

MANUALE D'USO
PIANO A INDUZIONE PORTATILE

IT

USER MANUAL
PORTABLE INDUCTION COOKER

EN

MANUEL DE L'UTILISATEUR
TABLE À INDUCTION PORTABLE

FR

GEBRAUCHSANLEITUNG
TRAGBARES INDUKTIONSKOCHFELD

DE

GEBRUIKSAANWIJZING
DRAAGBARE INDUCTIEKOOKPLAAT

NL

MANUAL DE USO
PLACA DE INDUCCIÓN PORTÁTIL

ES

MANUAL DE USO
PLACA DE INDUÇÃO PORTÁTIL

PT

BRUKSANVISNING
BÄRBAR INDUKTIONSHÄLL

SV

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ПЕРЕНОСНАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

RU

BRUGSANVISNING
BÆRBAR INDUKTIONSKOGEPLADE

DA

INSTRUKCJA OBSŁUGI
PRZENOŚNA PŁYTA INDUKCYJNA

PL

KÄYTTÖOHJE
KANNETTAVA INDUKTIOKEITTOTASO

FI

BRUKSANVISNING
BÆRBAR INDUKSJONSKOKETOPP

NO

كتيب الاستخدام
موقد الحث المحمول

AR

The Smeg logo consists of a stylized cluster of four black circles of varying sizes on the left, followed by the word "smeg" in a bold, lowercase, sans-serif font.

Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato.

Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com

We advise you to read this manual carefully, as it contains all the instructions for managing the appliance's aesthetic and functional qualities.

For further information on the product: www.smeg.com

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel, qui comprend toutes les indications pour maintenir inaltérées les qualités esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.

Pour obtenir des informations supplémentaires sur le produit : www.smeg.com

Wir empfehlen, diese Bedienungsanleitung, die sämtliche Anweisungen enthält, um das Aussehen und die Funktionsfähigkeit des Geräts zu erhalten, sorgfältig zu lesen.

Für weitere Informationen über das Produkt wird auf www.smeg.com verwiesen

We adviseren om deze handleiding aandachtig door te lezen. Ze bevat aanwijzingen die nodig zijn om de esthetische en functionele eigenschappen van het gekochte apparaat intact te houden.

Bezoek voor meer informatie over het product: www.smeg.com

Aconsejamos leer atentamente este manual que contiene todas las indicaciones para mantener inalterada la calidad estética y funcional del aparato adquirido.

Más información sobre el producto en: www.smeg.com

Aconselhamos que leia atentamente este manual, que refere todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionais do aparelho comprado.

Para mais informações sobre o produto: www.smeg.com

Vi rekommenderar att ni nogå läser denna handbok som anger alla de nödvändiga anvisningarna för att bibehålla den inköpta apparatens utseende och funktioner.

För mer information om produkten: www.smeg.com

Мы рекомендуем вам внимательно прочитать данное руководство, в котором приводятся все указания, необходимые для поддержания неизменными эстетических и функциональных свойств приобретенного прибора.

Дополнительную информацию об изделии можно получить на сайте: www.smeg.com

Vi anbefaler, at du nøje læser denne vejledning, som indeholder alle anvisninger til at holde det købte apparat i perfekt funktionsmæssig og æstetisk stand.

For yderligere informationer om produktet: www.smeg.com

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, która zawiera wszystkie wskazania dla utrzymania jakości estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia.

Dalsze informacje dotyczące produktu znajdują się na stronie: www.smeg.com

Lue tämä käyttöopas huolellisesti. Ohjeita noudattamalla taataan laitteen oikeaoppinen ylläpito ja sen ominaisuuksien säilyvyys.

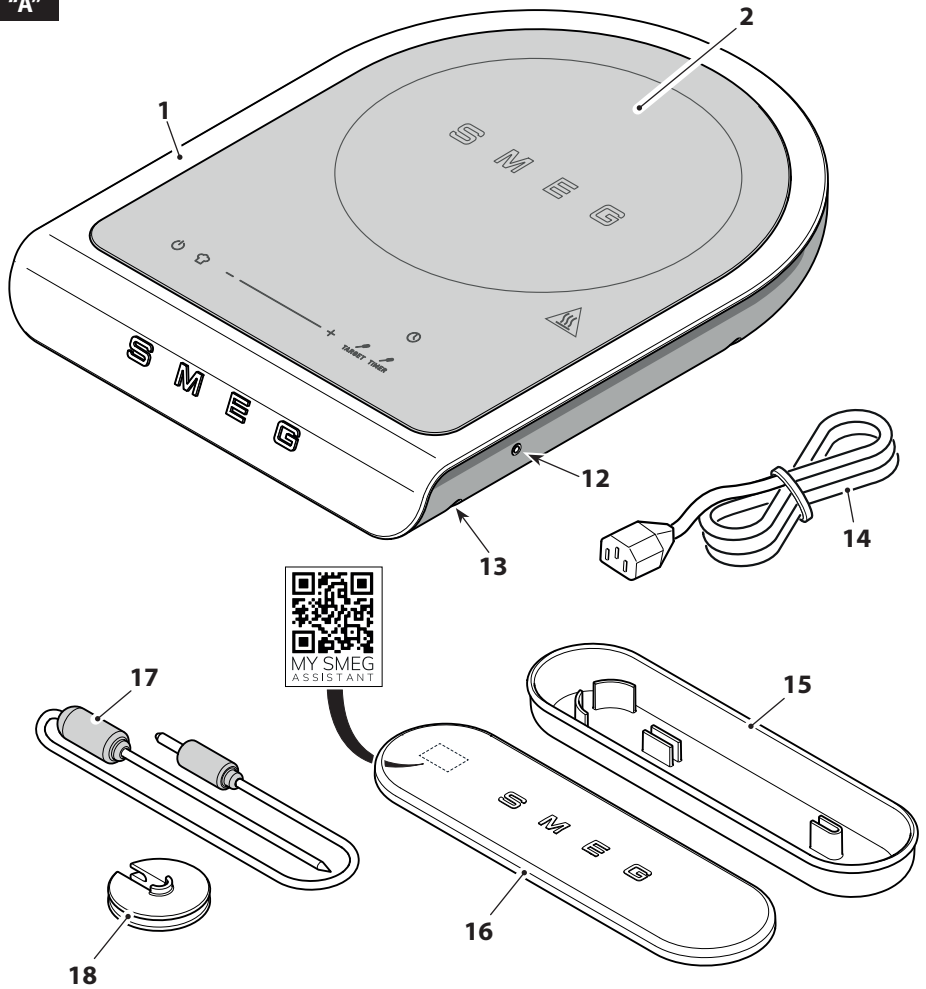
Tuotteeseen liittyvät lisätiedot löytyvät osoitteesta www.smeg.com

Vi anbefaler at du leser denne brukerveiledningen grundig, da den inneholder alle indikasjonjer for å bevare de estetiske og funksjonelle kvalitetene til produktet du har kjønt.

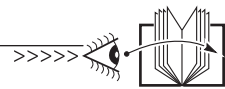
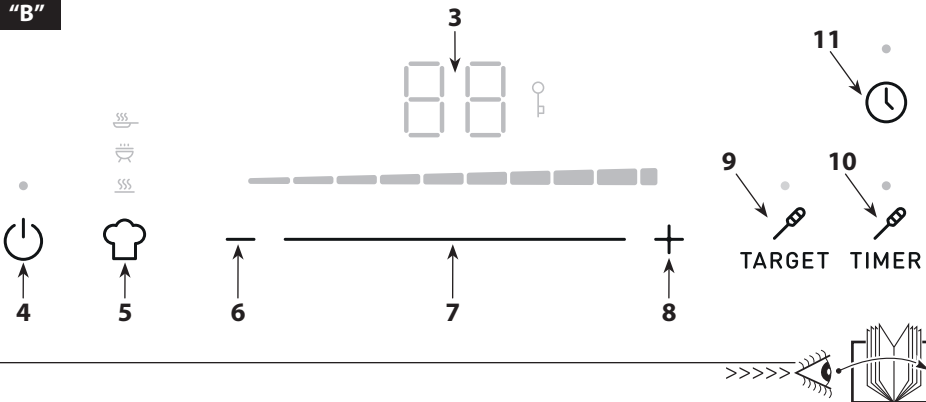
For ytterligere informasjon om produktet: www.smeg.com

