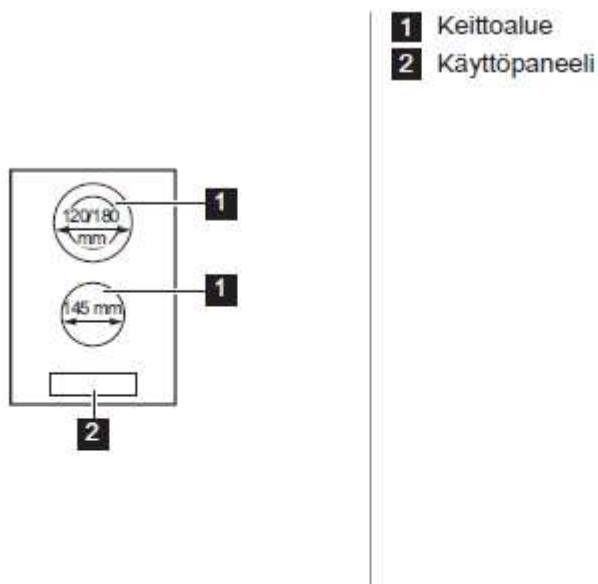


KEITTOTASO ELECTROLUX JA LIESITUULETIN

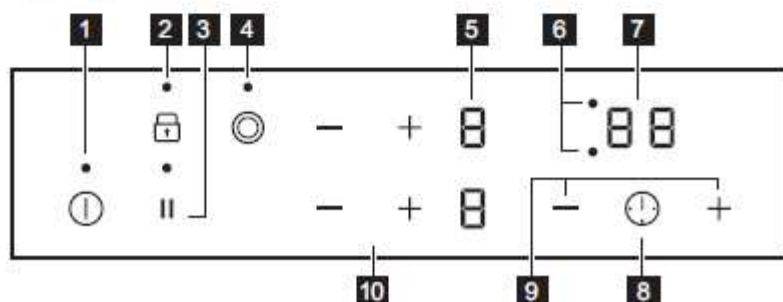
LIESITUULETIN

Ennen ruoanlaittoa säädä ilmanvaihto tehostus-tilaan painamalla TEHOSTUS-nappia liesituulettimesta. Liesikuvun pelti aukeaa ja on automaattisesti päällä 60 minuuttia. Jos haluat sulkea liesikuvun pellin ja lopettaa tehostuksen ennen tätä, paina TEHOSTUS-nappia uudelleen, jolloin tehostus loppuu 10 minuutin jälkeen.

4.1 Keittoaluejärjestely



4.2 Käyttöpaneelin painikkeet



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

Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
1	PÄÄLLE / POIS	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2	Lukko / Lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
3	Tauko	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.

4		-	Ulomman lämpöalueen kytkeminen päälle ja pois päältä.
5	-	Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.
6	-	Keittoalueiden ajastimen ilmaiset	Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.
7	-	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
8		-	Keittoalueen valitseminen.
9		-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
10		-	Tehotason säätäminen.

4.3 Tehotasojen näytöt

Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
	Keittoalue on toiminnassa.
	Tauko on kytketty päälle.
 + numero	Toimintahäiriö.
	OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo): edelleen toiminnassa / lämpimänä pito / jälkilämpö.
	Lukko / Lapsilukko on kytketty päälle.
	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

Keittotason kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

- Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta  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.

Tauko

Kyseinen toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon. Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit lukittuvat toiminnon olessa toiminnassa.

Aktivoi tauko-toiminto koskettamalla painiketta .  syttyy ja tehotaso laskee arvoon 1.

Tauko-toiminnon kytkeminen pois päältä; kosketa painiketta . Edellinen tehotaso palautuu.

Lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

Kytke ensin keittotaso toimintaan painikkeella . Älä valitse tehotasoa. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .

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, paistettut kananmunat.	10 - 40	Valmista kannen alla.
2 - 3	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
3 - 4	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää nestettä muutama ruokalusikallinen.
4 - 5	Höyryssä kypsennetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.
4 - 5	Suurten ruokamäärien kypsentyminen, 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), ranskalaisen friteeraus.		