



Induktiokeittotaso jossa integroitu tuuletusjärjestelmä

[fi] Käyttöohje

T4..D7A..



Lisätietoja on digitaalisessa käyttöoppaassa.



Sisällysluettelo

1	Turvallisuus.....	2
2	Esinevaurioiden välttäminen.....	5
3	Ympäristönsuojelu ja säästö.....	5
4	Soveltuva keittoastia	6
5	Tutustuminen	7
6	Käyttötavat	8
7	Ennen ensimmäistä käyttöä	9
8	Käytön perusteet.....	9
9	Liesituulettimen ohjaus	11
10	CombiZone	11
11	Aikatoiminnot	12
12	PowerBoost	12
13	Frying Sensor	13
14	Lämpimänäpito	14
15	Lapsilukko	14
16	Pyyhintäsuoja.....	14
17	Yksilöllinen turvakatkaisu	15
18	Perusasetukset	15
19	Keittoastiatesti	16
20	Tehonrajoitus	17
21	Puhdistus ja hoito	17
22	Usein esitetyt kysymykset (FAQ).....	20
23	Toimintahäiriöiden korjaaminen	21
24	Hävittäminen	22
25	Huoltopalvelu	23
26	Testiruoat	23

1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

1.1 Yleisiä ohjeita

- Lue tämä ohje huolellisesti.

- Säilytä ohjeet, laitepassi ja tuotetiedot myöhempiä käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.
- Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

1.2 Määräksenkumainen käyttö

Ilman pistoketta olevien laitteiden liittäminen on sallittua vain alan ammattilaisille. Takuu ei kata virheellisestä liittämisestä johtuvia vaurioita.

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

Käytä laitetta vain:

- ruokien ja juomien valmistukseen.
- valvonnan alaisena. Valvo lyhytaikaista keittämistä koko ajan.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa.
- enintään 2000 m korkeudella merenpinnasta.

Älä käytä laitetta:

- veneissä tai autoissa.
- ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä. Tämä ei koske tapausta, jossa käyttö kytketään pois päältä standardin EN 50615 määrittelemillä laitteilla.
- vaarallisten tai räjähdysalttiiden aineiden ja höyryjen imurointiin.
- pienosien tai nesteiden imurointiin.

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 EN 45502-2-1 ja 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 määräysten mukainen käyttö on vaaratonta.

1.3 Käyttäjien rajoitukset

Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena tai kun heille on neuvottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteesta aiheutuvat vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat vähintään 15-vuotiaita ja aikuinen valvoo toimenpiteitä.

Pidä alle kahdeksanvuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon läheltä.

1.4 Turvallinen käyttö

⚠ VAROITUS – Tukehtumisvaara!

Lapset voivat vetää henkeen tai niellä pieniä osia ja tukehtua niihin.

► Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.

► Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

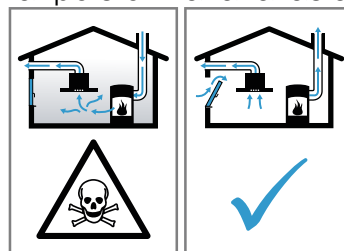
Lapset saattavat leikkiessään esim. vetää pakkausmateriaaleja päähänsä tai kääriytyä niihin ja tukehtua.

► Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.

► Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

⚠ VAROITUS – Myrkytysvaara!

Takaisin virtaavat poistoilmakaasut voivat aiheuttaa myrkytyksen. Huoneilmaa tarvitsevat tulisijat (esim. kaasu-, öljy-, puu- tai hiilikäyttöiset lämmityslaitteet, läpivirtauskuumennin, vedenkuumennin) ottavat polttoilman huonetilasta ja johtavat poistoilman poistoilmalaitteen (esim. savutorven) kautta ulos. Tuuletin imee keittiöstä ja sen viereisistä huoneista ilmaa. Tämä on korvattava riittävällä tuloilmalla, muutoin syntyy alipaine. Myrkylliset kaasut imeytyisivät takaisin huoneisiin savutorvesta tai poistoilmakanavasta.



- Huolehdi aina riittävästä tuloilmasta, jos laitetta käytetään poistoilmakäytössä yhdessä huoneilmaa tarvitsevan tulisijan kanssa.
- 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. Seinään asennettu tuloilma-/poistoilmalaatikko ei yksin takaa raja-arvoissa pysymistä.
- Tuulettimen asentamista suunniteltaessa on kysyttävä neuvoa paikalliselta nuohoojalta; hän pystyy arvioimaan talon tuuletusta koskevan kokonaisratkaisun ja suosittelemaan sopivat tuuletusta koskevat toimenpiteet.
- Mikäli laitetta käytetään vain kiertoilmakäytössä, käyttö on mahdollista ilman rajoituksia.

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Valvomatta jätetty rasvassa tai öljyssä keittäminen keittotasolla voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipaloja.

- ▶ Älä jätä kuumia öljyjä ja rasvoja ilman valvontaa.
- ▶ Älä yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

Keittotaso kuumenee hyvin kuumaksi.

- ▶ Älä aseta palavia esineitä keittotasolle tai sen välittömään läheisyyteen.
- ▶ Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.

Laite kuumenee.

- ▶ Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.

Keittotason suojukset voivat aiheuttaa tapaturmia; ne voivat ylikuumentua tai syttyä palamaan tai materiaali voi särkyä.

- ▶ Älä käytä keittotason suojuksia. Kytke keittotaso aina käytön jälkeen pääkytkimellä pois päältä.

- ▶ Älä odota, kunnes keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun keittoalueella ei ole enää kattiloita ja pannuja.

Rasvasuodattimiin kertynyt rasva voi syttyä palamaan.

- ▶ Älä käytä laitetta koskaan ilman rasvasuodatinta.
- ▶ Puhdista rasvasuodattimet säännöllisesti.
- ▶ Älä käytä avotulta laitteen läheisyydessä (älä esimerkiksi liekitä ruokia).
- ▶ Asenna laite kiinteillä polttoaineilla toimivien (esimerkiksi puu- tai hiililämmitteisten) tulisijojen lähelle vain, kun tulisija on varustettu suljetulla, kiinteällä luukulla. Kipinöitä ei saa muodostua.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Laite ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana, erityisesti mahdollisesti asennettuna oleva keittotason kehys.

- ▶ Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- ▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen lähetyviltä.

Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi.

- ▶ Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- ▶ Soita huoltopalveluun.

Keittosyvennyksen suojaristikot voivat aiheuttaa onnettomuuksia.

- ▶ Älä käytä keittosyvennyksen suojaristikoita. Metalliset esineet kuumenevat keittotasolla hyvin nopeasti.
- ▶ Älä laita metallisia esineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia keittotasolle. Laite kuumenee käytön aikana.
- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.
- ▶ Jos laitteen sisään pääsee kuumia nesteitä, poista rasvasuodatin tai ylivuotosäiliö vasta, kun laite on jäähtynyt.

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen tilalle tulee vaihtaa erityinen liitäntäjohto, joita on saatavana valmistajalta tai valmistajan huoltopalvelun kautta.

Viallinen laite tai verkkojohto on vaarallinen.

- ▶ Älä käytä viallista laitetta.
- ▶ Jos laitteen pinta on haljennut tai murtunut, sitä ei saa missään tapauksessa käyttää.
- ▶ Älä vedä verkkojohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Vedä aina verkkojohdon pistokkeesta.
- ▶ Jos laite tai verkkojohto on rikki, irrota heti verkkojohdon pistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- ▶ Soita huoltopalveluun. → *Sivu 23*

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa.

- ▶ Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Jos kattilan pohjan ja keittoalueen välissä on nestettä, kattila saattaa yhtäkkiä hypähtää.

- ▶ Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.
- ▶ Älä koskaan käytä pakastettua keittoastiaa.

Vesihauteessa kypsennettäessä keittotaso ja keittoastia saattavat särkyä ylikuumentumisen vuoksi.

- ▶ Vesihauteessa oleva keittoastia ei saa koskettaa suoraan vedellä täytetyn kattilan pohjaa.
- ▶ Käytä vain kuumuutta kestäviä keittoastioita.

Jos laitteen pinnassa on halkeamia tai murtumia, se voi aiheuttaa viiltovammoja.

- ▶ Älä käytä laitetta, jos sen pinnassa on halkeamia tai murtumia.

2 Esinevaurioiden välttäminen

Tässä luetellaan yleisimmät vaurioiden syyt ja annetaan vinkkejä niiden välttämiseen.

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Valvomatta jätetty kypsentaminen.	Valvo kypsentämistä.
Tahrat, simpukanmuotoiset säröt	Pinnalle kaatuneet elintarvikkeet, ennen kaikkea hyvin sokeripitoiset aineet.	Poista heti puhdistuslastalla.
Tahrat, simpukanmuotoiset säröt tai murtumat lasissa	Viallinen keittoastia, keittoastia, jossa on sulanut emalia, tai kupari- tai alumiinipohjainen keittoastia.	Käytä tarkoitukseen soveltuvia ja hyväkuntoisia keittoastioita.
Tahrat, värjäytymät	Tarkoitukseen soveltumattomat puhdistusmenetelmät.	Käytä vain puhdistusaineita, jotka soveltuvat keraamiselle lasille, ja puhdista keittotaso vain kylmänä.
Simpukanmuotoiset säröt tai murtumat lasissa	Iskut tai tasolle putoava keittoastia, keittotarvikkeet tai muut kovat tai terävät esineet.	Älä kolhaise lasia keittämisen yhteydessä tai päästä esineitä putoamaan keittotasolle.
Naarmut, värjäytymät	Karkeapohjaiset keittoastiat tai keittoastian siirtäminen keittotasolla astiaa nostamatta.	Tarkasta astiat. Nosta keittoastiaa, kun siirrät sitä.
Naarmut	Suola, sokeri tai hiekka.	Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana.
Varo vaurioittamasta laitetta!	Keittäminen jäätyneellä keittoastialla.	Älä käytä jäätyneitä keittoastiaa.
Keittoastian tai laitteen vauriot	Keittäminen astia tyhjänä.	Älä aseta tyhjiä keittoastioita kuumalle keittoalueelle tai kuumenna astioita tyhjinä.
Lasivauriot	Sulanut materiaali kuumalla keittoalueella tai kuumat kattilankannet lasilla.	Älä laske leivinpaperia tai alumiinifoliota ja muoviasioita tai kattilankansia keittotasolle.
Ylikuumentuminen	Kuuma keittoastia ohjauspaneelin tai kehyksen päällä.	Älä aseta kuumia astioita näille alueille.

3 Ympäristönsuojelu ja säästö

3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- ▶ Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

3.2 Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän energiaa, kun noudatat näitä ohjeita.

Valitse keittoalue, joka sopii kattilan kokoon. Aseta keittoastia alueen keskelle.

Käytä keittoastioita, joiden pohjan läpimitta vastaa keittoalueen läpimittaa.

Ohje: Keittoastioiden valmistajat ilmoittavat usein kattilan yläreunan läpimitan. Se on usein suurempi kuin pohjan läpimitta.

- Soveltumattomat keittoastiat sekä keittoalueet, joita astia ei peitä kokonaan, kuluttavat paljon energiaa.