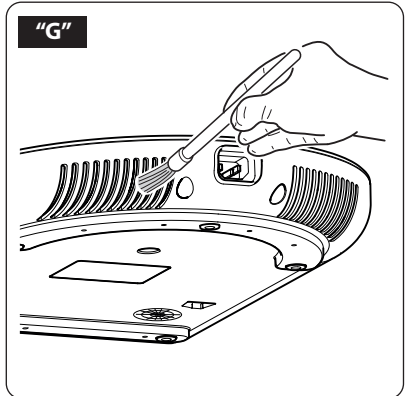
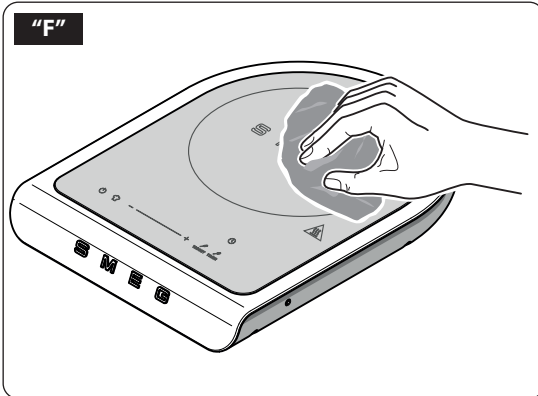
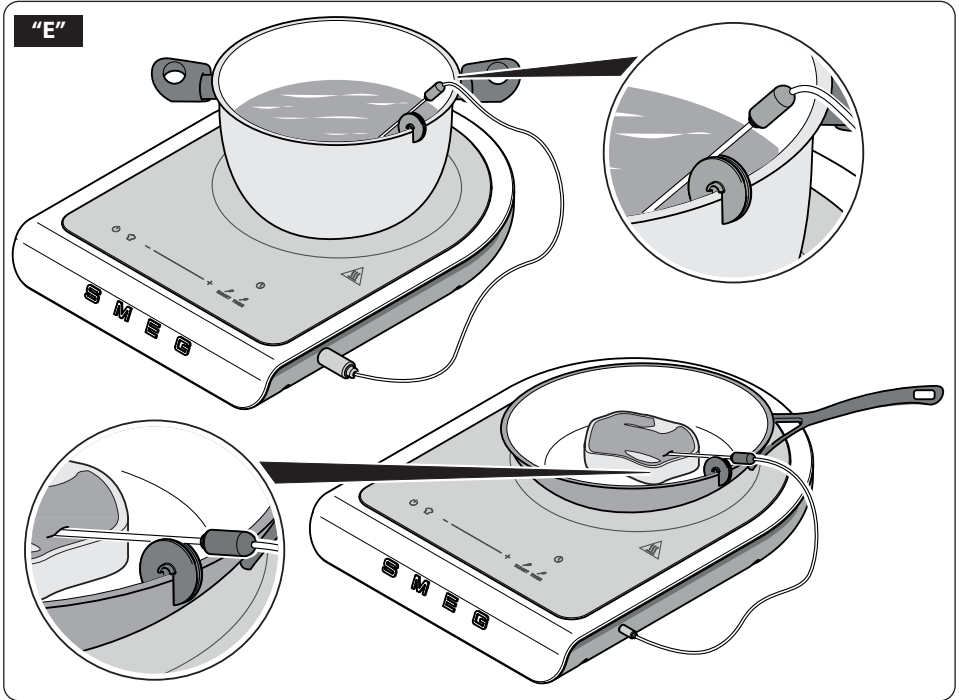
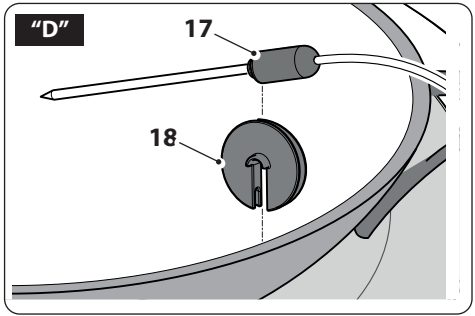
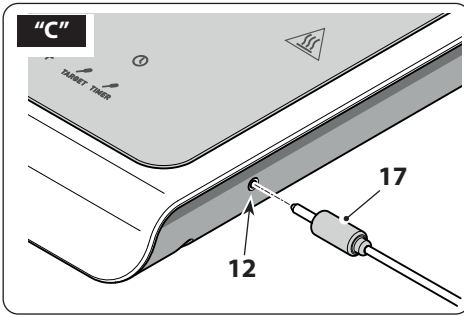
نصح بقراءة هذا الكتيب بعناية حيث يضم جميع التعليمات التي تضمن الحفاظ على الخصائص الجمالية والوظيفية للمنتج الذي قمت بشرائه.
للمزيد من المعلومات عن المُنتج بوجاء زيارة www.smeg.com

"A"



"B"





Informazioni importanti per l'utente / Important information for the user
Informations importantes pour l'utilisateur / Wichtige Informationen für den Benutzer
Belangrijke informatie voor de gebruiker / Información importante para el usuario
Informações importantes para o utilizador / Viktig information for användaren
Важная информация для пользователя / Vigtig information til brugeren
Ważne informacje dla użytkownika / Tärkeitä tietoja käyttäjälle
Viktig informasjon for brukere / معلومات هامة للمستخدم

⚠ Avvertenze / Instructions / Avertissements / Hinweise / Waarschuwingen / Advertencias / Advertências / Varningar / Меры предосторожности / Advarsler / Ostrzeżenia / Varoitus / Advarsler / تحذيرات

Informazioni generali su questo manuale d'uso, di sicurezza e per lo smaltimento finale / General information on this user manual, on safety and final disposal / Informations générales sur ce manuel d'utilisation, sur la sécurité et sur l'élimination définitive de l'appareil / Allgemeine Informationen zu dieser Gebrauchsanleitung, zur Sicherheit und die endgültige Entsorgung / Algemene informatie over deze handleiding, veiligheidsinstructies en uiteindelijke verwerking / Información general del manual relativa al uso, la seguridad y la eliminación final / Informações gerais sobre este manual do utilizador, segurança e para a eliminação final / Allmän information om denna bruksanvisning, om säkerhet och för slutligt bortskaffande / Общая информация о данном руководстве по эксплуатации, безопасности и окончательной утилизации / Generelle oplysninger om denne betjenings- og sikkerhedsvejledning samt endelig bortskaffelse / Gólne informacje dotyczące użytkowania, bezpieczeństwa i uтиlizacji / Käyttöohjeita, turvallisuutta ja käytöstä poistoa koskevat yleisetiedot / Generell informasjon om denne brukerveiledningen, sikkerhet og endelig kassering av produktet / معلومات عامة عن دليل استخدام هذا الجهاز وسلامة استخدامه وكيفية التخلص عن الجهاز بشكل نهائي

📖 Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving / Descripción / Descrição / Beskrivning / Описание / Beskrivelse / Opis / Kuvaus / Beskrivelse / الوصف

Descrizione dell'apparecchio / Appliance description / Description de l'appareil / Beschreibung des Geräts / Omschrijving van het apparaat / Descripción del aparato / Descrição do aparelho / Beskrivning av apparaten / Описание прибора / Beskrivelse af apparatet / Opis urządzenia / Laitteen kuvaus / Beskrivelse av apparatet / وصف الجهاز

👉 Uso / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização / Användning / Использование / Anvendelse / Użytkowanie / Käyttö / Bruk / الاستخدام

Informazioni sull'uso dell'apparecchio / Information on using your appliance / Informations sur l'utilisation de l'appareil / Informationen zum Gebrauch des Geräts / Informatie over het gebruik van het apparaat / Información sobre el uso del aparato / Informações sobre a utilização do aparelho / Information om användning av apparaten / Информация об использовании прибора / Oplysninger om brug af apparatet / Informacje dotyczące użytkowania urządzenia / Laitteistoa koskevat käyttöohjeet / Informasjon om bruken av apparatet / معلومات عن استخدام الجهاز

🧹 Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien / Reinigung und Wartung / Reiniging en onderhoud / Limpieza y mantenimiento / Limpeza e manutenção / Rengöring och underhåll / Чистка и техническое обслуживание / Rengøring og vedlikeholdelse / Czystczenie i konserwacja / Puhdistus ja hoito / Rengjøring og vedlikehold / التنظيف والصيانة

Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio / Information for proper cleaning and maintenance of the appliance / Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil / Informationen zur ordnungsgemäßen Reinigung und Wartung des Geräts / Informatie voor de juiste wijze van reiniging en onderhoud van het apparaat / Información sobre la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato / Informações para a limpeza e manutenção corretas do aparelho / Information för korrekt rengöring och underhåll av apparaten / Информация по корректной очистке и техобслуживанию прибора / Oplysninger om korrekt rengøring og vedlikeholdelse af apparatet / Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia / Laitteiston oikeaa puhdistusta ja huoltoa koskevat tiedot / Informasjon for korrekt rengjøring og vedlikehold av apparatet / معلومات لتنظيف وصيانة الجهاز بشكل صحيح

