

Quick Reference Guide



“Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It’s all about artisanality, that’s why we take it so seriously.”

Thanks for choosing

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

FI.....s. 3

KitchenAid
Induktioliesi
Pikaviiteopas

FI

“ Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It's all about artisanality, that's why we take it so seriously. ”

Kiitos valinnasta

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

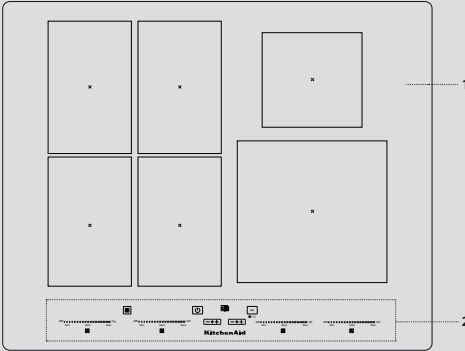


KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT KITCHENAID-TUOTTEEN
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa www.kitchenaid.eu/register



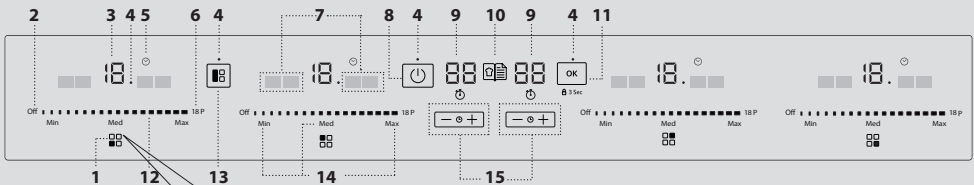
Lue turvallisuusohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen käyttöä.

Tuotteen kuvaus

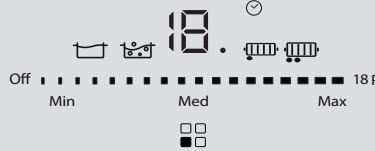


1. Liesitaso
2. Ohjauspaneeli

Ohjauspaneeli

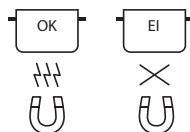



Esimerkki keittoalueesta



- | | | |
|---------------------------------|--|--|
| 1. Keittoalueen tunnistaminen | 6. Pikakuumennuspainike | 11. OK/Näppäinlukituspainike - 3 sekuntia |
| 2. Keittoalueen sammutuspainike | 7. Erikoistoimintojen indikaattorit | 12. Liukuvalitsin |
| 3. Keittotaso valittu | 8. Virtapainike | 13. Pystysuuntaisen muuntuvan alueen painike |
| 4. Merkkivalo - toiminto päällä | 9. Ajan/toimintojen indikaattori | 14. Esiasetus- ja säätöpainikkeet |
| 5. Ajustimen indikaattori | 10. "Gourmet Library" (erikoistoiminnot) | 15. Ajastin |

PANNUT JA KATTILAT



Käytä ainoastaan ferromagneettisesta materiaalista valmistettuja kattiloita ja pannuja, jotka soveltuvat induktioliedelle. Saat selville keittoastian sopivuuden tarkastamalla onko siinä  -symboli (yleensä painettu pohjaan). Magneettisuuden varmistamiseen voidaan käyttää magneettia.

Keittoastian pohjan laatu ja rakenne saattavat vaikuttaa keittotulokseen. Jotkut alustaa koskevat halkaisijan mitat eivät vastaa ferromagneettisen pinnan todellista halkaisijaa.

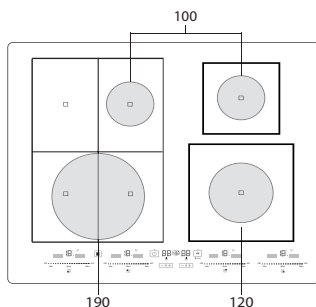
TYHJÄT TAI OHUTPOHJAISET KEITTOASTIAT

Älä laita käynnissä olevalle liesitasolle tyhjiä kattiloita tai pannuja.

