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.

Hakemisto

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

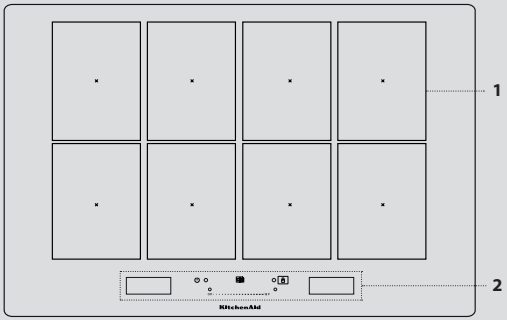
KitchenAid
FOR THE WAY IT’S MADE.

Pikaopas

KIITOS, ETTÄ OSTIT KITCHENAID-TUOTTEEN
Saadaksesi parhaan mahdiollisen palvelun, rekisteröi tuotteesi sivustolla ***www.kitchenaid.eu/register***

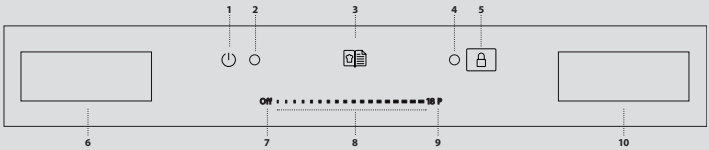
Ennen laitteen käyttöä, lue huolellisesti turvaohjeet.

Tuotteen kuvaus



1. Keittotaso
2. Ohjauspaneeli

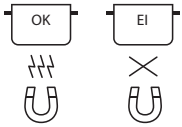
Ohjauspaneeli



1. **Virtapainike**
2. **Merkkivalo – liesitaso on kytketty päälle**
3. **"Gourmet Library" -painike (erikoistoiminnot)**
4. **Merkkivalo – painikelukitus päällä**
5. **Painikelukitus**
6. **Keittoalueen valintanäyttö**
7. **Keittoalueen sammutuspainike**
8. **Liukuvalitsin**
9. **Pikakuumennuspainike**
10. **"Toimintojen hallinta" -näyttö**

Lisävarusteet

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 laueta 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
Jotta liesitaso toimisi oikein, on keittoastian peitettävä yksi tai useampi liesitason pinnalle merkityistä viitepisteistä, ja sen minimihalkaisijan tulee olla sopiva.

Välineen sijoittaminen	Minimihalkaisija
keskitetty 1 pisteeseen	10 cm
2 pistettä peittyy	19 cm
3 pistettä peittyvät	kalakattila / ritilä
4 pistettä peittyy (vaakasuunta)	kalakattila / ritilä
4 pistettä (2 + 2) peittyy (pystysuunta)	26 cm

Ensimmäinen käyttökerta

Liesitason asetuksia voidaan muuttaa milloin tahansa. Asetuksia muutetaan napsauttamalla symbolia ⚙, joka tulee näkyviin toimintojen hallinnan näytöllä.

Asetusvalikosta on mahdollista:
- valita kieli
- säätää kirkkautta
- säätää äänimerkkien äänenvoimakkuutta
- säätää painikkeiden ääntä
- säätää lieden tehoa
- palauttaa liesitason tehdasasetukset
- tarkastaa asennettu ohjelmistoversio.

Sähkökatkon tapahtuessa asetukset pysyvät voimassa.

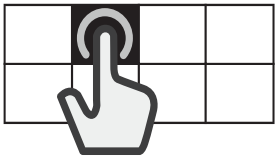
LIESITASON TEHON SÄÄTÄMINEN
Liesitason maksimi tehotaso voidaan asettaa asetusvalikosta, vaatimusten mukaisesti, tai ajastimen kestoa käyttäen.
Valittavissa olevat tehotasot ovat: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW.

