

The Siemens logo is displayed in a white rectangular box in the top left corner of the image. The background of the entire page is a close-up, high-angle shot of a Siemens induction cooktop. The cooktop has a dark, textured surface with several rectangular cooking zones outlined by glowing blue lines. The Siemens brand name is visible on the right side of the cooktop's control panel area.

SIEMENS

## Keittotaso

EX9..KX...

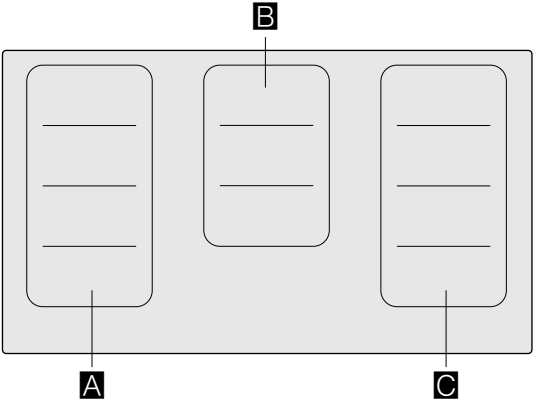
[fi] Käyttöohje



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

The future moving in.

Siemens Home Appliances



|       |                                                                                   | g*      | b*      |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| A / C |  | 2.200 W | 3.700 W |
|       |  | 3.300 W | 3.700 W |
| B     |  | 2.600 W | 3.700 W |

\*  IEC 60335-2-6

# Sisällysluettelo

|                                                                                     |                                                                           |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----|
|     | <b>Määräystenmukainen käyttö</b> .....                                    | 5  |
|     | <b>Tärkeitä turvaohjeita</b> .....                                        | 6  |
|     | <b>Vaurioiden syyt</b> .....                                              | 7  |
|                                                                                     | Yhteenvedo .....                                                          | 7  |
|     | <b>Ympäristönsuojelu</b> .....                                            | 8  |
|                                                                                     | Ohjeita energian säästämiseen .....                                       | 8  |
|                                                                                     | Ympäristöystävällinen hävittäminen .....                                  | 8  |
|     | <b>Keittäminen induktiotekniikalla</b> .....                              | 8  |
|                                                                                     | Induktiolla keittämisen edut .....                                        | 8  |
|                                                                                     | Keittoastiat .....                                                        | 8  |
|     | <b>Tutustuminen laitteeseen</b> .....                                     | 10 |
|                                                                                     | Ohjauspaneeli .....                                                       | 10 |
|                                                                                     | Keittoalueet .....                                                        | 11 |
|                                                                                     | Yhteenvedo valikoista .....                                               | 11 |
|                                                                                     | Jälkilämmön näyttö .....                                                  | 12 |
|    | <b>Koneen käyttö</b> .....                                                | 12 |
|                                                                                     | Ensimmäinen käyttökerta .....                                             | 12 |
|                                                                                     | Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä .....                        | 12 |
|                                                                                     | Keittoalueen säätäminen .....                                             | 12 |
|                                                                                     | Keittosuositukset .....                                                   | 13 |
|   | <b>Muuntuva alue</b> .....                                                | 16 |
|                                                                                     | Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja .....                          | 16 |
|                                                                                     | Ainoana keittoalueena .....                                               | 16 |
|                                                                                     | Kahtena itsenäisenä keittoalueena .....                                   | 16 |
|   | <b>Move-toiminto</b> .....                                                | 17 |
|                                                                                     | Aktivointi .....                                                          | 17 |
|                                                                                     | Deaktivointi .....                                                        | 17 |
|   | <b>Aikatoiminnot</b> .....                                                | 18 |
|                                                                                     | Kypsennysajan ohjelmointi .....                                           | 18 |
|                                                                                     | Hälytin .....                                                             | 18 |
|                                                                                     | Ajanottokello-toiminto .....                                              | 18 |
|   | <b>PowerBoost-toiminto</b> .....                                          | 19 |
|                                                                                     | Aktivointi .....                                                          | 19 |
|                                                                                     | Deaktivointi .....                                                        | 19 |
|   | <b>ShortBoost-toiminto</b> .....                                          | 20 |
|                                                                                     | Käyttöä koskevat suositukset .....                                        | 20 |
|                                                                                     | Aktivointi .....                                                          | 20 |
|                                                                                     | Deaktivointi .....                                                        | 20 |
|   | <b>Lämpimänäpito</b> .....                                                | 21 |
|                                                                                     | Aktivointi .....                                                          | 21 |
|                                                                                     | Deaktivointi .....                                                        | 21 |
|    | <b>Asetusten siirtäminen</b> .....                                        | 21 |
|                                                                                     | Aktivointi .....                                                          | 21 |
|    | <b>Keittoavustintoiminnot</b> .....                                       | 22 |
|                                                                                     | Keittoavustimen toiminnot .....                                           | 22 |
|                                                                                     | Soveltuva keittoastia .....                                               | 23 |
|                                                                                     | Tunnistimet ja lisävarusteet .....                                        | 23 |
|                                                                                     | Toiminnot ja tehoalueet .....                                             | 23 |
|                                                                                     | Suoritellut ruoat .....                                                   | 26 |
|                                                                                     | Teppan Yaki ja Grill muuntuvalle Flex-alueelle .....                      | 34 |
|                                                                                     | Ruoka-avustin .....                                                       | 36 |
|    | <b>Langaton lämpötilatunnistin</b> .....                                  | 36 |
|                                                                                     | Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsittely ja hoito .                  | 36 |
|                                                                                     | Langattoman lämpötilatunnistimen yhdistäminen ohjauspaneelin kanssa ..... | 37 |
|                                                                                     | Puhdistus .....                                                           | 37 |
|                                                                                     | Pariston vaihto .....                                                     | 38 |
|                                                                                     | Standardinmukaisuustodistus .....                                         | 38 |
|    | <b>Lapsilukko</b> .....                                                   | 39 |
|                                                                                     | Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi .....                               | 39 |
|                                                                                     | Lapsilukko .....                                                          | 39 |
|  | <b>Pyyhintasuoja</b> .....                                                | 39 |
|                                                                                     | Aktivointi .....                                                          | 39 |
|                                                                                     | Deaktivointi .....                                                        | 39 |
|  | <b>Automaattinen turvakatkaisu</b> .....                                  | 39 |
|  | <b>Perusasetukset</b> .....                                               | 40 |
|                                                                                     | Perusasetuksiin: .....                                                    | 40 |
|                                                                                     | Valikko Perusasetukset .....                                              | 40 |
|                                                                                     | Poistuminen perusasetuksista .....                                        | 40 |
|                                                                                     | Muutosten tallentaminen tai hylkääminen .....                             | 40 |
|  | <b>Energiankulutuksen näyttö</b> .....                                    | 41 |
|  | <b>Keittoastiatesti</b> .....                                             | 41 |
|  | <b>PowerManager</b> .....                                                 | 42 |
|  | <b>Home Connect</b> .....                                                 | 42 |
|                                                                                     | Asentaminen .....                                                         | 42 |
|                                                                                     | Home Connect -asetukset .....                                             | 44 |
|                                                                                     | Ohjelmistopäivitys .....                                                  | 46 |
|                                                                                     | Etädiagnoosi .....                                                        | 46 |
|                                                                                     | Tietosuojaa koskeva huomautus .....                                       | 47 |
|                                                                                     | Standardinmukaisuustodistus .....                                         | 47 |

**Liesituulettimen yhdistäminen . . . . . 47**

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| Asentaminen . . . . .                                  | 48 |
| Irrottaminen verkosta . . . . .                        | 48 |
| Keittotason yläpuolella olevan liesituulettimen ohjaus | 48 |
| Liesituulettimen ohjauksen asetukset . . . . .         | 49 |

**Puhdistus . . . . . 50**

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Keittotaso . . . . .        | 50 |
| Keittotason kehys . . . . . | 50 |

**Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)****51****Mitä tehdä häiriön sattuessa? . . . . . 52**

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| Huomautukset, varoitukset ja vikaviestit . . . . . | 52 |
| Vinkit . . . . .                                   | 52 |
| Esittelytila . . . . .                             | 53 |

**Huoltopalvelu . . . . . 54**

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Mallinumero ja sarjanumero . . . . . | 54 |
|--------------------------------------|----|

**Testiruoat . . . . . 55**

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 keskeytyksettä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

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

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

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

Keittämistä täytyy valvoa. Lyhyttä keittämistä täytyy valvoa koko ajan.

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.

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

## Tärkeitä turvaohjeita

### Varoitus – Palovaara!

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

### Varoitus – Palovamman vaara!

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

### Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

### Varoitus – Magneetin aiheuttamat vaarat!

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

### Varoitus – Häiriöiden vaara!

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

**⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!**

- Langattomassa keittotunnistimessa on paristo, joka voi vaurioitua, jos se joutuu alttiiksi korkeille lämpötiloille. Poista tunnistin keittoastiasta äläkä säilytä sitä lämmönlähteen lähellä.
- Lämpötilatunnistin voi olla kuuma, kun poistat sen kattilasta. Käytä irrottamisessa apuna patakinnasta tai keittiöpyyhettä.
- Vesihauteessa kypsennettäessä keittotaso ja keittoastia saattavat särkyä ylikuumenemisen vuoksi. Vesihauteessa oleva keittoastia ei saa koskettaa suoraan vedellä täytetyn kattilan pohjaa. Käytä vain kuumuutta kestäviä keittoastioita.
- Kattilan pohjan ja keittoalueen välissä oleva neste voi aiheuttaa kattilan yhtäkkisen hypähtämisen. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.

**🔧 Vaurioiden syyt****Huomio!**

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

**Yhteenveto**

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

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



## Ympäristönsuojelu

Tässä luvussa saat tietoa energian säästämisestä ja laitteen hävittämisestä.

### Ohjeita energian säästämiseen

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

### Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

Langattomassa lämpötilatunnistimessa on paristo. Hävitä käytetty paristo ympäristöystävällisesti.



## Keittäminen induktiotekniikalla

### Induktiolla keittämisen edut

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

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

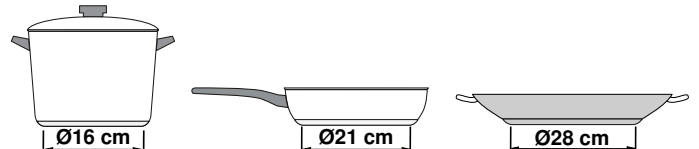
### Keittoastiat

Käytä vain ferromagneettisia astioita induktiotekniikalla keittäessäsi, esimerkiksi:

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

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

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

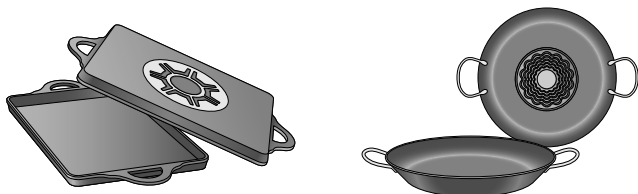


Kun muuntuvaa keittoaluetta käytetään ainoana keittoalueena, voidaan käyttää erityisesti tälle alueelle sopivia suurempia astioita. Ohjeita keittoastian sijoituksesta löydät luvusta → "Muuntuva alue".

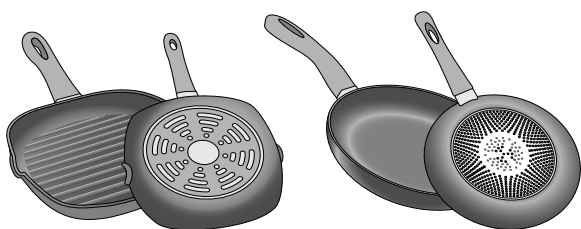


On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen:

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



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



### Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

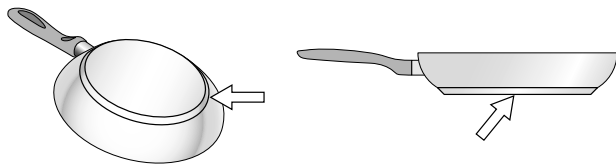
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

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

### Astian pohjan ominaisuudet

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

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



### Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

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

### Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

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

### Kattilantunnistin

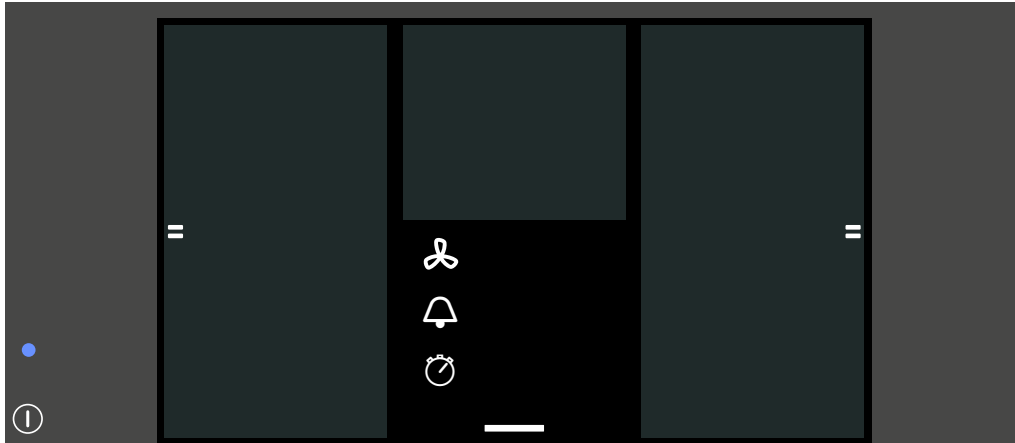
Jokaisella keittoalueella on kattilantunnistuksen alaraja, joka riippuu astian pohjan ferromagneettisesta halkaisijasta ja materiaalista. Siksi tulisi aina käyttää sitä keittoaluetta, joka parhaiten vastaa kattilan pohjan halkaisijaa.

## Tutustuminen laitteeseen

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

**Huomautus:** . Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.

### Ohjauspaneeli



| Käyttöalueet                                                                        |                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|    | Pääkytkin                                      |
|   | Muuntuva Flex-alue                             |
|   | Hälytin                                        |
|   | Ajanottokello-toiminto                         |
|   | Liesituulettimen ohjaus                        |
|   | WLAN                                           |
|   | Telakka-valikko                                |
|  | Perusasetukset                                 |
|  | Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten |
|  | Lapsilukko                                     |
|  | Info-valikko                                   |
|   | Kypsennysajan asettaminen                      |
|   | Keittotapojen valikko                          |
|  | Tehotaso                                       |
|  | Keittotoiminnot                                |
|  | Paistotunnistin                                |
|  | Move-toiminto                                  |
|  | Ruoka-avustin                                  |
| 0... boost                                                                          | Säätöalue                                      |
| 0-9                                                                                 | Tehotasot                                      |
|  | Lämpimänäpito toiminto                         |
|  | PowerBoost-toiminto                            |
|  | ShortBoost-toiminto                            |

### Tunnistinkentät

Tunnistinkentät ovat kosketuskenttiä. Valitse toiminto koskettamalla kyseistä symbolia. Näyttöön ilmestyvät käytettävissä olevat toiminnot.

### Huomautuksia

- Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Kosteus voi heikentää toimintaa.
- Älä aseta kuumaa astiaa kosketusnäytölle. Elektroniikka voi ylikuumentua.

## Keittoalueet

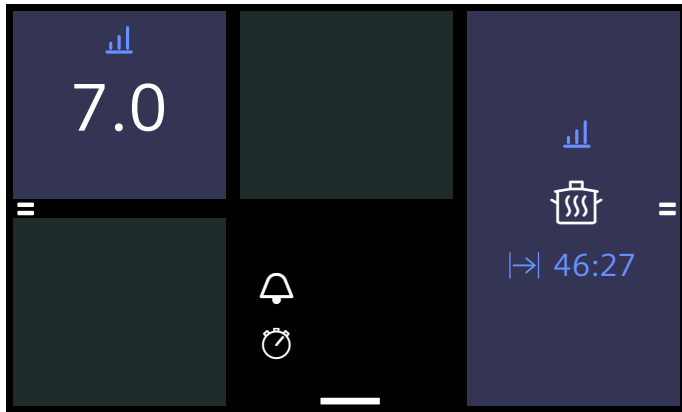
| Keittoalueet                                                                                      |                                      |                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|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

## Yhteenveto valikoista

Keittotason intuitiivisen valikkorakenteen ansiosta laitteeseen perehtyminen käy nopeasti. Tästä löydät lisätietoja tärkeimmistä valikoista.

### Päänäkymä

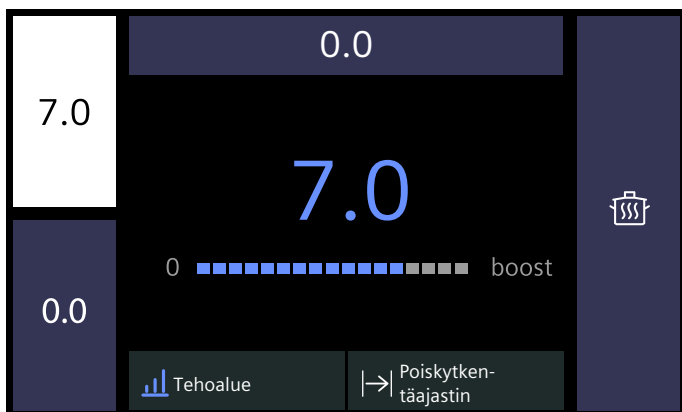
Päänäkymään ilmestyy yhteenveto keittoalueista, jotka ovat käytettävissä keittotasolla. Aktiivisilla keittoalueilla näkyvät keittotapa, tehoalueet ja aikatoiminnot.



### Säätöalue

Keittoalueen säätöalueella voit säätää tehoalueet, kypsennysajat ja erilaiset keittotavat tälle keittoalueelle.

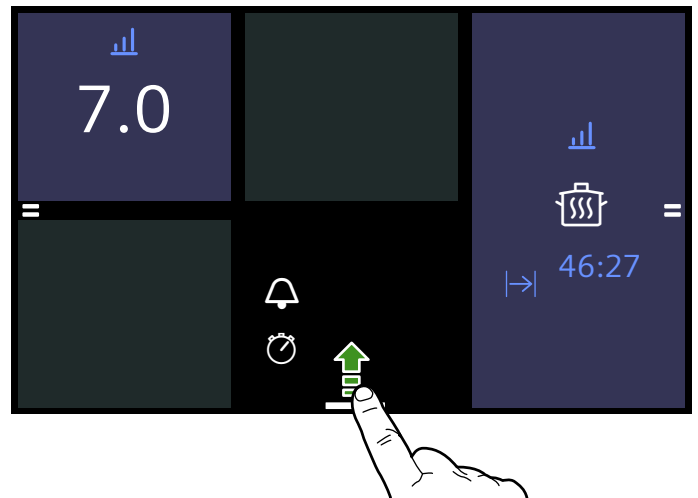
Pääset säätöalueelle koskettamalla haluamaasi keittoaluetta.



