



Induktikeittoaso jossa integroitu tuule-
tusjärjestelmä

[fi] Käyttöohje

T5..L6E..



Lisätietoja on digitaalisessa käyttöoppaassa.



Sisällysluettelo

| | | |
|----|--------------------------------------|----|
| 1 | Turvallisuus..... | 2 |
| 2 | Esinevaurioiden välttäminen..... | 5 |
| 3 | Ympäristönsuojelu ja säästö..... | 5 |
| 4 | Soveltuva keittoastia | 6 |
| 5 | Tutustuminen | 8 |
| 6 | Käyttötavat | 9 |
| 7 | TwistPad® | 10 |
| 8 | Ennen ensimmäistä käyttöä | 10 |
| 9 | Käytön perusteet..... | 10 |
| 10 | Liesituulettimen ohjaus | 12 |
| 11 | FlexZone | 13 |
| 12 | PowerMove..... | 14 |
| 13 | Aikatoiminnot | 14 |
| 14 | PowerBoost | 15 |
| 15 | PanBoost | 15 |
| 16 | Lämpimänäpito | 16 |
| 17 | PowerTransfer | 16 |
| 18 | Frying Sensor..... | 16 |
| 19 | Lapsilukko | 18 |
| 20 | Pyyhintäsuoja..... | 18 |
| 21 | Yksilöllinen turvakatkaisu | 18 |
| 22 | Perusasetukset | 19 |
| 23 | Keittoastiatesti | 20 |
| 24 | Tehonrajoitus | 21 |
| 25 | Home Connect | 21 |
| 26 | Puhdistus ja hoito | 23 |
| 27 | Usein esitetyt kysymykset (FAQ)..... | 26 |
| 28 | Toimintahäiriöiden korjaaminen | 27 |
| 29 | Hävittäminen | 28 |
| 30 | Vaatimustenmukaisuusvakuutus..... | 29 |
| 31 | Huoltopalvelu | 29 |
| 32 | Testiruoat | 30 |



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 Määräyksenmukainen käyttö

Ilman pistoketta olevien laitteiden liittäminen on sallittua vain alan ammattilaisille. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä 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 lääkinällistä 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 määräystenmukainen 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

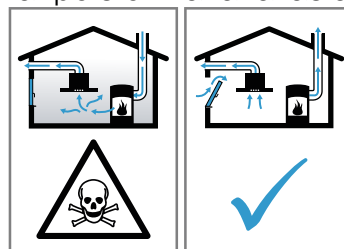
⚠ VAROITUS – Tukehtumisvaara!

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 29*

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 ylikuumenemisen 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.

⚠ VAROITUS – Vaara: Magnetismi!

Irritettava valitsin on magneettinen ja se voi vaikuttaa elektroniisiin implanteihin, esimerkiksi sydämentahdistimiin tai insuliinipumppuihin.

- ▶ Elektronisten implanttien käyttäjien on pysyteltävä vähintään 10 cm:n päässä magneettisista valitsimista. Älä koskaan kanna valitsinta vaatteiden taskuissa.

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 sulanutta 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 siirrä sitä. |
| Naarmut | Suola, sokeri tai hiekka. | Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana. |
| Naarmut | Materiaalijäämiä keittotason ja kiertonappi välissä. | Pidä kiertonappi vastepinta puhtaana. |
| Varo vaurioittamasta laitetta! | Keittäminen jäätyneellä keittoastialla. | Älä käytä jäätynyttä 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. |
| Ylikuumeneminen | 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

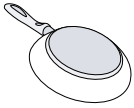
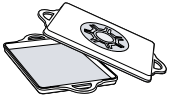
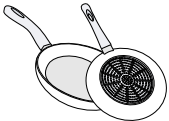
Induktiokäyttöön sopivassa keittoastiassa pitää olla ferromagneettinen pohja, siis magneetin pitää tarttua siihen. Pohjan pitää myös olla keittoalueen koon

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 20.

| 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.

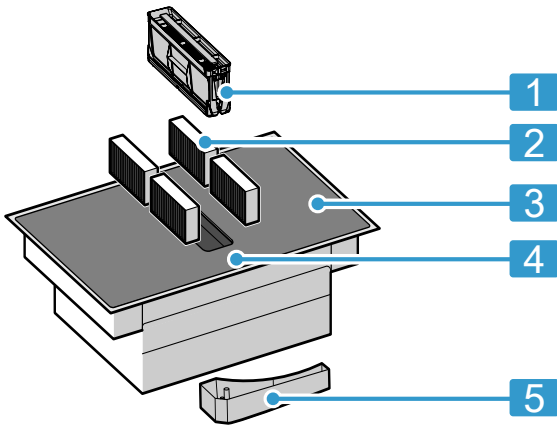
5 Tutustuminen

5.1 Keittäminen induktiotekniikalla

Induktiotekniikan käyttö ruoanlaitossa tuo perinteisiin keittotasoihin verrattuna mukanaan joitakin muutoksia ja koko joukon etuja kuten ajansäästön keitettäessä 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.

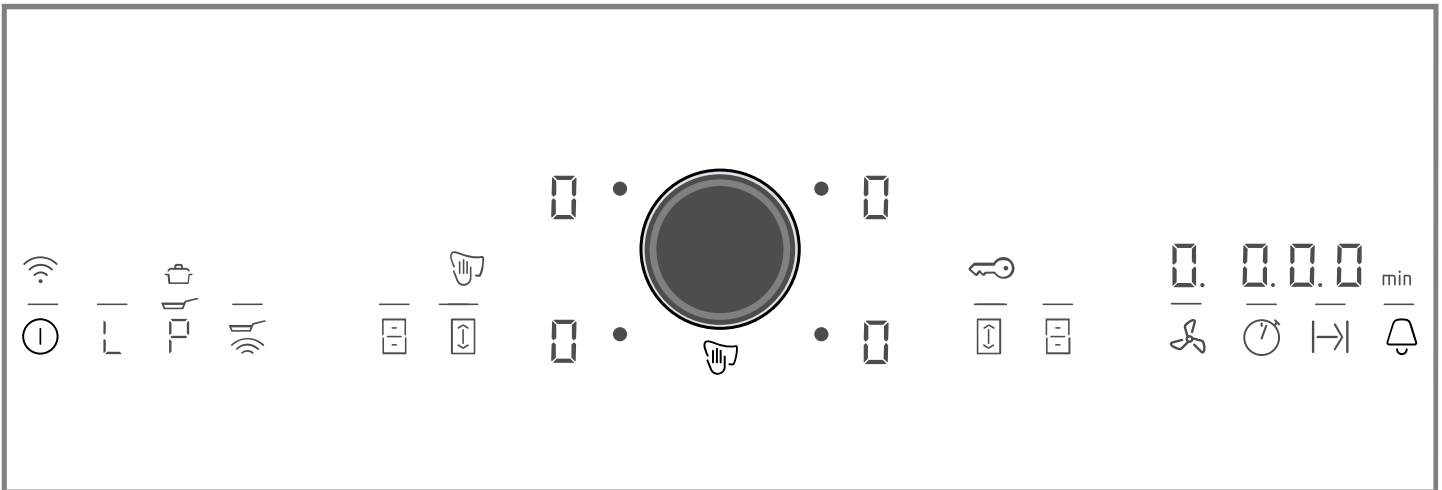
5.3 Lisävarusteet

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.



Ohjeet

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

Valintatunnistimet

Kun kytket keittotason päälle, tällä hetkellä valittavissa olevien käyttöalueiden valitsimet syttyvät.

Tunnistin Toiminto

| | |
|---|-----------------------|
| ⓪ | Pääkytkin |
| L | Lämpimänäpito |
| P | PowerBoost / PanBoost |
| 🔥 | Frying Sensor |
| 🏠 | FlexZone |
| 🏠 | PowerMove |
| 🕒 | Käyntiaika |

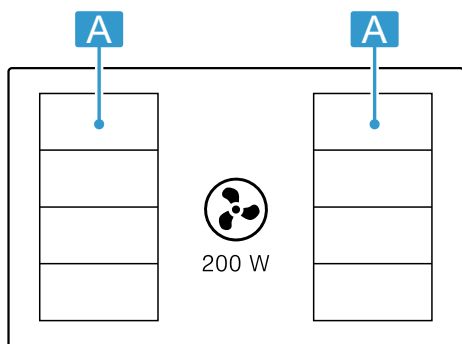
| Tunnistin Toiminto | |
|--------------------|-------------------------|
| → | Poiskytkentääjastin |
| 🔔 | Hälytin / Lapsilukko |
| 🔗 | Liesituulettimen ohjaus |



Huomautus: Kun yhteys Home Connect -sovellukseen on muodostettu, 📶 syttyy.

