



KEITTOTASO

[fi] KÄYTTÖOH













T68.F6...



		g^*	b^*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	5		ShortBoost-toiminto	20
	Tärkeitä turvaohjeita	6		Käyttöä koskevat suositukset	20
	Vaurioiden syyt	7		Aktivointi	20
	Yhteenvedo	7		Deaktivointi	21
	Ympäristönsuojelu	8		Lämpimänäpito toiminto	21
	Ohjeita energian säästämiseen	8		Aktivointi	21
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	8		Deaktivointi	21
	Keittäminen induktiotekniikalla	8		Asetusten siirtäminen	22
	Induktiolla keittämisen edut	8		Aktivointi	22
	Keittoastiat	8		Keittoavustintoiminnot	23
	Tutustuminen laitteeseen	10		Keittoavustimen toiminnot	23
	Ohjauspaneeli	10		Soveltuva keittoastia	24
	Keittoalueet	11		Tunnistimet ja lisävarusteet	24
	Yhteenvedo valikoista	11		Toiminnot ja tehoalueet	24
	Jälkilämmön näyttö	12		Suoritellut ruoat	27
	Koneen käyttö	12		Langaton lämpötilatunnistin	37
	Ensimmäinen käyttökerta	12		Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsitely ja hoito	37
	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä	12		Langattoman lämpötilatunnistimen yhdistäminen ohjauspaneelin kanssa	38
	Keittoalueen säätäminen	12		Puhdistus	38
	Keittosuositukset	13		Pariston vaihto	39
	Muuntuva alue	16		Standardinmukaisuustodistus	39
	Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja	16		Lapsilukko	40
	Kahtena itsenäisenä keittoalueena	16		Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi	40
	Ainoana keittoalueena	16		Lapsilukko	40
	Move-toiminto	17		Pyyhintäsuoja	40
	Aktivointi	17		Aktivointi	40
	Deaktivointi	17		Deaktivointi	40
	FlexPlus-alue	18		Automaattinen turvakatkaisu	40
	Keittoastiaa koskevia ohjeita	18		Perusasetukset	41
	Aktivointi	18		Perusasetuksiin:	41
	Deaktivointi	18		Valikko Perusasetukset	41
	Aikatoiminnot	19		Poistuminen perusasetuksista	41
	Kypsennysajan ohjelmointi	19		Muutosten tallentaminen tai hylkääminen	41
	Hälytin	19			
	Ajanottokello-toiminto	19			
	PowerBoost-toiminto	20			
	Aktivointi	20			
	Deaktivointi	20			

	Energiankulutuksen näyttö	42
	Keittoastiatesti	42
	PowerManager	43
	Home Connect	43
	Asentaminen	43
	Home Connect -asetukset	45
	Ohjelmistopäivitys	47
	Etädiagnoosi	47
	Tietosuojaa koskeva huomautus	48
	Standardinmukaisuustodistus.	48
	Liesituulettimen yhdistäminen	48
	Asentaminen	49
	Irrottaminen verkosta	49
	Keittotason yläpuolella olevan liesituulettimen ohjaus	49
	Liesituulettimen ohjauksen asetukset.	50
	Puhdistus	51
	Keittotaso	51
	Keittotason kehys.	51
	Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)	
	52	
	Mitä tehdä häiriön sattuessa?	53
	Huomautukset, varoitukset ja vikaviestit.	53
	Vinkit	53
	Esittelytila	54
	Huoltopalvelu	55
	Mallinumero ja sarjanumero.	55
	Testiruoat	56

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.

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liittämisestä 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 lääkäriltäsi, 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 implantteja, 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 keittotasoa 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 keittotasoa voi vaurioitua.
- Jos keittotason päälle tippuu kovia tai teräväpäisiä esineitä, keittotasoa 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 siirräät 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.

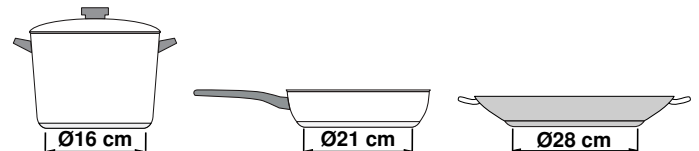
Keittoastiat

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.

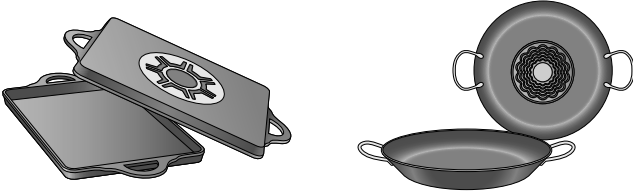


Kun muuntuva keittoaluetta käytetään ainoana keittoalueena, voidaan käyttää erityisesti tälle alueelle sopivia suurempia astioita. Ohjeita keittoastian sijoituksesta löydät luvusta → "Muuntuva alue".

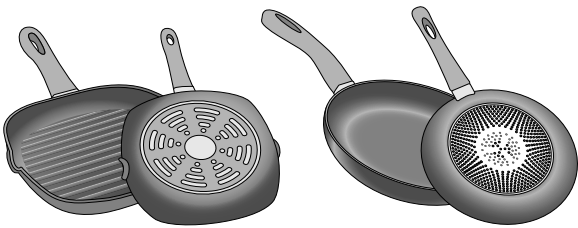


On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen:

- 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

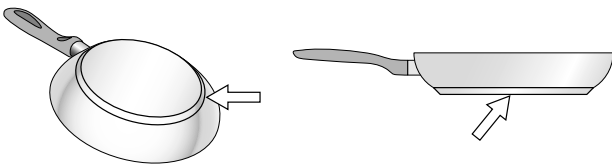
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

- 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

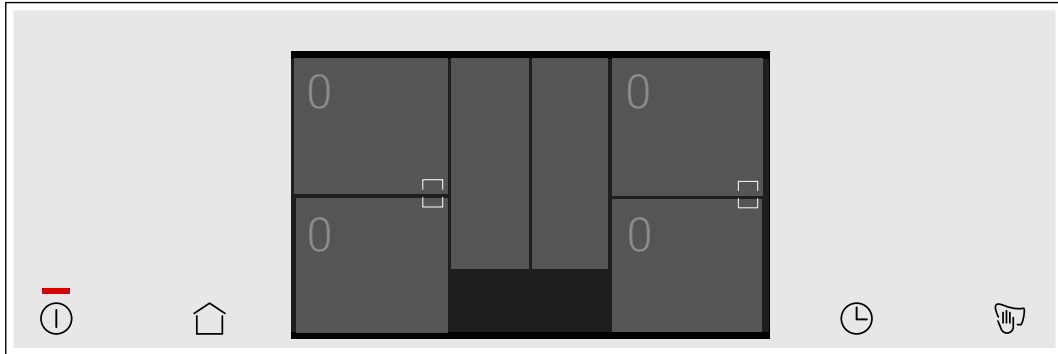
Jokaisella keittoalueella on kattilantunnistuksen alaraja, joka riippuu astian pohjan ferromagneettisesta halkaisijasta ja materiaalista. Siksi tulisi aina käyttää sitä keittoaluetta, joka parhaiten vastaa kattilan pohjan halkaisijaa.










Tutustuminen laitteeseen

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

Huomautus: . Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.

Ohjauspaneeli



Käyttöalueet	
	Pääkytkin
	Päävalikko
	Lapsilukko
	Perusasetukset
	Info-valikko
	Aikavalikko
	Ajanottokello-toiminto
	Hälytin
	Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten
	Muuntuva Flex-alue
0... Boost	Säätöalue
	Lämpimänäpito toiminto
1-9	Tehotasot
	PowerBoost-toiminto
	ShortBoost-toiminto
	Kypsennysajan asettaminen
	Keittotapojen valikko
	Tehotasot
	Keittoavustin
	Paistotunnistin
	Keittotoiminnot
	Move-toiminto
	Tuulettimen ohjaus
	Liesituulettimen valo
	WLAN
	Takaisin




Tunnistinkentät

Tunnistinkentät ovat kosketuskenttiä. Valitse toiminto koskettamalla kyseistä symbolia. Näyttöön ilmestyvät käytettävissä olevat toiminnot.

Huomautuksia

- Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Kosteus voi heikentää toimintaa.
- Älä aseta kuumaa astiaa kosketusnäytölle. Elektroniikka voi ylikuumentua.

Keittoalueet

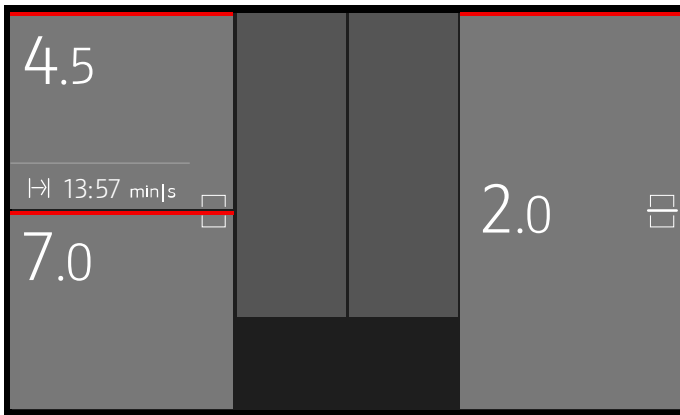
Keittoalue	
	Tavallinen keittoalue Käytä sopivan kokoista keittoastiaa.
	Muuntuva keittoalue Katso kappale → "Muuntuva alue"
	FlexPlus-keittoalue FlexPlus-keittoalueet kytkeytyvät päälle aina kulloinkin oikealla tai vasemmalla puolella olevan muuntuvan keittoalueen yhteydessä. Katso kappale → "FlexPlus-alue"
Käytä vain induktioliedelle sopivaa keittoastiaa, ks. kappale → "Keittäminen induktiotekniikalla"	

Yhteenveto valikoista

Keittotason intuitiivisen valikkorakenteen ansiosta laitteeseen perehtyminen käy nopeasti. Tästä löydät lisätietoja tärkeimmistä valikoista.

Päänäkymä

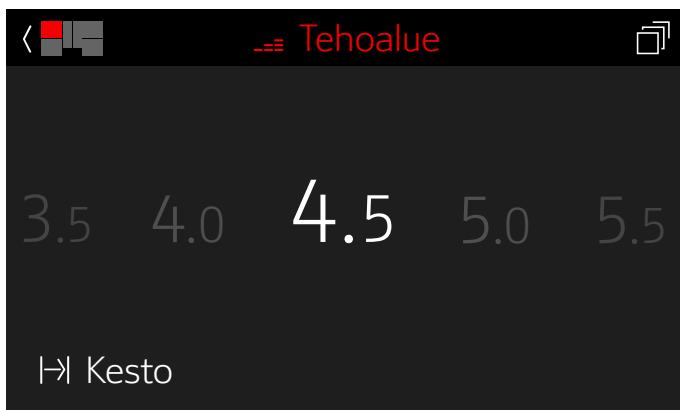
Päänäkymään ilmestyy yhteenveto keittoalueista, jotka ovat käytettävissä keittotasolla. Aktiivisilla keittoalueilla näkyvät keittotapa, tehoalueet ja aikatoiminnot.



Säätöalue

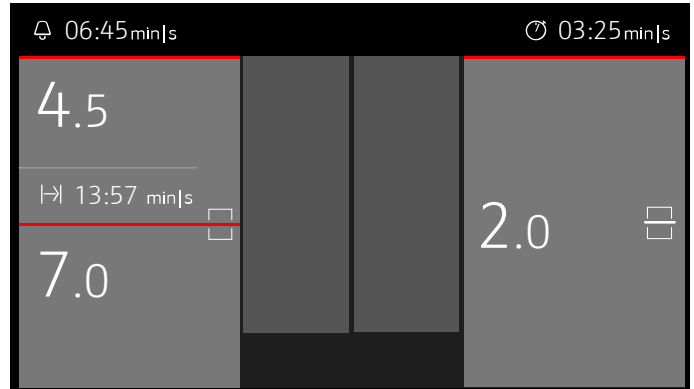
Keittoalueen säätöalueella voit säätää tehoalueet, kypsennysajat ja erilaiset keittotavat tälle keittoalueelle.

Pääset säätöalueelle koskettamalla haluamaasi keittoaluetta.

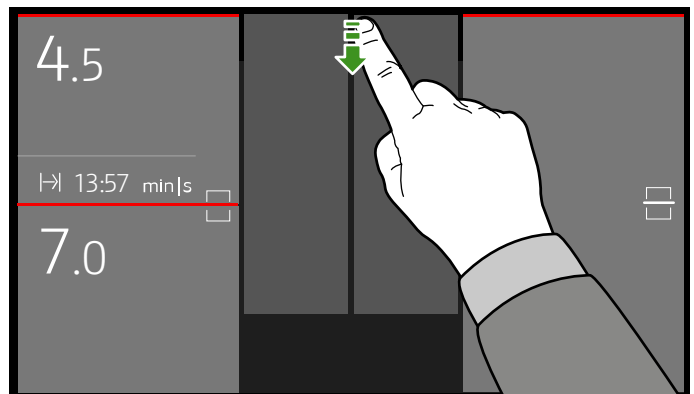


Tilarivi

Tilarivillä näkyvät hälytin, ajanottokello-toiminto ja muut tehdyt asetukset.



Kun haluat hakea tilarivin näyttöön, vedä sormellasi näytöllä ylhäältä alaspäin.



Kun haluat poistaa tilarivin näytöstä, vedä se takaisin ylöspäin.

Päävalikko

Päävalikon kautta pääset käyttämään perusasetuksia, lapsilukkoa ja Info-valikkoa.

Pääset päävalikkoon koskettamalla tunnistinta .

Info-valikko


Tässä valikossa voit hakea näyttöön laitetta koskevat tiedot.






Pääset Info-valikkoon koskettamalla symbolia .

Lisäksi voit hakea näyttöön tietoja parhaillaan käytössä olevista toiminnoista. Kosketa sitä varten haluamasi toiminnon symbolia muutaman sekunnin ajan. Info-ikkunassa kuvataan sillä hetkellä käytössä oleva toiminto.

Keittotapojen valikko

Keittotasossa on käytettävissä erilaisia keittotapoja.

Pääset keittotapojen valikkoon koskettamalla kevyesti symbolia  tilarivillä.

