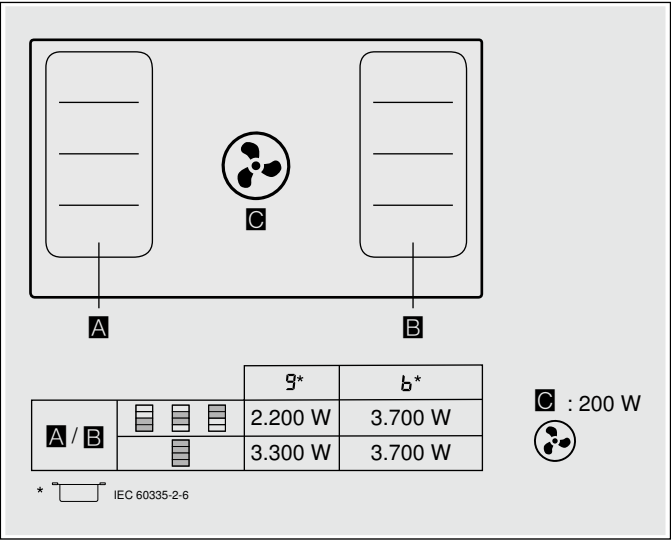


CV 282

Flex-induktiokeittotaso jossa integroitu tuuletusjärjestelmä



Sisällysluettelo

Määräystenmukainen käyttö	4
Tärkeitä turvaohjeita	5
Vaurioiden syyt	8
Ympäristönsuojelu	8
Energiansäästö	8
Ympäristöystävällinen hävittäminen	8
Keittäminen induktiotekniikalla	9
Induktiolla keittämisen edut	9
Keittoastiat	9
Tutustuminen laitteeseen	11
Uusi laitteesi	11
Lisävarusteet	11
Ohjauspaneeli	12
Jälkilämmön näyttö	13
Toimintatavat	13
Ennen ensimmäistä käyttöä	14
Ensimmäinen käyttöönotto	14
Monitoimi-kenttä ja monitoimi valitsin	14
Monitoimivalitsimen poistaminen	14
Monitoimivalitsimen säilytys	14
Koneen käyttö	15
Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä	15
Keittoalueen säätäminen	15
Tuuletuksen kytkeminen päälle ja pois päältä	16
Intensiiviteho	16
Automaattikäynnistys	17
Automaattikäyttö tunnistinohjauksella	17
Jälkikäyttötoiminto	17
Intervallituuletus	17
Keittosuositukset	18
Flex-toiminto	20
Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja	20
Kahtena itsenäisenä keittoalueena	20
Ainoana keittoalueena	20
Siirtotoiminto	21
Profi-keittotoiminto	22
Aktivointi	22
Deaktivointi	22
Asetusten muuttaminen	22

Ajastintoiminnot	23
Keitto aika-automatiikka	23
Hälytin	23
Ajanottokello-toiminto	24
Booster-toiminto kattiloille	24
Aktivointi	24
Deaktivointi	24
Booster-toiminto pannuille	25
Käyttöä koskevat suositukset	25
Aktivointi	25
Deaktivointi	25
Lämpimänäpito toiminto	25
Aktivointi	25
Deaktivointi	25
Automatiikkatoiminnot	26
Automatiikkatoiminnot	26
Soveltuva keittoastia	27
Tunnistimet ja lisävarusteet	27
Toiminnot ja tehoalueet	27
Suoritellut ruoat	31
Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsittely ja hoito	36
Standardinmukaisuustodistus	37
Lapsilukko	38
Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi	38
Näytön puhdistussuoja	38
Automaattinen turvakatkaisu	38
Perusasetukset	39
Näin pääset perusasetuksiin:	40
Astiatesti	41
PowerManager	41
Puhdistus	42
Puhdistusaine	42
Puhdistettavat osat	43
Keittotason kehys (vain laitteet, joissa keittotason kehys)	43
Keittotaso	43
Tuuletus	43
Ylivuotosäiliön puhdistus	46
Monitoimivalitsin	46
Langaton lämpötilatunnistin	47

Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)	48
Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?	49
Huoltopalvelu	51

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: www.gaggenau.com ja Online-Shopista: www.gaggenau.com/zz/store

Määräystenmukainen käyttö

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttö- ja asennusohje myöhempiä 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.

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

Älä käytä muita kuin valmistajan hyväksymiä suojaruosteita tai lasten turvaristikoita. Sopimattomat suojaruusteet tai lasten turvaristikot voivat aiheuttaa tapaturmia.

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

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

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

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

Keittotoimintoja käytettäessä on säädöt tehtävä keittoalueelle, jolla on lämpötilatunnistimella varustettu kattila.

Jos käytät sydämentahdistinta tai vastaavaa lääkinnällistä laitetta, ole erityisen varovainen käyttäessäsi ja lähestyessäsi induktiokeittotasoa niiden ollessa toiminnassa. Ota yhteyttä lääkäriin tai laitteen valmistajaan varmistaaksesi, että se täyttää voimassa olevat määräykset ja ota selvää mahdollisista yhteensopimattomuuksista.

⚠ Tärkeitä turvaohjeita

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

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

Tuuletin ei saa imeä vaarallisia tai räjähdysherkkiä aineita ja höyryjä.

Varmista, ettei laitteeseen pääse pieniä osia tai nesteitä.

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

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

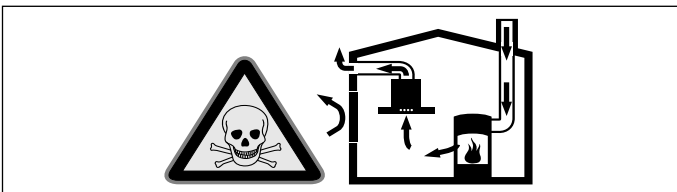
⚠ Varoitus – Tukehtumisvaara!

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.

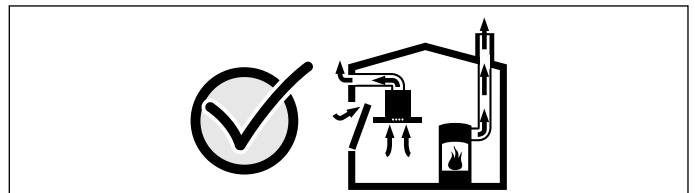


Huoneilmaa tarvitsevat tulisijat (esim. kaasu-, öljy-, puu- tai hiilikäyttöiset lämmityslaitteet, läpivirtauskuumennin, vedenkuumennin) ottavat polttoilman huonetilasta ja johtavat poistoilman poistoilmalaitteen (esim. savutorven) kautta ulos.

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.



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 keittotasolla 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 vähintään kerran kuukaudessa.

Älä käytä laitetta koskaan ilman rasvasuodatinta.

- Suodattimiin kertynyt rasva voi syttyä palamaan.
Puhdista laite ohjeiden mukaan.
Noudata suositeltuja puhdistusvälejä. 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 keittotason kehys, kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Metalliset esineet kuumentuvat keittotasolla hyvin nopeasti. Älä laita metallisia esineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia keittotasolle.

- Suodatinkansi kuumenee keittotasolla hyvin kuumaksi. Älä laske suodatinkantta keittotasolle. Älä laita kattiloita tai muita kuumia esineitä suodatinkannen päälle.
- 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 ennen suodatinkannen, metallisen rasvasuodattimen, säiliön, ylivuotosäiliön tai kotelon suojuksen 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 – Sähkömagneettiset vaarat!

- Tämä laite täyttää turvallisuusmääräyksien ja sähkömagneettiseen yhteensopivuuteen liittyen standardien vaatimukset. Tästä huolimatta henkilöt, joilla on sydämentahdistin tai insuliinipumppu, eivät saa lähestyä laitetta sen käytön aikana. On mahdotonta taata, että kaikki markkinoilla olevat laitteet täyttäisivät sähkömagneettiseen yhteensopivuuteen liittyvät voimassa olevat määräykset ja ettei laitteen virheettömän toiminnan vaarantavia häiriöitä esiintyisi. Samoin on mahdollista, että muita laitteita, kuten kuulokkeita käyttävät henkilöt voivat havaita häiriöitä laitteen käytössä.
- Langaton lämpötilatunnistin ja monitoimivalitsin ovat magneettisia. Magneettiset elementit voivat vaurioittaa elektronisia implantteja, esimerkiksi sydämentahdistimia tai insuliinipumppuja. Elektronisten implanttien käyttäjien ei sen tähden pidä kuljettaa lämpötilatunnistinta tai monitoimivalitsinta taskussaan, ja etäisyyden sydämentahdistimeen tai vastaavaan lääkinnälliseen laitteeseen on oltava vähintään 10 cm.

⚠ 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.
- Keittoastiat ja keittotasot kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä tartu kuumaan keittotasoon tai kuumaan keittoastiaan.
- Langattomassa keittotunnistimessa on paristo, joka voi vaurioitua, jos se joutuu alttiiksi korkeille lämpötiloille. Poista tunnistin keittoastiasta äläkä säilytä sitä lämmönlähteen lähellä.
- Lämpötilatunnistin voi olla kuuma, kun poistat sen kattilasta. Käytä irrottamisessa apuna patakinnasta tai keittiöpyyhettä.
- Sopimattomat wokkipannut voivat johtaa onnettomuuksiin. Käytä vain valmistajalta lisävarusteena saatavia wokkipannuja.

⚠ Varoitus – Häiriöiden vaara!

Tämän keittotason alaosassa on tuuletin. Jos keittotason alapuolella on laatikko, älä säilytä laatikossa pieniä tai teräviä esineitä, paperia tai astiapyyhkeitä. Esineet voivat joutua tuulettimen sisään ja vaurioittaa tuuletinta tai heikentää laitteen jäähdytystä.

Laatikon sisällön ja puhaltimen tuloliitännän välisen etäisyyden pitää olla vähintään 2 cm.

Vaurioiden syyt

Huomio!

- Kovien ja terävien esineiden aiheuttama vaurioitusvaara. Älä päästä kovia tai teräviä esineitä putoamaan keittotason päälle.
- Vaurioitusvaara tyhjäksi kiehuvan keittoastian takia. Älä anna keittoastian kiehua tyhjäksi.
- Vaurioitusvaara kuumien kattiloiden tai pannujen takia. Älä laske kuumia kattiloita tai pannuja ohjauspaneelin, näyttöjen, keittotason kehyksen tai suodatinkannen päälle.
- Alumiinifolion tai muoviastian aiheuttama vaurioitusvaara. Älä laske alumiinifoliota tai muoviastiaa kuumalle keittotasolle. Älä käytä liedensuojalevyä.
- Vaurioitusvaara. Suodatinkannen murtumisvaara. Ota suodatinkansi varovasti pois paikaltaan. Älä päästä suodatinkantta putoamaan.
- 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.

Energiansäästö

- Sulje kattilat aina sopivalla kannella. Keittäminen ilman kantta kuluttaa merkittävästi enemmän energiaa. Käytä lasikantta, jotta voit nähdä kattilan sisällön ilman, että nostat kantta.
- Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja. Epätasaiset pohjat nostavat energiankulutusta.
- Kattilan ja pannun pohjan halkaisijan pitää vastata keittoalueen kokoa. Huomio: astioiden valmistajat ilmoittavat usein kattilan yläreunan halkaisijan, joka on usein suurempi kuin kattilan pohjan halkaisija.
- Käytä pienille määriille pientä kattilaa. Suuri, vajaa kattila kuluttaa paljon energiaa.
- Kypsennä vähällä vedellä. Se säästää energiaa. Vitamiinit ja mineraalit säilyvät vihanneksissa.
- Kytke ajoissa pienemmälle tehoalueelle. Näin säästyy 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 tarkoittaa pienempää energiankulutusta.
- Jos ruokahöyryjä on runsaasti, valitse ajoissa suurempi tuuletusteho. Ruokahöyryt, jotka ovat jo levinneet keittiöön, vaativat tuulettimen pidemmän käytön.
- Kytke laite pois päältä, kun sitä ei enää tarvita.
- Puhdista ja vaihda suodatimet annetuin aikavälein, jotta tuuletusteho 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.

Langattomassa lämpötilatunnistimessa on paristo. Hävitä käytetty paristo ympäristöystävällisesti.

Keittäminen induktiotekniikalla

Induktiolla keittämisen edut

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

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

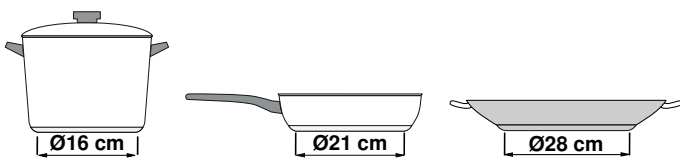
Keittoastiat

Käytä vain ferromagneettisia astioita induktiotekniikalla keittäessäsi, esimerkiksi:

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

Voit tarkastaa astian soveltuvuuden induktiokäyttöön katsomalla ohjeet luvusta → "Flex-toiminto".

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

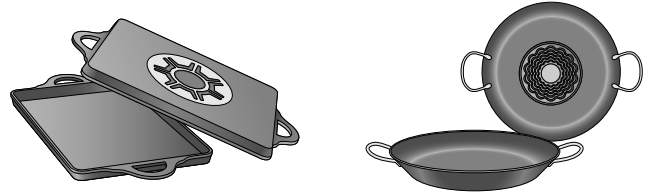


Kun muuntuva keittoaluetta käytetään ainoana keittoalueena, voidaan käyttää erityisesti tälle alueelle sopivia suurempia astioita. Ohjeita keittoastian sijoituksesta löydät luvusta → "Flex-toiminto" sivulla 20.

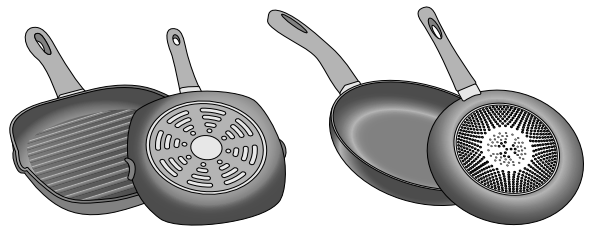


On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen:

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



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



Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

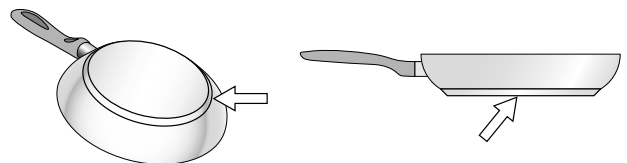
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

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

Astian pohjan ominaisuudet

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

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



Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

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

Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

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

Kattilantunnistin

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

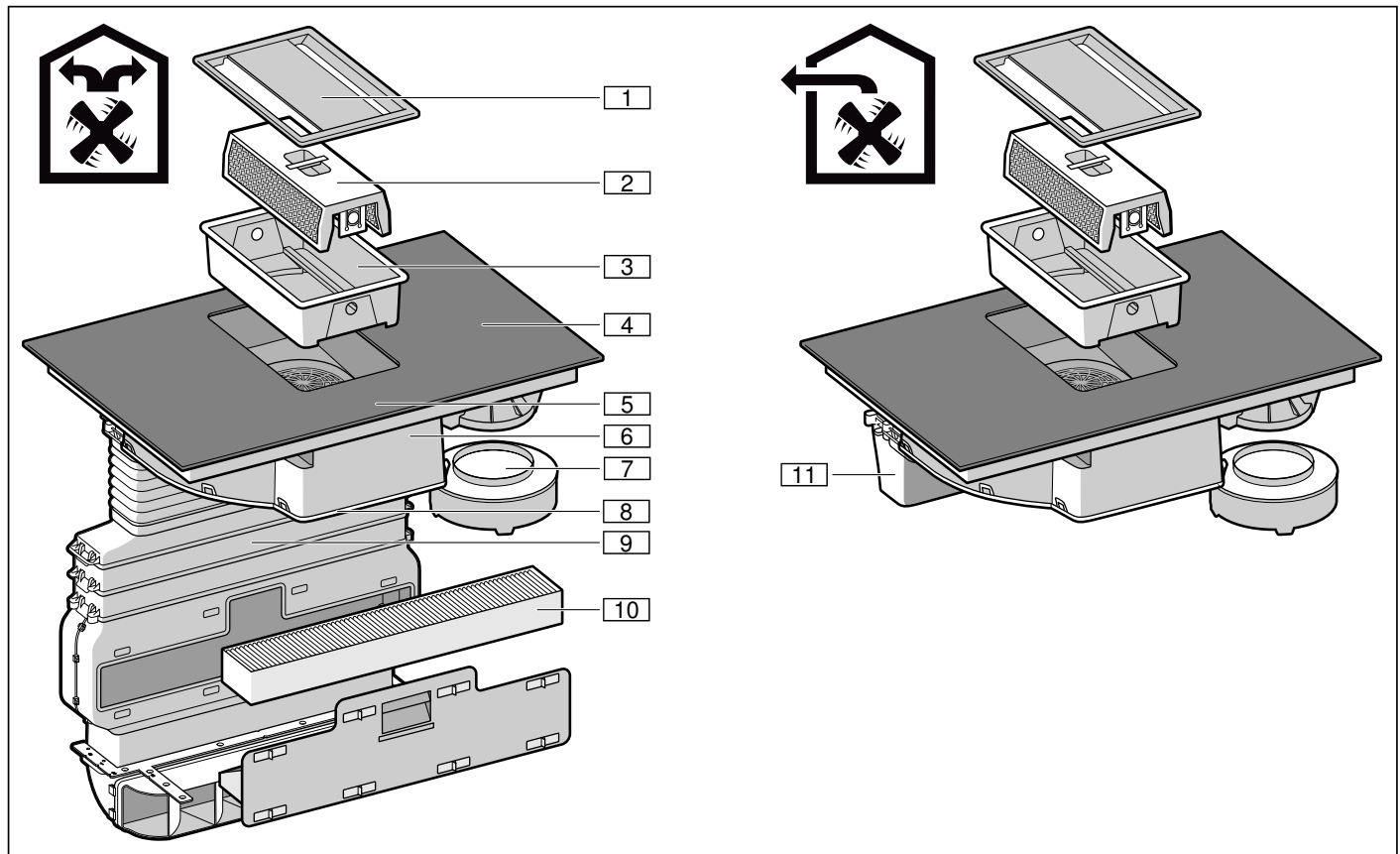
Tutustuminen laitteeseen

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

Tässä luvussa selostamme näytöt ja valitsimet. Lisäksi opit tuntemaan laitteen eri toiminnot.

