

SIEMENS

Induktioketttotaso

EX9..LV

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

Lisätietoja on digitaalisessa käyttöoppaassa.



Sisällysluettelo

| | | |
|----|---|----|
| 1 | Turvallisuus..... | 2 |
| 2 | Esinevaurioiden välttäminen..... | 4 |
| 3 | Ympäristönsuojelu ja säästö..... | 5 |
| 4 | Soveltuva keittoastia | 5 |
| 5 | Tutustuminen | 7 |
| 6 | Ennen ensimmäistä käyttöä | 8 |
| 7 | Käytön perusteet..... | 8 |
| 8 | flexInduction..... | 10 |
| 9 | powerMove Plus..... | 10 |
| 10 | Aikatoiminnot | 11 |
| 11 | powerBoost | 12 |
| 12 | shortBoost..... | 12 |
| 13 | Lämpimänäpito | 12 |
| 14 | fryingSensor..... | 13 |
| 15 | Lapsilukko | 14 |
| 16 | Pyyhintäsuoja..... | 14 |
| 17 | Yksilöllinen turvakatkaisu | 15 |
| 18 | Perusasetukset | 15 |
| 19 | Keittoastiatesti | 16 |
| 20 | Home Connect | 16 |
| 21 | Keittotasokohtainen tuuletinohjaus..... | 18 |
| 22 | Puhdistus ja hoito | 20 |
| 23 | Toimintahäiriöiden korjaaminen | 20 |
| 24 | Hävittäminen | 21 |
| 25 | Vaatimustenmukaisuusvakuutus..... | 22 |
| 26 | Huoltopalvelu | 22 |
| 27 | Testiruoat | 22 |

1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

1.1 Yleisiä ohjeita

- Lue tämä ohje huolellisesti.

- Säilytä ohjeet, laitepassi ja tuotetiedot myöhempiä käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.
- Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

1.2 Määräyksenmukainen käyttö

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

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

Käytä laitetta vain:

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

Älä käytä laitetta:

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

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 EN 45502-2-1 ja EN 45502-2-2 ja se on valittu, asennettu ja ohjelmoitu säädöksen VDE-AR-E 2750-10 mukaan. Jos nämä edellytykset täyttyvät ja lisäksi käytetään keittiövälineitä, jotka eivät ole metallia, ja keittoastioita, joissa ei ole metallisia kädensijoja, tämän induktiokeittotason määräystenmukainen käyttö on vaaratonta.

1.3 Käyttäjien rajoitukset

Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena tai kun heille on neuvottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteesta aiheutuvat vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

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

Pidä alle kahdeksanvuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohton läheltä.

1.4 Turvallinen käyttö

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

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

- ▶ Älä jätä kuumia öljyjä ja rasvoja ilman valvontaa.
- ▶ Älä yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

Keittotaso kuumenee hyvin kuumaksi.

- ▶ Älä aseta palavia esineitä keittotasolle tai sen välittömään läheisyyteen.
- ▶ Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.

Laitte kuumenee.

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

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

- ▶ Älä käytä keittotason suojuksia. Kytke keittotaso aina käytön jälkeen pääkytkimellä pois päältä.

- ▶ Älä odota, kunnes keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun keittoalueella ei ole enää kattiloita ja pannuja.

Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan.

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

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

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

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

Keittosyvennyksen suojaristikot voivat aiheuttaa onnettomuuksia.

- ▶ Älä käytä keittosyvennyksen suojaristikoita. Laitte kuumenee käytön aikana.

▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista. Metalliset esineet kuumenevat keittotasolla hyvin nopeasti.

- ▶ Älä laita metallisia esineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia keittotasolle.

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

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

Viallinen laite tai verkkojohto on vaarallinen.

- ▶ Älä käytä viallista laitetta.
- ▶ Jos pinnassa on säröjä, laite on kytkettävä pois päältä mahdollisen sähköiskun välttämiseksi. Tällöin laitetta ei pidä kytkeä pois päältä pääkytkimellä, vaan sulakerasiassa olevan sulakkeen kautta.
- ▶ Älä vedä verkkojohtosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Vedä aina verkkojohton pistokkeesta.
- ▶ Jos laite tai verkkoliitäntäjohto on vaurioitunut, kytke sulake sulakerasiassa heti pois päältä.

- ▶ Soita huoltopalveluun. → *Sivu 22*

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa.

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

Metalliesineiden osuminen keittotason alaosassa olevaan puhaltimeen voi saada aikaan sähköiskun.

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

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

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

- ▶ Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.
- ▶ Älä koskaan käytä pakastettua keittoastiaa. Vesihauteessa kypsennettäessä keittotaso ja keittoastia saattavat särkyä ylikuumenemisen vuoksi.
- ▶ Vesihauteessa oleva keittoastia ei saa koskettaa suoraan vedellä täytetyn kattilan pohjaa.
- ▶ Käytä vain kuumuutta kestäviä keittoastioita.

Jos laitteen pinnassa on halkeamia tai murtumia, se voi aiheuttaa viiltovammoja.

- ▶ Älä käytä laitetta, jos sen pinnassa on halkeamia tai murtumia.

⚠ VAROITUS – Tukehtumisvaara!

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

- ▶ Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

Lapset voivat vetää henkeen tai niellä pieniä osia ja tukehtua niihin.

- ▶ Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

2 Esinevaurioiden välttäminen

Tässä luetellaan yleisimmät vaurioiden syyt ja annetaan vinkkejä niiden välttämiseen.

| Vaurio | Syy | Toimenpide |
|--|---|---|
| Tahrat | Valvomatta jätetty kypsentaminen. | Valvo kypsentämistä. |
| Tahrat, simpukanmuotoiset säröt | Pinnalle kaatuneet elintarvikkeet, ennen kaikkea hyvin sokeripitoiset aineet. | Poista heti puhdistuslastalla. |
| Tahrat, simpukanmuotoiset säröt tai murtumat lasissa | Viallinen keittoastia, keittoastia, jossa on sulanutta emalia, tai kupari- tai alumiinipohjainen keittoastia. | Käytä tarkoitukseen soveltuvia ja hyväkuntoisia keittoastioita. |
| Tahrat, värjäytymät | Tarkoitukseen soveltumattomat puhdistusmenetelmät. | Käytä vain puhdistusaineita, jotka soveltuvat keraamiselle lasille, ja puhdistat keittotaso vain kylmänä. |
| Simpukanmuotoiset säröt tai murtumat lasissa | Iskut tai tasolle putoava keittoastia, keittotarvikkeet tai muut kovat tai terävät esineet. | Älä kolhaise lasia keittämisen yhteydessä tai päästä esineitä putoamaan keittotasolle. |
| Naarmut, värjäytymät | Karkeapohjaiset keittoastiat tai keittoastian siirtäminen keittotasolla astiaa nostamatta. | Tarkasta astiat. Nosta keittoastiaa, kun siirrät sitä. |
| Naarmut | Suola, sokeri tai hiekka. | Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana. |
| Varo vaurioittamasta laitetta! | Keittäminen jäätyneellä keittoastialla. | Älä käytä jäätynyttä keittoastiaa. |
| Keittoastian tai laitteen vauriot | Keittäminen astia tyhjänä. | Älä aseta tyhjiä keittoastioita kuumalle keittoalueelle tai kuumenna astioita tyhjinä. |
| Lasivauriot | Sulanut materiaali kuumalla keittoalueella tai kuumat kattilankannet lasilla. | Älä laske leivinpaperia tai alumiinifoliota ja muoviasioita tai kattilankansia keittotasolle. |
| Ylikuumeneminen | Kuuma keittoastia ohjauspaneelin tai kehyksen päällä. | Älä aseta kuumia astioita näille alueille. |

HUOMIO!