Keittotavat	Toiminto	
	Tehoalue	Tehotason valinta keittoaluetta varten.
	Keittoavustin	Paistaminen ja keittäminen esivalitsemalla ruoat.
	Paistotunnistin	Paistaminen keittotason automaattisella lämpötilatunnistuksella.
	Keittotoiminnot	Keittäminen, jossa automaattinen lämpötilatunnistus johdottaman keittotunnistimen avulla. Huomautus: Toiminto on käyttövalmis vasta, kun yhteys langattoman keittotunnistimen ja ohjauspaneelin välille on muodostettu.
	PowerMove	Lämpötilan säätö keittoastian paikan perusteella keittoalueilla.

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:

- Jälkilämpö korkea
- Jälkilämpö matala

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

Kun kytket keittoalueen 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 kypsytysajat eri ruokalajeille.

Ensimmäinen käyttökerta


Kun laite kytketään ensimmäisen kerran päälle, näyttöruutuun ilmestyy valikko ensimmäisten asetusten tekemistä varten.


Näytössä näkyy sen jälkeen päänäkymä.

Huomautus: Kieliasetusta ja kaikkia muita asetuksia voidaan muuttaa milloin tahansa. Lisätietoja kielen valinnasta löytyy luvusta → "Perusasetukset".

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Kytke keittotaso pääkytkimellä päälle ja pois päältä.

Kytkeminen päälle: kosketa tunnistinta . Kuulet äänimerkin ja kosketusnäyttö palaa. Keittotaso kytkeytyy päälle ja on hetken kuluttua käyttövalmis.

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia , kunnes pääkytkimen vieressä oleva näyttö sammuu. Jälkilämmön näyttö palaa, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

Huomautuksia

- Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun keittoalueet ovat yli 30 sekuntia pois päältä.
- Valitut asetukset pysyvät muistissa ensimmäiset 10 minuuttia keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen. Jos kytket keittotason tänä aikana taas päälle, edelliset asetukset otetaan käyttöön. Tietoa valittujen asetusten muistissapysymisajan muuttamisesta löydät luvusta → "Perusasetukset".

Keittoalueen säätäminen

Aseta haluamasi tehotaso 1 - 9.

Tehotaso 1 = pienin teho.

Tehotaso 9 = suurin teho.

Jokaisella tehotasolla on välitaso.

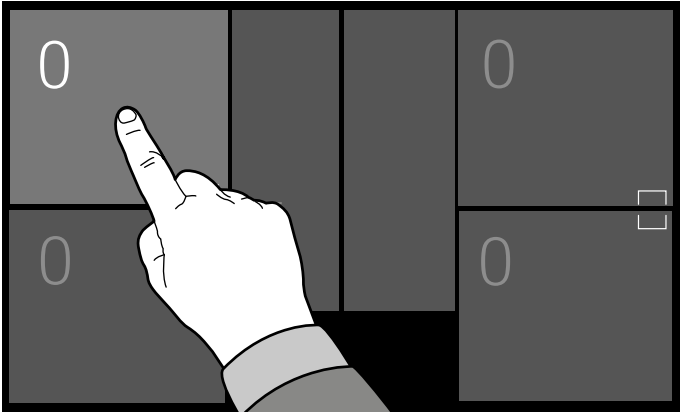
Huomautuksia

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

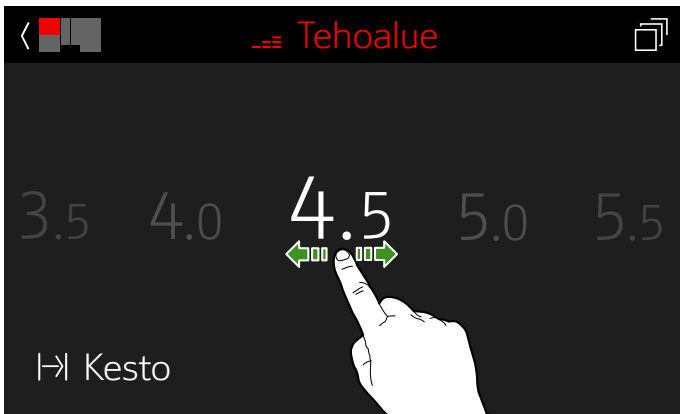
Keittoalueen ja tehoalueen valitseminen

Keittotason pitää olla päällä.

1. Valitse haluamasi keittoalue koskettamalla kyseistä näyttöä. Näyttöruutuun ilmestyy valitun keittoalueen säätöalue.



2. Pyyhkäise sormellasi säätöalueen yli ja kosketa haluamaasi tehoaluetta kevyesti.



Tehoalue on asetettu.

Jos haluat palata päänäkömään, kosketa kevyesti symbolia <.

Huomautus: Jos aktiivisena olevalla keittoalueella ei ole astiaa, valittu tehoalue vilkkuu. Keittoalue kytkeytyy tietyn ajan kuluttua pois päältä.

Tehoalueen muuttaminen

Valitse keittoalue ja aseta säätöalueella uusi tehoalue.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja aseta säätöalueella tehoalue 0. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja jälkilämmön näyttö palaa.

EasyAdjust

Pyyhkäise sormellasi keittoalueen yli oikealle, kun haluat asettaa tehon arvoon 9.0 tai vasemmalle asettaaksesi sen arvoon 0.0. Lisätietoja tämän toiminnon aktivoinnista löydät luvusta → "Perusasetukset"

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)
Sulatus		
Suklaa, kuorrute	1 - 1.5	-
Voi, hunaja, liivate	1 - 2	-
Lämmittäminen ja lämpimänäpito		
Pata, esim. linssipata	1.5 - 2	-
Maito*	1.5 - 2.5	-
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 - 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
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus		
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	-
Haudutus		
Kääryleet	4 - 5	50 - 65
Patapaisti	4 - 5	60 - 100
Gulassi***	3 - 4	50 - 60

* Ilman kantta

** Käännä useita kertoja

*** Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5

	Tehoalue	Kypsennysaika (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)**	4.5-5.5	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
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	-
Vihannekset, 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

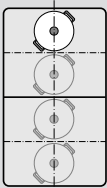
Sitä voidaan käyttää tarpeen mukaan yhtenä ainoana keittoalueena tai kahtena itsenäisenä keittoalueena.

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

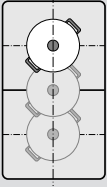
Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja

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

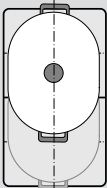
Ainoana keittoalueena



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

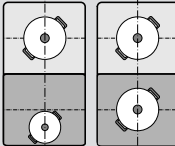


Halkaisija yli 13 cm
Sijoita astia johonkin kolmesta paikasta, jotka näkyvät kuvassa.



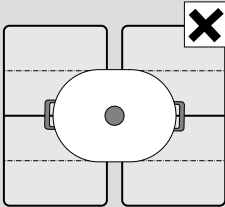
Jos keittoastia tarvitsee enemmän kuin yhden keittoalueen, sijoita se keittotasolle muuntuvan keittoalueen ylä- tai alareunasta alkaen.

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.

Suosituksia



Jos keittotasossa on useampi kuin yksi muuntuva keittoalue, aseta astia siten, että se on vain yhden muuntuvan keittoalueen päällä.
Keittoalueet eivät muuten aktivoitu asianmukaisesti ja hyvää keittotulosta ei voida saavuttaa.

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.
2. Kosketa sen keittoalueen symbolia , jolla keittoastia on.
Muuntuva keittoalue palaa yksittäisen keittoalueen tapaan, ja symboli  palaa.
3. Valitse muuntuva keittoalue ja aseta tehoalue.

Muuntuva Flex-keittoalue on aktivoitu.

Tehoalueen muuttaminen


Valitse muuntuva keittoalue ja muuta haluamaasi tehoaluetta säätöalueella.

Uuden keittoastian liittäminen

Aseta uusi keittoastia muuntuvalle keittoalueelle ja noudata näyttöruudussa olevia ohjeita.

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

Kahden keittoalueen erottaminen

Kosketa symbolia .

Muuntuva Flex-keittoalue on deaktivoitu. Molemmat keittoalueet toimivat nyt kuten kaksi erillistä keittoaluetta.

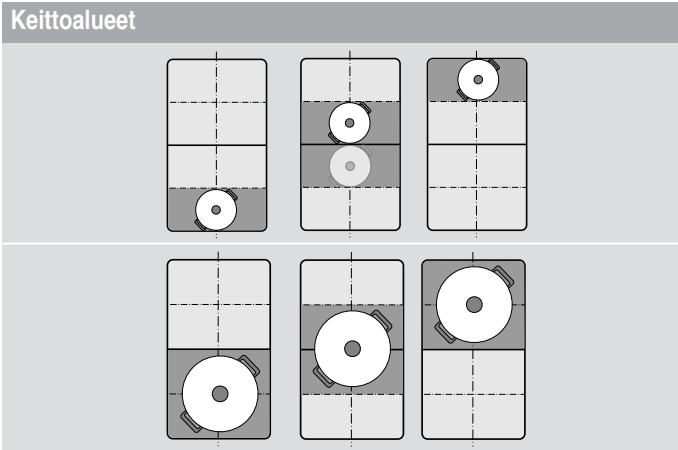
Huomautuksia

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

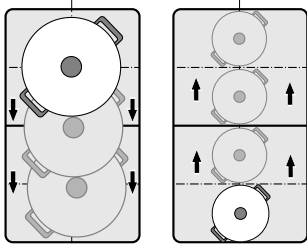
Move-toiminto

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.



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



Ennakoasetetut tehoalueet:

Etummainen alue = tehoalue 9.0.

Keskimmäinen alue = tehoalue 5.0.



Takimmainen alue = tehoalue 6.0.

Ennakoasetettuja tehoalueita voidaan muuttaa erikseen jokaiselle keittoalueelle. Ohjeet tehoalueiden 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 yksi muuntuvan keittoalueen keittoalueista.
2. Kosketa keittoalueen säätöalueella symbolia .
3. Valitse lisävalinta  PowerMove.
Toiminto on aktivoitu.

Tehoalueen muuttaminen

Yksittäisten keittoalueiden tehoalueita voidaan muuttaa keittämisen kuluessa. Kosketa haluamaasi keittoaluetta kevyesti ja muuta tehoalue säätöalueella.

Huomautus: Jos toiminto deaktivoidaan, kolmen keittoalueen tehoalueet palaavat ennakkoon asetettuihin arvoihin.

Deaktivointi

Valitse keittoalue ja kosketa säätöalueella kohtaa Poiskytkentä pois päältä. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näyttöön ilmestyy jälkilämmön näyttö.

Toiminto on deaktivoitu.

FlexPlus-alue

Keittotasossa on kaksi FlexPlus-keittoaluetta, jotka sijaitsevat kahden muuntuvan keittoalueen välissä. Ne kytkeytyvät päälle aina kulloinkin oikealla tai vasemmalla puolella olevan muuntuvan keittoalueen yhteydessä. Näin voidaan käyttää suurempia keittoastioita, ja keittotulos on parempi.

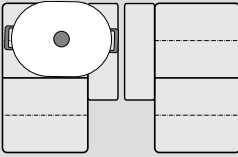
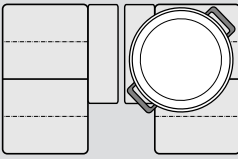
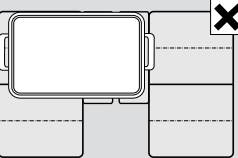
Kumpikin FlexPlus-keittoalueista kytkeytyy päälle aina kulloinkin oikealla tai vasemmalla puolella olevan muuntuvan keittoalueen yhteydessä. Niitä ei voida kytkeä päälle toisistaan riippumatta.

Keittoastiaa koskevia ohjeita

Jotta lämmön tunnistus ja jakautuminen on hyvä, astia on asetettava alueen keskelle.

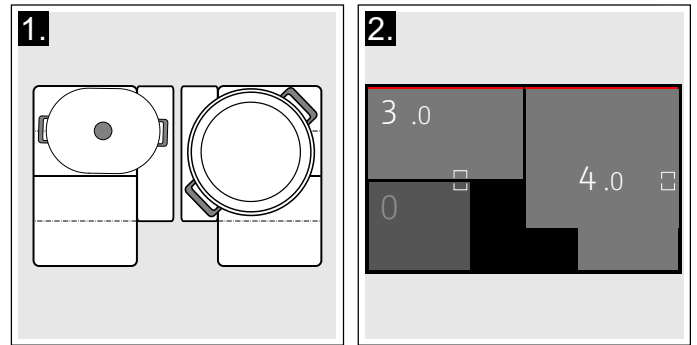
Astian pitää peittää sivulla oleva keittoalue ja FlexPlus-keittoalue.

Muuntuva keittoalue voidaan aktivoida astian koosta riippuen kahtena toisistaan riippumattomana keittoalueena tai yhtenä keittoalueena:

Astian asettaminen liedelle	
	Pitkänmallinen keittoastia: Aktivoi muuntuva keittoalue kahtena toisistaan riippumattomana keittoalueena tai yhtenä keittoalueena.
	Suuri pyöreä keittoastia: Aktivoi muuntuva keittoalue yhtenä yksittäisenä keittoalueena.
	Astia ei saa peittää samanaikaisesti molempia FlexPlus-keittoalueita.

Aktivointi

1. Aseta astia keittoalueelle ja varmista, että astia peittää myös FlexPlus-keittoalueen.
2. Valitse keittoalue ja haluamasi tehoalue. FlexPlus-näyttö palaa.



FlexPlus-keittoalue on aktivoitu.

Deaktivointi

Ota astia pois keittoalueelta. Näytöt sammuvat. FlexPlus-keittoalue on deaktivoitu.

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 tehotaso.
2. Kosketa symbolia  Kesto.
3. Aseta haluamasi kypsennysaika.
4. Kosketa symbolia  Käynnistä.

Kypsennysaika alkaa kulua ja se ilmestyy keittoalueen näyttöön.

Huomautuksia

- Jos muuntuva Flex-alue valitaan ainoaksi keittoalueeksi, asetettu kypsennysaika on koko keittoalueelle sama.
- Jos 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

Kun haluat hakea kypsennysajan näyttöön, valitse keittoalue ja kosketa symbolia  Kesto.

Aseta uusi kypsennysaika ja paina Käynnistä.