⚠ Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité / Sicherheitshinweise / Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad / Advertências de segurança / Säkerhetsvarning / Предупреждение о безопасности / Sikkerhedsanvisninger / Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa / Turvallisuuteen liittyvät varoitukset / Sikkerhetsadvarsler / تحذير للسلامة

i Informazione / Information / Information / Information / Informatie / Información / Informação / Information / Информация / Information / Informacja / Tietoa / Informasjon / معلومات

📝 Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling / Sugerencia / Sugestões / Råd / Рекомендация / Forslag / Porada / Neuvo / Forslag / اقتراحات



Scansiona il QR code per un accesso rapido al portale My Smeg Assistant
Scan the QR code for a quick access to the portal My Smeg Assistant
Scannez le code QR pour accéder rapidement au portail My Smeg Assistant
Scannen Sie den QR-Code für einen schnellen Zugriff auf das Portal My Smeg Assistant
Scan de QR-code voor snelle toegang tot de portal Mijn Smeg Assistant
Escanee el código QR para acceder rápidamente al portal My Smeg Assistant
Digitalizar o código QR para um acesso rápido ao portal My Smeg Assistant
Skanna QR-koden för snabb åtkomst till portalen My Smeg Assistant
Отсканируйте QR-код для быстрого доступа к portalу My Smeg Assistant
Scan QR-koden for at få hurtig adgang til portalen My Smeg Assistant
Zeskanuj kod QR, aby uzyskać szybki dostęp do portalu My Smeg Assistant
Skannaa QR-koodi, niin pääset nopeasti portaaliin My Smeg Assistant
Skann QR-koden for rask tilgang til portalen My Smeg Assistant

امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً للوصول السريع إلى بوابة My Smeg Assistant

NOTES

A series of horizontal dotted lines for taking notes, starting below the 'NOTES' header and extending to the bottom of the page.

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual, não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i denna bruksanvisning är vägledande och därmed inte bindande.

Производитель оставляет за собой право вносить без предупреждения все изменения, которые посчитает полезными для улучшения собственной продукции. Рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не имеют обязательств и имеют ознакомительный характер.

Producenten forbeholder sig retten til at foretage eventuelle ændringer, der anses for at være en forbedring af det oprindelige produkt, uden forudgående varsel. Illustrationer og beskrivelser i denne betjeningsvejledning er derfor ikke bindende og kun vejledende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za przydatne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają charakter poglądowy.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirrokset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produzenten forbeholder seg rett til endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

”تحتفظ جهة التصنيع لنفسها بالحق في القيام بجميع التعديلات التي تراها مناسبة لتحسين منتجاتها دون إذار مسبق. ولذلك، لا تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل ملزمة وإنما ذات قيمة إرشادية فقط”



1 Varoituksia

Tämä käyttöohje on oleellinen osa laitetta, ja siksi siitä tulee säilyttää kokonaisuudessaan helposti saatavilla laitteen koko käyttöajan ajan.

1.1 Käyttötarkoitus

Laitteeseen kuuluvien turvaohjeiden noudattamatta jättäminen ja ohjeiden lukematta jättäminen voi aiheuttaa laitteen väärinkäytön ja siitä seuraavia henkilövahinkoja.

- Laitetta saa käyttää vain induktioliedellä. Kaikki muu käyttö on sopimatonta. Älä käytä laitetta sen käyttötarkoituksesta poikkeavalla tavalla.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotikäytössä ja vastaavissa, kuten:
 - kauppojen työntekijöille tarkoitettun keittiön alueella, toimistoissa ja muissa työtiloissa
 - aamiaismajoituspaikoissa (B&B)
 - hotelleissa, motelleissa ja vuokrahuoneistoissa asiakkaiden toimesta.
- Muut käytöt, kuten ravintoloissa, baareissa ja kahviloissa, ovat väärinkäyttöjä.
- Älä varastoi tai käytä laitetta ulkona.
- Älä käytä laitetta veden lähellä, märissä paikoissa tai uima-altaan lähellä.
- Älä asenna laitetta lähelle lämmönlähteitä tai syttyviä materiaaleja, kosteudelle tai sateelle alttiiseen tilaan, jossa voi esiintyä kaasuvuotoja tai epätasaiselle alustalle.
- Älä asenna laitetta veneisiin tai asuntovaunuihin.

- Aseta laite vaakasuoralle, vakaalle alustalle, jonka pinta ei ole herkkä (esim. lakatut huonekalut, pöytäliinat jne.). Laitteen päälle ei saa asettaa esineitä, kuten kansia, maljakoita jne.
- Älä laita laitetta suljettuun kaappiin (kalusteasennustyyppi).
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisten ajastimien tai kauko-ohjainten kanssa.
- Laitetta saavat käyttää (mukaan lukien vähintään 8-vuotiaat lapset) fyysisesti ja henkisesti rajoittuneet henkilöt vain jos heidän toimintaansa valvoo aikuiset henkilöt tai jos heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Pidä laite ja siihen kuuluva virtajohto pois alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Puhdistus- tai huoltotoimenpiteet voidaan suorittaa lasten toimesta, jotka ovat täyttäneet vähintään 8-vuotta yksinomaan aikuisen henkilön valvonnassa.



Tärkeitä suojatoimenpiteitä

1.2 Yleiset turvallisuusvaroitukset

Noudata kaikkia turvaohjeita laitteen turvallista käyttöä varten: Sähköiskun vaara, koska laite toimii sähkövirralla, seuraavassa annettuja turvallisuuteen liittyviä varoituksia on noudatettava:

- Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöopas huolellisesti läpi.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaan kun se on käynnissä.
- Älä upota laitetta, virtajohtoa, pistoketta tai alustaa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä irrota pistoketta pistorasiasta johdosta vetämällä tai märin käsin.
- Älä käytä laitetta jos virtajohto tai pistoke ovat rikki tai jos laite on pudonnut maahan tai muutoin vaurioitunut.
- Jos laitteessa esiintyy vika tai jos virtajohto on vahingoittunut, korjauta se yksinomaan pätevän teknikon toimesta tai valtuutetussa teknisessä huollossa.
- Johto on tarkoituksella lyhyt onnettomuuksien ennaltaehkäisemiseksi.
- Älä anna virtajohdon heilua pöydän reunalta tai muulta tasolta äläkä anna sen koskettaa kuumia pintoja.
- Vältä virtajohdon joutumista kosketuksiin terävien kulmien kanssa.
- Älä aseta laitetta päällä olevien kaasutai sähköliesien päälle, uunin sisälle tai lämmönlähteiden läheisyyteen.
- Älä koske pistokkeeseen, jos kätesi ovat märät.
- Varmista, että käytetty pistorasia on aina helppopääsisessä paikassa, sillä vain tällä tavoin se voidaan irrottaa

tarvittaessa.

- Jos pistoke halutaan irrottaa pistorasiasta, tartu kiinni suoraan pistokkeesta äläkä vedä johdosta.
- Älä yritä itse korjata laitteeseen mahdollisesti tulleita vikoja. Sammuta laite, irrota pistoke pistorasiasta ja ota yhteys tekniseen huoltoon.
- Älä koskaan yritä muuttaa tai korjata laitetta: vian sattuaessa anna laitteen korjaus vain pätevän teknikon tehtäväksi tai ota yhteyttä tekniseen huoltoon.



Loukkaantumisen vaara! Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisia. Ennen puhdistusta, kytke pistoke irti.

- Säilytä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa.
- Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä/tulipaloa vedellä: sammuta laite, ota pistoke irti pistorasiasta ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä.
- Irrota laite aina pistorasiasta kun sitä ei käytetä, jos se jätetään ilman valvontaa tai vian esiintyessä.
- Irrota laite aina pistorasiasta ennen osien asentamista ja irrottamista.
- Irrota laite aina pistorasiasta ja anna sen jäähtyä ennen kaikkia puhdistustoimenpiteitä.
- Älä käytä laitetta yhdessä muiden valmistajien toimittamia osia tai lisävarusteita.



- Käytä vain valmistajan toimittamia alkuperäisiä varaosia. Muiden kuin valmistajan suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa tulipaloja, sähköiskuja tai henkilövahinkoja.
- Aseta laite vain tasaisille ja kuiville pinnoille.
- Älä pese laitetta asianpesukoneessa. Älä kaada nesteitä virtajohdon tai virta-alustan päälle. Näiden varoitusten noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa kuoleman, tulipalon tai sähköiskun.
- Älä käytä sovitinta.
- Käytä vain laitteen tyyppille sopivia hyväksytyjä jatkojohtoja.
- Älä koskaan yritä muuttaa tai korjata mukana toimitettua virtajohtoa, jos se on viallinen tai vaurioitunut.