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 |
|---|--|
|  | Tehotaso 9 2 200 W PowerBoost 3 700 W |
|  | Tehotaso 9 3 300 W PowerBoost 3 700 W |

5.6 Keittoalue

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

| Alue | Keittoalueen tyyppi |
|---|------------------------------------|
|  | Yksiosainen keittoalue |
|  | Flex-alue → "FlexZone", Sivu 13 |

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 TwistPad®

Ohjain TwistPad® on ulos vedettävä kiertovalitsin, jolla voit valita keittoalueet ja tehotasot. Koska se on magneettinen, se keskittyy automaattisesti erityiselle ohjelmointialueelleen.

7.1 TwistPad®-valitsimen sijoittaminen ja käyttö

Sijoita kiertovalitsin siten, että se on keskellä ohjelmointialuetta, jota rajaavat tämän alueen näytöt. Kytke keittoalue käyttöön koskettamalla TwistPad®-valitsinta haluamasi keittoalueen korkeudella. Valitse tehoalue kiertämällä kiertovalitsinta.

Huomautus: Kiertovalitsin toimii oikein, vaikka se ei ole aivan keskellä.

Pidä kiertovalitsin aina puhtaana. Lika voi haitata sen toimintaa.

7.2 Käyttöohjeita

- Kiertovalitsimen sisällä on voimakas magneetti. Älä vie kiertovalitsinta magneettisten tiedonsiirtovälineiden kuten esimerkiksi luottokorttien tai magneettinauhalla varustettujen korttien lähelle. Ne voivat vaurioitua. Samoin voi aiheutua häiriöitä TV-laitteisiin ja näyttöpäätteisiin.
- Kiertovalitsin on magneettinen. Alapinnalle kiinnittävät metallipalat voivat naarmuttaa keittotason pintaa. Puhdista Twist-valitsin aina huolellisesti.

7.3 TwistPad®-valitsimen poistaminen

Voit poistaa kiertovalitsimen keittoalueella keittämisen aikana.

Kun poistat säätimen, Pyyhintäsuoja kytkeytyy päälle 35 sekunnin ajaksi. Jos et kierrä kiertovalitsinta tämän ajan päätyttyä takaisin paikalleen, keittotaso kytkeytyy pois päältä.






⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Keittotaso voi kuumentua edelleen. Jos asetat näiden 35 sekunnin kuluessa Twistpad-alueelle metalliesineen, keittotaso voi kuumentua edelleen.

- ▶ Kytke keittotaso aina pääkytkimellä pois päältä.

7.4 Käyttö ilman kiertovalitsinta TwistPad®

Voit käyttää keittotasoa myös ilman TwistPad®-valitsinta:

1. Kytke keittotaso pääkytkimellä päälle.
 2. Kosketa seuraavien 5 sekunnin kuluessa samanaikaisesti 4 sekunnin ajan kohtia  ja . Kuulet äänimerkin.
 3. Paina useita kertoja , kunnes haluamasi keittoalueen näyttö palaa.
 4. Aseta sen jälkeen haluamasi tehoalue valitsemalla  tai .
- ✓ Keittoalue on kytketty päälle.

Huomautukset

- Ajastinta ei voi kytkeä päälle ilman kiertovalitsinta.
- Voit sijoittaa kiertovalitsimen aina uudelleen ohjelmointialueelle.

8 Ennen ensimmäistä käyttöä

Noudata seuraavia suosituksia.

8.1 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.

8.2 Käyttötavan säätäminen

Laitteeseen on toimitettaessa asetettu ennalta kiertoilmakäyttö.



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

Lisätietoja löydät luvusta

→ "Perusasetukset", Sivu 19

9 Käytön perusteet


9.1 Keittotason kytkeminen päälle

- ▶ Kosketa symbolia . Keittoalueiden ja tällä hetkellä käytettävissä olevien toimintojen symbolit palavat. Keittoalueiden vieressä palaa . Aseta kiertovalitsin TwistPad® säätöalueelle.
- ✓ Keittotaso on käyttövalmis.

ReStart

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


9.2 Keittotason kytkeminen pois päältä

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

Huomautus: Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 15 sekuntia pois päältä.

9.3 Keittoalueiden tehotason säätö

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

1. Valitse keittoalue. Kosketa tätä varten valitsinta TwistPad® haluamasi keittoalueen korkeudella.
 - ✓  palaa kirkaampana.
2. Kierrä valitsinta TwistPad®, kunnes näyttöön syttyä haluamasi tehotaso.
 - ✓ Tehotaso on asetettu.

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

9.4 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.
- Jotkin keittoastiat voivat kuumentua kypsennettäessä hyvin kuumiksi. Käytä sen tähden patalappuja.
- Energiatehokasta keittämistä koskevia suosituksia löydät kohdasta → "Energiansäästö", Sivü 6

Suosituksia keittämiseen

Taulukosta löytyvät tiedot eri elintarvikkeille sopivista tehoasteista (☰☰☰). Kypsennysaika (⌚ min) voi vaihdella elintarvikkeen tyyppiin, 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 |


¹ Ilman kantta

² Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.

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 kytkeytyy pois päältä.

Tehotason muuttaminen tai keittoalueen kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
2. Valitse haluamasi tehotaso tai aseta se valitsimella  arvoon TwistPad®.
 - ✓ Keittoalueen tehoalue muuttuu tai keittoalue kytkeytyy pois päältä ja jälkilämmön näyttö ilmestyy näyttöön.

| | ☰☰☰ | ⌚ min |
|---|---------|-----------|
| 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 |
| Haudutus/paistaminen vähässä rasvassa ¹ | | |
| 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 |

¹ Ilman kantta

² Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.

| | ☰ | ⌚ min |
|--|---------|---------|
| 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. | - |

¹ Ilman kantta
² Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.

| | ☰ | ⌚ min |
|--|---------|--------|
| 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 kantta
² Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.

10 Liesituulettimen ohjaus



Liesituulettimen ohjauksen avulla voit ohjata keittotasoon integroitua tehokasta poistoilmajärjestelmää.

10.1 Liesituulettimen manuaalinen ohjaus



Voit ohjata tuuletustehoa manuaalisesti.

Huomautus: Jos keittoastia on korkea, ilman optimaalista poistotehoa ei voida taata. Ilmanpoiston teho paranee asettamalla kansi viistoon asentoon.

Liesituulettimen manuaalisen ohjauksen aktivointi

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






Liesituulettimen manuaalisen ohjauksen muuttaminen tai deaktivointi

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

10.2 Intensiivinen tuuletusteho



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

Intensiivisen tuuletustehon aktivointi

1. Kosketa kohtaa .
2. Valitse haluamasi intensiiviteho:
 - **Intensiiviteho I:** kierrä kiertovalitsinta, kunnes  symbolin  yläpuolella palaa. Teho on aktivoitu.
 - **Intensiiviteho II:** kierrä kiertovalitsinta, kunnes  symbolin  yläpuolella palaa. Teho on aktivoitu.

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


Intensiivisen tuuletustehon muuttaminen tai deaktivointi

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

10.3 Tuuletuksen automaattikäynnistys

Kun valitset keittoalueelle tehotason, automaattikäynnistys kytkeytyy päälle. Keittotasossa on toimitettaessa vakioasetuksena tunnistinohjattu automaattikäynnistys. Ohjeet asetuksen muuttamisesta löydät luvusta → "Perusasetukset", Sivu 19.

Automaattikäynnistys tunnistinohjauksella

Ilmanlaadun tunnistin rekisteröi keittiöhöyryn automaattisesti, valitsee optimaalisen tehotason ja näyttö  syttyy.

Automaattikäynnistys tehotasojen mukaan




Tuuletin kytkeytyy keittoalueen kulloisenkin tehotason mukaiselle teholle.

10.4 Automaattikäyttö tunnistinohjauksella

Keittotasossa on ilmanlaadun tunnistin, joka rekisteröi keittiöhöyryn automaattisesti ja kytkee tuulettimen päälle.

Kun automaattikäynnistys on kytketty pois päältä tai säädetty tehoalueiden mukaan, voit kytkeä käytön tunnistinohjauksella päälle manuaalisesti milloin tahansa.



