

SIEMENS



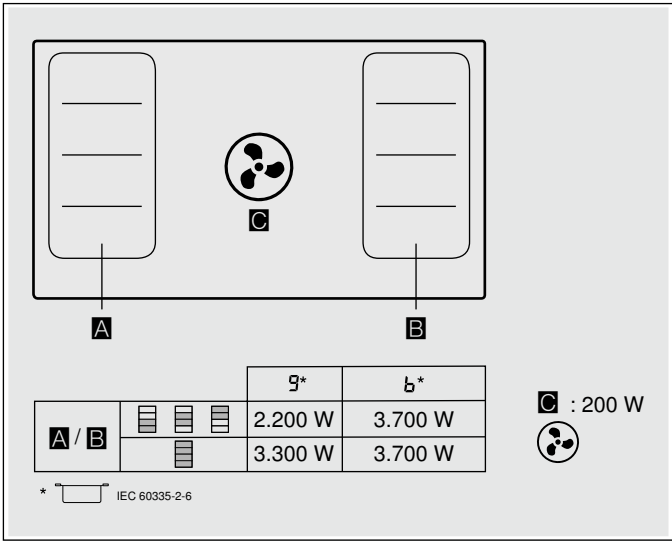
Flex-induktiokeittotaso jossa integroitu tuuletusjärjestelmä

EX8..LX3.E

siemens-home.bsh-group.com/welcome



fi Käyttöohje

Register
your
product
online



Sisällysluettelo

| | | | | | |
|--|--|-----------|---|--|-----------|
|  | Määräystenmukainen käyttö | 4 |  | ShortBoost-toiminto | 24 |
|  | Tärkeitä turvaohjeita | 5 | | Käyttöä koskevat suositukset | 24 |
|  | Vaurioiden syyt | 8 | | Aktivointi | 24 |
| | Yhteenvedo | 8 | | Deaktivointi | 24 |
|  | Ympäristönsuojelu | 9 |  | Lämpimänäpito | 24 |
| | Energiansäästö | 9 | | Aktivointi | 24 |
| | Ympäristöystävällinen hävittäminen | 9 | | Deaktivointi | 24 |
|  | Keittäminen induktiotekniikalla | 9 |  | Asetusten siirtäminen | 25 |
| | Induktiolla keittämisen edut | 9 | | Aktivointi | 25 |
| | Keittoastiat | 9 |  | Keittoavustintoinnot | 26 |
|  | Tutustuminen laitteeseen | 11 | | Keittoavustimen toiminnot | 26 |
| | Uusi laitteesi | 11 | | Soveltuva keittoastia | 26 |
| | Lisävarusteet | 11 | | Tunnistimet ja lisävarusteet | 27 |
| | Ohjauspaneeli | 12 | | Toiminnot ja tehoalueet | 27 |
| | Keittoalueet | 12 | | Suoritellut ruoat | 30 |
| | Jälkilämmön näyttö | 13 | | Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsittely ja hoito | 35 |
| | Keittotunnistintoinnointo (lisävaruste) | 13 | | Standardinmukaisuustodistus | 36 |
| | Toimintatavat | 13 |  | Lapsilukko | 37 |
|  | Ennen ensimmäistä käyttöä | 14 | | Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi | 37 |
| | Ensimmäinen käyttöönotto | 14 | | Lapsilukko | 37 |
|  | Koneen käyttö | 15 |  | Pyyhintäsuoja | 37 |
| | Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä | 15 |  | Automaattinen turvakatkaisu | 37 |
| | Keittoalueen säätäminen | 15 |  | Perusasetukset | 38 |
| | Tuuletuksen kytkeminen päälle ja pois päältä | 16 | | Näin pääset perusasetuksiin: | 39 |
| | Intensiiviteho | 17 |  | Energiankulutuksen näyttö | 40 |
| | Automaattikäynnistys | 17 |  | Keittoastiatesti | 41 |
| | Automaattikäyttö tunnistinohjauksella | 17 |  | Puhdistus | 41 |
| | Jälkikäyttötoiminto | 17 | | Puhdistusaine | 41 |
| | Keittosuositukset | 17 | | Puhdistettavat osat | 42 |
|  | Muuntuva alue | 20 | | Keittotason kehys (vain laitteet, joissa keittotason kehys) | 42 |
| | Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja | 20 | | Keittotaso | 43 |
| | Ainoana keittoalueena | 20 | | Tuuletus | 43 |
| | Kahtena itsenäisenä keittoalueena | 20 | | Ylivuotosäiliön puhdistus | 45 |
|  | Move-toiminto | 21 | | Langaton lämpötilatunnistin | 45 |
| | Aktivointi | 21 |  | Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ) | 46 |
| | Deaktivointi | 21 |  | Mitä tehdä häiriön sattuessa? | 48 |
|  | Aikatoiminnot | 22 | | | |
| | Kypsennysajan ohjelmointi | 22 | | | |
| | Minuuttikello | 22 | | | |
| | Ajanottokello-toiminto | 23 | | | |
|  | PowerBoost-toiminto | 23 | | | |
| | Aktivointi | 23 | | | |
| | Deaktivointi | 23 | | | |

| | |
|---|-----------|
|  Huoltopalvelu | 50 |
| Mallinumero ja sarjanumero | 50 |
|  Testiruoat | 51 |

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

Määräystenmukainen käyttö

Lue tämä ohje huolellisesti. Säilytä käyttö- ja asennusohje ja laitepassi myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tarkista laite pakkauksen avauksen jälkeen. Jos laitteesta löytyy kuljetuksesta aiheutuneita vaurioita, älä kytke sitä sähköverkkoon vaan ota yhteyttä tekniseen palveluun ja tee vaurioista kirjallinen ilmoitus, muutoin oikeutta vahingonkorvauksiin ei ole.

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

Älä käytä sopimattomia suojavarusteita tai lasten turvaristikoita. Ne voivat aiheuttaa onnettomuuden.

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

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

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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

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

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

Tärkeitä turvaohjeita

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

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

Tuuletin ei saa imeä vaarallisia tai räjähdysherkkiä aineita ja höyryjä.

Varmista, ettei laitteeseen pääse pieniä osia tai nesteitä.

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

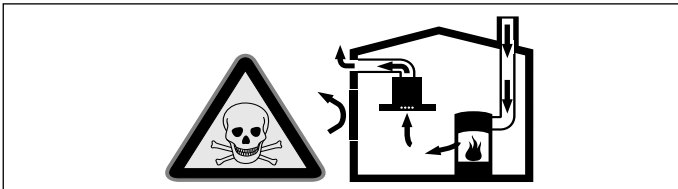
Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai kauko-ohjaimen kanssa.

Varoitus – Tukehtumisvaara!

Pakkausmateriaali on vaarallista pikkulapsille. Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

Varoitus – Hengenvaara!

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



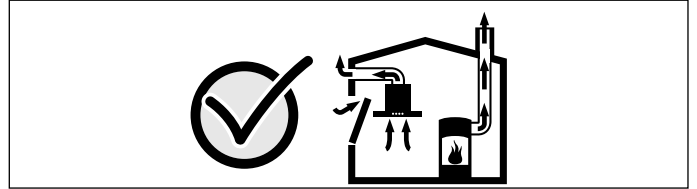
Huoneilmaa tarvitsevat tulisijat (esim. kaasu-, öljy-, puu- tai hiilikäyttöiset lämmityslaitteet, läpivirtauskuumennin, vedenkuumennin) ottavat polttoilman huonetilasta ja johtavat poistoilman poistoilmalaitteen (esim. savutorven) kautta ulos.

Tuuletin imee keittiöstä ja sen viereisistä huoneista ilmaa - tämä on korvattava riittävällä tuloilmalla - muutoin syntyy alipaine.

Myrkylliset kaasut imeytyisivät takaisin huoneisiin savutorvesta tai poistoilmakanavasta.

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

Turvallisuussyistä ei huoneessa, johon tuuletin on asennettu, vallitseva alipaine saa olla korkeampi kuin 4 Pa (0,04 mbar). Tämä saavutetaan, jos avattavista ja suljettavista aukoista kuten ovista, ikkunoista, tuloilma/poistoilma-seinäaukoista tai muista teknisistä toimenpiteistä johtuen palamisilman tilalle pääsee virtaamaan korvausilmaa.



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

Varoitus – Palovaara!

- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloo vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- Laite kuumenee. Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.
- Keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laite voi kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Rasvasuodattimeen kertynyt rasva voi syttyä palamaan.

Puhdista rasvasuodatin vähintään kerran kuukaudessa.

Älä käytä laitetta koskaan ilman rasvasuodatinta.

- Suodattimiin kertynyt rasva voi syttyä palamaan. Puhdista laite ohjeiden mukaan. Noudata suositeltuja puhdistusvälejä. Älä käytä laitetta koskaan ilman rasvasuodatinta.
- Rasvasuodattimeen kerääntynyt rasva voi syttyä tuleen. Älä pidä avotulta liesituulettimen läheisyydessä (esim. älä liekitä ruokia). Liesituulettimen saa asentaa kiinteillä polttoaineilla toimivien (esim. puu- tai hiililämmitteisten) liesien yläpuolelle vain, kun liesi on varustettu suljetulla, kiinteällä kannella. Kipinöitä ei saa muodostua.

Varoitus – Palovamman vaara!

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

Varoitus – Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.

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

Varoitus – Sähkömagneettiset vaarat!

- Tämä laite täyttää turvallisuusmääräyksien ja sähkömagneettiseen yhteensopivuuteen liittyen standardien vaatimukset. Tästä huolimatta henkilöt, joilla on sydämentahdistin tai insuliinipumppu, eivät saa lähestyä laitetta sen käytön aikana. On mahdotonta taata, että kaikki markkinoilla olevat laitteet täyttäisivät sähkömagneettiseen yhteensopivuuteen liittyvät voimassa olevat määräykset ja ettei laitteen virheettömän toiminnan vaarantavia häiriöitä esiintyisi. Samoin on mahdollista, että muita laitteita, kuten kuulokkeita käyttävät henkilöt voivat havaita häiriöitä laitteen käytössä.
- Langaton lämpötilatunnistin on magneettinen. Magneettiset elementit voivat vaurioittaa elektronisia implantteja, esimerkiksi sydämentahdistimia tai insuliinipumppuja. Elektronisten implanttien käyttäjien ei sen tähden pidä kuljettaa lämpötilatunnistinta taskussaan, ja etäisyyden sydämentahdistimeen tai vastaavaan lääkinälliseen laitteeseen on oltava vähintään 10 cm.

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

- Vesihauteessa kypsennettäessä keittotasoa ja keittoastia saattavat särkyä ylikuumenemisen vuoksi. Vesihauteessa oleva keittoastia ei saa koskettaa suoraan vedellä täytetyn kattilan pohjaa. Käytä vain kuumuutta kestäviä keittoastioita.
- Kattilan pohjan ja keittoalueen välissä oleva neste voi aiheuttaa kattilan yhtäkkisen hypähtämisen. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.
- Laitteen sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset. Käytä suojakäsineitä.
- Keittoastiat ja keittotasot kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä tartu kuumaan keittotasoon tai kuumaan keittoastiaan.
- Langattoman lämpötilatunnistimen paristo voi vaurioitua tai haljeta, jos se ylikuumenee. Poista tunnistin keittämisen jälkeen keittoalueelta äläkä säilytä sitä lämmönlähteiden lähellä.
- Lämpötilatunnistin voi olla kuuma, kun poistat sen kattilasta. Käytä irrottamisessa apuna patakinnasta tai keittiöpyyhettä.
- Sopimattomat wokkipannut voivat johtaa onnettomuuksiin. Käytä vain valmistajalta lisävarusteena saatavia wokkipannuja.

⚠ Varoitus – Vaurioitumisvaara!

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

Vaurioiden syyt

Huomio!

- Epätasaiset keittoastioiden pohjat voivat aiheuttaa naarmuja keittotasoon.
- Älä koskaan aseta tyhjiä keittoastioita keittoalueille. Muutoin voi aiheutua vahinkoja.
- Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin, näyttöjen tai keittotason merkin päälle. Muutoin keittotaso voi vaurioitua.
- Jos keittotason päälle tippuu kovia tai teräväpäisiä esineitä, keittotaso voi vaurioitua.
- Alumiinifolio ja muoviset astiat sulavat kuumien keittotasojen päälle. Suojalevyjen käyttö ei ole suositeltavaa keittotasossa.
- Syöpymisen aiheuttama vioittumisen vaara. Käynnistä laite aina ruokaa laittaessasi, siten estät kondenssiveden kerääntymisen laitteeseen. Kondenssivesi voi aiheuttaa syöpymistä.
- Vaurioitumisvaara sähköisiin osiin tunkeutuvan kosteuden takia. Älä puhdista säätölaitteita koskaan määrällä liinalla.
- Ulkopintojen vioittuminen vääränlaisen puhdistuksen takia. Puhdista jaloteräspinnat vain hiontasuunnassa. Ohjauspaneelin painikkeiden puhdistamiseen ei saa käyttää jaloteräksen puhdistusainetta.
- Ulkopintojen vaurioituminen vahvojen ja hankaavien puhdistusaineiden takia. Älä käytä vahvoja ja hankaavia puhdistusaineita.

Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

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

Ympäristönsuojelu

Tässä luvussa saat tietoa energian säästämisestä ja laitteen hävittämisestä.

Energiansäästö

- Sulje kattilat aina sopivalla kannella. Keittäminen ilman kantta kuluttaa merkittävästi enemmän energiaa. Käytä lasikantta, jotta voit nähdä kattilan sisällön ilman, että nostat kantta.
- Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja. Epätasaiset pohjat nostavat energiankulutusta.
- Kattilan ja pannun pohjan halkaisijan pitää vastata keittoalueen kokoa. Huomio: astioiden valmistajat ilmoittavat usein kattilan yläreunan halkaisijan, joka on usein suurempi kuin kattilan pohjan halkaisija.
- Käytä pienille määrille pientä kattilaa. Suuri, vajaa kattila kuluttaa paljon energiaa.
- Kypsennä vähällä vedellä. Se säästää energiaa. Vitamiinit ja mineraalit säilyvät vihanneksissa.
- Kytke ajoissa pienemmälle tehoalueelle. Näin säästyy energiaa.
- Varmista keittäessäsi riittävä tuloilman saanti, jotta liesituuletin toimii tehokkaasti ja käyttöäänit ovat vähäiset.
- Sovita tuuletusteho ruokahöyryjen määrään. Käytä intensiivitehoa vain tarpeen mukaan. Pienempi tuuletusteho tarkoittaa pienempää energiankulutusta.
- Jos ruokahöyryjä on runsaasti, valitse ajoissa suurempi tuuletusteho. Ruokahöyryt, jotka ovat jo levinneet keittiöön, vaativat liesituulettimen pidemmän käytön.
- Kytke laite pois päältä, kun sitä ei enää tarvita.
- Puhdista ja vaihda suodattimet annetuin aikavälein, jotta tuuletusteho pysyy hyvänä ja vältät palovaaran.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

Keittäminen induktiotekniikalla

Induktiolla keittämisen edut

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

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

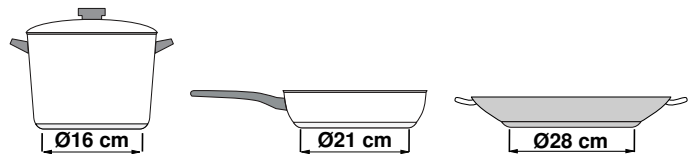
Keittoastiat

Käytä vain ferromagneettisia astioita induktiotekniikalla keittäessäsi, esimerkiksi:

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

Voit tarkastaa itse, soveltuuko astia induktiokäyttöön.

