



**BOSCH**

**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



# Induktiokeittotaso

PXE...D...

[fi] Käyttöohje

# Lisätietoja on digitaalisessa käyttöoppaassa.



## Sisällysluettelo

1	Turvallisuus.....	2
2	Esinevaurioiden välttäminen.....	4
3	Ympäristönsuojelu ja säästö.....	5
4	Soveltuva keittoastia .....	5
5	Tutustuminen .....	7
6	Käytön perusteet.....	8
7	FlexInduction.....	10
8	MoveMode .....	10
9	Aikatoiminnot .....	11
10	PowerBoost .....	12
11	PanBoost .....	12
12	Lämpimänäpito .....	12
13	Assist.....	13
14	Langaton keittotunnistin .....	17
15	Lapsilukko .....	18
16	Pyyhintäsuoja.....	19
17	Yksilöllinen turvakatkaisu .....	19
18	Perusasetukset .....	19
19	Keittoastiatesti .....	20
20	Puhdistus ja hoito .....	21
21	Toimintahäiriöiden korjaaminen .....	21
22	Hävittäminen .....	23
23	Huoltopalvelu .....	23
24	Testiruoat .....	24

## 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 keittosensoritoimintoa, säädä keittoaluetta, jolla lämpötunnistimen sisältävä kattila on.

Jos käytät toiminnassa olevaa lääkinällistä implanttia (esim. sydämentahdistajaa tai kammiovärinän poistajaa), varmista lääkäritäsi, 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.

Laite kuumenee.

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

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

- ▶ Älä käytä keittotason suojuksia.

Kytke keittotaso aina käytön jälkeen pääkytkimellä pois päältä.

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

Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan.

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

#### **⚠ VAROITUS – Palovammavaara!**

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

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

Keittosyvennyksen suojaristikot voivat aiheuttaa onnettomuuksia.

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

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

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

#### **⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

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 23*

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.

Langattomassa lämpötilatunnistimessa on paristo, joka voi vaurioitua, jos se joutuu alttiiksi korkeille lämpötiloille.

- ▶ Poista tunnistin keittoastiasta äläkä säilytä sitä lämmönlähteen lähellä.

Lämpötilatunnistin voi olla hyvin kuuma, kun poistat sen kattilasta.

- ▶ Käytä irrottamisessa apuna patakinnasta tai keittiöpyyhettä.

Vesihauteessa kypsennettäessä keittotaso ja keittoastia saattavat särkyä ylikuumenemisen vuoksi.

- ▶ Vesihauteessa oleva keittoastia ei saa koskettaa suoraan vedellä täytetyn kattilan pohjaa.
- ▶ Käytä vain kuumuutta kestäviä keittoastioita.

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

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

### ⚠ **VAROITUS – Vaara: Magnetismi!**

Langaton lämpötilatunnistin on magneettinen. Se voi vaurioittaa elektronisia implantteja, esimerkiksi sydämentahdistimia tai insuliinipumppuja.

- ▶ Elektronisten implanttien käyttäjien on pysyteltävä vähintään 10 cm:n päässä magneettisista valitsimista.
- ▶ Älä pidä valitsinta vaatteiden taskuissa.

### ⚠ **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 sulanut 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 puhdista keittotaso vain kylmänä.
Simpukanmuotoiset säröt tai murtumat lasissa	Iskut tai tasolle putoava keittoastia, keittotarvikkeet tai muut kovat tai terävät esineet.	Älä kolhaise lasia keittämisen yhteydessä tai 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 jäätynttä keittoastiaa.

Vaurio	Syy	Toimenpide
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 muoviasiastioita 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

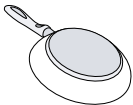
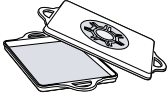
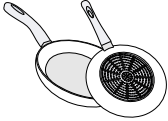
Induktiokäyttöön sopivassa keittoastiassa pitää olla ferromagneettinen pohja, siis magneetin pitää tarttua siihen. Pohjan pitää myös olla keittoalueen koon

mukainen. Jos keittoastiaa ei tunnusteta 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", Sivu 20.

Keittoastia	Materiaalit	Ominaisuudet
<p>Suolitelu keittoastia</p> 	<p>Ruostumatonta terästä oleva keittoastia, jossa on monikerroksinen ns. sandwich-rakenne, joka jakaa lämmön hyvin.</p> <p>Ferromagneettinen keittoastia emaloitua terästä, valurautaa, tai erityinen ruostumattomasta teräksestä valmistettu induktioastia.</p>	<p>Tämä keittoastia jakaa lämmön tasaisesti, kuumenee nopeasti ja varmistaa astian tunnistamisen.</p> <p>Tämä keittoastia kuumenee nopeasti ja varmistaa astian tunnistamisen.</p>
<p>Soveltuu</p>  	<p>Pohja ei ole täysin ferromagneettinen.</p> <p>Keittoastia, jossa alumiinipitoinen pohja.</p>	<p>Jos ferromagneettisen alueen halkaisija on pienempi kuin keittoastian pohja, vain ferromagneettinen alue kuumenee. Tällöin lämpö ei jakaudu tasaisesti.</p> <p>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.</p>
<p>Ei sovellu</p>	<p>Keittoastia tavallisesta ohuesta teräksestä, lasista, savesta, kuparista tai alumiinista.</p>	

