

# SIEMENS

EX8..KY...

# Induktiokeittotaso



FI Käyttöohje

Siemens Home Appliances

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



## 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 .....         | 9  |
| 7  | Käytön perusteet.....                   | 9  |
| 8  | flexInduction.....                      | 11 |
| 9  | flexInduction Plus .....                | 12 |
| 10 | powerMove Plus.....                     | 12 |
| 11 | Aikatoiminnot .....                     | 13 |
| 12 | powerBoost .....                        | 13 |
| 13 | shortBoost.....                         | 14 |
| 14 | Lämpimänäpito .....                     | 14 |
| 15 | flexMotion .....                        | 14 |
| 16 | Ruoka-avustin .....                     | 15 |
| 17 | Langaton keittotunnistin .....          | 19 |
| 18 | Ruoka-avustin .....                     | 20 |
| 19 | Lapsilukko .....                        | 21 |
| 20 | Pyyhintäsuoja.....                      | 21 |
| 21 | Yksilöllinen turvakatkaisu .....        | 21 |
| 22 | Perusasetukset .....                    | 21 |
| 23 | Keittoastiatesti .....                  | 22 |
| 24 | Home Connect .....                      | 22 |
| 25 | Keittotasokohtainen tuuletinohjaus..... | 24 |
| 26 | Puhdistus ja hoito .....                | 25 |
| 27 | Toimintahäiriöiden korjaaminen .....    | 26 |
| 28 | Hävittäminen .....                      | 28 |
| 29 | Vaatimustenmukaisuusvakuutus.....       | 28 |
| 30 | Huoltopalvelu .....                     | 28 |
| 31 | Testiruoat .....                        | 29 |



## 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 lääkekinnallista 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 metalleja, ja keittoastioita, joissa ei ole metallisia kädensijoja, tämän induktiokeittotason määräysten mukainen 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 liitäntäjohtojen 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 verkkoliitäntäjohto tai laitteen liitäntäjohto vaurioituu, sen tilalle tulee vaihtaa erityinen verkkoliitäntäjohto tai laitteen liitäntäjohto, joka 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 verkkojohtojen pistokkeesta.
- ▶ Jos laite tai verkkoliitäntäjohto on vaurioitunut, kytke sulake sulakerasiassa heti pois päältä.

- ▶ Soita huoltopalveluun. → *Sivu 28*

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 kypsentaaminen.  | 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 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.                   |

| Vaurio                            | Syy  | Toimenpide  |
|-----------------------------------|--|---|
| Naarmut, värjäytymät              | Karkeapohjaiset keittoastiat tai keittoastian siirtäminen keittotasolla astiaa nostamatta. | Tarkasta astiat. Nosta keittoastiaa, kun siirräät sitä.   |
| Naarmut                           | Suola, sokeri tai hiekka.  | Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana.   |
| Laitteen vauriot                  | 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 muoviasiastioita tai kattilankansia keittotasolle. |
| Ylikuumentaminen                  | 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

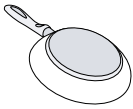
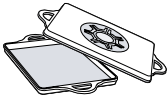
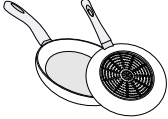
Induktiokäyttöön sopivassa keittoastiassa pitää olla ferromagneettinen pohja, siis magneetin pitää tarttua siihen. Pohjan pitää myös olla keittoalueen koon mukainen. Jos keittoastiaa ei tunnisteta yhdellä keittoalueella, aseta astia halkaisijaltaan seuraavaksi pienemmälle keittoalueelle.

### 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.

Tarkasta toiminnolla Keittoastiatesti, sopiiko keittoastia käyttöön. Lisätietoja löydät kohdasta

→ "Keittoastiatesti", Sivu 22.

| Keittoastia   | Materiaalit   | Ominaisuudet   |
|---|---|--|
| <p>Suositteltu keittoastia</p>    | <p>Ruostumatonta terästä oleva keittoastia, jossa on monikerroksinen ns. sandwich-rakenne, joka jakaa lämmön hyvin.</p> <p>Ferromagneettinen keittoastia emaloitua terästä tai valurautaa, tai erityinen ruostumattomasta teräksestä valmistettu induktioastia.</p> | <p>Tämä keittoastia jakaa lämmön tasaisesti, kuumenee nopeasti ja varmistaa astian tunnistamisen.</p> <p>Tämä keittoastia jakaa lämmön tasaisesti, ja se tunnistetaan varmasti.</p>  |
| <p>Soveltuu</p>   | <p>Pohja ei ole täysin ferromagneettinen.</p> <p>Keittoastia, jossa alumiinipitoinen pohja.</p>   | <p>Jos ferromagneettinen alue on pienempi kuin keittoastian pohja, vain ferromagneettinen pinta kuumenee. Tällöin lämpö ei jakaudu tasaisesti.</p> <p>Tämä keittoastiapohjat pienentävät ferromagneettista pintaa, 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>  |  |

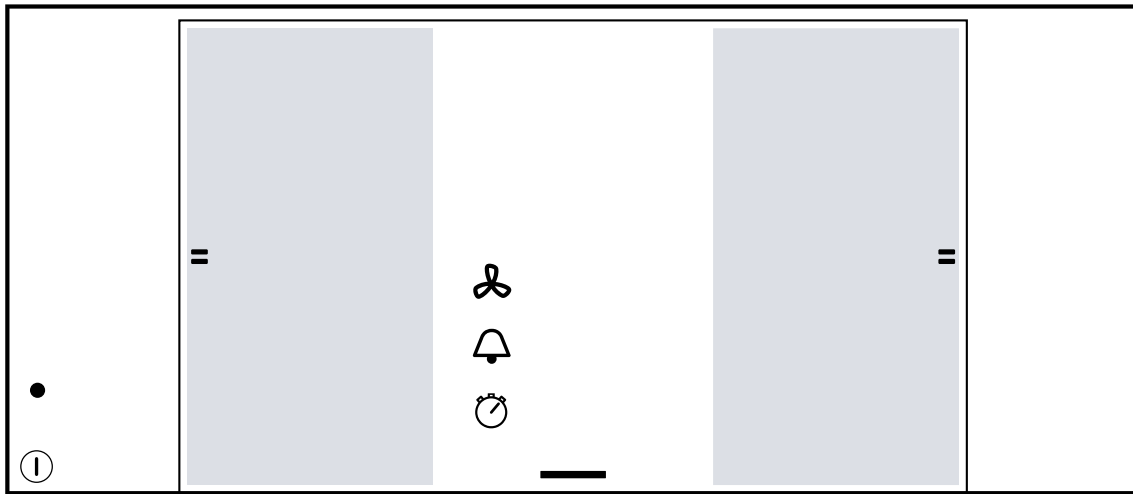
#### Huomautukset

- 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 Ohjauspaneeli

Yksityiskohdat, kuten väri ja muoto, voivat poiketa kuvasta.



#### Huomautukset

- Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana.
- Älä aseta keittoastioita näyttöjen ja tunnistimien lähelle. Elektronikka voi ylikuumentua.

#### Kosketusvalitsimet

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

| Valitsin   | Toiminto  |
|------------|---|
| ①          | Pääkytkin   |
| —          | Telakkavalikko <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ⚙️ Perusasetukset</li> <li>▪ 🧤 Pyyhintäsuoja</li> <li>▪ 🚫 Lapsilukko</li> <li>▪ ⓘ Info-valikko</li> </ul>                                 |
| 🕒          | countUp function  |
| 🔔          | Hälytin   |
| ☰          | flexInduction   |
| 0....Boost | Säätöalue <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ⏪ Poiskytkentääjastin</li> <li>▪ 1....9 Tehotasot</li> <li>▪ 🧊 Lämpimänäpito</li> <li>▪ 📦 powerBoost</li> <li>▪ ⚡ shortBoost</li> </ul>        |
|            | Keittotapojen valikko <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 📊 Tehotasot</li> <li>▪ 📦 cookingSensor</li> <li>▪ 🍳 fryingSensor</li> <li>▪ 📶 powerMove Plus</li> <li>▪ 🍷 Ruoka-avustin</li> </ul> |

#### Valitsimet Home Connect -sovellusta käytettäessä

Kun yhteys Home Connect -sovellukseen on muodostettu, käytettävissä ovat seuraavat valitsimet:

| Valitsin | Toiminto     |
|----------|--------------|
| 📶        | Liitettävyys |

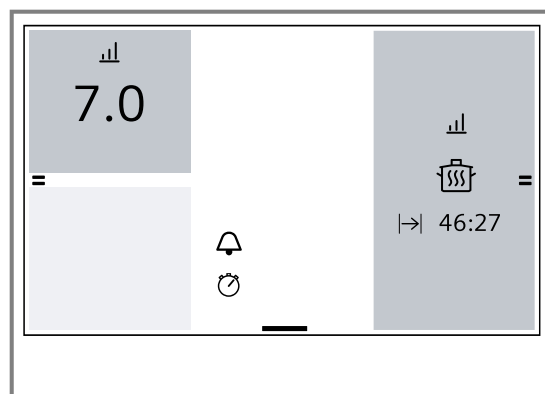
| Valitsin | Toiminto                         |
|----------|----------------------------------|
| ✂️       | cookConnect System               |
| auto     | Liesituulettimen tunnistinohjaus |
| 💡        | Liesituulettimen valo            |

### 5.2 Kosketusnäyttö

Kosketusnäytön avulla voit käyttää laitetta helposti ja intuitiivisesti.