## Telakka-valikko

Telakka-valikon kautta saat valittavaksi tiettyjä toimintoja ja lisävalikoita.

Kun haluat hakea telakka-valikon näyttöön, kosketa päänäköymän alareunan keskellä symbolia ja vedä ylöspäin.



Telakka-valikossa näkyvät seuraavat lisävalinnat:

- Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten
- Lapsilukko
- Info-valikko
- Perusasetukset

Kun haluat sulkea telakka-valikon, kosketa uudelleen symbolia ja vedä alaspäin.

## Info-valikko

Info-valikon kautta voit hakea näyttöön laitetta koskevia tietoja.

Pääset Info-valikkoon avaamalla telakka-valikon ja koskettamalla symbolia . Näytössä näkyvät käytettävissä olevat valinnat.

Kun haluat poistua Info-valikosta, kosketa symbolia .

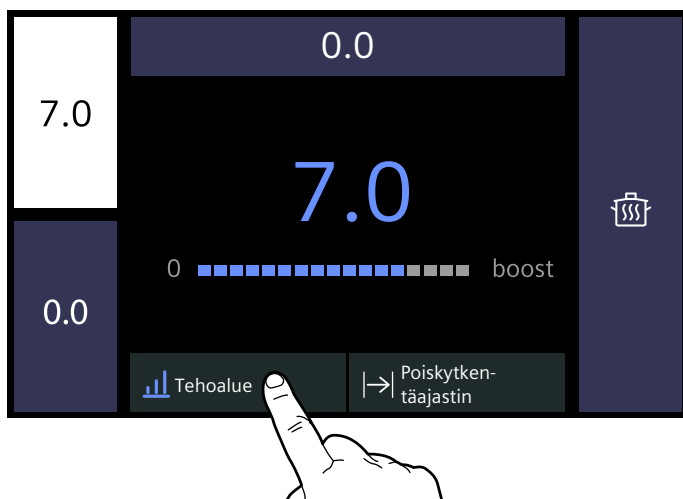
Lisäksi voit hakea näyttöön tietoja parhaillaan käytössä olevista toiminnoista. Kosketa sitä varten haluamasi toiminnon symbolia muutaman sekunnin ajan. Näyttöön ilmestyy Info-ikkuna, jossa kuvataan sillä hetkellä käytössä oleva toiminto.

## Keittotapojen valikko

Keittotasossa on käytettävissä erilaisia keittotapoja.

| Keittotapa                                                                                        | Toiminto                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Tehotasot       | Tehotason valinta keittoaluetta varten.                                                                                                                                                                                           |
|  Keittotoiminnot | Keittäminen, jossa automaattinen lämpötilatunnistus johdottaman keittotunnistimen avulla.<br><b>Huomautus:</b> Toiminto on käyttövalmis vasta, kun yhteys langattoman keittotunnistimen ja ohjauspaneelin välille on muodostettu. |
|  Paistotunnistin | Paistaminen keittotason automaattisella lämpötilatunnistuksella.                                                                                                                                                                  |
|  powerMove       | Lämpötilan säätö keittoastian paikan perusteella keittoalueilla.                                                                                                                                                                  |
|  Ruoka-avustin   | Hauduttaminen ja keittäminen ruokien esivalinnalla.                                                                                                                                                                               |

Päaset keittotapojen valikkoon valitsemalla keittoalueen ja koskettamalla aktiivista keittotapaa.



## Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle jälkilämmön näyttö. Se ilmaisee, että keittoalue on vielä kuuma. Älä kosketa keittoaluetta, kun jälkilämmön näyttö  palaa, tai välittömästi sen sammumisen jälkeen.

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



## Koneen käyttö

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

## Ensimmäinen käyttökerta

Kun laite kytketään ensimmäisen kerran päälle, näyttöruutuun ilmestyy valikko ensimmäisten asetusten tekemistä varten.

Näytössä näkyy sen jälkeen päänäkö.

**Huomautus:** Kieliasetusta ja kaikkia muita asetuksia voidaan muuttaa milloin tahansa. Lisätietoja kielen valinnasta löytyy luvusta → "Perusasetukset".

## Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Kytke keittotaso pääkytkimellä päälle ja pois päältä.

Kytkeminen päälle: kosketa tunnistinta . Kuulet äänimerkin ja kosketusnäyttö palaa. Keittotaso kytkeytyy päälle ja on hetken kuluttua käyttövalmis.

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia , kunnes pääkytkimen vieressä oleva näyttö sammuu. Jälkilämmön näyttö palaa, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

### Huomautuksia

- Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun keittoalueet ovat yli 30 sekuntia pois päältä.
- Valitut asetukset pysyvät muistissa ensimmäiset 10 minuuttia keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen. Jos kytket keittotason tänä aikana taas päälle, edelliset asetukset otetaan käyttöön. Tietoa valittujen asetusten muistissapysymisajan muuttamisesta löydät luvusta → "Perusasetukset".

## Keittoalueen säätäminen

Aseta haluamasi tehotaso 1 - 9.

Tehotaso 1 = pienin teho.

Tehotaso 9 = suurin teho.

Jokaisella tehotasolla on välitaso.

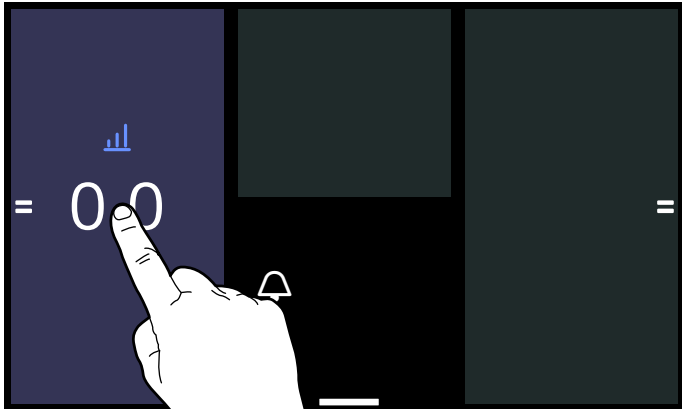
### Huomautuksia

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

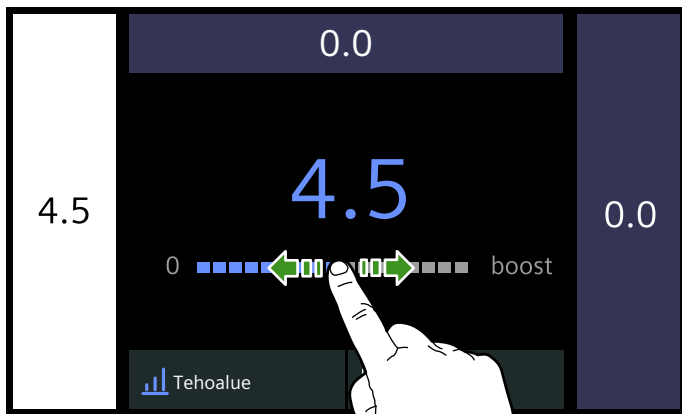
## Keittoalueen ja tehoalueen valitseminen

Keittotason pitää olla päällä.

1. Valitse haluamasi keittoalue koskettamalla kyseistä näyttöä. Näyttöruutuun ilmestyy valitun keittoalueen säätöalue.



2. Pyyhkäise sormellasi säätöalueen yli ja kosketa haluamaasi tehoaluetta kevyesti.



Tehoalue on asetettu.

Jos haluat palata päänäkömään, kosketa aktiivisena olevaa keittoaluetta uudelleen.

### Huomautuksia

- Muuntuva keittoalue on aktivoitu yhtenä yksittäisenä keittoalueena. Voidaksesi käyttää sitä kuten kahta itsenäistä keittoaluetta, ks. luku → *"Muuntuva alue"*
- Jos aktiivisena olevalla keittoalueella ei ole astiaa, valittu tehoalue vilkkuu. Keittoalue kytkeytyy tietyn ajan kuluttua pois päältä.

### Tehoalueen muuttaminen

Valitse keittoalue ja aseta säätöalueella uusi tehoalue.

### Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja aseta säätöalueella tehoalue 0. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja jälkilämmön näyttö palaa.

Kun kosketat keittoalueen näyttöä päänäytössä muutaman sekunnin ajan, tehoalue säätyy automaattisesti arvoon 0.0. Tietoja tämän asetuksen deaktivoinnista löydät luvusta → *"Perusasetukset"*

## 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) |
|-----------------------------------------------------------|-----------|---------------------|
| <b>Sulatus</b>                                            |           |                     |
| Suklaa, kuorrute                                          | 1 - 1.5   | -                   |
| Voi, hunaja, liivate                                      | 1 - 2     | -                   |
| <b>Lämmittäminen ja lämpimänäpito</b>                     |           |                     |
| Pata, esim. linssipata                                    | 1.5 - 2   | -                   |
| Maito*                                                    | 1.5 - 2.5 | -                   |
| Makkaroiden kuumentaminen vedessä*                        | 3 - 4     | -                   |
| <b>Sulatus ja lämmittäminen</b>                           |           |                     |
| Pinaatti, pakastettu                                      | 3 - 4     | 15 - 25             |
| Gulassi, pakastettu                                       | 3 - 4     | 35 - 55             |
| <b>Kypsennys alle kiehumapisteessä</b>                    |           |                     |
| Perunapyörykät*                                           | 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              |
| <b>Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus</b>              |           |                     |
| 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 | -                   |
| <b>Haudutus</b>                                           |           |                     |
| 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  | Kypsennysaika (min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------|
| <b>Haudutus / paistaminen pienessä määrässä öljyä*</b>                           |           |                     |
| Leike, paneroimaton tai paneroitu                                                | 6 - 7     | 6 - 10              |
| Leike, pakaste                                                                   | 6 - 7     | 6 - 12              |
| Kyljys, paneroimaton tai paneroitu**                                             | 6 - 7     | 8 - 12              |
| Pihvi (3 cm paksu)                                                               | 7 - 8     | 8 - 12              |
| Linnunrinta (2 cm paksu)**                                                       | 5 - 6     | 10 - 20             |
| Linnunrinta, pakastettu**                                                        | 5 - 6     | 10 - 30             |
| Frikadellit (3 cm paksut)**                                                      | 4.5 - 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 - 10              |
| Paistetut kananmunat                                                             | 5 - 6     | 3 - 6               |
| <b>Friteeraus* (150-200 g per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina)</b> |           |                     |
| Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit                         | 8 - 9     | -                   |
| Kroketit, pakaste                                                                | 7 - 8     | -                   |
| Liha, esim. broilerinpalat                                                       | 6 - 7     | -                   |
| Kala, paneroitu tai oluttaikinassa                                               | 6 - 7     | -                   |
| Vihannokset, 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

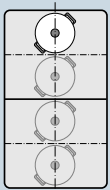
Sitä voidaan käyttää tarpeen mukaan yhtenä ainoana keittoalueena tai kahtena itsenäisenä keittoalueena.

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

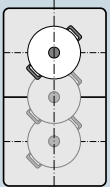
### Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja

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

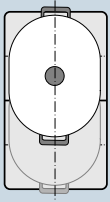
#### Ainoana keittoalueena



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

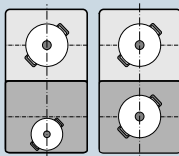


Halkaisija yli 13 cm  
Sijoita astia johonkin kolmesta paikasta, jotka näkyvät kuvassa.



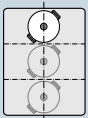
Jos keittoastia tarvitsee enemmän kuin yhden keittoalueen, sijoita se keittotasolle muuntuvan keittoalueen ylä- tai alareunasta alkaen.

#### Kahtena itsenäisenä keittoalueena

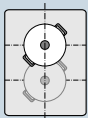


Etummaisissa ja takimmaisissa keittoalueissa, joissa on kummassakin kaksi induktoria, voidaan käyttää toisistaan riippumatta. Säädä jokaiselle yksittäiselle keittoalueelle haluamasi tehoalue. Käytä kuitenkin keittoalueella vain yhtä keittoastiaa.

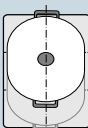
#### Keskimmäinen keittoalue



Halkaisija 13 cm tai pienempi  
Sijoita astia johonkin kolmesta sijainnista, jotka näkyvät kuvassa.

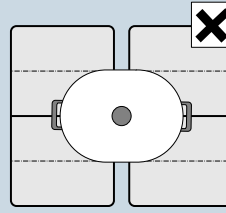


Halkaisija suurempi kuin 13 cm  
Sijoita astia johonkin kahdesta sijainnista, jotka näkyvät kuvassa.



Jos astia tarvitsee enemmän kuin kaksi induktoria, sijoita se keittoalueen ylä- tai alareunasta alkaen.

#### Suosituksia



Jos keittotasossa on useampi kuin yksi muuntuva keittoalue, aseta astia siten, että se on vain yhden muuntuvan keittoalueen päällä.

Keittoalueet eivät muuten aktivoidu asianmukaisesti ja hyvää keittotulosta ei voida saavuttaa.

### Ainoana keittoalueena

Muuntuva keittoalue on aktivoitu yhtenä yksittäisenä keittoalueena.

#### Aktivointi

1. Valitse muuntuva keittoalue.
2. Valitse säätöalueella haluamasi tehoalue. Muuntuvan keittoalueen keskellä palaa tehoalue ja aktiivisena olevan keittotavan näyttö.

Muuntuva Flex-keittoalue on aktivoitu.

#### Tehoalueen muuttaminen

Valitse muuntuva keittoalue ja muuta haluamaasi tehoaluetta säätöalueella.

#### Uuden keittoastian liittäminen

Aseta uusi keittoastia muuntuvalle keittoalueelle ja noudata näyttöruudussa olevia ohjeita.

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

#### Deaktivointi

Valitse muuntuva keittoalue ja aseta tehoalue arvoon 0. Muuntuva keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näyttöön ilmestyy jälkilämmön näyttö.

### Kahtena itsenäisenä keittoalueena

Käytä muuntuvaa keittoaluetta kuin kahta itsenäistä keittoaluetta.

#### Kahden keittoalueen erottaminen

Kosketa symbolia ■. Keittoalueen kohdalla, jolla keittoastia on, palaa tehoalue ja aktiivisena olevan keittotavan näyttö.

Muuntuva keittoalue toimii kahden erillisen keittoalueen tavoin.

#### Kahden keittoalueen yhdistäminen

Kosketa symbolia ■. Muuntuvan keittoalueen keskellä palaa tehoalue ja aktiivisena olevan keittotavan näyttö.

Muuntuva keittoalue toimii yksittäisen keittoalueen tapaan.

#### Huomautuksia

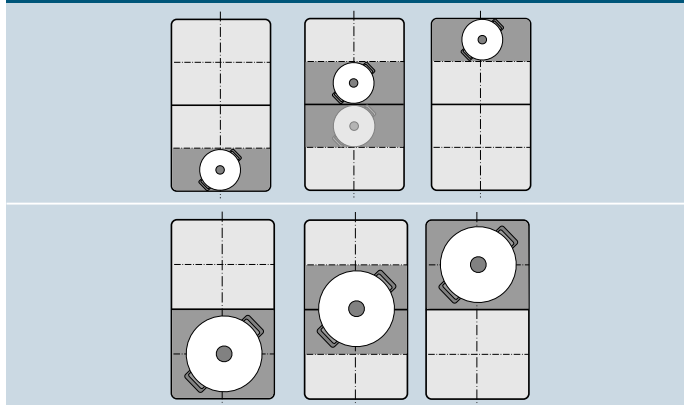
- Kun keittotaso kytkeytyy pois päältä ja sitten uudelleen päälle, muuntuvaa keittoaluetta käytetään uudelleen yksittäisenä keittoalueena.
- Muuntuvan alueen konfiguroinnin muuttamisesta löydät ohjeet luvusta → "Perusasetukset".

## Move-toiminto

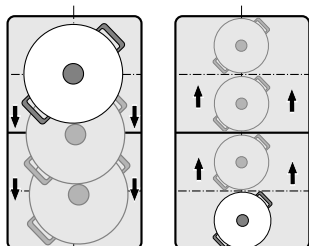
Tällä toiminnolla aktivoidaan koko muuntuva keittoalue, joka on jaettu kolmeen keittoalueeseen ja jonka tehoalueet on ennakoasetettu.

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 tehotasot:

Etualue = tehotaso 9.0

Keskialue = tehotaso 5.0

Taka-alue = tehotaso 

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

### Huomautuksia

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

## Aktivointi

1. Valitse yksi muuntuvan keittoalueen keittoalueista.
  2. Kosketa kevyesti aktiivisena olevaa keittotapaa.
  3. Valitse lisävalintana  powerMove.
- Toiminto on aktivoitu.

### Tehoalueen muuttaminen

Yksittäisten keittoalueiden tehoalueita voidaan muuttaa keittämisen kuluessa. Kosketa haluamaasi keittoaluetta kevyesti ja muuta tehoalue säätöalueella.

**Huomautus:** Jos toiminto deaktivoidaan, kolmen keittoalueen tehoalueet palaavat ennakkoon asetettuihin arvioihin.

## Deaktivointi

Valitse keittoalue ja kosketa säätöalueella kohtaa Poiskytkentä pois päältä. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näyttöön ilmestyy jälkilämmön näyttö.

Toiminto on deaktivoitu.



## Aikatoiminnot

Keittotasossa on ajastintoiminto:

- Kypsennysajan ohjelmointi
- Minuuttikello
- Ajanottokello-toiminto

### Kypsennysajan ohjelmointi

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

#### Toimi näin:

1. Valitse keittoalue ja haluamasi tehotaso.
2. Valitse keittoalueen säätöalueella Poiskytkentääjastin.
3. Aseta haluamasi aika.  
Aseta tunnit koskettamalla kohtaa 00 h ja valitse aika säätöalueella.  
Aseta minuutit koskettamalla kohtaa 00 m ja valitse aika säätöalueella.
4. Kosketa symbolia .