#### Huomautukset

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

## 5 Tutustuminen

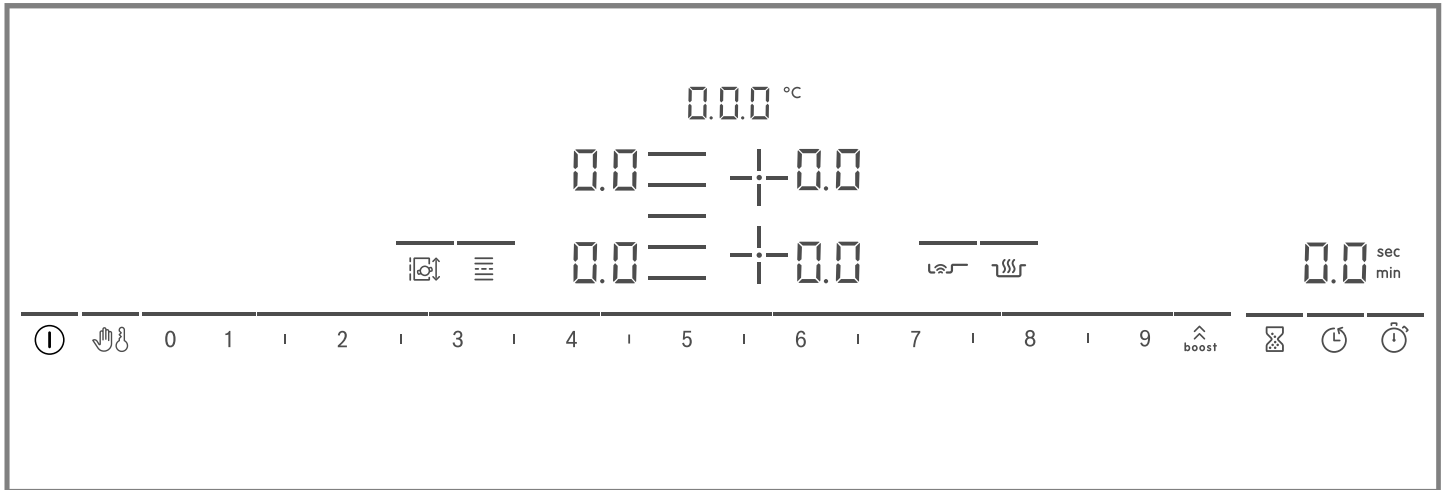
### 5.1 Keittäminen induktiotekniikalla

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

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

### 5.2 Ohjauspaneeli

Yksityiskohdat, kuten väri ja muoto, voivat poiketa kuvasta.



#### Huomautukset

- Pidä ohjauspaneeli puhtaana ja kuivana.
- Älä aseta keittoastiaa näyttöjen ja tunnistimien lähelle. Elektroniikka voi ylikuumentua.

#### Kosketusvalitsimet

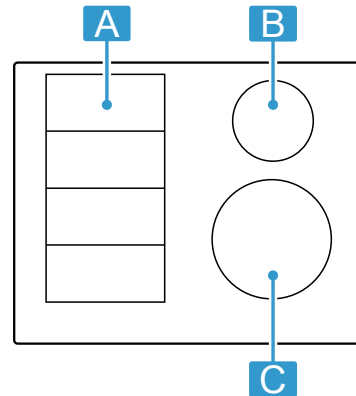
Kun keittotaso lämpenee, tällä hetkellä käytettävissä olevien käyttöalueiden symbolit syttyvät.

Tunnistin	Toiminto
①	Pääkytkin
👉	Pyyhintäsuoja
🔒	Lapsilukko
0 1 2 3...	Säätöalue
⬆️	PowerBoost / PanBoost
⌚	Hälytin
🕒	Poiskytkentäajastin
🕒	Count-up timer
🔥	Lämpimänäpito
👉	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
🔄	MoveMode
+ / ☰	Keittoalueen valinta

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

### 5.3 Keittoalueiden jako



Ilmoitettu teho on mitattu normissa IEC/EN 60335-2-6 kuvatuilla standardikattiloilla. Teho voi vaihdella keittoastian koon tai materiaalin mukaan.



Alue	Suurin tehoalue	
A ☰☰☰	Tehotaso 9	2 200 W
	PowerBoost	3 700 W
A ☰	Tehotaso 9	3 300 W
	PowerBoost	3 700 W
B Ø 14,5 cm	Tehotaso 9	1 400 W
	PowerBoost	2 200 W
C Ø 21 cm	Tehotaso 9	2 200 W
	PowerBoost	3 700 W

## 5.4 Keittoalue

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

Alue	Keittoalueen tyyppi
	Flex-alue → "FlexInduction", Sivu 10
	Yksiosainen keittoalue



## 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 Käytön perusteet


## 6.1 Keittotason kytkeminen päälle

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

### ReStart

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



## 6.2 Keittotason kytkeminen pois päältä

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

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

## 6.3 Keittoalueiden tehotason säätö

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

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

## 6.4 Ruoanlaittovihjeitä

- Kun lämmität soseita, sosekeittoja ja saostettuja kastikkeita, sekoita silloin tällöin.
- Valitse esikuumennusta varten tehotaso 8-9.
- Kun kypsennät kannellisessa astiassa, laske 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.


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

**Huomautus:** Jos keittoalueella ei ole keittoastiaa tai kattila ei sovellu käyttöön, valittu tehotaso vilkkuu. Keittoalue kytketty 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 kytketty pois päältä.



### Tehotason muuttaminen tai keittoalueen kytkeminen pois päältä

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

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

### Suosituksia keittämiseen

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

		 min
<b>Sulatus</b>		
Suklaa, kuorrute	1 - 1.5	-
Voi, hunaja, liivate	1 - 2	-
<b>Lämmittäminen ja lämpimänäpito</b>		
<sup>1</sup> Ilman kantta		
<sup>2</sup> Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5		



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

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

		⌚ min
Leike, pakaste	6 - 7	6 - 12
Kyljykset, paneroimattomat tai paneroidut	6 - 7	8 - 12
Pihvi (3 cm paksu)	7 - 8	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu)	5 - 6	10 - 20
Linnunrinta, pakastettu	5 - 6	10 - 30
Frikadellit (3 cm paksut)	4.5 - 5.5	20 - 30
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
<b>Friteeraus, 150-200vg per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina<sup>1</sup></b>		
Pakasteet, esim. ranskanperunat, kananugetit	8 - 9	-
Kroketit, pakaste	7 - 8	-
Liha, esim. broilerinpalat	6 - 7	-
Kala, paneroitu tai taikinakuoressa	6 - 7	-
Vihannekset, sienet, paneroidut, taikinakuoressa tai tempurassa	6 - 7	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit/berliininmunkit, hedelmät taikinakuoressa	4 - 5	-

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

## 7 FlexInduction

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

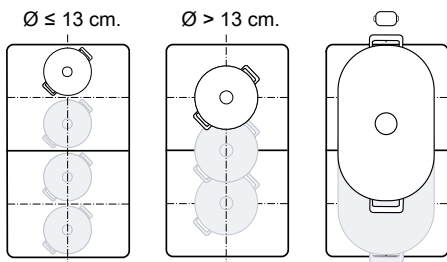
### 7.1 Keittoastian sijoittaminen


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

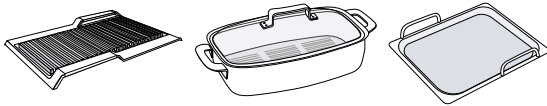
#### Yhtenä yhteen liitettynä keittoalueena

Suosittelaaan keittämiseen vain yhdellä keittoastialla.

- Keittoastian sijoitus koosta riippuen:



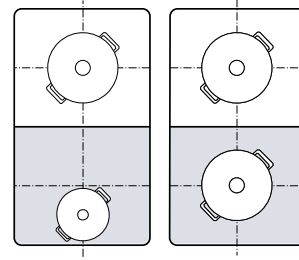
- Suosittelua pitkämallinen keittoastia :



#### Kahtena erillisenä keittoalueena

Suosittelaaan keittämiseen kahdella keittoastialla.

Voit käyttää etummaista ja takimmaista aluetta toisistaan riippumatta, ja asettaa kummallekin oman tehotasoa.



