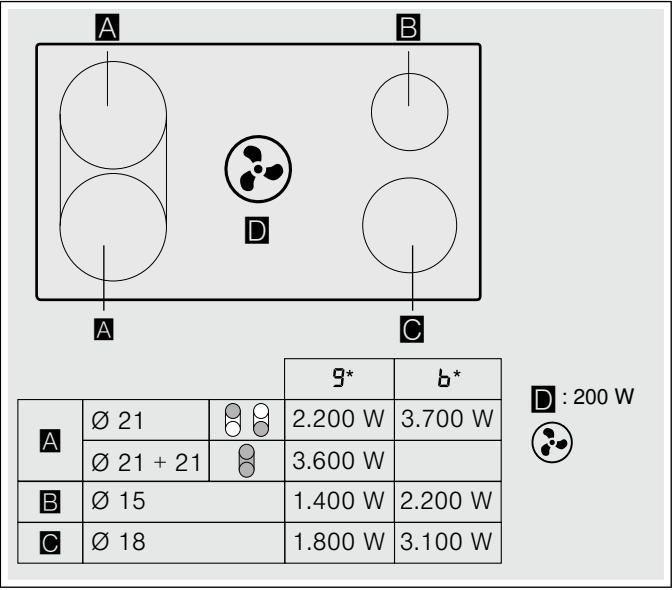




INDUKTIOKEITTOTASO JOSSA
INTEGROITU TUULETUSJÄRJESTELMÄ

fi Käyttöohje

T48TD1BN0, T48PD1BX0



Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	4
	Tärkeitä turvaohjeita	5
	Vaurioiden syyt	7
	Ympäristönsuojelu	8
	Energiansäästö	8
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	8
	Keittäminen induktiotekniikalla	8
	Induktiolla keittämisen edut	8
	Keittoastiat	8
	Tutustuminen laitteeseen	10
	Uusi laitteesi	10
	Lisävarusteet	10
	Ohjauspaneeli	11
	Jälkilämmön näyttö	11
	Tuuletuksen käyttötavat	11
	Ennen ensimmäistä käyttöä	12
	Ensimmäinen käyttöönotto	12
	Koneen käyttö	12
	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä	12
	Keittoalueen säätäminen	12
	Tuuletuksen kytkeminen päälle ja pois päältä	13
	Intensiiviteho	13
	Automaattikäynnistys	14
	Jälkikäyttötoiminto	14
	Keittosuositukset	14
	Yhdistelmäkeittoalue	17
	Keittoastiaa koskevia ohjeita	17
	Aktivointi	17
	Deaktivointi	17
	Aikatoiminnot	17
	Kypsennysajan ohjelmointi	17
	Minuuttikello	18
	PowerBoost-toiminto	18
	Aktivointi	18
	Deaktivointi	18
	Lämpimänäpito toiminto	19
	Aktivointi	19
	Deaktivointi	19
	Paistotunnistin	19
	Paistamisen edut	19
	Paistamiseen paistotunnistinta käyttäen	19
	Lämpötilatasot	20
	Taulukko	20
	Toimi näin	21
	Lapsilukko	22
	Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi	22
	Lapsilukko	22
	Pyyhintäsuoja	22
	Automaattinen turvakatkaisu	22
	Perusasetukset	23
	Näin pääset perusasetuksiin:	24
	Energiankulutuksen näyttö	25
	Keittoastiatesti	25
	PowerManager	26
	Puhdistus	26
	Puhdistusaine	26
	Puhdistettavat osat	27
	Keittotason kehys (vain laitteet, joissa keittotason kehys)	27
	Keittotaso	28
	Tuuletus	28
	Ylivuotosäiliön puhdistus	30
	Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)	31
	Mitä tehdä häiriön sattuessa?	32
	Huoltopalvelu	33
	Mallinumero ja sarjanumero	33
	Testiruoat	34

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä:
www.neff-international.com ja Online-Shopista:
www.neff-eshop.com



Määräystenmukainen käyttö

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

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

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

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

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

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

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

Tärkeitä turvaohjeita

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

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

Tuuletin ei saa imeä vaarallisia tai räjähdysherkkiä aineita ja höyryjä.

Varmista, ettei laitteeseen pääse pieniä osia tai nesteitä.

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

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

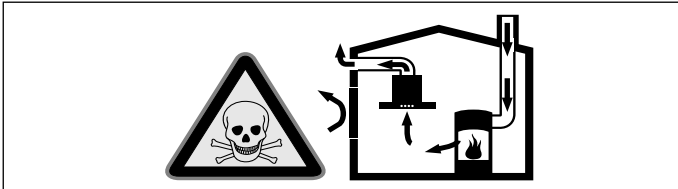
Varoitus – Tukehtumisvaara!

Pakkausmateriaali on vaarallista pikkulapsille. Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

Varoitus – Hengenvaara!

Takaisin virtaavat poistoilmakaasut voivat aiheuttaa myrkytyksen.

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



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

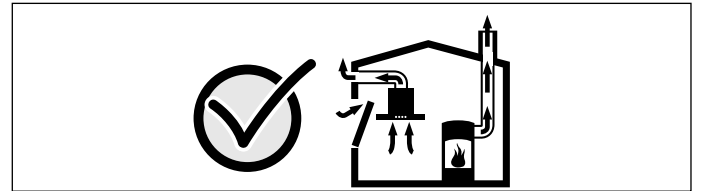
Päälle kytketty tuuletin imee keittiöstä ja sen viereisistä huoneista ilmaa - tämä on korvattava riittävällä tuloilmalla, muutoin syntyy alipaine. Myrkylliset kaasut imeytyisivät takaisin huoneisiin savutorvesta tai poistoilmakanavasta.

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

Turvallisuussyistä ei huoneessa, johon tuuletin on asennettu, vallitseva alipaine saa olla korkeampi kuin 4 Pa (0,04 mbar). Tämä saavutetaan, jos avattavista ja suljettavista aukoista kuten ovista, ikkunoista, tuloilma-/poistoilma-seinäaukoista tai muista teknisistä toimenpiteistä johtuen palamisilman tilalle pääsee virtaamaan korvausilmaa.

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

Mikäli poistoilma johdetaan savukanavaan tai ilmanvaihtohormiin, joka ei ole käytössä, on siihen saatava lupa paikalliselta nuohoojalta.



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

Varoitus – Palovaara!

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

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

Varoitus – Palovamman vaara!

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

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Varoitus – Sähkömagneettiset vaarat!

Tämä laite täyttää turvallisuusmääräyksien ja sähkömagneettiseen yhteensopivuuteen liittyen standardien vaatimukset. Tästä huolimatta henkilöt, joilla on sydämentahdistin tai insuliinipumppu, eivät saa lähestyä laitetta sen käytön aikana. On mahdotonta taata, että kaikki markkinoilla olevat laitteet täyttäisivät sähkömagneettiseen yhteensopivuuteen liittyvät voimassa olevat määräykset ja ettei laitteen virheettömän toiminnan vaarantavia häiriöitä esiintyisi. Samoin on mahdollista, että muita laitteita, kuten kuulokkeita käyttävät henkilöt voivat havaita häiriöitä laitteen käytössä.

Varoitus – Loukkaantumisvaara!

- 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.
- Keittoastiat ja keittotasot kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä tartu kuumaan keittotasoon tai kuumaan keittoastiaan.
- Sopimattomat wokkipannut voivat johtaa onnettomuuksiin. Käytä vain valmistajalta lisävarusteena saatavia wokkipannuja.

⚠ Varoitus – Häiriöiden vaara!

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

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

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

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



Ympäristönsuojelu

Tässä luvussa saat tietoa energian säästämisestä ja laitteen hävittämisestä.

Energiansäästö

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

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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



Keittäminen induktiotekniikalla

Induktiolla keittämisen edut

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

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

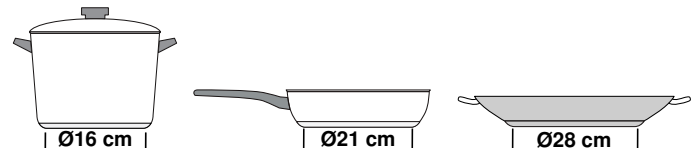
Keittoastiat

Käytä vain ferromagneettisia astioita induktiotekniikalla keittäessäsi, esimerkiksi:

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

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

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

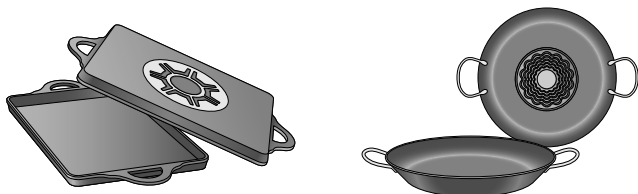


Kun muuntuvaa keittoaluetta käytetään ainoana keittoalueena, voidaan käyttää erityisesti tälle alueelle sopivia suurempia astioita. Ohjeita keittoastian sijoituksesta löydät luvusta → "Yhdistelmäkeittoalue" sivulla 17.