Kypsennysaika alkaa kulua.

Poistaaksesi käyntiajan kosketa symbolia  Palauta. Kypsennysaika asetetaan arvoon 00:00:00.

Jos haluat palata päänäkymään, kosketa kevyesti symbolia .

Ajan päättymisen jälkeen




Keittoalue kytkeytyy pois päältä. Kuulet äänimerkin ja tehotaso asettuu arvoon 0.0.

Kun kosketat keittoaluetta, ajan näyttö ja äänimerkki sammuvat.

Hälytin


Hälytin toimii keittoalueista ja muista asetuksista riippumatta. Kun aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin. Tämä toiminto ei kytke keittoaluetta automaattisesti pois päältä.

Toimi näin

1. Kosketa symbolia .
2. Kosketa symbolia  Hälytin.
3. Aseta haluamasi aika.
4. Kosketa symbolia  Käynnistä.



Aika alkaa kulua ja se näkyy tilarivillä.


Ajan muuttaminen, pysäyttäminen tai aika-asetuksen poistaminen

Hakeaksesi hälyttimen käyttöön kosketa symbolia  tilarivillä.

Aseta uusi kypsennysaika ja paina Käynnistä.


Aika alkaa kulua.

Pysäyttääksesi ajanottokellon kosketa symbolia  Tauko. Aktivoidaksesi sen uudelleen kosketa symbolia  Käynnistä.

Poistaaksesi käyntiajan kosketa symbolia  Palauta. Hälytin on deaktivoitu.

Ajan päättymisen jälkeen

Kun aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin.



Ajan näytössä näkyy 00:00. Kosketa symbolia , kunnes näyttö sammuu.

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

1. Kosketa symbolia .
2. Kosketa symbolia  Käyntiaika.


Aika alkaa kulua ja se näkyy tilarivillä.

Tauko ja deaktivointi

Pysäyttääksesi ajanottokellon kosketa symbolia  Tauko. Aktivoidaksesi sen uudelleen kosketa symbolia  Käynnistä.

Kun haluat kytkeä ajanottokellon pois päältä, kosketa tilarivillä symbolia  ja sen jälkeen symbolia  Palauta.

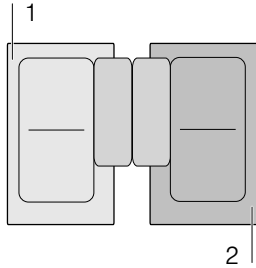
Toiminto on deaktivoitu.

Jos haluat palata päänäkymään, kosketa kevyesti symbolia .

PowerBoost-toiminto



PowerBoost-toiminnolla voidaan kuumentaa suuria vesimääriä nopeammin kuin tehoalueella 9.

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. Aseta säätöalueella Boost. Symbolit  ja  palavat.



3. Kosketa symbolia . Toiminto on aktivoitu.

Deaktivointi

Valitse keittoalue ja aseta säätöalueella toinen tehoalue. Toiminto on deaktivoitu.

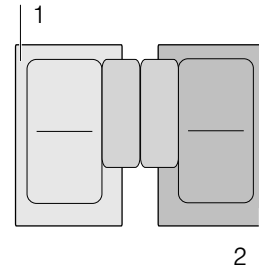
Huomautus: PowerBoost-toiminto voi kytkeytyä tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä keittotason sisäisten elektroniikkaelementtien suojaamiseksi.

ShortBoost-toiminto

ShortBoost-toiminnolla keittoastia voidaan kuumentaa nopeammin kuin tehoalueella 9.

Valitse toiminnon deaktivoinnin jälkeen ruukiin sopiva tehoalue.

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





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


Käyttöä koskevat suositukset

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

Aktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Aseta säätöalueella Boost. Symbolit  ja  palavat.



3. Kosketa symbolia . Toiminto on aktivoitu.

Deaktivointi

Valitse keittoalue ja aseta säätöalueella toinen tehoalue.

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 keittoalue.
2. Valitse säätöalueella symboli ☰. Keittoalueen näyttöön ilmestyy symboli ☰.

Toiminto on aktivoitu.

Deaktivointi

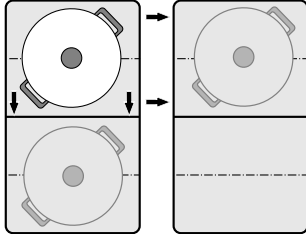
1. Valitse keittoalue.
2. Aseta tehoalue säätöalueella arvoon 0. Näyttö ☰ ja keittoalue kytkeytyvät pois päältä.

Toiminto on deaktivoitu.

Asetusten siirtäminen

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

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



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

Aktivointi

1. Aseta astia aktiiviselta keittoalueelta toiselle. Laite tunnistaa astian. Hetken kuluttua näyttöön ilmestyy kysymys, haluatko ottaa tähänastiset asetukset käyttöön uudella keittoalueella.
2. Vahvista asetukset.

Asetukset otetaan käyttöön uudella keittoalueella. Alkuperäinen keittoalue deaktivoituu.

Huomautuksia

- Kun asetat keittoastian taas samaan paikkaan, asetukset pysyvät voimassa.
- Siirrä keittoastia vain keittoalueelle, joka ei ole kytketty päälle tai jota et ole vielä ennakoasettanut tai jolla ei aikaisemmin ollut toista keittoastiaa.
- PowerBoost- tai ShortBoost-toiminon voit siirtää vasemmalta oikealle tai oikealta vasemmalle vain, kun mikään keittoalue ei ole aktiivinen.
- Jos siirrät useampia kuin yhden astian, toiminto on käytettävissä vain viimeksi siirretylle astialle.

Keittoavustintoiminnot

Keittoavustintoimintojen ansiosta keittäminen on helppoa ja keittotulokset ovat erinomaiset. Suositellut lämpötilatasot sopivat kaikkiin keittämistapoihin.

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

Tunnistimet mittaavat keittoastian lämpötilaa koko keittämisen ajan. Siten tehoaluetta voidaan säätää, jotta lämpötila pysyy koko ajan haluttuna.

Kun valittu lämpötila on saavutettu, ruoka voidaan lisätä. Lämpötila pysyy automaattisesti vakiona ilman, että lämpötilatasoa tarvitsee muuttaa.

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



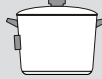





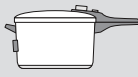



Tässä luvussa saat tietoja seuraavista:

- Keittoavustintoiminnot
- Soveltuva keittoastia
- Tunnistimet ja lisävarusteet
- Toiminnot ja tehoalueet
- Suositellut ruoat

Keittoavustimen toiminnot

Keittoavustintoiminnoilla voidaan jokaiselle ruoalle valita parhaiten sopiva valmistustapa.

Taulukosta löytyvät käytettävissä olevat keittoavustintoiminnon asetukset:

Keittoavustintoiminnot	Lämpötehot	Keittoastia	Käytettävyys	Aktivointi
Paistotunnistin				
Haudutus/paistaminen vähässä rasvassa	1, 2, 3, 4, 5		Kaikki keittoalueet	
Keittotoiminnot				
Lämmittäminen / lämpimänäpito	1 / 70 °C		Kaikki keittoalueet	
Haudutuskypsennys	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:

- Z9451X0 Pannu, halkaisija 15 cm.
- Z9452X0 Pannu, halkaisija 19 cm.
- Z9453X0 Pannu, halkaisija 21 cm.
- Z9455X0 Pannu, halkaisija 28 cm. Suositellaan vain FlexPlus-keittoalueelle.
- Z9417X2 Teppan Yaki. Suositellaan vain muuntuvalle keittoalueelle.
- Z9416X2 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 aktivoidu, jos pannun koko on eri tai pannu on sijoitettu epäedullisesti. Katso luku → *"Muuntuva alue"*.
- Muut pannutyypit voivat ylikuumentua ja lämpötila voi asettua valitun lämpötehon alapuolelle tai yläpuolelle. Kokeile ensin alinta lämpötehoa ja muuta sitä tarvittaessa.

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

Keittoavustintoimintojen taulukossa on mainittu sopiva keittoastia kaikille toiminnoille.

Tunnistimet ja lisävarusteet

Tunnistimet mittaavat kattilan lämpötilaa koko keittämisen ajan. Siten keittoteho 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 Z31PX10X0.

Tietoja keittotunnistimesta löydät kappaleesta

Toiminnot ja tehoalueet

Paistotunnistin

Tällä toiminnolla pannun lämpötila pysyy sopivana paistamisen kuluessa.

Edut

- Keittoalue kuumenee vain, kun se on tarpeen lämpötilan ylläpitämiseksi. Näin säästyy energiaa, eikä öljy tai rasva ylikuumentu.
- Paistotunnistin 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 tarkoitukseen 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, keittotunnistin ei aktivoidu oikein.
- Käytä runsaassa öljyssä paistamiseen aina keittotoimintoa: Friteeraus kattilassa runsaassa öljyssä, teho 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, suikalihan ja vihannesten paistaminen.
5	korkea	Ruokien paistaminen korkeassa lämpötilassa, esim. pihvit, rare (verinen) tai medium, perunaohukaiset ja paistetut perunat.

Toimi näin

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

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia  ja valitse lisävalinta  Paistotunnistin.
3. Valitse haluamasi lämpöteho. Toiminto on aktivoitu. Keittoalueen yläosassa oleva punainen viiva kirkastuu vähitellen, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu. Sen jälkeen kuulet äänimerkin ja lämpötilan näyttö palaa edelleen.
4. Kun paistolämpötila on saavutettu, laita ensin öljy ja sen jälkeen ruoka pannulle.

Huomautus: Käännä ruokaa, jotta se ei pala pohjaan.

Paistotunnistimen deaktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Aseta lämpötilataso arvoon 0. Toiminto on deaktivoitu.

Huomautus: Kun haluat poistaa paistotunnistimen käytöstä, valitse toinen keittotapa.

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, jauhelihapöyrykät

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.

Keittotoiminnolla keittämistä koskevia vihjeitä

- Lämmittäminen/lämpinämäpito: 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 Kiehumapisteen säätäminen, ks. luku → "*Perusasetukset*"
- Perusasetukseksi on asetettu vakiona 200 - 400 m. Jos asuinpaikan korkeus merenpinnasta on välillä 200 ja 400 metriä, kiehumapisteen säätö ei ole tarpeen. Muussa tapauksessa valitse asetetus, joka vastaa asuinpaikkasi korkeutta merenpinnasta.

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. Kun haluat keittää keittotunnistimen avulla, valitse keittoalue, jolla on keittoastia.
4. Kosketa symbolia  ja valitse lisävalinta  Keittotoiminnot.
Huomautus: Keittotoiminnot-tila on käytettävissä vasta, kun yhteys langattoman lämpötilatunnistimen ja ohjauspaneelin välille on muodostettu. Katso luku → "*Langaton lämpötilatunnistin*".
5. Kosketa johdottoman lämpötilatunnistimen symbolia .
6. Valitse taulukosta sopiva lämpöteho. Toiminto on aktivoitu. Keittoalueen yläosassa oleva punainen viiva kirkastuu vähitellen, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu. Sen jälkeen kuulet äänimerkin ja lämpötilan näyttö palaa edelleen.
7. Poista kansi äänimerkin jälkeen ja lisää ruoka. Pidä kattilassa kansi päällä keittämisen aikana.
Huomautus: Kun käytät toimintoa "Friteeraus kattilassa runsaassa öljyssä", älä käytä kanta.

Keittotoimintojen deaktivointi
























1. Valitse keittoalue.
2. Aseta lämpötilataso arvoon 0. Toiminto on deaktivoitu.

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)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Leike, paneroimaton ¹		4	6 - 10
Leike, paneroitu ¹		4	6 - 10
Filee ²		4	6 - 10
Kyljykset ¹		3	10 - 15
Cordon bleu ¹		4	10 - 15
Wieninleike ¹		4	10 - 15
Pihvi, rare (3 cm paksu) ²		5	6 - 8
Pihvi, medium (3 cm paksu) ²		5	8 - 12
Pihvi, well done (3 cm paksu) ¹		4	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu) ¹		3	10 - 20
Suikaloitu liha ³		4	7 - 12
Gyros ³		4	7 - 12
Pekoni ¹		2	5 - 8
Jauheliha ³		4	6 - 10
Hampurilaispihvit (1,5 cm paksut) ¹		3	6 - 15
Lihapyörykät (2 cm paksut) ¹		3	10 - 20
Täytetyt lihapyörykät ¹		3	10 - 20
Ruokamakkarat ¹		3	8 - 20
Makkarat, raa'at ¹		3	8 - 20
Haudutuskypsennys			
Makkarat ⁴		2 - 90 °C	10 - 20
Keittäminen			
Lihapyörykät ⁴		3 - 100 °C	20 - 30
Keitetty kana ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Tafelspitz (mausteliemessä keitettyä naudanlihaa) ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
¹ Käännä useita kertoja.			
² Lisää öljy ja elintarvike, kun kuuluu äänimerkki.			
³ Sekoita säännöllisesti.			
⁴ Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Lisää ruoka äänimerkin jälkeen.			
⁵ Lisää ruoka heti aluksi.			
⁶ Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista yksitellen ja ilman kantta.			

Liha	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Keittäminen painekattilassa			
Keitetty kana ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Tafelspitz (mausteliemessä keitettyä naudanlihaa) ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Friteeraus runsaassa öljyssä			
Broilerinpalojen friteeraus ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
Lihapyöryköiden friteeraus ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
¹ Käännä useita kertoja.			
² Lisää öljy ja elintarvike, kun kuuluu äänimerkki.			
³ Sekoita säännöllisesti.			
⁴ Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Lisää ruoka äänimerkin jälkeen.			
⁵ Lisää ruoka heti aluksi.			
⁶ Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista yksitellen ja ilman kantta.			



Kala	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Kalafilee, paneroimaton ¹		4	10 - 20
Kalafilee, paneroitu ¹		3	10 - 20
Ravunpyrstöt ¹		4	4 - 8
Katkaravut ¹		4	4 - 8
Kokonaisena paistettu kala ¹		3	10 - 20
Haudutuskypsennys			
Haudutettu kala ²		2 - 90 °C	15 - 20
Friteeraus runsaassa öljyssä			
Kalan friteeraus taikinakuoressa ³		5 - 170 °C	10 - 15
Paneeratun kalan friteeraus ³		5 - 170 °C	10 - 15
¹ Käännä useita kertoja.			
² Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Lisää ruoka äänimerkin jälkeen.			
³ Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista yksitellen ja ilman kantta.			

