



**BOSCH**



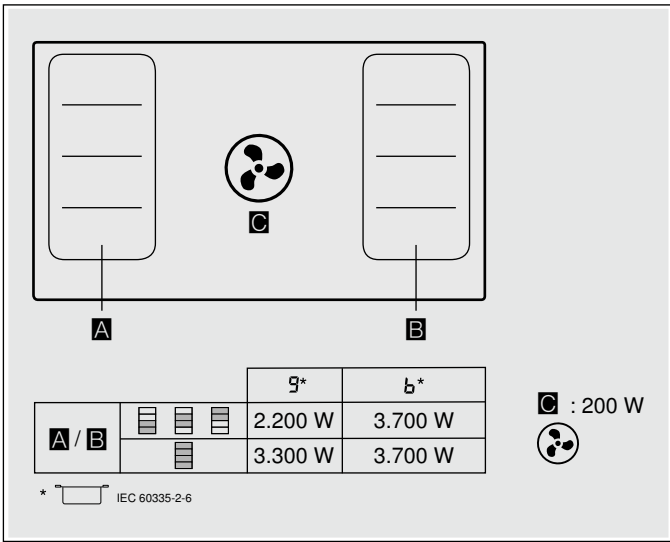
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Flex-induktiokeittotasossa integroitu tuuletusjärjestelmä

**PXX8..D3.E**





**[fi]** Käyttöohje

Flex-induktiokeittotasossa  
integroitu tuuletusjärjestelmä



# Sisällysluettelo

	<b>Määräystenmukainen käyttö</b> .....	4		<b>ShortBoost-toiminto</b> .....	21
	<b>Tärkeitä turvaohjeita</b> .....	5	Käyttöä koskevat suositukset .....	21	
	<b>Vaurioiden syyt</b> .....	7	Aktivointi .....	21	
	<b>Ympäristönsuojelu</b> .....	8	Deaktivointi .....	21	
Energiansäästö .....	8		<b>Lämpimänäpito</b> .....	21	
Ympäristöystävällinen hävittäminen .....	8	Aktivointi .....	21		
	<b>Keittäminen induktiotekniikalla</b> .....	8	Deaktivointi .....	21	
Induktiolla keittämisen edut .....	8		<b>Asetusten siirtäminen</b> .....	22	
Keittoastiat .....	8	Aktivointi .....	22		
	<b>Tutustuminen laitteeseen</b> .....	10		<b>Keittoavustintoinnot</b> .....	23
Uusi laitteesi .....	10	Keittoavustimen toiminnot .....	23		
Lisävarusteet .....	10	Soveltuva keittoastia .....	23		
Ohjauspaneeli .....	11	Tunnistimet ja lisävarusteet .....	24		
Jälkilämmön näyttö .....	11	Toiminnot ja tehoalueet .....	24		
Keittotunnistintoinnointi (lisävaruste) .....	12	Suoritellut ruoat .....	27		
Toimintatavat .....	12	Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsitely ja hoito .....	31		
	<b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> .....	12	Standardinmukaisuustodistus .....	33	
Ensimmäinen käyttöönotto .....	12		<b>Lapsilukko</b> .....	33	
	<b>Koneen käyttö</b> .....	13	Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi .....	33	
Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä .....	13	Lapsilukko .....	33		
Keittoalueen säätäminen .....	13		<b>Pyyhintäsuoja</b> .....	33	
Tuuletuksen kytkeminen päälle ja pois päältä .....	13		<b>Automaattinen turvakatkaisu</b> .....	33	
Intensiiviteho .....	14		<b>Perusasetukset</b> .....	34	
Automaattikäynnistys .....	14	Näin pääset perusasetuksiin: .....	35		
Automaattikäyttö tunnistinohjauksella .....	14		<b>Energiankulutuksen näyttö</b> .....	36	
Jälkikäyttötoiminto .....	14		<b>Keittoastiatesti</b> .....	36	
Keittosuositukset .....	15		<b>PowerManager</b> .....	37	
	<b>Muuntuva alue</b> .....	17		<b>Puhdistus</b> .....	37
Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja .....	17	Puhdistusaine .....	37		
Kahtena itsenäisenä keittoalueena .....	17	Puhdistettavat osat .....	38		
Ainoana keittoalueena .....	17	Keittotason kehys (vain laitteet, joissa keittotason kehys) .....	38		
	<b>Move-toiminto</b> .....	18	Keittotaso .....	39	
Aktivointi .....	18	Tuuletus .....	39		
Deaktivointi .....	18	Ylivuotosäiliön puhdistus .....	41		
	<b>Aikatoiminnot</b> .....	19	Langaton lämpötilatunnistin .....	42	
Kypsennysajan ohjelmointi .....	19		<b>PowerBoost-toiminto</b> .....	20	
Minuuttikello .....	19	Aktivointi .....	20		
Ajanottokello-toiminto .....	20	Deaktivointi .....	20		

	<b>Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ) .....</b>	<b>43</b>
	<b>Mitä tehdä häiriön sattuessa? .....</b>	<b>44</b>
	<b>Huoltopalvelu .....</b>	<b>46</b>
	Mallinumero ja sarjanumero .....	46
	<b>Testiruoat .....</b>	<b>47</b>

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: [www.bosch-home.fi](http://www.bosch-home.fi) ja Online-Shopista: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Määräystenmukainen käyttö

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

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

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

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

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

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

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

Jos käytät sydämentahdistinta tai vastaavaa lääkinnällistä laitetta, ole erityisen varovainen käyttäessäsi ja lähestyessäsi induktiokeittotasoa niiden ollessa toiminnassa. Ota yhteyttä lääkäriin tai laitteen valmistajaan varmistaaksesi, että se täyttää voimassa olevat määräykset ja ota selvää mahdollisista yhteensopimattomuuksista.

## Tärkeitä turvaohjeita

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

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

Tuuletin ei saa imeä vaarallisia tai räjähdysherkkiä aineita ja höyryjä.

Varmista, ettei laitteeseen pääse pieniä osia tai nesteitä.

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

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

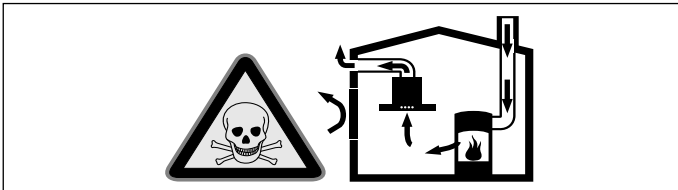
### Varoitus – Tukehtumisvaara!

Pakkausmateriaali on vaarallista pikkulapsille. Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

### Varoitus – Hengenvaara!

Takaisin virtaavat poistoilmakaasut voivat aiheuttaa myrkytyksen.

Huolehdi aina riittävästä tuloilmasta, jos laitetta käytetään poistoilmakäytössä yhdessä huoneilmaa tarvitsevan tulisijan kanssa.



Huoneilmaa tarvitsevat tulisijat (esim. kaasu-, öljy-, puu- tai hiilikäyttöiset lämmityslaitteet, läpivirtauskuumennin, vedenkuumennin) ottavat polttoilman huonetilasta ja johtavat poistoilman poistoilmalaitteen (esim. savutorven) kautta ulos.

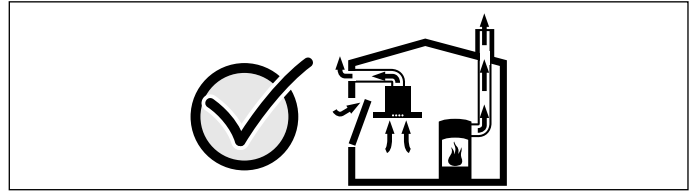
Tuuletin imee keittiöstä ja sen viereisistä huoneista ilmaa - tämä on korvattava riittävällä tuloilmalla - muutoin syntyy alipaine.

Myrkylliset kaasut imeytyisivät takaisin huoneisiin savutorvesta tai poistoilmakanavasta.

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

Turvallisuussyistä ei huoneessa, johon tuuletin on asennettu, vallitseva alipaine saa olla

korkeampi kuin 4 Pa (0,04 mbar). Tämä saavutetaan, jos avattavista ja suljettavista aukoista kuten ovista, ikkunoista, tuloilma/poistoilma-seinäaukoista tai muista teknisistä toimenpiteistä johtuen palamisilman tilalle pääsee virtaamaan korvausilmaa.



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

### Varoitus – Palovaara!

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

### **Puhdista rasvasuodatin vähintään kerran kuukaudessa.**

Älä käytä laitetta koskaan ilman rasvasuodatinta.

- Suodattimiin kertynyt rasva voi syttyä palamaan. Puhdista laite ohjeiden mukaan. Noudata suositeltuja puhdistusvälejä. Älä käytä laitetta koskaan ilman rasvasuodatinta.
- Rasvasuodattimeen kertynyt rasva voi syttyä palamaan, kun tuuletin on kytketty päälle. Älä pidä avotulta liesituulettimen läheisyydessä (esim. älä liekitä ruokia). Liesituulettimen saa asentaa kiinteillä polttoaineilla toimivien (esim. puu- tai hiililämmitteisten) liesien yläpuolelle vain, kun liesi on varustettu suljetulla, kiinteällä kannella. Kipinöitä ei saa muodostua.

### **⚠ Varoitus – Palovamman vaara!**

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

### **⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!**

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

### **⚠ Varoitus – Sähkömagneettiset vaarat!**

- Tämä laite täyttää turvallisuusmääräyksien ja sähkömagneettiseen yhteensopivuuteen liittyen standardien vaatimukset. Tästä huolimatta henkilöt, joilla on sydämentahdistin tai insuliinipumppu, eivät saa lähestyä laitetta sen käytön aikana. On mahdotonta taata, että kaikki markkinoilla olevat laitteet täyttäisivät sähkömagneettiseen yhteensopivuuteen liittyvät voimassa olevat määräykset ja ettei laitteen virheettömän toiminnan vaarantavia häiriöitä esiintyisi. Samoin on mahdollista, että muita laitteita, kuten kuulokkeita käyttävät henkilöt voivat havaita häiriöitä laitteen käytössä.
- Langaton lämpötilatunnistin on magneettinen. Magneettiset elementit voivat vaurioittaa elektronisia implantteja, esimerkiksi sydämentahdistimia tai insuliinipumppuja. Elektronisten implanttien käyttäjien ei sen tähden pidä kuljettaa lämpötilatunnistinta taskussaan, ja etäisyyden sydämentahdistimeen tai vastaavaan lääkinälliseen laitteeseen on oltava vähintään 10 cm.

**⚠️ Varoitus – Loukkaantumisvaara!**

- Vesihauteessa kypsennettäessä keittotasoa ja keittoastiaa saattavat särkyä ylikuumenemisen vuoksi. Vesihauteessa oleva keittoastia ei saa koskettaa suoraan vedellä täytetyn kattilan pohjaa. Käytä vain kuumuutta kestäviä keittoastioita.
- Kattilan pohjan ja keittoalueen välissä oleva neste voi aiheuttaa kattilan yhtäkkisen hypähtämisen. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.
- Keittoastiat ja keittotasot kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä tartu kuumaan keittotasoon tai kuumaan keittoastiaan.
- Langattomassa keittotunnistimessa on paristo, joka voi vaurioitua, jos se joutuu alttiiksi korkeille lämpötiloille. Poista tunnistin keittoastiasta äläkä säilytä sitä lämmönlähteen lähellä.
- Lämpötilatunnistin voi olla kuuma, kun poistat sen kattilasta. Käytä irrottamisessa apuna patakinnasta tai keittiöpyyhettä.
- Sopimattomat wokkipannut voivat johtaa onnettomuuksiin. Käytä vain valmistajalta lisävarusteena saatavia wokkipannuja.

**⚠️ Varoitus – Häiriöiden vaara!**

Tämän keittotason alaosassa on tuuletin. Jos keittotason alapuolella on laatikko, älä säilytä laatikossa pieniä tai teräviä esineitä, paperia tai astiapyyhkeitä. Esineet voivat joutua tuulettimen sisään ja vaurioittaa tuuletinta tai heikentää laitteen jäähdytystä.

Laatikon sisällön ja puhaltimen tuloliitännän välisen etäisyyden pitää olla vähintään 2 cm.

** Vaurioiden syyt****Huomio!**

- Kovien ja terävien esineiden aiheuttama vaurioitumisvaara. Älä päästä kovia tai teräviä esineitä putoamaan keittotason päälle.
- Vaurioitumisvaara tyhjäksi kiehuvan keittoastian takia. Älä anna keittoastian kiehua tyhjäksi.
- Vaurioitumisvaara kuumien kattiloiden tai pannujen takia. Älä laske kuumia kattiloita tai pannuja ohjauspaneelin, näyttöjen, keittotason kehyksen tai suodatinkannen päälle.
- Alumiinifolion tai muoviasian aiheuttama vaurioitumisvaara. Älä laske alumiinifoliota tai muoviasiaa kuumalle keittotasolle. Älä käytä liedensuojalevyä.
- Vaurioitumisvaara. Suodatinkannen murtumisvaara. Ota suodatinkansi varovasti pois paikaltaan. Älä päästä suodatinkantta putoamaan.
- Pinnan vauriot, värjäymät ja tahrat tarkoitukseen sopimattomien puhdistusaineiden takia. Käytä vain tämän tyyppisille keittotasolle soveltuvia puhdistusaineita.
- Kattilan hankauman aiheuttama pinnan vaurio ja värjäytyminen. Nosta kattiloita ja pannuja, älä siirrä niitä liu'uttamalla.
- Pintavauriot kiinni palaneiden ruokien aiheuttamien tahrojen takia. Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.
- Suolan, sokerin ja hiekan aiheuttama pinnan vaurio. Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana.
- Astioiden karkeiden pohjien aiheuttama pinnan vaurio. Tarkasta keittoastia ennen käyttöä.
- Sokerin ja hyvin sokeripitoisten ruokien aiheuttama pinnan vaurio, ns. simpukkakuvion muodostuminen. Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.



## Ympäristönsuojelu

Tässä luvussa saat tietoa energian säästämisestä ja laitteen hävittämisestä.

### Energiansäästö

- Sulje kattilat aina sopivalla kannella. Keittäminen ilman kantta kuluttaa merkittävästi enemmän energiaa. Käytä lasikantta, jotta voit nähdä kattilan sisällön ilman, että nostat kantta.
- Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja. Epätasaiset pohjat nostavat energiankulutusta.
- Kattilan ja pannun pohjan halkaisijan pitää vastata keittoalueen kokoa. Huomio: astioiden valmistajat ilmoittavat usein kattilan yläreunan halkaisijan, joka on usein suurempi kuin kattilan pohjan halkaisija.
- Käytä pienille määrille pientä kattilaa. Suuri, vajaa kattila kuluttaa paljon energiaa.
- Kypsennä vähällä vedellä. Se säästää energiaa. Vitamiinit ja mineraalit säilyvät vihanneksissa.
- Kytke ajoissa pienemmälle tehoalueelle. Näin säästyy energiaa.
- Varmista keittäessäsi riittävä tuloilman saanti, jotta tuuletin toimii tehokkaasti ja käyttöäänit ovat vähäiset.
- Sovita tuuletusteho ruokahöyryjen määrään. Käytä intensiivitehoa vain tarpeen mukaan. Pienempi tuuletusteho tarkoittaa pienempää energiankulutusta.
- Jos ruokahöyryjä on runsaasti, valitse ajoissa suurempi tuuletusteho. Ruokahöyryt, jotka ovat jo levinneet keittiöön, vaativat tuulettimen pidemmän käytön.
- Kytke laite pois päältä, kun sitä ei enää tarvita.
- Puhdista ja vaihda suodattimet annetuin aikaväleihin, jotta tuuletusteho pysyy hyvänä ja vältät palovaaran.

### Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

## Keittäminen induktiotekniikalla

### Induktiolla keittämisen edut

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

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

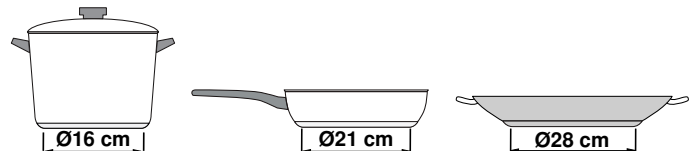
### Keittoastiat

Käytä vain ferromagneettisia astioita induktiotekniikalla keittäessäsi, esimerkiksi:

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

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

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



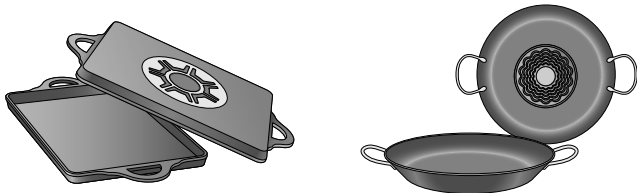
Kun muuntuva keittoaluetta käytetään ainoana keittoalueena, voidaan käyttää erityisesti tälle alueelle sopivia suurempia astioita. Ohjeita keittoastian sijoituksesta löydät luvusta → "Muuntuva alue" sivulla 17.



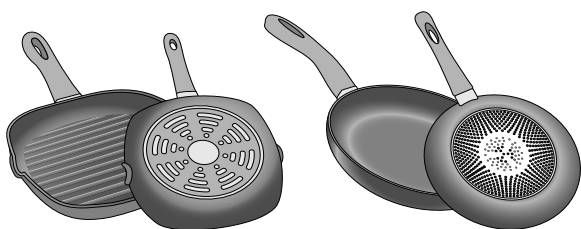


On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen:

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



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



### Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

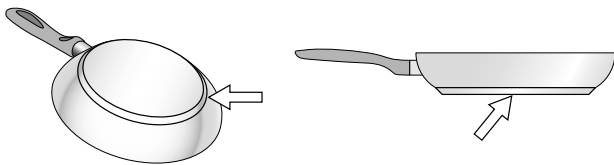
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

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

### Astian pohjan ominaisuudet

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

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



### Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

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

### Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

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

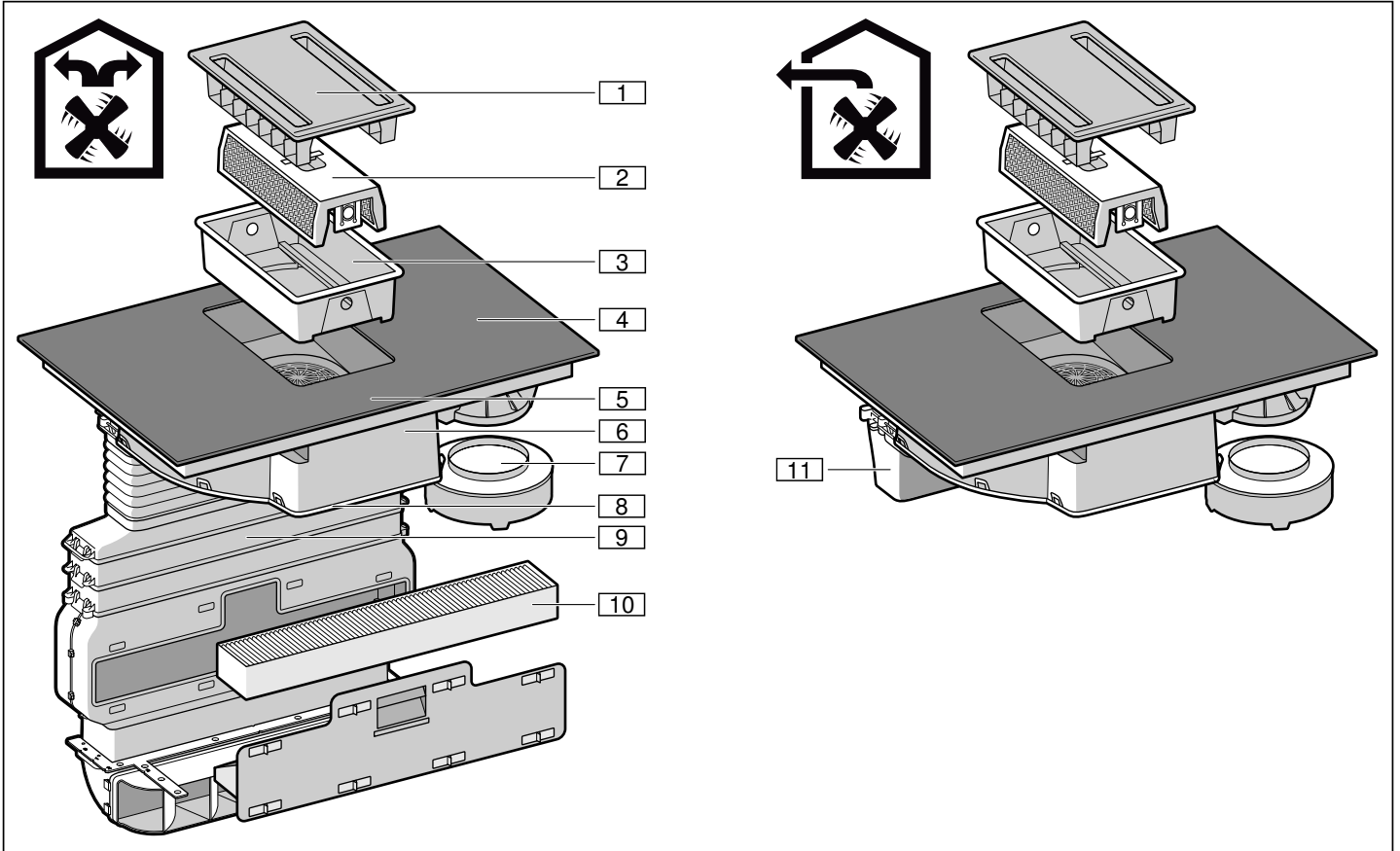
### Kattilantunnistin

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

## Tutustuminen laitteeseen

Löydät tietoja keittoalueiden mitoista ja tehoista kohdasta

### Uusi laitteesi



Nro	Nimi
1	Suodatinkansi
2	Metallinen rasvasuodatin
3	Kotelo
4	Keittotaso
5	Ohjauspaneeli
6	Tuuletinkotelo
7	Ylivuotosäiliö
8	Kotelon suojus
9	Putki*
10	Aktiivihiilisuodatin*
11	Poistoilmaputki**

\*vain kiertoilmakäytössä

\*\*vain poistoilmakäytössä

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

Tässä luvussa selostamme näytöt ja valitsimet. Lisäksi opit tuntemaan laitteen eri toiminnot.

### Lisävarusteet

Poistoilmasarja	HEZ381400
Kiertoilmasarja	HEZ381500
Aktiivihiilisuodatin	HEZ381700

### Soveltuva keittoastia

Markkinoilla on pannuja, jotka soveltuvat optimaalisesti paistotunnistintoinnolle. Näitä voit hankkia jälkikäteen alan liikkeistä tai teknisen huoltopalvelumme kautta. Ilmoita hankkiessasi aina tuotteen numero.

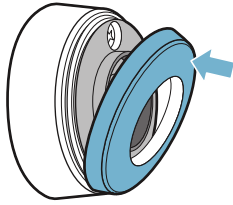
Pannu, halkaisija 15 cm	HZ390210
Pannu, halkaisija 19 cm	HZ390220
Pannu, halkaisija 21 cm	HZ390230
Teppan Yaki. Suositellaan vain muuntuvalla keittoalueelle.	HEZ390512
Grillilevy. Suositellaan vain muuntuvalla keittoalueelle.	HEZ390522



## Keittotunnistintoiminto (lisävaruste)

Lämpötilatunnistin on laiteversiosta riippuen mukana laitteen varusteissa tai se voidaan tilata lisävarusteena seuraavalla tuotenumeroilla.

Lämpötilatunnistin	HZ39050
--------------------	---------



## Toimintatavat

Laitetta voi käyttää hormiin liitettynä tai kiertoilmatoimintaisena eli huoneilmaan palauttavana.

### Toiminta hormiin liitettynä



Liesituulettimen imemä ilma johdetaan rasvasuodattimien puhdistamana hormijärjestelmän kautta ulkoilmaan.

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

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

### Toiminta huoneilmaan palauttavana



Liesituulettimen imemä ilma palautetaan rasvasuodattimien ja aktiivihiilisuodattimen puhdistamana takaisin keittiöön.

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

## Ennen ensimmäistä käyttöä

Noudata seuraavaa ohjetta ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa:

Puhdista laite ja lisäosat huolellisesti.

Ennen kuin otat uuden laitteen käyttöön, tee seuraavat asetukset.

## Ensimmäinen käyttöönotto

**Huomautus:** Kun laite toimitetaan, asetettuna on kiertoilmakäyttö.

Mahdolliset asetukset:

- Kiertoilmakäytössä on näytössä **17** asetettuna arvo **0** (tehdasasetus).
- Poistoilmakäytössä on näytössä **17** asetettuna arvo **1**.

Laitteen muuttaminen poistoilmakäyttöön, ks. → "Perusasetukset" sivulla 34 .

## Koneen käyttö

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

### ⚠ Varoitus – Palovammojen vaara!

Suodatinkansi kuumenee keittotasolla hyvin kuumaksi. Älä laske suodatinkantta keittotasolle. Älä laita kattiloita tai muita kuumia esineitä suodatinkannen päälle.

**Huomautus:** Kytke tuuletus päälle kun aloitat ruoanvalmistuksen, ja pois päältä vasta muutaman minuutin kuluttua lopetettuasi ruoanvalmistuksen. Näin keittiöhöyry poistuu tehokkaasti.

**Huomautus:** Älä käytä laitetta ilman säiliötä, metallista rasvasuodatinta ja suodatinkantta.

## Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia ①. Kuulet äänimerkin. Keittoalueisiin kuuluvat symbolit ja toiminnot, jotka ovat tällä hetkellä käytettävissä, palavat. Keittoalueiden vieressä palaa symboli 0.0. Keittotaso on käyttövalmis.

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

### Huomautuksia

- Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 30 sekuntia pois päältä ja tuuletus on kytketty pois päältä.
- Valitut säädöt pysyvät muistissa 4 sekuntia keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen. Jos kytket laitteen tänä aikana taas päälle, keittotaso kytkeytyy käyttöön edeltävillä asetuksilla.

## Keittoalueen säätäminen

Aseta haluamasi tehoalue symboleilla 1 - 9.

Tehoalue 1 = pienin teho.

Tehoalue 9 = suurin teho.

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Tämä tehoalue on merkitty säätöalueella symbolilla I.

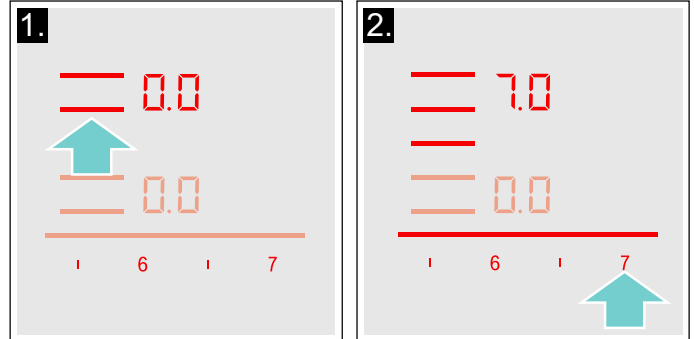
### Huomautuksia

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

## Keittoalueen ja tehoalueen valitseminen

Keittotason pitää olla päällä.

- Kosketa haluamasi keittoalueen symbolia ☰. Näyttö 0.0 palaa kirkkaampana.
- Valitse sen jälkeen säätöalueella haluamasi tehoalue.



Tehoalue on asetettu.

### Tehoalueen muuttaminen

Valitse keittoalue ja säädä sitten säätöalueella haluamasi tehoalue.

### Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja säädä säätöalueella arvoksi 00. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näyttöön ilmestyy jälkilämmön näyttö.

### Huomautuksia

- Jos keittoalueelle on laitettu jokin astia, valittu tehotaso vilkkuu. Tietyn ajan kuluttua keittoalue sammuu.
- Jos keittoalueelle on laitettu jokin astia ennen levyn kuumentamista, laite havaitsee tämän 20 sekunnin kuluttua pääkytkimen painamisesta ja valitsee käytettävän keittoalueen automaattisesti. Kun astia on havaittu, valitse tehotaso seuraavien 20 sekunnin sisällä, jos näin ei tapahdu, keittoalue sammuu. Vaikka keittotasolle laitettaisiin enemmän kuin yksi astia, vain yksi niistä havaitaan.
- Tuuletus pitää kytkeä erikseen pois päältä.  
→ "Tuuletuksen kytkeminen pois päältä" sivulla 14

## Tuuletuksen kytkeminen päälle ja pois päältä





**Huomautus:** Sovita teho aina senhetkisiin olosuhteisiin. Jos keittiöhöyryjä muodostuu runsaasti, valitse myös suuri tehotaso.



**Huomautus:** Jos laitteessa ei ole metallista rasvasuodatinta, tuuletukselta ei voi kytkeä päälle. Aseta metallinen rasvasuodatin paikalleen. Keittotason toimintoja voidaan käyttää myös ilman metallista rasvasuodatinta. → "Puhdistus" sivulla 37

**Huomautus:** Älä tuki tuuletusaukkoja esineillä. Älä laita mitään esineitä suodatinkannen päälle. Muutoin tuuletuksen teho heikkenee.

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

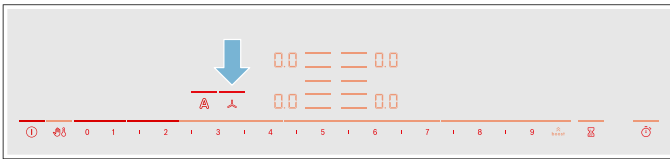
## Tuuletuksen kytkeminen päälle


**Huomautus:** Jos symbolit  ja  eivät ole käytettävissä, aseta metallinen rasvasuodatin oikein paikalleen. → "Puhdistus" sivulla 37  
Symbolit  ja  ovat käytettävissä. Tuuletus voidaan kytkeä päälle.

