



**BOSCH**



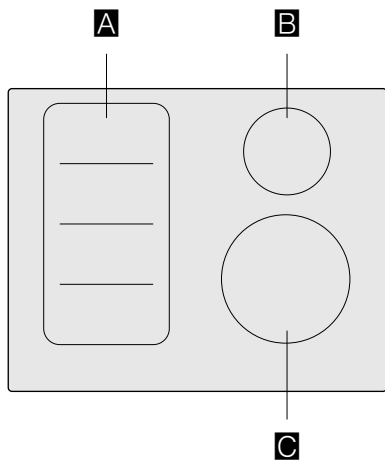
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Keittotaso

PXE...D...

**[fi]** Käyttöohje

Keittotaso



		g*	b*
<b>A</b>		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
<b>B</b>	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
<b>C</b>	Ø 21	2.200 W	3.700 W

\* IEC 60335-2-6

# Sisällysluettelo

	<b>Määräystenmukainen käyttö</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Keittoavustintoiminnot</b> . . . . .	<b>19</b>
	<b>Tärkeitä turvaohjeita</b> . . . . .	<b>5</b>		Keittoavustimen toiminnot . . . . .	19
	<b>Vaurioiden syyt</b> . . . . .	<b>6</b>		Soveltuva keittoastia . . . . .	20
	Yhteenvedo . . . . .	6		Tunnistimet ja lisävarusteet . . . . .	20
	<b>Ympäristönsuojelu</b> . . . . .	<b>7</b>		Toiminnot ja tehoalueet . . . . .	20
	Ohjeita energian säästämiseen . . . . .	7		Suoritellut ruoat . . . . .	24
	Ympäristöystävällinen hävittäminen . . . . .	7		Teppan Yaki ja Grill muuntuvalle Flex-alueelle . . . . .	32
	<b>Keittäminen induktiotekniikalla</b> . . . . .	<b>7</b>		<b>Langaton lämpötilatunnistin</b> . . . . .	<b>34</b>
	Induktiolla keittämisen edut . . . . .	7		Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsittely ja hoito . . . . .	34
	Keittoastiat . . . . .	7		Langattoman lämpötilatunnistimen yhdistäminen ohjauspaneelin kanssa . . . . .	34
	<b>Tutustuminen laitteeseen</b> . . . . .	<b>9</b>		Puhdistus . . . . .	35
	Ohjauspaneeli . . . . .	9		Pariston vaihto . . . . .	35
	Keittoalueet . . . . .	10		Standardinmukaisuustodistus . . . . .	36
	Jälkilämmön näyttö . . . . .	10		<b>Lapsilukko</b> . . . . .	<b>37</b>
	<b>Koneen käyttö</b> . . . . .	<b>11</b>		Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi . . . . .	37
	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä . . . . .	11		Lapsilukko . . . . .	37
	Keittoalueen säätäminen . . . . .	11		<b>Pyyhintäsuoja</b> . . . . .	<b>37</b>
	Keittosuositukset . . . . .	11		<b>Automaattinen turvakatkaisu</b> . . . . .	<b>37</b>
	<b>Muuntuva alue</b> . . . . .	<b>14</b>		<b>Perusasetukset</b> . . . . .	<b>38</b>
	Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja . . . . .	14		Näin pääset perusasetuksiin: . . . . .	39
	Kahtena itsenäisenä keittoalueena . . . . .	14		<b>Energiankulutuksen näyttö</b> . . . . .	<b>40</b>
	Ainoana keittoalueena . . . . .	14		<b>Keittoastiatesti</b> . . . . .	<b>40</b>
	<b>Move-toiminto</b> . . . . .	<b>15</b>		<b>PowerManager</b> . . . . .	<b>41</b>
	Aktivointi . . . . .	15		<b>Puhdistus</b> . . . . .	<b>41</b>
	Deaktivointi . . . . .	15		Keittotaso . . . . .	41
	<b>Aikatoiminnot</b> . . . . .	<b>16</b>		Keittotason kehys . . . . .	41
	Kypsennysajan ohjelmointi . . . . .	16		<b>Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)</b>	<b>42</b>
	Minuuttikello . . . . .	16		<b>Mitä tehdä häiriön sattuessa?</b> . . . . .	<b>43</b>
	Ajanottokello-toiminto . . . . .	17		<b>Huoltopalvelu</b> . . . . .	<b>45</b>
	<b>PowerBoost-toiminto</b> . . . . .	<b>17</b>		Mallinumero ja sarjanumero . . . . .	45
	Aktivointi . . . . .	17		<b>Testiruokat</b> . . . . .	<b>46</b>
	Deaktivointi . . . . .	17			
	<b>ShortBoost-toiminto</b> . . . . .	<b>18</b>			
	Käyttöä koskevat suositukset . . . . .	18			
	Aktivointi . . . . .	18			
	Deaktivointi . . . . .	18			
	<b>Lämpimänäpito toiminto</b> . . . . .	<b>18</b>			
	Aktivointi . . . . .	18			
	Deaktivointi . . . . .	18			

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: **www.bosch-home.fi** ja Online-Shopista: **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.

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

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 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 toiminnassa olevaa lääkinnällistä implanttia (esim. sydämentahdistajaa tai kammiovärinän poistajaa), varmista lääkäritäsi, että laite vastaa Euroopan unionin 20. kesäkuuta 1990 päivättyä direktiiviä 90/385/ETY sekä normia DIN EN 45502-1 ja DIN EN 45502-2-2 ja se on valittu, asennettu ja ohjelmoitu säädöksen VDE-AR-E 2750-10 mukaan. Jos nämä edellytykset täyttyvät ja lisäksi käytetään keittiövälineitä, jotka eivät ole metallia, ja keittoastioita, joissa ei ole metallisia kädensijoja, tämän induktiokeittotason määräystenmukainen käyttö on vaaratonta.

## **Tärkeitä turvaohjeita**

### **Varoitus – 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.
- Laitte kuumenee. Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.
- Keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laitte voi kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Keittotason suojuksia ei saa käyttää. Ne voivat aiheuttaa tapaturmia; ne voivat ylikuumentua tai syttyä palamaan tai materiaali voi särkyä.

### **Varoitus – Palovamman vaara!**

- Keittoalueet ja niiden ympäristö, erityisesti laitteessa mahdollisesti oleva keittotason 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.
- Sammuta keittotaso aina jokaisen käyttökerran jälkeen pääkytkimellä. Älä odota, että keittotaso sammuu automaattisesti keittoastian puuttuessa.

### **Varoitus – Sähköiskun vaara!**

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

### **Varoitus – Magneetin aiheuttamat vaarat!**

Langaton lämpötilatunnistin on magneettinen. Magneettiset elementit voivat vaurioittaa elektronisia implanteja, esimerkiksi sydämentahdistimia tai insuliinipumppuja. Elektronisten implanttien käyttäjien ei sen tähden pidä kuljettaa lämpötilatunnistinta taskussaan, ja etäisyyden sydämentahdistimeen tai vastaavaan lääkinnälliseen laitteeseen on oltava vähintään 10 cm.

### **Varoitus – 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.

**⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!**

- Langattomassa keittotunnistimessa on paristo, joka voi vaurioitua, jos se joutuu alttiiksi korkeille lämpötiloille. Poista tunnistin keittoastiasta äläkä säilytä sitä lämmönlähteen lähellä.
- Lämpötilatunnistin voi olla kuuma, kun poistat sen kattilasta. Käytä irrottamisessa apuna patakinnasta tai keittiöpyyhettä.
- Vesihauteessa kypsennettäessä keittotaso ja keittoastia saattavat särkyä ylikuumenemisen vuoksi. Vesihauteessa oleva keittoastia ei saa koskettaa suoraan vedellä täytetyn kattilan pohjaa. Käytä vain kuumuutta kestäviä keittoastioita.
- Kattilan pohjan ja keittoalueen välissä oleva neste voi aiheuttaa kattilan yhtäkkisen hypähtämisen. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.

