta originalreservdelar enligt gällande ekodesignförordning går att beställa från service minst 10 år efter lanseringen av maskinen inom EES.

**Notera:** Kundtjänstens åtgärder är kostnadsfria inom ramen för tillverkarens garantivillkor.

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparten produktumr (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats.

## 22.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens typskytt.

Typskylten finns:

- på apparatpasset.
- på spishällens undersida.,

Produktnumret (E-nr) finns även på glaskeramiken. Du kan även få upp serviceförteckning (KI) och tillverkningsnummer (FD) i Grundinställningarna → Sida 33 . Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem.

# 23 Provrätter

Inställningsrekommendationerna är avsedda att underlätta provningsinstitutens testning av våra enheter. Testerna är gjorda med våra uppsättningar av kastruller, grytor och pannor för induktionshäll. Det går att köpa till tillbehörssatserna i butik, hos service eller i vår onlineshop, om det behövs.

## 23.1 Smält choklad

Ingredienser: 150 g mörk choklad (55% kakao).

- Ø 16 cm-kastrull utan lock
  - Tillagning: effektläge 1.5

## 23.2 Värma på och varmhålla linsgryta

Recept enligt DIN 44550

Starttemperatur 20°C

Uppvärmning utan omrörning

- Ø 16 cm-kastrull med lock, mängd: 450 g
  - Uppvärmning: tillagningstid 1 min. 30 sek., effektläge 9
  - Fortsatt tillagning: effektläge 1.5
- Ø 20 cm-kastrull med lock, mängd: 800 g
  - Uppvärmning: tillagningstid 2 min. 30 sek., effektläge 9
  - Fortsatt tillagning: effektläge 1.5

## 23.3 Värma på och varmhålla linsgryta

T.ex.: lins-Ø 5-7 mm. Starttemperatur 20°C

Rör om efter 1 minuts uppvärmning

- Ø 16 cm-kastrull med lock, mängd: 500 g
  - Uppvärmning: tillagningstid ca 1 min. 30 sek., effektläge 9
  - Fortsatt tillagning: effektläge 1.5
- Ø 20 cm-kastrull med lock, mängd: 1 kg
  - Uppvärmning: tillagningstid ca 2 min. 30 sek., effektläge 9
  - Fortsatt tillagning: effektläge 1.5

## 23.4 Bechamelsås

Mjölktemperatur: 7°C

- Ø 16 cm-kastrull utan lock, ingredienser: 40 g smör, 40 g mjöl, 0,5 l mjölk (3,5%) och en nypa salt

### Göra béchamelsås

1. Smält smöret, rör ned mjöl och salt och värmt på allt.
  - Uppvärmning: tillagningstid 6 min., effektläge 2
2. Tillsätt mjölk till redningen och koka upp under ständig omrörning.

- Uppvärmning: tillagningstid 6 min. 30 sek., effektläge 7
- 3. När béchamelsåsen kokat upp, låt stå 2 min. till på kokzonen under ständig omrörning.
  - Fortsatt tillagning: effektläge 2

## 23.5 Koka risgrynsgröt med lock

Mjölktemperatur: 7°C

1. Värm mjölken tills den börjar höja sig. Värm upp utan lock. Rör om efter 10 minuters uppvärmning.
  2. Ställ in rekommenderat effektläge och tillsätt ris, socker och salt till mjölken.
- Tillagningstid med uppvärmning ca 45 min.
- Ø 16 cm-kastrull, ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt
    - Uppvärmning: tillagningstid ca 5 min. 30 sek., effektläge 8.5
    - Fortsatt tillagning: effektläge 3
  - Ø 20 cm-kastrull, ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5%) och 1,5 g salt
    - Uppvärmning: tillagningstid ca 5 min. 30 sek., effektläge 8.5
    - Fortsatt tillagning: effektläge 3, rör om efter 10 min.

## 23.6 Koka risgrynsgröt utan lock

Mjölktemperatur: 7°C

1. Tillsätt ingredienserna till mjölken och värm på under ständig omrörning.
  2. Koka upp mjölken till ca 90 °C, ställ in rekommenderat effektläge och sjud vidare på låg effekt i ca 50 min.
- Ø 16 cm-kastrull utan lock, ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt
    - Uppvärmning: tillagningstid ca 5 min. 30 sek., effektläge 8.5
    - Fortsatt tillagning: effektläge 3
  - Ø 20 cm-kastrull utan lock, ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5%) och 1,5 g salt
    - Uppvärmning: tillagningstid ca 5 min. 30 sek., effektläge 8.5
    - Fortsatt tillagning: effektläge 2.5

## 23.7 Koka ris

Recept enligt DIN 44550

Vattentemperatur: 20°C

- Ø 16 cm-kastrull med lock, ingredienser: 125 g långkornigt ris, 300 g vatten och en nypa salt
  - Uppvärmning: tillagningstid ca 2 min. 30 sek., effektläge 9
  - Fortsatt tillagning: effektläge 2
- Ø 20 cm-kastrull med lock, ingredienser: 250 g långkornigt ris, 600 g vatten och en nypa salt
  - Uppvärmning: tillagningstid ca 2 min. 30 sek., effektläge 9
  - Fortsatt tillagning: effektläge 2.5

## 23.8 Steka kotlettrad

Starttemperatur på kotlettraden: 7°C

- Ø 24 cm-stekpanna, ingredienser: 3 kotlettrader, totalvikt ca 300 g, 1 cm tjocka och 15 g solrosolja
  - Uppvärmning: tillagningstid ca 1 min. 30 sek., effektläge 9
  - Fortsatt tillagning: effektläge 7

## 23.9 Göra crêpes

Recept enligt DIN EN 60350-2

- Ø 24 cm-stekpanna utan lock, ingredienser: 5,5 dl smet per crêpe
  - Uppvärmning: tillagningstid 1 min. 30 sek., effektläge 9
  - Fortsatt tillagning: effektläge 7

## 23.10 Fritera djupfryst pommes frites

- Ø 20 cm-gryta utan lock, ingredienser: 2 l solrosolja. Till varje friteringsomgång: 200 g frysta pommes frites, 1 cm tjocka
  - Uppvärmning: effektläge 9 tills oljan uppnått en temperatur om 180°C.
  - Fortsatt tillagning: effektläge 9





**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

BSH Hausgeräte GmbH:n Siemens AG:n rekisteröimän tavaramerkkilisenssin alaisena valmistama  
Tillverkad av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG



**9001687466** (020614)  
fi, sv