Tämän keittotason alaosassa on tuuletin.

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

3 Ympäristönsuojelu ja säästö

3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- ▶ Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

3.2 Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän energiaa, kun noudatat näitä ohjeita.

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

Käytä keittoastioita, joiden pohjan läpimitta vastaa keittoalueen läpimittaa.

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

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

Sulje kattilat sopivalla kannella.

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

Nosta kantta mahdollisimman harvoin.

- Kantta nostettaessa haihtuu runsaasti energiaa.

Käytä lasikantta.

- Lasikannen läpi näet kattilaan kantta nostamatta.

Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja.

- Epätasaiset pohjat lisäävät energiankulutusta.

Käytä elintarvikemäärälle sopivaa keittoastiaa.

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

Kypsennä vähällä vedellä.

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

Kytke ajoissa pienemmälle tehoalueelle.

- Liian korkealla kypsennysteholla tuhlautuu energiaa.

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

4 Soveltuva keittoastia


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

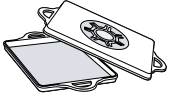
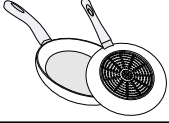
mukainen. Jos keittoastiaa ei tunnisteta yhdellä keittoalueella, aseta astia halkaisijaltaan seuraavaksi pienemmälle keittoalueelle.

4.1 Keittoastioiden koko ja ominaisuudet

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

Toiminnolla Keittoastiatesti voit tarkastaa, onko keittoastia sopiva käyttöön. Lisätietoja löydät kohdasta → "Keittoastiatesti", Sivuu 16.

| Keittoastia | Materiaalit | Ominaisuudet |
|--|---|--|
| Suolitelu keittoastia | Ruostumatonta terästä oleva keittoastia, jossa on monikerroksinen ns. sandwich-rakenne, joka jakaa lämmön hyvin. | Tämä keittoastia jakaa lämmön tasaisesti, kuumenee nopeasti ja varmistaa astian tunnistamisen. |
|  | Ferromagneettinen keittoastia emaloitua terästä, valurautaa, tai erityinen ruostumattomasta teräksestä valmistettu induktioastia. | Tämä keittoastia kuumenee nopeasti ja varmistaa astian tunnistamisen. |




| | | |
|--|---|---|
| Soveltuu | Pohja ei ole täysin ferromagneettinen. | Jos ferromagneettisen alueen halkaisija on pienempi kuin keittoastian pohja, vain ferromagneettinen alue kuumenee. Tällöin lämpö ei jakaudu tasaisesti. |
|  | Keittoastia, jossa alumiinipitoinen pohja. | Tämä pienentää ferromagneettista aluetta, jolloin keittoastiaan välittyy vähemmän tehoa. Tämä astia saatetaan tunnistaa vain riittämättömästi tai sitä ei tunnisteta lainkaan, jolloin se ei kuumene riittävästi. |
|  | | |
| Ei sovellu | Keittoastia tavallisesta ohuesta teräksestä, lasista, savesta, kuparista tai alumiinista. | |

Huomautukset

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

5.4 Keittoalue

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

| Alue | Keittoalueen tyyppi |
|--|--|
|  | Flex-alue → "FlexInduction", Sivu 10 |
|  | Yksiosainen keittoalue |
|  | Kolmiosainen keittoalue Keittoalue kytkeytyy automaattisesti päälle, kun käytät keittoastiaa, jonka pohja vastaa ulomman alueen kokoa, jota haluat käyttää. |

5.5 Jälkilämmön näyttö



Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle jälkilämmön näyttö. Älä kosketa keittoaluetta niin kauan kuin jälkilämmön näyttö palaa.

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

6 Ennen ensimmäistä käyttöä


Noudata seuraavia suosituksia.

6.1 Home Connect -asetusten tekeminen

Kun laite kytketään ensimmäistä kertaa päälle, näyttöön tulee kotiverkon asetukset. Näyttöruudussa palaa muutaman sekunnin ajan symboli . Käynnistääksesi liitäntäasetuksen kosketa tunnistinta  ja noudata luvussa → "Home Connect", Sivu 16 olevia ohjeita. Poistuaksesi alkuasetuksista kosketa jotain tunnistinta.

7 Käytön perusteet


7.1 Keittotason kytkeminen päälle

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

reStart

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



7.2 Keittotason kytkeminen pois päältä

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

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

7.3 Keittoalueiden tehotason säätö

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

1. Kosketa haluamasi keittoalueen symbolia .
- ✓ Näyttö  palaa kirkkaampana.


2. Valitse säätöalueella haluamasi tehotaso.
 - ✓ Tehotaso on asetettu.

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

quickStart

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

Tehotason muuttaminen tai keittoalueen kytkeminen pois päältä

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

7.4 Ruoanlaittovihjeitä

- Kun lämmität soseita, sosekeittoja ja saostettuja kastikkeita, sekoita silloin tällöin.
- Valitse esikuumennusta varten tehotaso 8-9.
- Kun kypsennät kannellisessa astiassa, laske tehotasoa kun kannen alta tulee höyryä. Höyryn poistuminen ei vaikuta kypsennystulokseen.
- Sulje keittoastia kypsennyksen jälkeen kannella odottamaan ruoan tarjoilua.
- Kun kypsennät painekattilassa, noudata valmistajan ohjeita.
- Älä kypsennä elintarvikkeita liian pitkään, jotta ravintoarvot säilyvät hyvinä. Minuuttikellolla voit asettaa optimaalisen kypsennysajan.
- Älä päästä öljyä savuamaan.
- Ruskista elintarvikkeet paistamalla ne peräjälkeen pieninä annoksina.
- Jotkin keittoastiat voivat kuumentua kypsennettäessä hyvin kuumiksi. Käytä sen tähden patalappuja.
- Energiatehokasta keittämistä koskevia suosituksia löydät kohdasta → "Energiansäästö", Sivü 5

Suosituksia keittämiseen

Taulukosta löytyvät tiedot eri elintarvikkeille sopivista tehoasteista (☰☰☰). Kypsennysaika (⌚ min) voi vaihdella elintarvikkeen tyyppin, painon, paksuuden ja laadun mukaan.