**🔪 Vaurioiden syyt****Huomio!**

- Epätasaiset keittoastioiden pohjat voivat aiheuttaa naarmuja keittotasoon.
- Älä koskaan aseta tyhjiä keittoastioita keittoalueille. Muutoin voi aiheutua vahinkoja.
- Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin, näyttöjen tai keittotason merkin päälle. Muutoin keittotaso voi vaurioitua.
- Jos keittotason päälle tippuu kovia tai teräväpäisiä esineitä, keittotaso voi vaurioitua.
- Alumiinifolio ja muoviset astiat sulavat kuumien keittotasojen päälle. Suojalevyjen käyttö ei ole suositeltavaa keittotasossa.

**Yhteenveto**

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Ylikiehnut ruoka.	Poista ylikiehnut ruoka heti puhdistuslastalla.
	Sopimattomat puhdistusaineet.	Käytä vain tämän tyyppisille keittotasaille soveltuvia puhdistusaineita.
Naarmut	Suola, sokeri ja hiekka.	Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana.
	Astioiden karheat pinnat naarmuttavat keittotasoa.	Tarkasta keittoastia.
Värjäytymät	Sopimattomat puhdistusaineet.	Käytä vain tämän tyyppisille keittotasaille soveltuvia puhdistusaineita.
	Kattilan aiheuttama hankauma.	Nosta kattiloita ja pannuja, kun siirät niiden paikkaa.
Simpukanmuotoi- nen särö	Sokeri, hyvin sokeripitoiset ruoat.	Poista ylikiehnut ruoka heti puhdistuslastalla.

## Ympäristönsuojelu

Tässä luvussa saat tietoa energian säästämisestä ja laitteen hävittämisestä.

### Ohjeita energian säästämiseen

- Käytä aina kattilan omaa kantta. Kun kattilaa käytetään ilman kantta, energiankulutus on huomattavasti suurempi. Käytä lasikantta, jotta voit tarkkailla ruokaa ilman, että kannen nostaminen on tarpeen.
- Käytä tasapohjaisia keittoastioita. Jos pohja on epätasainen, energiankulutus on suurempi.
- Keittoastioiden pohjan halkaisijan on oltava yhtä suuri kuin keittoalue. Huomio: keittoastioiden valmistajat ilmoittavat yleensä keittoastian yläreunan halkaisijan, joka on yleensä keittoastian pohjan halkaisijaa suurempi.
- Käytä pientä keittoastiaa pieniin ruokamääriin. Suuri ja lähes tyhjä keittoastia vaatii paljon energiaa.
- Käytä keittäessä vähän vettä. Täten säästät energiaa ja kaikki vihannesten vitamiinit ja kivennäisaineet säilyvät.
- Valitse ruoanlaittoon mahdollisimman alhainen tehotaso. Jos tehotaso on liian suuri, energiaa menee hukkaan.

### Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

Langattomassa lämpötilatunnistimessa on paristo. Hävitä käytetty paristo ympäristöystävällisesti.

## Keittäminen induktiotekniikalla

### Induktiolla keittämisen edut

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

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

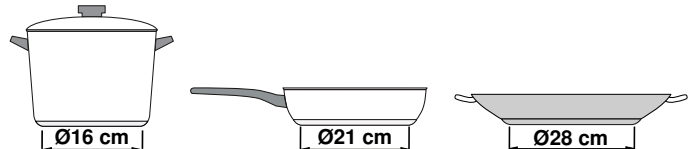
### Keittoastiat

Käytä vain ferromagneettisia astioita induktiotekniikalla keittäessäsi, esimerkiksi:

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

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

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

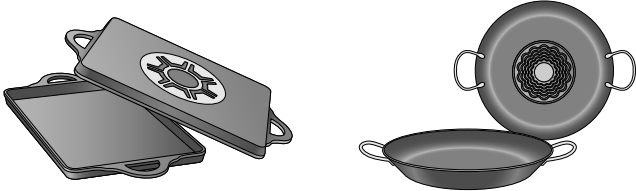


Kun muuntuva keittoaluetta käytetään ainoana keittoalueena, voidaan käyttää erityisesti tälle alueelle sopivia suurempia astioita. Ohjeita keittoastian sijoituksesta löydät luvusta → "Muuntuva alue".

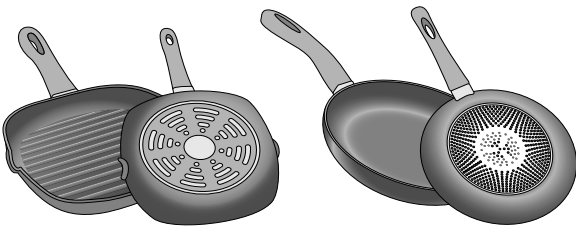


On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen:

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



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



### Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

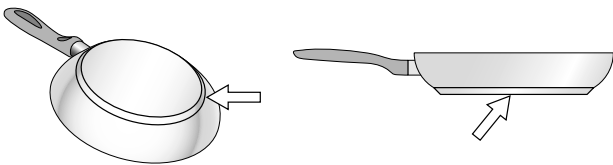
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

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

### Astian pohjan ominaisuudet

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

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



### Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

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

### Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

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

### Kattilantunnistin

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

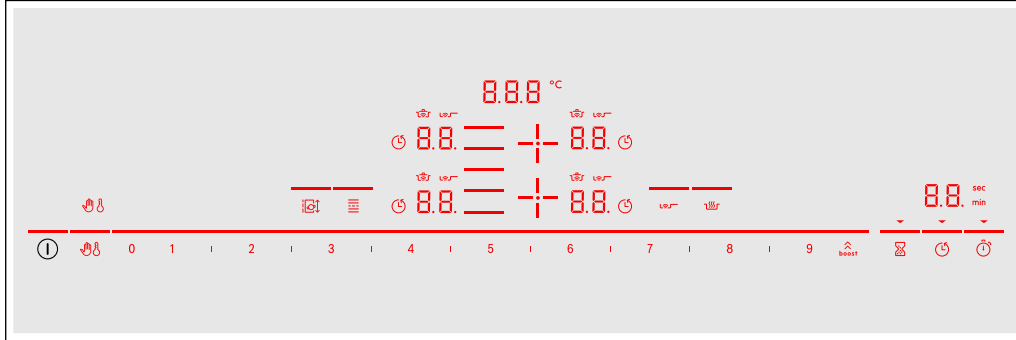












## Tutustuminen laitteeseen














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

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

### Ohjauspaneeli



Käyttöalueet	
	Pääkytkin
	Keittoalueen valitseminen
	Säättöalue
	PowerBoost- ja ShortBoost-toiminto
	Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten
	Lapsilukko
	Lämpimänäpito toiminto
	Paistotunnistin
	Muuntuva keittoalue
	Move-toiminto
	Minuuttikello
	Kypsennysajan asetus
	Ajanottokellotoiminto

Näytöt	
	Käyttötila
	Tehoalueet
	Jälkilämpö
	Ajastintoiminto
	Keittotoimintojen lämpötila
	Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten
	Lapsilukko
	Kypsennysajan asettaminen
	Ajastimen näytöt
	PowerBoost-toiminto
	ShortBoost-toiminto
	Keittotoiminnot
	Paistotunnistin
	Lämpimänäpito toiminto

### Käyttöalueet

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

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

### Huomautuksia

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

## Keittoalueet

Keittoalueet	
○ / ☐	Tavallinen keittoalue Käytä sopivan kokoista keittoastiaa.
☐	Muuntuva keittoalue Katso kappale → "Muuntuva alue"

Käytä vain induktioliedelle sopivaa keittoastiaa, ks. kappale → "Keittäminen induktiotekniikalla"

## Jälkilämmön näyttö

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

Jälkilämmön määrästä riippuen näytössä näkyy seuraavasti:

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

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

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

## Koneen käyttö

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

### 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 20 sekuntia 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**.