Päivittäinen käyttö

⏻ **LIESITASON KYTKEMINEN PÄÄLLE/POIS**
Liesitaso kytketään toimintaan painamalla painiketta noin 1 sekunnin ajan, kunnes näytöt syttyvät.
Liesitaso sammuu automaattisesti 10 sekunnin kuluttua, jos mitään toimintoa ei valita tänä aikana.
Liesi sammuu, jos painat mitä tahansa painiketta yli 10 sekunnin ajan.
Sammuta painamalla samaa painiketta, kunnes näytöt sammuvat. Kaikki keittoalueet kytkeytyvät pois toiminnasta.
Jos liesitasoa on käytetty, kun se sammutetaan, kaikki keittoalueet sammuvat ja jälkilämmön merkkivalo H palaa, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet.

KEITTOALUEEN VALITSEMINEN

Haluttu keittoalue valitaan vasemmanpuoleisesta näytöstä painamalla vastaavaa ruutua. Kaikille alueille, joita ei ole valittu, tulee näkyviin himmeä raita.

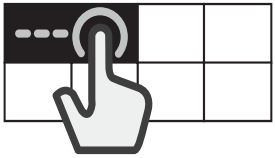


MUUNTUVAN ALUEEN VALITSEMINEN

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

Muuntuvan alueen luominen:

Valitse useampia ruutuja tai liu'uta sormeasi niiden yli yhdistäen ruudut vähitellen.



Muuntuvan alueen erottaminen:

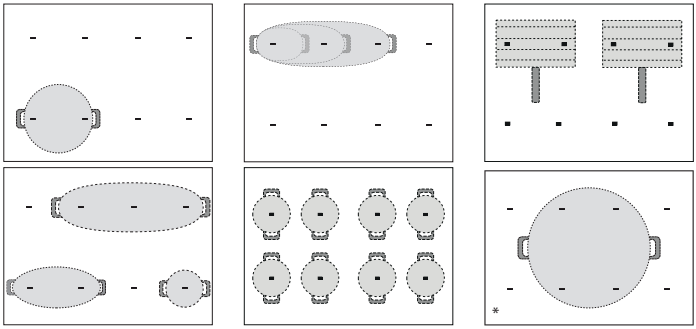
Paina sitä aluetta vastaavaa ruutua, jonka haluat erottaa, ja pidä sitä painettuna 3 sekunnin ajan. Vaihtoehtoisesti voit painaa alueen erottamispainiketta, joka tulee näkyviin toimintojen hallintanäytölle. Kun keittoalue on erotettu, kummallakin erotetulla alueella on käytössä sama tehotaso.

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

KEITTOALUEIDEN KYTKEMINEN PÄÄLLE / POIS SEKÄ TEHON SÄÄTÄMINEN

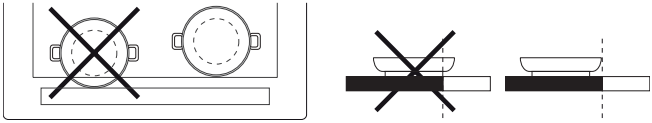
Keittoalueiden kytkeminen päälle:

1. Käynnistä liesitaso. Jos astia on jo paikallaan, liesi tunnistaa sen automaattisesti. Valitse tehon valintaa varten ehdotettu alue.
2. Aseta keittoastia valitulle keittoalueelle varmistaen, että se peittää yhden tai useamman liesitason pinnalla olevista viitepisteistä.



* Tämän kohdan käyttäminen sallii hyödyntää suurinta tehoa.

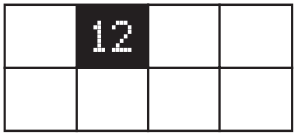
Huomaa: Älä peitä näyttöä tai liukuvalitsinta keittiövälineillä. Jos jokin keittiöväline peittää jommankumman näytön, liesi ei ehkä toimi kunnolla. Oikeanpuoleiselle näytölle tulee näkyviin viesti "TARKASTA KOSKETUSALUE, poista esine minuutissa". Poista esine ja odota kunnes viesti poistuu. Jos ongelma jatkuu, katkaise keittotasosta virta ja kytke se takaisin.
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.