Sulje kattilat sopivalla kannella.

- Jos et käytä kantta, laite kuluttaa huomattavasti enemmän energiaa.

Nosta kantta mahdollisimman harvoin.

- Kantta nostettaessa haihtuu runsaasti energiaa.

Käytä lasikantta.

- Lasikannen läpi näet kattilaan kantta nostamatta.

Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja.

- Epätasaiset pohjat lisäävät energiankulutusta.

Käytä elintarvikemäärälle sopivaa keittoastiaa.

- Jos suuret keittoastiat eivät ole täynnä, ne kuluttavat enemmän energiaa kuumentamiseen.

Kypsennä vähällä vedellä.

- Mitä enemmän vettä keittoastiassa on, sitä enemmän energiaa vaaditaan sen kuumentamiseen.

Kytke ajoissa pienemmälle tehoalueelle. Käytä sopivaa jatkokypsennysteho.

- Liian korkealla kypsennysteholla tuhlautuu energiaa.

Sovita tuuletusteho ruokahöyryjen määrään.

- Pienempi tuuletusteho tarkoittaa pienempää energiankulutusta.

Jos ruokahöyryjä on runsaasti, valitse ajoissa suurempi tuuletusteho.

- Haluja leviää huoneeseen vähemmän.

Kytke laite pois päältä, kun sitä ei enää tarvita.

-

Tuuleta keittäessäsi huonetta riittävästi.

- Laite toimii tehokkaammin ja käyttöäänät ovat hiljaisemmat.

Puhdista tai vaihda suodattimet annetuin aikaväleihin.

- Suodattimien teho pysyy hyvänä.

Direktiivin (EU) 66/2014 mukaiset tuotetiedot löytyvät mukana toimitetusta laitepassista ja Internetistä laitteen tuotesivulta.

4 Soveltuva keittoastia

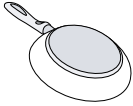
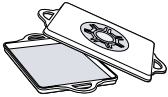

Induktiokäyttöön sopivassa keittoastiassa pitää olla ferromagneettinen pohja, siis magneetin pitää tarttua siihen. Pohjan pitää myös olla keittoalueen koon

mukainen. Jos keittoastiaa ei tunnisteta yhdellä keittoalueella, aseta astia halkaisijaltaan seuraavaksi pienemmälle keittoalueelle.

4.1 Keittoastioiden koko ja ominaisuudet

Jotta keittoastia voidaan tunnistaa oikein, ota huomioon keittoastian koko ja materiaali. Kaikkien keittoastioiden pohjan pitää olla täysin tasainen ja sileä.

Toiminnolla Keittoastiatesti voit tarkastaa, onko keittoastia sopiva käyttöön. Lisätietoja löydät kohdasta → "Keittoastiatesti", Sivu 16.

Keittoastia	Materiaalit	Ominaisuudet
 <p>Suolitelty keittoastia</p>	<p>Ruostumatonta terästä oleva keittoastia, jossa on monikerroksinen ns. sandwich-rakenne, joka jakaa lämmön hyvin.</p> <p>Ferromagneettinen keittoastia emaloitua terästä, valurautaa, tai erityinen ruostumattomasta teräksestä valmistettu induktioastia.</p>	<p>Tämä keittoastia jakaa lämmön tasaisesti, kuumenee nopeasti ja varmistaa astian tunnistamisen.</p> <p>Tämä keittoastia kuumenee nopeasti ja varmistaa astian tunnistamisen.</p>
 <p>Soveltuu</p>	<p>Pohja ei ole täysin ferromagneettinen.</p> <p>Keittoastia, jossa alumiinipitoinen pohja.</p>	<p>Jos ferromagneettisen alueen halkaisija on pienempi kuin keittoastian pohja, vain ferromagneettinen alue kuumenee. Tällöin lämpö ei jakaudu tasaisesti.</p> <p>Tämä pienentää ferromagneettista aluetta, jolloin keittoastiaan välittyy vähemmän tehoa. Tämä astia saatetaan tunnistaa vain riittämättömästi tai sitä ei tunnisteta lainkaan, jolloin se ei kuumene riittävästi.</p>
 <p>Ei sovellu</p>	<p>Keittoastia tavallisesta ohuesta teräksestä, lasista, savesta, kuparista tai alumiinista.</p>	

Huomautukset

- Älä käytä adapterilevyjä keittotason ja keittoastian välissä.

- Älä kuumenna tyhjää keittoastiaa äläkä käytä ohutpohjaista keittoastiaa, koska se voi kuumentua erittäin voimakkaasti.

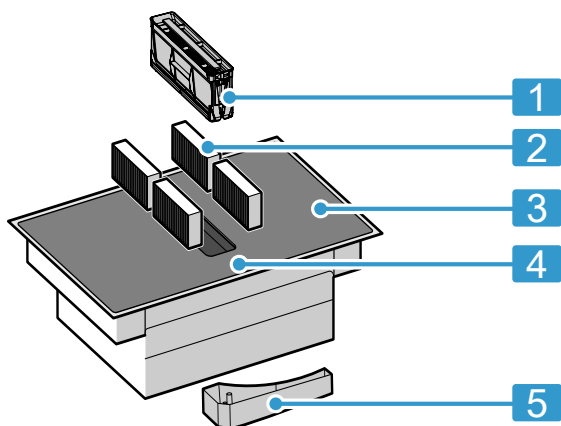
5 Tutustuminen

5.1 Keittäminen induktiotekniikalla

Induktiotekniikan käyttö ruoanlaitossa tuo perinteisiin keittotasoihin verrattuna mukanaan joitakin muutoksia ja koko joukon etuja kuten ajansäästön keittäessä ja paistettaessa, energiansäästön sekä helpotusta hoitoon ja puhdistukseen. Myös lämmönhallinta on helpompaa, koska lämpö tuotetaan suoraan keittoastiassa.

5.2 Uusi laitteesi

Laitetta koskevat tiedot



Nro	Nimi
1	Rasvasuodatin
2	Hajusuodatin kiertoilmakäytössä tai akustiikkasuodatin poistoilmakäytössä ¹
3	Keittotaso
4	Ohjauspaneeli
5	Ylivuotosäiliö

¹ Laitteen varustuksesta riippuen.

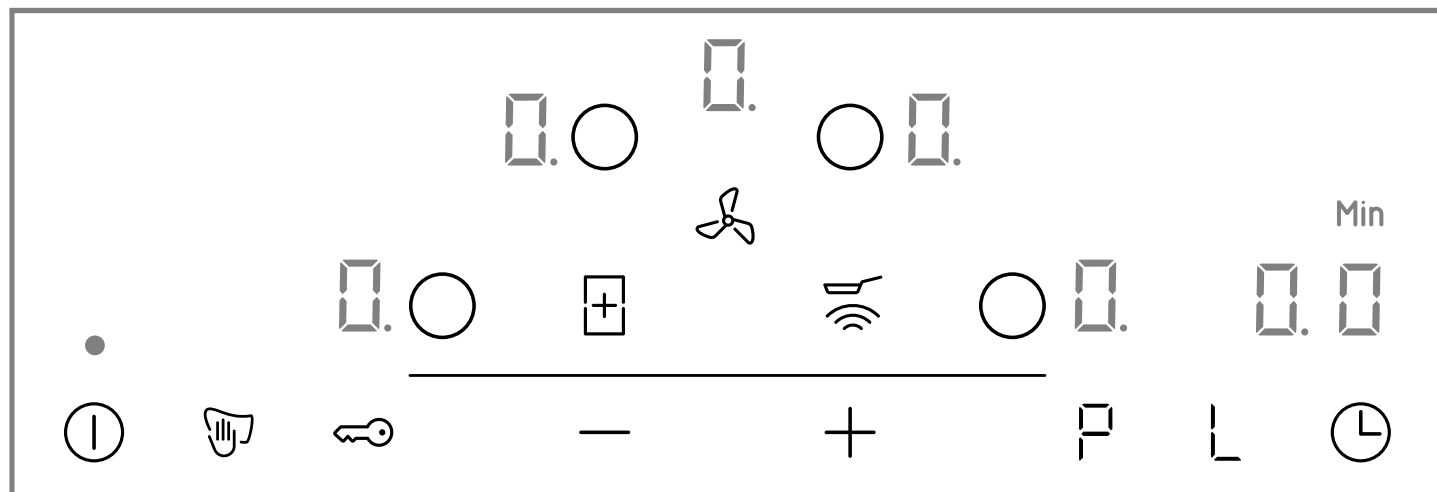
5.3 Lisävarusteet

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

- Poistoilmasarja
- Kiertoilmasarja
- Hajusuodatin kiertoilmakäyttöä varten
- Akustiikkasuodatin poistoilmakäyttöä varten

5.4 Ohjauspaneeli

Yksityiskohdat, kuten väri ja muoto, voivat poiketa kuvasta.



Huomautukset



- Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana.
- Älä aseta keittoastiaa näyttöjen ja tunnustimien lähelle. Elektronikka voi ylikuumentua.

Valintatunnistimet

Kun keittotaso lämpenee, sillä hetkellä käytettävissä olevien käyttöalueiden symbolit syttyvät.

Tunnistin Toiminto

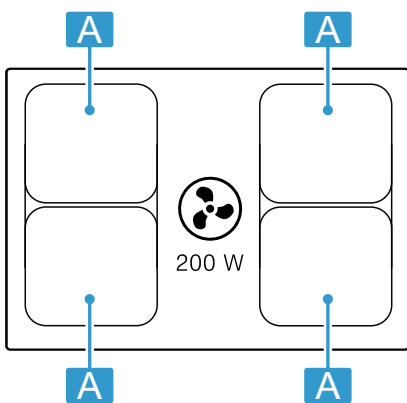
ⓘ	Pääkytkin
○	Keittoalueen valinta
-/+	Säätöalue
☞	Pyyhintäsuoja
🔑	Lapsilukko
☒	CombiZone

Tunnistin	Toiminto
P	PowerBoost Intensiiviset tuuletustehot
L	Lämpimänäpito
\odot	Ajastintoiminto
	Frying Sensor
	Liesituulettimen manuaalinen ohjaus

Keittotason tilasta riippuen myös keittoalueiden näytöt ja erilaiset päälle kytketyt ja käytettävissä olevat toiminnot syttyvät.

5.5 Keittoalueiden jako

Ilmoitettu teho on mitattu normissa IEC/EN 60335-2-6 kuvatuilla standardikattiloilla. Teho voi vaihdella keittoastian koon tai materiaalin mukaan.



Alue	Suurin tehoalue
\square \square Ø 21 cm	Tehotaso 9 2 200 W PowerBoost 3 700 W
\square 21 x 38 cm	Tehotaso 9 3 600 W

5.6 Keittoalue

Tarkasta ennen keittämisen aloittamista, sopiiko keittoastian koko keittoalueelle, jolla haluat keittää:

Alue	Keittoalueen tyyppi
\square \square	Yksiosainen keittoalue
\square	Yhdistelmäkeittoalue → <i>Sivu 11</i>

5.7 Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle jälkilämmön näyttö. Älä kosketa keittoaluetta niin kauan kuin jälkilämmön näyttö palaa.