Liesitaso on varustettu sisäisellä turvajärjestelmällä, joka valvoo jatkuvasti lämpötilaa ja joka käynnistää "automaattisen sammutuksen", jos havaitaan korkeita lämpötiloja. Jos käytetään tyhjiä tai ohutpohjaisia keittoastioita, lämpötila saattaa nousta erittäin nopeasti, jolloin "automaattinen sammutus" -toiminto saattaa lauenta hieman myöhässä ja kattila tai pannu saattaa vahingoittua. Jos näin tapahtuu, älä koske mihinkään, vaan anna kaikkien osien jäähtyä.

Jos näkyviin tulee virheviestejä, soita huoltokeskukseen.

KATTILAN/PANNUN POHJAN MINIMIHALKAISIJA ERI KEITTOALUEILLE



Ensimmäinen käyttökerta

VIRRANSÄÄTÖ

"Virransäätö"-toiminnolla voi asettaa liedelle maksimitehotason käyttäjän tarpeiden tai virransäätökapasiteetin mukaan.




Kun maksimiteho on asetettu, liesi säättää automaattisesti tehon jakelun eri keittoalueille ja kun raja saavutetaan, annetaan äänimerkki.

Tätä asetusta voi käyttää milloin tahansa ja se pysyy käytössä, kunnes se muutetaan.

Ostohetkellä liesi on asetettu suurimmalle mahdolliselle teholle (nL). Maksimitehotaso (nL) on merkitty lieden pohjassa olevaan tunnistuskilpeen.

Lieden tehon asettaminen:

Kun laite on kytketty verkkovirtaan, tehotaso voidaan asettaa 60 sekunnin kuluessa.

- Paina "+"-painiketta ja pidä sitten painettuna 3 sekunnin ajan. Näyttöön tulee lukema .
- Pidä painike  painettuna, kunnes viimeinen tehoasetus näytetään.
- Valitse haluttu teho painikkeilla "+" ja "-".
- Saatavilla olevat tehoasetukset ovat: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW.
- Vahvista painamalla .

Valittu teho jää muistiin, myös virtakatkon sattuessa.

Tehotasoja voi vaihdella irtikytkemällä laitteen virransyötöstä vähintään 60 sekunnin ajaksi ja kytkemällä sen sitten takaisin ja toistamalla edelliset vaiheet.

Jos asetusvaiheessa tapahtuu virhe, näytössä näkyy **EE**-symboli ja annetaan äänimerkki. Tässä tapauksessa toimenpide pitää toistaa.

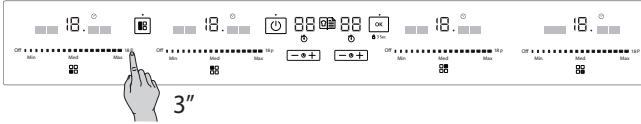
Jos virhe ei korjaannu, ota yhteyttä asiakaspalveluun.

ÄÄNIMERKKI ON/OFF

Äänimerkin kytkeminen on/off:

- Kytke keittotaso päälle.
- Pidä **P**-painike painettuna ensimmäisessä liukupainikkeessa vasemmalla 3 sekunnin ajan.

Kaikki asetetut hälytykset pysyvät aktiivisina.



Päivittäinen käyttö



LIESITASON KYTKEMINEN PÄÄLLE/POIS

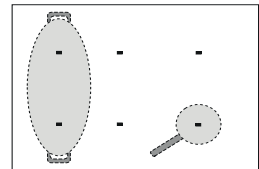
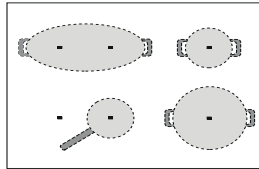
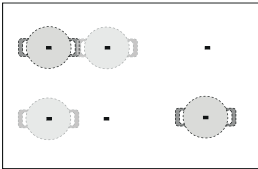
Liesi laitetaan päälle painamalla virtapainiketta noin 1 sekunnin ajan, kunnes keittoaluleen näyttö syttyy. Liesi sammutetaan painamalla samaa painiketta uudelleen, jolloin kaikki keittotasot kytketään pois päältä. Jos mitään toimintoa ei valita, liesi sammuu automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.

Jos liesi on käytössä, sen sammuttaminen sammuttaa kaikki keittoalueet, ja jälkilämmön indikaattori "H" jää palamaan, kunnes kaikki keittoalueet ovat jäähtyneet.



