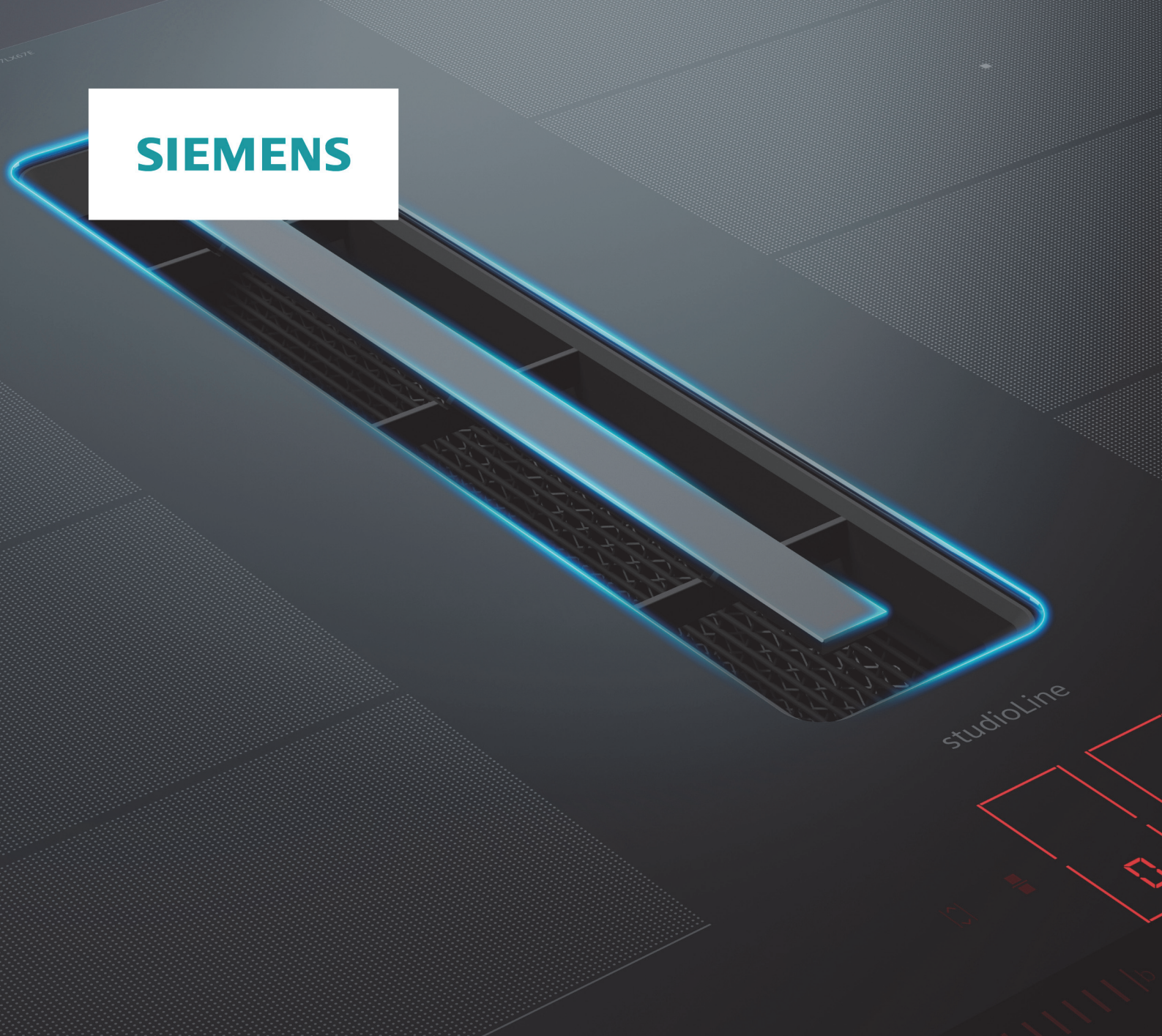




SIEMENS

Induktiokaittotasu jussa inteqroitu tuuletusjärjestelmä

ED...FQ2..

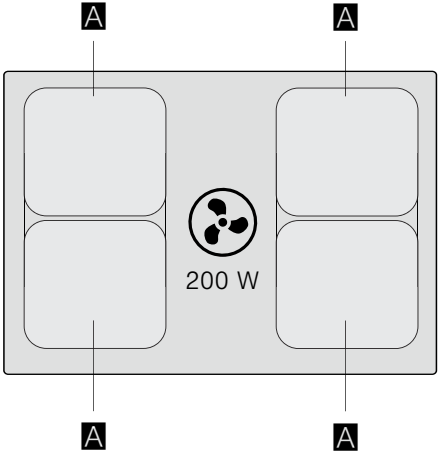
fi Käyttöohje



Register your product on My Siemens and discover
exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances



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

*  IEC 60335-2-6

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	4
	Tärkeitä turvaohjeita	5
	Vaurioiden syyt	7
	Ympäristönsuojelu	7
	Energiansäästövinkejä	7
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	7
	Keittäminen induktiotekniikalla	8
	Induktiolla keittämisen edut	8
	Keittoastiat	8
	Tutustuminen laitteeseen	9
	Uusi laitteesi	9
	Lisävarusteet	9
	Ohjauspaneeli	10
	Keittoalueet	10
	Jälkilämmön näyttö	10
	Toimintatavat	11
	Toiminta hormiin liitettynä	11
	Toiminta huoneilmaan palauttavana	11
	Ennen ensimmäistä käyttöä	11
	Käyttötavan säätäminen	11
	Koneen käyttö	12
	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä	12
	Keittoalueen säätö	12
	Keittosuositukset	13
	Liesituulettimen manuaalinen ohjaus	15
	Intensiiviteho	15
	Automaattikäynnistys	15
	Jälkikäyttötoiminto	15
	Yhdistelmäkeittoalue	16
	Keittoastiaa koskevia ohjeita	16
	Aktivointi	16
	Deaktivointi	16
	Move-toiminto	16
	Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja	16
	Aktivointi	17
	Deaktivointi	17
	Aikatoiminnot	17
	Kypsennysajan ohjelmointi	17
	Minuuttikello	18
	PowerBoost-toiminto	18
	Aktivointi	18
	Deaktivointi	18
	Paistotunnistin	19
	Paistamisen edut	19
	Pannut paistotunnistinta varten	19
	Lämpötilatasot	20
	Taulukko	20
	Toimi näin	22
	Lapsilukko	22
	Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta ..	22
	Lapsilukko	22
	Pyyhintäsuoja	23
	Automaattinen turvakatkaisu	23
	Perusasetukset	24
	Näin pääset perusasetuksiin:	25
	Energiankulutuksen näyttö	26
	Keittoastiatesti	26
	PowerManager	27
	Puhdistus	27
	Puhdistusaine	27
	Puhdistettavat osat	28
	Keittotason kehys (vain laitteet, joissa keittotason kehys)	28
	Keittotaso	28
	Tuuletus	28
	Ylivuotosäiliön puhdistus	30
	Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)	31
	Mitä tehdä häiriön sattuessa?	33
	Huoltopalvelu	34
	Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.)	34
	Testiruoat	35

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: **www.siemens-home.bsh-group.com/fi** ja Online-Shopista: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**



Määräystenmukainen käyttö

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

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

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

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

Älä käytä muita kuin valmistajan hyväksymiä suojaruuvareita tai lasten turvaristikoita. Sopimattomat suojaruuvareet tai lasten turvaristikot voivat aiheuttaa tapaturmia.

