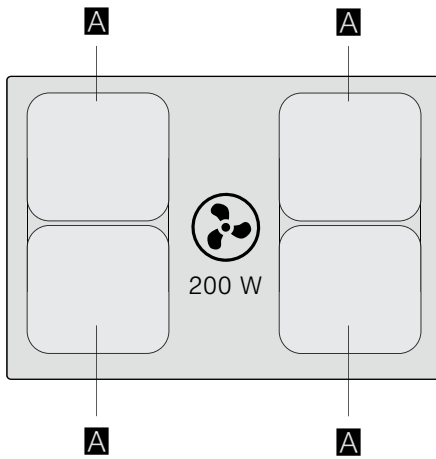




INDUKTIOKEITTOTASO JOSSA  
INTEGROITU TUULETUSJÄRJESTELMÄ

[fi] KÄYTTÖOH

**T4..D7B..**



			g*	b*
A	∅ 21		2.200 W	3.700 W
	21 x 38		3.600 W	

\* IEC 60335-2-6

# Sisällysluettelo

	<b>Määräystenmukainen käyttö</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Paistotunnistin</b> . . . . .	<b>19</b>
	<b>Tärkeitä turvaohjeita</b> . . . . .	<b>5</b>		Paistamisen edut . . . . .	19
	<b>Vaurioiden syyt</b> . . . . .	<b>7</b>		Pannut paistotunnistinta varten . . . . .	19
	<b>Ympäristönsuojelu</b> . . . . .	<b>7</b>		Lämpötilatasot . . . . .	19
	Energiansäästövinkejä . . . . .	7		Taulukko . . . . .	20
	Ympäristöystävällinen hävittäminen . . . . .	7		Toimi näin . . . . .	21
	<b>Keittäminen induktiotekniikalla</b> . . . . .	<b>8</b>		<b>Lämpimänäpito toiminto</b> . . . . .	<b>22</b>
	Induktiolla keittämisen edut . . . . .	8		Aktivointi . . . . .	22
	Keittoastiat . . . . .	8		Deaktivointi . . . . .	22
	<b>Tutustuminen laitteeseen</b> . . . . .	<b>9</b>		<b>Lapsilukko</b> . . . . .	<b>22</b>
	Uusi laitteesi . . . . .	9		Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi . . . . .	22
	Lisävarusteet . . . . .	9		Lapsilukko . . . . .	22
	Ohjauspaneeli . . . . .	10		<b>Pyyhintäsuoja</b> . . . . .	<b>22</b>
	Keittoalueet . . . . .	10		<b>Automaattinen turvakatkaisu</b> . . . . .	<b>22</b>
	Jälkilämmön näyttö . . . . .	11		<b>Perusasetukset</b> . . . . .	<b>23</b>
	<b>Toimintatavat</b> . . . . .	<b>11</b>		Näin pääset perusasetuksiin: . . . . .	24
	Toiminta hormiin liitettynä . . . . .	11		<b>Energiankulutuksen näyttö</b> . . . . .	<b>25</b>
	Toiminta huoneilmaan palauttavana . . . . .	11		<b>Keittoastiatesti</b> . . . . .	<b>25</b>
	<b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> . . . . .	<b>12</b>		<b>PowerManager</b> . . . . .	<b>26</b>
	Käyttötavan säätäminen . . . . .	12		<b>Puhdistus</b> . . . . .	<b>26</b>
	<b>Koneen käyttö</b> . . . . .	<b>12</b>		Puhdistusaine . . . . .	26
	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä . . . . .	12		Puhdistettavat osat . . . . .	27
	Keittoalueen säätäminen . . . . .	12		Keittotason kehys (vain laitteet, joissa keittotason kehys) . . . . .	27
	Keittosuositukset . . . . .	13		Keittotaso . . . . .	28
	Liesituulettimen manuaalinen ohjaus . . . . .	16		Tuuletus . . . . .	28
	Intensiiviteho . . . . .	16		Ylivuotosäiliön puhdistus . . . . .	30
	Automaattikäynnistys . . . . .	16		<b>Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)</b>	<b>31</b>
	Jälkikäyttötoiminto . . . . .	16		<b>Mitä tehdä häiriön sattuessa?</b> . . . . .	<b>33</b>
	<b>Yhdistelmäkeittoalue</b> . . . . .	<b>17</b>		<b>Huoltopalvelu</b> . . . . .	<b>34</b>
	Keittoastiaa koskevia ohjeita . . . . .	17		Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.) . . . . .	34
	Aktivointi . . . . .	17		<b>Testiruoat</b> . . . . .	<b>35</b>
	Deaktivointi . . . . .	17			
	<b>Aikatoiminnot</b> . . . . .	<b>17</b>			
	Kypsennysajan ohjelmointi . . . . .	17			
	Minuuttikello . . . . .	18			
	<b>PowerBoost-toiminto</b> . . . . .	<b>18</b>			
	Aktivointi . . . . .	18			
	Deaktivointi . . . . .	18			

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 liitännästä johtuvia vaurioita.

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

Tuuletin ei saa imeä vaarallisia tai räjähdysherkkiä aineita ja höyryjä.

Varmista, ettei laitteeseen pääse pieniä osia tai nesteitä.

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

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

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

Jos käytät toiminnassa olevaa lääkinnällistä implanttia (esim. sydämentahdistajaa tai kammiovärinän poistajaa), varmista lääkäriltäsi, että laite vastaa Euroopan unionin 20. kesäkuuta 1990 päivätyä 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.

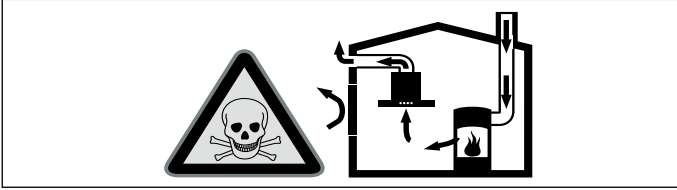
## Tärkeitä turvaohjeita

### Varoitus – Tukehtumisvaara!

Pakkausmateriaali on vaarallista pikkulapsille. Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

### Varoitus – Hengenvaara!

Takaisin virtaavat poistoilmakaasut voivat aiheuttaa myrkytyksen. Huolehdi aina riittävästä tuloilmasta, jos laitetta käytetään poistoilmakäytössä yhdessä huoneilmaa tarvitsevan tulisijan kanssa.

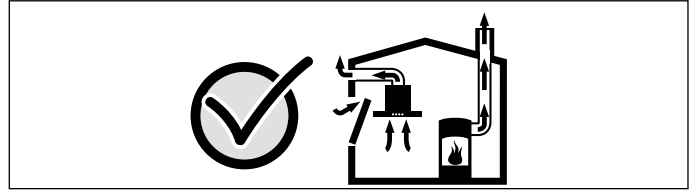


Huoneilmaa tarvitsevat tulisijat (esim. kaasu-, öljy-, puu- tai hiilikäyttöiset lämmityslaitteet, läpivirtauskuumennin, vedenkuumennin) ottavat polttoilman huonetilasta ja johtavat poistoilman poistoilmalaitteen (esim. savutorven kautta) ulos. Päälle kytketty tuuletin imee keittiöstä ja sen viereisistä huoneista ilmaa - tämä on korvattava riittävällä tuloilmalla, muutoin syntyy alipaine. Myrkylliset kaasut imeytyisivät takaisin huoneisiin savutorvesta tai poistoilmakanavasta.

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

Turvallisuussyistä ei huoneessa, johon tuuletin on asennettu, vallitseva alipaine saa olla korkeampi kuin 4 Pa (0,04 mbar). Tämä saavutetaan, jos avattavista ja suljettavista aukoista kuten ovista, ikkunoista, tuloilma/poistoilma-seinäaukoista tai muista teknisistä toimenpiteistä johtuen palamisilman tilalle pääsee virtaamaan korvausilmaa. Poistoilmaa ei saa johtaa toiminnassa olevaan savukanavaan tai ilmanvaihtohormiin eikä hormiin, joka on tarkoitettu tulisijojen sijoitushuoneiden ilmanvaihtoon.

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



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

### Varoitus – Palovaara!

- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- Laite kuumenee. Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.
- Keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laite voi kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Rasvasuodattimeen kertynyt rasva voi syttyä palamaan. Puhdista rasvasuodatin säännöllisesti. Älä käytä laitetta koskaan ilman rasvasuodatinta.
- Rasvasuodattimeen kertynyt rasva voi syttyä palamaan, kun tuuletin on kytketty päälle. Älä pidä avotulta liesituulettimen läheisyydessä (esim. älä liekitä ruokia). Liesituulettimen saa asentaa kiinteillä polttoaineilla toimivien (esim. puu- tai hiililämmitteisten) liesien yläpuolelle vain, kun liesi on varustettu suljetulla, kiinteällä kannella. Kipinöitä ei saa muodostua.

**⚠ Varoitus – Palovamman vaara!**

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

**⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!**

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

**⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!**

- Vesihauteessa kypsennettäessä keittotaso ja keittoastia saattavat särkyä ylikuumenemisen vuoksi. Vesihauteessa oleva keittoastia ei saa koskettaa suoraan vedellä täytetyn kattilan pohjaa. Käytä vain kuumuutta kestäviä keittoastioita.
- Kattilan pohjan ja keittoalueen välissä oleva neste voi aiheuttaa kattilan yhtäkkisen hypähtämisen. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.