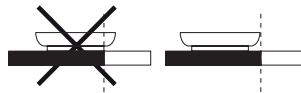
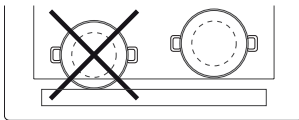
ASETTAMINEN

1. Paikanna haluttu keittoalue katsomalla kunkin liukupäätön pohjassa olevat paikkasymbolit.
2. Aseta pannu valitulle alueelle ja varmista, että se peittää yhden tai useamman liesitason pinnalla olevista viitemerkeistä.
3. Älä peitä ohjauspaneelin merkkejä keittoastialla.



Huomaa: Kattilat ja pannut on hyvä pitää ohjauspaneelin lähellä keittovyöhykkeen merkityn alueen sisällä (ottaen huomioon sekä pannun pohja että yläreuna, koska yläreuna on yleensä suurempi).

Näin estetään kosketuslevyn ylikuumeneminen. Grillattaessa tai paistettaessa tulee käyttää takakeittovyöhykkeitä aina kun mahdollista.



KEITTOALUEIDEN KYTKEMINEN PÄÄLLE/POIS JA TEHOTASON SÄÄTÄMINEN

Muuntuva alue on alue, jossa useimmat keittoalueet vaikuttavat samanaikaisesti, ja jota voidaan käyttää yhtenä ainoana keittoalueena.

Off ■ 18 P

Keittoalueen kytkeminen päälle:

1. Käynnistä liesitaso.


2. Aseta haluttu tehotaso liu'uttamalla sormeasi valitun keittoalueen liukusäätimen yli.

Tehotaso tulee näkyviin liukusäätimen yläpuolelle. Jokaisella keittoalueella on eri tehotaso, jonka teho on välillä 1" (minimi) ja "18" (maksimi). Liukusäätimillä voi myös valita pikalämmitys **P**-toiminnon, jonka merkki näytössä on "P".

Keittoalueen kytkeminen pois päältä:

Käytä liukusäätimen alussa olevaa "OFF"-komentoa. Jos keittoalue on vielä kuuma, jälkilämmön ilmaisın "H" tulee näkyviin näyttöön.

Muuntuvan alueen erottaminen:

Paina sitä aluetta vastaavaa ruutua, jonka haluat erottaa, ja pidä sitä painettuna 3 sekunnin ajan. Vaihtoehtoisesti voit painaa alueen erottamispainiketta , joka tulee näkyviin toimintojen hallintänyttölle. Kun keittoalue on erotettu, kummallakin erotetulla alueella on käytössä sama tehotaso.

Jos kaikkia valittuja keittoalueita ei peitetä keittoastialla 30 sekunnin kuluessa, vasemmanpuoleiselle nlyttöle tulee näkyviin tiheitä raitoja. On mahdollista aktivoida tällainen alue uudelleen "asetä keittoastia" -toiminnolla oikeanpuoleista nlyttöä käyttäen.



OHJAUSPANEELIN LUKITUS

Jotta liesi ei mene vahingossa päälle, paina komentoä OK/Control Lock-3 sec ja pidä se painettuna 3 sekunnin ajan. Annetaan äänimerkki ja symbolin yläpuolella olevä valo syytty ilmoittaen, että lukitus on asetettu.

Ohjauspaneeli on lukittu, lukuun ottamatta sammutustoimintoa.

Lukituksen voi ottaa pois päältä tekemällä uudelleen aktivointitoimenpiteen. Valo sammuu ja lieden hallintäpainikkeet ovat jälleen toiminnassa.



HÄLYTINAJASTIN

Ajastimella voi asettaa enimmäiskeittoaajan 99 minuuttia.

Ajastimen asetusta voi käyttää jokaiselle keittoalueelle samaa menetettyä noudattaen. Ajastin näyttää aina valitulle alueelle asetetun ajan tai lyhimmän jäljellä olevan ajan

Ajastimen käynnistäminen:

1. Laitä valittu keittoalue päälle painamalla mitä tahansa liukusäätimen kohtaa.

2. Asetä haluttu aika painamalla painiketta "+" tai "-". Näyttöön tulee lukema "00".

Kun aika on kulunut loppuun, annetaan äänimerkki ja keittoalue sammuu automaattisesti.