1. Kosketa symbolia .  
Tuuletus käynnistyy tehotasolla . Asetettu tehotaso näkyy säätöalueella.


### Huomautuksia




- Keittämisen tehoalueita ei voida muuttaa tuuletuksen tehotason säädön aikana.
  - Muutaman sekunnin kuluttua voidaan valita tuuletuksen tehotaso. Sen jälkeen voidaan säätöaluetta käyttää taas keittämisen tehoalueita varten.
2. Valitse säätöalueella haluamasi tehotaso. Asetettu tehotaso näkyy säätöalueella.



3. Kun haluat asettaa toisen tehotason, kosketa symbolia  ja aseta haluamasi tehotaso säätöalueella.  
Asetettu tehotaso näkyy säätöalueella.

## Tuuletuksen kytkeminen pois päältä

Jos haluat kytkeä laitteen pois päältä, kosketa symbolia . Jos haluat kytkeä vain tuuletuksen pois päältä, toimi seuraavasti:



1. Kosketa symbolia .
2. Valitse säätöalueella symboli .
3. Kosketa symbolia  siirtyäksesi keittotason säätöalueelle.



**Huomautus:** Jälkikäynti käynnistyy laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen valituista perusasetuksista riippuen.

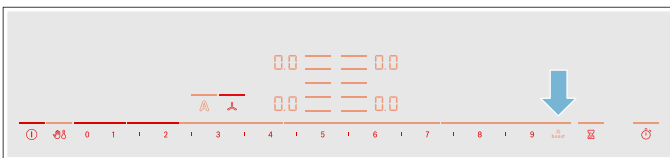
## Intensiiviteho


Jos hajujen tai höyryn muodostuminen on runsasta, aktivoi intensiiviteho. Tällöin tuuletus toimii hetken aikaa täydellä teholla. Laite kytkeytyy hetken kuluttua itsestään takaisin pienelle teholle.

### Käynnistys

1. Kosketa symbolia .
2. Kosketa symbolia .



Symboli  palaa kirkkaampana ja symbolin  yläpuolella oleva viiva palaa. Intensiiviteho on aktivoitu.



**Huomautus:** Laite kytkeytyy 8 minuutin kuluttua itsestään takaisin tehotasolle .

**Huomautus:** Muutaman sekunnin kuluttua näytössä näkyy taas keittoalueiden säätöalue.

### Pysäytys

1. Kosketa symbolia .
2. Liikuta sormeasi säätöalueen yli, kunnes näytössä näkyy tehotaso  tai joku muu tehotaso.

## Automaattikäynnistys

Valituista perusasetuksista riippuen ovat seuraavat lisävalinnat mahdollisia, kun yhden keittoalueen tehoalue on valittu:




- Tuuletus ei käynnisty.
- Tuuletus käynnistyy tehotasolla, jonka tunnistin valitsee.
- Tuuletus käynnistyy määritetyllä tehotasolla.

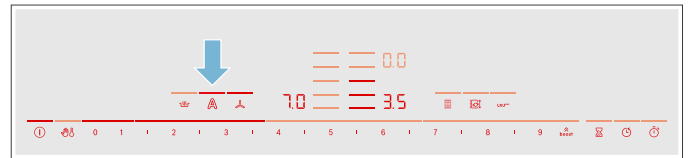
Haluttu lisävalinta valitaan perusasetuksissa. Lisäksi voit mukauttaa perusasetuksissa tunnistinherkkyyden.

→ "Perusasetukset" sivulla 34


## Automaattikäyttö tunnistinohjauksella


### Käynnistys

1. Kosketa symbolia .
2. Kosketa symbolia .  
Tunnistin kytkee tuulettimen automaattisesti optimaaliselle tuulettusteholle. Symbolin  yläpuolella oleva viiva palaa kirkkaampana.



### Pysäytys

Kosketa symbolia .

Symbolin  yläpuolella oleva viiva ei pala enää. Tunnistinohjauksella toimiva automaattikäyttö on kytketty pois päältä.

**Huomautus:** Tuuletin käy tunnistimen valitsemalla tuulettusteholla.



## Jälkikäyttötoiminto

Jälkikäyntitoiminnolla tuuletusjärjestelmä käy muutaman minuutin ajan laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen. Siten vielä jäljellä olevat keittiöhöyryt poistuvat. Tuuletinjärjestelmä kytkeytyy sen jälkeen automaattisesti pois päältä.



Perusasetuksissa voidaan valita seuraavat lisävalinnat jälkikäyntiä varten:

- Jälkikäynnin deaktivointi
- Tunnistinohjatun jälkikäynnin automaattitoiminnon aktivointi
- Jälkikäynnin aktivointi määritetyksi ajaksi määritetyllä tehotasolla

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

Jos automaattitoiminto tunnistinohjatulla jälkikäynnillä on aktivoitu, jälkikäynnin aikana palaa symboli  ja symbolin  yläpuolella oleva viiva.

### Pysäytys

Kosketa symbolia  tai .

Jälkikäyntitoiminto päättyy heti.

Jos joku seuraavista ehdoista täyttyy, jälkikäyntitoiminto kytkeytyy pois päältä:

- Jälkikäyntiaika on kulunut loppuun.
- Laite kytketään taas päälle.
- Tunnistin tunnistaa huoneilmalaadun, kun automaattitoiminto on aktivoituna ja jälkikäynti toimii tunnistinohjattuna.

### Kypsennystaulukko

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

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

### Keittosuositukset

#### Suosituksia

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



	Tehoalue	Kypsennysai- ka (min)
<b>Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus</b>		
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	2.5 - 3.5	15 - 30
Riisipuuro***	2 - 3	30 - 40
Kuoriperunat	4.5 - 5.5	25 - 35
Kuoritut perunat	4.5 - 5.5	15 - 30
Pastatuotteet*	6 - 7	6 - 10
Pata	3.5 - 4.5	120 - 180
Keitot	3.5 - 4.5	15 - 60
Vihannekset	2.5 - 3.5	10 - 20
Vihannekset, pakaste	3.5 - 4.5	7 - 20
Kypsennys painekattilassa	4.5 - 5.5	-
<b>Haudutus</b>		
Kääryleet	4 - 5	50 - 65
Patapaisti	4 - 5	60 - 100
Gulassi***	3 - 4	50 - 60
<b>Haudutus / paistaminen pienessä määrässä öljyä*</b>		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6 - 7	6 - 10
Leike, pakaste	6 - 7	6 - 12
Kyljys, paneroimaton tai paneroitu**	6 - 7	8 - 12
Pihvi (3 cm paksu)	7 - 8	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu)**	5 - 6	10 - 20
Linnunrinta, pakastettu**	5 - 6	10 - 30
Frikadellit (3 cm paksut)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hampurilaispihvit (2 cm paksut)	6 - 7	10 - 20
Kala ja kalafilee, paneroimaton	5 - 6	8 - 20
Kala ja kalafilee, paneroitu	6 - 7	8 - 20
Kala, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuikot	6 - 7	8 - 15
Meriravun pyrstöt, katkaravut	7 - 8	4 - 10
Tuoreiden vihannesten ja sienien paistaminen nopeasti rasvassa	7 - 8	10 - 20
Pannuruoat, vihannekset, liha suikaleina aasialaiseen tapaan	7 - 8	15 - 20
Pannuruoat, pakaste	6 - 7	6 - 10
Ohukaiset (paista peräjälkeen)	6.5 - 7.5	-
Munakas (paista peräjälkeen)	3.5 - 4.5	3 - 10
Paistetut kananmunat	5 - 6	3 - 6
<b>Friteeraus* (150-200 g per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina)</b>		
Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit	8 - 9	-
Kroketit, pakaste	7 - 8	-
Liha, esim. broilerinpalat	6 - 7	-
Kala, paneroitu tai oluttaikinassa	6 - 7	-
Vihannekset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa, tempura	6 - 7	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berliinimunkit, hedelmät oluttaikinassa	4 - 5	-
* Ilman kantta		
** Käännä useita kertoja		
*** Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5		

## Muuntuva alue

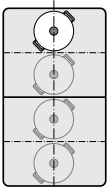
Sitä voidaan käyttää tarpeen mukaan yhtenä ainoana keittoalueena tai kahtena itsenäisenä keittoalueena.

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

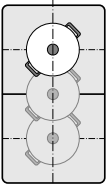
### Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja

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

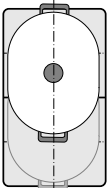
#### Ainoana keittoalueena



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

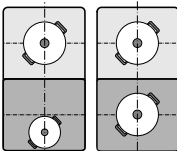


Halkaisija yli 13 cm  
Sijoita astia johonkin kolmesta paikasta, jotka näkyvät kuvassa.



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

#### Kahtena itsenäisenä keittoalueena



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

### Kahtena itsenäisenä keittoalueena

Muuntuvaa keittoaluetta käytetään kuin kahta itsenäistä keittoaluetta.


#### Aktivointi

Katso luku → "Koneen käyttö"

### Ainoana keittoalueena

Koko keittoalueen käyttö yhdistämällä molemmat keittoalueet.


#### Kahden keittoalueen yhdistäminen

1. Aseta keittoastia liedelle. Valitse toinen kahdesta muuntuvaan keittoalueeseen kuuluvasta keittoalueesta ja säädä tehoalue.
2. Kosketa symbolia . Näyttö palaa. Tehoalue ilmestyy alemman keittoalueen näyttöön. Muuntuva keittoalue on aktivoitu.

#### Tehoalueen muuttaminen


Valitse toinen kahdesta muuntuvaan keittoalueeseen kuuluvasta keittoalueesta ja muuta säätöalueella tehoaluetta.

#### Uuden astian lisääminen

Aseta uusi astia liedelle, valitse toinen muuntuvan keittoalueen kahdesta keittoalueesta ja kosketa sitten kaksi kertaa symbolia . Uusi keittoastia tunnistetaan, ja aikaisemmin valittu tehoalue pysyy voimassa.

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

#### Keittoalueiden erottaminen

Valitse toinen kahdesta muuntuvan keittoalueen keittoalueista ja kosketa symbolia .

Muuntuva keittoalue on deaktivoitu. Molemmat keittoalueet toimivat edelleen kahtena toisistaan riippumattomana keittoalueena.

#### Huomautuksia

- Kun keittoalue kytketään pois päältä ja myöhemmin taas päälle, muuntuva keittoalue muuttuu kahdeksi toisistaan riippumattomaksi keittoalueeksi.
- Muuntuvan alueen konfiguroinnin muuttamisesta löydät ohjeet luvusta → "Perusasetukset".

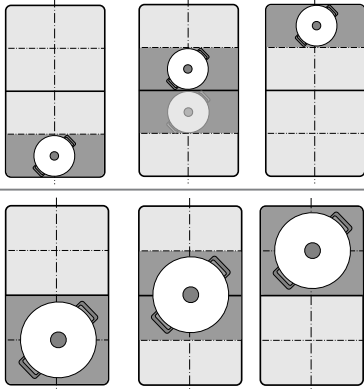


## Move-toiminto

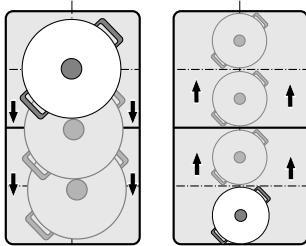
Tällä toiminnolla aktivoidaan koko muuntuva keittoalue, joka on jaettu kolmeen keittoalueeseen ja jonka tehoalueet on ennakoasetettu.

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

### Keittoalueet



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



Ennakoasetetut tehoalueet:

Etummainen alue = tehoalue **9**

Keskimmäinen alue = tehoalue **5**

Takimmainen alue = tehoalue **1.5**

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

### Huomautuksia

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

### Aktivointi

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

Toiminto on aktivoitu.

### Tehoalueen muuttaminen

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

### Huomautuksia

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

### Deaktivointi

Kosketa symbolia . Näyttö symbolin vieressä sammuu.

Toiminto on deaktivoitu.

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

## Aikatoiminnot





Keittotasossa on ajastintoiminto:

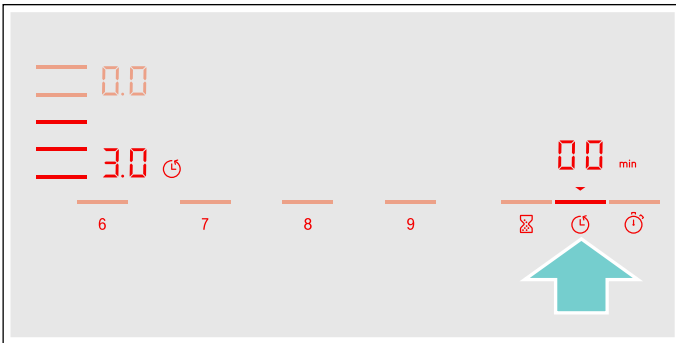
- Kypsennysajan ohjelmointi
- Minuuttikello
- Ajanottokello-toiminto

### Kypsennysajan ohjelmointi

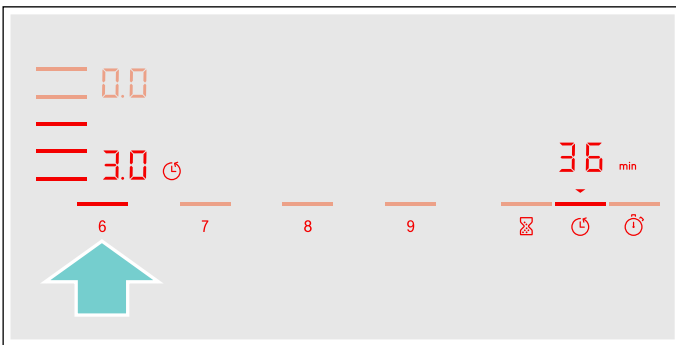
Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.


#### Toimi näin:

1. Valitse keittoalue ja haluamasi tehoalue.
2. Kosketa symbolia . Ajastimen näytössä palaa symboli  ja näyttö . Keittoalueen näyttö palaa .



3. Valitse seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueella haluamasi kypsennysaika.



4. Kosketa symbolia  vahvistaaksesi valitun asetuksen.

Kypsennysaika alkaa kulua.

#### Huomautuksia

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

### Paistotunnistin


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

### Keittotoiminnot

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



### Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Valitse keittoalue ja kosketa sitten symbolia .

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

Kosketa symbolia  vahvistaaksesi valitun asetuksen.

### Ajan päättymisen jälkeen

Keittoalue kytkeytyy pois päältä, näyttö  vilkkuu ja tehoalue säätty arvoon . Kuulet äänimerkin.

Ajastimen näytössä vilkkuvat  ja näyttö .

Kun kosketat symbolia , näytöt sammuvat ja äänimerkki lakkaa kuulumasta.

### Huomautuksia





- Jos haluat asettaa alle 10 minuutin kypsennysajan, kosketa aina **0**, ennen kuin valitset haluamasi arvon.
- Jos kypsennysaika ohjelmoitiin useammalle keittoalueelle, ajastimen näyttöön ilmestyy aina valitun keittoalueen aika-asetus.
- Jos haluat hakea jäljellä olevan kypsennysajan näyttöön, valitse kyseinen keittoalue.
- Voit asettaa kypsennysajan **99** minuuttiin asti.