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

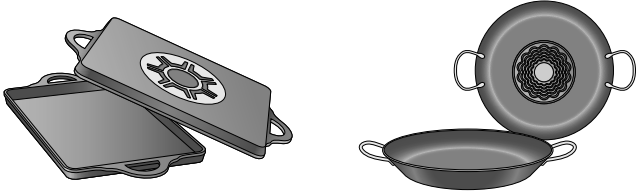


Kun muuntuva keittoaluetta käytetään ainoana keittoalueena, voidaan käyttää erityisesti tälle alueelle sopivia suurempia astioita. Ohjeita keittoastian sijoituksesta löydät luvusta .

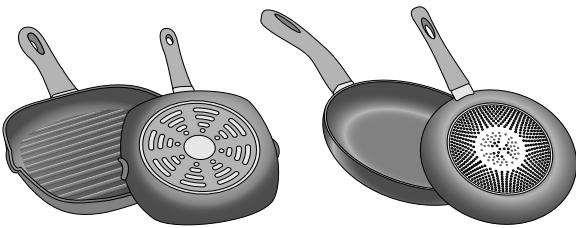


On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen:

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



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



Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

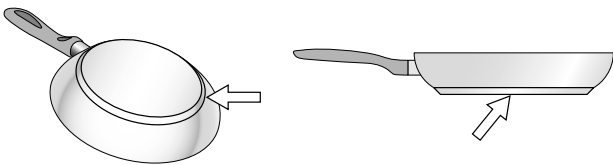
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

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

Astian pohjan ominaisuudet

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

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



Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

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

Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

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

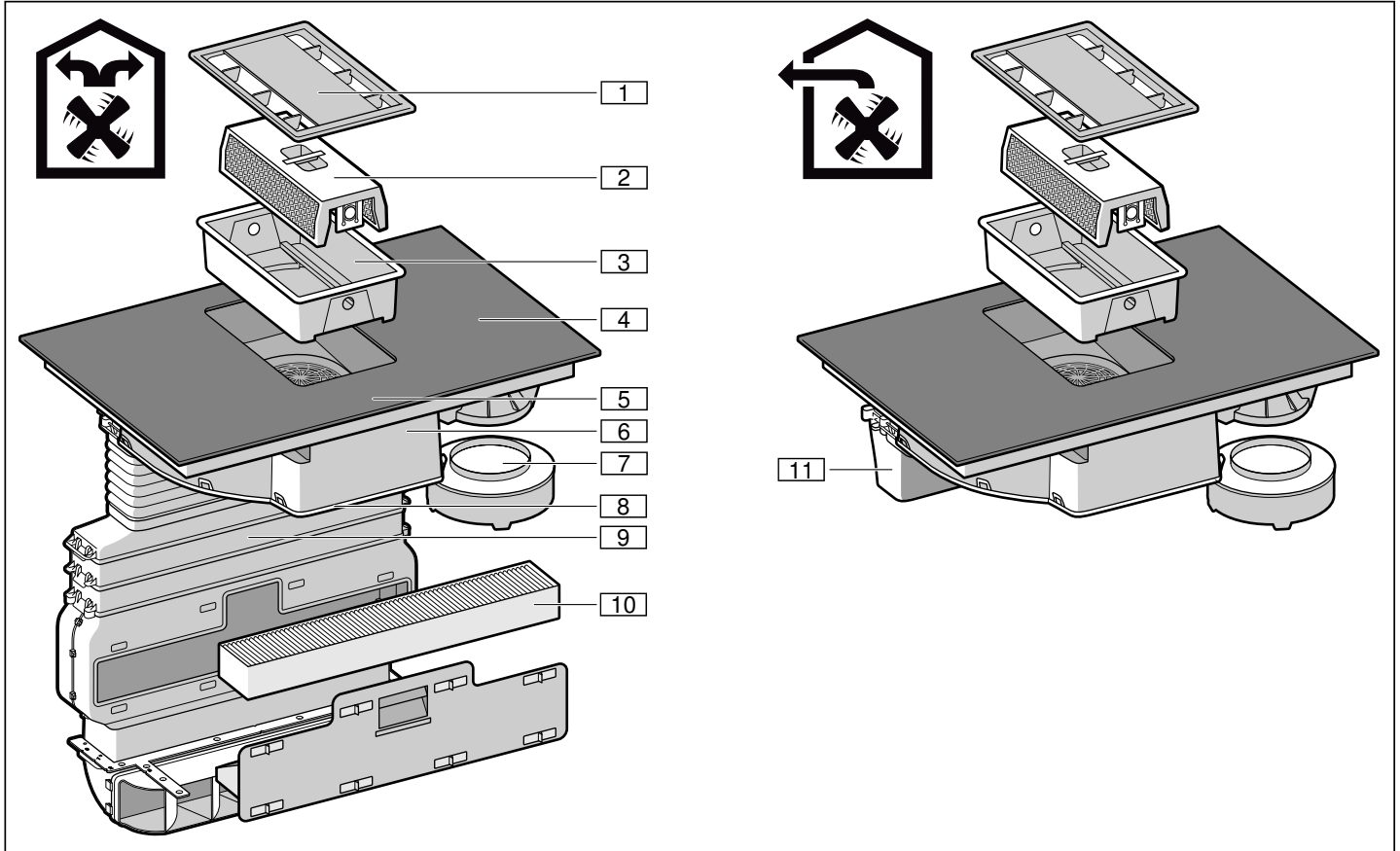
Kattilantunnistin

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

Tutustuminen laitteeseen

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

Uusi laitteesi



| Nro | Nimi |
|-----|--------------------------|
| 1 | Suodatinkansi |
| 2 | Metallinen rasvasuodatin |
| 3 | Kotelo |
| 4 | Keittotaso |
| 5 | Ohjauspaneeli |
| 6 | Tuuletinkotelo |
| 7 | Ylivuotosäiliö |
| 8 | Kotelon suojus |
| 9 | Putki* |
| 10 | Aktiivihiihisuodatin* |
| 11 | Poistoilmaputki** |

*vain kiertoilmakäytössä
**vain poistoilmakäytössä

Tässä luvussa selostamme näytöt ja valitsimet. Lisäksi opit tuntemaan laitteen eri toiminnot.

Lisävarusteet

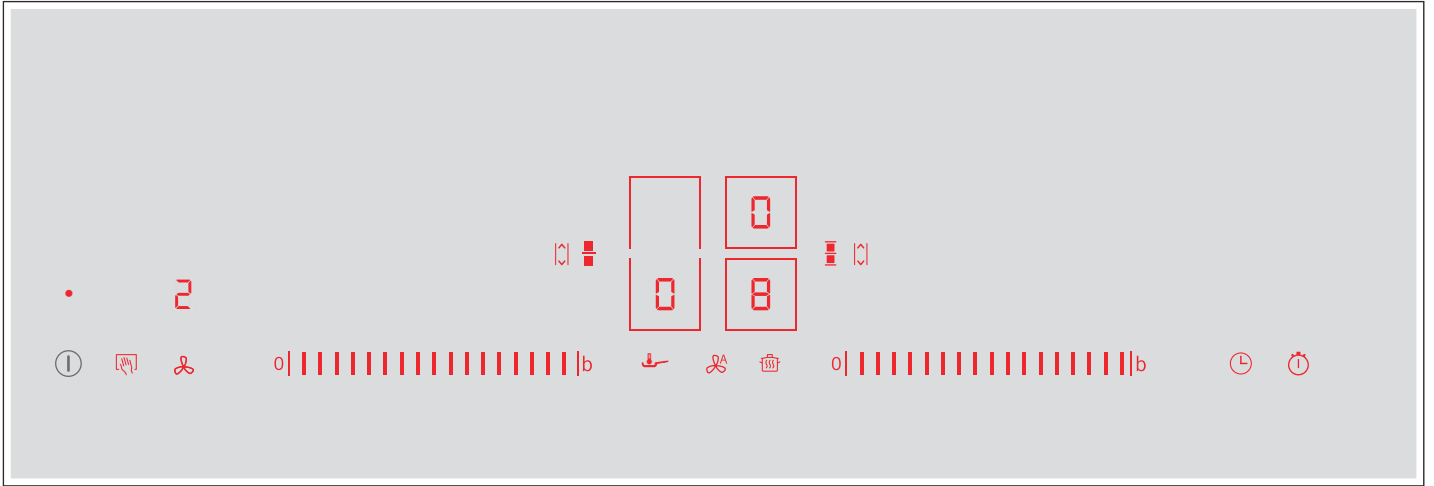
| | |
|----------------------|----------|
| Poistoilmasarja | HZ381400 |
| Kiertoilmasarja | HZ381500 |
| Aktiivihiihisuodatin | HZ381700 |

Soveltuva keittoastia

Markkinoilla on pannuja, jotka soveltuvat optimaalisesti paistotunnistintoiminnolle. Näitä voit hankkia jälkikäteen alan liikkeistä tai teknisen huoltopalvelumme kautta. Ilmoita hankkiessasi aina tuotteen numero.

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

Ohjauspaneeli



| Käyttöalueet | |
|--------------|--|
| ⓘ | Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä |
| 🔒 | Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten ja lapsilukon kytkeminen päälle |
| 🔥 | Siirtyminen keittotasoon ja tuuletuksen säätöalueen välillä / kylästysasteen näyttöjen nollaus |
| □ / □ | Keittoalueen valitseminen |
| 0 | Tehoalueiden säätäminen / tuuletustehojen 1-9 säätäminen vasemmanpuoleisella säätöalueella |
| b | Keittoalueiden Powerboost- ja Shortboost-toiminnon / tuuletuksen intensiivitehon kytkeminen päälle |
| 🔥 | Paistotunnistimen kytkeminen päälle |
| 🔥 | Tuuletuksen automaattikäytön kytkeminen päälle |
| 🔥 | Lämpimänäpitoiminnon kytkeminen päälle |
| 🕒 | Kypsennysajan ja minuuttikellon ohjelmointi |
| 🕒 | Ajanotokello-toiminnon kytkeminen päälle |
| 📏 | Move-toiminnon aktivointi |
| 📏 | Muuntuvan keittoalueen kytkeminen päälle |

| Näytöt | |
|----------------|--|
| 0 | Käyttötila |
| 1-9 | Tehoalueet / tuuletustehot |
| H/h | Jälkilämpö |
| b | PowerBoost-toiminto / tuuletuksen intensiiviteho |
| b ⁻ | ShortBoost-toiminto |

Keittoalueet

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

| Näytöt | |
|-----------|---|
| 🔥 | Lämpimänäpitoiminto |
| 🔥 | Paistotunnistin |
| 🔥 | Keittotoiminnot |
| 000°C | Keittotoimintojen lämpötila |
| 🔒 | Lapsilukko |
| 00 | Ajastintoiminto |
| 1→ | Kypsennysajan asettaminen |
| 🔔 | Hälytin |
| ↔ | Asetuksen siirto |
| min / sec | Ajastimen näytöt |
| kWh | Energiankulutus |
| 🔥 | Tuuletuksen automaattikäyttö |
| F 10 | Metallisen rasvasuodattimen kylästysasteen näyttö |
| F 11 | Aktiivihilisuodattimen kylästysasteen näyttö |

Käyttöalueet

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

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

Huomautuksia

- Käyttöalueiden vastaavat symbolit syttyvät sen mukaan, ovatko ne käytettävissä. Keittoalueiden tai valittujen toimintojen näytöt palavat kirkkaampina.
- Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Kosteus voi heikentää toimintaa.

Jälkilämmön näyttö

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

Jälkilämmön määrästä riippuen näytössä näkyy seuraavasti:

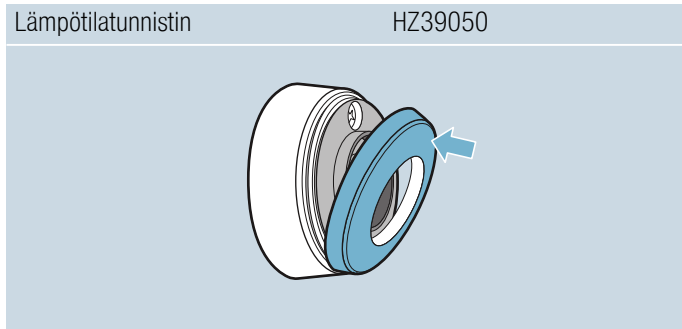
- Näyttö **H**: korkea lämpötila
- Näyttö **h**: matala lämpötila

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

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

Keittotunnistintoiminto (lisävaruste)

Lämpötilatunnistin on laiteversiosta riippuen mukana laitteen varusteissa tai se voidaan tilata lisävarusteena seuraavalla tuotenumeroilla.



Toimintatavat

Laitetta voi käyttää hormiin liitettynä tai kiertoilmatoimintaisena eli huoneilmaan palauttavana.

Toiminta hormiin liitettynä



Liesituulettimen imemä ilma johdetaan rasvasuodattimien puhdistamana hormijärjestelmän kautta ulkoilmaan.

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

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

Toiminta huoneilmaan palauttavana



Liesituulettimen imemä ilma palautetaan rasvasuodattimien ja aktiivihilisuodattimen puhdistamana takaisin keittiöön.

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

Ennen ensimmäistä käyttöä

Noudata seuraavaa ohjetta ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa:

Puhdista laite ja lisäosat huolellisesti.

Ennen kuin otat uuden laitteen käyttöön, tee seuraavat asetukset.

Ensimmäinen käyttöönotto

Huomautus: Kun laite toimitetaan, asetettuna on kiertoilmakäyttö.

Mahdolliset asetukset:

- Kiertoilmakäytössä on näytössä $\llcorner 17$ asetettuna arvo 0 (tehdasasetus).
- Poistoilmakäytössä on näytössä $\llcorner 17$ asetettuna arvo 1 .

Näytön muuttaminen poistoilmakäyttöön sopivaksi

Poistoilmakäyttöä varten on elektronisen ohjauksen näyttöä muutettava perusasetuksissa vastaavasti.

1. Tarkasta, onko laite liitetty ja kytketty pois päältä.
2. Kytke laite päälle.
3. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia \ominus n. 4 sekunnin ajan.
Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot.
Kosketa säätöaluetta nähdäksesi yksittäiset näytöt.