Ajastin-asetuksen muuttaminen:

1. Paina keittoalueen liukusäädintä.

2. Vaihda haluttu aika painamalla painiketta "+" tai "-".

Ajastimen sammuttaminen:

Paina painikkeitä "+" ja "-" yhdessä, kunnes ajastin sammuu.

Toiminnot

MUUNTUVA ALUE

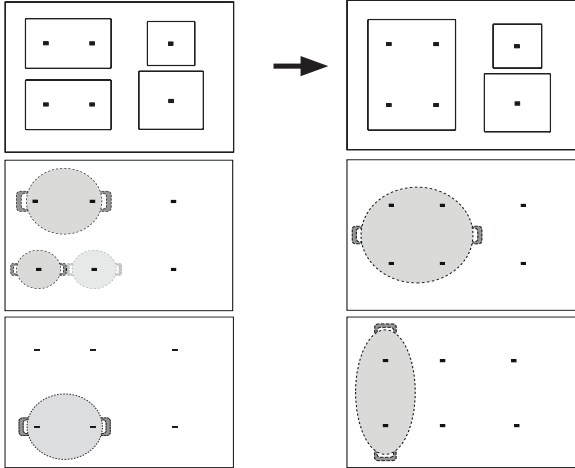
Valitse "Flexible area" (Muuntuva alue) -toiminto, jos haluat hallitää kahtä keittoaluetta samaan aikaan. Tehoa voi säädellä kahdella liukusäätimellä samaan aikaan.

Tämän toiminnon käyttö on ihanteellista, kun halutaan kasvattaa keittoaluetta, jolloin keittoastian voi asettaa tarpeen mukaan valitulle alueelle. Ihanteellinen, kun käytetään soikeita tai suorakulmaisia pannoja tai grillipannoja.




PYSTYSUUNTAINEN MUUNTUVA ALUE

Tällä voi säädellä kahta vasemmanpuoleista keittoaluetta samaan aikaan.



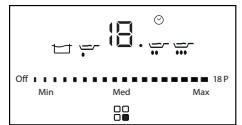
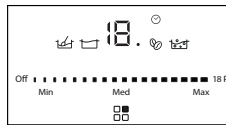
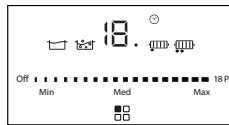
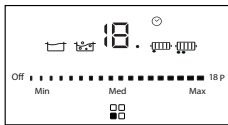
Muutuva alue -toiminnon kytkeminen päälle:

1. Käynnistä liesitaso.
2. Paina pystysuuntaisen muuntuvan alueen painiketta . Molemmat alueet liitetään ja näyttöön tulee lukema "0".
3. Valitse liukusäätimellä haluamasi tehotaso.

Muutuva alue -toiminnon kytkeminen pois päältä:


Paina toiminnassa olevan muuntuvan alueen painiketta: keittoalueet palaavat toimimaan erikseen. Muutuva alue -toiminto kytkeytyy pois päältä myös, kun liesi sammuu ruoanlaiton lopuksi. Parhaiden tulosten takaamiseksi, aina on peitettävä vähintään yksi tai useampi lasin pintaan tai muuntuvan alueen sisään merkitty piste.

Erikoistoiminnot



GOURMET LIBRARY

"Gourmet Library" -toiminnolla voi käynnistää erikoistoimintoja.

1. Laita pannu paikalleen, laita liesi päälle ja valitse haluttu keittoalue liukusäädintä koskemalla.
2. Paina "Gourmet Library" -painiketta. Keittoalueen näyttöön tulee "A" (automaattinen).
3. Ensimmäisen valitulle keittoalueelle saatavilla olevan erikoistoiminnon indikaattori syttyy.
4. Valitse haluttu erikoistoiminto painamalla "Gourmet Library" -painiketta.
5. Paina painiketta halutun toiminnon  vahvistamiseksi.

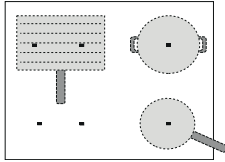
Kun aktivoitu, jokaista erikoistoimintoa voi käyttää ihanteellisen keittotason asettamiseen valitsemalla esiasetukset ja säädöt (MIN-MED-MAX).



Tämä toiminto ehdottaa automaattisesti oletusasetuksena keskitasoa.