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

Tuuletin ei saa imeä vaarallisia tai räjähdysriskiä aineita ja höyryjä.

Varmista, ettei laitteeseen pääse pieniä osia tai nesteitä.

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

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

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

Jos käytät toiminnassa olevaa lääkinnällistä implanttia (esim. sydämentahdistajaa tai kammiovärinän poistajaa), varmista lääkäriltäsi, että laite vastaa Euroopan unionin 20. kesäkuuta 1990 päivättyä direktiiviä 90/385/ETY sekä normia DIN EN 45502-1 ja DIN EN 45502-2-2 ja se on valittu, asennettu ja ohjelmoitu säädöksen VDE-AR-E 2750-10 mukaan. Jos nämä edellytykset täyttyvät ja lisäksi käytetään keittiövälineitä, jotka eivät ole metallia, ja keittoastioita, joissa ei ole metallisia kädensijoja, tämän induktiokeittotason määräystenmukainen käyttö on vaaratonta.

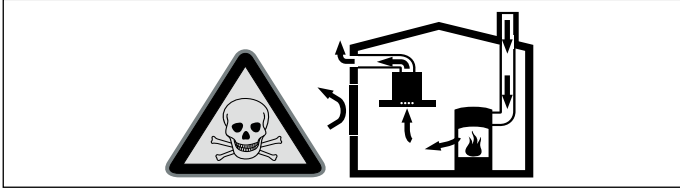
Tärkeitä turvaohjeita

Varoitus – Tukehtumisvaara!

Pakkausmateriaali on vaarallista pikkulapsille. Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

Varoitus – Hengenvaara!

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

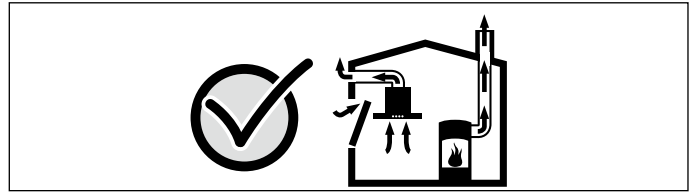


Huoneilmaa tarvitsevat tulisijat (esim. kaasu-, öljy-, puu- tai hiilikäyttöiset lämmityslaitteet, läpivirtauskuumennin, vedenkuumennin) ottavat polttoilman huonetilasta ja johtavat poistoilman poistoilmalaitteen (esim. savutorven kautta) ulos. Päälle kytketty tuuletin imee keittiöstä ja sen viereisistä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

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

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

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



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

Varoitus – Palovaara!

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

 Varoitus – Palovamman vaara!

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

 Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

 Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

Vaurioiden syyt

Huomio!

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

Ympäristönsuojelu

Tässä luvussa saat tietoa energian säästämisestä ja laitteen hävittämisestä.

Energiansäästövinkejä

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

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Keittäminen induktiotekniikalla

Induktiolla keittämisen edut

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

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

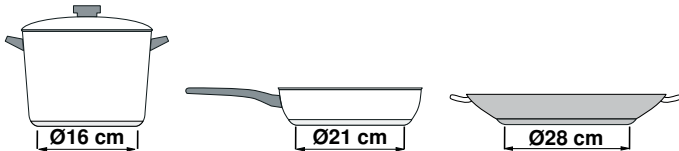
Keittoastiat

Käytä vain ferromagneettisia astioita induktiotekniikalla keittäessäsi, esimerkiksi:

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

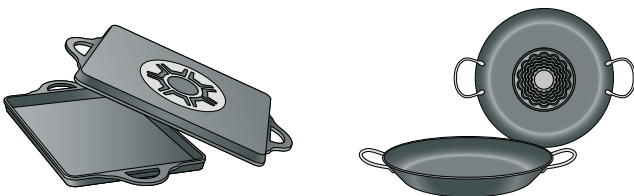
Voit tarkastaa astian soveltuvuuden induktiokeittämiseen katsomalla ohjeet luvusta → "Keittoastiatesti".

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

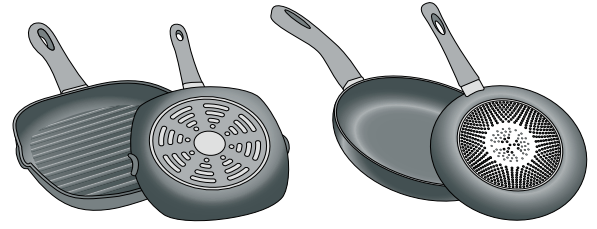


On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen:

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



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



Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

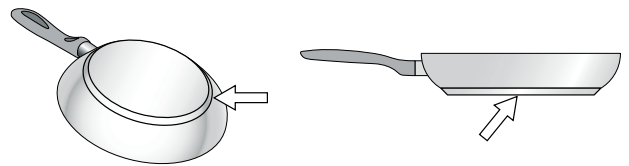
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

- normaalit ohuet teräsastiat
- lasiastiat
- saviastiat
- kupariastiat
- alumiiniastiat

Astian pohjan ominaisuudet

Astian pohjan ominaisuudet voivat vaikuttaa keittotulokseen. Käytä kattiloita ja pannuja, joiden materiaali jakaa lämmön tasaisesti astiaan, esimerkiksi kattiloita, joissa on teräksinen sandwich-pohja. Näin säästyy aikaa ja energiaa.

Käytä astioita, joissa on tasainen pohja. Astioiden epätasaiset pohjat heikentävät lämmöntuottoa.



Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

Jos valitulle keittotilalle ei aseteta keittoastiaa, tai jos keittoastia on tehty väärästä materiaalista tai se on väärän kokoinen, keittotilan näytössä näkyvä tehotaso vilkkuu. Aseta käyttöön soveltuva keittoastia keittotilalle ja vilkkuminen loppuu. Jos keittoastiaa ei aseteta alueelle 90 sekunnin sisällä, keittotila kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

Älä kuumenna tyhjiä keittoastioita, älä myöskään käytä ohutpohjaisia keittoastioita. Keittotasossa on sisäinen turvajärjestelmä, mutta tyhjä keittoastia voi kuumentua niin nopeasti, ettei "automaattinen pois päältä kytkentä"-toiminto ehdi reagoida siihen ja astia voi saavuttaa erittäin korkean lämpötilan. Keittoastian pohja voi tällöin sulaa ja vaurioittaa keittotason lasipintaa. Älä koske tällöin keittoastiaan vaan kytke keittotila pois päältä. Jos keittotila ei toimi jäähtymisen jälkeen, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluumme.

Kattilantunnistin

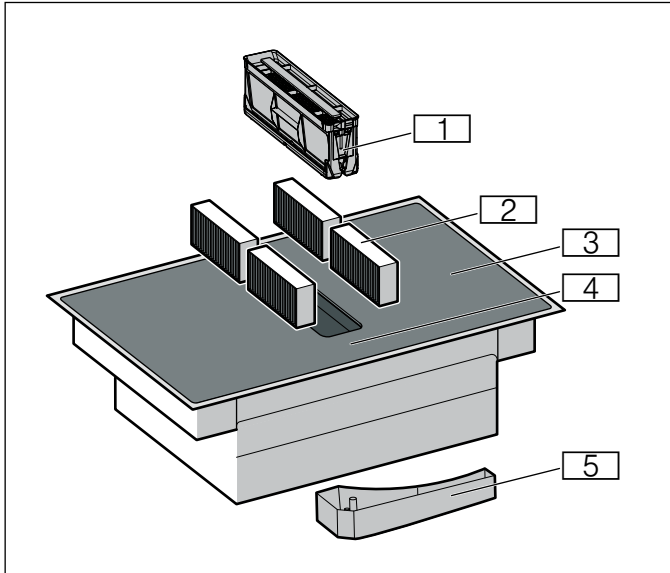
Jokaisella keittotilalla on kattilantunnistuksen alaraja, joka riippuu astian pohjan ferromagneettisesta halkaisijasta ja materiaalista. Siksi tulisi aina käyttää sitä keittotilaa, joka parhaiten vastaa kattilan pohjan halkaisijaa.