3. Valitse keittoalue tai muuntuva alue vasemmanpuoleisesta näytöstä.
4. Aseta haluttu tehotaso painamalla tai liikuttamalla sormeasi vaakasuunnassa liukuvalitsimen yli.

Off 18 P

Asetettu tehotaso tulee näkyviin valitun keittoalueen ruutuun.



Jokainen keittoalue tarjoaa eri lämpöasetuksia, joiden teho vaihtelee arvosta 1 (minimiteho) arvoon 18 (maksimiteho).
Liukuvalitsinta käyttämällä voit valita myös pikakuumennustoiminnon, joka näkyy näytöllä kirjaimella "P" ilmaistuna.

Huomaa: Jos keittoastia ei sovellu induktioliedelle, sitä ei ole sijoitettu oikein tai jos se ei ole kooltaan sopiva, keittoalueen ruutu vilkkuu. Jos keittoastiaa ei tunnisteta 30 sekunnin kuluessa valinnan suorittamisesta, keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

Keittoalueiden kytkeminen pois toiminnasta:
Valitse keittoalue vasemmasta näytöstä ja paina liukuvalitsimen yläpuolella olevaa "OFF"-painiketta. Jos keittoalue on vielä kuuma, jälkilämmön ilmaisin "H" tulee näkyviin kyseiseen ruutuun.

ASETA KEITTOASTIA

Useammasta alueesta koostuvaa keittoaluetta käytettäessä keittoastia voidaan asettaa mihin tahansa kohtaan aktiivisella alueella. Liesitaso tunnistaa automaattisesti keittoastian todellisen sijainnin.
Jos haluat lisätä jonkin toisen keittoastian aktiiviselle keittoalueelle, käytä "Aseta keittoastia" -toimintoa, jotta liesitaso tunnistaisi uuden keittoastian.

PAINIKELUKITUS

Liesitason vahingossa tapahtuvan aktivoitumisen estämiseksi tai toimintojen tahattoman muuttumisen estämiseksi ruoanlaiton aikana, paina painikelukituksen painiketta 3 sekunnin ajan: äänimerkki ja varoitusvalo ilmoittavat, että tämä toiminto on aktivoitu.
Ohjauspaneeli on lukittuna off-painiketta lukuun ottamatta.
Säätimet otetaan uudelleen käyttöön painamalla painikelukituksen -painiketta uudelleen 3 sekunnin ajan. Varoitusvalo sammuu ja liesitasoa voidaan taas käyttää normaalisti.

HÄLYTINAJASTIN

Kun liesitaso on poissa käytöstä, voit käyttää oikeanpuoleista näyttöä ajastimena.

Ajastimen käynnistäminen:

1. Käynnistä liesitaso.
2. Paina tiimalasin kuvaketta, joka tulee näkyviin toimintojen hallintanäytölle.
3. Aseta aika plus- ja miinuspainikkeilla ("+"/"–").
4. Asetetun ajan päätyttyä kuuluu äänimerkki.

Ajastimen muuttaminen tai sen sammuttaminen:

1. Paina tiimalasin kuvaketta, joka tulee näkyviin toimintojen hallintanäytölle.
2. Aseta haluttu aika plus- ja miinuspainikkeista ("+"/"–") tai paina "STOP"-painiketta, jos haluat sammuttaa ajastimen.

KYPSENNYSAJAN ASETTAMINEN

Keittoalueet voidaan ohjelmoida sammumaan automaattisesti.