Munaruokat	Keittoavustintoiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Voissa paistetut kananmunat ¹		2	2-6
Paistetut kananmunat ²		4	2-6
Munakokkeli ³		2	4-9
Munakas ⁴		2	3-6
Crêpet ⁴		5	1,5-2,5
Köyhät ritarit ⁴		3	4-8
Kaiserschmarrn-pannukakku ⁴		3	10-15
Keittäminen			
Keitetyt munat ⁵		3-100 °C	5-10
¹ Lisää voi ja ruoka, kun kuuluu äänimerkki.			
² Laita öljy ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.			
³ Sekoita säännöllisesti.			
⁴ Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.			
⁵ Lisää ruoka heti aluksi.			

Vihannekset ja palkovihannekset	Keittoavustintoiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Valkosipuli ¹		2	2-10
Sipulit, haudutetut ¹		2	2-10
Sipulirenkaat ¹		3	5-10
Kesäkurpitsa ²		3	4-12
Munakoisot ²		3	4-12
Paprika ¹		3	4-15
Vihreän parsan paistaminen ²		3	4-15
Sienet ¹		4	10-15
Vihannesten haudutus öljyssä ¹		1	10-20
Glaseeratut vihannekset ¹		3	6-10
¹ Sekoita säännöllisesti.			
² Käännä useita kertoja.			
³ Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Laita elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.			
⁴ Lisää ruoka heti aluksi.			
⁵ Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista yksitellen ja ilman kantta.			






Vihannekset ja palkovihannekset	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Keittäminen			
Parsakaali ³		3 - 100 °C	10 - 20
Kukkakaali ³		3 - 100 °C	10 - 20
Ruusukaali ³		3 - 100 °C	30 - 40
Vihreät pavut ³		3 - 100 °C	15 - 30
Kikherneet ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Herneet ³		3 - 100 °C	15 - 20
Linssit ⁴		3 - 100 °C	45 - 60
Keittäminen painekattilassa			
Vihannekset painekattilassa ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Kikherneet painekattilassa ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Valkoiset pavut painekattilassa ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Linssit painekattilassa ⁴		4 - 120 °C	10 - 20
Friteeraus runsaassa öljyssä			
Paneerattujen vihannesten friteeraus ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Vihannesten friteeraus taikinakuoressa ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Paneerattujen sienten friteeraus ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Sienten friteeraus taikinakuoressa ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
¹ Sekoita säännöllisesti.			
² Käännä useita kertoja.			
³ Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Laita elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.			
⁴ Lisää ruoka heti aluksi.			
⁵ Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista yksitellen ja ilman kantta.			

Perunat	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Paistetut perunat kuoriperunoista ¹		5	6 - 12
Ranskanperunat (raaoista perunoista) ¹		4	15 - 25
Perunapaistikkaat ²		5	2,5 - 3,5
Sveitsiläinen rösti ³		2	50 - 55
Glaseeratut perunat ¹		3	10 - 15
Haudutuskypsennys			
Perunapyörylöiden kypsennys ⁴		2 - 90 °C	30 - 40
¹ Sekoita säännöllisesti.			
² Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.			
³ Laita öljy ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.			
⁴ Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Lisää ruoka äänimerkin jälkeen.			
⁵ Lisää ruoka heti aluksi.			

Perunat	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Keittäminen			
Perunoiden keittäminen ⁵		3 - 100 °C	30 - 45
Keittäminen painekattilassa			
Perunat painekattilassa ⁵		4 - 120 °C	10 - 20
¹ Sekoita säännöllisesti.			
² Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.			
³ Laita öljy ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.			
⁴ Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Lisää ruoka äänimerkin jälkeen.			
⁵ Lisää ruoka heti aluksi.			

Nuudelit ja vilja	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Haudutuskypsennys			
Riisi ¹		2 - 90 °C	25 - 35
Polenta ²		2 - 90 °C	3 - 8
Mannapuuro ²		2 - 90 °C	5 - 10
Keittäminen			
Pastatuotteet ²		3 - 100 °C	7 - 10
Täytepastat ²		3 - 100 °C	6 - 15
Keittäminen painekattilassa			
Riisi painekattilassa ³		4 - 120 °C	5 - 8
¹ Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Lisää ruoka äänimerkin jälkeen.			
² Sekoita säännöllisesti.			
³ Lisää ruoka heti aluksi.			

Keitot	Keittoavustintoi- minnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Haudutuskypsennys			
Kermaiset keitot jauheesta ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Keittäminen			
Kotitekoiset liemet ²		3 - 100 °C	60 - 90
Pussikeitot ¹		3 - 100 °C	5 - 10
Keittäminen painekattilassa			
Kotitekoinen liemi painekattilassa ²		4 - 120 °C	20 - 30
¹ Sekoita säännöllisesti.			
² Lisää ruoka heti aluksi.			

Kastikkeet	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Tomaattikastike vihannesten kera ¹		1	25 - 35
Béchamelkastike ¹		1	10 - 20
Juustokastike ¹		1	10 - 20
Kastikkeen keittäminen kokoon ¹		1	25 - 35
Makeat kastikkeet ¹		1	15 - 25
¹ Sekoita säännöllisesti.			

Jälkiruoka	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Haudutuskypsennys			
Riisipuuro ¹		2 - 90 °C	40 - 50
Kaurapuuro ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Suklaakiisseli ¹		2 - 90 °C	3 - 5
Keittäminen			
Hilloke ²		3 - 100 °C	15 - 25
Friteeraus runsaassa öljyssä			
Munkkien friteeraus ³		5 - 170 °C	5 - 10
Donitsien friteeraus ³		5 - 170 °C	5 - 10
Buñuelojen friteeraus ³		5 - 170 °C	5 - 10
¹ Sekoita säännöllisesti.			
² Lisää ruoka heti aluksi.			
³ Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista yksitellen ja ilman kantta.			

Pakasteet	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Leike ¹		4	15-20
Cordon bleu ¹		4	10-30
Linnurinta ¹		4	10-30
Kananugetit ¹		4	10-15
Gyros ²		4	10-15
Kebab ²		4	10-15
Kalafilee, paneroimaton ¹		3	10-20
Kalafilee, paneroitu ¹		3	10-20
Kalapuikot ¹		4	8-12
Ranskanperunoiden paistaminen ²		5	4-6
Pannuruoat ²		3	6-10
Kevätkääryleet ¹		4	10-30
Camembert ¹		3	10-15
Lämmittäminen, lämpimänäpito			
Vihannekset kermakastikkeessa ²		1 - 70 °C	15-20
Keittäminen			
Vihreät pavut, pakaste ³		3 - 100 °C	15-30
Friteeraus runsaassa öljyssä			
Ranskanperunoiden friteeraus ⁴		5 - 170 °C	4-8
¹ Käännä useita kertoja.			
² Sekoita säännöllisesti.			
³ Kuumenna ja kypsennä kansi päällä. Lisää ruoka äänimerkin jälkeen.			
⁴ Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista yksitellen ja ilman kantta.			

Muuta	Keittoavustin- toiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Camembert ¹		3	7 - 10
Krutongit ²		3	6 - 10
Kuivat valmisruoat ³		1	5 - 10
Mantelien paahtaminen ⁴		4	3 - 15
Pähkinöiden paahtaminen ⁴		4	3 - 15
Pinjansiementen paahtaminen ⁴		4	3 - 15
Lämmittäminen, lämpimänäpito			
Gulassikeiton lämmittäminen ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Glögin lämmittäminen ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Haudutuskypsennys			
Maidon kuumentaminen ⁵		2 - 90 °C	3 - 10
¹ Käännä useita kertoja.			
² Sekoita säännöllisesti.			
³ Lisää vesi, kun kuuluu äänimerkki. Lisää elintarvike, kun vesi kiehuu.			
⁴ Lisää ruoka, kun kuuluu äänimerkki.			
⁵ 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)
Liha			
Leike, paneroimaton ¹	 / 	4	6 - 10
Filee ¹	 / 	4	6 - 10
Kyljykset ¹	 / 	3	10 - 15
Pihvi, rare (3 cm paksu) ¹	 / 	5	6 - 8
Pihvi, medium (3 cm paksu) ¹	 / 	5	8 - 12
Pihvi, well done (3 cm paksu) ¹	 / 	4	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu) ¹	 / 	3	10 - 20
Pekoni ¹	 / 	3	5 - 8
Hampurilainen ¹	 / 	3	6 - 15
Ruokamakkarat ¹	 / 	4	8 - 20
Makkarat, raa'at ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Jauheliha ²		4	6 - 10
Kala ja äyriäiset			
Kalafilee, paneroimaton ¹	 / 	4	10 - 20
Ravunpyrstöt ¹	 / 	4	4 - 8
Katkaravut ¹	 / 	4	4 - 8
Kokonaisen kalan paistaminen ¹	 / 	3	15 - 30

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
























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

³ Laita voi ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.

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

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


⁶ Laita elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.

	Keittoastia	Lämpötilataso	Kokonaispaisto-aika äänimerkistä (min)
Vihannekset			
Kesäkurpitsa ¹		3	4 - 12
Munakoisot ¹		3	4 - 12
Paprika ¹		3	4 - 15
Vihreän parsan paistaminen ¹		3	4 - 15
Sienet ²		4	10 - 15
Valkosipuli ²		2	2 - 10
Sipulien kuullottaminen ²		2	2 - 10
Vihannesten glaseeraus ²		3	6 - 10
Perunat			
Paistetut perunat kuoriperunoista ²		5	6 - 12
Perunapaistikkaat ⁴		5	2,5 - 3,5
Glaseeratut perunat ²		3	10 - 15
Munaruuat			
Voissa paistetut kananmunat ³		2	2 - 6
Öljyssä paistetut kananmunat ¹		4	2 - 6
Munakokkeli ²		2	4 - 9
Munakas ⁴		2	3 - 6
Pannukakku ⁴		5	1,5 - 2,5
Köyhät ritarit ⁴		3	4 - 8
Kaiserschmarrn-pannukakku ⁴		3	10 - 15
Muuta			
Paahtaminen ⁵		4	4 - 6
Krutongit ²		3	6 - 10
Mantelien paahtaminen ⁶		4	3 - 15
Pähkinöiden paahtaminen ⁶		4	3 - 15
Pinjansiementen paahtaminen ⁶		4	3 - 15
¹ Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.			
² Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Sekoita säännöllisesti.			
³ Laita voi ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.			
⁴ Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.			
⁵ Laita öljy (hiero elintarvikkeiden pintaan) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.			
⁶ Laita elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.			

Keittoavustin

Tällä toiminnolla voit valmistaa hyvin monenlaisia ruokia. Laite valitsee optimaaliset asetukset puolestasi.

Ohjelman valitseminen ja säätäminen

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa keittoalueen säätöalueella symbolia .
3. Valitse lisävalinta "☺ Keittoavustin".
4. Valitse haluamasi ohjelmaryhmä.
5. Valitse haluamasi ruoka.

Näyttöön ilmestyy ruokia koskevia tietoja. Vahvista koskettamalla symbolia Käynnistä.

Laite ohjaa sinut valitun ruoan kaikkien säätötoimintojen läpi ja saat ohjeita valitun ruoan valmistamisesta.

Ohjelman keskeyttäminen

Keskeyttääksesi ohjelman aseta lämpötila arvoon 0 tai muuta keittotapaa.

Langaton lämpötilatunnistin

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

Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsittely ja hoito

Tässä kappaleessa saat tietoja seuraavista:

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

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

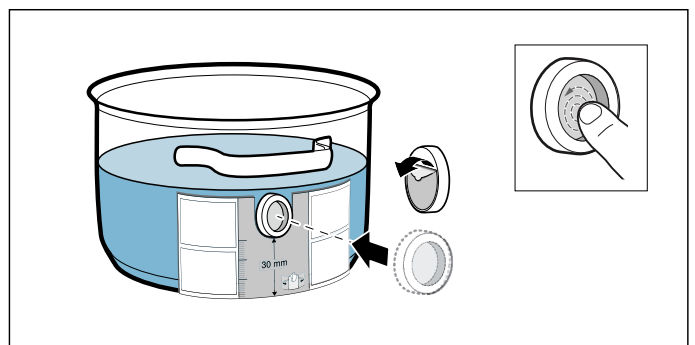
00577921	5 silikonilappua
Z31PX10X0	Keittotunnistin ja 5 silikonilappua

Silikonilapun liimaaminen

Silikonilappu kiinnittää lämpötilatunnistimen keittoastiaan.

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

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



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

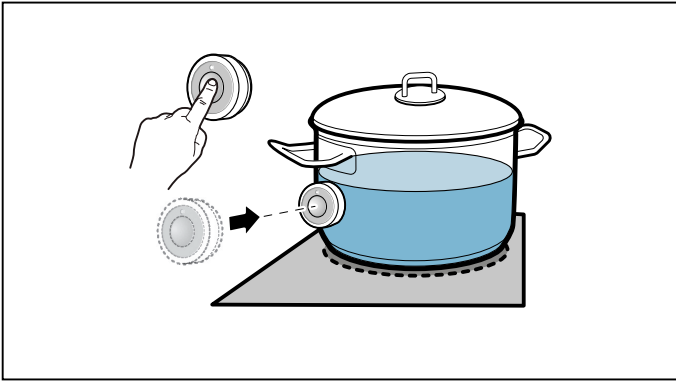
Liima-aineen asianmukaiseen kovettumiseen tarvitaan 1 tunti. Älä käytä tai puhdista kattilaa tänä aikana.

Huomautuksia

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

Langattoman lämpötilatunnistimen kiinnittäminen

Aseta lämpötilatunnistin silikonilevylle siten, että se sopii kunnolla paikalleen.






Huomautuksia

- Varmista, että silikonilevy on täysin kuiva ennen kuin lämpötilatunnistin asetetaan paikalleen.
- Aseta keittoastia liedelle siten, että lämpötilatunnistin osoittaa ulospäin keittotason sivulle.
- Lämpötilatunnistinta ei saa suunnata toista kuumaa keittoastiaa kohden, 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. Kosketa kevyesti tunnistinkenttää .
2. Valitse lisävalinta  MyProfile.
3. Valitse lisävalinta Uuden keittotunnist. liittäm. Paina 30 sekunnin sisällä langattomassa lämpötilatunnistimessa olevaa symbolia . Muutaman sekunnin kuluttua näyttöön ilmestyy tieto lämpötilatunnistimen ja ohjauspaneelin yhdistämisestä.