Tunnistinohjatun automaattikäytön aktivointi

1. Paina .
2. Kierrä TwistPad®-valitsinta, kunnes  valitsimen  yläpuolella palaa.

Optimaalinen tehotaso kytkeytyy valitsimen avulla automaattisesti päälle.

- ✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.

Tunnistinohjatun automaattikäytön deaktivointi

1. Kosketa .
2. Valitse monitoimivalitsimella toinen tehotaso. Näyttö  sammuu.

- ✓ Toiminto on deaktivoitu.

Huomautus: Ohjeet tunnistinherkkyyden säätämisestä löydät luvusta

→ "Perusasetukset", Sivu 19.

10.5 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.

Keittotasossa on toimitettaessa vakioasetuksena jälkikäyntiaika, jonka poiskytkentäaika on pisin mahdollinen. Ohjeet asetuksen muuttamisesta löydät luvusta

→ "Perusasetukset", Sivu 19.

11 FlexZone

Muuntuvan keittoalueen avulla voit sijoittaa kaiken muotoiset ja kokoiset keittoastiat mielesi mukaan. Se sisältää neljä induktoria, jotka toimivat toisistaan riippumatta. Kun muuntuva keittoalue on käytössä, vain keittoastian peittämä alue aktivoituu.

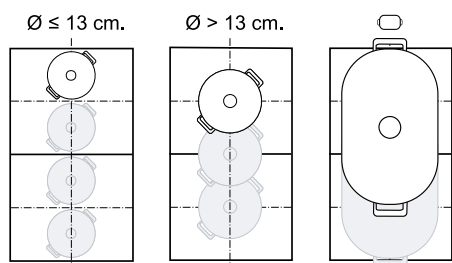
11.1 Keittoastian sijoittaminen

Muuntuvan keittoalueen asetukset voidaan määrittää kahdella tapaa sen mukaan, mitä keittoastiaa käytetään. Jotta varmistetaan lämmön hyvä tunnistus ja jakautuminen, aseta keittoastia keskelle kuvan mukaan.

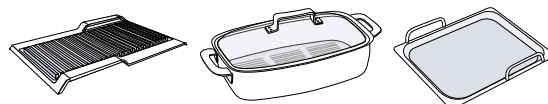
Yhtenä yhteen liitettyä keittoalueena

Suosittelaaan keittämiseen vain yhdellä keittoastialla.

- Keittoastian sijoitus koosta riippuen:



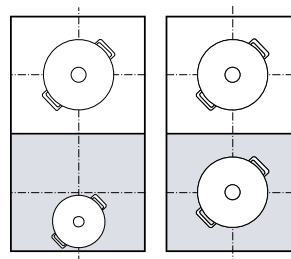
- Suositeltu pitkänmallinen keittoastia .




Kahtena erillisenä keittoalueena

Suosittelaaan keittämiseen kahdella keittoastialla.

Voit käyttää etummaista ja takimmaista aluetta toisistaan riippumatta, ja asettaa kummallekin oman tehotason.



11.2 FlexZone-alueen kytkeminen päälle

1. Aseta keittoastia keittoalueelle.
 2. Laite tunnistaa keittoastian ja valitsee keittoalueen.
- ✓ Keittoalueet eroavat tai yhdistyvät automaattisesti keittoastian koosta ja paikasta riippuen.
 - ✓ Kun FlexZone on yhdistetty,  palaa.

Huomautukset

- Painamalla valitsinta[Ⓜ] voit muuttaa keittoalueen asetuksia manuaalisesti.
- Voit muuttaa muuntuvan keittoalueen vakioasetusta. Ohjeet muuttamisesta löydät luvusta Perusasetukset. → *Sivu 19*

- Jos siirät tai nostat keittoastiaa yhdistetyllä keittoalueella, käynnistyy automaattinen haku. Keittoastiat, jotka laite löytää tämän haun yhteydessä keittoalueen sisältä, kuumenevat edellä valitulla tehotasolla.

12 PowerMove

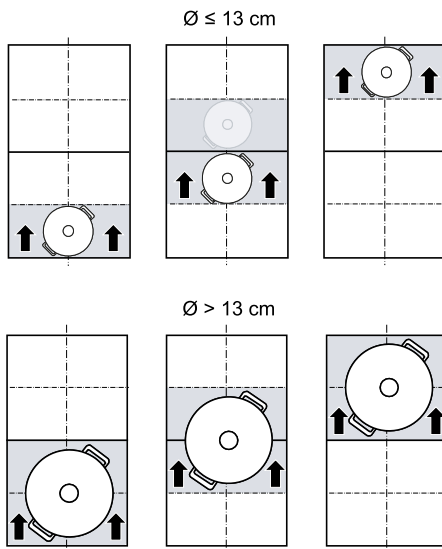
Tällä toiminnolla voit muuttaa keittoastian tehotasoa siirtämällä astiaa muuntuvalla keittoalueella yksinkertaisesti eteen- tai taaksepäin. Alue jaetaan sitä varten kolmeen alueeseen, joilla on erilaiset tehotasot.

12.1 Keittoastian sijoittaminen ja siirtäminen

Käytä vain yhtä keittoastiaa. Keittoalue riippuu käytetystä keittoastiasta ja sen koosta ja paikasta. Jokaisella keittoalueella on ennakoasetettu tehotasot:

- Etummainen alue = tehotasot 3
- Keskimäinen alue = tehotasot 5
- Takimmainen alue = tehotasot 1

Voit muuttaa ennakkoon asetettujen tehotasojen vakioasetuksia. Ohjeet muuttamisesta löydät luvusta Perusasetukset. → *Sivu 19*



12.2 PowerMove -toiminnon aktivointi

Vaatus: Aseta vain yksi keittoastia muuntuvalla alueelle.

1. Valitse jompikumpi muuntuvan alueen keittoalueista.
 2. Paina [Ⓜ].
- ✓ [ⓘ] ja sen alueen, jolla keittoastia on, tehotasot palavat.
 - ✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.

Huomautus: Voit muuttaa alueiden tehotasoja keittämisen aikana.

12.3 PowerMove -toiminnon deaktivointi

- ▶ Kosketa symbolia [Ⓜ]
- ✓ [ⓘ] sammuu.
- ✓ Toiminto on deaktivoitu.

13 Aikatoiminnot

Keittotasossa on erilaisia toimintoja kypsennysajan asettamista varten:

- Poiskytkentäajastin
- Hälytin
- Käyntiaika

13.1 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 tehotasot.
 2. Paina \rightarrow .
- ✓ Keittoalueen näyttö \rightarrow syttyy.
3. Valitse TwistPad[®]-valitsimella kypsennysaika.
- ✓ Kypsennysaika alkaa kulua.

- ✓ Kun kypsennysaika on kulunut loppuun, keittoalue kytkeytyy pois päältä ja kuuluu äänimerkki.

Huomautus: Jos ohjelmoi 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 kohtaa |→|
2. Muuta kypsennysaikaa TwistPad®-valitsimella tai aseta se arvoon 00, jos haluat poistaa kypsennysaika-asetuksen.

13.2 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. Kosketa ☐.
 2. Valitse haluamasi aika TwistPad®-valitsimella.
 3. Vahvasta valitsemalla ☐.
- ✓ Aika alkaa kulua.

- ✓ Kun aika on kulunut, kuuluu merkkiäni ja näytöt vilkkuvat.

HälytinMuuttaminen tai kytkeminen pois päältä

1. Kosketa ☐.
2. Muuta toiminta-aikaa TwistPad®-valitsimella tai aseta se arvoon 00, jos haluat poistaa toiminta-ajan asetuksen.
3. Vahvasta valitsemalla ☐.

13.3 Käyntiaika

Ajanottokellotoiminto näyttää ajan, joka on kulunut aktivoinnista lähtien.

Toiminnon Käyntiaika kytkeminen päälle

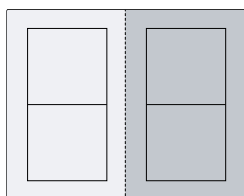
- ▶ Kosketa ☐.
- ✓ 0000 palavat.
- ✓ Aika alkaa kulua.

Toiminnon Käyntiaika kytkeminen pois päältä

- ▶ Kosketa ☐.
- ✓ Toiminta-ajan ohjelmointitoiminnon näytöt sammuvat.
- ✓ Toiminto on deaktivoitu.

14 PowerBoost

Tällä toiminnolla kuumennat suuria vesimääriä nopeammin kuin valinnalla 9. Tämä toiminto on käytettävissä kaikille keittoalueille, jos saman ryhmän toinen keittoalue ei ole käytössä.