### 7.2 FlexInduction yhdistäminen

Muuntuva keittoalue on määritetty vakioasetuksena kahdeksi erilliseksi keittoalueeksi. Kun haluat yhdistää keittoalueet, kytke seuraava toiminto päälle:

1. Valitse jompikumpi keittoalueista.

2. Paina .

✓ Näyttö palaa. Keittoalue on liitetty.

#### Huomautukset

- Voit muuttaa muuntuvan keittoalueen vakioasetusta. Ohjeet tähän löydät luvusta Perusasetukset → Sivu 19
- Jos siirät tai nostat keittoastiaa yhdistetyllä keittoalueella, käynnistyy automaattinen haku. Keittoastiat, jotka laite löytää tämän haun yhteydessä keittoalueen sisältä, kuumenevat edellä valitulla tehotasolla.

### 7.3 FlexInduction erillinen

► Kosketa .

✓ Muuntuva keittoalue on deaktivoitu. Molemmat keittoalueet toimivat edelleen kuten kaksi erillistä keittoaluetta.

## 8 MoveMode

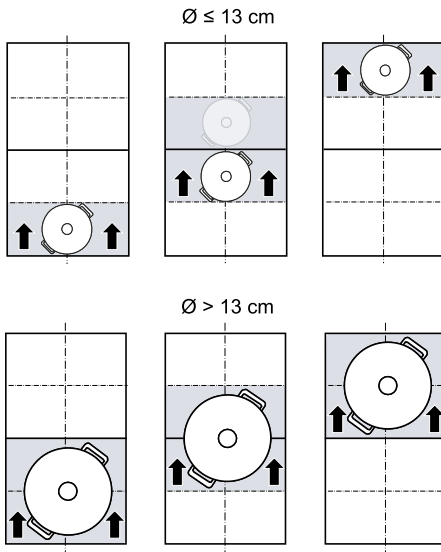
Tällä toiminnolla voit muuttaa keittoastian tehotasoa siirtämällä astiaa muuntuvalla keittoalueella yksinkertaisesti eteen- tai taaksepäin. Alue jaetaan sitä varten kolmeen alueeseen, joilla on erilaiset tehotasot.

### 8.1 Keittoastian sijoittaminen ja siirtäminen

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



- Etummainen alue = tehotasoa 9
- Keskimmäinen alue = tehotasoa 5
- Takimmainen alue = tehotasoa 1,5

Voit muuttaa ennakkoon asetettujen tehotasojen vakioasetuksia. Ohjeet muuttamisesta löydät luvusta Perusasetukset. → *Sivu 19*





## 8.2 MoveMode -toiminnon aktivointi

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

1. Valitse jompikumpi muuntuvan alueen keittoalueista.
  2. Paina .
- ✓ Sen alueen, jolla keittoastia on, tehotaso palaa keittoalueen näytössä kohdan  vieressä.
  - ✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.

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

## 8.3 MoveMode -toiminnon deaktivointi

- ▶ Kosketa symbolia .
- ✓ Näyttö kohdan  vieressä kytkeytyy pois päältä.
- ✓ Toiminto on deaktivoitu.

# 9 Aikatoiminnot




Keittotasossa on erilaisia toimintoja kypsennysajan asettamista varten:

- Poiskytkentäajastin
- Hälytin
- Count-up timer

## 9.1 Poiskytkentäajastin

Tämän avulla voidaan kypsennysaika ohjelmoida yhdelle tai useammalle keittoalueelle. Kun aika on kulunut, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.


### Käyttötavan Poiskytkentäajastin kytkeminen päälle



1. Valitse keittoalue ja tehotaso.
  2. Paina .
- ✓ Keittoalueen näyttö  syttyy.
3. Aseta aika säätöalueella.
    - Jos haluat asettaa alle 10 minuutin kypsennysajan, kosketa aina 0, ennen kuin valitset haluamasi arvon.
  4. Vahvasta valitsimella .
- ✓ Kypsennysaika alkaa kulua.
  - ✓ Kun kypsennysaika on kulunut loppuun, keittoalue kytkeytyy pois päältä ja kuuluu äänimerkki.

### Huomautukset

- Jos ohjelmoi kypsennysajan keittoalueelle ja PerfectFry Sensor on aktivoitu, kypsennysaika alkaa kulua vasta, kun valittu lämpöteho on saavutettu.
- Jos ohjelmoi kypsennysajan keittoalueelle ja PerfectCook Sensor on aktivoitu, kypsennysaika alkaa kulua vasta, kun valittu lämpöteho on saavutettu.

### Toiminnon Poiskytkentäajastin muuttaminen tai kytkeminen pois päältä



1. Valitse keittoalue ja kosketa valitsinta .

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




## 9.2 Hälytin

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

### Käyttötavan Hälytin kytkeminen päälle

1. Kosketa .
  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 .



## 9.3 Count-up timer

Ajanottokellotoiminto näyttää ajan, joka on kulunut aktivoinnista lähtien.

### Toiminnon Count-up timer kytkeminen päälle

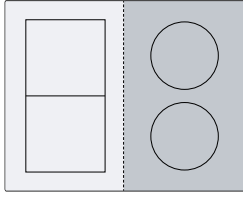
- ▶ Kosketa .
- ✓ Aika alkaa kulua.

### Toiminnon Count-up timer kytkeminen pois päältä

1. Kosketa . Ajanottokello pysähtyy. Ajastimen näytöt palavat edelleen.
2. Kosketa . Näytöt sammuvat.

## 10 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.



### 10.1 Käyttötavan PowerBoost kytkeminen päälle

1. Valitse keittoalue.
2. Napauta  $\hat{\text{b}}$ . Näyttö  $\text{b}$ , palaa.  
✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.

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

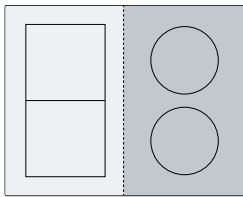
### 10.2 Käyttötavan PowerBoost kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
2. Napauta  $\hat{\text{b}}$ . Näyttö  $\text{b}$ , 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.

## 11 PanBoost

Tällä toiminnolla kuumennat pannut nopeammin kuin valinnalla  $\mathcal{G}$ . Tämä toiminto on käytettävissä kaikille keittoalueille, jos saman ryhmän toinen keittoalue ei ole käytössä.



### 11.1 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.

### 11.2 Toiminnon PanBoost kytkeminen päälle

1. Valitse keittoalue.
2. Napauta kaksi kertaa kohtaa  $\hat{\text{Pb}}$ , palaa.  
✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.

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

### 11.3 Käyttötavan PanBoost kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
2. Napauta  $\hat{\text{Pb}}$ , sammuu ja keittoalue kytkeytyy takaisin tehotasolle  $\mathcal{G}$ .  
✓ Toiminto on deaktivoitu.

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

## 12 Lämpimänäpito

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

### 12.1 Toiminnon Lämpimänäpito kytkeminen päälle

1. Valitse haluamasi keittoalue.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana kohtaa  $\mathcal{L}$ .  
 $\mathcal{L}$  palaa.  
✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.