Aika alkaa kulua.

Aika ilmestyy muutaman sekunnin kuluttua keittoalueen näyttöön.

#### Huomautuksia

- Jos muuntuva Flex-alue valitaan ainoaksi keittoalueeksi, asetettu kypsennysaika on koko keittoalueelle sama.
- Jos 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

Pääset kypsennysajan kohdalle valitsemalla ensin keittoalueen ja koskettamalla sen jälkeen symbolia Poiskytkentääjastin.

Jos haluat muuttaa kypsennysaikaa, valitse uusi kypsennysaika ja kosketa symbolia Käynnistys.

Jos haluat poistaa kypsennysaika-asetuksen, kosketa symbolia Nollaus.

Jos haluat palata päänäkömään, kosketa keittoaluetta.

#### Ajan päättymisen jälkeen

Keittoalue kytkeytyy pois päältä. Kuulet äänimerkin ja tehotaso asettuu arvoon 0.0.

Kun kosketat keittoaluetta, ajan näyttö ja äänimerkki sammuvat.

## Hälytin

Hälytin toimii keittoalueista ja muista asetuksista riippumatta. Kun aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin. Tämä toiminto ei kytke keittoaluetta automaattisesti pois päältä.

#### Toimi näin

1. Kosketa symbolia .
2. Aseta haluamasi aika.  
Aseta tunnit koskettamalla kohtaa 00 h ja valitse aika säätöalueella.  
Aseta minuutit koskettamalla kohtaa 00 m ja valitse aika säätöalueella.
3. Kosketa symbolia .

Aika alkaa kulua.

Aika ilmestyy muutaman sekunnin kuluttua päänäkömään.

#### Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Kun haluat aktivoida hälyttimen, kosketa tunnistinta .

Jos haluat muuttaa kypsennysaikaa, valitse uusi kypsennysaika ja kosketa symbolia Käynnistys.

Jos haluat poistaa kypsennysaika-asetuksen, kosketa symbolia Nollaus.

Jos haluat palata päänäkömään, kosketa symbolia .

#### Ajan päättymisen jälkeen

Kun aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin ja ajan näytössä palaa 00:00.

Kun kosketat tunnistinta , ajan näyttö sammuu.

## 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 pääalueella symbolia .

Aika alkaa kulua.

#### Tauko ja deaktivointi

Kun haluat aktivoida hälyttimen, kosketa tunnistinta .

Jos haluat pysäyttää ajan, kosketa valitsinta Tauko.  
Kun haluat jatkaa ajanottokello-toimintoa, kosketa valitsinta Jatkaminen.

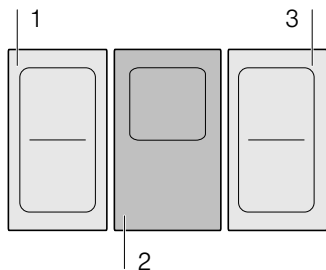
Jos haluat poistaa kypsennysaika-asetuksen, kosketa symbolia Nollaus.

Jos haluat palata päänäkömään, kosketa symbolia .

## PowerBoost-toiminto

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

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



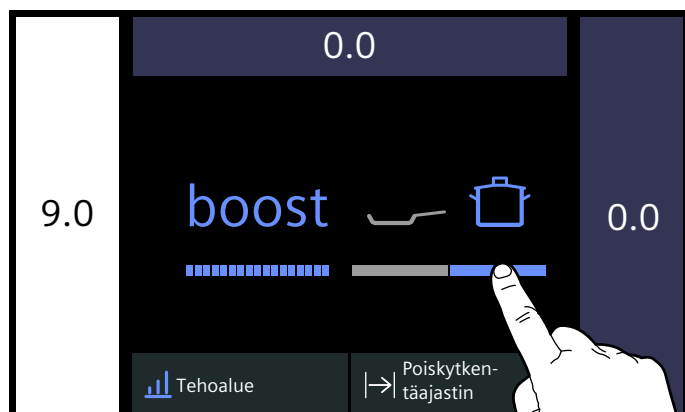
**Huomautus:** Muuntuvalla alueella voidaan Powerboost-toiminto aktivoida myös, kun keittoaluetta käytetään ainoana keittoalueena.

### Aktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Aseta säätöalueella boost. Symbolit  ja  palavat.



3. Valitse symboli .



Toiminto on aktivoitu.

### Deaktivointi

Valitse keittoalue ja aseta säätöalueella toinen tehoalue. Toiminto on deaktivoitu.

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

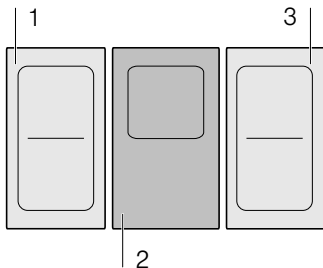


## ShortBoost-toiminto

ShortBoost-toiminnolla keittoastia voidaan kuumentaa nopeammin kuin tehoalueella 9.

Valitse toiminnon deaktivoinnin jälkeen ruokiin sopiva tehoalue.

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



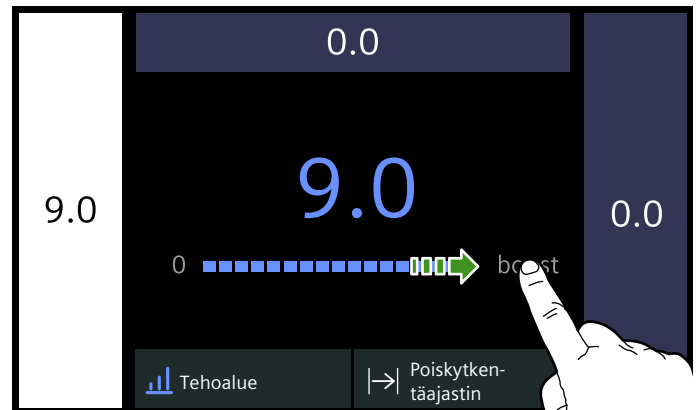
**Huomautus:** Muuntuvalle keittoalueelle voidaan aktivoida myös ShortBoost-toiminto, jos sitä käytetään yhtenä yksittäisenä keittoalueena.

### Käyttöä koskevat suositukset

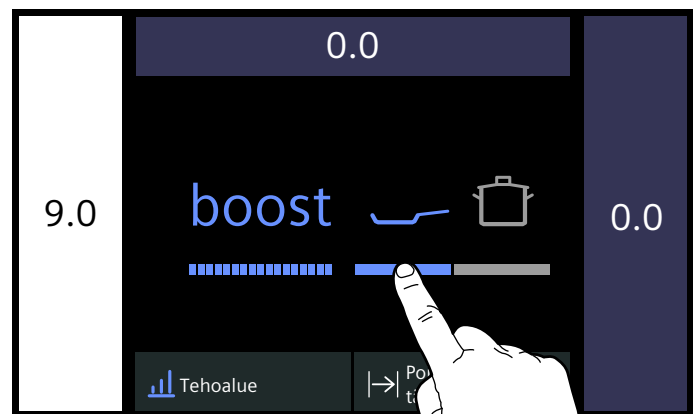
- Käytä aina keittoastiaa, jota ei ole lämmitetty etukäteen.
- Käytä kattiloita ja pannuja, joiden pohja on tasainen. Älä käytä ohutpohjaisia astioita.
- Älä kuumenna ilman valvontaa tyhjää keittoastiaa, öljyä, voita tai rasvaa.
- Älä laita keittoastialle kantta.
- Aseta keittoastia keittoalueen keskelle.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

### Aktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Aseta säätöalueella boost. Symbolit ja palavat.



3. Valitse symboli .



Toiminto on aktivoitu.

### Deaktivointi

Valitse keittoalue ja aseta säätöalueella toinen tehoalue. Toiminto on deaktivoitu.

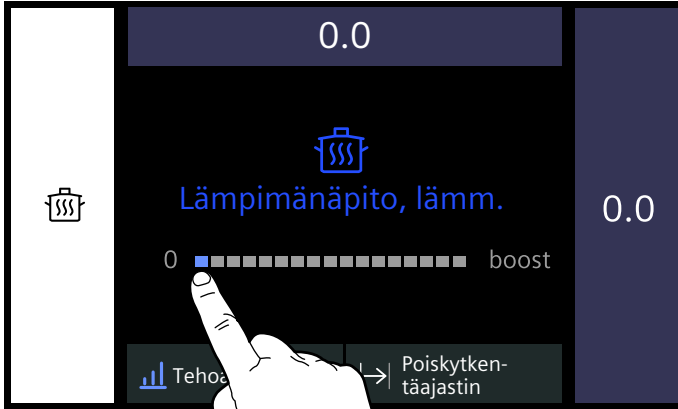
**Huomautus:** Tämä toiminto kytkeytyy 30 sekunnin kuluttua automaattisesti pois päältä.

## Lämpimänäpito toiminto

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

### Aktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Valitse säätöalueella ensimmäinen teho. Näyttö  palaa.



Toiminto on aktivoitu.

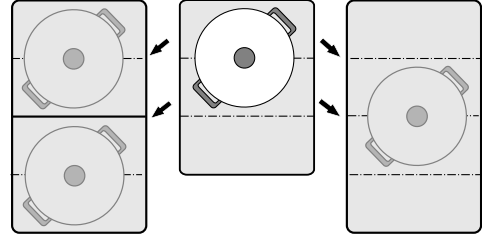
### Deaktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Aseta tehotaso säätöalueella arvoon 0. Näyttö  ja keittoalue kytkeytyvät pois päältä. Toiminto on deaktivoitu.

## Asetusten siirtäminen

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

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



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

### Aktivointi

1. Aseta astia aktiiviselta keittoalueelta toiselle. Laite tunnistaa astian. Hetken kuluttua näyttöön ilmestyy kysymys, haluatko ottaa tähänastiset asetukset käyttöön uudella keittoalueella.
2. Vahvista asetukset.

Asetukset otetaan käyttöön uudella keittoalueella. Alkuperäinen keittoalue deaktivoituu.

### Huomautuksia

- Kun asetat keittoastian taas samaan paikkaan, asetukset pysyvät voimassa.
- Siirrä keittoastia vain keittoalueelle, joka ei ole kytketty päälle tai jota et ole vielä ennakoasettanut tai jolla ei aikaisemmin ollut toista keittoastiaa.
- PowerBoost- tai ShortBoost-toiminon voit siirtää vasemmalta oikealle tai oikealta vasemmalle vain, kun mikään keittoalue ei ole aktiivinen.
- Jos siirrät useampia kuin yhden astian, toiminto on käytettävissä vain viimeksi siirretylle astialle.



## Keittoavustintoiminnot

Keittoavustintoimintojen ansiosta keittäminen on helppoa ja keittotulokset ovat erinomaiset. Suositellut lämpötilatasot sopivat kaikkiin keittämistapoihin.

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

Tunnistimet mittaavat keittoastian lämpötilaa koko keittämisen ajan. Siten tehoaluetta voidaan säätää, jotta lämpötila pysyy koko ajan haluttuna.

Kun valittu lämpötila on saavutettu, ruoka voidaan lisätä. Lämpötila pysyy automaattisesti vakiona ilman, että lämpötilatasoa tarvitsee muuttaa.

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

Tässä luvussa saat tietoja seuraavista:

- Keittoavustintoiminnot
- Soveltuva keittoastia
- Tunnistimet ja lisävarusteet
- Toiminnot ja tehoalueet
- Suositellut ruoat

### Keittoavustimen toiminnot

Keittoavustintoiminnoilla voidaan jokaiselle ruoalle valita parhaiten sopiva valmistustapa.

Taulukosta löytyvät käytettävissä olevat keittoavustintoiminnon asetukset:

| Keittoavustintoiminnot                   | Lämpötehot    | Keittoastia | Käytettävyys        | Aktivointi |
|------------------------------------------|---------------|-------------|---------------------|------------|
| <b>Paistotunnistin</b>                   |               |             |                     |            |
| Haudutus/paistaminen vähässä rasvassa    | 1, 2, 3, 4, 5 |             | Kaikki keittoalueet |            |
| <b>Keittotoiminnot</b>                   |               |             |                     |            |
| Lämmittäminen / lämpimänäpito            | 1 / 70 °C     |             | Kaikki keittoalueet |            |
| Haudutuskypsennys                        | 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 keittotunnistinta, voit hankkia sen jälkikäteen alan liikkeistä, huoltopalvelumme tai virallisen verkkosivustomme kautta.

## Soveltuva keittoastia

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

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

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

- HZ390210 Pannu, halkaisija 15 cm.
- HZ390220 Pannu, halkaisija 19 cm.
- HZ390230 Pannu, halkaisija 21 cm.
- HZ390512 Teppan Yaki. Suositellaan vain muuntuvalle keittoalueelle.
- HZ390522 Grillilevy. Suositellaan vain muuntuvalle keittoalueelle.

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

### Huomautuksia

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

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

Keittoavustintoimintojen taulukossa on mainittu sopiva keittoastia kaikille toiminnoille.

## Tunnistimet ja lisävarusteet

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

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

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

Keittotunnistin on välttämätön keittotoimintojen käyttöä varten.

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

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

## Toiminnot ja tehoalueet

### Paistotunnistin

Tällä toiminnolla pannun lämpötila pysyy sopivana paistamisen kuluessa.

### Edut

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

### Huomautuksia

- Älä laita pannulle kantta. Toiminto ei muutoin aktivoidu oikein. Voit käyttää roiskesuojaa rasvaraiskeiden välttämiseksi.
- Käytä tarkoitukseen sopivaa öljyä tai rasvaa. Jos käytät voita, margariinia, kylmäpuristettua oliiviöljyä tai laardia, aseta lämpöteho 1 tai 2.
- Älä kuumenna rasvaa tai öljyä ilman valvontaa.
- Jos keittoalueen lämpötila on suurempi kuin keittoastian tai päinvastoin, keittotunnistin ei aktivoidu oikein.
- Käytä runsaassa öljyssä paistamiseen aina keittotoimintoa: Friteeraus kattilassa runsaassa öljyssä, teho 5.

## Lämpötilatasot

| Lämpöteho                 | Sopii seuraaville                                                                                                                                             |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 hyvin matala            | Kastikkeiden valmistaminen ja kokoon keittäminen, vihannesten hauduttaminen 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 paksujen paistettavien tuotteiden paistaminen, esim. jauhelihapihvit, makkarat.                                                                      |
| 4 keskitaso - korkea      | Pihvien, medium tai well done, paneerattujen pakasteiden ja ohuiden paistotuotteiden, esimerkiksi leikkeleiden, suikalahan ja vihannesten paistaminen.        |
| 5 korkea                  | Ruokien paistaminen korkeassa lämpötilassa, esim. pihvit, rare (verinen) tai medium, perunaohukaiset ja paistetut perunat.                                    |

### Toimi näin

Valitse taulukosta sopiva lämpötila-asetus. Aseta tyhjä astia keittoalueelle.

- Valitse keittoalue.
- Kosketa aktiivista keittotapaa ja valitse lisävalinta  Paistotunnistin.
- Valitse haluamasi lämpötilataso ja kosketa keittoaluetta, jotta pääset päänäkökymään. Toiminto on aktivoitu. Keittoalueen lämpötilanäyttö  vilkkuu, kunnes paistolämpötila on saavutettu. Kuulet äänimerkin ja lämpötilanäyttö  lakkaa vilkkumasta.
- Kun paistolämpötila on saavutettu, laita ensin öljy ja sen jälkeen ruoka pannulle.

**Huomautus:** Käännä ruokaa, jotta se ei pala pohjaan.

### Paistotunnistimen deaktivointi

- Valitse keittoalue.
- Aseta lämpötilataso arvoon 0. Toiminto on deaktivoitu.

**Huomautus:** Kun haluat poistua paistotunnistimen käyttötavasta, valitse toinen keittotapa.

### Keittotoiminnot

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

Nämä toiminnot ovat käytettävissä kaikille keittoalueille.

### Edut

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

### Huomautuksia

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

## Lämpötila-alueet ja -tehot

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

## Keittotoiminnolla keittämistä koskevia vihjeitä

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

## Huomautuksia

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

## Kiehumapisteen asettaminen

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

- Valitse perusasetus Kiehumapisteen säätäminen, ks. luku → "Perusasetukset"
- Perusasetukseksi on asetettu vakiona 200 - 400 m. Jos asuinpaikan korkeus merenpinnasta on välillä 200 ja 400 metriä, kiehumapisteen säätö ei ole tarpeen. Muussa tapauksessa valitse asetukset, joka vastaa asuinpaikkasi korkeutta merenpinnasta.

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

## Toimi näin

Ennen keittotoiminnon ensimmäistä käyttöä on muodostettava yhteys langattoman keittotunnistimen ja ohjauspaneelin välille. Ohjeet tätä varten löydät luvusta → "🔗 Langaton lämpötilatunnistin"

1. Kiinnitä lämpötilatunnistin kattilaan, ks. luku → "Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsittely ja hoito"
2. Aseta valitsemallesi keittoalueelle kattila, jossa on riittävästi nestettä, ja laita aina kansi päälle.
3. Kun haluat keittää keittotunnistimen avulla, valitse keittoalue, jolla on keittoastia.
4. Kosketa aktiivista keittotapaa ja valitse lisävalinta 🔗 Keittotoiminnot.  
**Huomautus:** Keittotoiminnot-tila on käytettävissä vasta, kun yhteys langattoman keittotunnistimen ja ohjauspaneelin välille on muodostettu. Katso luku → "🔗 Langaton lämpötilatunnistin"
5. Kosketa johdottoman lämpötilatunnistimen symbolia 🔗.
6. Valitse taulukosta sopiva lämpöteho. Toiminto on aktivoitu. Lämpötilanäyttö 🔗 vilkkuu, kunnes vesi tai öljy on saavuttanut optimaalisen lämpötilan ruokien lisäämiselle. Kun lämpötila on saavutettu, kuulet äänimerkin ja lämpötilanäyttö 🔗 lakkaa vilkkumasta.
7. 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 deaktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Aseta lämpötilataso arvoon 0. Toiminto on deaktivoitu.