## Vaurioiden syyt

### Huomio!

- Epätasaiset keittoastioiden pohjat voivat aiheuttaa naarmuja keittotasoon.
- Kovien ja terävien esineiden aiheuttama vaurioitumisvaara. Älä päästä kovia tai teräviä esineitä putoamaan keittotasoon päälle.
- Vaurioitumisvaara tyhjäksi kiehuvan keittoastian takia. Älä anna keittoastian kiehua tyhjäksi.
- Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin, näyttöjen tai keittotasoon merkin päälle. Muutoin keittotasoon voi vaurioitua.
- Alumiinifolion tai muoviasian aiheuttama vaurioitumisvaara. Älä laske alumiinifoliota tai muoviasiaa kuumalle keittotasolle. Älä käytä liedensuojalevyä.
- Pinnan vauriot, värjäymät ja tahrat tarkoitukseen sopimattomien puhdistusaineiden takia. Käytä vain tämän tyyppisille keittotasolle soveltuvia puhdistusaineita.
- Kattilan hankauman aiheuttama pinnan vaurio ja värjäytyminen. Nosta kattiloita ja pannuja, älä siirrä niitä liu'uttamalla.
- Pintavauriot kiinni palaneiden ruokien aiheuttamien tahrojen takia. Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.
- Suolan, sokerin ja hiekan aiheuttama pinnan vaurio. Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana.
- Astioiden karkeiden pohjien aiheuttama pinnan vaurio. Tarkasta keittoastia ennen käyttöä.
- Sokerin ja hyvin sokeripitoisten ruokien aiheuttama pinnan vaurio, ns. simpukkakuvion muodostuminen. Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.

## Ympäristönsuojelu

Tässä luvussa saat tietoa energian säästämisestä ja laitteen hävittämisestä.

### Energiansäästövinkejä

- Käytä aina keittoastiaan sopivaa kantta. Keittäminen ilman kantta kuluttaa merkittävästi enemmän energiaa. Käytä lasikantta. Siten voit nähdä kattilan sisällön ilman, että nostat kantta.
- Käytä astioita, joissa on tasainen pohja. Epätasaiset pohjat nostavat energiankulutusta.
- Varmista, että astian pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa. Ota tällöin huomioon seuraavaa: astioiden valmistajat ilmoittavat usein kattilan yläreunan halkaisijan, joka on usein suurempi kuin kattilan pohjan halkaisija.
- Käytä pienille määrille pientä kattilaa. Suurikokoinen, vajaa keittoastia kuluttaa paljon energiaa.
- Kypsennä ruoat vähällä vedellä. Näin säästyy energiaa, ja vitamiinit ja mineraalit säilyvät vihanneksissa.
- Kytke ajoissa pienemmälle tehoalueelle. Muutoin tuhlautuu energiaa.
- Varmista keittäessäsi riittävä tuloilman saanti, jotta tuuletin toimii tehokkaasti ja käyttöäänät ovat vähäiset.
- Sovita tuuletusteho ruokahöyryjen määrään. Käytä intensiivitehoa vain tarpeen mukaan. Pienempi tuuletusteho kuluttaa vähemmän energiaa.
- Jos ruokahöyryjä on runsaasti, valitse ajoissa suurempi tuuletusteho. Jos ruokahöyryt ovat jo päässeet nousemaan keittiöön, tuuletinta joudutaan käyttämään pidempään.
- Kytke laite pois päältä, kun et enää tarvitse sitä.
- Puhdista tai vaihda suodattimet usein, jotta tuulettimen teho pysyy hyvänä ja vältät palovaaran.

### Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

## Keittäminen induktiotekniikalla

### Induktiolla keittämisen edut

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

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

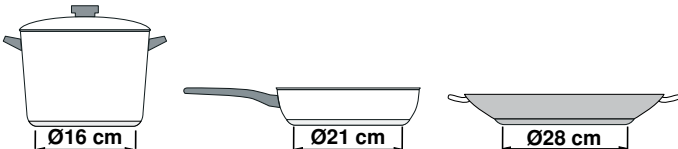
### Keittoastiat

Käytä vain ferromagneettisia astioita induktiotekniikalla keittäessäsi, esimerkiksi:

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

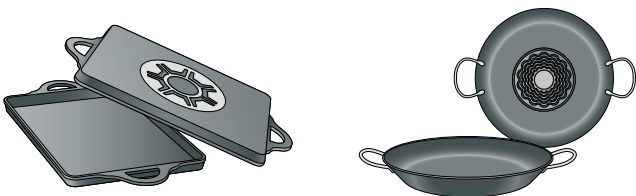
Voit tarkastaa astian soveltuvuuden induktiokäyttöön katsomalla ohjeet luvusta → "Keittoastiatesti".

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

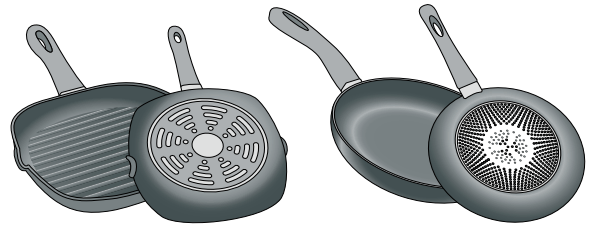


On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen:

- 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

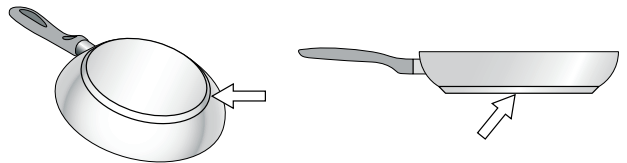
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

- 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.

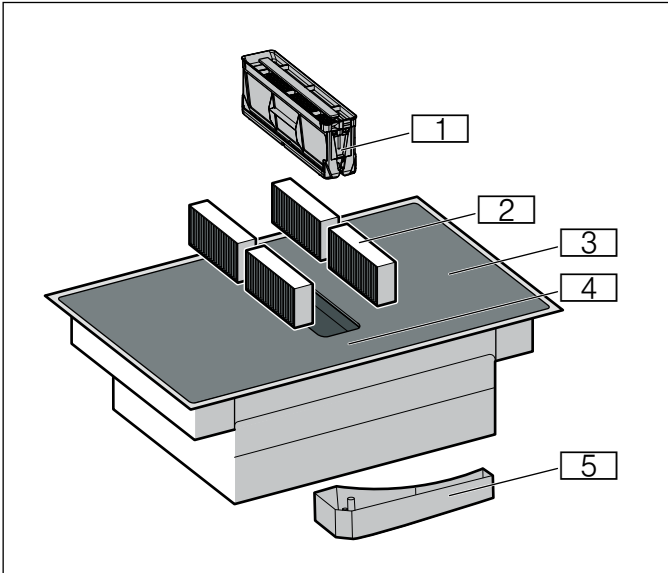


## Tutustuminen laitteeseen

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

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

### Uusi laitteesi



Nro	Nimi
1	Metallinen rasvasuodatin
2	Aktiivihiihisuodatin kiertoilmakäytössä tai akustiikkasuodatin poistoilmakäytössä*
3	Keittotaso
4	Ohjauspaneeli
5	Ylivuotosäiliö

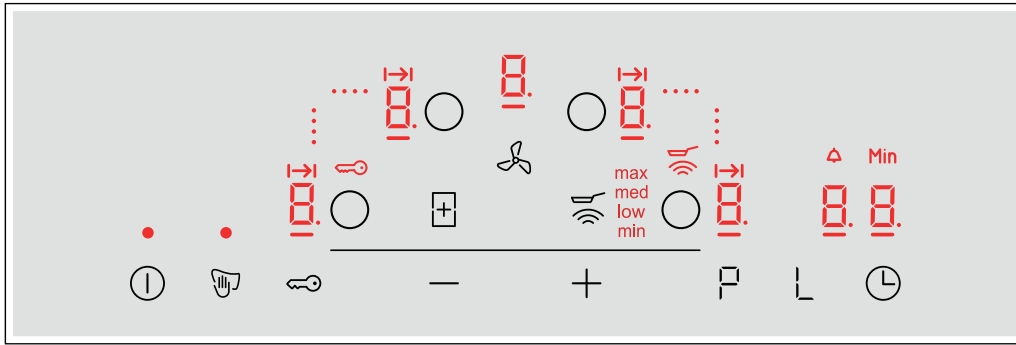
\*Laitteen varustuksesta riippuen

### Lisävarusteet

Laitteen versiosta riippuen käytettävissä on erilaisia varusteita, joita voit hankkia alan liikkeistä, huoltopalvelumme tai virallisen verkkosivustomme kautta:

- Poistoilmasarja
- Kiertoilmasarja
- Aktiivihiihisuodatin: kiertoilmakäyttöä varten
- Akustiikkasuodatin: poistoilmakäyttöä varten

## Ohjauspaneeli



Valintatunnistimet	
ⓘ	Pääkytkin
○	Keittoalueen valinta
-/+	Säätökentät
🔑	Lapsilukko
👉	Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten
+	Combialue-toiminto
🌀	Liesituulettimen manuaalinen ohjaus
📶	Paistotunnistin
P	Powerboost-toiminto Intensiiviset tuuletustehot
L	Lämpimänäpito toiminto
🕒	Aikatoiminnot

Näytöt	
0	Käyttötila
1-9	Tehoasteet
00	Aikatoiminnot
H/h	Jälkilämpö
🔑	Lapsilukko
P	Powerboost-toiminto Intensiivinen tuuletusteho I
P.	Intensiivinen tuuletusteho II
L	Lämpimänäpito toiminto
⋮ / ⋮	Combialue-toiminto
📶	Paistotunnistin
I→I	Keittoaika-automaatiikka
🔔	Hälytin
min	Aikanäyttö
min, low, med, max	Lämpötilatasot

### Käyttöalueet

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

### Huomautuksia

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

### Keittoalueet

Keittoalueet		
<input type="checkbox"/>	Yksittäinen keittoalue	Käytä sopivan kokoista keittoastiaa
<input type="checkbox"/>	Yhdistelmäkeittoalue	Katso luku → "Yhdistelmäkeittoalue"
Käytä vain induktioliedelle sopivaa keittoastiaa, ks. kappale → "Keittäminen induktioteknikalla"		

## Jälkilämmön näyttö

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

Jälkilämmön määrästä riippuen näytössä näkyy seuraavasti:

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

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

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

## Toimintatavat

Tätä laitetta voidaan voi käyttää poistoilmakäytössä eli hormiin liitettynä tai kiertoilmakäytössä eli huoneilmaan palauttavana.

