

SIEMENS

studioLine

Induktiokaitto-taso jossa integroitu tuuletusjärjestelmä

EX8..LX6..

fi Käyttöohje

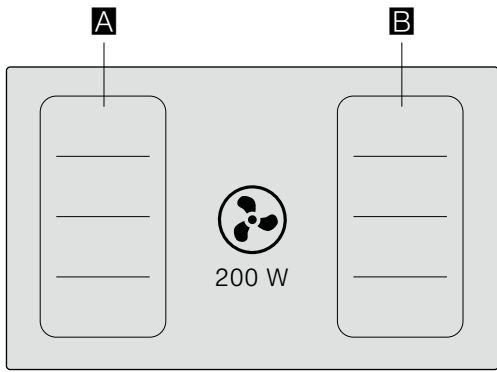


Register your product on My Siemens and discover
exclusive services and offers.

siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances



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

* IEC 60335-2-6

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	5		PowerBoost-toiminto	22
	Tärkeitä turvaohjeita	6		Aktivointi	22
	Vaurioiden syyt	8		Deaktivointi	22
	Ympäristönsuojelu	8		ShortBoost-toiminto	23
	Energiansäästövinkejä	8		Käyttöä koskevat suositukset	23
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	8		Aktivointi	23
	Keittäminen induktiotekniikalla	9		Deaktivointi	23
	Induktiolla keittämisen edut	9		Lämpimänäpito toiminto	23
	Keittoastiat	9		Aktivointi	23
	Tutustuminen laitteeseen	11		Deaktivointi	23
	Uusi laitteesi	11		Asetusten siirtäminen	24
	Lisävarusteet	11		Aktivointi	24
	Ohjauspaneeli	12		Keittoavustintoiminnot	25
	Keittoalueet	13		Keittoavustimen toiminnot	25
	Jälkilämmön näyttö	13		Soveltuva keittoastia	26
	Toimintatavat	14		Tunnistimet ja lisävarusteet	26
	Toiminta hormiin liitettynä	14		Toiminnot ja tehoalueet	26
	Toiminta huoneilmaan palauttavana	14		Suoritellut ruoat	30
	Ennen ensimmäistä käyttöä	14		Teppan Yaki ja Grill muuntuvalle Flex-alueelle	38
	Home Connect -sovelluksen asetusten tekeminen	14		Langaton lämpötilatunnistin	40
	Käyttötavan säätäminen	14		Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsittely ja hoito	40
	Koneen käyttö	15		Langattoman lämpötilatunnistimen yhdistäminen ohjauspaneelin kanssa	40
	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä	15		Puhdistus	41
	Keittoalueen säätäminen	15		Pariston vaihto	41
	Keittosuositukset	16		Standardinmukaisuustodistus	42
	Liesituulettimen manuaalinen ohjaus	18		Lapsilukko	43
	Intensiiviteho	18		Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi	43
	Automaattikäynnistys	18		Lapsilukko	43
	Automaattikäyttö tunnistinohjauksella	18		Pyyhintäsuoja	43
	Jälkikäyttötoiminto	18		Automaattinen turvakatkaisu	43
	Muuntuva alue	19		Perusasetukset	44
	Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja	19		Näin pääset perusasetuksiin:	46
	Ainoana keittoalueena	19			
	Kahtena itsenäisenä keittoalueena	19			
	Move-toiminto	20			
	Aktivointi	20			
	Deaktivointi	20			
	Aikatoiminnot	21			
	Kypsennysajan ohjelmointi	21			
	Minuuttikello	21			
	Ajanottokello-toiminto	22			

	Energiankulutuksen näyttö	46
	Keittoastiatesti	47
	PowerManager	47
	Home Connect	48
	Asentaminen	48
	Home Connect -asetukset	49
	Ohjelmistopäivitys	51
	Etädiagnoosi	51
	Tietosuoja koskeva huomautus	52
	Standardinmukaisuustodistus	52
	Puhdistus	52
	Puhdistusaine	52
	Puhdistettavat osat	53
	Keittotason kehys (vain laitteet, joissa keittotason kehys)	53
	Keittotaso	54
	Tuuletus	54
	Ylivuotosäiliön puhdistus	56
	Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)	
	57	
	Mitä tehdä häiriön sattuessa?	59
	Huoltopalvelu	61
	Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.)	61
	Testiruoat	62

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

Määräystenmukainen käyttö

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

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

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

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

Tuuletin ei saa imeä vaarallisia tai räjähdysherkkiä aineita ja höyryjä.

Varmista, ettei laitteeseen pääse pieniä osia tai nesteitä.

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

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

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

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

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

Tärkeitä turvaohjeita

Varoitus – Tukehtumisvaara!

Pakkausmateriaali on vaarallista pikkulapsille. Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

Varoitus – Hengenvaara!

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

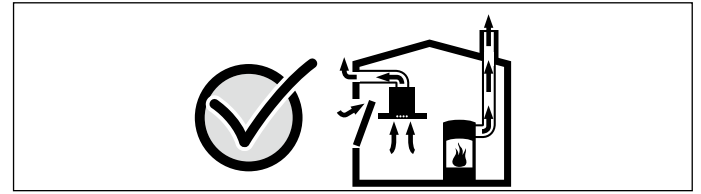


Huoneilmaa tarvitsevat tulisijat (esim. kaasu-, öljy-, puu- tai hiilikäyttöiset lämmityslaitteet, läpivirtauskuumennin, vedenkuumennin) ottavat polttoilman huonetilasta ja johtavat poistoilman poistoilmalaitteen (esim. savutorven kautta) ulos. Päälle kytketty tuuletin imee keittiöstä ja sen viereisistä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

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

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

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



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

Varoitus – Palovaara!

- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- Laite kuumenee. Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.
- Keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laite voi kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Rasvasuodattimeen kertynyt rasva voi syttyä palamaan. Puhdista rasvasuodatin säännöllisesti. Älä käytä laitetta koskaan ilman rasvasuodatinta.
- Rasvasuodattimeen kertynyt rasva voi syttyä palamaan, kun tuuletin on kytketty päälle. Älä pidä avotulta liesituulettimen läheisyydessä (esim. älä liekitä ruokia). Liesituulettimen saa asentaa kiinteillä polttoaineilla toimivien (esim. puu- tai hiililämmitteisten) liesien yläpuolelle vain, kun liesi on varustettu suljetulla, kiinteällä kannella. Kipinöitä ei saa muodostua.

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

- Keittoalueet ja niiden ympäristö, erityisesti laitteessa mahdollisesti oleva keittotasen kehys, kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Metalliset esineet kumentuvat keittotasolla hyvin nopeasti. Älä laita metallisia esineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia keittotasolle.
- Sammuta keittotasoa aina jokaisen käyttökerran jälkeen pääkytkimellä. Älä odota, että keittotasoa sammuu automaattisesti keittoastian puuttuessa.
- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitte kuumenee käytön aikana. Jos laitteen sisään pääsee kuumia nesteitä, anna laitteen jäähtyä vähintään kaksi tuntia metallisen rasvasuodattimen tai ylivuotosäiliön poistamista.

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

⚠ Varoitus – Magneetin aiheuttamat vaarat!

Langaton lämpötilatunnistin on magneettinen. Magneettiset elementit voivat vaurioittaa elektronisia implanteja, 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 – 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 keittotasoa ja keittoastia saattavat särkyä ylikuumenemisen vuoksi. Vesihauteessa oleva keittoastia ei saa koskettaa suoraan vedellä täytetyn kattilan pohjaa. Käytä vain kuumuutta kestäviä keittoastioita.
- Kattilan pohjan ja keittoalueen välissä oleva neste voi aiheuttaa kattilan yhtäkkisen hypähtämisen. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.

Vaurioiden syyt

Huomio!

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

Ympäristönsuojelu

Tässä luvussa saat tietoa energian säästämisestä ja laitteen hävittämisestä.

Energiansäästövinkejä

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

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

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.

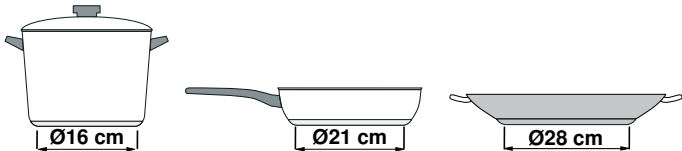
Keittoastiat

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.

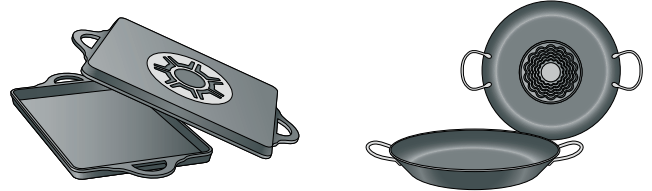


Kun muuntuvaa keittoaluetta käytetään ainoana keittoalueena, voidaan käyttää erityisesti tälle alueelle sopivia suurempia astioita. Ohjeita keittoastian sijoituksesta löydät luvusta → "Muuntuva alue".

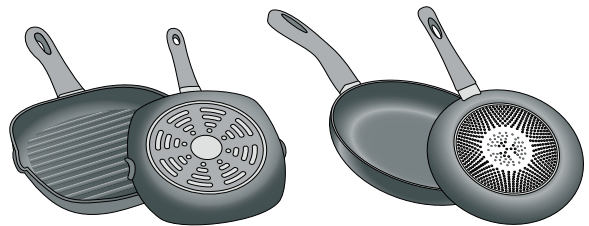


On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen:

- 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

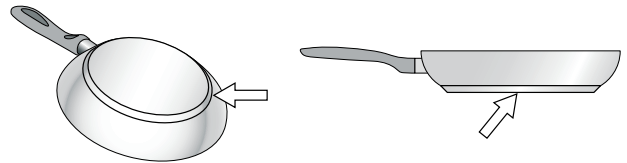
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

- 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

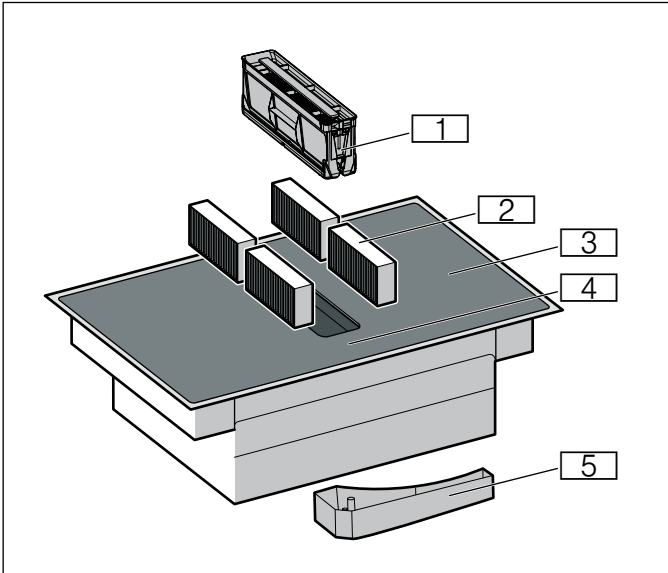
Jokaisella keittoalueella on kattilantunnistuksen alaraja, joka riippuu astian pohjan ferromagneettisesta halkaisijasta ja materiaalista. Siksi tulisi aina käyttää sitä keittoaluetta, joka parhaiten vastaa kattilan pohjan halkaisijaa.

Tutustuminen laitteeseen

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

Huomautus: . Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.