Näyttö	Merkitys
H	Keittoalue on kuuma.
h	Keittoalue on lämmin.

6 Käyttötavat

Voit käyttää laitetta poistoilmakäytöllä tai kiertoilmakäytöllä.

6.1 Poistoilmakäyttö

Liesituulettimen imemä ilma johdetaan rasvasuodattimien puhdistamana hormijärjestelmän kautta ulkoilmaan.



Poistoilmaa ei saa johtaa hormiin, jota käytetään kaasua tai muita polttoaineita polttavien laitteiden pakokaasun poistoon (tämä ei koske kiertoilmalaitteita).

- 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.

6.2 Kiertoilmakäyttö

Liesituulettimen imemä ilma palautetaan rasvasuodattimien ja hajusuodattimien puhdistamana takaisin huoneeseen.



Jotta hajut saadaan kiertoilmakäytössä poistettua, on asennettava hajusuodatin. Katso esitteestämme, mitä mahdollisuuksia on käyttää liesituuletinta kiertoilmakäytössä, tai kysy neuvoja alan liikkeestä. Tarvittavia lisävarusteita saat alan liikkeistä tai verkkokaupasta.

7 Ennen ensimmäistä käyttöä

Noudata seuraavia suosituksia.

7.1 Laitteen alkuvalmistelut

Oikean toiminnan varmistamiseksi on komponentit asennettava tässä järjestyksessä:

1. Aseta suodatin paikalleen.
2. Asenna metallinen rasvasuodatin paikalleen.

Huomautus: Älä käytä laitetta ilman metallista rasvasuodatinta ja ylivuotosäiliötä.

8 Käytön perusteet

8.1 Keittotason kytkeminen päälle

- ▶ Kosketa symbolia ①.
Kuulet äänimerkin ja näyttö symbolin ① vieressä palaa.
- ✓ Keittotaso on käyttövalmis.

ReStart

- ▶ Jos kytket laitteen uudelleen päälle 4 sekunnin kuluessa sen pois päältä kytkemisestä, keittotaso kytketty käyttöön edellisillä asetuksilla.

8.2 Keittotason kytkeminen pois päältä

- ▶ Kosketa kohtaa ①, kunnes näytöt sammuvat.
- ✓ Kaikki keittoalueet on kytketty pois päältä.

Huomautus: Keittotaso kytketty automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 20 sekuntia pois päältä.

8.3 Keittoalueiden tehotason säätö

Keittoalueessa on 17 tehotasoa, jotka näytetään välillä 19 väliarvoineen. Valitse kypsennettävälle tuotteelle ja suunnitellulle kypsennysprosessille parhaiten sopiva tehotaso.

1. Valitse keittoalue näppäimellä ①.
- ✓ Näytössä palaa ② ja sen alapuolella symboli ③.

8.4 Ruoanlaittovihjeitä

- Kun lämmität soseita, sosekeittoja ja saostettuja kastikkeita, sekoita silloin tällöin.
- Valitse esikuumennusta varten tehotaso 8-9.
- Kun kypsennät kannellisessa astiassa, laske tehotasoa kun kannen alta tulee höyryä. Höyryn poistuminen ei vaikuta kypsennystulokseen.
- Sulje keittoastia kypsennyksen jälkeen kannella odottamaan ruoan tarjoilua.
- Kun kypsennät painekattilassa, noudata valmistajan ohjeita.
- Älä kypsennä elintarvikkeita liian pitkään, jotta ravintoarvot säilyvät hyvinä. Minuuttikellolla voit asettaa optimaalisen kypsennysajan.
- Älä päästä öljyä savuamaan.
- Ruskista elintarvikkeet paistamalla ne peräjälkeen pieninä annoksina.

7.2 Käyttötavan säätäminen

Laitteeseen on toimitettaessa asetettu ennalta kiertoilmakäyttö.

Jos keittotason ilmanpoisto on asennettu ulos, asetus ④ on määritettävä tälle käyttötavalle.

Lisätietoja löydät luvusta

→ "Perusasetukset", Sivu 15

2. Valitse säätöalueella haluamasi tehoalue.
 - Napauta +: tehoalue ⑤.
 - Napauta -: tehoalue ④.

- ✓ Tehotaso on asetettu.

Huomautus: Jos keittoalueella ei ole keittoastiaa tai kattila ei sovellu käyttöön, valittu tehotaso vilkkuu. Keittoalue kytketty tietyn ajan kuluttua pois päältä.

QuickStart

- ▶ Jos asetat keittoastian ennen päälle kytkemistä keittotasolle, laite tunnistaa päälle kytkettäessä astian, ja kyseinen keittoalue valitaan automaattisesti. Valitse sen jälkeen seuraavien 20 sekunnin aikana tehotaso, muutoin keittotaso kytketty pois päältä.

Tehotason muuttaminen tai keittoalueen kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
2. Säädä säätöalueella haluamasi tehoalue tai aseta se arvoon ⑥.
- ✓ Keittoalueen tehoalue muuttuu tai keittoalue kytketty pois päältä ja jälkilämmön näyttö ilmestyy näyttöön.

- Jotkin keittoastiat voivat kuumentua kypsennettäessä hyvin kuumiksi. Käytä sen tähden patalappuja.
- Energiatehokasta keittämistä koskevia suosituksia löydät kohdasta
→ "Energiansäästö", Sivu 5

Suosituksia keittämiseen

Taulukosta löytyvät tiedot eri elintarvikkeille sopivista tehoasteista (⑦-⑩). Kypsennysaika (Ⓜ min) voi vaihdella elintarvikkeen tyyppin, painon, paksuuden ja laadun mukaan.

	☰	⌚ min
Sulatus		
Suklaa, kuorrute	1 - 1.	-
Voi, hunaja, liivate	1 - 2	-
Lämmittäminen ja lämpimänäpito		
Pata, esim. linssipata	1. - 2	-
Maito ¹	1. - 2.	-
Ruokamakkarat ¹	3 - 4	-
Sulatus ja lämmittäminen		
Pinaatti, pakastettu	3 - 4	15 - 25
Gulassi, pakastettu	3 - 4	35 - 55
Kypsennys alle kiehumapisteessä		
Perunapyörykät ¹	4. - 5.	20 - 30
Kala ¹	4 - 5	10 - 15
Valkoiset kastikkeet, esim. béchamelkastike	1 - 2	3 - 6
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike	3 - 4	8 - 12
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus		
Riisi, kaksinkertaisessa vesimäärässä	2. - 3.	15 - 30
Riisipuuro ²	2 - 3	30 - 40
Kuoriperunat	4. - 5.	25 - 35
Kuoritut perunat	4. - 5.	15 - 30
Nuudelit ¹	6 - 7	6 - 10
Pataruoka	3. - 4.	120 - 180
Keitot	3. - 4.	15 - 60
Vihannekset	2. - 3.	10 - 20
Vihannekset, pakaste	3. - 4.	7 - 20
Pataruoka painekattilassa	4. - 5.	-
Haudutus		
Rullapaisti	4 - 5	50 - 65
Patapaisti	4 - 5	60 - 100
Gulassi ²	3 - 4	50 - 60

¹ Ilman kantta² Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.

	☰	⌚ min
Haudutus/paistaminen vähässä rasvassa¹		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6 - 7	6 - 10
Leike, pakaste	6 - 7	6 - 12
Kyljykset, paneroimattomat tai paneroidut	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
Katkaravut	7 - 8	4 - 10
Tuoreiden vihannesten ja sienten 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 yksitellen	6. - 7.	-
Munakas (paista yksitellen)	3. - 4.	3 - 10
Paistetut kananmunat	5 - 6	3 - 6
Friteeraus, 150-200vg per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina¹		
Pakasteet, esim. ranskanperunat, kananugetit	8 - 9	-
Kroketit, pakaste	7 - 8	-
Liha, esim. broilerinpalat	6 - 7	-
Kala, paneroitu tai taikinakuoressa	6 - 7	-
Vihannekset, sienet, paneroidut, taikinakuoressa tai tempurassa	6 - 7	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit/berliinimunkit, hedelmät taikinakuoressa	4 - 5	-

¹ Ilman kantta² Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.

9 Liesituulettimen ohjaus



Liesituulettimen ohjauksen avulla voit ohjata keittotasoon integroitua tehokasta poistoilmajärjestelmää.

9.1 Liesituulettimen manuaalinen ohjaus



Voit ohjata tuuletustehoa manuaalisesti.

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

Liesituulettimen manuaalisen ohjauksen aktivointi

1. Kosketa symbolia .
Tuuletin käynnistyy ennalta asetetulla tehotasolla.
2. Valitse seuraavien 10 sekunnin aikana haluamasi tehotaso säätöalueella.
Asetettu tehotaso palaa.
3. Vahvasta asetus koskettamalla symbolia .
✓ Tuuletus on aktivoitu.







Liesituulettimen manuaalisen ohjauksen muuttaminen tai deaktivointi

1. Kosketa symbolia .
2. Valitse säätöalueella haluamasi tehotaso tai aseta se arvoon .

9.2 Intensiivinen tuuletusteho



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

Intensiivisen tuuletustehon aktivointi

1. Kosketa symbolia .
2. Valitse haluamasi intensiiviteho:
 - **Intensiiviteho I:** valitse tehotaso  ja kosketa sitten symbolia . Näyttö  palaa. Teho on aktivoitu.
 - **Intensiiviteho II:** kosketa uudelleen symbolia . Näyttö  palaa. Teho on aktivoitu.

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

Intensiivisen tuuletustehon muuttaminen tai deaktivointi

1. Kosketa symbolia .
2. Valitse säätöalueella haluamasi tehotaso tai aseta se arvoon .

9.3 Tuuletuksen automaattikäynnistys

Kun valitset keittoalueelle tehoalueen, automaattikäynnistys kytkeytyy päälle. Tuuletin kytkeytyy päälle keittoalueiden kulloisenkin tehoalueen mukaan. Ohjeet asetuksen muuttamisesta löydät luvusta → "Perusasetukset", Sivu 15.

9.4 Tuuletuksen jälkikäyntitoiminto

Jälkikäyntitoiminnolla tuuletusjärjestelmä käy muutaman minuutin ajan keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen. Jäljellä olevat keittämishöyryt poistuvat siten. Tuuletusjärjestelmä kytkeytyy sen jälkeen automaattisesti pois päältä.


Tuulettimen jälkikäynnin aktivointi

Jälkikäyntiajalle on aktivoitu vakioasetuksena pisin mahdollinen poiskytkentäaika. Ohjeet asetuksen muuttamisesta löydät luvusta → "Perusasetukset", Sivu 15.

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

Tuulettimen jälkikäynnin deaktivointi

Manuaalisesti

Kun kosketat symbolia , deaktivoit toiminnon.

Automaattisesti

- Laite deaktivoi jälkikäyntitoiminnon, kun:
- Jälkikäyntiaika on kulunut loppuun.
 - Kytket laitteen taas päälle.

