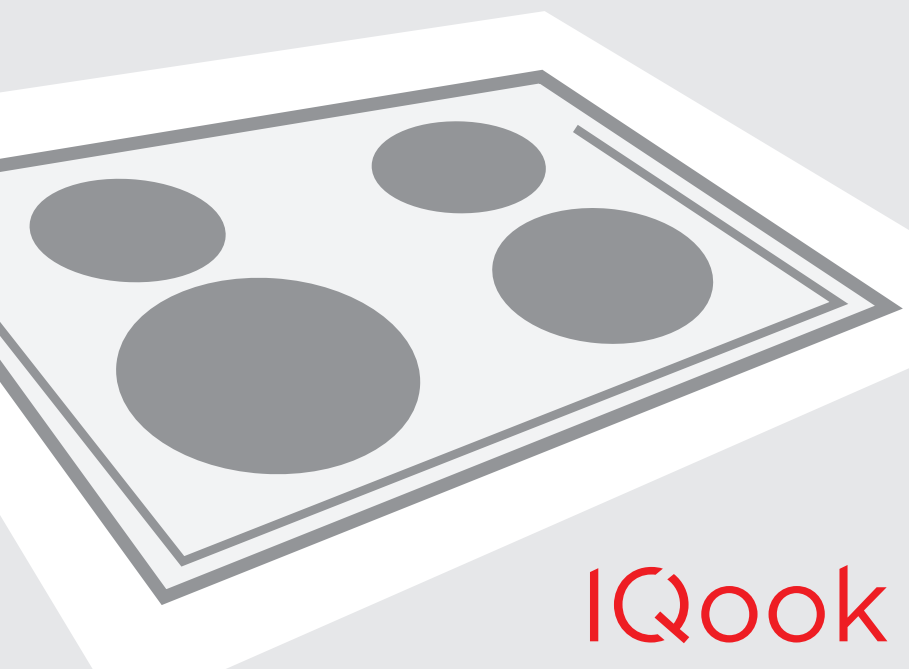


**FI** Käyttö- asennus- ja liitännöohjeet



**IQook**

**Upotettava lasikeraaminen induktiokeittotasö**

# UPOTETTAVA LASIKERAAMINEN INDUKTIOKEITTOTASO

## Hyvä asiakas!

Lasikeraaminen induktiokeittotasoa on tarkoitettu kotitalouskäyttöön. Tuotteemme on pakattu ympäristöystävällisiin materiaaleihin, jotka voidaan kierrättää, hävittää tai hajottaa ilman haittaa ympäristölle. Tämän vuoksi yksittäiset pakkausmateriaalit on merkitty selkeästi. Kun laitteesi on käytetty loppuun, hävitä se ympäristöä kuormittamattomalla tavalla. Toimita laite kotitalousromun valtuutettuun keräyspisteeseen.

## Ennen käyttöönottoa

Lue tämä käyttöohje erittäin huolellisesti ja seuraa tarkkaan annettuja asennus- ja käyttöohjeita. Keittotasoa on valmistettu käytettäväksi ainoastaan yksityisessä taloudessa. Huomioi, että tämä käyttöohje koskee useampia malleja. Siinä saattaa siten esiintyä toimintokuvia, jotka eivät päde hankkimaasi malliin.

## Kuljetusvauriot

Pakkausta purettaessa on samalla tutkittava mahdolliset kuljetusvauriot. Tarkista, onko keittotasossa nähtävissä sisäänpainumia, iskun jälkiä tai halkeamia. Älä ota tuotetta käyttöön, jos siinä on näkyviä vaurioita vaan ota välittömästi yhteyttä Gorenje-myyjiin.

## Liitännät

Sähköliitännät on annettava valtuutetun asentajan tehtäväksi voimassaolevien määräysten mukaisesti.

## Tyypimerkintä

Tyypimerkintäkilpi on laitteen pohjassa.

## Palosuojaus

Induktioitaso kuuluu palosuojausluokkaan Y. Tämän suojausluokan laitteen saa asentaa laitetta itseään korkeamman keittiökalusteen viereen. Toisella sivulla tulee viereisen keittiökalusteen korkeuden olla saman kuin laitteen.

<b>TÄRKEÄÄ - LUE ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ.....</b>	<b>5</b>
Lue ennen laitteen käyttöä.....	5
Varoituksia .....	6
<b>INDUKTIOKEITTOTASO .....</b>	<b>7</b>
Keittotason käyttö .....	8
Induktiotason toimintaperiaate .....	9
Induktiotasoille sopivat keittoastiat .....	9
Lämpötehon asetus .....	11
Energiansäästövihiheitä .....	11
<b>KÄYTTÖ.....</b>	<b>12</b>
Keittotason kytkeminen päälle .....	12
Keittoalueen kytkeminen päälle .....	12
Keittotason kytkeminen pois päältä .....	13
Keittotason kytkeminen pois päältä .....	13
Lapsilukko:.....	13
Jälkilämpöilmaisin .....	14
Lisäteho ja Huippulisäteho.....	14
Rajoitettu käyttöaika .....	15
Ylikuumenemissuoja .....	15
Lisätehotoiminto.....	16
Edellisten asetusten palauttaminen .....	17
Ajastintoiminto .....	17
Turvatoiminnot ja vikailmoitukset .....	19
<b>SÄÄTÖYKSIKKÖ - IQ .....</b>	<b>20</b>
<b>TÄRKEITÄ HUOMAUTUKSIA JA VAROTOIMENPITEITÄ.....</b>	<b>22</b>
<b>KANNEN VALMISTELEMINEN IQ-TOIMINNOILLE.....</b>	<b>23</b>
Laitteen mukana toimitetut tarvikkeet .....	23
IQ-anturin asentaminen kanteen .....	23
<b>IQ-TOIMINTOJEN KÄYTTÄMINEN .....</b>	<b>25</b>
Toimintojen ja laitteen käyttäminen .....	25
<b>KEITTOTILAT.....</b>	<b>27</b>
HÖYRYKEITTÄMINEN .....	27
HAUDUTUS .....	29
HIDAS KEITTÄMINEN.....	31
SUURELLA VESIMÄÄRÄLLÄ KEITTÄMINEN:.....	32
PAKASTEIDEN SULATUS.....	33
RUOAN LÄMPIMÄNÄ PITÄMINEN .....	33
Keittämisen tehotason valitseminen.....	36
MUHENTAMINEN/KÄRVENTÄMINEN .....	37
<b>VIANETSINTÄ .....</b>	<b>39</b>
Akun vaihtaminen .....	40

Lisävarusteiden tilaaminen .....	40
<b>TASON PUHDISTUS JA HOITO .....</b>	<b>41</b>
Puhdistus.....	41
<b>ASENNUS.....</b>	<b>42</b>
Tärkeitä varoituksia.....	42
Vaahtomuovitiivisteiden asentaminen .....	43
Pöytälevyn asennusaukon mitat .....	44
Paikoilleenasennus.....	44
Matalamman keittiökalusteen tuuletusaukot.....	45
Asennuskaavio.....	47
<b>LIITÄNTÄ.....</b>	<b>48</b>
<b>TEKNISET TIEDOT .....</b>	<b>49</b>
Arvokilpi.....	49

# TÄRKEÄÄ - LUE ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ

## Lue ennen laitteen käyttöä.

- Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat tai sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen tai tiedon puutetta, jos heitä valvotaan tai jos heille on annettu laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita, ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät riskit. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa ilman valvontaa.
- VAROITUS: Laite ja sen osat kuumenevat käytön aikana. Vältä koskemasta lämpövastuksia. Alla 8-vuotiaat lapset tulisi pitää loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: älä säilytä esineitä keittopinnoilla.
- VAROITUS: Valvomaton ruoanlaitto liedellä rasvan tai öljyn kanssa voi olla vaarallista ja voi aiheuttaa tulipalon. Älä koskaan yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, vaan sammuta laite ja peitä liekki sitten kannella tai kostealla liinalla.
- Käytön jälkeen sammuta liesielementti säätimestä äläkä luota astiantunnistimeen.
- VAROITUS: Jos pinnassa on säröjä, sammuta laite välttääksesi mahdollisen sähköiskun.
- Lieden pinnalle ei pidä asettaa metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, koska ne voivat kuumentua.
- Älä puhdista keittotasoa höyry- tai korkeapainepuhdistimilla, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
- Laitetta ei ole tarkoitettu ohjattavaksi ulkoisilla ajastimilla tai erityisillä ohjausjärjestelmillä.

## Varoituksia

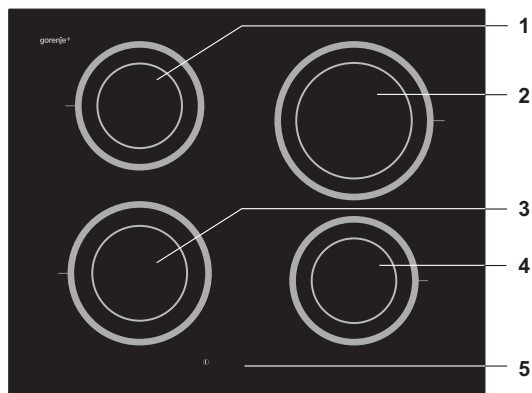
- Sähköliitännät saa suorittaa ainoastaan valtuutettu sähköasentaja tai alan ammattilainen!
- Laitteen omavaltainen tai epäammattimainen korjaus voi aiheuttaa vakavan loukkaantumisen vaaran tai vahingoittaa tuotetta. Korjauksia saa suorittaa vain valtuutettu sähköasentaja tai alan ammattilainen.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanvalmistukseen. Älä käytä sitä mihinkään muuhun tarkoitukseen, esim. huoneen lämmittämiseen. Älä aseta tyhjiä keittoastioita keittoalueille.
- Jos toinen sähkölaite on kytketty laitteen lähellä olevaan AC-pistorasiaan, varmista että virtajohto ei tule kosketuksiin kuumien keittoalueiden kanssa.
- Älä säilytä laitteen alla lämpötilaherkkiä tavaroita, kuten pesu- ja puhdistusaineita, spraypulloja yms.
- Keraamisen liedien käyttö säilytystilana voi aiheuttaa naarmuja tai muita vahinkoja liedelle. Älä koskaan lämmitä ruokaa liedellä alumiinifoliossa tai muovirasioissa. Folio tai rasiat voivat sulaa, mikä voi aiheuttaa tulipalon tai vahingoittaa liettä.
- Älä jätä induktiokeittoalueelle esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, sillä niistä voi tulla hyvin kuumia.