Keittotoiminnot ovat käytettävissä, kun keittotunnistin on yhdistetty virheettömästi ohjauspaneelin kanssa.

Huomautuksia

- Yhdistäminen voi epäonnistua keittotunnistimen häiriön seurauksena seuraavista syistä:
 - Bluetooth-tiedonsiirtovirhe.
 - Keittotunnistimen symbolia ei painettu 30 sekunnin kuluessa.
 - Keittotunnistimen paristo on tyhjä.
 Nollaa keittotunnistin ja tee yhdistämistoimenpiteet uudelleen.
- Jos yhdistäminen epäonnistuu tiedonsiirtovirheen takia, toista yhdistämistoimenpiteet. Jos yhteys on edelleen virheellinen, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.

Langattoman lämpötilatunnistimen nollaaminen

1. Kosketa symbolia  n. 8-10 sekunnin ajan. Lämpötilatunnistimen LED-näyttö vilkahtaa tänä aikana kolme kertaa. Kun LED-valo syttyy kolmannen kerran, nollaus käynnistyy. Älä kosketa tällöin enää symbolia. Kun LED-valo sammuu, langaton lämpötilatunnistin on nollattu.
2. Toista yhdistäminen.

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.

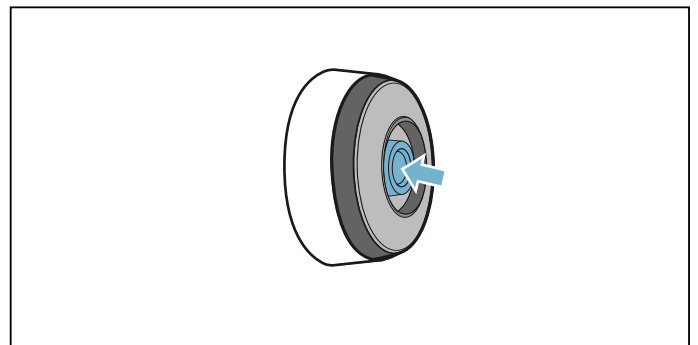
Huomautus:

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

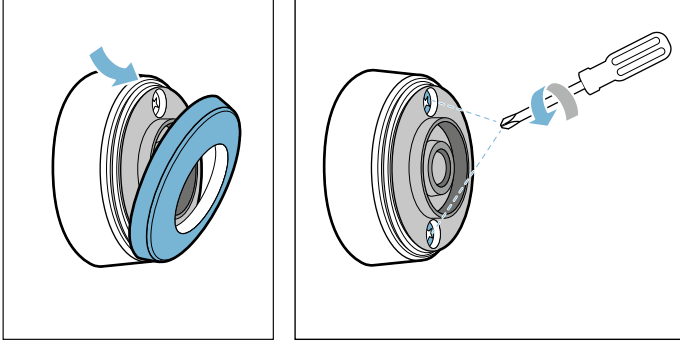
- Älä käytä naarmuttavia puhdistusaineita kuten hankaussieniä ja hankausharjoja tai puhdistusmaitoa.
- Älä koske tunnistinikkunaa sormin. Se saattaa likaantua tai naarmuuntua.

Pariston vaihto

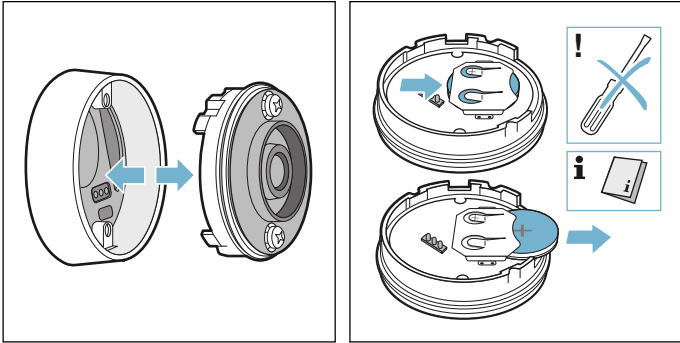
Jos lämpötilatunnistin ei syty, kun symbolia on painettu, paristo on tyhjä.

Pariston vaihto:

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

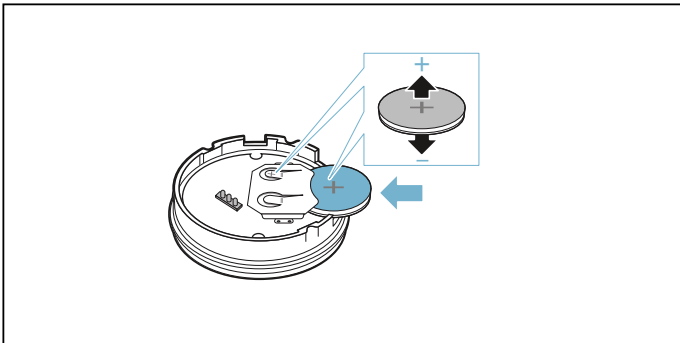


2. Avaa lämpötilatunnistimen lukitsin. Poista paristo kotelon alaosasta ja aseta uusi paristo paikalleen (varmista pariston napojen oikea suunta).

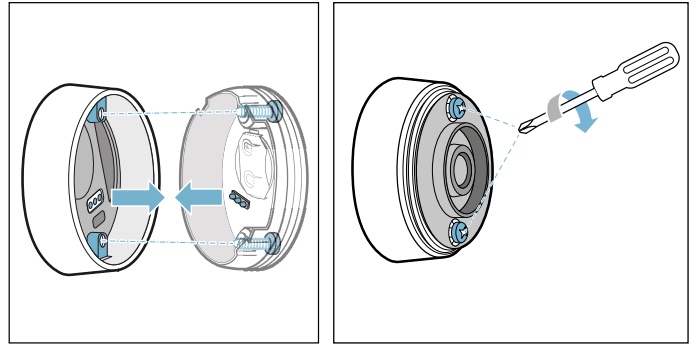


Huomio!

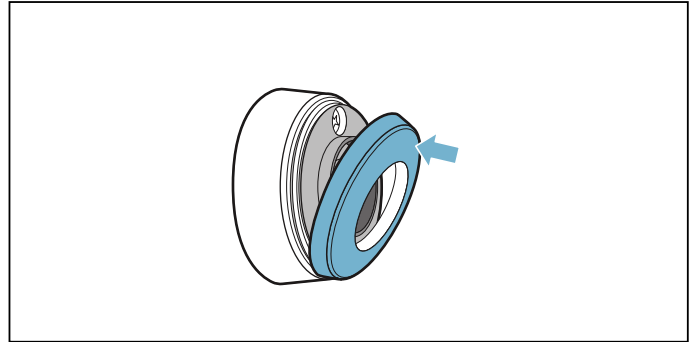
Älä käytä pariston poistamiseen mitään metalliesinettä. Älä kosketa pariston liittimiä.



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



4. Asenna silikonisuojaus takaisin paikalleen lämpötilatunnistimen kotelon alaosaan.



Huomautus:

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

Standardinmukaisuustodistus

Constructa-Neff Vertriebs-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.neff-international.com laitteen tuotesivulta lisädokumenttien kohdasta.

Logot ja merkki Bluetooth® ovat rekisteröityjä tavaramerkkejä, jotka omistaa Bluetooth SIG, Inc., ja Constructa-Neff Vertriebs-GmbH käyttää näitä merkkejä lisenssillä. Kaikki muut merkit ja merkkien nimet ovat kyseisten omistamia.



Lapsilukko

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

Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi

Kaikkien keittoalueiden pitää olla pois päältä.

Aktivointi

1. Kosketa kevyesti tunnistinkenttää .
 2. Valitse  Lapsilukko ja noudata näyttöruudussa olevia ohjeita.
- Lapsilukko on aktivoitu. Keittotaso on lukittu.

Deaktivointi

Noudata näyttöruudussa olevia ohjeita.
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 pyyhkit ohjauspaneelia keittotason ollessa päällä, asetukset voivat muuttua. Tämän välttämiseksi keittotasossa on toiminto, jolla ohjauspaneeli lukitaan puhdistusta varten.

Aktivointi

Kosketa kevyesti tunnistinkenttää .

Kuulet äänimerkin. Ohjauspaneeli on lukittu 30 sekunniksi.

Ohjauspaneelin pinta voidaan nyt puhdistaa ilman, että asetukset muuttuvat.

Deaktivointi

30 sekunnin kuluttua kuuluu äänimerkki ja ohjauspaneelin lukitus vapautuu. Jos haluat deaktivoida toiminnon aikaisemmin, noudata näyttöruudussa olevia ohjeita.

Huomautus: 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 tällöin kuumenemasta. Näyttöön ilmestyy huomautus.

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



Automaattisen turvakatkaisun aktivoitumisen ajankohta riippuu säädetyistä tehotasosta (1 - 10 tunnin kuluttua).

Perusasetukset

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Voit muuttaa näitä asetuksia omien tarpeidesi mukaan.


Asetukset	Kuvaus ja lisätoiminnot
Kieli	Voit muuttaa laitteen kielen.
Home Connect	Tällä voit yhdistää laitteen kotiverkkoon ja mobiiliin päätelaitteeseen.
Tuuletuksen ohjaus	Tällä voit ohjata liesituulettimen olennaisia toimintoja keittotason kautta, esimerkiksi tuuletustehoa ja valoa.
Äänimerkit	Voit valita laitteen käyttämät äänimerkit.
Äänimerkin kesto	Voi muuttaa äänimerkkien keston.
Valitsinääni	Voit valita, kuuluuko laitteesta äänimerkki, kun kosketusnäytön kenttiä ja symboleja kosketetaan.
Ohjauspaneelin kirkkaus	Voit muuttaa näytön kirkkautta.
FlexZone	Voit valita, toimivatko muuttuvat Flex-alueet yhtenä yksikkönä vai erikseen, kun keittotaso kytketään päälle.
PowerMove-tehot	Voit muuttaa keittoalueiden ennakoasetettuja Move-toiminnon tehoja.
Lapsilukko	Lapsilukolla voit lukita keittotason ja varmistaa, että lapset eivät käytä sitä luvatta.
EasyAdjust	Mahdollistaa tehoalueiden nopean asetuksen arvoon 0.0 tai 9.0 suoraan päänäytön kautta.
Tuotemerkki	Voit määrittää, näkykö merkkilogo näytössä, kun laite kytketään päälle.
Palauta asetukset	Voit määrittää, miten kauan laite pitää viimeksi käytetyt asetukset muistissa laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen.
Suurin ottoteho	Voit rajoittaa keittotason kokonaistehon ja mukauttaa sen paikalliseen sähköliitäntään.
Energiankulutus	Voit valita, näyttääkö laite energiankulutuksen, kun laite kytketään pois päältä.
Keittotunnistin	Voit liittää uuden lämpötilatunnistimen.
Kiehumapisteen säätäminen	Voit määrittää laitteelle asuinpaikkasi korkeuden merenpinnasta, jotta keittotunnistin toimii täsmällisemmin.
Keittoastiatesti	Voit tarkastaa, soveltuuko keittoastia keittämiseen induktiotoiminnolla.
Laiteinfo	Voit saada esiin laitetta koskevia tietoja.
Tehdasasetukset	Voit palauttaa kaikki asetukset tehdasasetuksiin.

Perusasetuksiin:


Kosketa tunnistinta  ja valitse sitten lisävalinta  MyProfile, jotta pääset perusasetuksiin.

Valikko Perusasetukset

Pyyhkäise sormella ylöspäin tai alaspäin hakeaksesi näyttöön käytettävissä olevat asetukset. Koskettamalla asetusta pääset alavalikon lisävalintoihin.

Koskettamalla alavalikossa symbolia  pääset palaamaan edelliseen valikkoon.

Poistuminen perusasetuksista

Poistu Perusasetukset-valikosta koskettamalla symbolia .

Muutosten tallentaminen tai hylkääminen

Jos asetukseen tehtiin muutoksia, näyttöön ilmestyy perusasetuksista poistuttaessa vahvistusnäyttö, jossa tehdyt muutokset voidaan tallentaa tai hylätä.

Energiankulutuksen näyttö

Tämä toiminto näyttää keittotason viimeisen käytön aikaisen energiankulutuksen.

Näytössä näkyy kulutus kilowattitunteina 10 sekunnin ajan laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen.

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 huoneenlämpöinen kattila, jossa on n. 200 ml vettä, keskelle keittoaluetta, joka sopii parhaiten kattilan pohjan halkaisijaan.
2. Hae näyttöön perusasetukset ja valitse Keittoastiatesti. Noudata näyttöruudussa olevia ohjeita.
Toiminto on aktivoitu.

Keittoalueiden näyttöihin ilmestyvät 10 sekunnin kuluttua keittämisen laatua ja nopeutta koskevat tiedot.

Jos testitulos ei ole optimaalinen, testaa kattilaa uudelleen pienemmällä keittoalueella.

Jos haluat toistaa testin, hae perusasetukset uudelleen näyttöön ja valitse Keittoastiatesti.

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 tyypestä, 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, keittotasossa on lukuisia komponentteja, joiden avulla käytettävissä oleva teho jaetaan päälle kytketyille keittoalueille automaattisesti ja tarkoituksenmukaisesti.

Kun Power-Manager-toiminto on aktivoitu, keittoalueen teho voi laskea ajoittain nimellisarvon alapuolelle. Kun keittoalue kytketään päälle ja maksimiteho saavutetaan, näyttöön ilmestyy tätä koskeva viesti. Laitte säätää ja valitsee suurimman mahdollisen tehon itsenäisesti.

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

Home Connect

Tämä laite on WLAN-kelpoinen ja siihen voidaan lähettää asetuksia mobiililaitteella.

Jos laitetta ei yhdistetä kotiverkkoon, laite toimii ilman verkkoyhteyttä olevan keittotason tavoin. Keittotasoa voidaan aina käyttää ohjauspaneelin kautta.