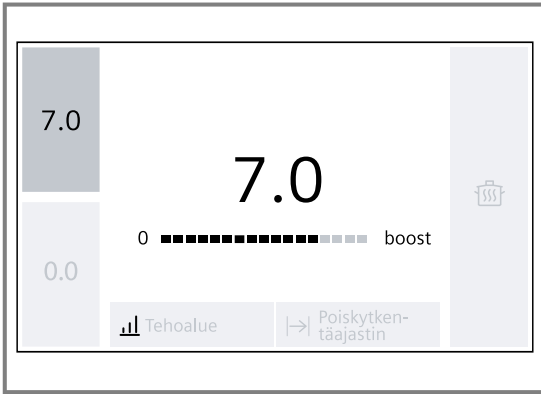
#### Päänäkymä

Päänäkymään ilmestyy yhteenveto keittoalueista, jotka ovat käytettävissä keittotasolla. Aktiivisilla keittoalueilla näkyvät keittotavat, tehotasot ja aikatoiminnot.



## Säätöalue

Tällä toiminnolla voit säätää tehotason, kypsennysajan ohjelmoinnin ja erilaiset keittotavat valituille keittoalueille.

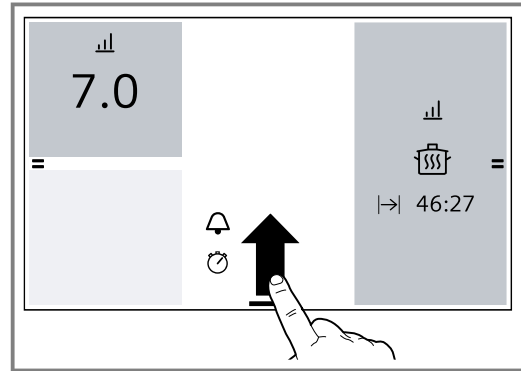


## Telakka-valikko

Telakka-valikon kautta saat valittavaksi tiettyjä toimintoja ja muita valikoita.

## Telakka-valikon avaaminen

1. Kosketa päänäkymän alaosassa kohtaa — ja vedä ylöspäin.



2. Kun haluat poistua telakkavalikosta, kosketa — ja vedä alaspäin.

## Info-valikko

Voit hakea näyttöön tietoja laitteesta ja senhetkisistä toiminnoista.

### Info-valikon avaaminen

1. Avaa telakkavalikko.
2. Kosketa [Info icon].
- ✓ Näytössä näkyvät käytettävissä olevat valinnat.
3. Kun haluat palata päänäkymään, kosketa ←.

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

## Keittotapojen valikko

Keittotasossa on käytettävissä erilaisia keittotapoja.

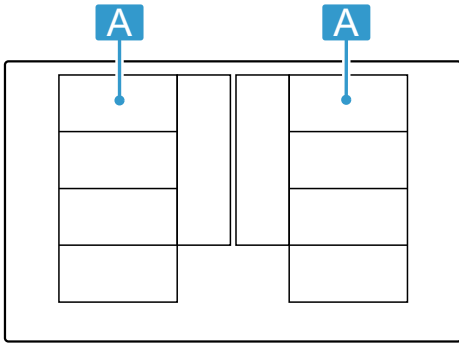
Kun haluat ottaa sen käyttöön, aseta aktiivinen keittotapa valitun keittoalueen ohjelmointialueella.





| Symboli | Keittotapa    | Toiminto  |
|---------|---------------|---|
|         | Tehotasot     | Tehoalueen valinta keittoaluetta varten.  |
|         | powerMove     | Lämpötilan säätö keittoastian paikan perusteella keittoalueilla.  |
|         | fryingSensor  | Käytä paistamiseen oikeaa lämpötilaa.   |
|         | cookingSensor | Keittäminen automaattisella lämpötilantunnistuksella langattoman keittotunnistimen avulla. Käytettävissä, kun langaton keittotunnistin on liitetty. |
|         | Ruoka-avustin | Paistaminen ja keittäminen esivalitsemalla ruoat.   |







## 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<br>powerBoost | 2 200 W<br>3 700 W |
| A    | Tehotaso 9<br>powerBoost | 3 300 W<br>3 700 W |

| Alue  | Suurin tehoalue          |                    |
|---|--------------------------|--------------------|
| A   | Tehotaso 9<br>powerBoost | 2 600 W<br>3 700 W |
| A   | Tehotaso 9<br>powerBoost | 3 300 W<br>3 700 W |


## 5.4 Keittoalue

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

| Alue  | Keittoalueen tyyppi                                      |
|---|--|
|    | Yksiosainen keittoalue                                   |
|    | Flex-alue<br>→ "flexInduction", Sivu 11                  |
|  /  | Laajennettu Flex-alue<br>→ "flexInduction Plus", Sivu 12 |

## 5.5 Jälkilämmön näyttö

Kun keittoalueet on kytketty pois päältä, aluenäytöt palavat punaisina niin kauan kuin keittoalueet ovat kuumia.

Älä kosketa keittoaluetta, kun jälkilämmön näyttö  palaa, tai välittömästi sen sammumisen jälkeen.

# 6 Ennen ensimmäistä käyttöä

Noudata seuraavia suosituksia.

## 6.1 Ensimmäinen käyttöönotto

Kun otat laitteen ensimmäisen kerran käyttöön, näyttöön ilmestyy vakio-kieliasetus ensimmäisenä vaiheena keittotason asetusten tekemistä varten. Voit muuttaa asetuksia milloin tahansa perusasetuksissa. → Sivu 21

## 6.2 Home Connect -asetusten tekeminen

Kun haluat käynnistää yhteyden muodostamisen, valitse perusasetuksissa Home Connect ja noudata luvussa


→ "Home Connect ", Sivu 22 olevia ohjeita.

## 6.3 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.

# 7 Käytön perusteet


## 7.1 Keittotason kytkeminen päälle


- ▶ Kosketa .  
Kuuluu varoitusääni ja kosketusnäyttö palaa.
- ✓ Keittotaso on käyttövalmis.

### reStart

- ▶ Jos kytket laitteen uudelleen päälle 10 minuutin kuluessa sen pois päältä kytkemisestä, keittotaso kytketty käyttöön edeltäneillä asetuksilla. Voit kytkä tämän toiminnon päälle perusasetuksissa. → Sivu 21

## 7.2 Keittotason kytkeminen pois päältä

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

**Huomautus:** Keittotaso kytketty automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 30  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 haluamaasi keittoaluetta.
- ✓ Näyttöön ilmestyy valitun keittoalueen säätöalue.

## fi Käytön perusteet

2. Pyyhkäise sormellasi säätöalueen yli ja kosketa haluamaasi tehotasoa.  
✓ Tehotaso on asetettu.
3. Jos haluat palata päänäkymään, kosketa aktiivista keittoaluetta uudelleen.

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

### Tehoalueen muuttaminen ja keittoalueen kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.

## 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", 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>  |           |         |
| 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> |           |         |
| Perunapyörökät <sup>1</sup>            | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Kala <sup>1</sup>                      | 4 - 5     | 10 - 15 |

<sup>1</sup> Ilman kantta

2. Valitse haluamasi tehotaso tai aseta se ohjelmointialueella arvoon 0.  
✓ Keittoalueen tehotaso muuttuu tai keittoalue kytkeytyy pois päältä ja jälkilämmön näyttö ilmestyy näyttöön.

### Keittoalueen kytkeminen nopeasti pois päältä

- ▶ Kun kosketat näytössä keittoalueen näyttöä muutaman sekunnin ajan, tehotaso säättyä automaattisesti arvoon 0.0. Voit kytkeä tämän toiminnon pois päältä perusasetuksissa. → Sivu 21

|   | ☰☰☰       | ⌚ min     |
|---|-----------|-----------|
| Valkoiset kastikkeet, esim. béchamelkastike               | 1 - 2     | 3 - 6     |
| Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike | 3 - 4     | 8 - 12    |
| <b>Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus</b>              |           |           |
| Riisi, kaksinkertaisessa vesimäärässä                     | 2.5 - 3.5 | 15 - 30   |
| Riisipuuro  | 2 - 3     | 30 - 40   |
| Kuoriperunat  | 4.5 - 5.5 | 25 - 35   |
| Kuoritut perunat  | 4.5 - 5.5 | 15 - 30   |
| 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   | 3 - 4     | 50 - 60   |
| <b>Haudutus/paistaminen vähässä rasvassa<sup>1</sup></b>  |           |           |
| 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    |

<sup>1</sup> Ilman kantta

|  | ☰☰☰       | ⌚ min   |
|--|-----------|---------|
| 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 annoksina<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Ilman kantta

|  | ☰☰☰   | ⌚ min |
|--|-------|-------|
| 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/berliinimunkit, hedelmät taikinakuoressa | 4 - 5 | -     |

<sup>1</sup> Ilman kantta

## 8 flexInduction

Voit käyttää muuntuvaa keittoaluetta tarpeen mukaan yhtenä yhtenäisenä keittoalueena tai kahtena erillisenä keittoalueena.