Uusi laitteesi



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

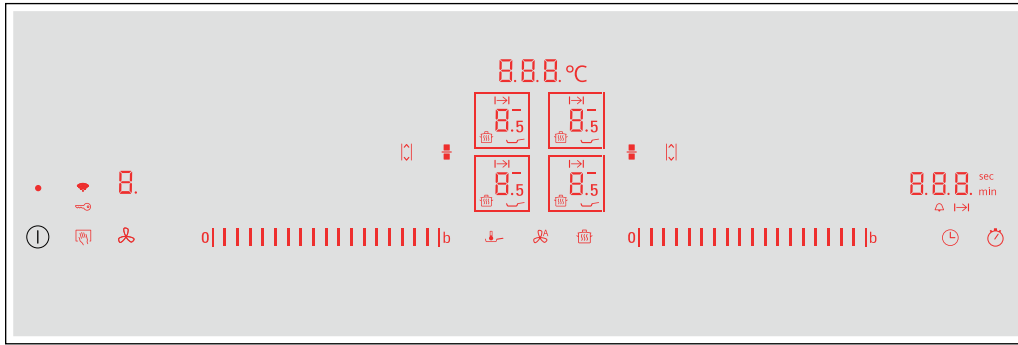
*Laitteen varustuksesta riippuen

Lisävarusteet

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

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

Ohjauspaneeli



Valintatunnistimet	
ⓘ	Pääkytkin
□ / □	Keittoalueen valinta
0	Säätöalue
b	PowerBoost- ja ShortBoost-toiminto Intensiiviset tuuletustehot
■	Muuntuva Flex-alue
↔	Move-toiminto
🔒	Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten ja lapsilukko
🔥	Lämpimänäpito toiminto
⏸	Paistotunnistin
⌚	Kypsennysajan ja minuuttikellon säätäminen
🕒	Ajanotokello-toiminto
📶	WLAN
🔗	Liesituulettimen manuaalinen ohjaus
🔗	Liesituulettimen tunnistorohjaus

Näyttö	
0	Käyttötila
1-9	Tehoasteet
H/h	Jälkilämpö
b	Powerboost-toiminto Intensiivinen tuuletusteho I
b-	ShortBoost-toiminto
b.	Intensiivinen tuuletusteho II
L	Lämpimänäpito toiminto
t	Asetuksen siirto
P	Paistotunnistin
C	Keittotoiminnot
000 °C	Keittotoimintojen lämpötila
00	Aikatoiminnot
I-I	Keittoaika-automaatiikka
🔔	Hälytin
min / sec	Ajastimen näytöt
🔒	Lapsilukko
📶	WLAN
R	Liesituulettimen tunnistorohjaus

Käyttöalueet

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

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

Huomautuksia

- Käyttöalueiden vastaavat symbolit syttyvät sen mukaan, ovatko ne käytettävissä. Keittoalueiden tai valittujen toimintojen näytöt palavat kirkkaampina.
- Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Kosteus voi heikentää toimintaa.
- Älä vedä keittoastiaa näyttöjen ja tunnistimien lähelle. Elektroniikka voi ylikuumentua.

Keittoalueet

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

Jälkilämmön näyttö

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

Jälkilämmön määrästä riippuen näytössä näkyy seuraavasti:

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

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

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

Toimintatavat

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

Toiminta hormiin liitettynä



Liesituulettimen imemä ilma johdetaan rasvasuodattimien puhdistamana hormijärjestelmän kautta ulkoilmaan.

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

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

Toiminta huoneilmaan palauttavana



Liesituulettimen imemä ilma palautetaan rasvasuodattimien ja aktiivihiihisiuodattimen puhdistamana takaisin keittiöön.

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

Ennen ensimmäistä käyttöä



Noudata seuraavaa ohjetta ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa:

Puhdista laite ja lisäosat huolellisesti.

Ennen kuin otat uuden laitteen käyttöön, tee seuraavat asetukset.


Kytke keittotaso pääkytkimellä ① päälle ja pois päältä.

Home Connect -sovelluksen asetusten tekeminen

Kun laite kytketään ensimmäistä kertaa päälle, näyttöön tulee kotiverkon asetus. Näyttöruudussa palaa muutaman sekunnin ajan symboli  himmeänä. Käynnistäaksesi liitännäasetuksen kosketa tunnistinta  ja noudata luvussa → "Home Connect" olevia ohjeita. Poistuaaksesi alkuasetuksista kosketa jotain tunnistinta.

Käyttötavan säätäminen

Laitteeseen on toimitettaessa asetettu ennalta kiertoilmakäyttö.

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

Koneen käyttö

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

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

Huomautus: Älä käytä laitetta ilman metallista rasvasuodatinta ja ylivuotosäiliötä.

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Kytke keittotaso pääkytkimellä päälle ja pois päältä.

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

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

Huomautuksia

- Jos yhteyttä kotiverkkoon ei muodostettu tai jos yhteys katkeaa, keittotason päälle kytkemisen yhteydessä aktivoituvat aina verkkoyhteyden alkuasetukset.
- Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun keittoalueet ovat muutaman sekunnin ajan pois päältä.
- Asetukset pysyvät muistissa 4 sekuntia keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen. Jos keittoalue kytketään tänä aikana taas päälle, keittotaso kytkeytyy käyttöön edellisillä asetuksilla.

Keittoalueen säätäminen

Säätöalueella säädät haluamasi tehoalueen.

Tehoalue 1 = pienin teho.

Tehoalue 9 = suurin teho.

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se on merkitty 5.

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

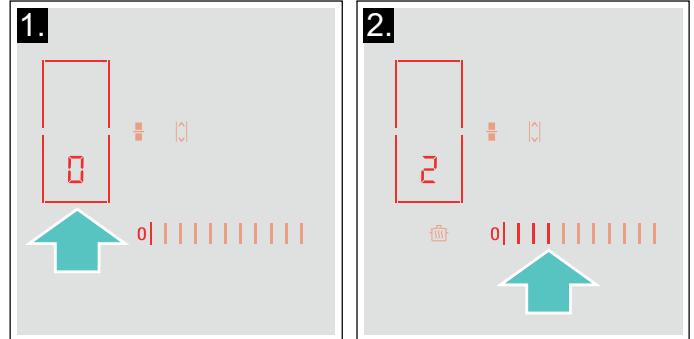
Huomautuksia

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

Keittoalueen ja tehoalueen valitseminen

Keittotason pitää olla päällä.

1. Kosketa haluamasi keittoalueen symbolia □ tai □. Symboli □ tai □ palaa kirkkaampana.
2. Pyyhkäise sormellasi säätöaluetta, kunnes haluamasi tehoalue palaa.



Tehoalue on asetettu.

Huomautus: Kun asetat keittoastian muuntuvalle Flex-alueelle, keittotaso tunnistaa keittoastian ja keittotaso valitaan automaattisesti. Lisätietoja muuntuvasta Flex-alueesta löydät luvusta → "Muuntuva alue".

Tehotason muuttaminen

Valitse keittoalue ja säädä haluamasi tehotaso ohjelmointialueella.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

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

Huomautuksia

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

Keittosuositukset

Suosituksia

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

Kypsennystaulukko

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

	Tehoalue	Kypsennysaika (min)
Sulatus		
Suklaa, kuorrute	1 - 1.5	-
Voi, hunaja, liivate	1 - 2	-
Lämmittäminen ja lämpimänäpito		
Pata, esim. linssipata	1.5 - 2	-
Maito*	1.5 - 2.5	-
Makkaroiden kuumentaminen vedessä*	3 - 4	-
Sulatus ja lämmittäminen		
Pinaatti, pakastettu	3 - 4	15 - 25
Gulassi, pakastettu	3 - 4	35 - 55
Kypsennys alle kiehumapisteessä		
Perunapyörykät*	4.5 - 5.5	20 - 30
Kala*	4 - 5	10 - 15
Valkoiset kastikkeet, esim. Béchamelkastike	1 - 2	3 - 6
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike	3 - 4	8 - 12
* Ilman kantta		
** Käännä useita kertoja		
*** Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5		



	Tehoalue	Kypsennysaika (min)
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus		
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	2.5 - 3.5	15 - 30
Riisipuuro***	2 - 3	30 - 40
Kuoriperunat	4.5 - 5.5	25 - 35
Kuoritut perunat	4.5 - 5.5	15 - 30
Pastatuotteet*	6 - 7	6 - 10
Pata	3.5 - 4.5	120 - 180
Keitot	3.5 - 4.5	15 - 60
Vihannekset	2.5 - 3.5	10 - 20
Vihannekset, pakaste	3.5 - 4.5	7 - 20
Kypsennys painekattilassa	4.5 - 5.5	-
Haudutus		
Kääryleet	4 - 5	50 - 65
Patapaisti	4 - 5	60 - 100
Gulassi***	3 - 4	50 - 60
Haudutus / paistaminen pienessä määrässä öljyä*		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6 - 7	6 - 10
Leike, pakaste	6 - 7	6 - 12
Kyljys, paneroimaton tai paneroitu**	6 - 7	8 - 12
Pihvi (3 cm paksu)	7 - 8	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu)**	5 - 6	10 - 20
Linnunrinta, pakastettu**	5 - 6	10 - 30
Frikadellit (3 cm paksut)**	4.5 - 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
Friteeraus* (150-200 g per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina)		
Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit	8 - 9	-
Kroketit, pakaste	7 - 8	-
Liha, esim. broilerinpalat	6 - 7	-
Kala, paneroitu tai oluttaikinassa	6 - 7	-
Vihannekset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa, tempura	6 - 7	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berlinimunkit, hedelmät oluttaikinassa	4 - 5	-
* Ilman kantta		
** Käännä useita kertoja		
*** Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5		

Liesituulettimen manuaalinen ohjaus



Voit ohjata tuuletustehoa manuaalisesti.

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

Aktivointi

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

Muuttaminen ja kytkeminen pois päältä



Kosketa symbolia  ja valitse haluamasi tehoalue tai aseta säätöalueella .


Intensiiviteho

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



Aktivointi

Kosketa symbolia  ja valitse haluamasi intensiiviteho.

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

Huomautus: Laite kytkeytyy 8 minuutin kuluttua itsestään takaisin tehotasolle .

Muuttaminen ja kytkeminen pois päältä


Kosketa symbolia  ja valitse haluamasi tehoalue tai aseta säätöalueella .

Automaattikäynnistys

Kun valitset keittoalueelle tehoalueen, automaattikäynnistys kytkeytyy päälle.

Keittotasossa on toimitettaessa vakioasetuksena tunnistinohjattu automaattikäynnistys. Ohjeet asetuksen muuttamisesta löydät luvusta → "Perusasetukset".

Automaattinen käynnistys tunnistinohjauksella

Ilmanlaadun tunnistin rekisteröi keittiöhöyryn automaattisesti, valitsee optimaalisen tehoalueen ja näyttö  syytty.

Automaattikäynnistys tehoalueiden perusteella

Tuuletin kytkeytyy päälle keittoalueen kulloisenkin tehoalueen mukaan.

Automaattikäyttö tunnistinohjauksella



Keittotasossa on ilmanlaadun tunnistin, joka rekisteröi keittiöhöyryn automaattisesti ja kytkee tuulettimen päälle.

Kun automaattikäynnistys on kytketty pois päältä tai säädetty tehoalueiden mukaan, voit kytkeä käytön tunnistinohjauksella päälle manuaalisesti milloin tahansa.

Aktivointi

Kosketa symbolia . Näyttö  palaa ja optimaalinen tuuletusteho asetetaan automaattisesti tunnistimen avulla.

Deaktivointi

Kosketa symbolia . Näyttö  sammuu. Tunnistinohjaus on kytketty pois päältä.

Huomautus: Ohjeet tunnistinherkkyyden säätämisestä löydät luvusta → "Perusasetukset".




Jälkikäyttötoiminto

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

Keittotasossa on toimitettaessa vakioasetuksena jälkikäyntiaika, jonka poiskytkentäaika on pisin mahdollinen. Ohjeet asetuksen muuttamisesta löydät luvusta → "Perusasetukset".

Aktivointi


Jälkikäyntikäyttö on mahdollista määritetyn perusasetuksen mukaan:

- Ilmanlaadun tunnistimen ohjauksen avulla. Symboli  ja näyttö  palavat.
- Pisimmällä mahdollisella poiskytkentäajalla. Symboli  palaa.

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

Deaktivointi

Manuaalinen

Kosketa symbolia . Jälkikäyntitoiminto kytkeytyy pois päältä.

Automatiikka

Jälkikäyntitoiminto kytkeytyy seuraavissa tapauksissa pois päältä:

- Jälkikäyntiaika on kulunut loppuun.
- Laite kytketään taas päälle.
- Tunnistin toteaa, että ilmanlaatu on kunnossa.

Muuntuva alue

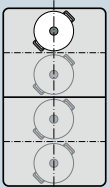
Sitä voidaan käyttää tarpeen mukaan yhtenä ainoana keittoalueena tai kahtena itsenäisenä keittoalueena.