### 12.2 Käyttötavan Lämpimänäpito kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
2. Napauta  $\mathcal{L}$ .  
 $\mathcal{L}$  sammuu.  
✓ Toiminto on deaktivoitu.

## 13 Assist

Keittoavustimen ansiosta keittäminen on helppoa ja keittotulokset ovat erinomaiset.


Kun olet valinnut haluamasi lämpötilan, tunnistimet mittaavat jatkuvasti keittoastian lämpötilaa ja pitävät lämpötilan tasaisena koko keittämisen ajan.

### Edut

- Kun valittu lämpötila on saavutettu, se pidetään automaattisesti tasaisena, mikä säästää energiaa.
- Öljyä ei ylikuumenneta eivätkä ruoat kiehu yli.






### 13.1 PerfectFry Sensor

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

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


### 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 kärkeiden elintarvikkeiden paistamiseen	
4	180 °C	Paneroitujen, pakastettujen ja grillattujen tuotteiden friteeraus	
5	215 °C	Grillaus korkeassa lämpötilassa ja grillipannu	

### 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
Teppanyaki 	Muuntuva Flex-alue
Grilli 	Muuntuva Flex-alue

Suositteluja keittoastioita voit hankkia huoltopalvelun kautta, alan liikkeistä tai verkkokaupastamme [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).


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

### Toiminnon PerfectFry Sensor kytkeminen päälle



1. Aseta tyhjä keittoastia keittoalueelle.
2. Valitse keittoalue ja kosketa valitsinta .
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.






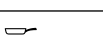

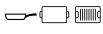











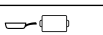



### Toiminnon PerfectFry Sensor kytkeminen pois päältä

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

### Suosituksia ruoanlaittoon varusteella PerfectFry Sensor

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

-  Paistinpannu
-  Teppanyaki
-  Grillipannu

	Keittoastia		 min
<b>Liha</b>			
Leike		4	6-10
Leike, paneroitu		4	6-10
Filee		4	6-10
Kyljykset		3	10-15
Cordon bleu, wieninleike		4	10-15
Pihvi, rare, 3 cm paksu		5	6-8
Pihvi, medium, 3 cm paksu		5	8-12
Pihvi, well done, 3 cm paksu		4	8-12
T-luupihvi, rare, 4,5 cm paksu		5	10-15
T-luupihvi, medium, 4,5 cm paksu		5	20-30
Linnunrinta, 2 cm paksu		3	10-20
Pekoni		2	5-8
Jauheliha		4	6-10
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
<b>Kala ja äyriäiset</b>			
Kalafilee		4	10-20
Kalafilee, paneroitu		4	10-20

	Keittoastia	⌚	⌚ min
Kala, paistettu, kokonainen		3	10-20
Sardiinit		4	6-12
Meriravun pyrstöt, katkaravut		4	4-8
Mustekala, Sepia		4	6-12
<b>Munaruokat</b>			
Voissa paistetut kananmunat		2	2-6
Paistetut kananmunat		4	2-6
Munakokkeli		2	4-9
Munakas		2	3-6
Köyhät ritarit		3	4-8
Crêpet, blinit, tortillat, tacot		5	1-3
<b>Vihannekset</b>			
Paistetut perunat		5	6-12
Ranskanperunat		4	15-25
Perunapaistikkaat		5	2-4
Sipulit, paistettu valkosipuli		2	2-10
Sipulirenkaat		3	5-10
Kesäkurpitsa, munakoisot, paprika		2	4-12
Vihreä parsakaali		3	4-15
Sienet		4	10-15
Vihannekset, öljyssä haudutetut		1	10-20
Vihannekset tempurataikinassa		4	5-10
<b>Pakasteet</b>			
Kananugetit		4	10-15
Kalapuikot		4	8-12
Ranskanperunat		5	4-8
Pannuruokat		3	6-10
Kevätkääryleet		4	10-30
Pasteijat, kroketit		5	3-8
<b>Kastikkeet</b>			
Tomaattikastike		1	25-35
Béchamelkastike		1	10-20
Juustokastike		1	10-20
Makeat kastikkeet		1	15-25
Kastikkeet, kokoon keitetyt		1	25-35
<b>Muut</b>			
Paistettu juusto		3	7-10
Krutongit		3	6-10
Paahdettu leipä		4	4-8
Kuivat valmisruokat		1	5-10
Mantelit, saksanpähkinät, pinjansiemenet, paahdetut		4	3-15
Popcorn		5	3-4

## 13.2 PerfectCook Sensor

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

Tämän toiminnon käyttämiseen tarvitset langattoman keittotunnistimen langatonta keittämistä varten. Tämä toiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla langattomalla keittotunnistimella tavanomaisessa keittoastiassa.

### Lämpötehot

Lämpötehot ruokien valmistukseen.

Teho	Lämpötila	Toiminnot	Keittoastia
1	70 °C	Lämmittäminen ja lämpimänäpito	
2	90 °C	Kypsennys	
3	100 °C	Kuumentaminen kiehuvaan	
4	120 °C	Keittäminen painekattilassa	
5	180 °C	Friteeraus	


### Vinkit PerfectCook Sensor

- Langaton keittotunnistin mittaa nesteen lämpötilan astiaan kiinnitetyn silikonilevyn kautta. Jotta mittaus tapahtuu oikein, silikonilevyn pitää olla kokonaan mitattavan nesteen peittämä.
- Langattoman keittotunnistimen kehiksen ja keittoastian kiinnitetyn silikonilevyn pitää olla täysin kuiva ennen kuin voit aloittaa keittämisen.
- Älä poista keittotunnistinta käynnissä olevan kypsennyksen kuluessa. Poista tunnistimen keittämisen jälkeen varovasti, sillä tunnistin voi olla kuuma.
- Käytä kantta säästäaksesi energiaa.
- Aseta keittoastia liedelle siten, että langaton keittotunnistin osoittaa ulospäin keittotason sivulle.
- Älä kohdistaa langatonta keittotunnistinta toisen kuumen keittoastian suuntaan, jotta vältät ylikuumenemisen.


### Toiminnon PerfectCook Sensor kytkeminen päälle

**Vaatus:** Liitä langaton keittotunnistin.

1. Kiinnitä langaton keittotunnistin keittoastiaan.
2. Aseta haluamallesi keittoalueelle keittoastia, jossa on riittävästi nestettä, ja laita kansi päälle.
3. Valitse keittoalue, jolla on langattomalla keittotunnistimella varustettu keittoastia. Paina sitten langattoman keittotunnistimen keskikohtaa.
  - ✓ Ohjauspaneelissa palaa
4. Valitse keitettävälle elintarvikkeelle sopiva lämpöteho.
  - ✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.