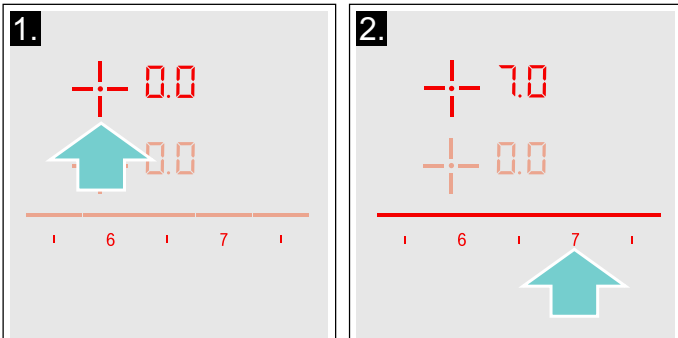
#### Huomautuksia

- Keittotason tehotaso voi laskea väliaikaisesti laitteen herkkien osien suojaamiseksi ylikuumentumiselta 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.

### Keittosuositukset

#### Suosituksia

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

## Kypsennystaulukko

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

	Tehoalue	Kypsennysaika (min)
<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
<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

\* Ilman kantta

\*\* Käännä useita kertoja

\*\*\* Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5

	Tehoalue	Kypsennysaika (min)
<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	-
Vihannokset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa, tempura	6-7	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berliininmunkit, hedelmät oluttaikinassa	4-5	-
* Ilman kantta		
** Käännä useita kertoja		
*** Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5		

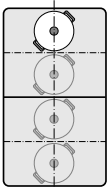
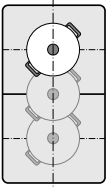
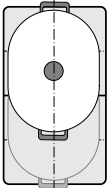
## Muuntuva alue

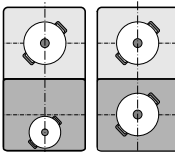
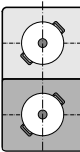
Sitä voidaan käyttää tarpeen mukaan yhtenä ainoana keittoalueena tai kahtena itsenäisenä keittoalueena.

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 kuitenkin 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 siirät 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

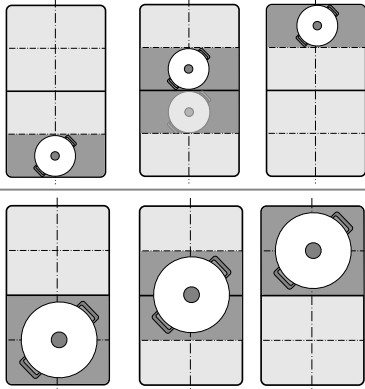
- Kun keittoalue kytketään pois päältä ja myöhemmin taas päälle, muuntuva keittoalue muuttuu kahdeksi toisistaan riippumattomaksi keittoalueeksi.
- Muuntuvan alueen konfiguroinnin muuttamisesta löydät ohjeet luvusta → "Perusasetukset".

## Move-toiminto

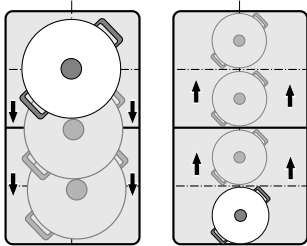
Tällä toiminnolla aktivoidaan koko muuntuva keittoalue, joka on jaettu kolmeen keittoalueeseen ja jonka tehoalueet on ennakoasetettu.

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:

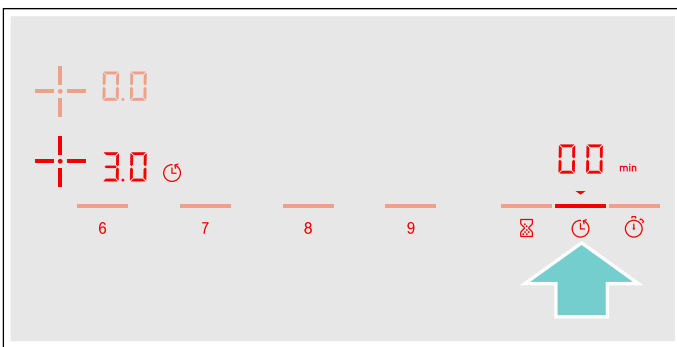
- Kypsennysajan ohjelmointi
- Minuuttikello
- Ajanottokello-toiminto

### Kypsennysajan ohjelmointi

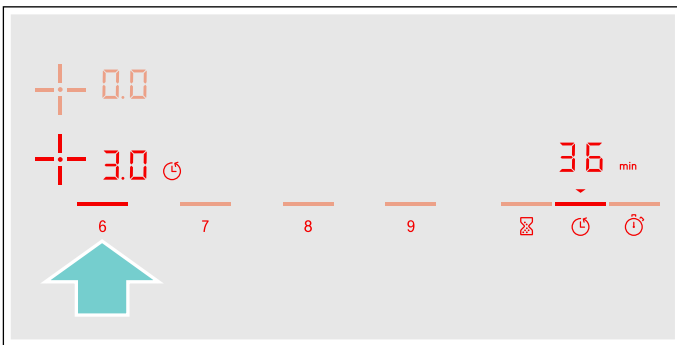
Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.


#### Toimi näin:

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

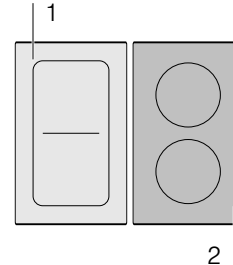
Kun kosketat uudelleen symbolia , näytöt sammuvat.

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.

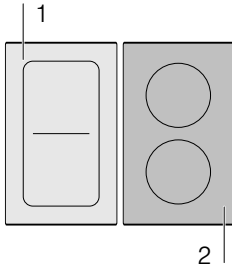
**Huomautus:** PowerBoost-toiminto voi kytkeytyä tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä keittotason sisäisten elektroniikkaelementtien suojaamiseksi.

## 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:** Muuntuvalle keittoalueelle 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.

## 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.




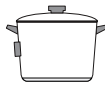

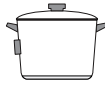



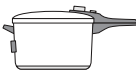

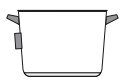

Tässä luvussa saat tietoja seuraavista:

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

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

Keittoavustintoimintojen taulukossa on mainittu sopiva keittoastia kaikille toiminnoille.

## Tunnistimet ja lisävarusteet

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

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

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

Keittotunnistin on välttämätön keittotoimintojen käyttöä varten.

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

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

## Toiminnot ja tehoalueet

### Paistotunnistin

Paistotunnistimen avulla voit paistaa ruoat pannulla pienessä öljymäärässä.

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

### Edut

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

### Huomautuksia



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

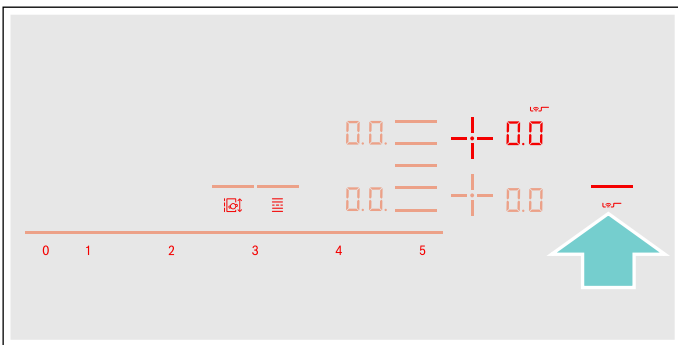
## Lämpötilatasot

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

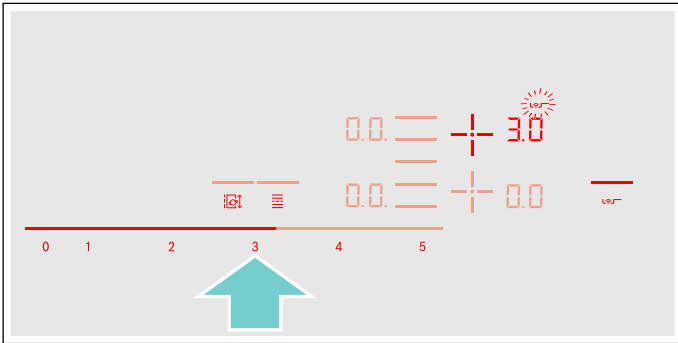
### Toimi näin

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


- Valitse keittoalue. Kosketa symbolia . Keittoalueen näytössä palaa .