Huomautus: : Värät ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.

Uusi laitteesi



Nro	Nimi
1	Suodatinkansi
2	Metallinen rasvasuodatin
3	Kotelo
4	Keittotaso
5	Ohjauspaneeli
6	Tuuletinkotelo
7	Ylivuotosäiliö
8	Kotelon suojus
9	Putki*
10	Aktiivihiiisuodatin*
11	Poistoilmaputki**

*vain kiertoilmakäytössä

**vain poistoilmakäytössä

Lisävarusteet

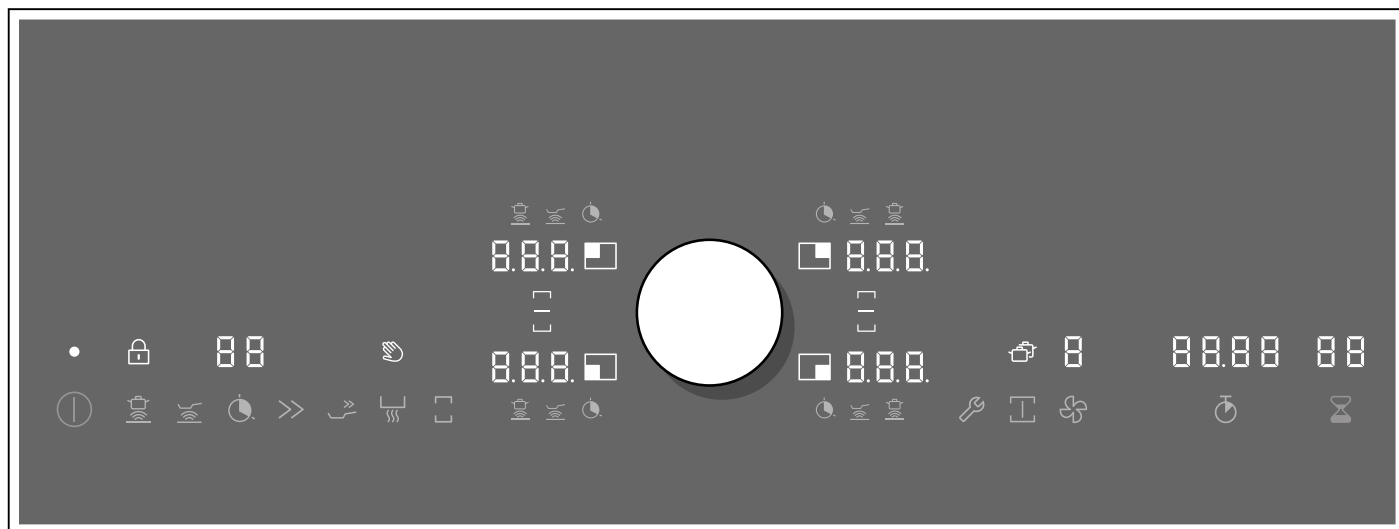
Lämpötilatunnistin	CA 060 300
Liteäkanavajärjestelmän liitäntäholkki	CA 284 010
Kiertoilmamoduuli	CA 282 810
Aktiivihiiisuodatin	CA 282 110
Magneettivalitsin, musta	CA 230 100
TeppanYaki monikerrosmateriaalista	CA 051 300
Grillilevy alumiinivalua	CA 052 300

Soveltuva keittoastia

Markkinoilla on pannuja, jotka soveltuvat optimaalisesti paistotunnistintoinnolle. Näitä voit hankkia jälkikäteen alan liikkeistä tai teknisen huoltopalvelumme kautta. Ilmoita hankkiessasi aina tuotteen numero.

Pieni astia, jonka halkaisija 15 cm	GP 900001
Keskikokoinen astia, jonka halkaisija 18 cm	GP 900002
Suuri astia, jonka halkaisija 21 cm	GP 900003

Ohjauspaneeli



Kosketusvalitsimet

	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä
	Keittotunnistintoinnin kytkeminen päälle
	Paistotunnistintoinnin kytkeminen päälle
	Keittoaika-automaatiikan asettaminen
	Booster-toiminnon aktivointi kattiloille
	Booster-toiminnon aktivointi pannuille
	Lämpimänäpito toiminnon aktivointi
	Flex-toiminnon aktivointi
	Perusasetusten avaaminen
	Profi-keittotoiminnon aktivointi
	Siirtyminen keittotason säätöalueen ja tuuletuksen välillä / tuuletuksen säätäminen / tuuletuksen intensiiviteho, automaattikäynnistys ja intervallitoiminnon kytkeminen päälle
	Ajantokellon kytkeminen päälle
	Hälyttimen asettaminen

Näytöt

	Käyttötila
	Keittoalue
	Tehoalueet / tuuletustehot
	Keittotunnistintoinnint
	Paistotunnistintoinnint
	Keittoaika-automaatiikka
	Booster-toiminto kattiloille / tuuletuksen intensiiviteho

Näytöt

	Booster-toiminto pannuille
	Lämpimänäpito toiminto
	Jälkilämpö
	Ajastintoinnint
	Ajantokello-toiminto
	Näytön puhdistussuoja
	Lapsilukko
	Flex-toiminto aktivoitu
	Flex-toiminto deaktivoitu
	Siirtotoiminto
	Tuuletus on kytketty päälle
	Tuuletuksen intervallitoiminto
	Tuuletuksen automaattikäyttö
	Tuuletuksen jälkikäyntitoiminto
	Metallinen rasvasuodatin ei ole oikein paikallaan
	Aktiivihilisuodattimen kyllästysasteen näyttö
	Metallisen rasvasuodattimen kyllästysasteen näyttö

Kosketusvalitsimet

Kun keittotaso lämpenee, tällä hetkellä käytettävissä olevien kosketusvalitsimien symbolit palavat.

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu. Kuulet vahvistuksen merkkiään.

Huomautuksia

- Kosketusvalitsimien vastaavat symbolit palavat sen mukaan, ovatko ne käytettävissä. Käytettävissä olevien toimintojen näytöt palavat valkoisina. Kun toiminto on valittu, kyseinen näyttö palaa oranssina.
- Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Kosteus voi heikentää toimintaa.
- Älä vedä keittoastiaa näyttöjen ja tunnistimien lähelle. Elektroniikka voi ylikuumentua.

Jälkilämmön näyttö

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

Jälkilämmön määrästä riippuen näytössä näkyy seuraavasti:

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

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

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

Toimintatavat

Laitetta voi käyttää hormiin liitettynä tai kiertoilmatoimintaisena 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 sijoitusluoneiden 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.

Ensimmäinen käyttöönotto

Huomautus: Kun laite toimitetaan, asetettuna on kiertoilmakäyttö.

Mahdolliset asetukset:

- Kiertoilmakäytössä on näytössä  asetettuna arvo  (tehdasasetus).
- Poistoilmakäytössä on näytössä  asetettuna arvo .

Laitteen muuttaminen poistoilmakäyttöön, ks.

→ "Perusasetukset" sivulla 39 .

Monitoimi-kenttä ja monitoimi valitsin

Monitoimikenttä on säätöalue, jolla voit valita monitoimivalitsimella keittoalueet ja tehoalueet.

Monitoimivalitsin on magneettinen, ja se asetetaan monitoimikentän merkityn alueen keskelle. Aktivoi keittoalue koskettamalla monitoimivalitsinta haluamasi keittoalueen korkeudella. Kiertämällä monitoimivalitsinta valitset tehoalueen.

Aseta monitoimivalitsin monitoimikentälle siten, että se on niiden näyttöjen keskellä, jotka rajaavat monitoimikentän.

Huomautus: Vaikka monitoimivalitsin ei olisi aivan alueen keskellä, tämä ei heikennä missään vaiheessa monitoimivalitsimen toimintaa.

Monitoimivalitsimen poistaminen

Kun monitoimivalitsin poistetaan, pyyhintäsuojatoiminto aktivoituu.

Monitoimivalitsin voidaan poistaa keittämisen aikana. Pyyhintäsuojatoiminto aktivoituu 10 minuutin ajaksi. Jos monitoimivalitsinta ei aseteta tämän ajan päätyttyä takaisin paikalleen, keittotaso kytkeytyy pois päältä.

Varoitus – Palovaara!

Jos näiden 10 minuutin kuluessa asetetaan monitoimikentän alueelle metalliesine, keittotaso saattaa kuumentua edelleen. Kytke sen tähden keittotaso aina pääkytkimellä pois päältä.

Monitoimivalitsimen säilytys

Monitoimivalitsimen sisällä on voimakas magneetti. Älä vie monitoimivalitsinta magneettisten tiedonsiirtovälineiden kuten esimerkiksi luottokorttien tai magneettinauhalla varustettujen korttien lähelle. Nämä saattavat vaurioitua.

Samoin voi aiheutua häiriöitä myös TV-laitteisiin ja näyttöpäätteisiin.

Huomautus: Monitoimivalitsin on magneettinen. Alapinnalle kiinnittyvät metallipalat voivat naarmuttaa keittotason pintaa. Puhdista monitoimivalitsin aina huolellisesti.

Koneen käyttö

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

Varoitus – Palovammojen vaara!

Suodatinkansi kuumenee keittotasolla hyvin kuumaksi. Älä laske suodatinkantta keittotasolle. Älä laita kattiloita tai muita kuumia esineitä suodatinkannen päälle.

Huomautus: Kytke tuuletus päälle kun aloitat ruoanvalmistuksen, ja pois päältä vasta muutaman minuutin kuluttua lopetettuasi ruoanvalmistuksen. Näin keittiöhöyry poistuu tehokkaasti.

Huomautus: Älä käytä laitetta ilman säiliötä, metalista rasvasuodatinta ja suodatinkantta.

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Kytke keittotaso pääkytkimellä päälle ja pois päältä.

Kytkeminen päälle: aseta monitoimivalitsin säätöalueelle. Kosketa symbolia ①. Keittoalueisiin kuuluvat symbolit ja toiminnot, jotka ovat tällä hetkellä käytettävissä, palavat. Keittoalueiden vieressä palaa . Keittotaso on käyttövalmis.

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia ①, kunnes näyttö sammuu. Kaikki 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 ja tuuletus on kytketty pois päältä.
- Valitut asetukset pysyvät muistissa 5 sekuntia keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen. Jos keittotaso kytketään tämän ajan kuluessa taas päälle, aikaisemmin asetetut tehoalueet vilkkuvat. Jos monitoimivalitsinta napsautetaan seuraavien 5 sekunnin kuluessa, asetukset otetaan käyttöön. Jos monitoimivalitsinta ei napsauteta tai jos kosketetaan jotain muuta tunnistinvalitsinta, kaikki aikaisemmat asetukset poistuvat.

Keittoalueen säätäminen

Halutun tehoalueen asettaminen monitoimivalitsimella.

Tehoalue 1 = pienin teho.

Tehoalue 9 = suurin teho.

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se näytetään keittoalueen näytössä merkinnällä .5.

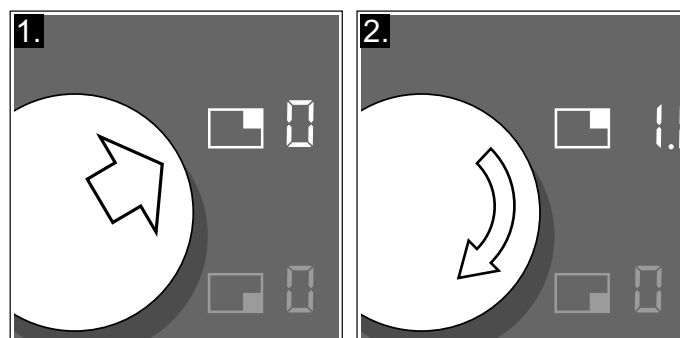
Huomautuksia

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

Keittoalueen ja tehoalueen valitseminen

Keittotason pitää olla päällä.

- 1 Valitse keittoalue. Kosketa tätä varten monitoimivalitsinta haluamasi keittoalueen korkeudella.
- 2 Kierrä seuraavien 10 sekunnin kuluessa monitoimivalitsinta, kunnes näytössä palaa haluamasi tehoalue.



Tehoalue on asetettu.

Huomautuksia

- Kun keittoastia asetetaan muuntuvalle keittoalueella, keittoastia on asetettava koon mukaan oikealle paikalle, katso luku → "Flex-toiminto". Keittoastia tunnistetaan ja keittoalue valitaan automaattisesti. Voit tehdä asetukset.
- Jos näytöt vilkkuvat asetusten tekemisen jälkeen, tarkasta, soveltuuko keittoastia induktiokäyttöön. Katso luku → "Astiatesti".

Tehoalueen muuttaminen

Valitse keittoalue ja muuta tehoaluetta monitoimivalitsimella.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja kierrä monitoimivalitsinta, kunnes näyttöön ilmestyy . Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja jälkilämmön näyttö palaa.

Huomautuksia

- Jos keittoalueelle on laitettu jokin astia, valittu tehotaso vilkkuu. Tietyn ajan kuluttua keittoalue sammuu.
- Jos keittoalueella on ennen keittoalueen päälle kytkemistä keittoastia, se tunnistetaan viimeistään 20 sekunnin kuluttua pääkatkaisimen koskettamisen jälkeen ja keittoalue valitaan automaattisesti. Aseta tehoalue seuraavien 10 sekunnin kuluessa. Muutoin keittoalue kytkeytyy 20 sekunnin kuluttua taas pois päältä.
Jos keittotasolla on päälle kytkemisen yhteydessä useampia kattiloita tai pannuja, laite tunnistaa vain yhden astian.
- Tuuletus pitää kytkeä erikseen pois päältä.
→ "Tuuletuksen kytkeminen pois päältä" sivulla 16

Tuuletuksen kytkeminen päälle ja pois päältä

Huomautus: Sovita teho aina senhetkisiin olosuhteisiin. Jos keittiöhöyryjä muodostuu runsaasti, valitse myös suuri tehotaso.

Huomautus: Jos laitteessa ei ole metallista rasvasuodatinta, tuuletukselta ei voi kytkeä päälle. Aseta metallinen rasvasuodatin paikalleen. Keittotason toimintoja voidaan käyttää myös ilman metallista rasvasuodatinta. → "Puhdistus" sivulla 42

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

Huomautus: Älä tuki tuuletusaukkoja esineillä. Älä laita mitään esineitä suodatinkannen päälle. Muutoin tuuletuksen teho heikkenee.

Tuuletuksen kytkeminen päälle

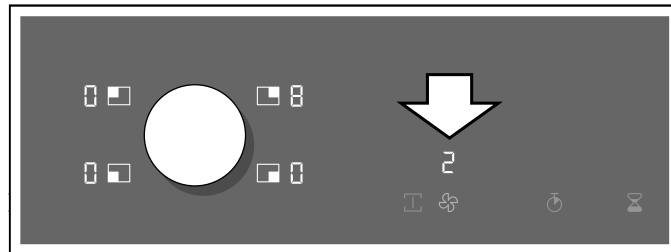
Huomautus: Jos näyttöruudussa vilkkuu **F INSE** ja symboli  ei ole käytettävissä, aseta metallinen rasvasuodatin oikein paikalleen. Näyttöruudussa näkyy . Tuuletus voidaan kytkeä päälle.

- 1 Kosketa symbolia .
Symboli  palaa oranssina. Tuuletus käynnistyy tehotasolla **2**. Asetettu tehotaso näkyy näyttöruudussa.

Huomautuksia

- Keittämisen tehoalueita ei voida muuttaa tuuletuksen tehotasojen säädön aikana.
- Muutaman sekunnin kuluttua voidaan valita tuuletuksen tehotaso. Symboli  palaa valkoisena, kun monitoimivalitsinta voidaan taas käyttää tehoalueiden säätöön.

- 2 Aseta monitoimivalitsimella haluamasi tehotaso. Asetettu tehotaso näkyy näyttöruudussa.



- 3 Kun haluat asettaa toisen tehotason, kosketa symbolia  ja aseta haluamasi tehotaso monitoimivalitsimella. Asetettu tehotaso näkyy näyttöruudussa.

Tuuletuksen kytkeminen pois päältä

Jos haluat kytkeä laitteen pois päältä, kosketa symbolia . Jos haluat kytkeä vain tuuletuksen pois päältä, toimi seuraavasti:

- 1 Kosketa symbolia .
- 2 Aseta monitoimivalitsimella tehotaso .
- 3 Kosketa symbolia  siirtyäksesi keittotason säätöalueelle.

Huomautus: Jos jälkikäynti on kytketty päälle, voit kytkeä tuuletuksen pois päältä vain monitoimivalitsimella. → "Jälkikäyttötoiminto" sivulla 17

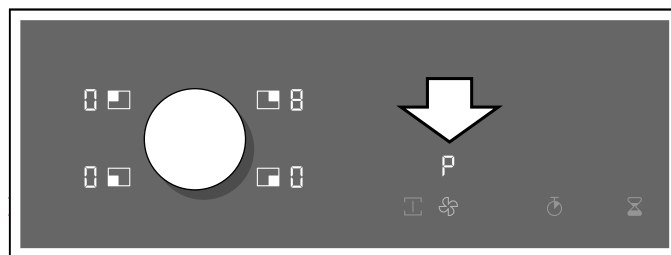
Intensiiviteho

Jos hajujen tai höyryn muodostuminen on runsasta, aktivoi intensiiviteho. Tällöin tuuletus toimii hetken aikaa täydellä teholla. Laite kytkeytyy hetken kuluttua itsestään takaisin pienelle teholle.

