

FI

**YKSITYISKOHTAISET
OHJEET ERILLISEN
INDUKTIOKEITTOTASON
KÄYTTÖÄ VARTEN**



**EI155
CI8155
LI51MF1V**

Kiitämme sinua luottamuksestasi ja siitä,
että ostit laitteemme.

Tämä yksityiskohtainen ohje on
suunniteltu helpottamaan tuotteen käyttöä.
Sen tarkoitus on auttaa sinua tutustumaan
uuteen laitteeseesi mahdollisimman
nopeasti.

Varmista, että ostamassasi laitteessa ei ole
vaurioita. Jos havaitset siinä
kuljetusvaurioita, ota yhteys jälleenmyyjäsi
tai paikalliseen myymälään, josta laite
toimitettiin.

Gorenje Group Nordic A/S
Røskildevej 290
DK-2610, Rodovre, DENMARK



Tärkeitä tietoja



Vihje, huomautus



TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

LUE OHJEET HUOLELLISESTI JA SÄÄSTÄ NE TULEVAA TARVETTA VARTEN.

8 vuotta täyttäneet tai tätä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistitoimintoihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietämystä, saavat käyttää laitetta ainoastaan, jos heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä, ja jos he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Älä anna lasten leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistukseen tai huoltoon liittyviä töitä ilman valvontaa.

VAROITUS: Laite ja jotkut sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat voimakkaasti käytön aikana. Varo koskettamasta laitteen kuumeneviin osiin. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.

VAROITUS: Laitteen käsiksi päästävät osat voivat kuumentua käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä loitolla uunista.

VAROITUS: Tulipalon vaara: älä säilytä esineitä keittopinnoilla.

VAROITUS: Valvomaton ruoanlaitto liedellä rasvan tai öljyn kanssa voi olla vaarallista ja voi aiheuttaa tulipalon. Älä MILLOINKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, vaan sammuta laite ja peitä liekki sitten kannella tai sammutuspeitteellä.

Käytä vain tälle uunille suositeltavaa paistomittaria.

HUOMIO: Kypsennysprosessia ja lyhytaikaista kypsennysprosessia on valvottava jatkuvasti.

VAROITUS: Jos pinnassa on säröjä, sammuta laite välttääksesi mahdollisen sähköiskun.



HUOMIO: kaatuminen mahdollista.



VAROITUS: Laitteen kaatumisen estämiseksi on asennettava kulmatuki. Perehdy asennusohjeisiin.

VAROITUS: Sähköiskun vaaran välttämiseksi varmista ennen lampun vaihtamista, että laite on irrotettu verkkovirrasta.

Älä jätä induktiokeittoalueelle esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, sillä niistä voi tulla hyvin kuumia.

Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumentumisen välttämiseksi.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metalliraaputtimia uuninluukun lasin / keittotason kääntyvän kannen lasin puhdistukseen, sillä ne saattavat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin.

Älä puhdista laitetta höyry- tai korkeapainepuhdistimilla, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.

Käytön jälkeen sammuta liesielementti säätimestä, äläkä luota astiantunnistimeen.

Laitetta ei ole tarkoitettu ohjattavaksi ulkoisilla ajastimilla tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

VAROITUS: Käytä ainoastaan liedien valmistajan suunnittelemaa keittotasosuojausta tai sellaisia, joiden valmistaja on ilmoittanut

käyttöohjeissa olevan soveltuvia tai laitteeseen sisältyviä suojuksia. Epäasianmukaisten suojusten käyttämisestä voi olla seurauksena onnettomuuksia.

Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan, sen valtuuttaman huoltoyrityksen tai vastaavan pätevän henkilön toimesta vaarojen välttämiseksi.

HUOMIO: Tämä laite on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, kuten huoneen lämmitykseen.

Laite on tarkoitettu sijoitettavaksi suoraan lattialle ilman tukia tai sokkelia.

Älä asenna laitetta voimakkaiden lämpölähteiden lähelle, kuten kiinteällä polttoaineella toimivat uunit, koska niiden lähellä vallitsevat korkeat lämpötilat saattavat vaurioittaa laitetta.

Sähköliitännät saa suorittaa ainoastaan valtuutettu sähköasentaja tai alan ammattilainen! Kiinnikkeet (liitäntäkaapeliin sijaan) on suojattava kiinnikesuojuksilla (katso lisävarusteet). Laitteen omavaltainen tai epäammattimainen korjaus voi aiheuttaa vakavan loukkaantumisen vaaran tai vahingoittaa tuotetta.