- Valitse seuraavien 10 sekunnin kuluessa haluamasi lämpötilataso säätöalueella.



Toiminto on aktivoitu.

Lämpötilasymboli  vilkkuu, kunnes paistolämpötila on saavutettu. Äänimerkki kuuluu ja lämpötilasymboli sammuu.

- 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 **00**. 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.

### Huomautuksia

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

## Lämpötila-alueet ja -tehot

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

### Keittotoiminnolla keittämistä koskevia vihjeitä

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

### Huomautuksia

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

### Kiehumapisteen asettaminen

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



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

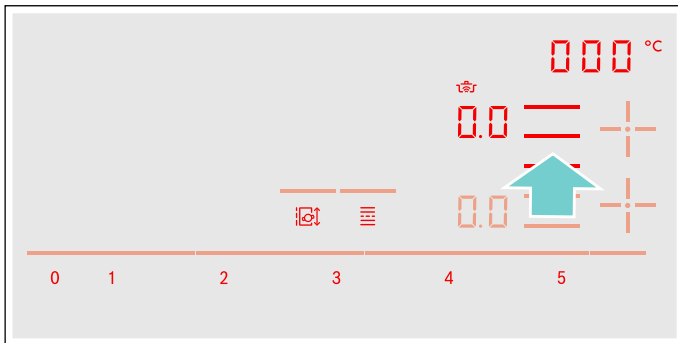
Korkeus	Säätöarvo <b>4</b>
0 - 100 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3*
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
Yli 1400 m	9
* Perusasetus	

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

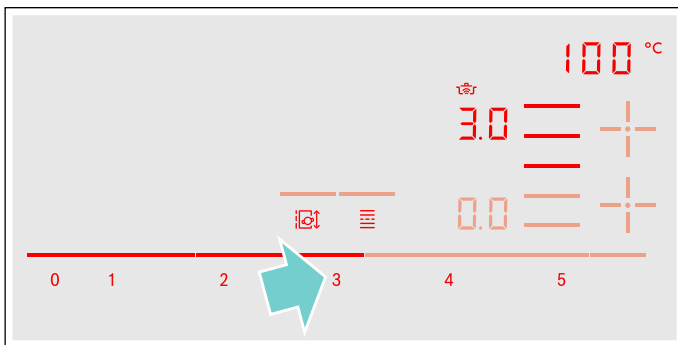
**Toimi näin**

Ennen keittotoiminnon ensimmäistä käyttöä on muodostettava yhteys langattoman keittotunnistimen ja ohjauspaneelin välille. Ohjeet tätä varten löydät luvusta → "☉ Langaton lämpötilatunnistin"

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 **00**. Keittoalue kytketty pois päältä ja näyttöön ilmestyy jälkilämmön näyttö.
























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

## Suoritellut ruoat

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

Keittoavustintoiminnot:

	Paistotunnistin pannuille
	Keittotunnistin

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

<sup>1</sup> Käännä useita kertoja.

<sup>2</sup> Lisää öljy ja elintarvike, kun kuuluu äänimerkki.




<sup>3</sup> Sekoita säännöllisesti.

<sup>4</sup> Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Lisää ruoka äänimerkin jälkeen.

<sup>5</sup> Lisää ruoka heti aluksi.

<sup>6</sup> Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista yksitellen ja ilman kantta.



Liha	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
<b>Keittäminen painekattilassa</b>			
Keitetty kana <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
Tafelspitz (mausteliemessä keitettyä naudanlihaa) <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
<b>Friteeraus runsaassa öljyssä</b>			
Broilerinpalojen friteeraus <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Lihapyöryköiden friteeraus <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Käännä useita kertoja.









<sup>2</sup> Lisää öljy ja elintarvike, kun kuuluu äänimerkki.

<sup>3</sup> Sekoita säännöllisesti.

<sup>4</sup> Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Lisää ruoka äänimerkin jälkeen.

<sup>5</sup> Lisää ruoka heti aluksi.









<sup>6</sup> Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista yksitellen ja ilman kantta.

Kala	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
<b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>			
Kalafilee, paneroimaton <sup>1</sup>		4	10 - 20
Kalafilee, paneroitu <sup>1</sup>		3	10 - 20
Ravunpyrstöt <sup>1</sup>		4	4 - 8
Katkaravut <sup>1</sup>		4	4 - 8
Kokonaisena paistettu kala <sup>1</sup>		3	10 - 20
<b>Haudutuskypsennys</b>			
Haudutettu kala <sup>2</sup>		2 - 90 °C	15 - 20
<b>Friteeraus runsaassa öljyssä</b>			
Kalan friteeraus taikinakuoressa <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Paneeratun kalan friteeraus <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Käännä useita kertoja.

<sup>2</sup> Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Lisää ruoka äänimerkin jälkeen.

<sup>3</sup> Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista yksitellen ja ilman kantta.

Munaruokat	Keittoavustintoiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
<b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>			
Voissa paistetut kananmunat <sup>1</sup>		2	2 - 6
Paistetut kananmunat <sup>2</sup>		4	2 - 6
Munakokkeli <sup>3</sup>		2	4 - 9
Munakas <sup>4</sup>		2	3 - 6
Crêpet <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Köyhät ritarit <sup>4</sup>		3	4 - 8
Kaiserschmarrn-pannukakku <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Keittäminen</b>			
Keitetyt munat <sup>5</sup>		3 - 100 °C	5 - 10


<sup>1</sup> Lisää voi ja ruoka, kun kuuluu äänimerkki.

<sup>2</sup> Laita öljy ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.

<sup>3</sup> Sekoita säännöllisesti.

<sup>4</sup> Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.

<sup>5</sup> Lisää ruoka heti aluksi.

Vihannekset ja palkovihannekset	Keittoavustintoiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
<b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>			
Valkosipuli <sup>1</sup>		2	2 - 10
Sipulit, haudutetut <sup>1</sup>		2	2 - 10
Sipulirenkaat <sup>1</sup>		3	5 - 10
Kesäkurpitsa <sup>2</sup>		3	4 - 12
Munakoisot <sup>2</sup>		3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>		3	4 - 15
Vihreän parsan paistaminen <sup>2</sup>		3	4 - 15
Sienet <sup>1</sup>		4	10 - 15
Vihannesten haudutus öljyssä <sup>1</sup>		1	10 - 20
Glaseeratut vihannekset <sup>1</sup>		3	6 - 10

<sup>1</sup> Sekoita säännöllisesti.

<sup>2</sup> Käännä useita kertoja.

<sup>3</sup> Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Laita elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.

<sup>4</sup> Lisää ruoka heti aluksi.

<sup>5</sup> Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista yksitellen ja ilman kantta.

Vihannekset ja palkovihannekset	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
<b>Keittäminen</b>			
Parsakaali <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Kukkakaali <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Ruusukaali <sup>3</sup>		3 - 100 °C	30 - 40
Vihreät pavut <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
Kikherneet <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Herneet <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 20
Linssit <sup>4</sup>		3 - 100 °C	45 - 60
<b>Keittäminen painekattilassa</b>			
Vihannekset painekattilassa <sup>4</sup>		4 - 120 °C	3 - 6
Kikherneet painekattilassa <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Valkoiset pavut painekattilassa <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Linssit painekattilassa <sup>4</sup>		4 - 120 °C	10 - 20
<b>Friteeraus runsaassa öljyssä</b>			
Paneerattujen vihannesten friteeraus <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Vihannesten friteeraus taikinakuoressa <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Paneerattujen sienten friteeraus <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Sienten friteeraus taikinakuoressa <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8

<sup>1</sup> Sekoita säännöllisesti.