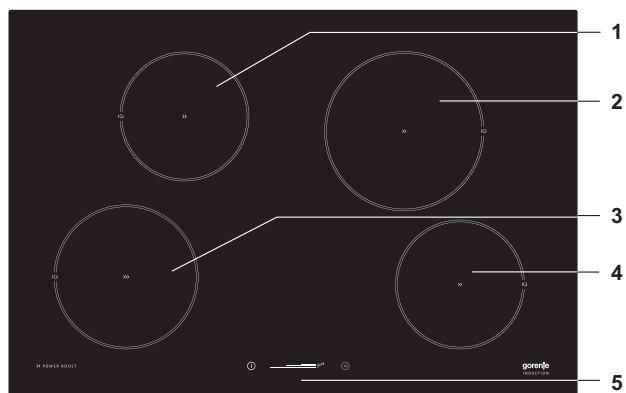
**Symboli joka on merkitty tuotteeseen tai sen pakkaukseen, osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Tuote on sen sijaan luovutettava sopivaan sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyksestä huolehtivaan keräyspisteeseen.**

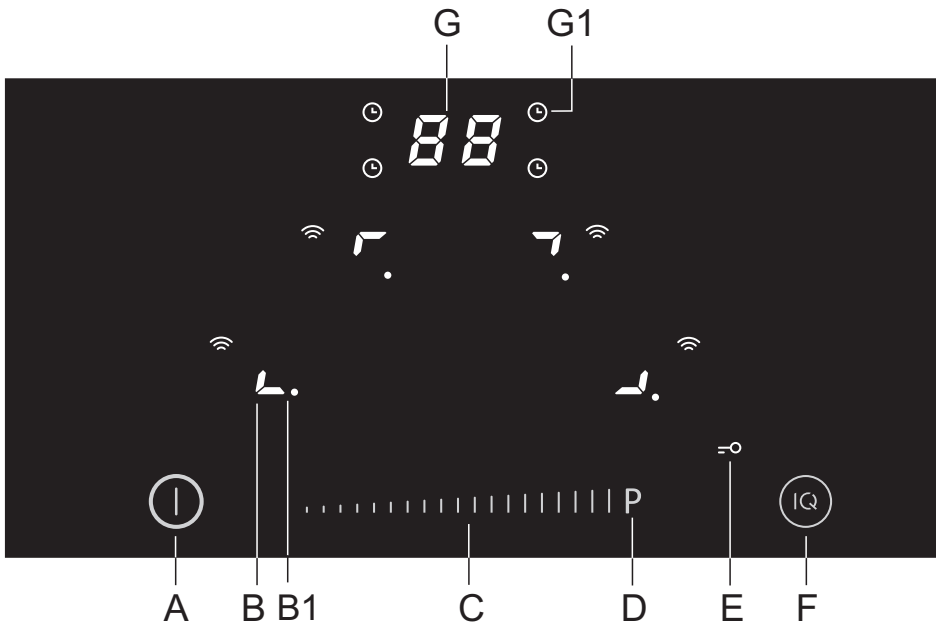
**Tämän tuotteen asianmukaisen hävittämisen varmistamisella autetaan estämään sen mahdolliset ympäristöön ja terveyteen kohdistuvat haittavaikutukset, joita voi aiheutua muussa tapauksessa tämän tuotteen epäasianmukaisesta jätekäsittelystä. Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saa paikallisesta kunnantoimistosta, talousjätehuolto- tai liikkeestä, josta tuote on ostettu.**

# INDUKTIOKEITTOTASO



1. Takimmainen vasen induktiokeittoalue
2. Takana oikea induktiokeittoalue
3. Edessä vasen induktiokeittoalue
4. Edessä oikea induktiokeittoalue
5. Käyttöpaneeli





- A Keittotason on/off -painike
- B Näyttö ja keittoalueen toimintopainike
- B1 Keittoalueen desimaalipiste
- C Liukusäädin
- D Lisäteho
- E Ohjausyksikön lukitus/lapsilukko
- F IQcook-järjestelmä päälle/pois
- G Ajastintoiminnon näyttö
- G1 Aktiivisen keittoalueen ajastintoiminnon symboli



## Induktiotason toimintaperiaate

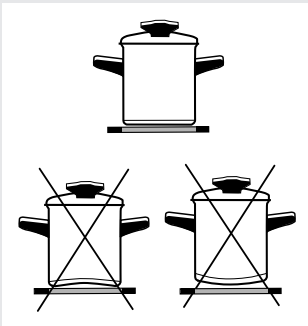
- Keraaminen induktiotaso on varustettu kolmella tai neljällä keittolevyllä. Lämpötaso on täysin tasainen, sileä ja ilman reunoja, joihin voisi kerääntyä likaa.
- Induktiotaso on varustettu hyvin tehokkailla induktiokeittolevyillä. Lämpö siirtyy suoraan keittoastioiden alla, jossa sitä eniten tarvitaan, eikä hukkalämpöä siirry lainkaan keraamiseen lasipintaan. Siten energian kulutus on merkittävästi vähäisempää kuin perinteisillä keittolevyillä, jotka toimivat lämpösäteilyn periaatteella.
- Lasikeraamiset keittotasot eivät itse ei lämpene suoraan, vaan ainoastaan epäsuorasti astiasta palautuvasta lämmöstä. Tämä lämpö säilyy ”jäkilämpönä” sen jälkeen, kun keittolevy on sammutettu. Induktiotason lämpö kehitetään induktiokelalla, joka on asennettu lasikeraamisen tason alle. Kela synnyttää keittoastian alle magneettikentän (astia voi magnetoitua), joka puolestaan kehittää levyn kuumentavat pyörrevirrat.

### TÄRKEÄÄ!

**HUOMIO!** Halkeillutta tasoa ei saa koskaan käyttää!

Taso säilyy kauniina vuosikausia, jos sitä käytetään oikein ja hoidetaan lasikeraamisille keittotasolle tarkoitettulla hoitoaineella. Noudata aina valmistajan ohjeita.

## Induktiotasolle sopivat keittoastiat



- Induktiotasot toimivat parhaiten ainoastaan oikeanlaisten keittoastioiden kanssa.
- Keittoastiat on asetettava keittämisen aikana keittoalueen keskelle.
- Induktiotasolla käytettävän keittoastian täytyy pystyä imemään itseensä induktiolämpöä. Sellaisia ovat esimerkiksi teräksiset, emaloidut tai teräseoksista valmistetut astiat. Teräksisiä, mutta kupari- tai alumiinipohjaisia astioita ja lasiastioita ei voi käyttää.
- Älä jätä painekeitintä ilman valvontaa, ennen kuin tarvittava paine on saavutettu. Aseta keittoalueen tehotaso aluksi suurimmalle tasolle. Alenna sitten tehoa painekeitin valmistajan ohjeiden mukaan.
- Käytä vain litteäpohjaisia keittoastioita! Kovera tai kupera (uuritettu tai pullottava) pohja voi häiritä ylikuumenemissuojamekanismin toimintaa, ja keittotaso voi kuumentua liikaa. Tämä voi johtaa lasipinnan säröihin ja pannun pohjan sulamiseen. Takuu raukeaa sopimattomien keittoastioiden tai tyhjen, kuivuneiden kattiloiden tai pannujen (joissa ei ole mitään) käytöstä aiheutuvien vaurioiden tapauksessa.
- **Tarkista aina, että keittoastia toimii induktiolämmöllä.**

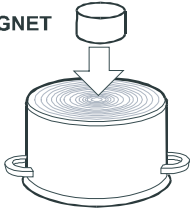


**Käytä vain sähköiseen ja induktiokeittämiseen soveltuvia keittoastioita, joilla on:**

- paksu pohja (vähintään 2,25 mm)
- litteä pohja.

Keittoalue	Kattilan pohjan minimimitat
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

**MAGNET**



### **Magneettitesti**

Testaa pienellä magneetilla, onko keittoastian pohja magneettinen. Käytä vain sellaisia keittoastioita, joiden pohjaan magneetti tarttuu.

### **Keittoastian tunnistus**

Yksi induktiokeittotason etuja on kyky tunnistaa keittoastia. Vaikka keittoalueella ei olisikaan keittoastiaa tai sillä olevan keittoastian pohjan halkaisija olisi pienempi kuin keittoalueen halkaisija, energiaa ei mene hukkaan. Jos keittoastia on paljon pienempi kuin keittoalue, keittoalue ei havaitse / tunnista sitä. Kun keittoalueeseen on kytketty virta, tehotason näyttöön tulee "U"-merkintä.

Jos keittoalueelle asetetaan keittoastia 10 minuutin kuluessa, keittoalue tunnistaa sen ja kuumenee asetetulle tehotasolle. Kun keittoastia poistetaan keittoalueelta, alueen virransyöttö keskeytyy. Vaikka keittoalueelle asetetaan astia, jonka halkaisija on pienempi kuin keittoalueen halkaisija, kuumennukseen käytettävän energian määrä on juuri sopiva keittoastian kokoon nähden.

### **Keittoalue saattaa vahingoittua:**

- jos sille asetetaan tyhjä keittoastia.
- Kuivaa astian pohja, ennen kuin asetat astian keittoalueelle. Näin varmistat lämmön esteettömän siirtymisen ja ehkäiset keittoalueen vahingoittumisen.
- Käytä keittämiseen ja paistamiseen vain magneettisia keittoastioita, kuten teräs-, teräsemali- tai valurauta-astioita. Vain tällöin induktiokeittoalue toimii oikealla tavalla.

## Lämpötehon asetus

Keittoalueen kuumentusteho voidaan asettaa kymmenelle eri tasolle.

Taulukko luettelee esimerkkejä kunkin tason käytöstä.

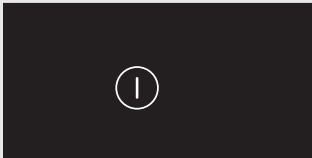
Lämpöteho	Käyttö
0	Suljettu. Jälkilämmön käyttö.
1 - 2	Lämpimän ruoan uudelleen lämmitys, pienten annosten hiljainen kiehumus (alhaisin tehoasetus)
3	Hiljainen kiehumus alhaisella teholla (jatkokypsytytys tai voimakas aloitus)
4 - 5	Suurten annosten pitkäaikainen (jatkuva) valmistus ja isojen määrien paisto
6	Paisto, ruskistus
7 - 8	Paisto
9	Suurten määrien keittäminen, muhentaminen/kärventäminen
P	“Lisäteho”-asetus keittoprosessin käynnistykseen; soveltuu myös hyvin suurille ruoan määriille

## Energiansäästövihiä

- Keittoastioita hankittaessa on tärkeää valita oikea koko: Astioiden ilmoitetut koot mitataan tyyppillisesti astian ylimmästä osasta, joka on usein pohjaa suurempi.
- Painekeittimet, joissa käytetään höyryä tiiviisti suljetuissa astioissa, ovat erityisen taloudellisia ja säästävät sekä aikaa että energiaa. Lyhyemmät valmistusajat varmistavat sen, että ruoka säilyttää paremmin vitamiininsa.
- Laita aina painekattiloihin tarpeeksi vettä, koska ne muuten voivat kuumentua liikaa ja aiheuttaa joko painekeittimen tai keittotason tuhoutumisen.
- Käyttäkää kantta aina kun se on mahdollista.
- Keittoastian koko on valittava valmistettavan ruokamäärän mukaan. Liian suuren valmistusastian käyttö lisää energiankulutusta.

- Kun lasikeraaminen keittotasoa kytetään verkkovirtaan, kaikki näytön symbolien merkkivalot syttyvät hetkeksi. Keittotasoa on valmis käytettäväksi.
- Keittotasoa säädetään elektronisilla hipaisupainikkeilla, jotka otetaan käyttöön painamalla niitä kevyesti sormenpäällä vähintään 1 sekunnin ajan.
- Jokainen painikkeen kosketus ilmaistaan lyhyellä piippauksella.
- Vältä esineiden asettamista hipaisupainikkeiden pinnalle. Yritä myös pitää hipaisupainikkeiden pinta aina puhtaana.