Käynnistys

- 1 Kosketa symbolia .
- 2 Kierrä monitoimivalitsinta, kunnes **P** näkyy näytössä.

Intensiiviteho on aktivoitu.



Huomautus: Laite kytkeytyy 6 minuutin kuluttua itsestään tehotasolle **3**.

Pysäytys

- 1 Kosketa symbolia .
- 2 Aseta monitoimivalitsimella tehotaso .
- 3 Kosketa symbolia  siirtyäksesi keittotason säätöalueelle.

Automaattikäynnistys

Valituista perusasetuksista riippuen ovat seuraavat lisävalinnat mahdollisia, kun yhden keittoalueen tehoalue on valittu:

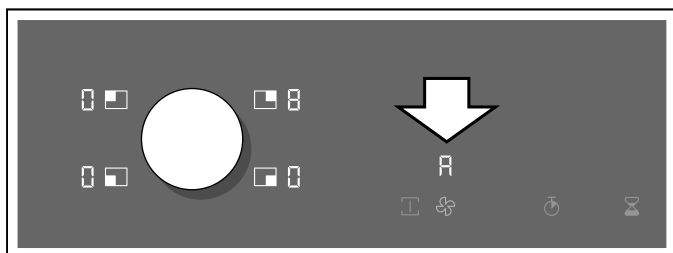
- Tuuletus ei käynnisty.
- Tuuletus käynnistyy tehotasolla, jonka tunnistin valitsee.
- Tuuletus käynnistyy määritetyllä tehotasolla.

Haluttu lisävalinta valitaan perusasetuksissa. Lisäksi voit mukauttaa perusasetuksissa tunnistinherkkyyden.

Automaattikäyttö tunnistinohjauksella

Käynnistys

- 1 Kosketa symbolia .
Tuuletus käynnistyy tehotasolla .
- 2 Kierrä monitoimivalitsinta oikealle, kunnes  näkyy näytössä.
- 3 Kosketa symbolia .
Tunnistin kytkee tuulettimen automaattisesti optimaaliselle tuuletusteholle.



Pysäytys

- 1 Kosketa symbolia .
- 2 Aseta monitoimivalitsimella joku toinen tehotaso tai kierrä monitoimivalitsinta, kunnes  näkyy näytössä.
Näyttöruudussa näkyy asetettu tehotaso.
Tunnistinohjauksella toimiva automaattikäyttö on kytketty pois päältä.

Jälkikäyttötoiminto

Huomautus: Jälkikäyntitoiminto käynnistyy vain, jos vähintään yksi keittoalue on ollut päällä vähintään yhden minuutin ajan.

Jälkikäyntitoiminnolla tuuletusjärjestelmä käy muutaman minuutin ajan laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen. Siten vielä jäljellä olevat keittiöhöyryt poistuvat. Tuuletinjärjestelmä kytkeytyy sen jälkeen automaattisesti pois päältä.

Jos perusasetuksissa on aktivoitu tunnistinohjatus jälkikäynnin automaattitoiminto, jälkikäynti kytkeytyy automaattisesti päälle laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen.

Kun laite kytketään pois päältä tai kaikki keittoalueet kytketään pois päältä, näyttöruudussa näkyy .  palaa valkoisena. Jälkikäyntitoiminto on kytketty päälle.

Pysäytys

- 1 Kosketa symbolia .
Symboli  palaa oranssina.
- 2 Valitse monitoimivalitsimella tehotaso .
- 3 Kosketa symbolia .
Jälkikäyntitoiminto päättyy.

Jälkikäyntitoiminto kytkeytyy pois päältä, jos laite kytketään päälle ja joku keittoalue kytketään taas päälle.

Intervallituuletus

Käynnistys

Intervallituuletuksessa tuuletus kytkeytyy joka tunti 6 minuutin ajaksi automaattisesti päälle.

- 1 Kosketa symbolia .
- 2 Kierrä monitoimivalitsinta, kunnes  näkyy näytössä.
- 3 Kosketa symbolia .
Intervallitoiminto on aktivoitu.

Huomautus: Kun laite on kytketty pois päältä, symbolit  ja  palavat valkoisina.

Pysäytys

- 1 Kosketa symbolia .
- 2 Aseta monitoimivalitsimella tehotaso .
- 3 Kosketa symbolia  siirtyäksesi keittotason säätöalueelle.
Intervallituuletus on kytketty pois päältä.

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.
- Pidä keittoastia keittämisen jälkeen suljettuna tarjoiluun asti.

- Kun kypsennät painekattilassa, noudata valmistajan ohjeita.
- Älä kypsennä ruokia liian pitkään, jotta ravintoarvot säilyvät hyvinä. Minuuttikellolla voit asettaa optimaalisen kypsennysajan.
- Jotta kypsennystulos on terveellinen, öljyä ja rasvaa ei ole hyvä kuumentaa savuamispisteeseen saakka.
- Ruskista elintarvikkeet paistamalla ne peräjälkeen pieninä annoksina.
- Keittoastia voi kuumentua kypsennettäessä hyvin kuumaksi. Suosittelemme käyttämään patalappuja.
- Energiatehokasta keittämistä koskevia suosituksia löydät luvusta → "Ympäristönsuojelu"

Kypsennystaulukko

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

	Tehoalue	Kypsen- nysaika (min)
Sulatus		
Suklaa, kuorrute	1 - 1.5	-
Voi, hunaja, liivate	1 - 2	-
Lämmittäminen ja lämpimänäpito		
Pata, esim. linssipata	1.5 - 2	-
Maito*	1.5 - 2.5	-
Makkaroiden kuumentaminen vedessä*	3 - 4	-
Sulatus ja lämmittäminen		
Pinaatti, pakastettu	3 - 4	15 - 25
Gulassi, pakastettu	3 - 4	35 - 55
Kypsennys alle kiehumapisteessä		
Perunapyörökät*	4.5 - 5.5	20 - 30
Kala*	4 - 5	10 - 15
Valkoiset kastikkeet, esim. Béchamelkastike	1 - 2	3 - 6
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike	3 - 4	8 - 12
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus		
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	2.5 - 3.5	15 - 30
Riisipuuro***	2 - 3	30 - 40
Kuoriperunat	4.5 - 5.5	25 - 35
Kuoritut perunat	4.5 - 5.5	15 - 30
Pastatuotteet*	6 - 7	6 - 10
Pata	3.5 - 4.5	120 - 180
Keitot	3.5 - 4.5	15 - 60
Vihannekset	2.5 - 3.5	10 - 20
Vihannekset, pakaste	3.5 - 4.5	7 - 20
Kypsennys painekattilassa	4.5 - 5.5	-

* Ilman kantta

** Käännä useita kertoja

***Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5

	Tehoalue	Kypsen- nysaika (min)
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 - 5.5	20 - 30
Hampurilaispihvit (2 cm paksut)	6 - 7	10 - 20
Kala ja kalafilee, paneroimaton	5 - 6	8 - 20
Kala ja kalafilee, paneroitu	6 - 7	8 - 20
Kala, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuikot	6 - 7	8 - 15
Meriravun pyrstöt, katkaravut	7 - 8	4 - 10
Tuoreiden vihannesten ja sienien paistaminen nopeasti rasvassa	7 - 8	10 - 20
Pannuruoat, vihannekset, liha suikaleina aasialaiseen tapaan	7 - 8	15 - 20
Pannuruoat, pakaste	6 - 7	6 - 10
Ohukaiset (paista peräjälkeen)	6.5 - 7.5	-
Munakas (paista peräjälkeen)	3.5 - 4.5	3 - 10
Paistetut kananmunat	5 - 6	3 - 6
Friteeraus* (150-200 g per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina)		
Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit	8 - 9	-
Kroketit, pakaste	7 - 8	-
Liha, esim. broilerinpalat	6 - 7	-
Kala, paneroitu tai oluttaikinassa	6 - 7	-
Vihannokset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa, tempura	6 - 7	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berlinimunkit, hedelmät oluttaikinassa	4 - 5	-
* Ilman kantta		
** Käännä useita kertoja		
***Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5		

Flex-toiminto

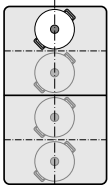
Muuntuvaa keittoaluetta voidaan käyttää tarpeen mukaan yhtenä yksittäisenä keittoalueena tai kahtena itsenäisenä keittoalueena.

Se sisältää neljä induktoria, jotka toimivat toisistaan riippumatta. Kun Flex-toiminto on käytössä, vain keittoastian peittämä alue aktivoituu.

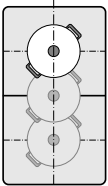
Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja

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

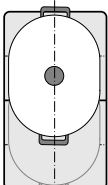
Ainoana keittoalueena



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

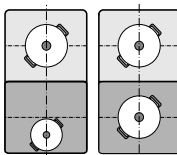


Halkaisija yli 13 cm
Sijoita astia johonkin kolmesta paikasta, jotka näkyvät kuvassa.



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

Kahtena itsenäisenä keittoalueena



Etummaisissa ja takimmaisissa keittoalueissa, joissa on kummassakin kaksi induktoria, voidaan käyttää toisistaan riippumatta. Säädä jokaiselle yksittäiselle keittoalueelle haluamasi tehoalue. Käytä kullakin keittoalueella vain yhtä keittoastiaa.

Kahtena itsenäisenä keittoalueena

Muuntuvaa keittoaluetta käytetään kuin kahta itsenäistä keittoaluetta.

Aktivointi

Katso luku → "Koneen käyttö" sivulla 15

Ainoana keittoalueena

Koko keittoalueen käyttö yhdistämällä molemmat keittoalueet.

Kahden keittoalueen yhdistäminen

- 1 Aseta keittoastia liedelle. Valitse toinen kahdesta muuntuvaan keittoalueeseen kuuluvasta keittoalueesta ja säädä tehoalue.
- 2 Kosketa symbolia Merkkivalo palaa.

Muuntuva keittoalue on aktivoitu. Tehoalue ilmestyy muuntuvan keittoalueen molempiin näyttöihin.

Huomautuksia

- Jos molemmille keittoalueille on asetettu ennen yhdistämistä eri tehoalue, molemmat keittoalueet kytkeytyvät aktivoinnin yhteydessä tehoalueelle 0.
- Jos yhdelle keittoalueelle on ohjelmoitu keittoaika-automatiikka, tämä otetaan yhdistämisen yhteydessä käyttöön myös toiselle keittoalueelle.

Tehoalueen muuttaminen

Valitse toinen kahdesta muuntuvaan keittoalueeseen kuuluvasta keittoalueesta ja säädä tehoalue monitoimivalitsimella.

Uuden keittoastian liittäminen

- 1 Aseta uusi astia koosta riippuen sopivalle paikalle. Kun keittoastia on sijoitettu oikein, keittoastia tunnistetaan ja keittoalue valitaan automaattisesti, näytön kyseinen osa vilkkuu.
- 2 Vahvista asetus monitoimivalitsimella 90 sekunnin kuluessa. Näytöt lakkaavat vilkkumasta ja astia kuumenee.

Huomautus: Jos näytöt vilkkuvat edelleen, tarkasta, soveltuuko keittoastia induktiokäyttöön

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

Kahden keittoalueen erottaminen

- 1 Valitse toinen kahdesta muuntuvaan keittoalueeseen kuuluvasta keittoalueesta.
- 2 Kosketa symbolia .
- 3 Keittoalueiden näyttöön ilmestyy symboli .

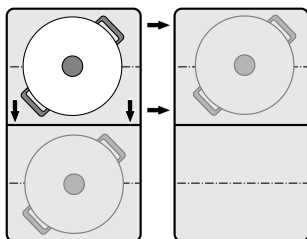
Muuntuva keittoalue on deaktivoitu. Molemmat keittoalueet toimivat edelleen kahtena erillisenä keittoalueena.

Huomautus: Kun keittoalue kytketään pois päältä ja myöhemmin taas päälle, muuntuva keittoalue muuttuu kahdeksi toisistaan riippumattomaksi keittoalueeksi.

Siirtotoiminto

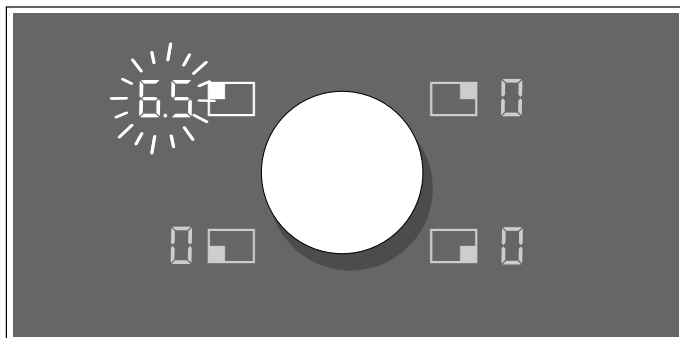
Tällä toiminnolla yhden keittoalueen asetukset voidaan siirtää toiselle keittoalueella.

Tämä toiminto on käytettävissä muuntuvilla keittoalueilla.

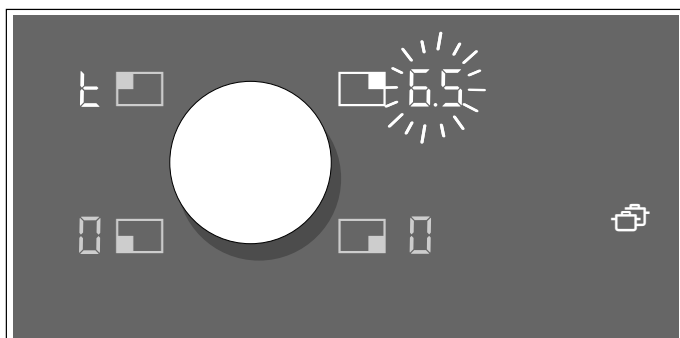


Huomautus: Lisätietoja keittoastian oikeasta sijoituksesta löydät luvusta → *"Flex-toiminto"*

- 1 Nosta keittoastiaa.
Keittoalueen näyttö alkaa vilkkua. Keittoalue ei kuumene.



- 2 Aseta keittoastia seuraavien 90 sekunnin kuluessa muuntuvalle keittoalueelle. Uusi keittoalue tunnistetaan ja symboli  syttyy. Keittoalueen näytössä vilkkuu käyttöön otettu tehoalue.



- 3 Valitse 90 sekunnin kuluessa monitoimivalitsimella uusi keittoalue. Asetus on siirretty.

Huomautuksia

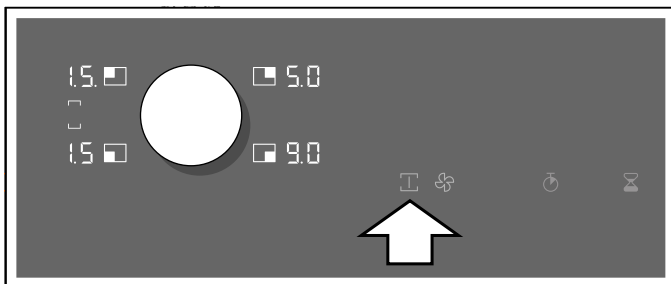
- Siirrä keittoastia keittoalueelle, joka ei ole kytketty päälle, jolle ei ole vielä tehty ennakkoasetusta ja jolla ei aikaisemmin ollut toista keittoastiaa.
- Jos Flex-toiminto on aktivoitu, kun keittoastiaa siirretään muuntuvalla keittoalueella, asetukset otetaan käyttöön automaattisesti.
- Asetettu kypsennysaika tai keittotunnistintoiminto otetaan käyttöön myös uudella keittoalueella. Paistotunnistintoimintoa ei siirretä.
- Booster-toiminnot voidaan siirtää vasemmalta oikealle tai oikealta vasemmalle vain, kun mikään keittoalue ei ole aktiivinen.
- Jos asetat uuden keittoastian toiselle keittoalueelle ennen kuin olet vahvistanut asetukset, tämä toiminto on käytettävissä molemmille keittoastioille. Vahvista haluamasi keittoalue.
- Jos siirrät useampia astioita, toiminto on käytettävissä vain viimeksi siirretylle astialle.
- Keittoastia voidaan palauttaa säätöajan kuluessa taas alkuperäiselle keittoalueelle. Keittoalue kuumenee tällöin edelleen aikaisemmalla asetuksella ilman, että asetusta tarvitsee vahvistaa.

Profi-keittotoiminto

Profi-keittotoiminnon yhteydessä jokaiselle keittoalueelle näytetään ennakkoon asetetut tehoalueet. Aseta 8 minuutin kuluessa sopiva keittoastia liedelle ottaaksesi ehdotetun arvon käyttöön.

Aktivointi

- 1 Kytke keittotaso päälle.
- 2 Kosketa symbolia . Keittoalueiden näyttöihin syttyvät ennakkoon asetetut tehoalueet. Vasemmanpuoleiset keittoalueet on liitetty yhteen.



- 3 Aseta 8 minuutin kuluessa sopiva keittoastia liedelle. Kun keittoastia tunnistetaan, kyseinen keittoalue on valittu. Tehoaluetta voidaan muuttaa monitoimivalitsimella. Kun asetus aika on kulunut loppuun, käyttämättöminä olevien keittoalueiden tehoalueiden näytöt alkavat vilkkua.
- 4 Jos haluat pidentää Profi-keittotoimintoa, kosketa 90 sekunnin kuluessa uudelleen symbolia . Jos symbolia ei kosketeta, käyttämättöminä olevat keittoalueet kytkeytyvät pois päältä.