### Minuuttikello

Minuuttikellolla voit asettaa ajan 99 minuuttiin asti.


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


#### Toimi näin

1. Kosketa symbolia . Ajastimen näytössä palaa symboli  ja näyttö .
2. Valitse säätöalueella haluamasi aika ja vahvista koskettamalla symbolia .

Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

### Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Kosketa symbolia .

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

Kosketa symbolia  vahvistaaksesi valitun asetuksen.

### Ajan päättymisen jälkeen

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

Kun kosketat symbolia , näytöt sammuvat.

## Ajanottokello-toiminto

Ajanottokello-toiminto näyttää aktivoinnista lähtien kuluneen ajan.


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

### Aktivointi

Kosketa symbolia . Ajastimen näytössä palaa symboli  ja näyttö .

Aika alkaa kulua.


### Deaktivointi

Symbolin  koskettaminen pysäyttää ajanottokello-toiminnon. Ajastimen näytöt palavat edelleen.

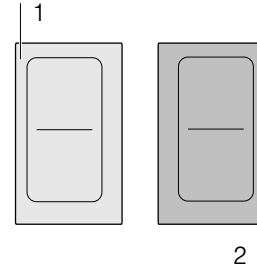
Kun kosketat uudelleen symbolia , näytöt sammuvat.

Toiminto on deaktivoitu.

## PowerBoost-toiminto



PowerBoost-toiminnolla voidaan kuumentaa suuria vesimääriä nopeammin kuin tehoalueella .

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






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

### Aktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia .  
Näyttö  palaa.  
Toiminto on aktivoitu.

### Deaktivointi

1. Valitse keittoalue.
  2. Kosketa symbolia .  
Näyttö  sammuu ja keittoalue kytkeytyy takaisin tehoalueelle .
- Toiminto on deaktivoitu.

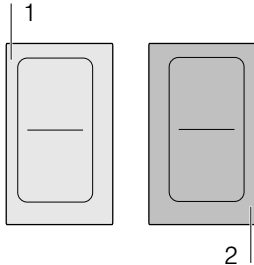
**Huomautus:** PowerBoost-toiminto voi kytkeytyä tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä keittotason sisäisten elektroniikkaelementtien suojaamiseksi.

## ShortBoost-toiminto

ShortBoost-toiminnolla keittoastia voidaan kuumentaa nopeammin kuin tehoalueella **9**.

Valitse toiminnon deaktivoinnin jälkeen ruokiin sopiva tehoalue.

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




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

### Käyttöä koskevat suositukset

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

### Aktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia  kaksi kertaa. Näyttö **Pb.** palaa. Toiminto on aktivoitu.

### Deaktivointi


1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia . Näyttö **Pb.** sammuu ja keittoalue kytkeytyy takaisin tehoalueelle **9**. Toiminto on deaktivoitu.

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


## Lämpimänäpito-toiminto

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

### Aktivointi

1. Valitse haluamasi keittoalue.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia . Näyttö **L** palaa. Toiminto on aktivoitu.

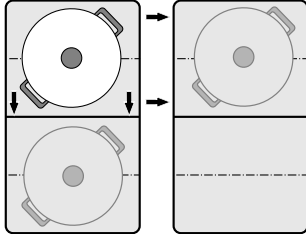
### Deaktivointi

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

## Asetusten siirtäminen


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

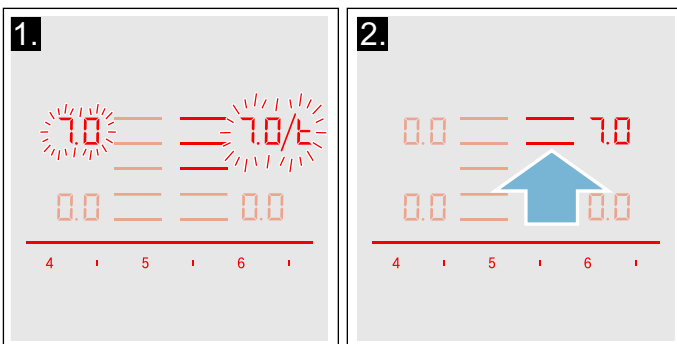
Jos haluat siirtää asetukset, aseta astia päälle kytketyltä keittoalueelta toiselle keittoalueelle.



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

### Aktivointi

1. Siirrä keittoastia päälle kytketyltä keittoalueelta toiselle keittoalueelle.  
Alkuperäisen keittoalueen kohdalla vilkkuu tehoalue. Astia tunnistetaan, ja uuden keittoalueen näytössä vilkkuvat aikaisemmin valittu tehoalue ja symboli .
2. Valitse uusi keittoalue vahvistaaksesi asetukset. Alkuperäisen keittoalueen tehoalue asetetaan arvoon **00**.



Asetukset siirrettiin uudelle keittoalueelle.

### Huomautuksia

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



## Keittoavustintoiminnot

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

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

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

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

Keittoalueet, joissa on paistotunnistin, on merkitty paistotunnistimen symbolilla.

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




Tässä luvussa saat tietoja seuraavista:

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

### Keittoavustimen toiminnot

Keittoavustintoiminnoilla voidaan jokaiselle ruoalle valita parhaiten sopiva valmistustapa.

Taulukosta löytyvät käytettävissä olevat keittoavustintoimintojen asetukset:

Keittoavustintoiminnot	Lämpötehot	Keittoastia	Käytettävyys	Aktivointi
<b>Paistotunnistin</b>				
Haudutus / paistaminen vähässä rasvassa	1, 2, 3, 4, 5			
<b>Keittotoiminnot</b>				
Lämmittäminen / lämpimänäpito	1 / 70 °C		Kaikki keittoalueet	
Kypsennys alle kiehumapisteessä	2 / 90 °C		Kaikki keittoalueet	
Keittäminen	3 / 100 °C		Kaikki keittoalueet	
Kypsennys painekattilassa	4 / 120 °C		Kaikki keittoalueet	
Friteeraus kattilassa runsaassa öljyssä*	5 / 170 °C		Kaikki keittoalueet	

\*Esilämmitys kansi päällä ja friteeraus ilman kantta.

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

### Soveltuva keittoastia

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

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

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

- HEZ390210 Pannu, halkaisija 15 cm.
- HEZ390220 Pannu, halkaisija 19 cm.
- HEZ390230 Pannu, halkaisija 21 cm.
- HEZ390512 Teppan Yaki. Suositellaan vain muuntuvalle keittoalueelle.
- HEZ390522 Grillilevy. Suositellaan vain muuntuvalle keittoalueelle.

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

#### Huomautuksia

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

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

Keittoavustintoimintojen taulukossa on mainittu sopiva keittoastia kaikille toiminnoille.

## Tunnistimet ja lisävarusteet

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

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

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

Keittotunnistin on välttämätön keittotoimintojen käyttöä varten.

Jos keittotasossa ei ole langatonta keittotunnistinta, voit hankkia sen jälkikäteen alan liikkeestä, teknisen huoltopalvelumme tai virallisen verkkosivustomme kautta ilmoittamalla tuotenumeron HEZ39050.



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

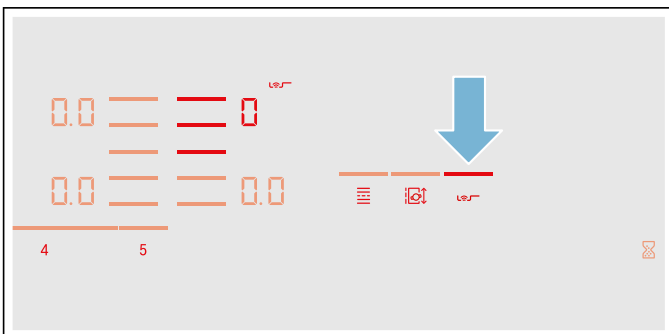
## Lämpötilatasot

Lämpöteho	Sopii seuraaville	
1	hyvin matala	Kastikkeiden valmistaminen ja kokoon keittäminen, vihannesten hauduttaminen ja ruokien paistaminen extra virgin luomuoliiviöljyllä, voilla tai margariinilla.
2	matala	Ruokien paistaminen extra virgin luomuoliiviöljyllä, voilla tai margariinilla, esim. munakkaat.
3	keskimääräinen - matala	Kalan ja paksujen paistettavien tuotteiden paistaminen, esim. jauhelihapihvit, makkarat.
4	keskitaso - korkea	Pihvien, medium tai well done, paneerattujen pakasteiden ja ohuiden paistotuotteiden, esimerkiksi leikkeleiden, suikalihän ja vihannesten paistaminen.
5	korkea	Ruokien paistaminen korkeassa lämpötilassa, esim. pihvit, rare (verinen) tai medium, perunaohukaiset ja paistetut perunat.

## Toimi näin

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

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



## Toiminnot ja tehoalueet

### Paistotunnistin

Paistotunnistimen avulla voit paistaa ruoat pannulla pienessä öljymäärässä.

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

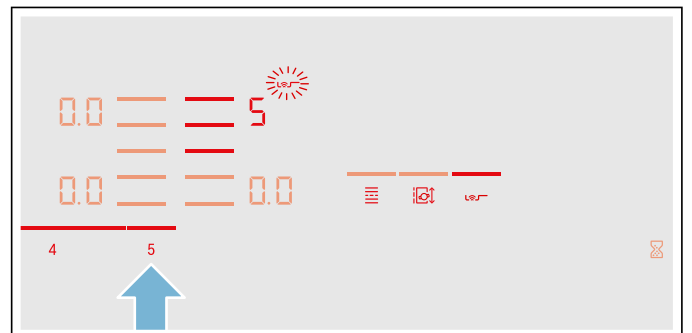
### Edut

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


### Huomautuksia

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

2. Valitse seuraavien 10 sekunnin kuluessa haluamasi lämpötilataso säätöalueella.




Toiminto on aktivoitu.

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

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

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

## Paistotunnistimen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja säädä säätöalueella arvoksi . Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näyttöön ilmestyy jälkilämmön näyttö.

## Keittotoiminnot

Tällä toiminnolla voit lämmittää, kypsentää ja keittää elintarvikkeita, keittää painekattilassa tai friteerata kattilassa runsaassa öljyssä valvotussa lämpötilassa. Nämä toiminnot ovat käytettävissä kaikille keittoalueille.

### Edut

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

## Lämpötila-alueet ja -tehot

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

## Keittotoiminnolla keittämistä koskevia vihjeitä

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

## Huomautuksia

- Keitä aina kansi suljettuna. Poikkeus: "Friteeraus kattilassa runsaassa öljyssä", lämpöteho 5/170 °C.
- Jos et kuule äänimerkkiä, varmista, että kattilan päällä on kansi.
- Älä kuumenna rasvaa ilman valvontaa. Käytä friteeraukseen sopivaa öljyä tai rasvaa. Älä sekoita erilaisia friteerausrasvoja, esim. öljyä ja laardia. Kuumat rasvasekoitukset voivat kuohahtaa.

## Huomautuksia

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

- Jos et ole tyytyväinen keittämistulokseen, esimerkiksi perunoita keittäessäsi, käytä seuraavalla kerralla enemmän vettä, mutta pidä suositeltu lämpöteho voimassa.

## Kiehumapisteen asettaminen

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

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

Korkeus	Säätöarvo <b>4</b>
0 - 100 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3*
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7

\* Perusasetus



Korkeus	Säätöarvo $\zeta$ 4
1200 - 1400 m	8
Yli 1400 m	9
* Perusasetus	




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


### Langattoman lämpötilatunnistimen yhdistäminen ohjauspaneelin kanssa

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


Yhdistääksesi langattoman lämpötilatunnistimen ohjauspaneelin kanssa toimi seuraavasti:

1. Valitse valikko  $\zeta$  14, ks. luku → "Perusasetukset" Keittoalueen näyttö palaa.
2. Valitse keittoalue, jonka näyttö palaa. Kuulet merkkiäänä. Merkkivalo  palaa.
3. Paina 30 sekunnin sisällä langattomassa lämpötilatunnistimessa olevaa symbolia . Keittoalueen näyttöön ilmestyy muutaman sekunnin kuluttua tieto lämpötilatunnistimen ja ohjauspaneelin yhdistämisestä.



Tulos	
	Virheetön liitäntä
	Virheellinen liitäntä: siirtovirheen takia.
	Virheellinen liitäntä: lämpötilatunnistimen vian takia.

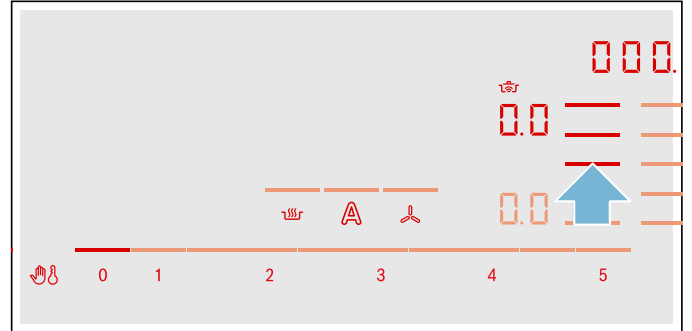
- Keittotoiminnot ovat käytettävissä, kun lämpötilatunnistin on yhdistetty virheettömästi ohjauspaneelin kanssa.
- Yhdistäminen voi epäonnistua lämpötilatunnistimen häiriön seurauksena seuraavista syistä:
  - Bluetooth-tiedonsiirtovirhe.
  - Lämpötilatunnistimen symbolia ei painettu 30 sekunnin kuluessa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

### Langattoman lämpötilatunnistimen nollaaminen

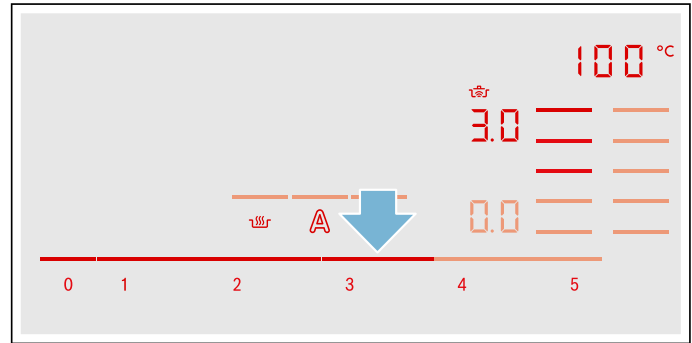
1. Kosketa symbolia  n. 8-10 sekunnin ajan. Lämpötilatunnistimen LED-näyttö syttyy tänä aikana kolme kertaa. Kun LED-valo syttyy kolmannen kerran, nollaus käynnistyy. Ota silloin sormesi pois symbolin päältä. Kun LED-valo sammuu, langaton lämpötilatunnistin on nolattu.
2. Toista yhdistämistoimenpiteet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

### Toimi näin

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



5. Valitse taulukosta sopiva lämpöteho.




Toiminto on aktivoitu.