Jos laitteen lähellä sijaitsevien muiden laitteiden virtajohdot jäävät uunin luukun väliin, ne voivat vahingoittua, mikä voi puolestaan aiheuttaa oikosulun. Pidä siis muiden laitteiden virtajohdot turvallisen matkan päässä.

Älä vuoraa uunin seiniä alumiinifoliolla äläkä aseta uunipannuja tai muita keittoastioita uunin pohjalle. Alumiinifolio estää ilmaa kiertämästä uunissa, ja häiritsee siten paistamista sekä vahingoittaa emalipintaa.

Uunin luukku tulee hyvin kuumaksi käytön aikana. Joihinkin malleihin on asennettu lisäsuojaksi kolmas lasi, joka alentaa luukun ulkopinnan lämpötilaa.

Uuninluukun saranat voivat vaurioitua, jos niitä kuormitetaan liikaa. Älä aseta painavia pannuja auki olevan luukun päälle. Älä myöskään nojaa sitä vasten, kun puhdistat uunin sisäosaa. Älä milloinkaan nouse seisomaan avoimen uuninluukun päälle, äläkä anna lasten istua sen päällä.

Varmista, että tuuletusaukot eivät milloinkaan ole peitettyinä tai tukittuina.

HUOMAA! Laite on varustettu lasisella tai lasikeraamisella keittopinnalla. Jos keittopinta rikkoontuu:

- Kytke kaikki sähköiset lämpöelementit pois päältä ja erota laite verkkovirrasta.
- Älä kosketa laitteen pintaa.
- Älä käytä laitetta.

Käytä laitteen liitäntäjohtona halkaisijaltaan 5x1,5 mm² kokoista johtoa, tyyppi H05VV-F5G1,5 tai parempi. Johto on asennettava huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön toimesta.

Laite on liitettävä kiinteään johdotukseen asiaankuuluvia määräyksiä noudattaen.

Laite on liitettävä kiinteään johdotukseen, jossa on asiaankuuluva erotusjärjestelmä. Kiinteän johdotuksen on vastattava johdotusmääräyksiä.

ENNEN LAITTEEN LIITTÄMISTÄ



Lue huolellisesti käyttöohjeet ennen laitteen liittämistä. Takuu ei kata laitteen vääränlaisesta liittämisestä tai käytöstä johtuvia korjauksia tai takuuvaateita.

LAITTEEN VETOLAATIKKO



Älä säilytä uunin vetolaatikossa palavia, räjähtäviä, haihtuvia tai lämpötilaherkkiä aineita (kuten paperia, tiskirättejä, muovipusseja, puhdistus- ja pesuaineita tai spraypulloja), sillä ne voivat syttyä uunin pitkäaikaisen tai usein tapahtuvan käytön aikana ja aiheuttaa tulipalon.

OVEN VARUSTEET JA TARVIKKEET

(mallista riippuen)

LANKAOHJAIMET

Lankaohjaimet mahdollistavat ruoan valmistuksen neljällä tasolla. (Huomaa, että tasot/ohjaimet lasketaan alhaalta ylöspäin.)

Tasot 3 ja 4 on tarkoitettu grillausta varten.

Laitte toimii turvallisesti sekä ohjaimien kanssa että ilman.

ULOSVEDETTÄVÄT TELESKOOPPIKISKOT

Ulosvedettävät teleskooppikiskot voidaan kiinnittää toiselle, kolmannelle ja neljännelle tasolle. Teleskooppikiskot saattavat olla osittain tai kokonaan ulosvedettävät.

KOHOUMAT

Uunissa on sivuilla neljässä tasossa urat, joihin voidaan asettaa ritilä ja paistopellit.

UUNIN LUUKUN KYTKIN

Kytkin sammuttaa uunin lämmityksen ja puhaltimen, kun uuninluukku avataan kypsennyksen aikana. Kun uunin luukku suljetaan, kytkin kytkee lämpövastukset jälleen päälle.

JÄÄHDYTYSTUULETIN

Laitte on varustettu jäähdytystuulettimella, joka jäähdyttää sen runkoa ja laitteen ohjauspaneelia. Jäähdytystuuletin on käynnissä uunin ollessa päällä.