Kypsennysajan asettaminen:

1. Valitse keittoalue ja aseta haluttu tehotaso.
2. Paina ajanottokellon kuvaketta, joka tulee näkyviin toimintojen hallintanäytölle.
3. Aseta aika plus- ja miinuspainikkeilla ("+"/"–").
4. Kun asetettu aika on kulunut, laite antaa äänimerkin ja keittovyöhyke kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Kypsennysajastimen muuttaminen tai sen sammuttaminen:

1. Valitse aktiivinen keittoalue.
2. Paina ajanottokellon kuvaketta, joka tulee näkyviin toimintojen hallintanäytölle.
3. Aseta haluttu aika plus- ja miinuspainikkeista ("+"/"–") tai paina "STOP"-painiketta, jos haluat peruuttaa asetetun kypsennysajan.

Kypsennysaika voidaan asettaa kullekin alueelle tai muuntuvalle alueelle samoja vaiheita noudattaen.

JÄLKILÄMMÖN MERKKIVALO

Kun keittoalueen valinnan näyttöruutuun tulee kirjain "H", se tarkoittaa, että vastaava keittoalue on edelleen kuuma. Kun keittoalue on jäähtynyt, "H" katoaa.

Erikoistoiminnot

GOURMET LIBRARY

"Gourmet Library" -painikkeesta päästään erikoisominaisuuksiin:

- Sous Chef
- Chef Control
- Dynamic Surface

Oikeanpuoleiselta toimintojen hallintanäytöltä selataan erikoistoimintoja ja valitaan haluttu vaihtoehto.
Nuolilla ∧ ∨ selataan käytettävissä olevia vaihtoehtoja.
Vahvista valintasi ✓ -painikkeella; edellisen valikkoon puolestaan palataan kaksoisnuolella ◁◁.

SOUS CHEF

Tällä toiminnolla valitaan yksi esiasetuista toiminnoista, joka auttaa valmistamaan erityyppisiä ruokia parhaalla mahdollisella tavalla.
Liesitaso auttaa käyttäjää luomalla ihanteelliset olosuhteet keittoastian kuumentamiseen ja rasvapolttamiseen. Se myös antaa ohjeita, joita kypsennyksen eri vaiheissa noudattamalla saadaan optimaaliset tulokset.

Sous Chef -toiminnon aktivoiminen:

1. Paina "Gourmet Library" -painiketta.
2. Valitse "Sous Chef" toimintojen hallintanäytöstä ja vahvista.

3. Valitse *ruokatyyppi*, jota haluat valmistaa ja vahvista.

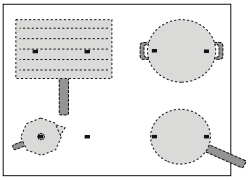
4. Valitse *kypsennystapa* ja vahvista.

5. Valitse *ruoan ominaisuudet* ja vahvista.

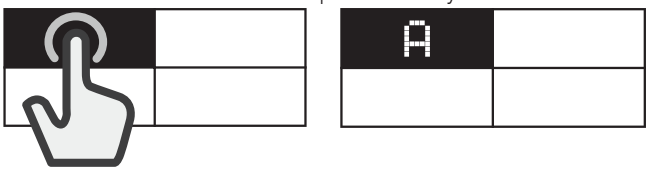
6. Nyt on käytettävissä neljä keittoaluetta. Aseta keittoastia paikalleen, varmista, että se peittää vähintään kaksi viitepistettä liesitason pinnalla.

Ainoastaan kypsennystavassa "Mokka" on sallittua peittää vain yksi viitepiste.

Alla on esimerkki erilaisten välineiden sijoittamisesta.



7. Valitse haluttu keittoalue vasemmanpuoleisesta näytöstä. Valitulle alueelle tulee näkyviin "A" .



8. Oikeanpuoleiselle näytölle tulevat näkyviin ohjeet, joita tulee seurata (esim. "Lisää öljy" tai "Lisää ruoka"). Kunkin vaiheen lopussa käyttäjän on annettava vahvistus, jotta kypsennystä voidaan jatkaa.
9. Tarpeen vaatiessa esiasetettua tehotasoa voidaan vaihtaa milloin tahansa plus- ja miinuspainikkeilla ("+"/"–").