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

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

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

### Keittotoimintojen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja säädä säätöalueella arvoksi . Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näyttöön ilmestyy jälkilämmön näyttö.

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

## Suoritellut ruoat

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

<b>Liha</b>	<b>Keittoavustintoiminnot</b>	<b>Lämpöteho</b>	<b>Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)</b>
<b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>			
Leike paneroimaton tai paneroitu	Paistotunnistin	4	6 - 10
Filee	Paistotunnistin	4	6 - 10
Kyljykset*	Paistotunnistin	3	10 - 15
Cordon bleu, leike*	Paistotunnistin	4	10 - 15
Pihvi, rare (3 cm paksu)	Paistotunnistin	5	6 - 8
Pihvi, medium tai well done (3 cm paksu)	Paistotunnistin	4	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu)*	Paistotunnistin	3	10 - 20
Makkarat, haudutetut tai raat*	Paistotunnistin	3	8 - 20
Hampurilaiset, jauhelihapörykät, täytetyt lihapörykät*	Paistotunnistin	3	6 - 30
Leberkäse-vuokamakkarat	Paistotunnistin	2	6 - 9
Raguu, gyros	Paistotunnistin	4	7 - 12
Jauheliha	Paistotunnistin	4	6 - 10
Pekoni	Paistotunnistin	2	5 - 8
<b>Haudutuskypsennys</b>			
Makkarat	Keittotoiminnot	2 / 90 °C	10 - 20
<b>Keittäminen</b>			
Lihapörykät	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	20 - 30
Kana	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	60 - 90
Vasikanliha keitetty tai haudutettu	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	60 - 90
<b>Keittäminen painekattilassa</b>			
Broileri, vasikanliha***	Keittotoiminnot	4 / 120 °C	15 - 25
<b>Friteeraus runsaassa öljyssä</b>			
Broilerinpalat ja jauhelihapörykät**	Keittotoiminnot	5 / 170 °C	10 - 15

\* Käännä useita kertoja.

\*\* Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista ilman kantta annoksittain (kesto annosta kohden, ks. taulukko).

\*\*\* Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

<b>Kala</b>	<b>Keittoavustintoiminnot</b>	<b>Lämpöteho</b>	<b>Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)</b>
<b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>			
Kokonaisten kalan paistaminen, esim. purotaimen	Paistotunnistin	3	10 - 20
Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu	Paistotunnistin	3 - 4	10 - 20
Katkaravut	Paistotunnistin	4	4 - 8
<b>Haudutuskypsennys</b>			
Kalan haudutus, esim. kummeliturska	Keittotoiminnot	2 / 90 °C	15 - 20
<b>Friteeraus runsaassa öljyssä</b>			
Kala, oluttaikinassa tai paneroitu*	Keittotoiminnot	5 / 170 °C	10 - 15

\* Kuumenna öljy kansi suljettuna. Friteeraa annoksittain ilman kantta (taulukossa mainitaan kesto annosta kohden).

Munaruuat	Keittoavustintoiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsen- nysaika äänimerkistä lähtien (min)
<b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>			
Ohukaiset*	Paistotunnistin	5	-
Munakas*	Paistotunnistin	2	3 - 6
Paistettu muna	Paistotunnistin	2 - 4	2 - 6
Munakokkeli	Paistotunnistin	2	4 - 9
Kaiserschmarrn-pannukakku	Paistotunnistin	3	10 - 15
Köyhät ritarit	Paistotunnistin	3	4 - 8
<b>Keittäminen</b>			
Kananmunien keittäminen**	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	5 - 10
* Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.			
** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.			

Vihannekset ja palkovihannekset	Keittoavustintoiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsen- nysaika äänimerkistä lähtien (min)
<b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>			
Valkosipuli, sipulit	Paistotunnistin	1 - 2	2 - 10
Kesäkurpitsa, munakoisot	Paistotunnistin	3	4 - 12
Paprika, vihreä parsa	Paistotunnistin	3	4 - 15
Öljyssä haudutetut vihannekset, esim. kesäkurpitsa, vihreä paprika	Paistotunnistin	1	10 - 20
Sienet	Paistotunnistin	4	10 - 15
Vihannesten glaseeraus	Paistotunnistin	3	6 - 10
<b>Keittäminen</b>			
Tuoreet vihannekset, esim. parsakaali	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	10 - 20
Tuoreet vihannekset, esim. ruusukaali	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	30 - 40
Kikherneet*	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	60 - 90
Herneet	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	15 - 20
Linssipata*	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	45 - 60
<b>Keittäminen painekattilassa*</b>			
Vihannekset, esim. vihreät pavut	Keittotoiminnot	4 / 120 °C	3 - 6
Kikherneet, pavut	Keittotoiminnot	4 / 120 °C	25 - 35
Linssipata	Keittotoiminnot	4 / 120 °C	10 - 20
<b>Friteeraus runsaassa öljyssä</b>			
Vihannekset ja sienet, paneeratut tai oluttaikinassa**	Keittotoiminnot	5 / 170 °C	4 - 8
* Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.			
** Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista ilman kantta annoksittain (kesto annosta kohden, ks. taulukko).			

Perunat	Keittoavustintoiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsen- nysaika äänimerkistä lähtien (min)
<b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>			
Paistetut perunat (kuoriperunoista)	Paistotunnistin	5	6 - 12
Paistetut perunat (raaoista perunoista)	Paistotunnistin	4	15 - 25
Perunapaistikkaat*	Paistotunnistin	5	2,5 - 3,5
Sveitsiläinen rösti	Paistotunnistin	1	50 - 55
Glaseeratut perunat	Paistotunnistin	3	15 - 20
<b>Haudutuskypsennys</b>			
Perunapyörylät	Keittotoiminnot	2 / 90 °C	30 - 40
<b>Keittäminen</b>			
Perunat**	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	30 - 45
<b>Keittäminen painekattilassa</b>			
Perunat**	Keittotoiminnot	4 / 120 °C	10 - 12

\* Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.

\*\* Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

Nuudelit ja vilja	Keittoavustintoiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsen- nysaika äänimerkistä lähtien (min)
<b>Haudutuskypsennys</b>			
Riisi	Keittotoiminnot	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta*	Keittotoiminnot	2 / 90 °C	3 - 8
Mannapuuro	Keittotoiminnot	2 / 90 °C	5 - 10
<b>Keittäminen</b>			
Nuudelit	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	7 - 10
Taikinataskut	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	6 - 15
<b>Keittäminen painekattilassa</b>			
Riisi**	Keittotoiminnot	4 / 120 °C	5 - 8

\* Kuumenna kiehuva kansi päällä, kypsennä ilman kantta ja sekoita jatkuvasti.

\*\* Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

Keitot	Keittoavustintoiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsen- nysaika äänimerkistä lähtien (min)
<b>Kypsennys alle kiehumapisteessä</b>			
Instant-keitot, esim. sosekeitot*	Keittotoiminnot	2 / 90 °C	10 - 15
<b>Keittäminen</b>			
Kotitekoiset kirkkaat keitot, esim. liha- tai vihanneskeitto**	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	60 - 90
Instant-keitot, esim. nuudelikeitto	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	5 - 10
<b>Keittäminen painekattilassa</b>			
Kotitekoinen kirkas keitto, esim. vihanneskeitto**	Keittotoiminnot	4 / 120 °C	3 - 6

\* Sekoita usein.

\* Lisää ruoka heti aluksi.



Kastikkeet	Keittoavustintoiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
<b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>			
Tomaattikastike vihannesten kera	Paistotunnistin	1	25 - 35
Béchamelkastike	Paistotunnistin	1	10 - 20
Juustokastike, esim. gorgonzolakastike	Paistotunnistin	1	10 - 20
Kastikkeiden keittäminen kokoon, esim. tomaattikastike, bolognesekastike	Paistotunnistin	1	25 - 35
Makeat kastikkeet, esim. appelsiinikastike	Paistotunnistin	1	15 - 25

Jälkiruoat	Keittoavustintoiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
<b>Haudutuskypsennys</b>			
Riisipuuro*	Keittotoiminnot	2 / 90 °C	40 - 50
Kaurapuuro	Keittotoiminnot	2 / 90 °C	10 - 15
Hilloke**	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	15 - 25
Suklaavanukas***	Keittotoiminnot	2 / 90 °C	3 - 5
<b>Friteeraus runsaassa öljyssä</b>			
Kahvileivät, esim. berliininmunkit, donitsit, munkkirinkilät****	Keittotoiminnot	5 / 170 °C	5 - 10

\* Sekoita säännöllisesti.

\*\* Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

\*\*\* Kuumenna kiehuva kansi päällä, kypsennä ilman kantta ja sekoita jatkuvasti.

\*\*\*\* Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista annoksittain ilman kantta (taulukossa mainitaan aika annosta kohden).

Pakasteet	Keittoavustintoiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
<b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>			
Leike	Paistotunnistin	4	15 - 20
Cordon bleu*	Paistotunnistin	4	10 - 30
Linnunrinta*	Paistotunnistin	4	10 - 30
Kananugetit	Paistotunnistin	4	10 - 15
Gyros, kebab	Paistotunnistin	3	5 - 10
Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu	Paistotunnistin	3	10 - 20
Kalapuikot	Paistotunnistin	4	8 - 12
Ranskalaiset perunat	Paistotunnistin	5	4 - 6
Pannurooat, esim. vihannesspannu broilerin kera	Paistotunnistin	3	6 - 10
Kevätkääryleet	Paistotunnistin	4	10 - 30
Camembert / juusto	Paistotunnistin	3	10 - 15
<b>Lämmittäminen/lämpimänäpito</b>			
Pakastevihannekset kermakastikkeen kera, esim. pinaatti**	Keittotoiminnot	1 / 70 °C	15 - 20

\* Käännä useita kertoja.

\*\* Lisää nestettä valmistajan ohjeen mukaan.

\*\*\* Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista ilman kantta annoksittain (kesto annosta kohden, ks. taulukko).

Pakasteet	Keittoavustintoiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
<b>Keittäminen</b> Pakastevihannekset, esim. vihreät pavut**	Keittotoiminnot	3 / 100 °C	15 - 30
<b>Friteeraus runsaassa öljyssä</b> Pakastetut ranskanperunat***	Keittotoiminnot	5 / 170 °C	4 - 8
* Käännä useita kertoja. ** Lisää nestettä valmistajan ohjeen mukaan. *** Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista ilman kantta annoksittain (kesto annosta kohden, ks. taulukko).			

Muut	Keittoavustintoiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
<b>Paistaminen vähässä öljyssä</b> Camembert / juusto	Paistotunnistin	3	7 - 10
Kuivatut valmisruoat, joihin lisätään vesi, esim. nuudelipannu	Paistotunnistin	1	5 - 10
Krutongit	Paistotunnistin	3	6 - 10
Mantelit / pähkinät / pinjansiemenet	Paistotunnistin	4	3 - 15
<b>Lämmittäminen/lämpimänäpito</b> Säilykeruoat, esim. gulassikeitto*	Keittotoiminnot	1 / 70 °C	10 - 20
Glögi**	Keittotoiminnot	1 / 70 °C	-
<b>Haudutuskypsennys</b> Maito**	Keittotoiminnot	2 / 90 °C	-
* Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi ja sekoita säännöllisesti. ** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.			

## Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsittely ja hoito

Tässä kappaleessa saat tietoja seuraavista:

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

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

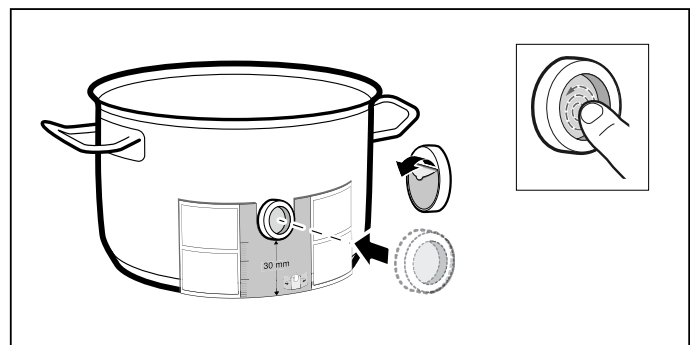
00577921	5 silikonilappua
HEZ39050	Keittotunnistin ja 5 silikonilappua

### Silikonilapun liimaaminen

Silikonilappu kiinnittää lämpötilatunnistimen keittoastiaan.

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

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



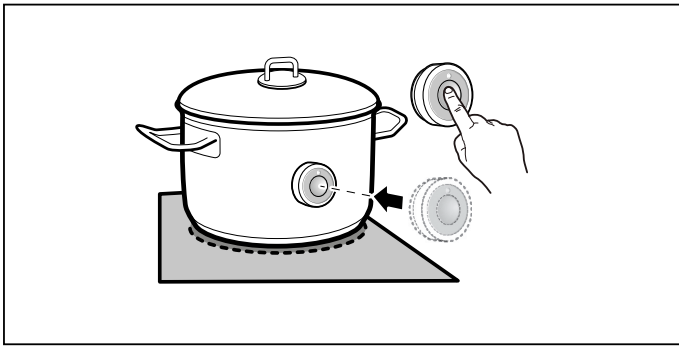
3. Paina silikonilapun koko pinta kattilaa vasten, myös sisempi alue. Liima-aineen asianmukaiseen kovettumiseen tarvitaan 1 tunti. Älä käytä tai puhdista kattilaa tänä aikana.

### Huomautuksia

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

### Langattoman lämpötilatunnistimen kiinnittäminen

Aseta lämpötilatunnistin silikonilevylle siten, että se sopii kunnolla paikalleen.



#### Huomautuksia

- Varmista, että silikonilevy on täysin kuiva ennen kuin lämpötilatunnistin asetetaan paikalleen.
- Aseta keittoastia liedelle siten, että lämpötilatunnistin osoittaa ulospäin keittotason sivulle.
- Lämpötilatunnistinta ei saa suunnata toista kuumaa keittoastiaa kohden.
- Poista lämpötilatunnistin kypsennyksen jälkeen kattilasta. Säilytä se puhtaassa, turvallisessa paikassa äläkä säilytä sitä lämmönlähteen lähellä.

#### Puhdistus

Langatonta lämpötilatunnistinta ei saa pestä astianpesukoneessa.