Home Connect -toiminnon saatavuus riippuu kunkin maan Home Connect -palveluiden saatavuudesta. Home Connect -palvelut eivät ole käytettävissä kaikissa maissa. Lisätietoja löytyy osoitteesta www.home-connect.com.

Huomautuksia

- Keittotasoja ei ole tarkoitettu käytettäväksi ilman valvontaa - ruoanvalmistusta on valvottava.
- Noudata tässä käyttöohjeessa olevia turvallisuusohjeita ja varmista, että turvallisuusmääräykset täyttyvät myös silloin, kun käytät laitetta Home Connect App -sovelluksen kautta. Ota huomioon myös Home Connect App -sovelluksessa olevat ohjeet. → *"Tärkeitä turvaohjeita" sivulla 6*
- Voit lähettää laitteeseen asetuksia Home Connect App -sovelluksen kautta, jolloin on ne on vahvistettava itse laitteella. Laitetta ei voi käyttää kodin ulkopuolelta.
- Käyttö laitteesta käsin on aina etusijalla. Tänä aikana laitetta ei voida käyttää Home Connect App -sovelluksen kautta.

Asentaminen

Jotta asetuksia voidaan tehdä Home Connectin kautta, Home Connect -sovellus on asennettava mobiiliin päätelaitteeseen ja tehtävä tarvittavat asetukset.

Ota tätä varten huomioon mukana toimitettu Home Connect -materiaali.

Tee asetukset seuraamalla sovelluksen kautta annettuja ohjeita.

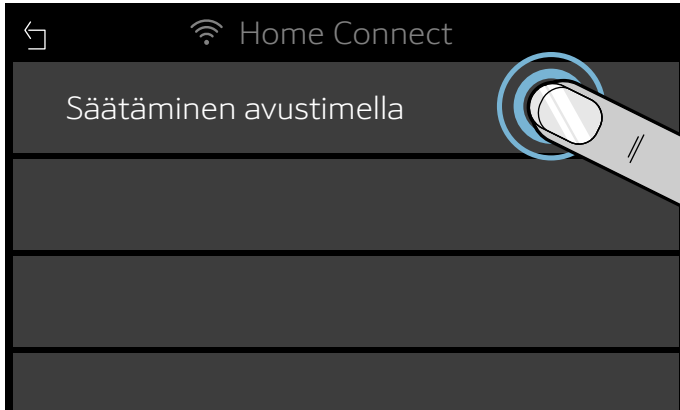
Asetusten tekemistä varten pitää sovelluksen olla auki.

Automaattinen kirjautuminen kotiverkkoon

Tarvitset reitittimen, jossa on WPS-toiminto.

Tarvitset pääsyn reitittimeen. Jos näin ei ole, toimi kohdassa "Manuaalinen kirjautuminen kotiverkkoon" olevien vaiheiden mukaan.

1. Kosketa tunnistinta  ja valitse sitten lisävalinta  MyProfile, jotta pääset perusasetuksiin.
2. Kosketa asetusta "Home Connect".
3. Kosketa kohtaa "Säätämisen avustimella" käynnistääksesi Home Connect -avustimen.



Näyttöön ilmestyy mobiilia päätelaitetta koskeva huomautus.


4. Jatka koskettamalla kohtaa "Jatka".
5. Paina reitittimen WPS-painiketta 2 minuutin kuluessa. Kun keittotaso on yhdistetty kotiverkkoon, näyttöön ilmestyy tätä koskeva viesti.

Huomautus:



Jos yhteyttä ei voida muodostaa, käynnistä avustin uudelleen tai kirjaa laite manuaalisesti kotiverkkoon. Näyttöön ilmestyy viesti, että laite voidaan yhdistää vain sovellukseen.

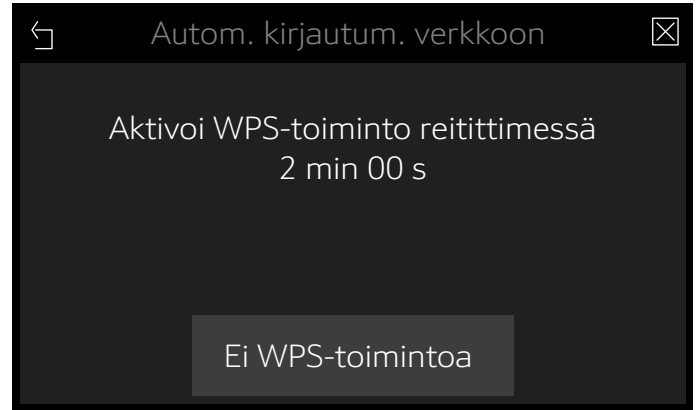
6. Kosketa kohtaa "Jatka" käynnistääkseni yhdistämisen sovellukseen.



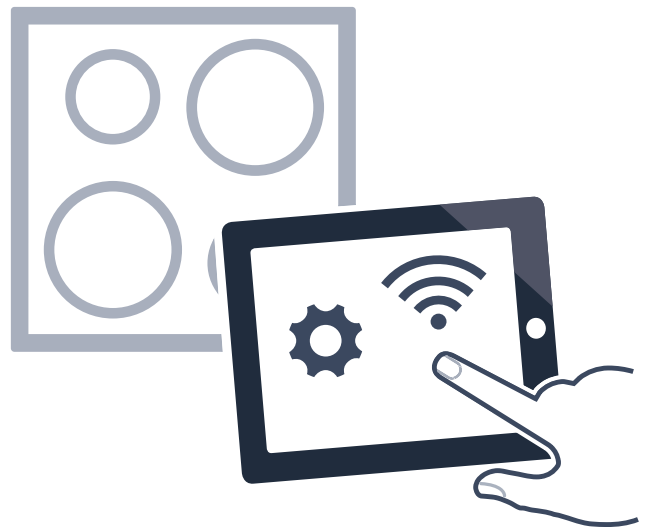
Kun kirjautuminen on onnistunut ja päättynyt, näyttöön ilmestyy tätä koskeva viesti. Ohjauspaneelin pääalueelle ilmestyy symboli .

Manuaalinen kirjautuminen kotiverkkoon

1. Kosketa tunnistinta  ja valitse sitten lisävalinta  MyProfile, jotta pääset perusasetuksiin.
2. Kosketa asetusta "Home Connect".
3. Kosketa kohtaa "Säätämisen avustimella" käynnistääksesi Home Connect -avustimen. Sinua kehoitetaan painamaan WPS-näppäintä reitittimessä.
4. Valitse "Ei WPS-toimintoa".



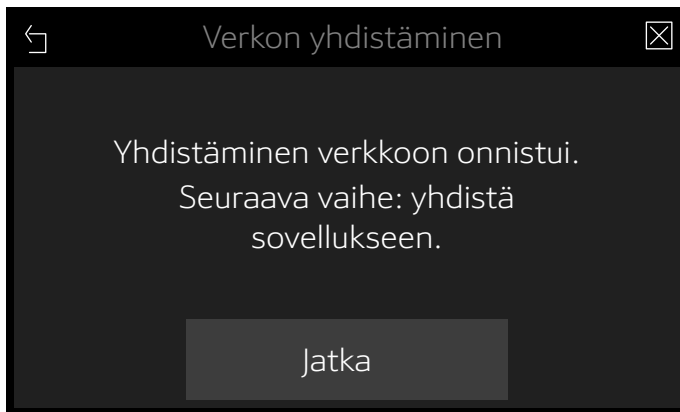
5. Noudata ohjetta ja jatka koskettamalla kohtaa "Käynnistä".
6. Avaa mobiiliin päätelaitteen verkkoasetukset ja kirjaa päätelaite keittotason verkkoon SSID-tunnuksella "HomeConnect" ja salasanalla "HomeConnect".




Huomautus:

Jos yhteyttä ei voida muodostaa, käynnistä avustin uudelleen ja kirjaa laite manuaalisesti kotiverkkoon.

7. Noudata sovelluksessa olevaa kehotusta ja syötä kotiverkkosi (WLAN) verkkotunnus ja salasana. Näyttöön ilmestyy viesti, että laite voidaan yhdistää vain sovellukseen.
8. Kosketa kohtaa "Jatka" käynnistääkseni yhdistämisen sovellukseen.



Kun kirjautuminen on onnistunut ja päättynyt, näyttöön ilmestyy tätä koskeva viesti. Ohjauspaneelin pääalueelle ilmestyy symboli .

Home Connect -asetukset

Voit muuttaa Home Connectia milloin tahansa tarpeidesi mukaan.

Saat verkkoa ja laitetta koskevat tiedot näkyviin, kun navigoit keittotason perusasetuksissa Home Connect -asetuksiin.

Asetus	Kuvaus ja lisätoiminnot
Säätäminen avustimella	<p>Voit kirjata keittotason kotiverkkoon automaattisesti tai manuaalisesti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Säätäminen avustimella: (automaattinen kirjautuminen kotiverkkoon)*. ■ Säätäminen avustimella: ei WPS-toimintoa (manuaalinen kirjautuminen kotiverkkoon) <p>Huomautus: Asetus näkyy näytössä vain, kun keittotasoa ei ole vielä yhdistetty kotiverkkoon.</p>
Yhdistäminen sovellukseen	<p>Voit muodostaa yhteyden yhteen tai useampaan Home Connect -tiliin.</p> <p>Huomautus: Asetus näkyy näytössä vain, kun keittotasoa ei ole vielä yhdistetty kotiverkkoon.</p>
Asetus sovelluksen kautta	<p>Voit määrittää, onko keittoasetusten lähettäminen mahdollista.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ei - sovelluksessa näkyvät vain keittotason senhetkiset tilat. ■ Kyllä* - keittoasetukset voidaan lähettää sovelluksesta keittotasoon. Lähetetyt keittoasetukset pitää vahvistaa keittotasossa. <p>Huomautus: Asetus näkyy näytössä vain, kun keittotasoa ei ole vielä yhdistetty kotiverkkoon.</p>
Wi-Fi	<p>Voit kytkeä keittotason langattoman moduulin pois päältä ja katkaista siten yhteyden WLAN:iin.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kytetty pois päältä - langaton moduuli kytketty pois päältä. ■ Kytetty päälle* - langaton moduuli kytketty päälle. <p>Huomautus: Asetus näkyy näytössä vain, kun keittotasoa ei ole vielä yhdistetty kotiverkkoon.</p>
Katkaise yhteys	<p>Voit milloin tahansa purkaa tallennetut yhteydet kotiverkkoon ja keittotasoon.</p> <p>Huomautus: Asetus näkyy näytössä vain, kun keittotasoa ei ole vielä yhdistetty kotiverkkoon.</p>
Laiteinfo	<p>Näytössä näkyy Home Connectia ja verkkoa koskevia tietoja.</p> <p>Huomautus: Asetus näkyy näytössä vain, kun keittotasoa ei ole vielä yhdistetty kotiverkkoon.</p>

* Ennakoasetus laitteen toimitustilassa

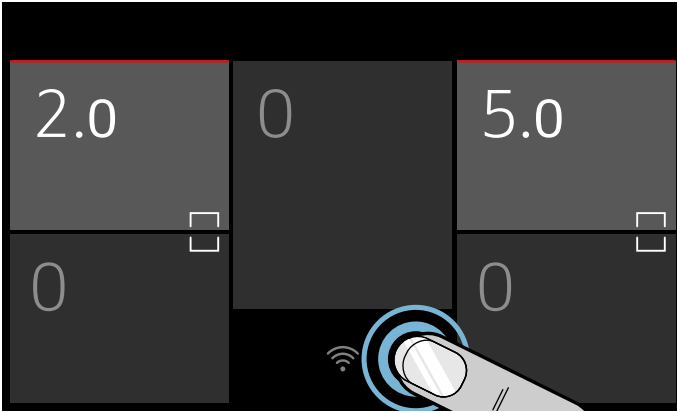
Huomautus:

“Säätäminen avustimella” näkyy näytössä vain, kun yhteyttä kotiverkkoon ei vielä ole. Kaikki muut asetukset näkyvät näytössä vain, kun yhteys kotiverkkoon on jo muodostettu.

WLAN-symbolit

WLAN-näyttö ohjauspaneelin pääkäyttöalueella muuttuu yhteyden tilasta ja laadusta sekä Home-Connect-palvelimen käytettävyydestä riippuen.

Saat kuvauksen näytössä olevista symboleista koskettamalla symbolia .



WLANin deaktivointi


Kun Wi-Fi on aktivoitu, voit käyttää Home Connect -toimintoa.

Huomautus:

Laite kuluttaa verkossa ollessaan valmiustilassa enintään 2 W.

1. Kosketa tunnistinta  ja valitse sitten lisävalinta  MyProfile, jotta pääset perusasetuksiin.
2. Kosketa asetusta "Home Connect".
3. Kosketa kohtaa "Wi-Fi".
4. Kosketa kohtaa "Kytkeyty pois päältä".



WLAN on deaktivoitu ja symboli  ohjauspaneelissa sammuu.

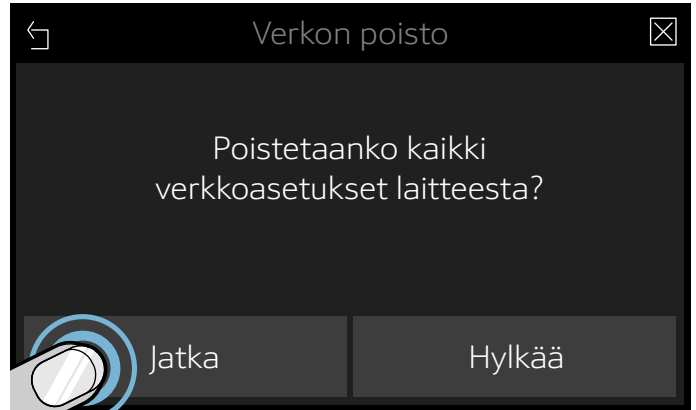
Irrottaminen verkosta


Voit erottaa keittotason verkosta milloin tahansa.

Huomautus:

Kun keittotaso on erotettu verkosta, käyttö Home Connectin avulla ei ole mahdollista.

1. Kosketa tunnistinta  ja valitse sitten lisävalinta  MyProfile, jotta pääset perusasetuksiin.
2. Kosketa asetusta "Home Connect".
3. Kosketa kohtaa "Verkon poisto".
4. Vahvista valitsimella "Jatka".