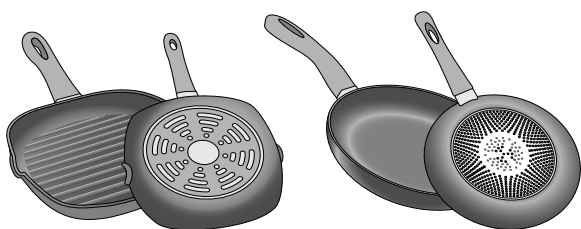


On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen:

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



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



Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

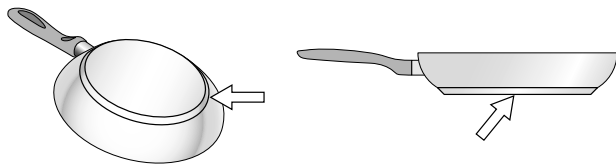
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

- 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.

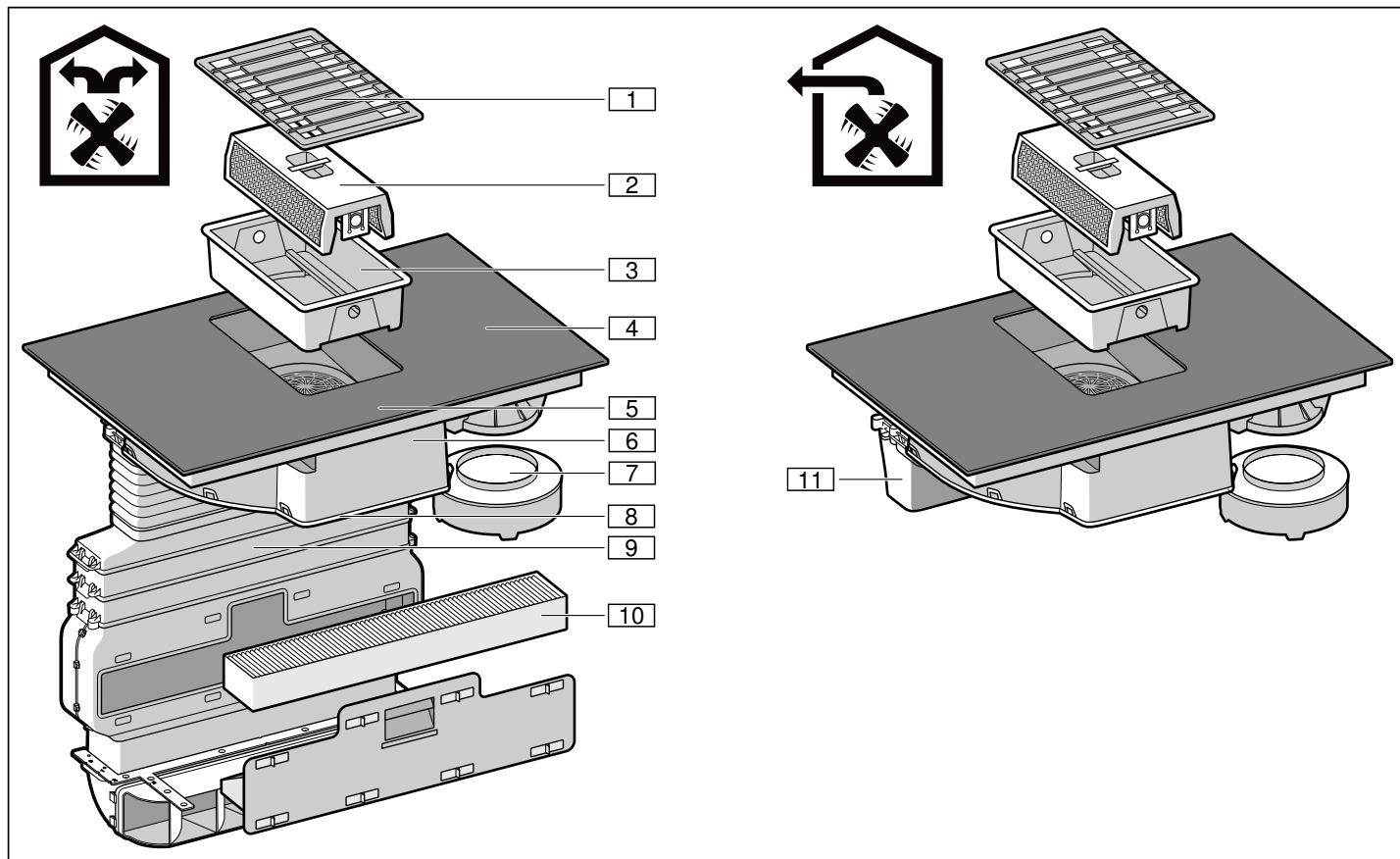
Kattilantunnistin

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*

Uusi laitteesi



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

Huomautus: Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.

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

Lisävarusteet

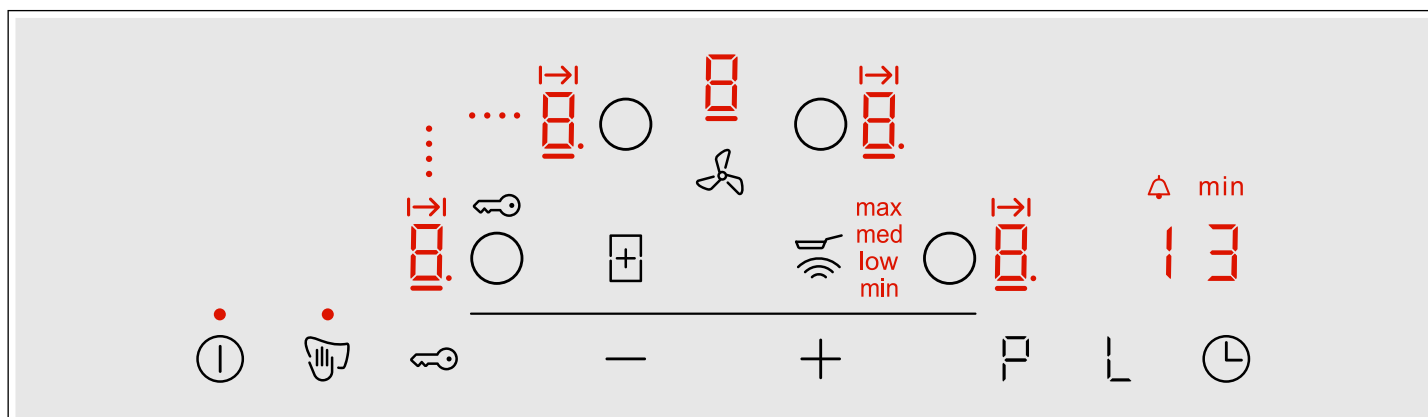
Poistoilmasarja	Z8100X0
Kiertoilmasarja	Z8200X0
Aktiivihiilisuodatin	Z8500X0

Soveltuva keittoastia

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

Pannu, halkaisija 15 cm	Z9451X0
Pannu, halkaisija 19 cm	Z9452X0
Pannu, halkaisija 21 cm	Z9453X0

Ohjauspaneeli



Käyttöalueet

ⓘ	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä
🔒	Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten
🔑	Lapsilukon kytkeminen päälle
○	Keittoalueen valitseminen
🌀	Siirtyminen keittotasoon ja tuuletuksen säätöalueen välillä / likaisuuden näyttöjen nollaus
—+	Tehoalueiden säätäminen / tuuletuksen säätäminen / lämpötilatasojen säätäminen
+	Yhdistelmäalue-toiminnon aktivointi
🌀	Paistotunnistimen kytkeminen päälle
P	PowerBoost-toiminnon kytkeminen päälle / tuuletuksen intensiivitehon kytkeminen päälle
L	Lämpimänäpito toiminnon kytkeminen päälle
🕒	Kypsennysajan ja minuuttikellon ohjelmointi

Näytöt

●	Käyttötila
1-9	Tehoalueet / tuuletustehot
H/h	Jälkilämpö
00	Ajastintoiminto
🔑	Lapsilukko
🔒	Ohjauspaneeli on lukittu puhdistusta varten
P	PowerBoost-toiminto / tuuletuksen intensiiviteho
L	Lämpimänäpito toiminto
⋮	Yhdistelmäalue-toiminto
🌀	Paistotunnistin
→	Kypsennysajan asettaminen
min, low, med, max	Lämpötilatasot
🕒	Minuuttikello
min	Aikanäyttö

Käyttöalueet

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

Huomautuksia

- Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Kosteus vaikuttaa toimintaan.
- Älä vedä keittoastiaa näyttöjen ja tunnistimien lähelle. Elektroniikka voi ylikuumentua.

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.

Tuuletuksen käyttötavat

Tätä laitetta voidaan käyttää poistoilmatoimintaisena eli hormiin liitettynä tai kiertoilmatoimintaisena eli huoneilmaan palauttavana.

Toiminta hormiin liitettynä



Liesituulettimen imemä ilma johdetaan rasvasuodattimien puhdistamana hormijärjestelmän kautta ulkoilmaan.

Jos poistoilma johdetaan ulos ulkoseinän läpi, tulee käyttää teleskooppiliitosta.

Toiminta huoneilmaan palauttavana



Liesituulettimen imemä ilma palautetaan rasvasuodattimien ja aktiivihiihluosodattimen puhdistamana takaisin keittiöön.