## Keittotasoa kytkeminen päälle



Kosketa ON/OFF -painiketta (A) vähintään 1 sekunnin ajan. Keittotasoa on päällä ja keittoalueen näytöt palavat.



**Jos seuraavan 20 sekunnin sisällä ei suoriteta mitään toimintaa tai asetusta, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.**

## Keittoalueen kytkeminen päälle



Kun keittotasoa kytetään päälle ON/OFF -painikkeella (A), voit seuraavan 20 sekunnin aikana kytkeä päälle valitun keittoalueen.



**Näytöt toimivat myös säätöpainikkeina, joiden avulla voit muuttaa tehoasetuksia.**

- Kosketa keittoalueen valintapainiketta (B), valitun keittoalueen vieressä oleva desimaalipiste (B2) kytkeytyy päälle ja liukusäätimen painikkeet (C) näytetään.
- Valitse tarvittava tehoasetus 1 - 9 tai P koskettamalla liukusäätimen painikkeita.
- Seuraavan 10 sekunnin aikana liukusäätimen painikkeet kytkeytyvät pois päältä ja desimaalipiste katoaa. Keittoalue on käytössä.



**Liukusäätimen hipaisupainikkeet (C, D) reagoivat paremmin, jos niitä kosketetaan alaosasta. Sama pätee painikkeisiin (E, F).**

## Keittoalueen tehoasetuksen muuttaminen

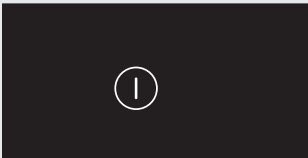
- Valitse sopiva keittoalue koskettamalla painiketta (B). Valitun keittoalueen näytön vieressä oleva desimaalipiste (B2) kytkeytyy päälle ja liukusäätimen hipaisupainikkeet syttyvät. Valitusta tehoasetuksesta riippuen liukusäätimen painikkeet syttyvät valittuun tehoasetukseen saakka, kun taas jäljellä olevat käyttämättömät painikkeet vilkkuvat. (Esimerkki: jos valittu tehoasetus on 6, ensimmäiset 6 hipaisupainiketta palavat jatkuvasti, kun taas muut liukusäätimen painikkeet vilkkuvat).
- Tehoasetus valitaan ja/tai sitä muutetaan koskettamalla liukusäätimen painikkeita.

## Keittotason kytkeminen pois päältä



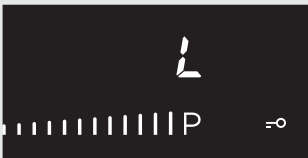
- Valitse ensin keittoalue, jonka haluat kytkeä pois päältä.
- Aseta keittoalueen teho arvoon 0 liu'uttamalla sormea vasenta sivua kohti tai koskettamalla liukusäätimen äärimmäisellä vasemmalla olevaa sivua (viimeisen liukusäätimen vasemmalta puolelta). Jos kaikkien keittoalueiden taso asetetaan arvoon 0, koko keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä 20 sekunnin kuluttua.

## Keittotason kytkeminen pois päältä





Keittotaso voidaan kytkeä milloin tahansa pois päältä koskettamalla ON/OFF -painiketta (A).

## Lapsilukko:



Kun lapsilukkomekanismi otetaan käyttöön, keittotaso suojataan keittoalueiden tahattomalta käyttöönotolta ja käytöltä. Täten lapsilukko on myös lasten suojelun mekanismi.

## Lapsilukon käyttöönotto

- Keittotaso on kytkettävä pois päältä.
- Paina (A)-painiketta keittotason päälle kytkemiseksi. Muiden symbolien lisäksi näytölle ilmestyy myös lukkopainike  (E).
- Kosketa kenttää  (E) ja pidä painettuna noin 3 sekunnin ajan. (Laitte antaa äänimerkin ja symboli »L« ilmestyy kaikille näytöille (B).)
- Kytke laite pois päältä painikkeesta (A); jos et paina mitään painiketta, se kytkeytyy automaattisesti pois päältä 10 sekunnin kuluttua. Lapsilukko on nyt aktivoitu.



### Lapsilukon poistaminen käytöstä

- Paina (A)-painiketta keittotasoa päälle kytkemiseksi. »L« ilmestyy kaikkiin näyttöyksiköihin (B).
- Kosketa kenttää **ON** (E) ja pidä painettuna noin 3 sekunnin ajan. (Laitte antaa äänimerkin ja symboli »O« näytetään symbolin »L« sijaan.)
- Lapsilukko on nyt deaktivoitu ja keittotasoa voidaan käyttää normaalisti.

### Jälkilämpöilmaisin



Keraaminen induktiotaso on varustettu myös jälkilämpöilmaisimella. Keittotasot eivät lämpene suoraan, vaan epäsuorasti keittoastian lämmöstä. Jos symboli »H« on esillä sen jälkeen kun keittotaso on sammutettu, jälkilämpöä voi käyttää ruokien lämmitykseen tai voin sulatukseen.

Vaikka symboli »H« poistuisi, keittotaso voi vielä olla kuuma. Älä kosketa keittotasoa!

### Lisäteho ja Huippulisäteho



Nopeassa keittämisessä tehonlisäys voidaan milled tahansa keittoalueelle. Tämä mahdollistaa suurten ruoan määrien nopean kuumentamisen lisätehoa käyttäen.

#### Varoitus:

Keittoalue, jossa on **SP** <sup>Ⓟ</sup> - symboli (**Super Power Boost, Huippulisäteho**) tarjoaa Huippulisäteho-toiminnon. Tällä alueella lisäteho aktivoidaan viideksi minuutiksi; tämän jälkeen se kytkeytyy tasolle 9.

Automaattisen sammutuksen jälkeen toiminto voidaan ottaa käyttöön 5 minuutin tauon jälkeen.

#### «Lisätehon» säädön kytkeminen päälle

- Valitse keittoalue ja kosketa liukusäätimen painiketta sen äärimmäisestä oikeasta päästä (D), joka on merkitty symbolilla »P«.
- Tehonäyttö esittää merkin »P«.

#### «Lisätehon» säädön kytkeminen pois päältä

- Valitse keittoalue ja käytä liukusäätimen painiketta (C) keittotehon alentamiseen.

### Automaattinen turvakatkaisin

Lämpöteho	Aika, jonka jälkeen turvakatkaisin sammuttaa keittotason (tunteina)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

Taulukko edellä esittää, kuinka kauan tiettyä keittotasoa voi käyttää annetulla teholla ennen kuin turvakatkaisin sammuttaa keittotason. Jos turvalaite sammuttaa keittotason, näytössä on symbolit "O" tai "H", jos jälkilämpöä ei ole jäljellä.

Esimerkki:

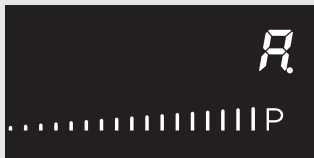
Aseta keittoalue tasolle 6 ja anna sen olla jonkin aikaa päällä. Jos keittoalueen asetusta ei muuteta, turvamekanismi kytkee keittoalueen pois päältä puoleltoista tunnin kuluttua.

## Ylikuumenemissuoja

- Keittotaso on varustettu jäähdystyystuulettimella, joka jäädyttää elektronisia komponentteja keittämisen aikana. Tuuletin voi toimia jonkin aikaa vielä keittoprosessin päättymisen jälkeenkin.
- Induktiokeittotasossa on sisäänrakennettuna myös ylikuumenemissuoja, joka suojaa elektronisia osia vahingoittumiselta. Suojalaite toimii useilla tasoilla. Keittoalueen lämpötilan noustessa huomattavasti keittämisteho laskee automaattisesti. Jos tämä ei riitä, sillä hetkellä kuumina olevien keittoalueiden teho laskee tai alueet sammuvat kokonaan. Tässä tapauksessa näyttöön ilmaantuu symboli »E2«. Kun keittotaso on jäähtynyt, keittotason koko teho on taas käytettävissä.

## Lisätehotoiminto

Kun automaattinen keittotila otetaan käyttöön, keittoalue toimii maksimiteholla rajoitetun ajanjakson ajan valitusta tehostasosta riippuen ja kytkeytyy sen jälkeen automaattisesti alennetulle esivalitululle tehostasolle keittämisen jatkamiseksi. Automaattinen maksimitehon asetus voidaan kytkeä päälle millä tahansa keittoalueella sekä kaikille tehoasetuksille paitsi maksimiasetukseen 9 ja »P«-toimintoon.



### Automaattisen pikakeittotilan ottaminen käyttöön

- Valitse haluttu keittoalue koskettamalla (B)-painiketta. Aseta tämän jälkeen haluttu kypsennysteho liukusäätimellä (C). Pidä sormeasi valitulla tasolla noin 3 sekunnin ajan, kunnes kuulet äänimerkin ja »A« ilmestyy näyttöyksikköön (B).

Näytössä näkyvät vuorotellen "A" ja valittu tehostaso. Kun lisätehotoiminnon käyttöaika loppuu, keittoalueen tasoksi muuttuu automaattisesti alussa valittu taso, jonka merkintä näkyy näytössä jatkuvasti.



**Jos tehostasoa muutetaan lisätehotoiminnon ollessa käytössä jollakin tietyllä keittotasolla, lisätehotoiminto poistuu käytöstä välittömästi.**

Ruoka / keittotila	Määrä	Tehotaso	Valmistusaika (minuuttia)
keitto / uudelleenlämmitys	0,5 - 1 litraa	A7 - 8	4 - 7
maito / uudelleenlämmitys	0,2 - 0,4 litraa	A1 - 2	4 - 7
riisi / haudutus	125-250 g noin 300-600 ml vettä	A2 - 3	20 - 25
keitetyt uuniperunat	750 g - 1,5 kg noin 600-900 ml vettä	A5 - 6	25 - 38
tuoreet vihannekset / kiehutus	0,5-1 kg noin 400-600 ml vettä	A4 - 5	18 - 25

- Alla on esimerkkejä ruoista, joiden kanssa voidaan käyttää pikalämmitystä.
- Arvot ovat summittaisia ja vaihtelevat muiden parametrien (esim. astioiden tyyppin ja laadun sekä lisätyn veden määrän) mukaan.
- Pienten määrien kanssa suositellaan pienten keittoalueiden ja suurten määrien kanssa suurten keittoalueiden käyttöä.



## Edellisten asetusten palauttaminen

## Ajastintoiminto

### Lisätehotoiminto sopii

- ruoille, jotka ovat kylmiä valmistuksen alkuvaiheessa ja joita pitää kuumentaa nopeasti ja sen jälkeen kypsytää pidemmän aikaa. Lisätehotoiminnon ansiosta ruoan kypsymistä ei tarvitse valvoa jatkuvasti (esim. haudutettu naudanliha).

### Lisätehotoimintoa ei suositella

- paistettaville, keitettävälle tai haudutettaville ruoille, joita täytyy käännellä usein ja joihin on lisättävä vettä tai runsaasti nesteitä sisältäviä kokkareita tai leivonnaisia. Toimintoa ei suositella myöskään painekeittimessä pitkiä aikoja kypsennettäville ruoille.

Tätä toimintoa käyttämällä voit palauttaa mitkä tahansa edeltävät asetukset käyttöön otetuilla keittoalueilla, jos olet vahingossa kytkenyt keittotason pois päältä, mutta sinun täytyy toimia 6 sekunnin sisällä tahattoman poiskytkemisen jälkeen.