- ✓  vilkkuu, kunnes vesi tai öljy on saavuttanut sopivan lämpötilan ruokien lisäämiselle. Kuulet äänimerkin ja lämpötilasymboli lakkaa vilkkumasta.
5. Poista kansi äänimerkin jälkeen ja lisää ruoka. Pidä kansi päällä kypsennyksen aikana.

### Toiminnon PerfectCook Sensor kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
  2. Aseta säätöalueella arvo .
- ✓ Toiminnot on deaktivoitu.

**Huomautus:** Aktivoidaksesi keittotoiminnot uudelleen odota n. 10 sekuntia.

### Suosituksia keittämiseen toiminnolla PerfectCook Sensor

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

#### Lämmittäminen ja lämpimänäpito

	™ °C	☹ min
Gulassin lämmittäminen	70	10-20
Glögin lämmittäminen	70	5-15

#### Haudutuskypsennys

	™ °C	☹ min
<b>Liha</b>		
Makkarat	90	10-20
<b>Kala</b>		
Haudutettu kala	90	15-20
<b>Munaruokat</b>		
Uppomunat	90	2-5
<b>Perunat</b>		
Perunapyörylät	90	30-40
<b>Nuudelit ja vilja</b>		
Riisi	90	25-35
Esikypsennetty riisi	90	25-35
Täysjyväriisi	90	45-55
Riisi, Basmati, thaimaalainen	90	8-12
Villiriisi	90	20-30
Polenta	90	3-8
Mannapuuro	90	5-10
<b>Keitot</b>		
Jauhekreemit	90	10-15
<b>Jälkiruoat</b>		
Riisipuuro	90	40-50
Kaurapuuro	90	10-15
Suklaakiisseli	90	3-5
<b>Muut</b>		
Maito	90	3-10

#### Kuumentaminen kiehuvaaksi

	™ °C	☹ min
<b>Liha</b>		

	™ °C	☹ min
Lihapyörykät	100	20-30
Broileri	100	60-90
Vasikka	100	60-90

#### Munaruokat

Keitetyt kananmunat	100	5-10
---------------------	-----	------

#### Vihannekset ja palkovihannekset

Parsakaali	100	10-20
Kukkakaali	100	10-20
Ruusukaali	100	30-40
Vihreät pavut	100	15-30
Kikherneet	100	60-90
Herneet	100	15-20
Linssit, kuorimattomat	100	45-60

#### Perunat

Gnocchi	100	3-6
Perunat, keitetyt	100	30-45
Bataatit	100	30-45

#### Nuudelit ja vilja

Durumvehnäpasta	100	7-10
Tuoreet pastatuotteet	100	3-5
Täysjyväpasta	100	7-10
Durumvehnäpasta, täytetty	100	15-20
Tuorepasta, täytetty	100	5-8
Kvinoa	100	10-12

#### Keitot

Kotitekoiset liemet	100	60-90
Keitot jauheesta	100	5-10

#### Jälkiruoat

Hilloke	100	15-25
---------	-----	-------

#### Pakasteet

Vihreät pavut	100	15-30
---------------	-----	-------

#### Keittäminen painekattilassa

	™ °C	☹ min
<b>Liha</b>		
Broileri	120	15-25
Vasikka	120	15-25
<b>Vihannekset ja palkovihannekset</b>		
Vihannekset	120	3-6
Kikherneet	120	25-35
Linssit, kuorimattomat	120	10-20
Pavut	120	25-35
<b>Perunat</b>		
Perunat	120	10-20
Bataatit	120	10-20
<b>Nuudelit ja vilja</b>		
Riisi	120	6-8
Täysjyväriisi	120	12-18

	°C	min
<b>Keitot</b>		
Kotitekoinen liemi	120	20-30

### Friteeraus runsaassa öljyssä

Käytä kantta öljyn kuumentamiseen ja poista kansi, kun kypsennät elintarvikkeet.

	°C	min
<b>Liha</b>		
Broilerinpalat	180	10-15
Lihapyörökät	180	10-15

### Kala

Kala, taikinakuoressa, paneroitu	180	10-15
----------------------------------	-----	-------

### Vihannekset ja palkovihannekset

Vihannekset taikinakuoressa, paneroidut	180	4-8
Herkkusienet, paneroidut tai taikinakuoressa	180	4-8

### Jälkiruoat

Berliininmunkit, donitsit ja munkkirinkilät	180	5-10
---	-----	------

### Pakasteet

Ranskanperunat	180	4-8
----------------	-----	-----


## 13.3 Langaton keittotunnistin


Käyttääksesi toimintoa PerfectCook Sensor sinun on hankittava langaton keittotunnistin.



Voit hankkia langattoman keittotunnistimen huoltopalvelun kautta, verkkokaupastamme tai alan liikkeestä [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

### Langattoman keittotunnistimen liittäminen

Yhdistääksesi langattoman keittotunnistimen ohjauspaneelin kanssa toimi seuraavasti:

- Valitse perusasetus  $\llcorner$  4. Perusasetukset  $\rightarrow$  Sivu 19  
✓ - palaa.
- Valitse keittoalue, jonka näyttö palaa. Kuulet äänimerkin.  vilkkuu.
- Paina 30 sekunnin kuluessa lyhyesti langattoman keittotunnistimen keskikohtaa.
  - Muutaman sekunnin kuluttua keittoalueen näyttöön ilmestyy tieto keittotunnistimen ja ohjauspaneelin yhdistämisestä.

<b>Tulos</b>	
 Virheetön liitäntä	PerfectCook Sensor on käytettävissä.

<b>Tulos</b>	
 Virheellinen liitäntä	Tiedonsiirtovirhe <ul style="list-style-type: none"> <li>Toista yhteyden muodostaminen. Jos tulos on edelleen <math>\llcorner</math>, ota yhteys huoltopalveluun.</li> </ul>
 Virheellinen liitäntä	Tiedonsiirtovirhe <ul style="list-style-type: none"> <li>Bluetooth-tiedonsiirtovirhe. Toista yhteyden muodostaminen.</li> <li>Et ole painanut keittotunnistimen keskikohtaa 30 sekunnin kuluessa keittoalueen valinnasta. Toista yhteyden muodostaminen.</li> <li>Langattoman keittotunnistimen paristo on tyhjä. Vaihda paristo, nollaa langaton keittotunnistin ja tee yhdistämistoimenpiteet uudelleen.</li> </ul>

### Langattoman keittotunnistimen nollaaminen

- Paina n. 8 - 10 sekunnin ajan keittotunnistimen keskikohtaa.
  - ✓ Langattoman keittotunnistimen LED-näyttö vilkahtaa tämän toiminnon kuluessa kolme kertaa.
  - ✓ Kun LED-valo syttyy kolmannen kerran, nollaus käynnistyy.
- Älä paina nyt enää langattoman keittotunnistimen keskikohtaa.
  - ✓ Kun LED-valo sammuu, langaton keittotunnistin on nollattu.
- Toista yhdistäminen kohdasta 2 lähtien.