| | ☰☰☰ | ⌚ min |
|---|-----------|---------|
| Sulatus | | |
| Suklaa, kuorrute | 1 - 1.5 | - |
| Voi, hunaja, liivate | 1 - 2 | - |
| Lämmittäminen ja lämpimänäpito | | |
| Pata, esim. linssipata | 1.5 - 2 | - |
| Maito ¹ | 1.5 - 2.5 | - |
| Ruokamakkarat ¹ | 3 - 4 | - |
| Sulatus ja lämmittäminen | | |
| Pinaatti, pakastettu | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Gulassi, pakastettu | 3 - 4 | 35 - 55 |
| Kypsennys alle kiehumapisteessä | | |
| Perunapyörökät ¹ | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Kala ¹ | 4 - 5 | 10 - 15 |
| Valkoiset kastikkeet, esim. béchamelkastike | 1 - 2 | 3 - 6 |
| Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike | 3 - 4 | 8 - 12 |
| Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus | | |
| Riisi, kaksinkertaisessa vesimäärässä | 2.5 - 3.5 | 15 - 30 |
| Riisipuuro ² | 2 - 3 | 30 - 40 |
| Kuoriperunat | 4.5 - 5.5 | 25 - 35 |
| Kuoritut perunat | 4.5 - 5.5 | 15 - 30 |


¹ Ilman kantta

² Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5

| | ☰☰☰ | ⌚ min |
|--|-----------|-----------|
| Nuudelit ¹ | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Pataruoka | 3.5 - 4.5 | 120 - 180 |
| Keitot | 3.5 - 4.5 | 15 - 60 |
| Vihannekset | 2.5 - 3.5 | 10 - 20 |
| Vihannekset, pakaste | 3.5 - 4.5 | 7 - 20 |
| Pataruoka painekattilassa | 4.5 - 5.5 | - |
| Haudutus | | |
| Rullapaisti | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Patapaisti | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Gulassi ² | 3 - 4 | 50 - 60 |
| Haudutus/paistaminen vähässä rasvassa¹ | | |
| Leike, paneroimaton tai paneroitu | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Leike, pakaste | 6 - 7 | 6 - 12 |
| Kyljykset, paneroimattomat tai paneroidut | 6 - 7 | 8 - 12 |
| Pihvi (3 cm paksu) | 7 - 8 | 8 - 12 |
| Linnunrinta (2 cm paksu) | 5 - 6 | 10 - 20 |
| Linnunrinta, pakastettu | 5 - 6 | 10 - 30 |
| Frikadellit (3 cm paksut) | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| 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 |
| Katkaravut | 7 - 8 | 4 - 10 |
| Tuoreiden vihannesten ja sienten paistaminen nopeasti rasvassa | 7 - 8 | 10 - 20 |
| Pannuruoat, vihannekset, liha suikaleina aasialaiseen tapaan | 7 - 8 | 15 - 20 |
| Pakasteruoat, esim. pannuruoat | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Ohukaiset, paista yksitellen | 6.5 - 7.5 | - |
| Munakas (paista yksitellen) | 3.5 - 4.5 | 3 - 10 |
| Paistetut kananmunat | 5 - 6 | 3 - 6 |
| Friteeraus, 150-200vg per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina¹ | | |
| Pakasteet, esim. ranskanperunat, kananugetit | 8 - 9 | - |
| Kroketit, pakaste | 7 - 8 | - |
| Liha, esim. broilerinpalat | 6 - 7 | - |
| Kala, paneroitu tai taikinakuoressa | 6 - 7 | - |
| Vihannekset, sienet, paneroidut, taikinakuoressa tai tempurassa | 6 - 7 | - |

¹ Ilman kantta

² Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5

| |  | ⊖ min |
|---|---|-------|
| Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit/berliininmunkit, hedelmät taikinakuoressa | 4 - 5 | - |

¹ Ilman kantta
² Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5

8 flexInduction

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

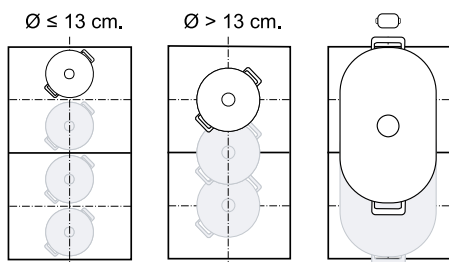
8.1 Keittoastian sijoittaminen

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

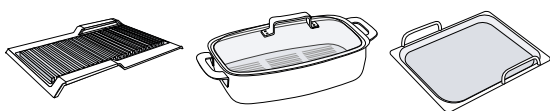
Yhtenä yhteen liitettynä keittoalueena

Suosittelaaan keittämiseen vain yhdellä keittoastialla.

- Keittoastian sijoitus koosta riippuen:

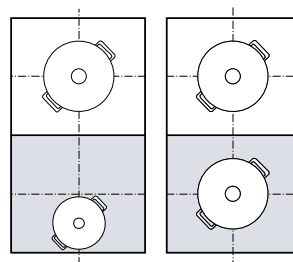


- Suosittelu pitkänmallinen keittoastia :




Kahtena erillisenä keittoalueena

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



8.2 flexInduction erillinen


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

- Valitse jompikumpi keittoalueista.
 - Paina .
- ✓ Näyttö palaa. Flex-Zone alue on erotettu.

Huomautukset

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

8.3 flexInduction yhdistäminen

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

9 powerMove Plus

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

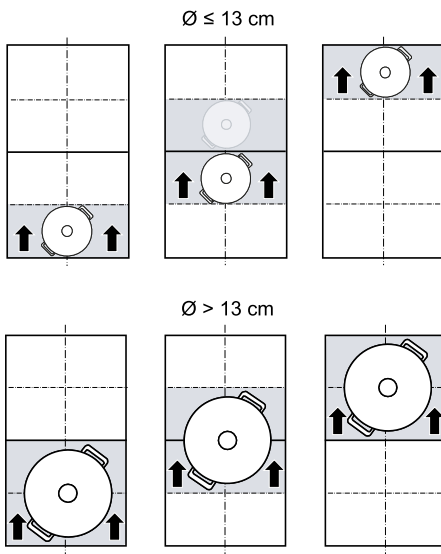
9.1 Keittoastian sijoittaminen ja siirtäminen

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

- Etummainen alue = tehotaso 9
- Keskimmäinen alue = tehotaso 5



- Takimmainen alue = tehotaso 1.5

Voit muuttaa ennakkoon asetettujen tehotasojen vakioasetuksia. Ohjeet muuttamisesta löydät luvusta Perusasetukset. → *Sivu 15*





9.2 powerMove Plus -toiminnon aktivointi

Vaatus: Aseta vain yksi keittoastia muuntuvalle alueelle.

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

Huomautus: Voit muuttaa alueiden tehotasoja keittämisen aikana.

9.3 powerMove Plus -toiminnon deaktivointi

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

10 Aikatoiminnot






Keittotasossa on erilaisia toimintoja kypsennysajan asettamista varten:

- Poiskytkentäajastin
- Hälytin
- countUp function

10.1 Poiskytkentäajastin




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

Käyttötavan Poiskytkentäajastin kytkeminen päälle

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

Huomautus: Jos keittoalueelle, jolla on aktivoituna fryingSensor, on ohjelmoitu kypsennysaika, ohjelmoitu kypsennysaika alkaa kulua, kun valittu lämpöteho on saavutettu.