10. Kun kypsennys on viety päätökseen, sammuta keittoalue painamalla "STOP"-painiketta. Jos kypsennyksen aikana on käytetty useampia alueita, on ensin valittava kypsennysalue, joka halutaan sammuttaa.

Huomaa: "Sous Chef" -toiminto voidaan käynnistää silloinkin, kun yksi tai useampi keittoalue on jo aktiivinen.

Sous Chef -toiminnon käyttöönotto useammalla kuin yhdelle keittoalueelle:
Kun "Sous Chef" -toiminto on käynnistetty ensimmäiselle keittoalueelle, paina "Gourmet Library" -painiketta uudelleen ja toista käyttöönottoprosessi uudelle keittoalueelle. Ei ole mahdollista valita alueita, jotka ovat jo aktiivisia.

Huomaa: Voit käyttää korkeintaan 4 aluetta "Sous Chef" -toiminnolla, jos valittu tehotason asetus sallii sen. Alueita ei voida yhdistää suuremman alueen muodostamista varten.

Perinteinen ruoanlaitto Sous Chef -toiminnon ollessa käytössä:
"Sous Chef" -toiminnon ollessa käytössä voit valita keittoalueen, jonka haluat ottaa käyttöön vasemmasta näytöstä ja asettaa tehotason tätä aluetta varten, ennen kuin jatkat sen käyttämistä normaaliin tapaan.

Valittavat toiminnot

Ruokalajiryhmä		KYPSENNYSTAPA
	Liha	Grillaaminen, pannussa paistaminen, keittäminen
	Kala	Grillaaminen, pannussa paistaminen, keittäminen
	Vihannekset	Grillaaminen, pannussa paistaminen, keittäminen
	Kastikkeet, paistinkastikkeet, keitot	Kastikkeet (tomaatti, kermaiset keitot, béchamelkastike) Keitot (kuumennetaan, ei esilämmitystä)
	Jälkiruoat	Munakastike, panna cotta, sulatettu suklaa, pannukakku, riisipuuro
	Munat	Paistetut munat, omeletti, keittäminen (keitetyt munat, pehmeäksi keitetyt munat), munakas, munakokkeli
	Juustot	Grillaaminen, pannussa paistaminen, fondue
	Pasta ja riisi	Keittäminen, pannussa paistaminen, riisi
	Juomat	Haudutus (maito), vesi (keittäminen, haudutus), mokka
	Mukautettu	Keittäminen, grillaaminen, pannussa paistaminen, haudutus, sulatus

PÄÄASIALLISET KYPSENNYSTAVAT
(Kuhunkin tapaan saattaa sisältyä muita vaihtoehtoja)

SULATUS
Saattaa ruoan ihanteelliseen lämpötilaan sulattamista varten ja pitää sen tässä tilassa ilman, että on vaaraa sen palamisesta.
Tämä tapa ei vahingoita arkoja ainesosia, kuten suklaata, ja estää niiden palamisen pohjaan.
Kypsennystasoa voidaan säätää milloin tahansa oikeanpuoleisen näytön plus- ja miinuspainikkeista ("+"/"–").

HAUDUTUS
Kypsentää hitaasti sekä haihduttaa hitaasti nesteet pitäen ruoan tilassa, jossa ei ole vaaraa sen palamisesta. Tämä tapa ei vahingoita ruokaa ja estää sen palamisen pohjaan.
Keittoastian laatu ja tyyppi saattavat vaikuttaa tulokseen sekä kypsennysaikoihin.
Kypsennystasoa voidaan säätää milloin tahansa oikeanpuoleisen näytön plus- ja miinuspainikkeista ("+"/"–").