Käytön aikana voi tarvittaessa siirtyä alhaisemmalle/korkeammalle tasolle ruoanlaiton edistymisen mukaan, ajan ja tilan optimoimiseksi (esim. veden kiehumistaso).

TÄRKEÄÄ: Aseta tarvikkeet seuraavassa kuvassa osoitetulla tavalla; kuvasta nähdään, kuinka tarvike pitää kohdistaa lasipinnan merkkien mukaisesti (kuvan asetelma on vain esimerkki; tarvikkeita voi käyttää myös eri keittoalueilla).



HIDAS VALMISTAMINEN

Erikoistoiminto, jolla ruoat voi lämmittää ihanteelliseen haudutus- ja valmistuslämpötilaan ja jolla nämä tilat voi säilyttää ilman, että ruoka on vaarassa palaa pohjaan.

Tämä on ihanteellinen toiminto, koska se ei vahingoita ruokaa ja myös varmistaa, ettei se pala kiinni pannuun. Keittoastian laatu ja tyyppi, samoin kuin asento, voivat vaikuttaa tuloksiin tai valmistusaikaan (asetta pannu aina aktivoituneen keittoalueen keskelle).



KEITTÄMINEN*

Toiminto, jolla vesi voidaan lämmittää tehokkaasti ja jolla annetaan äänimerkki tai visuaalinen merkki, kun vesi alkaa kiehua. Jotta kiehumistoiminto voidaan käynnistää, pannussa on oltava vähintään litra vettä. Lisää vain suolaa, jos tarpeen, äänimerkin kuuluminen jälkeen. Järjestelmä ylläpitää veden hiljaista kiehumista, mikä ehkäisee roiskumista ja myös virran tuhlaamista.

Tämän toiminnon aikana äänimerkki ilmoittaa, jos pannu on tyhjä tai jos vesi on haihtunut.



MOKA*

Ihanteellinen toiminto, jolla saadaan kahvia liesitason päällä olevasta pannusta nopeasti ja ilman roiskumista. Järjestelmä valvoo koko prosessia pitäen juoman lämpimänä kunnes toiminto sammutetaan.

PANNUSSA PAISTAMINEN*




Ihanteellinen toiminto pannun esilämmittämiseen, kun se on tyhjä tai kun siinä on vain vähän rasvaa. Saavutettu lämpötila on ihanteellinen sellaisten ruokien valmistamiseen, joiden paksuus on yli 2-3 cm ja joita pitää valmistaa pidempään, tai kun käytetään voita tai iheraa.




Ihanteellinen toiminto pannun esilämmittämiseen, kun se on tyhjä tai kun siinä on vain vähän rasvaa. Saavutettu lämpötila on ihanteellinen sellaisten ruokien valmistamiseen, joiden paksuus on alle 3 cm ja jotka valmistuvat lyhyessä ajassa.



Ihanteellinen toiminto, kun esilämmitetään pannu, jossa on rasvaa (öljyä), jonka korkeus on enintään 1 cm.

Kaikissa kolmessa tapauksessa, pannun tai öljyn lämmittämävaiheen lopussa -toiminto kytkeytyy päälle ja annetaan äänimerkki. Lieden lämpötila vakiintuu ja pysyy tasaisena.

Painikkeen  painaminen vahvistaa, että ruoka asetetaan pannulle, ja erikoistoiminto siirtyy keittovaiheeseen. Suosittelemme valmistelemaan ruoan lämmityksen aikana ja laittamaan sen pannuun heti, kun liesi on ok. Ihanteellisessa tilanteessa toiminnon käytön alussa pannu ja rasva ovat huoneenlämpötilassa.



SULATUS

Tällä toiminnolla ruoka saatetaan ihanteelliseen lämpötilaan sulattamista varten ja se pidetään tässä tilassa ilman, että ruoka on vaarassa palaa pohjaan.

Tämä on ihanteellinen toiminto, koska se ei vahingoita herkkiä ruokia, kuten suklaata, ja se myös varmistaa, etteivät ruoat pala kiinni pannuun.

GRILLI*





Ihanteellinen grillaustoiminto. Käyttäjä voi valita kahden grillaustoimintotyypin (1 tai 2 pistettä) väliltä, halutun keittotason mukaan.



Paksulle ruoalle (>1 cm) suosittelemme käyttämään miedompaa grillausasetusta (1 piste), jolloin valmistusaika on pidempi.