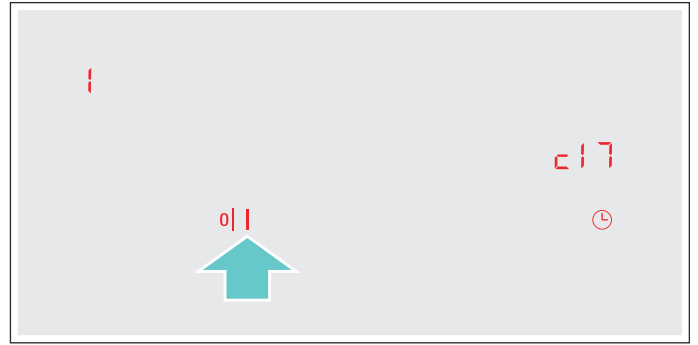
| Tuotetiedot | Näyttö |
|----------------------------|--------|
| Asiakaspalveluindeksi (KI) | 01 |
| Sarjanumero | Fd |
| Sarjanumero 1 | $95.$ |
| Sarjanumero 2 | 0.5 |

4. Koskettamalla symbolia \ominus uudelleen pääset perusasetuksiin.
Näytöissä palavat ennakoasetuksina $\llcorner 1$ ja 0 .



5. Kosketa symbolia \ominus niin monta kertaa, että näytössä näkyy $\llcorner 17$.

6. Valitse säätöalueella asetus 1 .



7. Kosketa symbolia \ominus vähintään 4 sekunnin ajan.
Asetukset tallennetaan muistiin.
8. Poistu perusasetuksista kytkemällä laite pääkatkaisimella pois päältä.

Elektronisen ohjauksen näyttö on muutettu poistoilmakäyttöön.

Näytön muuttaminen kiertoilmakäyttöön sopivaksi

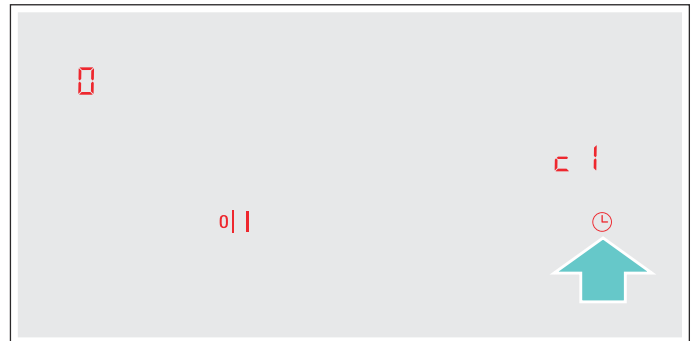
Kun laite toimitetaan, asetettuna on kiertoilmakäyttö.

Jos asetuksia on muutettu, toimi seuraavasti asettaaksesi elektronisen ohjauksen perusasetuksissa kiertoilmakäytölle.

1. Tarkasta, onko laite liitetty ja kytketty pois päältä.
2. Kytke laite päälle.
3. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia \ominus n. 4 sekunnin ajan.
Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot.
Kosketa säätöaluetta nähdäksesi yksittäiset näytöt.

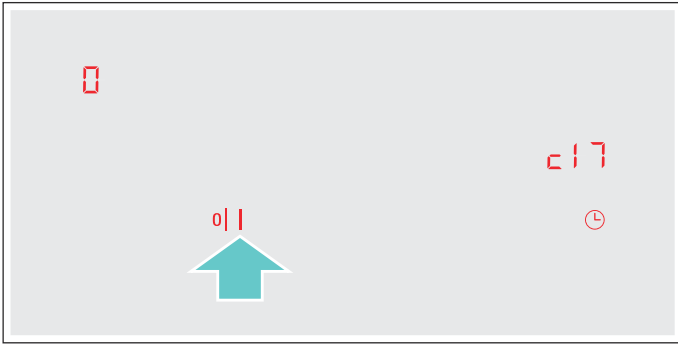
| Tuotetiedot | Näyttö |
|----------------------------|--------|
| Asiakaspalveluindeksi (KI) | 01 |
| Sarjanumero | Fd |
| Sarjanumero 1 | $95.$ |
| Sarjanumero 2 | 0.5 |


4. Koskettamalla symbolia \ominus uudelleen pääset perusasetuksiin.
Näytöissä palavat ennakoasetuksina $\llcorner 1$ ja 0 .



5. Kosketa symbolia \ominus niin monta kertaa, että näytössä näkyy $\llcorner 17$.

6. Valitse säätöalueella asetus .



7. Kosketa symbolia  vähintään 4 sekunnin ajan. Asetukset tallennetaan muistiin.

8. Poistu perusasetuksista kytkemällä laite pääkatkaisimella pois päältä.

Elektronisen ohjauksen näyttö on muutettu kiertoilmakäyttöön.

Koneen käyttö

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


Varoitus – Palovamman vaara!


Metallinen suodatinkansi kuumenee keittotasolla hyvin kuumaksi. Älä laske suodatinkantta keittotasolle. Älä laita kattiloita tai muita kuumia esineitä suodatinkannen päälle.

Huomautus: Käynnistä liesituuletin, ennen kuin aloitat ruoanvalmistuksen, ja kytke se pois toiminnasta vasta muutaman minuutin kuluttua lopetettuasi ruoanvalmistuksen. Näin keittiöhöyry poistuu tehokkaasti.

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Kytke keittotaso pääkytkimellä päälle ja pois päältä.

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

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

Huomautuksia

- Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 30 sekuntia pois päältä ja tuuletus on kytketty pois päältä.
- Valitut säädöt pysyvät muistissa 4 sekuntia keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen. Jos kytket laitteen tänä aikana taas päälle, keittotaso kytkeytyy käyttöön edeltävillä asetuksilla.

Keittoalueen säätäminen

Säätöalueella säädät haluamasi tehoalueen.

Tehoalue 1 = pienin teho.

Tehoalue 9 = suurin teho.

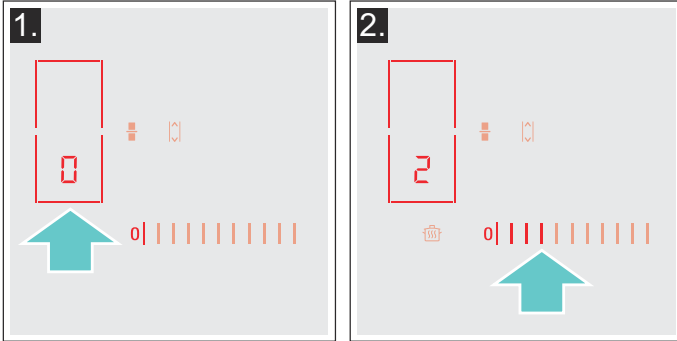
Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se on merkitty .

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

Keittoalueen ja tehoalueen valitseminen

Keittotason pitää olla päällä.

1. Kosketa haluamasi keittoalueen symboleja □ ja □. Näyttö 0 palaa kirkkaampana.
2. Pyyhkäise sormellasi säätöaluetta, kunnes haluamasi tehoalue palaa.



Tehoalue on asetettu.

Tehotason muuttaminen

Valitse keittoalue ja säädä haluamasi tehotaso ohjelmointialueella.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja säädä ohjelmointialueen arvoksi 0. Keittoalue sammuu ja näkyviin tulee jälkilämmön merkkivalo.

Huomautuksia

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

Tuuletuksen kytkeminen päälle ja pois päältä

Huomautus: Sovita teho aina senhetkisiin olosuhteisiin. Jos keittiöhöyryä muodostuu runsaasti, valitse myös suuri tehotaso.

Huomautus: Jos laitteessa ei ole metallista rasvasuodatinta, tuuletukselta ei voi kytkeä päälle. Aseta metallinen rasvasuodatin paikalleen. Keittotason toimintoja voidaan käyttää myös ilman metallista rasvasuodatinta. → "Puhdistus" sivulla 41

Huomautus: Älä tuki tuuletusaukkoja esineillä. Älä laita mitään esineitä suodatinkannen päälle. Muutoin tuuletuksen teho heikkenee.

Huomautus: Kun olet kytkenyt tuuletuksen päälle, oikeanpuoleinen säätöalue ei ole enää käytettävissä. Tuuletuksen tehotaso muutetaan vasemmanpuoleisella säätöalueella.

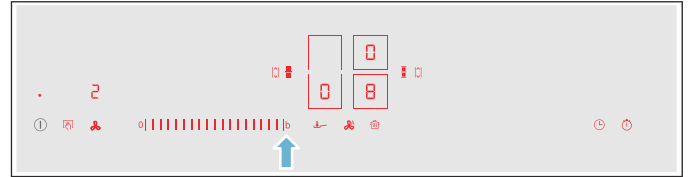
Tuuletuksen kytkeminen päälle

Huomautus: Jos symbolit 0 ja 0 eivät ole käytettävissä, aseta metallinen rasvasuodatin oikein paikalleen. Symbolit 0 ja 0 ovat käytettävissä. Tuuletus voidaan kytkeä päälle.

1. Kosketa symbolia 0. Tuuletus käynnistyy tehotasolla 2. Asetettu tehotaso näkyy näyttöruudussa vasemmanpuoleisella säätöalueella. Oikeanpuoleinen säätöalue ei ole käytettävissä.

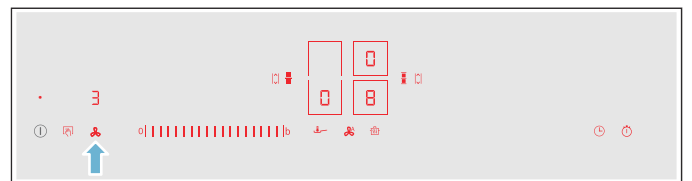
Huomautuksia

- Keittämisen tehoalueita ei voida muuttaa tuuletuksen tehotason säädön aikana.
 - Muutaman sekunnin kuluttua voidaan valita tuuletuksen tehotaso. Sen jälkeen voidaan säätöaluetta käyttää taas keittämisen tehoalueiden säätöön.
2. Valitse säätöalueella haluamasi tehotaso. Asetettu tehotaso näkyy vasemmanpuoleisella säätöalueella.



Tehotason säätö

1. Kosketa symbolia 0. Tuuletus käynnistyy tehotasolla 2. Asetettu tehotaso näkyy vasemmanpuoleisella säätöalueella. Oikeanpuoleinen säätöalue ei ole käytettävissä.
2. Valitse vasemmanpuoleisella säätöalueella haluamasi tehotaso. Asetettu tehotaso näkyy vasemmanpuoleisella säätöalueella.



Tuuletuksen kytkeminen pois päältä

Jos haluat kytkeä laitteen pois päältä, kosketa symbolia 0. Jos haluat kytkeä vain tuuletuksen pois päältä, toimi seuraavasti:



1. Kosketa symbolia 0.
2. Valitse säätöalueella symboli 0.
3. Kosketa symbolia 0 siirtyäksesi keittotason säätöalueelle.



Huomautus: Jälkikäynti käynnistyy laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen valituista perusasetuksista riippuen.

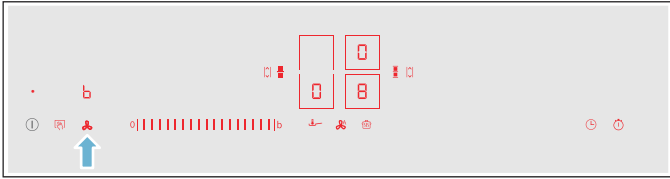
Intensiiviteho


Jos hajujen tai höyryn muodostuminen on runsasta, aktivoi intensiiviteho. Tällöin liesituuletin toimii hetken aikaa täydellä teholla. Laite kytketty hetken kuluttua itsestään takaisin pienelle teholle.

Käynnistys

1. Kosketa symbolia .
2. Kosketa symbolia .



Symboli  ja vasemmanpuoleisen säätöalueen symbolit palavat. Näyttörudussa näkyy . Intensiiviteho on aktivoitu.



Huomautus: Laite kytketty 8 minuutin kuluttua itsestään takaisin tehotasolle .

Huomautus: Muutaman sekunnin kuluttua näytössä näkyy taas keittoalueiden säätöalue.

Pysäytys

1. Kosketa symbolia .
2. Liikuta seuraavien sekuntien aikana sormeasi säätöalueen yli, kunnes näytössä näkyy tehotaso  tai joku muu tehotaso.

Automaattikäynnistys

Valituista perusasetuksista riippuen ovat seuraavat lisävalinnat mahdollisia, kun yhden keittoalueen tehoalue on valittu:


- Tuuletus ei käynnisty.
- Tuuletus käynnistyy tehotasolla, jonka tunnistin valitsee.
- Tuuletus käynnistyy määritetyllä tehotasolla.

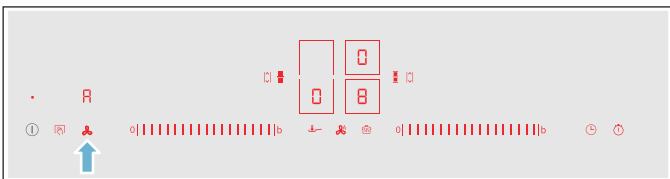
Haluttu lisävalinta valitaan perusasetuksissa. Lisäksi voit mukauttaa perusasetuksissa tunnistinherkkyyden.

Automaattikäyttö tunnistinohjauksella


Käynnistys

Kosketa symbolia .

Tunnistin kytkee tuulettimen automaattisesti optimaaliselle tuuletusteholle. Näyttörudussa näkyy .



Pysäytys

Kosketa symbolia .

Näyttörudussa näkyy tunnistimen viimeksi säättämä tehotaso. Automaattikäyttö on kytketty pois päältä.



Jälkikäyttötoiminto

Jälkikäyntitoiminnolla tuuletusjärjestelmä käy muutaman minuutin ajan laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen. Siten vielä jäljellä olevat keittiöhöyryt poistuvat. Tuuletinjärjestelmä kytketty sen jälkeen automaattisesti pois päältä.

Perusasetuksissa voidaan valita seuraavat lisävalinnat jälkikäyntiä varten:

- Jälkikäynnin deaktivointi
- Tunnistinohjatun jälkikäynnin automaattitoiminnon aktivointi
- Jälkikäynnin aktivointi määritetyksi ajaksi määritetyllä tehotasolla

Huomautus: Jos vähintään yksi keittoalue on ollut päällä vähintään yhden minuutin ajan, jälkikäynti kytketty automaattisesti päälle.

Jos automaattitoiminto tunnistinohjatulla jälkikäynnillä on aktivoitu, jälkikäynnin aikana palavat symbolit  ja .

Pysäytys

Kosketa symbolia .

Jälkikäyntitoiminto päättyy heti.

Jos joku seuraavista ehdoista täyttyy, jälkikäyntitoiminto kytketty pois päältä:

- Jälkikäyntiaika on kulunut loppuun.
- Laite kytketään taas päälle.
- Tunnistin tunnistaa huoneilmalaadun, kun automaattitoiminto on aktivoituna ja jälkikäynti toimii tunnistinohjattuna.

Keittosuositukset

Suosituksia

- Kun lämmität soseita, sosekeittoja ja saostettuja kastikkeita, sekoita silloin tällöin.
- Aseta esilämmitystä varten tehoalue 8 - 9.
- Kun kypsennät kannellisessa astiassa, laske tehoaluetta kun kannen ja astian välistä tulee höyryä. Höyryn poistuminen astiasta ei ole tarpeen hyvän kypsennystuloksen saavuttamiseksi.
- Pidä keittoastia keittämisen jälkeen suljettuna tarjoiluun asti.
- Kun kypsennät painekattilassa, noudata valmistajan ohjeita.
- Älä kypsennä ruokia liian pitkään, jotta ravintoarvot säilyvät hyvinä. Voit säätää optimaalisen kypsennysajan munakellon avulla.
- Vältä öljyn palamista, jotta kypsennystulos on terveellinen.