- 6 sekunnin sisällä pois päältä kytkemisen jälkeen sinun täytyy kytkeä keittotaso päälle käyttämällä ON/OFF -painiketta (A). Painike (F) vilkkuu näytössä 6 sekunnin ajan. Tämän ajan sisällä sinun täytyy koskettaa vilkkuvaa painiketta ja palauttaa kaikki edelliset asetukset, jotka olivat käytössä ennen viimeisintä poiskytkentää.

Laitteessa on kaksi ajastintoiminnon vaihtoehtoa:

**Alaslaskuri** – ajastin sammutustoiminnolla jokaiselle keittoalueelle.

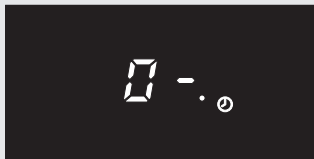
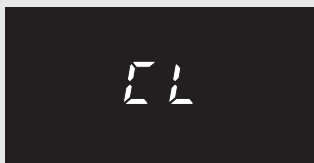
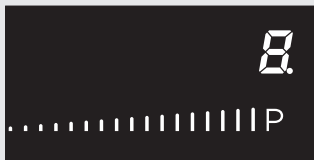
**Minuuttimuistutin** – ajastin ilman sammutustoimintoa asetetun ajan kuluttua loppuun Aika-asetukset voidaan tehdä välillä 1 - 99 minuuttia.

### ALASLASKURI

Ajastin yksinkertaistaa keittotoimenpiteen asettamalla tietyn keittoalueen käytön ajanjakson. Kun alaslaskuaika kuluu umpeen, valittu keittoalue sammuu automaattisesti ja kuuluu piippaus. Voit pysäyttää piippauslaitteen painamalla mitä tahansa painiketta, tai odottaa yksinkertaisesti, kunnes se pysähtyy automaattisesti noin 2 minuutin kuluttua. Ajastin voidaan asettaa itsenäisesti kullekin tietylle keittoalueelle. Näyttö esittää aina vain yhden alaslaskuajan: keittoalue, jolla on lyhin ajastimen alaslaskun ajanjakso.



**Ajastin voidaan asettaa vain, jos minuuttimuistutin (hälytys) ei ole käytössä.**



### Asettaminen:

- Kosketa keittoalueen painiketta (B) halutun keittoalueen valitsemiseksi. Valitse tämän jälkeen kypsennysteho liukusäätimellä (C).
- Kun painetaan ajastimen näyttöä (G), symboli »CL« muuttuu arvoon »0« ja asianmukainen symboli, joka ilmaisee valitun keittoalueen, alkaa vilkkua ⌚ (G2), liukusäädin (C) syttyy.
- Valitse 1 - 9 minuutin välinen aika liu'uttamalla sormea liukusäädintä pitkin. Vahvista valintasi painamalla ajastimen näytön painiketta, ja näyttö vaihtuu asetukseen »-x«. (x... jo asetettu arvo). Nyt voit käyttää liukusäädintä halutun arvon asettamiseen välillä »1x« - »9x«. Muutaman sekunnin kuluttua asetettu arvo otetaan käyttöön ja ajan alaslasku alkaa.

### HÄLYTYS (minuuttimuistutin)

Hälytystoiminto ei kytke keittoalueen toimintoa pois päältä, vaan se ainoastaan ilmaisee esiasetetun umpeen kuluneen ajanjakson. Voit pysäyttää hälytyksen painamalla mitä tahansa painiketta, tai odottaa, kunnes se pysähtyy automaattisesti noin 2 minuutin kuluttua.



**Hälytystoiminto voidaan ottaa käyttöön vain, jos mikään keittoalue ei ole päällekytkettynä.**

### Minuuttimuistuttimen asettaminen:

- Kytke keittotaso päälle koskettamalla päälle/pois-painiketta (A).
- Paina ajastimen näytön painiketta (G), jotta voit muuttaa symbolin »CL« arvoon »0-«; liukusäädin (C) syttyy.
- Aseta haluttu ajanjakso samalla tavalla kuin yläpuolella on kuvattu ajastintoiminnon osalta koskettamalla liukusäädintä.
- Jos et tämän jälkeen valitse mitään keittoaluetta, keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä muutaman sekunnin kuluttua, kun taas hälytysnäyttö pysyy päällä.

## Turvatoiminnot ja vikailmoitukset

Keittotasossa on ylikuumentumistunnistimet. Jos lämpötila nousee liikaa, yksittäiset keittoalueet tai jopa koko keittotasoa voidaan tilapäisesti sammuttaa automaattisesti.

Vika, mahdollinen syy, ratkaisu	
Jatkuva piippaus ja Er03 vilkkuu näytössä.	Anturin pinnalle läikkynyt vettä, tai anturien päälle asetettu esine. Pyyhi anturin pinta.
E/2 vilkkuu	Keittoalue on ylikuumentunut. Odota, että keittoalue jäähtyy.
E/3 vilkkuu	Sopimaton keittoastia, josta puuttuu ferromagneettisia ominaisuuksia. Käytä toista kattilaa tai pannua.



**Toimintahäiriön yhteydessä tai mikäli virhemerkintä ei häviä, irrota keittotasoa verkkovirrasta muutaman minuutin ajaksi (irrota sulake tai sulje pääkytkin). Kytke laite sitten takaisin verkkovirtaan ja käynnistä se pääkytkimestä.**

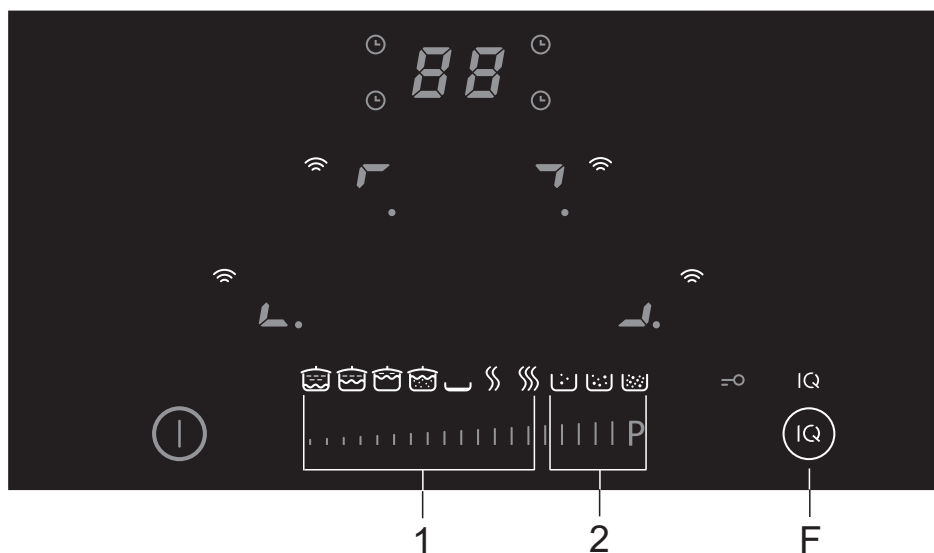
Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltoon.

# SÄÄTÖYKSIKKÖ - IQ



- keittotason käytön automaattinen säätö
  - kiehumisen säätö
  - säästää jopa 40 % energiaa
- säilyttää aktiivisesti ravintoaineet, vitamiinit ja proteiinit ruoassa

IQcook-järjestelmää voidaan käyttää millä tahansa keittoalueella IQ- painiketta koskettamalla.



- 1 IQ-toimintojen käyttäminen
  - 2 Tehotasot
- F IQcook-järjestelmä päälle/pois

Symboli	Kuvaus		Kannen käyttäminen
	<b>HÖYRYKEITTÄMINEN</b>	Toiminto säätelee höyryä ja tasaista kypsennystä. Terveelliseen keittämiseen ilman ylikeittämistä. Vihannekset säilyttävät luonnollisen värinsä, ravintoaineensa ja vitamiininsa. Kannen on oltava paikallaan koko keittoprosessin ajan.	
	<b>HAUDUTUS</b>	Tätä toimintoa käytetään elintarvikkeiden kypsentämiseen nesteessä – vedessä, maidossa, viinissä jne. Sitä käytetään herkille ruoille (kala, kanamunat, hedelmät, siipikarja), joilla on taipumus rikkoutua kypsentämisen yhteydessä. Haudutettaviin ruokiin saadaan miellyttävä maku lisäämällä kattilaan erilaisia yrtejä ja mausteita.	
	<b>HIDAS KEITTÄMINEN - menetelmä 1</b>	Tätä toimintoa käytetään ruokalajeille, joiden keittäminen kestää kauemman aikaa, hitaalla kuumennuksella ja kiehumislämpötilan säilyttämisellä. Se soveltuu ruokalajeille, jotka vaativat pidemmän keittoajan (gulassi, riisi, padat).	
	<b>HIDAS KEITTÄMINEN - menetelmä 2</b>	Tämä toiminto soveltuu maidon, riisivanukkaan ja vanukkaan keittämiseen.	
	<b>SUURELLA VESIMÄÄRÄLLÄ KEITTÄMINEN</b>	Toiminto mahdollistaa veden nopeasti kiehumispisteeseen kuumentamisen sekä kiehumislämpötilan säilyttämisen. Se soveltuu sellaisille ruokalajeille kuin keitot, vihannekset jne.	
	<b>MUHENTAMINEN/ KÄRVENTÄMINEN</b>	Soveltuu lihan keittämiseen eri keittotehon tasoilla. Liha kypsenee tasaisesti ja pysyy mehevänä.	-
	<b>PAKASTETUN RUOAN SULATTAMINEN</b>	Ruoan sulattaminen ja suklaan sulattaminen	
	<b>RUOAN LÄMPIMÄNÄ PITÄMINEN</b>	Pitää ruoan lämpimänä noin 70 °C:n lämpötilassa	

# TÄRKEITÄ HUOMAUTUKSIA JA VAROITUKSIA

- **IQook-järjestelmä** voi olla päällä vain yhdellä keittoalueella kerrallaan. Kun asetustoimenpide on ohi, IQcook-järjestelmä voidaan valita toiselle keittoalueelle.
- **Kun IQcook-järjestelmää käytetään**, lisätehotoimintoa (P) ei voida käyttää viereisellä keittoalueella (yllä, alla).
- **Ennen käytön aloittamista millään IQ-toiminnolla** järjestelmän on tarkastettava kaikki parametrit; tästä syystä keittämisen aloitus viivästyy hieman. Älä poista tänä aikana kattilaa keittoalueelta.
- Aktivoi IQ-järjestelmä uudelleen, kun keittoalue on jäähtynyt («H» palaa näyttöyksikössä). Näin saat parhaat käyttötulokset.
- **Jos aiot käyttää kannessa olevaa IQ-anturia**, magneettinen metallirengas on tällöin kiinnitettävä kannen yläpuolelle, johon IQ-anturi asennetaan ennen käyttöä. Liima kuivuu täysin 24 tunnissa. Älä käytä tätä kantta äläkä pese sitä tällä välin (katso osio »Kannen valmistelu«).
- **Varmista, että sen kannen ja sen renkaan** pinnat, joille IQ-anturi on tarkoitus asentaa, ovat aina puhtaita. Aseta IQ-anturi renkaaseen niin, että se napsahtaa paikalleen.
- Älä nosta kantta keittoprosessin aikana (vain toiminnoissa, joihin vaaditaan IQ-anturi). Jos tämä on tarpeellista (esim. ruoan sekoittamiseen), poista kansi vain lyhyeksi aikaa – ei pidemmäksi aikaa kuin n. 10 sekunniksi.
- Älä aseta kantta, jossa on IQ-anturi, toiselle kattilalle tai pannulle keittoprosessin aikana. Käytä samaa pannua tai kattilaa koko kypsennyksen ajan.
- **Älä käytä IQ-anturia** kannen ripana äläkä irrota sitä kannesta keittämisen aikana.
- **Varoitus! Kannen ripa** voi kuumentua käytön aikana; käytä tästä syystä kangasta tai keittiökinnasta sen koskettamiseen.
- **IQ-anturi on vedenkestävä.** Irrota anturin pitkän käyttöiän ja sileän ulkonäön mahdollistamiseksi anturi kannesta keittämisen jälkeen ja säilytä sitä turvallisessa paikassa, jotta se ei vahingoitu.
- **Puhdista IQ-anturi pehmeää, hieman kosteaa kangasta käyttäen.** Pidä aina etupuoli puhtaana.
- **IQ-anturiin on asennettu akku** (akun vaihtamisen ohjeet annetaan tässä).