14.1 Käyttötavan PowerBoost kytkeminen päälle

1. Valitse keittoalue.
 2. Näppää P. Näytöt P ja ☐ palavat.
- ✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.

Huomautus: Voit kytkeä tämän toiminnon päälle myös, kun keitit yhteen liitetyillä Flexzone-keittoalueilla.

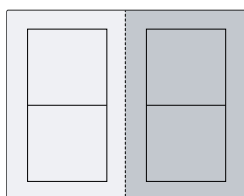
14.2 Käyttötavan PowerBoost kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
 2. Näppää P. Näytöt P ja ☐ sammuvat ja keittoalue kytkeytyy takaisin tehoalueelle 9.
- ✓ Toiminto on deaktivoitu.

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

15 PanBoost

Tällä toiminnolla kuumennat pannut nopeammin kuin valinnalla 9. Tämä toiminto on käytettävissä kaikille keittoalueille, jos saman ryhmän toinen keittoalue ei ole käytössä.



15.1 Käyttösuositukset

- Älä laita pannulle kantta.
- Älä kuumenna tyhjiä pannuja ilman valvontaa.
- Käytä vain kylmiä pannuja.
- Käytä pannuja, joiden pohja on aivan tasainen. Älä käytä ohutpohjaisia pannuja.

15.2 Toiminnon PanBoost kytkeminen päälle

1. Valitse keittoalue.
 2. Näppää kaksi kertaa P. P ja ☐ palavat.
- ✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.

Huomautus: Voit kytkeä tämän toiminnon päälle myös, kun keitit yhteen liitetyillä Flexzone-keittoalueilla.

15.3 Käyttötavan PanBoost kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.

2. Näppää **P. P** ja **☐** sammuvat ja keittoalue kytkeytyy takaisin tehoalueelle **9**.
✓ Toiminto on deaktivoitu.

Huomautus: Tämä toiminto kytkeytyy korkeiden lämpötilojen välttämiseksi 30 sekunnin kuluttua automaattisesti pois päältä.

16 Lämpimänäpito

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

16.1 Toiminnon Lämpimänäpito kytkeminen päälle

1. Valitse haluamasi keittoalue.
 2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana kohtaa **L**.
L palaa.
- ✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.

16.2 Käyttötavan Lämpimänäpito kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
 2. Napauta **L**.
L sammuu.
- ✓ Toiminto on deaktivoitu.

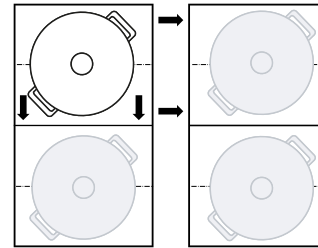
17 PowerTransfer

Tällä toiminnolla voit siirtää tehotason ja ohjelmoidun kypsennysajan yhdeltä keittoalueelta toiselle.

17.1 PowerTransfer

Vaatus: Siirrä keittoastia keittoalueelle, joka ei ole kytketty päälle ja jota ei ole vielä ennakoasetettu ja jolla ei aikaisemmin ollut toista keittoastiaa.

1. Siirrä keittoastia.



Keittoastia tunnistetaan, ja uuden keittoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen aikaisemmin valittu tehotaso ja **L**.

2. Ota asetukset käyttöön valitsemalla uusi keittoalue. Laite ottaa käyttöön alkuperäisen keittoalueen tehotason **9**.
✓ Asetukset on siirretty uudelle keittoalueelle.

Huomautus: Jos asetat uuden keittoastian toiselle keittoalueelle ennen kuin olet vahvistanut asetukset, voit käyttää tätä toimintoa molemmille keittoastioille.

18 Frying Sensor

Sopii kastikkeiden valmistamiseen tai kokoon keittämiseen, pannukakkuihin tai kananmunien paistamiseen voissa, vihannesten tai pihvien paistamiseen haluttuun kypsyyssasteeseen ja lämpötilan pitämiseen tällöin valvottuna.

Sen sijaan, että muutat keittämisen aikana usein 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 symbolilla **☐**.

18.1 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.

18.2 Lämpötehot

Lämpötehot ruokien valmistukseen.

| Teho | Lämpötila | Toiminnot | Keittoastia |
|------|-----------|---|---|
| 1 | 120 °C | Kastikkeiden valmistamiseen ja kokoon keittämiseen vihannesten paistamiseen |  |
| 2 | 140 °C | Ruskistamiseen oliiviöljyssä tai voissa |  |
| 3 | 160 °C | Kalan ja karkeiden elintarvikkeiden paistamiseen |  |
| 4 | 180 °C | Paneroitujen, pakastettujen ja grillattujen tuotteiden friteeraus |  |
| 5 | 215 °C | Grillaus korkeassa lämpötilassa ja grillipannu |  |

18.3 Suositeltu keittoastia




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

| Keittoastia | Suosittelut keittoalue |
|--|------------------------|
| Pannu Ø 15 cm | Yksittäinen keittoalue |
| Pannu Ø 19 cm | Yksittäinen keittoalue |
| Pannu Ø 21 cm | Yksittäinen keittoalue |
| Teppanyaki  | Muuntuva Flex-alue |
| Grilli  | Muuntuva Flex-alue |

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.

18.4 Toiminnon Frying Sensor kytkeminen päälle



1. Aseta tyhjä keittoastia keittoalueelle.
2. Valitse keittoalue ja kosketa valitsinta .
3. Valitse seuraavien 5 sekunnin kuluessa haluamasi lämpöteho kiertovalitsimella TwistPad®.
 - ✓ Toiminto käynnistyy.  vilkkuu, kunnes asetettu tavoitelämpötila on taas saavutettu.
 - ✓ Kun tavoitelämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki ja  lakkaa vilkkumasta.
4. Lisää paistorasva ja sitten kypsennettävä tuote paistinpannuun.

Huomautus: Jos tarvitset ruoan valmistamiseen öljyä yli 250 ml, lisää öljyä ja odota muutama sekunti ennen kuin lisäät kypsennettävän tuotteen.

18.5 Toiminnon Frying Sensor kytkeminen pois päältä

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

18.6 Suosituksia ruoanlaittoon varusteella Frying Sensor

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

-  Paistinpannu
-  Teppanyaki
-  Grillipannu

| | Keittoastia |  |  min |
|----------------------------------|---|---|---|
| Liha | | | |
| Leike |  | 4 | 6-10 |
| Leike, paneroitu |  | 4 | 6-10 |
| Filee |  | 4 | 6-10 |
| Kyljykset |  | 3 | 10-15 |
| Cordon bleu, wieninleike |  | 4 | 10-15 |
| Pihvi, rare, 3 cm paksu |  | 5 | 6-8 |
| Pihvi, medium, 3cm paksu |  | 5 | 8-12 |
| Pihvi, well done, 3 cm paksu |  | 4 | 8-12 |
| T-luupihvi, rare, 4,5 cm paksu |  | 5 | 10-15 |
| T-luupihvi, medium, 4,5 cm paksu |  | 5 | 20-30 |
| Linnunrinta, 2 cm paksu |  | 3 | 10-20 |
| Pekoni |  | 2 | 5-8 |
| Jauheliha |  | 4 | 6-10 |
| Hampurilaispihvi, 1,5 cm paksu |  | 3 | 6-15 |
| Lihapyörökät, 2 cm paksut |  | 3 | 10-20 |
| Makkarat |  | 3 | 8-20 |
| Chorizo, tuore makkara |  | 3 | 10-20 |
| Vartaat, kebabit |  | 3 | 10-20 |
| Gyros |  | 4 | 7-12 |
| Kala ja äyriäiset | | | |
| Kalafilee |  | 4 | 10-20 |
| Kalafilee, paneroitu |  | 4 | 10-20 |
| Kala, paistettu, kokonainen |  | 3 | 10-20 |
| Sardiinit |  | 4 | 6-12 |
| Meriravun pyrstöt, katkaravut |  | 4 | 4-8 |
| Mustekala, Sepia |  | 4 | 6-12 |
| Munaruokat | | | |
| Voissa paistetut kananmunat |  | 2 | 2-6 |
| Paistetut kananmunat |  | 4 | 2-6 |
| Munakokkeli |  | 2 | 4-9 |
| Munakas |  | 2 | 3-6 |
| Köyhät ritarit |  | 3 | 4-8 |
| Crêpet, blinit, tortillat, tacot |  | 5 | 1-3 |
| Vihannekset | | | |