- Ruskista elintarvikkeet paistamalla ne peräjälkeen pieninä annoksina.
- Keittoastia voi kuumentua kypsennettäessä hyvin kuumaksi. Suosittelemme käyttämään patalappuja.
- Energiatehokasta keittämistä koskevia suosituksia löydät luvusta → "Ympäristönsuojelu"

Kypsennystaulukko

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

| | Tehoalue | Kypsennysaika (min) |
|---|-----------|---------------------|
| Sulatus | | |
| Suklaa, kuorrute | 1 - 1.5 | - |
| Voi, hunaja, liivate | 1 - 2 | - |
| Lämmittäminen ja lämpimänäpito | | |
| Pata, esim. linssipata | 1.5 - 2 | - |
| Maito* | 1.5 - 2.5 | - |
| Makkaroiden kuumentaminen vedessä* | 3 - 4 | - |
| Sulatus ja lämmittäminen | | |
| Pinaatti, pakastettu | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Gulassi, pakastettu | 3 - 4 | 35 - 45 |
| Kypsennys alle kiehumapisteessä | | |
| Perunapyörykät* | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Kala* | 4 - 5 | 10 - 15 |
| Valkoiset kastikkeet, esim. Béchamelkastike | 1 - 2 | 3 - 6 |
| Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike | 3 - 4 | 8 - 12 |
| Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus | | |
| Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä) | 2.5 - 3.5 | 15 - 30 |
| Riisipuuro*** | 2 - 3 | 30 - 40 |
| Kuoriperunat | 4.5 - 5.5 | 25 - 35 |
| Kuoritut perunat | 4.5 - 5.5 | 15 - 30 |
| Pastatuotteet* | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Pata | 3.5 - 4.5 | 120 - 180 |
| Keitot | 3.5 - 4.5 | 15 - 60 |
| Vihannekset | 2.5 - 3.5 | 10 - 20 |
| Vihannekset, pakaste | 3.5 - 4.5 | 7 - 20 |
| Kypsennys painekattilassa | 4.5 - 5.5 | - |
| Haudutus | | |
| Kääryleet | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Patapaisti | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Gulassi*** | 3 - 4 | 50 - 60 |
| * Ilman kantta | | |
| ** Käännä useita kertoja | | |
| *** Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5 | | |

| | Tehoalue | Kypsennysai- ka (min) |
|--|----------|--------------------------|
| Haudutus / paistaminen pienessä määrässä öljyä* | | |
| Leike, paneroimaton tai paneroitu | 6-7 | 6-10 |
| Leike, pakaste | 6-7 | 8-12 |
| Kyljys, paneroimaton tai paneroitu** | 6-7 | 8-12 |
| Pihvi (3 cm paksu) | 7-8 | 8-12 |
| Linnunrinta (2 cm paksu)** | 5-6 | 10-20 |
| Linnunrinta, pakastettu** | 5-6 | 10-30 |
| Frikadellit (3 cm paksut)** | 4.5-5.5 | 20-30 |
| Hampurilaispihvit (2 cm paksut) | 6-7 | 10-20 |
| Kala ja kalafilee, paneroimaton | 5-6 | 8-20 |
| Kala ja kalafilee, paneroitu | 6-7 | 8-20 |
| Kala, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuikot | 6-7 | 8-15 |
| Meriravun pyrstöt, katkaravut | 7-8 | 4-10 |
| Tuoreiden vihannesten ja sienien paistaminen nopeasti rasvassa | 7-8 | 10-20 |
| Pannuruoat, vihannekset, liha suikaleina aasialaiseen tapaan | 7-8 | 15-20 |
| Pannuruoat, pakaste | 6-7 | 6-10 |
| Ohukaiset (paista peräjälkeen) | 6.5-7.5 | - |
| Munakas (paista peräjälkeen) | 3.5-4.5 | 3-6 |
| Paistetut kananmunat | 5-6 | 3-6 |
| Friteeraus* (150-200 g per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina) | | |
| Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit | 8-9 | - |
| Kroketit, pakaste | 7-8 | - |
| Liha, esim. broilerinpalat | 6-7 | - |
| Kala, paneroitu tai oluttaikinassa | 6-7 | - |
| Vihannekset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa, tempura | 6-7 | - |
| Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berliininmunkit, hedelmät oluttaikinassa | 4-5 | - |
| * Ilman kantta | | |
| ** Käännä useita kertoja | | |
| *** Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5 | | |

Muuntuva alue

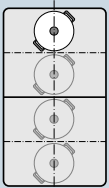
Sitä voidaan käyttää tarpeen mukaan yhtenä ainoana keittoalueena tai kahtena itsenäisenä keittoalueena.

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

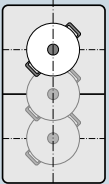
Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja

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

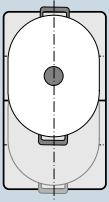
Ainoana keittoalueena



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

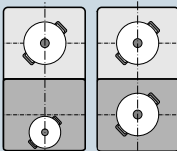


Halkaisija yli 13 cm
Sijoita astia johonkin kolmesta paikasta, jotka näkyvät kuvassa.



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

Kahtena itsenäisenä keittoalueena




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

Ainoana keittoalueena

Muuntuva keittoalue on aktivoitu yhtenä yksittäisenä keittoalueena.


Aktivointi

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

Tehoalueen muuttaminen


Valitse keittoalue ja muuta tehoaluetta kulloisellakin säätöalueella.

Uuden astian lisääminen

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

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

Deaktivointi



Kosketa symbolia .

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

Kahtena itsenäisenä keittoalueena

Käytä muuntuvaa keittoaluetta kuin kahta itsenäistä keittoaluetta.


Keittoalueiden erottaminen

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

Huomautuksia

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

Kahden keittoalueen yhdistäminen

Kosketa symbolia .

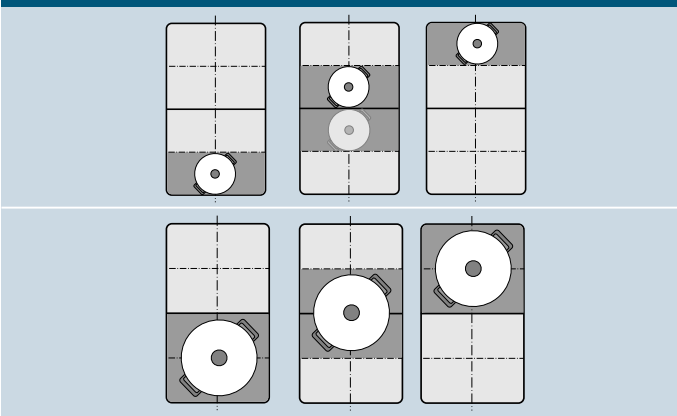
Muuntuva keittoalue on aktivoitu.

Move-toiminto

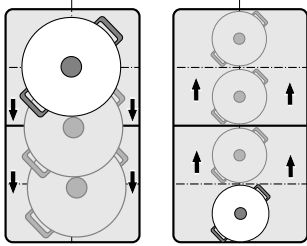
Tällä toiminnolla aktivoidaan koko muuntuva keittoalue, joka on jaettu kolmeen keittoalueeseen ja jonka tehoalueet on ennakoasetettu.

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

Keittoalueet



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



Ennakoasetetut tehoalueet:

Etummainen alue = tehoalue **9**

Keskimmäinen alue = tehoalue **5**


Takimmainen alue = tehoalue **1.5**

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

Huomautuksia

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

Aktivointi

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

Toiminto on aktivoitu.


Tehoalueen muuttaminen

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


Huomautuksia

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

Deaktivointi

Kosketa symbolia . Se palaa himmeämpänä.

Toiminto on deaktivoitu.

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

Aikatoiminnot





Keittotasossa on ajastintoiminto:

- Kypsennysajan ohjelmointi
- Minuuttikello
- Ajanottokello-toiminto


Kypsennysajan ohjelmointi

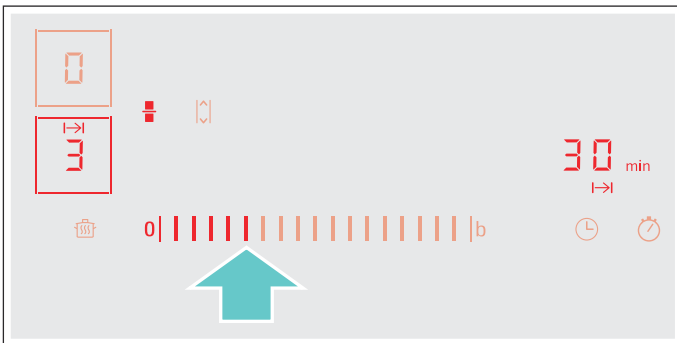
Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.

Toimi näin:

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



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



Kypsennysaika alkaa kulua.

Huomautuksia

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


Paistotunnistin


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

Keittotoiminnot

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



Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Kosketa kaksi kertaa symbolia  ja valitse sitten keittoalue.

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

Kosketa symbolia  vahvistaaksesi valitun asetuksen.



Ajan päättymisen jälkeen

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

Ajastimen näytössä vilkkuvat  ja näyttö .

Kun kosketat symbolia , näytöt sammuvat ja äänimerkki lakkaa kuulumasta.

Huomautuksia





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

Minuuttikello


Minuuttikellolla voit asettaa ajan 99 minuuttiin asti.


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

Toimi näin

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


Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Kosketa symbolia .

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

Kosketa symbolia  vahvistaaksesi valitun asetuksen.

Ajan päättymisen jälkeen

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

Kun kosketat symbolia , näytöt sammuvat.

Ajanottokello-toiminto

Ajanottokello-toiminto näyttää aktivoinnista lähtien kuluneen ajan.



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

Aktivointi

Kosketa symbolia . Ajastimen näytössä palavat .

Aika alkaa kulua.


Deaktivointi

Kosketa symbolia . Ajastimen näytössä näkyvät  ja ne sammuvat sitten.

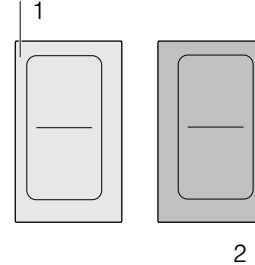
Toiminto on deaktivoitu.

Huomautus: Ajanottokellon deaktivoinniseksi pitää tämän toiminnon olla valittuna.

PowerBoost-toiminto


PowerBoost-toiminnolla voidaan kuumentaa suuria vesimääriä nopeammin kuin tehoalueella .


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






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

Aktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia .

Näyttö  palaa.
Toiminto on aktivoitu.

Deaktivointi

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

Toiminto on deaktivoitu.

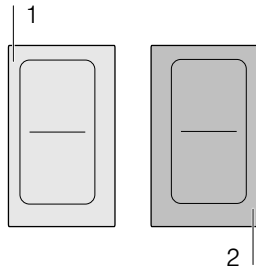
Huomautus: PowerBoost-toiminto voi kytkeytyä tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä keittotason sisäisten elektroniikkaelementtien suojaamiseksi.

ShortBoost-toiminto

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

Valitse toiminnon deaktivoinnin jälkeen ruokiin sopiva tehoalue.

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



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

Käyttöä koskevat suositukset

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

Aktivointi

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

Deaktivointi


1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia **b**. Näyttö **b** sammuu ja keittoalue kytkeytyy takaisin tehoalueelle **5**. Toiminto on deaktivoitu.

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


Lämpimänäpito-toiminto

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

Aktivointi

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

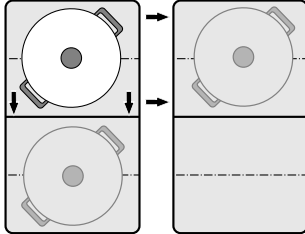
Deaktivointi

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

Asetusten siirtäminen



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

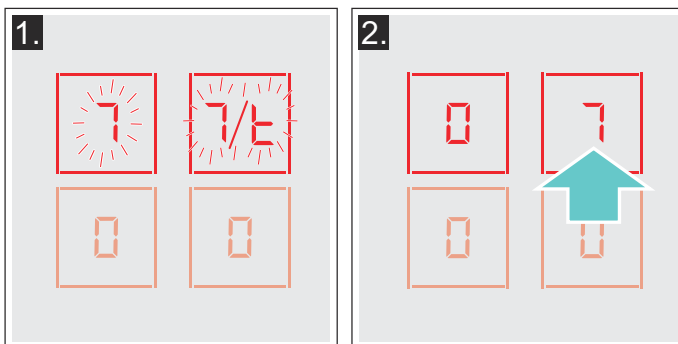
Jos haluat siirtää asetukset, aseta astia päälle kytketyltä keittoalueelta toiselle keittoalueelle.



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

Aktivointi

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



Asetukset siirrettiin uudelle keittoalueelle.

Huomautuksia

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

Keittoavustintoiminnot

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

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

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

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

Keittoalueet, joissa on paistotunnistin, on merkitty paistotunnistimen symbolilla.

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




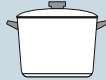




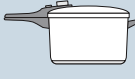



Tässä luvussa saat tietoja seuraavista:

- Keittoavustimen toiminnot
- Soveltuva keittoastia
- Tunnistimet ja lisävarusteet
- Toiminnot ja tehoalueet
- Suoritellut ruoat
- Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsitteily ja hoito

Keittoavustimen toiminnot

Keittoavustintoiminnoilla voidaan jokaiselle ruoalle valita parhaiten sopiva valmistustapa.

Taulukosta löytyvät käytettävissä olevat keittoavustintoiminnon asetukset:

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

*Esilämmitys kansi päällä ja friteeraus ilman kantta.

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

Soveltuva keittoastia

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

Keittotoiminnot eivät sovellu pannulla paistamiseen, vaan paistamiseen käytetään paistotunnistinta.

Markkinoilla on pannuja, jotka soveltuvat optimaalisesti paistotunnistimen käytölle. Voit hankkia niitä jälkikäteen alan liikkeistä tai teknisen huoltopalvelumme kautta.

Ilmoita hankkiessasi aina tuotteen numero:

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

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

Huomautuksia

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

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

Keittoavustintoimintojen taulukossa on mainittu sopiva keittoastia kaikille toiminnoille.

Tunnistimet ja lisävarusteet

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

Keittotasossa on kaksi erilaista järjestelmää lämpötilan mittaamiseksi:

- Paistotunnistin: keittotason alapuolella on lämpötilatunnistimet. Ne valvovat pannun pohjan lämpötilaa.
- Keittotoiminnot: langaton lämpötilatunnistin välittää tiedon kattilan lämpötilasta edelleen ohjauspaneelille. Se kiinnitetään kattilaan.

Keittotoimintojen käyttämiseen tarvitaan langaton lämpötilatunnistin.

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

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

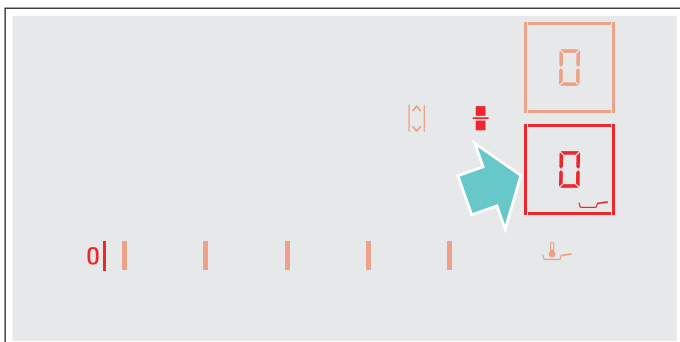
Lämpötilatasot

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

Toimi näin

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

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



Toiminnot ja tehoalueet

Paistotunnistin

Paistotunnistimen avulla voit paistaa ruoat pannulla pienessä öljymäärässä.