Huomautuksia

- Profi-keittotilassa voidaan asettaa vain lämpimänäpito toiminto ja Flex-toiminto.
- Jos liedelle asetetaan käyttöön sopimaton keittoastia (esim. alumiiniastia), tehoalueen näyttö vilkkuu niin kauan, kunnes keittoastia poistetaan. Voit tarkastaa astian soveltuvuuden induktiokäyttöön katsomalla ohjeet luvusta → "Astiatesti".

Deaktivointi

Toiminnon lopettaminen heti: kosketa symbolia . Kaikki keittoalueet kytkeytyvät tehoalueelle . Symboli  palaa valkoisena.

Toiminto päättyy automaattisesti: Jos sopivaa keittoastiaa ei asetettu 8 minuutin kuluessa yhdelle tai useammalle keittoalueelle, symboli  ja kyseisten keittoalueiden näytöt vilkkuvat 90 sekunnin ajan. Kytke toiminto pois päältä koskettamalla symbolia  kaksi kertaa.

Jos symbolia  ei kosketeta, Profi-keittotoiminto kytkeytyy 90 sekunnin kuluttua automaattisesti pois päältä. Symboli  palaa valkoisena ja ilman keittoastiaa olevat keittoalueet kytkeytyvät tehoalueelle . Keittoalueet, jotka ovat käytössä, pysyvät asetetulla tehoalueella.

Asetusten muuttaminen

Ehdotettuja arvoja voidaan muuttaa valikossa Perusasetukset. Katso luku → "Perusasetukset"

Ajastintoiminnot

Keittotasossa on kolme ajastintoimintoa:

- Keitto aika-automatiikka
- Hälytin
- Ajanottokello-toiminto

Keitto aika-automatiikka

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

Voit asettaa ajan 1 minuutista 99 minuuttiin asti. Aika kuluu ajastimen näytössä minuutteina, viimeiset 30 sekuntia näytetään sekunteina.

Toimi näin:

- 1 Valitse keittoalue ja haluamasi tehoalue.
- 2 Kosketa symbolia .



- 3 Valitse monitoimivalitsimella haluamasi kypsennysaika.
- 4 Valitse monitoimivalitsimella haluamasi kypsennysaika. Keittoalueen näyttö  palaa. Ajastimen näytössä palaa .



Kypsennysaika alkaa kulua.

Huomautus: Jos muuntuva keittoalue valitaan ainoaksi keittoalueeksi, asetettu aika on koko keittoalueelle sama.

Paisto-/keittotunnistintoiminto

Jos keittoalueelle ohjelmoidaan keittoaika ja paisto- tai keittotunnistintoiminto on aktivoitu, keittoaika alkaa kulua heti, ei vasta sitten, kun valittu lämpöteho on saavutettu.

Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Valitse keittoalue ja kosketa sitten symbolia .

Muuta keittoaikaa monitoimivalitsimella tai aseta , jos haluat poistaa keitto aika-asetuksen.

Ajan päättymisen jälkeen

Keittoalue kytkeytyy pois päältä. Kuulet äänimerkin, keittoalueen näytössä näkyy  ja ajastimen näytössä vilkkuu . Kosketa jotain symbolia tai käytä monitoimivalitsinta; näytöt sammuvat ja äänimerkki lakkaa kuulumasta.

Huomautuksia

- Jos keittoaika on ohjelmoitu useammalle keittoalueelle, ajastimen näyttöön ilmestyy aina aikaisimmin päättyvä keittoaika. Keittoalueen näyttö  palaa oranssina.
- Keittoalueen jäljellä olevan keittoajan haku näyttöön: valitse kyseinen keittoalue. Keittoaika näkyy näytössä 10 sekunnin ajan.

Hälytin

Hälyttimellä voit asettaa ajan 1 minuutista 99 minuuttiin asti.

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

Toiminto säädetään näin

- 1 Kosketa symbolia , hälyttimen näyttöön ilmestyy .
- 2 Valitse haluamasi aika monitoimivalitsimella.
- 3 Kosketa uudelleen symbolia  vahvistaaksesi valitun ajan.

Aika alkaa kulua.

Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Kosketa symbolia  ja muuta aikaa monitoimivalitsimella tai aseta se arvoon .

Ajan päättymisen jälkeen

Äänimerkki kuuluu kolmen minuutin ajan. Hälyttimen näytössä vilkkuu . Kosketa uudelleen symbolia , näytöt sammuvat ja äänimerkki lakkaa kuulumasta.

Ajanottokello-toiminto

Ajanottokello näyttää tähän asti kuluneen keittoajan minuutteina ja sekunteina (mm:ss). Pisin mitattavissa oleva aika on 99 minuuttia ja 59 sekuntia (99.59). Kun tämä arvo on saavutettu, näyttö alkaa taas nollasta 00.00.

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

Aktivointi

Kosketa symbolia . Ajanottokellon näyttöön ilmestyy **00.00**.

Aika alkaa kulua.

Deaktivointi

Kosketa symbolia , ajanottokello-toiminto pysähtyy. Ajanottokellon näytöt palavat edelleen.

Jos symbolia  kosketetaan uudelleen sinä aikana, kun se palaa vielä oranssina, ajan kuluminen jatkuu.

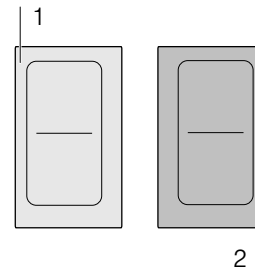
Kun symbolia  kosketetaan pitkään, näytöt sammuvat.

Toiminto on deaktivoitu.

Booster-toiminto kattiloille

Tällä toiminnolla voidaan suuri määrä vettä kuumentaa nopeammin kuin tehoalueella Š. Booster-toiminto kattiloille nostaa valitun keittoalueen huipputehon hetkeksi.

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



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

Aktivointi

- 1 Valitse keittoalue.
- 2 Kosketa symbolia . Näyttö  syttyy.

Toiminto on aktivoitu.

Deaktivointi

- 1 Valitse keittoalue.
- 2 Kosketa symbolia , käytä monitoimivalitsinta tai valitse joku toinen toiminto. Näyttö  sammuu ja keittoalue kytkeytyy takaisin tehoalueelle .

Toiminto on deaktivoitu.

Huomautuksia

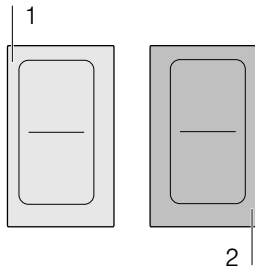
- Tämä toiminto voi kytkeytyä tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä keittotason sisäisten elektroniikkaelementtien suojaamiseksi.
- Jos joku tehoalue oli valittu ennen toiminnon aktivointia, tämä otetaan toiminnon deaktivoinnin jälkeen taas automaattisesti käyttöön.

Booster-toiminto pannuille

Tällä toiminnolla keittoastia voidaan kuumentaa nopeammin kuin tehoalueella **9**.

Valitse toiminnon deaktivoinnin jälkeen ruokiin sopiva tehoalue.

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



Huomautus: Muuntuvalle keittoalueelle voidaan aktivoida myös Booster-toiminto pannuille, jos keittoaluetta käytetään yhtenä yksittäisenä keittoalueena.

Käyttöä koskevat suositukset

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

Aktivointi

- 1 Valitse keittoalue.
- 2 Kosketa symbolia . Näyttö **b** syttyy.

Toiminto on aktivoitu.

Deaktivointi

- 1 Valitse keittoalue.
- 2 Kosketa symbolia , käytä monitoimivalitsinta tai valitse toinen toiminto. Näyttö **b** sammuu. Keittoalueen näytössä palaa tehoalue **9**.

Toiminto on deaktivoitu.

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

Lämpimänäpito toiminto

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

Aktivointi

- 1 Valitse haluamasi keittoalue.
- 2 Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia . Näytössä palaa **L**.

Toiminto on aktivoitu.

Deaktivointi

- 1 Valitse keittoalue.
- 2 Kosketa symbolia , kierrä monitoimivalitsinta tai valitse toinen toiminto. Näyttö **L** sammuu. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näytössä palaa jälkilämmön näyttö.

Toiminto on deaktivoitu.

Automatiikkatoiminnot

Keittämisestä tulee automatiikkatoiminnoilla erittäin helppoa, ja keittämistulos on aina optimaalinen. Suositellut lämpötehot sopivat kaikkiin keittämistapoihin.

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

Tunnistimet mittaavat kattilan tai pannun lämpötilaa koko keittämisen ajan. Siten tehoa säädetään jatkuvasti, ja lämpötila pysyy koko ajan oikeana.

Kun valittu lämpötila on saavutettu, ruoka voidaan lisätä. Ruokia ei ylikuumenneta, mikään ei kiehu yli.

Paistotunnistintoiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla.

Keittotunnistintoiminto ovat käytettävissä kaikilla keittoalueilla, mikäli käytössä on langaton lämpötilatunnistin.

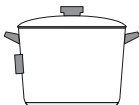
Tässä luvussa saat tietoja seuraavista:

- Automatiikkatoimintojen toimintatavat
- Soveltuva keittoastia
- Tunnistimet ja lisävarusteet
- Toiminnot ja tehoalueet
- Suoritellut ruoat

Automatiikkatoiminnot

Automatiikkatoiminnoilla voidaan jokaiselle ruoalle valita parhaiten sopiva valmistustapa.

Taulukosta löytyvät käytettävissä olevat asetukset automatiikkatoiminnoille:

Automatiikkatoiminnot	Lämpötehot	Keittoastia	Käytettävyys	Aktivointi
Paistotunnistintoiminto				
Haudutus/paistaminen vähässä rasvassa	1, 2, 3, 4, 5		Kaikki keittoalueet	
Keittotunnistintoiminto				
	Sopiva lämpötila			
Lämmittäminen / lämpimänäpito	60-70 °C		Kaikki keittoalueet	
Haudutuskypsennys	80-90 °C		Kaikki keittoalueet	
Keittäminen	90-100 °C		Kaikki keittoalueet	
Kypsennys painekattilassa	110-120 °C		Kaikki keittoalueet	
Friteeraus kattilassa runsaassa öljyssä*	170-180 °C		Kaikki keittoalueet	

*Esilämmitys kansi päällä ja friteeraus ilman kantta.

Jos keittotasossa ei ole langatonta lämpötilatunnistinta, voit hankkia sen jälkikäteen alan liikkeistä, huoltopalvelumme tai virallisen verkkosivustomme kautta.

Soveltuva keittoastia

Valitse keittoalue, joka vastaa parhaiten astian pohjan halkaisijaa, ja aseta keittoastia keittoalueen keskelle.

Käytä keittotoimintoon astiaa, joka on niin korkea, että tarvittava vesimäärä ulottuu langattoman keittotunnistimen silikonilevyn yli.

Markkinoilla on pannuja, jotka soveltuvat optimaalisesti paistotunnistintoiminnolle. Voit hankkia niitä jälkikäteen alan liikkeistä, teknisen huoltopalvelumme tai virallisen verkkosivustomme kautta. Ilmoita hankkiessasi aina tuotteen numero:

- **GP900001** Pieni astia (15 cm halkaisija)
- **GP900002** Keskikokoinen astia (18 cm halkaisija)
- **GP900003** Suuri astia (21 cm halkaisija)
- **CA051300** Teppan Yaki. Suositellaan vain muuntuvalle keittoalueelle
- **CA052300** Grillilevy. Suositellaan vain muuntuvalle keittoalueelle.

Näissä pannuissa on tarttumaton pinnoite, joten paistamiseen tarvitaan vain vähän öljyä.

Huomautuksia

- Paistotunnistintoiminto on suunniteltu erityisesti tätä pannutyyppiä ja pannukokoa varten.
- Muuntuvalle keittoalueella on mahdollista, että paistotunnistintoiminto ei aktivoidu, jos pannun koko on eri tai pannu on sijoitettu epäedullisesti. Katso luku → *"Flex-toiminto" sivulla 20*.
- Muut pannutyyppit voivat ylikuumentua ja lämpötila voi asettua valitun lämpötehon alapuolelle tai yläpuolelle. Kokeile ensin alinta lämpötehoa ja muuta sitä tarvittaessa.

Keittotoimintoon soveltuvat kaikki keittoastiat, joita voidaan käyttää induktioliesillä. Tietoja induktiokäyttöön sopivista keittoastioista löydät luvusta → *"Keittäminen induktiotekniikalla" sivulla 9*.

Automatiikkatoimintojen taulukossa on mainittu sopiva keittoastia kaikille toiminnoille.

Tunnistimet ja lisävarusteet

Tunnistimet mittaavat kattilan tai pannun lämpötilaa koko keittämisen ajan. Siten teho säätyy erittäin tarkasti ja lämpötila pysyy koko ajan oikeana:

Keittotasossa on kaksi erilaista järjestelmää lämpötilan mittaamiseksi:

- Paistotunnistintoiminto: keittotason alapuolella on lämpötilatunnistimet. Ne valvovat pannun pohjan lämpötilaa.
- Keittotunnistintoiminto: langaton lämpötilatunnistin välittää tiedon kattilan lämpötilasta edelleen ohjauspaneelille. Se kiinnitetään kattilaan.

Keittotunnistintoimintoa varten tarvitaan langaton lämpötilatunnistin. Voit hankkia sen alan liikkeistä, huoltopalvelustamme tai virallisen verkkosivustomme kautta tuotenumera **CA060300**.

Tietoja langattomasta lämpötilatunnistimesta löydät kappaleesta → *"Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsittely ja hoito"*

Toiminnot ja tehoalueet

Paistotunnistintoiminto

Paistotunnistintoiminnolla voit paistaa ruoat pannulla pienessä öljymäärässä.

Tämä toiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla.

Edut

- Keittoalue kuumenee vain tarvittaessa. Tämä säästää energiaa. Öljy ja rasva eivät ylikuumene.
- Kun tyhjä pannu on saavuttanut optimaalisen lämpötilan öljyn ja ruoan lisäämiselle, kuuluu äänimerkki.

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, kylmäpuristettua oliiviöljyä tai laardia, aseta lämpöteho 1 tai 2.
- Älä kuumenna rasvaa tai öljyä ilman valvontaa.
- Jos keittoalueen lämpötila on suurempi kuin keittoastian tai päinvastoin, lämpötilatunnistin ei aktivoidu oikein.
- Käytä runsaassa öljymäärässä paistamiseen aina keittotunnistintoimintoa. "Friteeraus kattilassa runsaassa öljyssä", asetus 170-180 °C.

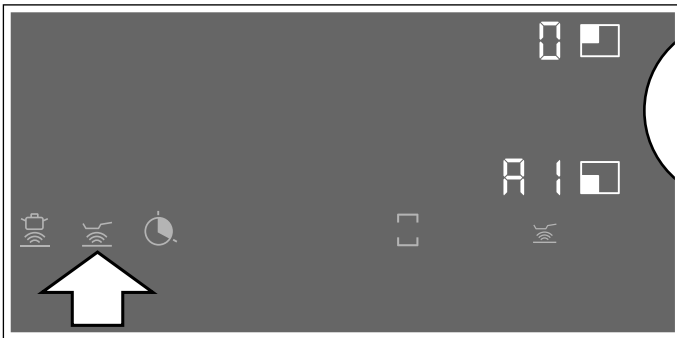
Lämpötilatasot

Lämpöteho	Sopii seuraaville
1 hyvin matala	Kastikkeiden valmistaminen ja kokoon keittäminen, vihannesten hauduttaminen ja ruokien paistaminen extra virgin luomuoliiviöljyllä, voilla tai margariinilla.
2 matala	Ruokien paistaminen extra virgin luomuoliiviöljyllä, voilla tai margariinilla, esim. munakkaat.
3 keskimääräinen - matala	Kalan ja paksujen paistettavien tuotteiden paistaminen, esim. jauhelihapihvit, makkarat.
4 keskitaso - korkea	Pihvien, medium tai well done, paneerattujen pakasteiden ja ohuiden paistotuotteiden, esimerkiksi leikkeleiden, suikalelihan ja vihannesten paistaminen.
5 korkea	Ruokien paistaminen korkeassa lämpötilassa, esim. pihvit, rare (verinen) tai medium, perunaohukaiset ja paistetut perunat.

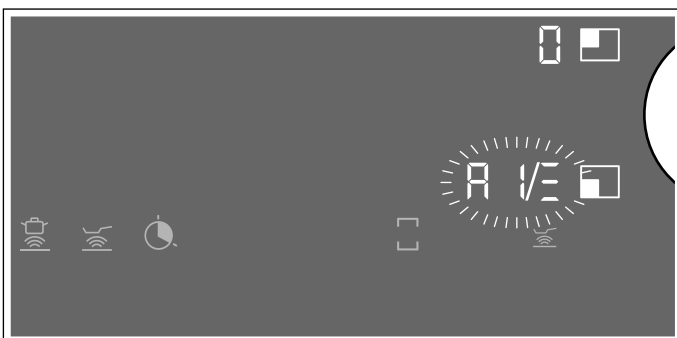
Toimi näin

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

- Valitse keittoalue ja kosketa symbolia . Keittoalueen näytössä palaa  ja näytössä näkyy lämpöteho **A 1**.



- Valitse seuraavien 10 sekunnin kuluessa haluamasi lämpöteho monitoimivalitsimella.
- Keittoalueen näytössä näkyy kuumennuksen kulku arvosta **_** arvoon **3**, ja se vilkkuu vuorotellen asetetun lämpötehon kanssa. Kun asetettu paistolämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki ja kuumennuksen näyttö sammuu. Näytössä näkyy taas lämpöteho.



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

Huomautus: Käännä ruokaa, jotta se ei pala pohjaan.

Paistotunnistintoiminnon kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja kosketa symbolia , tai aseta monitoimivalitsimella lämpöteho . Kuuluu äänimerkki ja symboli  sammuu. Toiminto on deaktivoitu.