Toiminnon Poiskytkentäajastin muuttaminen tai kytkeminen pois päältä

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




10.2 Hälytin

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

Käyttötavan Hälytin kytkeminen päälle

1. Kosketa .
- ✓  ja  palavat.
2. Aseta haluamasi aika säätöalueella.
3. Vahvasta valitsimella .
- ✓ Aika alkaa kulua.
- ✓ Kun aika on kulunut, kuuluu merkkiäni ja näytöt vilkkuvat.



Hälytinmuuttaminen tai kytkeminen pois päältä

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


10.3 countUp function

Ajanottokellotoiminto näyttää ajan, joka on kulunut aktivoinnista lähtien.

Toiminnon countUp function kytkeminen päälle

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

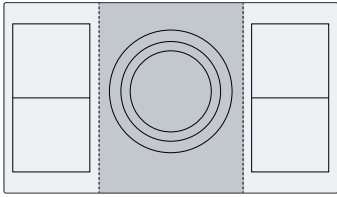
Toiminnon countUp function kytkeminen pois päältä

- ▶ Kosketa .
- ✓ Toiminta-ajan ohjelmointitoiminnon näytöt sammuvat.
- ✓ Toiminto on deaktivoitu.

11 powerBoost

Tällä toiminnolla kuumennat suuria vesimääriä nopeammin kuin valinnalla \mathcal{G} .

Tämä toiminto on käytettävissä kaikille keittoalueille, jos saman ryhmän toinen keittoalue ei ole käytössä.



11.1 Käyttötavan powerBoost kytkeminen päälle

1. Valitse keittoalue.
 2. Napauta **b**. Näyttö **b** palaa.
- ✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.

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

11.2 Käyttötavan powerBoost kytkeminen pois päältä

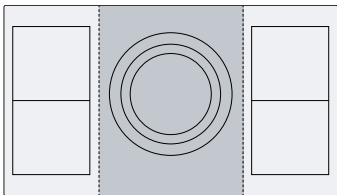
1. Valitse keittoalue.
 2. Napauta **b**. Näyttö **b** sammuu ja keittoalue kytkeytyy takaisin tehotasolle \mathcal{G} .
- ✓ Toiminto on deaktivoitu.

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

12 shortBoost

Tällä toiminnolla kuumennat pannut nopeammin kuin valinnalla \mathcal{G} .

Tämä toiminto on käytettävissä kaikille keittoalueille, jos saman ryhmän toinen keittoalue ei ole käytössä.



12.1 Käyttösuositukset

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

12.2 Toiminnon shortBoost kytkeminen päälle

1. Valitse keittoalue.
 2. Napauta kaksi kertaa kohtaa **b**. **b** palaa.
- ✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.

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

12.3 Käyttötavan shortBoost kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
 2. Napauta **b**. **b** sammuu ja keittoalue kytkeytyy takaisin tehotasolle \mathcal{G} .
- ✓ Toiminto on deaktivoitu.

Huomautus: Tämä toiminto kytkeytyy korkeiden lämpötilojen välttämiseksi 30 sekunnin kuluttua automaattisesti pois päältä.

13 Lämpimänäpito

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

13.1 Toiminnon Lämpimänäpito kytkeminen päälle

1. Paina \mathcal{H} .
 2. Valitse haluamasi keittoalue seuraavien 10 sekunnin kuluessa.
- \mathcal{L} palaa.
- ✓ Toiminto käynnistyy.


13.2 Käyttötavan Lämpimänäpito kytkeminen pois päältä

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

14 fryingSensor

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

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






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

14.1 Edut

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

14.2 Lämpötehot

Lämpötehot ruokien valmistukseen.

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

14.3 Suositeltu keittoastia




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

| Keittoastia | Suosittelut keittoalue |
|--|------------------------|
| Pannu Ø 15 cm | Yksittäinen keittoalue |
| Pannu Ø 19 cm | Yksittäinen keittoalue |
| Pannu Ø 21 cm | Yksittäinen keittoalue |
| Pannu Ø 28 cm | Kolmiosainen alue |
| Teppanyaki  | Muuntuva Flex-alue |
| Grilli  | Muuntuva Flex-alue |

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


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

14.4 Toiminnon fryingSensor kytkeminen päälle

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

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



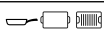


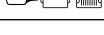

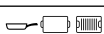



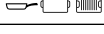

14.5 Toiminnon fryingSensor kytkeminen pois päältä

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

14.6 Suosituksia ruoanlaittoon varusteella fryingSensor

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

-  Paistinpannu
-  Teppanyaki
-  Grillipannu

| | Keittoastia |  |  min |
|----------------------------------|---|---|---|
| Liha | | | |
| Leike |  | 4 | 6-10 |
| Leike, paneroitu |  | 4 | 6-10 |
| Filee |  | 4 | 6-10 |
| Kyljykset |  | 3 | 10-15 |
| Cordon bleu, wieninleike |  | 4 | 10-15 |
| Pihvi, rare, 3 cm paksu |  | 5 | 6-8 |
| Pihvi, medium, 3cm paksu |  | 5 | 8-12 |
| Pihvi, well done, 3 cm paksu |  | 4 | 8-12 |
| T-luupihvi, rare, 4,5 cm paksu |  | 5 | 10-15 |
| T-luupihvi, medium, 4,5 cm paksu |  | 5 | 20-30 |
| Linnunrinta, 2 cm paksu |  | 3 | 10-20 |
| Pekoni |  | 2 | 5-8 |
| Jauheliha |  | 4 | 6-10 |

| | Keittoastia | ⌚ | ⌚ min |
|----------------------------------|-------------|---|-------|
| Hampurilaispihvi, 1,5 cm paksu | | 3 | 6-15 |
| Lihapyörykät, 2 cm paksut | | 3 | 10-20 |
| Makkarat | | 3 | 8-20 |
| Chorizo, tuore makkara | | 3 | 10-20 |
| Vartaat, kebabit | | 3 | 10-20 |
| Gyros | | 4 | 7-12 |
| Kala ja äyriäiset | | | |
| Kalafilee | | 4 | 10-20 |
| Kalafilee, paneroitu | | 4 | 10-20 |
| Kala, paistettu, kokonainen | | 3 | 10-20 |
| Sardiinit | | 4 | 6-12 |
| Meriravun pyrstöt, katkaravut | | 4 | 4-8 |
| Mustekala, Sepia | | 4 | 6-12 |
| Munaruogat | | | |
| Voissa paistetut kananmunat | | 2 | 2-6 |
| Paistetut kananmunat | | 4 | 2-6 |
| Munakokkeli | | 2 | 4-9 |
| Munakas | | 2 | 3-6 |
| Köyhät ritarit | | 3 | 4-8 |
| Crêpet, blinit, tortillat, tacot | | 5 | 1-3 |
| Vihannekset | | | |
| Paistetut perunat | | 5 | 6-12 |
| Ranskanperunat | | 4 | 15-25 |
| Perunapaistikkaat | | 5 | 2-4 |
| Sipulit, paistettu valkosipuli | | 2 | 2-10 |
| Sipulirenkaat | | 3 | 5-10 |