1.3 Tätä laitetta koskevat varoitukset

- Älä siirrä laitetta yhdessä kattilan kanssa.
- Älä kuumenna tyhjää kattilaa tai ylikuumenna sitä, jotta vältetään kuivakiehuminen.
- Älä aseta metalliesineitä, kuten ruokailuvälineitä, kansiä, tölkkejä, alumiinifoliota jne. induktiolieden keittoalueelle, kun laite on päällä. Palovammojen vaara!
- Älä aseta paperiarkkeja kattilan ja lasilevyn väliin. Paperi voi syttyä palamaan!
- Älä koske lasilevyyn kattilan poistamisen jälkeen. Palovammojen vaara!



Vaara! Jos lasipinta on säröillä, sammuta laite sähköiskun vaaran välttämiseksi.

- Älä tuki tuulettimia ja ilman ulostuloritilöitä.
- Älä käytä alumiinifoliota tai muoviasiastoita lasilevyn päällä.
- Käytä vain induktiokäyttöön soveltuvia pannuja ja kattiloita, joiden halkaisija on sopiva (12 cm - 24 cm).
- Anna laitteen jäähtyä paikan päällä käytön jälkeen ennen sen siirtämistä ja ennen lasilevyn puhdistamista. Lasilevy pysyy kuumana käytön jälkeen, älä koske siihen käsilläsi!
- Älä aseta käynnissä olevaa laitetta seinää vasten tai hyllyjen, pöytien jne. alle. Jätä vähintään 10 cm tilaa laitteen vasemmalle ja oikealle puolelle ja 50 cm laitteen yläpuolelle.
- Vaikka lämmitettävä osa on lasilevy, joka on kosketuksissa astian kanssa, myös muu osa laitteesta lämpenee käytön aikana.



Tärkeitä suojatoimenpiteitä

Mahdollisten palovammojen syntymisen välttämiseksi toimi varovaisesti niin, ettei joudu kosketuksiin laitteessa oleviin kuumiin osiin. Palovammojen vaara!

- Älä käytä laitteen puhdistamiseen aggressiivisia pesuaineita, hankaavia sieniiä tai teräsvillaa.
- Mitä puhdistusta koskeviin ohjeisiin tulee, viittaa lukuun "Puhdistus ja hoito".
- Tätä laitetta ei saa sijoittaa kaappiin tai muuhun suljettuun tilaan käytön aikana.
- Laitteen käytön aikana tuottamien sähkömagneettisten kenttien vuoksi voi esiintyä toimintahäiriöitä.
Älä käytä laitetta asettamalla sitä sellaisten esineiden läheisyyteen, joihin sähkömagneettiset aallot voivat vaikuttaa, kuten: radiot, televisiot, CD-, DVD- tai kasettisoittimet, magneettikortit (pankkikortit, luottokortit jne.)
- Ennen kuin käytät kannettavaa induktioliettä, ota yhteys lääkäriin, jos sinulla on sydämentahdistin.



Vaara! Levy pysyy kuumana käytön jälkeen, älä koske siihen käsilläsi.

1.4 Valmistajan vastuu

Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat:

- laitteen käyttötarkoitukseen nähden poikkeavasta käytöstä
- käyttöoppaan lukematta jättämisestä
- jonkin laitteen osan muuttamisesta
- ei alkuperäisten varaosien käytöstä
- turvaohjeiden noudattamatta jättämisestä.



Säilytä näitä ohjeita huolellisesti. Anna tämä käyttöopas myös muille henkilöille, mikäli luovutat laitteen heidän käyttöönsä.

Nämä ohjeet voidaan ladata Smeg-verkkosivulta "www.smeg.com".

1.5 Hävittäminen



Laitteet joihin on kiinnitetty tämä symboli ovat eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alaisia.

- Kaikki käytöstä poistetut sähkö- ja elektroniset laitteet tulee hävittää erikseen kotitalousjätteistä toimittamalla ne valtion järjestämiin kierrätyspisteisiin. Hävittämällä oikein käytöstä poistettu laite vältetään ympäristölle ja käyttäjien terveydelle aiheutuvia vaaroja. Laitteen hävittämiseen kuuluvia tietoja varten käänny kunnantoinmiston, jätteenhuoltotoimiston tai liikkeen puoleen, josta laite hankittiin.



2 Laitteen kuvaus (Kuva A ja B)

- 1 Laitteen runko
- 2 Lämmittävä lasilevy
- 3 Näyttö
- 4 ON/OFF-painike
- 5 "CHEF" -ohjelmien painike
- 6 Aikaa/tehoa/lämpötilaa vähentävä painike
- 7 Tehon liukusäädin "-/+"
- 8 Aikaa/tehoa/lämpötilaa lisäävä painike
- 9 Lämpötila-anturin "TARGET" -painike
- 10 Lämpötila-anturin "TIMER" -painike
- 11 "TIMER" -painike
- 12 Lämpötila-anturin liitäntäpistoke
- 13 Tukijalat
- 14 Virtajohto
- 15 Lisävarustekotelo
- 16 Kotelon kansi
- 17 Lämpötila-anturi
- 18 Pidike kattilaan

2.1 Ennen ensimmäistä käyttökertaa (Kuva A)

- Pura laite huolella pois pakkauksesta ja poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Puhdista laitteen runko (1) ja lasilevy (2) kostealla liinalla pölyn poistamiseksi.
- Puhdista lisävarusteet samalla tavalla.
- Varmista, että laite ja lisävarusteet on kuivattu hyvin ennen niiden asentamista takaisin.



Induktiokeittopinnalla käytettävän astian on oltava metallia, sillä on oltava magneettiset ominaisuudet ja riittävän tasainen pinta.



Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat osat on valmistettu käyttämällä voimassa olevien lakien mukaisia materiaaleja.

3 Lisävarusteiden / ohjauksen kuvaus (Kuva A-B)

3.1 Lisävarusteiden kuvaus (Kuva A)

Lisävarustekotelo (15)

Laitteen mukana toimitetaan lisävarusteet sisältävä kotelo, jotta ne ovat aina käyttäjän saatavilla.

Kotelon sisällä on lämpötila-anturi (17) ja pidike kattilaan (18).

Lämpötila-anturi (17)

Käytetään valmistuksissa, jotka edellyttävät tietyn lämpötilan saavuttamista tai ylläpitämistä nesteessä tai elintarvikkeen ytimessä.

Jotta anturi voidaan ottaa käyttöön, se on kytkettävä keittotasoon asettamalla liitin pistorasiaan (12).

Pidike kattilaan (18)

Käytetään lämpötila-anturin kiinnitystelimeen. Pidike voidaan asettaa pannun tai kattilan reunaan.



Älä aseta pidikettä kosketuksiin liekkien tai esineiden kanssa joiden lämpötila on liian korkea.






Käyttö

3.2 Ohjausten kuvaus (Kuva B)

ON/OFF-painike (4)

Painikkeen painaminen kytkee laitteen käyttöliittymän päälle tai pois päältä.

”CHEF” -ohjelmien painike (5)

Kun painiketta painetaan peräkkäin, se aktivoi halutun ohjelman seuraavien joukosta: ” Keep Warm”, ” Barbecue” ja ” Fry”.

Ajan/tehon säätöpainikkeet ja liikusäädin (6), (7) ja (8)

Painikkeilla (6) ja (8) voidaan kullakin painalluksella lisätä/vähentää aikaa, tehoa tai lämpötilaa (vain jos lämpötila-anturi on kytketty).

Liuvuttamalla sormea haluttuun suuntaan liikusäätimellä (7) voit lisätä/vähentää aikaa tai tehoa.



Tehon säätö näkyy valaistun tasopalkin kautta. Tarjolla on 9 tehotasoa sekä maksimitehotoiminto nimeltä ”Boost”.

Lämpötila-anturin ”TARGET” -painike (9)

Vain jos lämpötila-anturi on kytketty, painikkeella voidaan aktivoida ”TARGET”-toiminto.

Lämpötila-anturin ”TIMER” -painike (10)

Vain jos lämpötila-anturi on kytketty, painikkeella voidaan aktivoida ”TIMER”-toiminto.

”TIMER”painike (11)

Painikkeella voidaan asettaa ajastin, jonka päättyessä kypsennysjakso keskeytyy automaattisesti.