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



Ennen ensimmäistä käyttöä

Noudata seuraavaa ohjetta ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa:

Puhdista laite ja lisäosat huolellisesti.

Ennen kuin otat uuden laitteen käyttöön, tee seuraavat asetukset.

Ensimmäinen käyttöönotto

Huomautus: Kun laite toimitetaan, asetettuna on kiertoilmakäyttö.

Mahdolliset asetukset:

- Kiertoilmakäytössä on näytössä  asetettuna arvo  (tehdasasetus).
- Poistoilmakäytössä on näytössä  asetettuna arvo .

Laitteen muuttaminen poistoilmakäyttöön, ks. → "Perusasetukset" sivulla 23 .



Koneen käyttö

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



Varoitus – Palovammojen vaara!

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

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

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

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia . Kuulet äänimerkin. Pääkytkimen yläpuolella oleva näyttö ja keittoalueiden näytöt  syttyvät. Keittotaso on käyttövalmis.

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia , kunnes näyttö sammuu. Kaikki keittoalueet on kytketty pois päältä. Jälkilämmön näyttö palaa, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

Huomautuksia

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

Keittoalueen säätäminen

Valitse haluamasi tehoalue symboleilla  ja .

Tehoalue  = pienin teho.

Tehoalue  = suurin teho.

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se on merkitty pisteellä.

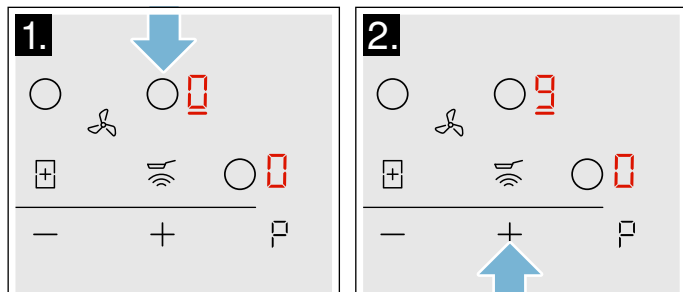
Huomautuksia

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

Keittoalueen ja tehoalueen valitseminen

Keittotason pitää olla päällä.

1. Valitse keittoalue symbolilla ○.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia + tai -. Seuraava perusasetus ilmestyy näyttöön:
 Symboli +: tehoalue 9
 Symboli -: tehoalue 4



Tehoalue on asetettu.

Tehoalueen muuttaminen:

Valitse keittoalue ja kosketa symbolia + tai -, kunnes näyttöön ilmestyy haluamasi tehoalue.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja kosketa sitten symbolia + tai -, kunnes näyttöön ilmestyy 0.

Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näyttöön ilmestyy jälkilämmön näyttö.

Huomautuksia

- Jos keittoalueelle on laitettu jokin astia, valittu tehotaso vilkkuu. Tietyn ajan kuluttua keittoalue sammuu.
- Jos keittoalueelle on laitettu jokin astia ennen levyn kuumentamista, laite havaitsee tämän 20 sekunnin kuluttua pääkytkimen painamisesta ja valitsee käytettävän keittoalueen automaattisesti. Kun astia on havaittu, valitse tehotaso seuraavien 20 sekunnin sisällä, jos näin ei tapahdu, keittoalue sammuu. Vaikka keittotasolle laitettaisiin enemmän kuin yksi astia, vain yksi niistä havaitaan.
- Tuuletus pitää kytkeä erikseen pois päältä.
 → "Tuuletuksen kytkeminen pois päältä" sivulla 13

Tuuletuksen kytkeminen päälle ja pois päältä

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

Huomautus: Jos laitteessa ei ole metallista rasvasuodatinta, tuuletusta ei voi kytkeä päälle. Aseta metallinen rasvasuodatin paikalleen. Keittotason toimintoja voidaan käyttää myös ilman metallista rasvasuodatinta. → "Puhdistus" sivulla 26

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

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

Tuuletuksen kytkeminen päälle

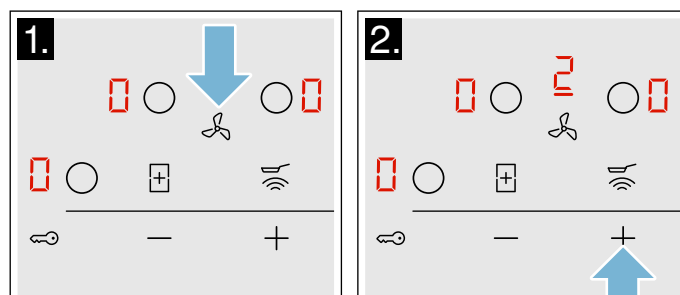
Jos tuuletusta ei saa kytettyä päälle, aseta metallinen rasvasuodatin oikein paikallaan.

1. Kosketa symbolia ②.
 Tuuletus käynnistyy tehotasolla 2. Asetettu tehotaso näkyy näytössä.

Huomautuksia

- Keittämisen tehoalueita ei voida muuttaa tuuletuksen tehotason säädön aikana.
- Muutaman sekunnin kuluttua voidaan valita tuuletuksen tehotaso. Sen jälkeen voidaan symboleja + ja - käyttää taas keittämisen tehoalueiden säätöön.

2. Valitse symboleilla + ja - haluamasi tehotaso. Asetettu tehotaso näkyy näytössä.



3. Kun haluat asettaa toisen tehotason, kosketa symbolia ② ja valitse haluamasi tehotaso symboleilla + ja -.
 Asetettu tehotaso näkyy näytössä.

Tuuletuksen kytkeminen pois päältä

Jos haluat kytkeä laitteen pois päältä, kosketa symbolia ①. Jos haluat kytkeä vain tuuletuksen pois päältä, toimi seuraavasti:

1. Kosketa symbolia ②.
2. Aseta symbolilla - tehotaso 0.
 Tuuletuksen tehotaso asetetaan arvoon 0.
3. Kosketa symbolia ② siirtyäksesi keittotason säätöalueelle.

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

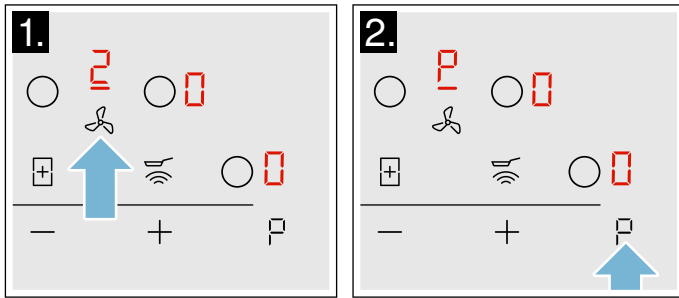
Intensiiviteho

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

Käynnistys

1. Kosketa symbolia ②.
 Näyttörudussa näkyy 2. Tehotason 2 alla oleva viiva palaa.
2. Kosketa symbolia P.

Näyttöruudussa näkyy P. Symbolin P alla oleva viiva palaa. Intensiiviteho on aktivoitu.



Huomautus: Laite kytkeytyy 8 minuutin kuluttua itsestään takaisin tehotasolle 9.

Pysäytys

1. Kosketa symbolia .
2. Aseta symbolilla — tehotaso 9. Tuuletuksen tehotaso asetetaan arvoon 9.
3. Kosketa symbolia siirtyäksesi keittotason säätöalueelle.

Automaattikäynnistys

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

- Tuuletus ei käynnisty.
- Tuuletus käynnistyy määritetyllä tehotasolla.

Haluttu lisävalinta valitaan perusasetuksissa.
→ "Perusasetukset" sivulla 23

Jälkikäyttötoiminto

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

Perusasetuksissa (→ Sivu 23) voidaan valita seuraavat lisävalinnat jälkikäyntiä varten:

- Jälkikäynnin deaktivointi
- Jälkikäynnin aktivointi määritetyksi ajaksi määritetyllä tehotasolla

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

Pysäytys

Kosketa symbolia .

Jälkikäyntitoiminto päättyy heti.

Jos joku seuraavista ehdoista täyttyy, jälkikäyntitoiminto kytkeytyy pois päältä:

- Jälkikäyntiaika on kulunut loppuun.
- Laite kytketään taas päälle.

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	Kypsennysai- ka (min)
Sulatus		
Suklaa, kuorrute	1 - 1.	-
Voi, hunaja, liivate	1 - 2	-
Lämmittäminen ja lämpimänäpito		
Pata, esim. linssipata	1. - 2	-
Maito*	1. - 2.	-
Makkaroiden kuumentaminen vedessä*	3 - 4	-
Sulatus ja lämmittäminen		
Pinaatti, pakastettu	3 - 4	15 - 25
Gulassi, pakastettu	3 - 4	35 - 55
Kypsennys alle kiehumapisteessä		
Perunapyörykät*	4. - 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
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus		
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	2. - 3.	15 - 30
Riisipuuro***	2 - 3	30 - 40
Kuoriperunat	4. - 5.	25 - 35
Kuoritut perunat	4. - 5.	15 - 30
Pastatuotteet*	6 - 7	6 - 10
Pata	3. - 4.	120 - 180
Keitot	3. - 4.	15 - 60
Vihannekset	2. - 3.	10 - 20
Vihannekset, pakaste	3. - 4.	7 - 20
Kypsennys painekattilassa	4. - 5.	-
Haudutus		
Kääryleet	4 - 5	50 - 65
Patapaisti	4 - 5	60 - 100
Gulassi***	3 - 4	50 - 60
* Ilman kantta		
** Käännä useita kertoja		
*** Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.		