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

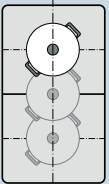
Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja

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

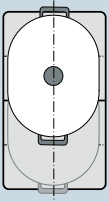
Ainoana keittoalueena



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

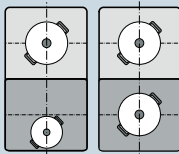


Halkaisija yli 13 cm
Sijoita astia johonkin kolmesta paikasta, jotka näkyvät kuvassa.



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

Kahtena itsenäisenä keittoalueena



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


Ainoana keittoalueena

Muuntuva keittoalue on aktivoitu yhtenä yksittäisenä keittoalueena.

Aktivointi

Keittoalueet yhdistetään tai erotetaan automaattisesti, keittoastian paikasta riippuen.

Yhdistäminen manuaalisesti:

1. Valitse muuntuva keittoalue symbolilla .
2. Aseta haluamasi tehoalue säätöalueella. Muuntuva Flex-alue on aktivoitu.

Tehoalueen muuttaminen

Valitse keittoalue ja muuta tehoaluetta kulloisellakin säätöalueella.


Uuden keittoastian lisääminen

1. Aseta uusi astia koosta riippuen sopivalle paikalle. Kun keittoastia on asetettu oikein paikalleen, laite tunnistaa astian. Laite erottaa alueet ja valitsee ne automaattisesti.
2. Valitse säätöalueella haluamasi tehoalue.

Huomautuksia

- Jos siirrät tai nostat keittoastiaa aktiivisella keittoalueella, keittoalue käynnistää automaattisen haun, ja aikaisemmin valittu tehoalue pysyy voimassa.
- Voit kytkeä keittoastian automaattisen tunnistuksen pois päältä. Lisätietoja löydät luvusta → "Perusasetukset".

Deaktivointi

Keittoalueet yhdistetään tai erotetaan automaattisesti, keittoastian paikasta riippuen. Jos haluat erottaa keittoalueet manuaalisesti, kosketa symbolia .

Muuntuva Flex-keittoalue on deaktivoitu. Molemmat keittoalueet toimivat edelleen kuten kaksi yksittäistä keittoaluetta.



Kahtena itsenäisenä keittoalueena

Käytä muuntuvaa keittoaluetta kuin kahta itsenäistä keittoaluetta.

Keittoalueiden erottaminen

Keittoalueet yhdistetään tai erotetaan automaattisesti, keittoastian paikasta riippuen.


Jos haluat erottaa keittoalueet manuaalisesti:

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

Huomautuksia

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

Yksittäisten keittoalueiden yhdistäminen

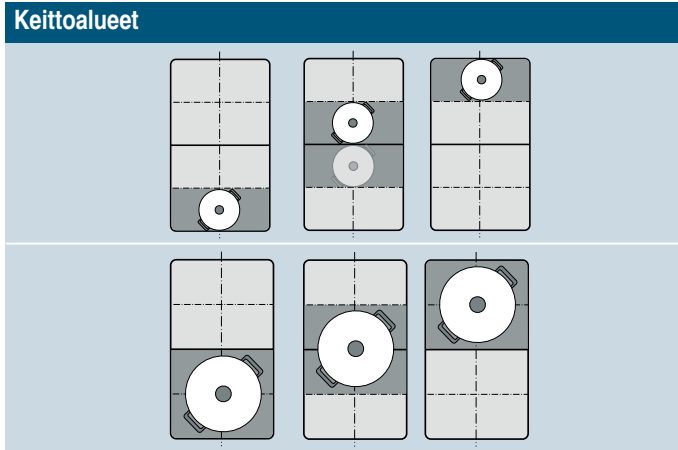
Keittoalueet yhdistetään tai erotetaan automaattisesti, keittoastian paikasta riippuen. Jos haluat yhdistää keittoalueet manuaalisesti, kosketa symbolia .

Muuntuva Flex-alue on aktivoitu.

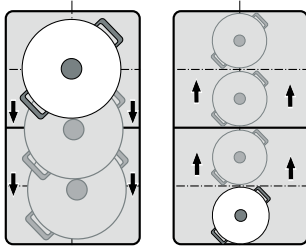
Move-toiminto

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

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



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



Ennakoasetetut tehoalueet:

Etummainen alue = tehoalue **9**

Keskimmäinen alue = tehoalue **5**


Takimmainen alue = tehoalue **1.5**

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

Huomautuksia

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

Aktivointi

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


Tehoalueen muuttaminen

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


Huomautuksia

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

Deaktivointi

Kosketa symbolia . Se palaa himmeämpänä.

Toiminto on deaktivoitu.

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

Aikatoiminnot





Keittotasossa on ajastintoiminto:

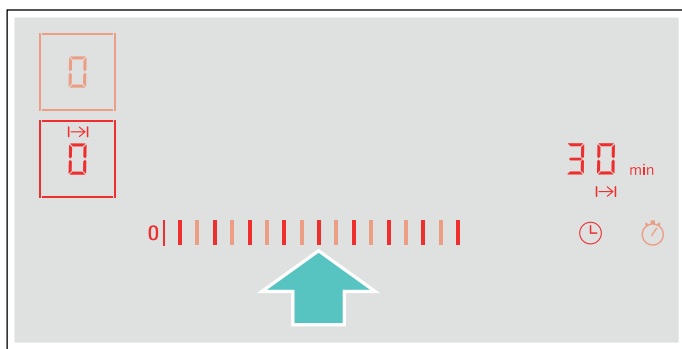
- Kypsennysajan ohjelmointi
- Minuuttikello
- Ajanottokello-toiminto


Kypsennysajan ohjelmointi

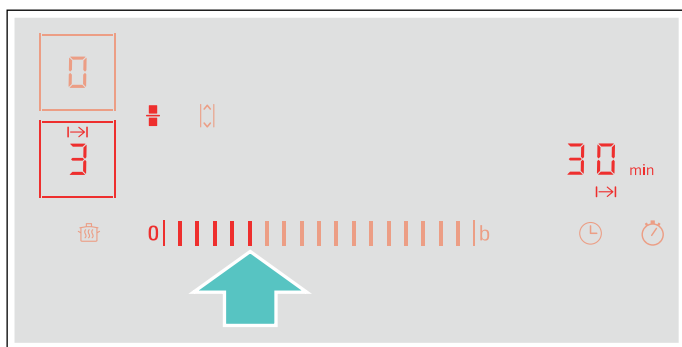
Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.

Toimi näin:

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



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



Kypsennysaika alkaa kulua.

Huomautuksia

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


Paistotunnistin


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

Keittotoiminnot

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



Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Kosketa kaksi kertaa symbolia  ja valitse sitten keittoalue.

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

Kosketa symbolia  vahvistaaksesi valitun asetuksen.



Ajan päättymisen jälkeen

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

Ajastimen näytössä vilkkuvat  ja näyttö .

Kun kosketat symbolia , näytöt sammuvat ja äänimerkki lakkaa kuulumasta.

Huomautuksia





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

Minuuttikello


Minuuttikellolla voit asettaa ajan 99 minuuttiin asti.


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

Toimi näin

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

Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Kosketa symbolia .

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

Kosketa symbolia  vahvistaaksesi valitun asetuksen.

Ajan päättymisen jälkeen

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



Kun kosketat symbolia , näytöt sammuvat.

Ajanottokello-toiminto

Ajanottokello-toiminto näyttää aktivoinnista lähtien kuluneen ajan.



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

Aktivointi

Kosketa symbolia . Ajastimen näytössä palavat .

Aika alkaa kulua.


Deaktivointi

Kosketa symbolia . Ajastimen näytössä näkyvät  ja ne sammuvat sitten.

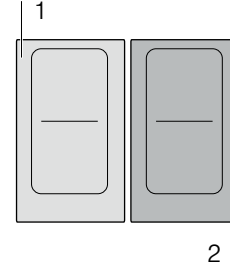
Toiminto on deaktivoitu.

Huomautus: Ajanottokellon deaktivoinniseksi pitää tämän toiminnon olla valittuna.

PowerBoost-toiminto



PowerBoost-toiminnolla voidaan kuumentaa suuria vesimääriä nopeammin kuin tehoalueella .

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






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

Aktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia . Näyttö  palaa.

Toiminto on aktivoitu.

Deaktivointi

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

Toiminto on deaktivoitu.

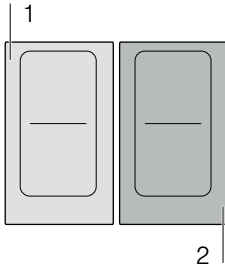
Huomautus: PowerBoost-toiminto voi kytkeytyä tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä keittotason sisäisten elektroniikkaelementtien suojaamiseksi.

ShortBoost-toiminto

ShortBoost-toiminnolla keittoastia voidaan kuumentaa nopeammin kuin tehoalueella **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: Muuntuvalla keittoalueella voidaan aktivoida myös ShortBoost-toiminto, jos sitä käytetään yhtenä yksittäisenä keittoalueena.

Käyttöä koskevat suositukset

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

Aktivointi

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

Deaktivointi


1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia **b**. Näyttö **b** sammuu ja keittoalue kytkeytyy takaisin tehoalueelle **9**. 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. Kosketa symbolia .
2. Valitse seuraavien 10 sekunnin kuluessa haluamasi keittoalue. Näyttö **L** palaa. Toiminto on aktivoitu.

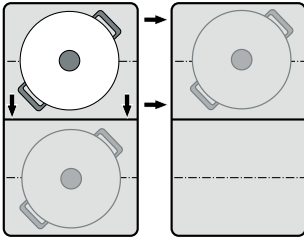
Deaktivointi

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

Asetusten siirtäminen

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

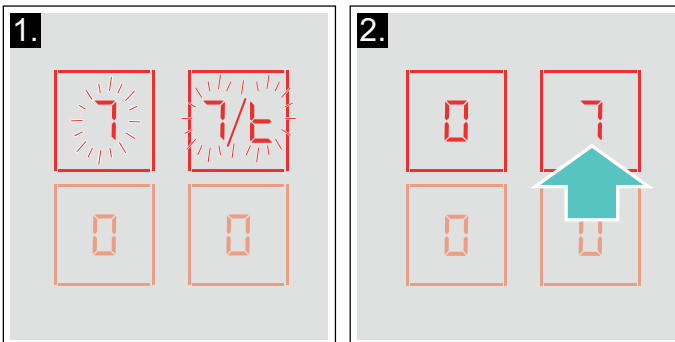
Jos haluat siirtää asetukset, aseta astia päälle kytketyltä keittoalueelta toiselle keittoalueelle.



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

Aktivointi

1. Siirrä keittoastia päälle kytketyltä keittoalueelta toiselle keittoalueelle.
Alkuperäisen keittoalueen kohdalla vilkkuu tehoalue. Astia tunnistetaan, ja uuden keittoalueen näytössä vilkkuvat aikaisemmin valittu tehoalue ja symboli $\frac{7}{\text{t}}$.
2. Valitse uusi keittoalue vahvistaaksesi asetukset. Alkuperäisen keittoalueen tehoalue asetetaan arvoon 0.



Asetukset siirrettiin uudelle keittoalueelle.

Huomautuksia

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

Keittoavustintoiminnot

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

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

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

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

Keittoalueet, joissa on paistotunnistin, on merkitty paistotunnistimen symbolilla.

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




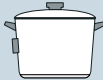
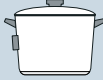



Tässä luvussa saat tietoja seuraavista:

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

Keittoavustimen toiminnot

Keittoavustintoiminnoilla voidaan jokaiselle ruoalle valita parhaiten sopiva valmistustapa.

Taulukosta löytyvät käytettävissä olevat keittoavustintoiminnon asetukset:

Keittoavustintoiminnot	Lämpötehot	Keittoastia	Käytettävyys	Aktivointi
Paistotunnistin				
Haudutus/paistaminen vähässä rasvassa	1, 2, 3, 4, 5			
Keittotoiminnot				
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.

Käytä keittotoimintoihin astioita, jotka ovat niin korkeita, että tarvittava vesimäärä ulottuu langattoman keittotunnistimen silikonilevyn yli.