## Suoritellut ruoat

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

Keittoavustintoiminnot:

|                                                                                  |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | Paistotunnistin pannuille |
|  | Keittotunnistin           |

| Liha                                                           | Keittoavustin-toiminnot                                                             | Lämpöteho  | Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min) |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------|
| <b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>                             |                                                                                     |            |                                                  |
| Leike, paneroimaton <sup>1</sup>                               |    | 4          | 6 - 10                                           |
| Leike, paneroitu <sup>1</sup>                                  |    | 4          | 6 - 10                                           |
| Filee <sup>2</sup>                                             |    | 4          | 6 - 10                                           |
| Kyljykset <sup>1</sup>                                         |    | 3          | 10 - 15                                          |
| Cordon bleu <sup>1</sup>                                       |    | 4          | 10 - 15                                          |
| Wieninleike <sup>1</sup>                                       |    | 4          | 10 - 15                                          |
| Pihvi, rare (3 cm paksu) <sup>2</sup>                          |    | 5          | 6 - 8                                            |
| Pihvi, medium (3 cm paksu) <sup>2</sup>                        |    | 5          | 8 - 12                                           |
| Pihvi, well done (3 cm paksu) <sup>1</sup>                     |    | 4          | 8 - 12                                           |
| Linnunrinta (2 cm paksu) <sup>1</sup>                          |  | 3          | 10 - 20                                          |
| Suikaloitu liha <sup>3</sup>                                   |  | 4          | 7 - 12                                           |
| Gyros <sup>3</sup>                                             |  | 4          | 7 - 12                                           |
| Pekoni <sup>1</sup>                                            |  | 2          | 5 - 8                                            |
| Jauheliha <sup>3</sup>                                         |  | 4          | 6 - 10                                           |
| Hampurilaispihvit (1,5 cm paksut) <sup>1</sup>                 |  | 3          | 6 - 15                                           |
| Lihapyörykät (2 cm paksut) <sup>1</sup>                        |  | 3          | 10 - 20                                          |
| Täytetyt lihapyörykät <sup>1</sup>                             |  | 3          | 10 - 20                                          |
| Ruokamakkarat <sup>1</sup>                                     |  | 3          | 8 - 20                                           |
| Makkarat, raa'at <sup>1</sup>                                  |  | 3          | 8 - 20                                           |
| <b>Haudutuskypsennys</b>                                       |                                                                                     |            |                                                  |
| Makkarat <sup>4</sup>                                          |  | 2 - 90 °C  | 10 - 20                                          |
| <b>Keittäminen</b>                                             |                                                                                     |            |                                                  |
| Lihapyörykät <sup>4</sup>                                      |  | 3 - 100 °C | 20 - 30                                          |
| Keitetty kana <sup>4</sup>                                     |  | 3 - 100 °C | 60 - 90                                          |
| Tafelspitz (mausteliemessä keitettyä naudanlihaa) <sup>4</sup> |  | 3 - 100 °C | 60 - 90                                          |

<sup>1</sup> Käännä useita kertoja.

<sup>2</sup> Lisää öljy ja elintarvike, kun kuuluu äänimerkki.

<sup>3</sup> Sekoita säännöllisesti.

<sup>4</sup> Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Lisää ruoka äänimerkin jälkeen.

<sup>5</sup> Lisää ruoka heti aluksi.

<sup>6</sup> Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista yksitellen ja ilman kantta.

| Liha                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Keittoavustin-<br>toiminnot                                                       | Lämpöteho  | Kokonaiskypsennysaika<br>äänimerkistä lähtien (min) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Keittäminen painekattilassa</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                   |            |                                                     |
| Keitetty kana <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  | 4 - 120 °C | 15 - 25                                             |
| Tafelspitz (mausteliemessä keitettyä naudanlihaa) <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  | 4 - 120 °C | 15 - 25                                             |
| <b>Friteeraus runsaassa öljyssä</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                   |            |                                                     |
| Broilerinpalojen friteeraus <sup>6</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | 5 - 170 °C | 10 - 15                                             |
| Lihapyöryköiden friteeraus <sup>6</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  | 5 - 170 °C | 10 - 15                                             |
| <sup>1</sup> Käännä useita kertoja.<br><sup>2</sup> Lisää öljy ja elintarvike, kun kuuluu äänimerkki.<br><sup>3</sup> Sekoita säännöllisesti.<br><sup>4</sup> Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Lisää ruoka äänimerkin jälkeen.<br><sup>5</sup> Lisää ruoka heti aluksi.<br><sup>6</sup> Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista yksitellen ja ilman kantta. |                                                                                   |            |                                                     |

| Kala                                                                                                                                                                                                      | Keittoavustin-<br>toiminnot                                                         | Lämpöteho  | Kokonaiskypsennysaika<br>äänimerkistä lähtien (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>                                                                                                                                                                        |                                                                                     |            |                                                     |
| Kalafilee, paneroimaton <sup>1</sup>                                                                                                                                                                      |    | 4          | 10 - 20                                             |
| Kalafilee, paneroitu <sup>1</sup>                                                                                                                                                                         |   | 3          | 10 - 20                                             |
| Ravunpyrstöt <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                 |  | 4          | 4 - 8                                               |
| Katkaravut <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                   |  | 4          | 4 - 8                                               |
| Kokonaisena paistettu kala <sup>1</sup>                                                                                                                                                                   |  | 3          | 10 - 20                                             |
| <b>Haudutuskypsennys</b>                                                                                                                                                                                  |                                                                                     |            |                                                     |
| Haudutettu kala <sup>2</sup>                                                                                                                                                                              |  | 2 - 90 °C  | 15 - 20                                             |
| <b>Friteeraus runsaassa öljyssä</b>                                                                                                                                                                       |                                                                                     |            |                                                     |
| Kalan friteeraus taikinakuoressa <sup>3</sup>                                                                                                                                                             |  | 5 - 170 °C | 10 - 15                                             |
| Paneeratun kalan friteeraus <sup>3</sup>                                                                                                                                                                  |  | 5 - 170 °C | 10 - 15                                             |
| <sup>1</sup> Käännä useita kertoja.<br><sup>2</sup> Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Lisää ruoka äänimerkin jälkeen.<br><sup>3</sup> Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista yksitellen ja ilman kantta. |                                                                                     |            |                                                     |

| Munaruuat                                | Keittoavustin-<br>toiminnot                                                       | Lämpöteho  | Kokonaiskypsennysaika<br>äänimerkistä lähtien (min) |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>       |                                                                                   |            |                                                     |
| Voissa paistetut kananmunat <sup>1</sup> |  | 2          | 2 - 6                                               |
| Paistetut kananmunat <sup>2</sup>        |  | 4          | 2 - 6                                               |
| Munakokkeli <sup>3</sup>                 |  | 2          | 4 - 9                                               |
| Munakas <sup>4</sup>                     |  | 2          | 3 - 6                                               |
| Crêpet <sup>4</sup>                      |  | 5          | 1,5 - 2,5                                           |
| Köyhät ritarit <sup>4</sup>              |  | 3          | 4 - 8                                               |
| Kaiserschmarrn-pannukaku <sup>4</sup>    |  | 3          | 10 - 15                                             |
| <b>Keittäminen</b>                       |                                                                                   |            |                                                     |
| Keitetyt munat <sup>5</sup>              |  | 3 - 100 °C | 5 - 10                                              |

<sup>1</sup> Lisää voi ja ruoka, kun kuuluu äänimerkki.

<sup>2</sup> Laita öljy ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.

<sup>3</sup> Sekoita säännöllisesti.

<sup>4</sup> Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.

<sup>5</sup> Lisää ruoka heti aluksi.

| Vihannekset ja palkovihannekset           | Keittoavustin-<br>toiminnot                                                         | Lämpöteho | Kokonaiskypsennysaika<br>äänimerkistä lähtien (min) |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------|
| <b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>        |                                                                                     |           |                                                     |
| Valkosipuli <sup>1</sup>                  |  | 2         | 2 - 10                                              |
| Sipulit, haudutetut <sup>1</sup>          |  | 2         | 2 - 10                                              |
| Sipulirenkaat <sup>1</sup>                |  | 3         | 5 - 10                                              |
| Kesäkurpitsa <sup>2</sup>                 |  | 3         | 4 - 12                                              |
| Munakoiso <sup>2</sup>                    |  | 3         | 4 - 12                                              |
| Paprika <sup>1</sup>                      |  | 3         | 4 - 15                                              |
| Vihreän parsan paistaminen <sup>2</sup>   |  | 3         | 4 - 15                                              |
| Sienet <sup>1</sup>                       |  | 4         | 10 - 15                                             |
| Vihannesten haudutus öljyssä <sup>1</sup> |  | 1         | 10 - 20                                             |
| Glaseeratut vihannekset <sup>1</sup>      |  | 3         | 6 - 10                                              |

<sup>1</sup> Sekoita säännöllisesti.

<sup>2</sup> Käännä useita kertoja.

<sup>3</sup> Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Laita elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.

<sup>4</sup> Lisää ruoka heti aluksi.

<sup>5</sup> Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista yksitellen ja ilman kantta.

| Vihannekset ja palkovihannekset                                                                                                                                                                                                                                                                              | Keittoavustin-<br>toiminnot                                                         | Lämpöteho  | Kokonaiskypsennysaika<br>äänimerkistä lähtien (min) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Keittäminen</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                     |            |                                                     |
| Parsakaali <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    | 3 - 100 °C | 10 - 20                                             |
| Kukkakaali <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    | 3 - 100 °C | 10 - 20                                             |
| Ruusukaali <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    | 3 - 100 °C | 30 - 40                                             |
| Vihreät pavut <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    | 3 - 100 °C | 15 - 30                                             |
| Kikherneet <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    | 3 - 100 °C | 60 - 90                                             |
| Herneet <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    | 3 - 100 °C | 15 - 20                                             |
| Linssit <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    | 3 - 100 °C | 45 - 60                                             |
| <b>Keittäminen painekattilassa</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                     |            |                                                     |
| Vihannekset painekattilassa <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                     |    | 4 - 120 °C | 3 - 6                                               |
| Kikherneet painekattilassa <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                      |    | 4 - 120 °C | 25 - 35                                             |
| Valkoiset pavut painekattilassa <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                 |    | 4 - 120 °C | 25 - 35                                             |
| Linssit painekattilassa <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                         |    | 4 - 120 °C | 10 - 20                                             |
| <b>Friteeraus runsaassa öljyssä</b>                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                     |            |                                                     |
| Paneerattujen vihannesten friteeraus <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                                                            |    | 5 - 170 °C | 4 - 8                                               |
| Vihannesten friteeraus taikinakuoressa <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                                                          |    | 5 - 170 °C | 4 - 8                                               |
| Paneerattujen sienten friteeraus <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                |   | 5 - 170 °C | 4 - 8                                               |
| Sienten friteeraus taikinakuoressa <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                                                              |  | 5 - 170 °C | 4 - 8                                               |
| <sup>1</sup> Sekoita säännöllisesti.<br><sup>2</sup> Käännä useita kertoja.<br><sup>3</sup> Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Laita elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.<br><sup>4</sup> Lisää ruoka heti aluksi.<br><sup>5</sup> Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista yksitellen ja ilman kantta. |                                                                                     |            |                                                     |

| Perunat                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Keittoavustin-<br>toiminnot                                                         | Lämpöteho | Kokonaiskypsennysaika<br>äänimerkistä lähtien (min) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------|
| <b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                     |           |                                                     |
| Paistetut perunat kuoriperunoista <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                                                              |  | 5         | 6 - 12                                              |
| Ranskanperunat (raaoista perunoista) <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                                                           |  | 4         | 15 - 25                                             |
| Perunapaistikkaat <sup>2</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                              |  | 5         | 2,5 - 3,5                                           |
| Sveitsiläinen rösti <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                            |  | 2         | 50 - 55                                             |
| Glaseeratut perunat <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                            |  | 3         | 10 - 15                                             |
| <b>Haudutuskypsennys</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                     |           |                                                     |
| Perunapyörylöiden kypsennys <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | 2 - 90 °C | 30 - 40                                             |
| <sup>1</sup> Sekoita säännöllisesti.<br><sup>2</sup> Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.<br><sup>3</sup> Laita öljy ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.<br><sup>4</sup> Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Lisää ruoka äänimerkin jälkeen.<br><sup>5</sup> Lisää ruoka heti aluksi. |                                                                                     |           |                                                     |

| Perunat                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Keittoavustin-<br>toiminnot                                                       | Lämpöteho  | Kokonaiskypsennysaika<br>äänimerkistä lähtien (min) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Keittäminen</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                   |            |                                                     |
| Perunoiden keittäminen <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | 3 - 100 °C | 30 - 45                                             |
| <b>Keittäminen painekattilassa</b>                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                   |            |                                                     |
| Perunat painekattilassa <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | 4 - 120 °C | 10 - 20                                             |
| <sup>1</sup> Sekoita säännöllisesti.<br><sup>2</sup> Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.<br><sup>3</sup> Laita öljy ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.<br><sup>4</sup> Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Lisää ruoka äänimerkin jälkeen.<br><sup>5</sup> Lisää ruoka heti aluksi. |                                                                                   |            |                                                     |

| Nuudelit ja vilja                                                                                                                                                | Keittoavustin-<br>toiminnot                                                         | Lämpöteho  | Kokonaiskypsennysaika<br>äänimerkistä lähtien (min) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Haudutuskypsennys</b>                                                                                                                                         |                                                                                     |            |                                                     |
| Riisi <sup>1</sup>                                                                                                                                               |    | 2 - 90 °C  | 25 - 35                                             |
| Polenta <sup>2</sup>                                                                                                                                             |    | 2 - 90 °C  | 3 - 8                                               |
| Mannapuuro <sup>2</sup>                                                                                                                                          |    | 2 - 90 °C  | 5 - 10                                              |
| <b>Keittäminen</b>                                                                                                                                               |                                                                                     |            |                                                     |
| Pastatuotteet <sup>2</sup>                                                                                                                                       |   | 3 - 100 °C | 7 - 10                                              |
| Täytepastat <sup>2</sup>                                                                                                                                         |  | 3 - 100 °C | 6 - 15                                              |
| <b>Keittäminen painekattilassa</b>                                                                                                                               |                                                                                     |            |                                                     |
| Riisi painekattilassa <sup>3</sup>                                                                                                                               |  | 4 - 120 °C | 5 - 8                                               |
| <sup>1</sup> Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Lisää ruoka äänimerkin jälkeen.<br><sup>2</sup> Sekoita säännöllisesti.<br><sup>3</sup> Lisää ruoka heti aluksi. |                                                                                     |            |                                                     |

| Keitot                                                                        | Keittoavustin-<br>toiminnot                                                         | Lämpöteho  | Kokonaiskypsennysaika<br>äänimerkistä lähtien (min) |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Haudutuskypsennys</b>                                                      |                                                                                     |            |                                                     |
| Kermaiset keitot jauheesta <sup>1</sup>                                       |  | 2 - 90 °C  | 10 - 15                                             |
| <b>Keittäminen</b>                                                            |                                                                                     |            |                                                     |
| Kotitekoiset liemet <sup>2</sup>                                              |  | 3 - 100 °C | 60 - 90                                             |
| Pussikeitot <sup>1</sup>                                                      |  | 3 - 100 °C | 5 - 10                                              |
| <b>Keittäminen painekattilassa</b>                                            |                                                                                     |            |                                                     |
| Kotitekoinen liemi painekattilassa <sup>2</sup>                               |  | 4 - 120 °C | 20 - 30                                             |
| <sup>1</sup> Sekoita säännöllisesti.<br><sup>2</sup> Lisää ruoka heti aluksi. |                                                                                     |            |                                                     |

| Kastikkeet                                    | Keittoavustin-<br>toiminnot                                                       | Lämpöteho | Kokonaiskypsennysaika<br>äänimerkistä lähtien (min) |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------|
| <b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>            |                                                                                   |           |                                                     |
| Tomaattikastike vihannesten kera <sup>1</sup> |  | 1         | 25 - 35                                             |
| Béchamelkastike <sup>1</sup>                  |  | 1         | 10 - 20                                             |
| Juustokastike <sup>1</sup>                    |  | 1         | 10 - 20                                             |
| Kastikkeen keittäminen kokoon <sup>1</sup>    |  | 1         | 25 - 35                                             |
| Makeat kastikkeet <sup>1</sup>                |  | 1         | 15 - 25                                             |
| <sup>1</sup> Sekoita säännöllisesti.          |                                                                                   |           |                                                     |

| Jälkiruoka                                                                      | Keittoavustin-<br>toiminnot                                                         | Lämpöteho  | Kokonaiskypsennysaika<br>äänimerkistä lähtien (min) |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Haudutuskypsennys</b>                                                        |                                                                                     |            |                                                     |
| Riisipuuro <sup>1</sup>                                                         |    | 2 - 90 °C  | 40 - 50                                             |
| Kaurapuuro <sup>1</sup>                                                         |    | 2 - 90 °C  | 10 - 15                                             |
| Suklaakiisseli <sup>1</sup>                                                     |    | 2 - 90 °C  | 3 - 5                                               |
| <b>Keittäminen</b>                                                              |                                                                                     |            |                                                     |
| Hilloke <sup>2</sup>                                                            |    | 3 - 100 °C | 15 - 25                                             |
| <b>Friteeraus runsaassa öljyssä</b>                                             |                                                                                     |            |                                                     |
| Munkkien friteeraus <sup>3</sup>                                                |  | 5 - 170 °C | 5 - 10                                              |
| Donitsien friteeraus <sup>3</sup>                                               |  | 5 - 170 °C | 5 - 10                                              |
| Buñuelojen friteeraus <sup>3</sup>                                              |  | 5 - 170 °C | 5 - 10                                              |
| <sup>1</sup> Sekoita säännöllisesti.                                            |                                                                                     |            |                                                     |
| <sup>2</sup> Lisää ruoka heti aluksi.                                           |                                                                                     |            |                                                     |
| <sup>3</sup> Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista yksitellen ja ilman kantta. |                                                                                     |            |                                                     |