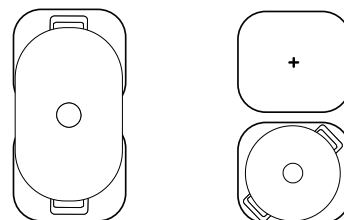
10 CombiZone

Tämän avulla voidaan yhdistää kaksi saman kokoista keittoaluetta, jolloin molemmille kytketään sama tehotaso. Se on suunniteltu erityisesti pitkänmallisella keittoastialla keittämistä varten.

Tämän toiminnon avulla voit keittää keittoastialla, joka peittää yhden keittoalueen, ja voit siirtää astiaa mukavasti keittoalueelta toiselle. Tässä tapauksessa molemmilla keittoalueilla pysyy myös sama tehoalue ja samat asetukset.

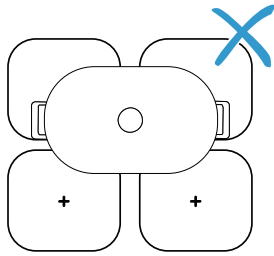
10.1 Keittoastian sijoittaminen



Käytä keittoalueelle sopivaa keittoastiaa.




Huomautus:

Aseta astia liedelle siten, että se peittää kulloinkin vain yhden Kombi-alueista. Keittoalueet eivät aktivoidu oikein eikä hyvää keittotulosta voida saavuttaa.

**10.2 Toiminnon CombiZone kytkeminen päälle**

1. Valitse jompikumpi keittoalueista ja aseta tehoalue.
 2. Paina .
- ✓  palaa ja tehoalue ilmestyy alemman keittoalueen näyttöön.
 - ✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.

10.3 Käyttötavan CombiZone kytkeminen pois päältä

- ▶ Kosketa .
- ✓ Toiminto on deaktivoitu.
- ✓ Molemmat keittoalueet toimivat edelleen kuten kaksi erillistä keittoaluetta.

11 Aikatoiminnot




Keittotasossa on erilaisia toimintoja kypsennysajan asettamista varten:

- Poiskytkentäajastin
- Hälytin

11.1 Poiskytkentäajastin



Tämän avulla voidaan kypsennysaika ohjelmoida yhdelle tai useammalle keittoalueelle. Kun aika on kulunut, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Käyttötavan Poiskytkentäajastin kytkeminen päälle

1. Valitse keittoalue ja tehotaso.
 2. Paina .
- ✓ Keittoalueelle syttyy .
3. Aseta aika säätöalueella.
- ✓ Kypsennysaika alkaa kulua.
 - ✓ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin.
4. Paina .
- ✓ Näytöt sammuvat ja äänimerkki sammuu.

Huomautus: Jos ohjelmoit kypsennysajan keittoalueelle ja Frying Sensor on aktivoitu, kypsennysaika alkaa kulua vasta, kun valittu lämpöteho on saavutettu.




Toiminnon Poiskytkentäajastin muuttaminen tai kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue ja kosketa sitten symbolia .
2. Muuta säätöalueella kypsennysaika tai aseta se arvoon , jos haluat poistaa aika-asetuksen.




11.2 Hälytin

Tällä toiminnolla voidaan aktivoida hälytin 0 - 99 minuutiksi. Tämä toiminto on riippumaton keittoalueista ja muista asetuksista. Se ei kytke keittoalueita automaattisesti pois päältä.


Käyttötavan Hälytin kytkeminen päälle




1. Paina  niin monta kertaa, että  palaa.
 2. Aseta haluamasi aika säätöalueella.
- ✓ Aika alkaa kulua.
 - ✓ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin.
3. Paina .
- ✓ Näytöt sammuvat ja äänimerkki sammuu.

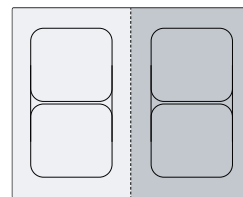
Hälytinmuuttaminen tai kytkeminen pois päältä

1. Paina  niin monta kertaa, että  palaa.
2. Muuta aikaa säätöalueella tai aseta se arvoon , jos haluat poistaa aika-asetuksen.

12 PowerBoost

Tällä toiminnolla kuumennat suuria vesimääriä nopeammin kuin valinnalla . Tämä toiminto on käytettävissä kaikille keittoalueille, jos saman ryhmän toinen keittoalue ei ole käytössä.

Valitun keittoalueen näytössä vilkkuvat muutoin  ja . Laite kytkeytyy sitten automaattisesti tehoalueelle  ilman, että toiminto aktivoituu.



12.1 Käyttötavan PowerBoost kytkeminen päälle

Vaatus: Yhdistelmäalueella voit aktivoida PowerBoost-toiminnon vain, kun käytät kahta keittoaluetta toisistaan riippumatta.


1. Valitse keittoalue.
 2. Napauta **P**. Näyttö **P** palaa.
- ✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.

12.2 Käyttötavan PowerBoost kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
 2. Napauta **P**. Näyttö **P** sammuu ja keittoalue kytkeytyy takaisin tehotasolle **5**.
- ✓ Toiminto on deaktivoitu.

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

13 Frying Sensor

Tämän toiminnon avulla voit keittää ilman stressiä ja saavuttaa erinomaiset tulokset. Sen sijaan, että muutat keittämisen aikana toistuvasti tehotasoa, valitse aluksi haluamasi tavoitelämpötila yhden kerran. Keraamisen lasin alla olevat tunnistimet mittaavat sitten keittoastian lämpötilan ja pitävät sen tasaisena koko keittämisen ajan. Tämä toiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla, jotka on merkitty tällä symbolilla .

13.1 Edut

- Lämpötila pysyy tasaisena ilman, että tehotasoa tarvitsee muuttaa.
- Öljy ei ylikuumene. Kypsennettävän tuotteen palaminen estyy.
- Keittoalue kuumenee vain, kun se on tarpeen lämpötilan ylläpitämiseksi, jolloin säästyy energiaa.

13.2 Lämpötehot

Lämpötehot ruokien valmistukseen.

Teho	Lämpötila	Toiminnot
min	140 °C	Ruskistamiseen oliiviöljyssä tai voissa
low	160 °C	Kalan ja karkeiden elintarvikkeiden paistamiseen
med	180 °C	Paneroitujen, pakastettujen ja grillattujen tuotteiden friteeraus
max	215 °C	Grillaus korkeassa lämpötilassa ja grillipannu

13.3 Suositeltu keittoastia




Tätä toimintoa varten on kehitetty erityinen keittoastia, jolla saavutetaan optimaaliset tulokset.

Keittoastia	Suosittelun keittoalue
Pannu Ø 21 cm	Yksittäinen keittoalue

Suositteluja keittoastioita voit hankkia huoltopalvelun kautta, alan liikkeistä tai verkkokaupastamme www.neff-international.com.


Huomautus: Voit käyttää myös muuta keittoastiaa. Keittoastian ominaisuuksista riippuen voi saavutettu lämpötila kuitenkin poiketa valitusta lämpötehosta.

13.4 Toiminnon Frying Sensor kytkeminen päälle



1. Valitse keittoalue ja kosketa sitten symbolia .
- ✓ Keittoalueen näyttö palaa .
2. Valitse seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueella haluamasi lämpöteho.
- ✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.
3.  palaa, kunnes paistolämpötila on saavutettu. Sitten kuulet äänimerkin ja lämpötilasymboli sammuu.
4. Kun paistolämpötila on saavutettu, laita paistorasva ja sen jälkeen ruoka pannulle.



Huomautus: Jotta  ja lämpöteho näkyvät, sinun pitää valita keittoalue.

13.5 Toiminnon Frying Sensor kytkeminen pois päältä

- ▶ Valitse keittoalue ja kosketa valitsinta .
- ✓ Toiminto on deaktivoitu.

13.6 Suosituksia ruoanlaittoon varusteella Frying Sensor

Seuraavasta taulukosta löytyvät ihanteelliset lämpötehot valikoimalle ruokia. Lämpötila  ja kypsennysaika  min riippuvat elintarvikkeen määrästä, tilasta ja laadusta.

		 min
Liha		
Leike	med	6-10
Leike, 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, 3cm paksu	max	8-12
Pihvi, well done, 3 cm paksu	med	8-12
T-luupihvi, rare, 4,5 cm paksu	max	10-15
T-luupihvi, medium, 4,5 cm paksu	max	20-30
Linnunrinta, 2 cm paksu	low	10-20
Pekoni	min	5-8
Jauheliha	med	6-10
Hampurilaispihvi, 1,5 cm paksu	low	6-15
Lihapyörökät, 2 cm paksut	low	10-20



	⌘	⊖ min
Makkarat	low	8-20
Chorizo, tuore makkara	low	10-20
Vartaat, kebabit	low	10-20
Gyros	med	7-12
Kala ja äyriäiset		
Kalafilee	med	10-20
Kalafilee, paneroitu	med	10-20
Kala, paistettu, kokonainen	low	10-20
Sardiinit	med	6-12
Meriravun pyrstöt, katkaravut	med	4-8
Mustekala, Sepia	med	6-12
Munaruokat		
Voissa paistetut kananmunat	min	2-6
Paistetut kananmunat	med	2-6
Munakokkeli	min	4-9
Munakas	min	3-6
Köyhät ritarit	low	4-8
Crêpet, blinit, tortillat, tacot	max	1-3
Vihannekset		
Paistetut perunat	max	6-12

	⌘	⊖ min
Ranskanperunat	med	15-25
Perunapaistikkaat	max	2-4
Sipulit, paistettu valkosipuli	min	2-10
Sipulirenkaat	low	5-10
Kesäkurpitsa, munakoisot, paprika	min	4-12
Vihreä parsakaali	low	4-15
Sienet	med	10-15
Vihannekset tempurataikinassa	med	5-10
Pakasteet		
Kananugetit	med	10-15
Kalapuikot	med	8-12
Ranskanperunat	max	4-8
Pannuruokat	low	6-10
Kevätkääryleet	med	10-30
Pasteijat, kroketit	max	3-8
Muut		
Paistettu juusto	low	7-10
Krutongit	low	6-10
Paahdettu leipä	med	4-8
Mantelit, saksanpähkinät, pinjansiemenet, paahdetut	med	3-15



14 Lämpimänäpito

Tätä toimintoa voit käyttää suklaan tai voin sulattamiseen ja ruokien lämpimänä pitämiseen.

14.1 Lämpimänäpito toiminnon aktivointi

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

14.2 Lämpimänäpito toiminnon deaktivointi



1. Valitse keittoalue.
 2. Kosketa .
 sammuu.
- ✓ Toiminto on deaktivoitu.

15 Lapsilukko


Keittotasossa on lapsilukko. Tällä varmistat, että lapset eivät voi kytkeä keittotasoa päälle.

15.1 Käyttötavan Lapsilukko kytkeminen päälle

Vaatus: Keittotason pitää olla pois päältä.

- ▶ Kosketa  4 sekunnin ajan.
- ✓ Näyttö  palaa 10 sekunnin ajan.
- ✓ Keittotaso on lukittu.

15.2 Käyttötavan Lapsilukko kytkeminen pois päältä

- ▶ Kosketa  4 sekunnin ajan.
- ✓ Lukitus on poistettu.