4 Käyttö



Ennen laitteen käynnistämistä lue huolella luku ”1 Varoituksia” ja kappale ”Ennen ensimmäistä käyttökertaa”.

4.1 Laitteen käynnistäminen (Kuva A ja B)

- Aseta laite vaakasuoralle ja vakaalle alustalle, jonka pinta ei ole herkkä korkeille lämpötiloille. Varmista, että kaikki tukijalat (13) asettuvat tasolle.
- Kierrä virtajohto kokonaan auki (14).
- Kytke verkkopistoke pistorasiaan ja varmista, että verkkojännite vastaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä.
- Näyttöön ilmestyy sekunnin ajaksi luku ”88”.
- Aseta astia, jossa on kypsennettävää ruokaa, lasilevyllä (2).
- Paina painiketta (4) keittotason käynnistämiseksi. Laite antaa äänimerkin ja painikkeen (4) led-valo syttyy; tämä tarkoittaa, että laite on valmis asetettavaksi.



Toiminnan aikana levy (2) kuumenee.

Toimi äärimmäisen varovaisesti. Palovammojen vaara!



4.2 Tehon asettaminen (Kuva B)

- Kun laite kytketään päälle, teho on asetettu oletusarvoisesti arvoon "0". Jos haluat aloittaa kypsennyksen, aseta tehotaso liukusäätimellä (7) tai erityisillä painikkeilla (6) ja (8).
- Jos kattila havaitaan, laite aloittaa automaattisesti kypsennysjakson.



Jos kattilaa ei havaita, koska sitä ei ole tai koska se ei ole oikean kokoinen, näytössä vilkkuu kirjain "u" ja sen alapuolella on väliviiva "-".

Keittotaso kytketty automaattisesti pois päältä 30 sekunnin kuluttua, jos teho on asetettu arvoon 0, jos muita toimintoja ei suoriteta ja jos kattilaa ei havaita.

- Suuren vesimäärän lämmittämiseen/ kiehauttamiseen tai intensiivisempään kypsennykseen on käytettävissä "Boost"-toiminto, jonka avulla induktio toimii rajoitetun ajan (5 minuuttia) suurimmalla käytettävissä olevalla teholla.
- Toiminnon "Boost" aktivoimiseksi, aseta taso "P" näytölle liukusäätimellä (7) tai painamalla useamman kerran painiketta (8). "Boost"-toiminto kytketty automaattisesti pois päältä 5 minuutin enimmäisturva-ajan päätyttyä, minkä jälkeen teho vähenee tasolle 9.
- Jos haluat poistaa "Boost"-toiminnon manuaalisesti pois päältä, aseta toinen tehotaso liukusäätimellä (7) tai painamalla painiketta (6) useita kertoja.

- Kypsennysjakson lopussa näyttöön ilmestyy jäännöslämmön merkintä:
 "—" jälkilämmön taso alhainen.
 "=—" jälkilämmön taso keskimääräinen.
 "≡—" jälkilämmön taso korkea.



Ennen kuin kosketat laitetta varastointia tai puhdistusta varten, odota, kunnes näytössä näkyvä jäännöslämpöilmaisain poistuu. Toimi äärimmäisen varovaisesti. Palovammojen vaara!

- Asetetusta tehotasosta riippuen laitteella on enimmäiskäyttöaika, jonka jälkeen se kytketty automaattisesti pois päältä tai, jos kyseessä on "Boost"-toiminto, palaa alemmalle tehotasolle.

Taulukossa esitetään enimmäiskäyttöaika:

Tehotaso	Sammutusaika
Keep Warm	2 tuntia
1	6 tuntia
2	6 tuntia
3	5 tuntia
4	5 tuntia
5	1,5 tuntia
6	1,5 tuntia
7	1,5 tuntia
8	1,5 tuntia
9	1,5 tuntia
P	5 minuuttia



Käyttö

4.3 Tauko ja ajastimen asetus (Kuva B)

Tauko

- Kukin kypsennysjakso voidaan keskeyttää painamalla painiketta (11) 2 sekunnin ajan. Kun keittotaso on tauolla, näytössä näkyy symboli "II".
- Jos haluat jatkaa kypsennystä viimeksi asetetuilla parametreilla ja peruuttaa taukotilan, paina uudelleen pitkään painiketta (11).



Taukojen enimmäisaika on 10 minuuttia. Tämän ajan kuluttua keittotaso kytkeytyy pois päältä.

Ajastin

Ajastin voidaan asettaa pysäyttämään nykyinen kypsennysjakso automaattisesti, kun lähtölaskenta päättyy.



Ennen ajastimen käyttöönottoa kattila on asetettava keittolevylle ja haluttu kypsennysteho asetettava.

- Laita ajastin päälle painamalla painiketta (11). Painikkeen LED vilkkuu ja näytössä näkyy kesto aika "00".
- Aseta kypsennyksen ajastin painikkeilla (6) ja (8).
- Kun olet asettanut halutun kypsennysajan, odota 2 sekuntia tai paina painiketta (11) uudelleen. Tässä vaiheessa "TIMER"-toiminnon led-valo palaa pysyvästi ja näytössä näkyy lähtölaskenta.



Jos kattilaa ei aseteta keittotasolle tai se otetaan siltä pois, kun ajastin on asetettu, "TIMER"-toiminto säilyy 3 minuutin ajan. Tässä vaiheessa painikkeen (11) led-valo vilkkuu. Jos kattilaa ei aseteta takaisin levylle, laite sammuu 3 minuutin kuluttua.

- Lähtölaskennan päättyessä kypsennysjakso pysähtyy, näytöllä vilkkuu "00" ja kuuluu lyhyt äänisarja (20 sekuntia). Ylimääräisen 10 sekunnin kuluttua, kun teho on asetettu 0:aan, keittotaso sammuu.



Kypsennyksen aikana, jos ajastin on asetettu, on aina mahdollista muuttaa tehoa painikkeilla (6) ja (8), tai liukusäätimellä (7).



Kypsennyksen aikana, jos ajastin on asetettu, on aina mahdollista muuttaa lähtölaskentaa painamalla painiketta (11) ja käyttämällä sitten painikkeita (6) ja (8).

4.4 Painikelukitus (Kuva B)

- Painikkeiden (10) ja (11) painaminen samanaikaisesti lukitsee/avaa painikkeiden lukituksen. Kun painikkeet on lukittu, näyttöön syttyy avaimen "K" kuvake.
- Painikkeet voidaan lukita/avata useammin kuin kerran keittotason käytön aikana ilman, että sitä tarvitsee kytkeä päälle/pois päältä. Painikkeiden lukitus pysyy aktiivisena, vaikka virta katkaistaan ja palautetaan muutaman sekunnin sisällä, sillä se on kytkettävä pois päältä manuaalisesti.
- Jos painikelukitus on aktivoitu, laite voidaan aina kytkeä pois päältä painamalla painiketta (4).



Jos painikelukitus on aktivoitu, laitetta ei ole mahdollista käynnistää uudelleen ja käyttää ellei painikkeiden lukitusta avata. Kun virtapainiketta painetaan, näyttöön ilmestyy avainkuvake.

5 "CHEF" kypsennysohjelmat (Kuva B)

Painamalla painiketta (5) peräkkäin valitaan toiminto "CHEF", joka ottaa käyttöön jonkin seuraavista ohjelmista:

- Keep Warm (Lämpimänä säilyttäminen) "☰"
- Barbecue "☼"
- Fry (Friteeraus) "☷"



Kaikkien "CHEF"-ohjelmien aktivoimiseksi kattila on asetettava keittolevyille.

5.1 Ohjelma "Keep Warm"

Ohjelma lämmittää levyä tasaisella lämmöllä, jotta ruoat pysyvät lämpiminä niin kauan kuin käyttäjä haluaa.

- Aseta kattila keittotasolle ja paina painiketta (5) peräkkäin, kunnes kuvake "☰" syttyy; ohjelma on aktiivinen.
- Näytössä näkyy "U", keittolevy lämpenee ja pitää lämmön tasaisena, kunnes se sammuu automaattisesti.



Tehoa ei ole mahdollista muuttaa. Säätopainikkeiden koskettamisella ei ole vaikutusta tehoon.

- Kun ohjelma on käynnistynyt, voidaan asettaa pysäytysajastin. Ajastimen asettaminen löytyy kohdasta "Ajastin" kappale "4.3 Tauko ja ajastimen asetus".

- Ohjelma pysyy aktiivisena, kunnes käyttäjä vaihtaa kypsennysohjelmaa, kytkee laitteen pois päältä tai kun asetettu ajastin tai ensimmäissammutusaika on kulunut umpeen.