KEITTÄMINEN*

Kuumentaa veden tehokkaasti ja ilmoittaa käyttäjälle kun vesi alkaa kiehua äänimerkillä ja näkyvällä merkillä. Käyttäjän vahvistusta odottaessaan järjestelmä pitää veden valvotussa kiehumistilassa, jolloin se ei roisku eikä energiaa tuhlaannu. Tämän toiminnon ollessa käytössä äänimerkki varoittaa käyttäjää, jos keittoastia on tyhjä (siinä ei ole vettä) tai jos se on kiehunut pois.
Kypsennystasoa voidaan säätää milloin tahansa oikeanpuoleisen näytön plus- ja miinuspainikkeista (”+”/”–”).
Lisää suola vasta kiehumisesta ilmoittavan äänimerkin kuuluttua.

PANNUSSA PAISTAMINEN*

Tyhjän keittoastian tai pannun esikuumentaminen tai rasvapolttaminen. Äänimerkki ja näkyvä merkki ilmoittavat, kun on saavutettu ihanteellinen lämpötila ruoan laittamiseksi keittoastiaan tai pannuun. Käyttäjän vahvistusta odottaessaan järjestelmä pitää astian valvotussa lämmössä, jolloin se ei saavuta vahingoittavia lämpötiloja eikä energiaa tuhlaannu.
Ihanteellisten olosuhteiden saamiseksi käytä tätä toimintoa huoneenlämpötilassa olevien keittoastioiden esikuumentamiseen sekä rasvapolttoon.
Kypsennystasoa voidaan säätää milloin tahansa oikeanpuoleisen näytön plus- ja miinuspainikkeista (”+”/”–”).
Tätä toimintoa varten on käytettävä erityisvarusteita.
Älä käytä kantta – roiskumisen estämiseksi on suositeltavaa käyttää roiskesuojaa.
Tämän toiminnon yhteydessä on suositeltavaa käyttää paistamiseen soveltuvia öljyjä, kuten esimerkiksi erityyppisiä siemenöljyjä. Eri öljyjä käytettäessä valvo kypsennystä erityisen huolellisesti ensimmäisellä käyttökerralla.

GRILLAAMINEN*

Tällä toiminnolla saadaan ihanteellinen grillaustulos monille erityyppisille ruoille, niiden paksuuden mukaisesti. Kun ihanteellinen lämpötila ruoan laittamiseksi keittoastiaan on saavutettu, liesi antaa äänimerkin. Sitten liesi vakiinnuttaa lämpötilan kypsennyksen kestoajaksi, pitäen sen tasaisena. Kun käyttäjä vahvistaa lisänneensä ruoan, kypsentäminen alkaa.
On suositeltavaa valmistella ruoka kuumennusvaiheen aikana, jotta se voidaan lisätä heti kun äänimerkki kuuluu.
Ihanteellisten olosuhteiden saamiseksi käytä tätä toimintoa huoneenlämpötilassa olevien keittoastioiden esikuumentamiseen sekä rasvapolttoon.
Kypsennystasoa voidaan säätää milloin tahansa oikeanpuoleisen näytön plus- ja miinuspainikkeista (”+”/”–”).
Jos et käytä tähän tarkoitettua ritilää, ole erittäin huolellinen käyttäessäsi grillitoimintoa ensimmäisen kerran, sillä pohjan laatu saattaa vaikuttaa kuumennusaikoihin. Erittäin ohutpohjaiset keittiövarusteet saattavat saavuttaa erittäin korkeita lämpötiloja lyhyessä ajassa.

MOKA*

Tällä toiminnolla voidaan liesitason päälle sijoitettavat mokka-kahvinkeittimet kuumentaa automaattisesti. Kuumennusjakso voidaan aktivoida valitsemalla kyseinen toiminto valikosta, ja äänimerkki ilmoittaa, kun kahvi on valmista. Toiminto on ohjelmoitu sammumaan automaattisesti roiskumisen estämiseksi. Tarkasta aina ensimmäisellä käyttökerralla, että kuvatut olosuhteet toteutuvat. Ihanteellisten olosuhteiden saamiseksi käytä tätä toimintoa huoneenlämpötilassa olevalle kahvinkeittimelle ja vedelle.