| | Keittoastia | ⌚ | ⌚ min |
|-----------------------------------|-------------|---|-------|
| Paistetut perunat | | 5 | 6-12 |
| Ranskanperunat | | 4 | 15-25 |
| Perunapaistikkaat | | 5 | 2-4 |
| Sipulit, paistettu valkosipuli | | 2 | 2-10 |
| Sipulirenkaat | | 3 | 5-10 |
| Kesäkurpitsa, munakoisot, paprika | | 2 | 4-12 |
| Vihreä parsaa | | 3 | 4-15 |
| Sienet | | 4 | 10-15 |
| Vihannekset, öljyssä haudutetut | | 1 | 10-20 |
| Vihannekset tempurataikinassa | | 4 | 5-10 |
| Pakasteet | | | |
| Kananugetit | | 4 | 10-15 |
| Kalapuikot | | 4 | 8-12 |
| Ranskanperunat | | 5 | 4-8 |

| | Keittoastia | ⌚ | ⌚ min |
|---|-------------|---|-------|
| Pannuruoat | | 3 | 6-10 |
| Kevätkääryleet | | 4 | 10-30 |
| Pasteijat, krocketit | | 5 | 3-8 |
| Kastikkeet | | | |
| Tomaattikastike | | 1 | 25-35 |
| Béchamelkastike | | 1 | 10-20 |
| Juustokastike | | 1 | 10-20 |
| Makeat kastikkeet | | 1 | 15-25 |
| Kastikkeet, kokoon keitetyt | | 1 | 25-35 |
| Muut | | | |
| Paistettu juusto | | 3 | 7-10 |
| Krutongit | | 3 | 6-10 |
| Paahdettu leipä | | 4 | 4-8 |
| Kuivat valmisruoat | | 1 | 5-10 |
| Mantelit, saksanpähkinät, pinjansiemenet, paahdetut | | 4 | 3-15 |
| Popcorn | | 5 | 3-4 |

19 Lapsilukko

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

19.1 Käyttötavan Lapsilukko kytkeminen päälle

Vaatus: Keittotason pitää olla pois päältä.

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

19.2 Käyttötavan Lapsilukko kytkeminen pois päältä

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

19.3 Automaattinen lapsilukko

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

Ohjeet toiminnon päälle ja pois päältä kytkemisestä löydät luvusta Perusasetukset → *Sivu 19*.

20 Pyyhintäsuoja

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

20.1 Toiminnon Pyyhintäsuoja kytkeminen päälle

- ▶ Poista kiertovalitsin TwistPad®. palaa.
- ✓ Ohjauspaneeli on lukittu 35 sekunniksi. 5 sekuntia ennen pois päältä kytkeytymistä kuuluu äänimerkki.

20.2 Käyttötavan Pyyhintäsuoja kytkeminen pois päältä

Jos haluat kytkeä toiminnon aikaisemmin pois päältä:

- ▶ Paina ja kierrä valitsinta TwistPad®, kunnes sammuu.
- ✓ Ohjauspaneelin lukitus on vapautettu.

21 Yksilöllinen turvakatkaisu

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

Kytke keittoalue päälle painamalla mitä tahansa painiketta.

22 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

22.1 Yhteenveto perusasetuksista

| Näyttö | Asetus | Arvo |
|--------|--|---|
| c 1 | Lapsilukko | 0 - Manuaalisesti. ¹ 1 - Automaattisesti. 2 - Kytetty pois päältä. |
| c 2 | Äänimerkit | 0 - Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki on kytetty pois päältä. 1 - Vain virhetoiminnon äänimerkki on päällä. 2 - Vain vahvistuksen äänimerkki on päällä. 3 - Kaikki äänimerkit ovat päällä. ¹ |
| c 3 | Energiankulutusnäyttö Näyttää kokonaisenergiankulutuksen keittotason päälle ja pois päältä kWh: na. Näytön tarkkuus riippuu muun muassa sähköverkon jännitteen laadusta. | 0 - Kytetty pois päältä. ¹ 1 - Kytetty päälle. |
| c 5 | Keittoalueiden automaattinen sammutus. | 00 - sammutettu. ¹ 01-99 - Minuutit automaattiseen pois päältä kytkemiseen. |
| c 6 | Ajastimen käyntiajan päättymisäänimerkin kesto | 1 - 10 sekuntia 2 - 30 sekuntia 3 - 1 minuutti. ¹ |
| c 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. | 0 - Kytetty pois päältä. Keittotason maksimiteho. ¹ 1 - 1000 W. Pienin teho. 1 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Suositus 13 ampeerille. 3 - 3500 W. Suositus 16 ampeerille. 4 - 4000 W. 4 - 4500 W. Suositus 20 ampeerille. ... 9 - Keittotason maksimiteho. |
| c 9 | Keittoalueen valinta-aika | 0 - Rajoittamaton: voit säätää viimeksi valitun keittoalueen ilman, että valitset sen uudelleen. ¹ 1 - Rajoitettu: voit säätää viimeksi valitun keittoalueen 10 sekunnin kuluessa valinnasta. Sen jälkeen keittoalue on valittava uudelleen ennen säätämistä. |
| c 11 | PowerMove Mahdollistaa muuntuvan keittoalueen kolmen keittoalueen ennakoasetettujen tehotasojen muuttamisen. Valitse sitä varten jompikumpi keittoalueista, aseta haluamasi tehotaso säätöalueella ja kosketa valitsinta  vahvistaaksesi uuden tehotason ja valitaksesi seuraavan keittoalueen. | 9 - Ennakoasetettu tehotaso etummaiselle keittoalueelle. 5 - Ennakoasetettu tehotaso keskimmaiselle keittoalueelle. 1 - Ennakoasetettu tehotaso takimmaiselle keittoalueelle. |
| c 12 | Keittoastiatesti Tällä toiminnolla voit tarkastaa keittoastian laadun. | 0 - Ei sovellu. 1 - Ei optimaalinen. 2 - Soveltuu. |
| 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: automaattikäyttö tunnistinohjauksella. ¹ 2 - Kytetty päälle: tuuletin kytkeytyy päälle keittoalueiden kulloistenkin tehotasojen mukaisella tehotasolla. |

¹ Tehdasasetus

| Näyttö | Asetus | Arvo |
|--------|---|---|
| c 19 | Tuulettimen tunnistinherkkyyden asettaminen. | 1 - Tunnistinherkkyyden matalin asetus. 2 - Tunnistinherkkyyden keskimääräinen asetus. ¹ 3 - Tunnistinherkkyyden korkein asetus. |
| 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: automaattitoiminto tunnistinohjatulla jälkikäynnillä. 2 - Kytetty päälle ¹ : |
| c 25 | Keittoastian automaattinen tunnistus | 0 - Valitse haluamasi keittoalue manuaalisesti. 1 - Keittoalue tunnistaa keittoastian koon ja paikan ja valitsee vastaavan keittoalueen tai vastaavat keittoalueet. ¹ |
| c 0 | Palautus tehdasasetuksiin | 0 - Yksilölliset asetukset ¹ . 1 - Tehdasasetukset. |

¹ Tehdasasetus

22.2 Siirtyminen perusasetuksiin

Vaatus: Keittotason pitää olla pois päältä.

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

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

- ✓ Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot. Kierrä kiertovalitsinta TwistPad® nähdäksesi kunkin näytön.

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

22.3 Perusasetusten muuttamisen keskeyttäminen

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

23 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 19

23.1 Toiminnon Keittoastiatesti suorittaminen

Muuntuva keittoalue on asetettu yksittäiseksi keittoalueeksi siten, että se tarkastaa vain yhden yksittäisen keittoastian.

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. Kierrä valitsinta TwistPad®. Keittoalueissa vilkkuu —.
- ✓ Toiminto on nyt kytketty päälle.
- ✓ Tulos ilmestyy 10 sekunnin kuluttua keittoalueiden näyttöön.

23.2 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. |

Kun haluat aktivoida toiminnon uudelleen, kierrä valitsinta TwistPad®.

24 Tehonrajoitus

Tällä toiminnolla voit säätää keittotason kokonaistehoa. Keittotasoon on tehty asetukset tehtaalla. Keittotason maksimitehon löydät tyypikilvestä. 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. Laite säätää ja valitsee suurimman mahdollisen tehotason itsenäisesti. Ohjeet löydät luvusta Perusasetukset → Sivu 19

25 Home Connect

Tämä laite on verkotettavissa. Voit yhdistää laitteen mobiililaitteeseen ja sen avulla käyttää toimintoja Home Connect -sovelluksen kautta, muuttaa perusasetuksia tai valvoa laitteen käyttötilaa. Home Connect -palvelut eivät ole käytettävissä kaikissa maissa. Home Connect -toiminnon saatavuus riippuu kunkin maan Home Connect -palvelujen saatavuudesta. Lisätietoja löydät kohdasta: www.home-connect.com. Home Connect -sovellus ohjaa sinut koko kirjautumisprosessin läpi. Tee asetukset seuraamalla Home Connect -sovelluksen antamia ohjeita.