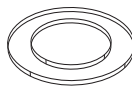
# KANNEN VALMISTELEMINEN IQ-TOIMINNOILLE

## Laitteen mukana toimitetut tarvikkeet

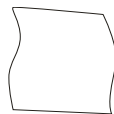
(numero riippuu mallista)



Anturi IQ



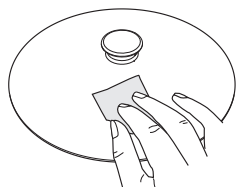
Rengas



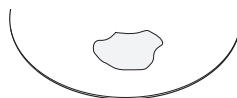
Paperipyyhe/  
pyyhe

## IQ-anturin asentaminen kanteen

Ennen laitteen ensimmäistä kertaa käyttämistä:

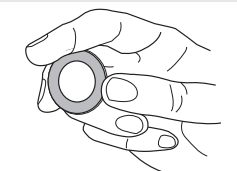


**2 min**

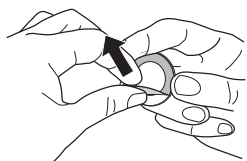


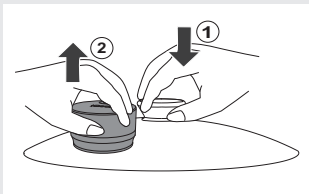
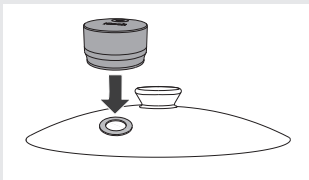
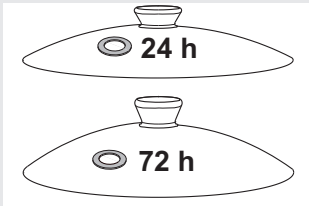
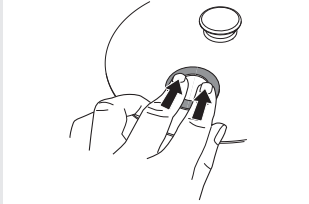
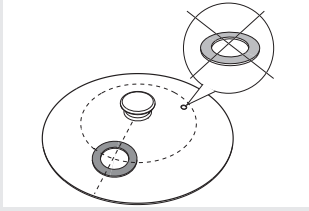
**OK**

1. Puhdista sen kannen pinta, johon haluat kiinnittää IQ-anturin, toimitettuja alkoholipyyhkeitä käyttäen. Käytä uutta pyyhettä tai paperipyyhettä kullekin kannelle.



2. Pidä rengasta sormenpäitäsä käyttäen ja irrota itseliimautuva tarra (älä koske tarran pintaan, jotta se pysyy puhtaana).





3. Kiinnitä rengas kannen siihen osaan, jonka olet puhdistanut aiemmin. Paina sitä sitten sormillasi varmistaaksesi, että se liimautuu kanteen tasaisesti.

⚠ Älä kiinnitä rengasta kannen ylipaineventtiilin päälle tai ympärille (kannen mallista riippuen). Jos rengas asetetaan liian lähelle reunaa, kannesta tulee epävakaampi ja se saattaa kääntyä ylösalaisin, kun anturi on paikallaan.

⚠ Liima kiinnittyy täysin 24 tunnissa tai 72 tunnissa (kannesta riippuen). Älä käytä kantta tällä välin, älä pese sitä, äläkä aseta IQ-anturia siihen.

4. Aseta IQ-anturi renkaan päälle viemällä sitä hitaasti rengasta kohti, kunnes se napsahtaa paikalleen.

#### Anturin irrottaminen

Irrota IQ-anturi käytön jälkeen ja säilytä se.



Käytä kantta pannun tai kattilan kanssa. Jos käytät samaa kantta useille keittoastioille, varmista, että kansi sopii kuhunkin niistä.

Älä käytä IQ-anturia kannen ripana.

Älä pese IQ-anturia astianpesukoneessa.



# IQ-TOIMINTOJEN KÄYTTÄMINEN

## Toimintojen ja laitteen käyttäminen



IQcook-järjestelmä säättää automaattisesti keittoprosessia; se ei kuitenkaan kytke toimintoja automaattisesti pois päältä keittämisen päätyttyä. Tämä on tehtävä manuaalisesti tai AJASTIMEN - alaslaskurin tai minuuttimuistuttimen avulla.

IQcook-järjestelmä voidaan aktivoida samanaikaisesti vain yhdellä keittoalueella. Kun asetustoimenpide on ohi, IQcook-järjestelmä voidaan valita toiselle keittoalueelle.

## A - TOIMINTOJEN KÄYTTÄMINEN



Käytä näissä toiminnoissa kantta IQ-anturin kanssa.

Älä aseta kantta, jossa on IQ-anturi, toiselle kattilalle tai pannulle keittoprosessin aikana. Käytä samaa pannua tai kattilaa koko kypsennyksen ajan.

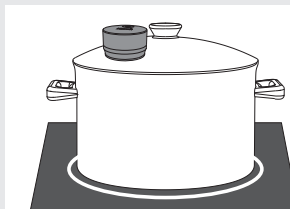
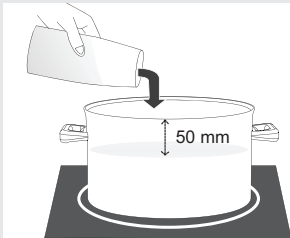
Ennen keittotason päälle kytkemistä keittoalueen sekä kattilan tai pannun pohjan on oltava puhtaita ja kuivia.

### Valmistelutoimenpide:

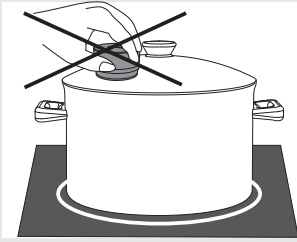
1. Täytä kattila tai pannu vedellä ja ruoalla ja aseta se keittoalueelle.



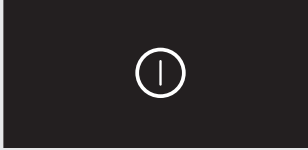
Varmista vedellä keittäessäsi, että veden taso on vähintään 50 mm pannun yläreunan alapuolella.



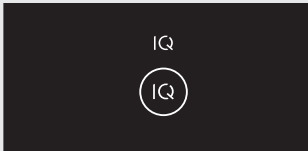
2. Peitä astia kannella, johon IQ-anturi on kiinnitetty.



💡 **Älä käytä IQ-anturia kannen ripana.**



3. Kosketa keittotason päälle/pois-painiketta ①. Kuuluu lyhyt äänimerkki. Valitse keittoalue (B).



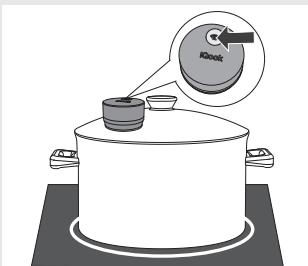
4. Aktivoi **IQcook-järjestelmä** koskettamalla vilkkuvaa valoa ②. Kaikki mahdolliset kypsennysohjelmat sekä IQ-symboli tulevat näkyviin.



5. Kosketa sormellasi valitun symbolin alla olevaa liukusäädintä, tai liu'uta sormeasi liukusäädintä pitkin halutun keittotoiminnon valitsemiseksi. Kun poistat sormesi liukusäätimeltä, valittu toiminto vilkkuu muiden toimintojen symbolien palaessa jatkuvasti. Jos asetuksia ei muuteta viiden sekunnin sisällä, valaistut toimintosymbolit sammuvat. Valitun toiminnon symboli palaa muutaman sekunnin.

💡 **Kaikkien toimintojen, paitsi paahtamisen, yhteydessä anturin ③ painiketta on painettava 5 sekunnin kuluessa**

\* Ajustointoiminto voidaan asettaa ennen käytön aloittamista (katso osio »Ajustimen asetukset«).



6. Jotta **IQ-anturin ja säätömoduulin välinen yhteys toimisi, paina painiketta** IQ-anturista (kiinnitetty kanteen). Sama symboli säätömoduulissa ilmaisee tämän ④ (Symboli syttyy).

## HÖYRYKEITTÄMINEN



Suosittellemme optimaalisten keittotulosten saavuttamiseksi kannen käyttöä ilman höyryvapautusventtiiliä.

(keittoaika riippuu ruoan laadusta, määrästä ja tyypistä sekä keittoastiasta, kannesta ja mausta.)