### Kiehumapisteen säätäminen

Veden kiehumispiste riippuu siitä, miten korkealla merenpinnasta asuinpaikkasi sijaitsee. Jos vesi kiehuu liian voimakkaasti tai liian miedosti, voit säätää kiehumispisteen. Toimi seuraavasti:

Valitse perusasetus  $\llcorner$  4. Perusasetukset  $\rightarrow$  Sivu 19

<b>Korkeus</b>	<b>Säätöarvo <math>\llcorner</math> 4</b>
0 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3 <sup>1</sup>
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
Yli 1400 m	9

<sup>1</sup> Perusasetus

**Huomautus:** Lämpötila 3/100 °C riittää tehokkaaseen keittämiseen, mutta jos halutaan säätää intensiivisempi kiehuminen, voidaan valita matalampi taso.



## 14 Langaton keittotunnistin

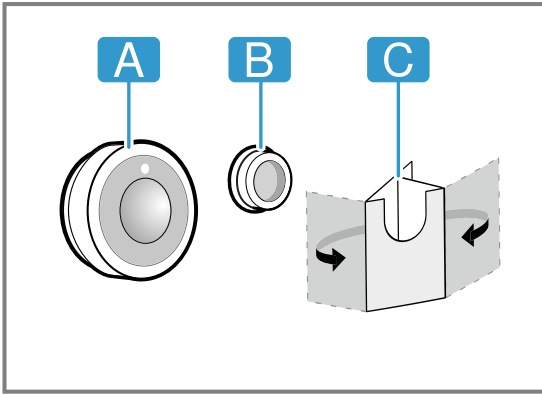
Käyttääksesi toimintoa PerfectCook Sensor sinun on hankittava langaton keittotunnistin.

Voit hankkia langattoman keittotunnistimen huoltopalvelun kautta, verkkokaupastamme tai alan liikkeestä [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

### 14.1 Toimitussisältö

Kun olet poistanut kaikki osat pakkauksesta, tarkasta, että niissä ei ole kuljetusvaurioita ja että kaikki osat ovat mukana.

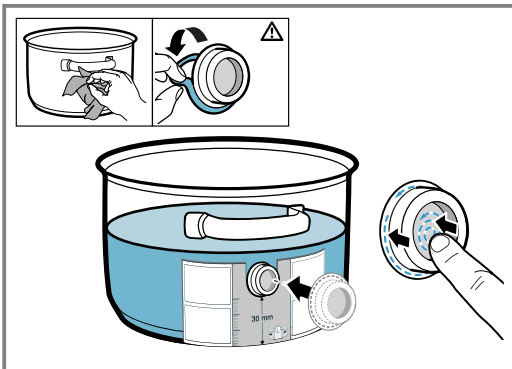
- **A** Langaton keittotunnistin
- **B** Silikonilevy
- **C** Mallinne



### 14.2 Silikonilevyn kiinnittäminen

Silikonilevy kiinnittää keittotunnistimen astiaan. Asettaminen keittoastiaan:

1. Keittoastiassa olevan liimapinnan pitää olla rasvaton. Puhdista astia, kuivaa se huolellisesti ja pyyhi liimapinta esimerkiksi alkoholilla.
2. Poista suojakalvo silikonilevystä. Liimaa silikonilevy mukana toimitetun mallinteen avulla asianmukaiselle korkeudelle keittoastian ulkopinnalle.



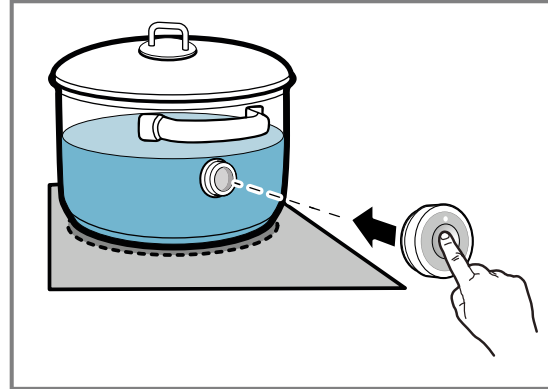
3. Paina silikonilevyn koko ulkopinta ja sisäpuolinen alue kattilaa vasten.
4. Anna liiman kuivua tunnin ajan. Älä käytä tai pese keittoastiaa tänä aikana.

**Huomautus:** Jos silikonilevy irtoaa, käytä uutta levyä. Voit hankkia tarvittaessa viiden silikonilevyn sarjan alan liikkeistä, huoltopalvelustamme tai virallisten nettisivujenne kautta [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) ilmoittamalla tuotenumeron 17007119.

Kaikki liima-aineiden teho heikkenee varastoitaessa. Välttääksesi tämän aseta silikonilevyt astioihin heti hankinnan jälkeen.

### 14.3 Langattoman keittotunnistimen kiinnittäminen

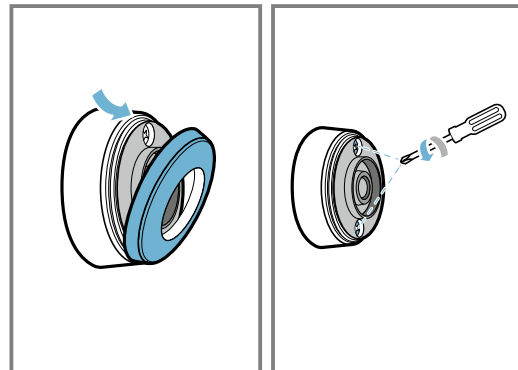
1. Varmista, että silikonilevy on täysin kuiva ennen kuin asetat keittotunnistimen paikalleen.
2. Aseta keittotunnistin silikonilevylle siten, että se sopii kunnolla paikalleen.



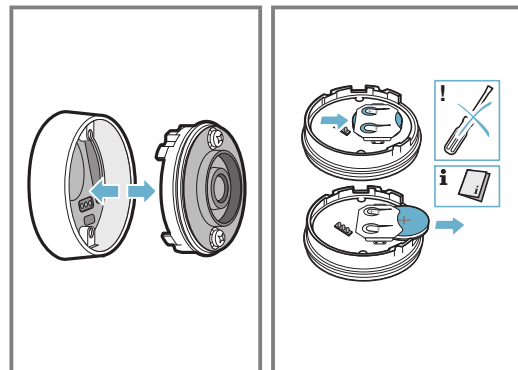
### 14.4 Pariston vaihto

Jos langattoman keittotunnistimen LED-valo ei syty painettaessa, paristo on tyhjä. Pariston vaihto:

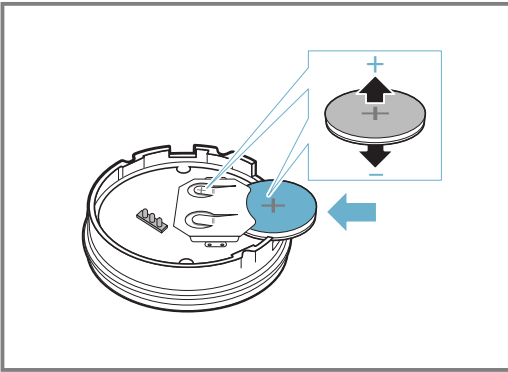
1. Vedä silikonisuojaus pois keittotunnistimen kotelon alaosasta ja poista molemmat ruuvit ruuvimeisselillä.