Tutustuminen laitteeseen

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

Huomautus: . Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.

Uusi laitteesi



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

Lisävarusteet

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

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

Valintatunnistimet	
①	Pääkytkin
☐☐	Keittoalueen valinta
0	Säätöalue
b	Powerboost-toiminto Intensiiviset tuuletustehot
🔌	Paistotunnistin
min, low, med, max	Lämpötehot
☐☐☐	Combialue-toiminto
↔	Move-toiminto
👉	Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten
🔑	Lapsilukko
🕒	Aikatoiminnot
🌀	Liesituulettimen manuaalinen ohjaus

Näyttö	
	Käyttötila
	Tehotasot
	Aikatoiminnot
	Jälkilämpö
	Powerboost-toiminto
	Intensiivinen tuuletusteho I
	Intensiivinen tuuletusteho II
	Paistotunnistin
	Lämpötila Paistotunnistin
	Lämpötehot
	Combialue-toiminto
	Move-toiminto
	Keittoaika-automaatiikka
	Hälytin
	Aikanäyttö

Toimintatavat

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

Toiminta hormiin liitettynä



Liesituulettimen imemä ilma johdetaan rasvasuodattimien puhdistamana hormijärjestelmän kautta ulkoilmaan.

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

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

Toiminta huoneilmaan palauttavana



Liesituulettimen imemä ilma palautetaan rasvasuodattimien ja aktiivihiilisuodattimen puhdistamana takaisin keittiöön.

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

Ennen ensimmäistä käyttöä

Noudata seuraavaa ohjetta ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa:

Puhdista laite ja lisäosat huolellisesti.

Ennen kuin otat uuden laitteen käyttöön, tee seuraavat asetukset.

Kytke keittotaso pääkytkimellä ① päälle ja pois päältä.

Käyttötavan säätäminen

Laitteeseen on toimitettaessa asetettu ennalta kiertoilmakäyttö.

Jos keittotason ilmanpoisto on asennettu ulos, asetus **c 17** on määritettävä tälle käyttötavalle. Katso luku → "Perusasetukset".



Koneen käyttö

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

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

Huomautus: Älä käytä laitetta ilman metallista rasvasuodatinta ja ylivuotosäiliötä.

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

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

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

Huomautuksia

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

Keittoalueen säätö

Ohjelmointialueelle säädetään haluttu tehotaso.

Tehotaso 1 = vähimmäisteho.

Tehotaso 9 = maksimiteho.

Kaikissa tehotasoissa on väliasetus. Se on merkitty pisteellä.

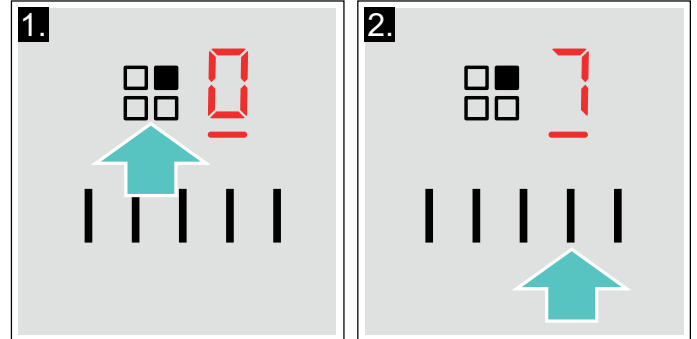
Huomautuksia

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

Keittoalueen ja tehoalueen valitseminen

Keittotason pitää olla päällä.

1. Kosketa haluamasi keittoalueen symbolia . Näytössä palaa .
2. Valitse sen jälkeen säätöalueella haluamasi tehoalue.



Tehoalue on asetettu.

Tehotason muuttaminen

Valitse keittoalue ja säädä haluamasi tehotaso ohjelmointialueella.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja säädä ohjelmointialueen arvoksi . Keittoalue sammuu ja näkyviin tulee jälkilämmön merkkivalo.

Huomautuksia

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

Keittosuositukset

Suosituksia

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

Kypsennystaulukko

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

	Tehoalue	Kypsennysaika (min)
Sulatus		
Suklaa, kuorrute	1 - 1.	-
Voi, hunaja, liivate	1 - 2	-
Lämmittäminen ja lämpimänäpito		
Pata, esim. linssipata	1. - 2	-
Maito*	1. - 2.	-
Makkaroiden kuumentaminen vedessä*	3 - 4	-
Sulatus ja lämmittäminen		
Pinaatti, pakastettu	3 - 4	15 - 25
Gulassi, pakastettu	3 - 4	35 - 55
Kypsennys alle kiehumapisteessä		
Perunapyörykät*	4. - 5.	20 - 30
Kala*	4 - 5	10 - 15
Valkoiset kastikkeet, esim. Béchamelkastike	1 - 2	3 - 6
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike	3 - 4	8 - 12
* Ilman kantta		
** Käännä useita kertoja		
*** Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.		

	Tehoalue	Kypsennysai- ka (min)
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus		
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	2. - 3.	15 - 30
Riisipuuro***	2 - 3	30 - 40
Kuoriperunat	4. - 5.	25 - 35
Kuoritut perunat	4. - 5.	15 - 30
Pastatuotteet*	6 - 7	6 - 10
Pata	3. - 4.	120 - 180
Keitot	3. - 4.	15 - 60
Vihannekset	2. - 3.	10 - 20
Vihannekset, pakaste	3. - 4.	7 - 20
Kypsennys painekattilassa	4. - 5.	-
Haudutus		
Kääryleet	4 - 5	50 - 65
Patapaisti	4 - 5	60 - 100
Gulassi***	3 - 4	50 - 60
Haudutus / paistaminen pienessä määrässä öljyä*		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6 - 7	6 - 10
Leike, pakaste	6 - 7	6 - 12
Kyljys, paneroimaton tai paneroitu**	6 - 7	8 - 12
Pihvi (3 cm paksu)	7 - 8	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu)**	5 - 6	10 - 20
Linnunrinta, pakastettu**	5 - 6	10 - 30
Frikadellit (3 cm paksut)**	4. - 5.	20 - 30
Hampurilaispihvit (2 cm paksut)	6 - 7	10 - 20
Kala ja kalafilee, paneroimaton	5 - 6	8 - 20
Kala ja kalafilee, paneroitu	6 - 7	8 - 20
Kala, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuikot	6 - 7	8 - 15
Meriravun pyrstöt, katkaravut	7 - 8	4 - 10
Tuoreiden vihannesten ja sienien paistaminen nopeasti rasvassa	7 - 8	10 - 20
Pannuruoat, vihannekset, liha suikaleina aasialaiseen tapaan	7 - 8	15 - 20
Pakasteruoat, esim. pannuruoat	6 - 7	6 - 10
Ohukaiset (paista peräjälkeen)	6. - 7.	-
Munakas (paista peräjälkeen)	3. - 4.	3 - 10
Paistetut kananmunat	5 - 6	3 - 6
Friteeraus* (150-200 g per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina)		
Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit	8 - 9	-
Kroketit, pakaste	7 - 8	-
Liha, esim. broilerinpalat	6 - 7	-
Kala, paneroitu tai oluttaikinassa	6 - 7	-
Vihannekset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa, tempura	6 - 7	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berliininmunkit, hedelmät oluttaikinassa	4 - 5	-
* Ilman kantta		
** Käännä useita kertoja		
***Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.		