| Pakasteet                                                                                                                                                                                                                                         | Keittoavustin-<br>toiminnot                                                         | Lämpöteho  | Kokonaiskypsennysaika<br>äänimerkistä lähtien (min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>                                                                                                                                                                                                                |                                                                                     |            |                                                     |
| Leike <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                                |    | 4          | 15 - 20                                             |
| Cordon bleu <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                          |    | 4          | 10 - 30                                             |
| Linnunrinta <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                          |    | 4          | 10 - 30                                             |
| Kananugetit <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                          |    | 4          | 10 - 15                                             |
| Gyros <sup>2</sup>                                                                                                                                                                                                                                |    | 4          | 10 - 15                                             |
| Kebab <sup>2</sup>                                                                                                                                                                                                                                |    | 4          | 10 - 15                                             |
| Kalafilee, paneroimaton <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                              |    | 3          | 10 - 20                                             |
| Kalafilee, paneroitu <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                 |    | 3          | 10 - 20                                             |
| Kalapuikot <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                           |    | 4          | 8 - 12                                              |
| Ranskanperunoiden paistaminen <sup>2</sup>                                                                                                                                                                                                        |    | 5          | 4 - 6                                               |
| Pannuruoat <sup>2</sup>                                                                                                                                                                                                                           |    | 3          | 6 - 10                                              |
| Kevätkääryleet <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                       |    | 4          | 10 - 30                                             |
| Camembert <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                            |    | 3          | 10 - 15                                             |
| <b>Lämmittäminen, lämpimänäpito</b>                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |            |                                                     |
| Vihannekset kermakastikkeessa <sup>2</sup>                                                                                                                                                                                                        |    | 1 - 70 °C  | 15 - 20                                             |
| <b>Keittäminen</b>                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                     |            |                                                     |
| Vihreät pavut, pakaste <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                               |  | 3 - 100 °C | 15 - 30                                             |
| <b>Friteeraus runsaassa öljyssä</b>                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |            |                                                     |
| Ranskanperunoiden friteeraus <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                         |  | 5 - 170 °C | 4 - 8                                               |
| <sup>1</sup> Käännä useita kertoja.<br><sup>2</sup> Sekoita säännöllisesti.<br><sup>3</sup> Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Lisää ruoka äänimerkin jälkeen.<br><sup>4</sup> Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista yksitellen ja ilman kantta. |                                                                                     |            |                                                     |

| Muuta                                                                                                                                                                                                                                                           | Keittoavustin-<br>toiminnot                                                       | Lämpöteho | Kokonaiskypsennysaika<br>äänimerkistä lähtien (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------|
| <b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                   |           |                                                     |
| Camembert <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                                          |  | 3         | 7 - 10                                              |
| Krutongit <sup>2</sup>                                                                                                                                                                                                                                          |  | 3         | 6 - 10                                              |
| Kuivat valmisruoat <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                 |  | 1         | 5 - 10                                              |
| Mantelien paahtaminen <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                                              |  | 4         | 3 - 15                                              |
| Pähkinöiden paahtaminen <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                                            |  | 4         | 3 - 15                                              |
| Pinjansiementen paahtaminen <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                                        |  | 4         | 3 - 15                                              |
| <b>Lämmittäminen, lämpimänäpito</b>                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                   |           |                                                     |
| Gulassikeiton lämmittäminen <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                        |  | 1 - 70 °C | 10 - 20                                             |
| Glögin lämmittäminen <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                               |  | 1 - 70 °C | 5 - 15                                              |
| <b>Haudutuskypsennys</b>                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                   |           |                                                     |
| Maidon kuumentaminen <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                               |  | 2 - 90 °C | 3 - 10                                              |
| <sup>1</sup> Käännä useita kertoja.<br><sup>2</sup> Sekoita säännöllisesti.<br><sup>3</sup> Lisää vesi, kun kuuluu äänimerkki. Lisää elintarvike, kun vesi kiehuu.<br><sup>4</sup> Lisää ruoka, kun kuuluu äänimerkki.<br><sup>5</sup> Lisää ruoka heti aluksi. |                                                                                   |           |                                                     |

## Teppan Yaki ja Grill muuntuvalle Flex-alueelle

Varusteet Teppan Yaki ja Grill ovat ihanteelliset muuntuvalle Flex-alueelle ja optimaaliset paistotunnistimen käytölle.

### Grill

Grill mukautuu muuntuvaan Flex-alueeseen. Voit valmistaa suuret ja pienet määrät lihaa, kalaa, tuoreita vihanneksia ja leipää hyvin pienessä öljymäärässä terveellisesti ja helposti. Urien ansiosta ruoat imevät itseensä tavallista vähemmän rasvaa. Käyttö on helppoa, ja ruoat näyttävät ja maistuvat yhtä hyviltä kuin perinteisessä grillissä valmistettuina. Laita grilliin tai ruoan pinnalle vähän öljyä, jotta lämpö siirtyy helpommin.

### Teppan Yaki

Teppan Yaki on varuste, jonka avulla voit valmistaa lihaa, kalaa, äyriäisiä, vihanneksia, jälkiruokia ja leipää helposti ja terveellisesti hyvin pienellä öljymäärällä. Teppan Yaki mukautuu täydellisesti muuntuvaan Flex-alueeseen. Elintarvikkeet ovat suorassa kosketuksessa levyyn ja lämpö siirtyy tasaisesti, jolloin elintarvikkeiden rakenne, väri ja mehukkuus säilyvät paistettaessa ja ruskistettaessa.

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

**Huomautus:** Säädä muuntuva Flex-alue yksittäisenä keittoalueena, jotta saat aktivoitua toiminnon asianmukaisesti.

|                                                                                                                                          | Keittoastia                                                                                                                                                                | Lämpötilataso | Kokonaispaistoaika<br>äänimerkistä (min) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------|
| <b>Liha</b>                                                                                                                              |                                                                                                                                                                            |               |                                          |
| Leike, paneroimaton <sup>1</sup>                                                                                                         |  /      | 4             | 6 - 10                                   |
| Filee <sup>1</sup>                                                                                                                       |  /      | 4             | 6 - 10                                   |
| Kyljykset <sup>1</sup>                                                                                                                   |  /      | 3             | 10 - 15                                  |
| Pihvi, rare (3 cm paksu) <sup>1</sup>                                                                                                    |  /      | 5             | 6 - 8                                    |
| Pihvi, medium (3 cm paksu) <sup>1</sup>                                                                                                  |  /      | 5             | 8 - 12                                   |
| Pihvi, well done (3 cm paksu) <sup>1</sup>                                                                                               |  /  | 4             | 8 - 12                                   |
| Linnunrinta (2 cm paksu) <sup>1</sup>                                                                                                    |  /  | 3             | 10 - 20                                  |
| Pekoni <sup>1</sup>                                                                                                                      |  /  | 3             | 5 - 8                                    |
| Hampurilainen <sup>1</sup>                                                                                                               |  /  | 3             | 6 - 15                                   |
| Ruokamakkarat <sup>1</sup>                                                                                                               |  /  | 4             | 8 - 20                                   |
| Makkarat, raa'at <sup>1</sup>                                                                                                            |  /  | 4             | 8 - 20                                   |
| Gyros <sup>2</sup>                                                                                                                       |                                                                                         | 4             | 7 - 12                                   |
| Jauheliha <sup>2</sup>                                                                                                                   |                                                                                         | 4             | 6 - 10                                   |
| <b>Kala ja äyriäiset</b>                                                                                                                 |                                                                                                                                                                            |               |                                          |
| Kalafilee, paneroimaton <sup>1</sup>                                                                                                     |  /  | 4             | 10 - 20                                  |
| Ravunpyrstöt <sup>1</sup>                                                                                                                |  /  | 4             | 4 - 8                                    |
| Katkaravut <sup>1</sup>                                                                                                                  |  /  | 4             | 4 - 8                                    |
| Kokonaisten kalan paistaminen <sup>1</sup>                                                                                               |  /  | 3             | 15 - 30                                  |
| <sup>1</sup> Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa                              |                                                                                                                                                                            |               |                                          |
| <sup>2</sup> Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Sekoita säännöllisesti.                          |                                                                                                                                                                            |               |                                          |
| <sup>3</sup> Laita voi ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.                                               |                                                                                                                                                                            |               |                                          |
| <sup>4</sup> Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen. |                                                                                                                                                                            |               |                                          |
| <sup>5</sup> Laita öljy (hiero elintarvikkeiden pintaan) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.             |                                                                                                                                                                            |               |                                          |
| <sup>6</sup> Laita elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.                                                                           |                                                                                                                                                                            |               |                                          |

|                                                | Keittoastia                                                                                                                                                               | Lämpötilataso | Kokonaispaistoaika<br>äänimerkistä (min) |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------|
| <b>Vihannekset</b>                             |                                                                                                                                                                           |               |                                          |
| Kesäkurpitsa <sup>1</sup>                      |  /      | 3             | 4 - 12                                   |
| Munakoisot <sup>1</sup>                        |  /      | 3             | 4 - 12                                   |
| Paprika <sup>1</sup>                           |  /      | 3             | 4 - 15                                   |
| Vihreän parsan paistaminen <sup>1</sup>        |  /      | 3             | 4 - 15                                   |
| Sienet <sup>2</sup>                            |  /      | 4             | 10 - 15                                  |
| Valkosipuli <sup>2</sup>                       |                                                                                          | 2             | 2 - 10                                   |
| Sipulien kuullottaminen <sup>2</sup>           |                                                                                          | 2             | 2 - 10                                   |
| Vihannesten glaseeraus <sup>2</sup>            |                                                                                          | 3             | 6 - 10                                   |
| <b>Perunat</b>                                 |                                                                                                                                                                           |               |                                          |
| Paistetut perunat kuoriperunoista <sup>2</sup> |                                                                                          | 5             | 6 - 12                                   |
| Perunapaistikkaat <sup>4</sup>                 |                                                                                          | 5             | 2,5 - 3,5                                |
| Glaseeratut perunat <sup>2</sup>               |                                                                                          | 3             | 10 - 15                                  |
| <b>Munaruokat</b>                              |                                                                                                                                                                           |               |                                          |
| Voissa paistetut kananmunat <sup>3</sup>       |                                                                                          | 2             | 2 - 6                                    |
| Öljyssä paistetut kananmunat <sup>1</sup>      |                                                                                          | 4             | 2 - 6                                    |
| Munakokkeli <sup>2</sup>                       |                                                                                         | 2             | 4 - 9                                    |
| Munakas <sup>4</sup>                           |                                                                                        | 2             | 3 - 6                                    |
| Pannukakku <sup>4</sup>                        |                                                                                        | 5             | 1,5 - 2,5                                |
| Köyhät ritarit <sup>4</sup>                    |                                                                                        | 3             | 4 - 8                                    |
| Kaiserschmarrn-pannukakku <sup>4</sup>         |                                                                                        | 3             | 10 - 15                                  |
| <b>Muuta</b>                                   |                                                                                                                                                                           |               |                                          |
| Paahtaminen <sup>5</sup>                       |  /  | 4             | 4 - 6                                    |
| Krutongit <sup>2</sup>                         |                                                                                        | 3             | 6 - 10                                   |
| Mantelien paahtaminen <sup>6</sup>             |                                                                                        | 4             | 3 - 15                                   |
| Pähkinöiden paahtaminen <sup>6</sup>           |                                                                                        | 4             | 3 - 15                                   |
| Pinjansiementen paahtaminen <sup>6</sup>       |                                                                                        | 4             | 3 - 15                                   |

<sup>1</sup> Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.

<sup>2</sup> Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Sekoita säännöllisesti.

<sup>3</sup> Laita voi ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.

<sup>4</sup> Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.

<sup>5</sup> Laita öljy (hiero elintarvikkeiden pintaan) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.

<sup>6</sup> Laita elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.

## Ruoka-avustin

Tällä toiminnolla voit valmistaa hyvin monenlaisia ruokia. Laite valitsee optimaaliset asetukset puolestasi.

### Ohjelman valitseminen ja säätäminen

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa aktiivista keittotapaa ja valitse lisävalinta Ruoka-avustin.
3. Valitse haluamasi ohjelmaryhmä.
4. Valitse haluamasi ruoka.

Laite ohjaa sinut valitun ruoan kaikkien säätötoimintojen läpi ja saat ohjeita valitun ruoan valmistamisesta.

### Ohjelman keskeyttäminen

Voit keskeyttää ohjelman valitsemalla tehotason 0 tai muuttamalla kuumennustapaa.

## Langaton lämpötilatunnistin

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

### Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsittely ja hoito

Tässä kappaleessa saat tietoja seuraavista:

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

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

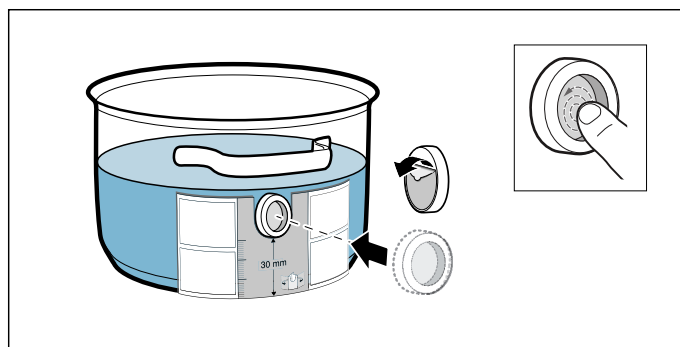
|          |                                     |
|----------|-------------------------------------|
| 00577921 | 5 silikonilappua                    |
| HZ39050  | Keittotunnistin ja 5 silikonilappua |

### Silikonilapun liimaaminen

Silikonilappu kiinnittää lämpötilatunnistimen keittoastiaan.

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

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



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

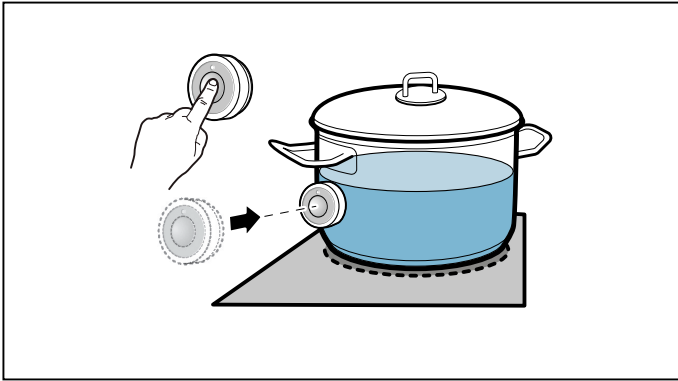
Liima-aineen asianmukaiseen kovettumiseen tarvitaan 1 tunti. Älä käytä tai puhdista kattilaa tänä aikana.

### Huomautuksia

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

## Langattoman lämpötilatunnistimen kiinnittäminen

Aseta lämpötilatunnistin silikonilevylle siten, että se sopii kunnolla paikalleen.



### Huomautuksia

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

## Langattoman lämpötilatunnistimen yhdistäminen ohjauspaneelin kanssa

Yhdistääksesi langattoman lämpötilatunnistimen ohjauspaneelin kanssa toimi seuraavasti:

1. Avaa telakkavalikko.
2. Avaa perusasetukset ja valitse valikkokohta Keittotunnistin.
3. Valitse lisävalinta Uuden keittotunn. liittäminen. Paina 30 sekunnin sisällä langattomassa lämpötilatunnistimessa olevaa symbolia . Muutaman sekunnin kuluttua näyttöön ilmestyy tieto lämpötilatunnistimen ja ohjauspaneelin yhdistämisestä.

Keittotoiminnot ovat käytävissä, kun keittotunnistin on yhdistetty virheettömästi ohjauspaneelin kanssa.

### Huomautuksia

- Yhdistäminen voi epäonnistua keittotunnistimen häiriön seurauksena seuraavista syistä:
  - Bluetooth-tiedonsiirtovirhe.
  - Keittotunnistimen symbolia ei painettu 30 sekunnin kuluessa.
  - Keittotunnistimen paristo on tyhjä.
 Nollaa keittotunnistin ja tee yhdistämistoimenpiteet uudelleen.
- Jos yhdistäminen epäonnistuu tiedonsiirtovirheen takia, toista yhdistämistoimenpiteet. Jos yhteys on edelleen virheellinen, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.

## Langattoman lämpötilatunnistimen nollaaminen

1. Kosketa keittotunnistimen symbolia  n. 8-10 sekunnin ajan. Lämpötilatunnistimen LED-näyttö vilkahtaa tänä aikana kolme kertaa. Kun LED-valo syttyy kolmannen kerran, nollaus käynnistyy. Älä kosketa tällöin enää symbolia. Kun LED-valo sammuu, langaton lämpötilatunnistin on nollattu.
2. Toista yhdistäminen.

## Puhdistus

Langatonta lämpötilatunnistinta ei saa pestä astianpesukoneessa.

### 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.

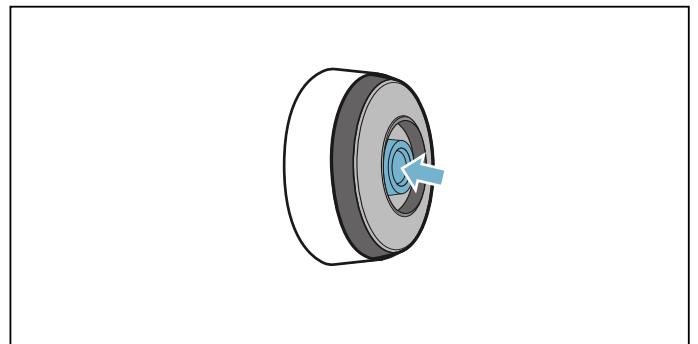
### Huomautus:

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

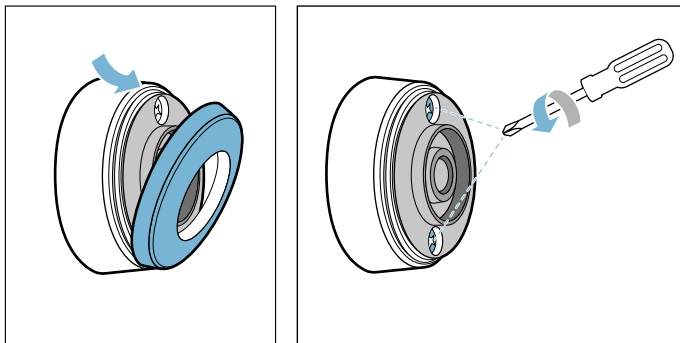
- Älä käytä naarmuttavia puhdistusaineita kuten hankaussieniä ja hankausharjoja tai puhdistusmaitoa.
- Älä koske tunnistinikkunaa sormin. Se saattaa likaantua tai naarmuuntua.