Ohjeet

- Noudata Home Connect -sovelluksen mukana toimitetuissa asiakirjoissa annettuja ohjeita.
- Ota huomioon myös Home Connect -sovelluksessa olevat ohjeet.

Huomautukset

- Noudata tässä käyttöohjeessa olevia turvallisuusohjeita ja varmista, että määräykset täyttyvät myös silloin, kun käytät laitetta Home Connect -sovelluksen kautta.
→ "Turvallisuus", Sivu 2
- Keittotasoa ei ole tarkoitettu käytettäväksi ilman valvontaa. Keittämistä täytyy valvoa.
- Käyttö laitteesta käsin on aina etusijalla. Tänä aikana laitetta ei voida käyttää Home Connect -sovelluksen kautta.
- Laite kuluttaa verkossa ollessaan valmiustilassa enintään 2 W.

25.1 Home Connect -asetusten tekeminen

Vaatimukset

- Laite on liitetty sähköverkkoon ja kytketty päälle.
 - Sinulla on mobiililaitte, esimerkiksi älypuhelin, jossa on iOS- tai Android-käyttöjärjestelmän voimassa oleva versio.
 - Mobiililaitte ja laite ovat kotiverkon WLAN-signaalin toimintaetäisyydellä.
1. Lataa Home Connect -sovellus.



2. Avaa Home Connect -sovellus ja skannaava seuraava QR-koodi.



3. Noudata Home Connect -sovelluksessa olevia ohjeita.

25.2 Yhteenveto Home Connect -asetuksista

Voit muuttaa Home Connect -asetuksia ja verkkoasetuksia keittotason perusasetuksissa.

| Asetus | Valinta tai näyttö | Lisätiedot |
|--------|--|---|
| H C 1 | Verkkoliitäntä C – Ei yhdistetty/verkkoyhteyden katkaiseminen 1 – Yhdistä automaattisesti 2 – Yhdistä manuaalisesti 3 – Yhdistetty | Keittotason kirjaaminen WLAN-kotiverkkoon(Wi-Fi) tai verkkoyhteyden katkaiseminen |
| H C 2 | Yhdistäminen sovelluksen kanssa C – Ei yhdistetty 1 – Yhteyden muodostaminen | H C 2 näkyy näytössä vain, kun keittotaso on yhdistetty kotiverkkoon. |

¹ Tehdasasetus

| Asetus | Valinta tai näyttö | Lisätiedot |
|--------|--|--|
| H C 3 | Yhdistäminen WLAN-verkon kanssa 0 – Langaton moduuli kytketty pois päältä 1 – Langaton moduuli kytketty päälle | Kun WLAN on aktivoitu, voit käyttää Home Connect -toimintoa. H C 3 näkyy näytössä vain, kun keittotaso on jo aiemmin yhdistetty verkkoon. |
| H C 4 | Asetus sovelluksen kautta 0 – Kytketty pois päältä 1 – Kytketty päälle ¹ | Jos H C 4 on kytketty pois päältä, Home Connect -sovelluksessa näytetään vain keittotason käyttötilat. |
| H C 5 | Ohjelmistopäivitys 1 – Päivitys käytettävissä ja valmis asennettavaksi 2 – Asennuksen käynnistäminen | H C 5 näkyy näytössä vain, kun ohjelmistopäivitys on käytettävissä. |
| H C 6 | Huoltopalvelun etäyhteyden ohjaus 0 – Ei sallittu 1 – Sallittu | H C 6 näkyy vain, kun huoltopalvelu yrittää saada yhteyden keittotasoon. Voit lopettaa sallimasi yhteyden milloin tahansa. |
| H C 7 | WLAN-signaalin voimakkuuden näyttö 0 – Ei yhdistetty WLAN-kotiverkkoon (Wi-Fi) 1 – Signaalin voimakkuus 1 (huono) 2 – Signaalin voimakkuus 2 (keskitaso) 3 – Signaalin voimakkuus 3 (hyvä) | H C 7 näkyy näytössä vain, kun yhteys WLAN-kotiverkkoon (Wi-Fi) on olemassa. |
| H C 8 | Yhteys Home Connect -palvelimeen 0 – Ei yhdistetty 1 – Yhdistetty | H C 8 näkyy näytössä vain, kun yhteys WLAN-kotiverkkoon (Wi-Fi) on olemassa. |

¹ Tehdasasetus

25.3 Ohjelmistopäivitys

Ohjelmiston päivitystoiminnolla päivitetään laitteen ohjelmisto, esimerkiksi optimointi, virheiden korjaus, turvallisuuspäivitykset.

Edellytyksenä on, että olet rekisteröitynyt

Home Connect -käyttäjä, olet asentanut sovelluksen mobiililaitteeseen ja olet muodostanut yhteyden Home Connect -palvelimeen.

Kun käytettävissä on uusi ohjelmistopäivitys, saat siitä tiedon Home Connect -sovelluksen kautta ja voit asentaa ohjelmistopäivityksen sovelluksen kautta. Kun lataus on onnistunut, voit käynnistää asennuksen Home Connect -sovelluksen kautta, kun olet WLAN-kotiverkossa (WiFi). Kun asennus on onnistunut, saat tiedon Home Connect -sovelluksen kautta.

Huomautukset

- Laitetta voidaan käyttää latauksen aikana. Sovellukseen tehdyistä henkilökohtaisista asetuksista riippuen ohjelmistopäivitys voidaan ladata myös automaattisesti.
- Jos kyseessä on turvallisuuspäivitys, suosittelemme asentamaan sen mahdollisimman nopeasti.

25.4 Etädiagnosi

Huoltopalvelu voi päästä käsiksi laitteeseesi, kun esität huoltopalvelulle tätä koskevan toiveen, laitteesi on yhdistetty Home Connect-palvelimeen ja etädiagnosi on käytettävissä maassa, jossa käytät laitetta.

Ohje: Lisätietoja ja ohjeita etädiagnosin käytettävyydestä maassanne löydät kohdasta Service/Support paikalliselta verkkosivulta: www.home-connect.com

25.5 Tietosuoja

Ota huomioon tietosuoja koskevat huomautukset. Kun laite yhdistetään internetiin liitettyyn kotiverkkoon ensimmäistä kertaa, se välittää seuraavat tiedot Home Connect-palvelimelle (ensirekisteröinti):

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

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

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

26 Puhdistus ja hoito

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

26.1 Puhdistusaine

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

HUOMIO!

Sopimattomat puhdistusaineet voivat vahingoittaa laitteen pintoja.

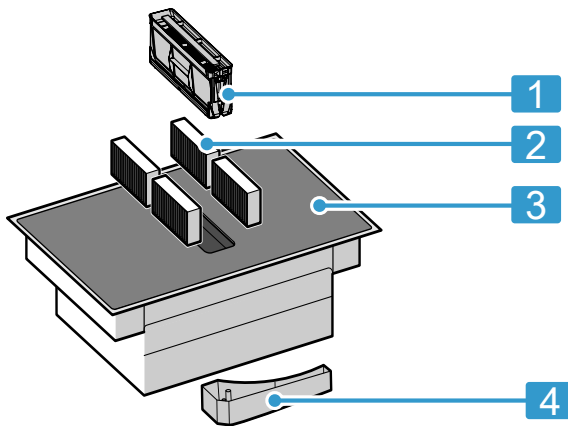
- ▶ Älä koskaan käytä sopimatonta puhdistusainetta.
- ▶ Älä käytä puhdistusainetta keittotason ollessa vielä kuuma. Siitä voi jäädä jälkiä pintaan.

Sopimattomat puhdistusaineet

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

26.2 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 |

26.3 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.

26.4 Keittotason kehksen 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.

26.5 TwistPad® puhdistus

Puhdista Twist-valitsin haalealla vedellä ja pienellä määrällä astianpesuainetta.