15.3 Automaattinen lapsilukko


Voit aktivoida lapsilukon myös automaattisesti aina, kun keittotaso kytketään pois päältä.

Ohjeet toiminnon päälle ja pois päältä kytkemisestä löydät luvusta Perusasetukset → Sivu 15.


16 Pyyhintäsuoja

Tämän avulla voidaan ohjauspaneeli lukita puhdistusta varten, jotta asetukset eivät muutu tahattomasti. Lukitus ei vaikuta pääkytkimeen.


16.1 Toiminnon Pyyhintäsuoja kytkeminen päälle

- ▶ Kosketa symbolia . Kuulet äänimerkin.
- ✓ Ohjauspaneeli on lukittu 35 sekunniksi. 5 sekuntia ennen pois päältä kytkeytymistä kuuluu äänimerkki.

16.2 Käyttötavan Pyyhintäsuoja kytkeminen pois päältä

- Jos haluat kytkeä toiminnon aikaisemmin pois päältä:
- ▶ Kosketa symbolia .
 - ✓ Ohjauspaneelin lukitus on vapautettu.

17 Yksilöllinen turvakatkaisu












Jos keittoalue on pitkän aikaa käytössä etkä muuta asetuksia, se kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Keittoalue näyttää  ja se kytkeytyy pois päältä. Aika 1 - 10 tunnin välillä riippuu valitusta tehotasosta.

Kytke keittoalue päälle painamalla mitä tahansa painiketta.

18 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

18.1 Yhteenvedo perusasetuksista

Näyttö	Asetus	Arvo
 1	Lapsilukko	 - Manuaalisesti. ¹  - Automaattisesti.  - Kytkeyty pois päältä.
 2	Äänimerkit	 - Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki on kytkeyty pois päältä.  - Vain virhetoiminnon äänimerkki on päällä.  - Vain vahvistuksen äänimerkki on päällä.  - Kaikki äänimerkit ovat päällä ¹ .
 3	Energiankulutusnäyttö Näyttää kokonaisenergiankulutuksen keittotason päälle ja pois päältä kWh: na. Näytön tarkkuus riippuu muun muassa sähköverkon jännitteen laadusta.	 - Kytkeyty pois päältä. ¹  - Kytkeyty päälle.
 5	Keittoalueiden automaattinen sammutus.	 - sammutettu. ¹  - Minuutit automaattiseen pois päältä kytkeytymiseen.
 6	Ajastimen käyntiajan päättymisäänimerkin kesto	 - 10 sekuntia  - 30 sekuntia  - 1 minuutti ¹ .
 7	Tehonrajoitus Tällä toiminnolla voidaan keittotason kokonaisteho rajoittaa tarvittaessa kulloisenkin sähköliitännän vaatimusten mukaan. Käytävissä olevat asetukset riippuvat keittotason maksimitehosta. Tarkat tiedot löydät tyyppikilvestä. Kun toiminto on aktiivinen ja keittotaso saavuttaa asetetun tehorajan, näytössä näkyy  , etkä voi valita suurempaa tehotasoa.	 - Kytkeyty pois päältä. Keittotason maksimiteho ¹ .  - 1000 W. Pienin teho.  - 1500 W. ...  - 3000 W. Suositus 13 ampeerille.  - 3500 W. Suositus 16 ampeerille.  - 4000 W.  - 4500 W. Suositus 20 ampeerille. ...  - Keittotason maksimiteho.
 9	Keittoalueen valinta-aika	 - Rajoittamaton: voit säätää viimeksi valitun keittoalueen ilman, että valitset sen uudelleen.  - Rajoitettu: voit säätää viimeksi valitun keittoalueen 10 sekunnin kuluessa valinnasta. Sen jälkeen keittoalue on valittava uudelleen ennen säätämistä. ¹
 12	Keittoastiatesti Tällä toiminnolla voit tarkastaa keittoastian laadun.	 - Ei sovellu.  - Ei optimaalinen.  - Soveltuu.

¹ Tehdasasetus

Näyttö	Asetus	Arvo
c 17	Kiertoilmakäytön tai poistoilmakäytön asettaminen.	0 - Kiertoilmakäytön asetusten määrittäminen. ¹ 1 - Poistoilmakäytön asetusten määrittäminen.
c 18	Automaattikäynnistyksen asettaminen	0 - Kytetty pois päältä. 1 - Kytetty päälle: tuuletin kytkeytyy päälle keittoalueiden kulloistenkin tehotasojen mukaisella tehotasolla. ¹
c 20	Jälkikäynnin säätäminen Jos keittotaso toimii poistoilmakäytöllä, tuuletin kytkeytyy n. 6 minuutin ajaksi päälle tehotason mukaan. Jos keittotaso toimii kiertoilmakäytöllä, tuuletin kytkeytyy n. 30 minuutin ajaksi päälle tehotason mukaan. Jälkikäyntitoiminto kytkeytyy tämän ajan jälkeen automaattisesti pois päältä.	0 - Kytetty pois päältä. 1 - Kytetty päälle ¹ :
c 0	Palautus tehdasasetuksiin	0 - Yksilölliset asetukset ¹ . 1 - Tehdasasetukset.

¹ Tehdasasetus

18.2 Siirtyminen perusasetuksiin

Vaatus: Keittotason pitää olla pois päältä.

1. Kytke keittotaso päälle koskettamalla symbolia ①.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin kuluessa symbolia ④ 4 sekunnin ajan.

Tuotetiedot	Näyttö
Tekninen huoltopalvelu (TK)	0 1
Sarjanumero	Fd
Sarjanumero 1	02.
Sarjanumero 2	05

- ✓ Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot. Kun haluat hakea yksittäiset näytöt näyttöön, kosketa säätöaluetta.

3. Siirry perusasetuksiin koskettamalla symbolia ④.
- ✓ c 1 ja 0 palavat ennakoasetuksena.
4. Kosketa symbolia ④ toistuvasti niin pitkään, kunnes haluamasi asetus ilmestyy näyttöön.
5. Valitse haluamasi asetus säätöalueella.
6. Kosketa symbolia ④ 4 sekunnin ajan.
- ✓ Asetukset on tallennettu muistiin.

18.3 Perusasetusten muuttamisen keskeyttäminen

- ▶ Kosketa symbolia ①.
- ✓ Kaikki muutokset hylätään eikä niitä tallenneta muistiin.

19 Keittoastiatesti

Keittoastian laadulla on suuri vaikutus keittämisen prosessin nopeuteen ja tulokseen. Tällä toiminnolla voit tarkastaa keittoastian laadun. Varmista ennen tarkastusta, että keittoastian pohjan koko vastaa käytetyn keittoalueen kokoa. Toiminto saadaan käyttöön perusasetusten kautta.
→ Sivu 15

19.1 Toiminnon Keittoastiatesti suorittaminen

1. Aseta huoneenlämpöinen keittoastia, jossa on n. 200 ml vettä, keskelle keittoaluetta, joka sopii parhaiten keittoastian pohjan kokoon.
2. Hae perusasetukset näyttöön ja valitse c 1 2.
3. Kosketa säätöaluetta. Keittoalueilla vilkkuu näyttö —.
- ✓ Testi on käynnissä.
- ✓ Tulos ilmestyy 10 sekunnin kuluttua keittoalueiden näyttöön.

19.2 Tuloksen tarkastaminen

Seuraavasta taulukosta näet, mitä keittämisen laadun ja nopeuden tulos tarkoittaa.

Tulos
0 Keittoastia ei sovellu keittoalueelle eikä se sen tähden lämpene.
1 Keittoastia lämpenee odotettua hitaammin eikä keittäminen suju optimaalisesti.
2 Keittoastia lämpenee asianmukaisesti ja keittäminen onnistuu kunnolla.

Aktivoi tämä toiminto koskettamalla säätöaluetta.

20 Tehonrajoitus

Tällä toiminnolla voit säätää keittotason kokonaistehoa. Keittotasoon on tehty asetukset tehtaalla. Keittotason maksimitehön löydät tyyppikilvestä. Tällä toiminnolla asetukset voidaan sovittaa kunkin sähköasennuksen vaatimuksiin.

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

Kun tämä toiminto on aktivoitu, kunkin keittoalueen teho voi laskea ajoittain nimellisarvon alapuolelle. Jotta tätä säätöarvoa ei ylitetä, keittotaso jakaa käytettävissä olevan tehon päälle kytketyille keittoalueille automaattisesti ja tarpeita vastaavasti. Laitte säättää ja valitsee suurimman mahdollisen tehotason itsenäisesti. Ohjeet löydät luvusta Perusasetukset → Sivu 15

21 Puhdistus ja hoito

Puhdista ja hoida laitetta huolellisesti, jotta se pysyy pitkään toimintakuntoisena.

21.1 Puhdistusaine

Sopivia puhdistusaineita ja puhdistuslastoja on saatavana huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai verkkokaupasta www.neff-international.com.

HUOMIO!

Sopimattomat puhdistusaineet voivat vahingoittaa laitteen pintoja.

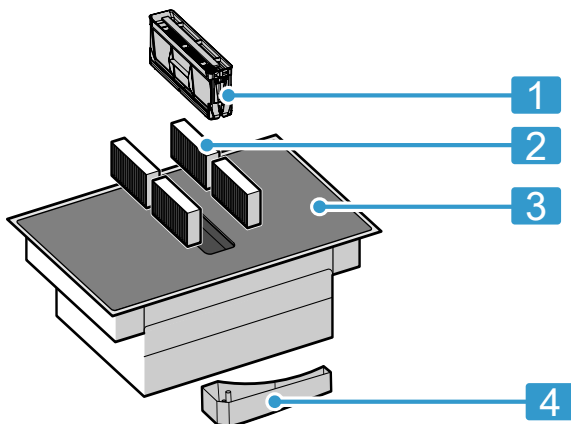
- ▶ Älä koskaan käytä sopimatonta puhdistusainetta.
- ▶ Älä käytä puhdistusainetta keittotason ollessa vielä kuuma. Siitä voi jäädä jälkiä pintaan.

Sopimattomat puhdistusaineet

- Laimentamaton astianpesuaine
- Astianpesukoneeseen tarkoitettu pesuaine
- Hankausaineet
- Voimakkaat puhdistusaineet kuten uuninpuhdistusaine tai tahranpoistoaine
- Hankaavat sienet
- Painepesuri tai höyrysuihku

21.2 Puhdistettavat tai vaihdettavat osat

Seuraavassa yhteenvedossa näet laitteen komponentit, jotka sinun pitää joko vaihtaa tai puhdistaa.



1 Rasvasuodatin

2 Hajusuodatin tai akustiikkasuodatin

3 Keraaminen lasi

4 Ylivuotosäiliö

21.3 Keittotason puhdistus

Puhdista keittotaso aina käytön jälkeen, jotta ruoantähteet eivät pala kiinni.

Vaatus: Keittotason pitää olla kylmä. Jos tahrat ovat sokeria, riisitärkkelystä, muovia tai alumiinifoliota, älä anna keittotason jäähtyä.