Paistotunnistinta varten voit hankkia erityisesti tähän tarkoitukseen sopivia pannuja. Voit hankkia näitä huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta. Esitteistämme tai Internetistä löydät runsaan valikoiman tähän laitteeseen tarjolla olevia varusteita.

Tarjolla olevat tuotteet ja verkkotilausmahdollisuus ovat maakohdaisia. Tästä löydät lisätietoja myyntiasiakirjoista.

Huomautus: Kaikki lisävarusteet eivät sovi kaikkiin laitteisiin. Ilmoita varusteita ostaessasi aina laitteen tarkka mallinumero (E-Nr.).

Lisävarusteet
Pannu, halkaisija 15 cm Suositeltu varuste paistotunnistimelle.
Pannu, halkaisija 19 cm Suositeltu varuste paistotunnistimelle.
Pannu, halkaisija 21 cm Suositeltu varuste paistotunnistimelle.
Teppan Yaki -astia Suositeltu varuste paistotunnistimelle. Vain muuntuvalle keitto-alueelle.
Grillausastia Suositeltu varuste paistotunnistimelle. Vain muuntuvalle keitto-alueelle.

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 aktivoitu, 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 liikkeestä, teknisen huoltopalvelumme tai virallisen verkkosivustomme kautta ilmoittamalla tuotenumeron HZ39050.

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

Toiminnot ja tehoalueet

Paistotunnistin

Paistotunnistimen avulla voit paistaa ruoat pannulla pienessä öljymäärässä.

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

Edut

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

Huomautuksia

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

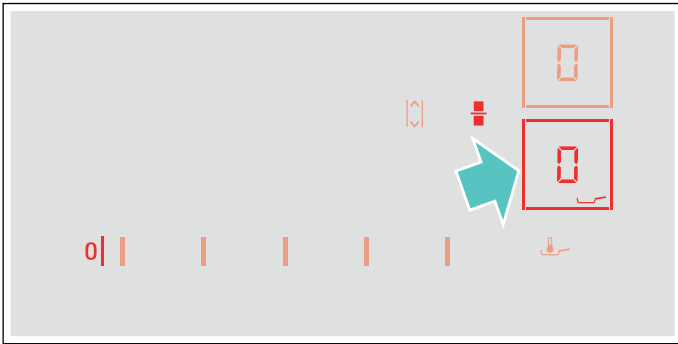
Lämpötilatasot

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, suikalihan ja vihannesten paistaminen.
5 korkea	Ruokien paistaminen korkeassa lämpötilassa, esim. pihvit, rare (verinen) tai medium, perunaohukaiset ja paistetut perunat.

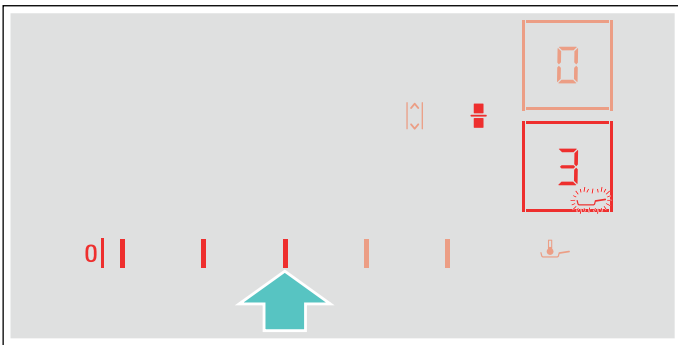
Toimi näin

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


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



3. Valitse seuraavien 10 sekunnin kuluessa haluamasi lämpötilataso säätöalueella.




Toiminto on aktivoitu.

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

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

Huomautus: Käännä ruokaa, jotta se ei pala pohjaan.

Paistotunnistimen kytkeminen pois päältä

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

Keittotoiminnot

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

Nämä toiminnot ovat käytettävissä kaikille keittoalueille.

Edut

- Keittoalue kuumenee vain, kun se on tarpeen lämpötilan ylläpitämiseksi. Tämä säästää energiaa, ja öljy tai rasva ei ylikuumene.
- 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, jauhelihapyörykät

Keittotoiminnolla keittämistä koskevia vihjeitä

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

Huomautuksia

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

Kiehumapisteen asettaminen



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

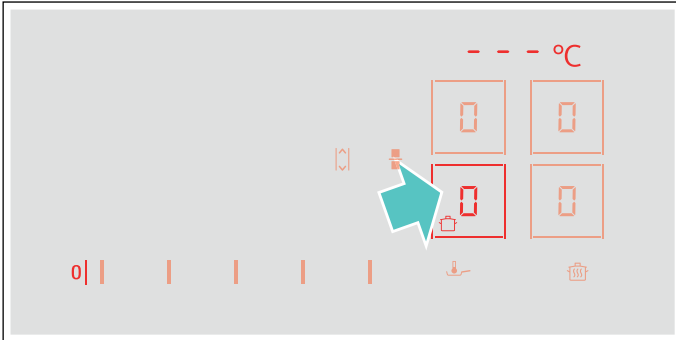
- Valitse perusasetus **4**, ks. luku → "Perusasetukset"
- Perusasetukseksi on asetettu vakiona 3. Jos asuinpaikkasi on korkeudella välillä 200 ja 400 m yli merenpinnan, kiehumapistettä ei tarvitse säätää, muussa tapauksessa valitse asetetus, joka on seuraavassa taulukossa annettu kyseiselle korkeudelle:

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

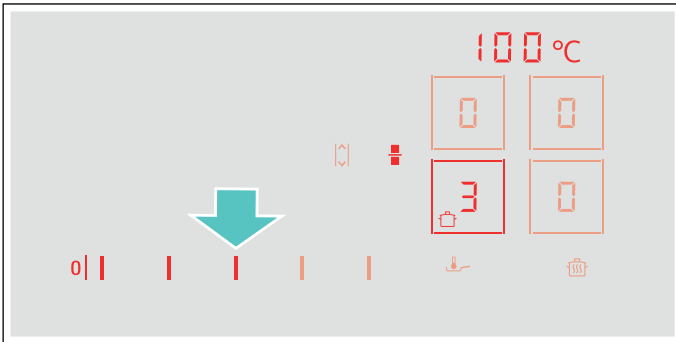
Huomautus: Lämpöteho 3/100 °C riittää tehokkaaseen keittämiseen, vaikka vesi ei kiehu tällöin kovin voimakkaasti. Kiehumapistettä voidaan kuitenkin muuttaa. Jos esimerkiksi halutaan kiehumisen olevan voimakkaampaa, voidaan valita matalampi korkeustaso.

Toimi näin


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



5. Valitse taulukosta sopiva lämpöteho.




Toiminto on aktivoitu.

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

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

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

Keittotoimintojen kytkeminen pois päältä



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
























Huomautus: Aktivoidaksesi keittotoiminnot uudelleen odota n. 10 sekuntia.

Suoritellut ruoat

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

Keittoavustintoiminnot:

	Paistotunnistin pannuille
	Keittotunnistin

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

¹ Käännä useita kertoja.

² Lisää öljy ja elintarvike, kun kuuluu äänimerkki.

³ Sekoita säännöllisesti.

⁴ Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Lisää ruoka äänimerkin jälkeen.

⁵ Lisää ruoka heti aluksi.
















⁶ Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista yksitellen ja ilman kantta.

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

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

Munaruogat	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Voissa paistetut kananmunat ¹		2	2 - 6
Paistetut kananmunat ²		4	2 - 6
Munakokkeli ³		2	4 - 9
Munakas ⁴		2	3 - 6
Crêpet ⁴		5	1,5 - 2,5
Köyhät ritarit ⁴		3	4 - 8
Kaiserschmarrn-pannukaku ⁴		3	10 - 15
Keittäminen			
Keitetyt munat ⁵		3 - 100 °C	5 - 10
¹ Lisää voi ja ruoka, kun kuuluu äänimerkki.			
² Laita öljy ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.			
³ Sekoita säännöllisesti.			
⁴ Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.			
⁵ Lisää ruoka heti aluksi.			





Vihannekset ja palkovihannekset	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Valkosipuli ¹		2	2 - 10
Sipulit, haudutetut ¹		2	2 - 10
Sipulirenkaat ¹		3	5 - 10
Kesäkurpitsa ²		3	4 - 12
Munakoisot ²		3	4 - 12
Paprika ¹		3	4 - 15
Vihreän parsan paistaminen ²		3	4 - 15
Sienet ¹		4	10 - 15
Vihannesten haudutus öljyssä ¹		1	10 - 20
Glaseeratut vihannekset ¹		3	6 - 10
¹ Sekoita säännöllisesti.			
² Käännä useita kertoja.			
³ Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Laita elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.			
⁴ Lisää ruoka heti aluksi.			
⁵ Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista yksitellen ja ilman kantta.			






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

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

















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

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

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

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

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

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

Muuta	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Camembert ¹		3	7 - 10
Krutongit ²		3	6 - 10
Kuivat valmisruoat ³		1	5 - 10
Mantelien paahtaminen ⁴		4	3 - 15
Pähkinöiden paahtaminen ⁴		4	3 - 15
Pinjansiementen paahtaminen ⁴		4	3 - 15
Lämmittäminen, lämpimänäpito			
Gulassikeiton lämmittäminen ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Glögin lämmittäminen ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Haudutuskypsennys			
Maidon kuumentaminen ⁵		2 - 90 °C	3 - 10
¹ Käännä useita kertoja. ² Sekoita säännöllisesti. ³ Lisää vesi, kun kuuluu äänimerkki. Lisää elintarvike, kun vesi kiehuu. ⁴ Lisää ruoka, kun kuuluu äänimerkki. ⁵ 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 äänimerkistä (min)
Liha			
Leike, paneroimaton ¹	 / 	4	6 - 10
Filee ¹	 / 	4	6 - 10
Kyljykset ¹	 / 	3	10 - 15
Pihvi, rare (3 cm paksu) ¹	 / 	5	6 - 8
Pihvi, medium (3 cm paksu) ¹	 / 	5	8 - 12
Pihvi, well done (3 cm paksu) ¹	 / 	4	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu) ¹	 / 	3	10 - 20
Pekoni ¹	 / 	3	5 - 8
Hampurilainen ¹	 / 	3	6 - 15
Ruokamakkarat ¹	 / 	4	8 - 20
Makkarat, raa'at ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Jauheliha ²		4	6 - 10
Kala ja äyriäiset			
Kalafilee, paneroimaton ¹	 / 	4	10 - 20
Ravunpyrstöt ¹	 / 	4	4 - 8
Katkaravut ¹	 / 	4	4 - 8
Kokonaisen kalan paistaminen ¹	 / 	3	15 - 30
¹ Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa			
² Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Sekoita säännöllisesti.			
³ Laita voi ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.			
⁴ Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.			
⁵ Laita öljy (hiero elintarvikkeiden pintaan) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.			
⁶ Laita elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.			

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

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

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

³ Laita voi ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.

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

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

⁶ Laita elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.

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:

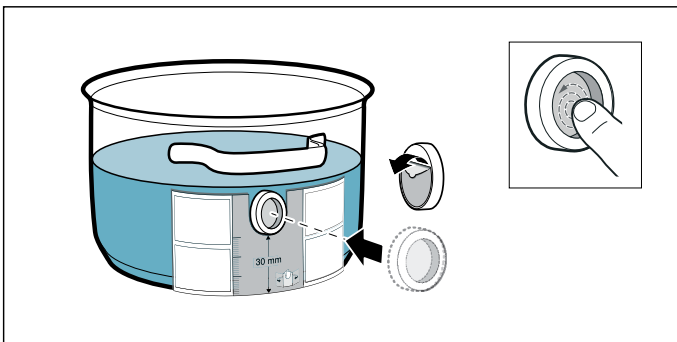
00577921	5 silikonilappua
HZ39050	Keittotunnistin ja 5 silikonilappua

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 sprillä.
2. Poista suojakalvo silikonilapusta. Liimaa silikonilappu mukana toimitetun mallinteen avulla asianmukaiselle korkeudelle kattilaan ulkopinnalle.