### Toiminta hormiin liitettynä



Liesituulettimen imemä ilma johdetaan rasvasuodattimien puhdistamana hormijärjestelmän kautta ulkoilmaan.

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

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

### Toiminta huoneilmaan palauttavana



Liesituulettimen imemä ilma palautetaan rasvasuodattimien ja aktiivihiilisuodattimen puhdistamana takaisin keittiöön.

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



## Ennen ensimmäistä käyttöä

Noudata seuraavaa ohjetta ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa:


Puhdista laite ja lisäosat huolellisesti.

Ennen kuin otat uuden laitteen käyttöön, tee seuraavat asetukset.

Kytke keittotaso pääkytkimellä ① päälle ja pois päältä.

### Käyttötavan säätäminen

Laitteeseen on toimitettaessa asetettu ennalta kiertoilmakäyttö.

Jos keittotason ilmanpoisto on asennettu ulos, asetukset  on määritettävä tälle käyttötavalle. Katso luku → "Perusasetukset".



## Koneen käyttö


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

**Ohje:** Kytke tuuletin päälle kun aloitat ruoanvalmistuksen, ja pois päältä vasta muutaman minuutin kuluttua lopetettuasi ruoanvalmistuksen. Näin keittiöhöyry poistuu tehokkaimmin.

**Huomautus:** Älä käytä laitetta ilman metallista rasvasuodatinta ja ylivuotosäiliötä.

### Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia ①. Kuulet merkkiään. Pääkytkimen lähellä oleva näyttö ja keittoalueiden näytöt  palavat. Keittotaso on käyttövalmis.


Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia ①, kunnes näyttö sammuu. Keittoalueet on kytketty pois päältä. Jälkilämmön näyttö palaa, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.


#### Huomautuksia

- Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 20 sekuntia pois päältä.
- Valitut säädöt pysyvät muistissa 4 sekuntia keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen. Jos kytket laitteen tänä aikana taas päälle, keittotaso kytkeytyy käyttöön edeltävillä asetuksilla.

### Keittoalueen säätäminen

Valitse haluamasi tehoalue symboleilla + ja -.

Tehoalue  = pienin teho.

Tehoalue  = suurin teho.

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se on merkitty pisteellä.

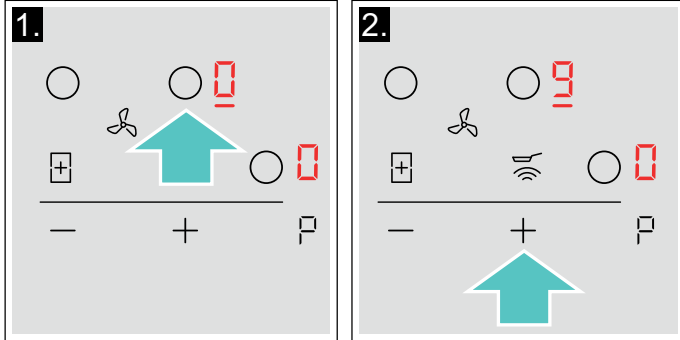
#### Huomautuksia

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

## Keittoalueen ja tehoalueen valitseminen

Keittotason pitää olla päällä.

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



Tehoalue on asetettu.

### Tehoalueen muuttaminen:

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

### Keittoalueen kytkeminen pois päältä

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

Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näyttöön ilmestyy jälkilämmön näyttö.

### Huomautuksia

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

## Keittosuositukset

### Suosituksia

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

**Kypsennystaulukko**

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

	Tehoalue	Kypsennysaika (min)
<b>Sulatus</b>		
Suklaa, kuorrute	1 - 1.	-
Voi, hunaja, liivate	1 - 2	-
<b>Lämmittäminen ja lämpimänäpito</b>		
Pata, esim. linssipata	1. - 2	-
Maito*	1. - 2.	-
Makkaroiden kuumentaminen vedessä*	3 - 4	-
<b>Sulatus ja lämmittäminen</b>		
Pinaatti, pakastettu	3 - 4	15 - 25
Gulassi, pakastettu	3 - 4	35 - 55
<b>Kypsennys alle kiehumapisteessä</b>		
Perunapyörykät*	4. - 5.	20 - 30
Kala*	4 - 5	10 - 15
Valkoiset kastikkeet, esim. Béchamelkastike	1 - 2	3 - 6
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike	3 - 4	8 - 12
<b>Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus</b>		
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	2. - 3.	15 - 30
Riisipuuro***	2 - 3	30 - 40
Kuori-perunat	4. - 5.	25 - 35
Kuoritut perunat	4. - 5.	15 - 30
Pastatuotteet*	6 - 7	6 - 10
Pata	3. - 4.	120 - 180
Keitot	3. - 4.	15 - 60
Vihannekset	2. - 3.	10 - 20
Vihannekset, pakaste	3. - 4.	7 - 20
Kypsennys painekattilassa	4. - 5.	-
<b>Haudutus</b>		
Kääryleet	4 - 5	50 - 65
Patapaisti	4 - 5	60 - 100
Gulassi***	3 - 4	50 - 60

\* Ilman kantta

\*\* Käännä useita kertoja

\*\*\* Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.



	Tehoalue	Kypsennysaika (min)
<b>Haudutus / paistaminen pienessä määrässä öljyä*</b>		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6-7	6-10
Leike, pakaste	6-7	6-12
Kyljys, paneroimaton tai paneroitu**	6-7	8-12
Pihvi (3 cm paksu)	7-8	8-12
Linnunrinta (2 cm paksu)**	5-6	10-20
Linnunrinta, pakastettu**	5-6	10-30
Frikadellit (3 cm paksut)**	4.-5.	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
Pakasteruoat, esim. pannuruoat	6-7	6-10
Ohukaiset (paista peräjälkeen)	6.-7.	-
Munakas (paista peräjälkeen)	3.-4.	3-10
Paistetut kananmunat	5-6	3-6
<b>Friteeraus* (150-200 g per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina)</b>		
Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit	8-9	-
Kroketit, pakaste	7-8	-
Liha, esim. broilerinpalat	6-7	-
Kala, paneroitu tai oluttaikinassa	6-7	-
Vihannekset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa, tempura	6-7	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berliininmunkit, hedelmät oluttaikinassa	4-5	-
* Ilman kantta		
** Käännä useita kertoja		
*** Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.		

## Liesituulettimen manuaalinen ohjaus

Voit ohjata tuuletustehoa manuaalisesti.

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

### Aktivointi

1. Kosketa symbolia .  
Tuuletin käynnistyy ennalta asetetulla tehoasteella.
2. Valitse seuraavien 10 sekunnin aikana haluamasi tehoalue symboleilla **+** ja **-**.  
Asetettu tehoalue palaa.
3. Vahvasta valittu asetus koskettamalla symbolia .  
Tuuletin on kytketty päälle.

### Muuttaminen ja kytkeminen pois päältä





Kosketa symbolia  ja valitse haluamasi tehoalue tai aseta symboleilla **+** ja **-** arvoon .


## Intensiiviteho

Tuuletusta varten on käytettävissä kaksi intensiivitehoa. Kun aktivoit intensiivitehon, tuuletin käy hetken aikaa täydellä teholla.


### Aktivointi

Kosketa symbolia  ja valitse haluamasi intensiiviteho.

- **Intensiiviteho I:** kosketa symbolia . Näyttö  palaa. Teho on aktivoitu.
- **Intensiiviteho II:** kosketa symbolia . Näyttö  palaa. Teho on aktivoitu.

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

### Muuttaminen ja kytkeminen pois päältä

Kosketa symbolia  ja valitse haluamasi tehoalue tai aseta symboleilla **+** ja **-** arvoon .

## Automaattikäynnistys

Kun valitset keittoalueelle tehoalueen, automaattikäynnistys kytkeytyy päälle. Tuuletin kytkeytyy päälle keittoalueiden kulloisenkin tehoalueen mukaan.

Ohjeet asetuksen muuttamisesta löydät luvusta → "Perusasetukset".

## Jälkikäyttötoiminto

Jälkikäyntitoiminnolla tuuletusjärjestelmä käy muutaman minuutin ajan keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen. Vielä jäljellä olevat ruokahöyryt poistuvat siten. Tuuletusjärjestelmä kytkeytyy sen jälkeen automaattisesti pois päältä.


### Aktivointi

Jälkikäyntiajalle on aktivoitu vakioasetuksena pisin mahdollinen poiskytkentäaika. Ohjeet asetuksen muuttamisesta löydät luvusta → "Perusasetukset".

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

### Deaktivointi

#### Manuaalisesti

Kosketa symbolia . Jälkikäyntitoiminto kytkeytyy pois päältä.