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

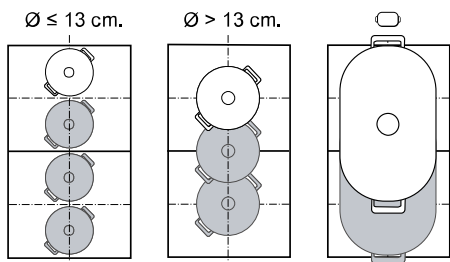
### 8.1 Keittoastian sijoittaminen

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

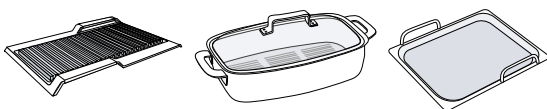
#### Yhtenä yhteen liitettynä keittoalueena

Suositteluaan keittämiseen vain yhdellä keittoastialla.

- Keittoastian sijoitus koosta riippuen:



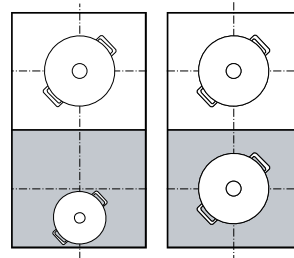
- Suositteltu pitkänmallinen keittoastia ☐:



#### Kahtena erillisenä keittoalueena

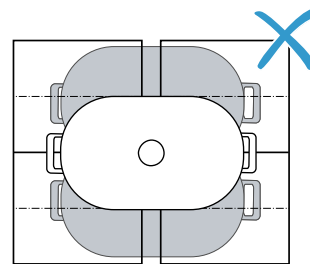
Suositteluaan keittämiseen kahdella keittoastialla.

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



#### Huomio

Älä aseta astioita keskelle oikean ja vasemman alueen väliin. Keittoalueet eivät aktivoitu oikein eikä hyvää keittotulosta voida saavuttaa.



### 8.2 flexInduction erillinen

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


- Valitse jompikumpi keittoalueista.
  - Kosketa ☰☰☰.
- ✓ Flex-alue on erotettu.

#### Huomautukset

- Voit muuttaa muuntuvan Flex-alueen vakioasetusta. Ohjeet toimenpiteestä löydät luvusta Perusasetukset. → Sivu 21

- Jos siirrät 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 flexInduction Plus

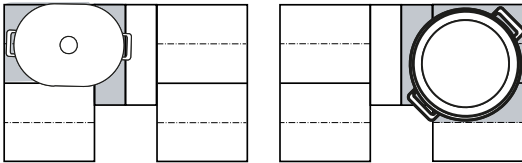
Laajennetulla Flex-alueella voit keittää suuremmalla keittoastialla, tai asettaa sille pitkänmällisen keittoastian sivuttain.

Laajennus kytkeytyy päälle aina kulloinkin jommankumman muuntuvan Flex-alueen yhteydessä. Laajennusta ei voi kytkeä erikseen päälle.

### 9.1 Keittoastian sijoittaminen astian muodon ja koon mukaan

Aseta keittoastia keskelle muuntuvan keittoalueen takaosaa ja sen laajennusta.

Keittoastian ja peittyvän keittoalueen koosta riippuen voit kytkeä muuntuvan keittoalueen päälle kahtena erillisenä tai yhtenä yhtenäisenä keittoalueena:



### 9.2 flexInduction Plus -alueen aktivointi

1. Aseta keittoastia keittoalueelle siten, että se on myös laajennetulla Flex-alueella.
  2. Valitse keittoalue ja tehotaso. Laajennetun Flex-alueen alue näkyy näytössä.
- ✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.

**Huomautus:** Jos laajennettu Flex-alue ei näy näytössä, nosta pannua ja aseta se keittoalueelle.

### 9.3 flexInduction Plus -alueen deaktivointi


- ▶ Valitse keittoalue ja aseta se arvoon 0.
- ✓ Toiminto on kytketty pois päältä.

## 10 powerMove Plus

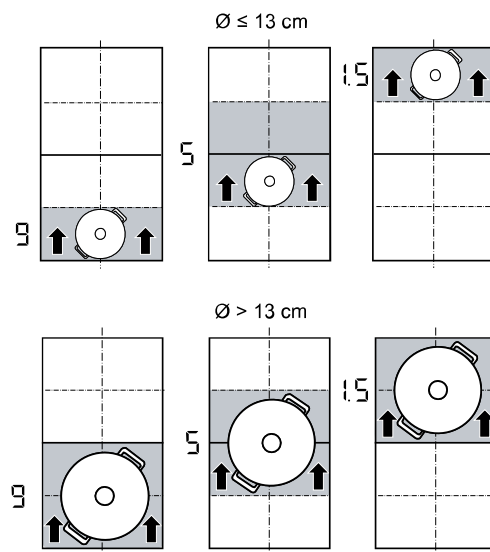
Tällä toiminnolla voit muuttaa keittoastian tehotasoa siirtämällä sitä yksinkertaisesti Flex-alueen sisällä. Alue on jaettu sitä varten kolmeen alueeseen, joilla on erilaiset tehotasot.

### 10.1 Keittoastian sijoittaminen ja siirtäminen

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


- Etualue = tehotaso 9,0
- Keski-alue = tehotaso 5,0
- Taka-alue = tehotaso .

Voit muuttaa ennakkoon asetettujen tehotasojen vakioasetuksia. Ohjeet toimenpiteistä löydät luvusta Perusasetukset. → Sivu 21



### 10.2 powerMove Plus -toiminnon aktivointi

**Vaatus:** Aseta vain yksi keittoastia Flex-alueelle.

1. Valitse toinen Flex-alueeseen kuuluvista keittoalueista.
2. Kosketa aktiivista keittotapaa.
3. Valitse 

✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.

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

## 11 Aikatoiminnot



Keittotasossa on erilaisia toimintoja kypsennysajan asettamista varten:

- Poiskytkentäajastin
- Hälytin
- countUp function

### 11.1 Poiskytkentäajastin

Tällä toiminnolla voit ohjelmoida kypsennysajan yhdelle tai useammalle keittoalueelle. Kun aika on kulunut, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.




#### Käyttötavan Poiskytkentäajastin kytkeminen päälle

1. Valitse keittoalue ja tehotaso.
  2. Kosketa säätöalueella kohtaa .
  3. Aseta kypsennysaika säätöalueella.
  4. Vahvasta koskettamalla .
- ✓ Kypsennysaika alkaa kulua.
- ✓ Kun kypsennysaika on kulunut loppuun, keittoalue kytkeytyy pois päältä ja kuuluu äänimerkki.

#### Huomautukset

- Jos keittoalueelle, jolla on aktivoituna fryingSensor, on ohjelmoitu kypsennysaika, ohjelmoitu kypsennysaika alkaa kulua, kun valittu lämpöteho on saavutettu.
- Jos keittoalueelle on ohjelmoitu kypsennysaika ja cookingSensor on aktivoitu, asetettu kypsennysaika alkaa kulua vasta, kun valittu lämpöteho on saavutettu.

#### Toiminnon Poiskytkentäajastin muuttaminen tai kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue ja kosketa valitsinta .
2. Muuta kypsennysaika ohjelmointialueella tai kosketa , jos haluat poistaa aika-asetuksen.
3. Vahvasta valittu asetus koskettamalla symbolia .
4. Palaa päänäyttöön napauttamalla keittoalueen näyttöä.




### 11.2 Hälytin

Toiminnolla voit kytkeä hälyttimen päälle. Tämä toiminto on riippumaton keittoalueista ja muista asetuksista. Se ei kytke keittoalueita automaattisesti pois päältä.





## 10.3 powerMove Plus -toiminnon deaktivointi

1. Valitse keittoalue.
  2. Kosketa aktiivista keittotapaa ja siirry toiseen keittotapaan.
- ✓ Toiminto on kytketty pois päältä.

#### Käyttötavan Hälytin kytkeminen päälle

1. Kosketa .
  2. Valitse haluamasi aika ohjelmointialueella.
  3. Vahvasta asetus koskettamalla symbolia .
- ✓ Aika alkaa kulua.
- ✓ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki.
4. Kosketa .
- ✓ Näytöt sammuvat ja äänimerkki sammuu.


#### HälytinMuuttaminen tai kytkeminen pois päältä

1. Kosketa .
2. Muuta aikaa ohjelmointialueella tai kosketa , jos haluat poistaa aika-asetuksen.
3. Vahvasta valittu asetus koskettamalla symbolia .
4. Kun haluat palata päänäkymään, kosketa .




### 11.3 countUp function

Ajanottokellotoiminto näyttää ajan, joka on kulunut aktivoinnista lähtien.





#### Toiminnon countUp function kytkeminen päälle

- ▶ Kosketa .
- ✓ Aika alkaa kulua.