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

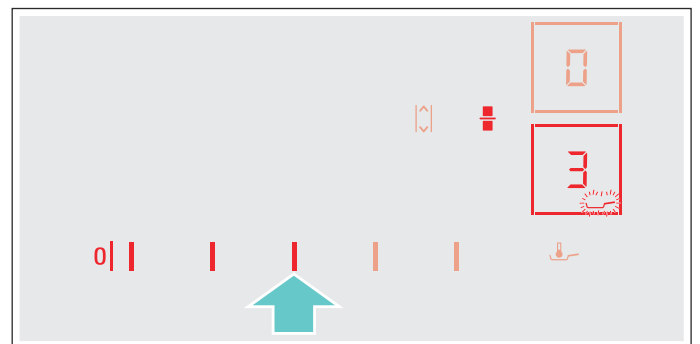
Edut

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


Huomautuksia

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

3. Valitse seuraavien 10 sekunnin kuluessa haluamasi lämpötilataso säätöalueella.




Toiminto on aktivoitu.

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

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

Huomautus: Käännä ruokaa, jotta se ei pala pohjaan.

Paistotunnistimen kytkeminen pois päältä

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

Keittotoiminnot

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

Nämä toiminnot ovat käytettävissä kaikille keittoalueille.

Edut

- Keittoalue kuumenee vain tarvittaessa. Tämä säästää energiaa. Öljy tai rasva ei ylikuumene. Laite valvoo lämpötilaa jatkuvasti. Ruokien ylikiehuminen estyy. Lämpötilaa ei tarvitse säätää uudelleen.
- Äänimerkki kuuluu, kun vesi tai öljy on saavuttanut optimaalisen lämpötilan ruokien lisäämiselle. Jos ruoka on lisättävä heti alusta alkaen, näet sen taulukosta.

Lämpötila-alueet ja -tehot

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

Keittotoiminnolla keittämistä koskevia vihjeitä

- Lämmittäminen/lämpimänäpito: pakasteannokset, esim. pinaatti. Laita pakaste keittoastiaan. Lisää valmistajan ohjeen mukainen määrä vettä. Peitä keittoastia kannella ja valitse teho 1/70 °C. Sekoita välillä.
- Kypsennys alle kiehumapisteessä: ruokien keittäminen kokoon, esim. kastikkeet. Keitä ruoka suositellussa lämpötilassa. Anna kokoon keittämisen jälkeen suurstua valmiiksi teholla 2/90 °C. Kun kuulet äänimerkin, pidä ruoka tällä teholla lämpimänä tarvittavan ajan.
- Keittäminen: kuumenna vesi kansi suljettuna. Se ei kiehu yli. Valitse lämpöteho 3/100 °C.
- Keittäminen painekattilassa: noudata valmistajan ohjeita. Kypsennä äänimerkin jälkeen edelleen suositellun ajan verran. Valitse lämpöteho 4/120 °C.
- Friteeraus runsaassa öljymäärässä: kuumenna öljy kansi suljettuna. Poista kansi äänimerkin jälkeen ja lisää ruoka. Valitse lämpöteho 5/170 °C.

Huomautuksia

- Keitä aina kansi suljettuna. Poikkeus: "Friteeraus kattilassa runsaassa öljyssä", lämpöteho 5/170 °C.
- Jos et kuule äänimerkkiä, varmista, että kattilan päällä on kansi.

Huomautuksia

- Käytä kattiloita ja pannuja, joiden pohja on tasainen. Älä käytä kattiloita ja pannuja, joissa on ohut pohja tai joiden pohja on muuttanut muotoaan.
- Täytä kattilaan nestettä tai elintarviketta niin paljon, sisällön korkeus ulottuu kattilan ulkopuolella olevan silikonilevyn yli.
- Käytä vähässä öljymäärässä paistamiseen paistotunnistinta.
- Aseta keittoastia liedelle siten, että lämpötilatunnistin osoittaa ulospäin keittotason sivulle.
- Älä poista lämpötilatunnistinta kattilasta kypsymisen kuluessa. Kun keittäminen on päättynyt, voit käyttää toimintoja toiselle keittoalueelle.
- Poista lämpötilatunnistin kypsennyksen jälkeen kattilasta. Varo, lämpötilatunnistin voi olla hyvin kuuma.

- Älä kuumenna rasvaa ilman valvontaa. Käytä friteeraukseen sopivaa öljyä tai rasvaa. Älä sekoita erilaisia friteerausrasvoja, esim. öljyä ja laardia. Kuumat rasvasekoitukset voivat kuohahtaa.
- Jos et ole tyytyväinen keittämistulokseen, esimerkiksi perunoita keittäessäsi, käytä seuraavalla kerralla enemmän vettä, mutta pidä suositeltu lämpöteho voimassa.

Kiehumapisteen asettaminen

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

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



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


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

Langattoman lämpötilatunnistimen yhdistäminen ohjauspaneelin kanssa

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


Yhdistääksesi langattoman lämpötilatunnistimen ohjauspaneelin kanssa toimi seuraavasti:

- Valitse perusasetus **4**, ks. luku → "Perusasetukset"
Keittoalueen näyttö ja näyttö — palavat. Säätöalue kytkeytyy pois päältä.
- Valitse keittoalue, jonka näyttö palaa. Kuulet merkkiäänän. Näyttö  vilkkuu.
- Paina 30 sekunnin sisällä langattomassa lämpötilatunnistimessa olevaa symbolia . Keittoalueen näyttöön ilmestyy muutaman sekunnin kuluttua tieto lämpötilatunnistimen ja ohjauspaneelin yhdistämisestä.



| Tulos | |
|---|---|
|  | Virheetön liitäntä |
| 1 | Virheellinen liitäntä: siirtovirheen takia. |
| 2 | Virheellinen liitäntä: lämpötilatunnistimen vian takia. |

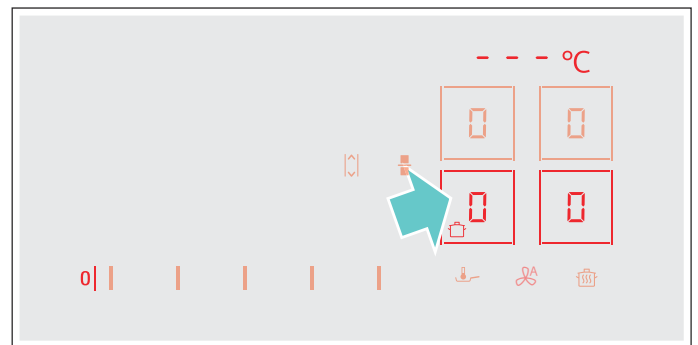
- Keittotoiminnot ovat käytettävissä, kun lämpötilatunnistin on yhdistetty virheettömästi ohjauspaneelin kanssa.
- Yhdistäminen voi epäonnistua lämpötilatunnistimen häiriön seurauksena seuraavista syistä:
 - Bluetooth-tiedonsiirtovirhe.
 - Lämpötilatunnistimen symbolia ei painettu 30 sekunnin kuluessa keittoalueen valinnasta.
 - Lämpötilatunnistimen paristo on tyhjä. Nollaa langaton lämpötilatunnistin ja tee yhdistämistoimenpiteet uudelleen.
- Jos yhdistäminen epäonnistuu tiedonsiirtovirheen takia, toista yhdistämistoimenpiteet. Jos yhteys on edelleen virheellinen **1**, käänny teknisen huoltopalvelun puoleen.

Langattoman lämpötilatunnistimen nollaaminen

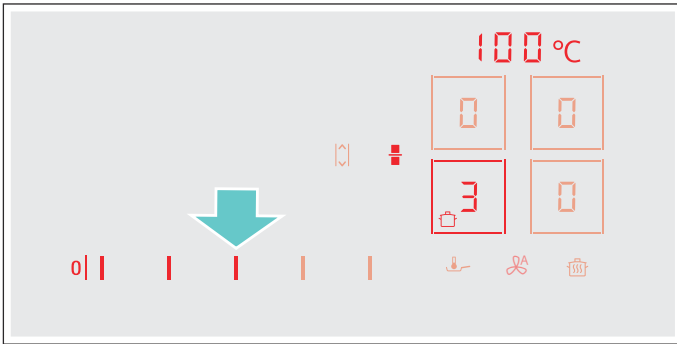
- Kosketa symbolia  n. 8-10 sekunnin ajan. Lämpötilatunnistimen LED-näyttö syttyy tänä aikana kolme kertaa. Kun LED-valo syttyy kolmannen kerran, nollaus käynnistyy. Ota silloin sormesi pois symbolin päältä. Kun LED-valo sammuu, langaton lämpötilatunnistin on nollattu.
- Toista yhdistäminen kohdasta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

Toimi näin


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



5. Valitse taulukosta sopiva lämpöteho.



Toiminto on aktivoitu.

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

Suoritellut ruoat

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

| Liha | Keittoavustintoiminnot | Lämpöteho | Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min) |
|---|------------------------|------------|--|
| Paistaminen vähässä öljyssä | | | |
| Leike paneroimaton tai paneroitu | Paistotunnistin | 4 | 6 - 10 |
| Filee | Paistotunnistin | 4 | 6 - 10 |
| Kyljykset* | Paistotunnistin | 3 | 10 - 15 |
| Cordon bleu, leike* | Paistotunnistin | 4 | 10 - 15 |
| Pihvi, rare (3 cm paksu) | Paistotunnistin | 5 | 6 - 8 |
| Pihvi, medium tai well done (3 cm paksu) | Paistotunnistin | 4 | 8 - 12 |
| Linnunrinta (2 cm paksu)* | Paistotunnistin | 3 | 10 - 20 |
| Makkarat, haudutetut tai raa'at* | Paistotunnistin | 3 | 8 - 20 |
| Hampurilaiset, jauhelihapörykät, täytetyt lihapyörykät* | Paistotunnistin | 3 | 6 - 30 |
| Leberkäse-vuokamakkarat | Paistotunnistin | 2 | 6 - 9 |
| Raguu, gyros | Paistotunnistin | 4 | 7 - 12 |
| Jauheliha | Paistotunnistin | 4 | 6 - 10 |
| Pekoni | Paistotunnistin | 2 | 5 - 8 |
| Haudutuskypsennys | | | |
| Makkarat | Keittotoiminnot | 2 / 90 °C | 10 - 20 |
| Keittäminen | | | |
| Lihapyörykät | Keittotoiminnot | 3 / 100 °C | 20 - 30 |
| Kana | Keittotoiminnot | 3 / 100 °C | 60 - 90 |
| Vasikanliha keitetty tai haudutettu | Keittotoiminnot | 3 / 100 °C | 60 - 90 |
| Keittäminen painekattilassa | | | |
| Broileri, vasikanliha*** | Keittotoiminnot | 4 / 120 °C | 15 - 25 |

* Käännä useita kertoja.

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

*** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

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

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

Keittotoimintojen kytkeminen pois päältä

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

Huomautus: Aktivoitaksesi keittotoiminnot uudelleen odota n. 10 sekuntia.

| Liha | Keittoavustintoiminnot | Lämpöteho | Kokonaiskypsen- nysaika äänimerkistä lähtien (min) |
|---|-------------------------------|------------------|---|
| Friteeraus runsaassa öljyssä Broilerinpalat ja jauhelihapyyrykät** | Keittotoiminnot | 5 / 170 °C | 10 - 15 |
| * Käännä useita kertoja. ** Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista ilman kantta annoksittain (kesto annosta kohden, ks. taulukko). *** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi. | | | |

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

| Munaruuat | Keittoavustintoiminnot | Lämpöteho | Kokonaiskypsen- nysaika äänimerkistä lähtien (min) |
|---|-------------------------------|------------------|---|
| Paistaminen vähässä öljyssä Ohukaiset* | Paistotunnistin | 5 | - |
| Munakas* | Paistotunnistin | 2 | 3 - 6 |
| Paistettu muna | Paistotunnistin | 2 - 4 | 2 - 6 |
| Munakokkeli | Paistotunnistin | 2 | 4 - 9 |
| Kaiserschmarrn-pannukakku | Paistotunnistin | 3 | 10 - 15 |
| Köyhät ritarit | Paistotunnistin | 3 | 4 - 8 |
| Keittäminen Kananmunien keittäminen** | Keittotoiminnot | 3 / 100 °C | 5 - 10 |
| * Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen. ** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi. | | | |

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

* Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

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

| Perunat | Keittoavustintoiminnot | Lämpöteho | Kokonaiskypsen- nysaika äänimerkistä lähtien (min) |
|---|------------------------|------------|--|
| Paistaminen vähässä öljyssä | | | |
| Paistetut perunat (kuori-perunoista) | Paistotunnistin | 5 | 6 - 12 |
| Paistetut perunat (raaoista perunoista) | Paistotunnistin | 4 | 15 - 25 |
| Perunapaistikkaat* | Paistotunnistin | 5 | 2,5 - 3,5 |
| Sveitsiläinen rösti | Paistotunnistin | 1 | 50 - 55 |
| Glaseeratut perunat | Paistotunnistin | 3 | 15 - 20 |
| Haudutuskypsennys | | | |
| Perunapyörylät | Keittotoiminnot | 2 / 90 °C | 30 - 40 |
| Keittäminen | | | |
| Perunat** | Keittotoiminnot | 3 / 100 °C | 30 - 45 |
| Keittäminen painekattilassa | | | |
| Perunat** | Keittotoiminnot | 4 / 120 °C | 10 - 12 |

* Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.

** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

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

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

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

| Jälkiruoat | Keittoavustintoiminnot | Lämpöteho | Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min) |
|---|------------------------|------------|--|
| Haudutuskypsennys | | | |
| Riisipuuro* | Keittotoiminnot | 2 / 90 °C | 40 - 50 |
| Kaurapuuro | Keittotoiminnot | 2 / 90 °C | 10 - 15 |
| Hilloke** | Keittotoiminnot | 3 / 100 °C | 15 - 25 |
| Suklaavanukas*** | Keittotoiminnot | 2 / 90 °C | 3 - 5 |
| Friteeraus runsaassa öljyssä | | | |
| Kahvileivät, esim. berliininmunkit, donitsit, munkkirinkilät**** | Keittotoiminnot | 5 / 170 °C | 5 - 10 |
| * Sekoita säännöllisesti. | | | |
| ** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi. | | | |
| *** Kuumenna kiehuvaaksi kansi päällä, kypsennä ilman kantta ja sekoita jatkuvasti. | | | |
| **** Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista annoksittain ilman kantta (taulukossa mainitaan aika annosta kohden). | | | |

| Pakasteet | Keittoavustintoiminnot | Lämpöteho | Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min) |
|--|------------------------|------------|--|
| Paistaminen vähässä öljyssä | | | |
| Leike | Paistotunnistin | 4 | 15 - 20 |
| Cordon bleu* | Paistotunnistin | 4 | 10 - 30 |
| Linnunrinta* | Paistotunnistin | 4 | 10 - 30 |
| Kananugetit | Paistotunnistin | 4 | 10 - 15 |
| Gyros, kebab | Paistotunnistin | 3 | 5 - 10 |
| Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu | Paistotunnistin | 3 | 10 - 20 |
| Kalapuikot | Paistotunnistin | 4 | 8 - 12 |
| Ranskalaiset perunat | Paistotunnistin | 5 | 4 - 6 |
| Pannurooat, esim. vihannespannu broilerin kera | Paistotunnistin | 3 | 6 - 10 |
| Kevätkääryleet | Paistotunnistin | 4 | 10 - 30 |
| Camembert / juusto | Paistotunnistin | 3 | 10 - 15 |
| Lämmittäminen/lämpimänäpito | | | |
| Pakastevihannekset kermakastikkeen kera, esim. pinaatti** | Keittotoiminnot | 1 / 70 °C | 15 - 20 |
| Keittäminen | | | |
| Pakastevihannekset, esim. vihreät pavut** | Keittotoiminnot | 3 / 100 °C | 15 - 30 |
| Friteeraus runsaassa öljyssä | | | |
| Pakastetut ranskanperunat*** | Keittotoiminnot | 5 / 170 °C | 4 - 8 |
| * Käännä useita kertoja. | | | |
| ** Lisää nestettä valmistajan ohjeen mukaan. | | | |
| *** Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista ilman kantta annoksittain (kesto annosta kohden, ks. taulukko). | | | |

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

* Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi ja sekoita säännöllisesti.
** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsittely ja hoito

Tässä kappaleessa saat tietoja seuraavista:

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

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

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

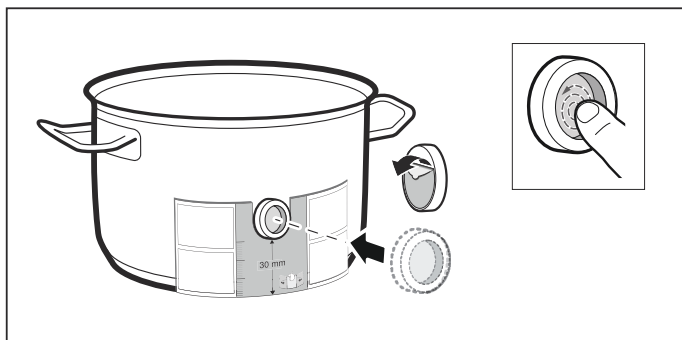
Silikonilapun liimaaminen

Silikonilappu kiinnittää lämpötilatunnistimen keittoastiaan.

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

Toimi seuraavasti:

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



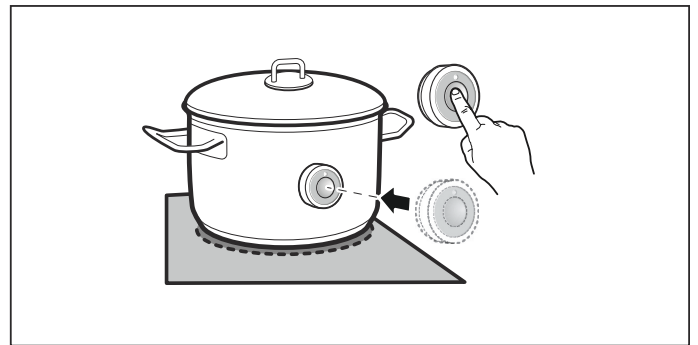
3. Paina silikonilappu paikalleen, myös sisäpinta. Liima-aineen asianmukaiseen kovettumiseen tarvitaan 1 tunti. Älä käytä tai puhdista keittoastiaa tänä aikana.

Huomautuksia

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

Langattoman lämpötilatunnistimen käyttö

Aseta lämpötilatunnistin silikonilevylle siten, että se sopii kunnolla paikalleen.



Huomautuksia

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

Puhdistus

Langatonta lämpötilatunnistinta ei saa pestä astianpesukoneessa.

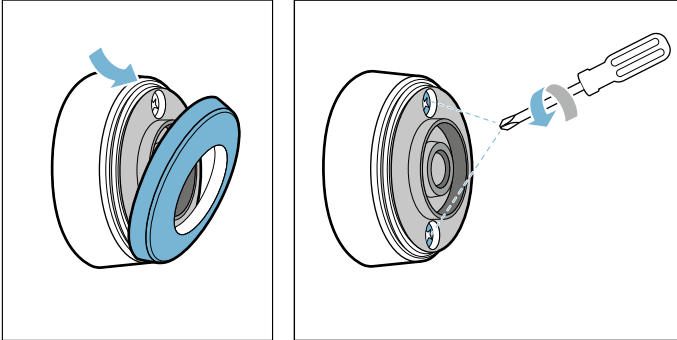
Tietoja lämpötilatunnistimen puhdistuksesta löydät luvusta → "Puhdistus"

Pariston vaihto

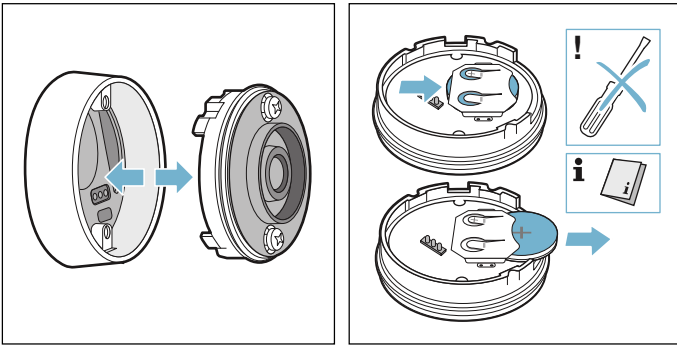
Jos langattoman lämpötilatunnistimen symbolia on painettu ja LED-valo ei syty, paristo on tyhjä.

Pariston vaihto:

1. Poista silikonisuojaus kotelon alaosa. Kierrä ruuvit auki ruuvinvääntimellä.

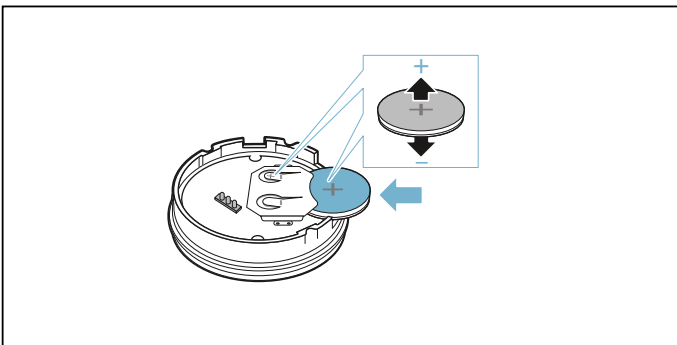


2. Irrota kotelon yläosa. Poista käytetty paristo. Työnnä uusi paristo paikalleen. Varmista, että navat ovat tällöin oikein.

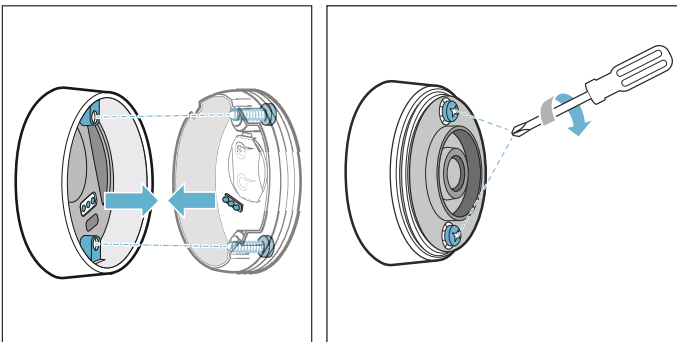


Huomio!

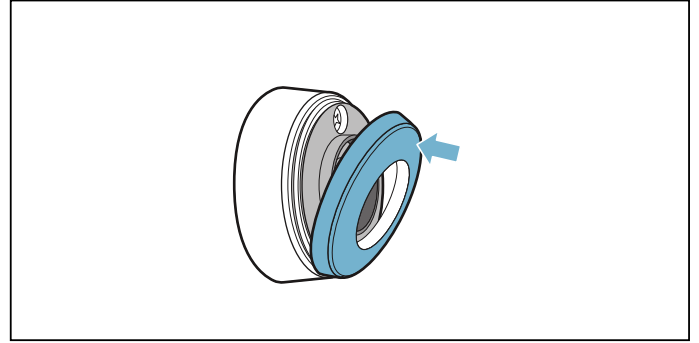
Älä käytä pariston poistamiseen mitään metalliesinettä. Älä kosketa liittimiä.



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



4. Asenna silikonisuojaus takaisin paikalleen lämpötilatunnistimen kotelon alaosaan.



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

Standardinukaisuustodistus

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

Täydellinen radio- ja telepäätelaitteita (R&TTE) koskeva standardinukaisuustodistus löytyy Internetistä sivulta www.siemens-home.bsh-group.com laitteen tuotesivulta lisädokumenttien kohdasta.

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



Lapsilukko

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

Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi


Keittotason pitää olla pois päältä.

Aktivointi:

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

Keittotaso on lukittu.

Deaktivointi:

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

Lapsilukko


Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.


Päälle- ja poiskytkentä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"

Pyyhintäsuoja

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

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

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

Huomautuksia

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

Automaattinen turvakatkaisu

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

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

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

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

Perusasetukset

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

| Näyttö | Toiminto |
|-------------|--|
| c 1 | Automaattinen lapsilukko 0 Manuaalinen*. 1 Automaattinen. 2 Toiminto deaktivoitu. |
| c 2 | Akustiset signaalit 0 Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki on kytketty pois päältä. 1 Vain virhetoiminnon äänimerkki on päällä. 2 Vain vahvistuksen äänimerkki on päällä. 3 Kaikki äänimerkit on kytketty päälle.* |
| c 3 | Energiankulutuksen näyttö 0 Kytketty pois päältä.* 1 Kytketty päälle. |
| c 4 | Asetus riippuen korkeudesta merenpinnasta 1-2 Laskeminen 3 Perusasetus 4-9 Nostaminen |
| c 5 | Kypsennysajan automaattinen ohjelmointi 00 Kytketty pois päältä.* 0 1-99 Aika automaattiseen pois päältä kytkeytymiseen. |
| c 6 | Ajastimen käyntiajan päättymisäänimerkin kesto 1 10 sekuntia.* 2 30 sekuntia. 3 1 minuutti. |
| c 7 | Power-Management-toiminto. Keittoalueen kokonaistehon rajoittaminen 0 Kytketty pois päältä.* 1 1000 W vähimmäisteho. 1.5 1500 W 2 2000 W. ... 9 tai 9. Keittotason maksimiteho. |
| c 11 | Move-toiminnon ennakoasetettujen tehoalueiden muuttaminen -9 Etummaisena keittoalueen ennakoasetettu tehoalue. -5 Keskimmäisen keittoalueen ennakoasetettu tehoalue. -1.5 Takimmaisena keittoalueen ennakoasetettu tehoalue. |
| c 12 | Keittoastian tarkastaminen, kypsennystulos 0 Ei sovellu 1 Ei optimaalinen 2 Soveltuu |


* Tehdasasetukset

| Näyttö | Toiminto |
|-------------|--|
| c 13 | Muuntuvan keittoalueen aktivoinnin konfigurointi 0 Kahtena itsenäisenä keittoalueena. 1 Yhtenä ainoana keittoalueena.* |
| c 14 | Langattoman lämpötilatunnistimen yhdistäminen keittotason kanssa 0 Virheetön liitäntä 1 Virheellinen liitäntä: siirtovirheen takia. 2 Virheellinen liitäntä: lämpötilatunnistimen vian takia. |
| c 17 | Kiertoilmakäytön tai poistoilmakäytön asettaminen 0 Kiertoilmakäyttö on asetettu.* 1 Poistoilmakäyttö on asetettu. |
| c 18 | Automaattikäynnistyksen asettaminen 0 Kytetty pois päältä. 1 Kytetty päälle: automaattikäyttö tunnistinohjauksella* 2 Kytetty päälle: tuuletus käynnistyy määritetyllä tehotasolla. |
| c 19 | Tuuletuksen tunnistinherkkyyden asettaminen 1 Tunnistinherkkyyden matalin asetus. 2 Tunnistinherkkyyden keskimääräinen asetus.* 3 Tunnistinherkkyyden korkein asetus. |
| c 20 | Jälkikäynnin säätäminen 0 Kytetty pois päältä. 1 Kytetty päälle: automaattitoiminto tunnistinohjatulla jälkikäynnillä. 2 Kytetty päälle: tuuletin käy poistoilmakäytössä noin 6 minuuttia ja kiertoilmakäytössä noin 30 minuuttia tehotasolla 1 ja kytkeytyy tämän ajan kuluttua automaattisesti pois päältä.* |
| c 0 | Palautus tehdasasetuksiin 0 Yksilölliset asetukset.* 1 Palautus tehdasasetuksiin. |


* Tehdasasetukset

Näin pääset perusasetuksiin:


Keittotason pitää olla pois päältä.

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

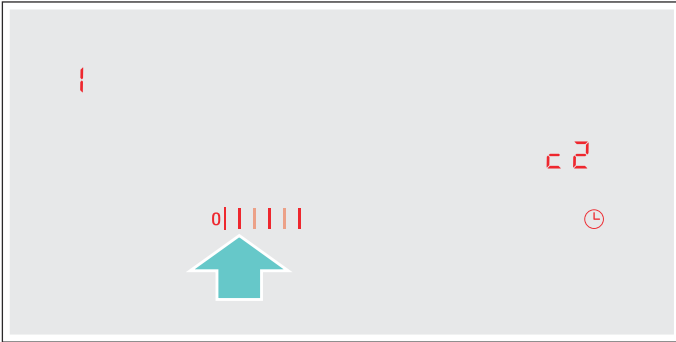
| Tuotetiedot | Näyttö |
|----------------------------|--------|
| Asiakaspalveluindeksi (KI) | 01 |
| Sarjanumero | Fd |
| Sarjanumero 1 | 95. |
| Sarjanumero 2 | 05 |

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



4. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy haluamasi toiminto.

5. Valitse sen jälkeen säätöalueella haluamasi asetus.



6. Kosketa symbolia ⌚ vähintään 4 sekunnin ajan.

Asetukset on tallennettu.

Perusasetuksista poistuminen

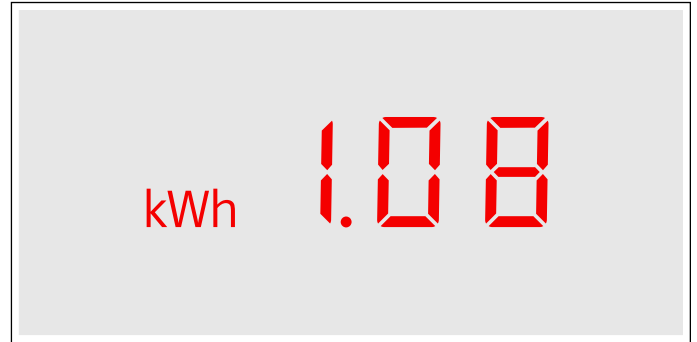
Sammuta keittotaso pääkytkimellä.