#### Automaatiikka

Jälkikäyntitoiminto kytkeytyy seuraavissa tapauksissa pois päältä:

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

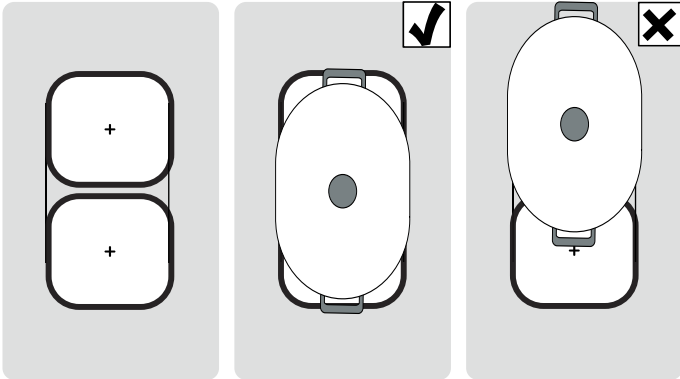


## Yhdistelmäkeittoalue

Tällä toiminnolla voit yhdistää yhdistelmäalueen ja asettaa molemmille keittoalueille saman tehoalueen. Tämä toiminto soveltuu erityisesti pitkänmallisissa astioissa keittämiseen.

### Keittoastiaa koskevia ohjeita

Käytä optimaalisen tuloksen saavuttamiseksi keittoastiaa, joka sopii molempien keittoalueiden alueelle. Aseta astia keittoalueiden keskelle.



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

### Aktivointi

Keittotason pitää olla päällä.

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

### Tehoalueen muuttaminen

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

### Deaktivointi

Valitse toinen tähän toimintoon kuuluvista kahdesta keittoalueesta ja kosketa symbolia .

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

## Aikatoiminnot

Keittoalueessa on kaksi ajastintoimintoa:

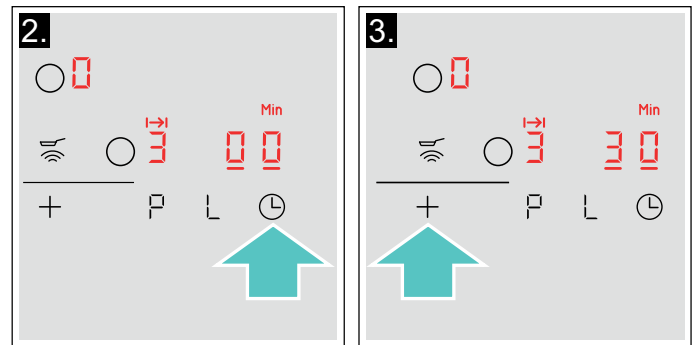
- Kypsennysajan ohjelmointi
- Minuuttikello

### Kypsennysajan ohjelmointi

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

Toimi näin:

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



4. Valitse symbolilla **+** tai **-** haluamasi kypsennysaika.

Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

### Huomautuksia

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

### Paistotunnistin

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

### Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Valitse keittoalue. Kosketa symbolia ja muuta symbolilla **+** tai **-** kypsennysaikaa, tai aseta aika arvoon .

### Ajan päättymisen jälkeen

Keittoalue kytkeytyy pois päältä. Kuulet äänimerkin. Ajastimen näytössä palaa 60 sekunnin ajan **00**.

Kosketa symbolia **⏻**, näytöt sammuvat ja äänimerkki lakkaa kuulumasta.

### Huomautuksia

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

### Minuuttikello

Minuuttikellolla voit asettaa ajan 99 minuuttiin asti.

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

### Toimi näin

1. Kosketa useita kertoja symbolia **⏻**, kunnes näyttö **⏻** syttyy. Ajastimen näytössä palaa **00**.
2. Kosketa symboleja **+** tai **-**. Perusasetus ilmestyy näyttöön.  
Symboli **+**: 10 minuuttia.  
Symboli **-**: 05 minuuttia.
3. Aseta haluamasi aika symboleilla **+** tai **-**. Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

### Kypsennysajan muuttaminen tai asetuksen poistaminen

Kosketa useita kertoja symbolia **⏻**, kunnes näyttö **⏻** syttyy. Muuta aikaa tai aseta aika symboleilla **+** tai **-** arvoon **00**.

### Ajan päättymisen jälkeen

Kuulet merkkiäänä. Ajastimen näyttöön ilmestyy **00**. Näytöt sammuvat 60 sekunnin kuluttua.

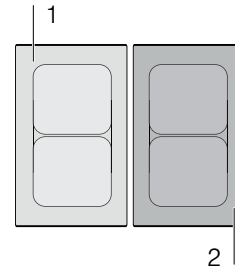
Kun kosketat symbolia **⏻**, näytöt sammuvat ja äänimerkki lakkaa kuulumasta.



## PowerBoost-toiminto

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

Tämä toiminto voidaan aktivoida keittoalueelle silloin, kun saman ryhmän toinen keittoalue ei ole käytössä (ks. kuva). Muuten valitun keittoalueen näytössä vilkkuvat **P** ja **9**; sen jälkeen säätty automaattisesti tehoalue **9** ilman, että toiminto aktivoituu.



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

### Aktivointi

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

### Deaktivointi

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

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

## Paistotunnistin

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

Tällä toiminnolla varustetut keittoalueet on merkitty paistotoiminnon symbolilla.

### Paistamisen edut

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

### Huomautuksia

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

### Lämpötilatasot

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

### Pannut paistotunnistinta varten

Paistotunnistinta varten voit hankkia erityisesti tähän tarkoitukseen sopivia pannuja. Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta. Esitteistämme tai Internetistä löydät runsaan valikoiman tähän laitteeseen tarjolla olevia varusteita.

Verkkotilausmahdollisuus riippuu kulloisestakin maasta. Lisätietoja tästä löydät myyntiasiakirjoista.

**Huomautus:** Kaikki lisävarusteet eivät sovi kaikkiin laitteisiin. Kun ostat lisävarusteita, ilmoita aina laitteen tarkka mallinumero (E-Nr.) → "*Huoltopalvelu*".

#### Lisävarusteet

##### Pannu, halkaisija 21 cm

Suositteltu varuste paistotunnistimelle.

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

### Huomautuksia

- Paistotunnistin on suunniteltu erityisesti tätä pannutyyppiä varten.
- Varmista, että pannun pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa. Laita pannu keittoalueen keskelle.
- Muuntuvalle keittoalueella on mahdollista, että paistotunnistin ei aktivoidu, jos pannun koko on eri tai pannu on sijoitettu epäedullisesti. Katso luku .
- Muut pannut voivat ylikuumentua. Lämpötila voi asettua valitun lämpötehon alapuolelle tai yläpuolelle. Kokeile ensin alhaisemmalla lämpötilatasolla ja muuta sitä tarvittaessa.

## Taulukko

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

Asetettu lämpötilataso vaihtelee käytettävän paistinpannun mukaan.



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

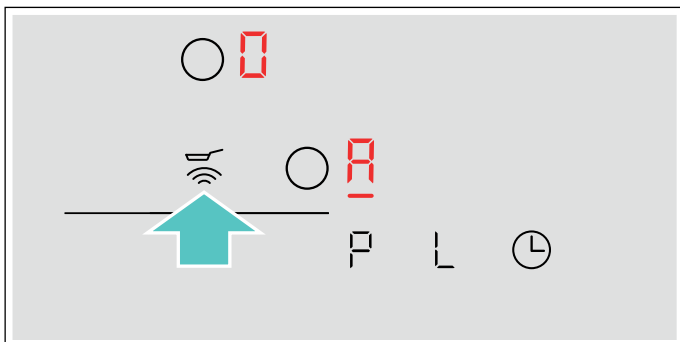
	Lämpötilataso	Kokonaispaistoaika äänimerkistä (min)
<b>Liha</b>		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	med	6 - 10
Filee	med	6 - 10
Kyljykset*	low	10 - 15
Cordon bleu, wieninleike*	med	10 - 15
Pihvi, rare (3 cm paksu)	max	6 - 8
Pihvi, medium tai well done (3 cm paksu)	med	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu)*	low	10 - 20
Makkarat, haudutetut tai raat*	low	8 - 20
Hampurilaiset, jauhelihapörykät, täytetyt lihapyörykät*	low	6 - 30
Ragout, Gyros	med	7 - 12
Jauheliha	med	6 - 10
Silava	min	5 - 8
<b>Kala</b>		
Kala, paistettu, kokonainen, esim. purotaimen	low	10 - 20
Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu	low - med	10 - 20
Katkaravut	med	4 - 8
<b>Munaruogat</b>		
Ohukaiset**	max	-
Munakas**	min	3 - 6
Paistetut kananmunat	min - med	2 - 6
Munakokkeli	min	4 - 9
Kaiserschmarrn-pannukakku	low	10 - 15
Köyhät ritarit**	low	4 - 8
<b>Perunat</b>		
Paistetut perunat (kuoriperunoista)	max	6 - 12
Ranskanperunat (raaoista perunoista)	med	15 - 25
Perunaohukaiset**	max	2,5 - 3,5
Glaseeratut perunat	low	15 - 20
<b>Vihannekset</b>		
Valkosipuli, sipulit	min	2 - 10
Kesäkurpitsa, munakoisot	low	4 - 12
Paprika, vihreä parsia	low	4 - 15
Sienet	med	10 - 15
Glaseeratut vihannekset	low	6 - 10
* Käännä useita kertoja.		
** Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.		