<sup>2</sup> Käännä useita kertoja.

<sup>3</sup> Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Laita elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.

<sup>4</sup> Lisää ruoka heti aluksi.

<sup>5</sup> Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista yksitellen ja ilman kantta.

Perunat	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
<b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>			
Paistetut perunat kuoriperunoista <sup>1</sup>		5	6 - 12
Ranskanperunat (raaoista perunoista) <sup>1</sup>		4	15 - 25
Perunapaistikkaat <sup>2</sup>		5	2,5 - 3,5
Sveitsiläinen rösti <sup>3</sup>		2	50 - 55
Glaseeratut perunat <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Haudutuskypsennys</b>			
Perunapyörylöiden kypsennys <sup>4</sup>		2 - 90 °C	30 - 40

<sup>1</sup> Sekoita säännöllisesti.

<sup>2</sup> Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.

<sup>3</sup> Laita öljy ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.

<sup>4</sup> Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Lisää ruoka äänimerkin jälkeen.

<sup>5</sup> Lisää ruoka heti aluksi.

Perunat	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
<b>Keittäminen</b> Perunoiden keittäminen <sup>5</sup>		3 - 100 °C	30 - 45
<b>Keittäminen painekattilassa</b> Perunat painekattilassa <sup>5</sup>		4 - 120 °C	10 - 20

<sup>1</sup> Sekoita säännöllisesti.  
<sup>2</sup> Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.  
<sup>3</sup> Laita öljy ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.  
<sup>4</sup> Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Lisää ruoka äänimerkin jälkeen.  
<sup>5</sup> Lisää ruoka heti aluksi.

Nuudelit ja vilja	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
<b>Haudutuskypsennys</b> Riisi <sup>1</sup>		2 - 90 °C	25 - 35
Polenta <sup>2</sup>		2 - 90 °C	3 - 8
Mannapuuro <sup>2</sup>		2 - 90 °C	5 - 10
<b>Keittäminen</b> Pastatuotteet <sup>2</sup>		3 - 100 °C	7 - 10
Täytepastat <sup>2</sup>		3 - 100 °C	6 - 15
<b>Keittäminen painekattilassa</b> Riisi painekattilassa <sup>3</sup>		4 - 120 °C	5 - 8








<sup>1</sup> Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Lisää ruoka äänimerkin jälkeen.  
<sup>2</sup> Sekoita säännöllisesti.  
<sup>3</sup> Lisää ruoka heti aluksi.

Keitot	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
<b>Haudutuskypsennys</b> Kermaiset keitot jauheesta <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
<b>Keittäminen</b> Kotitekoiset liemet <sup>2</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Pussikeitot <sup>1</sup>		3 - 100 °C	5 - 10
<b>Keittäminen painekattilassa</b> Kotitekoinen liemi painekattilassa <sup>2</sup>		4 - 120 °C	20 - 30

<sup>1</sup> Sekoita säännöllisesti.  
<sup>2</sup> Lisää ruoka heti aluksi.

Kastikkeet	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
<b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>			
Tomaattikastike vihannesten kera <sup>1</sup>		1	25 - 35
Béchamelkastike <sup>1</sup>		1	10 - 20
Juustokastike <sup>1</sup>		1	10 - 20
Kastikkeen keittäminen kokoon <sup>1</sup>		1	25 - 35
Makeat kastikkeet <sup>1</sup>		1	15 - 25

















<sup>1</sup> Sekoita säännöllisesti.

Jälkiruoka	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
<b>Haudutuskypsennys</b>			
Riisipuuro <sup>1</sup>		2 - 90 °C	40 - 50
Kaurapuuro <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
Suklaakiisseli <sup>1</sup>		2 - 90 °C	3 - 5
<b>Keittäminen</b>			
Hilloke <sup>2</sup>		3 - 100 °C	15 - 25
<b>Friteeraus runsaassa öljyssä</b>			
Munkkien friteeraus <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Donitsien friteeraus <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Buñuelojen friteeraus <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10

<sup>1</sup> Sekoita säännöllisesti.

<sup>2</sup> Lisää ruoka heti aluksi.

<sup>3</sup> Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista yksitellen ja ilman kantta.










Pakasteet	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
<b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>			
Leike <sup>1</sup>		4	15 - 20
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 30
Linnunrinta <sup>1</sup>		4	10 - 30
Kananugetit <sup>1</sup>		4	10 - 15
Gyros <sup>2</sup>		4	10 - 15
Kebab <sup>2</sup>		4	10 - 15
Kalafilee, paneroimaton <sup>1</sup>		3	10 - 20
Kalafilee, paneroitu <sup>1</sup>		3	10 - 20
Kalapuikot <sup>1</sup>		4	8 - 12
Ranskanperunoiden paistaminen <sup>2</sup>		5	4 - 6
Pannuruoat <sup>2</sup>		3	6 - 10
Kevätkääryleet <sup>1</sup>		4	10 - 30
Camembert <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Lämmittäminen, lämpimänäpito</b>			
Vihannekset kermakastikkeessa <sup>2</sup>		1 - 70 °C	15 - 20
<b>Keittäminen</b>			
Vihreät pavut, pakaste <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
<b>Friteeraus runsaassa öljyssä</b>			
Ranskanperunoiden friteeraus <sup>4</sup>		5 - 170 °C	4 - 8

<sup>1</sup> Käännä useita kertoja.

<sup>2</sup> Sekoita säännöllisesti.

<sup>3</sup> Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Lisää ruoka äänimerkin jälkeen.

<sup>4</sup> Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista yksitellen ja ilman kantta.

Muuta	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
<b>Paistaminen vähässä öljyssä</b>			
Camembert <sup>1</sup>		3	7 - 10
Krutongit <sup>2</sup>		3	6 - 10
Kuivat valmisruoat <sup>3</sup>		1	5 - 10
Mantelien paahtaminen <sup>4</sup>		4	3 - 15
Pähkinöiden paahtaminen <sup>4</sup>		4	3 - 15
Pinjansiementen paahtaminen <sup>4</sup>		4	3 - 15
<b>Lämmittäminen, lämpimänäpito</b>			
Gulassikeiton lämmittäminen <sup>5</sup>		1 - 70 °C	10 - 20
Glögin lämmittäminen <sup>5</sup>		1 - 70 °C	5 - 15
<b>Haudutuskypsennys</b>			
Maidon kuumentaminen <sup>5</sup>		2 - 90 °C	3 - 10

<sup>1</sup> Käännä useita kertoja.

<sup>2</sup> Sekoita säännöllisesti.

<sup>3</sup> Lisää vesi, kun kuuluu äänimerkki. Lisää elintarvike, kun vesi kiehuu.

<sup>4</sup> Lisää ruoka, kun kuuluu äänimerkki.

<sup>5</sup> Lisää ruoka heti aluksi.

## Teppan Yaki ja Grill muuntuvalle Flex-alueelle

Varusteet Teppan Yaki ja Grill ovat ihanteelliset muuntuvalle Flex-alueelle ja optimaaliset paistotunnistimen käytölle.

### Grill

































Grill mukautuu muuntuvaan Flex-alueeseen. Voit valmistaa suuret ja pienet määrät lihaa, kalaa, tuoreita vihanneksia ja leipää hyvin pienessä öljymäärässä terveellisesti ja helposti. Urien ansiosta ruoat imevät itseensä tavallista vähemmän rasvaa. Käyttö on helppoa, ja ruoat näyttävät ja maistuvat yhtä hyviltä kuin perinteisessä grillissä valmistettuina. Laita grilliin tai ruoan pinnalle vähän öljyä, jotta lämpö siirtyy helpommin.