1. Poista runsas lika puhdistuslastalla.
2. Puhdista keittotaso keraamisen lasin puhdistusaineella. Noudata puhdistusaineen pakkauksessa olevia puhdistusohjeita.

Ohjeet

- Keraamiselle lasille tarkoitettulla erikoispuhdistussienellä saat hyvän lopputuloksen.
- Kun pidät keittoastian pohjan puhtaana, keittotason pinta pysyy hyvässä kunnossa.

21.4 Keittotason kehiksen puhdistus

Puhdista keittotason kehys, jos siinä näkyy käytön jälkeen likaa tai tahroja.

Huomautus: Älä käytä puhdistuslastaa.

1. Puhdista keittotason kehys kuumalla astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä liinalla. Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.
2. Kuivaa pehmeällä liinalla.

21.5 Hajusuodattimien tai akustiikkasuodattimien vaihto

Vaihda hajusuodattimet säännöllisesti. Vaihda akustiikkasuodattimet, jos ne ovat likaantuneet.

Huomautus: Hajusuodattimia ja akustiikkasuodattimia on saatavana alan liikkeistä, huoltopalvelusta tai verkkokaupasta.

1. Käytä vain alkuperäisiä suodattimia, jotta optimaalinen toiminta voidaan taata.

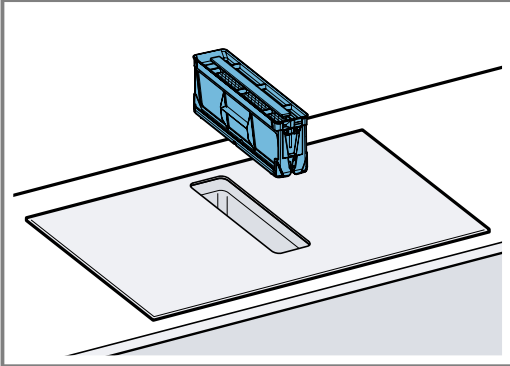
2. HUOMIO!

Putoavat rasvasuodattimet voivat vaurioittaa alla olevaa keittotasoa.

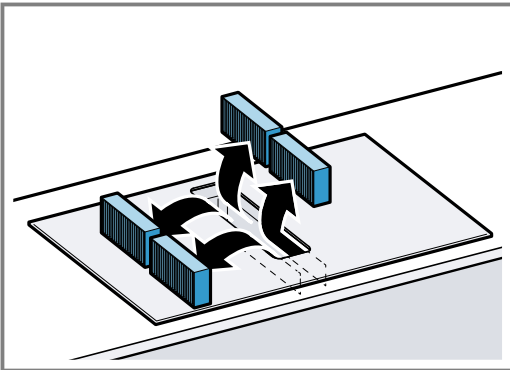
- ▶ Tartu toisella kädellä alhaalta rasvasuodattimeen.

Ota rasvasuodatin pois paikaltaan.

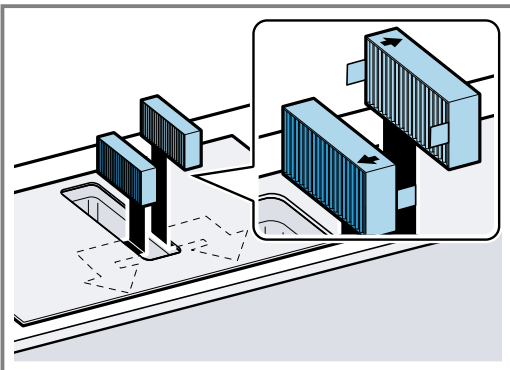
- Kotelon pohjalle voi kertyä rasvaa. Älä kallista rasvasuodatinta, jota vältät rasvan tippumisen.



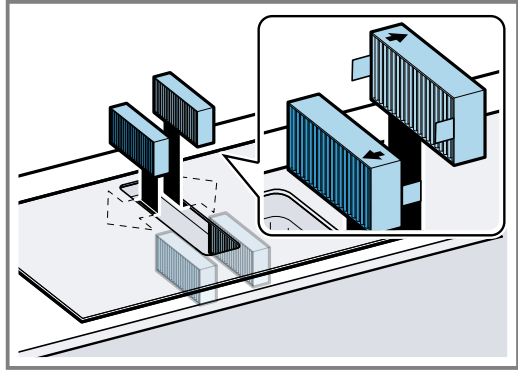
3. Ota 4 hajusuodatinta tai akustiikkasuodatinta pois paikoiltaan ja hävitä asianmukaisesti.



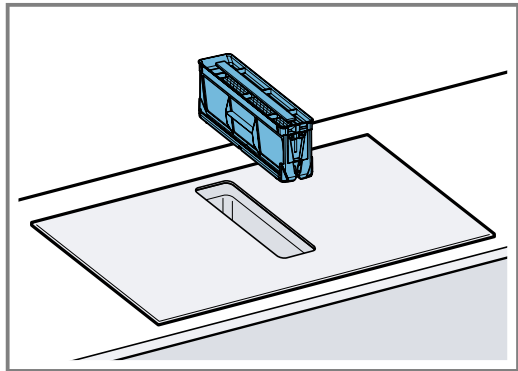
4. Aseta 2 hajusuodatinta tai akustiikkasuodatinta vasemmalle ja oikealle laitteeseen ja työnnä eteenpäin.



5. Aseta toiset hajusuodattimet tai akustiikkasuodattimet vasemmalle ja oikealle laitteeseen.




6. Asenna rasvasuodatin.



Likaisuuden näytön nollaaminen

Vaatus: Kun laite on kytketty pois päältä, näytössä palaa F.

1. Vaihda hajusuodattimet. → *Sivu 17*
 2. Pidä  painettuna, kunnes kuulet äänimerkin.
- ✓ Näyttö F sammuu. Hajusuodatinten likaisuuden näyttö on nollattu.

21.6 Rasvasuodatinten puhdistus

Rasvasuodattimet suodattavat rasvan keittiöhöyryistä. Puhdista rasvasuodatin säännöllisesti, jotta optimaalinen toiminta voidaan taata.

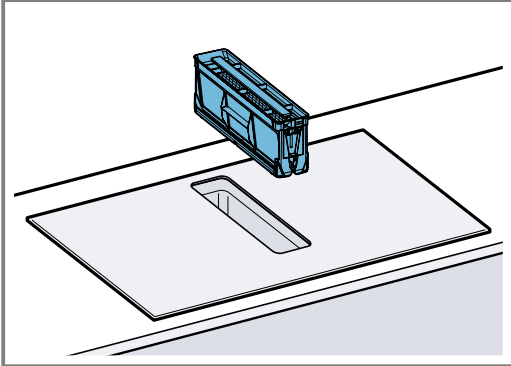
VAROITUS – Tulipalovaara!

Rasvasuodattimiin kertynyt rasva voi syttyä palamaan.

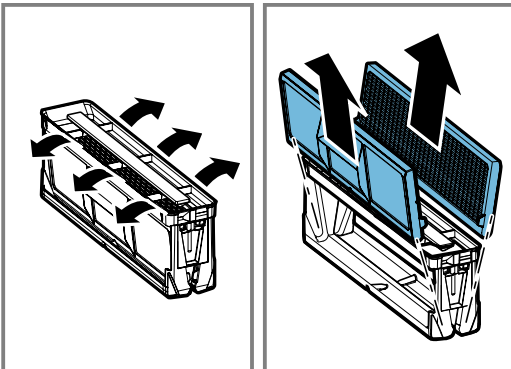
- ▶ Älä käytä laitetta koskaan ilman rasvasuodatinta.
- ▶ Puhdista rasvasuodattimet säännöllisesti.
- ▶ Älä käytä avotulta laitteen läheisyydessä (älä esimerkiksi liekitä ruokia).

1. HUOMIO!

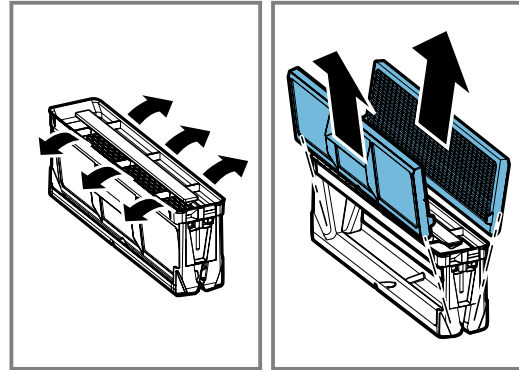
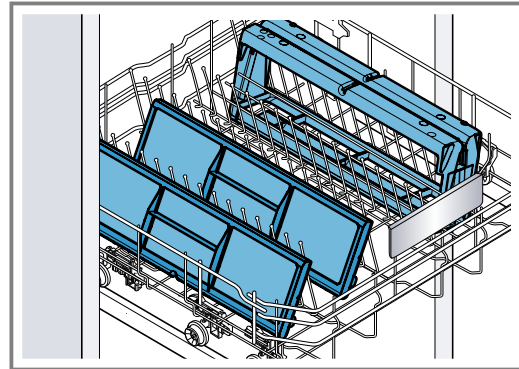
- Putoavat rasvasuodattimet voivat vaurioittaa alla olevaa keittotasoa.
- ▶ Tartu toisella kädellä alhaalta rasvasuodattimeen.
- Ota rasvasuodatin pois paikaltaan.
- Kotelon pohjalle voi kertyä rasvaa. Älä kallista rasvasuodatinta, jota vältät rasvan tippumisen.

**2. Puhdista rasvasuodatin.**

- → "Rasvasuodattimen puhdistus käsin", Sivu 19
 - → "Rasvasuodattimen puhdistus astianpesukoneessa", Sivu 19
- 3.** Poista hajusuodattimet tai akustiikkasuodattimet tarvittaessa laitteesta ja puhdista laite sisäpuolelta.
→ "Hajusuodattimien tai akustiikkasuodattimien vaihto", Sivu 17
- 4.** Jos laitteen sisään on päässyt esineitä, poista esineet ja varmista, että tuloputki ylivuotosäiliöön ei ole tukossa.
- 5.** Pyyhi laitteen sisäpuoli astianpesuaineliuksella ja talousliinalla.
- 6.** Aseta kuivattu rasvasuodatin puhdistuksen jälkeen takaisin paikalleen.

Rasvasuodattimen puhdistus käsin**1. Irrota rasvasuodattimen osat toisistaan.**

- 2.** Liota rasvasuodatinta kuumassa astianpesuaineliuksessa.
- 3.** Puhdista rasvasuodatin harjalla.
Älä käytä voimakkaita, happamia tai emäksisiä pesuaineita.
Jos lika on pinttynyt, voit käyttää rasvaa irrottavaa erikoispuhdistusainetta. Rasvaa irrottavaa erikoispuhdistusainetta voit hankkia huoltopalvelun kautta, verkkokaupastamme tai alan liikkeistä.
- 4.** Huuhtelee rasvasuodatin huolellisesti.
- 5.** Anna rasvasuodattimen valua kuivaksi.