#### Pysäytä countUp function tauon ajaksi.

1. Kosketa päänäkymässä .
  2. Kosketa .
- ✓ Ajanottokello pysähtyy.
3. Kosketa .
- ✓ Ajanottokello käy edelleen.

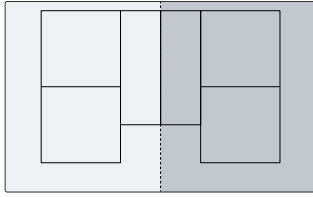
#### Toiminnon countUp function kytkeminen pois päältä

1. Kosketa .
2. Kosketa . Aikanäyttö asettuu arvoon 00m 00s. Kun haluat kytkeä aikanäytön uudelleen päälle, kosketa .
3. Jos haluat palata päänäkymään, kosketa kohtaa .

## 12 powerBoost

Tällä toiminnolla kuumennetaan suuremmat määrät vettä nopeammin kuin tehotasolla 9.

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



### 12.1 Käyttötavan powerBoost kytkeminen päälle

1. Valitse keittoalue.

2. Valitse säätöalueella boost.  
✓ ja palavat.
3. Kosketa .  
✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.

### 12.2 Käyttötavan powerBoost kytkeminen pois päältä

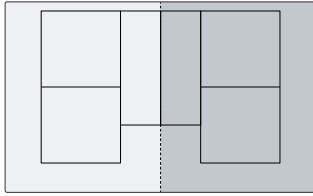
1. Valitse keittoalue.
2. Aseta säätöalueella toinen tehotaso.  
✓ Toiminto on kytketty pois päältä.

**Huomautus:** Toiminto kytkeytyy tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä keittotason sisällä olevien elektronisten rakenneosien suojaamiseksi.

## 13 shortBoost

Tällä toiminnolla kuumennat pannut nopeammin kuin tehotasolla 9.

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



### 13.1 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.

### 13.2 Toiminnon shortBoost kytkeminen päälle

1. Valitse keittoalue.
2. Valitse säätöalueella boost.  
✓ ja palavat.
3. Kosketa .  
✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.

### 13.3 Käyttötavan shortBoost kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
2. Aseta säätöalueella toinen tehotaso.  
✓ Toiminto on kytketty pois päältä.

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

## 14 Lämpimänäpito

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

### 14.1 Toiminnon Lämpimänäpito kytkeminen päälle

1. Valitse keittoalue.
2. Valitse säätöalueella matalin tehotaso.  
✓ palaa.  
✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.

### 14.2 Käyttötavan Lämpimänäpito kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
2. Aseta arvoon 0.  
Keittoalue ja kytkeytyvät pois päältä.  
✓ Toiminto on kytketty pois päältä.

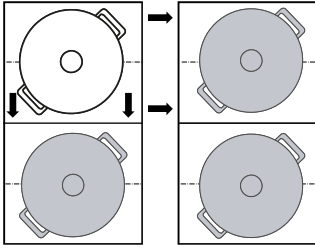
## 15 flexMotion

Tällä toiminnolla voit siirtää tehoalueen, asetetun kypsennysajan ja valitun keittotoiminnon yhdeltä keittoalueelta toiselle.

### 15.1 flexMotion

**Vaatus:** Siirrä keittoastia keittoalueelle, joka ei ole kytketty päälle ja jota ei ole vielä ennakoasetettu ja jolla ei aikaisemmin ollut toista keittoastiaa.

## 1. Siirrä keittoastia.



Keittoastia tunnustetaan. Näyttöön ilmestyy parin sekunnin kuluttua valinta uuden keittoalueen ennakoasetusten vahvistamisesta.

## 2. Vahvista asetukset.

- ✓ Asetukset on siirretty uudelle keittoalueelle.

## 16 Ruoka-avustin

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.






### 16.1 fryingSensor

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 karkeiden 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 |
| Pannu Ø 28 cm   | Laajennettu Flex-alue  |
| Teppanyaki  | Muuntuva Flex-alue     |
| Grilli       | Muuntuva Flex-alue     |

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

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



### Toiminnon fryingSensor kytkeminen päälle

1. Aseta tyhjä keittoastia keittoalueelle.
2. Valitse keittoalue.
3. Kosketa aktiivista keittotapaa ja valitse lisävalinta  fryingSensor.
4. Valitse haluamasi lämpöteho ja kosketa keittoaluetta, jotta pääset palaamaan päänäkökymään.
  - ✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.
  - ✓ Keittoalueen  vilkkuu, kunnes keittoalue on saavuttanut paistolämpötilan. Kuuluu äänimerkki ja näyttö lakkaa vilkkumasta.
5. Lisää paistorasva ja sitten kypsennettävä tuote paistinpannuun.



### Toiminnon fryingSensor kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
2. Aseta arvoon 0.
3. ✓ Toiminto on kytketty pois päältä.
3. Kun haluat poistua toiminnosta fryingSensor, siirry toiseen keittotapaan.

### Suosituksia keittämiseen toiminnolla fryingSensor

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> |             |   |



|                                   | Keittoastia | ⌚ | ⌚ min |
|-----------------------------------|-------------|---|-------|
| 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  |
| Hampurilaispihvi, 1,5 cm paksu    |             | 3 | 6-15  |
| Lihapyörökät, 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 |
| 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>                  |             |   |       |

|   | Keittoastia | ⌚ | ⌚ min |
|---|-------------|---|-------|
| 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   |

## 16.2 cookingSensor

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

Tämän toiminnon käyttämiseen tarvittavat 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                     |             |





## Ohjeita koskien toimintoa cookingSensor

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

## cookingSensor kytkeminen päälle

**Vaatus:** Liitä langaton keittotunnistin.

1. Kiinnitä langaton keittotunnistin keittoastiaan.
2. Aseta haluamallasi keittoalueelle keittoastia, jossa on riittävästi nestettä, ja laita kansi päälle.
3. Valitse keittoalue, jolla on langattomalla keittotunnistimella varustettu keittoastia.
4. Kosketa ja valitse  cookingSensor.
5. Kosketa sitten langattoman keittotunnistimen keskikohtaa.
6. Valitse sopiva lämpöteho tuotteelle, jonka haluat keittää.
  - ✓ Toiminto on kytketty päälle.
  - ✓ Lämpöteho ja  palavat. Lämpötilanäyttö muuttuu jatkuvasti punaisemmaksi, kunnes vesi tai öljy on saavuttanut halutun lämpötilan keitettävän ruoan lisäämiseksi. Kuulet äänimerkin.
7. Poista kansi äänimerkin jälkeen ja lisää kypsennettävä tuote. Kypsennä kansi suljettuna.

## cookingSensor kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
2. Aseta kohtaan 0.
  - ✓ Toiminto on kytketty pois päältä.
3. Kun haluat poistua toiminnosta cookingSensor, kosketa ja siirry toiseen keittotapaan.

## Suosituksia keittämiseen toiminnolla cookingSensor

Seuraavasta taulukosta löytyvät ihanteelliset lämpötehot valikoimalle ruokia. ™ °C ja ⌚ 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 |

|                               | ™ °C | ⌚ min |
|-------------------------------|------|-------|
| <b>Munaruogat</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>Jälkiruoka</b>             |      |       |
| Riisipuuro                    | 90   | 40-50 |
| Kaurapuuro                    | 90   | 10-15 |
| Suklaakiisseli                | 90   | 3-5   |
| <b>Muut</b>                   |      |       |
| Maito                         | 90   | 3-10  |

### - Keittäminen

|  | ™ °C | ⌚ min |
|--|------|-------|
| <b>Liha</b>                            |      |       |
| Lihapyörykät                           | 100  | 20-30 |
| Kana                                   | 100  | 60-90 |
| Vasikka                                | 100  | 60-90 |
| <b>Munaruogat</b>                      |      |       |
| Keitetyt kananmunat                    | 100  | 5-10  |
| <b>Vihannekset ja palkovihannekset</b> |      |       |
| 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                                | 100  | 45-60 |
| <b>Perunat</b>                         |      |       |
| Gnocchi                                | 100  | 3-6   |
| Perunat, keitetyt                      | 100  | 30-45 |
| Bataatit                               | 100  | 30-45 |
| <b>Nuudelit ja vilja</b>               |      |       |
| 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 |
| <b>Keitot</b>                          |      |       |

|                     | ⌘ °C | ⌚ min |
|---------------------|------|-------|
| Kotitekoiset liemet | 100  | 60-90 |
| Keitot jauheesta    | 100  | 5-10  |

**Jälkiruoka**

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

**Pakasteet**

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

**Keittäminen painekattilassa**

|  | ⌘ °C | ⌚ min |
|--|------|-------|
|--|------|-------|

**Liha**

|         |     |       |
|---------|-----|-------|
| Kana    | 120 | 15-25 |
| Vasikka | 120 | 15-25 |

**Vihannekset ja palkovihannekset**

|             |     |       |
|-------------|-----|-------|
| Vihannekset | 120 | 3-6   |
| Kikherneet  | 120 | 25-35 |
| Linssit     | 120 | 10-20 |
| Pavut       | 120 | 25-35 |

**Perunat**

|          |     |       |
|----------|-----|-------|
| Perunat  | 120 | 10-20 |
| Bataatit | 120 | 10-20 |

**Nuudelit ja vilja**

|               |     |       |
|---------------|-----|-------|
| Riisi         | 120 | 6-8   |
| Täysjyväriisi | 120 | 12-18 |

**Keitot**

|                    |     |       |
|--------------------|-----|-------|
| Kotitekoisen liemi | 120 | 20-30 |
|--------------------|-----|-------|

**Friteeraus runsaassa öljyssä**

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

|  | ⌘ °C | ⌚ min |
|--|------|-------|
|--|------|-------|

**Liha**

|                |     |       |
|----------------|-----|-------|
| 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 |

**Jälkiruoka**

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

**Pakasteet**

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

**16.3 Langaton keittotunnistin**

Käyttääksesi toimintoa cookingSensor sinun on hankittava langaton keittotunnistin.