## Pariston vaihto

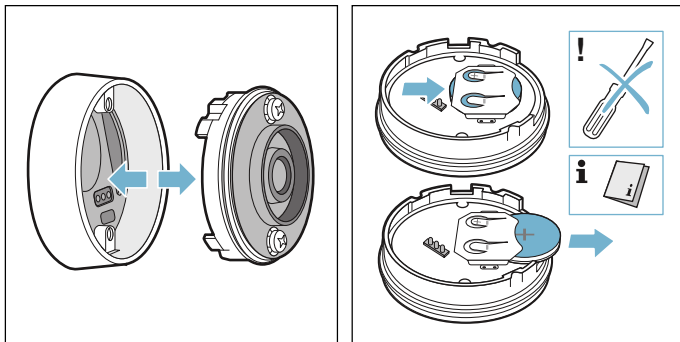
Jos lämpötilatunnistin ei syty, kun symbolia on painettu, paristo on tyhjä.

Pariston vaihto:

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

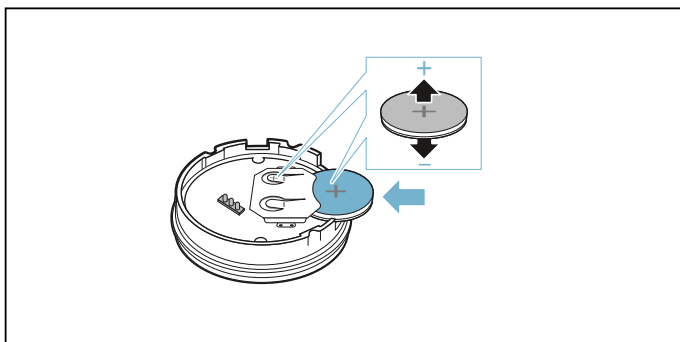


2. Avaa lämpötilatunnistimen lukitsin. Poista paristo kotelon alaosaan ja aseta uusi paristo paikalleen (varmista pariston napojen oikea suunta).

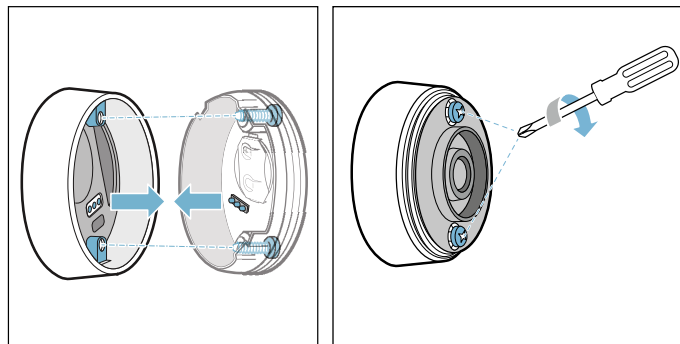


### Huomio!

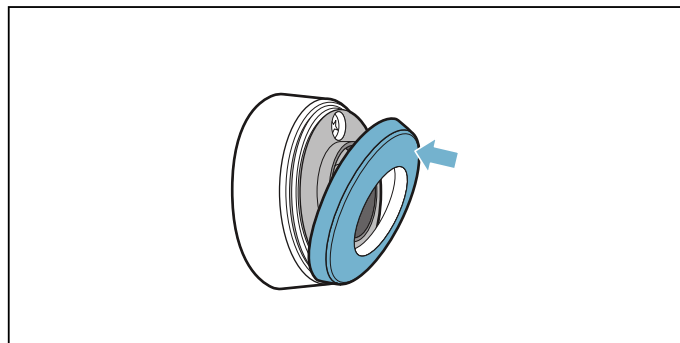
Älä käytä pariston poistamiseen mitään metalliesinettä. Älä kosketa pariston liittimiä.



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



4. Asenna silikonisuojaus takaisin paikalleen lämpötilatunnistimen kotelon alaosaan.



### Huomautus:

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

## Standardinmukaisuustodistus

BSH Hausgeräte GmbH vahvistaa täten, että langattomalla lämpötilatunnistintoiminnolla varustettu laite vastaa direktiivin 2014/53/EU vaatimuksia ja muita asiaankuuluvia määräyksiä.

Täydellinen radio- ja telepäätelaitteita (RED) koskeva vaatimustenmukaisuusvakuutus löytyy Internetistä sivulta [www.siemens-home.bsh-group.com](http://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

Kaikkien keittoalueiden pitää olla pois päältä.

#### Aktivointi

1. Avaa telakkavalikko.
  2. Kosketa symbolia .
- Lapsilukko on aktivoitu. Keittotaso on lukittu.

#### Deaktivointi

Noudata näyttöruudussa olevia ohjeita.

Lukitus on poistettu.

## Lapsilukko

Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.

#### Päälle- ja poiskytkentä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"

## Pyyhintäsuoja

Jos pyyhkit ohjauspaneelia keittotason ollessa päällä, asetukset voivat muuttua. Tämän välttämiseksi keittotasossa on toiminto, jolla ohjauspaneeli lukitaan puhdistusta varten.

#### Aktivointi

Avaa telakkavalikko ja kosketa kevyesti symbolia .

Kuulet äänimerkin. Ohjauspaneeli on lukittu 30 sekunniksi.

Ohjauspaneelin pinta voidaan nyt puhdistaa ilman, että asetukset muuttuvat.

#### Deaktivointi

30 sekunnin kuluttua kuuluu äänimerkki ja ohjauspaneelin lukitus vapautuu. Jos haluat deaktivoida toiminnon aikaisemmin, noudata näyttöruudussa olevia ohjeita.

**Huomautus:** 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 tällöin kuumenemasta. Näyttöön ilmestyy huomautus.

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

Automaattisen turvakatkaisun aktivoitumisen ajankohta riippuu säädetyistä tehotasosta (1 - 10 tunnin kuluttua).

## Perusasetukset

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Voit muuttaa näitä asetuksia omien tarpeidesi mukaan.

| Asetukset                   | Kuvaus ja lisätoiminnot                                                                                                |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kieli                       | Voit muuttaa laitteen kielen.                                                                                          |
| Home Connect                | Tällä voit yhdistää laitteen kotiverkkoon ja mobiiliin päätelaitteeseen.                                               |
| Tuulett. ohjaus cookConnect | Tällä voit ohjata liesituulettimen olennaisia toimintoja keittotason kautta, esimerkiksi tuuletustehoa ja valoa.       |
| Äänimerkit                  | Voit valita laitteen käyttämät äänimerkit.                                                                             |
| Äänimerkin kesto            | Voi muuttaa äänimerkkien keston.                                                                                       |
| Valitsinääni                | Voit valita, kuuluuko laitteesta äänimerkki, kun kosketusnäytön kenttiä ja symboleja kosketetaan.                      |
| Ohjauspaneelin kirkkaus     | Voit muuttaa näytön kirkkautta.                                                                                        |
| flexInduction               | Voit valita, toimivatko muuttuvat Flex-alueet yhtenä yksikkönä vai erikseen, kun keittotaso kytketään päälle.          |
| powerMove-tehot             | Voit muuttaa keittoalueiden ennakkoasetettuja Move-toiminnon tehoja.                                                   |
| Lapsilukko                  | Lapsilukolla voit lukita keittotason ja varmistaa, että lapset eivät käytä sitä luvatta.                               |
| quickStop                   | Mahdollistaa keittoalueen nopean kytkemisen pois päältä suoraan päänäytön kautta.                                      |
| Tuotemerkki                 | Voit määrittää, näkyykö merkkilogo näytössä, kun laite kytketään päälle.                                               |
| reStart                     | Voit määrittää, miten kauan laite pitää viimeksi käytetyt asetukset muistissa laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen. |
| Suurin tehonotto            | Voit rajoittaa keittotason kokonaistehon ja mukauttaa sen paikalliseen sähköliitäntään.                                |
| Energiankulutus             | Voit valita, näyttääkö laite energiankulutuksen, kun laite kytketään pois päältä.                                      |
| Keittotunnistin             | Voit liittää uuden lämpötilatunnistimen.                                                                               |
| Kiehumapisteen säätäminen   | Voit määrittää laitteelle asuinpaikkasi korkeuden merenpinnasta, jotta keittotunnistin toimii täsmällisemmin.          |
| Keittoastiatesti            | Voit tarkastaa, soveltuuko keittoastia keittämiseen induktiotoiminnolla.                                               |
| Laiteinfo                   | Voit saada esiin laitetta koskevia tietoja.                                                                            |
| Tehdasasetukset             | Voit palauttaa kaikki asetukset tehdasasetuksiin.                                                                      |

### Perusasetuksiin:

Avaa telakkavalikko ja kosketa symbolia . Kaikkien keittoalueiden pitää olla tätä varten pois päältä.

### Valikko Perusasetukset

Pyyhkäise sormella ylöspäin tai alaspäin selaillaksesi käytettävissä olevia asetuksia. Kosketa kevyesti jotain asetusta, jolloin saat näkyviin alavalikossa muita lisävalintoja.

Koskettamalla alavalikossa symbolia  pääset palaamaan edelliseen valikkoon.

### Poistuminen perusasetuksista

Poistu Perusasetukset-valikosta koskettamalla symbolia .

### Muutosten tallentaminen tai hylkääminen

Jos asetuksiin tehtiin muutoksia, näyttöön ilmestyy perusasetuksista poistuttaessa vahvistusnäyttö, jossa tehdyt muutokset voidaan tallentaa tai hylätä.

## Energiankulutuksen näyttö

Tämä toiminto näyttää keittotason viimeisen käytön aikaisen energiankulutuksen.

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

Ohjeet tämän toiminnon päälle kytkemisestä löydät luvusta → *"Perusasetukset"*

## Keittoastiatesti

Tällä toiminnolla voidaan tarkastaa keittoastiasta riippuva keittämisen nopeus ja laatu.

Tulos on viitteellinen ja riippuu keittoastian ominaisuuksista ja käytetystä keittoalueesta.

1. Aseta huoneenlämpöinen kattila, jossa on n. 200 ml vettä, keskelle keittoaluetta, joka sopii parhaiten kattilan pohjan halkaisijaan.
2. Hae näyttöön perusasetukset ja valitse Keittoastiatesti. Noudata näyttöruudussa olevia ohjeita.  
Toiminto on aktivoitu.

Keittoalueiden näyttöihin ilmestyvät 10 sekunnin kuluttua keittämisen laatua ja nopeutta koskevat tiedot.

Jos testitulos ei ole optimaalinen, testaa kattilaa uudelleen pienemmällä keittoalueella.

Jos haluat toistaa testin, hae perusasetukset uudelleen näyttöön ja valitse Keittoastiatesti.

### 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 induktioteknikalla"* ja → *"Muuntuva alue"*.

## PowerManager

Power-Manager-toiminnolla voidaan säätää keittotason kokonaistehoa.

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

Jotta tätä säätöarvoa ei ylitetä, keittotasossa on lukuisia komponentteja, joiden avulla käytettävissä oleva teho jaetaan päälle kytketyille keittoalueille automaattisesti ja tarkoituksenmukaisesti.

Kun Power-Manager-toiminto on aktivoitu, keittoalueen teho voi laskea ajoittain nimellisarvon alapuolelle. Kun keittoalue kytketään päälle ja maksimiteho saavutetaan, näyttöön ilmestyy tätä koskeva viesti. Laitte säättää ja valitsee suurimman mahdollisen tehon itsenäisesti.

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

## Home Connect

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

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

Home Connect -toiminnon saatavuus riippuu kunkin maan Home Connect -palveluiden saatavuudesta. Home Connect -palvelut eivät ole käytettävissä kaikissa maissa. Lisätietoja löytyy osoitteesta [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Huomautuksia

- Keittotasoa ei ole tarkoitettu käytettäväksi ilman valvontaa - ruoanvalmistusta on valvottava.
- Noudata tässä käyttöohjeessa olevia turvallisuusohjeita ja varmista, että turvallisuusmääräykset täyttyvät myös silloin, kun käytät laitetta Home Connect App -sovelluksen kautta. Ota huomioon myös Home Connect App -sovelluksessa olevat ohjeet. → *"Tärkeitä turvaohjeita" sivulla 6*
- Voit lähettää laitteeseen asetuksia Home Connect App -sovelluksen kautta, jolloin on ne on vahvistettava itse laitteella. Laitetta ei voi käyttää kodin ulkopuolelta.
- Käyttö laitteesta käsin on aina etusijalla. Tänä aikana laitetta ei voida käyttää Home Connect App -sovelluksen kautta.

### Asentaminen

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

Ota tätä varten huomioon mukana toimitettu Home Connect -materiaali.

Tee asetukset seuraamalla sovelluksen kautta annettuja ohjeita.

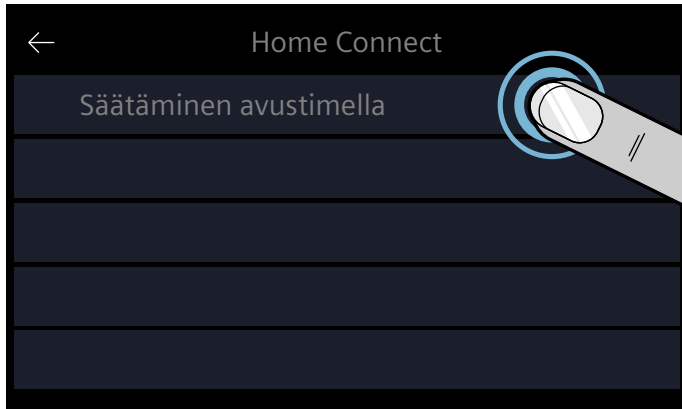
Asetusten tekemistä varten pitää sovelluksen olla auki.

### Automaattinen kirjautuminen kotiverkkoon

Tarvitset reitittimen, jossa on WPS-toiminto.

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

1. Avaa perusasetukset telakkavalikossa olevalla symbolilla .
2. Kosketa asetusta "Home Connect".
3. Kosketa kohtaa "Säätämisen avustimella" käynnistääksesi Home Connect -avustimen.



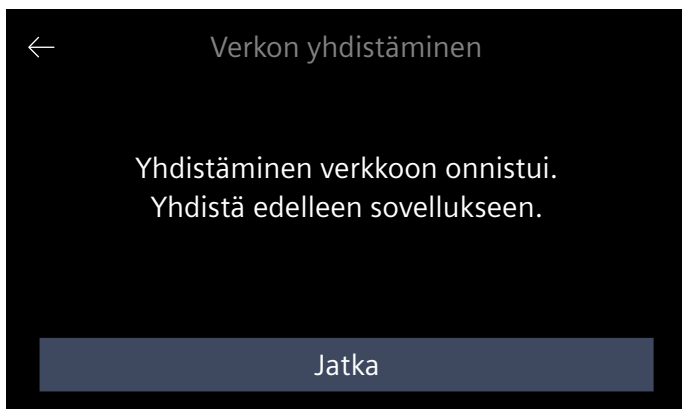
Näyttöön ilmestyy mobiilia päätelaitetta koskeva huomautus.

4. Jatka koskettamalla kohtaa "Jatka".
5. Paina reitittimen WPS-painiketta 2 minuutin kuluessa. Kun keittotaso on yhdistetty kotiverkkoon, näyttöön ilmestyy tätä koskeva viesti.

#### Huomautus:

Jos yhteyttä ei voida muodostaa, käynnistä avustin uudelleen tai kirjaa laite manuaalisesti kotiverkkoon. Näyttöön ilmestyy viesti, että laite voidaan yhdistää vain sovellukseen.

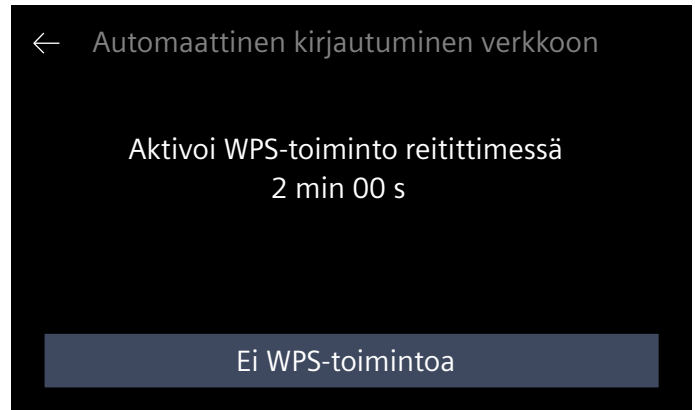
6. Kosketa kohtaa "Jatka" käynnistääkseni yhdistämisen sovellukseen.



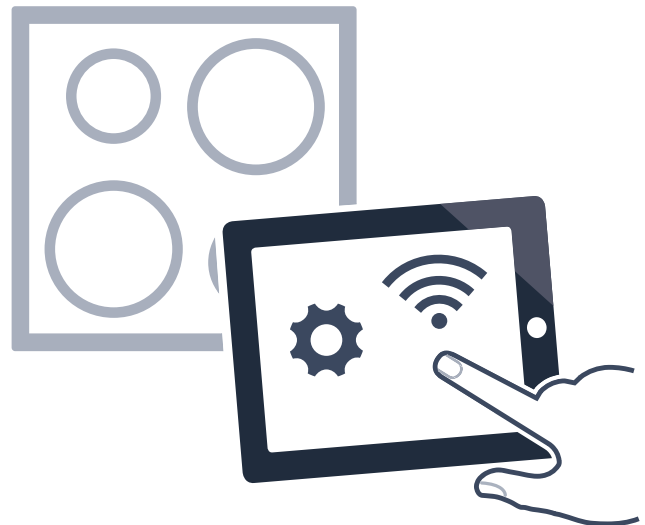
Kun kirjautuminen on onnistunut ja päättynyt, näyttöön ilmestyy tätä koskeva viesti. Ohjauspaneelin pääalueelle ilmestyy symboli .

### Manuaalinen kirjautuminen kotiverkkoon

1. Avaa perusasetukset telakkavalikossa olevalla symbolilla .
2. Kosketa asetusta "Home Connect".
3. Kosketa kohtaa "Säätämisen avustimella" käynnistääksesi Home Connect -avustimen. Sinua kehoitetaan painamaan WPS-näppäintä reitittimessäsi.
4. Valitse "Ei WPS-toimintoa".



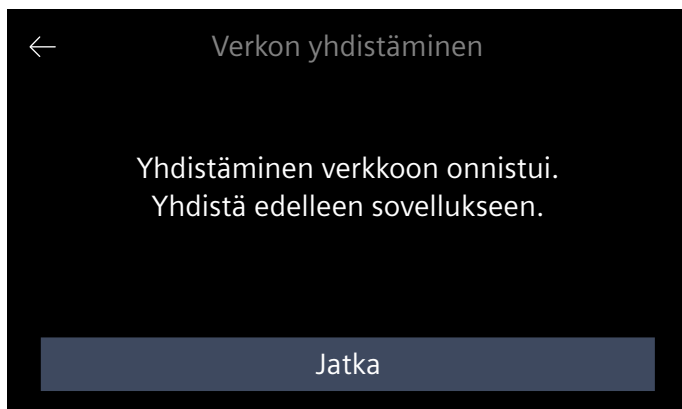
5. Noudata ohjetta ja jatka koskettamalla kohtaa "Käynnistä".
6. Avaa mobiiliin päätelaitteen verkkoasetukset ja kirjaa päätelaite keittotason verkkoon SSID-tunnuksella "HomeConnect" ja salasana "HomeConnect".