Rasvasuodattimen puhdistus astianpesukoneessa**1. Irrota rasvasuodattimen osat toisistaan, jotta puhdistustulos on optimaalinen.****2. Aseta rasvasuodattimen yksittäiset komponentit väljästi astianpesukoneeseen, älä jätä sitä puristuksiin.**

Älä pese erittäin likaisia rasvasuodattimia yhdessä astioiden kanssa.

Älä käytä voimakkaita, happamia tai emäksisiä pesuaineita.

3. Käynnistä astianpesukone.

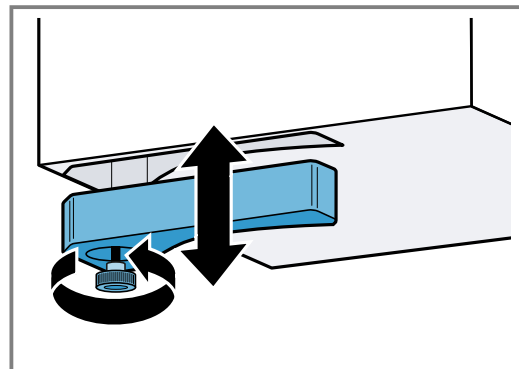
Valitse lämpötilansäätimellä lämpötila enintään 70 °C.

4. Anna rasvasuodattimen valua kuivaksi.**21.7 Ylivuotosäiliön puhdistus**

Ylivuotosäiliöön kertyy nesteitä tai esineitä, jotka joutuvat laitteeseen ylhäältä käsin.

Vaatus: Laite on jäähtynyt ja jälkilämmön näyttö on sammunut.

- 1.** Pidä ylivuotosäiliöstä toisella kädellä kiinni ja kierrä se toisella kädellä pois paikaltaan.
- Älä kallista ylivuotosäiliötä, jotta vältät nesteen valumisen ulos.



2. Tyhjennä ja huuhtelee ylivuotosäiliö.
3. Kierrä tarvittaessa ruuvi irti ja pese ylivuotosäiliö ilman ruuvia astianpesukoneessa.
4. Kierrä ylivuotosäiliö puhdistuksen jälkeen takaisin paikalleen.
5. Varmista, että tuloputki ylivuotosäiliöön ei ole tukossa.
Jos laitteen sisään pääsee esineitä, poista ne laitteen jäähdytyä. Irrota sitä varten rasvasuodatin.
→ *Sivu 18*

22 Usein esitetyt kysymykset (FAQ)

22.1 Käyttö

Kysymys	Vastaus
Miksi en saa kytkettyä keittotasoa päälle ja miksi lapsilukon symboli palaa?	<ul style="list-style-type: none">▪ Lapsilukko on aktiivinen. Lisätietoja tästä toiminnosta löydät kohdasta → "<i>Lapsilukko</i>", <i>Sivu 14</i>.
Miksi merkkivalot vilkkuvat ja miksi kuuluu äänimerkki?	<ul style="list-style-type: none">▪ Puhdista ohjauspaneelin pinnalta nesteet tai ruoantähteet. Poista kaikki esineet, jotka voivat peittää ohjauspaneelin. Lisätietoja äänimerkin deaktivoinnista löydät kohdasta → "<i>Perusasetukset</i>", <i>Sivu 15</i>.
Miksi en saa aktivoitua paistotunnistinta?	<ul style="list-style-type: none">▪ Laitteen suurin mahdollinen ottoteho on saavutettu tai PowerManager-toiminto on aktivoitu. Kytke aktiivisten keittoalueiden tehoalueet pois päältä tai pienennä niitä. Lisätietoja tästä toiminnosta löydät kohdasta → "<i>Tehonrajoitus</i>", <i>Sivu 17</i>.
Tuuletin ei kytkeydy päälle, vaikka automaattikäynnistys on aktivoitu.	<ul style="list-style-type: none">▪ Aktivoi tuuletin manuaalisesti päälle tai tarkasta automaattikäynnistykseen asetusten määrittäminen. Lisätietoja löydät luvusta → "<i>Perusasetukset</i>", <i>Sivu 15</i>.
Tuuletin käy edelleen, vaikka keittoalueet on kytketty pois päältä.	<ul style="list-style-type: none">▪ Kytke tuuletin manuaalisesti pois päältä. Lisätietoja tästä asetuksesta löydät luvusta → "<i>Käytön perusteet</i>", <i>Sivu 9</i>.
Ilman imun teho on liian heikko.	<ul style="list-style-type: none">▪ Varmista, että rasvasuodatin on puhdas. Ohjeet suodattimen puhdistuksesta ja vaihdosta löydät luvusta → "<i>Puhdistus ja hoito</i>", <i>Sivu 17</i>.

22.2 Äännet

Kysymys	Vastaus
Miksi keittämisen aikana kuuluu ääniä?	<ul style="list-style-type: none">▪ Keittoastian pohjan rakenteesta riippuen keittotasosta voi kuulua käytön aikana ääniä. Nämä äännet ovat normaaleja ja ne liittyvät induktiotekniikkaan. Ne eivät viittaa vikaan.
Mahdolliset äännet	<ul style="list-style-type: none">▪ Matala surina, samantapainen kuin muuntajasta: Muodostuu keittäessä suurella tehoalueella. Tämä ääni lakkaa tai hiljenee, kun tehoaluetta pienennetään.▪ Hiljainen vihellys: Kuuluu, 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 äännet: Voivat muodostua, kun käytetään samanaikaisesti kahta keittoaluetta suurimmalla tehoalueella. Nämä viheltävät äännet lakkaavat tai heikkenevät, kun tehoaluetta pienennetään.▪ Tuuletinäännet: Keittotasossa on tuuletin, joka kytkeytyy korkeissa lämpötiloissa päälle. Tuuletin voi käydä myös keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen, jos mitattu lämpötila on vielä liian korkea.

22.3 Keittoastiat

Kysymys	Vastaus
Minkälainen keittoastia sopii induktiokeittotasolle?	<ul style="list-style-type: none"> Lisätietoja induktiokäyttöön sopivista keittoastioista löydät kohdasta → "Soveltuva keittoastia", Sivu 6.
Miksi keittoalue ei lämpene ja tehoalue vilkkuu?	<ul style="list-style-type: none"> 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 se on keittoalueella, jonka koko sopii parhaiten keittoastian kokoon. Lisätietoja löydät kohdasta → "CombiZone", Sivu 11 → "Soveltuva keittoastia", Sivu 6.
Miksi keittoastian lämpeneminen kestää niin kauan, tai miksi astia ei lämpene riittävästi, vaikka valittuna on suuri tehotaso?	<ul style="list-style-type: none"> Keittoastia on päälle kytketylle keittoalueelle liian pieni tai se ei sovellu induktiokäyttöön. Varmista, että keittoastia soveltuu induktiokäyttöön ja että se on keittoalueella, jonka koko sopii parhaiten keittoastian kokoon. Lisätietoja löydät kohdasta → "CombiZone", Sivu 11 → "Soveltuva keittoastia", Sivu 6.

22.4 Puhdistus

Kysymys	Vastaus
Miten keittotaso puhdistetaan?	<ul style="list-style-type: none"> Optimaaliset tulokset saavutetaan erityisillä keraamisen lasin puhdistusaineilla. Älä käytä puhdistusvälineitä, astianpesukoneeseen tarkoitettuja puhdistusaineita tai tiivisteitä tai hankausliinoja. Lisätietoja löydät kohdasta → "Puhdistus ja hoito", Sivu 17.
Keittotason alapuolella olevassa kaapissa on vettä.	<ul style="list-style-type: none"> Tarkasta, onko ylivuotosäiliö täynnä. Lisätietoja keittotason puhdistuksesta ja hoidosta löydät kohdasta → "Puhdistus ja hoito", Sivu 17.
Miten usein ylivuotosäiliö on puhdistettava?	<ul style="list-style-type: none"> Puhdista ylivuotosäiliö usein. Lisätietoja ylivuotosäiliön puhdistuksesta löydät kohdasta → "Puhdistus ja hoito", Sivu 17.
Miten usein rasvasuodatin on puhdistettava?	<ul style="list-style-type: none"> Puhdista rasvasuodatin säännöllisesti. Ohjeet suodattimen puhdistuksesta ja vaihdosta löydät luvusta → "Puhdistus ja hoito", Sivu 17.

23 Toimintahäiriöiden korjaaminen

Voit poistaa itse laitteen pienet toimintahäiriöt. Tutustu häiriöiden korjaamisesta annettuihin ohjeisiin ennen kuin otat yhteyden huoltopalveluun. Näin vältät turhia kustannuksia.

VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- Varsinaisia korjaustöitä saa suorittaa vain alan ammattihenkilöstö.
- Jos laite on rikki, ota yhteys huoltopalveluun.

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen tilalle tulee vaihtaa erityinen liitäntäjohto, joita on saatavana valmistajalta tai valmistajan huoltopalvelun kautta.

23.1 Varoitushuomautukset

Huomautukset

- Jos näyttöön ilmestyy E, pidä kyseisen keittoalueen tunnistin painettuna ja lue häiriökoodi.
- 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.
- Keittotaso voi laskea tehotasoa väliaikaisesti laitteen elektronisten rakenneosien suojaamiseksi ylikuumenemiselta tai virtasyöksiltä.

23.2 Huomautukset näyttöruudussa

Vika	Syy ja vianhaku
Mikään näyttö ei pala.	Virransaanti on keskeytynyt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä sähkökatko.
	Laitetta ei ole liitetty liitäntäkaavion mukaan. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Liitä laite liitäntäkaavion mukaan.
	Häiriö elektroniikassa <ul style="list-style-type: none"> ▶ Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Näytöt vilkkuvat.	Ohjauspaneeli on kostea tai jokin esine peittää sen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.
<i>F</i>	Hajusuodatin on likaantunut tai likaantuneisuuden näyttö palaa, vaikka olet vaihtanut suodattimen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vaihda suodatin ja nollaa likaisuuden näyttö. Lisätietoja löydät luvusta → "Puhdistus ja hoito", Sivu 17.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektroniikka on ylikuumentunut ja yksi keittoalue tai kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain ohjauspaneelin valitsinta.
<i>F5</i> + tehoaste ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Elektroniikka voi sen tähden ylikuumentua. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Poista keittoastia. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
<i>F5</i> ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Keittoalue on kytkeytynyt elektroniikan suojaamiseksi pois päältä. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Poista keittoastia. Odota muutama sekunti. Paina mitä tahansa painiketta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.
<i>F1/F6</i>	Keittoalue ylikuumeni ja kytkeytyi työtason suojaamiseksi pois päältä. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue sitten uudelleen päälle.
<i>F8</i>	Keittoalue on ollut käytössä pidemmän aikaa ja keskeytyksettä. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Yksilöllinen turvakatkaisu on kytkeytynyt päälle. Jotta voit tehdä keittoalueen asetukset, kytke näyttö pois koskettamalla jotain valitsinta.
<i>E 9000/E9010</i>	Käyttöjännite on virheellinen ja se on tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ota yhteys sähköyhtiöön.
<i>U400</i>	Keittotasoa ei ole liitetty oikein. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Irrota keittotaso sähköverkosta. Liitä keittotaso liitäntäkaavion mukaan.
<i>dE</i>	Esittelytila on aktivoitu. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Irrota keittotaso sähköverkosta. Odota 30 sekuntia ja liitä keittotaso uudelleen. Kosketa seuraavien 3 minuutin kuluessa jotain tunnistinta. Esittelytila on deaktivoitu.