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

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

Huomaa: Yritä olla liikuttamatta keittoastiaa tai pannua ensimmäisen kuumennusminuutin aikana, jotta liesitaso toimisi ihanteellisesti.

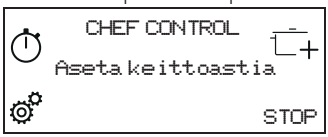
CHEF CONTROL

Tämä toiminto jakaa liesitason neljään kypsennysalueeseen aktivoiden ne samanaikaisesti esiasetetulla tehotasolla. Se sallii keittoasioiden siirtämisen alueelta toiselle, jolloin kypsentämistä voidaan jatkaa eri lämpötiloissa.

Chef Control -toiminnon aktivoiminen:

1. Aseta keittoastia paikalleen.
2. Paina "Gourmet Library" -painiketta.
3. Valitse toimintojen hallintanäytöstä ”Chef Control” ja vahvista.

4. Neljä keittoalueen ruutua tulevat näkyviin vasemmalle näytölle vastaavan tehotason kanssa (matala, keski, korkea).
5. Jos haluat lisätä keittoastioita, käytä ”Aseta keittoastia” -toimintoa +.
6. Toiminnosta poistutaan painamalla ”STOP”.



Keittoalueen tehon muuttaminen:

1. Valitse keittoalue.
2. Valitse haluttu tehotaso vetämällä sormella liukuvalitsimen yli, joka jää näkyviin 30 sekunnin ajaksi.
3. Tehotasoa vastaava sana (matala, keski, korkea) tulee uudelleen näkyviin.

Huomaa: Muutetut asetukset tallennetaan kunnes vaihdat ne uudelleen tai nollaat ne.

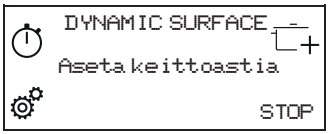
DYNAMIC SURFACE

Tämä toiminto mahdollistaa koko liesitason käyttämisen yhtenä ainoana keittoalueena.

Dynamic Surface -toiminnon aktivoiminen:

1. Aseta keittoastia paikalleen.
2. Paina "Gourmet Library" -painiketta.
3. Valitse toimintojen hallintanäytöstä ”Dynamic Surface” ja vahvista.

4. Aseta haluttu tehotaso liukuvalitsimesta. Asetettu tehotaso tulee näkyviin vasemmalle näytölle.
5. Jos haluat lisätä keittoastioita, käytä ”Aseta keittoastia” -toimintoa +.
6. Toiminnosta poistutaan painamalla ”STOP”.