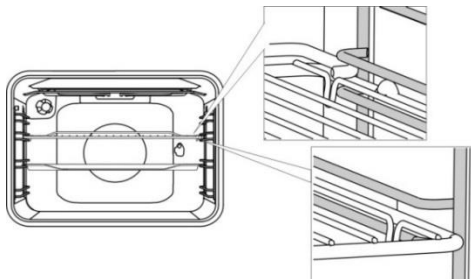
Laitte ja jotkut sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat kypsennyksen aikana. Käytä uunikintaita.

RITILÄ



Ritilässä on turvahaka. Nosta ritilän etuosaa tästä syystä hieman vetäessäsi sen ulos uunista.

Ritilä on aina asetettava lankaprofiilien väliseen uraan.



Teleskooppiohjaimien kohdalla vedä ensin ulos yhden tason ohjaimet ja aseta ritilä niiden päälle. Työnnä ne tämän jälkeen niin pitkälle sisään kuin ne menevät.



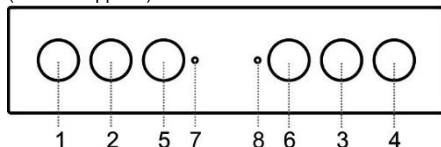
Sulje uunin luukku, kun teleskooppikiskot ovat täysin sisällä.



Paitovälineiden muoto saattaa muuttua niiden kuumentuessa. Tällä ei ole vaikutusta niiden toimintaan ja ne palaavat takaisin alkuperäiseen muotoonsa jäähtyessään.

OHJAUSYKSIKKÖ

(mallista riippuen)



1. Keittoalueen säätönappi, vasen etu
2. Keittoalueen säätönappi, vasen taka
3. Keittoalueen säätönappi, oikea taka
4. Keittoalueen säätönappi, oikea etu
5. Kypsennyjärjestelmän valintanappi
6. Uunin lämpötilan nappi
7. Käytön merkkivalo (keltainen). Ilmaisee, että uuni tai jokin keittoalueista on käytössä.
8. Käytön merkkivalo (punainen). Lamppu palaa uunin lämmitessä ja sammuu, kun valittu lämpötila on saavutettu.

PAINO-VETONUPIT

(mallista riippuen)

Paina nuppia kevyesti, niin että se nousee esiin ohjauspaneelistä.

Nupit voi painaa takaisin ohjauspaneeliin ainoastaan niiden ollessa "nolla"-asennossa.

LAITTEEN KÄYTTÖ

ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

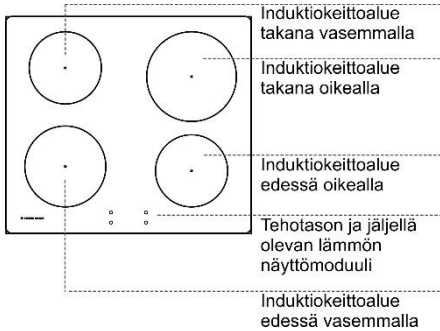
Kun olet vastaanottanut laitteen, poista uunista kaikki osat, mahdolliset kuljetusvälineet mukaan lukien.

Puhdista kaikki tarvikkeet ja välineet lämpimällä vedellä ja normaalilla astianpesuaineella. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Jos tasossa on lasikeraaminen pinta, puhdista se kostealla kankaalla ja pienellä määrällä astianpesuainetta. Älä käytä syövyttäviä, hankaavia puhdistusaineita, jotka voivat naarmuttaa pintaa, hankaavia pesusieniä tai tahrannoistoaaineita.

Kun uuni lämpenee ensimmäistä kertaa, haistat tyypillisen uuden laitteen hajun. Huolehdi hyvästä tuuletuksesta laitteen ensimmäisen käytön aikana.

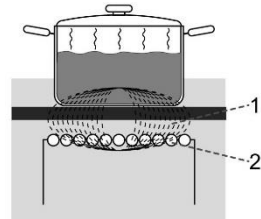
INDUKTIOKEITTOPINTA



LASIKERAAMINEN KEITTOPINTA

- Taso kestää hyvin lämpötilan vaihtelut.
- Lasikeraaminen levy on erittäin kestävä, mutta ei rikkoutumaton. Levy voi rikkoutua, jos sen päälle putoaa esine terävä reunan edellä. Tällainen vaurio tulee näkyviin joko välittömästi tai vasta jonkun ajan kuluttua. Erota vaurioitunut lämpölevy välittömästi verkkovirrasta, äläkä käytä sitä.
- Keraamisen liedien käyttö säilytysalustana voi naarmuttaa liettä tai aiheuttaa sille muita vaurioita.
- Keittotason pinta on täysin tasainen ja sileä, siinä ei ole reunoja, joihin voi kerääntyä likaa.
- Varmista, että keittoalue ja keittoastian pohja ovat puhtaat ja kuivat. Tämä mahdollistaa paremman lämmön johtamisen ja estää kuumnuspinnan vaurioitumisen. Älä aseta tyhjää keittoastiaa keittoalueelle.