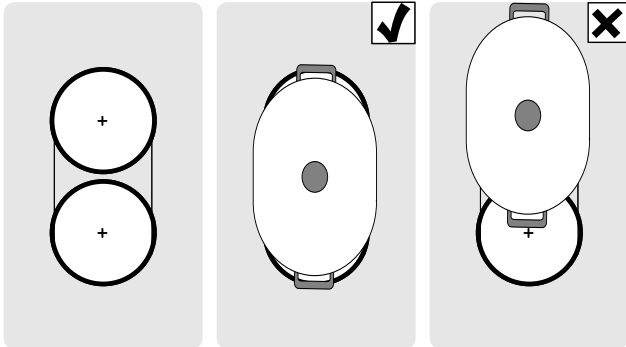
	Tehoalue	Kypsennysai- ka (min)
Haudutus / paistaminen pienessä määrässä öljyä*		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6 - 7	6 - 10
Leike, pakaste	6 - 7	6 - 12
Kyljys, paneroimaton tai paneroitu**	6 - 7	8 - 12
Pihvi (3 cm paksu)	7 - 8	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu)**	5 - 6	10 - 20
Linnunrinta, pakastettu**	5 - 6	10 - 30
Frikadellit (3 cm paksut)**	4. - 5.	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. kalapuiкот	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
Pakasteruoat, esim. pannuruoat	6 - 7	6 - 10
Ohukaiset (paista peräjälkeen)	6. - 7.	-
Munakas (paista peräjälkeen)	3. - 4.	3 - 10
Paistetut kananmunat	5 - 6	3 - 6
Friteeraus* (150-200 g per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina)		
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, berlininmunkit, hedelmät oluttaikinassa	4 - 5	-
* Ilman kantta		
** Käännä useita kertoja		
*** Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.		

Yhdistelmäkeittoalue

Tällä toiminnolla voidaan kytkeä yhteen molemmat vasemmalla olevat samankokoiset keittoalueet. Molemmille keittoalueille asetetaan tällöin sama tehoalue. Tämä toiminto soveltuu erityisesti pitkänmallisissa astioissa keittämiseen.

Keittoastiaa koskevia ohjeita

Käytä optimaalisen tuloksen saavuttamiseksi molempien keittoalueiden alueelle sopivaa ovaalia keittoastiaa. Aseta keittoastia keittoalueen keskelle.



Jos käytät yhdellä näistä keittoalueista vain yhtä keittoastiaa, voit siirtää sen toiselle keittoalueelle. Tehoalue ja valitut asetukset otetaan tässä tapauksessa käyttöön toisella keittoalueella.

Aktivointi

Keittotason pitää olla päällä.

1. Valitse toinen kahdesta yhdistelmäalueeseen kuuluvasta keittoalueesta ja säädä tehoalue.
2. Kosketa symbolia . Näyttö palaa. Tehoalue palaa molempien keittoalueiden näytössä. Toiminto on aktivoitu.

Tehoalueen muuttaminen

Valitse toinen kahdesta yhdistelmäalueeseen kuuluvasta keittoalueesta ja aseta tehoalueet symbolilla tai .

Deaktivointi

Valitse toinen tähän toimintoon kuuluvista kahdesta keittoalueesta ja kosketa symbolia .

Toiminto on deaktivoitu. Molemmat keittoalueet toimivat edelleen kahtena toisistaan riippumattomana keittoalueena.

Aikatoiminnot

Keittoalueessa on kaksi ajastintoimintoa:

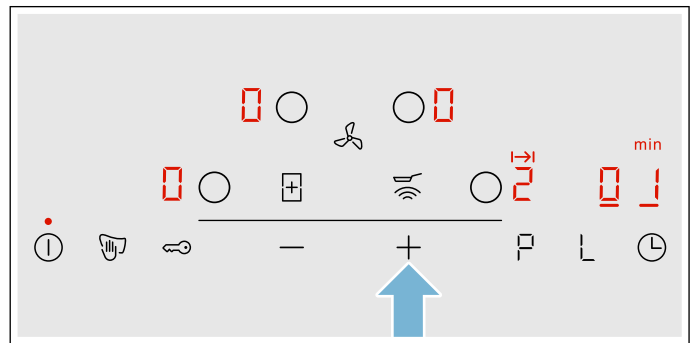
- Kypsennysajan ohjelmointi
- Minuuttikello

Kypsennysajan ohjelmointi

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

Toimi näin:

1. Valitse keittoalue ja haluamasi tehoalue.
2. Kosketa symbolia . Keittoalueen näytössä palaa . Ajastimen näytössä palaa .
3. Kosketa symbolia tai . Perusasetus ilmestyy näyttöön:
Symboli : 30 minuuttia.
Symboli : 10 minuuttia.



4. Valitse symbolilla tai haluamasi kypsennysaika.

Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

Huomautuksia

- Kaikille keittoalueille voidaan asettaa automaattisesti sama kypsennysaika. Asetettu aika kuluu kullekin keittoalueelle toisistaan riippumatta. Tietoja keittoajan automaattisesta ohjelmoinnista löydät kappaleesta *→ "Perusasetukset"*
- Jos yhdistetyllä keittoalueella valitaan yhdistelmäalue-toiminto, asetettu aika on molemmille keittoalueille sama.

Paistotunnistin

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

Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Valitse keittoalue. Kosketa symbolia ja muuta symbolilla tai kypsennysaika, tai aseta aika arvoon .

Ajan päättymisen jälkeen

Keittoalue kytkeytyy pois päältä. Kuulet äänimerkin. Ajastimen näytössä palaa 60 sekunnin ajan .

Kosketa symbolia , näytöt sammuvat ja äänimerkki lakkaa kuulumasta.

Huomautuksia

- Jos kypsennysaika ohjelmoitiin useammalle keittoalueelle, ajastimen näyttöön ilmestyy aina valitun keittoalueen aika-asetus.
- Voit asettaa kypsennysajan 99 minuuttiin asti.

Minuuttikello

Minuuttikellolla voit asettaa ajan 99 minuuttiin asti.

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

Toimi näin

1. Kosketa useita kertoja symbolia , kunnes näyttö  syttyy. Ajastimen näyttöön palaa .
2. Kosketa symboleja **+** tai **-**. Perusasetus ilmestyy näyttöön.
Symboli **+**: 10 minuuttia.
Symboli **-**: 05 minuuttia.
3. Aseta haluamasi aika symboleilla **+** tai **-**. Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

Kypsennysajan muuttaminen tai asetuksen poistaminen

Kosketa useita kertoja symbolia , kunnes näyttö  syttyy. Muuta aikaa tai aseta aika symboleilla **+** tai **-** arvoon .

Ajan päättymisen jälkeen

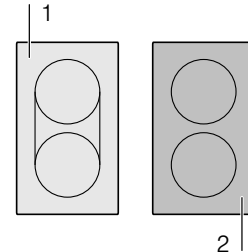
Kuulet merkkiään. Ajastimen näyttöön ilmestyy . Näytöt sammuvat 60 sekunnin kuluttua.

Kun kosketat symbolia , näytöt sammuvat ja äänimerkki lakkaa kuulumasta.

**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). Muuten valitun keittoalueen näyttöön vilkkuvat  ja ; sen jälkeen säätyy automaattisesti tehoalue  ilman, että toiminto aktivoituu.



Huomautus: Yhdistelmäkeittoalueella voidaan Powerboost-toiminto aktivoida vain, kun kahta keittoaluetta käytetään toisistaan riippumatta.

Aktivointi

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

Deaktivointi

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

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



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 .
- Näytössä palaa .
- Toiminto on aktivoitu.

Deaktivointi

1. Valitse keittoalue.
 2. Kosketa symbolia .
- Näyttö  sammuu. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näytössä palaa jälkilämmön näyttö.
- Toiminto on deaktivoitu.



Paistotunnistin

Tällä toiminnolla voidaan paistaa siten, että pannun lämpötila pysyy sopivana.

Tällä toiminnolla varustetut keittoalueet on merkitty paistotoiminnon symbolilla.

Paistamisen edut

- Keittoalue kuumenee vain, kun se on lämpötilan ylläpitämiseksi tarpeen. Näin säästyy energiaa, eikä öljy tai rasva ylikuumene.
- Paistotoiminto ilmoittaa, milloin tyhjä pannu on saavuttanut optimaalisen lämpötilan öljyn ja sen jälkeen elintarvikkeiden lisäämiselle.

Huomautuksia

- Älä laita pannulle kantta. Toiminto ei muutoin aktivoidu oikein. Voit käyttää roiskesuojaa rasvaroiskeiden välttämiseksi.
- Käytä paistamiseen sopivaa öljyä tai rasvaa. Jos käytät voita, margariinia, extra virgin luomuliiviöljyä tai laardia, aseta lämpötilateho 1 tai 2.
- Älä kuumenna ilman valvontaa tyhjää pannua tai pannua, jossa on ruokaa.
- Jos keittoalueen lämpötila on suurempi kuin keittoastian tai päinvastoin, paistotunnistin ei aktivoidu oikein.