Keittotunnistintoiminto (lisävaruste)

Tällä toiminnolla voit lämmittää, kypsentää ja keittää elintarvikkeita, keittää painekattilassa tai friteerata kattilassa runsaassa öljyssä valvotussa lämpötilassa.

Tämä toiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla.

Edut

- Keittoalue kuumenee vain tarvittaessa. Tämä säästää energiaa. Öljy tai rasva ei ylikuumene.
- Laite valvoo lämpötilaa jatkuvasti. Ruokien ylikiehuminen estyy. Lämpötilaa ei tarvitse säätää uudelleen.
- Äänimerkki kuuluu, kun vesi tai öljy on saavuttanut optimaalisen lämpötilan ruokien lisäämiselle. Jos ruoka on lisättävä heti alusta alkaen, ks. taulukko.

Huomautuksia

- Käytä kattiloita ja pannuja, joiden pohja on tasainen. Älä käytä kattiloita ja pannuja, joissa on ohut pohja tai joiden pohja on muuttanut muotoaan.
- Täytä kattilaan nestettä tai elintarviketta niin paljon, että neste ulottuu kattilan ulkopuolella olevan silikonilevyn yli.
- Käytä vähässä öljymäärässä paistamiseen paistotunnistintoimintoa.
- Aseta kattila liedelle siten, että lämpötilatunnistin ei osoita toista kattilaa kohden.
- Älä poista lämpötilatunnistinta kattilasta kypsytymisen kuluessa.
- Poista lämpötilatunnistin kypsennyksen jälkeen kattilasta. Varo, lämpötilatunnistin voi olla hyvin kuuma.

Lämpötila-alueet

Keittotoiminnot	Lämpötila-alue	Sopii seuraaville
Lämmittäminen, lämpimänäpito	60 - 70 °C	esim. keitot, punssi
Haudutuskypsennys	80 - 90 °C	esim. riisi, maito
Keittäminen	90 - 100 °C	esim. nuudelit, vihannekset
Kypsennys painekattilassa	110 - 120 °C	esim. broileri, pata-ruoka.
Friteeraus kattilassa runsaassa öljyssä	170 - 180 °C	esim. donitsit, jauhelihapörykät

Vihjeitä keittotunnistintoiminnon käyttöön

- Lämmittäminen/lämpimänäpito: pakasteannokset, esim. pinaatti. Laita pakaste keittoastiaan. Lisää valmistajan ohjeen mukainen määrä vettä. Laita kansi keittoastian päälle ja valitse asetus 70 °C. Sekoita välillä.
- Kypsennäminen: ruokien keittäminen kokoon, esim. kastikkeet. Keitä ruoka suositellussa lämpötilassa. Anna kokoon keittämisen jälkeen suurustua valmiiksi lämpötilassa 85 °C.
Kun kuulet äänimerkin, pidä ruoka tässä lämpötilassa lämpimänä tarvittavan ajan.
- Keittäminen: kuumenna vesi kansi suljettuna. Se ei kiehu yli. Aseta lämpötila 100 °C.
- Keittäminen painekattilassa: noudata valmistajan ohjeita. Kypsennä äänimerkin jälkeen edelleen suositellun ajan verran. Aseta lämpötila 115 °C.
- Friteeraus runsaassa öljymäärässä: kuumenna öljy kansi suljettuna. Poista kansi äänimerkin jälkeen ja lisää ruoka. Aseta lämpötila 175 °C.

Huomautuksia

- Varmista ennen keittämistä, että silikonilevy on täysin kuiva.
- Keitä aina kansi suljettuna. Poikkeus: "Friteeraus kattilassa runsaassa öljyssä", lämpötila 170 °C.
- Jos et kuule äänimerkkiä, varmista, että kattilan päällä on kansi.
- Älä kuumenna rasvaa ilman valvontaa. Käytä friteeraukseen sopivaa öljyä tai rasvaa. Älä sekoita erilaisia friteerausrasvoja, esim. öljyä ja laardia. Kuumat rasvasekoitukset voivat kuohahtaa.
- Jos et ole tyytyväinen keittämistulokseen, esimerkiksi perunoita keittäessäsi, käytä seuraavalla kerralla enemmän vettä, mutta pidä suositeltu lämpöteho voimassa.

Kiehumapisteen asettaminen

Veden kiehumispiste riippuu siitä, miten korkealla merenpinnasta asuinpaikkasi sijaitsee. Jos vesi kiehuu liian voimakkaasti tai liian vähän, kiehumapiste voidaan säätää. Toimi tällöin seuraavasti:

- Valitse perusasetus **c 5**, ks. luku
- Perusasetukseksi on asetettu vakiona 3. Jos asuinpaikkasi on korkeudella välillä 200 ja 400 m yli merenpinnan, kiehumapistettä ei tarvitse säätää, muussa tapauksessa valitse asetus, joka on seuraavassa taulukossa annettu kyseiselle korkeudelle:

Korkeus	Säätöarvo c 5
0 - 100 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3*
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
Yli 1400 m	9
* Perusasetus	

Huomautus: Lämpöteho 100 °C riittää tehokkaaseen keittämiseen, vaikka vesi ei kiehu tällöin kovin voimakkaasti. Jos et ole kuitenkaan keittotulokseen tyytyväinen, voit muuttaa kiehumapisteen asetusta.

Langattoman lämpötilatunnistimen yhdistäminen ohjauspaneelin kanssa

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

Yhdistääksesi langattoman lämpötilatunnistimen ohjauspaneelin kanssa toimi seuraavasti:

- 1 Hae näyttöön perusasetus **c 5**, ks. luku → "Perusasetukset"
Symboli  palaa valkoisena.
- 2 Paina symbolia . Kuulet äänimerkin, ja symboli  palaa oranssina. Keittoalueiden näytöt palavat valkoisina ja keittoalueiden keittotunnistinnäytöt vilkkuvat.
Paina 30 sekunnin kuluessa lyhyesti langattomassa lämpötilatunnistimessa olevaa symbolia .
- 3 **Tallennus onnistunut:** langaton lämpötilatunnistin tunnistetaan muutaman sekunnin kuluttua. Kuulet kolme lyhyttä piippausta ja symboli  muuttuu oranssista valkoiseksi. Keittoalueiden keittotunnistinnäytöt sammuvat.
Tallennus epäonnistunut: kuulet viisi piippausta. Symboli  muuttuu heti oranssista valkoiseksi ja keittoalueiden keittotunnistinnäytöt sammuvat.

- Keittotunnistintoiminto on käytettävissä, kun lämpötilatunnistin on yhdistetty virheettömästi ohjauspaneelin kanssa.
- Yhdistäminen voi epäonnistua lämpötilatunnistimen häiriön seurauksena seuraavista syistä:
 - Bluetooth-tiedonsiirtovirhe.
 - Lämpötilatunnistimen symbolia  ei painettu 30 sekunnin kuluessa keittoalueen valinnasta.
 - Lämpötilatunnistimen paristo on tyhjä. Nollaa langaton lämpötilatunnistin ja tee yhdistämistoimenpiteet uudelleen.
- Jos yhdistäminen epäonnistuu tiedonsiirtovirheen takia, toista yhdistämistoimenpiteet.
Jos yhdistäminen ei onnistu, ota yhteys huoltopalveluun.

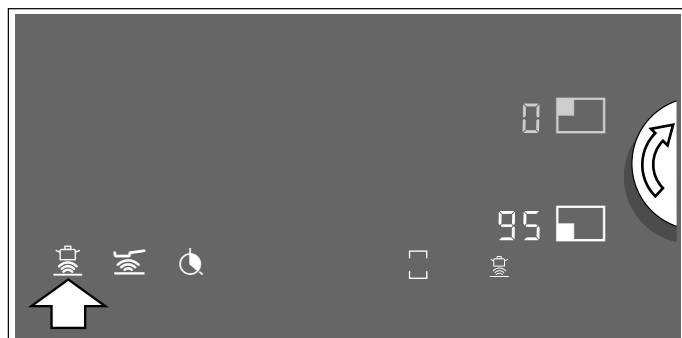
Langattoman lämpötilatunnistimen nollaaminen

- 1 Kosketa symbolia  n. 8-10 sekunnin ajan. Lämpötilatunnistimen LED-näyttö syttyy tänä aikana kolme kertaa. Kun LED-valo syttyy kolmannen kerran, nollaus käynnistyy. Ota silloin sormesi pois symbolin päältä.
Kun LED-valo sammuu, langaton lämpötilatunnistin on nollattu.
- 2 Toista yhdistämistoimenpiteet kohdasta 2 lähtien.

Ohjelmointi

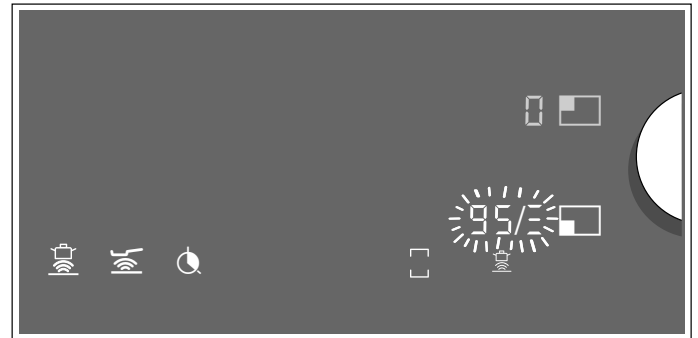
Keittotason pitää olla päällä.

- 1 Kiinnitä lämpötilatunnistin keittoastiaan, ks. luku → *"Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsittely ja hoito"*
- 2 Aseta keittoastia, jossa on riittävästi nestettä, haluamasi keittoalueen keskelle ja laita aina kansi päälle.
- 3 Valitse haluamasi keittoalue monitoimivalitsimella. Tehoalueen näyttöön ilmestyy .
- 4 Paina ohjauspaneelilla symbolia . Kuulet merkkiään. Keittoalueen näyttöön syttyy symboli .
- 5 Paina keittoastiassa olevassa langattomassa lämpötilatunnistimessa olevaa symbolia . Kun lämpötilatunnistin tunnistetaan, keittoalueen näyttöön syttyy ehdotettu lämpötila 95 °C.



- 6 Aseta haluamasi lämpötila monitoimivalitsimella. Lämpötilaa voidaan muuttaa 5 °C välein.

- 7 Keittoalueen näytössä näkyy kuumennuksen kulku arvosta  arvoon , ja se vilkkuu vuorotellen asetetun lämpötilan kanssa. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki ja kuumennuksen näyttö sammuu. Näytössä näkyy taas valittu lämpötila.



- 8 Poista kansi äänimerkin jälkeen ja lisää ruoka. Pidä kattilassa kansi päällä keittämisen aikana.

Huomautus: Kun käytät toimintoa "Friteeraus kattilassa runsaassa öljyssä", älä käytä kantta.

Voit aktivoida keittotunnistintoiminnon myös langattoman lämpötilatunnistimen kautta. Toimi seuraavasti:

- Aseta keittoastia liedelle ja paina langattomassa lämpötilatunnistimessa olevaa symbolia .
- Valitse monitoimivalitsimella keittoalue.

Kun toiminto on valmis, näytössä näkyy ehdotettu lämpötila 95 °C.

Keittotunnistintoiminnon kytkeminen pois päältä

Toiminto voidaan deaktivoida usealla tavalla:

- Valitse keittoalue ja kosketa symbolia .
- Valitse keittoalue ja aseta monitoimivalitsimella lämpötila .
- Paina langattomassa keittotunnistimessa symbolia .

Kuuluu äänimerkki ja symboli  keittoalueen näytössä sammuu. Toiminto on deaktivoitu.

Suoritellut ruoat

Seuraavassa taulukossa on valikoima elintarvikkeiden mukaan lajiteltuja ruokia. Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat elintarvikkeen määrästä, tilasta ja laadusta.

Liha	Automatiikkatoiminto	Lämpöteho	Kokonaiskypsen- nysaika äänimer- kistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Leike paneroimaton tai paneroitu	Paistotunnistintoiminto	4	6 - 10
Filee	Paistotunnistintoiminto	4	6 - 10
Kyljys*	Paistotunnistintoiminto	3	10 - 15
Cordon bleu, wieninleike*	Paistotunnistintoiminto	4	10 - 15
Pihvi, rare (3 cm paksu)	Paistotunnistintoiminto	5	6 - 8
Pihvi medium tai well done (3 cm paksu)	Paistotunnistintoiminto	4	8 - 12
Rintaliha (2 cm paksu)*	Paistotunnistintoiminto	3	10 - 20
Makkarat, haudutetut tai raa'at*	Paistotunnistintoiminto	3	8 - 20
Hampurilaiset, lihapyörökät, täytetty rullapaisti*	Paistotunnistintoiminto	3	6 - 30
Leberkäse-vuokamakkara	Paistotunnistintoiminto	2	6 - 9
Ragout, Gyros	Paistotunnistintoiminto	4	7 - 12
Jauheliha	Paistotunnistintoiminto	4	6 - 10
Pekoni	Paistotunnistintoiminto	2	5 - 8
Haudutuskypsennys			
Makkarat	Keittotunnistintoiminto	85 °C	10 - 20
Keittäminen			
Lihapyörökät	Keittotunnistintoiminto	100 °C	20 - 30
Broileri	Keittotunnistintoiminto	100 °C	60 - 90
Vasikanliha keitetty tai haudutettu	Keittotunnistintoiminto	100 °C	60 - 90
Keittäminen painekattilassa			
Broileri, vasikanliha***	Keittotunnistintoiminto	115 °C	15 - 25
Friteeraus runsaassa öljyssä			
Broilerinsiivet ja pyörökät**	Keittotunnistintoiminto	175 °C	10 - 15

* Käännä useita kertoja.

** Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista ilman kantta pienissä erissä (kesto erää kohden, ks. taulukko).

*** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

Kala	Automatiikkatoimin- not	Lämpöteho	Kokonaiskypsen- nysaika äänimer- kistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Kala paistettu kokonainen, esim. purotaimen	Paistotunnistintoiminto	3	10 - 20
Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu	Paistotunnistintoiminto	3 - 4	10 - 20
Meriravun pyrstöt, katkaravut	Paistotunnistintoiminto	4	4 - 8
Haudutuskypsennys			
Kala haudutettu, esim. kummeliturska	Keittotunnistintoiminto	90 °C	15 - 20
Friteeraus runsaassa öljyssä			
Kala, oluttaikinassa tai paneroitu*	Keittotunnistintoiminto	175 °C	10 - 15

* Kuumenna öljy kansi suljettuna. Friteeraa annos kerrallaan ilman kantta (taulukossa on aika kullekin annokselle).

Munaruokat	Automatiikkatoiminto	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Crêpet	Paistotunnistintointo	5	-
Munakas*	Paistotunnistintointo	2	3 - 6
Paistetut kananmunat	Paistotunnistintointo	2 - 4	2 - 6
Munakokkeli	Paistotunnistintointo	2	4 - 9
Kaiserschmarrn-pannukaku	Paistotunnistintointo	3	10 - 15
Köyhät ritarit	Paistotunnistintointo	3	4 - 8
Keittäminen			
Kovaksikeitetyt munat**	Keittotunnistintointo	100 °C	5 - 10

* Kokonaisaika kullekin annokselle. Paista yksi toisensa jälkeen.

** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

Vihannekset ja palkovihannekset	Automatiikkatoiminto	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Valkosipuli, sipulit	Paistotunnistintointo	1 - 2	2 - 10
Kesäkurpitsa, munakoisot	Paistotunnistintointo	3	4 - 12
Paprika, vihreä parsa	Paistotunnistintointo	3	4 - 15
Öljyssä haudutetut vihannekset, esim. kesäkurpitsa, vihreä paprika	Paistotunnistintointo	1	10 - 20
Sienet	Paistotunnistintointo	4	10 - 15
Glaseeratut vihannekset	Paistotunnistintointo	3	6 - 10
Keittäminen			
Tuoreet vihannekset, esim. parsakaali	Keittotunnistintointo	100 °C	10 - 20
Tuoreet vihannekset, esim. ruusukaali	Keittotunnistintointo	100 °C	30 - 40
Linssit, kikherneet, herneet*	Keittotunnistintointo	100 °C	15 - 20
Pata*	Keittotunnistintointo	100 °C	45 - 60
Keittäminen painekattilassa			
Vihannekset, esim. vihreät pavut*	Keittotunnistintointo	115 °C	3 - 6
Linssit*	Keittotunnistintointo	115 °C	5 - 10
Kikherneet, pavut*	Keittotunnistintointo	115 °C	10 - 12
Pataruoka*	Keittotunnistintointo	115 °C	15 - 20

Friteeraus runsaassa öljyssä			
Vihannekset ja sienet, paneeratut tai oluttaikinassa**	Keittotunnistintointo	175 °C	5 - 10

* Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

** Kuumenna öljy kansi suljettuna. Friteeraa annos kerrallaan ilman kantta (taulukossa on aika kullekin annokselle).

Perunat	Automatiikkatoiminto	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Paistetut perunat (keitetyistä kuorellisista perunoista)	Paistotunnistintoiminto	5	6 - 12
Ranskanperunat (raaoista perunoista)	Paistotunnistintoiminto	4	15 - 25
Perunapaistikkaat*	Paistotunnistintoiminto	5	2,5 - 3,5
Sveitsiläinen rösti	Paistotunnistintoiminto	1	50 - 55
Glaseeratut perunat	Paistotunnistintoiminto	3	15 - 20
Haudutuskypsennys			
Perunapyörylät	Keittotunnistintoiminto	85 °C	30 - 40
Keittäminen			
Perunat	Keittotunnistintoiminto	100 °C	30 - 40
Keittäminen painekattilassa			
Perunat**	Keittotunnistintoiminto	115 °C	10 - 12

* Kokonaisaika kullekin annokselle. Paista yksi toisensa jälkeen.

** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

Nuudelit ja vilja	Automatiikkatoiminto	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Haudutuskypsennys			
Riisi	Keittotunnistintoiminto	85 °C	25 - 35
Polenta*	Keittotunnistintoiminto	85 °C	20 - 25
Mannapuuro	Keittotunnistintoiminto	85 °C	5 - 10
Keittäminen			
Nuudelit	Keittotunnistintoiminto	100 °C	7 - 10
Taikinataskut, esim. Ravioli	Keittotunnistintoiminto	100 °C	6 - 15
Keittäminen painekattilassa			
Riisi**	Keittotunnistintoiminto	115 °C	6 - 8

* Esilämmitä kansi päällä, kypsennä ilman kantta ja sekoita jatkuvasti.

** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

Keitot	Automatiikkatoiminto	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Haudutuskypsennys			
Instant-keitot, esim. sosekeitot*	Keittotunnistintoiminto	85 °C	10 - 15
Keittäminen			
Kotitekoiset kirkkaat keitot, esim. liha- tai vihanneskeitto**	Keittotunnistintoiminto	100 °C	60 - 90
Instant-keitot, esim. nuudelikeitto	Keittotunnistintoiminto	100 °C	5 - 10

*Sekoita usein

** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

Keitot	Automatiikkatoiminto	Lämpöteho	Kokonaiskypsen- nysaika äänimer- kistä lähtien (min)
Keittäminen painekattilassa			
Kotitekoinen kirkas keitto, esim. vihanneskeitto**	Keittotunnistintoiminto	115 °C	20 - 30

*Sekoita usein

** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

Kastikkeet	Automatiikkatoi- minto	Lämpöteho	Kokonaiskypsen- nysaika äänimer- kistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Tomaattikastike vihannesten kera	Paistotunnistintoi- minto	1	25 - 35
Béchamelkastike	Paistotunnistintoi- minto	1	10 - 20
Juustokastike. esim. Gorgonzolakastike	Paistotunnistintoi- minto	1	10 - 20
Kastikkeiden keittäminen kokoon, esim. tomaattikastike, bolognese- kastike	Paistotunnistintoi- minto	1	25 - 35
Makeat kastikkeet, esim. appelsiinikastike	Paistotunnistintoi- minto	1	15 - 25

Jälkiruoat	Automatiikkatoiminto	Lämpöteho	Kokonaiskypsen- nysaika äänimerkistä lähtien (min)
Haudutuskypsennys			
Riisipuuro*	Keittotunnistintoiminto	85 °C	40 - 50
Kaurapuuro	Keittotunnistintoiminto	85 °C	10 - 15
Hilloke**	Keittotunnistintoiminto	85 °C	10 - 20
Suklaavanukas***	Keittotunnistintoiminto	85 °C	3 - 5

Friteeraus runsaassa öljyssä			
Kahvileivät, esim. berliininmunkit, donitsit, munkkirinkilät****	Keittotunnistintoiminto	175 °C	5 - 10

* Sekoita usein.

* Lisää ruoka heti aluksi.

*** Esilämmitä kansi päällä, kypsennä ilman kantta ja sekoita jatkuvasti.

**** Kuumenna öljy kansi suljettuna. Friteeraa annos kerrallaan ilman kantta (taulukossa on aika annosta kohden).

Pakasteet	Automatiikkatoiminto	Lämpöteho	Kokonaiskypsen- nysaika äänimer- kistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Leike	Paistotunnistintoiminto	4	15 - 20
Cordon bleu*	Paistotunnistintoiminto	4	10 - 30
Rintaliha*	Paistotunnistintoiminto	4	10 - 30
Kananugetit	Paistotunnistintoiminto	4	10 - 15
Gyros, kebab	Paistotunnistintoiminto	3	5 - 10
Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu	Paistotunnistintoiminto	3	10 - 20
Kalapuikot	Paistotunnistintoiminto	4	8 - 12
Ranskalaiset perunat	Paistotunnistintoiminto	5	4 - 6
Paistettu ruoka, esim. vihannespannu broilerin kera	Paistotunnistintoiminto	3	6 - 10
Kevätkääryleet	Paistotunnistintoiminto	4	10 - 30
Camembert/juusto	Paistotunnistintoiminto	3	10 - 15

Toiminto lämmittäminen / lämpimänäpito

Pakastevihannekset kermakastikkeen kera, esim. pinaatti**	Keittotunnistintoiminto	100 °C	15 - 20
---	-------------------------	--------	---------

Keittäminen

Pakastevihannekset, esim. vihreät pavut**	Keittotunnistintoiminto	100 °C	15 - 30
---	-------------------------	--------	---------

Friteeraus runsaassa öljyssä

Pakastetut ranskanperunat***	Keittotunnistintoiminto	170 °C	4 - 8
------------------------------	-------------------------	--------	-------

* Käännä useita kertoja.

** Lisää nestettä valmistajan ohjeen mukaan.

*** Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista ilman kantta pienissä erissä (kesto erää kohden, ks. taulukko).

Muut	Automatiikkatoi- minto	Lämpöteho	Kokonaiskypsen- nysaika äänimer- kistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Camembert/juusto	Paistotunnistintoi- minto	3	7 - 10
Esikypsennetyt kuivat tuotteet, joihin lisätään vesi, esim. nuudelit	Paistotunnistintoi- minto	1	5 - 10
Krutongit	Paistotunnistintoi- minto	3	6 - 10
Mantelit / pähkinät / pinjansiemenet	Paistotunnistintoi- minto	4	3 - 15
Lämmittäminen/lämpimänäpito			
Säilykeruoat, esim. gulassikeitto*	Keittotunnistintoi- minto	70 °C	10 - 15
Glögi**	Keittotunnistintoi- minto	70 °C	-
Haudutuskypsennys			
Maito**	Keittotunnistintoi- minto	85 °C	-

* Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi ja sekoita usein.

** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsittely ja hoito

Tässä kappaleessa saat tietoja seuraavista:

- Silikonilapun liimaaminen
- Langattoman lämpötilatunnistimen käyttö
- Puhdistus
- Pariston vaihto

Lisävarusteita kuten silikonilappuja ja lämpötilatunnistimia voit hankkia jälkikäteen alan liikkeistä tai teknisen huoltopalvelumme kautta; ilmoita silloin kyseinen tuotenumero:

CA060300	Lämpötilatunnistin ja 5 silikonilappua
00577921	5 silikonilappua

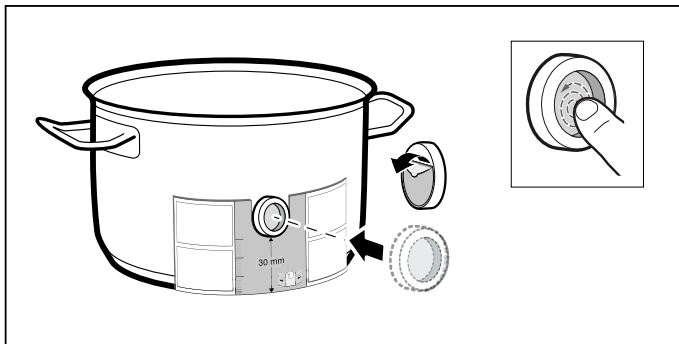
Silikonilapun liimaaminen

Silikonilappu kiinnittää lämpötilatunnistimen keittoastiaan.

Kun käytät kattilaa ensimmäistä kertaa keittotunnistintoiminnoilla, kattilaan on kiinnitettävä silikonilappu.

Toimi seuraavasti:

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



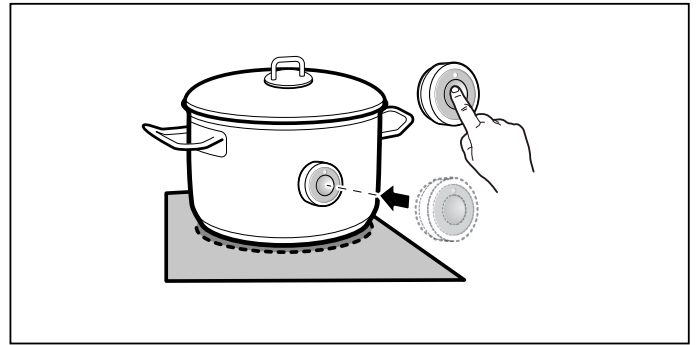
- 3 Paina silikonilappu paikalleen, myös sisäpinta. Liima-aineen asianmukaiseen kovettumiseen tarvitaan 1 tunti. Älä käytä tai puhdista keittoastiaa tänä aikana.

Huomautuksia

- Älä laita astiaa, jossa on silikonilappu, pidemmäksi aikaa astianpesuaineliukseen.
- Jos silikonilappu irtoaa, on käytettävä uutta lappua.

Langattoman lämpötilatunnistimen kiinnittäminen

Aseta lämpötilatunnistin silikonilevylle siten, että se sopii kunnolla paikalleen.



Huomautuksia

- Voit käyttää keittotasolla samanaikaisesti enintään kolmea lämpötilatunnistinta.
- Varmista, että silikonilevy on täysin kuiva ennen kuin lämpötilatunnistin asetetaan paikalleen.
- Aseta keittoastia liedelle siten, että lämpötilatunnistin osoittaa ulospäin keittotason sivulle.
- Lämpötilatunnistinta ei saa suunnata toista kuumaa keittoastiaa kohden.
- Poista lämpötilatunnistin kypsennyksen jälkeen kattilasta. Säilytä se puhtaassa, turvallisessa paikassa äläkä säilytä sitä lämmönlähteen lähellä.

Puhdistus

Langattonta lämpötilatunnistinta ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tietoja lämpötilatunnistimen puhdistuksesta löydät luvusta → "Puhdistus"

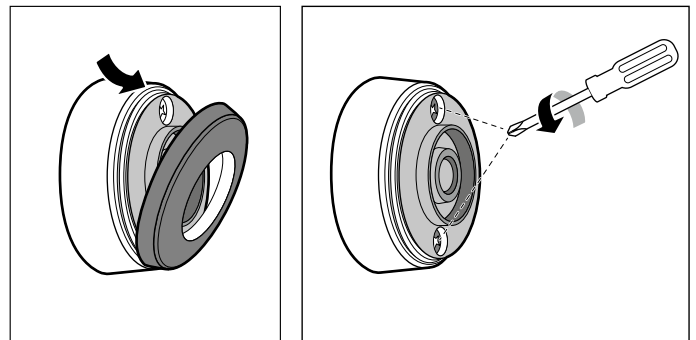
Pariston vaihto

Pariston vaihto

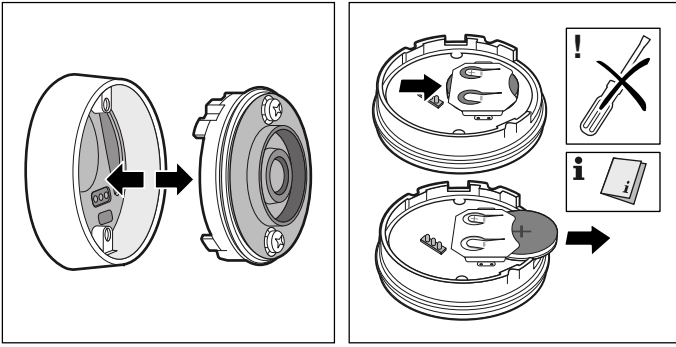
Jos langattoman lämpötilatunnistimen symbolia on painettu ja LED-valo ei syty, paristo on tyhjä.

Pariston vaihto:

- 1 Poista silikonisuojaus kotelon alaosa. Kierrä ruuvit auki ruuvinvääntimellä.

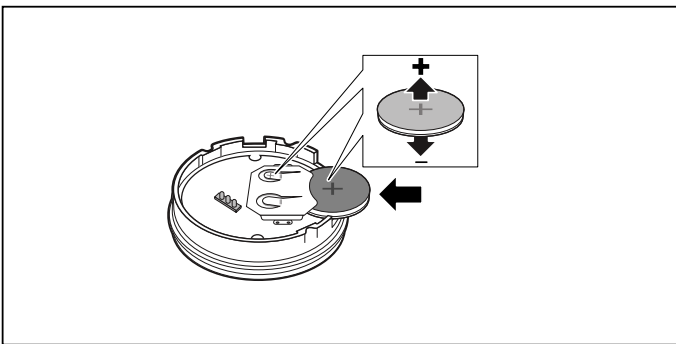


- 2** Irrota kotelon yläosa. Poista käytetty paristo. Työnnä uusi paristo paikalleen. Varmista, että navat ovat tällöin oikein.

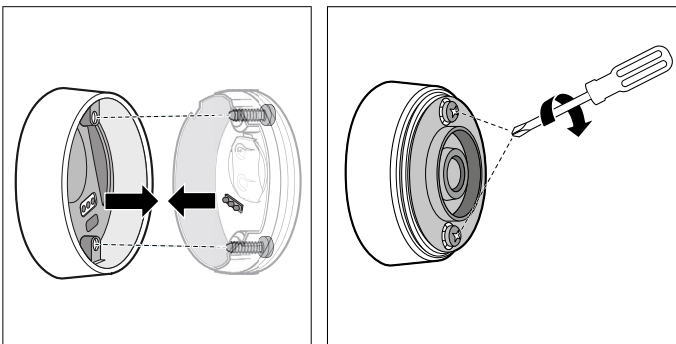


Huomio!

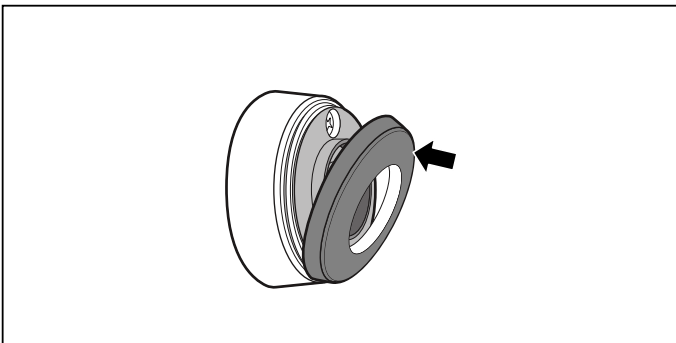
Älä käytä pariston poistamiseen mitään metalliesinettä. Älä kosketa liittimiä.



- 3** Liitä kotelon yläosa ja rungon alaosa taas yhteen. Varmista tällöin, että kosketusnastat ovat oikeassa asennossa.



- 4** Asenna silikonisuojaus takaisin paikalleen lämpötilatunnistimen kotelon alaosaan.



Huomautus: Käytä vain korkealaatuisia paristoja, tyyppi CR2032. Ne kestävät erityisen pitkään.

Standardinmukaisuustodistus

Gaggenau Hausgeräte GmbH vahvistaa täten, että langattomalla lämpötilatunnistintoiminnolla varustettu laite vastaa direktiivin 2014/53/EU vaatimuksia ja muita asiaankuuluvia määräyksiä.

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

Logot ja merkki Bluetooth® ovat rekisteröityjä tavaramerkkejä, jotka omistaa Bluetooth SIG, Inc., ja Gaggenau Hausgeräte GmbH käyttää näitä merkkejä lisenssillä. Kaikki muut merkit ja merkkien nimet ovat kyseisten yritysten omistamia.

Lapsilukko

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

Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi

Keittotason pitää olla pois päältä.

Aktivointi: poista monitoimivalitsin keittotasolta. Kuulet merkkiään. Näyttö  palaa 10 sekunnin ajan. Keittotaso on lukittu.

Deaktivointi: aseta monitoimivalitsin monitoimikentälle.

Huomautus: Jos keittotaso on kytketty päälle, kun monitoimivalitsin poistetaan, aktivoituu ensin näytön puhdistussuoja. Jos monitoimivalitsinta ei aseteta 10 minuutin kuluessa uudelleen paikalleen, keittotaso kytkeytyy pois päältä ja lapsilukko aktivoituu.

Näytön puhdistussuoja

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

Aktivointi: Poista monitoimivalitsin.

Kuulet äänimerkin. Näyttö  ja keittotason asetukset vilkkuvat. Kuumeneminen keskeytyy. Jos keittoaika-automatiikka on ohjelmoitu, se pysähtyy tauon ajaksi. Ohjauspaneeli on lukittu 10 minuutin ajaksi. Voit pyyhkiä ohjauspaneelin pintaa ilman, että asetukset muuttuvat.

Deaktivointi: Aseta monitoimivalitsin 10 minuutin kuluessa taas paikalleen.

Ohjauspaneelin lukitus on vapautettu. Keittotaso jatkaa kuumenemista edellisillä asetuksilla.

Jos haluat lopettaa toiminnon aikaisemmin, aseta monitoimivalitsin taas paikalleen ennen kuin 10 minuuttia on kulunut.

Automaattinen turvakatkaisu

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

Keittoalue lakkaa kuumenemasta. Kuuluu äänimerkki, ja keittoalueen näyttöön ilmestyy jälkilämmön näyttö h tai H .

Keittoalue voidaan valita ja säätää milloin tahansa uudelleen.

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

Perusasetukset

Näyttö	Toiminto
	Äänimerkit
	07 Kaikki äänimerkit on kytketty päälle.*
c 1	0FF Useimmat äänimerkit on kytketty pois päältä.
	Keittoalueen valinta-aika
	5 Keittoalue pysyy valittuna 5 sekunnin ajan.
	10 Keittoalue pysyy valittuna 10 sekunnin ajan.*
	15 Keittoalue pysyy valittuna 15 sekunnin ajan.
c 2	0FF Rajoittamaton: viimeksi asetettu keittoalue pysyy valittuna.
	Power-Management-toiminto. Keittoalueen kokonaistehon rajoittaminen
	Käytettävissä olevat asetukset riippuvat keittotason maksimitehosta.
	0FF 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.
	...
c 3	9 tai 9. Keittotason maksimiteho.**
	Palautus tehdasasetuksiin
	0FF Yksilöllisten asetusten säilyttäminen.*
c 4	07 Palautus tehdasasetuksiin.
	Keittotunnistintoiminto
	Langattoman lämpötilatunnistimen yhdistäminen keittotason kanssa
	Asetus riippuen korkeudesta merenpinnasta:
	1-2 Laskeminen
	3 Perusasetus
c 5	4-9 Nostaminen
	Profi-keittotoiminto.
	Valitse yksittäinen keittoalue Profi-keittotoiminnon tehoalueen ennakkoasetusta varten.
	Ennakkoasetetut arvot*:
	Vasen muuntuva alue: 1.5
	Ylempi oikea keittoalue: 5.0
c 6	Alempi oikea keittoalue: 9.0
	Keittoastian, kypsennystuloksen tarkastaminen
	0 Ei sovellu
	1 Ei optimaalinen
c 7	2 Soveltuu
	Kiertoilmakäytön tai poistoilmakäytön asettaminen
	0 Kiertoilmakäyttö on asetettu.*
c 9	1 Poistoilmakäyttö on asetettu.