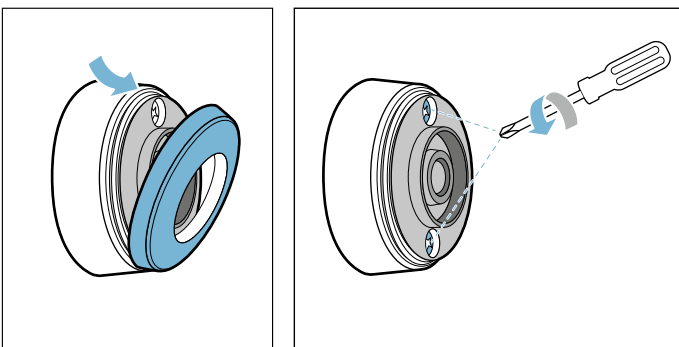
Tietoja lämpötilatunnistimen puhdistuksesta löydät luvusta → "Puhdistus"

#### Pariston vaihto

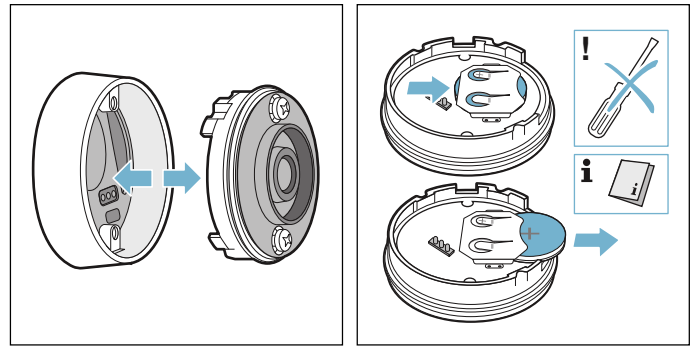
Jos lämpötilatunnistin ei syty, kun symbolia on painettu, paristo on tyhjä.

Pariston vaihto:

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

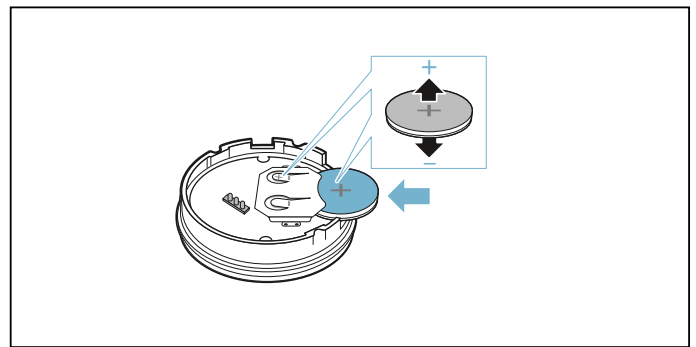


2. Avaa lämpötilatunnistimen lukitsin. Poista paristo kotelon alaosasta ja aseta uusi paristo paikalleen (varmista pariston napojen oikea suunta).

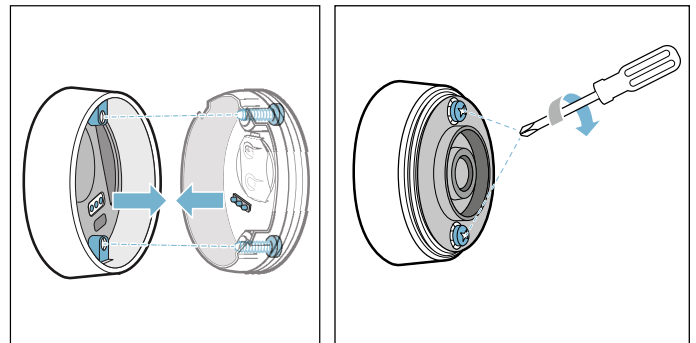


#### Huomio!

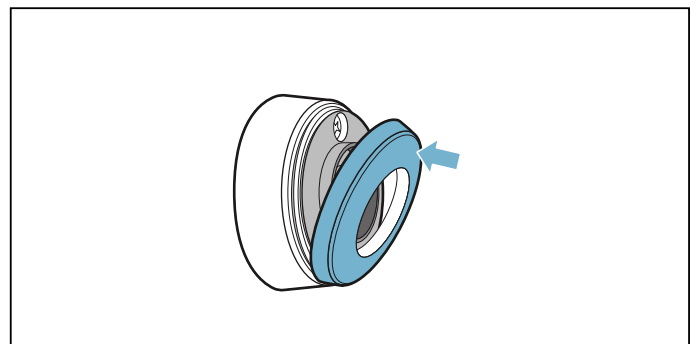
Älä käytä pariston poistamiseen mitään metalliesinettä. Älä kosketa pariston liittimiä.



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



4. Asenna silikonisuojaus takaisin paikalleen lämpötilatunnistimen kotelon alaosaan.



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

## Standardinmukaisuustodistus

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

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

Logot ja merkki Bluetooth® ovat rekisteröityjä tavaramerkkejä, jotka omistaa Bluetooth SIG, Inc., ja Robert Bosch Hausgeräte GmbH käyttää näitä merkkejä lisenssillä. Kaikki muut merkit ja merkien nimet ovat kyseisten omistamia.



## Lapsilukko

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

### Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi


Keittotason pitää olla pois päältä.

Aktivointi:

1. Kytke keittotaso pääkytkimellä päälle.
2. Kosketa symbolia  noin 4sekunnin ajan.  
Merkkivalo  palaa 10 sekunnin ajan.

Keittotaso on lukittu.

Deaktivointi:

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

## Lapsilukko


Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.


### Päälle- ja poiskytkentä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"

## Pyyhintäsuoja

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

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia . Kuulet äänimerkin. Ohjauspaneeli on lukittu 35 sekunniksi. Voit pyyhkiä ohjauspaneelia ilman, että asetukset muuttuvat.

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

### Huomautuksia

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

## Automaattinen turvakatkaisu

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

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

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

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

## Perusasetukset

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Voit muuttaa niitä omien tarpeidesi mukaan.

Näyttö	Toiminto
c 1	<b>Automaattinen lapsilukko</b> 0 Manuaalinen*. 1 Automaattinen. 2 Toiminto deaktivoitu.
c 2	<b>Akustiset signaalit</b> 0 Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki on kytketty pois päältä. 1 Vain virhetoiminnon äänimerkki on päällä. 2 Vain vahvistuksen äänimerkki on päällä. 3 Kaikki äänimerkit on kytketty päälle.*
c 3	<b>Energiankulutuksen näyttö</b> 0 Kytetty pois päältä.* 1 Kytetty päälle.
c 4	<b>Asetus riippuen korkeudesta merenpinnasta</b> 1-2 Laskeminen 3 Perusasetus 4-9 Nostaminen
c 5	<b>Kypsennysajan automaattinen ohjelmointi</b> 00 Kytetty pois päältä.* 0 1-99 Aika automaattiseen pois päältä kytkeytymiseen.
c 6	<b>Ajastimen käyntiajan päättymisäänimerkin kesto</b> 1 10 sekuntia.* 2 30 sekuntia. 3 1 minuutti.
c 7	<b>Power-Management-toiminto. Keittoalueen kokonaistehon rajoittaminen</b> <b>Käytettävissä olevat asetukset riippuvat keittotason maksimitehosta.</b> 0 Deaktivoitu. Keittotason maksimiteho. */** 1 1000 W vähimmäisteho. 1. 1500 W. ... 3 3000 W suositus 13 ampeerille. 3. 3500 W suositus 16 ampeerille. 4 4000 W 4. 4500 W suositus 20 ampeerille. ... 9 tai 9. Keittotason maksimiteho.**
c 11	<b>Move-toiminnon ennakoasetettujen tehoalueiden muuttaminen</b> -9 Etummaisena keittoalueen ennakoasetettu tehoalue. -5 Keskimmäisen keittoalueen ennakoasetettu tehoalue. -1 Takimmaisena keittoalueen ennakoasetettu tehoalue.

\* Tehdasasetukset

\*\*Keittotason maksimiteho ilmoitetaan tyyppikilvessä.


Näyttö	Toiminto
<b>c 12</b>	<b>Keittoastian tarkastaminen, kypsennystulos</b> 0 Ei sovellu 1 Ei optimaalinen 2 Soveltuu
<b>c 13</b>	<b>Muuntuvan keittoalueen aktivoinnin konfigurointi</b> 0 Kahtena itsenäisenä keittoalueena.* 1 Yhtenä yksittäisenä keittoalueena.
<b>c 14</b>	<b>Langattoman lämpötilatunnistimen yhdistäminen keittotason kanssa</b> 0 Virheetön yhdistäminen 1 Virheellinen yhdistäminen: siirtovirheen takia. 2 Virheellinen yhdistäminen: lämpötilatunnistimen vian takia.
<b>c 17</b>	<b>Kiertoilmakäytön tai poistoilmakäytön asettaminen</b> 0 Kiertoilmakäyttö on asetettu.* 1 Poistoilmakäyttö on asetettu.
<b>c 18</b>	<b>Automaattikäynnistyksen asettaminen</b> 0 Kytetty pois päältä. 1 Kytetty päälle: automaattikäyttö tunnistinohjauksella* 2 Kytetty päälle: tuuletus käynnistyy määritetyllä tehotasolla.
<b>c 19</b>	<b>Tuuletuksen tunnistinherkkyyden asettaminen</b> 1 Tunnistinherkkyyden matalin asetus. 2 Tunnistinherkkyyden keskimääräinen asetus.* 3 Tunnistinherkkyyden korkein asetus.
<b>c 20</b>	<b>Jälkikäynnin säätäminen</b> 0 Kytetty pois päältä. 1 Kytetty päälle: automaattitoiminto tunnistinohjauksella jälkikäynnillä. 2 Kytetty päälle: tuuletin käy poistoilmakäytössä noin 6 minuuttia ja kiertoilmakäytössä noin 30 minuuttia tehotasolla 1 ja kytkeytyy tämän ajan kuluttua automaattisesti pois päältä.*
<b>c 0</b>	<b>Palautus tehdasasetuksiin</b> 0 Yksilölliset asetukset.* 1 Palautus tehdasasetuksiin.

\* Tehdasasetukset


\*\*Keittotason maksimiteho ilmoitetaan tyyppikilvessä.

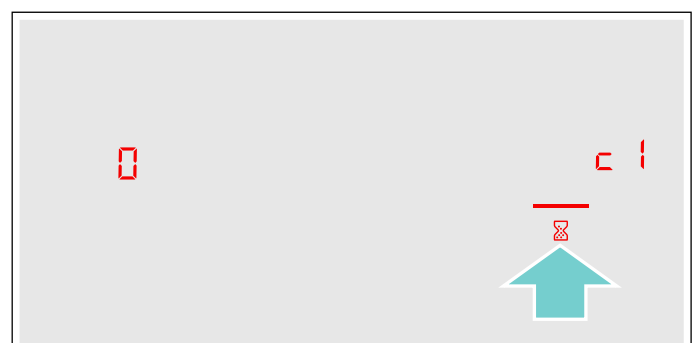
## Näin pääset perusasetuksiin:


Keittotason pitää olla pois päältä.

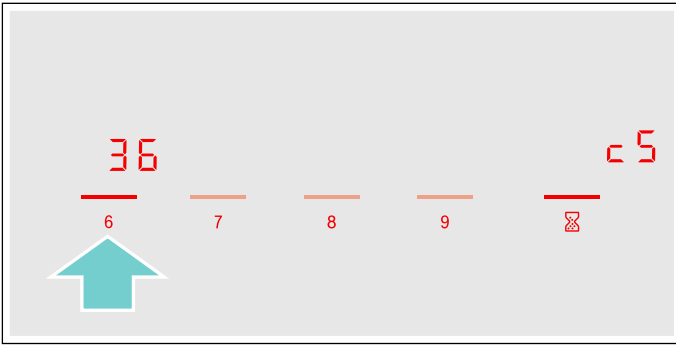
1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia  n. 4 sekunnin ajan. Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot. Kosketa säätöaluetta nähdäksesi yksittäiset näytöt.

Tuotetiedot	Näyttö
Asiakaspalveluindeksi (KI)	01
Sarjanumero	Fd
Sarjanumero 1	95.
Sarjanumero 2	0.5

3. Koskettamalla symbolia  uudelleen pääset perusasetuksiin. Näytöissä palavat ennakoasetuksena c 1 ja 0.



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



- Kosketa symbolia  vähintään 4 sekunnin ajan.

Asetukset on tallennettu.

### Perusasetuksista poistuminen

Sammuta keittotaso pääkytkimellä.

## Energiankulutuksen näyttö

Tämä toiminto näyttää tämän keittotason viimeisen käytön aikaisen energiankulutuksen.

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

Näytön tarkkuus riippuu muun muassa sähköverkon jännitteen laadusta.

Ohjeet tämän toiminnon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"

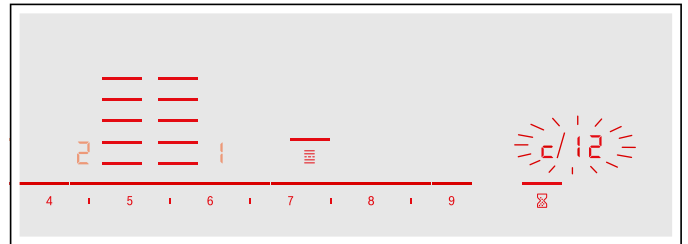
## Keittoastiatesti

Tällä toiminnolla voidaan tarkastaa keittoastiasta riippuva keittämisen nopeus ja laatu.




Tulos on viitteellinen ja riippuu keittoastian ominaisuuksista ja käytetystä keittoalueesta.

- Aseta huoneenlämpöinen astia, jossa on n. 200 ml vettä, keskelle keittoaluetta, joka sopii parhaiten astian pohjan halkaisijaan.
- Siirry perusasetuksiin ja valitse asetus **c 12**.
- Kosketa säätöaluetta. Keittoalueiden näytöissä vilkkuu **-**.  
Toiminto on aktivoitu.

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



Tarkasta tulos seuraavan taulukon perusteella:

Tulos	
	Keittoastia ei sovellu keittoalueelle eikä se sen tähden lämpene.*
	Keittoastia lämpenee odotettua hitaammin, ja keittäminen ei sen tähden onnistu optimaalisesti.*
	Keittoastia lämpenee asianmukaisesti ja keittäminen onnistuu kunnolla.

\* Jos pienempi keittoalue on käytettävissä, testaa keittoastia uudelleen pienemmällä keittoalueella.

Aktivoi tämä toiminto uudelleen koskettamalla säätöaluetta.

### Huomautuksia

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



## PowerManager

Power-Manager-toiminnolla voidaan säätää keittotason kokonaistehoa.

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

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

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

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

## Puhdistus

### **Varoitus – Palovamman vaara!**

Laitte kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

### **Varoitus – Palovammojen vaara!**

Laitte kuumenee käytön aikana. Jos laitteen sisään pääsee kuumia nesteitä, anna laitteen jäähtyä vähintään kaksi tuntia ennen suodatinkannen, metallisen rasvasuodattimen, säiliön, ylivuotosäiliön tai kotelon suojuksen poistamista.

### **Varoitus – Sähköiskun vaara!**

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

### **Varoitus – Sähköiskun vaara!**

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

### **Varoitus – Loukkaantumisvaara!**

Laitteen sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset. Käytä suojakäsineitä.

**Huomautus:** Käytä puhdistukseen vain vähän vettä, vettä ei saa päästä laitteen sisään.

### **Huomautuksia**

- Poista ennen puhdistusta kaikki korut käsivarsistasi ja käsistäsi.
- Älä käytä puhdistusainetta keittotason ollessa kuuma, muutoin syntyy tahroja. Varmista, että käytetyn puhdistusaineen kaikki jäämät poistuvat.

