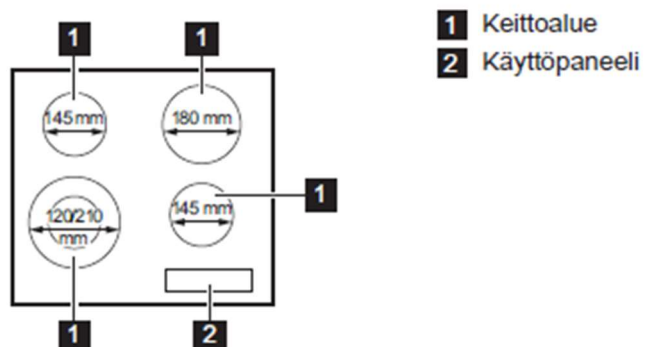


KEITTOTASO ELECTROLUX JA LIESITUULETIN

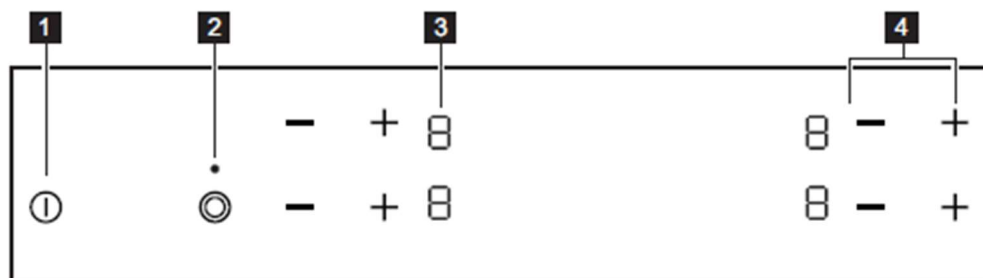
LIESITUULETIN

Ennen ruoanlaittoa säädä ilmanvaihto tehostus-tilaan painamalla TEHOSTUS-nappia liesituulettimesta. Tämän jälkeen tehostus on automaattisesti päällä 60 minuuttia. Jos haluat lopettaa tehostuksen ennen tätä, paina TEHOSTUS-nappia uudelleen, jolloin tehostus loppuu 10 minuutin jälkeen.

3.1 Keittoalueet



3.2 Käyttöpaneelin painikkeet



Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Näytöt, merkkivalot ja äänimerkit ilmaisevat, mitkä toiminnot ovat käytössä.

	Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
1	①	PÄÄLLE / POIS	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2	⊙	-	Ulomman lämpöalueen kytkeminen päälle ja pois päältä.
3	-	Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.
4	+ / -	-	Tehotason säätäminen.

3.3 Tehotasojen näytöt

Näyttö	Kuvaus
0	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
1 - 9	Keittoalue on toiminnassa.
E + numero	Toimintahäiriö.
H	Keittoalue on vielä kuuma (jälkilämpö).
L	Lapsilukko-toiminto on toiminnassa.
-	Automaattinen virrankatkaisu -toiminto on toiminnassa.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

- Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta ① sekunnin ajan.

Keittoalueen tehotason säätäminen ja kytkeminen pois toiminnasta

- Tehotasoa nostetaan koskettamalla painiketta +.
- Tehotasoa lasketaan koskettamalla painiketta –.
- Keittoalue kytketään pois toiminnasta koskettamalla samanaikaisesti painikkeita + ja –.

Ulompien lämpöalueiden kytkeminen päälle ja pois päältä

Voit säätää keittoalueen keittoastian pohjan koon mukaan. Kytke ulompi lämpöalue toimintaan koskettamalla painiketta Ⓒ. Merkkivalo syttyy. Kytke ulompi lämpöalue pois toiminnasta koskettamalla uudelleen painiketta Ⓒ kunnes merkkivalo sammuu.

Lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

Kytke ensin keittotaso toimintaan painikkeella ①. Älä valitse tehotasoa. Kosketa kahden edessä olevan keittoalueen painiketta – 4 sekunnin ajan. Ⓔ syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella ①.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: Toista samat vaiheet kuin toiminnon kytkemisessä.

Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi keittotason toimintaa.
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalueita ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa ei muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo Ⓛ syttyy ja laite kytkeytyy pois toiminnasta.

Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

Tehotaso	Keittotason pois kytkeytymisaika
1 - 2	6 tuntia
3 - 4	5 tuntia
5	4 tuntia
6 - 9	1,5 tunti

Esimerkkejä keittotoiminnoista



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivattteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 2	Kiinteyttäminen: munakkaat, munajuusto.	10 - 40	Valmista kannen alla.
2 - 3	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää nestettä riisin suhteen vähintään kaksinkertainen määrä, sekoita maitoruokia kypsennyksen aikana.
3 - 4	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää joitakin ruokalusikallisia nestettä.
4 - 5	Höyryssä kypsennetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.
4 - 5	Suurten ruokamäärien kypsentäminen, pataruoat ja keitot.	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet.
6 - 7	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyöryköiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen.	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
7 - 8	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
9	Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus.		