Oluemmalle ruoalle tai voimakkaammalle grillausasetukselle suosittelemme käyttämään 2 pisteen asetusta.

Kun ruoan lisäämiselle ihanteellinen lämpötila on saavutettu, -painike syttyy ja annetaan äänimerkki. Lieden lämpötila vakiintuu ja pysyy tasaisena.

Painikkeen  painaminen vahvistaa, että ruoka asetetaan pannulle, ja erikoistoiminto siirtyy keittovaiheeseen. Suosittelemme valmistelemaan ruoan lämmityksen aikana ja laittamaan sen pannuun heti, kun liesi on ok.

* Näitä toimintoja varten on suositeltavaa käyttää niille tarkoitettuja erityisiä varusteita:

- keittäminen: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- Mokka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**
- pannussa paistaminen: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- grillaaminen: **WMF SKU: 05.7650.4291**

Indikaattorit





JÄLKILÄMPÖ

Jos näytössä näkyy "H", keittoalue on yhä kuuma.

Tämä näyttö sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.



KEITTOASTIA ASETETTU VÄÄRIN TAI SITÄ EI OLE

Jos pannu ei ole induktioliedelle sopiva tai jos sitä ei ole asetettu oikein tai jos se ei ole oikeankokoinen keittoalueelle, näytössä nähdään seuraavat symbolit  . 30 sekuntia valinnasta, jos pannua ei havaita, vastaava keittoalue sammuu.



AJASTIMEN INDIKAATTORI

Tämä indikaattori näyttää, että keittoalueelle on asetettu ajastin.

Paistotaulukko

TEHOTASO		KYPSENNYSTYYPPI	SUOSITELTU KÄYTTÖ
Maks. kuumennusasetus	P	Pikakuumennus	Ilmoittaa kypsennyskokemukset ja -tavat
	14 - 18	Paistaminen, keittäminen	Ihanteellinen ruoan lämpötilan nopeaan nostamiseen pikakiehumista varten (vedelle) ja keitettävien nesteiden pikakiehumukseen.
		Ruskistus, soteeraus, keittäminen, grillaus	Ihanteellinen haudutukseen, eloisan kiehumuksen ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen.
	10 - 14	Ruskistus, keittäminen, haudutus, soteeraus, grillaus	Ihanteellinen haudutukseen, hiljaisen kiehumuksen ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen sekä varusteiden esilämmittämiseen.
		Kypsennys, pitkä haudutus, haudutus, grillaaminen, kypsentäminen sakeaksi	Ihanteellinen haudutukseen, hiljaisen kiehumuksen ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen (pitempiä aikoja).
	5 - 9	Kypsennys, haudutus, sakeuttaminen, sekoittaminen	Ihanteellinen hitaasti kypsennettävälle ruokalajeille (riisi, kastikkeet, paistit, kala), jotka sisältävät nesteitä (esim. vesi, viini, liemi, maito), ja pastan sekoittamiseen.
			Ihanteellinen hitaasti kypsennettävälle ruokalajeille (alle 1 litra: riisi, kastikkeet, paistit, kala), jotka sisältävät nesteitä (esim. vesi, viini, liemi, maito).
1 - 4	Pehmentäminen, sulattaminen	Ihanteellinen voinin pehmentämiseen, suklaan hellävaraiseen sulattamiseen, pienten palojen sulattamiseen.	
	Ruoan lämpimänäpito, risotton sekoittaminen	Ihanteellinen pienten, vasta valmistettujen ruokamäärien lämpimänä pitämiseen, tarjoiluastioiden pitämiseen lämpiminä tai risottojen sekoittamiseen.	
Nollateho	Off	-	Keittotaso valmiustilassa tai kytketty pois toiminnasta (mahdollinen jälkilämpö, jonka merkinä on H-kirjain).

Laitteen huolto ja puhdistus



VAROITUS

- Älä käytä höyrypesuria.
- Varmista ennen puhdistamisen aloitusta, että keittoalueet on sammutettu ja että jälkilämmön ilmaisin (H) ei ole näkyvässä.