Paistamiseen paistotunnistinta käyttäen

Pannuja, jota sopivat optimaalisesti paistotunnistimelle, voit hankkia alan liikkeistä tai teknisen huoltopalvelumme kautta. Ilmoita hankkiessasi aina tuotteen numero.

- Z9451X0 Pannu, halkaisija 15 cm.
- Z9452X0 Pannu, halkaisija 19 cm.
- Z9453X0 Pannu, halkaisija 21 cm.

Pannuissa on tarttumaton pinnoite, joten paistamiseen tarvitaan vain vähän öljyä.

Huomautuksia

- Paistotunnistin on suunniteltu erityisesti tätä pannutyyppiä varten.
- Varmista, että pannun pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa. Laita pannu keittoalueen keskelle.
- Muut pannut voivat ylikuumentua. Lämpötila voi asettua valitun lämpötilatason alapuolelle tai yläpuolelle. Kokeile ensin alhaisemmalla lämpötilatasolla ja muuta sitä tarvittaessa.

Lämpötilatasot

Lämpötilataso		Sopii seuraaville
min	matala	Ruokien paistaminen extra virgin luomuoliiviöljyllä, voilla tai margariinilla, esim. munakkaat.
low	keskimääräinen - matala	Kalan ja melko kookkaiden elintarvikkeiden, esim. jauheliyhapyöryköiden ja makkaroiden paistaminen.
med	keskimääräinen - korkea	Pihvien paistaminen, medium tai well done, pakastettujen, paneerattujen ja hienojen ruokien, esim. leikkeiden, Ragout'n ja vihannesten paistaminen.
max	korkea	Ruokien paistaminen korkeassa lämpötilassa, esim. pihvit, rare, perunaohukaiset ja paistetut perunat.

Taulukko

Taulukossa on lueteltu sopivat lämpötilatasot kullekin ruokalajille. Paistoaika voi vaihdella ruokien tyyppin, painon, koon ja laadun mukaan.

Asetettu lämpötilataso vaihtelee käytettävän paistinpannun mukaan.

Esikuumenna tyhjää pannua, lisää öljy ja elintarvikkeet, kun kuulet äänimerkin.

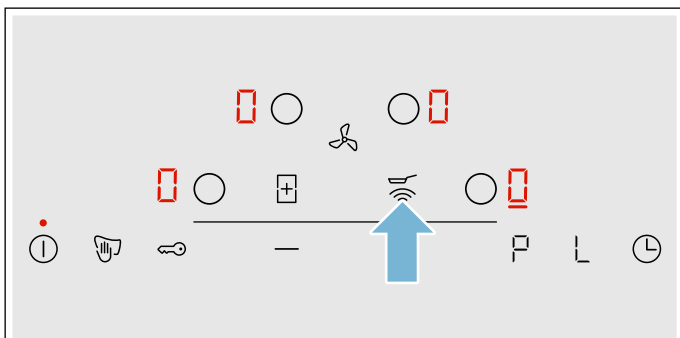
	Lämpötilataso	Kokonaispaistoaika äänimerkillä (min)
Liha		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	med	6 - 10
Filee	med	6 - 10
Kyljykset*	low	10 - 15
Cordon bleu, wieninleike*	med	10 - 15
Pihvi, rare (3 cm paksu)	max	6 - 8
Pihvi, medium tai well done (3 cm paksu)	med	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu)*	low	10 - 20
Makkarat, haudutetut tai raa'at*	low	8 - 20
Hampurilaiset, jauheliyhapyörykät, täytetyt lihapyörykät*	low	6 - 30
Ragout, Gyros	med	7 - 12
Jauheliha	med	6 - 10
Silava	min	5 - 8
Kala		
Kala, paistettu, kokonainen, esim. purotaimen	low	10 - 20
Kalafilée, paneroimaton tai paneroitu	low - med	10 - 20
Katkaravut	med	4 - 8
Munaruokat		
Ohukaiset**	max	-
Munakas**	min	3 - 6
Paistetut kananmunat	min - med	2 - 6
Munakokkeli	min	4 - 9
Kaiserschmarrn-pannukakku	low	10 - 15
Köyhät ritarit**	low	4 - 8
Perunat		
Paistetut perunat (kuoriperunoista)	max	6 - 12
Ranskanperunat (raaoista perunoista)	med	15 - 25
Perunaohukaiset**	max	2,5 - 3,5
Glaseeratut perunat	low	15 - 20
* Käännä useita kertoja.		
** Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.		

	Lämpötila- so	Kokonaispaistoaika äänimerkis- tä (min)
Vihannekset		
Valkosipuli, sipulit	min	2 - 10
Kesäkurpitsa, munakoisot	low	4 - 12
Paprika, vihreä parsia	low	4 - 15
Sienet	med	10 - 15
Glaseeratut vihannekset	low	6 - 10
Pakastetuotteet		
Leike	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Linnunrinta*	med	10 - 30
Kananugetit	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu	low	10 - 20
Kalapuikot	med	8 - 12
Ranskalaiset perunat	max	4 - 6
Pannuruoat, esim. vihannespannu broilerin kera	low	6 - 10
Kevätkääryleet	med	10 - 30
Camembert/juusto	low	10 - 15
Muut		
Camembert/juusto	low	7 - 10
Esikypsennetyt kuivatut tuotteet, joihin lisätään vesi, esim. nuudelit	min	5 - 10
Krutongit	low	6 - 10
Mantelit/pähkinät/pinjansiemenet	med	3 - 15
* Käännä useita kertoja.		
** Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.		

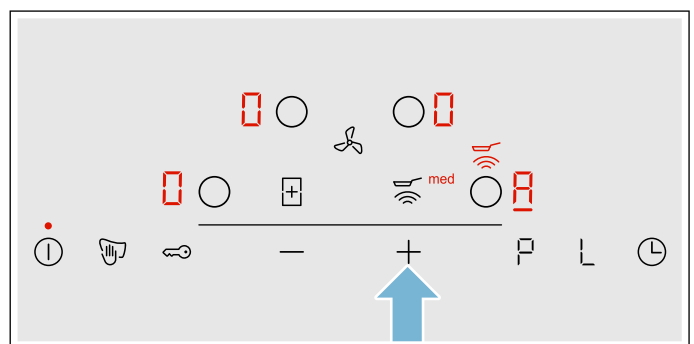
Toimi näin

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

1. Valitse keittoalue ja kosketa symbolia .



2. Valitse seuraavien 5 sekunnin kuluessa haluamasi lämpötilataso monitoimivalitsimella.



Toiminto on aktivoitu.

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

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

Huomautus: Käännä ruokaa, jotta se ei pala pohjaan.

Paistotunnistimen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja kosketa symbolia . Toiminto on deaktivoitu.



Lapsilukko

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

Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi

Keittotason pitää olla pois päältä.

Aktivointi: kosketa symbolia  n. 4 sekunnin ajan.

Näyttö  palaa 10 sekunnin ajan. Keittotaso on lukittu.

Deaktivointi: kosketa symbolia  n. 4 sekunnin 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.

Aktivointi: kosketa symbolia . Kuuluu merkkiäänä. Ohjauspaneeli on lukittu 35 sekunniksi. Voit pyyhkiä ohjauspaneelia ilman, että asetukset muuttuvat.

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

Huomautuksia

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



Automaattinen turvakatkaisu

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

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

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

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



Perusasetukset

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

Näyttö	Toiminto
c 1	Automaattinen lapsilukko 0 Manuaalinen*. 1 Automaattinen. 2 Toiminto deaktivoitu.
c 2	Akustiset signaalit 0 Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki on kytketty pois päältä. 1 Vain virhetoiminnon äänimerkki on päällä. 2 Vain vahvistuksen äänimerkki on päällä. 3 Kaikki äänimerkit on kytketty päälle.*
c 3	Energiankulutuksen näyttö 0 Kytetty pois päältä.* 1 Kytetty päälle.
c 5	Kypsennysajan automaattinen ohjelmointi 00 Kytetty pois päältä.* 0 1-99 Aika automaattiseen pois päältä kytkeytymiseen.
c 6	Ajastimen käyntiajan päättymisäänimerkin kesto 1 10 sekuntia. 2 30 sekuntia. 3 1 minuutti.*
c 7	Power-Management-toiminto. Keittoalueen kokonaistehon rajoittaminen Käytettävissä olevat asetukset riippuvat keittotason maksimitehosta. 0 Deaktivoitu. Keittotason maksimiteho. */** 1 1000 W vähimmäisteho. 1. 1500 W. ... 3 3000 W suositus 13 ampeerille. 3. 3500 W suositus 16 ampeerille. 4 4000 W 4. 4500 W suositus 20 ampeerille. ... 9 tai 9. Keittotason maksimiteho.**
c 9	Keittoalueen valinta-aika 0 Rajoittamaton: viimeksi asetettu keittoalue pysyy valittuna.* 1 Rajoitettu: keittoalue pysyy valittuna vain muutaman sekunnin ajan.
c 12	Keittoastian tarkastaminen, kypsennystulos 0 Ei sovellu 1 Ei optimaalinen 2 Soveltuu

* Tehdasasetus

** Keittotason maksimiteho ilmoitetaan tyyppikilvessä.

Näyttö	Toiminto
c 17	Kiertoilmakäytön tai poistoilmakäytön asettaminen 0 Kiertoilmakäyttö on asetettu.* ! Poistoilmakäyttö on asetettu
c 18	Automaattikäynnistyksen asettaminen 0 Kytetty pois päältä. ! Kytetty päälle: tuuletus käynnistyy määritetyllä tehotasolla.*
c 20	Jälkikäynnin säätäminen 0 Kytetty pois päältä. ! Kytetty päälle: tuuletin käy poistoilmakäytössä noin 6 minuuttia ja tehotasolla 3 ja kiertoilmakäytössä noin 30 minuuttia tehotasolla 1 ja kytkeytyy tämän ajan kuluttua automaattisesti pois päältä.*
c 0	Palautus tehdasasetuksiin 0 Yksilölliset asetukset.* ! Palautus tehdasasetuksiin.
* Tehdasasetus	
** Keittotason maksimiteho ilmoitetaan tyyppikilvessä.	