| | Keittoastia | ⌚ | ⌚ min |
|---|-------------|---|-------|
| Kesäkurpitsa, munakoisot, paprika | | 2 | 4-12 |
| Vihreä parsaa | | 3 | 4-15 |
| Sienet | | 4 | 10-15 |
| Vihannekset, öljyssä haudutetut | | 1 | 10-20 |
| Vihannekset tempurataikinassa | | 4 | 5-10 |
| Pakasteet | | | |
| Kananugetit | | 4 | 10-15 |
| Kalapuikot | | 4 | 8-12 |
| Ranskanperunat | | 5 | 4-8 |
| Pannuruogat | | 3 | 6-10 |
| Kevätkääryleet | | 4 | 10-30 |
| Pasteijat, kroketit | | 5 | 3-8 |
| Kastikkeet | | | |
| Tomaattikastike | | 1 | 25-35 |
| Béchamelkastike | | 1 | 10-20 |
| Juustokastike | | 1 | 10-20 |
| Makeat kastikkeet | | 1 | 15-25 |
| Kastikkeet, kokoon keitetyt | | 1 | 25-35 |
| Muut | | | |
| Paistettu juusto | | 3 | 7-10 |
| Krutongit | | 3 | 6-10 |
| Paahdettu leipä | | 4 | 4-8 |
| Kuivat valmisruogat | | 1 | 5-10 |
| Mantelit, saksanpähkinät, pinjansiemenet, paahdetut | | 4 | 3-15 |
| Popcorn | | 5 | 3-4 |

15 Lapsilukko

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

15.1 Käyttötavan Lapsilukko kytkeminen päälle

Vaatus: Keittotason pitää olla pois päältä.

1. Napauta
 2. Kosketa 4 sekunnin ajan.
- ✓ Näyttö palaa 10 sekunnin ajan.
 - ✓ Keittotaso on lukittu.

15.2 Käyttötavan Lapsilukko kytkeminen pois päältä

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

15.3 Automaattinen lapsilukko

Voit aktivoida lapsilukon myös automaattisesti aina, kun keittotaso kytketään pois päältä. Ohjeet toiminnon päälle ja pois päältä kytkemisestä löydät luvusta Perusasetukset → *Sivu 15*.

16 Pyyhintäsuoja

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

16.1 Toiminnon Pyyhintäsuoja kytkeminen päälle

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

16.2 Käyttötavan Pyyhintäsuoja kytkeminen pois päältä

Jos haluat kytkeä toiminnon aikaisemmin pois päältä:

- ▶ Kosketa symbolia .
- ✓ Ohjauspaneelin lukitus on vapautettu.

17 Yksilöllinen turvakatkaisu







































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

Kytke keittoalue päälle painamalla mitä tahansa painiketta.

18 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

18.1 Yhteenveto perusasetuksista

| Näyttö | Asetus | Arvo |
|---|--|---|
|  | Lapsilukko |  - Manuaalisesti. ¹  - Automaattisesti.  - Kytkeyty pois päältä. |
|  | Äänimerkit |  - Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki on kytkeyty pois päältä.  - Vain virhetoiminnon äänimerkki on päällä.  - Vain vahvistuksen äänimerkki on päällä.  - Kaikki äänimerkit ovat päällä ¹ . |
|  | Energiankulutusnäyttö Näyttää kokonaisenergiankulutuksen keittotason päälle ja pois päältä kWh: na. Näytön tarkkuus riippuu muun muassa sähköverkon jännitteen laadusta. |  - Kytkeyty pois päältä. ¹  - Kytkeyty päälle. |
|  | Keittoalueiden automaattinen sammutus. |  - sammutettu. ¹  - Minuutit automaattiseen pois päältä kytkeytymiseen. |
|  | Ajastimen käyntiajan päättymisäänimerkin kesto |  - 10 sekuntia ¹  - 30 sekuntia  - 1 minuutti |
|  | Tehonrajoitus Tällä toiminnolla voidaan keittotason kokonaisteho rajoittaa tarvittaessa kulloisenkin sähköliitännän vaatimusten mukaan. Käytävissä olevat asetukset riippuvat keittotason maksimitehosta. Tarkat tiedot löydät tyyppikilvestä. Kun toiminto on aktiivinen ja keittotaso saavuttaa asetetun tehorajan, näytössä näkyy  , etkä voi valita suurempaa tehotasoa. |  - Kytkeyty pois päältä. Keittotason maksimiteho ¹ .  - 1000 W. Pienin teho.  - 1500 W. ...  - 3000 W. Suositus 13 ampeerille.  - 3500 W. Suositus 16 ampeerille.  - 4000 W.  - 4500 W. Suositus 20 ampeerille. ...  - Keittotason maksimiteho. |
|  | powerMove Plus Mahdollistaa muuntuvan keittoalueen kolmen keittoalueen ennakoasetettujen tehotasojen muuttamisen. Valitse sitä varten yksi keittoalueista, aseta haluamasi tehotaso säätöalueella ja paina  vahvistaaksesi uuden tehotason. |  - Ennakoasetettu tehotaso etummaiselle keittoalueelle.  - Ennakoasetettu tehotaso keskimmaiselle keittoalueelle.  - Ennakoasetettu tehotaso takimmaiselle keittoalueelle. |
|  | Keittoastiatesti Tällä toiminnolla voit tarkastaa keittoastian laadun. |  - Ei sovellu.  - Ei optimaalinen.  - Soveltuu. |

¹ Tehdasasetus

| Näyttö | Asetus | Arvo |
|---------------|--|--|
| ϵ 13 | flexInduction Muuntuvan Flex-alueen päällekytkeytymistilan muuttaminen. | 0 - Kahtena toisistaan riippumattomana keittoalueena. 1 - Yhtenä yhteen liitettyä keittoalueena. ¹ |
| ϵ 0 | Palautus tehdasasetuksiin | 0 - Yksilölliset asetukset ¹ . 1 - Tehdasasetukset. |

¹ Tehdasasetus

18.2 Siirtyminen perusasetuksiin

Vaatus: Keittotason pitää olla pois päältä.

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

| Tuotetiedot | Näyttö |
|-----------------------------|--------|
| Tekninen huoltopalvelu (TK) | 0 1 |
| Sarjanumero | Fd |
| Sarjanumero 1 | 02. |
| Sarjanumero 2 | 0.5 |

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

3. Siirry perusasetuksiin koskettamalla symbolia ①.
- ✓ ϵ 1 ja 0 palavat ennakoasetuksena.
4. Kosketa symbolia ① toistuvasti niin pitkään, kunnes haluamasi asetukset ilmestyvät näyttöön.
5. Valitse haluamasi asetukset säätöalueella.
6. Kosketa symbolia ① 4 sekunnin ajan.
- ✓ Asetukset on tallennettu muistiin.

18.3 Perusasetusten muuttamisen keskeyttäminen

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

19 Keittoastiatesti

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

19.1 Toiminnon Keittoastiatesti suorittaminen

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

1. Aseta huoneenlämpöinen keittoastia, jossa on n. 200 ml vettä, keskelle keittoaluetta, joka sopii parhaiten keittoastian pohjan kokoon.
2. Hae perusasetukset näyttöön ja valitse ϵ 1 2.
3. Kosketa säätöaluetta. Keittoalueilla vilkkuu näyttö —.
- ✓ Testi on käynnissä.
- ✓ Tulos ilmestyy 10 sekunnin kuluttua keittoalueiden näyttöön.