Tärkeää:

- Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa tai vastaavia, sillä ne saattavat vahingoittaa lasia.
- Puhdista liesitaso aina käytön jälkeen (sen jäähtyttyä) ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät.
- Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat saattavat vahingoittaa liesitasoa ja ne on poistettava heti.
- Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.
- Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata valmistajan ohjeita).
- Nesteroiskeet keittoalueilla saattavat siirtää keittoastioita tai aiheuttaa niiden tärinää.
- Kuivaa liesitaso kauttaaltaan puhdistuksen loppuksi.

Liesitasossa on pintakäsittely, jonka ansiosta se on helppo puhistaa ja joka pitää pinnan kiiltävänä pitkän aikaa.

KitchenAid-liesitasot puhdistetaan seuraavien ohjeiden mukaisesti:

- Käytä vedellä tai päivittäiskäyttöön soveltuvalla lasinpesuaineella kostutettua pehmeää liinaa (mikrokuitu antaa parhaan tuloksen).
- Parhaat tulokset saadaan jättämällä liesitason lasipinnalle märkä liina muutaman minuutin ajaksi.

Vianetsintä

- Tarkista, että kyseessä ei ole sähkökatko.
- Jos et voi sammuttaa liesitasoa käytön jälkeen, irrota se sähköverkosta.
- Jos näyttöön keittotasoa käynnistettäessä tulee aakkosnumeerinen koodi, toimi seuraavan taulukon mukaan.

Huomaa: Vesi, kattiloista roiskunut neste tai jokin esine liesitason säätönappien kohdalla saattaa vahingossa aktivoida tai ottaa pois käytöstä ohjauspaneelin lukitustoiminnon.

VIRHEKOODI	KUVAUS	MAHDOLLINEN SYY	KORJAUS
C81, C82	Käyttöpaneeli sammuu liian korkeiden lämpötilojen vuoksi.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Odota liesitason jäähtymistä, ennen kuin käytät sitä uudelleen.
F02, F04	Kytkenjännite on väärä.	Anturi tunnistaa ristiriidan laitteen jännitteen ja sähköverkon jännitteen välillä.	Kytke laite irti sähköverkosta ja tarkista sähköliitäntä.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Kytke liesi irti sähköverkosta. Odota muutama sekunti, ja kytke sitten liesitaso uudelleen virtaan. Jos ongelma toistuu, soita huoltokeskukseen ja ilmoita näytöllä näkyvä virhekoodi.		

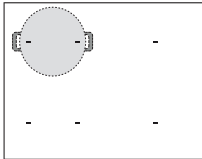
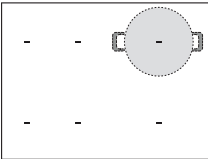
Toiminnan aikana syntyvät äänet

Induktioliedet saattavat viheltää tai kirskahata normaalitoiminnan aikana. Nämä äänet tulevat itseasiassa keittoastiasta ja ne liittyvät pannun pohjan ominaisuuksiin (esim. kun pohja on valmistettu eri materiaalien kerroksista tai pohja on epäsäännöllinen).

Nämä äänet saattavat vaihdella käytetyn keittoastian tyypistä ja sen sisältämästä ruokamäärästä riippuen, eivätkä ne ole merkki siitä, että jotain on vialla.

Tarkastetut reseptit

Alla oleva taulukko on luotu erityisesti tarkastusviranomaisille tuotteen käyttöä varten.

Tarkastetut reseptit	Tarkastetut kypsennysasennot
Lämmön jakautuminen, "Pannukakku"-testi standardin EN 60350-2 §7.3 mukaisesti	
Lämmön tehokkuus, "Ranskalaiset perunat"-testi standardin EN 60350-2 §7.4 mukaisesti	
Sulattaminen ja lämpimänäpito, "suklaa"	
Haudutus, "riisipuuro"	

EKOSUUNNITTELU: Testaus on suoritettu määräysten mukaisesti valitsemalla liedon kaikki keittoalueet muodostaen yhden ainoan alueen tai käyttäen Dynamic Surface-toimintoa.

Webbisivuiltamme www.kitchenaid.eu löydät täydelliset käyttöohjeet.

Lisäksi löydät paljon hyödyllistä tietoa tuotteista, kuten inspiroivia reseptejä, jotka brändilähtöisyytemme on luonut ja testannut tai lähimmän KitchenAid keittokoulun sijainnin.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

FI

Painettu Italiassa



400011291039

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.