5.2 Ohjelma "Barbecue"

Ohjelma mahdollistaa lihan, kalan ja vihannesten kypsentämisen grillilevyille tarkoitetuilla kypsennysasetuksilla. Sen mukaan, mitä ruokaa käyttäjä haluaa valmistaa, voidaan valita eri Barbecue-ohjelma, jossa on oma teho ja kypsennysaika.

- Aseta grillilevy keittotasolle ilman ruokaa ja paina painiketta (5) peräkkäin, kunnes kuvake "☼" syttyy; kuvake vilkkuu.
- Valitse haluamasi Barbecue-ohjelmatyyppi painikkeilla (6) ja (8) tai liukusäätimellä (7). Näyttö näyttää valitun ohjelman nimen:
 - "b1" - Ohjelma barbecue vihannekset.
 - "b2" - Ohjelma barbecue valkoiset lihat / kala.
 - "b3" - Ohjelma barbecue pihvit / hampurilaiset / pekoni.
- Jokaisen ohjelman alussa aktivoituu esilämmitysvaihe, jonka aikana keittotaso ja grillilevy lämpenevät saavuttaakseen optimaalisen kypsennyslämpötilan. Tämän vaiheen aikana kuvake "☼" vilkkuu vaiheen loppuun asti.



Kunkin ohjelman esilämmitysvaiheessa on valmistajan asettama ajastin ja teho. Näitä esiasetettuja arvoja ei voi muuttaa.



Esilämmityksen aikana voidaan siirtyä suoraan kypsennysvaiheeseen painamalla painiketta (8).



Käyttö

- Kun kuvake "☹" jää palamaan kiinteänä, esilämmitys on päättynyt ja grillilevy on saavuttanut kypsennyksen edellyttämän lämpötilan.
- Aseta ruoka grillilevyllä, keittotasoa kypsennetään esiasetetulla tehotasolla.
- Pysäytysajastin voidaan asettaa kypsennyksen aikana käyttöohjeen lopussa olevissa kypsennystaulukoissa annettujen ohjeiden mukaisesti. Ajastimen asettaminen löytyy kohdasta "Ajastin" kappale "4.3 Tauko ja ajastimen asetus".



On myös mahdollista asettaa kypsennysajastin esilämmitysvaiheen ajaksi ja odottaa sen käynnistymistä tämän vaiheen päätyttyä. Tällöin led-valo (11) vilkkuu pienemmällä taajuudella. Kun esilämmitysvaihe on päättynyt, lähtölaskenta alkaa ja led-valo (11) jää palamaan kiinteänä.

- Kypsennyksen aikana on myös mahdollista muuttaa tehotasoa.



Vain tehotasot 6-9 voidaan valita.

"Barbecue"-ohjelmien ajat ja tehot

Taulukoissa esitetään kunkin ohjelman vaiheiden määritellyt tehotasot ja ajat

Ohjelma	Esilämmitysvaihe
b1	Tehotaso: 9 Ajastin: 2 minuuttia
b2	Tehotaso: 9 Ajastin: 2 minuuttia
b3	Tehotaso: 8 Ajastin: 4 minuuttia
i	Tehotasoa ja ajastinta EI voi muuttaa.

Ohjelma	Kypsennysvaihe
b1	Tehotaso: 8 Ajastin: käyttäjä asettaa ajastimen "Kypsennysajat"-taulukon mukaisesti
b2	Tehotaso: 7 Ajastin: käyttäjä asettaa ajastimen "Kypsennysajat"-taulukon mukaisesti
b3	Tehotaso: 7 Ajastin: käyttäjä asettaa ajastimen "Kypsennysajat"-taulukon mukaisesti
i	Vain tehotasoja välillä 6-9 voidaan säätää.



5.3 Ohjelma "Fry"

Ohjelma mahdollistaa tuoreiden ruokien, pakastettujen ruokien ja jälkiruokien friteerauksen omilla kypsennysasetuksilla. Sen mukaan, mitä ruokaa käyttäjä haluaa friteerata, voidaan valita eri Fry-ohjelma, jossa on oma teho ja kypsennysaika.

- Aseta öljyä sisältävä kattila keittotasolle ja paina painiketta (5) peräkkäin, kunnes kuvake "☺" syttyy; kuvake vilkkuu.
- Valitse haluamasi Fry-ohjelmatyypin painikkeilla (6) ja (8) tai liukusäätimellä (7). Näyttö näyttää valitun ohjelman nimen:
 - "F1" - Ohjelma tuoreiden ruokien friteeraus.
 - "F2" - Ohjelma pakastettujen ruokien friteeraus.
 - "F3" - Ohjelma tuoreiden jälkiruokien friteeraus.
- Jokaisen ohjelman alussa aktivoituu esilämmitysvaihe, jonka aikana keittotaso ja kattilassa oleva öljy lämpenevät saavuttaakseen optimaalisen kypsennyslämpötilan. Tämän vaiheen aikana kuvake "☺" vilkkuu, kunnes ajastin umpeutuu.



Kun k i n o h j e l m a n esilämmitysvaiheessa on valmistajan asettama ajastin ja teho. Näitä esiasetettuja arvoja ei voi muuttaa.



Esilämmityksen aikana voidaan siirtyä suoraan kypsennysvaiheeseen painamalla painiketta (8).

- Kun kuvake "☺" jää palamaan kiinteänä, esilämmitys on päättynyt ja öljy on saavuttanut friteerauksen edellyttämän lämpötilan.
- Aseta ruoka kattilaan, keittotaso kypsentää esiasetetulla tehotasolla.
- Pysäytysajastin voidaan asettaa kypsennyksen aikana käyttöohjeen lopussa olevissa kypsennystaulukoissa annettujen ohjeiden mukaisesti. Ajastimen asettaminen löytyy kohdasta "Ajastin" kappale "4.3 Tauko ja ajastimen asetus".



On myös mahdollista asettaa kypsennysajastin esilämmitysvaiheen ajaksi ja odottaa sen käynnistymistä tämän vaiheen päätyttyä. Tällöin led-valo (11) vilkkuu pienemmällä taajuudella. Kun esilämmitysvaihe on päättynyt, lähtölaskenta alkaa ja led-valo (11) jää palamaan kiinteänä.

- Kypsennyksen aikana on myös mahdollista muuttaa tehotasoa.



Vain tehotasot 6-9 voidaan valita.



Käyttö

”Fry”-ohjelmien ajat ja tehot

Taulukoissa näkyvät kunkin ohjelman vaiheiden esiasetetut tehotasot ja ajat

Ohjelma	Esilämmitysvaihe
F1	Tehotaso: 9 Ajastin: 9 minuuttia
F2	Tehotaso: 8 Ajastin: 13 minuuttia
F3	Tehotaso: 8 Ajastin: 13 minuuttia



Tehotasoa ja ajastinta EI voi muuttaa.

Ohjelma	Kypsennysvaihe
F1	Tehotaso: 8 Ajastin: käyttäjä asettaa ajastimen ”Kypsennysajat”-taulukon mukaisesti
F2	Tehotaso: 7 Ajastin: käyttäjä asettaa ajastimen ”Kypsennysajat”-taulukon mukaisesti
F3	Tehotaso: 7 Ajastin: käyttäjä asettaa ajastimen ”Kypsennysajat”-taulukon mukaisesti



Vain tehotasoja välillä 6-9 voidaan säätää.

6 Lämpötila-anturi (Kuva B, C, D ja E)

Lämpötila-anturia on käytettävä valmistuksissa, jotka edellyttävät tietyn lämpötilan saavuttamista tai ylläpitämistä nesteessä tai elintarvikkeen ytimessä.

Kytke anturi keittotasoon asettamalla liitin pistorasiaan (12), painikkeiden (9) ja (10) led-valot syttyvät odottaen, että käyttäjä valitsee toimintatyypin ”TARGET” tai ”TIMER” välillä.

6.1 Toiminto ”TARGET”

”TARGET”-toimintoa suositellaan valmisteisiin, jotka edellyttävät, että kypsennys pysähtyy automaattisesti, kun ruoan ytimessä saavutetaan tavoitelämpötila (esim. liha, kala).

- Aseta nesteen tai ruoan sisältävä kattila keittotasolle.
- Kiinnitä pidike (18) kattilan reunaan ja upota anturin kärki nesteeseen tai työnnä se elintarvikkeen sisään. Kun anturi on asetettu paikalleen, aseta se pidikkeen sisään niin, että se pysyy paikallaan.
- Aktivoi toiminto painamalla painiketta (9), painikkeen led-valo vilkkuu.
- Aseta tavoitelämpötila painikkeilla (6) ja (8); näytössä näkyy lämpötilan oletusarvo 70 °C ja sitten käyttäjän asettama arvo.
- 3 sekunnin kuluttua kypsennys alkaa, tämän vaiheen aikana painikkeen (9) led-valo vilkkuu pienemmällä taajuudella ja näytössä näkyy nykyinen mitattu lämpötila.