23.3 Laitteen normaalit äänet

Induktiolaitteesta voi toisinaan kuulu ääniä tai värinöitä kuten surinaa, sihinää, rätinää, tuulettimen ääntä tai rytmikkäitä ääniä.

24 Hävittäminen

24.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

Ympäristön huomioivan hävittämisen avulla arvokkaita raaka-aineita voidaan käyttää uudelleen.

1. Irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta.
2. Katkaise verkkojohto.
3. Hävitä laite ympäristöystävällisesti.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



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.

25 Huoltopalvelu

Ekosuunnittelua koskevan asetuksen mukaisia toiminnan kannalta oleellisia osia on saatavilla huoltopalvelumme kautta vähintään 10 vuoden ajan laitteen markkinoille saattamisen jälkeen Euroopan talousalueella.

Huomautus: Huoltopalvelu on valmistajan takuun puitteissa maksuton.

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat huoltopalvelustamme, jälleenmyyjältäsi tai verkkosivuiltamme.

Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD). Huoltopalvelun yhteystiedot löytyvät oheisesta huoltopalveluluettelosta tai internet-sivuiltamme.

25.1 Mallinnumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

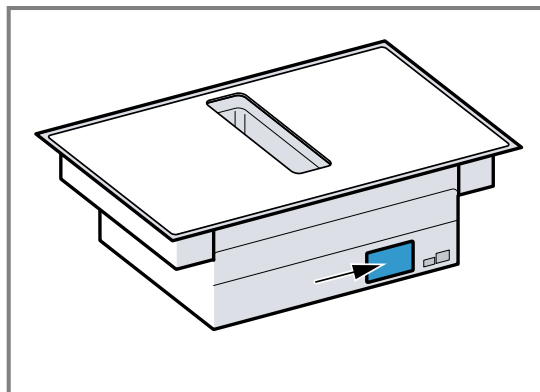
Mallinnumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD) on merkitty koneen tyyppikilpeen.

Tyyppikilpi löytyy:

- laitepassista.

- edestä keittotason alapuolelta.

Mallinnumero (E-Nr.) löytyy myös keraamisesta lasista. Huoltopalveluluettelon (KI) ja valmistusnumeron (FD) voit hakea näyttöön myös kohdasta Perusasetukset → *Sivu 15*.



Merkitse laitteen tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumero muistiin, niin löydät ne taas nopeasti.

26 Testiruoat

Nämä suositukset on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteidemme testauksen helpottamiseksi. Testeissä käytettiin induktiokeittotasojille tarkoitettuja keittoastiasarjojamme. Voit hankkia näitä varustesarjoja tarvittaessa jälkikäteen alan liikkeistä, teknisen huoltopalvelumme kautta tai verkkokaupastamme.

26.1 Kuorutteen sulatus

Ainekset 150 g tummaa suklaata (55 % kaakaota).

- Kattila Ø 16 cm ilman kantta
 - Keittäminen: tehotaso 1.

26.2 Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito

Resepti standardin DIN 44550 mukaan

Lähtölämpötila 20 °C

Kuumentaminen, sekoittamatta

- Kattila Ø 16 cm kannella, Määrä: 450 g
 - Kuumentaminen: kesto 1 min 30 s, tehotaso 9
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 1.
- Kattila Ø 20 cm kannella, Määrä: 800 g
 - Kuumentaminen: kesto 2 min 30 s, tehotaso 9
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 1.

26.3 Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito

Esimerkiksi: linssien halkaisija 5-7 mm. Lähtölämpötila 20 °C

Sekoita 1 minuutin kuumennuksen jälkeen

- Kattila Ø 16 cm kannella, Määrä: 500 g
 - Kuumentaminen: kesto n. 1 min 30 s, tehotaso 9
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 1.
- Kattila Ø 20 cm kannella Määrä: 1 kg
 - Kuumentaminen: kesto n. 2 min 30 s, tehotaso 9
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 1.

26.4 Béchamelkastike

Maidon lämpötila: 7 °C

- Kattila Ø 16 cm ilman kantta Ainekset: 40 g voita, 40 g jauhoja, 0,5 l maitoa jossa rasvaa 3,5 % ja ripaus suolaa

Béchamelkastikkeen valmistus

1. Sulata voi, sekoita joukkoon jauhot ja suola ja lämmitä kaikki.
 - Kuumentaminen: kesto 6 min, tehotaso 2
2. Lisää maito jauhoseokseen ja kuumenna seos kiehuvaan koko ajan sekoittaen.
 - Kuumentaminen: kesto 6 min 30 s, tehotaso 7

3. Kun Béchamelkastike kiehahtaa, pidä kastike vielä 2 minuuttia keittoalueella jatkuvasti sekoittaen.
- Valmistuksen jatkaminen: tehotaso 2

26.5 Riisipuuron keittäminen kansi päällä

Maidon lämpötila: 7 °C

1. Lämmitä maitoa, kunnes se alkaa kohota. Kuumenna ilman kantta. Sekoita 10 minuutin kuumennuksen jälkeen.

2. Aseta suositeltu tehoalue ja lisää maidon joukkoon riisi, sokeri ja suola.

Kypsennysaika kuumennusaika mukaan lukien n. 45 min.

- Kattila Ø 16 cm Ainekset: 190 g puuroriisiä, 90 g sokeria, 750 ml maitoa, jonka rasvapitoisuus 3,5 %, ja 1 g suolaa
 - Kuumentaminen: kesto n. 5 min 30 s, tehotaso 8.
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 3
- Kattila Ø 20 cm Ainekset: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa, jonka rasvapitoisuus 3,5 %, ja 1,5 g suolaa
 - Kuumentaminen: kesto n. 5 min 30 s, tehotaso 8.
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 3, sekoita 10 min kuluttua

26.6 Riisipuuron keittäminen ilman kantta

Maidon lämpötila: 7 °C

1. Lisää ainekset maidon joukkoon ja lämmitä jatkuvasti sekoittaen.

2. Kun maidon lämpötila on n. 90 °C, valitse suositeltu tehotaso ja anna kiehua hiljalleen pienellä teholla noin 50 min.

- Kattila Ø 16 cm ilman kantta Ainekset: 190 g puuroriisiä, 90 g sokeria, 750 ml maitoa, jonka rasvapitoisuus 3,5 %, ja 1 g suolaa
 - Kuumentaminen: kesto n. 5 min 30 s, tehotaso 8.
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 3
- Kattila Ø 20 cm ilman kantta Ainekset: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa, jonka rasvapitoisuus 3,5 %, ja 1,5 g suolaa
 - Kuumentaminen: kesto n. 5 min 30 s, tehotaso 8.
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 2.

26.7 Riisin keittäminen

Resepti standardin DIN 44550 mukaan

Veden lämpötila: 20 °C

- Kattila Ø 16 cm kannella Ainekset: 125 g pitkäjyväistä riisiä, 300 g vettä ja ripaus suolaa
 - Kuumentaminen: kesto n. 2 min 30 s, tehotaso 9
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 2
- Kattila Ø 20 cm kannella Ainekset: 250 pitkäjyväistä riisiä, 600 g vettä ja ripaus suolaa
 - Kuumentaminen: kesto n. 2 min 30 s, tehotaso 9
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 2.

26.8 Porsaanfileen paistaminen

Fileen lähtölämpötila: 7 °C

- Pannu Ø 24 cm ilman kantta Ainekset: 3 porsaanfileepalaa, kokonaispaino noin 300 g, 1 cm paksut, ja 15 g auringonkukkaöljyä
 - Kuumentaminen: kesto n. 1 min 30 s, tehotaso 9
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 7

26.9 Lettujen paistaminen

Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaan

- Pannu Ø 24 cm ilman kantta Ainekset: 55 ml taikinaa lettua kohden
 - Kuumentaminen: kesto 1 min 30 s, tehotaso 9
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 7

26.10 Pakastettujen ranskanperunoiden friteeraus

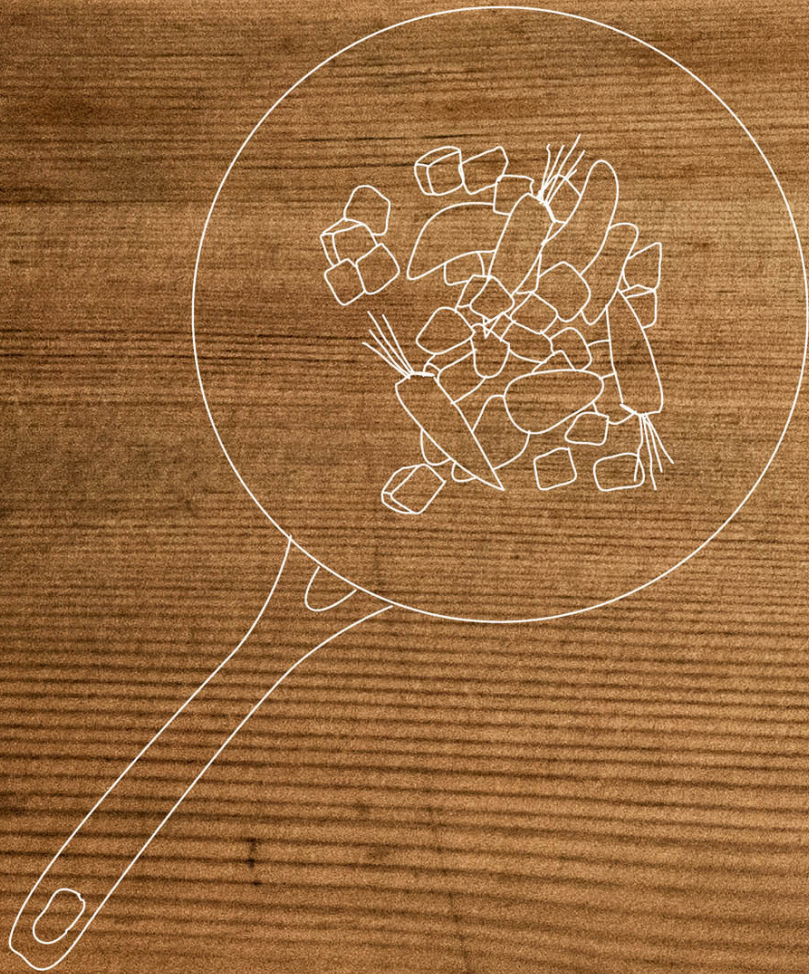
- Kattila Ø 20 cm ilman kantta Ainekset: 2 l auringonkukkaöljyä. Kuhunkin friteerausannokseen: 200 g pakastettuja ranskanperunoita, 1 cm paksuja.
 - Kuumentaminen: tehotaso 9, kunnes öljyn lämpötila on 180 °C.
 - Keittämisen jatkaminen: tehotaso 9



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing. The lines are evenly spaced and extend from the left margin to the right edge of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page's vertical space.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001589260
021027
fi