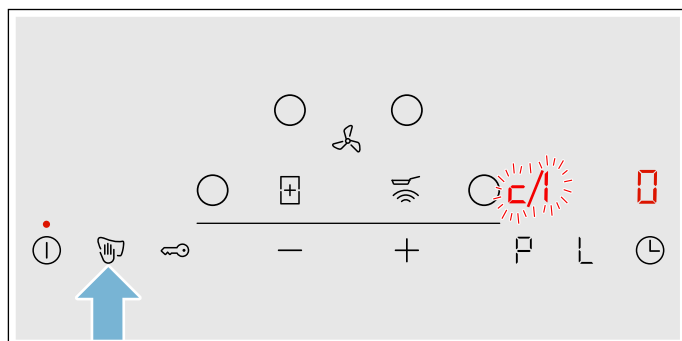
Näin pääset perusasetuksiin:

Keittotason pitää olla pois päältä.

1. Kytke keittotaso päälle.
2. Pidä seuraavien 10 sekunnin aikana symboli  painettuna n. 4 sekunnin ajan. Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot. Kosketa symbolia **+** tai **-** nähdäksesi yksittäiset näytöt.

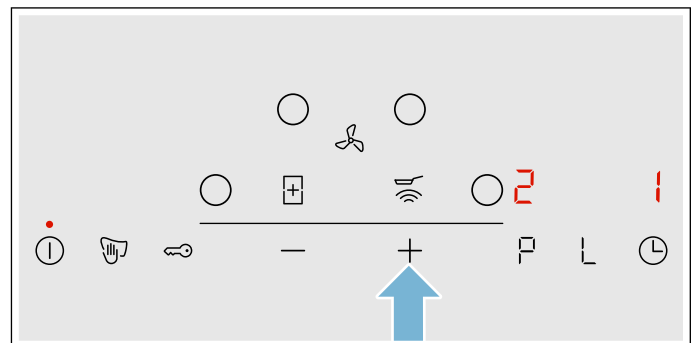
Tuotetiedot	Näyttö
Asiakaspalveluindeksi (KI)	01
Sarjanumero	Fd
Sarjanumero 1	95.
Sarjanumero 2	05

3. Koskettamalla uudelleen symbolia  pääset perusasetuksiin. Näytöissä vilkkuvat vuorotellen **c** ja **!** ja ennakkoasetuksena ilmestyy **0**.



4. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy haluamasi toiminto.

5. Valitse sitten haluamasi asetus symboleilla **+** ja **-**.



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

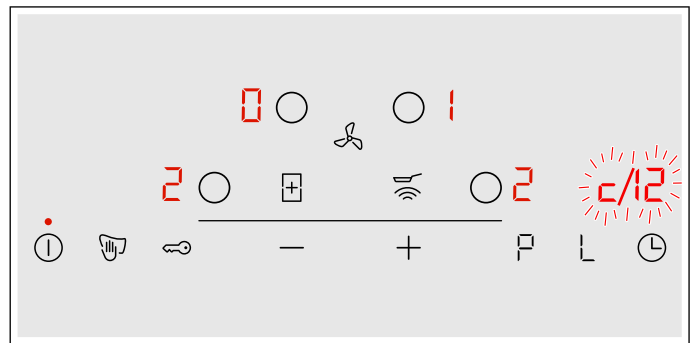
Tällä toiminnolla voidaan tarkastaa keittoastiasta riippuva keittämisen nopeus ja laatu.

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 symbolia **+** tai **-**. 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.	

Kun haluat aktivoida toiminnon uudelleen, valitse symboli **+** tai **-**.

Huomautuksia

- 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 luvusta → *"Keittäminen induktiotekniikalla"*.

PowerManager

Power-Manager-toiminnolla voidaan säätää keittotason kokonaistehoa.

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

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

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

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

Puhdistus

Varoitus – Palovamman vaara!

Laitte kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

Varoitus – Palovammojen vaara!

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

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Varoitus – Loukkaantumisvaara!

Laitteen sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset. Käytä suojakäsineitä.

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

Huomautuksia

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

Puhdistusaine

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

Noudata kaikkia puhdistusaineissa olevia ohjeita ja varoituksia.

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

Huomio!

Pinnan vauriot

Älä käytä:

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

Huomio!

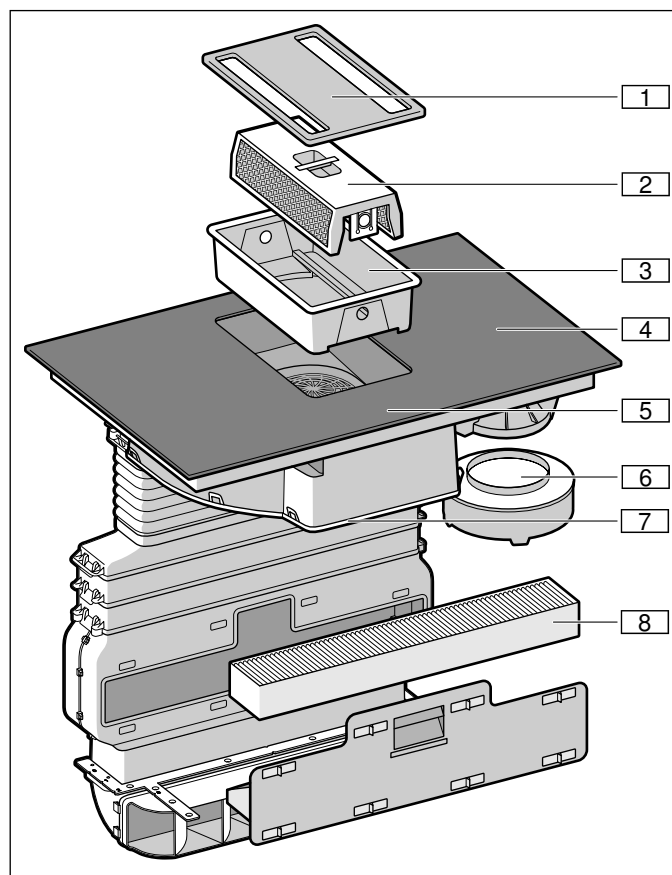
Pinnan vauriot

Huuhtelee uudet sieniliinat aina huolellisesti ennen käyttöä!

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

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

Puhdistettavat osat



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

Keittotason kehys (vain laitteet, joissa keittotason kehys)

Jotta vältät keittotason kehyksen vauriot, noudata seuraavia ohjeita:

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

Keittotaso

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

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

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

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

Hyvän puhdistustuloksen saat erityisesti keraamisten keittotasojen puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistussienillä.

Tuuletus

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

Metallinen rasvasuodatin

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

Varoitus – Palovaara!

Rasvasuodattimeen kertynyt rasva voi syttyä palamaan.

Puhdista rasvasuodatin vähintään kerran kuukaudessa.

Älä käytä laitetta koskaan ilman rasvasuodatinta.

Aktiivihiihisiuodatin

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

Kyllästysasteen näyttö

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

Näyttöruudussa palavat seuraavat symbolit:

- **Metallinen rasvasuodatin:** *F 10* palaa
- **Aktiivihiihisiuodatin:** *F 11* palaa
- **Metallinen rasvasuodatin ja aktiivihiihisiuodatin:** *F 10* ja *F 11* palavat vuorotellen

Puhdista metallinen rasvasuodatin tai vaihda aktiivihiihisiuodatin viimeistään nyt.