Liesituulettimen manuaalinen ohjaus

Voit ohjata tuuletustehoa manuaalisesti.

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

Aktivointi

1. Kosketa symbolia .
Tuuletin käynnistyy ennalta asetetulla tehoasteella.
2. Valitse seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueella haluamasi tehoalue.
Asetettu tehoalue palaa.
3. Vahvista valittu asetus koskettamalla symbolia .
Tuuletin on kytketty päälle.

Muuttaminen ja kytkeminen pois päältä

Kosketa symbolia  ja valitse haluamasi tehoalue tai aseta säätöalueella .

Intensiiviteho

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

Aktivointi

Kosketa symbolia  ja valitse haluamasi intensiiviteho.

- **Intensiiviteho I:** kosketa symbolia **b** kaksi kertaa.
Näyttö  palaa. Intensiiviteho on aktivoitu.
- **Intensiiviteho II:** kosketa symbolia **b** kolme kertaa.
Näyttö  palaa. Intensiiviteho on aktivoitu.

Huomautus: Laite kytkeytyy 8 minuutin kuluttua itsestään takaisin tehotasolle .

Muuttaminen ja kytkeminen pois päältä

Kosketa symbolia  ja valitse haluamasi tehoalue tai aseta säätöalueella .

Automaattikäynnistys

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

Ohjeet asetuksen muuttamisesta löydät luvusta → "Perusasetukset".

Jälkikäyttötoiminto

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

Aktivointi

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

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

Deaktivointi

Manuaalinen

Kosketa symbolia . Jälkikäyntitoiminto kytkeytyy pois päältä.

Automatiikka

Jälkikäyntitoiminto kytkeytyy seuraavissa tapauksissa pois päältä:

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

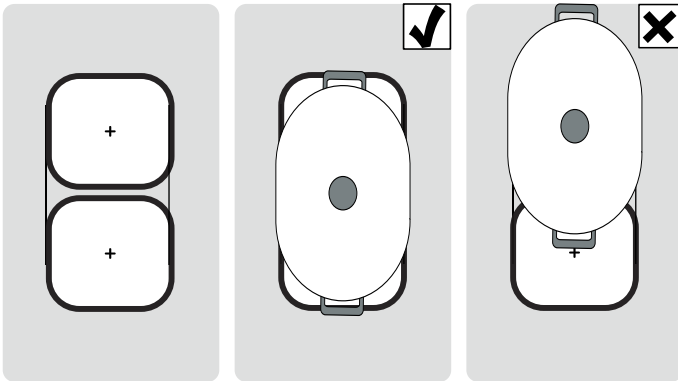


Yhdistelmäkeittoalue

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

Keittoastiaa koskevia ohjeita

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



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

Aktivointi

1. Valitse toinen kahdesta Combi-alueeseen kuuluvasta keittoalueesta ja säädä tehoalue.
2. Kosketa symbolia Näyttö palaa. Tehoalue ilmestyy alemman keittoalueen näyttöön. Toiminto on aktivoitu.

Tehotason muuttaminen

Muuta tehotasoa ohjelmointialueella.

Deaktivointi

Valitse toinen tämän toiminnon keittoalueista ja kosketa symbolia .

Toiminto on deaktivoitu. Molemmat keittoalueet toimivat edelleen kuten kaksi yksittäistä keittoaluetta.



Move-toiminto

Tällä toiminnolla voit yhdistää yhdistelmäalueen ja valita molemmille keittoalueille eri tehoalueet.

Ennakoasetetut tehotasot:

Etummainen keittoalue = tehoalue **9**

Takimmainen keittoalue = tehoalue **1**.

Tehotasoja voidaan muuttaa kullekin keittoalueelle toisistaan riippumatta.

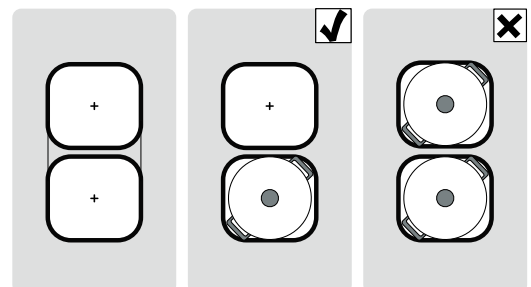
Huomautuksia

- Aseta keittoastia vain yhdelle keittoalueista. Toiminto ei aktivoidu, jos molemmilla keittoalueilla on keittoastia.
- Keittoalueen, jolla ei ole keittoastiaa, näyttö palaa himmeämpänä. Näyttö aktivoituu vasta, kun astia siirretään tälle keittoalueelle ja astia tunnistetaan.
- Jos toiminto on jo aktivoitu ja toinen keittoastia asetetaan vapaalle keittoalueelle, näyttö palaa edelleen himmeämpänä. Keittoalue ei ole aktiivinen. Keittoalue aktivoituu, kun ensimmäinen astia poistetaan.

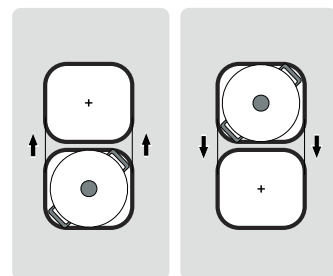
Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja

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

Käytä vain yhtä keittoastiaa, joka peittää vain yhden keittoalueista.



Keittoastian siirtäminen keittoalueelta toiselle:



Aktivointi

1. Valitse toinen kahdesta Move-toimintoon kuuluvasta keittoalueesta.
2. Kosketa symbolia . Näytöt palavat. Tehoalueet palavat molempien keittoalueiden näytöissä. Toiminto on aktivoitu.

Huomautuksia

- Sen keittoalueen näyttö, jolla keittoastia on, palaa kirkkaampana.
- Edelleen valittuna olevan keittoalueen näytössä palaa näyttö .

Tehoalueen muuttaminen:

Valitse toinen kahdesta Move-toimintoon kuuluvasta keittoalueesta ja muuta säätöalueella tehoaluetta.

Huomautus: Jos toiminto deaktivoidaan, tehoalueet palavat aikaisemmin asetettuihin arvioihin

Deaktivointi

Kosketa symbolia .

Toiminto on deaktivoitu.

Huomautus: Jos toinen kahdesta keittoalueesta asetetaan arvoon toiminto deaktivoituu noin 10 sekunnin kuluessa.

Aikatoiminnot

Keittoalueessa on kaksi ajastintoimintoa:

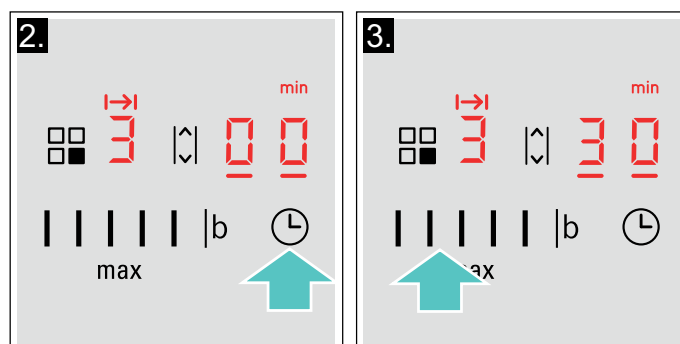
- Kypsennysajan ohjelmointi
- Minuuttikello

Kypsennysajan ohjelmointi

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

Toimi näin:

1. Valitse keittoalue ja haluamasi tehoalue.
2. Kosketa symbolia . Keittoalueen näytössä palaa . Ajastimen näytössä palaa .
3. Valitse seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueella haluamasi kypsennysaika.



Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

Huomautuksia

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

Paistotunnistin

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

Automaattinen ohjelmointi

Jos ohjelmointialueella painetaan esiasetusta 1 - 5, keittoaika pienenee minuutilla.

Jos ohjelmointialueella painetaan esiasetusta 6 - 10, keittoaika kasvaa minuutilla.

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Valitse keittoalue ja paina sitten merkkiä .

Muuta keittoaikaa ohjelmointialueella tai valitse asetetus ajan peruuttamiseksi.

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Keittoalue sammuu. Laitteesta kuuluu merkkiäänä. Aikaohjelmoinnin näyttöön syttyy **00** 10 sekunnin ajaksi.

Kun merkkiä **⏻** painetaan, merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

Huomautuksia

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

Minuuttikello

Minuuttikellolla voit asettaa ajan 99 minuuttiin asti.

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

Ohjelmoiminen

1. Paina merkkiä **⏻** useaan kerraan, kunnes merkkivalo **⏻** syttyy. Aikaohjelmoinnin näyttöön syttyy **00**.
2. Valitse ohjelmointialueella haluamasi toiminta-aika. Joidenkin sekuntien jälkeen aika käynnistyy.

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Paina merkkiä **⏻** useamman kerran, kunnes merkkivalo **⏻** syttyy. Muuta aikaa ohjelmointialueella, tai säädä se arvoon **00**.

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Laitteesta kuuluu merkkiäänä. Aikaohjelmoinnin näyttöön syttyy **00** ja merkkivalo **⏻** syttyy. Merkkivalot sammuvat 10 sekunnin kuluttua.

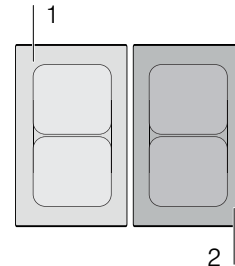
Kun merkkiä **⏻** painetaan, merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.



PowerBoost-toiminto

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

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



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

Aktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Valitse tehoalue **9** ja kosketa sitten symbolia **b**. Näyttö **b** palaa. Toiminto on aktivoitu.

Deaktivointi

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

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



Paistotunnistin

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

Tällä toiminnolla varustetut keittoalueet on merkitty paistotoiminnon symbolilla.

Paistamisen edut

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

Huomautuksia

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

Pannut paistotunnistinta varten

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

Verkkotilausmahdollisuus riippuu kulloisestakin maasta. Lisätietoja tästä löydät myyntiasiakirjoista.

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

Lisävarusteet

Pannu, halkaisija 21 cm

Suositteltu varuste paistotunnistimelle.

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

Huomautuksia

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

Lämpötilatasot

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

Taulukko

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

Asetettu lämpötilataso vaihtelee käytettävän paistinpannun mukaan.

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

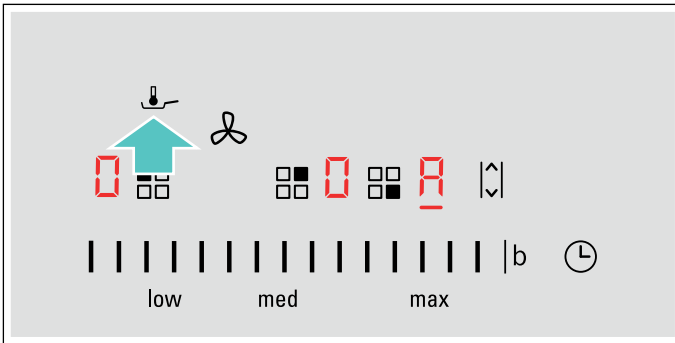
	Lämpötilataso	Kokonaispaistoaika äänimerkillä (min)
Liha		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	med	6 - 10
Filee	med	6 - 10
Kyljykset*	low	10 - 15
Cordon bleu, wieninleike*	med	10 - 15
Pihvi, rare (3 cm paksu)	max	6 - 8
Pihvi, medium tai well done (3 cm paksu)	med	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu)*	low	10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

	Lämpötila- so	Kokonaistaikaa äänimerkis- tä (min)
Perunat		
Paistetut perunat (kuoriperunoista)	max	6 - 12
Ranskanperunat (raaoista perunoista)	med	15 - 25
Perunaohukaiset**	max	2,5 - 3,5
Glaseeratut perunat	low	15 - 20
Vihannekset		
Valkosipuli, sipulit	min	2 - 10
Kesäkurpitsa, munakoisot	low	4 - 12
Paprika, vihreä parsia	low	4 - 15
Sienet	med	10 - 15
Glaseeratut vihannekset	low	6 - 10
Pakastetuotteet		
Leike	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Linnunrinta*	med	10 - 30
Kananugetit	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu	low	10 - 20
Kalapuikot	med	8 - 12
Ranskalaiset perunat	max	4 - 6
Pannuruoat, esim. vihannespannu broilerin kera	low	6 - 10
Kevätkääryleet	med	10 - 30
Camembert/juusto	low	10 - 15
Muut		
Camembert/juusto	low	7 - 10
Esikypsennetyt kuivatut tuotteet, joihin lisätään vesi, esim. nuudelit	min	5 - 10
Krutongit	low	6 - 10
Mantelit/pähkinät/pinjansiemenet	med	3 - 15
* Käännä useita kertoja.		
** Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.		

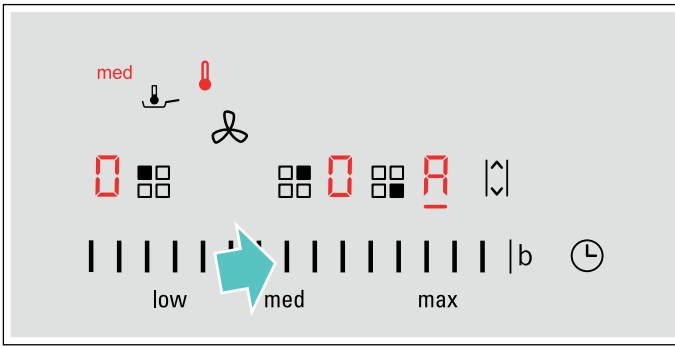
Toimi näin

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

1. Valitse keittoalue. Kosketa symbolia . Näytössä palaa .



2. Valitse seuraavien 10 sekunnin kuluessa haluamasi lämpötilataso säätöalueella.



Toiminto on aktivoitu.

Lämpötilasymboli  palaa, kunnes paistolämpötila on saavutettu. Kuuluu äänimerkki ja lämpötilasymboli sammuu.

Huomautuksia

- Käännä ruokaa, jotta se ei pala pohjaan.
- Jotta lämpötilanäyttö  ja lämpötilataso näkyvät, keittoalueen pitää olla valittuna.

Paistotunnistimen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja kosketa symbolia . Toiminto on deaktivoitu.

Lapsilukko

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

Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta

Keittotason on oltava pois päältä.

Päälle kytkentä: paina merkkiä  noin 4 sekunnin ajan. Merkin  vieressä oleva merkkivalo syttyy 10 sekunnin ajaksi. Keittotaso on lukittu.