### Teppan Yaki

Teppan Yaki on varuste, jonka avulla voit valmistaa lihaa, kalaa, äyriäisiä, vihanneksia, jälkiruokia ja leipää helposti ja terveellisesti hyvin pienellä öljymäärällä. Teppan Yaki mukautuu täydellisesti muuntuvaan Flex-alueeseen. Elintarvikkeet ovat suorassa kosketuksessa levyyn ja lämpö siirtyy tasaisesti, jolloin elintarvikkeiden rakenne, väri ja mehukkuus säilyvät paistettaessa ja ruskistettaessa.

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

**Huomautus:** Säädä muuntuva Flex-alue yksittäisenä keittoalueena, jotta saat aktivoitua toiminnon asianmukaisesti.

	Keittoastia	Lämpötilataso	Kokonaispaisto-aika äänimerkistä (min)
<b>Liha</b>			
Leike, paneroimaton <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Filee <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Kyljykset <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Pihvi, rare (3 cm paksu) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Pihvi, medium (3 cm paksu) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Pihvi, well done (3 cm paksu) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Pekoni <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Hampurilainen <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Ruokamakkarat <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Makkarat, raa'at <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Jauheliha <sup>2</sup>		4	6 - 10
<b>Kala ja äyriäiset</b>			
Kalafilee, paneroimaton <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Ravunpyrstöt <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Katkaravut <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Kokonaisen kalan paistaminen <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30

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

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

<sup>3</sup> Laita voi ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.

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

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

<sup>6</sup> Laita elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.



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

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

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

<sup>3</sup> Laita voi ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.

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

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

<sup>6</sup> Laita elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.

## Langaton lämpötilatunnistin

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

### Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsitteleminen 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:

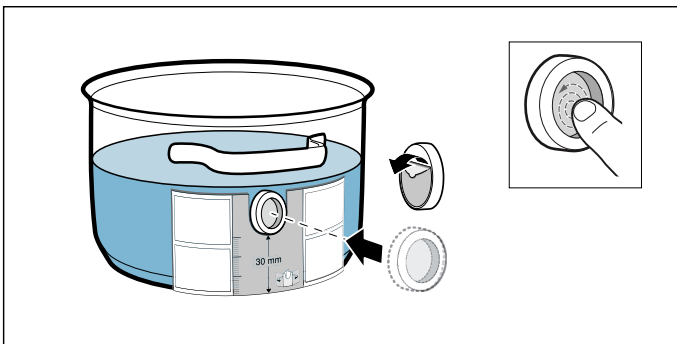
00577921	5 silikonilappua
HEZ39050	Keittotunnistin ja 5 silikonilappua

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



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

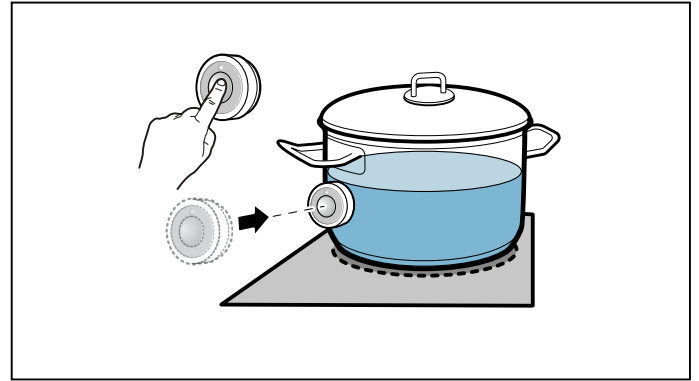
Liima-aineen asianmukaiseen kovettumiseen tarvitaan 1 tunti. Älä käytä tai puhdista kattilaa tänä aikana.

#### Huomautuksia

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

#### Langattoman lämpötilatunnistimen kiinnittäminen

Aseta lämpötilatunnistin silikonilevyille siten, että se sopii kunnolla paikalleen.



#### Huomautuksia

- Varmista, että silikonilevy on täysin kuiva ennen kuin lämpötilatunnistin asetetaan paikalleen.
- Aseta keittoastia liedelle siten, että lämpötilatunnistin osoittaa ulospäin keittotason sivulle.
- Lämpötilatunnistinta ei saa suunnata toista kuumaa keittoastiaa kohden, jotta vältetään ylikuumentuminen.
- Poista lämpötilatunnistin keittämisen jälkeen kattilasta. Säilytä se puhtaassa, turvallisessa paikassa äläkä säilytä sitä lämmönlähteen lähellä.
- Voit käyttää keittotasolla samanaikaisesti enintään kolmea lämpötilatunnistinta.

#### Langattoman lämpötilatunnistimen yhdistäminen ohjauspaneelin kanssa


Yhdistääksesi langattoman lämpötilatunnistimen ohjauspaneelin kanssa toimi seuraavasti:

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

Tulos	
<b>0</b>	Virheetön liitäntä
<b>1</b>	Virheellinen liitäntä: siirtovirheen takia.
<b>2</b>	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 **i**, käänny teknisen huoltopalvelun puoleen.

### Langattoman lämpötilatunnistimen nollaaminen

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

### Puhdistus

Langatonta lämpötilatunnistinta ei saa pestä astianpesukoneessa.

### Lämpötilatunnistin

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

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

### Silikonilappu

Puhdista ja kuivaa ennen lämpötilatunnistimeen kiinnittämistä. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

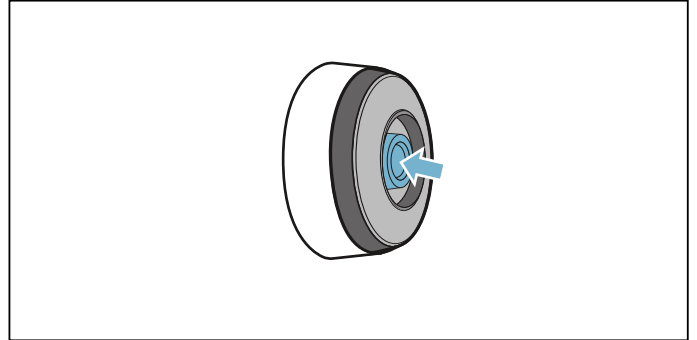
### Huomautus:

Älä laita astiaa, jossa on silikonilappu, pidemmäksi aikaa astianpesuaineliuokseen.

### Lämpötilatunnistimen vika

Tunnistinikkunan pitää olla aina puhdas ja kuiva. Toimi seuraavasti:

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



### Huomautuksia

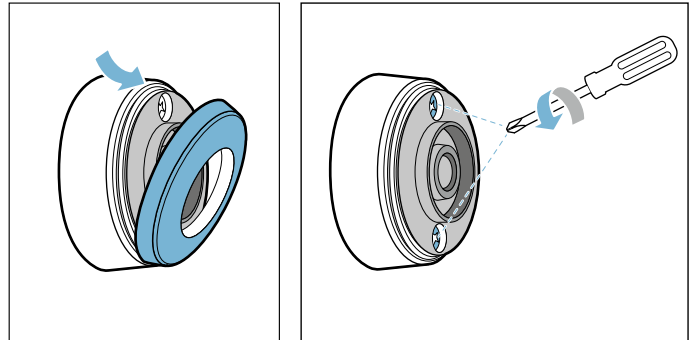
- Älä käytä naarmuttavia puhdistusaineita kuten hankaussieniä ja hankausharjoja tai puhdistusmaitoa.
- Älä koske tunnistinikkunaa sormin. Se saattaa likaantua tai naarmuuntua.