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

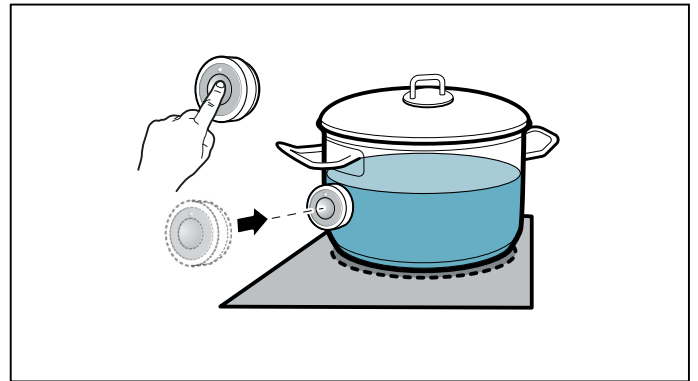
Liima-aineen asianmukaiseen kovettumiseen tarvitaan 1 tunti. Älä käytä tai puhdista kattilaa tänä aikana.

Huomautuksia

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

Langattoman lämpötilatunnistimen kiinnittäminen

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

Tulos

- | | |
|--|---|
| | Virheetön liitântä |
| | Virheellinen liitântä: siirtovirheen takia. |
| | Virheellinen liitântä: lämpötilatunnistimen vian takia. |

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

Langattoman lämpötilatunnistimen nollaaminen

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

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

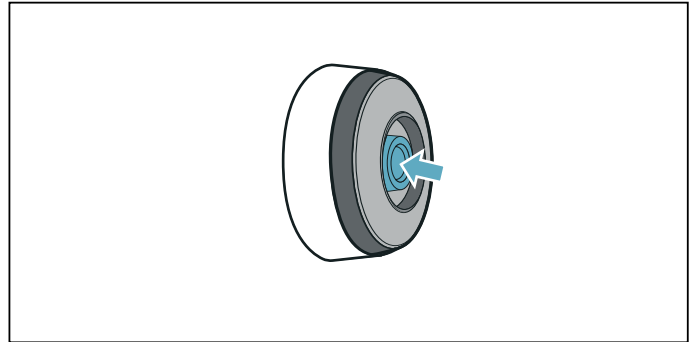
Puhdista ja kuivaa ennen lämpötilatunnistimeen kiinnittämistä. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

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

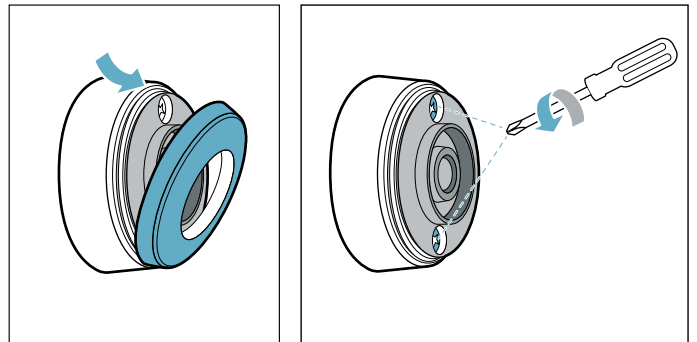
- Älä käytä naarmuttavia puhdistusaineita kuten hankaussieniä ja hankausharjoja tai puhdistusmaitoa.
- Älä koske tunnistinikkunaa sormin. Se saattaa likaantua tai naarmuuntua.

Pariston vaihto

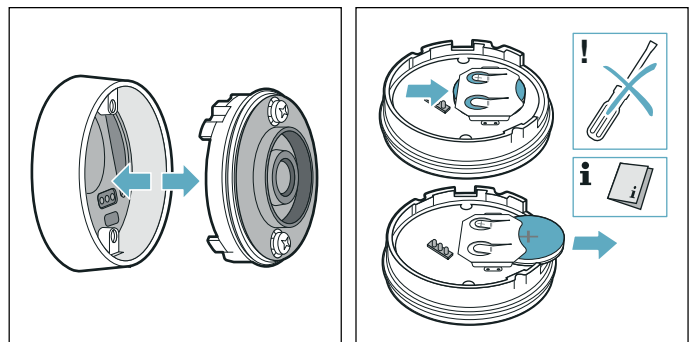
Jos lämpötilatunnistin ei syty, kun symbolia on painettu, paristo on tyhjä.

Pariston vaihto:

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

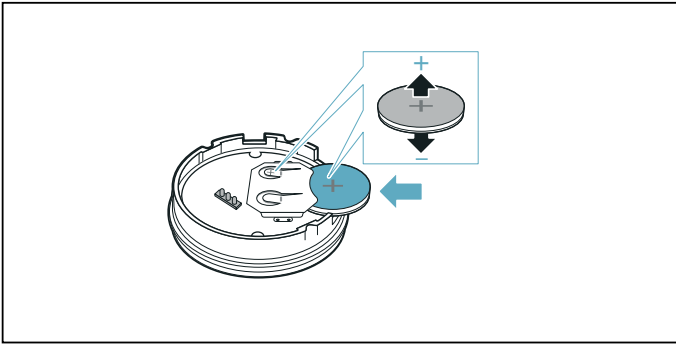


2. Avaa lämpötilatunnistimen lukitsin. Poista paristo kotelon alaosasta ja aseta uusi paristo paikalleen (varmista pariston napojen oikea suunta).

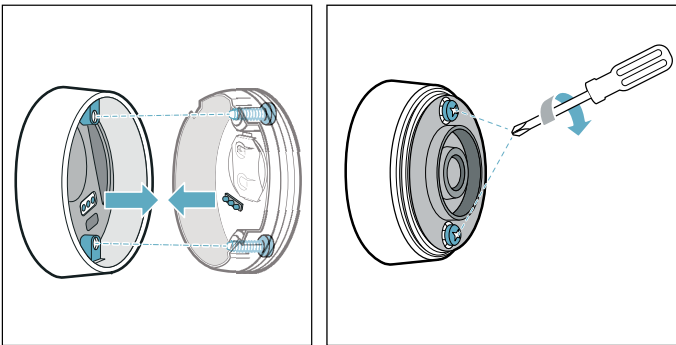


Huomio!

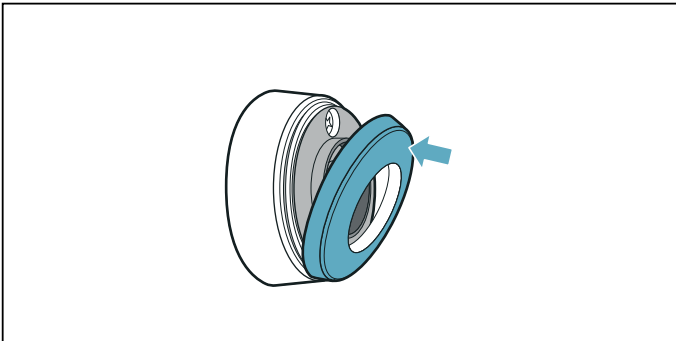
Älä käytä pariston poistamiseen mitään metalliesinettä. Älä kosketa pariston liittimiä.



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



4. Asenna silikonisuojus 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 laitteen tuotesivulta lisädokumenttien kohdasta.

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



Lapsilukko

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


Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi

Keittotason pitää olla pois päältä.

Aktivointi:

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

Deaktivointi:

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

Lapsilukko


Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.


Päälle- ja poiskytkentä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"

Pyyhintäsuoja

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

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

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

Huomautuksia

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

Automaattinen turvakatkaisu

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

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

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

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

Perusasetukset

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

Näyttö	Toiminto
c 1	Lapsilukko 0 Manuaalinen*. 1 Automaattinen. 2 Toiminto deaktivoitu.
c 2	Äänimerkit 0 Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki on kytketty pois päältä. 1 Vain virhetoiminnon äänimerkki on päällä. 2 Vain vahvistuksen äänimerkki on päällä. 3 Kaikki äänimerkit on kytketty päälle.*
c 3	Energiankulutuksen näyttö 0 Deaktivoitu.* 1 Aktivoitu.
c 4	Asetus riippuen korkeudesta merenpinnasta 1-2 Pienentäminen 3 Perusasetus 4-9 Laajentaminen
c 5	Kypsennysajan automaattinen ohjelmointi 00 Kytetty pois päältä.* 0 1-99 Aika automaattiseen pois päältä kytkeytymiseen.
c 6	Ajastintoiminnon äänimerkin kesto 1 10 sekuntia.* 2 30 sekuntia. 3 1 minuutti.
c 7	Power-Management-toiminto. Keittoalueen kokonaistehon rajoittaminen Käytettävissä olevat asetukset riippuvat keittotason maksimitehosta. 0 Deaktivoitu. Keittotason maksimiteho.*/** 1 1000 W vähimmäisteho. 1.5 1500 W ... 3 3000 W suositus 13 ampeerille. 3.5 3500 W suositus 16 ampeerille. 4 4000 W 4.5 4500 W suositus 20 ampeerille. ... 9 tai 9.5 Keittotason maksimiteho.**
c 11	Move-toiminnon ennakoasetettujen tehoalueiden muuttaminen 9 Ennakoasetettu tehoalue etummaiselle keittoalueelle. 5 Ennakoasetettu tehoalue keskimmaiselle keittoalueelle. 1.5 Ennakoasetettu tehoalue takimmaiselle keittoalueelle.

c 12	Keittoastian ja kypsennystuloksen tarkastaminen
0	Ei sovellu
1	Ei optimaalinen
2	Soveltuu
c 13	Muuntuvan keittoalueen aktivoinnin konfigurointi
0	Kahtena toisistaan riippumattomana keittoalueena.
1	Yhtenä ainoana keittoalueena.*
c 14	Langattoman keittotunnistimen yhdistäminen keittotason kanssa
0	Virheetön yhdistäminen
1	Virheellinen yhdistäminen: siirtovirheen takia.
2	Virheellinen yhdistäminen: keittotunnistimen vian takia.
c 17	Kiertoilmakäytön tai poistoilmakäytön asettaminen
0	Kiertoilmakäytön asetusten määrittäminen.*
1	Poistoilmakäytön asetusten määrittäminen.
c 18	Automaattikäynnistyksen asettaminen
0	Kytetty pois päältä.
1	Kytetty päälle: automaattikäyttö tunnistinhajauksella.*
2	Kytetty päälle: tuuletin kytkeytyy päälle keittoalueiden kulloistenkin tehoalueiden mukaan.
c 19	Tuulettimen tunnistinherkkyyden asettaminen
1	Tunnistinherkkyyden matalin asetus.
2	Tunnistinherkkyyden keskimääräinen asetus.*
3	Tunnistinherkkyyden korkein asetus.
c 20	Jälkikäynnin säätäminen
0	Kytetty pois päältä.
1	Kytetty päälle: automaattitoiminto tunnistinohjatulla jälkikäynnillä.
2	Kytetty päälle*: Jos keittotaso toimii poistoilmakäytöllä, tuuletin kytkeytyy tehoalueella 3 päälle n. 6 minuutin ajaksi. Jos keittotaso toimii kiertoilmakäytöllä, tuuletin kytkeytyy tehoalueella 1 päälle n. 30 minuutin ajaksi. Jälkikäyntitoiminto kytkeytyy tämän ajan jälkeen automaattisesti pois päältä.
c 25	Automaattinen kattilantunnistin
0	Deaktivoitu: valitse haluamasi keittoalue manuaalisesti.
1	Aktivoitu: keittotaso tunnistaa astian koon ja paikan ja valitse vastaavan keittoalueen/vastaavat keittoalueet.
HC	Home Connect → "Home Connect -asetukset"
c 0	Palautus vakioasetuksiin
0	Yksilölliset asetukset.*
1	Palautus tehdasasetuksiin.

*Tehdasasetus

**Keittotason maksimiteho ilmoitetaan tyyppikilvessä.

Näin pääset perusasetuksiin:

Keittotason pitää olla pois päältä.

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

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

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



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



6. Kosketa symbolia ☹ vähintään 4 sekunnin ajan.

Asetukset on tallennettu.

Perusasetuksista poistuminen

Sammuta keittotaso pääkytkimellä.

Energiankulutuksen näyttö

Tämä toiminto näyttää tämän keittotason viimeisen käytön aikaisen energiankulutuksen.

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

Näytön tarkkuus riippuu muun muassa sähköverkon jännitteen laadusta.