	Lämpötilataso	Kokonaispaisto-aika äänimerkistä (min)
<b>Pakastetuotteet</b>		
Leike	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Linnunrinta*	med	10 - 30
Kananugetit	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu	low	10 - 20
Kalapuikot	med	8 - 12
Ranskalaiset perunat	max	4 - 6
Pannuruoat, esim. vihannespannu broilerin kera	low	6 - 10
Kevätkääryleet	med	10 - 30
Camembert/juusto	low	10 - 15
<b>Muut</b>		
Camembert/juusto	low	7 - 10
Esikypsennetyt kuivatut tuotteet, joihin lisätään vesi, esim. nuudelit	min	5 - 10
Krutongit	low	6 - 10
Mantelit/pähkinät/pinjansiemenet	med	3 - 15
* Käännä useita kertoja.		
** Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.		

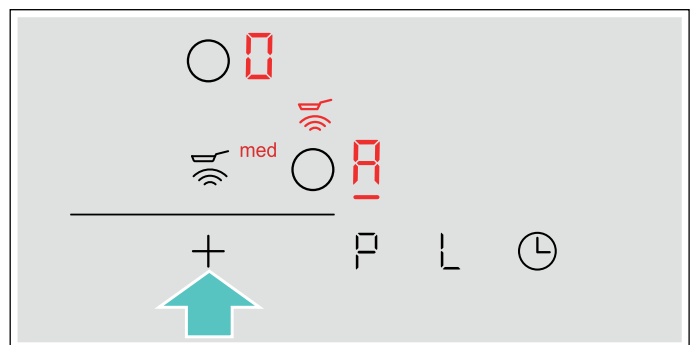
## Toimi näin

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


1. Valitse keittoalue ja kosketa symbolia . Keittoalueen näytössä palaa .



2. Valitse seuraavien 10 sekunnin aikana haluamasi lämpötilataso symboleilla + tai -.




Toiminto on aktivoitu.

Lämpötilasymboli  vilkkuu, kunnes paistolämpötila on saavutettu. Kuulet äänimerkin, ja lämpötilasymboli palaa edelleen.

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

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

### Paistotunnistimen kytkeminen pois päältä



Valitse keittoalue ja kosketa symbolia . Toiminto on deaktivoitu.





## Lämpimänäpito toiminto

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

### Aktivointi

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

### Deaktivointi

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




## Lapsilukko

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

### Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi

Keittotason pitää olla pois päältä.

Aktivointi: kosketa symbolia  n. 4 sekunnin ajan. Näyttö  palaa 10 sekunnin ajan. Keittotaso on lukittu.

Deaktivointi: kosketa symbolia  n. 4 sekunnin ajan. Lukitus on poistettu.

### Lapsilukko

Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.


### Päälle- ja poiskytkentä


Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"



## Pyyhintäsuoja

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

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

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

### Huomautuksia

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



## Automaattinen turvakatkaisu

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

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

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

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

## Perusasetukset

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Nämä perusasetukset voidaan muuttaa käyttäjän tarpeiden mukaan.


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

<b>c 17</b>	<b>Kiertoilmakäytön tai poistoilmakäytön asettaminen</b>
0	Kiertoilmakäytön asetusten määrittäminen.*
1	Poistoilmakäytön asetusten määrittäminen.
<b>c 18</b>	<b>Automaattikäynnistyksen asettaminen</b>
0	Kytetty pois päältä.
1	Kytetty päälle: tuuletin kytkeytyy päälle keittoalueiden kulloistenkin tehoalueiden mukaan.*
<b>c 20</b>	<b>Jälkikäynnin säätäminen</b>
0	Kytetty pois päältä.
1	Kytetty päälle*: Jos keittotaso toimii poistoilmakäytöllä, tuuletin kytkeytyy tehoalueella <b>3</b> päälle n. 6 minuutin ajaksi. Jos keittotaso toimii kiertoilmakäytöllä, tuuletin kytkeytyy tehoalueella <b>1</b> päälle n. 30 minuutin ajaksi. Jälkikäyntitoiminto kytkeytyy tämän ajan jälkeen automaattisesti pois päältä.
<b>c 0</b>	<b>Palautus vakioasetuksiin</b>
0	Yksilölliset asetukset.*
1	Palautus tehdasasetuksiin.



\*Tehdasasetus  
\*\*Keittotason maksimiteho ilmoitetaan tyyppikilvessä.

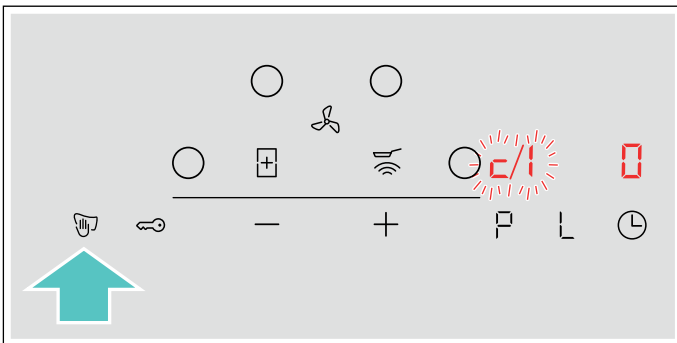
## Näin pääset perusasetuksiin:


Keittotason pitää olla pois päältä.

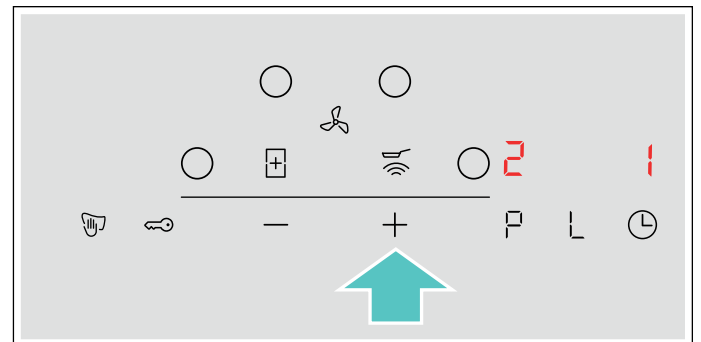
1. Kytke keittotaso päälle.
2. Pidä seuraavien 10 sekunnin aikana symboli  painettuna n. 4 sekunnin ajan. Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot. Kosketa symbolia **+** tai **-** nähdäksesi yksittäiset näytöt.


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

3. Koskettamalla uudelleen symbolia  pääset perusasetuksiin. Näytöissä vilkkuvat vuorotellen **c** ja **1** ja ennakoasetuksena ilmestyy .



4. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy haluamasi toiminto.
5. Valitse sitten haluamasi asetukset symboleilla **+** ja **-**.



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

### Perusasetuksista poistuminen

Sammuta keittotaso pääkytkimellä.



## Energiankulutuksen näyttö

Tämä toiminto näyttää tämän keittotason viimeisen käytön aikaisen energiankulutuksen.

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

Näytön tarkkuus riippuu muun muassa sähköverkon jännitteen laadusta.

Ohjeet tämän toiminnon päälle kytkemisestä löydät luvusta → *"Perusasetukset"*

## Keittoastiatesti

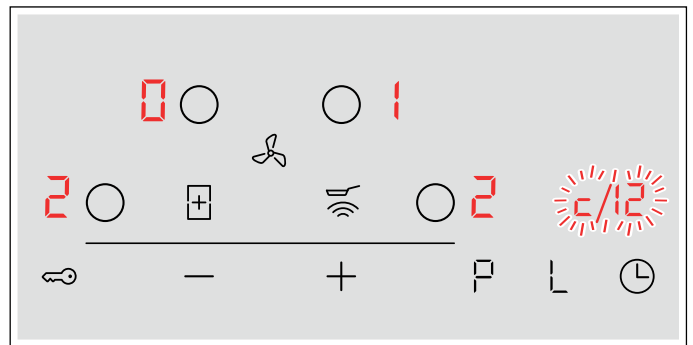
Tällä toiminnolla voidaan tarkastaa keittoastiasta riippuva keittämisen nopeus ja laatu.

Tulos on viitteellinen ja riippuu keittoastian ominaisuuksista ja käytetystä keittoalueesta.

1. Aseta kylmä keittoastia, jossa on n. 200 ml vettä, keittoalueelle, joka sopii halkaisijaltaan parhaiten astian pohjaan.
2. Siirry perusasetuksiin ja valitse asetus **c 12**.
3. Kosketa symbolia **+** tai **-**. Keittoalueen näytössä vilkkuu **-**.

Toiminto on aktivoitu.

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



Tarkasta tulos seuraavan taulukon perusteella:

Tulos	
0	Keittoastia ei soveltu keittoalueelle eikä se sen tähden lämpene.*
1	Keittoastia lämpenee odotettua hitaammin, ja keittäminen ei sen tähden onnistu optimaalisesti.*
2	Keittoastia lämpenee asianmukaisesti ja keittäminen onnistuu kunnolla.
* Jos pienempi keittoalue on käytettävissä, testaa keittoastia uudelleen pienemmällä keittoalueella.	

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

### Huomautuksia

- Jos käytetty keittoalue on paljon pienempi kuin keittoastian halkaisija, todennäköisesti vain astian keskikohta kuumenee eikä tulos voi olla paras mahdollinen tai tyydyttävä.
- Tietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → *"Perusasetukset"*.
- Ohjeita keittoastian tyypistä, koosta ja sijoituksesta löydät luvusta → *"Keittäminen induktiotekniikalla"*.

## PowerManager

Power-Manager-toiminnolla voidaan säätää keittotason kokonaistehoa.

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

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

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

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

## Puhdistus

### **Varoitus – Palovamman vaara!**

Laitte kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

### **Varoitus – Palovammavaara!**

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

### **Varoitus – Sähköiskun vaara!**

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

### **Varoitus – Sähköiskun vaara!**

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

### **Varoitus – Loukkaantumiswaara!**

Laitteen sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset. Käytä suojakäsineitä.