19.2 Tuloksen tarkastaminen

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

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

Huomautus: Jos tulos ei ole tyydyttävä, aseta keittoastia uudelleen pienemmälle keittoalueelle, jos sellainen on käytettävissä.

Aktivoi tämä toiminto koskettamalla säätöaluetta.

20 Home Connect

Tämä laite on verkotettavissa. Voit yhdistää laitteen mobiililaitteeseen ja sen avulla käyttää toimintoja Home Connect -sovelluksen kautta, muuttaa perusasetuksia tai valvoa laitteen käyttötilaa. Home Connect -palvelut eivät ole käytettävissä kaikissa maissa. Home Connect -toiminnon saatavuus riippuu kunkin maan Home Connect -palvelujen saatavuudesta. Lisätietoja löydät kohdasta: www.home-connect.com.

Home Connect -sovellus ohjaa sinut koko kirjautumisprosessin läpi. Tee asetukset seuraamalla Home Connect -sovelluksen antamia ohjeita.

Ohjeet

- Noudata Home Connect -sovelluksen mukana toimitetuissa asiakirjoissa annettuja ohjeita.
- Ota huomioon myös Home Connect -sovelluksessa olevat ohjeet.

Huomautukset

- Noudata tässä käyttöohjeessa olevia turvallisuusohjeita ja varmista, että määräykset täyttyvät myös silloin, kun käytät laitetta Home Connect -sovelluksen kautta.
→ "Turvallisuus", Sivu 2
- Keittotasoa ei ole tarkoitettu käytettäväksi ilman valvontaa. Keittämistä täytyy valvoa.
- Käyttö laitteesta käsin on aina etusijalla. Tänä aikana laitetta ei voida käyttää Home Connect -sovelluksen kautta.
- Laite kuluttaa verkossa ollessaan valmiustilassa enintään 2 W.

20.1 Home Connect -asetusten tekeminen**Vaatimukset**

- Laite on liitetty sähköverkkoon ja kytketty päälle.
- Sinulla on mobiililaitte, esimerkiksi älypuhelin, jossa on iOS- tai Android-käyttöjärjestelmän voimassa oleva versio.
- Mobiililaitte ja laite ovat kotiverkon WLAN-signaalin toimintaetäisyydellä.

20.2 Yhteenveto Home Connect -asetuksista

Voit muuttaa Home Connect -asetuksia ja verkkoasetuksia keittotason perusasetuksissa.

| Asetus | Valinta tai näyttö | Lisätiedot |
|--------------|--|---|
| <i>H C 1</i> | Verkkoliitäntä <i>0</i> – Ei yhdistetty/verkkoyhteyden katkaiseminen <i>1</i> – Yhdistä automaattisesti <i>2</i> – Yhdistä manuaalisesti <i>3</i> – Yhdistetty | Keittotason kirjaaminen WLAN-kotiverkkoon(Wi-Fi) tai verkkoyhteyden katkaiseminen |
| <i>H C 2</i> | Yhdistäminen sovelluksen kanssa <i>0</i> – Ei yhdistetty <i>1</i> – Yhteyden muodostaminen | <i>H C 2</i> näkyy näytössä vain, kun keittotaso on yhdistetty kotiverkkoon. |
| <i>H C 3</i> | Yhdistäminen WLAN-verkon kanssa <i>0</i> – Langaton moduuli kytketty pois päältä <i>1</i> – Langaton moduuli kytketty päälle | Kun WLAN on aktivoitu, voit käyttää Home Connect -toimintoa. <i>H C 3</i> näkyy näytössä vain, kun keittotaso on jo aiemmin yhdistetty verkkoon. |
| <i>H C 4</i> | Asetus sovelluksen kautta <i>0</i> – Kytketty pois päältä <i>1</i> – Kytketty päälle ¹ | Jos <i>H C 4</i> on kytketty pois päältä, Home Connect -sovelluksessa näytetään vain keittotason käyttötilat. |
| <i>H C 5</i> | Ohjelmistopäivitys <i>1</i> – Päivitys käytettävissä ja valmis asennettavaksi <i>2</i> – Asennuksen käynnistäminen | <i>H C 5</i> näkyy näytössä vain, kun ohjelmistopäivitys on käytettävissä. |
| <i>H C 6</i> | Huoltopalvelun etäyhteyden ohjaus <i>0</i> – Ei sallittu <i>1</i> - Sallittu | <i>H C 6</i> näkyy vain, kun huoltopalvelu yrittää saada yhteyden keittotasoon. Voit lopettaa sallimasi yhteyden milloin tahansa. |
| <i>H C 7</i> | WLAN-signaalin voimakkuuden näyttö <i>0</i> – Ei yhdistetty WLAN-kotiverkkoon (Wi-Fi) <i>1</i> – Signaalin voimakkuus 1 (huono) <i>2</i> – Signaalin voimakkuus 2 (keskitaso) <i>3</i> – Signaalin voimakkuus 3 (hyvä) | <i>H C 7</i> näkyy näytössä vain, kun yhteys WLAN-kotiverkkoon (Wi-Fi) on olemassa. |
| <i>H C 8</i> | Yhteys Home Connect -palvelimeen <i>0</i> – Ei yhdistetty <i>1</i> – Yhdistetty | <i>H C 8</i> näkyy näytössä vain, kun yhteys WLAN-kotiverkkoon (Wi-Fi) on olemassa. |

¹ Tehdasasetus

1. Lataa Home Connect -sovellus.



2. Avaa Home Connect -sovellus ja skanna QR-koodi.



3. Noudata Home Connect -sovelluksessa olevia ohjeita.

20.3 Asetusten muuttaminen Home Connect -sovelluksella

Home Connect -sovelluksella voit muuttaa keittoalueiden asetuksia ja lähettää ne keittotasoon.

Vaatimukset

- Keittotaso on yhdistetty kotiverkkoon ja Home Connect -sovellukseen.
 - Jotta keittotasoon voidaan tehdä asetuksia Home Connect -sovelluksen kautta, perusasetuksissa pitää olla **HC4** kytkettynä päälle. Laitteen toimitustilassa **HC4** on päälle kytkettynä. Jos asetusten siirto on deaktivoitu, Home Connect -sovelluksessa näytetään vain keittotason käyttötilat.
1. Tee asetus Home Connect -sovelluksessa ja lähetä se keittotasoon.
Noudata Home Connect -sovelluksessa olevia ohjeita.
Keittotasoon Home Connect -sovelluksesta lähetetyt asetukset on vahvistettava keittotasossa.
 - ✓ Kun keittoasetukset siirretään keittoalueelle, kyseinen näyttö alkaa vilkkua asetuksesta riippuen.
 2. Vahvista asetukset napauttamalla haluamasi keittoalueen näyttöä.
 3. Jos haluat hylätä asetuksen, napauta keittotason mitä tahansa muuta kosketuskenttää.

20.4 Ohjelmistopäivitys

Ohjelmiston päivitystoiminnolla päivitetään laitteen ohjelmisto, esimerkiksi optimointi, virheiden korjaus, turvallisuuspäivitykset.