Pois päältä kytkentä: paina merkkiä  noin 4 sekunnin ajan. Lukitus on kytkeytynyt pois päältä.

Lapsilukko

Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.

Päälle- ja poiskytkentä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"

Pyyhintäsuoja

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

Aktivointi: kosketa symbolia . Kuulet äänimerkin. Ohjauspaneeli on lukittu 35 sekunnin ajaksi. Voit pyyhkiä ohjauspaneelia ilman, että asetukset muuttuvat.

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

Huomautuksia

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

Automaattinen turvakatkaisu

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

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

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

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

Perusasetukset

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

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

c 17 Kiertoilmakäytön tai poistoilmakäytön asettaminen

- 0 Kiertoilmakäytön asetusten määrittäminen.*
 1 Poistoilmakäytön asetusten määrittäminen.

c 18 Automaattikäynnistyksen asettaminen

- 0 Kytetty pois päältä.
 1 Kytetty päälle: tuuletin kytkeytyy päälle keittoalueiden kulloistenkin tehoalueiden mukaan.*

c 20 Jälkikäynnin säätäminen

- 0 Kytetty pois päältä.
 1 Kytetty päälle*:
 Jos keittotaso toimii poistoilmakäytöllä, tuuletin kytkeytyy tehoalueella **3** päälle n. 6 minuutin ajaksi.
 Jos keittotaso toimii kiertoilmakäytöllä, tuuletin kytkeytyy tehoalueella **1** päälle n. 30 minuutin ajaksi.
 Jälkikäyntitoiminto kytkeytyy tämän ajan jälkeen automaattisesti pois päältä.

c 0 Palautus vakioasetuksiin

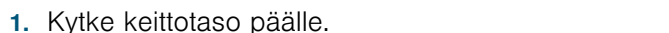
- 0 Yksilölliset asetukset.*
 1 Palautus tehdasasetuksiin.

*Tehdasasetus

**Keittotason maksimiteho ilmoitetaan tyyppikilvessä.

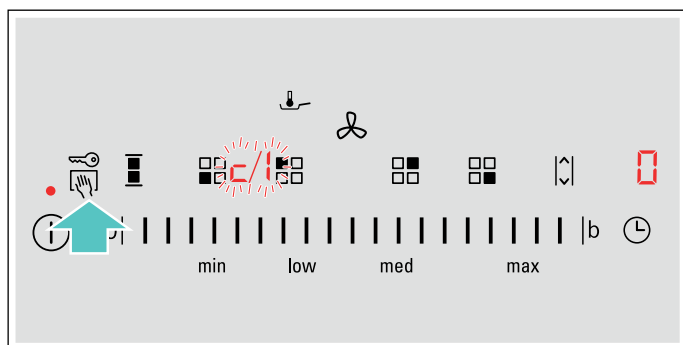
Näin pääset perusasetuksiin:

Keittotason pitää olla pois päältä.

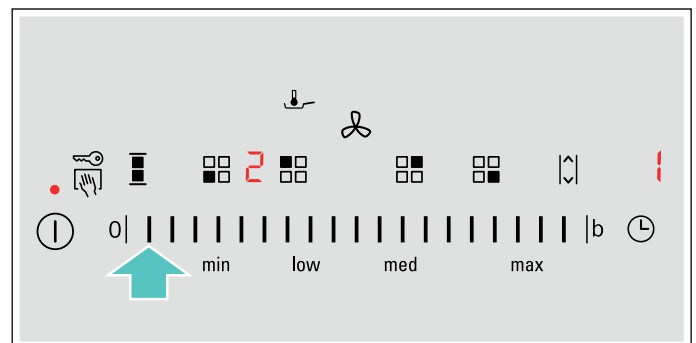
1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia  n. 4 sekunnin ajan. Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot. Kosketa säätöaluetta nähdäksesi yksittäiset näytöt.

Tuotetiedot	Näyttö
Asiakaspalveluindeksi (KI)	0 1
Sarjanumero	Fd
Sarjanumero 1	95.
Sarjanumero 2	0.5

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



4. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy haluamasi toiminto.
5. Valitse sen jälkeen säätöalueella haluamasi asetus.



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

Perusasetuksista poistuminen

Sammuta keittotaso pääkytkimellä.

Energiankulutuksen näyttö

Tämä toiminto näyttää tämän keittotason viimeisen käytön aikaisen energiankulutuksen.

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

Näytön tarkkuus riippuu muun muassa sähköverkon jännitteen laadusta.

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

Keittoastiatesti

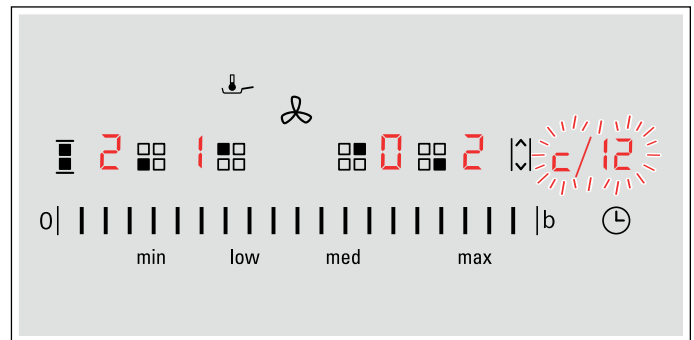
Tällä toiminnolla voidaan tarkastaa keittoastiasta riippuva keittämisen nopeus ja laatu.

Tulos on viitteellinen ja riippuu keittoastian ominaisuuksista ja käytetystä keittoalueesta.

1. Aseta huoneenlämpöinen astia, jossa on n. 200 ml vettä, keskelle keittoaluetta, joka sopii parhaiten astian pohjan halkaisijaan.
2. Siirry perusasetuksiin ja valitse asetus **c 12**.
3. Kosketa säätöaluetta. Keittoalueiden näytöissä vilkkuu **—**.

Toiminto on aktivoitu.

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



Tarkasta tulos seuraavan taulukon perusteella:

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

Aktivoi tämä toiminto uudelleen koskettamalla säätöaluetta.

Huomautuksia

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

PowerManager

Power-Manager-toiminnolla voidaan säätää keittotason kokonaistehoa.

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

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

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

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

Puhdistus

Varoitus – Palovamman vaara!

Laitte kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

Varoitus – Palovammavaara!

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

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Varoitus – Loukkaantumisvaara!

Laitteen sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset. Käytä suojakäsineitä.

Huomautuksia

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

Puhdistusaine

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

Noudata kaikkia puhdistusaineissa olevia ohjeita ja varoituksia.

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

Huomio!

Pinnan vauriot

Älä käytä:

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

Huomio!

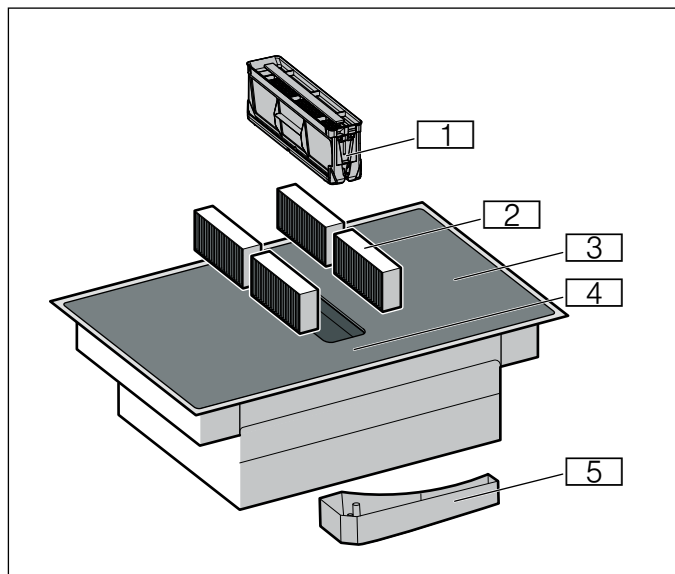
Pinnan vauriot

Huuhtelee uudet sieniliinat aina huolellisesti ennen käyttöä!