Voit hankkia langattoman keittotunnistimen huoltopalvelun kautta, verkkokaupastamme tai alan liikkeestä siemens-home.bsh-group.com.

**Langattoman keittotunnistimen liittäminen**

Yhdistääksesi langattoman keittotunnistimen ohjauspaneelin kanssa toimi seuraavasti:

1. Perusasetusten avaaminen → *Sivu 21*
2. Valitse keittotunnistimen asetus ja valitse lisävalinta "Uuden keittotunnistimen lisääminen".
3. Kosketa 30 sekunnin kuluessa lyhyesti langattoman keittotunnistimen keskikohtaa.
  - Näyttöön ilmestyy muutaman sekunnin kuluttua tulos keittotunnistimen ja ohjauspaneelin yhdistämisestä.

**Tulos**

|                         |   |
|-------------------------|---|
| ☑ Virheetön liitäntä    | cookingSensor on käytettävissä.   |
| ! Virheellinen liitäntä | Tiedonsiirtovirhe <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Toista yhteyden muodostaminen. Jos tulos on edelleen !, ota yhteys huoltopalveluun.</li> </ul>   |
| ⚠ Virheellinen liitäntä | Tiedonsiirtovirhe <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bluetooth-tiedonsiirtovirhe. Toista yhteyden muodostaminen.</li> <li>■ Et ole koskettanut keittotunnistimen keskikohtaa 30 sekunnin kuluessa keittoalueen valinnasta. Toista yhteyden muodostaminen.</li> <li>■ Langattoman keittotunnistimen paristo on tyhjä. Vaihda paristo, nollaa langaton keittotunnistin ja toista yhdistämistoimenpiteet.</li> </ul> |

**Langattoman keittotunnistimen nollaaminen**

1. 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.
2. Älä paina nyt enää langattoman keittotunnistimen keskikohtaa.
  - ✓ Kun LED-valo sammuu, langaton keittotunnistin on nollattu.
3. Toista yhdistäminen kohdasta 2 lähtien.

**Kiehumispisteen säätäminen**

Veden kiehumispiste riippuu siitä, miten korkealla merenpinnasta asuinpaikkasi sijaitsee. Jos vesi kiehuu liian voimakkaasti tai liian miedosti, voit säätää kiehumispisteen. Toimi seuraavasti: Valitse asetus "Kiehumispisteen säätäminen" kohdassa → "*Perusasetukset*", *Sivu 21*.

Perusasetukseksi on asetettu vakiona 200 - 400 m. Jos asuinpaikkasi korkeus merenpinnasta on tällä korkeudella, älä säädä kiehumispistettä. Muussa tapauksessa valitse asetus, joka vastaa asuinpaikan korkeutta merenpinnasta.

**Huomautus:** Lämpötila 3/100 °C riittää tehokkaaseen keittämiseen. Jos haluat keittää intensiivisemmin, valitse pienempi korkeus.

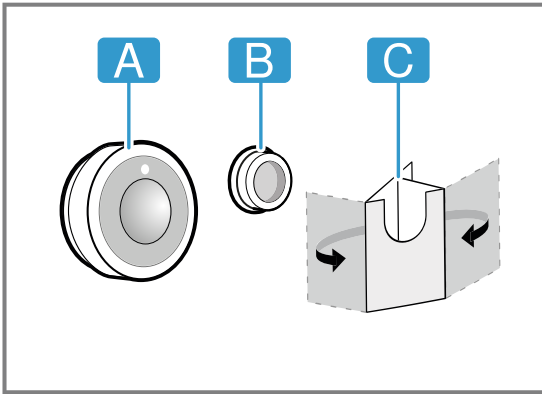
## 17 Langaton keittotunnistin

Käyttääksesi toimintoa cookingSensor sinun on hankittava langaton keittotunnistin. Voit hankkia langattoman keittotunnistimen huoltopalvelun kautta, verkkokaupastamme tai alan liikkeestä siemens-home.bsh-group.com.

### 17.1 Toimitussisältö

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

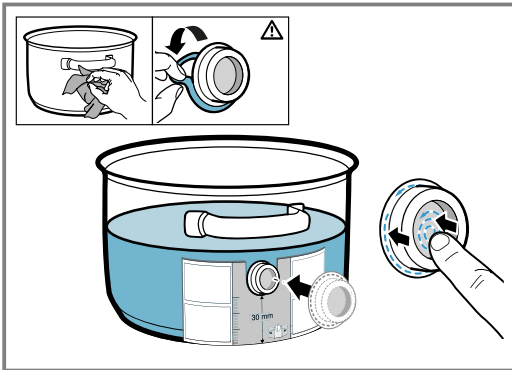
- **A** Langaton keittotunnistin
- **B** Silikonilevy
- **C** Mallinne



### 17.2 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.

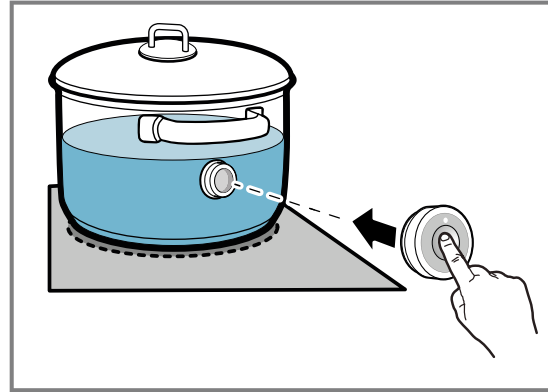


3. Paina silikonilevyn koko ulkopinta ja sisäpuolinen alue kattilaa vasten.
4. Anna liiman kuivua tunnin ajan. Älä käytä tai pese keittoastiaa tänä aikana.

**Huomautus:** Jos silikonilevy irtoaa, käytä uutta levyä. Voit hankkia tarvittaessa viiden silikonilevyn sarjan alan liikkeistä, huoltopalvelustamme tai virallisten nettisivujenne kautta siemens-home.bsh-group.com ilmoittamalla tuotenumeron 17007119. Kaikki liima-aineiden teho heikkenee varastoitaessa. Välttääksesi tämän aseta silikonilevyt astioihin heti hankinnan jälkeen.

### 17.3 Langattoman keittotunnistimen kiinnittäminen

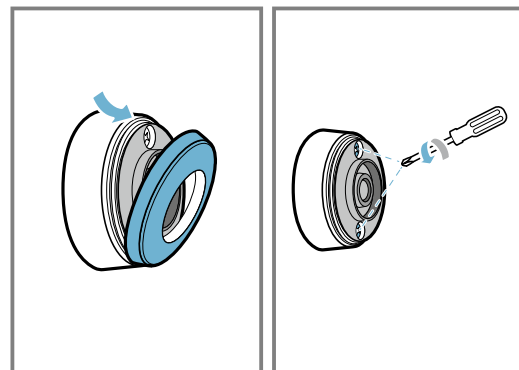
1. Varmista, että silikonilevy on täysin kuiva ennen kuin asetat keittotunnistimen paikalleen.
2. Aseta keittotunnistin silikonilevylle siten, että se sopii kunnolla paikalleen.



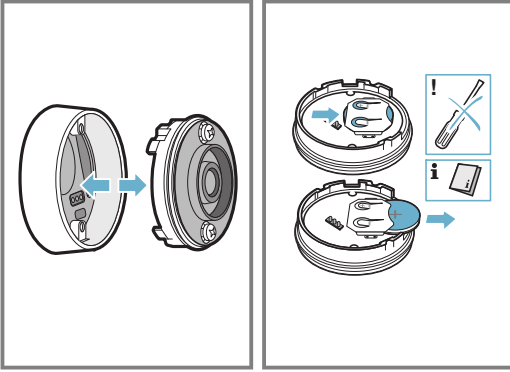
### 17.4 Pariston vaihto

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

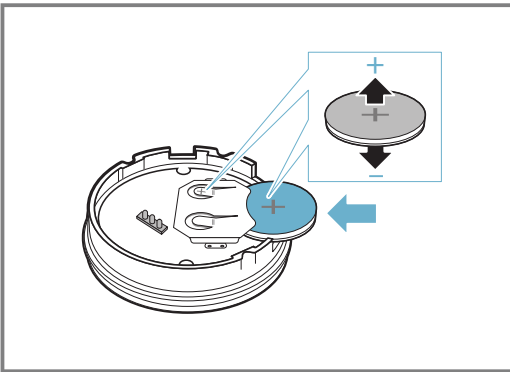
1. Vedä silikonisuojaus pois keittotunnistimen kotelon alaosasta ja poista molemmat ruuvit ruuvimeisselillä.