Edellytyksenä on, että olet rekisteröitynyt

Home Connect -käyttäjä, olet asentanut sovelluksen mobiililaitteeseen ja olet muodostanut yhteyden Home Connect -palvelimeen.

Kun käytävissä on uusi ohjelmistopäivitys, saat siitä tiedon Home Connect -sovelluksen kautta ja voit asentaa ohjelmistopäivityksen sovelluksen kautta. Kun lataus on onnistunut, voit käynnistää asennuksen Home Connect -sovelluksen kautta, kun olet WLAN-kotiverkossa (WiFi). Kun asennus on onnistunut, saat tiedon Home Connect -sovelluksen kautta.

Huomautukset

- Laitetta voidaan käyttää latauksen aikana. Sovellukseen tehdyistä henkilökohtaisista asetuksista riippuen ohjelmapäivitys voidaan ladata myös automaattisesti.
- Jos kyseessä on turvallisuuspäivitys, suosittelemme asentamaan sen mahdollisimman nopeasti.

20.5 Etädiagnoosi

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

Ohje: Lisätietoja ja ohjeita etädiagnoosin käytävyydestä maassanne löydät kohdasta Service/Support paikalliselta verkkosivulta: www.home-connect.com

20.6 Tietosuoja

Ota huomioon tietosuoja koskevat huomautukset. Kun laite yhdistetään internetiin liitettyyn kotiverkkoon ensimmäistä kertaa, se 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).
- Kodinkoneen ajankohtainen ohjelma- ja laiteversio.
- Aiemmin mahdollisesti tehdyn tehdasasetuksiin palautuksen tila.

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

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

21 Keittotasokohtainen tuuletinohjaus

Jos molemmat laitteet ovat Home Connect -kelpoisia, yhdistä laitteet Home Connect -sovelluksessa. Yhdistä sitä varten molemmat laitteet Home Connect -sovellukseen ja noudata sovelluksessa olevia ohjeita.






Huomautukset

- Käyttö liesituulettimen kautta on aina etusijalla. Tänä aikana ei käyttö keittotasoperusteisen tuuletinohjauksen kautta ole mahdollista.
- Laite kuluttaa verkossa ollessaan valmiustilassa enintään 2 W.
- Voit muodostaa yhteyden liesituulettimeen vain Home Connect -sovelluksen kautta. Muita yhdistämistapoja ei tueta enää.

21.1 Home Connect -asetuksien palautus

Jos laitteen yhdistämisessä WLAN-kotiverkkoon (Wi-Fi) on ongelmia tai haluat yhdistää laitteen toiseen WLAN-kotiverkkoon (Wi-Fi), voit palauttaa Home Connect -asetukset.

Huomautus: Jos palautat Home Connect -asetukset, myös mahdollinen yhteys liesituulettimeen katkeaa.


1. Pidä  painettuna 4 sekunnin ajan.
- ✓ Tuotetiedot tulevat näyttöön.
2. Napauta  niin monta kertaa, että näytössä näkyy vuorotellen  ja .
3. Aseta säätöalueella arvo .

21.2 Liesituulettimen ohjaus keittotason kautta

Keittotason perusasetuksissa voidaan määrätä liesituulettimen käyttäytyminen keittotason tai yksittäisten keittoalueiden päälle- ja poiskytkemisen yhteydessä.

Keittotason valitsimilla voidaan tehdä muita asetuksia.



Liesituulettimen asetukset

1. Napauta .
2. Valitse säätöalueella tuuletusteho. Voit valita tehon 1, 2 ja 3 välillä. Intensiivitehon säätöä varten napauta säätöalueella kohtaa 4 tai 5. Vaihtoehtoisesti voit napauttaa **b** niin monta kertaa, että haluamasi intensiiviteho tulee näkyviin.



Tuulettimen kytkeminen pois päältä

- ▶ Valitse säätöalueella tuuletusteho 0.

Automaattikäytön kytkeminen päälle



- ▶ Pidä  painettuna, kunnes näyttöön tulee .
- ✓ Tuuletin käynnistyy automaattisesti, kun alkaa muodostua höyryä.

Automaattikäytön kytkeminen pois päältä

- ▶ Pidä  painettuna, kunnes  sammuu. Automaattikäyttö päättyy myös, kun säädät toisen tuuletustehon.





















Liesituulettimen valon asetukset

Voit kytkeä liesituulettimen valon päälle ja pois päältä keittotason ohjauspaneelin kautta.

1. Voit kytkeä valon päälle napauttamalla .
2. Voit kytkeä valon pois päältä napauttamalla uudelleen .

21.3 Yhteenveto liesituulettimen asetuksista

Keittotason perusasetuksissa voidaan määrittää liesituulettimen käyttäytyminen keittotason tai yksittäisten keittoalueiden päälle- ja poiskytkemisen yhteydessä.

| Asetus | Valinta | Kuvaus |
|---|--|--|
| c 1  | Yhteys keittotaso - liesituuletin  – ei yhdistetty / yhteys katkaistu  – ei toimintoa  – yhdistetty WLAN-kotiverkkoon (Wi-Fi)  – yhdistetty WLAN-verkkoon ja liesituulettiin | - |
| c 1  | Tuulettimen automaattinen käynnistyminen  – Kytketty pois päältä. Liesituuletin on tarvittaessa kytkettävä päälle manuaalisesti.  – Kytketty päälle automaattikäytöllä ¹ . Liesituuletin kytkeytyy päälle automaattikäyttöön, kun keittoalue kytketään päälle.  – Kytketty päälle manuaalikäytöllä. Liesituuletin kytkeytyy päälle asetetulle teholle, kun keittoalue kytketään päälle. | Asetus näkyy näytössä vain, kun laite on yhdistetty liesituulettiin. |
| c 2  | Tuulettimen jälkikäynti  – Tuuletin kytkeytyy pois päältä keittotason mukana.  – Kytketty päälle automaattikäytöllä ¹  – Kytketty päälle tuulettimen vakiojälkikäynnillä  – Ei muutoksia asetuksiin | Tällä asetuksella määritetään, jatkuuko tuulettimen käynti keittotason poiskytkemisen jälkeen, ja miten käynti jatkuu. Asetus näkyy näytössä vain, kun laite on yhdistetty liesituulettiin. |
| c 2  | Valon automaattinen päällekytkeminen  – Kytketty pois päältä  – Kytketty päälle ¹ Valo kytkeytyy päälle, kun keittotaso kytketään päälle. | Asetus näkyy näytössä vain, kun laite on yhdistetty liesituulettiin. |
| c 2  | Valon automaattinen poiskytkeminen  – Kytketty pois päältä ¹  – Valo kytkeytyy pois päältä, kun keittotaso kytketään pois päältä. | Asetus näkyy näytössä vain, kun laite on yhdistetty liesituulettiin. |

¹ Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyylistä riippuen)

22 Puhdistus ja hoito

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

22.1 Puhdistusaine

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

HUOMIO!

Sopimattomat puhdistusaineet voivat vahingoittaa laitteen pintoja.