**Täytä ensin kattila vedellä ja lisää sen jälkeen ruoka (tämä pätee kaikkeen ruokaan).**

RUOKA-AINEET	RUOAN MÄÄRÄ (kg)	VEDEN MÄÄRÄ (dl)	KYPSENN-YSAIKA (minuuttia)	Huomaa
omenat	0,5	0,5	10-15	pilkotaan pienemmiksi samankokoisiksi paloiksi
päärynät	0,4	0,3	10	pilkotaan pienemmiksi samankokoisiksi paloiksi
persikat	0,4	0,3	5-12	
luumut	0,4	0,3	5-12	
hedelmäsekoitus	0,5	0,3	7-12	
perunat	1	0,5	25-30	kuutioidaan ja pestään vedessä
parsakaali	0,4	0,5	10-15	
kukkakaali	0,5	0,5	25-30	leikataan suuriksi paloiksi
porkkanat	0,7	0,8	20-25	viipaloidaan - paksummiksi viipaleiksi
vihannessekoitus	0,5	0,2-0,4	20-25	
herneet (pakastetut)	0,15	0,3	20-25	
kesäkurpitsa	0,6	0,5	13-18	viipaloidaan
munakoisot	0,3	0,4	10-13	
kananmunat	2 kpl	0,4	9-13	annetaan liota lämpimässä vedessä (kuoren halkeamisen ehkäisemiseksi kypsennyksen aikana)

RUOKA-AINEET	RUOAN MÄÄRÄ (kg)	VEDEN MÄÄRÄ (dl)	KYPSENN-YSAIKA (minuuttia)	Huomaa
kahviherneet	0,25	1	50-55	sitä on liotettava noin 22 tuntia ennen keittämistä
linssit	0,25	1	20-25	sitä on liotettava noin 20 tuntia ennen keittämistä
riisi	1 kuppi	5 kuppia	20-25	pese/huuhtelee riisi ensin
kaali (tuore)	0,5	0,6	20-25	pilkotaan hienoksi
hapankaali	0,5	0,4	20-30	
hotdogit	0,25	0,4	8-10	kokonaiset hot dogit
parsa (pakastettu)	0,2	0,3	13-15	
maissinjyvät	0,5	0,5	13-17	
lehtikaali	0,5	0,4	20-25	
tarhapavut (pakastetut)	0,5	0,6	30-35	
kastanjat	0,5	1	28-32	
simpukat	0,3	0,4	13-17	
katkaravut (pakastetut pyrstöt)	0,4	-	13-17	
Kanan rintapalat	0,3	0,4	23-27	
paistettu makkara («pečenica»)	0,1	0,5	25-30	kokonainen paistettu makkara («pečenica»)
naudanliha	0,3	1	50-60	

## HAUDUTUS



Tämä toiminto soveltuu elintarvikkeiden kypsentämiseen nesteessä – vedessä, maidossa, viinissä jne. – niin että ruoan sisältämät vitamiinit ja kivennäisaineet säilyvät. Sitä käytetään herkille ruoille (kala, kanamunat, hedelmät, siipikarja), joilla on taipumus rikkoutua kypsentämisen yhteydessä. Nestettä, jossa elintarvikkeet on kypsennetty, voidaan käyttää kastikkeisiin tms. Haudutettaviin ruokiin saadaan miellyttävä maku lisäämällä kattilaan erilaisia yrtejä ja mausteita. Suositeltu kypsennyslämpötila on 70 - 85 °C.

Ruoan valmistus / reseptejä:

### HAUDUTETTU MUNA

Ainekset:

1 muna  
vettä  
etikkaa  
suolaa  
pippuria

Lisää muutama pisara etikkaa, suolaa, pippuria ja rikottu muna 75 °C:seen kuumennettuun veteen. Keitä noin 3-4 minuuttia, kunnes munanvalkuainen jähmettyy.

### HAUDUTETTU TONNIKALAFILEE

Ainekset:

0,5 kg tonnikalafileetä  
4 valkosipulinkynttä  
persiljaa  
suolaa  
vettä  
pippuria  
sitruuna  
kypsennysaika = 35 minuuttia

### HAUDUTETTU KANAFILEE KERMAKASTIKKEESSA

Ainekset:

6 kanan rintafileetä  
3 dl kuohukermaa  
1 dl valkoviiniä  
2 valkosipulinkynttä  
nippu persiljaa  
suolaa  
pippuria  
yleismaustetta

muskottipähkinää  
Vegeta-maustesekoitusta  
currya  
etikkaa  
juustoraastetta  
Kanan sisälämpötilan on oltava 75 °C  
kypsennysaika = 30 minuuttia

### **VIINISSÄ HAUDUTETTU SILLI- TAI KUMMELITURSKAFILEE**

Ainekset:  
4 silli-/kummeliturskafileetä  
1 dl valkoviiniä tiliä  
suolaa  
pippuria  
Vegeta-maustesekoitusta  
2 valkosipulinkynttä  
nippu persiljaa  
sitruunamehua  
Kypsennysaika = 25 minuuttia

### **KERMAKASTIKKEESSA JA VALKOVIINISSÄ HAUDUTETTU LOHI**

Ainekset:  
6 lohifileetä  
6 dl valkoviiniä  
1 dl kuohukermaa  
sitruuna  
valkosipuli  
persiljaa  
suolaa  
pippuria  
Kypsennysaika = 30 minuuttia

### **HAUDUTETUT HEDELMÄT**

Ainekset:  
2 päärynää  
2 omenaa  
300 g kuivattuja luumuja  
2 mandariinia  
2 riviä taloussuklaata (makeuttamatonta)  
2 riviä maitosuklaata  
maitoa

Kuutioi hedelmät ja hauduta maidossa. Murena suklaa (talous- ja maitosuklaa) ja kaada muruset maidon sekaan.

Hauduta 20 minuuttia. Kun kastikkeesta tulee paksua, hedelmät ovat valmiita tarjottaviksi.

Lopun kastikkeen voit sekoittaa kermavaahdon kanssa. Suklaapirtelö säilyy jääkaapissa yhden päivän (2 °C:n lämpötilassa).



Tietyt ruokalajit saattavat vaahdota kypsennyksen aikana. Nosta kansi ja sekoita aineksia. Käytä päästöventtiilillä varustettua kantta!



**Menetelmä 1**

Tätä toimintoa käytetään ruokalajeille, joiden keittäminen kestää kauemman aikaa – hitaalla kuumennuksella ja kiehumislämpötilan säilyttämisellä.

**Ruoka: GULASSI, PADAT, KASTIKKEET, RIISI, jne.**

**Huomaa:**

**Riisi** – pese vedessä ennen keittämistä. Ota huomioon, että yhden riisiosuuden keittämiseen kuluu kahdesta kolmeen osuutta vettä.





**Menetelmä 2**

Tämä toiminto soveltuu ruokalajien keittämiseen hitaalla kuumennuksella – maito, riisivanukas, vanukas.




**Ruoka: MAITO, RIISIVANUKAS, VANUKAS, jne.**

**Huomaa:**

**Riisi** - pese ennen keittämistä. Huomaa, että yhden osa riisiä keittämiseen vaaditaan kahdesta kolmeen osaa vettä. Hämmennä riisiä silloin tällöin koko kypsennyksen ajan (vaikka symboli  palaisikin vielä).


**Vanukas** – Kun maito on kuumentunut (kansi päällä) ja symboli  syttyy, lisää vanukasjauhe maitoon ja sekoita noin 3 minuutin ajan.



Valitse  - symboli Hidas keittäminen -toiminnolla. 5 sekunnin kuluttua  - symboli alkaa vilkkua ja  - symboli syttyy palamaan.

## SUURELLA VESIMÄÄRÄLLÄ KEITTÄMINEN:




- Tietyt ruokalajit saattavat vaahdota kypsennyksen aikana. Nosta kansi ja sekoita aineksia. Käytä päästöventtiilillä varustettua kantta!
- Keittäessäsi suurella määrällä vettä (kun symboli  syttyy), on mahdollista, että neste ei vielä kiehu näkyvästi. Jätä kansi kattilan päälle (tilassa 1), kunnes järjestelmä on kuumentanut vettä niin paljon, että se alkaa kiehua hiljaa. Kiehumisen voimakkuus voi myös riippua käytetystä kattila- ja kansityypistä.



Toiminto mahdollistaa veden nopean kuumennuksen kiehumispisteeseen sekä kiehumisen säilyttämisen. Soveltuu ruoalle, joka asetetaan veteen keittoprosessin alussa.

**Ruoka: KEITOT, PASTA, PERUNAT, jne.**

**Huomaa:** Pese vihannekset, erityisesti perunat, huolellisesti ennen keittämistä. Tämä ehkäisee niiden vaahtoamista keittämisen aikana.

Kun vesi alkaa kiehua (kansi paikallaan), symboli  syttyy ja kuuluu piippaus.



## PAKASTEIDEN SULATUS



Tämä toiminto soveltuu kaiken tyyppisten pakasteiden sulattamiseen sekä suklaan sulattamiseen.

## RUOAN LÄMPIMÄNÄ PITÄMINEN



Tämä toiminto soveltuu kaiken tyyppisen ruoan lämpimänä pitämiseen. Se soveltuu myös glögin valmistukseen.

### **Esimerkki:**

Kun keität gulassia Hidas keittäminen -toiminnolla (menetelmä 1), vaihda tähän järjestelmään keittämisen päätyttyä ruoan lämpimänä pitämiseksi.

## SEURAAVAT SYMBOLIT ILMESTYVÄT NÄYTTÖÖN KÄYTÖN AIKANA:



Vesi ei kiehu vielä.



Vesi kiehuu.



IQcook-toiminnoissa, jotka vaativat **kannen käyttöä**, järjestelmä havaitsee automaattisesti, jos poistat kannen. Symboli (◻) alkaa vilkkua näytössä ja keittotasosta kuuluu piippaus.

Laita kansi takaisin kattilaan tai pannuun ja paina mitä tahansa kenttää liukusäätimestä.

- Jos et tee tätä, eikä vesi vielä kiehu (symboli ◻ palaa), järjestelmä jatkaa toimimista, mutta optimaalisia kypsennystuloksia ei voida taata.

- Jos vesi kiehuu jo (symboli ◻ on päällä), järjestelmä jatkaa toimintaa. Anturin viestintä keittotason kanssa katkaistaan ja 📶-symboli kytkeytyy pois päältä (tässä tapauksessa emme voi taata optimaalisia keittotuloksia).



### TURVAOMINAISUUS - SmartSense

Tämä toiminto säättää järjestelmää niin, että kattilassa tai pannussa oleva ruoka ei kiehu yli, jos nestemäärä on puutteellinen.

Se on aktiivinen IQ-toiminnoissa, joihin vaaditaan kansi. Symboli ilmestyy näyttöön ja keittotasosta kuuluu piippaus. Järjestelmä katkaisee virransyötön. Symbolit häviävät ja ja keittoalue kytkeytyy pois päältä



Käytä näissä toiminnoissa IQcook-anturia, äläkä irrota sitä kannesta keittämisen aikana.

Älä koskaan aseta kantta, jossa on IQ-anturi, lasikeraamiselle keittotasolle.

Keittotason täytyy aina sopia kattilalle tai pannulle. Älä koskaan aseta kantta vinoon niin, että se peittää pannun vain osittain.

Valittua toimintoa ei voida vaihtaa toiseen toimintoon käytön aikana. Keittoalue on ensin kytkettävä pois päältä.

Älä nosta kantta keittoprosessin aikana. Jos tämä on tarpeellista (esim. ruoan sekoittamiseen), poista kansi vain lyhyeksi aikaa – ei pidemmäksi aikaa kuin n. 10 sekunniksi.

Tämä mahdollistaa sekä optimaalisten keittotulosten saavuttamisen että energian säästämisen.

## B - TOIMINTOJEN KÄYTTÄMINEN



Älä käytä näissä toiminnoissa kantta IQ-anturin kanssa.

Älä poista kattilaa tai pannua keittoalueelta keittämisen aikana, sillä tämä voi pitkittää prosessia (paitsi toiminnossa Muhentaminen/kärventäminen – tai pannukakkuja tehtäessä).


### Keittämisen tehotason valitseminen

Paistotoiminnossa on valittavana kolme tehotasoa: matala, keskitaso, korkea. Tehotason valitsemiseksi kosketa liukusäädintä tai liu'uta sormeasi liukusäädintä pitkin.


**Keskitaso on esiasetettuna ja vilkkuu.**

## MUHENTAMINEN/ KÄRVENTÄMINEN



 Tehotasoa voidaan muuttaa myös käytön aikana.