Automaattikäynnistyksen asettaminen	
<i>A</i>	Kytetty päälle. Tuuletus käynnistyy tunnistimen valitsimella tehotasolla.*
<i>1, 2</i> tai <i>3</i>	Kytetty päälle. Tuuletus käynnistyy tehotasolla <i>1, 2</i> tai <i>3</i> .
<i>OFF</i>	Kytetty pois päältä.
Tuuletuksen tunnistinherkkyyden asettaminen	
<i>1</i>	Tunnistinherkkyyden matalin asetus.
<i>2</i>	Tunnistinherkkyyden keskimääräinen asetus.*
<i>3</i>	Tunnistinherkkyyden korkein asetus.
Tunnistinohjatus jälkikäynnin automaattitoiminnon asettaminen	
<i>OFF</i>	Kytetty pois päältä.
<i>ON</i>	Kytetty päälle.*

* Tehdasasetus

**Keittotason maksimiteho ilmoitetaan tyyppikilvessä.

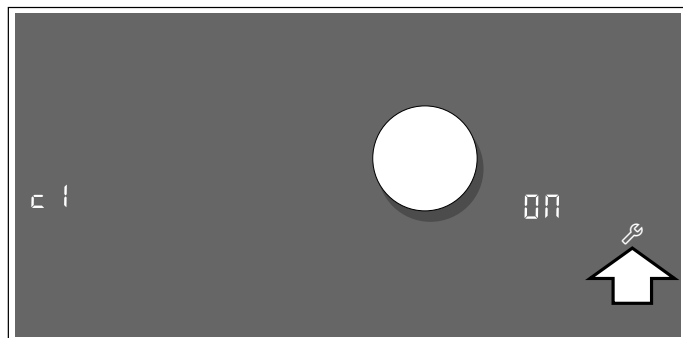
Näin pääset perusasetuksiin:

Keittotason pitää olla pois päältä.

- 1 Kytke keittotaso päälle.
- 2 Paina seuraavien 10 sekunnin kuluessa symbolia .
Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot. Kierrä monitoimivalitsinta nähdäksesi yksittäiset näytöt.

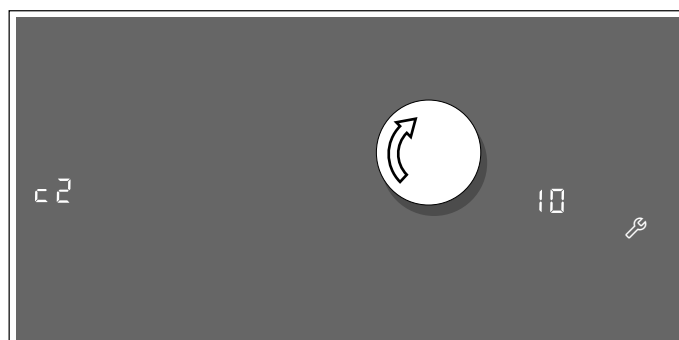
Tuotetiedot	Näyttö
Asiakaspalveluindeksi (KI)	<i>01</i>
Sarjanumero	<i>Fd</i>
Sarjanumero 1	<i>95.</i>
Sarjanumero 2	<i>05</i>

- 3 Koskettamalla uudelleen symbolia  pääset perusasetuksiin.
Näyttöissä palavat ennakkoasetuksena *c 1* ja *ON*.



- 4 Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näytössä näkyy haluamasi toiminto.

- 5 Valitse sitten haluamasi asetus monitoimivalitsimella.



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

Perusasetuksista poistuminen

Sammuta keittotaso pääkytkimellä.

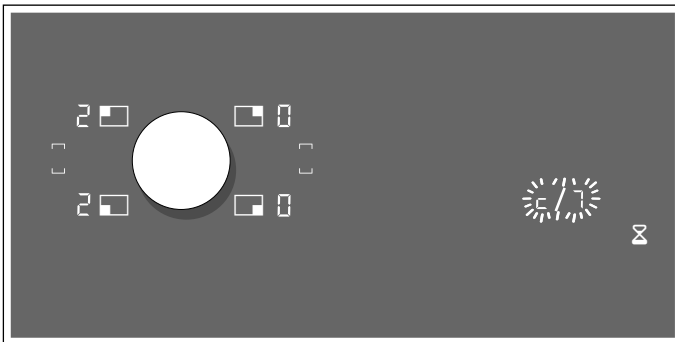
Astiatesti

Tällä toiminnolla voidaan tarkastaa keittoastiasta riippuva keittämisen nopeus ja laatu.

Tulos on viitteellinen ja riippuu keittoastian ominaisuuksista ja käytetystä keittoalueesta.

- 1 Aseta kylmä keittoastia, jossa on n. 200 ml vettä, keskelle keittoaluetta, joka sopii halkaisijaltaan parhaiten astian pohjaan.
- 2 Siirry perusasetuksiin ja valitse asetus **C 7**.
- 3 Kosketa säätöaluetta. Keittoalueen näytössä 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 **_**. Laite säätää 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 – Palovammojen vaara!

Laitte kuumenee käytön aikana. Jos laitteen sisään pääsee kuumia nesteitä, anna laitteen jäähtyä vähintään kaksi tuntia ennen suodatinkannen, metallisen rasvasuodattimen, säiliön, ylivuotosäiliön tai kotelon suojuksen 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 terävreunaiset. Käytä suojakäsineitä.

Huomautus: Käytä puhdistukseen vain vähän vettä, vettä ei saa päästä laitteen sisään.

Huomautuksia

- 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 keittotasaille 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

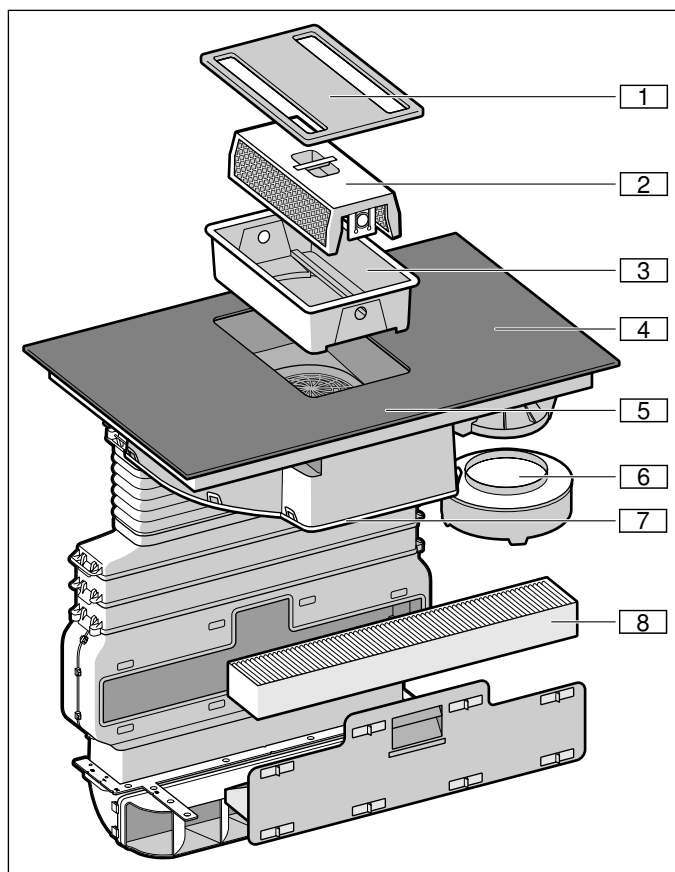
Huuhtelee uudet sieniliinat aina huolellisesti ennen käyttöä!

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

Alue	Puhdistusaine
Keraaminen lasi	Lasinpuhdistusaine kalkki- ja vesijäämien aiheuttamille tahroille: Puhdista keittotaso heti, kun se on jäähtynyt. Käytä keraamisille keittotasaille soveltuvaa puhdistusainetta tai lasinpuhdistusainetta (tuotenro 00311499). Puhdistuslasta (tuotenro 00087670) 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, e-Shopistamme tai alan liikkeistä on saatavana erityistä teräksenhoitoainetta (tuotenro 00311499). Sivele pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla. Huomautus: Älä käytä keittotason kehyksen puhdistamiseen puhdistuslastaa.
Muovi	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista pehmeällä liinalla tai astianpesukoneessa.

Alue	Puhdistusaine
Valitsimet	Käytä kuumaa astianpesuaineliuosta tai lasinpuhdistusainetta (tuotenro 00311499): Puhdista kostealla talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.
Suodatinkansi	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista kostealla talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.

Puhdistettavat osat



Nro	Nimi
1	Suodatinkansi
2	Metallinen rasvasuodatin
3	Kotelo
4	Keittotaso
5	Ohjauspaneeli
6	Ylivuotosäiliö
7	Kotelon suojus
8	Aktiivihiilisuodatin (vain kiertoilmakäytön yhteydessä)

Keittotason kehys (vain laitteet, joissa keittotason kehys)

Jotta vältät keittotason kehäksen vauriot, noudata seuraavia ohjeita:

- Käytä vain lämmintä astianpesuaineliuosta
- Huuhtelee uudet keittiöliinat huolellisesti ennen käyttöä.
- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita.
- Älä käytä puhdistuslastaa tai teräviä esineitä.

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.

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 Onlineshopistamme.

Hyvän puhdistustuloksen saat erityisesti keraamisten keittotasojen puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistussienillä.

Tuuletus

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

Metallinen rasvasuodatin

Metalliset rasvasuodatintimet on puhdistettava 30 käyttötunnin välein, vähintään kuitenkin kerran kuukaudessa.

Varoitus – Palovaara!

Rasvasuodattimeen kertynyt rasva voi syttyä palamaan.

Puhdista rasvasuodatin vähintään kerran kuukaudessa.

Älä käytä laitetta koskaan ilman rasvasuodatinta.

Aktiivihiilisuodatin

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

Kyllästysasteen näyttö

Kun metallisen rasvasuodattimen tai aktiivihiilisuodattimen kyllästysaste on saavutettu, kuuluu äänimerkki, kun laite kytketään pois päältä.

Näyttöruudussa palavat seuraavat symbolit:

- **Metallinen rasvasuodatin:** *FFULL* palaa
- **Aktiivihiilisuodatin:** *FCHANGE* palaa
- **Metallinen rasvasuodatin ja aktiivihiilisuodatin:** *FFULL* ja *FCHANGE* palavat vuorotellen

Puhdista metallinen rasvasuodatin tai vaihda aktiivihiilisuodatin viimeistään nyt.

Kun olet puhdistanut tai vaihtanut kyseisen suodattimen, nollaa kyllästysasteen näyttö, jotta näytöt *FFULL* ja *FCHANGE* lakkaavat palamasta tai vilkkumasta.

Kun laite on kytketty pois päältä, näytössä palaa *FFULL* tai *FCHANGE*.

- 1 Pidä symboli  painettuna vähintään 4 sekunnin ajan, kunnes kuulet äänimerkin. Metallisen rasvasuodattimen kyllästysasteen näyttö on nollattu.
- 2 Jos *FCHANGE* palaa, pidä symboli  uudelleen painettuna vähintään 4 sekunnin ajan, kunnes kuulet äänimerkin. Aktiivihiilisuodattimen kyllästysasteen näyttö on nollattu.

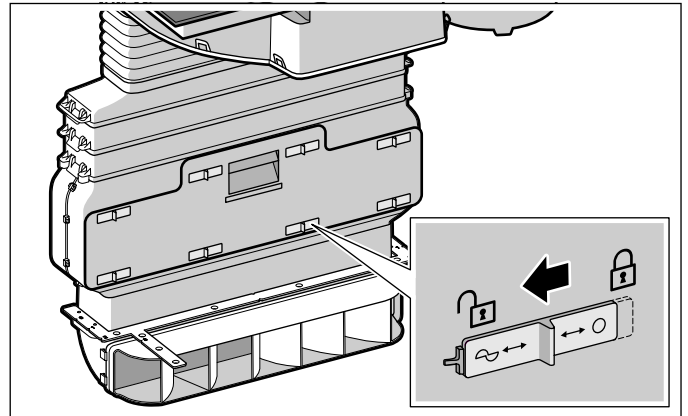
Aktiivihiilisuodattimen vaihto (vain kiertoilmakäytön yhteydessä)

Aktiivihiilisuodattimet sitovat itseensä hajut keittiöhöyryistä. Niitä käytetään vain kiertoilmakäytössä.

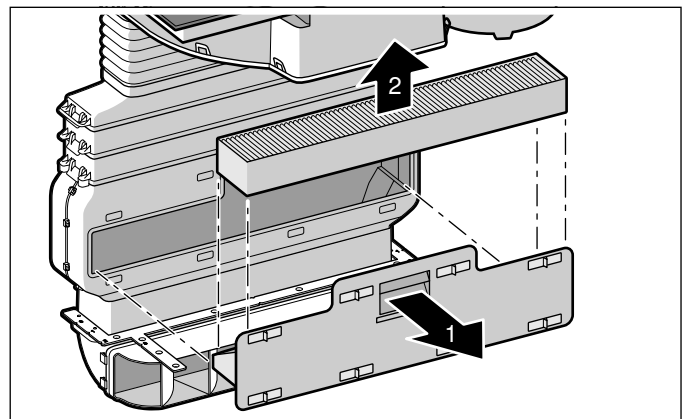
Huomautuksia

- Aktiivihiilisuodatin ei sisälly toimitukseen. Voit hankkia aktiivihiilisuodattimia (tuotenro CA 282 110) alan liikkeistä, huoltopalvelusta tai Online-Shopista.
- Aktiivihiilisuodatinta ei voi puhdistaa eikä ottaa uudelleen käyttöön.
- Käytä vain alkuperäisiä suodattimia. Näin varmistetaan optimaalinen toiminta.

- 1 Avaa kalusteessa laakeassa kanavassa olevan laatikon kaikki lukitsimet.



- 2 Avaa laakeassa kanavassa oleva laatikko ja ota aktiivihiilisuodatin pois paikaltaan.



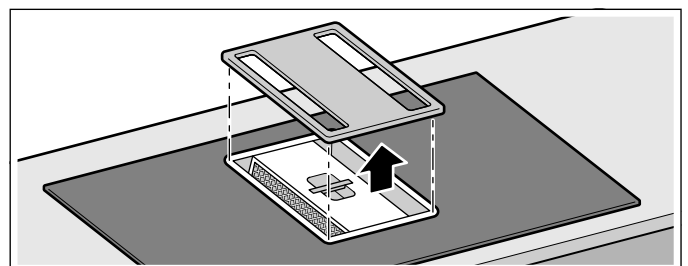
- 3 Aseta uusi aktiivihiilisuodatin paikalleen.
- 4 Sulje laatikko laakeassa kanavassa ja sulje kaikki lukitsimet.

Huomautus: Varmista, että kaikki lukitsimet ovat kunnolla kiinni. Muutoin voi muodostua häiriöääniä ja tuulettimen teho voi heikentyä.

Metallisen rasvasuodattimen irrotus

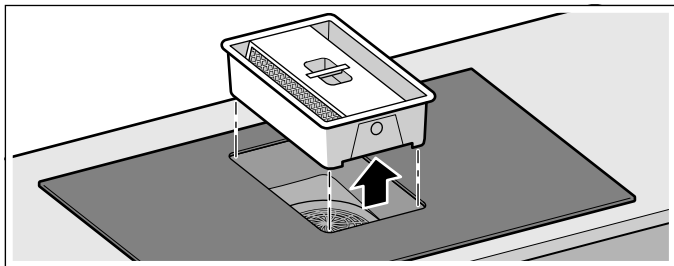
Metalliset rasvasuodattimet suodattavat rasvan keittiöhöyryistä. Optimaalisen toiminnan takaamiseksi on suodattimet puhdistettava vähintään kerran kuukaudessa.

- 1 Ota suodatinkansi pois paikaltaan.



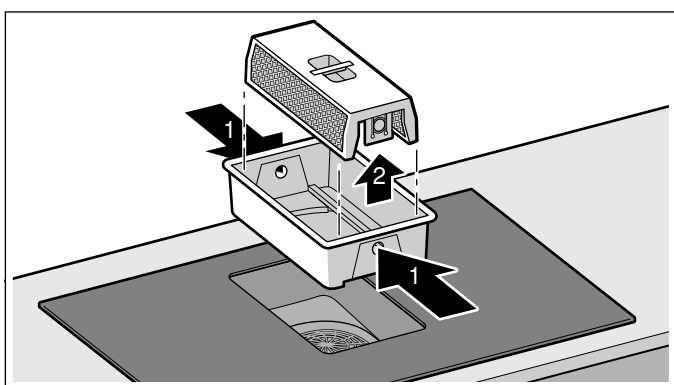
Huomautus: Varmista, että suodatinkansi ei putoa ja vaurioita keittotasoa.

- 2 Ota metallinen rasvasuodatin ja kotelo pois paikaltaan.