Ohjeet tämän toiminnon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"

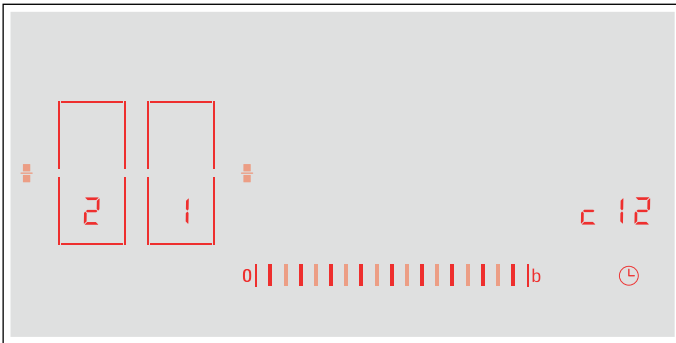
Keittoastiatesti

Tällä toiminnolla voidaan tarkastaa keittoastiasta riippuva keittämisen nopeus ja laatu.

Tulos on viitteellinen ja riippuu keittoastian ominaisuuksista ja käytetystä keittoalueesta.

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

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



Tarkasta tulos seuraavan taulukon perusteella:

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

Aktivoi tämä toiminto uudelleen koskettamalla säätöaluetta.

Huomautuksia

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

PowerManager

Power-Manager-toiminnolla voidaan säätää keittotason kokonaistehoa.

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

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

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

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.

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.

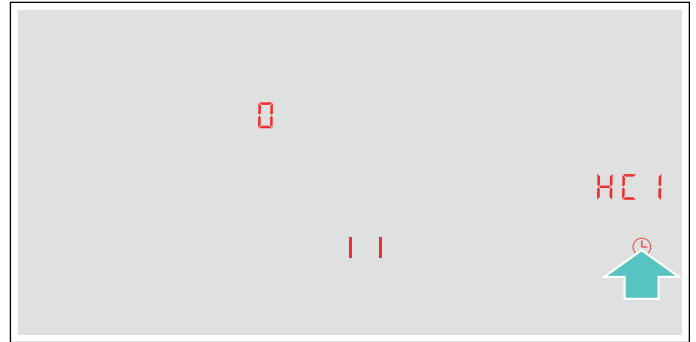
Asetusten tekemistä varten pitää sovelluksen olla auki.



Automaattinen kirjautuminen kotiverkkoon

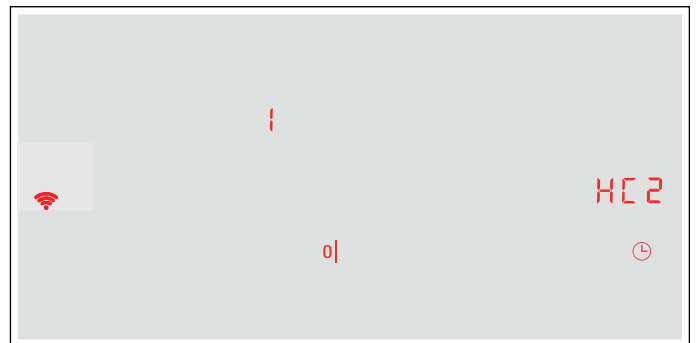
Tarvitset reitittimen, jossa on WPS-toiminto.


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

1. Kytke keittotasoa päälle.
2. Kosketa symbolia  4 sekunnin ajan. Tuotetiedot tulevat näkyviin.
3. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy asetus HC 1. Keittoalueen näytössä palaa .






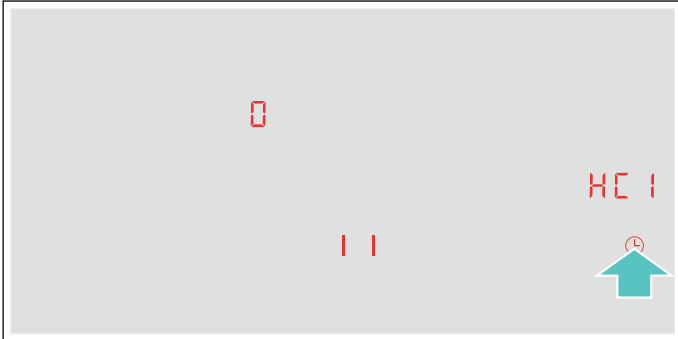
4. Aseta säätöalueella arvo 1. Ohjauspaneelissa vilkkuu 1 ja symboli .
5. Paina reitittimen WPS-näppäintä 2 minuutin kuluessa. Keittotasoa on yhdistetty verkkoon, kun symboli  ohjauspaneelissa ei enää vilku, vaan palaa jatkuvasti. **Huomautus:** Jos yhteyden muodostaminen ei onnistu, näkyviin tulee arvo 2 "yhdistä manuaalisesti". Kirjaa laite kotiverkkoon manuaalisesti tai käynnistä automaattinen yhdistäminen uudelleen. Laite yrittää automaattisesti saada yhteyden sovellukseen, ja näytössä näkyy asetus HC 2. Säätöalueella vilkkuu arvo 1.




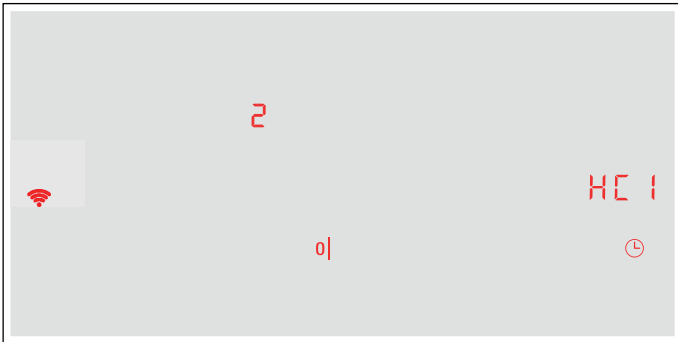
6. Käynnistä sovellus mobiilissa päätelaitteessa ja noudata automaattista verkkokirjautumista koskevia ohjeita. Verkkoon kirjautuminen on saatu päätökseen, kun keittoalueen näytössä näkyy arvo .

Manuaalinen kirjautuminen kotiverkkoon

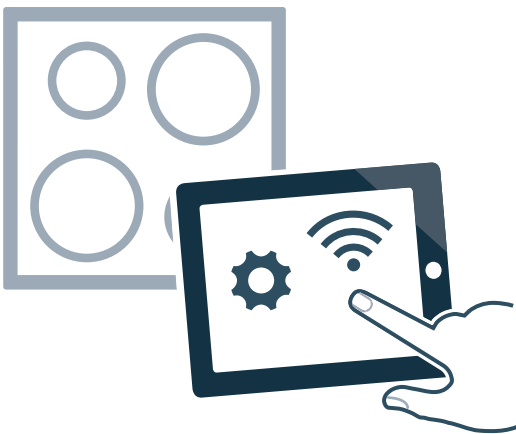
1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa symbolia  4 sekunnin ajan. Tuotetiedot tulevat näkyviin.
3. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy asetus **HC 1**. Keittoalueen näytössä palaa .




4. Aseta säätöalueella arvo **2**. Ohjauspaneelissa vilkkuu **2** ja symboli .

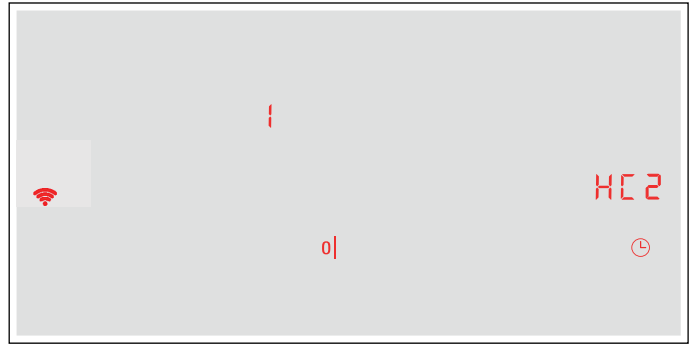



5. Kirjaa mobiililaite keittotason verkkoon SSID-verkkotunnuksella "HomeConnect" ja salasasanalla "HomeConnect".



Keittotaso on yhdistetty verkkoon, kun symboli  ohjauspaneelissa ei enää vilku, vaan palaa jatkuvasti.

Laite yrittää automaattisesti saada yhteyden sovellukseen, ja näytössä näkyy asetus **HC 2**. Säätöalueella vilkkuu arvo **1**.



6. Käynnistä sovellus mobiililaitteessa ja noudata manuaalista verkkokirjautumista koskevia ohjeita. Verkkoon kirjautuminen on saatu päätökseen, kun keittoalueen näytössä näkyy arvo .

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.

Näyttö	Toiminto
HC 1	Kirjautuminen kotiverkkoon (WLAN)
	Ei yhdistetty / verkkoyhteyden katkaiseminen.
1	Yhdistä automaattisesti.
2	Yhdistä manuaalisesti.
3	Yhdistetty.
HC 2	Yhdistäminen sovelluksen kanssa
	Ei yhdistetty.
1	Yhteyden luominen.
HC 3	Yhdistäminen WLANin kautta
	Langaton moduuli poiskytketty.
1	Langaton moduuli päällekytketty.
HC 4	Asetukset sovelluksen kautta
	Kytetty pois päältä.
1	Kytetty päälle.*
HC 5	Ohjelmistopäivitys
1	Päivitys käytettävissä ja valmis asennettavaksi.
2	Asennuksen käynnistäminen.
HC 6	Huoltopalvelun etäyhteys
	Ei sallittu.
1	Sallittu.
* Perusasetus	

Näyttö	Toiminto
HC7	WLAN-signaalin voimakkuus
0	Ei yhdistetty kotiverkkoon (WLAN).
1	Signaalin voimakkuus 1 (huono)
2	Signaalin voimakkuus 2 (keskitaso)
3	Signaalin voimakkuus 3 (hyvä)
HC8	Yhteys Home Connect -palvelimeen
0	Ei yhdistetty.
1	Yhdistetty.
* Perusasetus	



Huomautuksia

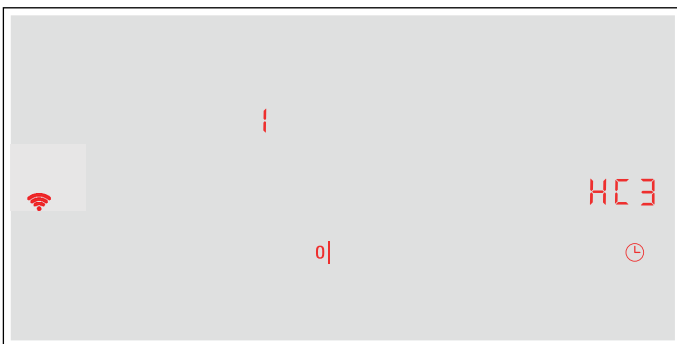
- Asetus **HC2** näkyy vain, kun laite on yhdistetty kotiverkkoon.
- Asetus **HC3** näkyy vain, kun laite on jo aiemmin yhdistetty verkkoon.
- Asetus **HC5** näkyy vain, kun käytettävissä on päivitys.
- Asetus **HC6** näkyy vain, kun huoltopalvelu yrittää saada yhteyden laitteeseen. Voit lopettaa sallimasi yhteyden milloin tahansa.
- Asetukset **HC7** ja **HC8** näkyvät vain, kun voimassa on WLAN-yhteys.


WLANin deaktivointi

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

Huomautus: Laite kuluttaa verkossa ollessaan valmiutilassa enintään 2 W.

1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa symbolia  4 sekunnin ajan. Tuotetiedot tulevat näkyviin.
3. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy asetus **HC3**. Keittoalueen näytössä palaa **1**.





4. Aseta säätöalueella arvo **0**. WLAN on deaktivoitu ja symboli  ohjauspaneelissa sammuu.


Irrottaminen verkosta

Voit erottaa keittotason verkosta milloin tahansa.