Energiankulutuksen näyttö

Tämä toiminto näyttää keittotason viimeisen käytön aikaisen energiankulutuksen.

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

Kuvassa on esimerkkinä kulutus 108 kWh.



Ohjeet tämän toiminnon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"

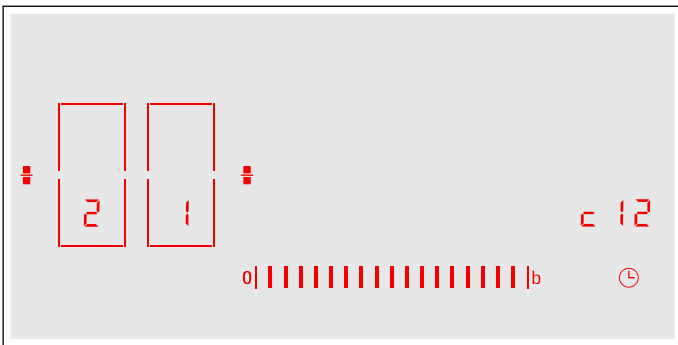
Keittoastiatesti

Tällä toiminnolla voidaan tarkastaa keittoastiasta riippuva keittämisen nopeus ja laatu.

Tulos on viitteellinen ja riippuu keittoastian ominaisuuksista ja käytetystä keittoalueesta.

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

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



Tarkasta tulos seuraavan taulukon perusteella:

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

Aktivoi tämä toiminto uudelleen koskettamalla säätöaluetta.

Huomautuksia

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

Puhdistus

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

Laite kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

⚠ Varoitus – Loukkaantumiskaava!

Laitteen sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset. Käytä suojakäsineitä.

Huomautus: Käytä puhdistukseen vain vähän vettä, vettä ei saa päästä laitteen sisään.

Huomautuksia

- Poista ennen puhdistusta kaikki korut käsivarsistasi ja käsistäsi.
- Älä käytä puhdistusainetta keittotason ollessa kuuma, muutoin syntyy tahroja. Varmista, että käytetyn puhdistusaineen kaikki jäämät poistuvat.

Puhdistusaine

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

Noudata kaikkia puhdistusaineissa olevia ohjeita ja varoituksia.

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

Huomio!

Pinnan vauriot

Älä käytä:

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

Huomio!

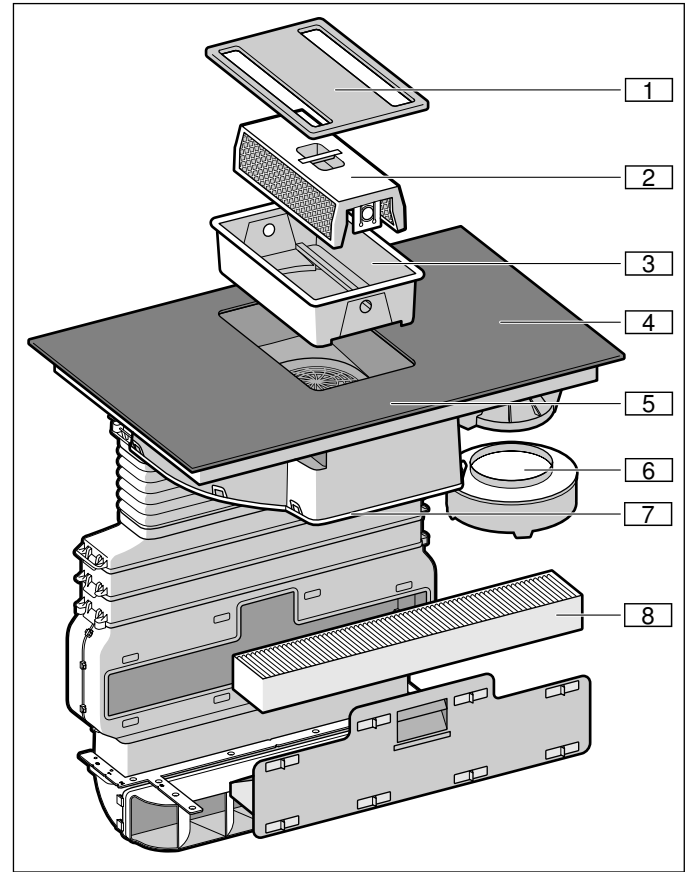
Pinnan vauriot

Huuhtelee uudet sieniliinat aina huolellisesti ennen käyttöä!

Jotta eri pinnat eivät vahingoitu väärillä puhdistusaineilla, noudata taulukon ohjeita.

| Alue | Puhdistusaine |
|----------------------------|---|
| Keraaminen lasi | <p>Lasinpuhdistusaine kalkki- ja vesijäämien aiheuttamille tahroille: Puhdista keittotaso heti, kun se on jäähtynyt. Käytä keraamisille keittotasolle soveltuvaa puhdistusainetta tai lasinpuhdistusainetta (tuotenro 00311499).</p> <p>Puhdistuslasta (tuotenro 00087670) soke- rin, riisitärkkelyksen tai muovin aiheuttamille tahroille: Puhdista heti. Palovammavaara. Puhdista sen jälkeen kostealla talousliinalla ja kuivaa liinalla.</p> <p>Huomautus: Älä käytä astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta.</p> |
| Teräs | <p>Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.</p> <p>Käytä puhdistukseen vain vähän vettä, vettä ei saa päästä laitteen sisään.</p> <p>Liota kiinni kuivuneet kohdat vähällä vedellä ja astianpesuaineella, älä irrota hankaamalla. Puhdista jaloteräspinnat vain hiontasuunnassa.</p> <p>Huoltopalvelusta, e-Shopistamme tai alan liikkeistä on saatavana erityistä teräksenhoitoainetta (tuotenro 00311499). Sivele pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla.</p> <p>Huomautus: Älä käytä keittotason kehysten puhdistamiseen puhdistuslastaa.</p> |
| Muovi | <p>Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista pehmeällä liinalla tai astianpesukoneessa.</p> |
| Valitsimet | <p>Käytä kuumaa astianpesuaineliuosta tai lasinpuhdistusainetta (tuotenro 00311499): Puhdista kostealla talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.</p> |
| Valurauta (suodatin-kansi) | <p>Käytä kuumaa astianpesuaineliuosta tai lasinpuhdistusainetta (tuotenro 00311499): Puhdista kostealla talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.</p> <p>Huomautus: Älä pese sitä astianpesukoneessa.</p> |

Puhdistettavat osat



| Nro | Nimi |
|-----|--|
| 1 | Suodatinkansi |
| 2 | Metallinen rasvasuodatin |
| 3 | Kotelo |
| 4 | Keittotaso |
| 5 | Ohjauspaneeli |
| 6 | Ylivuotosäiliö |
| 7 | Kotelon suojus |
| 8 | Aktiivihiilisuo-datin (vain kiertoilmakäytön yhteydessä) |

Keittotason kehys (vain laitteet, joissa keittotason kehys)

Jotta vältät keittotason kehysten vauriot, noudata seuraavia ohjeita:

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

Keittotaso

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

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

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

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

Hyvän puhdistustuloksen saat erityisesti keraamisen keittotasojen puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistussienillä.

Tuuletus

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

Metallinen rasvasuodatin

Metalliset rasvasuodattimet on puhdistettava 30 käyttötunnin välein, vähintään kuitenkin kerran kuukaudessa.

⚠ Varoitus – Palovaara!

Rasvasuodattimeen kertynyt rasva voi syttyä palamaan.

Puhdista rasvasuodatin vähintään kerran kuukaudessa.

Älä käytä laitetta koskaan ilman rasvasuodatinta.

Aktiivihiihisiuodatin

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

Kyllästysasteen näyttö

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

Näyttöruudussa palavat seuraavat symbolit:

- **Metallinen rasvasuodatin:** *F 10* palaa
- **Aktiivihiihisiuodatin:** *F 11* palaa
- **Metallinen rasvasuodatin ja aktiivihiihisiuodatin:** *F 10* ja *F 11* palavat vuorotellen

Puhdista metallinen rasvasuodatin tai vaihda aktiivihiihisiuodatin viimeistään nyt.

Aktiivihiihisiuodattimen vaihto (vain kiertoilmakäytön yhteydessä)

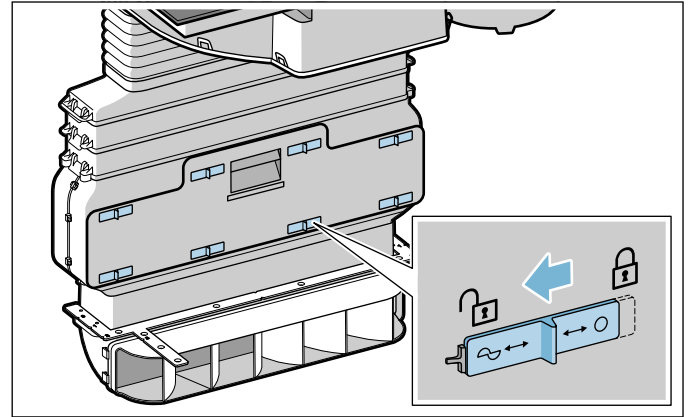
Aktiivihiihisiuodattimet sitovat itseensä hajut keittiöhöyryistä. Niitä käytetään vain kiertoilmakäytössä.

Huomautuksia

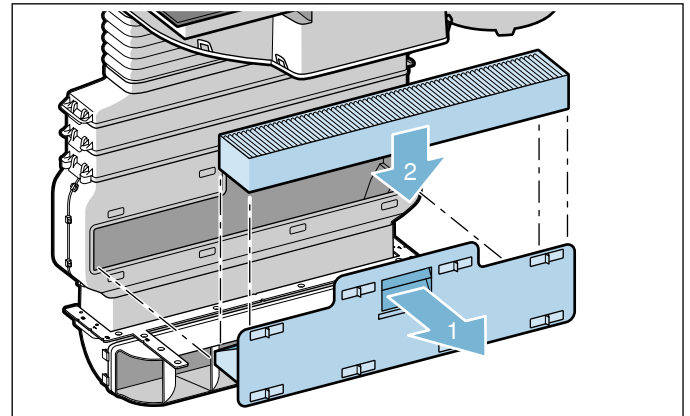
- Aktiivihiihisiuodatin ei sisälly toimitukseen. Voit hankkia aktiivihiihisiuodattimia (tuotenro HZ381700) alan liikkeistä, huoltopalvelusta tai Online-Shopista.

- Aktiivihiihisiuodatinta ei voi puhdistaa eikä ottaa uudelleen käyttöön.
- Käytä vain alkuperäisiä suodattimia. Näin varmistetaan optimaalinen toiminta.

1. Avaa kalusteessa laakeassa kanavassa olevan laatikon kaikki lukitsimet.



2. Avaa laakeassa kanavassa oleva laatikko ja ota aktiivihiihisiuodatin pois paikaltaan.



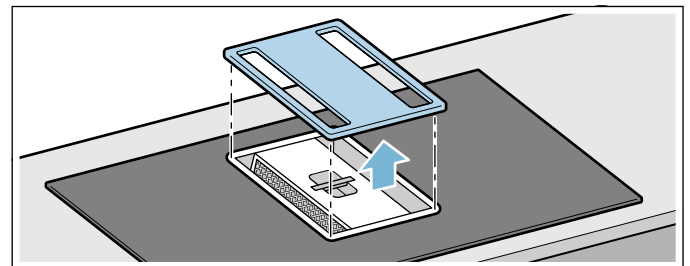
3. Aseta uusi aktiivihiihisiuodatin paikalleen.
4. Sulje laatikko laakeassa kanavassa ja sulje kaikki lukitsimet.

Huomautus: Varmista, että kaikki lukitsimet ovat kunnolla kiinni. Muutoin voi muodostua häiriöääniä ja tuulettimen teho voi heikentyä.

Metallisen rasvasuodattimen irrotus

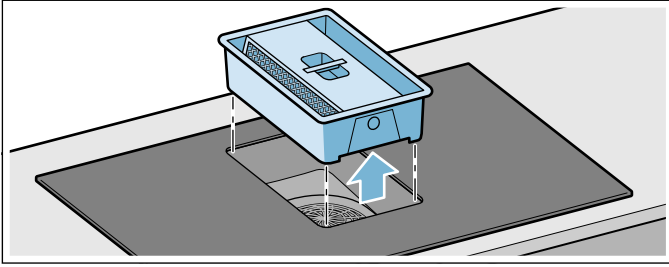
Metalliset rasvasuodattimet suodattavat rasvan keittiöhöyryistä. Optimaalisen toiminnan takaamiseksi on suodattimet puhdistettava vähintään kerran kuukaudessa.

1. Ota suodatinkansi pois paikaltaan.



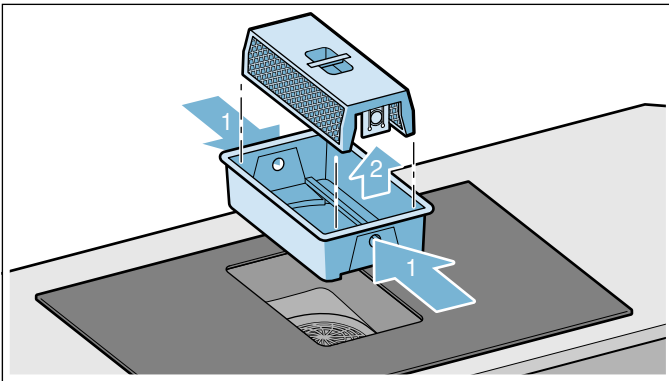
Huomautus: Varmista, että suodatinkansi ei putoa ja vaurioita keittotasoa.

- Ota metallinen rasvasuodatin ja kotelo pois paikaltaan.



Huomautus: Kotelon pohjalle voi kertyä rasvaa. Älä kallista metallista rasvasuodatinta, jota vältät rasvan tippumisen.

- Paina kotelon molemmilla sivuilla olevia lukitsimia, jotta voit poistaa metallisen rasvasuodattimen kotelosta.



- Tyhjennä kotelo tarvittaessa.
- Puhdista metallinen rasvasuodatin ja suodatinkansi.
- Kun olet poistanut metallisen rasvasuodattimen, puhdista laitteen sisäpuoli.

Metallisten rasvasuodattimien puhdistaminen

Huomautuksia

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

Käsin:

Huomautus: Jos lika on pinttynyt, voit käyttää rasvaa irrottavaa erikoispuhdistusainetta (tuotenro 00311297). Voit tilata tuotetta Online-Shopista.

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

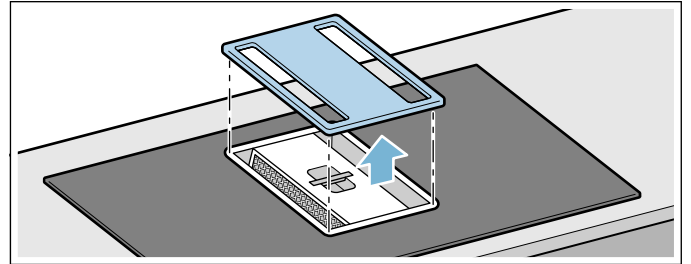
Astianpesukoneessa:

- Älä pese erittäin rasvaista metallista rasvasuodatinta yhdessä astioiden kanssa.
- Aseta metallinen rasvasuodatin väljästi astianpesukoneeseen. Varmista, että metallinen rasvasuodatin ei jää puristuksiin.