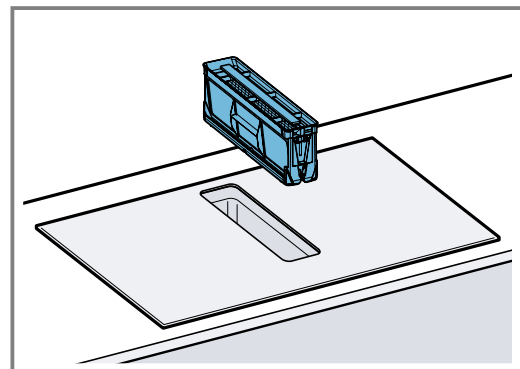
Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita. Älä pese astianpesukoneessa tai upota sitä veteen, koska seurauksena voi olla vaurioita.

26.6 Hajusuodattimien tai akustiikkasuodattimien vaihto

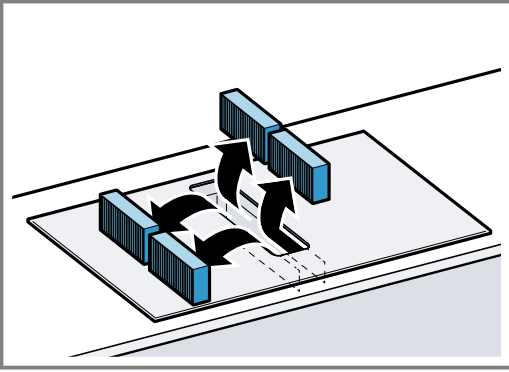
Vaihda hajusuodattimet säännöllisesti. Vaihda akustiikkasuodattimet, jos ne ovat likaantuneet.

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

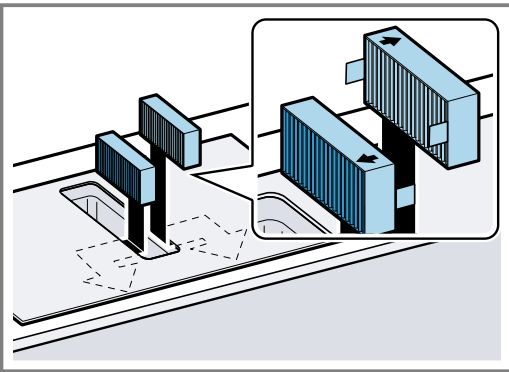
1. Käytä vain alkuperäisiä suodattimia, jotta optimaalinen toiminta voidaan taata.
2. **HUOMIO!** Putoavat rasvasuodattimet voivat vaurioittaa alla olevaa keittotasoa.
 - ▶ Tartu toisella kädellä alhaalta rasvasuodattimeen. Ota rasvasuodatin pois paikaltaan.
 - Kotelon pohjalle voi kertyä rasvaa. Älä kallista rasvasuodatinta, jota vältät rasvan tippumisen.



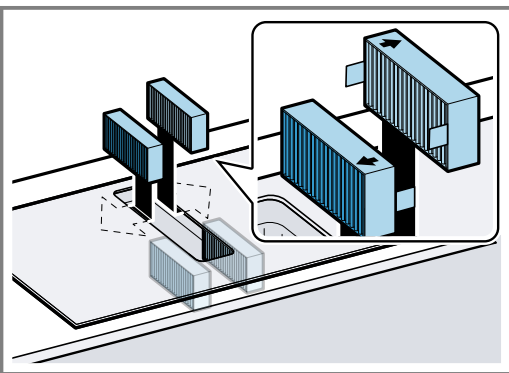
3. Ota 4 hajusuodatinta tai akustiikkasuodatinta pois paikoiltaan ja hävitä asianmukaisesti.



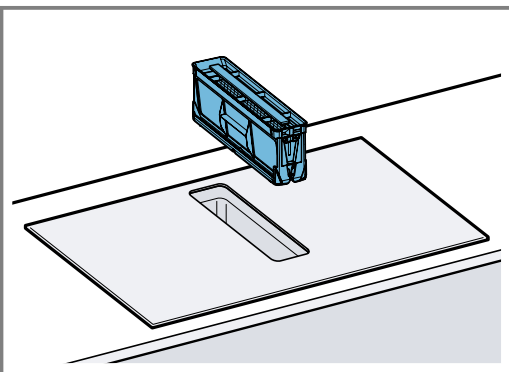
4. Aseta 2 hajusuodatinta tai akustiikkasuodatinta vasemmalle ja oikealle laitteeseen ja työnnä eteenpäin.




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



6. Asenna rasvasuodatin.



1. Vaihda hajusuodattimet. → Sivu 23
2. Pidä  painettuna, kunnes kuulet äänimerkin.
✓ Näyttö *F* sammuu. Hajusuodatinten likaisuuden näyttö on nollattu.

26.7 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).

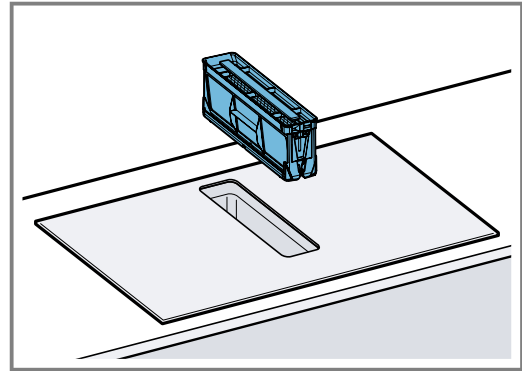
1. HUOMIO!

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.



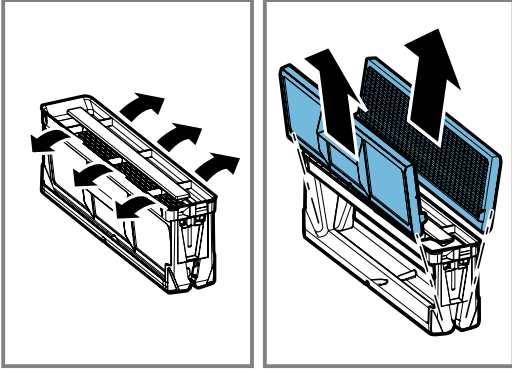
2. Puhdista rasvasuodatin.
 - → "Rasvasuodattimen puhdistus käsin", Sivu 25
 - → "Rasvasuodattimen puhdistus astianpesukoneessa", Sivu 25
3. Poista hajusuodattimet tai akustiikkasuodattimet tarvittaessa laitteesta ja puhdista laite sisäpuolelta. → "Hajusuodattimien tai akustiikkasuodattimien vaihto", Sivu 23
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.

Likaisuuden näytön nollaaminen

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

Rasvasuodattimen puhdistus käsin

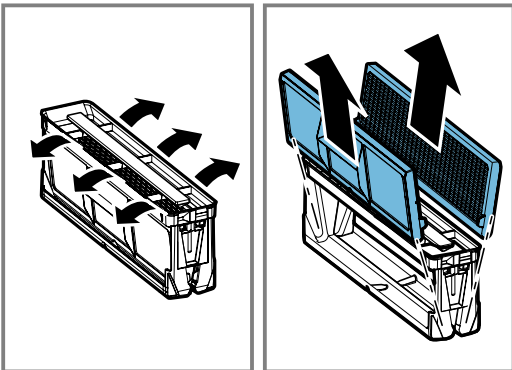
1. Irrota rasvasuodattimen osat toisistaan.



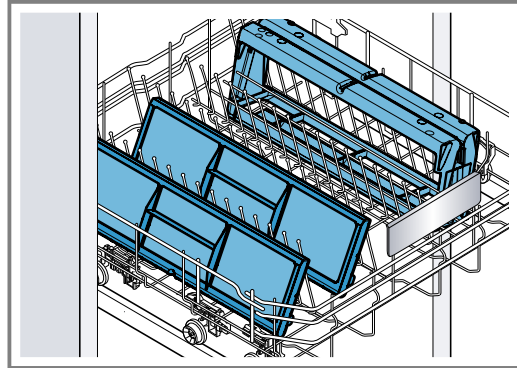
2. Liota rasvasuodatinta kuumassa astianpesuaineliuoksessa.
3. Puhdista rasvasuodatin harjalla. Älä käytä voimakkaita, happamia tai emäksisiä pesuaineita. Jos lika on pinttynyt, voit käyttää rasvaa irrottavaa erikoispuhdistusainetta. Rasvaa irrottavaa erikoispuhdistusainetta voit hankkia huoltopalvelun 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 välttäen astianpesukoneeseen, älä jätä sitä puristuksiin.



Älä pese erittäin likaisia rasvasuodattimia yhdessä astioiden kanssa.

Älä käytä voimakkaita, happamia tai emäksisiä pesuaineita.