Paistotaulukko

TEHOTASO		KYPSENNYSTYYPPI	SUOSITELTU KÄYTTÖ Ilmoittaa kypsennyskokemukset ja -tavat
Maks. kuumennusasetus	P	Pikakuumennus	Ihanteellinen ruoan lämpötilan nopeaan nostamiseen pikakiehuttamista varten (vedelle) ja keitettävien nesteiden pikakuumennukseen.
⋮	14 - 18	Paistaminen, keittäminen	Ihanteellinen ruskistamiseen, kypsennyksen aloittamiseen, pakastettujen tuotteiden paistamiseen rasvassa, nesteiden pikakiehuttamiseen.
		Ruskistus, soteeraus, keittäminen, grillaus	Ihanteellinen haudutukseen, eloisan kiehunnan ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen.
	10 - 14	Ruskistus, keittäminen, haudutus, soteeraus, grillaus	Ihanteellinen haudutukseen, hiljaisen kiehunnan ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen sekä varusteiden esilämmittämiseen.
		Kypsennys, pitkä haudutus, haudutus, grillaaminen, kypsentäminen sakeaksi	Ihanteellinen haudutukseen, hiljaisen kiehunnan ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen (pitempiä aikoja).
	5 - 9	Kypsennys, haudutus, sakeuttaminen, sekoittaminen	Ihanteellinen hitaasti kypsennettäville ruokalajeille (riisi, kastikkeet, paistit, kala), jotka sisältävät nesteitä (esim. vesi, viini, liemi, maito), ja pastan sekoittamiseen.
			Ihanteellinen hitaasti kypsennettäville ruokalajeille (alle 1 litra: riisi, kastikkeet, paistit, kala), jotka sisältävät nesteitä (esim. vesi, viini, liemi, maito).
	1 - 4	Sulatus, sulattaminen	Ihanteellinen voin pehmentämiseen, suklaan hellävaraiseen sulattamiseen, pienten palojen sulattamiseen.
		Ruoan lämpimänäpito, risotton sekoittaminen	Ihanteellinen pienten, vastavalmistettujen ruokamäärien tai tarjoiluastioiden pitämiseen lämpiminä tai risottojen sekoittamiseen.
Nollateho	Off	-	Keittotaso valmiustilassa tai kytketty pois toiminnasta (mahdollinen jälkilämpö, jonka merkkinä 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 näkyvissä.**

Tärkeää:
- Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa tai vastaavia, sillä ne saattavat vahingoittaa lasia.
- Puhdista liesitaso aina käytön jälkeen (sen jäähdyttyä) 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 lopuksi.

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 säätönuppien kohdalla saattaa vahingossa aktivoida tai ottaa pois käytöstä ohjauspaneelin lukitustoiminnon.

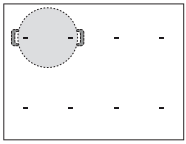
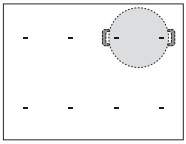
Virhekoodi	Kuvaus	MAHDOLLINEN SYY	Korjaus
C81, C82	Käyttöpaneeli sammuu liian korkeiden lämpötilojen vuoksi.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Odota liesitason jäähtymistä, ennen kuin käytät sitä uudelleen.
F02, F04	Kytkentäjännite on väärä.	Anturi tunnistaa ristiriidan laitteen 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

Liesistä saattaa kuulua ääniä normaalin toiminnan aikana.
Keittoastian tunnistusvaiheen aikana liedestä kuuluu napsahdus kun taas kypsennyksen aikana saattaa kuulua sihinää tai naksahtelua. Sihinä ja naksahtelu itse asiassa kuuluvat keittoastioista ja ne johtuvat käytetyn keittoastian pohjan tietyistä ominaisuuksista (esimerkiksi jos pohja on valmistettu useammista materiaalikerroksista tai jos se on epäsäännöllinen). Nämä äänet saattavat vaihdella käytettyjen välineiden mukaan sekä riippuen niiden sisältämästä ruokamäärästä, eivätkä ne ole merkkinä minkäänlaisista vioista.

Tarkastetut reseptit

Alla oleva taulukko on luotu erityisesti tarkastusviranomaisille tuotteen käyttöä varten.

Tarkastetut reseptit	**Tarkastetut kypsennysasennot**
Lämmön jakautuminen, "Pannukakku"-testi standardin EN 50304/EN 60350 §7.3 mukaisesti	 
Lämmön tehokkuus, "Ranskalaiset perunat" -testi standardin EN 60350/50304 §7.4 mukaisesti	
Sulattaminen ja lämpimänäpito, "suklaa"	
Haudutus, "riisipuuro"	

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

Weppisivultamme www.kitchenaid.eu löydät täydelliset käyttöohjeet.
Lisäksi löydät paljon hyödyllistä tietoa tuotteista, kuten inspiroivia reseptejä, jotka brändilähettilläämme on luonut ja testannut tai lähimmän KitchenAid keittokoulun sijainnin.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

FI

Painettu Italiassa

400011204449

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.