#### Huomautus:

Jos yhteyttä ei voida muodostaa, käynnistä avustin uudelleen ja kirjaa laite manuaalisesti kotiverkkoon.

7. Noudata sovelluksessa olevaa kehotusta ja syötä kotiverkkosi (WLAN) verkkotunnus ja salasana. Näyttöön ilmestyy viesti, että laite voidaan yhdistää vain sovellukseen.
8. Kosketa kohtaa "Jatka" käynnistääkseni yhdistämisen sovellukseen.



Kun kirjautuminen on onnistunut ja päättynyt, näyttöön ilmestyy tätä koskeva viesti. Ohjauspaneelin pääalueelle ilmestyy symboli .

## Home Connect -asetukset

Voit muuttaa Home Connectia milloin tahansa tarpeidesi mukaan.

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

| Asetus                                  | Kuvaus ja lisätoiminnot                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Säätäminen avustimella                  | <p>Voit kirjata keittotason kotiverkkoon automaattisesti tai manuaalisesti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Säätäminen avustimella: (automaattinen kirjautuminen kotiverkkoon)*.</li> <li>■ Säätäminen avustimella: ei WPS-toimintoa (manuaalinen kirjautuminen kotiverkkoon)</li> </ul> <p><b>Huomautus:</b> Asetus näkyy näytössä vain, kun keittotasoa ei ole vielä yhdistetty kotiverkkoon.</p>                              |
| Yhdistäminen sovellukseen               | <p>Voit muodostaa yhteyden yhteen tai useampaan Home Connect -tiliin.</p> <p><b>Huomautus:</b> Asetus näkyy näytössä vain, kun keittotasoa ei ole vielä yhdistetty kotiverkkoon.</p>                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Asetus sovelluksen kautta               | <p>Voit määrittää, onko keittoasetusten lähettäminen mahdollista.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ei - sovelluksessa näkyvät vain keittotason senhetkiset tilat.</li> <li>■ Kyllä* - keittoasetukset voidaan lähettää sovelluksesta keittotasoon. Lähetetyt keittoasetukset pitää vahvistaa keittotasossa.</li> </ul> <p><b>Huomautus:</b> Asetus näkyy näytössä vain, kun keittotasoa ei ole vielä yhdistetty kotiverkkoon.</p> |
| Wi-Fi                                   | <p>Voit kytkeä keittotason langattoman moduulin pois päältä ja katkaista siten yhteyden WLAN:iin.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kytetty pois päältä - langaton moduuli kytetty pois päältä.</li> <li>■ Kytetty päälle* - langaton moduuli kytetty päälle.</li> </ul> <p><b>Huomautus:</b> Asetus näkyy näytössä vain, kun keittotasoa ei ole vielä yhdistetty kotiverkkoon.</p>                                                |
| Katkaise yhteys                         | <p>Voit milloin tahansa purkaa tallennetut yhteydet kotiverkkoon ja keittotasoon.</p> <p><b>Huomautus:</b> Asetus näkyy näytössä vain, kun keittotasoa ei ole vielä yhdistetty kotiverkkoon.</p>                                                                                                                                                                                                                                              |
| Laiteinfo                               | <p>Näytössä näkyy Home Connectia ja verkkoa koskevia tietoja.</p> <p><b>Huomautus:</b> Asetus näkyy näytössä vain, kun keittotasoa ei ole vielä yhdistetty kotiverkkoon.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| * Ennakoasetus laitteen toimitustilassa |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

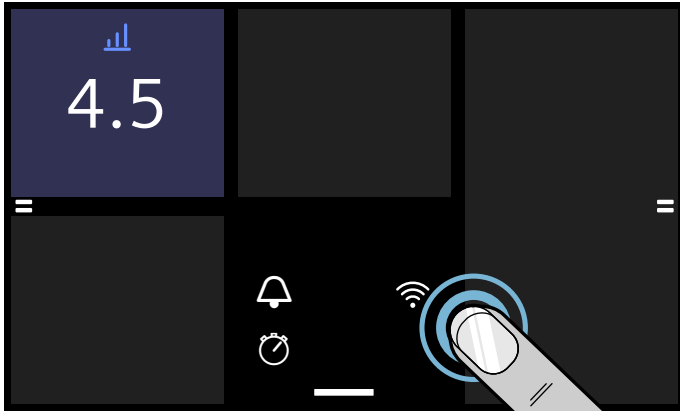
### Huomautus:

“Säätäminen avustimella” näkyy näytössä vain, kun yhteyttä kotiverkkoon ei vielä ole. Kaikki muut asetukset näkyvät näytössä vain, kun yhteys kotiverkkoon on jo muodostettu.

## WLAN-symbolit

WLAN-näyttö ohjauspaneelin pääkäyttöalueella muuttuu yhteyden tilasta ja laadusta sekä Home-Connect-palvelimen käytettävyydestä riippuen.

Saat kuvauksen näytössä olevista symboleista koskettamalla symbolia .



## WLANin deaktivointi

Kun Wi-Fi on aktivoitu, voit käyttää Home Connect -toimintoa.

### Huomautus:

Laite kuluttaa verkossa ollessaan valmiustilassa enintään 2 W.

1. Avaa perusasetukset telakkavalikossa olevalla symbolilla .
2. Kosketa asetusta "Home Connect".
3. Kosketa kohtaa "Wi-Fi".
4. Kosketa kohtaa "Kytkeyty pois päältä".



WLAN on deaktivoitu ja symboli  ohjauspaneelissa sammuu.

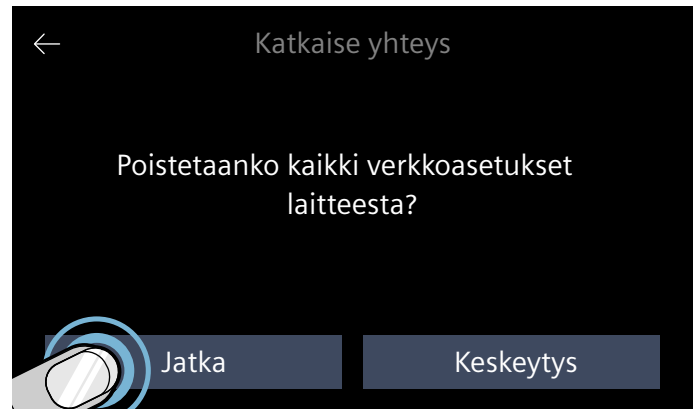
## Irrottaminen verkosta

Voit erottaa keittotason verkosta milloin tahansa.

### Huomautus:

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

1. Avaa perusasetukset telakkavalikossa olevalla symbolilla .
2. Kosketa asetusta "Home Connect".
3. Kosketa kohtaa "Katkaise yhteys".
4. Vahvista valitsimella "Jatka".



Laite on erotettu kotiverkosta ja symboli  ohjauspaneelissa sammuu.

### Huomautus:

Verkkoyhteys katkeaa myös silloin, kun palautat laitteen perusasetuksiin.

## Verkon yhdistäminen

1. Avaa perusasetukset telakkavalikossa olevalla symbolilla .
2. Kosketa asetusta "Home Connect".
3. Kosketa kohtaa "Säätämisen avustimella" käynnistääksesi Home Connect -avustimen.
4. Noudata ohjeita kohdan → "Automaattinen kirjautuminen kotiverkkoon" tai → "Manuaalinen kirjautuminen kotiverkkoon" mukaan.

## Yhdistäminen sovelluksen kanssa

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

### Huomautuksia

- Laitteen pitää olla yhdistettynä verkkoon.
- Sovelluksen on oltava auki ja sen asetusten valmiina.
- Jos liesituulettiin on voimassa oleva suora yhteys, erota keittotaso ensin kotiverkosta ja aloita yhdistäminen uudelleen. → "Irrottaminen verkosta" sivulla 45 → "Verkon yhdistäminen" sivulla 45

1. Avaa perusasetukset telakkavalikossa olevalla symbolilla .
2. Kosketa asetusta "Home Connect".
3. Kosketa kohtaa "Yhdistäminen sovellukseen".



Voit yhdistää myös toisen Home Connect -tilin keittotasoon. Kosketa tätä varten kohtaa "Yhdistäminen sovellukseen".

4. Noudata sovelluksen ohjeita, joilla yhteyden muodostaminen viedään päätökseen.

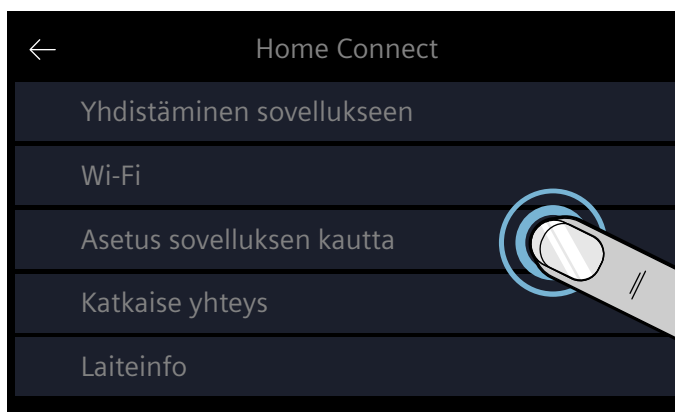
### Asetukset sovelluksen kautta

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

### Huomautuksia

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

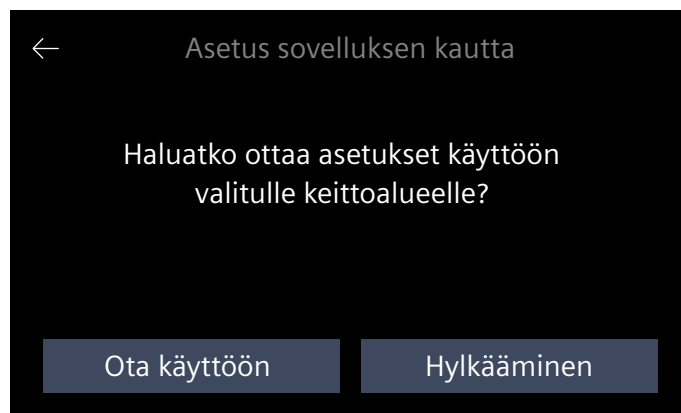
1. Avaa perusasetukset telakkavalikossa olevalla symbolilla .
2. Kosketa asetusta "Home Connect".
3. Kosketa kohtaa "Asetus sovelluksen kautta".



4. Aktivoidaksesi siirron kosketa kohtaa "Kyllä", deaktivoitaksesi siirron kosketa kohtaa "Ei".

### Keittoasetuksien vahvistaminen

Kun keittoasetukset siirretään keittoalueelle, keittotasoon ilmestyy viesti. Sinulta kysytään, siirretäänkö asetukset. Vahvista asetukset koskettamalla kohtaa "Ota käyttöön". Jos haluat hylätä asetukset, kosketa kohtaa "Hylkääminen".



### Ohjelmistopäivitys

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

Kun käytettävissä on ohjelmapäivitys, saat siitä tiedon Home Connect -sovelluksen kautta ja voit käynnistää ohjelmapäivityksen sovelluksen tai keittotason kautta. Avaa tätä varten keittotason perusasetukset. Näyttöön ilmestyy avustin, joka ohjaa sinut päivityksen läpi.

Kun lataus on onnistunut, voit käynnistää asennuksen Home Connect -sovelluksen avulla, kun olet paikallisessa verkossa.

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

### Huomautuksia

- Keittotasoa voidaan käyttää edelleen latauksen aikana.
- Ohjelmistopäivitys voidaan ladata sovellukseen tehdyistä henkilökohtaisista asetuksista riippuen myös automaattisesti.
- Jos kyseessä on turvallisuuspäivitys, suosittelemme sen asentamista mahdollisimman pian.

### Etädiagnoosi

Huoltopalvelu voi ottaa häiriötapauksessa yhteyden laitteeseesi etädiagnoosin avulla.

Ota yhteys huoltopalveluun ja varmista, että laite on yhdistetty Home Connect -palvelimeen ja tarkasta, onko etädiagnoosipalvelu käytettävissä maassanne.

### Huomautus:

Lisätietoja etädiagnoosipalvelun käytettävyydestä maassanne saat Home Connect -verkkosivuilta kohdasta Help & Support: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## Tietosuoja koskeva huomautus

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

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

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

### Huomautus:

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

## Standardinmukaisuustodistus

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

Täydellinen radio- ja telepäätelaitteita (RED) koskeva vaatimustenmukaisuusvakuutus löytyy Internetistä sivulta [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) laitteen tuotesivulta lisädokumenttien kohdasta.



2,4 GHz taajuusalue: 100 mW maks.  
5 GHz taajuusalue: 100 mW maks.

|  |    |    |    |    |    |    |    |    |
|--|----|----|----|----|----|----|----|----|
|  | BE | BG | CZ | DK | DE | EE | IE | EL |
|  | ES | FR | HR | IT | CY | LV | LT | LU |
|  | HU | MT | NL | AT | PL | PT | RO | SI |
|  | SK | FI | SE | UK | NO | CH | TR |    |
|  |    |    |    |    |    |    |    |    |

5 GHz WLAN (Wätiloissai-Fi): käyttö vain si



## Liesituulettimen yhdistäminen

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

Voit yhdistää laitteet usealla eri tavalla:

### Home Connect

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

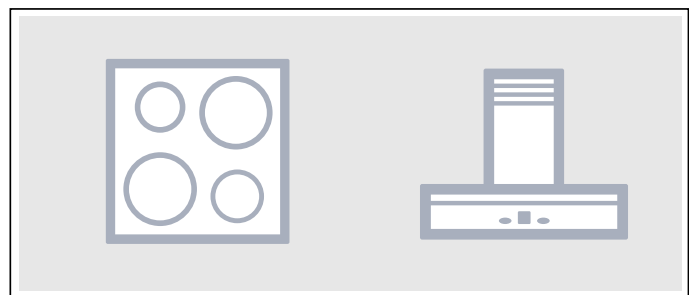
Molempia laitteita voidaan ohjata sovelluksella ja ohjauspaneelin kautta.

Ota tätä varten huomioon mukana toimitettu Home Connect -materiaali ja luku Home Connect. → "Home Connect" sivulla 42



### Laitteiden suora yhdistäminen

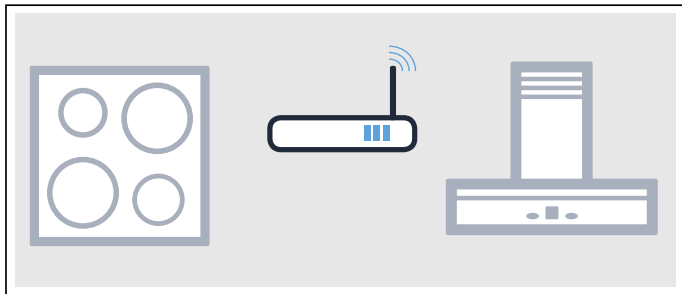
Jos laite yhdistetään suoraan liesituulettimen kanssa, liesituuletinta voidaan ohjata keittotason kautta. Kumpaakaan laitetta ei voida enää yhdistää kotiverkkoon tai sovellukseen. Molempia laitteita voidaan ohjata ohjauspaneelin kautta.



## Laitteiden yhdistäminen kotiverkon kautta

Käytä tätä yhdistämistyyppiä, jos kumpikaan laite tai vain toinen laitteista on yhdistetty Home Connect -sovellukseen.

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



### Huomautuksia

- Noudata liesituulettimen käyttöohjeessa olevia turvallisuusohjeita ja varmista, että turvallisuusmääräykset täyttyvät myös silloin, kun käytät laitetta keittotasokohtaisen tuuletinohjauksen kautta. → *"Tärkeitä turvaohjeita" sivulla 6*
- Käyttö liesituulettimen kautta on aina etusijalla. Tänä aikana laitetta ei voida käyttää keittotasokohtaisen tuuletinohjauksen kautta.
- Laite kuluttaa verkossa ollessaan valmiustilassa enintään 2 W.

## Asentaminen

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

### Suora yhteys

Varmista, että liesituulettiin on kytkeytynyt pois päältä.

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

### Huomautus:

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

1. Avaa perusasetukset telakkavalikossa olevalla symbolilla .
2. Kosketa kohtaa "Tuulett. ohjaus".
3. Kosketa kohtaa "Yhdistä suoraan".
4. Käynnistä yhteys 2 minuutin kuluessa liesituulettimesta.

Kun keittotaso on yhdistetty liesituulettiin, näyttöön ilmestyy tätä koskeva viesti. Säästöalueella näkyvät keittotasokohtaisen tuuletinohjauksen symbolit.

## Yhteys kotiverkon kautta

Tarvitset reitittimen, jossa on WPS-toiminto.

Tarvitset pääsyn reitittiin. Muussa tapauksessa seuraa ohjeita kohdassa "Suora yhteys".

Varmista aluksi, että liesituulettiin on yhdistetty samaan kotiverkkoon.

1. Avaa perusasetukset telakkavalikossa olevalla symbolilla .
2. Kosketa kohtaa "Tuulett. ohjaus".
3. Kosketa kohtaa "Verkon yhdistäminen".
4. Paina reitittimen WPS-näppäintä 2 minuutin kuluessa.  
Kun keittotaso on yhdistetty kotiverkkoon, näyttöön ilmestyy tätä koskeva viesti.
5. Käynnistä yhteys 2 minuutin kuluessa liesituulettimesta.

Kun keittotaso on yhdistetty liesituulettiin, näyttöön ilmestyy tätä koskeva viesti. Säästöalueella näkyvät keittotasokohtaisen tuuletinohjauksen symbolit.

### Huomautus:

Yhteys voidaan luoda vain, kun molemmat laitteet on yhdistetty kotiverkkoon ja ne ovat yhteyden muodostamistilassa. Jos jommankumman laitteen yhteyden muodostamisaika on kulunut loppuun, käynnistä yhdistäminen uudelleen.