### **Huomautuksia**

- Käytä puhdistukseen vain vähän vettä, vettä ei saa päästä laitteen sisään.
- Poista ennen puhdistusta kaikki korut käsivarsistasi ja käsistäsi.
- Älä käytä puhdistusainetta keittotason ollessa kuuma, muutoin syntyy tahroja. Varmista, että käytetyn puhdistusaineen kaikki jäämät poistuvat.

## **Puhdistusaine**

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

Noudata kaikkia puhdistusaineissa olevia ohjeita ja varoituksia.

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

### **Huomio!**

#### **Pinnan vauriot**

Älä käytä:

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

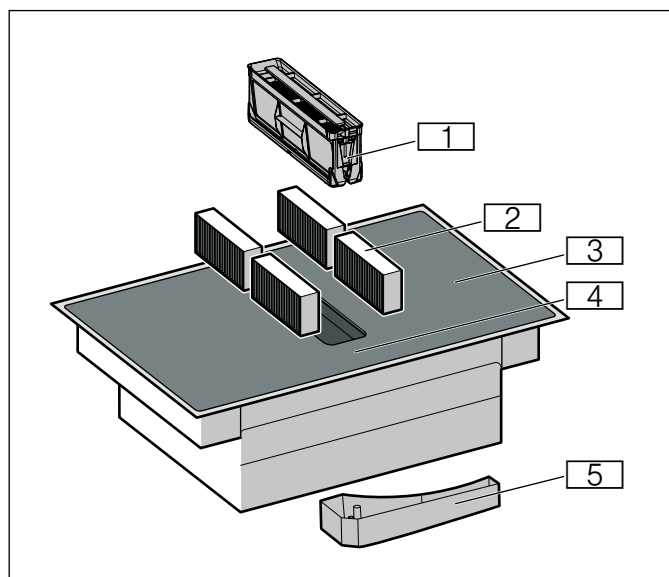
## Huomio! Pinnan vauriot

Huuhtelee uudet sieniliinat aina huolellisesti ennen käyttöä!

Jotta eri pinnat eivät vahingoitu väärillä puhdistusaineilla, noudata taulukon ohjeita.

Alue	Puhdistusaine
Keraaminen lasi	Lasipuhdistusaine kalkki- ja vesijäämien aiheuttamille tahroille: Puhdista keittotaso heti, kun se on jäähtynyt. Käytä keraamisille keittotasolle soveltuvaa puhdistusainetta tai lasipuhdistusainetta. Puhdistuslasta sokerin, riisitärkkelyksen tai muovin aiheuttamille tahroille: Puhdista heti. Varo: palovammavaara. Puhdista sen jälkeen kostealla talousliinalla ja kuivaa liinalla. <b>Huomautus:</b> Älä käytä astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta.
Teräs	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Käytä puhdistukseen vain vähän vettä, vettä ei saa päästä laitteen sisään. Liota kiinni kuivuneet kohdat vähällä vedellä ja astianpesuaineella, älä irrota hankaamalla. Puhdista jaloteräspinnat vain hiontasuunnassa. Huoltopalvelusta, verkkokaupastamme tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä teräksenhoitoaineita. Sivele pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla. <b>Huomautus:</b> Älä käytä keittotason kehysten puhdistamiseen puhdistuslastaa.
Muovi	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista pehmeällä liinalla tai astianpesukoneessa.
Valitsimet	Kuumaa astianpesuaineliuos tai tarkoitukseen sopiva lasipuhdistusaine: Puhdista kostealla talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.

## Puhdistettavat osat



Nro	Nimi
1	Metallinen rasvasuodatin
2	Aktiivihiilisuodatin kiertoilmakäytössä tai akustiikkasuodatin poistoilmakäytössä*
3	Keittotaso
4	Ohjauspaneeli
5	Ylivuotosäiliö
*Laitteen varustuksesta riippuen	

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

Jotta vältät keittotason kehysten vauriot, noudata seuraavia ohjeita:

- Käytä vain lämmintä astianpesuaineliuosta
- Huuhtelee uudet keittiöliinat huolellisesti ennen käyttöä.
- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita.
- Älä käytä puhdistuslastaa tai teräviä esineitä.
- Älä käytä kovia, naarmuttavia puhdistussieniä, harjoja tai hankaustyynyjä.

## Keittotaso

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

Jätä metallinen rasvasuodatin laitteeseen keittotason puhdistuksen ajaksi. Lika ja ruoantähteet kerääntyvät metalliseen rasvasuodattimeen eikä laitteen sisäosaan. Metallinen rasvasuodatin voidaan puhdistaa astianpesukoneessa.

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

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

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

Hyvän puhdistustuloksen saat erityisesti keraamisten keittotasojen puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistussienillä.

## Tuuletus

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

### Metallinen rasvasuodatin

Metallinen rasvasuodatin on puhdistettava säännöllisesti.

### **⚠ Varoitus – Palovaara!**

Rasvasuodattimeen kertynyt rasva voi syttyä palamaan. Puhdista rasvasuodatin säännöllisesti. Älä käytä laitetta koskaan ilman rasvasuodatinta.

### Aktiivihiihisiuodatin

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

Jos käytät laitetta vain poistoilmakäytössä, vaihda akustiikkasuodatin, kun se on likaantunut.

### Kyllästysasteen näyttö

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

Näytössä palaa **F**.

Vaihda aktiivihiihisiuodatin viimeistään nyt.

Kun olet vaihtanut aktiivihiihisiuodattimen, nollaa likaisuuden näyttö, jotta näyttö **F** lakkaa palamasta.

Kun laite on kytketty pois päältä, palaa **F**.

Pidä tuulettimen symboli painettuna, kunnes kuulet äänimerkin.

Aktiivihiihisiuodattimen likaisuuden näyttö on nollattu.

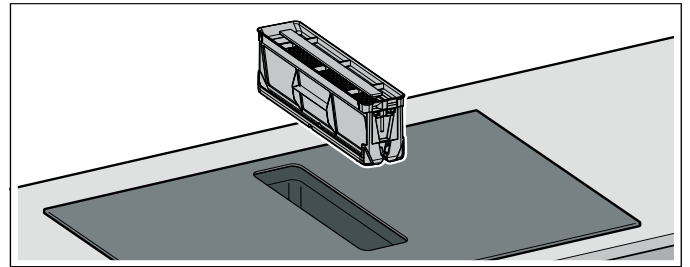
## Aktiivihiihisiuodattimen vaihto (vain kiertoilmakäytön yhteydessä)

Aktiivihiihisiuodattimet sitovat itseensä hajut keittiöhöyryistä. Niitä käytetään vain kiertoilmakäytössä.

### Huomautuksia

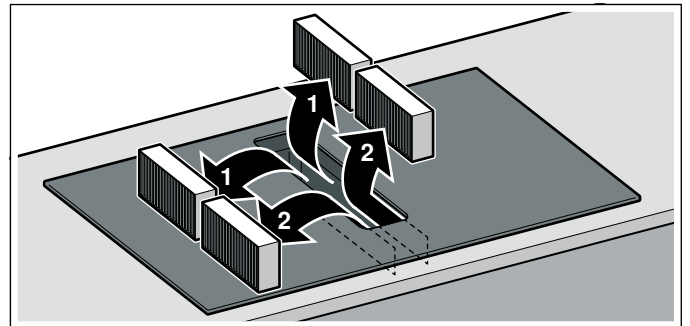
- Aktiivihiihisiuodattimet ja akustiikkasuodattimet sisältyvät toimitukseen. Lisää aktiivihiihisiuodattimia tai akustiikkasuodattimia voit hankkia alan liikkeistä, huoltopalvelusta tai verkkopalvelusta.
- Aktiivihiihisiuodattimia ja akustiikkasuodattimia ei voi puhdistaa eikä ottaa uudelleen käyttöön.
- Käytä vain alkuperäisiä suodattimia. Näin varmistetaan optimaalinen toiminta.

1. Ota metallinen rasvasuodatin pois paikaltaan.

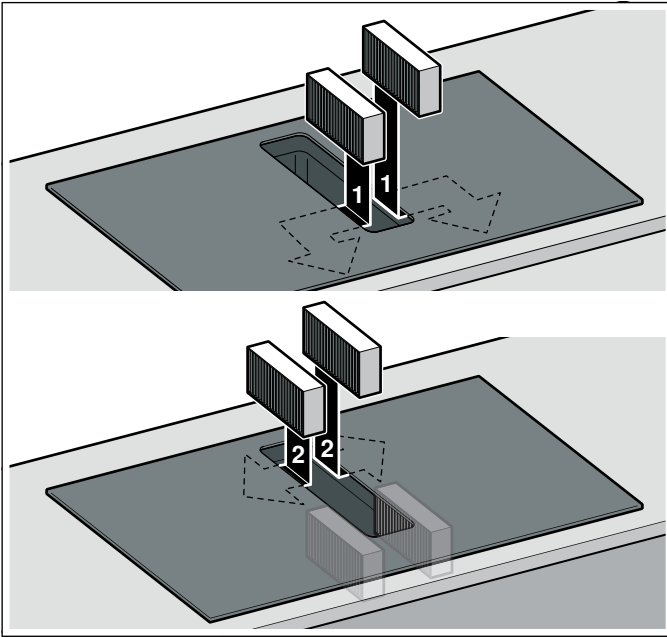


### Huomautuksia

- Kotelon pohjalle voi kertyä rasvaa. Älä kallista metallista rasvasuodatinta, jota välttää rasvan tippumisen.
  - Varmista, että metallinen rasvasuodatin ei putoa ja vaurioita keittotasoa.
2. Ota neljä aktiivihiihisiuodattinta tai akustiikkasuodatinta pois paikoiltaan ja hävitä asianmukaisesti.