2. Avaa keittotunnistimen kansi ja poista paristo kannasta.

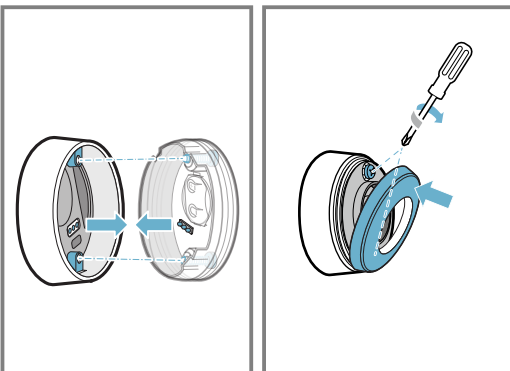


3. Aseta uusi paristo paikalleen ja kiinnitä tällöin huomio paristonapoja koskeviin ohjeisiin. Käytä vain korkealaatuisia tyyppin CR2032 paristoja.



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

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



## 17.5 Puhdistus

### Keittotunnistin

Puhdista kostealla liinalla. Älä laita tunnistinta astianpesukoneeseen äläkä kasta sitä.

Kun et käytä keittotunnistinta, poista se astiasta ja säilytä sitä puhtaassa, turvallisessa paikassa, etäällä lämmönlähteistä.

### Silikonilevy

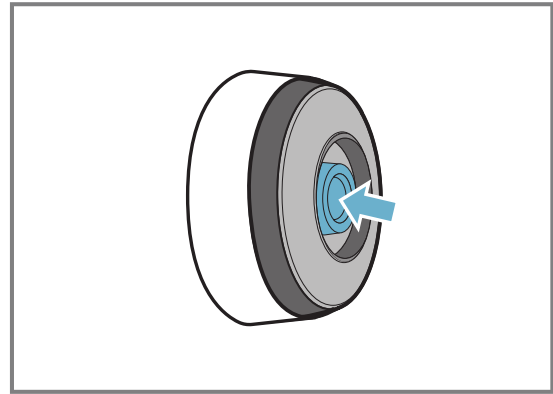
Puhdista ja kuivaa ennen keittotunnistimeen kiinnittämistä. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

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

### Langattoman keittotunnistimen ikkuna

Pidä ikkuna puhtaana ja kuivana. Tärkeää:

1. Poista lika ja rasvaroiskeet säännöllisesti.
2. Käytä puhdistamiseen liinaa tai vanupuikkoa ja ikkunanpesuainetta.



### Huomautukset

- Älä käytä keittotason puhdistamiseen karkeita välineitä kuten harjasharjoja tai hankaussieniä äläkä käytä hankausaineita.
- Älä koske langattoman keittotunnistimen ikkunaan sormin, jotta et likaa tai naarmuta ikkunaa.

## 17.6 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 [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) laitteen tuotesivulta lisädokumenttien kohdasta.

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

## 18 Ruoka-avustin

Tällä toiminnolla voidaan käsitellä kaiken tyyppisiä kypsennettäviä tuotteita. Laite valitsee optimaaliset asetukset puolestasi.

Toiminnon cookingSensor reseptit ovat käytettävissä vasta, kun langaton keittotunnistin on liitetty.

### 18.1 Ruoka-avustimen kytkeminen päälle

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa aktiivista keittotapaa ja valitse .
3. Valitse haluamasi ohjelmaryhmä ja kypsennettävä tuote.

4. Noudata näytössä olevia ohjeita.

## 18.2 Ruoka-avustimen käytön keskeyttäminen

1. Valitse keittoalue.

- Valitse aktiivinen keittotapa ja siirry toiseen keittotapaan.
- ✓ Toiminto on kytketty pois päältä.

# 19 Lapsilukko


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

## 19.1 Lapsilukon aktivointi

### Vaativukset

- Keittotaso on kytketty päälle.
- Kaikki keittoalueet on kytketty pois päältä.

1. Avaa telakka-valikko.

2. Napauta .

✓ Keittotaso on lukittu.

## 19.2 Käyttötavan Lapsilukko kytkeminen pois päältä

- Noudata näyttöruudussa olevia ohjeita.
- ✓ Lukitus on poistettu.

## 19.3 Automaattinen lapsilukko

Voit aktivoida lapsilukon myös automaattisesti aina, kun keittotaso kytketään pois päältä.


Ohjeet toiminnon päälle ja pois päältä kytkemisestä löydät luvusta Perusasetukset → *Sivu 21*.

# 20 Pyyhintäsuoja

Tällä toiminnolla voit lukita ohjauspaneelin puhdistusta varten, jotta et muuta tahattomasti asetuksia. Lukitus ei vaikuta pääkytkimeen.

## 20.1 Toiminnon Pyyhintäsuoja kytkeminen päälle

1. Avaa telakkavalikko.

2. Kosketa . Kuulet äänimerkin.

- ✓ Ohjauspaneeli on lukittu 30 sekunniksi.
- ✓ 30 sekunnin kuluttua kuuluu äänimerkki ja ohjauspaneelin lukitus vapautuu.

## 20.2 Käyttötavan Pyyhintäsuoja kytkeminen pois päältä

Jos haluat lopettaa toiminnon aikaisemmin, noudata näytössä olevia ohjeita.

# 21 Yksilöllinen turvakatkaisu

Jos keittoalue on pitkän aikaa käytössä etkä muuta asetuksia, turvatoiminto kytkeytyy päälle. Näyttöön ilmestyy viesti ja keittoalue ei kuumene enää.

Kun haluat kytkeä näytön pois päältä ja tehdä keittoalueelle uudet asetukset, kosketa jotain valitsinta.

# 22 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

## 22.1 Yhteenvedo perusasetuksista

| Asetus             | Kuvaus ja vaihtoehdot  |
|--------------------|--|
| Kieli              | Näytön kielen muuttaminen.   |
| Home Connect       | Tällä toiminnolla voit yhdistää laitteen kotiverkkoon ja mobiiliin päätelaitteeseen.   |
| cookConnect System | Tällä toiminnolla voit ohjata liesituulettimen tiettyjä toimintoja keittotason kautta. |
| Äänimerkit         | Tällä toiminnolla voit valita varoitusäänet, jotka haluat laitteen antavan.            |


| Asetus              | Kuvaus ja vaihtoehdot   |
|---------------------|---|
| Varoitusäänen kesto | Tällä toiminnolla voit muuttaa varoitusäänen kestoa.  |
| Valitsinäänet       | Tällä toiminnolla voit määrittää, kuuluuko laitteesta ääniä, kun kosketat valitsimia kosketusnäytöllä.  |
| Näytön kirkkaus     | Näytön kirkkauden muuttaminen.  |
| flexInduction       | Tällä toiminnolla voit määrittää toiminnon päällekytketymistävän keittotason päälle kytkemisen jälkeen: kaksi toisistaan riippumatonta keittoaluetta tai yksi yksittäinen alue. |

| Asetus             | Kuvaus ja vaihtoehdot   |
|--------------------|---|
| powerMove Plus     | Tällä toiminnolla voit muuttaa Flex-alueen kolmen keittoalueen ennakoasetettuja tehotasoja.   |
| Lapsilukko         | Tällä toiminnolla voit lukita keittotason automaattisesti, jotta estät lapsia käyttämästä laitetta luvatta.   |
| quickStop-toiminto | Mahdollistaa keittoalueen nopean kytkemisen pois päältä suoraan päänäytön kautta.   |
| Tuotemerkki        | Tällä toiminnolla voit määrittää, näkykö merkkilogo näytössä, kun kytket keittotason päälle.  |
| reStart            | Tällä toiminnolla voit määrittää, miten kauan laite pitää viimeksi käytetyt asetukset muistissa, kun kytket laitteen pois päältä.   |
| Tehonrajoitus      | Siten voit rajoittaa tarvittaessa keittotason kokonaistehon paikallisen sähköliittännän olosuhteiden mukaan. Käytettävissä olevat asetukset riippuvat keittotason maksimitehosta. Tarkat tiedot löydät tyyppikilvestä. Kun toiminto on kytketty päälle ja keittotaso saavuttaa asetetun tehorajan, näytössä näkyy $\_$ etkä voi valita suurempaa tehotasoa. |

| Asetus                     | Kuvaus ja vaihtoehdot  |
|----------------------------|--|
| Energiankulutusnäyttö      | Näyttää energian kokonaiskulutuksen keittoalueen päälle ja pois päältä kytkemisen välillä kWh:na. Näytön tarkkuus riippuu muun muassa sähköverkon jännitteen laadusta. |
| Keittotunnistin            | Uuden langattoman keittotunnistimen liittäminen.   |
| Kiehumispisteen säätäminen | Laitteelle määritetään asuinpaikan korkeus merenpinnasta, jotta keittotunnistin toimii täsmällisemmin.   |
| Keittoastiatesti           | Tällä toiminnolla voit tarkastaa keittoastian laadun.  |
| Laiteen tiedot             | Tällä toiminnolla voit hakea näyttöön laitetta koskevia tietoja.   |
| Tehdasasetukset            | Kaikkien asetusten palauttaminen et tehdasasetuksiin.  |

## 22.2 Perusasetusten haku näyttöön

**Vaatus:** Kaikkien keittoalueiden pitää olla pois päältä.

1. Avaa telakkavalikko.
2. Kosketa .
3. Voit selaila käytettävissä olevien asetusten läpi sormella vetämällä.
4. Kun haluat hakea alavalikon näyttöön ja valita haluamasi vaihtoehdon, kosketa asetusta. Kun haluat palata edelliseen valikkoon, kosketa alavalikon sisällä  $\leftarrow$ .
5. Ennen kuin poistut perusasetuksista, tallenna asetukset vahvistusnäytöllä, tai keskeytä toiminto.
6. Poistu koskettamalla  $\leftarrow$ .