Kypsennystasot:


 Alhainen: 150 - 170 °C

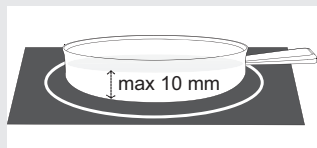
 Keskitaso: 175 - 190 °C


 Korkea: 195 - 210 °C


**Ruoka: KAIKEN TYYPPISEN LIHAN, KALAN,  
PANNUKAKKUJEN, MUNIEN, VIHANNESTEN, jne.  
KEITTÄMINEN**

**Huomaa:**

**Ohukaiset** - Levitä öljy tasaisesti pannulle ja aseta pannu keittoalueelle. Aktivoi IQ-järjestelmä. Kun näyttöyksikköön ilmestyy symboli  lisää taikina. Jokaisen seuraavan ohukaisen yhteydessä aseta ensin tyhjä öljytty pannu keittoalueelle noin 30 sekunniksi ja lisää sen jälkeen taikina.



**Muhentaminen/kärventäminen -toiminto**  soveltuu ruokalajeille, jotka vaativat vain pienen määrän öljyä, korkeintaan

10 mm tasolle. Kun sopiva öljyn lämpötila on saavutettu, symboli  ilmestyy näyttöön, keittotasosta kuuluu piippaus, ja ruoka voidaan asettaa pannuun.

SEURAAVAT SYMBOLIT ILMESTYVÄT NÄYTTÖÖN KÄYTÖN AIKANA:



Öljy ei ole vielä kuumentunut.

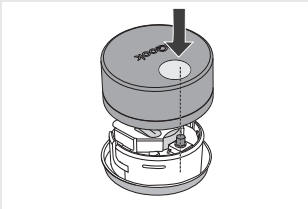
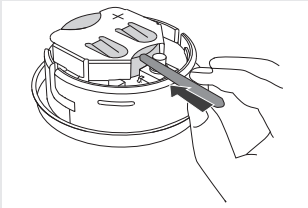
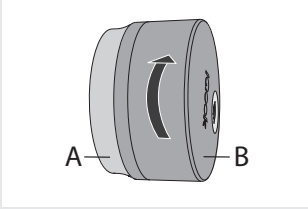


Öljy on kuumentunut.

# VIANETSINTÄ

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
	Boil Sense -toiminto on aktivoitu.	Poista pannu keittoalueelta. (neste loppu)
	Boil Sense -toiminto on aktivoitu.	Pannun pohja on märkä. Pyyhi pohja ja aloita kypsennys uudelleen.
 (vilkkuu)	Kansi poistettiin.	Aseta kansi takaisin kattilan tai pannun päälle.
 (vilkkuu)	Akku heikko tai viestintä keittotason kanssa katkennut.	Paina IQ-anturin näppäintä tai käynnistä ohjelma uudelleen. Vaihda akku.
<b>F1</b>	Likainen tai vaurioitunut IQ-anturin alapuoli.	Puhdista IQ-anturin alapuoli. Jos alapuoli on vaurioitunut, älä käytä anturia.
<b>F2</b>	Vika IQ-anturin ja keittotason välisessä viestinnässä.	Vaihda IQ-anturin akku.
<b>F3</b>	IQ-anturin akun varaustila alhainen.	Vaihda akku.
<b>F4</b>	Keittoalue on liian kuuma.	Odota, että keittoalue jäähtyy.

## Akun vaihtaminen




## Lisävarusteiden tilaaminen

1. Pidä kiinni anturin (A) pohjasta. Pidä sen jälkeen tiukasti kiinni IQ-anturin kannesta (B) ja käännä sitä nuolen suuntaan 10 asteen verran.

2. Irrota akku painamalla sitä aukon läpi ohuella (muovisella tai puisella) esineellä.

3. Aseta uusi akku (DL2450) takaisin aukkoon.

 **Akun "plus"-merkin täytyy olla yläpuolella.**

4. Laita IQ-anturin suojus **oikein** takaisin anturin koteloon ja kierrä sitä vastakkaiseen suuntaan noin 10 astetta.

Lisävarusteita ja -tarvikkeita voidaan ostaa Gorenjen huoltolaitoksesta tai valtuutetusta huoltopisteestä.

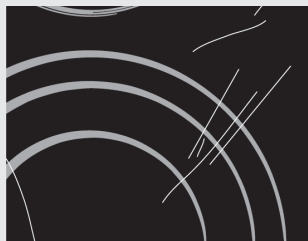
[www.gorenje.si](http://www.gorenje.si)

Tarvikkeita voidaan ostaa yksittäin tai nipuissa – koodi:  
Anturi: 393759  
Rengas: 393758



# TASON PUHDISTUS JA HOITO

## Puhdistus



kuva 1



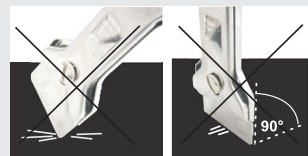
kuva 2



kuva 3



kuva 4



Otoda **lasikeraamisen keittotason** jokaisen käyttökerran jälkeen, että taso **jäähtyy**, ennen kuin puhdistat sen. Muutoin pienimmätkin ruoanlaitosta jääneet tahrat palavat kiinni kuumaan pintaan laitteen seuraavan käyttökerran yhteydessä. **Käytä lasikeraamisen keittotason säännölliseen puhdistamiseen ja hoitoon erikoispuhdistusaineita**, jotka muodostavat pintaan liialta suojaavan kalvon. Ennen jokaista käyttöä pyyhi tason pinnalta ja keittoastian pohjasta pöly ja muut hiukkaset, sillä ne saattavat naarmuttaa pintaa (Kuva 1).

**Huomio:** teräsvillan, hankaavien puhdistussienten ja -aineiden käyttö voi naarmuttaa tason pintaa. Myös liian voimakkaat suihkeet tai sopimattomat tai huonosti ravistellut (sekoitetut) nestemäiset puhdistusaineet voivat vahingoittaa keittotason pintaa (Kuva 2).

**Pinta** voi olla kulunut johtuen syövyttävien tai hankaavien puhdistusaineiden tai pohjasta vaurioituneiden keittoastioiden käytöstä (kuva 2).

**Vaaleat tahrat** voidaan poistaa märällä ja pehmeällä liinalla, minkä jälkeen pinta pyyhitään kuivaksi (kuva 3).

**Veden jättämät tahrat** voidaan poistaa miedolla etikkaliuoksella. Sillä ei saa kuitenkaan puhdistaa kehystä (vain joissakin malleissa), sillä se voi menettää kiiltonsa. Älä käytä voimakkaita suihkeita tai kattilakiven poistoaineita (Kuva 3).

**Suuret tahrat** voidaan poistaa erityisillä lasikeraamisille keittotasoille tarkoitetuilla puhdistusaineilla ja välineillä. Näiden tuotteiden käytössä on noudatettava niiden valmistajan antamia ohjeita.

**Poista huolellisesti kaikki puhdistusainejäämät keittotason pinnalta, sillä ne voivat vahingoittaa lasikeraamista keittotasoa, kun keittoalueita kuumennetaan** (kuva 3).

Poista sitkeät ja palaneet tahrat kaapimella (kuva 4). Käsittele kaavinta varovaisesti, ettei loukkaa itseäsi.



**Käytä kaavinta vain silloin, kun likaa ei voi poistaa märällä liinalla tai lasikeramiikkapinnalle tarkoitettu erikoispuhdistusaineella.**

Pidä kaavinta **oikeassa kulmassa** (45° - 60°). **Paina kaavinta kevyesti** lasia vasten ja liu'uta sitä pinnan päällä poistaaksesi lian. Varmista, ettei kaapimisen muovinen kädensija (joissakin malleissa) joudu kosketuksiin kuumen keittoalueen kanssa.



kuva 5

**⚠ Älä paina kaavinta kohtisuoraan lasia vasten, äläkä raavi liedien pintaa sen kärjellä tai terällä.**

**Sokeri ja sokeripitoiset ruoat** voivat vaurioittaa lasikeraamista pintaa pysyvästi (Kuva 5). Ne pitää poistaa lasikeraamiselta pinnalta mahdollisimman nopeasti, vaikka keittoalue olisikin vielä kuuma (Kuva 4). **Lasikeraamisen keittotason värimuutoksilla** ei ole mitään vaikutusta keittotason toimintaan tai sen pinnan kestävytyteen. Useimmiten niitä ilmenee palaneiden ruokajälkien seurauksena tai käytettäessä alumiinista tai kuparista valmistettuja keittoastioita. Näitä värimuutoksia on vaikea poistaa.

**Huomio:** Kaikki kuvaillut viat ovat enimmäkseen esteettisiä haittoja, eivätkä ne vaikuta suoraan laitteen toimintaan. Takuu ei kata tällaisten vikojen korjausta.

## ASENNUS

### Tärkeitä varoituksia

- Laitteen voi asentaa keittiön pöytälevyyn ja liittää verkkovirtaan ja kaasuverkkoon vain pätevä asentaja.
- Paneelit ja huonekaluverhoilut, jotka ovat keittotason viereisessä keittiökaapissa, on käsiteltävä korkeita lämpötiloja (100°C) kestäville aineille, tai muutoin niiden värit saattavat haalistua tai vahingoittua.
- Keittotaso on tarkoitettu asennettavaksi keittiökalusteen päällä olevan pöytälevyyn tilaan, jonka leveys on vähintään 600 mm.
- Upotettava keittotaso täytyy asentaa siten, että etuosan kahteen kiristyshelaan pääsee käsiksi alakautta.
- Roikkuvat tai seinälle ripustettavat keittiövälineet on asennettava riittävän etäällä keittotasosta, jotta ne eivät häiritse ruoanvalmistusta.
- Keittotason ja liesituulettimen välisen etäisyyden on oltava vähintään liesituulettimen asennusohjeiden mukainen. Vähimmäisetäisyys on 650 mm.
- Laitteen reunan ja vieressä olevan korkean keittiökalusteen väliin on jäätävä tilaa vähintään 40 mm.
- Keittotason takana olevilla työtasoilla voidaan käyttää massiivipuusta valmistettuja levyjä tai koristelistoja, kunhan vähimmäisetäisyys on sama kuin asennusohjeissa.
- Upotettavan keittotason ja takaseinän vähimmäisetäisyys on ilmaistu keittotason asennuskuvissa.

## Vahtomuovitiivisteiden asennus

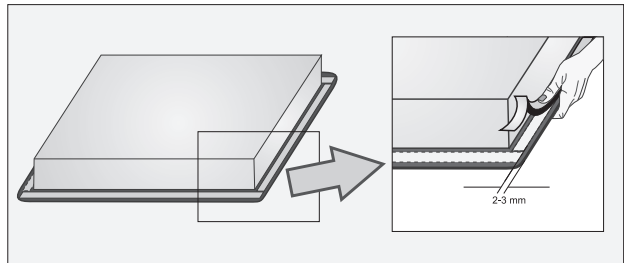
Ennen laitteen laittamista keittiön työpöydän aukkoon toimitettu vahtomuovitiiviste tulee kiinnittää lasikeraamisen (lasi) keittotason alapuolelle (katso yllä olevaa kuvaa). **Älä asenna laitetta ilman vahtomuovitiivistettä!**

### Tiiviste tulee kiinnittää laitteeseen seuraavasti:

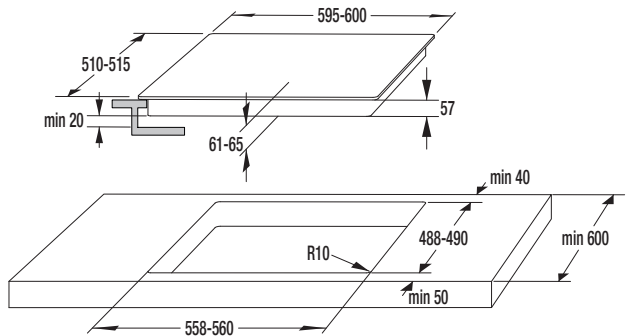
- Poista tiivisteestä suojakalvo.
- Kiinnitä sitten tiiviste lasin alapuolelle noin 2-3 millimetriä reunasta (kuvassa näytetyllä tavalla). Tiiviste tulee kiinnittää lasin reunan koko pituudelta, eikä se saa mennä kulmissa limittäin.
- Varmista tiivistettä asentaessasi, ettei lasi pääse minkään terävän esineen kanssa kosketuksiin.