Kypsennyksen aikana tehotasoa voidaan muuttaa manuaalisesti liukusäätimellä.

Oletusarvoinen tehotaso on 5.



Asetettua tavoitelämpötilaa on mahdollista muuttaa kypsennyksen aikana. Paina painiketta (9) ja muuta tavoitelämpötilaa manuaalisesti painikkeilla (6) ja (8).

- Kun tavoitelämpötila on saavutettu, kypsennysjakso keskeytyy. Näytössä näkyy saavutettu lämpötila vilkkuvana ja kuuluu lyhyt äänisarja (20 sekuntia).
- Laite sammuu automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.

6.2 Toiminto "TIMER"

"TIMER"-toimintoa suositellaan käytettäväksi valmisteissa, jotka edellyttävät, että keittonesteen lämpötila säilytetään tietyn ajan (esim. sous-vide-kypsennyksessä).

- Aseta nesteen tai ruoan sisältävä kattila keittotasolle.
- Kiinnitä pidike (18) kattilan reunaan ja upota anturin kärki nesteeseen tai työnnä se elintarvikkeen sisään. Kun anturi on asetettu paikalleen, aseta se pidikkeen sisään niin, että se pysyy paikallaan.
- Aktivoi toiminto painamalla painiketta (10), painikkeen led-valo vilkkuu.
- Aseta tavoitelämpötila painikkeilla (6) ja (8); näytössä näkyy lämpötilan oletusarvo 70 °C ja sitten käyttäjän asettama arvo.
- Paina painiketta (11) ja aseta ajastin painikkeilla (6) ja (8).
- 3 sekunnin kuluttua kypsennys alkaa, tämän vaiheen aikana painikkeen (10) led-valo vilkkuu pienemmällä taajuudella ja näytössä näkyy nykyinen mitattu lämpötila.



Kypsennyksen aikana tehotasoa voidaan muuttaa manuaalisesti liukusäätimellä. Oletusarvoinen tehotaso on 5.



Asetettua tavoitelämpötilaa on mahdollista katsoa tai muuttaa kypsennyksen aikana. Paina painiketta (9) ja muuta tavoitelämpötilaa manuaalisesti painikkeilla (6) ja (8).



Kypsennyksen aikana on mahdollista muuttaa asetettua ajastinta. Paina painiketta (11) ja muuta ajastinta manuaalisesti painikkeilla (6) ja (8).

- Kun tavoitelämpötila on saavutettu, kuuluu ääni ja lähtölaskenta alkaa. Tässä vaiheessa painikkeen (10) led-valo ja painikkeen (11) led-valo palavat kiinteänä.
- Keittotaso säilyttää asetetun lämpötilan, kunnes lähtölaskenta on päättynyt.
- Lähtölaskennan päättyessä kypsennysjakso pysähtyy, näytöllä vilkkuu "00" ja kuuluu lyhyt äänisarja (20 sekuntia).
- Laite sammuu automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.



Käyttö

7 Käyttäjävalikko

Käyttäjävalikon avulla käyttäjä voi asettaa laitteelle räätälöityjä parametreja.

- Siirtyäksesi käyttäjävalikkoon, paina samanaikaisesti painikkeita (5) ja (9) 4 sekunnin ajan.



Toiminto voidaan suorittaa vain, kun keittotaso on kytketty päälle eikä mikään ohjelma, toiminto tai ajastin ole aktiivinen.

- Käytä painikkeita (6) ja (8) valikkokohtien selaamiseen; valitun kohteen yksilöivä kirjain näkyy näytön vasemmassa reunassa.
- Muuta valitun kohteen arvoa liukusäätimellä (7); arvon yksilöivä numero näkyy näytön oikeassa reunassa.
- Poistu valikosta ja vahvista uudet asetukset pitämällä painiketta (4) painettuna 2 sekunnin ajan.



Kun laite on 30 sekuntia käyttämättömänä, se kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Käyttäjävalikon selitykset

Kohta	Merkitys	Arvo
a	Painikkeiden äänenvoimakkuus	0: painikkeiden äänenvoimakkuus OFF 1: painikkeiden äänenvoimakkuus ON
b	Merkkiäänten äänenvoimakkuus	0: merkkiäänten äänenvoimakkuus OFF 1: merkkiäänten äänenvoimakkuus ON
c	Näytön kirkkaus	Asteikko välillä 0 - 9 0: minimikirkkaus 9: maksimikirkkaus



Vaikka painikkeen äänenvoimakkuus olisi asetettu asentoon "OFF", painikeääntä (4) ei voi kytkeä pois päältä.



Toiminto Barbecue

Ehdotetut kypsennysajat Barbecue-toiminnon ohjelmilla.

Ohjelma	Elintarvike	Määrä	Teho	Ajastin
b1) VIHANNEKSET	Kesäkurpitsa	80 - 100 g	8	3 min / puoli
b1) VIHANNEKSET	Munakoiso	80 - 100 g	8	2 min / puoli
b1) VIHANNEKSET	Paprika	100 g	8	5 min / puoli
b1) VIHANNEKSET	Vihannesvartaat	3 varrasta / 70 g	8	8 min / puoli
b2) VALKOISET LIHAT / KALA	Kananrinta	100 g	7	2 min / puoli
b2) VALKOISET LIHAT / KALA	Kalkkunanrinta	100 g	7	2 min / puoli
b2) VALKOISET LIHAT / KALA	Kalafileet	250 g	7	4 min / puoli
b2) VALKOISET LIHAT / KALA	Kokonainen kala	100 g	7	10 min / puoli
b2) VALKOISET LIHAT / KALA	Katkarapuvartaat	100 g	7	10 min / puoli
b3) PIHVIT / HAMPURILAISET / PEKONI	Hampurilainen (naudanliha)	2 hampurilaista / 100 g	7	Raaka: 2 min / puoli Keskikypsä: 4 min / puoli Kypsä: 6 min / puoli
b3) PIHVIT / HAMPURILAISET / PEKONI	Filee (naudanliha)	150 g	7	Raaka: 5 min / puoli Keskikypsä: 7 min / puoli Kypsä: 9 min / puoli
b3) PIHVIT / HAMPURILAISET / PEKONI	Pihvi (sianliha)	180 g	7	5 min / puoli
b3) PIHVIT / HAMPURILAISET / PEKONI	Pekoni	180 g	7	5 min / puoli



Kypsennystaulukot

Toiminto Fry

Ehdotetut kypsennysajat Fry-toiminnon ohjelmilla.



Ajat määritettiin käyttämällä 900 ml siemenöljyä (vastaa yhtä pulloa).

Ohjelma	Elintarvike	Määrä	Teho	Ajastin
F1) TUOREET RUOAT	Sekalaiset friteeratut vihannekset	200 g	8	4 min
F1) TUOREET RUOAT	Sekalaiset friteeratut kalat	200 g	8	3 min
F1) TUOREET RUOAT	Kanaugetit	200 g	8	7 min
F1) TUOREET RUOAT	Kalapalat	240 g	8	6 min
F1) TUOREET RUOAT	Schnitzel (kana)	200 g	8	2 min / puoli
F1) TUOREET RUOAT	Friteerattu pizza	100 g	8	4 min
F2) PAKASTETUT RUOAT	Sekalaiset friteeratut vihannekset	200 g	7	7 min
F2) PAKASTETUT RUOAT	Kanaugetit	200 g	7	3 min
F2) PAKASTETUT RUOAT	Perunakroketit	500 g	7	10 min
F2) PAKASTETUT RUOAT	Ranskanperunat	200 g	7	5 min
F3) LEIVONNAISET	Churrot	-	7	5 min
F3) LEIVONNAISET	Donitsit (tyhjät tai täytetyt)	70 g / kpl	7	30 s / puoli
F3) LEIVONNAISET	Omenakakut	20 g / kpl	7	1 min / puoli

Kypsennystaulukot



SOUS-VIDE -kypsennys

Siinä tyhjiöpakattuihin pusseihin suljettuja elintarvikkeita kypsennetään matalassa lämpötilassa. Elintarvike on asetettava kattilaan vasta, kun asetettu lämpötila on saavutettu, ja ne on pidettävä upotettuna suosittelun kypsennysajan ajan.



Suosittelemme, että käytetään asianmukaista lämpötila-anturia ja valitaan toiminto "TIMER" (11).