3. Aseta kaksi aktiivihillisuodatinta tai akustiikkasuodatinta vasemmalle ja oikealle laitteeseen ja työnnä eteenpäin.



4. Aseta toiset aktiivihillisuodattimet tai akustiikkasuodattimet vasemmalle ja oikealle laitteeseen.  
5. Asenna metallinen rasvasuodatin paikalleen.

#### Likaisuuden näyttöjen nollaaminen

Kun olet vaihtanut aktiivihillisuodattimen, nollaa likaisuuden näyttö, jotta näyttö **F** lakkaa palamasta.

Kun laite on kytketty pois päältä, palaa **F**.

Pidä tuulettimen symboli painettuna, kunnes kuulet äänimerkin.

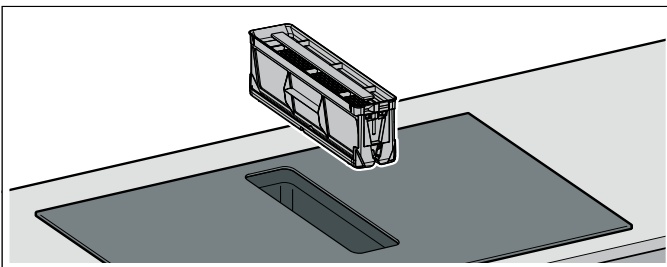
Aktiivihillisuodattimen likaisuuden näyttö on nollattu.

#### Metallisen rasvasuodattimen irrotus

Metalliset rasvasuodattimet suodattavat rasvan keittiöhöyryistä. Optimaalisen toiminnan takaamiseksi on metallinen rasvasuodatin puhdistettava säännöllisesti.

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

1. Ota metallinen rasvasuodatin pois paikaltaan.



#### Huomautuksia

- Kotelon pohjalle voi kertyä rasvaa. Älä kallista metallista rasvasuodatinta, jota vältät rasvan tippumisen.
- Varmista, että metallinen rasvasuodatin ei putoa ja vaurioita keittotasoa.

2. Pese metallinen rasvasuodatin astianpesukoneessa tai käsin kuumassa astianpesuaineliuoksessa. → "Metallisen rasvasuodattimen puhdistaminen" sivulla 29
3. Poista tarvittaessa aktiivihillisuodattimet metallisen rasvasuodattimen irrottamisen jälkeen ja puhdista laitteen sisäosa.
4. Aseta kuivattu metallinen rasvasuodatin puhdistuksen jälkeen takaisin paikalleen.

#### Metallisen rasvasuodattimen puhdistaminen

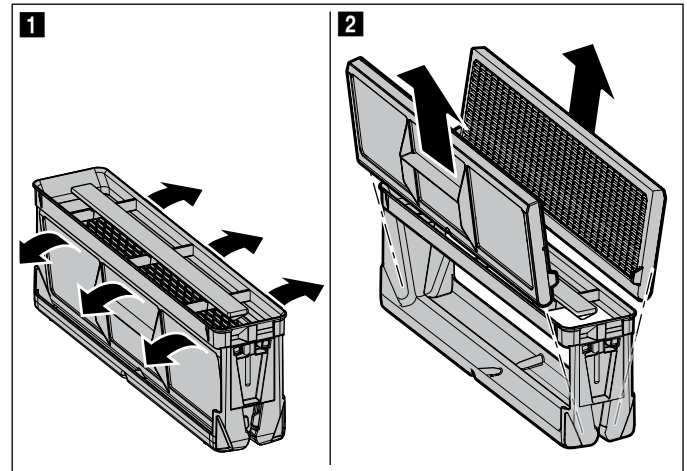
##### Huomautuksia

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

##### Käsin:

**Huomautus:** Jos lika on pinttynyttä, voit käyttää rasvaa irrottavaa erikoispuhdistusainetta. Voit tilata tuotetta verkkokaupastamme.

- Ota metallinen rasvasuodatin pois paikaltaan.



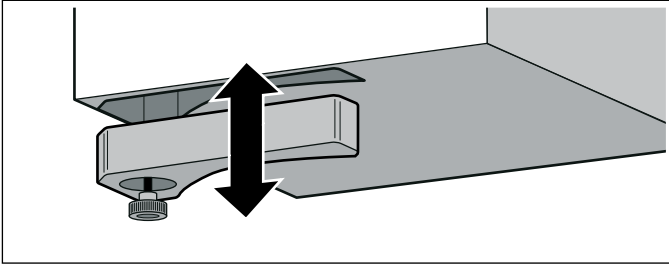
- Liota metallista rasvasuodatinta kuumassa astianpesuaineliuoksessa.
- Käytä metallisen rasvasuodattimen puhdistukseen harjaa ja huuhtelee metallinen rasvasuodatin sen jälkeen huolellisesti.
- Anna metallisen rasvasuodattimen valua kuivaksi.

##### Astianpesukoneessa:

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

## Ylivuotosäiliön puhdistus

1. Kierrä ylivuotosäiliö kaksin käsin pois paikaltaan.  
**Huomautus:** Älä kallista ylivuotosäiliötä, jotta vältät nesteen valumisen ulos.



2. Tyhjennä ja huuhtele ylivuotosäiliö.
3. Kierrä tarvittaessa ruuvi irti ja pese ylivuotosäiliö ilman ruuvia astianpesukoneessa.
4. Kierrä ylivuotosäiliö puhdistuksen jälkeen takaisin paikalleen.

### Huomautuksia

- Varmista, että tuloputki ylivuotosäiliöön ei ole tukossa. Jos laitteeseen sisään pääsee esineitä, poista ne, kun laite on jäähtynyt. Poista sitä varten metallinen rasvasuodatin.
- Jos laitteeseen pääsee valumaan ylhäältä nestettä, se kertyy ylivuotosäiliöön. Kierrä ylivuotosäiliö irti ja tyhjennä se.

## Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)

### Käyttö

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

Lapsilukko on aktivoitu.

Lisätietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → *"Lapsilukko"*.

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

Poista nesteet tai ruoantähteet ohjauspaneelilta. Poista kaikki esineet ohjauspaneelin päältä.

Ohjeet äänimerkin deaktivoinnista löydät luvusta → *"Perusasetukset"*.

#### Miksi en saa aktivoitua paistotunnistinta?

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

Lisätietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → *"Paistotunnistin"*.

#### Tuuletin ei kytkeydy päälle, vaikka automaattikäynnistys on asetettu.

Kytke tuuletin manuaalisesti päälle tai tarkasta automaattikäynnistykseen asetusten määrittäminen. Lisätietoja löydät luvusta → *"Perusasetukset"*.

#### Tuuletin käy edelleen, vaikka keittoalueet on kytketty pois päältä.

Kytke tuuletin manuaalisesti pois päältä.

Lisätietoja tästä asetuksesta löydät luvusta → *"Koneen käyttö"*.

#### Ilmanimun teho on liian heikko.

Varmista, että metallinen rasvasuodatin on puhdas.

Ohjeet suodattimen puhdistuksesta ja vaihdosta löydät luvusta → *"Puhdistus"*.

### 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 keittoasioista 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"* ja → *"Yhdistelmäkeittoalue"*.

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

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

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

## Puhdistus

### Miten induktiokeittotaso puhdistetaan?

Parhaan tuloksen saat käyttämällä erityisesti keraamiselle lasille tarkoitettuja puhdistusaineita. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita, astianpesukoneeseen tarkoitettuja puhdistusaineita (tiivisteitä) tai hankausliinoja.

Ohjeet keittotason puhdistuksesta ja hoidosta löydät luvusta → *"Puhdistus"*.

### Keittotason alapuolella olevassa kaapissa on vettä.

Tarkasta, onko ylivuotosäiliö täynnä.

Ohjeet ylivuotosäiliön puhdistamisesta löydät luvusta → *"Puhdistus"*.

### Miten usein ylivuotosäiliö on puhdistettava?

Puhdista ylivuotosäiliö usein.

Ohjeet ylivuotosäiliön puhdistamisesta löydät luvusta → *"Puhdistus"*.

### Miten usein metallinen rasvasuodatin on vaihdettava?

Puhdista metallinen rasvasuodatin usein.

Ohjeet suodattimen puhdistuksesta ja huollosta löydät luvusta → *"Puhdistus"*.



## ? Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

Näyttö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide
Ei ole	Virransaanti on keskeytynyt.  Laitetta ei ole liitetty liitäntäkaavioon mukaan. Häiriö elektroniikassa.	Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä oikosulku virransaannissa.  Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavioon mukaan. Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Näytöt vilkkuvat.	Ohjauspaneeli on kostea tai sen päällä on jokin esine.	Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.
Näyttö – vilkkuu keittoalueiden näytöissä.	Elektroniikassa on ilmennyt häiriö.	Kuittaa häiriö peittämällä ohjauspaneeli hetkeksi kädellä.
<b>F</b>	Aktiivihiihisuodatin on likaantunut tai likaantuneisuuden näyttö palaa, vaikka suodatin on puhdistettu tai vaihdettu.	Vaihda suodatin ja nollaa likaisuuden näyttö. Lisätietoja löydät luvusta → "Puhdistus".
<b>F2</b>	Elektroniikka on ylikuumentunut ja se on kytkenyt vastaavan keittoalueen pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain symbolia keittotasolla.
<b>F4</b>	Elektroniikka on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.	
<b>F5</b> + tehoaste ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma astia. Elektroniikka on vaarassa ylikuumentua.	Poista kyseinen astia. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
<b>F5</b> ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma astia. Keittoalue on kytkeytynyt elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Poista kyseinen astia. Odota muutaman sekunnin ajan. Kosketa jotain käyttöaluetta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.
<b>F1/F6</b>	Keittoalue on ylikuumentunut ja kytkeytynyt työtason suojaamiseksi pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kytke keittoalue sitten uudelleen päälle.
<b>F8</b>	Keittoalue on ollut käytössä pitkän aikaa ja keskeytykseltä.	Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Lisätietoja löydät luvusta .
<b>E9000</b> <b>E9010</b>	Käyttöjännite on virheellinen ja se on tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella.	Ota yhteys sähköyhtiöön.
<b>U400</b>	Keittotasoa ei ole liitetty oikein.	Irrota keittotaso sähköverkosta. Varmista, että keittotaso on liitetty liitäntäkaavioon mukaan.

Älä aseta kuumaa astiaa ohjauspaneelille.

### Huomautuksia

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

## Huoltopalvelu

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

### **Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.)**

Ilmoita aina laitteen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), kun otat yhteyden huoltopalveluumme.

Tyypikilpi numeroineen löytyy:

- Laitepassista.
- Keittotason alapuolelta edestä.

Mallinumero (E-Nr.) löytyy myös keraamisesta keittotasosta. Huoltopalveluluettelon (KI) ja sarjanumeron (FD-Nr.) löydät perusasetuksista. Lisätietoja löydät luvusta → "*Perusasetukset*".

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

### **Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa**

**FIN** 020 751 0700

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

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

## Testiruoat

Tämä taulukko on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteidemme testauksen helpottamiseksi.

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

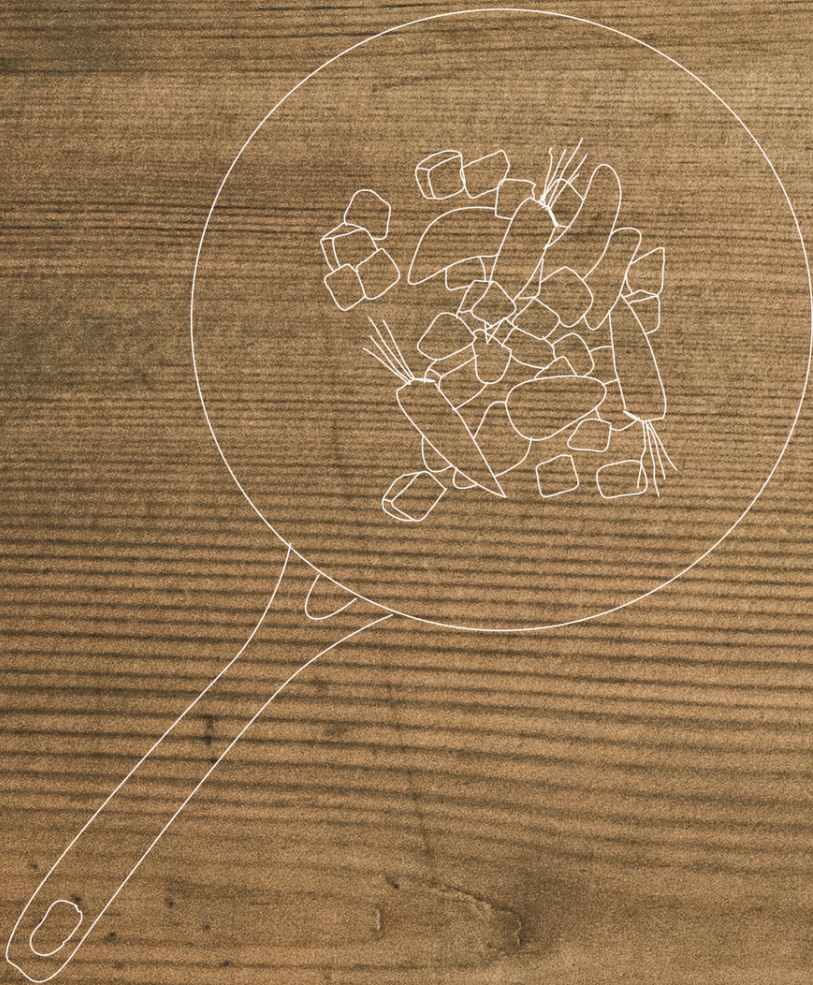
Testiruoat	Astia	Tehoalue	Esilämmitys		Kypsennys	
			Aika (min:s)	Kansi	Tehoalue	Kansi
<b>Suklaan sulatus</b>						
Kuorrute (esim. Dr. Oetker, tumma suklaa 55 % kaakaota, 150 g)	Kasari Ø 16 cm	-	-	-	1.	Ei
<b>Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito</b>						
Linssipata* Lähtölämpötila 20 °C						
Määrä: 450 g	Kattila Ø 16 cm	9	1:30 (sekoittamatta)	Kyllä	1.	Kyllä
Määrä: 800 g	Kattila Ø 22 cm	9	2:30 (sekoittamatta)	Kyllä	1.	Kyllä
Linssipata, säilyke Esim. Linssiterrini makkaran kera, valmistaja Erasco. Lähtölämpötila 20 °C						
Määrä: 500 g	Kattila Ø 16 cm	9	n. 1:30 (sekoita n. 1 min kuluttua)	Kyllä	1.	Kyllä
Määrä: 1 kg	Kattila Ø 22 cm	9	n. 2:30 (sekoita n. 1 min kuluttua)	Kyllä	1.	Kyllä
<b>Béchamelkastikkeen valmistus</b>						
Maidon lämpötila: 7 °C Ainekset: 40 g voita, 40 g jauhoja, 0,5 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja ripaus suolaa						
1. Sulata voi, sekoita joukkoon jauhot ja suola ja lämmitä seos.	Kasari Ø 16 cm	2	n. 6:00	Ei	-	-
2. Lisää maito jauhoseokseen ja kuumenna seos kiehuvaan koko ajan sekoittaen.		7	n. 6:30	Ei	-	-
3. Kun Béchamelkastike kiehahtaa, pidä kastike vielä 2 minuuttia keittoalueella jatkuvasti sekoittaen.		-	-	-	2	Ei
*Resepti standardin DIN 44550 mukaan						
**Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaan						

Testiruoat	Esilämmitys			Kypsennys		
	Astia	Tehoalue	Aika (min:s)	Kansi	Tehoalue	Kansi
<b>Riisipuuron keittäminen</b>						
Riisipuuro, kannen alla keitetty Maidon lämpötila: 7 °C Lämmitä maitoa, kunnes se alkaa kohota. Aseta suositeltu tehoalue ja lisää maidon joukkoon riisi, sokeri ja suola. Kypsennysaika esilämmitysaika mukaan lukien n. 45 min.						
Ainekset: 190 g puuroriisiä, 90 g sokeria, 750 ml maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1 g suolaa	Kattila Ø 16 cm	8.	n. 5:30	Ei	3 (sekoita n. 10 min kuluttua)	Kyllä
Ainekset: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1,5 g suolaa	Kattila Ø 22 cm	8.	n. 5:30	Ei	3 (sekoita n. 10 min kuluttua)	Kyllä
Riisipuuron keittäminen ilman kantta Maidon lämpötila: 7 °C Lisää ainekset maidon joukkoon ja lämmitä jatkuvasti sekoittaen. Valitse suositeltu tehoalue, kun maidon lämpötila on n. 90 °C ja anna kiehua hiljalleen pienellä teholla noin 50 min.						
Ainekset: 190 g puuroriisiä, 90 g sokeria, 750 ml maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1 g suolaa	Kattila Ø 16 cm	8.	n. 5:30	Ei	3	Ei
Ainekset: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1,5 g suolaa	Kattila Ø 22 cm	8.	n. 5:30	Ei	2.	Ei
<b>Riisin keittäminen*</b>						
Veden lämpötila: 20 °C						
Ainekset: 125 g pitkäjyväistä riisiä, 300 g vettä ja ripaus suolaa	Kattila Ø 16 cm	9	n. 2:30	Kyllä	2	Kyllä
Ainekset: 250 g pitkäjyväistä riisiä, 600 g vettä ja ripaus suolaa	Kattila Ø 22 cm	9	n. 2:30	Kyllä	2.	Kyllä
<b>Porsaanfileen paistaminen</b>						
Fileen lähtölämpötila: 7 °C						
Määrä: 3 porsaanfileepalaa (kokonaispaino noin 300 g, 1 cm paksumut) ja 15 ml auringonkukkaöljyä	Paistinpannu Ø 24 cm	9	n. 1:30	Ei	7	Ei
<b>Ohukaisten paistaminen**</b>						
Määrä: 55 ml taikinaa ohukaista kohden	Paistinpannu Ø 24 cm	9	n. 1:30	Ei	7	Ei
<b>Pakastettujen ranskanperunoiden friteeraus</b>						
Määrä: 2 l auringonkukkaöljyä, annosta kohden: 200 g pakastettuja ranskanperunoita (esim. McCain 123 Frites Original)	Kattila Ø 22 cm	9	Kunnes öljyn lämpötila 180 °C saavutettu	Ei	9	Ei
*Resepti standardin DIN 44550 mukaan						
**Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaan						









REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



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

9001469426  
000109(01)  
fi