## **Puhdistusaine**

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

Noudata kaikkia puhdistusaineissa olevia ohjeita ja varoituksia.

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

### **Huomio!**

#### **Pinnan vauriot**

Älä käytä:

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

### **Huomio!**

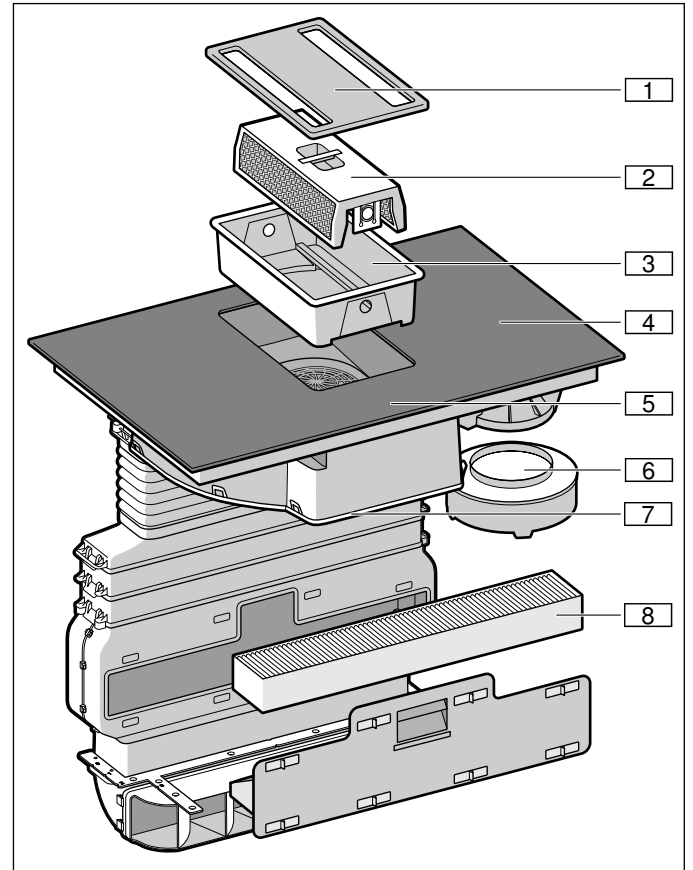
#### **Pinnan vauriot**

Huuhtelee uudet sieniliinat aina huolellisesti ennen käyttöä!

Jotta eri pinnat eivät vaurioidu vääristä puhdistusaineista, noudata taulukon ohjeita.

Alue	Puhdistusaine
Keraaminen lasi	<p>Lasipuhdistusaine kalkki- ja vesijäämien aiheuttamille tahoille: Puhdista keittotaso heti, kun se on jäähtynyt. Käytä keraamisille keittotasolle soveltuvaa puhdistusainetta tai lasipuhdistusainetta (tuotenro 00311499).</p> <p>Puhdistuslasta (tuotenro 00087670) sokeirin, riisitärkkelyksen tai muovin aiheuttamille tahoille: Puhdista heti. Varo: palovammavaara. Puhdista sen jälkeen kostealla talousliinalla ja kuivaa liinalla.</p> <p><b>Huomautus:</b> Älä käytä astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta.</p>
Teräs	<p>Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.</p> <p>Käytä puhdistukseen vain vähän vettä, vettä ei saa päästä laitteen sisään.</p> <p>Liota kiinni kuivuneet kohdat vähällä vedellä ja astianpesuaineella, älä irrota hankaamalla.</p> <p>Puhdista jaloteräspinnat vain hiontasuunnassa.</p> <p>Huoltopalvelusta, e-Shopistamme tai alan liikkeitä on saatavana erityistä teräksenhoitoainetta (tuotenro 00311499). Sivele pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla.</p> <p><b>Huomautus:</b> Älä käytä keittotason kehysten puhdistamiseen puhdistuslastaa.</p>
Muovi	<p>Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista pehmeällä liinalla tai astianpesukoneessa.</p>
Valitsimet	<p>Käytä kuumaa astianpesuaineliuosta tai lasipuhdistusainetta (tuotenro 00311499): Puhdista kostealla talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.</p>
Suodatinkansi	<p>Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista kostealla talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.</p>

## Puhdistettavat osat



Nro	Nimi
1	Suodatinkansi
2	Metallinen rasvasuodatin
3	Kotelo
4	Keittotaso
5	Ohjauspaneeli
6	Ylivuotosäiliö
7	Kotelon suojus
8	Aktiivihiihisuodatin (vain kiertoilmakäytön yhteydessä)

## Keittotason kehys (vain laitteet, joissa keittotason kehys)

Jotta vältät keittotason kehysten vauriot, noudata seuraavia ohjeita:

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

## Keittotaso

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

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

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

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

Hyvän puhdistustuloksen saat erityisesti keraamisen keittotasojen puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistussienillä.

## Tuuletus

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

### Metallinen rasvasuodatin

Metalliset rasvasuodattimet on puhdistettava 30 käyttötunnin välein, vähintään kuitenkin kerran kuukaudessa.

#### ⚠ Varoitus – Palovaara!

Rasvasuodattimeen kertynyt rasva voi syttyä palamaan.

### Puhdista rasvasuodatin vähintään kerran kuukaudessa.

Älä käytä laitetta koskaan ilman rasvasuodatinta.

### Aktiivihiihisuodatin

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

### Kyllästysasteen näyttö

Kun metallisen rasvasuodattimen tai aktiivihiihisuodattimen kyllästysaste on saavutettu, kuuluu äänimerkki, kun laite kytketään pois päältä.



Näyttöruudussa palavat seuraavat symbolit:

- **Metallinen rasvasuodatin:** *F 10* palaa
- **Aktiivihiihisuodatin:** *F 11* palaa
- **Metallinen rasvasuodatin ja aktiivihiihisuodatin:** *F 10* ja *F 11* palavat vuorotellen

Puhdista metallinen rasvasuodatin tai vaihda aktiivihiihisuodatin viimeistään nyt.

Kun olet puhdistanut tai vaihtanut kyseisen suodattimen, nollaa kyllästysasteen näyttö, jotta näytöt *F 10* ja *F 11* lakkaavat palamasta.

Kun laite on kytketty pois päältä, näytössä palaa *F 10* tai *F 11*.

1. Kosketa symbolia .  
Kuuluu äänimerkki. Metallisen rasvasuodattimen kyllästysasteen näyttö on nollattu.
2. Jos *F 11* palaa, kosketa symbolia  uudelleen.  
Kuuluu äänimerkki. Aktiivihiihisuodattimen kyllästysasteen näyttö on nollattu.

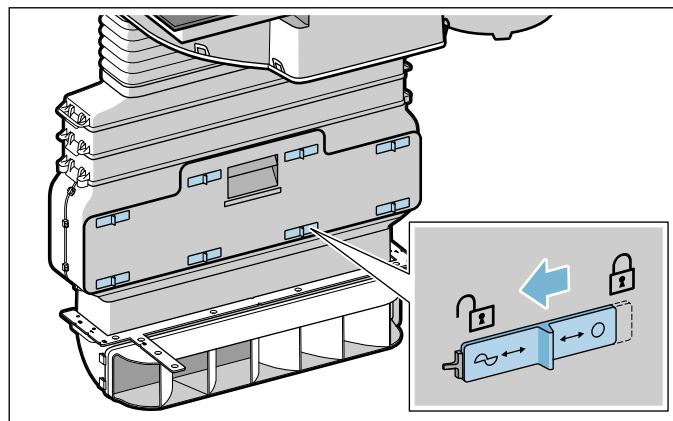
## Aktiivihiihisuodattimen vaihto (vain kiertoilmakäytön yhteydessä)

Aktiivihiihisuodattimet sitovat itseensä hajut keittiöhöyryistä. Niitä käytetään vain kiertoilmakäytössä.

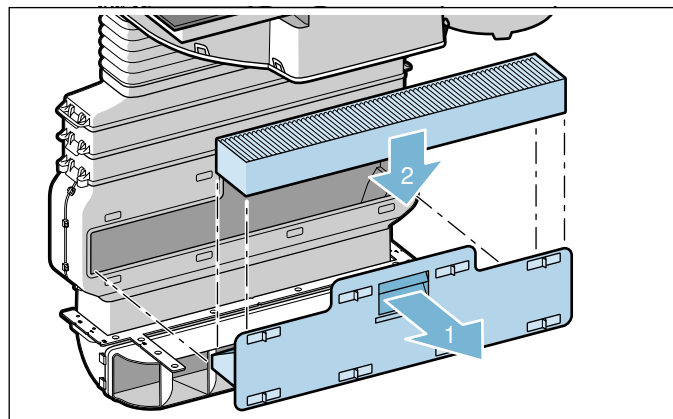
### Huomautuksia

- Aktiivihiihisuodatin ei sisälly toimitukseen. Voit hankkia aktiivihiihisuodattimia (tuotenro HEZ381700) alan liikkeistä, huoltopalvelusta tai Online-Shopista.
- Aktiivihiihisuodatinta ei voi puhdistaa eikä ottaa uudelleen käyttöön.
- Käytä vain alkuperäisiä suodattimia. Näin varmistetaan optimaalinen toiminta.

1. Avaa kalusteessa laakeassa kanavassa olevan laatikon kaikki lukitsimet.



2. Avaa laakeassa kanavassa oleva laatikko ja ota aktiivihiihisuodatin pois paikaltaan.



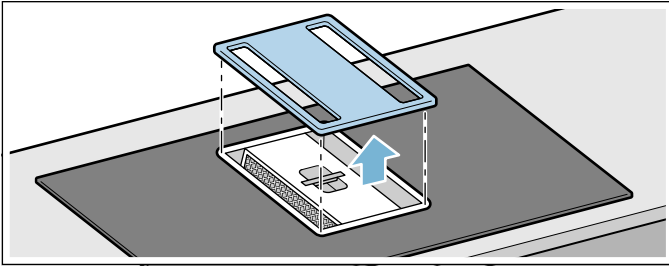
3. Aseta uusi aktiivihiihisuodatin paikalleen.
4. Sulje laatikko laakeassa kanavassa ja sulje kaikki lukitsimet.

**Huomautus:** Varmista, että kaikki lukitsimet ovat kunnolla kiinni. Muutoin voi muodostua häiriöääniä ja tuulettimen teho voi heikentyä.

### Metallisen rasvasuodattimen irrotus

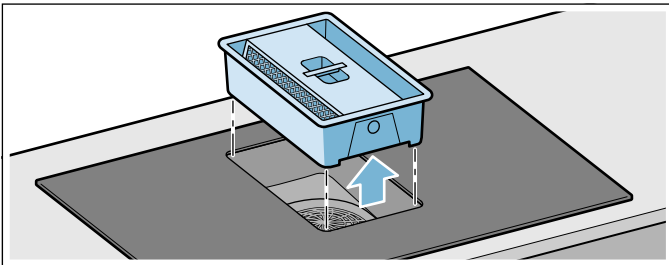
Metalliset rasvasuodattimet suodattavat rasvan keittöhöyryistä. Optimaalisen toiminnan takaamiseksi on suodattimet puhdistettava vähintään kerran kuukaudessa.

1. Ota suodatinkansi pois paikaltaan.



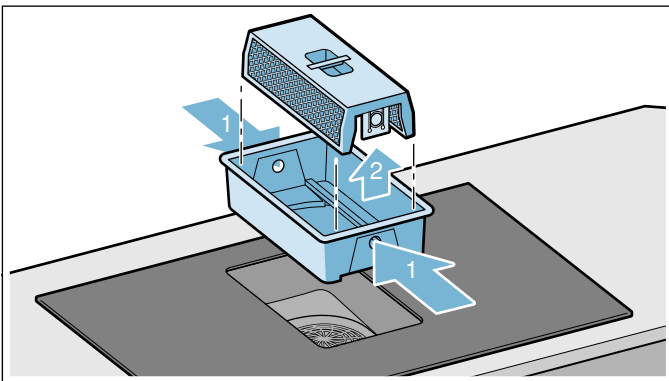
**Huomautus:** Varmista, että suodatinkansi ei putoa ja vaurioita keittotasoa.

2. Ota metallinen rasvasuodatin ja kotelo pois paikaltaan.



**Huomautus:** Kotelon pohjalle voi kertyä rasvaa. Älä kallista metallista rasvasuodatinta, jota vältät rasvan tippumisen.

3. Paina kotelon molemmilla sivuilla olevia lukitsimia, jotta voit poistaa metallisen rasvasuodattimen kotelosta.



4. Tyhjennä kotelo tarvittaessa.
5. Puhdista metallinen rasvasuodatin ja suodatinkansi.
6. Kun olet poistanut metallisen rasvasuodattimen, puhdista laitteen sisäpuoli.

**Huomautus:** Tuulettimen siipeen voi kertyä pisaroita. Tämä on normaalia; pisarat muodostuvat keittämishöyryjen tiivistyessä. Tästä ei aiheudu turvallisuusriskiä eikä vaurioitumisvaaraa. Laitteen sähköiset rakenneosat on suojattu.

### Metallisten rasvasuodattimien puhdistaminen

#### Huomautuksia

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

#### Käsin:

**Huomautus:** Jos lika on pinttynyttä, voit käyttää rasvaa irrottavaa erikoispuhdistusainetta (tuotenro 00311297). Voit tilata tuotetta Online-Shopista.

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

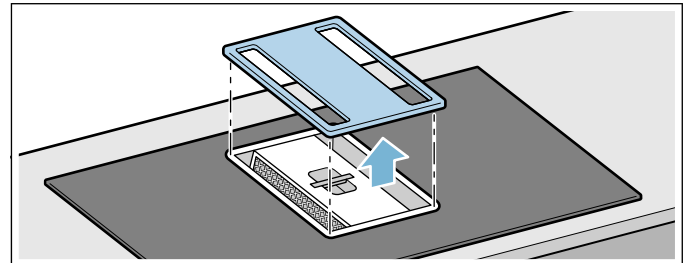
#### Astianpesukoneessa:

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

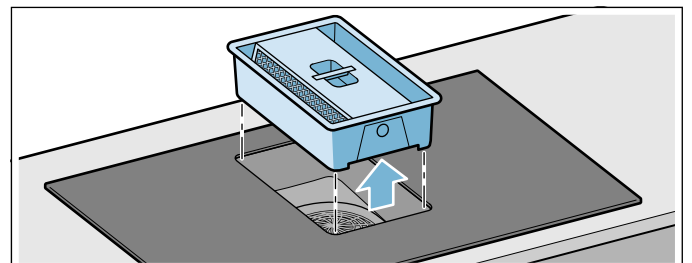
### Laitteen muiden osien irrotus ja puhdistus

Puhdista myös työtasotuulettimen sisäosa säännöllisesti. Jos lika on pinttynyttä, voit käyttää rasvaa irrottavaa erikoispuhdistusainetta (tuotenro 00311297).