Ehdotetut kypsennysajat on määritetty käyttäen kattilaa, jossa on 4 litraa vettä.

	Elintarvike	Määrä	Lämpötila	Teho	Ajastin
LIHA	Naudanfilee	100 g	Puolikypsä: 54°C Kypsä: 58 °C	8	20 min
	Kananrinta	250 g	70 °C	8	56 min
KALA	Turskafilee	250 g	60 °C	8	24 min
	Lohiviipale	200 g	64 °C	8	18 min
KANANMUNAT	Keitetyt	1 kananmuna (60 g)	68 °C	5	45 min
	Pehmeät	1 kananmuna (60 g)	73 °C	5	45 min
	Kovat	1 kananmuna (60 g)	77 °C	5	60 min
JÄLKIRUOAT JA HEDELMÄT	Englantilainen kerma	350 g	80 °C	8	25 min
	Hedelmä (kuten ananas, aprikoosit, persikat)	250 g	80 °C	8	25 min

Sulatus

Ehdotetut kypsennysajat ruoan pehmentämiseksi tai sulattamiseksi.

	Elintarvike	Määrä	Teho	Ajastin
	Valkoinen suklaa	150 g	5	5 min
	Maitosuklaa	150 g	4	4 min
	Tumma suklaa	150 g	5	6 min
	Voi	200 g	7	4 min



Puhdistus ja hoito

8 Puhdistus ja hoito (Kuva F ja G)

8.1 Varoituksia



Sähköiskun vaara.

- Irrota pistoke pistorasiasta ennen keittotason puhdistamista.
- Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.
- Anna keittotason jäähtyä ennen sen puhdistamista.



Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara.

- Älä käytä höyrsuihkeita laitteen puhdistuksessa.
- Älä käytä metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien puhdistuksessa (kuten esimerkiksi anodisoinneissa, nikkelöinnissä, kromauksissa) klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita ja metallisia sieniiä).
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.

8.2 Lasilevyn puhdistus (Kuva F)

Puhdista lasilevy (2) kostealla liinalla tai sienellä ja tarvittaessa astianpesuaineella.



Puhdista lasilevy (2) jokaisen käyttökerra jälkeen.

Voit puhdistaa levyn pinnan (2) varovasti pehmeällä harjalla ja astianpesuaineella.



Kiinnitä huomiota harjasten kovuuteen, jotta ne eivät naarmuta levyn pintaa.




Siirrä kattiloita tai pannuja varovasti lasin päälle, jotta vältyt naarmuilta, joita voi syntyä, jos kattilan tai pannun pohja ei ole täysin sileä.

8.3 Laitteen rungon puhdistus (Kuva G)

Ulkopintojen hyvän kunnon säilyttämiseksi ne tulee puhdistaa säännöllisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Pintojen tulee antaa jäähtyä ennen niiden puhdistamista. Puhdista pehmeällä ja kostealla liinalla. Puhdista jäähdytystuulettimet harjalla tai pölynimurilla ja käytä pehmeää liinaa.

Mitä tehdä, jos...

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Laitte ei käynnisty.	Pistoketta ei ole asetettu oikein pistorasiaan.	Varmista, että pistoke on asetettu oikein pistorasiaan.
	Liitintä ei ole asetettu laitteeseen oikein.	Varmista, että liitin on asetettu oikein paikoilleen.
	Virtapainiketta (4) ei painettu.	Paina virtapainiketta (4) laitteen kytkemiseksi päälle.
	Johto on viallinen.	Ota yhteys alueella toimivaan tekniseen huoltopalveluun.
	Virta puuttuu.	Varmista, että virransyöttö toimii oikein. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteys pätevään sähköasentajaan.
Laitte kytkeytyy päälle, mutta kypsennys ei käynnisty tai pysähtyy.	Astioita ei ole tai niitä ei ole asetettu oikein keittoalueelle (kirjain "U" vilkkuu näytössä ja sen alapuolella väliviiva "-").	Varmista, että astiat on asetettu oikein keittoalueelle.
	Induktiokäyttöön soveltumattomien tai halkaisijaltaan riittämättömien astioiden käyttö (näytössä vilkkuu kirjain "U" ja sen alapuolella väliviiva "-").	Varmista, että astiat soveltuvat induktioikäyttöön ja että niiden halkaisija on sopiva (katso "1.3 Tätä laitetta koskevat varoitukset").
	Astiat ovat kuumia, mutta ne poistetaan keittoalueelta (näytössä vilkkuu kirjain "U" ja sen alapuolella väliviiva "-").	Älä poista astioita keittotasolta kypsennyksen aikana.
	Painikelukitus on aktiivinen (led-valo  palaa).	Kytke painikelukitus pois päältä (ks. "4.4 Painikelukitus").
Laitte sammuu käytön aikana.	Asetettu aika on kulunut umpeen ja laite on keskeyttänyt kypsennyksen.	Pidennä tarvittaessa kypsennysaikaa, jos ruoka ei ole kypsynyt riittävästi.
	Jos laitetta ei ole käytetty vähintään 30 sekunnin ajan, automaattinen sammutus on aktivoitunut.	Laita laite uudelleen päälle, jos haluat jatkaa sen käyttöä.
Tuulettimen ääni kuuluu myös laitteen sammuttamisen jälkeen.	Tuuletin jatkaa toimintaansa laitteen jäähdyttämiseksi myös sen jälkeen, kun se on kytketty pois päältä.	Odota, että laitteen jäähtymiseen tarvittava aika on kulunut. Jos tuuletin ei sammu pidemmän odottelun jälkeen, ota yhteys paikalliseen huoltokeskukseen.
Laitte tuottaa käynnistyessään metallisen äänen tai lievää tärinää.	Mahdollisia metallisia ääniä tai tärinää voi esiintyä induktiokeitotasoilla kypsennyksen aikana.	Varmista, että astiat on asetettu oikein keittoalueelle ja että ne soveltuvat induktioikäyttöön (ks. "1.3 Tätä laitetta koskevat varoitukset"). Jos meluäänät jatkuvat, ota yhteys alueella toimivaan tekniseen huoltopalveluun.



Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Laite ei tunnista lämpötila-anturia.	Anturin liitintä ei ole asetettu laitteeseen oikein.	Varmista, että liitin on asetettu oikein paikoilleen.
	Mahdollinen vika anturissa.	Ota yhteys alueella toimivaan tekniseen huoltopalveluun.
Anturi ei mittaa lämpötilaa.	Anturin kärkeä ei ole asetettu oikein kattilan sisällä olevaan ruokaan tai nesteeseen.	Varmista, että anturin kärki on asetettu oikein.
	Lämpötila on liian korkea tai liian matala suhteessa anturin mittaamaan alueeseen.	Varmista, että lämpötila on alueella 0-99 °C, jotta anturi havaitsee sen.
Näytöllä näkyy virhekoodi: ER03	Mahdollisesti vettä tai näyttöalueelle asetettuja astioita.	Varmista, että näyttöalue on kuiva ja että siellä ei ole astioita.
Näytöllä näkyy virhekoodi: ER21	Näyttöalueella mitattu lämpötila ylittää turvarajan.	Odota, että laitteen jäähtymiseen tarvittava aika on kulunut. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteys alueella toimivaan tekniseen huoltopalveluun.
Näytöllä näkyy virhekoodit: E2 / E3	Tyhjien tai epäsopivien induktiokiekkoastioiden käyttö tai lasin tai kattilan liian korkea lämpötila.	Varmista, että et käytä induktiokäyttöön soveltumattomia ja tyhjiä astioita (ks. "1.3 Tätä laitetta koskevat varoitukset"). Anna laitteen ja kattilan jäähtyä. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteys alueella toimivaan tekniseen huoltopalveluun.
Näytöllä näkyy virhekoodi: E6	Mahdollinen virhe syöttöjännitteessä.	Varmista, että virransyöttö on oikea. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteys pätevään sähköasentajaan.
Näytöllä näkyy virhekoodi: E8	Pöly tai tekstiilit tukkivat tuuletimen.	Puhdista tuuletin ja poista mahdolliset vierasesineet. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteys alueella toimivaan tekniseen huoltopalveluun.
Näytöllä näkyy virhekoodi: EA / EH	-	Sammuta laite, ota kattila pois tai anna sen jäähtyä. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteys alueella toimivaan tekniseen huoltopalveluun.
Näytöllä näkyy virhekoodit: ER20 / ER36 / ER31 / ER42 / ER47 / E4 / E5 / E7 / E9	-	Ota yhteys alueella toimivaan tekniseen huoltopalveluun.