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

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

Puhdistettavat osat



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

Keittotason kehys (vain laitteet, joissa keittotason kehys)

Jotta vältät keittotason kehiksen vauriot, noudata seuraavia ohjeita:

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

Keittotaso

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

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

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

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

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

Hyvän puhdistustuloksen saat erityisesti keraamisten keittotasojen puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistussienillä.

Tuuletus

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

Metallinen rasvasuodatin

Metallinen rasvasuodatin on puhdistettava säännöllisesti.

⚠ Varoitus – Palovaara!

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

Aktiivihiihisuodatin

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

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

Kyllästysasteen näyttö

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

Näytössä palaa **F**.

Vaihda aktiivihiihisuodatin viimeistään nyt.

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

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

Pidä tuulettimen symboli painettuna, kunnes kuulet äänimerkin.

Aktiivihiihisuodattimen likaisuuden näyttö on nollattu.

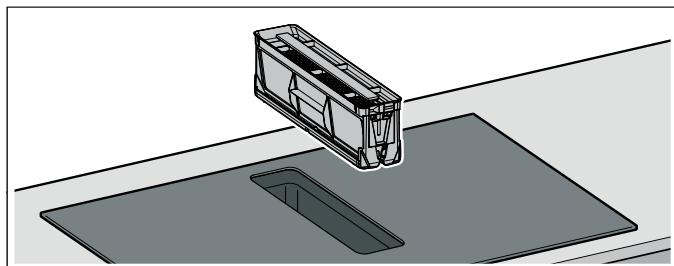
Aktiivihiihisuodattimen vaihto (vain kiertoilmakäytön yhteydessä)

Aktiivihiihisuodattimet sitovat itseensä hajut keittiöhöyryistä. Niitä käytetään vain kiertoilmakäytössä.

Huomautuksia

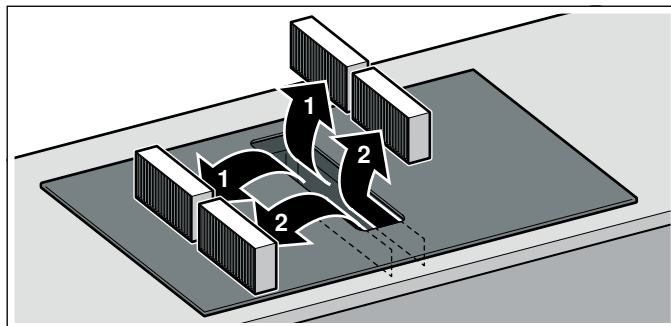
- Aktiivihiihisuodattimet ja akustiikkasuodattimet sisältyvät toimitukseen. Lisää aktiivihiihisuodattimia tai akustiikkasuodattimia voit hankkia alan liikkeistä, huoltopalvelusta tai verkkopalvelusta.
- Aktiivihiihisuodattimia ja akustiikkasuodattimia ei voi puhdistaa eikä ottaa uudelleen käyttöön.
-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

1. Ota metallinen rasvasuodatin pois paikaltaan.

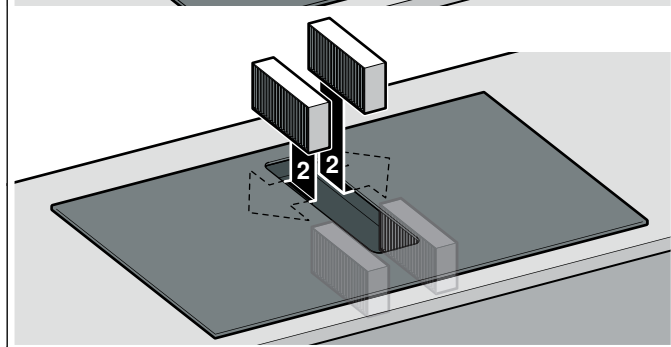
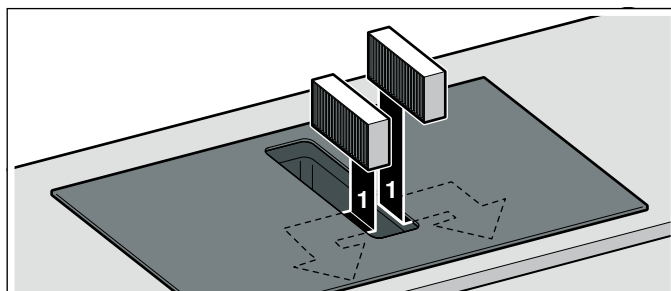
**Huomautuksia**

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

2. Ota neljä aktiivihiihisuodatinta tai akustiikkasuodatinta pois paikoiltaan ja hävitä asianmukaisesti.



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



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

Likaisuuden näyttöjen nollaaminen

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

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

Pidä tuulettimen symboli painettuna, kunnes kuulet äänimerkin.

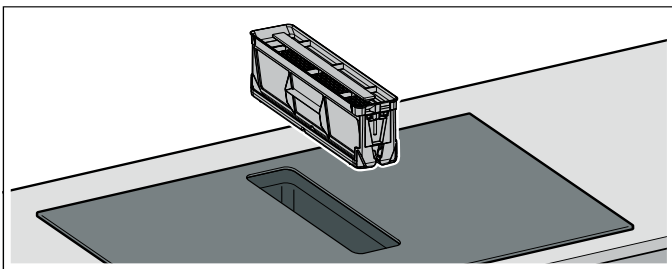
Aktiivihiihisuodattimen likaisuuden näyttö on nollattu.

Metallisen rasvasuodattimen irrotus

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

Puhdista myös työtasuulettimen sisäosa säännöllisesti. Jos lika on pinttynyt, voit käyttää rasvaa irrottavaa erikoispuhdistusainetta.

1. Ota metallinen rasvasuodatin pois paikaltaan.



Huomautuksia

- Kotelon pohjalle voi kertyä rasvaa. Älä kallista metallista rasvasuodatinta, jota välttää rasvan tippumisen.
 - Varmista, että metallinen rasvasuodatin ei putoa ja vaurioita keittotasoa.
2. Pese metallinen rasvasuodatin astianpesukoneessa tai käsin kuumassa astianpesuaineliuoksessa. → "Metallisen rasvasuodattimen puhdistaminen" sivulla 30
 3. Poista tarvittaessa aktiivihiilisuodattimet metallisen rasvasuodattimen irrottamisen jälkeen ja puhdista laitteen sisäosa.
 4. Aseta kuivattu metallinen rasvasuodatin puhdistuksen jälkeen takaisin paikalleen.