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

Sopimattomat puhdistusaineet

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

22.2 Keittotason puhdistus

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

Vaatus: Keittotason pitää olla kylmä. Jos tahrat ovat sokeria, riisitärkkelystä, muovia tai alumiinifoliota, älä anna keittotason jäähtyä.

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

Ohjeet

- Keraamiselle lasille tarkoitettulla erikoispuhdistussienellä saat hyvän lopputuloksen.
- Kun pidät keittoastian pohjan puhtaana, keittotason pinta pysyy hyvässä kunnossa.

22.3 Keittotason kehysten puhdistus

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

Huomautus: Älä käytä puhdistuslastaa.

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

23 Toimintahäiriöiden korjaaminen

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

VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

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

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

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

23.1 Varoitushuomautukset

Huomautukset

- Jos näyttöön ilmestyy E, pidä kyseisen keittoalueen tunnistin painettuna ja lue häiriökoodi.
- 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.
- Keittotaso voi laskea tehotasoa väliaikaisesti laitteen elektronisten rakenneosien suojaamiseksi ylikuumentumiselta tai virtasykäyksiltä.

23.2 Huomautukset näyttöruudussa

| Vika | Syy ja vianhaku |
|------------------------|--|
| Mikään näyttö ei pala. | Virransaanti on keskeytynyt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä sähkökatko. |
| | Laitetta ei ole liitetty liitäntäkaavion mukaan. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Liitä laite liitäntäkaavion mukaan. |

| Vika | Syy ja vianhaku |
|---------------------------------------|---|
| Mikään näyttö ei pala. | Häiriö elektroniikassa ▶ Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun. |
| Näytöt vilkkuvat. | Ohjauspaneeli on kostea tai jokin esine peittää sen. ▶ Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine. |
| <i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i> | Elektroniikka on ylikuumentunut ja yksi keittoalue tai kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä. ▶ Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain ohjauspaneelin valitsinta. |
| <i>FS</i> + tehoaste ja äänimerkki | Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Elektroniikka voi sen tähden ylikuumentua. ▶ Poista keittoastia. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä. |
| <i>FS</i> ja äänimerkki | Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Keittoalue on kytkeytynyt elektroniikan suojaamiseksi pois päältä. ▶ Poista keittoastia. Odota muutama sekunti. Paina mitä tahansa painiketta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä. |
| <i>F1/F6</i> | Keittoalue ylikuumeni ja kytkeytyi työtason suojaamiseksi pois päältä. ▶ Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue sitten uudelleen päälle. |
| <i>F8</i> | Keittoalue on ollut käytössä pidemmän aikaa ja keskeytyksettä. ▶ Yksilöllinen turvakatkaisu on kytkeytynyt päälle. Jotta voit tehdä keittoalueen asetukset, kytke näyttö pois koskettamalla jotain valitsinta. |
| <i>E 9000/E9010</i> | Käyttöjännite on virheellinen ja se on tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella. ▶ Ota yhteys sähköyhtiöön. |
| <i>U400</i> | Keittotasoa ei ole liitetty oikein. ▶ Irrota keittotaso sähköverkosta. Liitä keittotaso liitäntäkaavion mukaan. |
| <i>dE</i> | Esittelytila on aktivoitu. ▶ Irrota keittotaso sähköverkosta. Odota 30 sekuntia ja liitä keittotaso uudelleen. Kosketa seuraavien 3 minuutin kuluessa jotain tunnistinta. Esittelytila on deaktivoitu. |

23.3 Laitteen normaalit äänet

Induktiolaitteesta voi toisinaan kuulu ääniä tai värinöitä kuten surinaa, sihinää, rätinää, tuulettimen ääntä tai rytmikkäitä ääniä.

24 Hävittäminen

24.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

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

1. Irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta.
2. Katkaise verkkojohto.
3. Hävitä laite ympäristöystävällisesti.
Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



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.

25 Vaatimustenmukaisuusvakuutus

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

Täydellinen RED vaatimustenmukaisuusvakuutus löytyy internetistä sivulta siemens-home.bsh-group.com laitteen tuotesivulta lisädokumenttien kohdasta.



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

5 GHz WLAN (Wi-Fi): käyttö vain sisätiloissa.

| | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| AL | BA | MD | ME | MK | RS | UK | UA |
|----|----|----|----|----|----|----|----|

5 GHz WLAN (Wi-Fi): käyttö vain sisätiloissa.

2,4 GHz taajuusalue (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW

5 GHz taajuusalue (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 100 mW

26 Huoltopalvelu

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

Huomautus: Huoltopalvelu on valmistajan takuun puitteissa maksuton.

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuehdoista saat huoltopalvelustamme, jälleenmyyjältäsi tai verkkosivuiltamme.

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

26.1 Mallinnumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

Mallinnumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD) on merkitty koneen tyyppikilpeen.

Tyyppikilpi löytyy:

- laitepassista.
- keittotason alapuolelta.

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

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

27 Testiruoat

Nämä suositukset on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteidemme testauksen helpottamiseksi. Testeissä käytettiin induktiokeittotasojille tarkoitettuja keittoastiasarjojamme. Voit hankkia näitä varustesarjoja tarvittaessa jälkikäteen alan liikkeistä, teknisen huoltopalvelumme kautta tai verkkokaupastamme.

27.1 Kuorutteen sulatus

Ainekset 150 g tummaa suklaata (55 % kaakaota).

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

27.2 Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito

Resepti standardin DIN 44550 mukaan

Lähtölämpötila 20 °C

Kuumentaminen, sekoittamatta

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

27.3 Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito

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

Sekoita 1 minuutin kuumennuksen jälkeen

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

27.4 Béchamelkastike

Maidon lämpötila: 7 °C

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

Béchamelkastikkeen valmistus

1. Sulata voi, sekoita joukkoon jauhot ja suola ja lämmitä kaikki.
 - Kuumentaminen: kesto 6 min, tehotaso 2
2. Lisää maito jauhoseokseen ja kuumenna seos kiehuvaan koko ajan sekoittaen.
 - Kuumentaminen: kesto 6 min 30 s, tehotaso 7
3. Kun Béchamelkastike kiehtaata, pidä kastike vielä 2 minuuttia keittoalueella jatkuvasti sekoittaen.
 - Valmistuksen jatkaminen: tehotaso 2

27.5 Riisipuuron keittäminen kansi päällä

Maidon lämpötila: 7 °C

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

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

Kypsennysaika kuumennusaika mukaan lukien n. 45 min.

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

27.6 Riisipuuron keittäminen ilman kantta

Maidon lämpötila: 7 °C

1. Lisää ainekset maidon joukkoon ja lämmitä jatkuvasti sekoittaen.

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

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

27.7 Riisin keittäminen

Resepti standardin DIN 44550 mukaan

Veden lämpötila: 20 °C

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

27.8 Porsaanfileen paistaminen

Fileen lähtölämpötila: 7 °C

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

27.9 Lettujen paistaminen

Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaan

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

27.10 Pakastettujen ranskanperunoiden friteeraus

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

BSH Hausgeräte GmbH:n Siemens AG:n rekisteröimän tavaramerkkilisenssin alaisena valmistama



9001657165 (020926)
fi