## 23 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 21*

### 23.1 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 näyttöön perusasetukset ja valitse "Keittoastiatesti".
3. Noudata näytössä olevia ohjeita.
  - ✓ Tulos ilmestyy 10 sekunnin kuluttua keittoalueiden näyttöön.

**Huomautus:** Kun haluat kytkeä toiminnon päälle, palaa perusasetusvalikkoon ja valitse Keittoastiatesti.

## 24 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](http://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.

## 24.1 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.

1. Lataa Home Connect -sovellus.



2. Avaa Home Connect -sovellus ja skannaava seuraava QR-koodi.



3. Noudata Home Connect -sovelluksessa olevia ohjeita.

## 24.2 Yhteenveto Home Connect -asetuksista

Voit muuttaa Home Connect -asetuksia ja verkkoasetuksia keittotason perusasetuksissa. Keittotason näytössä näkyy asetukset "Asetus avustimella", kun keittotasoa ei ole yhdistetty kotiverkkoon. Kaikki muut asetukset näkyvät keittotason näytössä, kun yhteys kotiverkkoon on olemassa.

| Asetus                       | Kuvaus ja vaihtoehdot  |
|------------------------------|--|
| Asetus avustimella           | Voit kirjata keittotason kotiverkkoon automaattisesti tai manuaalisesti. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Asetus avustimella (automaattinen yhteys kotiverkkoon).<sup>1</sup></li> <li>▪ Asetus avustimella: ei WPS-toimintoa (manuaalinen kirjautuminen kotiverkkoon).</li> </ul> |
| Yhdistäminen sovellukseen    | Voit yhdistää keittotason yhteen tai useampaan Home Connect -tiliin.   |
| Asetus sovelluksen kautta    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pois: sovelluksessa näytetään vain keittotason ajankohtaiset tilat.</li> <li>▪ Päällä<sup>1</sup>: voit lähettää keittoasetukset sovelluksesta keittotason. Lähetetyt keittoasetukset pitää vahvistaa keittotasossa.</li> </ul>                   |
| Wi-Fi                        | Voit kytkeä keittotason langattoman moduulin pois päältä ja katkaista siten yhteyden WLAN-verkkoon. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Deaktivoitu: langaton moduuli kytketty pois päältä.</li> <li>▪ Aktivoitu<sup>1</sup>: langaton moduuli yhdistetty.</li> </ul>                 |
| Verkkoyhteyden katkaiseminen | Voit poistaa tallennetut yhteydet kotiverkkoon. Verkkoyhteys katkeaa myös, kun palautat keittotason tehdasasetuksiin.  |
| Laiteinfo                    | Voit hakea näyttöön tietoja Home Connect -sovelluksesta ja verkosta.   |

<sup>1</sup> Tehdasasetus

## 24.3 WLAN-symboli

WLAN-näyttö päänäkymässä muuttuu yhteyden tilasta ja laadusta sekä Home Connect -palvelimen käytettävyydestä riippuen. Kun pidät symbolin painettuna vähintään 2 sekunnin ajan, näytössä näkyy symbolia koskeva kuvaus.

## 24.4 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, perusasetuksen "Asetus sovelluksen kautta" pitää olla kytkettynä päälle. Laitteen toimitustilassa perusasetus on päälle kytkettynä. Jos asetusten siirto on deaktivoitu, Home Connect -sovelluksessa näytetään vain keittotason käyttötilat.

1. Tee asetukset 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, näyttöön ilmestyy viesti.



2. Vahvista asetus napauttamalla "Ota käyttöön".
3. Jos et halua ottaa asetusta käyttöön, napauta "Hylkää".

## 24.5 Ohjelmistopäivitys

Ohjelmiston päivitystoiminnolla päivitetään laitteen ohjelmisto, esimerkiksi optimointia, virheiden korjausta, turvallisuuspäivityksiä sekä lisätoimintoja ja -palveluja varten.

Edellytyksenä on, että olet rekisteröitynyt Home Connect -käyttäjä, olet asentanut sovelluksen mobiililaitteeseen ja olet muodostanut yhteyden Home Connect -palvelimeen.

Kun käytettävissä 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

- Ohjelmistopäivitykseen kuuluu kaksi vaihetta.
  - Ensimmäisessä vaiheessa lataus.
  - Toisessa vaiheessa asennus laitteeseesi.
- Laitetta voidaan käyttää latauksen aikana. Sovellukseen tehdyistä henkilökohtaisista asetuksista riippuen ohjelmistopäivitys voidaan ladata myös automaattisesti.
- Asennus kestää muutamia minutteja. Asennuksen aikana et voi käyttää laitetta.
- Jos kyseessä on turvallisuuspäivitys, suosittelemme asentamaan sen mahdollisimman nopeasti.

## 24.6 Etädiagnoosi

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

**Ohje:** Lisätietoja ja ohjeita etädiagnoosin käytettävyydestä maassanne löydät kohdasta Service/Support paikalliselta verkkosivulta: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

## 24.7 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 valmistele 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.

# 25 Keittotasokohtainen tuuletinohjaus

Jos keittotaso ja liesituuletin 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.
- Voit muodostaa yhteyden liesituulettiimeen vain Home Connect -sovelluksen kautta. Muita yhdistämistapoja ei tueta enää.

## 25.1 Home Connect -asetusten nollaaminen

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

**Huomautus:** Jos nollaat Home Connect -asetukset, myös yhteys mahdollisesti yhdistettyyn liesituulettiimeen katkeaa.


1. Avaa perusasetukset napauttamalla .
2. Valitse asetus "Liesituulettimen ohjaus".
3. Napauta "Katkaise yhteyden".

## 25.2 Liesituulettimen ohjaus keittotason kautta


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

Keittotason valitsimilla voidaan tehdä muita asetuksia.


### Liesituulettimen asetukset

1. Napauta säätöalueella kohtaa .
- ✓ Näyttöön ilmestyy ennalta asetettu tuuletusteho.
2. Valitse tuuletusteho.
  - Voit valita tehojen 1, 2 ja 3 välillä.
  - Kun haluat asettaa intensiivitehon, napuuta **int 1** tai **int 2**.

### Tuulettimen kytkeminen pois päältä

1. Napauta säätöalueella kohtaa .
2. Valitse tuuletusteho 0.

### Automaattikäytön kytkeminen päälle


1. Napauta säätöalueella kohtaa .
2. Valitse auto.
  - ✓ Tuuletin käynnistyy automaattisesti, kun höyryä alkaa muodostua.

### Automaattikäytön kytkeminen pois päältä

1. Napauta säätöalueella kohtaa .



2. Valitse tuuletusteho 0.

- ▶ Kun halaut kytkeä valon päälle, napauta päänäytössä kohtaa .

### Liesituulettimen valon asetukset

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

## 25.3 Yhteenveto liesituulettimen asetuksista

Keittotason perusasetuksissa voidaan määrittää liesituulettimen käyttäytyminen keittotason tai yksittäisten keittoalueiden päälle- ja poiskytkemisen yhteydessä. Asetukset näkyvät näytössä vain, kun laite on yhdistetty liesituulettimeen.