2. Avaa keittotunnistimen kansi ja poista paristo kannasta.

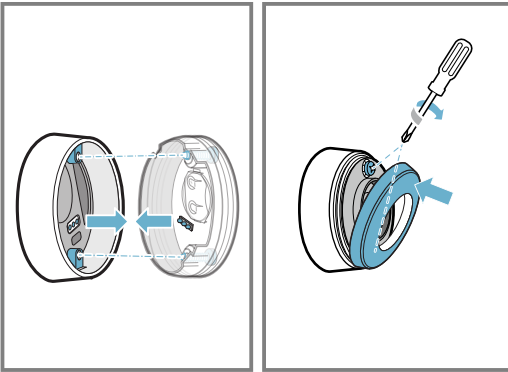


3. Aseta uusi paristo paikalleen ja kiinnitä tällöin huomio paristonapoja koskeviin ohjeisiin. Käytä vain korkealaatuisia tyyppin CR2032 paristoja.



**Huomautus:** Älä käytä pariston poistamiseen mitään metalliesinettä. Älä kosketa pariston liittimiä.

4. Sulje keittotunnistimen lukitsin. Lukitsimen ruuvien kolojen pitää osua kotelon alaosaan syvennyksiin. Kiristä ruuvit ruuvimeisselillä ja kiinnitä silikonisuojaus keittotunnistimen kotelon alaosaan.



## 14.5 Puhdistus

### Keittotunnistin

Puhdista kostealla liinalla. Älä laita tunnistinta astianpesukoneeseen äläkä kasta sitä. Kun et käytä keittotunnistinta, poista se astiasta ja säilytä sitä puhtaassa, turallisessa paikassa, etäällä lämmönlähteistä.

### Silikonilevy

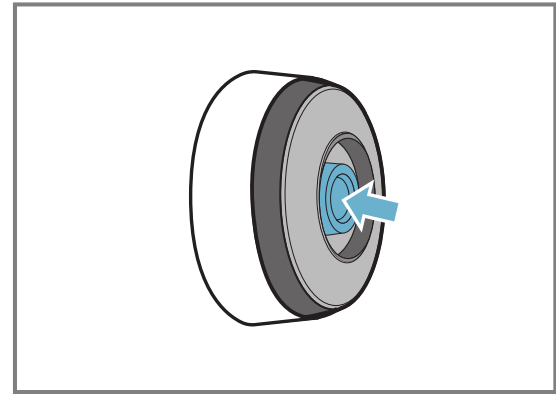
Puhdista ja kuivaa ennen keittotunnistimeen kiinnittämistä. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

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

### Langattoman keittotunnistimen tarkastuslasi

Pidä tarkastuslasi puhtaana ja kuivana. Toimi seuraavasti:

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



### Huomautukset

- Älä käytä keittotason puhdistamiseen karkeita välineitä kuten harjasharjoja tai hankaussieniä äläkä käytä hankausaineita.
- Älä koske langatonta keittotunnistinta sormin, jotta et likaa tai naarmuta sitä.

## 14.6 Vaatimustenmukaisuusvakuutus

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

Täydellinen direktiivin RED mukainen vaatimustenmukaisuusvakuutus löytyy sivulta [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.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 kauppanimet ovat kyseisten yritysten omistamia.

# 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.

- Napauta ①.
  - Kosketa ② 4 sekunnin ajan.
- Näyttö ③ palaa 10 sekunnin ajan.
  - Keittotaso on lukittu.

## 15.2 Käyttötavan Lapsilukko kytkeminen pois päältä

- Napauta ①.
  - Kosketa ② 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 19.

## 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. <sup>1</sup> - Automaattisesti. - Kytetty pois päältä.
	Äänimerkit	- Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki on kytetty pois päältä. - Vain virhetoiminnon äänimerkki on päällä. - Vain vahvistuksen äänimerkki on päällä. - Kaikki äänimerkit ovat päällä <sup>1</sup> .
	Energiankulutusnäyttö Näyttää kokonaisenergiankulutuksen keittotason päälle ja pois päältä kWh: na. Näytön tarkkuus riippuu muun muassa sähköverkon jännitteen laadusta.	- Kytetty pois päältä. <sup>1</sup> - Kytetty päälle.
	Valitse asetukset, jotka vastaa korkeutta merenpinnasta:	- Laskeminen. - Perusasetus. - Nostaminen.
	Keittoalueiden automaattinen sammutus.	- sammutettu. <sup>1</sup> - Minuutit automaattiseen pois päältä kytkeytymiseen.
	Ajastimen käyntiajan päättymisäänimerkin kesto	- 10 sekuntia <sup>1</sup> - 30 sekuntia - 1 minuutti



<sup>1</sup> Tehdasasetus

Näyttö	Asetus	Arvo
c 7	Tehonrajoitus Tällä toiminnolla voidaan keittotason kokonaisteho rajoittaa tarvittaessa kulloisenkin sähköliitännän vaatimusten mukaan. Käytettävissä olevat asetukset riippuvat keittotason maksimitehosta (ks. tyyppikilpi). Kun toiminto on aktiivinen ja keittotaso saavuttaa asetetun tehorajan, näytössä näkyy „, etkä voi valita suurempaa tehotasoa.	0 - Kytetty pois päältä. Keittotason maksimiteho <sup>1</sup> . 1 - 1000 W. Pienin teho. 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 - Keittotason maksimiteho.
c 11	MoveMode Mahdollistaa muuntuvan keittoalueen kolmen keittoalueen ennakoasetettujen tehotasojen muuttamisen. Valitse sitä varten yksi keittoalueista, aseta haluamasi tehotaso säätöalueella ja paina  vahvistaaksesi uuden tehotason.	9 - Ennakoasetettu tehotaso etummaiselle keittoalueelle. 5 - Ennakoasetettu tehotaso keskimmaiselle keittoalueelle. 1.5 - Ennakoasetettu tehotaso takimmaiselle keittoalueelle.
c 12	Keittoastiatesti Tällä toiminnolla voit tarkastaa keittoastian laadun.	0 - Ei sovellu. 1 - Ei optimaalinen. 2 - Soveltuu.
c 13	FlexInduction Muuntuvan Flex-alueen päällekytkeytymistilan muuttaminen.	0 - Kahtena toisistaan riippumattomana keittoalueena. <sup>1</sup> 1 - Yhtenä yhteen liitettynä keittoalueena.
c 14	Langattoman keittotunnistimen yhdistäminen keittotason kanssa.	0 - Virheetön yhdistäminen. 1 - Virheellinen yhdistäminen tiedonsiirtovirheen takia. 2 - Virheellinen yhdistäminen keittotunnistimen vian takia.
c 0	Palautus tehdasasetuksiin	0 - Yksilölliset asetukset <sup>1</sup> . 1 - Tehdasasetukset.