Laite on erotettu kotiverkosta ja symboli  ohjauspaneelissa sammuu.

Huomautus:

Verkkoyhteys katkeaa myös silloin, kun palautat laitteen perusasetuksiin.

Verkon yhdistäminen



1. Kosketa tunnistinta  ja valitse sitten lisävalinta  MyProfile, jotta pääset perusasetuksiin.
2. Kosketa asetusta "Home Connect".
3. Kosketa kohtaa "Säätämisen avustimella" käynnistääksesi Home Connect -avustimen.
4. Noudata ohjeita kohdan → "Automaattinen kirjautuminen kotiverkkoon" tai → "Manuaalinen kirjautuminen kotiverkkoon" mukaan.

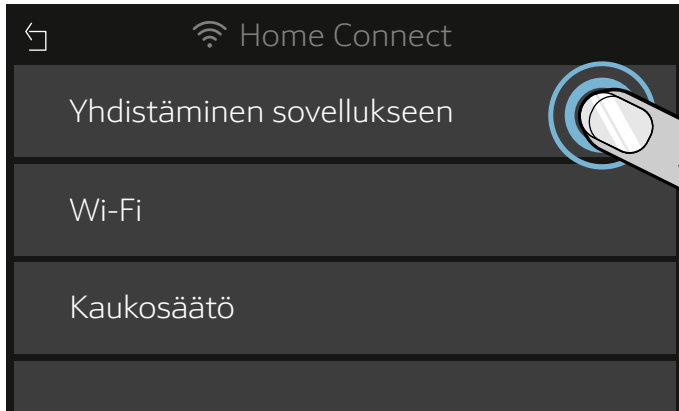
Yhdistäminen sovelluksen kanssa

Jos mobiililaitteeseesi on asennettu Home Connect -sovellus, voit yhdistää sen keittotason kanssa.

Huomautuksia

- Laitteen pitää olla yhdistettynä verkkoon.
- Sovelluksen on oltava auki ja sen asetusten valmiina.
- Jos liesituulettimeen on voimassa oleva suora yhteys, erota keittotaso ensin kotiverkosta ja aloita yhdistäminen uudelleen. → "Irrottaminen verkosta" sivulla 46 → "Verkon yhdistäminen" sivulla 46

1. Kosketa tunnistinta  ja valitse sitten lisävalinta  MyProfile, jotta pääset perusasetuksiin.
2. Kosketa asetusta "Home Connect".
3. Kosketa kohtaa "Yhdistäminen sovellukseen".



Voit yhdistää myös toisen Home Connect -tilin keittotasoon. Kosketa tätä varten kohtaa "Yhdistäminen sovellukseen".



4. Noudata sovelluksen ohjeita, joilla yhteyden muodostaminen viedään päätökseen.

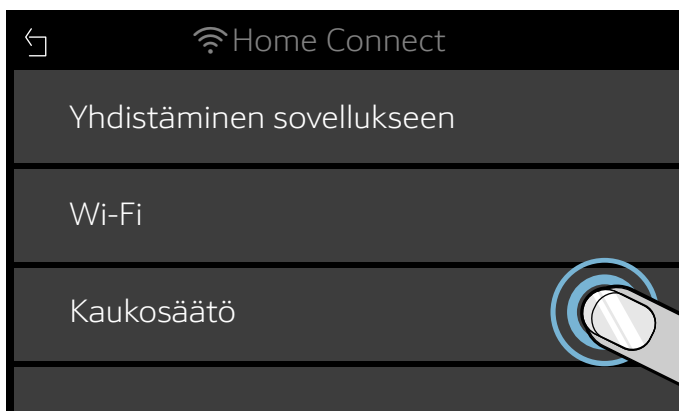
Asetukset sovelluksen kautta

Home Connect -sovelluksen avulla voit helposti tarkistaa keittotason perusasetukset ja lähettää keittoalueiden asetuksia keittotasolle.

Huomautuksia

- Perusasetusten muuttamista varten keittotason pitää olla pois päältä.
- Käyttö laitteesta käsin on aina etusijalla. Tänä aikana laitetta ei voida käyttää Home Connect App -sovelluksen kautta.
- Tehdasasetuksissa asetusten siirto on aktivoitu.
- Jos asetusten siirto on deaktivoitu, Home Connect -sovelluksessa näytetään vain keittotason käyttötilat.

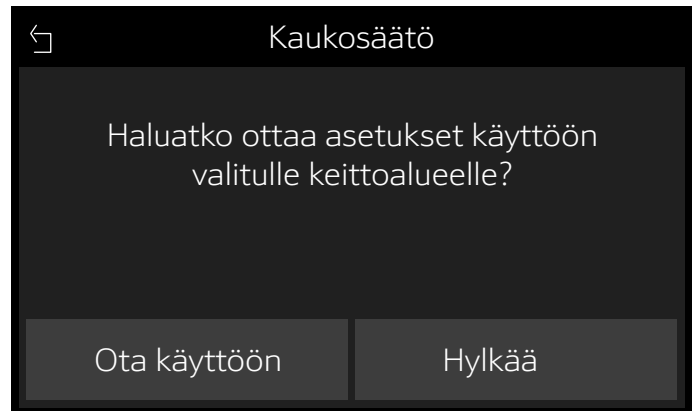
1. Kosketa tunnistinta  ja valitse sitten lisävalinta  MyProfile, jotta pääset perusasetuksiin.
2. Kosketa asetusta "Home Connect".
3. Kosketa kohtaa "Kaukosäätö".



4. Aktivoidaksesi siirron kosketa kohtaa "Kyllä", deaktivoitaksesi siirron kosketa kohtaa "Ei".

Keittoasetuksien vahvistaminen

Kun keittoasetukset siirretään keittoalueelle, keittotasoon ilmestyy viesti. Sinulta kysytään, siirretäänkö asetukset. Vahvista asetukset koskettamalla kohtaa "Ota käyttöön". Jos haluat hylätä asetukset, kosketa kohtaa "Hylkääminen".



Ohjelmistopäivitys

Ohjelmiston päivitystoiminnolla päivitetään keittotason ohjelmisto (esim. optimointi, virheiden korjaus, turvallisuuspäivitykset). Edellytyksenä on, että olet rekisteröitynyt Home Connect -käyttäjäksi, olet asentanut sovelluksen mobiililaitteeseen ja olet muodostanut yhteyden Home Connect -palvelimeen.

Kun käytettävissä on ohjelmapäivitys, saat siitä tiedon Home Connect -sovelluksen kautta ja voit käynnistää ohjelmapäivityksen sovelluksen tai keittotason kautta. Avaa tätä varten keittotason perusasetukset. Näyttöön ilmestyy avustin, joka ohjaa sinut päivityksen läpi.

Kun lataus on onnistunut, voit käynnistää asennuksen Home Connect -sovelluksen avulla, kun olet paikallisessa verkossa.

Kun asennus on onnistunut, saat tiedon Home Connect -sovelluksen kautta.

Huomautuksia

- Keittotasoa voidaan käyttää edelleen latauksen aikana.
- Ohjelmistopäivitys voidaan ladata sovellukseen tehdyistä henkilökohtaisista asetuksista riippuen myös automaattisesti.
- Jos kyseessä on turvallisuuspäivitys, suosittelemme sen asentamista mahdollisimman pian.

Etädiagnoosi

Huoltopalvelu voi ottaa häiriötapauksessa yhteyden laitteeseesi etädiagnoosin avulla.

Ota yhteys huoltopalveluun ja varmista, että laite on yhdistetty Home Connect -palvelimeen ja tarkasta, onko etädiagnoosipalvelu käytettävissä maassanne.

Huomautus:

Lisätietoja etädiagnoosipalvelun käytettävyydestä maassanne saat Home Connect -verkkosivuilta kohdasta Help & Support: www.home-connect.com

Tietosuojaa koskeva huomautus

Kun laite liitetään Internetiin liitettyyn WLAN-verkkoon ensimmäistä kertaa, laite välittää seuraavat tiedot Home Connect -palvelimelle (ensirekisteröinti):

- Yksiselitteinen laitetunniste (koostuu laiteavaimesta ja asennetun Wi-Fi-kommunikaatiomodulin MAC-osoitteesta).
- Wi-Fi-kommunikaatiomodulin turvallisuussertifikaatti (liitännän informaatioteknistä varmistusta varten).
- Kotilaitteen ajankohtainen ohjelma- ja laiteversio.
- Edellä mahdollisesti tehdyn tehdasasetuksiin palautuksen tila.

Tämä ensirekisteröinti valmistelelee Home Connect -toimintojen käytön ja se pitää tehdä vasta sitten, kun haluat käyttää Home Connect -toimintoja ensimmäistä kertaa.

Huomautus:

Ota huomioon, että Home Connect -toimintoja voidaan käyttää vain Home Connect App -sovelluksen yhteydessä. Tietosuojaa koskevia tietoja voit hakea näyttöön Home Connect App -sovelluksessa.

Standardinmukaisuustodistus

Constructa Neff Vertriebs-GmbH vahvistaa täten, että laite ja sen toiminnot vastaavat direktiivin 2014/53/EU perusluonteisia vaatimuksia ja muita asiaankuuluvia määräyksiä.

Täydellinen radio- ja telepäätelaitteita (RED) koskeva vaatimustenmukaisuusvakuutus löytyy Internetistä sivulta www.neff-international.com laitteen tuotesivulta lisädokumenttien kohdasta.



2,4 GHz taajuusalue: 100 mW maks.

5 GHz taajuusalue: 100 mW maks.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wsätiloissai-Fi): käyttö vain si



Liesituulettimen yhdistäminen

Voit yhdistää tämän laitteen sopivan liesituulettimen kanssa ja ohjata sen avulla keittotason yläpuolella olevan liesituulettimen toimintoja.

Voit yhdistää laitteet usealla eri tavalla:

Home Connect

Jos molemmat laitteet ovat Home-Connect-kelpoisia, voit yhdistää ne Home Connect -sovelluksella.

Molempia laitteita voidaan ohjata sovelluksella ja ohjauspaneelin kautta.

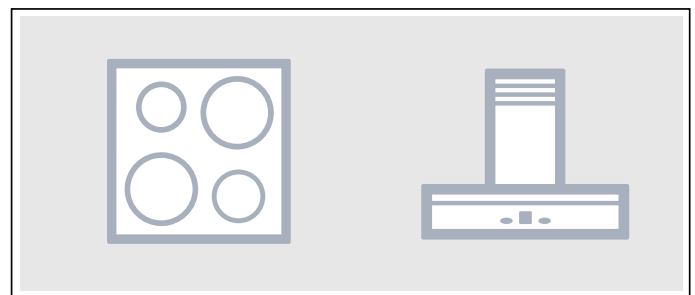
Ota tätä varten huomioon mukana toimitettu Home Connect -materiaali ja luku Home Connect. → "Home Connect" sivulla 43



Laitteiden suora yhdistäminen

Jos laite yhdistetään suoraan liesituulettimen kanssa, liesituuletinta voidaan ohjata keittotason kautta.

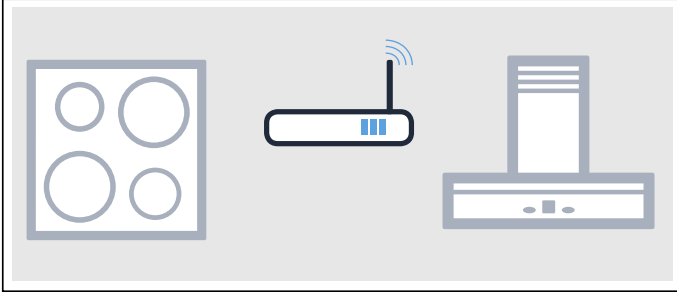
Kumpaakaan laitetta ei voida enää yhdistää kotiverkkoon tai sovellukseen. Molempia laitteita voidaan ohjata ohjauspaneelin kautta.



Laitteiden yhdistäminen kotiverkon kautta

Käytä tätä yhdistämistyyppiä, jos kumpikaan laite tai vain toinen laitteista on yhdistetty Home Connect -sovellukseen.

Jos laitteet yhdistetään toisiinsa kotiverkon kautta, voit käyttää sekä liesituulettimen ohjausta että keittotason Home Connect -toimintoa.



Huomautuksia

- Noudata liesituulettimen käyttöohjeessa olevia turvallisuusohjeita ja varmista, että turvallisuusmääräykset täyttyvät myös silloin, kun käytät laitetta keittotasokohtaisen tuuletinohjauksen kautta. → "Tärkeitä turvaohjeita" sivulla 6
- Käyttö liesituulettimen kautta on aina etusijalla. Tänä aikana laitetta ei voida käyttää keittotasokohtaisen tuuletinohjauksen kautta.
- Laite kuluttaa verkossa ollessaan valmiustilassa enintään 2 W.

Asentaminen

Jotta keittotason ja liesituulettimen yhteys voidaan asentaa, keittotason on oltava päällekytkettynä.



Suora yhteys

Varmista, että liesituuletin on kytkeytynyt pois päältä.

Ota tätä varten huomioon kappale "Keittotason yhdistäminen" liesituulettimen käyttöohjeessa.

Huomautus:

Jos yhdistät keittotason suoraan liesituulettiin, yhteys kotiverkkoon ei enää ole mahdollinen etkä voi enää käyttää Home Connect -toimintoja.

1. Kosketa tunnistinta  ja valitse sitten lisävalinta  MyProfile, jotta pääset perusasetuksiin.
2. Kosketa kohtaa "Tuuletuksen ohjaus".
3. Kosketa kohtaa "Kodinkoneiden yhdistäminen".
4. Käynnistä yhteys 2 minuutin kuluessa liesituulettimesta.



Kun keittotaso on yhdistetty liesituulettiin, näyttöön ilmestyy tätä koskeva viesti. Säätoalueella näkyvät keittotasokohtaisen tuuletinohjauksen symbolit.

Yhteys kotiverkon kautta

Tarvitset reitittimen, jossa on WPS-toiminto.

Tarvitset pääsyn reitittimeen. Muussa tapauksessa seuraa ohjeita kohdassa "Suora yhteys".

Varmista aluksi, että liesituuletin on yhdistetty samaan kotiverkkoon.