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

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

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

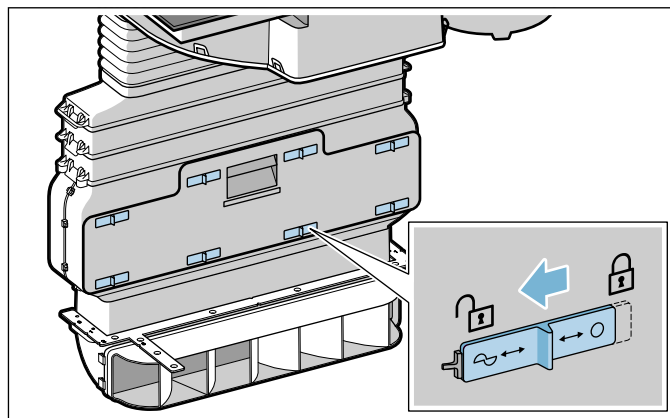
Aktiivihiihisiuodattimen vaihto (vain kiertoilmakäytön yhteydessä)

Aktiivihiihisiuodattimet sitovat itseensä hajut keittiöhöyryistä. Niitä käytetään vain kiertoilmakäytössä.

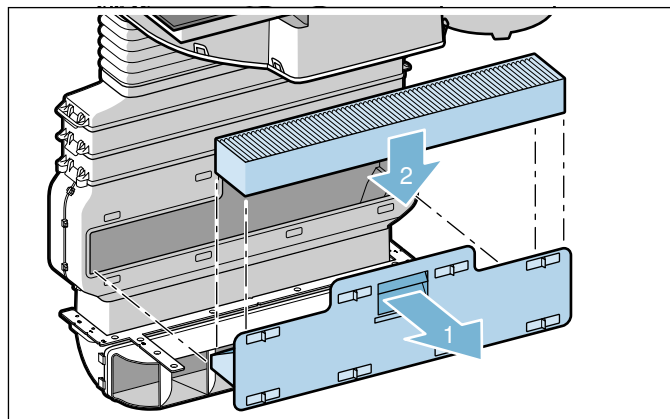
Huomautuksia

- Aktiivihiihisiuodatin ei sisälly toimitukseen. Voit hankkia aktiivihiihisiuodattimia (tuotenro Z8500X0) alan liikkeistä, huoltopalvelusta tai Online-Shopista.
- Aktiivihiihisiuodattinta ei voi puhdistaa eikä ottaa uudelleen käyttöön.
- Käytä vain alkuperäisiä suodattimia. Näin varmistetaan optimaalinen toiminta.

1. Avaa kalusteessa laakeassa kanavassa olevan laatikon kaikki lukitsimet.



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



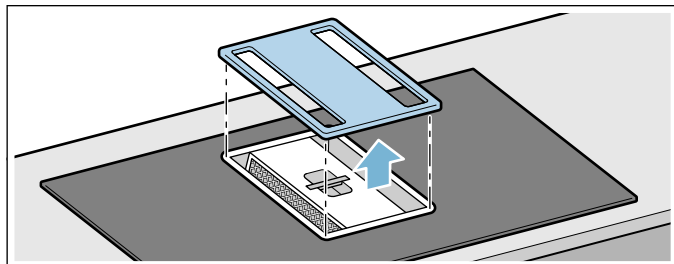
3. Aseta uusi aktiivihiihisiuodatin paikalleen.
4. Sulje laatikko laakeassa kanavassa ja sulje kaikki lukitsimet.

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

Metallisen rasvasuodattimen irrotus

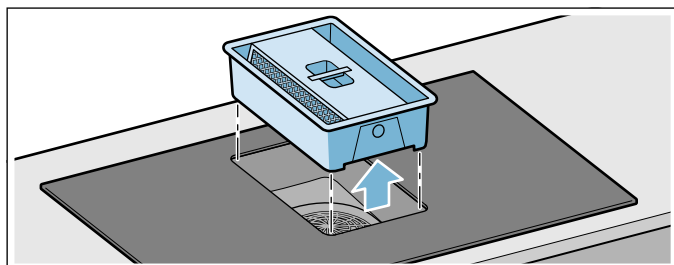
Metalliset rasvasuodattimet suodattavat rasvan keittiöhöyryistä. Optimaalisen toiminnan takaamiseksi on suodattimet puhdistettava vähintään kerran kuukaudessa.

1. Ota suodatinkansi pois paikaltaan.



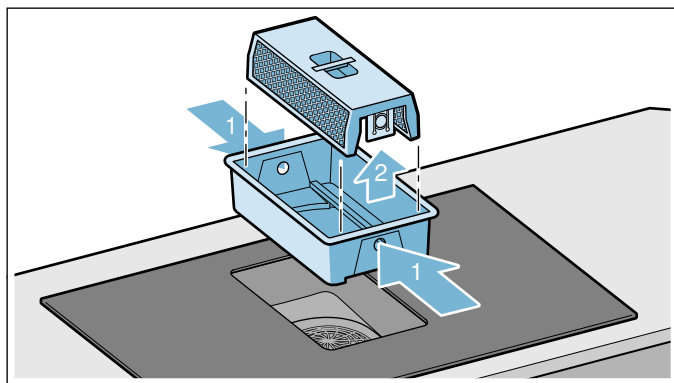
Huomautus: Varmista, että suodatinkansi ei putoa ja vaurioita keittotasoa.

2. Ota metallinen rasvasuodatin ja kotelo pois paikaltaan.



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

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



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

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

Metallisten rasvasuodattimien puhdistaminen

Huomautuksia

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

Käsin:

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

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

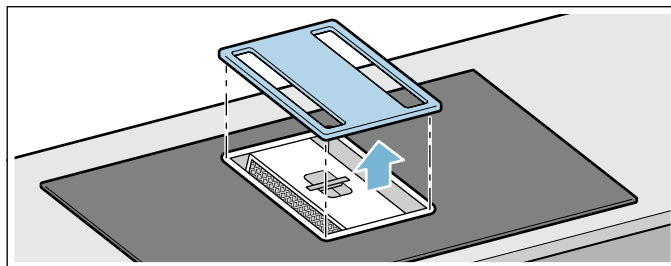
Astianpesukoneessa:

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

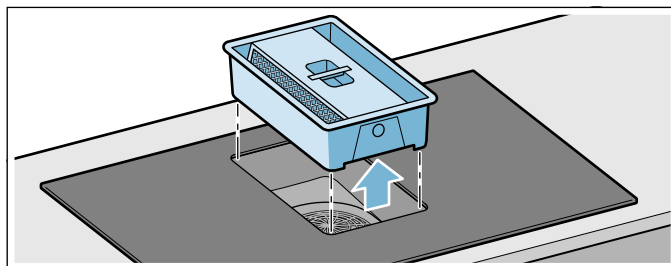
Laitteen muiden osien irrotus ja puhdistus

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

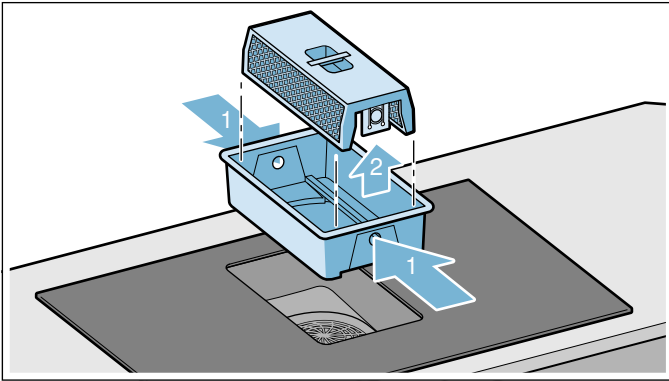
1. Irrota suodatinkansi ja puhdista se kostealla liinalla.



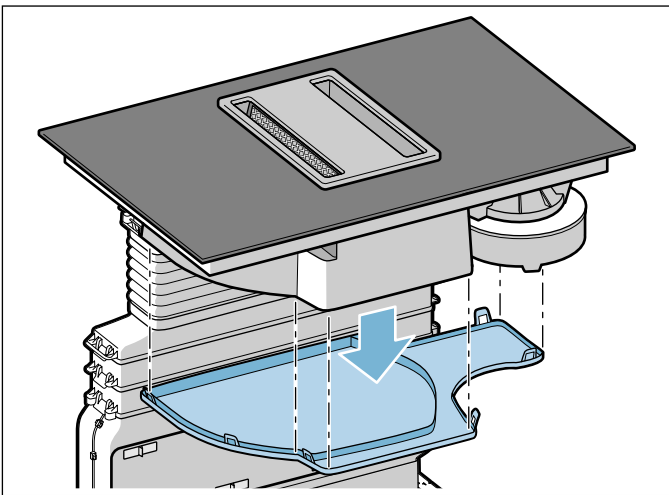
2. Ota metallinen rasvasuodatin ja kaukalo pois paikaltaan.