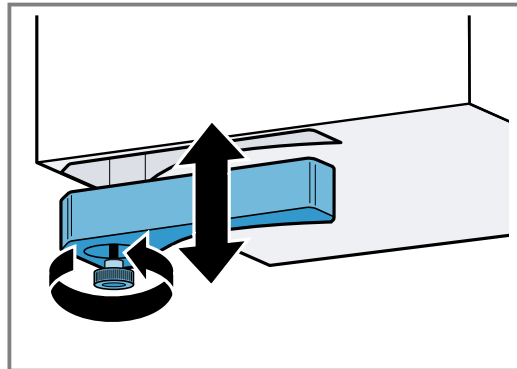
3. Käynnistä astianpesukone. Valitse lämpötilansäätimellä lämpötila enintään 70 °C.
4. Anna rasvasuodattimen valua kuivaksi.

26.8 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 jäähtyttyä. Irrota sitä varten rasvasuodatin. → Sivut 24

27 Usein esitetyt kysymykset (FAQ)

27.1 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>", Sivu 18. |
| 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>", Sivu 19. |
| 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>", Sivu 21. |
| 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>", Sivu 19. |
| Tuuletin käy tunnistinohjaustilassa liian suurella tai liian pienellä teholla. | <ul style="list-style-type: none"> Tuulettimen tunnistinherkkyyttä ei ole määritetty oikein. Lisätietoja tästä asetuksesta löydät luvusta → "<i>Perusasetukset</i>", Sivu 19. |
| 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>", Sivu 10. |
| Tuuletin kytkeytyy päälle, vaikka laite on kytketty pois päältä. | <ul style="list-style-type: none"> Valittuna on asetus jälkikäyntitoiminto tunnistinohjauksella. Lisätietoja tästä asetuksesta löydät luvusta → "<i>Perusasetukset</i>", Sivu 19. |
| 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>", Sivu 23. |

27.2 Äänet

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

27.3 Keittoastiat

| Kysymys | Vastaus |
|--|---|
| Minkälainen keittoastia sopii induktiokaittasolle? | <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 → "FlexZone", Sivu 13 → "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 → "FlexZone", Sivu 13 → "Soveltuva keittoastia", Sivu 6. |

27.4 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 23. |
| 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 23. |
| Miten usein ylivuotosäiliö on puhdistettava? | <ul style="list-style-type: none"> Puhdista ylivuotosäiliö usein. Lisätietoja ylivuotosäiliön puhdistuksesta löydät kohdasta → "Puhdistus ja hoito", Sivu 23. |
| 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 23. |

28 Toimintahäiriöiden korjaaminen

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

VAROITUS – Loukkaantumisaara!

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.

28.1 Varoitushuomautukset

Huomautukset

- Jos näyttöön ilmestyy \mathbb{E} , pidä kiertovalitsin TwistPad® kyseisen keittoalueen korkeudella, 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.
- Keittotaso voi laskea tehotasoa väliaikaisesti laitteen elektronisten rakenneosien suojaamiseksi ylikuumenemiselta tai virtasykäyksiltä.

28.2 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 23. |
| <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>FS</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>FS</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>FD</i> | PowerTransfer ei kytkeydy päälle. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kuittaa virheilmoitus koskettamalla jotain valitsinta. Voit käyttää laitetta tavanomaiseen tapaan, ilman PowerTransfer-toimintoa. Ota yhteys huoltopalveluun. |
| <i>FB</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. |

28.3 Laitteen normaalit äänet

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

29 Hävittäminen

29.1 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.

30 Vaatimustenmukaisuusvakuutus

BSH Hausgeräte GmbH vahvistaa täten, että Home Connect -toiminnoilla varustettu laite vastaa direktiivin 2014/53/EU perusluonteisia vaatimuksia ja muita asiaankuuluvia määräyksiä. Täydellinen RED vaatimustenmukaisuusvakuutus löytyy internetistä sivulta www.neff-international.com laitteen tuotesivulta lisädokumenttien kohdasta.

2,4 GHz taajuusalue (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5 GHz taajuusalue (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 100 mW



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

5 GHz WLAN (Wi-Fi): käyttö vain sisätiloissa.

| | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| AL | BA | MD | ME | MK | RS | UK | UA |
|----|----|----|----|----|----|----|----|

5 GHz WLAN (Wi-Fi): käyttö vain sisätiloissa.

31 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 takuehdoista 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.

31.1 Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

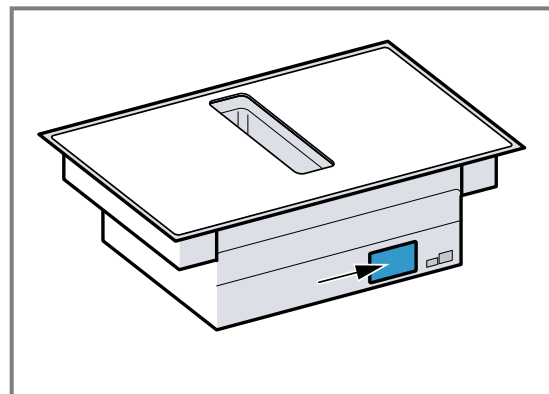
Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD) on merkitty koneen tyyppikilpeen.

Tyyppikilpi löytyy:

- laitepassista.

- edestä keittotason alapuolelta.

Mallinumero (E-Nr.) löytyy myös keraamisesta lasista. Huoltopalveluluettelon (KI) ja valmistusnumeron (FD) voit hakea näyttöön myös kohdasta Perusasetukset → *Sivu 19*.



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

32 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.

32.1 Kuorutteen sulatus

Ainekset 150 g tummaa suklaata (55 % kaakaota).

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

32.2 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.

32.3 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.

32.4 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 kiehtaata, pidä kastike vielä 2 minuuttia keittoalueella jatkuvasti sekoittaen.
 - Valmistuksen jatkaminen: tehotaso 2

32.5 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

32.6 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.

32.7 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.

32.8 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

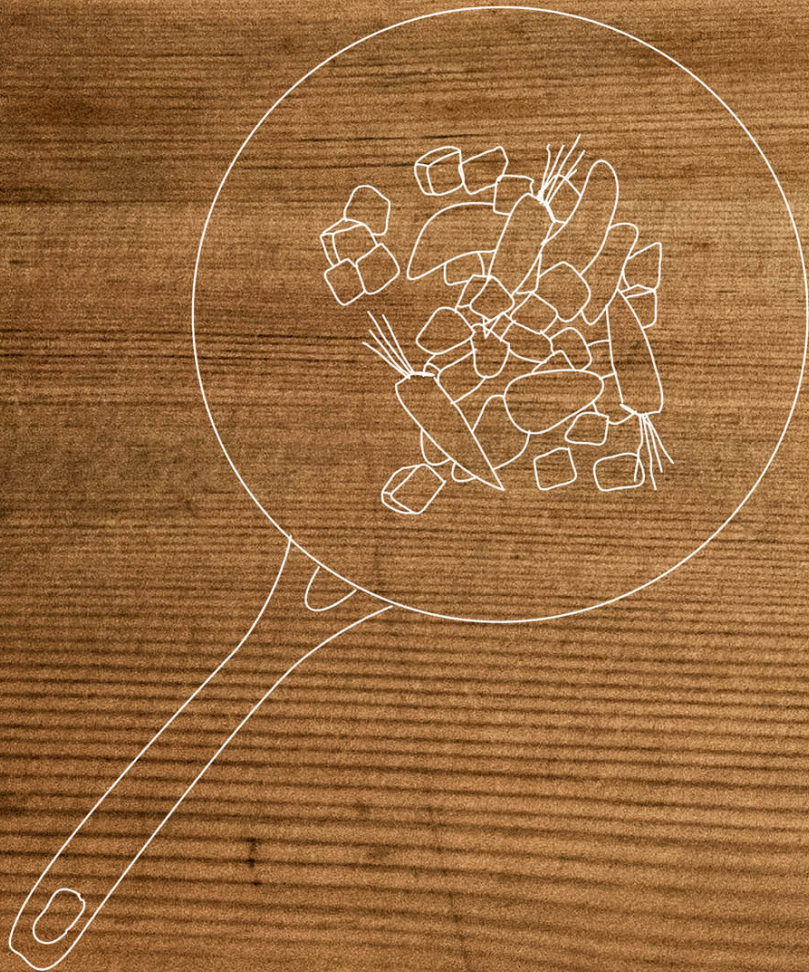
32.9 Lettujen paistaminen

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

32.10 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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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



9001685266
020930
fi