1. Kosketa tunnistinta  ja valitse sitten lisävalinta  MyProfile, jotta pääset perusasetuksiin.
2. Kosketa kohtaa "Tuuletuksen ohjaus".
3. Kosketa kohtaa "Verkon yhdistäminen".
4. Paina reitittimen WPS-näppäintä 2 minuutin kuluessa.
Kun keittotaso on yhdistetty kotiverkkoon, näyttöön ilmestyy tätä koskeva viesti.
5. Käynnistä yhteys 2 minuutin kuluessa liesituulettimesta.



Kun keittotaso on yhdistetty liesituulettiin, näyttöön ilmestyy tätä koskeva viesti. Säätoalueella näkyvät keittotasokohtaisen tuuletinohjauksen symbolit.

Huomautus:

Yhteys voidaan luoda vain, kun molemmat laitteet on yhdistetty kotiverkkoon ja ne ovat yhteyden muodostamistilassa. Jos jommankumman laitteen yhteyden muodostamisaika on kulunut loppuun, käynnistä yhdistäminen uudelleen.

Irrottaminen verkosta

Voit milloin tahansa purkaa tallennetut yhteydet kotiverkkoon ja liesituulettiin.

1. Kosketa tunnistinta  ja valitse sitten lisävalinta  MyProfile, jotta pääset perusasetuksiin.
2. Kosketa kohtaa "Tuuletuksen ohjaus".
3. Kosketa kohtaa "Verkon poisto".
Yhteys on taas muodostettu.


Keittotason yläpuolella olevan liesituulettimen ohjaus

Keittotason perusasetuksissa voidaan määrätä liesituulettimen käyttäytyminen keittotason tai yksittäisten keittoalueiden päälle- ja poiskytkemisen yhteydessä. → "Liesituulettimen ohjauksen asetukset" sivulla 50

Ohjauspaneelissa voidaan tehdä muita asetuksia.

Liesituulettimen asetukset

Aktivointi

1. Kosketa tilarivillä symbolia .
- Näytössä näkyy ennalta asetettu tuuletusteho.
2. Valitse haluamasi tuuletusteho.
Valitaksesi intensiivitehon kosketa kohtaa P1 tai P2.
Tuuletin on aktivoitu.

Deaktivointi

1. Kosketa tilarivillä symbolia .
2. Valitse tuuletusteho 0.
Tuuletin on deaktivoitu.

Automaattikäytön asetukset

Aktivointi

1. Kosketa tilarivillä symbolia
2. Valinta Automatiikka.

Automaattikäyttö on aktivoitu.

Tuuletin käynnistyy automaattisesti, kun alkaa muodostua höyryä.

Deaktivointi

1. Kosketa tilarivillä symbolia
2. Valitse tuuletusteho 0.

Automaattikäyttö on deaktivoitu.

Liesituulettimen valon asetukset

Voit kytkeä liesituulettimen valon päälle ja pois päältä keittotason ohjauspaneelista.

Kosketa tilarivillä symbolia

Liesituulettimen ohjauksen asetukset

Voit muuttaa keittotasokohtaista tuuletinohjausta milloin tahansa tarpeidesi mukaan.

Huomautus:

Asetukset näkyvät näytössä vain, kun laite on yhdistetty liesituulettimeen.

Asetus	Kuvaus ja lisätoiminnot
Tuuletinohjaus (automaattinen käynnistys)	<p>Voit määrittää, käynnistyykö tuuletin keittotason päälle kytkemisen jälkeen ja miten tuuletin käynnistyy.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kytkeyty pois päältä - liesituuletin on tarvittaessa kytkettävä päälle manuaalisesti. ■ Kytkeytyminen päälle automaattitilassa* - liesituuletin kytkeytyy päälle automaattikäyttöön, kun keittoalue kytketään päälle. ■ Kytkeytyminen päälle vakiokäytössä - liesituuletin kytkeytyy päälle asetetulle teholle, kun keittoalue kytketään päälle.
Tuulettimen jälkikäynti	<p>Tuulettimen jälkikäynti huolehtii siitä, että jäljelle jääneet hajut poistuvat; tuuletin kytkeytyy sen jälkeen itsestään pois päältä.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tuuletin pois päältä. ■ Kytkeytyminen päälle automaattitilassa.* ■ Kytkeytyminen päälle tuulettimen vakiojälkikäynnillä. ■ Ei tuuletinasetusten muutoksia, kun keittotaso kytketään pois päältä.
Valo päälle -automatiikka	<p>Voit määrittää, kytkeytyykö liesituulettimen valo automaattisesti päälle keittotason kanssa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pois päältä ■ Päällä* - valo kytkeytyy päälle, kun keittotaso kytketään päälle.
Valo pois päältä -automatiikka	<p>Voit määrittää, kytkeytyykö liesituulettimen valo automaattisesti pois päältä keittotason kanssa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pois päältä* ■ Päällä - valo kytkeytyy pois päältä, kun keittotaso kytketään pois päältä.
Yhteyden katkaiseminen	<p>Voit milloin tahansa purkaa tallennetut yhteydet kotiverkkoon ja liesituulettimeen.</p>

* Ennakoasetus laitteen toimitustilassa

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 keittotasaille 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 keittotasaille 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

Näyttöruutuun ei ilmesty kuvaa.

Kirkkauden asetus ei ole ehkä oikea. Katso näyttöä ylhäältä päin ja aseta kirkkaus perusasetuksissa. Lisätietoja asetuksista 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 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 keittoalue, jolla keittoastia on, on kytketty päälle.

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

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

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

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

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

Puhdistus**Miten keittotaso puhdistetaan?**

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

Lisätietoja keittotason puhdistuksesta ja hoidosta löydät luvusta → "Puhdistus"

? Mitä tehdä häiriön sattuessa?

Jos häiriöitä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkuseikka. Ota huomioon seuraavat ohjeet ja vihjeet ennen kuin soitat huoltopalveluun.

Huomautukset, varoitukset ja vikaviestit

Jos ilmenee ongelma, näyttöön ilmestyvät automaattisesti huomautukset, varoitukset tai vikaviestit. Noudata kosketusnäytössä olevia ohjeita ongelman poistamiseksi.

Huomautuksia

- Eräiden varoitusten yhteydessä näkyy lisäksi vikakoodi. Ilmoita vikakoodi tarvittaessa huoltopalvelulle.
- Jos häiriö ilmenee, laite ei kytkeydy valmiustilaan.

Vinkit

Ongelma	Ratkaisu
Keittotasoa ei saa kytkettyä päälle.	Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä oikosulku virransaannissa. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan. Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Kosketusnäyttö ei reagoi tai se on jumittunut.	Ohjauspaneeli on kostea tai sen päällä on jokin esine. Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.
Keittoalueen tehotasoa ei saa nostettua.	Keittotason kokonaisteho on rajoitettu. Muuta kokonaistehoa perusasetusten kohdassa Suurin mahdollinen ottoteho. Erittäin suuri keittoastia voi vaikuttaa tehotasoon keittotason samalla puoliskolla. Aseta keittoastia taas paikalleen.
Äänimerkki kuuluu, kun kosketusnäytön päällä on esine.	Poista esine ja tee keittoalueen asetukset uudelleen. Älä aseta kuumaa keittoastiaa ohjauspaneelille.
Keittotaso reagoi epätavanomaisesti tai sitä ei saa enää käytettyä oikein.	Kytke laite pois sähköverkosta kytkemällä sulake tai suojakytkin sulakerasiassa pois päältä. Odota muutama sekunti ja liitä laite uudelleen sähköverkkoon.
Elektroniikka ylikuumeni ja se on kytkenyt vastaavan keittoalueen pois päältä. Elektroniikka ylikuumeni ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.
Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Poista kyseinen astia. Odota muutaman sekunnin ajan. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.
Keittoalue ylikuumeni ja kytkeytyi työtason suojaamiseksi pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue uudelleen päälle.
Asetuksen siirtotoimintoa ei saa aktivoitua.	Vahvasta virheilmoituksesta, kosketa sitä varten jotain tunnustinkenttää. Voit käyttää laitetta tavanomaiseen tapaan, ilman asetuksen siirtotoimintoa. Ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.

Ongelma	Ratkaisu
FlexPlus-keittoaluetta ei saa aktivoitua.	Vahvista virheilmoitus, kosketa sitä varten jotain tunnistinkenttää. Muita keittoalueita voidaan käyttää tavanomaiseen tapaan. Ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Keittoalue on ollut käytössä pitkän aikaa ja keskeytykseltä.	Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Katso luku
Keittotaso ei voi muodostaa yhteyttä kotiverkkoon tai liesituulettimeen. E 70 10	Vahvista virheilmoitus, kosketa sitä varten jotain tunnistinkenttää. Voit jatkaa keittämistä tavanomaiseen tapaan, ilman yhteyttä. Jos viesti ilmestyy uudelleen näyttöön, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Keittotunnistin on ylikuumentunut ja keittoalue kytkeytyi pois päältä. E8202	Odota, kunnes keittotunnistin on jäähtynyt riittävästi, ja aktivoi toiminto uudelleen.
Keittotunnistin ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä. E8203	Jos keittotunnistin ei ole käytössä, poista se keittoastiasta ja säilytä sitä poissa muiden keittoalueiden tai lämmönlähteiden lähetyviltä. Kytke keittoalueet taas päälle.
Keittotunnistimen paristo on lähes tyhjä. E8204	Vaihda paristo 3V CR2032. Katso kappale → "Pariston vaihto"
Yhteys keittotunnistimeen on katkennut. E8205	Kytke toiminto pois päältä ja sitten taas päälle.
Keittotunnistin on rikki. E8206	Ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Keittotunnistimen näyttö ei pala ja keittotunnistin ei reagoi.	Vaihda paristo 3V CR2032. Katso kappale → "Pariston vaihto" Jos ongelma ei poistu, pidä keittotunnistimen symboli painettuna 8-10 sekunnin ajan ja yhdistä keittotunnistin uudelleen keittotason kanssa. Katso kappale Jos ongelma ei poistu, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Tunnistimen näyttö vilkkahtaa kaksi kertaa. Keittotunnistimen paristo on lähes tyhjä. Seuraava keittäminen voi keskeytyä tyhjän pariston takia.	Vaihda paristo 3V CR2032. Katso kappale → "Pariston vaihto"
Tunnistimen näyttö vilkkahtaa kolme kertaa. Yhteys keittotunnistimeen on katkennut.	Pidä keittotunnistimen symboli painettuna 8-10 sekunnin ajan ja yhdistä keittotunnistin uudelleen keittotason kanssa. Katso kappale → "Langattoman lämpötilatunnistimen yhdistäminen ohjauspaneelin kanssa"
Käyttöjännite on virheellinen, tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella. E9000/E90 10	Ota yhteys sähköyhtiöön.
Keittotasoa ei ole liitetty oikein U400	Irrota keittotaso sähköverkosta. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan.

Esittelytila

Jos näytössä näkyy symboli □1, esittelytila on aktiivinen. Esittelytilassa laite ei kuumene. Irrota laite sähköverkosta. Odota muutama sekunti ja liitä laite sitten uudelleen. Deaktivoi sitten esittelytila perusasetuksissa 3 minuutin sisällä laitteen päälle kytkemisen jälkeen.

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 mallinumeron (E-numero), 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

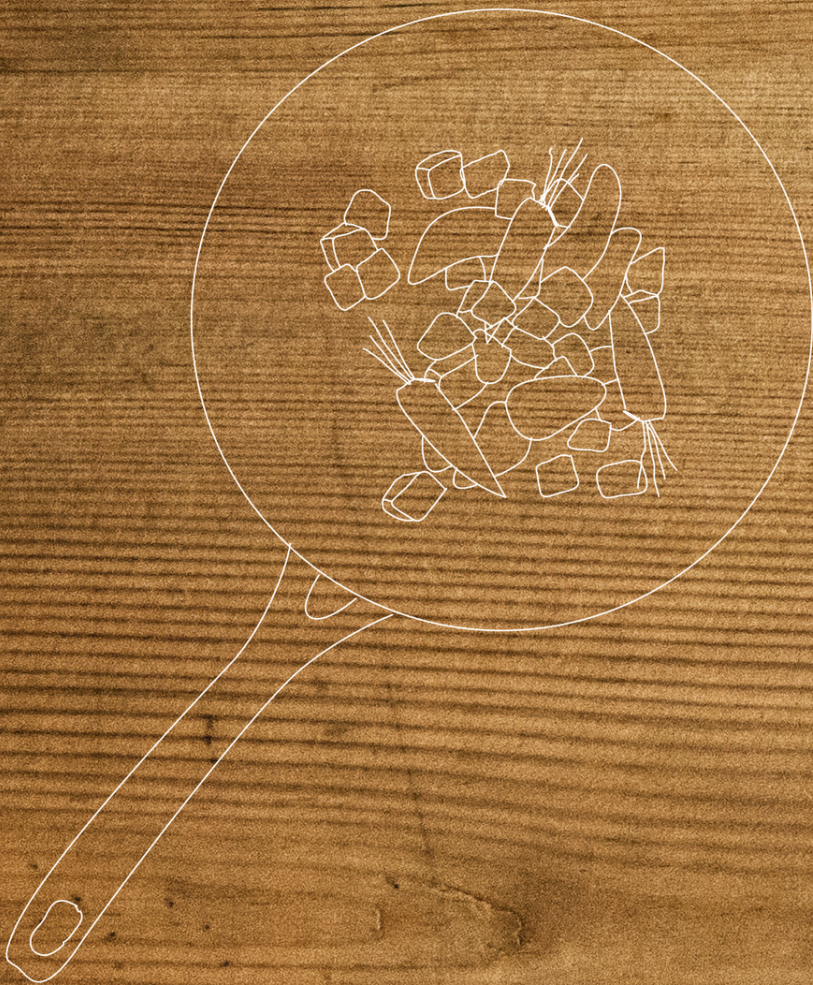
Tämä taulukko on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteidemme testauksen helpottamiseksi.

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	-	-	-	1.5	Ei
Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito						
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
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	8.5	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
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	2.5	Kyllä
Porsaanfileen paistaminen						
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
Ohukaisten paistaminen**						
Määrä: 55 ml taikinaa ohukaista kohden						
	Paistinpannu Ø 24 cm	9	n. 1:30	Ei	7	Ei
Pakastettujen ranskanperunoiden friteeraus						
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						



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001387678
981004(01)
fi