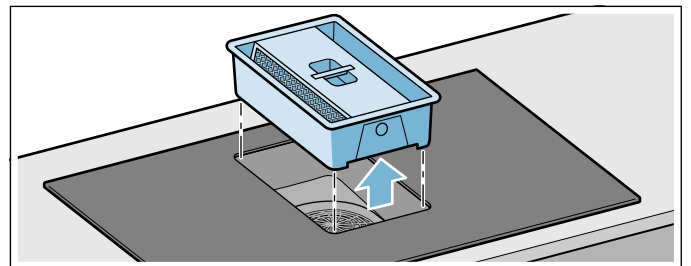
Laitteen muiden osien irrotus ja puhdistus

Puhdista myös työtasuulettimen sisäosa säännöllisesti. Jos lika on pinttynyt, voit käyttää rasvaa irrottavaa erikoispuhdistusainetta (tuotenro 00311297).

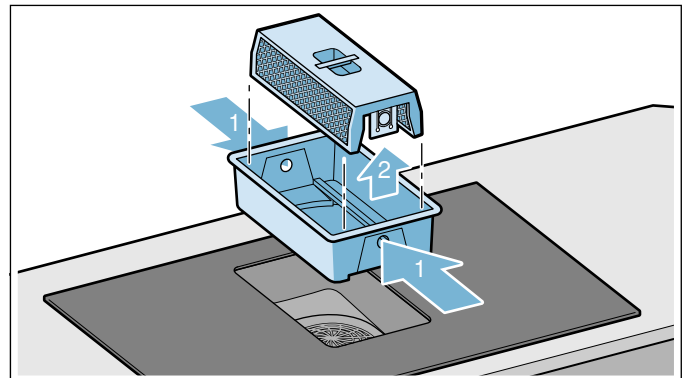
- Irrota suodatinkansi ja puhdista se kostealla liinalla tai astianpesukoneessa.



- Ota metallinen rasvasuodatin ja kotelo pois paikaltaan.

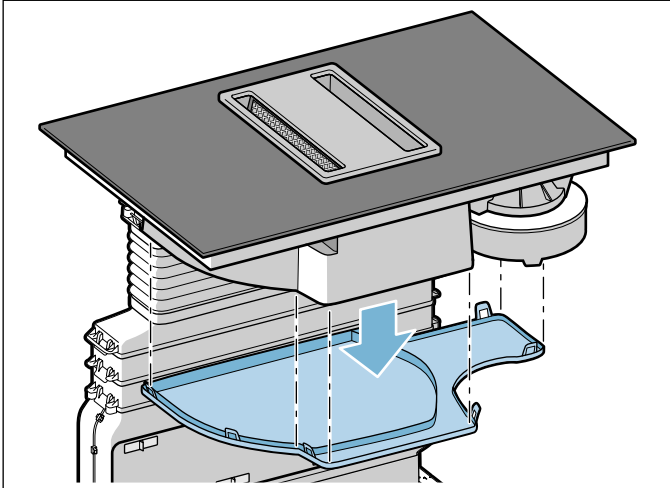


- Paina kotelomolemmilla sivuilla olevia lukitsimia, jotta voit poistaa metallisen rasvasuodattimen kotelosta.



- Tyhjennä kotelo tarvittaessa.
- Puhdista metallinen rasvasuodatin ja kotelo astianpesukoneessa.

6. Poista tarvittaessa kotelon suojus laitteen alapuolelta ja puhdista.



7. Asenna puhdistuksen jälkeen kuivatut rakenneosat takaisin paikoilleen.



Metallisen rasvasuodattimen asettaminen paikalleen

1. Aseta kotelo paikalleen.
2. Asenna metallinen rasvasuodatin paikalleen.
Huomautus: Varmista, että metallinen rasvasuodatin on oikein paikallaan. Muutoin tuuletus ei toimi.
3. Aseta suodatinkansi paikalleen.

Likaisuuden näyttöjen nollaaminen

Kun olet puhdistanut tai vaihtanut kyseisen suodattimen, nollaa kyllästysasteen näyttö, jotta näytöt **F 10** ja **F 11** lakkaavat palamasta.

Kun laite on kytketty pois päältä, näytössä palaa **F 10** tai **F 11**.

1. Kosketa symbolia .
Kuuluu äänimerkki. Metallisen rasvasuodattimen kyllästysasteen näyttö on nollattu.
2. Jos **F 11** palaa, kosketa symbolia  uudelleen.
Kuuluu äänimerkki. Aktiivihilis-suodattimen kyllästysasteen näyttö on nollattu.

Ylivuotosäiliön puhdistus

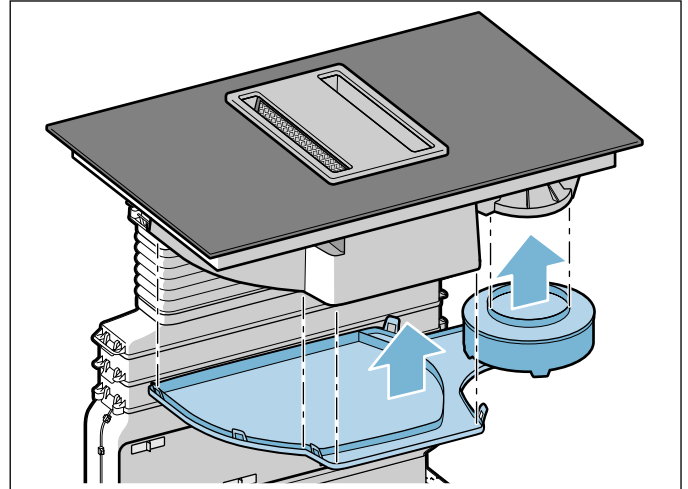
Huomautuksia

- Varmista, että tuloputki ylivuotosäiliöön ei ole tukossa. Jos laitteeseen sisään pääsee esineitä, poista ne, kun laite on jäähtynyt. Irrota sitä varten suodatinkansi, ota metallinen rasvasuodatin ja kotelo pois paikoiltaan.
- Jos laitteeseen pääsee valumaan ylhäältä nestettä, se kertyy ylivuotosäiliöön. Kierrä ylivuotosäiliö irti ja tyhjennä se. Irrota tarvittaessa kotelon suojus.

1. Kierrä ylivuotosäiliö kaksin käsin pois paikaltaan.

Huomautuksia

- Älä kallista ylivuotosäiliötä, jotta vältät nesteen valumisen ulos.
- Irrota tarvittaessa kotelon suojus.



2. Tyhjennä ja huuhtelee ylivuotosäiliö.
3. Kierrä ylivuotosäiliö puhdistuksen jälkeen takaisin paikalleen.
4. Kiinnitä kotelon suojus takaisin paikalleen.

Langaton lämpötilatunnistin

Lämpötilatunnistin

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

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

Silikonilappu

Puhdista ja kuivaa ennen lämpötilatunnistimeen kiinnittämistä. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

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

Lämpötilatunnistimen vika

Tunnistinikkunan pitää olla aina puhdas ja kuiva. Toimi seuraavasti:

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

Huomautuksia

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

Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)

Käyttö

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

Lapsilukko on aktivoitu.

Tietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → *"Lapsilukko"*

Miksi näytöt vilkkuvat ja kuuluu äänimerkki?

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

Ohjeet äänimerkin deaktivoinnista löydät luvusta → *"Perusasetukset"*

Äänet

Miksi keittämisen aikana kuuluu ääniä?

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

Mahdolliset äänet:

Matala surina, samantapainen kuin muuntajasta:

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

Matala vihellys:

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

Rätinä:

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

Korkeat viheltävät äänet:

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

Tuulettimen äänet:

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

Keittoastia

Minkälainen keittoastia sopii induktiokeittotasolle?

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

Miksi keittoalue ei lämpene ja tehoalue vilkkuu?

Keittoalue, jolla keittoastia on, ei ole kytketty päälle.

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

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

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

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

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

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

Puhdistus**Miten keittotaso puhdistetaan?**

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

Lisätietoja keittotason puhdistuksesta ja hoidosta löydät luvusta → *"Puhdistus"*

Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

Varoitus – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

| Häiriö / näyttö | Mahdollinen syy | Ratkaisu |
|------------------------------------|---|--|
| Laite ei toimi | Pistoke ei ole pistorasiassa | Liitä laite sähköverkkoon |
| | Sähkökatko | Tarkasta, toimivatko muut laitteet keittiössä |
| | Sulake palanut | Tarkasta sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa |
| Symbolien valot eivät pala. | Ohjausyksikkö on rikki. | Soita huoltopalveluun. |
| Tuuletus ei toimi. | Metallinen rasvasuodatin ei ole oikein paikallaan. | Aseta metallinen rasvasuodatin oikein paikalleen. → "Puhdistus" sivulla 41 |
| | Suodatintunnistuksen tunnistin ei toimi. | Soita huoltopalveluun. |
| F 10 | Metallinen rasvasuodatin on likainen. | Puhdista metallinen rasvasuodatin. → "Puhdistus" sivulla 41 |
| F 11 | Aktiivihiihisuodatin on likainen. | Vaihda aktiivihiihisuodatin. → "Puhdistus" sivulla 41 |
| Ei näyttöä | Virransaanti on keskeytynyt. | Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä oikosulku virransaannissa. |
| | Laitetta ei ole liitetty liitäntäkaavion mukaan. Häiriö elektroniikassa. | Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan. Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun. |
| Näytöt vilkkuvat | Ohjauspaneeli on kostea tai jokin esine peittää sen. | Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine. |
| F2 | Elektroniikka ylikuumentunut ja se on kytkenyt tähän liittyvän keittoalueen pois päältä. | Odot, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain symbolia keittotasolla. |
| F4 | Elektroniikka ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä. | |
| F5 + tehoalue ja äänimerkki | Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Elektroniikka on vaarassa ylikuumentua. | Poista kattila. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä. |
| F5 ja äänimerkki | Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä. | Poista kattila. Odota muutaman sekunnin ajan. Kosketa mitä tahansa käyttöaluetta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä. |
| F 1 / F6 | Keittoalue ylikuumentunut ja kytkeytyi työskentelyalueen suojaamiseksi pois päältä. | Odot, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue uudelleen päälle. |
| F0 | Asetuksen siirtotoimintoa ei saa aktivoitua | Tarkasta häiriöviesti koskettamalla jotain käyttöaluetta. Voit käyttää laitetta tavanomaiseen tapaan, ilman asetuksen siirtotoimintoa. Ota yhteys tekniseen huoltopalveluun. |
| F9 | FlexPlus-keittoaluetta ei saa aktivoitua | Tarkasta häiriöviesti koskettamalla jotain käyttöaluetta. Muita keittoalueita voidaan käyttää tavanomaiseen tapaan. Ota yhteys tekniseen huoltopalveluun. |
| F8 | Keittoalue on ollut käytössä pitkän aikaa ja keskeytyksellä. | Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Katso kappale |
| E8202 | Lämpötilatunnistin on ylikuumentunut ja keittoalue on kytkeytynyt pois päältä. | Odot, kunnes lämpötilatunnistin on jäähtynyt riittävästi, ja aktivoi toiminto uudelleen. |
| E8203 | Lämpötilatunnistin on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä. | Jos lämpötilatunnistin ei ole käytössä, poista se keittoastiasta ja säilytä sitä poissa muiden keittoalueiden ja lämmönlähteiden lähetyiltä. Kytke keittoalueet taas päälle. |
| E8204 | Lämpötilatunnistimen paristo on tyhjä. | Vaihda paristo 3V CR2032. Katso kappale → "Pariston vaihto" |
| E8205 | Lämpötilatunnistimella ei ole yhteyttä ohjauspaneeliin. | Kytke toiminto pois päältä ja sitten taas päälle. |
| E8206 | Lämpötilatunnistin on rikki/viallinen. | Ota yhteys tekniseen huoltopalveluun. |

Älä laita kuumia kattiloita ohjauspaneelille.

| | | |
|---|--|--|
| Lämpötilatunnistimen näyttö ei pala | Lämpötilatunnistin ei reagoi ja näyttö ei syty. | Vaihda paristo 3V CR2032. Katso kappale → "Pariston vaihto" Jos ongelma ei poistu, pidä lämpötilatunnistimen näppäin painettuna 8 sekunnin ajan ja yhdistä lämpötilatunnistin uudelleen keittotason kanssa. Jos ongelma ei poistu, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun. |
| Lämpötilatunnistimen näyttö vilkahtaa kaksi kertaa. | Lämpötilatunnistimen paristo on lähes tyhjä. Seuraava keittäminen voi keskeytyä tyhjän pariston takia. | Vaihda paristo 3V CR2032. Katso kappale → "Pariston vaihto" |
| Lämpötilatunnistimen näyttö vilkahtaa kolme kertaa. | Lämpötilatunnistimella ei ole yhteyttä ohjauspaneeliin. | Pidä lämpötilatunnistimen symboli painettuna 8 sekunnin ajan ja yhdistä lämpötilatunnistin uudelleen keittotason kanssa. |
| E9000 E90 10 | Käyttöjännite on virheellinen, tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella. | Ota yhteys sähköyhtiöön. |
| U400 | Keittotasoa ei ole liitetty oikein | Irrota keittotaso sähköverkosta. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan. |
| dE | Esittelytila on aktivoitu | Irrota keittotaso sähköverkosta. Odota 30 sekuntia ja liitä laite uudelleen. Kosketa seuraavien 3 minuutin kuluessa jotain käyttöaluetta. Esittelytila on deaktivoitu. |

Älä laita kuumia kattiloita ohjauspaneelille.

Huomautuksia

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

Huoltopalvelu

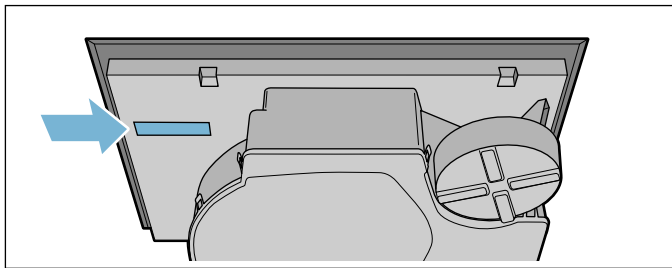
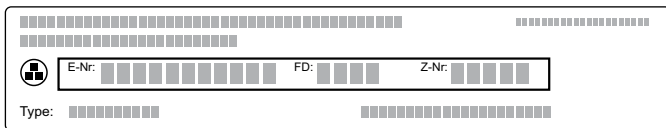
Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Löydämme varmasti sopivan ratkaisun, jolloin vältyt myös huoltoteknikon turhilta käynneiltä.

Mallinumero ja sarjanumero

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

Tyypikilpi numeroineen löytyy laitteesta:

- Laitepassista.
- Keittotason alapuolelta.



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

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700

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

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

Testiruoat

Tämä taulukko on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteidemme testauksen helpottamiseksi.

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

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

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

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Valmistanut BSH Hausgeräte GmbH Siemens AG:n myöntämällä tavaramerkin käyttöluvalla



9001240851
961020(00)