### Pariston vaihto

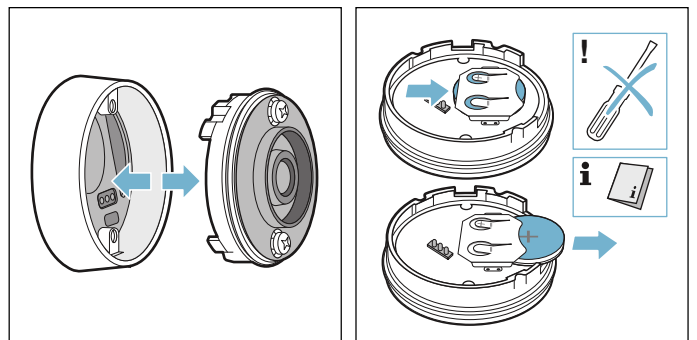
Jos lämpötilatunnistin ei syty, kun symbolia on painettu, paristo on tyhjä.

Pariston vaihto:

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

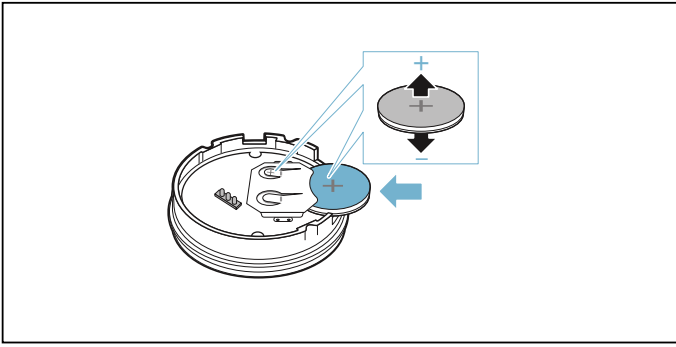


2. Avaa lämpötilatunnistimen lukitsin. Poista paristo kotelon alaosasta ja aseta uusi paristo paikalleen (varmistu pariston napojen oikea suunta).

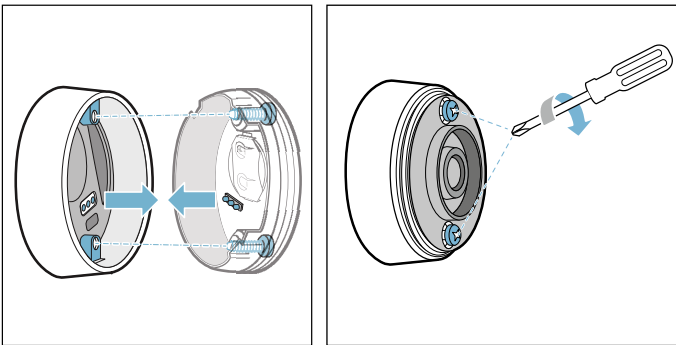


**Huomio!**

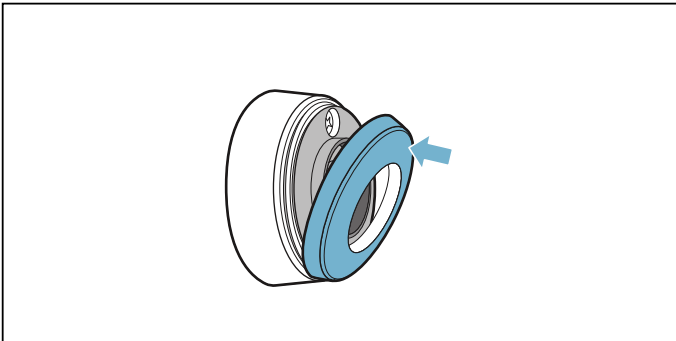
Älä käytä pariston poistamiseen mitään metalliesinettä. Älä kosketa pariston liittimiä.



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



4. Asenna silikonisuojus takaisin paikalleen lämpötilatunnistimen kotelon alaosaan.



**Huomautus:**

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

**Standardinmukaisuustodistus**

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 merkkiä 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. Näyttö  palaa 10 sekunnin ajan. Keittotaso on lukittu.

Deaktivointi:

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

## Lapsilukko


Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.


### Päälle- ja poiskytkentä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"

## Pyyhintäsuoja

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

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. Nämä perusasetukset voidaan muuttaa käyttäjän tarpeiden mukaan.

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


<b>c 12</b>	<b>Keittoastian ja kypsennystuloksen tarkastaminen</b>
0	Ei sovellu
1	Ei optimaalinen
2	Soveltuu
<b>c 13</b>	<b>Muuntuvan keittoalueen aktivoinnin konfigurointi</b>
0	Kahtena toisistaan riippumattomana keittoalueena.*
1	Yhtenä ainoana keittoalueena.
<b>c 14</b>	<b>Langattoman keittotunnistimen yhdistäminen keittotason kanssa</b>
0	Virheetön yhdistäminen
1	Virheellinen yhdistäminen: siirtovirheen takia.
2	Virheellinen yhdistäminen: keittotunnistimen vian takia.
<b>c 0</b>	<b>Palautus vakioasetuksiin</b>
0	Yksilölliset asetukset.*
1	Palautus tehdasasetuksiin.

\*Tehdasasetus


\*\*Keittotason maksimiteho ilmoitetaan tyyppikilvessä.

## Näin pääset perusasetuksiin:


Keittotason pitää olla pois päältä.

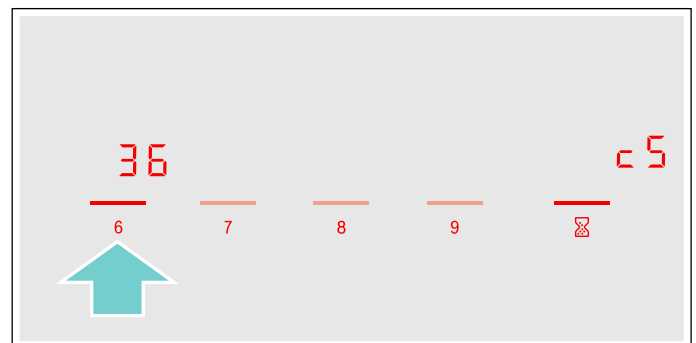
1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia  n. 4 sekunnin ajan.  
Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot.  
Kosketa säätöaluetta nähdäksesi yksittäiset näytöt.


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

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



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



6. Kosketa symbolia  vähintään 4 sekunnin ajan.  
Asetukset on tallennettu.

### Perusasetuksista poistuminen

Sammuta keittotaso pääkytkimellä.

## Energiankulutuksen näyttö

Tämä toiminto näyttää tämän keittotason viimeisen käytön aikaisen energiankulutuksen.

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

Näytön tarkkuus riippuu muun muassa sähköverkon jännitteen laadusta.

Ohjeet tämän toiminnon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"

## Keittoastiatesti

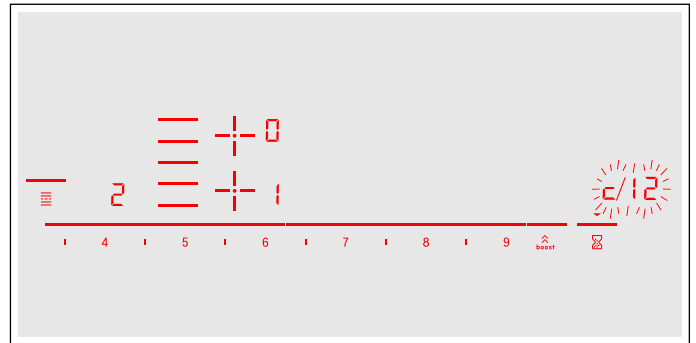
Tällä toiminnolla voidaan tarkastaa keittoastiasta riippuva keittämisen nopeus ja laatu.

Tulos on viitteellinen ja riippuu keittoastian ominaisuuksista ja käytetystä keittoalueesta.