Huomautus:

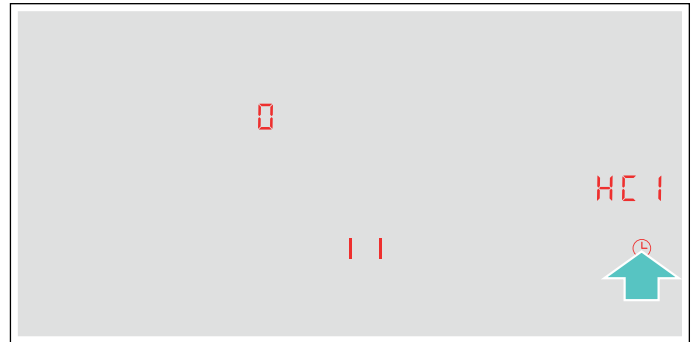
Kun keittotaso on erotettu verkosta, käyttö Home Connectin avulla ei ole mahdollista.

1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa symbolia  4 sekunnin ajan. Tuotetiedot tulevat näkyviin.
3. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy asetus **HC1**. Keittoalueen näytössä palaa **3**.
4. Aseta säätöalueella arvo **0**.

Laite on erotettu kotiverkosta ja symboli  ohjauspaneelissa sammuu.

Verkon yhdistäminen

1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa symbolia  4 sekunnin ajan. Tuotetiedot tulevat näkyviin.
3. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy asetus **HC1**. Keittoalueen näytössä palaa **0**.



4. Aseta säätöalueella arvo **1** "Yhdistä automaattisesti" tai arvo **2** "Yhdistä manuaalisesti".
5. Noudata ohjeita kohdan → "Automaattinen kirjautuminen kotiverkkoon" tai → "Manuaalinen kirjautuminen kotiverkkoon" mukaan.

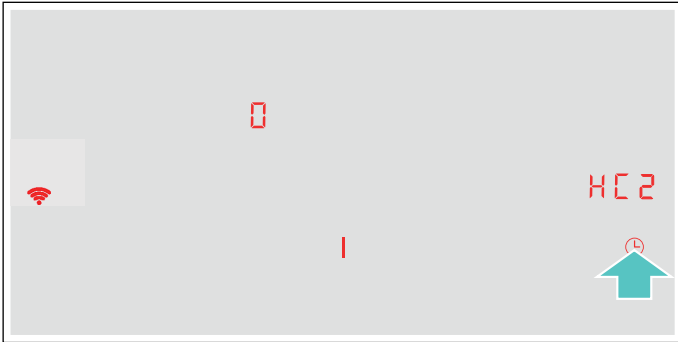
Yhdistäminen sovelluksen kanssa

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.

1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa symbolia ⌚ 4 sekunnin ajan. Tuotetiedot tulevat näkyviin.
3. Kosketa symbolia ⌚ niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy asetus **HC2**. Keittoalueen näytössä palaa **0**.



4. Aseta säätöalueella arvo **1**.
5. Noudata sovelluksen ohjeita, joilla yhteyden muodostaminen viedään päätökseen.

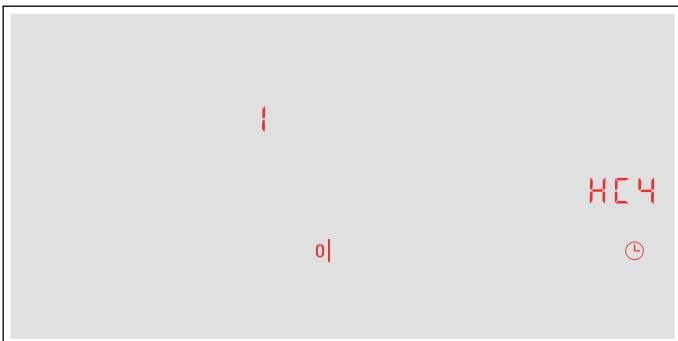
Asetukset sovelluksen kautta

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. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa symbolia ⌚ 4 sekunnin ajan. Tuotetiedot tulevat näkyviin.
3. Kosketa symbolia ⌚ niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy asetus **HC4**.
4. Voit aktivoida asetusten siirron valitsemalla säätöalueella arvon **1**; siirron deaktivoimista varten valitse arvo **0**.



Keittoasetuksien vahvistaminen

Kun keittoasetukset siirretään keittoalueelle, näytössä alkaa asetuksesta riippuen vilkkua keittoalueen näyttö, ajastimen näyttö tai muutettu toiminto. Vahvista asetukset koskettamalla haluamaasi keittoalueen näyttöä. Voit hylätä asetukset koskettamalla mitä tahansa muuta keittotason valitsinta.

Ohjelmistopäivitys

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

Kun ohjelmistopäivitys on käytettävissä, saat siitä tiedon Home Connect -sovelluksen kautta, josta voit ladata päivityksen.

Kun lataus on onnistunut, voit käynnistää asennuksen keittotason perusasetusten (perusasetukset, asetus **HC5**) tai Home Connect App -sovelluksen kautta, kun olet paikallisessa verkossa.

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

Huomautuksia

- Keittotasoa voidaan käyttää latauksen aikana.
- Sovellukseen tehdyistä asetuksista riippuen ohjelmistopäivitys voidaan ladata myös automaattisesti.
- Jos kyseessä on turvallisuuspäivitys, suosittelemme että se asennetaan mahdollisimman nopeasti.

Etädiagnoosi

Huoltopalvelu voi päästä käsiksi laitteeseesi etädiagnoosin avulla, kun esität huoltopalvelulle tätä koskevan toiveen, laitteesi on yhdistetty Home Connect -palvelimeen ja etädiagnoosi on käytettävissä maassa, jossa käytät laitetta

Huomautus: Lisätietoja ja ohjeita etädiagnoosin käytettävyydestä maassanne löydät paikallisilta verkkosivuilta: www.home-connect.com

Tietosuojaa 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 valmistelelee 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. Tietosuojaa koskevia tietoja voit hakea näyttöön 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 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 (Wsätiloissai-Fi): käyttö vain si

Puhdistus

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrystinlaitetta ennen puhdistusta.

⚠ Varoitus – Palovammavaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Jos laitteen sisään pääsee kuumia nesteitä, anna laitteen jäähtyä vähintään kaksi tuntia metallisen rasvasuodattimen tai ylivuotosäiliön poistamista.

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

Laitteen sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset. Käytä suojakäsineitä.

Huomautuksia

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

Puhdistusaine

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

Noudata kaikkia puhdistusaineissa olevia ohjeita ja varoituksia.

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

Huomio!

Pinnan vauriot

Älä käytä:

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

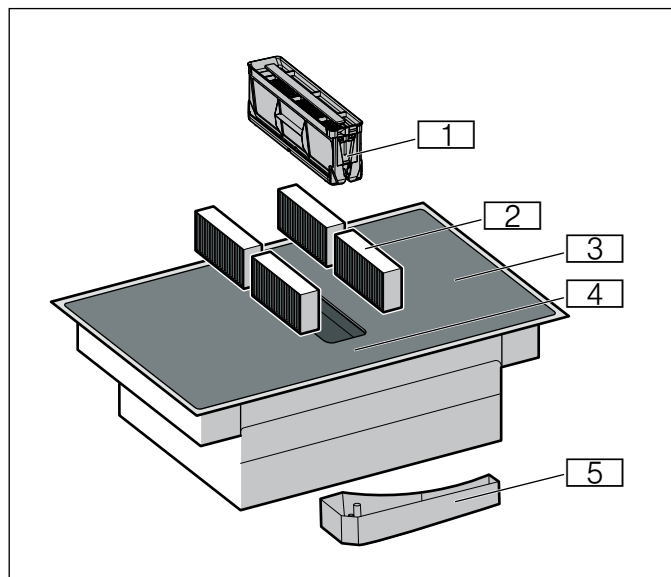
Huomio! Pinnan vauriot

Huuhtelee uudet sieniliinat aina huolellisesti ennen käyttöä!

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

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

Puhdistettavat osat



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

Keittotason kehys (vain laitteet, joissa keittotason kehys)

Jotta vältät keittotason kehysten vauriot, noudata seuraavia ohjeita:

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

Keittotaso

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

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

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

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

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

Hyvän puhdistustuloksen saat erityisesti keraamisten keittotasojen puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistussienillä.

Tuuletus

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

Metallinen rasvasuodatin

Metallinen rasvasuodatin on puhdistettava säännöllisesti.

⚠ Varoitus – Palovaara!

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

Aktiivihiihisiuodatin

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

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

Kyllästysasteen näyttö

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

Näytössä palaa **F**.

Vaihda aktiivihiihisiuodatin viimeistään nyt.

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

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

Pidä tuulettimen symboli painettuna, kunnes kuulet äänimerkin.

Aktiivihiihisiuodattimen likaisuuden näyttö on nollattu.

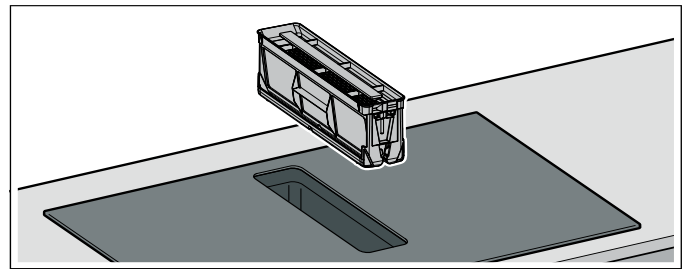
Aktiivihiihisiuodattimen vaihto (vain kiertoilmakäytön yhteydessä)

Aktiivihiihisiuodattimet sitovat itseensä hajut keittiöhöyryistä. Niitä käytetään vain kiertoilmakäytössä.

Huomautuksia

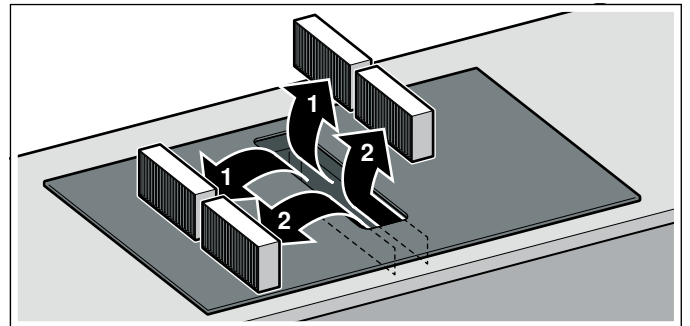
- Aktiivihiihisiuodattimet ja akustiikkasuodattimet sisältyvät toimitukseen. Lisää aktiivihiihisiuodattimia tai akustiikkasuodattimia voit hankkia alan liikkeistä, huoltopalvelusta tai verkkopalvelusta.
- Aktiivihiihisiuodattimia ja akustiikkasuodattimia ei voi puhdistaa eikä ottaa uudelleen käyttöön.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

1. Ota metallinen rasvasuodatin pois paikaltaan.

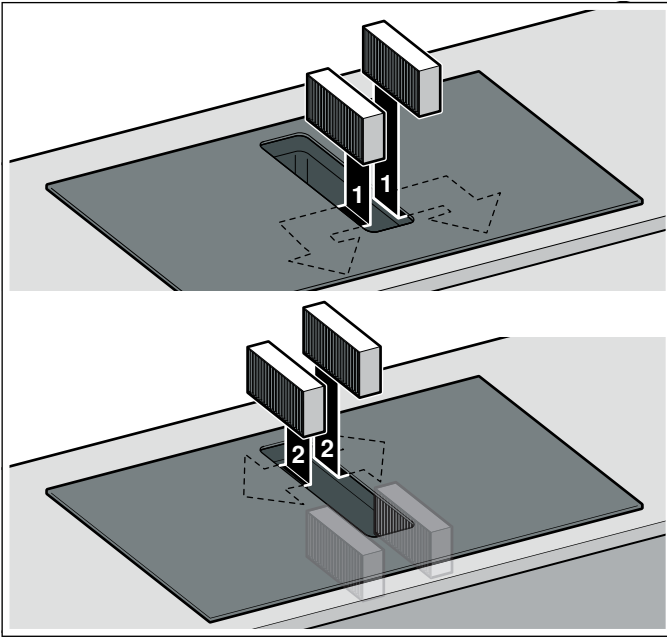


Huomautuksia

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



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



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

Likaisuuden näyttöjen nollaaminen

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

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

Pidä tuulettimen symboli painettuna, kunnes kuulet äänimerkin.