## Irrottaminen verkosta

Voit milloin tahansa purkaa tallennetut yhteydet kotiverkkoon ja liesituulettiin.

1. Avaa perusasetukset telakkavalikossa olevalla symbolilla .
  2. Kosketa kohtaa "Tuulett. ohjaus".
  3. Kosketa kohtaa "Katkaise yhteys".
- Yhteys on taas muodostettu.

## Keittotason yläpuolella olevan liesituulettimen ohjaus

Keittotason perusasetuksissa voidaan määrätä liesituulettimen käyttäytyminen keittotason tai yksittäisten keittotiloiden päälle- ja poiskytkemisen yhteydessä. → *"Liesituulettimen ohjauksen asetukset" sivulla 49*

Ohjauspaneelissa voidaan tehdä muita asetuksia.

### Liesituulettimen asetukset

#### Aktivointi

1. Kosketa säästöalueella symbolia .
  2. Valitse haluamasi tuuletusteho.  
Valitaksesi intensiivitehon kosketa kohtaa **int 1** tai **int 2**.
- Tuulettiin on aktivoitu.

#### Deaktivointi

1. Kosketa säästöalueella symbolia .
  2. Valitse tuuletusteho 0.
- Tuulettiin on deaktivoitu.

## Automaattikäytön asetukset

### Aktivointi

1. Kosketa säätöalueella symbolia .

2. Valinta **auto**.

Automaattikäyttö on aktivoitu.

Tuuletin käynnistyy automaattisesti, kun alkaa muodostua höyryä.

### Deaktivointi

1. Kosketa säätöalueella symbolia .

2. Valitse tuuletusteho 0.

Automaattikäyttö on deaktivoitu.

### Liesituulettimen valon asetukset

Voit kytkeä liesituulettimen valon päälle ja pois päältä keittotason ohjauspaneelista.

Kosketa säätöalueella symbolia .

## Liesituulettimen ohjauksen asetukset

Voit muuttaa keittotasokohtaista tuuletinohjausta milloin tahansa tarpeidesi mukaan.

### Huomautus:

Asetukset näkyvät näytössä vain, kun laite on yhdistetty liesituulettimeen.

| Asetus                                    | Kuvaus ja lisätoiminnot                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tuuletinohjaus (automaattinen käynnistys) | <p>Voit määrittää, käynnistyykö tuuletin keittotason päälle kytkemisen jälkeen ja miten tuuletin käynnistyy.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kytkeyty pois päältä - liesituuletin on tarvittaessa kytkettävä päälle manuaalisesti.</li> <li>Kytkeytyminen päälle automaattitilassa* - liesituuletin kytkeytyy päälle automaattikäyttöön, kun keittotalue kytketään päälle.</li> <li>Kytkeytyminen päälle vakiokäytössä - liesituuletin kytkeytyy päälle asetetulle teholla, kun keittotalue kytketään päälle.</li> </ul> |
| Tuulettimen jälkikäynti                   | <p>Tuulettimen jälkikäynti huolehtii siitä, että jäljelle jääneet hajut poistuvat; tuuletin kytkeytyy sen jälkeen itsestään pois päältä.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tuuletin pois päältä.</li> <li>Kytkeytyminen päälle automaattitilassa.*</li> <li>Kytkeytyminen päälle tuulettimen vakiojälkikäynnillä.</li> <li>Ei tuulettinasetusten muutoksia, kun keittotaso kytketään pois päältä.</li> </ul>                                                                                                               |
| Valo päälle -automaatiikka                | <p>Voit määrittää, kytkeytyykö liesituulettimen valo automaattisesti päälle keittotason kanssa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pois päältä</li> <li>Päällä* - valo kytkeytyy päälle, kun keittotaso kytketään päälle.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Valo pois päältä -automaatiikka           | <p>Voit määrittää, kytkeytyykö liesituulettimen valo automaattisesti pois päältä keittotason kanssa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pois päältä*</li> <li>Päällä - valo kytkeytyy pois päältä, kun keittotaso kytketään pois päältä.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Yhteyden katkaiseminen                    | <p>Voit milloin tahansa purkaa tallennetut yhteydet kotiverkkoon ja liesituulettimeen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| * Ennakoasetus laitteen toimitustilassa   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

## Puhdistus

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

### Keittotaso

#### Puhdistus

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

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

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

Älä missään tapauksessa käytä:

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

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

Sopivia puhdistuslastoja on saatavana huoltopalvelusta tai Online-Shopistamme.

Hyvän puhdistustuloksen saat erityisesti keraamisten keittotasojen puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistussienillä.

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

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

### Keittotason kehys

Jotta vältät keittotason kehyksen vauriot, noudata seuraavia ohjeita:

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

## Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)

### Käyttö

#### Näyttöruutuun ei ilmesty kuvaa.

Kirkkauden asetus ei ole ehkä oikea. Katso näyttöä ylhäältä päin ja aseta kirkkaus perusasetuksissa.

Lisätietoja asetuksista löydät luvusta → *"Perusasetukset"*

#### Miksi keittoavustintoimintoja ei saa aktivoitua?

Laitteen suurin mahdollinen ottoteho on saavutettu tai PowerManager-toiminto on aktivoitu. Kytke aktiivisten keittoalueiden tehotasot pois päältä tai pienennä niitä.

Lisätietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → *"PowerManager"*

### Äänet

#### Miksi keittämisen aikana kuuluu ääniä?

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

#### Mahdolliset äänet:

##### Matala surina, samantapainen kuin muuntajasta:

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

##### Matala vihellys:

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

##### Rätinä:

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

##### Korkeat viheltävät äänet:

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

##### Tuulettimen äänet:

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

### Keittoastia

#### Minkälainen keittoastia sopii induktiokeittotasolle?

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

#### Miksi keittoalue ei lämpene ja tehoalue vilkkuu?

Keittoalue, jolla keittoastia on, ei ole kytketty päälle.

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

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

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

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

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

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

## Puhdistus

## Miten keittotaso puhdistetaan?

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

Lisätietoja keittotason puhdistuksesta ja hoidosta löydät luvusta → "Puhdistus"

## ? Mitä tehdä häiriön sattuessa?

Jos häiriöitä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkuseikka. Ota huomioon seuraavat ohjeet ja vihjeet ennen kuin soitat huoltopalveluun.

### Huomautukset, varoitukset ja vikaviestit

Jos ilmenee ongelma, näyttöön ilmestyvät automaattisesti huomautukset, varoitukset tai vikaviestit. Noudata kosketusnäytössä olevia ohjeita ongelman poistamiseksi.

#### Huomautuksia

- Eräiden varoitusten yhteydessä näkyy lisäksi vikakoodi. Ilmoita vikakoodi tarvittaessa huoltopalvelulle.
- Jos häiriö ilmenee, laite ei kytkeydy valmiustilaan.

### Vinkit

| Ongelma                                                                                                     | Ratkaisu                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keittotasoa ei saa kytkettyä päälle.                                                                        | Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä oikosulku virransaannissa. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan. Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.                          |
| Kosketusnäyttö ei reagoi tai se on jumittunut.                                                              | Ohjauspaneeli on kostea tai sen päällä on jokin esine. Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.                                                                                                                                            |
| Keittoalueen tehotasoa ei saa nostettua.                                                                    | Keittotason kokonaisteho on rajoitettu. Muuta kokonaistehoa perusasetusten kohdassa Suurin mahdollinen ottoteho. Erittäin suuri keittoastia voi vaikuttaa tehotasoon keittotason samalla puoliskolla. Aseta keittoastia taas paikalleen. |
| Äänimerkki kuuluu, kun kosketusnäytön päällä on esine.                                                      | Poista esine ja tee keittoalueen asetukset uudelleen. Älä aseta kuumaa keittoastiaa ohjauspaneelille.                                                                                                                                    |
| Keittotaso reagoi epätavanomaisesti tai sitä ei saa enää käytettyä oikein.                                  | Kytke laite pois sähköverkosta kytkemällä sulake tai suojakytkin sulakerasiassa pois päältä. Odota muutama sekunti ja liitä laite uudelleen sähköverkkoon.                                                                               |
| Elektroniikka ylikuumeni ja se on kytkenyt vastaavan keittoalueen pois päältä.                              | Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.                                                                                                                                  |
| Elektroniikka ylikuumeni ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.                              |                                                                                                                                                                                                                                          |
| Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä. | Poista kyseinen astia. Odota muutaman sekunnin ajan. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.                                                                                                                                   |
| Keittoalue ylikuumeni ja kytkeytyi työtason suojaamiseksi pois päältä.                                      | Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue uudelleen päälle.                                                                                                                                              |
| Asetuksen siirtotoimintoa ei saa aktivoitua.                                                                | Vahvasta virheilmoituksesta, kosketa sitä varten jotain tunnistinkenttää. Voit käyttää laitetta tavanomaiseen tapaan, ilman asetuksen siirtotoimintoa. Ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.                                             |
| Keittoalue on ollut käytössä pitkän aikaa ja keskeytyksettä.                                                | Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Katso luku                                                                                                                                                                                  |

| Ongelma                                                                                                                                        | Ratkaisu                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keittotaso ei voi muodostaa yhteyttä kotiverkkoon tai liesituulettimeen. <b>E 70 10</b>                                                        | Vahvista virheilmoitus, kosketa sitä varten jotain tunnistinkenttää. Voit jatkaa keittämistä tavanomaiseen tapaan, ilman yhteyttä.<br>Jos viesti ilmestyy uudelleen näyttöön, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.                                                                              |
| Keittotunnistin on ylikuumentunut ja keittoalue kytkeytyi pois päältä. <b>E8202</b>                                                            | Odota, kunnes keittotunnistin on jäähtynyt riittävästi, ja aktivoi toiminto uudelleen.                                                                                                                                                                                                           |
| Keittotunnistin ylikuumeni ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä. <b>E8203</b>                                                  | Jos keittotunnistin ei ole käytössä, poista se keittoastiasta ja säilytä sitä poissa muiden keittoalueiden tai lämmönlähteiden lähetyiltä. Kytke keittoalueet taas päälle.                                                                                                                       |
| Keittotunnistimen paristo on lähes tyhjä. <b>E8204</b>                                                                                         | Vaihda paristo 3V CR2032. Katso kappale → <i>"Pariston vaihto"</i>                                                                                                                                                                                                                               |
| Yhteys keittotunnistimeen on katkennut. <b>E8205</b>                                                                                           | Kytke toiminto pois päältä ja sitten taas päälle.                                                                                                                                                                                                                                                |
| Keittotunnistin on rikki. <b>E8206</b>                                                                                                         | Ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Keittotunnistimen näyttö ei pala ja keittotunnistin ei reagoi.                                                                                 | Vaihda paristo 3V CR2032. Katso kappale → <i>"Pariston vaihto"</i><br>Jos ongelma ei poistu, pidä keittotunnistimen symboli painettuna 8-10 sekunnin ajan ja yhdistä keittotunnistin uudelleen keittotason kanssa. Katso kappale<br>Jos ongelma ei poistu, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun. |
| Tunnistimen näyttö vilkahtaa kaksi kertaa. Keittotunnistimen paristo on lähes tyhjä. Seuraava keittäminen voi keskeytyä tyhjän pariston takia. | Vaihda paristo 3V CR2032. Katso kappale → <i>"Pariston vaihto"</i>                                                                                                                                                                                                                               |
| Tunnistimen näyttö vilkahtaa kolme kertaa. Yhteys keittotunnistimeen on katkennut.                                                             | Pidä keittotunnistimen symboli painettuna 8-10 sekunnin ajan ja yhdistä keittotunnistin uudelleen keittotason kanssa. Katso kappale → <i>"Langattoman lämpötilatunnistimen yhdistäminen ohjauspaneelin kanssa"</i>                                                                               |
| Käyttöjännite on virheellinen, tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella. <b>E9000/E90 10</b>                                                     | Ota yhteys sähköyhtiöön.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Keittotasoa ei ole liitetty oikein <b>U400</b>                                                                                                 | Irrota keittotaso sähköverkosta. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan.                                                                                                                                                                                                        |

## Esittelytila

Jos näytössä näkyy symboli **DEMO MODE**, esittelytila on aktiivinen. Esittelytilassa laite ei kuumene. Irrota laite sähköverkosta. Odota muutama sekunti ja liitä laite sitten uudelleen. Deaktivoi sitten esittelytila perusasetuksissa 3 minuutin sisällä laitteen päälle kytkemisen jälkeen.



## Huoltopalvelu

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

### Mallinnumero ja sarjanumero

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

Tyypikilpi numeroineen löytyy laitteesta:

- Laitepassista.
- Keittotason alapuolelta.

Mallinnumero (E-numero) löytyy myös keittotason keraamiselta lasipinnalta. Voit tarkastaa mallinumeron (E-numero), 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                            | Kansi | Kypsennys |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------|----------------------------------------|-------|-----------|-------|
|                                                                                                        |                    |          | Aika (min:s)                           |       | Tehoalue  | Kansi |
| <b>Suklaan sulatus</b>                                                                                 |                    |          |                                        |       |           |       |
| Kuorrute (esim. Dr. Oetker, tumma suklaa 55 % kaakaota, 150 g)                                         | Kasari<br>Ø 16 cm  | -        | -                                      | -     | 1.5       | Ei    |
| <b>Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito</b>                                                      |                    |          |                                        |       |           |       |
| Linssipata*                                                                                            |                    |          |                                        |       |           |       |
| Lähtölämpötila 20 °C                                                                                   |                    |          |                                        |       |           |       |
| Määrä: 450 g                                                                                           | Kattila<br>Ø 16 cm | 9        | 1:30<br>(sekoittamatta)                | Kyllä | 1.5       | Kyllä |
| Määrä: 800 g                                                                                           | Kattila<br>Ø 22 cm | 9        | 2:30<br>(sekoittamatta)                | Kyllä | 1.5       | Kyllä |
| Linssipata, säilyke                                                                                    |                    |          |                                        |       |           |       |
| Esim. Linssiterriini makkaran kera, valmistaja Erasco.                                                 |                    |          |                                        |       |           |       |
| Lähtölämpötila 20 °C                                                                                   |                    |          |                                        |       |           |       |
| Määrä: 500 g                                                                                           | Kattila<br>Ø 16 cm | 9        | n. 1:30<br>(sekoita n. 1 min kuluttua) | Kyllä | 1.5       | Kyllä |
| Määrä: 1 kg                                                                                            | Kattila<br>Ø 22 cm | 9        | n. 2:30<br>(sekoita n. 1 min kuluttua) | Kyllä | 1.5       | Kyllä |
| <b>Béchamelkastikkeen valmistus</b>                                                                    |                    |          |                                        |       |           |       |
| 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<br>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 |
| <b>Riisipuuron keittäminen</b>                                                                                                                                                                                                                           |                              |          |                                                     |           |                                           |       |
| Riisipuuro, kannen alla keitetty<br>Maidon lämpötila: 7 °C<br>Lämmitä maitoa, kunnes se alkaa kohota. Aseta suositeltu tehoalue ja lisää maidon joukkoon riisi, sokeri ja suola.<br>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<br>Ø 16 cm           | 8.5      | n. 5:30                                             | Ei        | 3<br>(sekoita n.<br>10 min kulut-<br>tua) | Kyllä |
| Ainekset: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1,5 g suolaa                                                                                                                                                                    | Kattila<br>Ø 22 cm           | 8.5      | n. 5:30                                             | Ei        | 3<br>(sekoita n.<br>10 min kulut-<br>tua) | Kyllä |
| Riisipuuron keittäminen ilman kantta<br>Maidon lämpötila: 7 °C<br>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<br>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<br>Ø 22 cm           | 8.5      | n. 5:30                                             | Ei        | 2.5                                       | Ei    |
| <b>Riisin keittäminen*</b>                                                                                                                                                                                                                               |                              |          |                                                     |           |                                           |       |
| Veden lämpötila: 20 °C                                                                                                                                                                                                                                   |                              |          |                                                     |           |                                           |       |
| Ainekset: 125 g pitkäjyväistä riisiä, 300 g vettä ja ripaus suolaa                                                                                                                                                                                       | Kattila<br>Ø 16 cm           | 9        | n. 2:30                                             | Kyllä     | 2                                         | Kyllä |
| Ainekset: 250 g pitkäjyväistä riisiä, 600 g vettä ja ripaus suolaa                                                                                                                                                                                       | Kattila<br>Ø 22 cm           | 9        | n. 2:30                                             | Kyllä     | 2.5                                       | Kyllä |
| <b>Porsaanfileen paistaminen</b>                                                                                                                                                                                                                         |                              |          |                                                     |           |                                           |       |
| Fileen lähtölämpötila: 7 °C                                                                                                                                                                                                                              |                              |          |                                                     |           |                                           |       |
| Määrä: 3 porsaanfileepalaa (kokonaispaino noin 300 g, 1 cm pak-<br>sut) ja 15 ml auringonkukkaöljyä                                                                                                                                                      | Paistin-<br>pannu<br>Ø 24 cm | 9        | n. 1:30                                             | Ei        | 7                                         | Ei    |
| <b>Ohukaisten paistaminen**</b>                                                                                                                                                                                                                          |                              |          |                                                     |           |                                           |       |
| Määrä: 55 ml taikinaa ohukaista kohden                                                                                                                                                                                                                   | Paistin-<br>pannu<br>Ø 24 cm | 9        | n. 1:30                                             | Ei        | 7                                         | Ei    |
| <b>Pakastettujen ranskanperunoiden friteeraus</b>                                                                                                                                                                                                        |                              |          |                                                     |           |                                           |       |
| Määrä: 2 l auringonkukkaöljyä, annosta kohden: 200 g pakastet-<br>tuja ranskanperunoita (esim. McCain 123 Frites Original)                                                                                                                               | Kattila<br>Ø 22 cm           | 9        | Kunnes öljyn<br>lämpötila<br>180 °C saavu-<br>tettu | Ei        | 9                                         | Ei    |
| *Resepti standardin DIN 44550 mukaan                                                                                                                                                                                                                     |                              |          |                                                     |           |                                           |       |
| **Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaan                                                                                                                                                                                                               |                              |          |                                                     |           |                                           |       |







**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34  
81739 München

GERMANY

Valmistanut BSH Hausgeräte GmbH Siemens AG:n myöntämällä tavaramerkin käyttöluvalla

[siemens-home.bsh-group.com](https://siemens-home.bsh-group.com)



9001387816 (991129)