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



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



7. Asenna puhdistuksen jälkeen kuivatut rakenneosat takaisin paikoilleen.

Metallisen rasvasuodattimen asettaminen paikalleen

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

Likaisuuden näyttöjen nollaaminen

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

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

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

Ylivuotosäiliön puhdistus

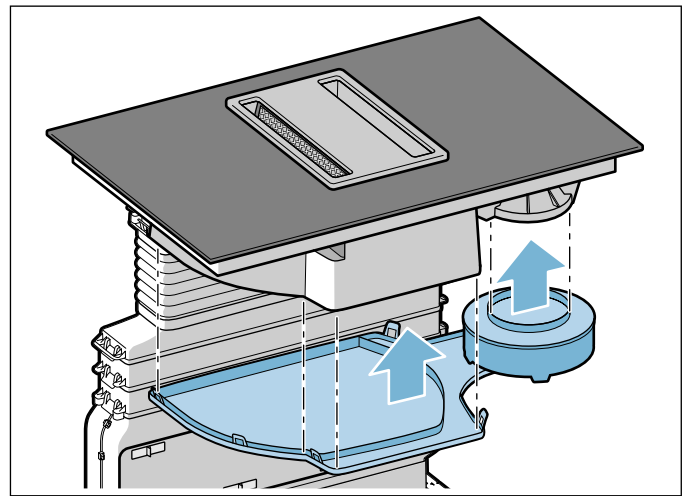
Huomautuksia

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

1. Kierrä ylivuotosäiliö kaksin käsin pois paikaltaan.

Huomautuksia

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



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

Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)

Käyttö

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

Lapsilukko on aktivoitu.

Tietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → *"Lapsilukko"*

Miksi näytöt vilkkuvat ja kuuluu äänimerkki?

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

Ohjeet äänimerkin deaktivoinnista löydät luvusta → *"Perusasetukset"*

Äänet

Miksi keittämisen aikana kuuluu ääniä?

Keittoastian pohjan rakenteesta riippuen keittotasosta voi kuulua käytön aikana ääniä. Nämä äänet ovat normaaleja, ne liittyvät induktio-tekniikkaan 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 kyseinen keittoalue 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 sijainnista löydät luvusta → *"Keittäminen induktiotekniikalla"* ja → *"Yhdistelmäkeittoalue"*.

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 sijainnista löydät luvusta → *"Keittäminen induktiotekniikalla"* ja → *"Yhdistelmäkeittoalue"*.

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	Vian korjaaminen
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.
Symbolien valot eivät pala.	Ohjausyksikkö on rikki	Soita 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.
Tuuletus ei toimi.	Moottori tai ohjaus on rikki. Suodatintunnistuksen tunnistin ei toimi.	Soita huoltopalveluun. Soita huoltopalveluun.
Tuuletus ei toimi. Symboli  ei pala.	Metallinen rasvasuodatin ei ole oikein paikallaan.	Aseta metallinen rasvasuodatin oikein paikalleen.
F2	Elektroniikka ylikuumeni ja se on kytkenyt tähän liittyvän keittoalueen pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain symbolia keittotasolla.
F4	Elektroniikka ylikuumeni ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.	
F5 + tehoalue ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Elektroniikka on vaarassa ylikuumentua.	Poista kattila. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
F5 ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Poista kattila. Odota muutama sekunti. Kosketa mitä tahansa käyttöaluetta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.
F1 / F6	Keittoalue ylikuumeni ja kytkeytyi työskentelyalueen suojaamiseksi pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue uudelleen päälle.
F8	Keittoalue on ollut käytössä pitkän aikaa ja keskeytykseltä.	Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Katso luku
F10	Metallinen rasvasuodatin on likainen.	Puhdista metallinen rasvasuodatin. → <i>Sivu 26</i>
F11	Aktiivihiihisuodatin on likainen.	Vaihda aktiivihiihisuodatin. → <i>Sivu 26</i>
F10 / F11	Likaantuneisuuden näyttö palaa, vaikka suodatin on puhdistettu tai vaihdettu.	Nollaa likaantuneisuusasteen näyttö. → "Likaisuuden näyttöjen nollaminen" sivulla 30
E9000 E9010	Käyttöjännite on virheellinen, tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella.	Ota yhteys sähköyhtiöön.
U400	Keittotasoa ei ole liitetty oikein	Irrota keittotaso sähköverkosta. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan.

Älä laita kuumia kattiloita 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

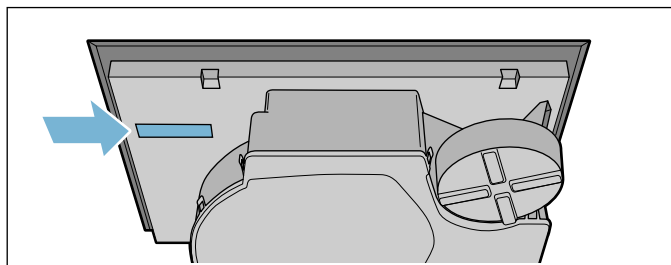
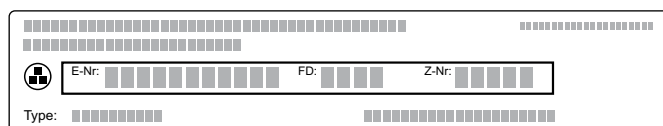
Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Löydämme varmasti sopivan ratkaisun, jolloin vältyt myös huoltoteknikon turhilta käynneiltä.

Mallinumero ja sarjanumero

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

Tyypikilpi numeroineen löytyy laitteesta:

- Laitepassista.
- Keittotason alapuolelta.



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

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700

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

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



Testiruoat

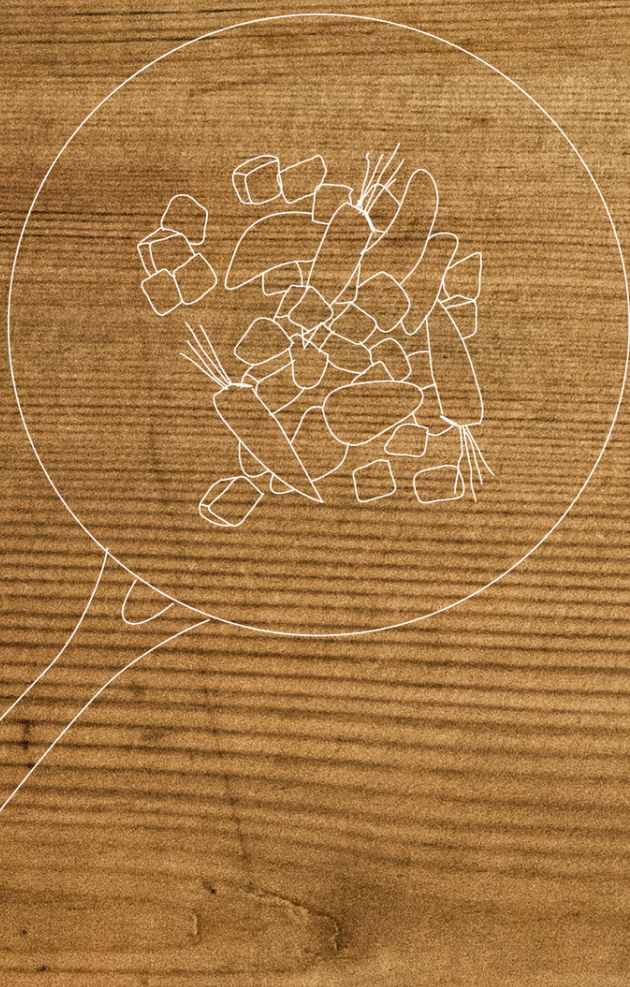
Tämä taulukko on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteidemme testauksen helpottamiseksi.

Taulukon tiedot viittaavat lisävarusteena saatavilla oleviin Schulte-Ufer-keittoastioihin (4 kappaleen tuotesarja induktiokeittotasoon Z9442X0), joiden koot ovat seuraavat:

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

Testiruoat	Astia	Tehoalue	Esilämmitys	Kypsennys		
			Aika (min:s)	Kansi	Tehoalue	Kansi
Suklaan sulatus						
Kuorrute (esim. Dr. Oetker, tumma suklaa 55 % kaakaota, 150 g)	Kasari Ø 16 cm	-	-	-	1.	Ei
Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito						
Linssipata*						
Lähtölämpötila 20 °C						
Määrä: 450 g	Kattila Ø 16 cm	9	1:30 (sekoittamatta)	Kyllä	1.	Kyllä
Määrä: 800 g	Kattila Ø 22 cm	9	2:30 (sekoittamatta)	Kyllä	1.	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.	Kyllä
Määrä: 1 kg	Kattila Ø 22 cm	9	n. 2:30 (sekoita n. 1 min kuluttua)	Kyllä	1.	Kyllä
Béchamelkastikkeen valmistus						
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
Riisipuuron keittäminen						
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.	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.	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.	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.	n. 5:30	Ei	2.	Ei
Riisin keittäminen*						
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.	Kyllä
Porsaanfileen paistaminen						
Fileen lähtölämpötila: 7 °C						
Määrä: 3 porsaanfileepalaa (kokonaispaino noin 300 g, 1 cm pak-sut) ja 15 ml auringonkukkaöljyä	Paistin- pannu Ø 24 cm	9	n. 1:30	Ei	7	Ei
Ohukaisten paistaminen**						
Määrä: 55 ml taikinaa ohukaista kohden	Paistin- pannu Ø 24 cm	9	n. 1:30	Ei	7	Ei
Pakastettujen ranskanperunoiden friteeraus						
Määrä: 2 l auringonkukkaöljyä, annosta kohden: 200 g pakastet-tuja ranskanperunoita (esim. McCain 123 Frites Original)	Kattila Ø 22 cm	9	Kunnes öljyn lämpötila 180 °C saavu- tettu	Ei	9	Ei
*Resepti standardin DIN 44550 mukaan **Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaan						



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001370338
981111
fi