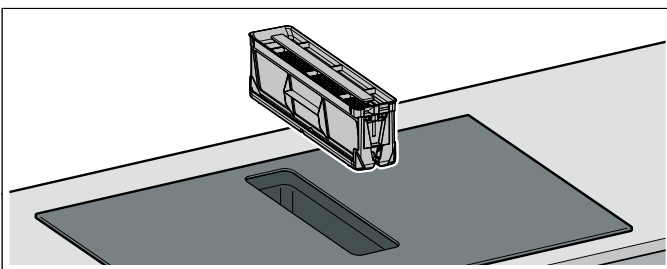
Aktiivihillisuodattimen likaisuuden näyttö on nollattu.

Metallisen rasvasuodattimen irrotus

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

Puhdista myös työtasotuulettimen sisäosa säännöllisesti. Jos lika on pinttynyttä, voit käyttää rasvaa irrottavaa erikoispuhdistusainetta.

1. Ota metallinen rasvasuodatin pois paikaltaan.



Huomautuksia

- Kotelon pohjalle voi kertyä rasvaa. Älä kallista metallista rasvasuodatinta, jota vältät rasvan tippumisen.
- Varmista, että metallinen rasvasuodatin ei putoa ja vaurioita keittotasoa.

2. Pese metallinen rasvasuodatin astianpesukoneessa tai käsin kuumassa astianpesuaineliuoksessa. → "Metallisen rasvasuodattimen puhdistaminen" sivulla 55
3. Poista tarvittaessa aktiivihillisuodattimet metallisen rasvasuodattimen irrottamisen jälkeen ja puhdista laitteen sisäosa.
4. Aseta kuivattu metallinen rasvasuodatin puhdistuksen jälkeen takaisin paikalleen.

Metallisen rasvasuodattimen puhdistaminen

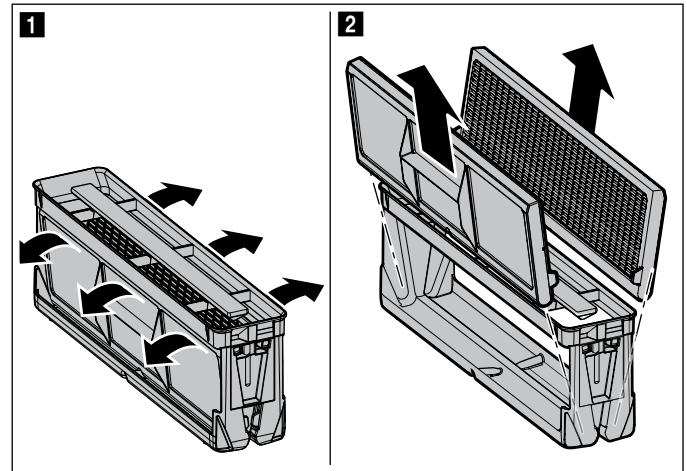
Huomautuksia

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

Käsin:

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

- Ota metallinen rasvasuodatin pois paikaltaan.



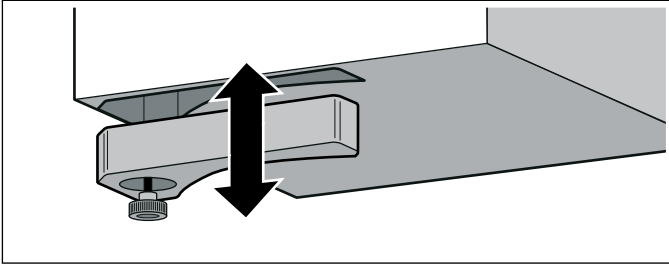
- Liota metallista rasvasuodatinta kuumassa astianpesuaineliuoksessa.
- Käytä metallisen rasvasuodattimen puhdistukseen harjaa ja huuhtelee metallinen rasvasuodatin sen jälkeen huolellisesti.
- Anna metallisen rasvasuodattimen valua kuivaksi.

Astianpesukoneessa:

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

Ylivuotosäiliön puhdistus

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



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

Huomautuksia

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

Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)

Käyttö

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

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

Miksi merkkivalot vilkkuvat ja miksi kuuluu äänimerkki?

Poista nesteet tai ruoantähteet ohjauspaneelilta. Poista kaikki esineet ohjauspaneelin päältä.
Ohjeet äänimerkin deaktivoinnista löydät luvusta → *"Perusasetukset"*.

Miksi en saa aktivoitua keittoavustintoimintoja?

Laitteen suurin mahdollinen ottoteho on saavutettu tai PowerManager-toiminto on aktivoitu. Kytke aktiivisten keittoalueiden tehoasteet pois päältä tai pienennä niitä.
Lisätietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → *"Keittoavustintoiminnot"*.

Tuuletin ei kytkeydy päälle, vaikka automaattikäynnistys on asetettu.

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

Tuuletin käy tunnistinohjaustilassa liian suurella tai liian pienellä teholla.

Tuulettimen tunnistinherkkyyttä ei ole määritetty oikein.
Lisätietoja tästä asetuksesta löydät luvusta → *"Perusasetukset"*.

Tuuletin käy edelleen, vaikka keittoalueet on kytketty pois päältä.

Kytke tuuletin manuaalisesti pois päältä.
Lisätietoja tästä asetuksesta löydät luvusta → *"Koneen käyttö"*.

Tuuletin kytkeytyy päälle, vaikka laite on kytketty pois päältä.

Valittuna on asetus jälkikäyntitoiminto tunnistinohjauksella.
Lisätietoja tästä asetuksesta löydät luvusta → *"Perusasetukset"*.

Ilmanimun teho on liian heikko.

Varmista, että metallinen rasvasuodatin on puhdas.
Ohjeet suodattimen puhdistuksesta ja vaihdosta löydät luvusta → *"Puhdistus"*.

Äänet

Miksi keittämisen aikana kuuluu ääniä?

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

Mahdolliset äänet:

Matala surina, samantapainen kuin muuntajasta:

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

Matala vihellys:

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

Rätinä:

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

Äänet

Korkeat viheltävät äänet:

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

Tuulettimen äänet:

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

Keittoastia

Minkälainen keittoastia sopii induktiokeittotasolle?

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

Miksi keittoalue ei lämpene ja tehoalue vilkkuu?

Keittoalue, jolla keittoastia on, ei ole kytketty päälle.

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

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

Varmista, että keittoastia soveltuu induktiokäyttöön ja että astia on keittoalueella, jonka koko sopii parhaiten astian kokoon. Ohjeita keittoastian tyypistä, koosta ja sijoituksesta löydät luvuista → *"Keittäminen induktiotekniikalla"*, → *"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 induktiokeittotaso puhdistetaan?

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

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

Keittotason alapuolella olevassa kaapissa on vettä.

Tarkasta, onko ylivuotosäiliö täynnä.

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

Miten usein ylivuotosäiliö on puhdistettava?

Puhdista ylivuotosäiliö usein.

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

Miten usein metallinen rasvasuodatin on vaihdettava?

Puhdista metallinen rasvasuodatin usein.

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

Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

Näyttö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide
Ei ole	Virransaanti on keskeytynyt. Laitetta ei ole liitetty liitántäkaavion mukaan. Häiriö elektroniikassa.	Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko virransaanti keskeytynyt. Varmista, että laite on liitetty liitántäkaavion mukaan. Jos häiriötä ei saa poistettua, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Näytöt vilkkuvat.	Ohjauspaneeli on kostea tai sen päällä on jokin esine.	Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.
Näyttö – vilkkuu keittoalueiden näytöissä.	Elektroniikassa on ilmennyt häiriö.	Kuittaa häiriö peittämällä ohjauspaneeli hetkeksi kädellä.
F	Aktiivihiihisuodatin on likaantunut tai likaantuneisuuden näyttö palaa, vaikka suodatin on puhdistettu tai vaihdettu.	Vaihda suodatin ja nollaa likaisuuden näyttö. Lisätietoja löydät luvusta → "Puhdistus".
F2 / E8207 / E70 15	Elektroniikka on ylikuumentunut ja se on kytkenyt vastaavan keittoalueen pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain symbolia keittotasolla.
F4 / E8208 / E70 15	Elektroniikka on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.	
F5 + tehoaste ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma astia. Elektroniikka on vaarassa ylikuumentua.	Poista kyseinen astia. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
F5 ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma astia. Keittoalue on kytkeytynyt elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Poista kyseinen astia. Odota muutaman sekunnin ajan. Kosketa jotain käyttöaluetta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.
F1 / F6	Keittoalue on ylikuumentunut ja kytkeytynyt työtason suojaamiseksi pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kytke keittoalue sitten uudelleen päälle.
F0	Asetuksen siirtotoimintoa ei saa aktivoitua.	Kuittaa virheilmoitus koskettamalla jotain tunnistinta. Voit käyttää laitetta tavanomaiseen tapaan, ilman asetuksen siirtotoimintoa. Ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
F8	Keittoalue on ollut käytössä pitkän aikaa ja keskeytyksettä.	Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Lisätietoja löydät luvusta .
E70 10	Keittotaso ei saa muodostettua yhteyttä kotiverkkoon.	Kuittaa virheilmoitus koskettamalla jotain tunnistinta. Voit keittää ilman yhteyttä kotiverkkoon. Jos näyttö tulee uudestaan näkyviin, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
E8202	Keittotunnistin on ylikuumentunut ja keittoalue on kytkeytynyt pois päältä.	Odota, kunnes keittotunnistin on jäähtynyt riittävästi, ja aktivoi toiminto uudelleen.
E8203	Keittotunnistin on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.	Jos keittotunnistin ei ole käytössä, poista se keittoastiasta ja säilytä sitä poissa muiden keittoalueiden ja lämmönlähteiden lähettyviltä. Kytke keittoalueet päälle.
E8204	Keittotunnistimen paristo on lähes tyhjä.	Vaihda paristo 3V CR2032. Lisätietoja löydät kappaleesta → "Pariston vaihto".
E8205	Yhteys keittotunnistimeen on katkennut.	Kytke toiminto pois päältä ja sitten taas päälle.
E8206	Keittotunnistin on rikki/viallinen.	Ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.

Älä aseta kuumaa astiaa ohjauspaneelille.

Näyttö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide
Keittotunnistimen näytön valo ei pala.	Keittotunnistin ei reagoi ja näyttö ei pala.	Vaihda paristo 3V CR2032. Lisätietoja löydät kappaleesta → "Pariston vaihto". Jos ongelma ei poistu, pidä keittotunnistimen symboli painettuna 8 - 10 sekunnin ajan ja yhdistä keittotunnistin uudelleen keittotasoon kanssa. Lisätietoja löydät kappaleesta → "Langattoman lämpötilatunnistimen yhdistäminen ohjauspaneelin kanssa". 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. Lisätietoja löydät kappaleesta → "Pariston vaihto".
Tunnistimen näyttö vilkahtaa kolme kertaa.	Yhteys keittotunnistimeen on katkennut.	Pidä keittotunnistimen symboli painettuna 8-10 sekunnin ajan ja yhdistä keittotunnistin uudelleen keittotasoon kanssa. Lisätietoja löydät kappaleesta → "Langattoman lämpötilatunnistimen yhdistäminen ohjauspaneelin kanssa".
E9000 E90 10	Käyttöjännite on virheellinen ja se on tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella.	Ota yhteys sähköyhtiöön.
U400	Keittotasoa ei ole liitetty oikein.	Irrota keittotaso sähköverkosta. Varmista, että keittotaso on liitetty liitântäkaavion mukaan.
dE	Esittelytila on aktivoitu.	Irrota keittotaso sähköverkosta. Odota 30 sekuntia ja liitä laite uudelleen. Kosketa seuraavien 3 minuutin kuluessa jotain tunnista. Esittelytila on deaktivoitu.

Älä aseta kuumaa astiaa ohjauspaneelille.

Huomautuksia

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

Huoltopalvelu

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

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

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

Tyypikilpi numeroineen löytyy:

- Laitepassista.
- Keittotason alapuolelta edestä.

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

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700

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

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

Testiruoat

Tämä taulukko on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteidemme testauksen helpottamiseksi.

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

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

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

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

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



9001469424 (000114)