Metallisen rasvasuodattimen puhdistaminen

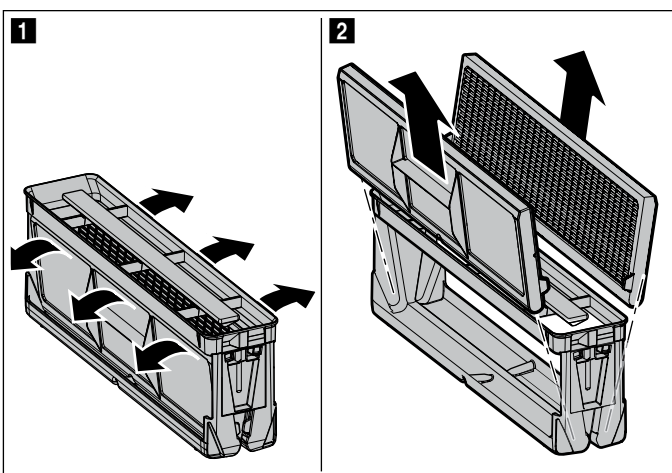
Huomautuksia

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

Käsin:

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

- Ota metallinen rasvasuodatin pois paikaltaan.



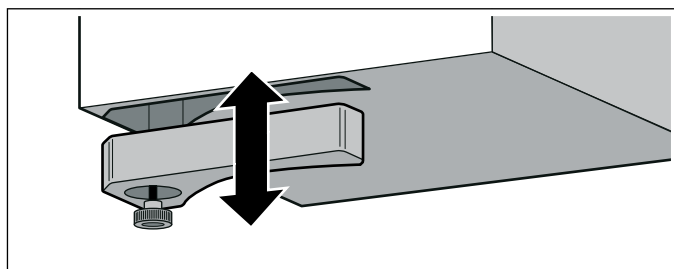
- Liota metallista rasvasuodatinta kuumassa astianpesuaineliuoksessa.
- Käytä metallisen rasvasuodattimen puhdistukseen harjaa ja huuhtelee metallinen rasvasuodatin sen jälkeen huolellisesti.
- Anna metallisen rasvasuodattimen valua kuivaksi.

Astianpesukoneessa:

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

Ylivuotosäiliön puhdistus

1. Kierrä ylivuotosäiliö kaksin käsin pois paikaltaan.
- Huomautus:** Älä kallista ylivuotosäiliötä, jotta välttää 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.

Huomautuksia

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

Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)

Käyttö

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

Lapsilukko on aktivoitu.

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

Miksi merkkivalot vilkkuvat ja miksi kuuluu äänimerkki?

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

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

Tuuletin ei kytkeydy päälle, vaikka automaattikäynnistys on asetettu.

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

Tuuletin pysyy päällä, vaikka keittoalueet on kytketty pois päältä.

Kytke tuuletin manuaalisesti pois päältä.

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

Ilmanimun teho on liian heikko.

Varmista, että metallinen rasvasuodatin on puhdas.

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

Äänet

Miksi keittämisen aikana kuuluu ääniä?

Keittoastian pohjan rakenteesta riippuen keittotasosta voi kuulua käytön aikana ääniä. Nämä äänet ovat normaaleja, ne liittyvät induktio-tekniikkaan eivätkä ne viittaa vikaan.

Mahdolliset äänet:

Matala surina, samantapainen kuin muuntajasta:

Muodostuu keitetäessä suurella tehoalueella. Ääni lakkaa tai hiljenee, kun tehoaluetta pienennetään.

Matala vihellys:

Muodostuu, kun keittoastia on tyhjä. Tämä ääni lakkaa, kun keittoastiaan laitetaan vettä tai elintarviketta.

Rätinä:

Muodostuu, kun käytetään erilaisista päällekkäisistä materiaaleista valmistettuja keittoastioita tai käytetään samanaikaisesti erikokoisia ja eri materiaaleja olevia keittoastioita. Äänen voimakkuus voi vaihdella ruokien määrän ja valmistustavan mukaan.

Korkeat viheltävät äänet:

Voivat muodostua, kun käytetään samanaikaisesti kahta keittoaluetta suurimmalla tehoalueella. Viheltävät äänet lakkaavat tai heikkenevät, kun tehoaluetta pienennetään.

Tuulettimen äänet:

Keittotasossa on tuuletin, joka kytkeytyy korkeissa lämpötiloissa päälle. Tuuletin voi käydä myös keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen, jos mitattu lämpötila on vielä liian korkea.

Keittoastia

Minkälainen keittoastia sopii induktiokeittotasolle?

Tietoja induktiokäyttöön sopivista keittoastioista löydät luvusta → *"Keittäminen induktiotekniikalla"*

Miksi keittoalue ei lämpene ja tehoalue vilkkuu?

Keittoalue, jolla keittoastia on, ei ole kytketty päälle.

Varmista, että keittoalue, jolla keittoastia on, on kytketty päälle.

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

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

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

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

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

Puhdistus

Miten induktiokeittotaso puhdistetaan?

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

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

Keittotason alapuolella olevassa kaapissa on vettä.

Tarkasta, onko ylivuotosäiliö täynnä.

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

Miten usein ylivuotosäiliö on puhdistettava?

Puhdista ylivuotosäiliö usein.

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

Miten usein metallinen rasvasuodatin on vaihdettava?

Puhdista metallinen rasvasuodatin usein.

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

? Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

Näyttö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide
Ei ole	Virransaanti on keskeytynyt. Laitetta ei ole liitetty liitäntäkaavion mukaan. Häiriö elektroniikassa.	Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä oikosulku virransaannissa. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan. Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Näytöt vilkkuvat.	Ohjauspaneeli on kostea tai sen päällä on jokin esine.	Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.
Näyttö — vilkkuu keittoalueiden näytöissä.	Elektroniikassa on ilmennyt häiriö.	Kuittaa häiriö peittämällä ohjauspaneeli hetkeksi kädellä.
F	Aktiivihilisuodatin on likaantunut tai likaantuneisuuden näyttö palaa, vaikka suodatin on puhdistettu tai vaihdettu.	Vaihda suodatin ja nollaa likaisuuden näyttö. Lisätietoja löydät luvusta → "Puhdistus".
F2	Elektroniikka on ylikuumentunut ja se on kytkenyt vastaavan keittoalueen pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain symbolia keittotasolla.
F4	Elektroniikka on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.	
F5 + tehoaste ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma astia. Elektroniikka on vaarassa ylikuumentua.	Poista kyseinen astia. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
F5 ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma astia. Keittoalue on kytkeytynyt elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Poista kyseinen astia. Odota muutaman sekunnin ajan. Kosketa jotain käyttöaluetta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.
F1/F6	Keittoalue on ylikuumentunut ja kytkeytynyt työtason suojaamiseksi pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kytke keittoalue sitten uudelleen päälle.
F8	Keittoalue on ollut käytössä pitkän aikaa ja keskeytyksettä.	Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Lisätietoja löydät luvusta .
E9000 E90 10	Käyttöjännite on virheellinen ja se on tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella.	Ota yhteys sähköyhtiöön.
U400	Keittotasoa ei ole liitetty oikein.	Irrota keittotaso sähköverkosta. Varmista, että keittotaso on liitetty liitäntäkaavion mukaan.
Älä aseta kuumaa astiaa ohjauspaneelille.		

Huomautuksia

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



Huoltopalvelu

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

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

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

Tyypikilpi numeroineen löytyy:

- Laitepassista.
- Keittotason alapuolelta edestä.

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

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700

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

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

Testiruoat

Tämä taulukko on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteidemme testauksen helpottamiseksi.

Taulukossa olevissa arvoissa viitataan Schulte-Ufer lisävarusteena käytettäviin keittoastioihin (neliosainen keittoastiasarja induktioliedelle HZ 390042), joiden koot ovat seuraavat:

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

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

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Valmistanut BSH Hausgeräte GmbH Siemens AG:n myöntämällä tavaramerkin käyttöluvalla

siemens-home.bsh-group.com



9001469427 (000115)