Huomautus: Kotelon pohjalle voi kertyä rasvaa. Älä kallista metallista rasvasuodatinta, jota välttää rasvan tippumisen.

- 3 Paina kotelon molemmilla sivuilla olevia lukitsimia, jotta voit poistaa metallisen rasvasuodattimen kotelosta.



- 4 Tyhjennä kotelo tarvittaessa.
5 Puhdista metallinen rasvasuodatin ja suodatinkansi.
6 Kun olet poistanut metallisen rasvasuodattimen, puhdista laitteen sisäpuoli.

Metallisten rasvasuodattimien 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 (tuotenro 00311297). Voit tilata tuotetta Online-Shopista.

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

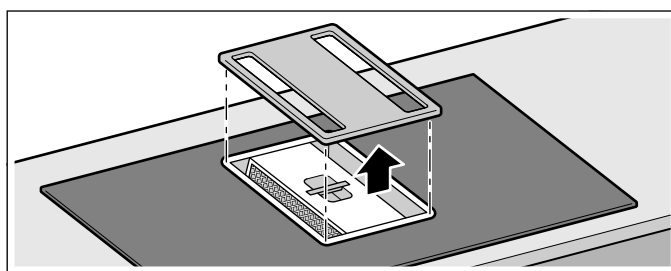
Astianpesukoneessa:

- 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.

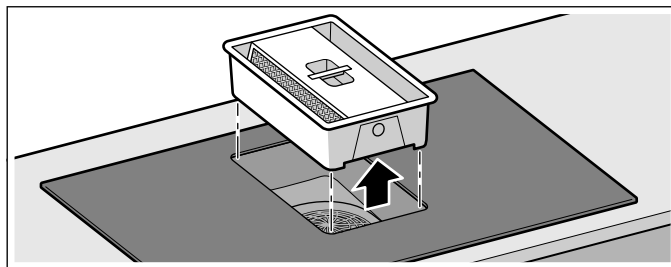
Laitteen muiden osien irrotus ja puhdistus

Puhdista myös työtasuulettimen sisäosa säännöllisesti. Jos lika on pinttynyttä, voit käyttää rasvaa irrottavaa erikoispuhdistusainetta (tuotenro 00311297).

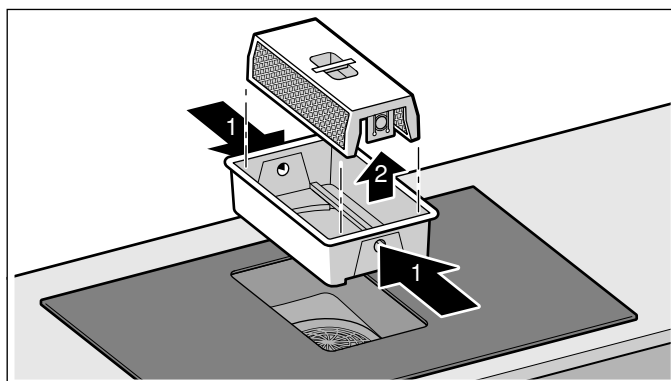
- 1 Irrota suodatinkansi ja puhdista se kostealla liinalla.



- 2 Ota metallinen rasvasuodatin ja kaukalo pois paikaltaan.

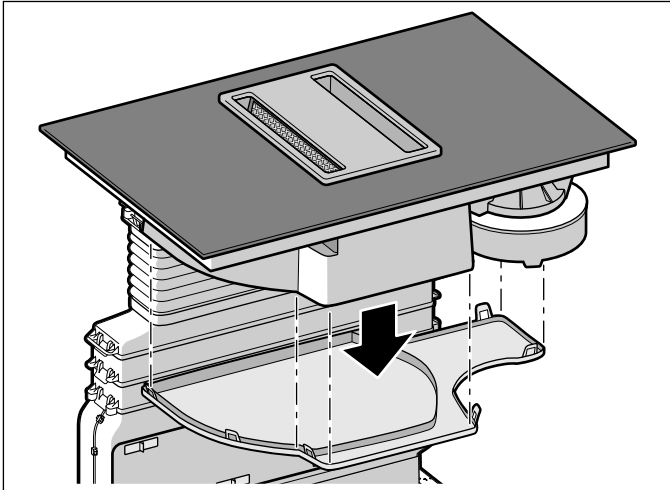


- 3 Paina kaukalon molemmilla sivuilla olevia lukitsimia, jotta voit poistaa metallisen rasvasuodattimen kaukalosta.



- 4 Tyhjennä kaukalo tarvittaessa.
5 Puhdista metallinen rasvasuodatin ja kaukalo astianpesukoneessa.

- 6 Poista tarvittaessa kaukalon suojus laitteen alapuolelta ja puhdista.



- 7 Asenna puhdistuksen jälkeen kuivatut rakenneosat takaisin paikoilleen.

Metallisen rasvasuodattimen asettaminen paikalleen

- 1 Aseta kotelo paikalleen.
- 2 Asenna metallinen rasvasuodatin paikalleen.

Huomautus: Varmista, että metallinen rasvasuodatin on oikein paikallaan. Muutoin tuuletus ei toimi.

- 3 Aseta suodatinkansi paikalleen.

Likaisuuden näyttöjen nollaaminen

Kun olet puhdistanut tai vaihtanut kyseisen suodattimen, nollaa kyllästysasteen näyttö, jotta näytöt **FFULL** ja **FFCHANGE** lakkaavat palamasta tai vilkkumasta.

Kun laite on kytketty pois päältä, näytössä palaa **FFULL** tai **FFCHANGE**.

- 1 Pidä symboli  painettuna vähintään 4 sekunnin ajan, kunnes kuulet äänimerkin. Metallisen rasvasuodattimen kyllästysasteen näyttö on nollattu.
- 2 Jos **FFCHANGE** palaa, pidä symboli  uudelleen painettuna vähintään 4 sekunnin ajan, kunnes kuulet äänimerkin. Aktiivihiilisuolettimen kyllästysasteen näyttö on nollattu.

Ylivuotosäiliön puhdistus

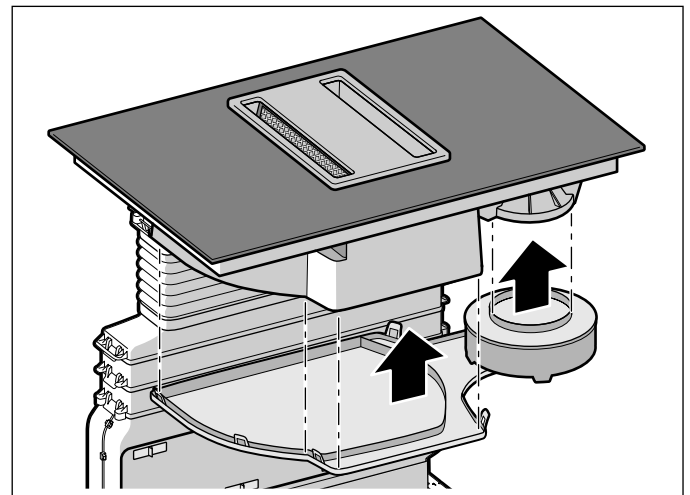
Huomautuksia

- Varmista, että tuloputki ylivuotosäiliöön ei ole tukossa. Jos laitteeseen sisään pääsee esineitä, poista ne, kun laite on jäähtynyt. Irrota sitä varten suodatinkansi, ota metallinen rasvasuodatin ja kotelo pois paikoiltaan.
- Jos laitteeseen pääsee valumaan ylhäältä nestettä, se kertyy ylivuotosäiliöön. Kierrä ylivuotosäiliö irti ja tyhjennä se. Irrota tarvittaessa kotelon suojus.

- 1 Kierrä ylivuotosäiliö kaksin käsin pois paikaltaan.

Huomautuksia

- Älä kallista ylivuotosäiliötä, jotta vältät nesteen valumisen ulos.
- Irrota tarvittaessa kotelon suojus.



- 2 Tyhjennä ja huuhtele ylivuotosäiliö.
- 3 Kierrä ylivuotosäiliö puhdistuksen jälkeen takaisin paikalleen.
- 4 Kiinnitä kotelon suojus takaisin paikalleen.

Monitoimivalitsin

Käytä monitoimivalitsimen puhdistamiseen mieluiten haaleaa astianpesuaineliuosta. Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita. Älä puhdista monitoimivalitsinta astianpesukoneessa tai pesuvedessä. Se voisi vaurioitua.

Langaton lämpötilatunnistin

Lämpötilatunnistin

Puhdista lämpötilatunnistin kostealla liinalla. Älä pese sitä astianpesukoneessa. Älä upota sitä veteen äläkä puhdista sitä juoksevan veden alla.

Poista lämpötilatunnistin kattilasta keittämisen jälkeen. Säilytä se puhtaassa, turvallisessa paikassa, esimerkiksi pakkauksessaan, äläkä säilytä sitä lämmönlähteen lähellä.

Silikonilappu

Puhdista ja kuivaa ennen lämpötilatunnistimeen kiinnittämistä. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

Huomautus: Älä laita astiaa, jossa on silikonilappu, pidemmäksi aikaa astianpesuaineliuokseen.

Lämpötilatunnistimen vika

Tunnistinikkunan pitää olla aina puhdas ja kuiva. Toimi seuraavasti:

- Poista lika ja rasvariskeet säännöllisesti.
- Käytä puhdistamiseen pehmeää liinaa tai vanupuikkoa ja ikkunanpesuainetta.

Huomautuksia

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

Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)

Käyttö

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

Lapsilukko on aktivoitu. Aseta monitoimivalitsin monitoimikentälle.

Tietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → *"Lapsilukko"*

Miksi kuuluu merkkiääni?

Poista nesteet tai ruoantähteet ohjauspaneelilta. Poista kaikki ohjauspaneelin päällä olevat esineet.

Ohjeet äänimerkin deaktivoinnista löydät luvusta → *"Perusasetukset"*

Äänet

Miksi keittämisen aikana kuuluu ääniä?

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

Mahdolliset äänet:

Matala surina, samantapainen kuin muuntajasta:

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

Matala vihellys:

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

Rätinä:

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

Korkeat viheltävät äänet:

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

Tuulettimen äänet:

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

Keittoastia

Minkälainen keittoastia sopii induktiokeittotasolle?

Lue induktiokäyttöön soveltuvia astioita koskevat ohjeet.

Miksi keittoalue ei lämpene ja tehoalue vilkkuu?

Keittoalue, jolla keittoastia on, ei ole kytketty päälle.

Varmista, että kyseinen keittoalue on kytketty päälle.

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

Lue keittoastian tyyppiä, kokoa ja sijoitusta koskevat ohjeet.

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.

Lue keittoastian tyyppiä, kokoa ja sijoitusta koskevat ohjeet.

Puhdistus

Miten keittotaso puhdistetaan?

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

Lisätietoja keittotason puhdistuksesta ja hoidosta löydät luvusta → *"Puhdistus"*

Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?

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

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.

Häiriö / näyttö	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laite ei toimi	Pistoke ei ole pistorasiassa	Liitä laite sähköverkkoon
	Sähkökatko	Tarkasta, toimivatko muut laitteet keittiössä
	Sulake palanut	Tarkasta sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa
Tuuletustoimintojen valitsimet eivät pala. <i>F INSErT</i> palaa.	Metallinen rasvasuodatin ei ole oikein paikallaan.	Aseta metallinen rasvasuodatin oikein paikalleen. → "Puhdistus" sivulla 42
Tuuletustoimintojen valitsimet eivät pala.	Moottorin ohjaus ei toimi.	Soita huoltopalveluun.
Tuuletus ei toimi.	Moottori tai ohjaus on rikki.	Soita huoltopalveluun.
Symbolien valot eivät pala. <i>F FULL</i>	Ohjausyksikkö on rikki.	Soita huoltopalveluun.
<i>F CHANGE</i>	Metallinen rasvasuodatin on likainen.	Puhdista metallinen rasvasuodatin. → "Puhdistus" sivulla 42
<i>F FULL / F CHANGE</i>	Aktiivihilisuodatin on likainen.	Vaihda aktiivihilisuodatin. → "Puhdistus" sivulla 42
	Likaantuneisuuden näyttö palaa, vaikka suodatin on puhdistettu tai vaihdettu.	Nollaa likaantuneisuusasteen näyttö. → "Likaisuuden näyttöjen nollaaminen" sivulla 46
Ei näyttöä	Virransaanti on keskeytynyt.	Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä oikosulku virransaannissa.
	Laitetta ei ole liitetty liitäntäkaavion mukaan.	Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan.
	Häiriö elektroniikassa.	Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Kuulet merkkiäänäen	Ohjauspaneeli on kostea tai jokin esine peittää sen.	Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.
<i>F2 / E8207</i>	Elektroniikka ylikuumeni ja se on kytkenyt tähän liittyvän keittoalueen pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain symbolia keittotasolla.
<i>F4 / E8208</i>	Elektroniikka ylikuumeni ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.	
<i>F5</i> + tehoalue ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Elektroniikka on vaarassa ylikuumentua.	Poista kattila. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
<i>F5</i> ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Poista kattila. Odota muutama sekunti. Kosketa mitä tahansa käyttöaluetta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.
<i>F1 / F6</i>	Keittoalue ylikuumeni ja kytkeytyi työskentelyalueen suojaamiseksi pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue uudelleen päälle.
<i>F8</i>	Keittoalue on ollut käytössä pitkän aikaa ja keskeytyksettä.	Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Katso luku → "Automaattinen turvakatkaisu"

Älä laita kuumia kattiloita ohjauspaneelille.

Häiriö / näyttö	Mahdollinen syy	Ratkaisu
F9	Flex-toimintoa ei voida aktivoida.	Tarkasta häiriöviesti koskettamalla jotain käyttöaluetta. Muita keittoalueita voidaan käyttää tavanomaiseen tapaan. Ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
E8202	Lämpötilatunnistin on ylikuumentunut ja keittoalue on kytkeytynyt pois päältä.	Odota, kunnes lämpötilatunnistin on jäähtynyt riittävästi, ja aktivoi toiminto uudelleen.
E8203	Lämpötilatunnistin on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.	Jos lämpötilatunnistin ei ole käytössä, poista se keittoastiasta ja säilytä sitä poissa muiden keittoalueiden ja lämmönlähteiden lähettäviltä. Kytke keittoalueet taas päälle.
E8204	Lämpötilatunnistimen paristo on tyhjä.	Vaihda paristo 3V CR2032. Katso kappale "Pariston vaihto".
E8205	Lämpötilatunnistimella ei ole yhteyttä ohjauspaneeliin.	Kytke toiminto pois päältä ja sitten taas päälle.
E8206	Lämpötilatunnistin on rikki/viallinen.	Ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Lämpötilatunnistimen näyttö ei pala	Lämpötilatunnistin ei reagoi ja näyttö ei syty.	Vaihda paristo 3V CR2032. Katso kappale "Pariston vaihto". Jos ongelma ei poistu, pidä lämpötilatunnistimen symboli painettuna 8 sekunnin ajan ja yhdistä lämpötilatunnistin uudelleen keittotason kanssa. Jos ongelma ei vielä kukaan poistu, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Lämpötilatunnistimen näyttö vilkahtaa kaksi kertaa.	Lämpötilatunnistimen paristo on lähes tyhjä. Seuraava keittäminen voi keskeytyä tyhjän pariston takia.	Vaihda paristo 3V CR2032. Katso kappale "Pariston vaihto".
Lämpötilatunnistimen näyttö vilkahtaa kolme kertaa.	Lämpötilatunnistimella ei ole yhteyttä ohjauspaneeliin.	Pidä lämpötilatunnistimen symboli painettuna 8 sekunnin ajan ja yhdistä lämpötilatunnistin uudelleen keittotason kanssa.
E9000 E90 10	Käyttöjännite on virheellinen, tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella.	Ota yhteys sähköyhtiöön.
U400	Keittotasoa ei ole liitetty oikein	Irrota keittotaso sähköverkosta. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan.
de	Esittelytila on aktivoitu	Irrota keittotaso sähköverkosta. Odota 30 sekuntia ja liitä laite uudelleen. Kosketa seuraavien 3 minuutin kuluessa jotain käyttöaluetta. Esittelytila on deaktivoitu.

Älä laita kuumia kattiloita ohjauspaneelille.

Huomautuksia

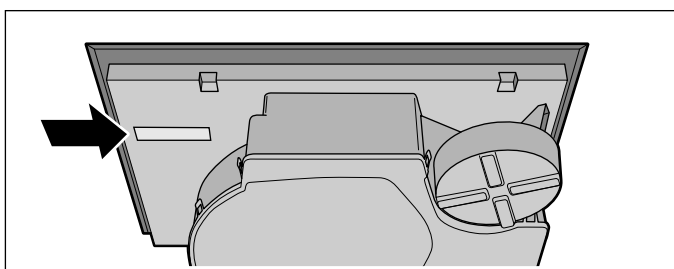
- Jos näyttöön ilmestyy **E**, pidä kyseisen keittoalueen tunnistinkenttä painettuna, jolloin voit lukea häiriökoodin.
- Jos häiriökoodia ei ole mainittu taulukossa, irrota keittotaso sähköverkosta, odota 30 sekuntia ja liitä keittotaso uudelleen sähköverkkoon. Jos viesti ilmestyy uudelleen näyttöön, 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 vältty myös huoltoteknikon turhilta käynneiltä.

Ilmoita soittaessasi laitteen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyypikilpi numeroineen löytyy keittotason alapuolelta.

E-Nr: FD: Z-Nr:



Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa
laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

E-Nr.

FD-Nr.

Huoltopalvelu

Ota huomioon, että huoltopalvelun asentajan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa sinulle kustannuksia myös takuuajana.

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0750

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

Luota valmistajan asiantuntemukseen. Siten varmistat, että korjauksen tekee koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää alkuperäisiä varaosia.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com

9001237074 (981111)
fi

GAGGENAU