### HUOMAA!

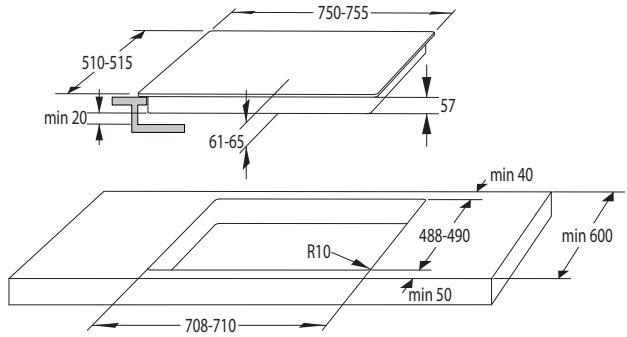
Joissakin laitteissa tiiviste on jo asennettuna!



## Pöytälevyn asennusaukon mitat



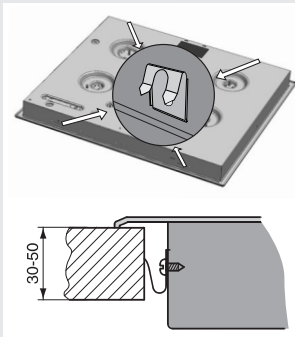
- SIVK6



- SIVK7

- Keittotaso voidaan asentaa 30–50 mm paksuun pöytälevyyn.
- Jos työtason levy on paksumpi kuin 40 mm, sen sisäreunan tulisi olla tasainen tai hiottu (kuva A). Näin ilma pääsee kiertämään hyvin.
- Jos työtasosi yläosan paksuus ylittää 30 mm, keittotason aukko on tehtävä uunin keskelle niin, että työtason yläosan reunasta on riittävä väli, jotta induktiokeittotaso ei kosketa uunin suojaa.
- Jos haluat asentaa induktiokeittotason olemassa olevaan aukkoon, varmista, että tämä on mahdollista vaadittavien asennusmittojen puitteissa (56 mm:n asennussyvyys).

## Paikoilleenasennus



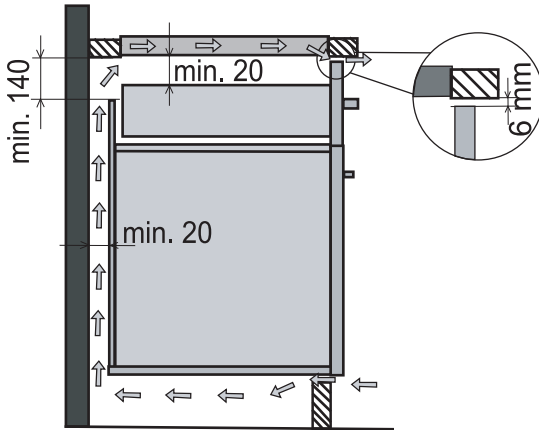
- Pöytälevyn, johon taso asennetaan, on oltava aivan vaakasuora ja sileä.
- Pöytätasoon sahataan sen jälkeen aukko. Suojaa pöytätasoa mahdollisilta työkalujäljiltä.
- Keittotaso kiinnitetään mukana seuraavilla neljällä 4 ruuvilla ja sovitimilla. Tason etu- ja takareunoilla olevat 4 asennussovitetta estävät tason irtoamisen.
- Liitä keittotaso (katso sähköasennusohjetta).
- Työnnä keittotaso pöydässä olevaan aukkoon.
- Liitäntäruuvit eivät saa olla pidempiä kuin 6,5mm.

## Matalamman keittiökalusteen tuuletusaukot

- Induktiuokittotason elektronisten osien normaali toiminta edellyttää riittävän hyvää ilman kiertoa.

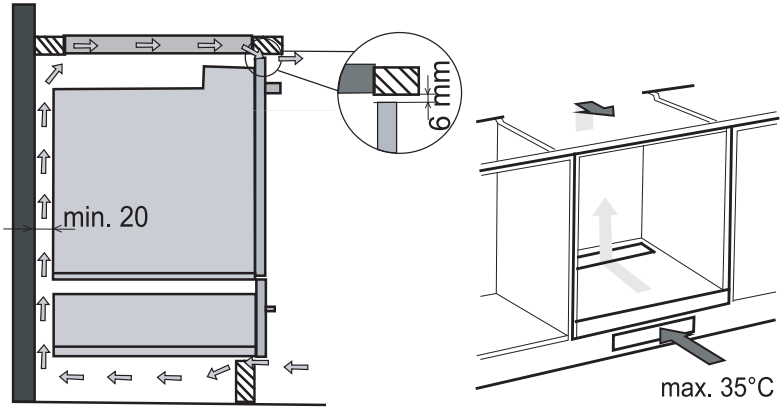
### A Matalampi keittiökaluste, jossa on laatikko

- Kalusteen takalevyssä on oltava vähintään 140 mm:n korkuinen aukko kalusteen koko leveydeltä. Lisäksi etupuolella on oltava vähintään 6 mm:n rako koko kalusteen leveydeltä.
- Keittotason alaosassa on tuuletin. Jos keittiökalusteen alla on laatikko, siinä ei saa säilyttää pieniä esineitä tai paperia, sillä ne voivat joutua tuulettimen imaisemiksi ja vahingoittaa tuuletinta tai koko jäähdytysjärjestelmää. Tällaisissa laatikoissa tai keittotason lähellä ei saa säilyttää myöskään alumiinifoliota ja helposti syttyviä aineita tai nesteitä (esim. suihkeita). Räjähdyysvaara! Laatikon sisällön ja tuulettimen ilmantuloaukkojen välissä on oltava 20 mm:n etäisyys.



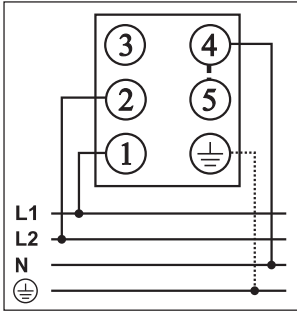
## B Matalampi keittiökaluste, jossa on uuni

- Uunityypit EVP4..., EVP2..., joissa on jäähdytystuuletin, voidaan asentaa induktiokeittotason alle. Keittiökalusteen takaseinä on irrotettava ennen uunin asentamista. Lisäksi etupuolella on oltava vähintään 6 mm:n rako koko kalusteen leveydeltä.

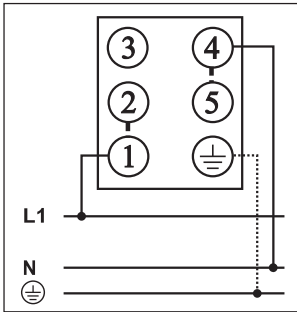


## Asennuskaavio

380-415V 2N ~ / 50/60 Hz



220-240V ~ / 50/60 Hz



Laite on suunniteltu kaksivaiheiliitántään; se voidaan liittää myös yhteen vaiheeseen.

- **Kaksivaiheiliitántä**

Asenna hyppyliittimet liittimiin 4 ja 5.

- **Yksivaiheiliitántä**

Asenna hyppyliittimet liittimiin 4 ja 5 sekä liittimiin 1 ja 2.

Huomaa: Liitántä 3 on vapaa.

### Sähköliitántään suositellaan:

- tyyppiä H05 RR-F 4 x 1,5 olevaa kumikaapelia, jossa on keltavihreä maadoitus.
- PVC-eristettyjä kaapeleita tyybiltään H05 VV-F 4 x 1,5 joissa on keltavihreä maadoitus, tai vastaavantasoisia kaapeleita.

- Liitäntä on annettava valtuutetun asentajan tehtäväksi. Sähköliitännän suojauksen on oltava voimassaolevien turvallisuusmääräysten mukainen.
- Varmista ennen liittämistä, että tyyppimerkintäkilvessä mainittu jännite on sama kuin sähköverkon.
- Kilpi on keittotason alapinnalla.
- Laite on suunniteltu liitettäväksi vaihtovirtaan (230 V ~).
- Sähköasennukseen pitää kuulua katkaisin, joka erottaa laitteen kaikki navat verkkovirrasta ja jossa auki/kiinni tiloissa on vähintään 3 mm jokaisen kontaktin välillä.
- Sähköliitäntä on valittava sähköasennuksen ja olemassa olevien vastusten kapasiteetin mukaan.
- Paloturvallisuusmääräysten mukaan tämä laite kuuluu luokkaan Y. Tämän luokan laitteet voidaan asentaa laitetta itseään korkeamman keittiökalusteen viereen. Laitteen toisella puolella olevan keittiökalusteen on oltava laitteen kanssa saman korkuinen.
- Asennus on tehtävä siten, että tärkeisiin osiin ei voi päästä käsiksi ilman työkaluja.

## TÄRKEÄÄ!

Muista katkaista virta ennen kuin laitteelle tehdään mitään tai sitä korjataan.

Kaavio esittää oikean asennuksen.

Maadoitus (PE) liitetään pistokkeeseen, jossa on maadoitusmerkintä .

Liitäntäkaapeli vedetään kaapelia suojaavan kannattimen kautta.

Liittämisen jälkeen testataan kaikki keittolevyalueet pitämällä ne päällä noin 3 minuuttia.

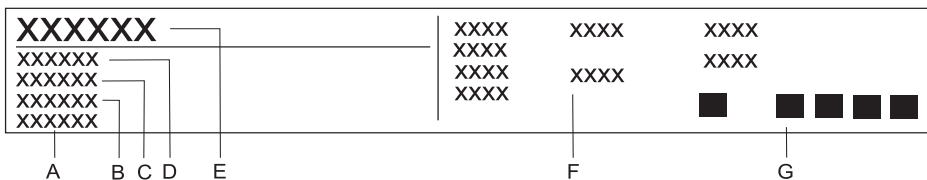
Käytä litteää ruuvimeisseliä liitospinteen avaamiseen.

Käytä toimitettuja hyppyliittimiä laitetta liittäessäsi.



# TEKNISET TIEDOT

## Arvokilpi



- A Sarjanumero
- B Koodi
- C Malli
- D Tyyppi
- E Tuotemerkki
- F Tekniset tiedot
- G Kelpoisuusmerkinnät / symbolit

VARAAMME OIKEUDEN TEHDÄ MUUTOKSIA, JOTKA EIVÄT VAIKUTA LAITTEEN TOIMITAAN.

Laitteen käyttöön liittyviä ohjeita löytyy myös verkkosivustoltamme osoitteessa [www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)





VITA SICK6B1\_IQ\_SLIDER



468671

fi (12-15)