<sup>1</sup> Tehdasasetus




## 18.2 Siirtyminen perusasetuksiin

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


1. Kytke keittotaso päälle koskettamalla symbolia .
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin kuluessa symbolia  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 .
- ✓ c 1 ja 0 palavat ennakoasetuksena.
4. Kosketa symbolia  toistuvasti niin pitkään, kunnes haluamasi asetukset ilmestyy näyttöön.
5. Valitse haluamasi asetukset säätöalueella.
6. Kosketa symbolia  4 sekunnin ajan.
- ✓ Asetukset on tallennettu muistiin.

## 18.3 Perusasetusten muuttamisen keskeyttäminen

- Kosketa symbolia .
- ✓ 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 19*

## 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 c 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

- ☞ Keittoastia ei sovellu keittoalueelle eikä se sen tähden lämpene.

! Keittoastia lämpenee odotettua hitaammin eikä keittäminen suju optimaalisesti.

☞ 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 Puhdistus ja hoito

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

## 20.1 Puhdistusaine

Sopivia puhdistusaineita ja puhdistuslastoja on saatavana huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai verkkokaupasta [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.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 tahrannoistoaaine
- Hankaavat sienet
- Painepesuri tai höyrysuihku

## 20.2 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.

## 20.3 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.

# 21 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.

## 21.1 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 rakenneseosten suojaamiseksi ylikuumentumiselta tai virtasykäyksiltä.

## 21.2 Huomautukset näyttöruudussa

Vika	Syy ja vianhaku
Mikään näyttö ei pala.	Virransaanti on keskeytynyt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä sähkökatko.</li> </ul> Laitetta ei ole liitetty liitäntäkaavion mukaan. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Liitä laite liitäntäkaavion mukaan.</li> </ul> Häiriö elektroniikassa <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.</li> </ul>
Näytöt vilkkuvat.	Ohjauspaneeli on kostea tai jokin esine peittää sen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.</li> </ul>
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektroniikka on ylikuumentunut ja yksi keittoalue tai kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain ohjauspaneelin valitsinta.</li> </ul>
<i>F5</i> + tehoaste ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Elektroniikka voi sen tähden ylikuumentua. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Poista keittoastia. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.</li> </ul>
<i>F5</i> ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Keittoalue on kytkeytynyt elektroniikan suojaamiseksi pois päältä. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Poista keittoastia. Odota muutama sekunti. Paina mitä tahansa painiketta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.</li> </ul>
<i>F1/F6</i>	Keittoalue ylikuumeni ja kytkeytyi työtason suojaamiseksi pois päältä. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue sitten uudelleen päälle.</li> </ul>
<i>F8</i>	Keittoalue on ollut käytössä pidemmän aikaa ja keskeytyksettä. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Yksilöllinen turvakatkaisu on kytkeytynyt päälle. Jotta voit tehdä keittoalueen asetukset, kytke näyttö pois koskettamalla jotain valitsinta.</li> </ul>
<i>E8202</i>	Keittotunnistin on ylikuumentunut ja keittoalue on kytkeytynyt pois päältä. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Odota, kunnes keittotunnistin on jäähtynyt riittävästi, ja aktivoi toiminto uudelleen.</li> </ul>
<i>E8203</i>	Keittotunnistin on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Jos keittotunnistin ei ole käytössä, poista se astiasta ja säilytä sitä poissa muiden keittoalueiden ja lämmönlähteiden lähetyviltä. Kytke keittoalueet päälle.</li> </ul>
<i>E8204</i>	Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Keittoalue on kytkeytynyt elektroniikan suojaamiseksi pois päältä. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vaihda paristo 3V CR2032. Lisätietoja löydät kappaleesta → "Pariston vaihto", Sivu 17</li> </ul>
<i>E8205</i>	Yhteys keittotunnistimeen on katkennut. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kytke toiminto pois päältä ja aktivoi se uudelleen.</li> </ul>
<i>E8206</i>	Keittotunnistin on rikki/viallinen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.</li> </ul>
Langattoman keittotunnistimen näyttö ei pala.	Langaton keittotunnistin ei reagoi ja näyttö ei pala. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vaihda paristo 3V CR2032. Lisätietoja löydät kappaleesta → "Pariston vaihto", Sivu 17.</li> <li>▶ Jos ongelma ei poistu, pidä keittotunnistimen symboli painettuna 8-10 sekunnin ajan ja yhdistä keittotunnistin uudelleen keittotason kanssa. Lisätietoja löydät kappaleesta → "Langattoman keittotunnistimen liittäminen", Sivu 16.</li> <li>▶ Jos ongelma ei poistu, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.</li> </ul>

Vika	Syy ja vianhaku
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", Sivu 17.
Tunnistimen näyttö vilkahtaa kolme kertaa.	Yhteys keittotunnistimeen on katkennut. ▶ Pidä keittotunnistimen symboli painettuna 8-10 sekunnin ajan ja yhdistä uudelleen keittotason kanssa. Lisätietoja löydät kappaleesta → "Langattoman keittotunnistimen liittäminen", Sivu 16.
E 9000/E90 10	Käyttöjännite on virheellinen ja se on tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella. ▶ Ota yhteys sähköyhtiöön.
U400	Keittotasoa ei ole liitetty oikein. ▶ Irrota keittotaso sähköverkosta. Liitä keittotaso liitäntäkaavion mukaan.
d E	Esittelytila on aktivoitu. ▶ Irrota keittotaso sähköverkosta. Odota 30 sekuntia ja liitä keittotaso uudelleen. Kosketa seuraavien 3 minuutin kuluessa jotain tunnistinta. Esittelytila on deaktivoitu.

### 21.3 Laitteen normaalit äänet

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

## 22 Hävittäminen

### 22.1 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.

## 23 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 takuuehdoista 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.

### 23.1 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 19.

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

## 24 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.

### 24.1 Kuorrutteen sulatus

Ainekset 150 g tummaa suklaata (55 % kaakaota).

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

### 24.2 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

### 24.3 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

### 24.4 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 kiehahtaa, pidä kastike vielä 2 minuuttia keittoalueella jatkuvasti sekoittaen.
  - Valmistuksen jatkaminen: tehotaso 2

### 24.5 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

### 24.6 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

### 24.7 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



## 24.8 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

## 24.9 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

## 24.10 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







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001688664** (020901)

fi