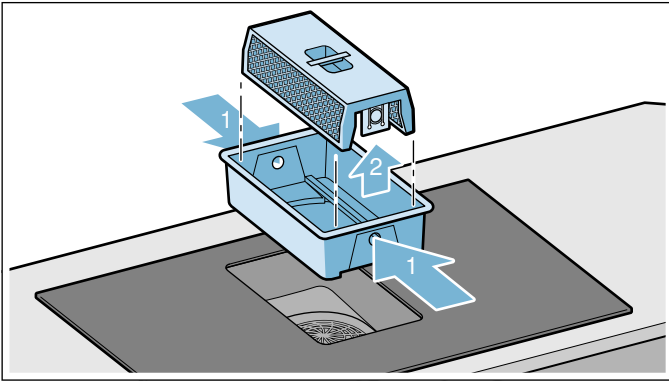
1. Irrota suodatinkansi ja puhdista se kostealla liinalla.



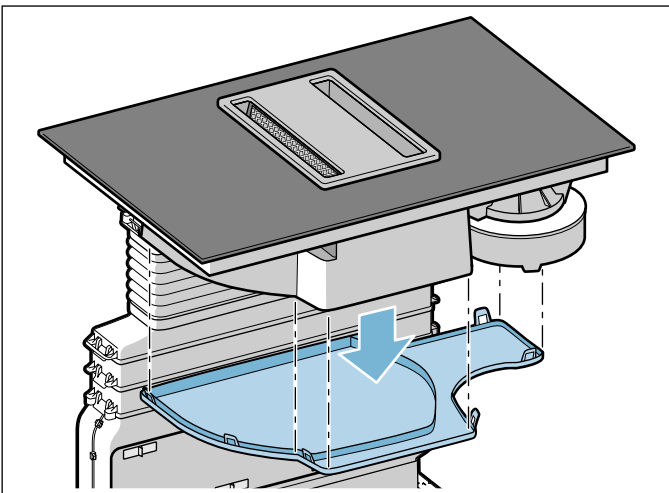
2. Ota metallinen rasvasuodatin ja kaukalo pois paikaltaan.



3. Paina kaukalon molemmilla sivuilla olevia lukitsimia, jotta voit poistaa metallisen rasvasuodattimen kaukalosta.



4. Tyhjennä kaukalo tarvittaessa.  
5. Puhdista metallinen rasvasuodatin ja kaukalo astianpesukoneessa.  
6. Poista tarvittaessa kaukalon suojus laitteen alapuolelta ja puhdista.



7. Asenna puhdistuksen jälkeen kuivatut rakenneosat takaisin paikoilleen.



### Metallisen rasvasuodattimen asettaminen paikalleen

1. Aseta kotelo paikalleen.
2. Asenna metallinen rasvasuodatin paikalleen.  
**Huomautus:** Varmista, että metallinen rasvasuodatin on oikein paikallaan. Muutoin tuuletus ei toimi.
3. Aseta suodatinkansi paikalleen.

### Likaisuuden näyttöjen nollaaminen

Kun olet puhdistanut tai vaihtanut kyseisen suodattimen, nollaa kyllästysasteen näyttö, jotta näytöt **F 10** ja **F 11** lakkaavat palamasta.

Kun laite on kytketty pois päältä, näytössä palaa **F 10** tai **F 11**.

1. Kosketa symbolia . Kuuluu äänimerkki. Metallisen rasvasuodattimen kyllästysasteen näyttö on nollattu.
2. Jos **F 11** palaa, kosketa symbolia  uudelleen. Kuuluu äänimerkki. Aktiivihiilisuodattimen kyllästysasteen näyttö on nollattu.

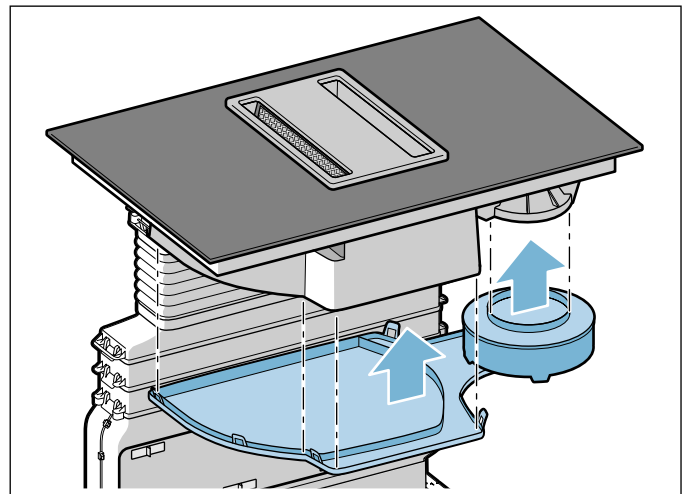
## Ylivuotosäiliön puhdistus

### Huomautuksia

- Varmista, että tuloputki ylivuotosäiliöön ei ole tukossa. Jos laitteeseen sisään pääsee esineitä, poista ne, kun laite on jäähtynyt. Irrota sitä varten suodatinkansi, ota metallinen rasvasuodatin ja kotelo pois paikoiltaan.
  - Jos laitteeseen pääsee valumaan ylhäältä nestettä, se kertyy ylivuotosäiliöön. Kierrä ylivuotosäiliö irti ja tyhjennä se. Irrota tarvittaessa kotelon suojus.
1. Kierrä ylivuotosäiliö kaksin käsin pois paikaltaan.

### Huomautuksia

- Älä kallista ylivuotosäiliötä, jotta vältät nesteen valumisen ulos.
- Jos metallinen rasvasuodatin ja säiliö on otettu pois paikoiltaan ja nestettä pääsee tuuletusritilän kautta laitteeseen, irrota kotelon suojus.



2. Tyhjennä ja huuhtelee ylivuotosäiliö ja tarvittaessa kotelon suojus.
3. Kierrä ylivuotosäiliö puhdistuksen jälkeen takaisin paikalleen.
4. Kiinnitä kotelon suojus takaisin paikalleen.

## Langaton lämpötilatunnistin

### Lämpötilatunnistin

Puhdista lämpötilatunnistin kostealla liinalla. Älä pese sitä astianpesukoneessa. Älä upota sitä veteen äläkä puhdista sitä juoksevan veden alla.

Poista lämpötilatunnistin kattilasta keittämisen jälkeen. Säilytä se puhtaassa, turvallisessa paikassa, esimerkiksi pakkauksessaan, äläkä säilytä sitä lämmönlähteen lähellä.

### Silikonilappu

Puhdista ja kuivaa ennen lämpötilatunnistimeen kiinnittämistä. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

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

### Lämpötilatunnistimen vika

Tunnistinikkunan pitää olla aina puhdas ja kuiva. Toimi seuraavasti:

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

### Huomautuksia

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

## Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)

### Käyttö

#### Miksi en saa kytkettyä keittotasoa päälle ja miksi lapsilukon symboli vilkkuu?

Lapsilukko on aktivoitu.

Tietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → *"Lapsilukko"*

#### Miksi näytöt vilkkuvat ja kuuluu äänimerkki?

Poista nesteet tai ruoantähteet ohjauspaneelilta. Poista kaikki ohjauspaneelin päällä olevat esineet.

Ohjeet äänimerkin deaktivoinnista löydät luvusta → *"Perusasetukset"*

### Äänet

#### Miksi keittämisen aikana kuuluu ääniä?

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

#### Mahdolliset äänet:

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

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

##### Matala vihellys:

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

##### Rätinä:

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

##### Korkeat viheltävät äänet:

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

##### Tuulettimen äänet:

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

### Keittoastia

#### Minkälainen keittoastia sopii induktiokeittotasolle?

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

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

Keittoalue, jolla keittoastia on, ei ole kytketty päälle.

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

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

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

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

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

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



## Puhdistus

## Miten keittotaso puhdistetaan?

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

Lisätietoja keittotason puhdistuksesta ja hoidosta löydät luvusta → "Puhdistus"

## ? Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

### ⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Häiriö / näyttö	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laite ei toimi	Pistoke ei ole pistorasiassa	Liitä laite sähköverkkoon
	Sähkökatko	Tarkasta, toimivatko muut laitteet keittiössä
	Sulake palanut	Tarkasta sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa
Symbolien valot eivät pala.	Ohjausyksikkö on rikki.	Soita huoltopalveluun.
Tuuletus ei toimi.	Metallinen rasvasuodatin ei ole oikein paikallaan.	Aseta metallinen rasvasuodatin oikein paikalleen. → "Puhdistus" sivulla 37
	Suodatintunnistuksen tunnistin ei toimi.	Soita huoltopalveluun.
<b>F 10</b>	Metallinen rasvasuodatin on likainen.	Puhdista metallinen rasvasuodatin. → "Puhdistus" sivulla 37
<b>F 11</b>	Aktiivihiihsuodatin on likainen.	Vaihda aktiivihiihsuodatin. → "Puhdistus" sivulla 37
<b>F 10 / F 11</b>	Likaantuneisuuden näyttö palaa, vaikka suodatin on puhdistettu tai vaihdettu.	Nollaa likaantuneisuusasteen näyttö. → "Likaisuuden näyttöjen nollaaminen" sivulla 41
Ei näyttöä	Virransaanti on keskeytynyt.	Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä oikosulku virransaannissa.
	Laitetta ei ole liitetty liitäntäkaavion mukaan. Häiriö elektroniikassa.	Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan. Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Näytöt vilkkuvat	Ohjauspaneeli on kostea tai jokin esine peittää sen.	Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.
Näyttö – vilkkuu keittoalueiden näytössä	Elektroniikassa on ilmennyt häiriö.	Kuittaa häiriö peittämällä ohjauspaneeli hetkeksi kädellä.
<b>F 2 / E8207</b>	Elektroniikka ylikuumentunut ja se on katkenut tähän liittyvän keittoalueen pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain symbolia keittotasolla.
<b>F 4 / E8208</b>	Elektroniikka ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.	
<b>F 5</b> + tehoalue ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Elektroniikka on vaarassa ylikuumentua.	Poista kattila. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
<b>F 5</b> ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Poista kattila. Odota muutaman sekunnin ajan. Kosketa jotain käyttöaluetta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.
<b>F 1 / F 6</b>	Keittoalue ylikuumentunut ja kytkeytyi työskentelyalueen suojaamiseksi pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue uudelleen päälle.
<b>F 8</b>	Keittoalue on ollut käytössä pitkän aikaa ja keskeytyksellä.	Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Katso kappale → "Automaattinen turvakatkaisu"
<b>E8202</b>	Lämpötilatunnistin on ylikuumentunut ja keittoalue on kytkeytynyt pois päältä.	Odota, kunnes lämpötilatunnistin on jäähtynyt riittävästi, ja aktivoi toiminto uudelleen.

Älä laita kuumia kattiloita ohjauspaneelille.



<b>E8203</b>	Lämpötilatunnistin on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.	Jos lämpötilatunnistin ei ole käytössä, poista se keittoastiasta ja säilytä sitä poissa muiden keittoalueiden ja lämmönlähteiden lähetyiltä. Kytke keittoalueet taas päälle.
<b>E8204</b>	Lämpötilatunnistimen paristo on lähes tyhjä.	Vaihda paristo 3V CR2032. Katso kappale → "Pariston vaihto"
<b>E8205</b>	Lämpötilatunnistimella ei ole yhteyttä ohjauspaneeliin.	Kytke toiminto pois päältä ja sitten taas päälle.
<b>E8206</b>	Lämpötilatunnistin on rikki/viallinen.	Ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Lämpötilatunnistimen näyttö ei pala	Lämpötilatunnistin ei reagoi ja näyttö ei syty.	Vaihda paristo 3V CR2032. Katso kappale → "Pariston vaihto" Jos ongelma ei poistu, pidä lämpötilatunnistimen symboli painettuna 8 sekunnin ajan ja yhdistä lämpötilatunnistin uudelleen keittotason kanssa. Jos ongelma ei poistu, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Lämpötilatunnistimen näyttö vilkahtaa kaksi kertaa.	Lämpötilatunnistimen paristo on lähes tyhjä. Seuraava keittäminen voi keskeytyä tyhjän pariston takia.	Vaihda paristo 3V CR2032. Katso kappale → "Pariston vaihto"
Lämpötilatunnistimen näyttö vilkahtaa kolme kertaa.	Lämpötilatunnistimella ei ole yhteyttä ohjauspaneeliin.	Pidä lämpötilatunnistimen symboli painettuna 8 sekunnin ajan ja yhdistä lämpötilatunnistin uudelleen keittotason kanssa.
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Käyttäjännite on virheellinen, tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella.	Ota yhteys sähköyhtiöön.
<b>U400</b>	Keittotasoa ei ole liitetty oikein	Irrota keittotaso sähköverkosta. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan.
<b>dE</b>	Esittelytila on aktivoitu	Irrota keittotaso sähköverkosta. Odota 30 sekuntia ja liitä laite uudelleen. Kosketa seuraavien 3 minuutin kuluessa jotain käyttöaluetta. Esittelytila deaktivoituu.

Älä laita kuumia kattiloita ohjauspaneelille.

### Huomautuksia

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

## Huoltopalvelu

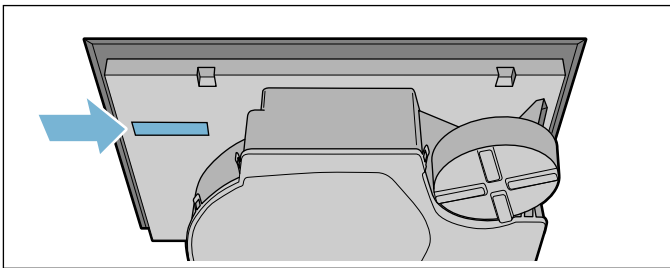
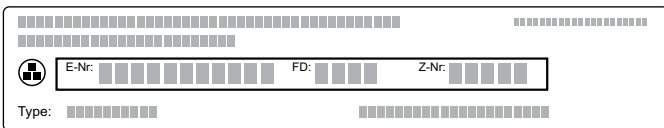
Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Löydämme varmasti sopivan ratkaisun, jolloin vältyt myös huoltoteknikon turhilta käynneiltä.

### Mallinumero ja sarjanumero

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

Tyypikilpi numeroineen löytyy laitteesta:

- Laitepassista.
- Keittotason alapuolelta.



Mallinumero (E-numero) löytyy myös keittotason keraamiselta lasipinnalta. Voit tarkastaa huoltopalveluluettelon (KI) ja sarjanumeron (FD-numero) perusasetuksista. Ohjeet tätä varten löydät luvusta → "Perusasetukset".

Ota huomioon, että huoltopalvelun asentajan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa sinulle kustannuksia myös takuuajana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

### Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

**FIN** 020 751 0700

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

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

## Testiruoat

Tämä taulukko on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteidemme testauksen helpottamiseksi.

Taulukossa olevat tiedot viittaavat lisävarusteina käytettäviin Schulte-Ufer-keittoastioihin (neliosainen keittoastiasarja induktiokeittotasolle HEZ 390042), joiden koot ovat seuraavat:

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

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

\*Resepti standardin DIN 44550 mukaan

\*\*Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaan

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









## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



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

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

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

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

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001240849

981111(00)