| Asetus <sup>1</sup>                                | Valikoima   | Kuvaus  |
|--|---|---|
| Liesituulettimen ohjaus (automaattinen käynnistys) | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kytetty pois päältä - Liesituulettiin on tarvittaessa kytkettävä päälle manuaalisesti.</li> <li>■ Kytetty päälle automaattikäytölle<sup>2</sup> - Liesituulettiin kytkeytyy automaattikäyttöön, kun keittoalue kytketään päälle.</li> <li>■ Kytetty päälle vakioikäytölle - Liesituulettiin kytkeytyy päälle määritetylle teholle, kun keittoalue kytketään päälle.</li> </ul> | Voit määrittää, käynnistyykö tuulettiin keittotason päälle kytkemisen jälkeen ja miten tuulettiin käynnistyy. |
| Tuulettimen jälkikäynti                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tuulettiin pois päältä.</li> <li>■ Kytetty päälle automaattitilassa.<sup>2</sup></li> <li>■ Kytetty päälle tuulettimen vakio-jälkikäynnillä.</li> <li>■ Ei tuulettiinasetusten muutosta, kun keittotaso kytketään pois päältä.</li> </ul>  | Voit määrittää, käykö tuulettiin edelleen keittotason päälle kytkemisen jälkeen ja miten tuulettiin käy.      |
| Valo päälle -automaatiikka                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pois</li> <li>■ Päällä<sup>2</sup> - Valo kytkeytyy päälle, kun keittotaso kytketään päälle.</li> </ul>  | Voit määrittää, kytkeytyykö liesituulettimen valo päälle automaattisesti keittotason kanssa.                  |
| Valo pois päältä -automaatiikka                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pois<sup>2</sup></li> <li>■ Päällä - Valo kytkeytyy pois päältä, kun keittotaso kytketään pois päältä.</li> </ul>  | Voit määrittää, kytkeytyykö liesituulettimen valo pois päältä automaattisesti keittotason kanssa.             |
| Yhteyden katkaiseminen                             | -   | Tällä asetuksella nollaat tallennetut yhteydet kotiverkkoon ja liesituulettimeen.                             |

<sup>1</sup> Laitteen varustuksesta riippuen

<sup>2</sup> Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyyppistä riippuen)

## 26 Puhdistus ja hoito

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

### 26.1 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 tahranoistoaine
- Hankaavat sienet
- Painepesuri tai höyrysuihku

### 26.2 Keittotason puhdistus

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

**Vaatus:** Keittotason pitää olla kylmä. Vain 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.

**26.3 Keittotason kehyn puhdistus**

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

**Huomautus:** Älä käytä puhdistuslastaa.

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

**27 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. → "Huoltopalvelu", Sivu 28

**⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

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

**27.1 Varoitushuomautukset**

Jos ilmenee ongelma, näyttöön ilmestyvät automaattisesti huomautukset, varoitukset tai vikaviestit. Poistaaksesi ongelman noudata kosketusnäytössä olevia ohjeita. Käänny tarvittaessa huoltopalvelun puoleen ja ilmoita tarkka vikakoodi.

**Huomautukset**

- Jos häiriö ilmenee, laite ei kytkeydy valmiustilaan.
- Keittotaso voi laskea tehotasoa väliaikaisesti laitteen elektronisten rakenneosien suojaamiseksi ylikuumenemiselta tai virtasykäyksiltä.

**27.2 Huomautukset näyttöruudussa**

| Vika   | Syy ja vianhaku  |
|--|--|
| Keittotasoa ei saa kytkettyä päälle.                                       | Virransaanti on keskeytynyt.<br>▶ Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä sähkökatko.<br>Laitetta ei ole liitetty liitäntäkaavion mukaan.<br>▶ Liitä laite liitäntäkaavion mukaan.   |
| Kosketusnäyttö ei reagoi tai se on jumittunut.                             | Häiriö elektroniikassa<br>▶ Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.  |
| Keittoalueen tehoaluetta ei saa nostettua.                                 | Ohjauspaneeli on kostea tai jokin esine peittää sen.<br>▶ Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.   |
| Äänimerkki   | Keittotason kokonaisteho on rajoitettu.<br>▶ Muuta kokonaistehoa perusasetusten kohdassa Suurin mahdollinen ottoteho.<br>▶ Erittäin suuri keittoastia voi vaikuttaa tehotasoon keittotason samalla puoliskolla. Aseta keittoastia taas paikalleen. |
| Keittotaso reagoi epätavanomaisesti tai sitä ei saa enää käytettyä oikein. | Kosketusnäytön päällä on esine.<br>1. Poista esine ja tee keittotason asetukset uudelleen.<br>2. Älä aseta kuumaa keittoastiaa ohjauspaneelille.   |
|  | Elektroniikassa on ilmennyt häiriö.<br>1. Kytke laite pois sähköverkosta kytkemällä sulake tai suojakytkin sulakerasiassa pois päältä.<br>2. Odota muutama sekunti ja liitä laite uudelleen.   |

| Vika  | Syy ja vianhaku  |
|---|--|
| Yksi keittoalue tai kaikki keittoalueet kytkeytyivät automaattisesti pois päältä. | Elektroniikka on ylikuumentunut ja yksi keittoalue tai kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.<br>Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Keittoalue on kytkeytynyt elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.<br>Keittoalue ylikuumeni ja kytkeytyi työtason suojaamiseksi pois päältä.  |
| Asetuksen siirtotoimintoa ei saa aktivoitua.                                      | Häiriö elektroniikassa<br>▶ Kuittaa virheilmoitus koskettamalla jotain valitsinta. Käyttää laitetta tavanomaiseen tapaan, ilman toimintoa flexMotion. Ota yhteys huoltopalveluun.  |
| FlexPlus-keittoaluetta ei saa aktivoitua.   | Häiriö elektroniikassa<br>▶ Kuittaa virheilmoitus koskettamalla jotain tunnistinta. Voit käyttää muita keittoalueita tavanomaiseen tapaan. Ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.   |
| <b>E7010</b>  | Keittotaso ei saa muodostettua yhteyttä kotiverkkoon tai liesituulettimeen.<br><b>1.</b> Vahvista virheilmoitus, kosketa sitä varten jotain tunnistinkenttää. Voit jatkaa keittämistä tavanomaiseen tapaan, ilman yhteyttä.<br><b>2.</b> Jos ongelma ei poistu, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.  |
| <b>E8202</b>  | Keittotunnistin on ylikuumentunut ja keittoalue on kytkeytynyt pois päältä.<br>▶ Odota, kunnes keittotunnistin on jäähtynyt riittävästi, ja aktivoi toiminto uudelleen.  |
| <b>E8203</b>  | Keittotunnistin on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.<br>▶ Jos keittotunnistin ei ole käytössä, poista se astiasta ja säilytä sitä poissa muiden keittoalueiden ja lämmönlähteiden lähetyviltä. Kytke keittoalueet päälle.   |
| <b>E8204</b>  | Keittotunnistimen paristo on lähes tyhjä. Seuraava keittäminen voi keskeytyä tyhjän pariston takia.<br>▶ Vaihda paristo 3V CR2032. Lisätietoja löydät kappaleesta → "Pariston vaihto", Sivu 19   |
| <b>E8205</b>  | Yhteys keittotunnistimeen on katkennut.<br>▶ Kytke toiminto pois päältä ja aktivoi se uudelleen.   |
| <b>E8206</b>  | Keittotunnistin on rikki/viallinen.<br>▶ Ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.   |
| Langattoman keittotunnistimen näyttö ei pala.                                     | Langaton keittotunnistin ei reagoi ja näyttö ei pala.<br>▶ Vaihda paristo 3V CR2032. Lisätietoja löydät kappaleesta → "Pariston vaihto", Sivu 19.<br>▶ 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 18.<br>▶ Jos ongelma ei poistu, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun. |
| Tunnistimen näyttö vilkahtaa kaksi kertaa.  | Keittotunnistimen paristo on lähes tyhjä. Seuraava keittäminen voi keskeytyä tyhjän pariston takia.<br>▶ Vaihda paristo 3V CR2032. Lisätietoja löydät kappaleesta → "Pariston vaihto", Sivu 19.  |
| Tunnistimen näyttö vilkahtaa kolme kertaa.  | Yhteys keittotunnistimeen on katkennut.<br>▶ Pidä keittotunnistimen symboli painettuna 8-10 sekunnin ajan ja yhdistä uudelleen keittotason kanssa.<br>→ "Langattoman keittotunnistimen liittäminen", Sivu 18   |
| <b>E 9000/E9010</b>   | Käyttöjännite on virheellinen ja se on tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella.<br>▶ Ota yhteys sähköyhtiöön.   |
| <b>U400/E9011</b>   | Keittotasoa ei ole liitetty oikein.<br>▶ Irrota keittotaso sähköverkosta. Liitä keittotaso liitäntäkaavion mukaan.   |
| Keittoalueet eivät kuumene ja näytössä näkyy <small>DEMO MODE</small>             | Esittelytila on aktivoitu.<br><b>1.</b> Irrota keittotaso sähköverkosta ja liitä se uudelleen muutaman sekunnin kuluttua.<br><b>2.</b> Deaktivoi esittelytila 3 minuutin kuluessa perusasetuksissa.  |

## 27.3 Laitteen normaalit äänet

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

## 28 Hävittäminen

### 28.1 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.


## 29 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](http://siemens-home.bsh-group.com) laitteen tuotesivulta lisädokumenttien kohdasta.

2,4 GHz taajuusalue (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW  
5-GHz-kaista (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 50 mW



|  |    |    |    |    |    |         |    |    |    |
|--|----|----|----|----|----|---------|----|----|----|
|  | 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.

## 30 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.

### 30.1 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 21*.

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

## 31 Testiruoat

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

### 31.1 Kuorrutteen sulatus

Ainekset 150 g tummaa suklaata (55 % kaakaota).

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

### 31.2 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

### 31.3 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

### 31.4 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

### 31.5 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

### 31.6 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

### 31.7 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

### 31.8 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

### 31.9 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

### 31.10 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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top and extending down the page.

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

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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



**9001731828**

**(030828)**

fi