1. Aseta kylmä keittoastia, jossa on n. 200 ml vettä, keittoalueelle, joka sopii halkaisijaltaan parhaiten astian pohjaan.
2. Siirry perusasetuksiin ja valitse asetus **c 1 2**.
3. Kosketa säätöaluetta. Keittoalueen näytössä vilkkuu **-**.

Toiminto on aktivoitu.

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



Tarkasta tulos seuraavan taulukon perusteella:

Tulos	
0	Keittoastia ei sovellu keittoalueelle eikä se sen tähden lämpene.*
1	Keittoastia lämpenee odotettua hitaammin, ja keittäminen ei sen tähden onnistu optimaalisesti.*
2	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 **\_**. Laite säätää ja valitsee korkeimman mahdollisen tehotason automaattisesti.

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

## Puhdistus

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

### Keittotaso

#### Puhdistus

Puhdista keittotaso aina ruoanvalmistuksen jälkeen. Näin vältetään lian palaminen kiinni. Puhdista keittotaso vasta, kun jälkilämmön näyttö on sammunut.

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

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

Älä missään tapauksessa käytä:

- laimentamatonta astianpesuainetta
- astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta
- hankausainetta
- voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistusainetta tai tahrannoistainetta
- hankaussieniä
- painepesuria tai höyrysuihkua

Itsepintaisen lian poistat parhaiten alan liikkeistä saatavana olevalla puhdistuslastalla. Noudata valmistajan ohjeita.

Sopivia puhdistuslastoja on saatavana huoltopalvelusta tai Online-Shopistamme.

Hyvän puhdistustuloksen saat erityisesti keraamisten keittotasojen puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistussienillä.

#### Mahdolliset tahrat

Kalkki- ja vesijäämät	Puhdista keittotaso heti, kun se on jäähtynyt. Käytä keraamisille keittotasolle soveltuvaa puhdistusainetta.*
Sokeri, riisitärkkelys tai muovi	Puhdista heti. Käytä puhdistuslastaa. Palovammavaara.*

\* Puhdista sen jälkeen kostealla talousliinalla ja kuivaa liinalla.

**Huomautus:** Älä käytä puhdistusainetta keittotason ollessa kuuma, muutoin syntyy tahroja. Varmista, että käytetyn puhdistusaineen kaikki jäämät on poistettu.

### 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.

## Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)

### Käyttö

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

Lapsilukko on aktivoitu.

Tietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → *"Lapsilukko"*

#### Miksi näytöt vilkkuvat ja miksi kuuluu äänimerkki?

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

Ohjeet äänimerkin deaktivoinnista löydät luvusta → *"Perusasetukset"*

#### Miksi keittoavustintoimintoja ei saa aktivoitua?

Laitteen suurin mahdollinen ottoteho on saavutettu tai PowerManager-toiminto on aktivoitu. Kytke aktiivisten keittoalueiden tehotasot pois päältä tai pienennä niitä.

Lisätietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → *"PowerManager"*

### 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"*.

**Keittoastia****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.

Näyttö	Mahdollinen syy	Toimenpide
Ei mitään	Virransaanti on keskeytynyt.  Laitetta ei ole liitetty liitäntäkaavion mukaan. Häiriö elektroniikassa.	Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä oikosulku virransaannissa.  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>F2 / E8207</b>	Elektroniikka ylikuumentuu ja se on kytkenyt vastaavan keittoalueen pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain symbolia keittotasolla.
<b>F4 / E8208</b>	Elektroniikka ylikuumentuu ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.	
<b>F5</b> + tehoalue ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Elektroniikka on vaarassa ylikuumentua.	Poista astia. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
<b>F5</b> ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Poista astia. Odota muutaman sekunnin ajan. Kosketa jotain käyttöaluetta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.
<b>F1 / F6</b>	Keittoalue ylikuumentuu ja kytkeytyi työskentelyalueen suojaamiseksi pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue uudelleen päälle.
<b>F8</b>	Keittoalue on ollut käytössä pitkän aikaa ja keskeytykseltä.	Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Katso luku
<b>E8202</b>	Lämpötilatunnistin on ylikuumentunut ja keittoalue on kytkeytynyt pois päältä.	Odota, kunnes lämpötilatunnistin on jäähtynyt riittävästi, ja aktivoi toiminto uudelleen.
<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>	Radioyhteys lämpötilatunnistimeen on keskeytynyt.	Kytke toiminto pois päältä ja sitten taas päälle.
<b>E8206</b>	Lämpötilatunnistin on rikki.	Ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.

Älä aseta kuumaa astiaa ohjauspaneelille.

Näyttö	Mahdollinen syy	Toimenpide
Lämpötilatunnistimen näyttö ei pala	Lämpötilatunnistin ei reagoi ja näyttö ei pala.	Vaihda paristo 3V CR2032. Katso kappale → "Pariston vaihto" Jos ongelma ei poistu, pidä lämpötilatunnistimen symboli painettuna 8-10 sekunnin ajan ja yhdistä lämpötilatunnistin uudelleen keittotason kanssa. Katso kappale → "Langattoman lämpötilatunnistimen yhdistäminen ohjauspaneelin kanssa" Jos ongelma ei poistu, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Tunnistimen näyttö vilkahtaa kaksi kertaa	Lämpötilatunnistimen paristo on lähes tyhjä. Seuraava keittäminen voi keskeytyä tyhjän pariston takia.	Vaihda paristo 3V CR2032. Katso kappale → "Pariston vaihto"
Tunnistimen näyttö vilkahtaa kolme kertaa	Radioyhteys lämpötilatunnistimeen on keskeytynyt.	Pidä lämpötilatunnistimen symboli painettuna 8-10 sekunnin ajan ja yhdistä lämpötilatunnistin uudelleen keittotason kanssa. Katso kappale → "Langattoman lämpötilatunnistimen yhdistäminen ohjauspaneelin kanssa"
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Käyttöjännite 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 on deaktivoitu.

Älä aseta kuumaa astiaa ohjauspaneelille.

#### Huomautuksia

- Jos näyttöön ilmestyy **E**, pidä kyseisen keittoalueen tunnistinkenttä 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 alaosasta.

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

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

### Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

**FIN** 020 751 0700

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

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

## Testiruoat

Tämä taulukko on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteidemme testauksen helpottamiseksi.

Taulukossa 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 kuluttua)	Kyllä
Ainekset: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1,5 g suolaa	Kattila Ø 22 cm	8.5	n. 5:30	Ei	3 (sekoita n. 10 min kuluttua)	Kyllä
Riisipuuron keittäminen ilman kantta Maidon lämpötila: 7 °C Lisää ainekset maidon joukkoon ja lämmitä jatkuvasti sekoittaen. Valitse suositeltu tehoalue, kun maidon lämpötila on n. 90 °C ja anna kiehua hiljalleen pienellä teholla noin 50 min.						
Ainekset: 190 g puuroriisiä, 90 g sokeria, 750 ml maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1 g suolaa	Kattila Ø 16 cm	8.5	n. 5:30	Ei	3	Ei
Ainekset: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1,5 g suolaa	Kattila Ø 22 cm	8.5	n. 5:30	Ei	2.5	Ei
<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 paksumut) ja 15 ml auringonkukkaöljyä	Paistinpannu Ø 24 cm	9	n. 1:30	Ei	7	Ei
<b>Ohukaisten paistaminen**</b>						
Määrä: 55 ml taikinaa ohukaista kohden	Paistinpannu Ø 24 cm	9	n. 1:30	Ei	7	Ei
<b>Pakastettujen ranskanperunoiden friteeraus</b>						
Määrä: 2 l auringonkukkaöljyä, annosta kohden: 200 g pakastettuja ranskanperunoita (esim. McCain 123 Frites Original)	Kattila Ø 22 cm	9	Kunnes öljyn lämpötila 180 °C saavutettu	Ei	9	Ei

\*Resepti standardin DIN 44550 mukaan

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



## 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)**



9001397565

981018(01)