INDUKTIOKEITTOTASON TOIMINTAPERIAATE



1. magneettikenttä
2. induktioputket

- Keittotaso on varustettu erittäin tehokkailla induktiokeittoalueilla. Lämpö muodostuu suoraan keittoastian pohjaan, missä sitä tarvitaan eniten.

- Näin välttyään lämpöhukalta lasikeraamisen pinnan kautta. Virrankulutus on huomattavasti alhaisempi kuin perinteisissä, lämpöä säteilevissä keittotasosissa.
- asikeraaminen keittotaso ei kuumene suoraan, vaan ainoastaan sillä olevasta keittoastiasta säteilevän lämmön seurauksena. Kun keittoalue on kytketty pois päältä, laite ilmoittaa tästä lämmöstä "jäkilämpönä".
- Induktiokeittotasosissa lämpenemisen mahdollistaa lasikeraamisen pinnan alle asennettu induktiokäämi. Käämi tuottaa magneettikentän, joka synnyttää pyörrevirtauksia ferromagneettisen keittoastian pohjaan (eli keittoastian, johon magneetti tarttuu kiinni), mistä on seurauksena astian kuumeneminen.



Jos lasikeraamiselle keittotasolle roiskuu sokeria tai runsaasti sokeria sisältävää elintarviketta, pyyhi pinta välittömästi tai poista sokeri kaapimella, vaikka keittoalue olisikin vielä kuuma. Näin välttyään lasikeraamisen pinnan vaurioitumiselta.

Älä käytä pesuaineita tai muita puhdistusaineita kuuman lasikeraamisen pinnan puhdistamiseen, sillä tämä saattaisi vaurioittaa pintaa.

INDUKTIOKYPSENNYKSEN KEITTOASTIAT

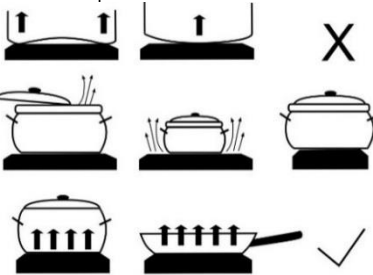
INDUKTIOKEITTOTASOILLA KÄYTETTÄVIKSI SOVELTUVAT KEITTOASTIAT

- Induktio toimii asianmukaisesti, jos käytät soveltuvia keittoastioita.
- Varmista, että kattila tai pannu on keittoalueen keskellä.
- Soveltuvia keittoastioita ovat teräksestä valmistetut tai emalipäällysteiset astiat ja valurautapannut.
- Soveltumattomia keittoastioita: terässekoituksista valmistetut keittoastiat, joissa on kupari- tai alumiinipohja ja lasiastiat.
- Magneettitesti: Tarkasta pienen magneetin avulla, onko pannun tai kattilan pohja ferromagneettinen. Jos magneetti tarttuu kiinni pannun pohjaan, se soveltuu induktiokeittotasolla käytettäviksi.



- Älä jätä painekeitintä ilman valvontaa, ennen kuin tarvittava paine on saavutettu. Aseta keittoalue ensin maksimiteholle, noudata sen jälkeen painekeitin valmistajan ohjeita ja käytä vastaavaa säädintä lämmitystehon vähentämiseksi oikeaan aikaan.

- Tyhjän kattilan kuumentaminen keittoalueella saattaa johtaa sekä kattilan että keittoalueen vaurioitumiseen ylikuumentumisesta johtuen.
- Noudata valmistajan ohjeita erikoiskeittoastioita käytettäessä.
- Käytä vain litteäpohjaisia keittoastioita! Kovera tai kupera (uuritettu tai pullottava) pohja voi haitata ylikuumentumisuojaimekanismin toimintaa, ja keittotaso voi kuumentua liikaa. Tämä voi johtaa lasipinnan säröihin ja pannun pohjan sulamiseen. Takuu raukeaa sopimattomien keittoastioiden tai tyhjiä, kuivuneiden kattiloiden tai pannujen (joissa ei ole mitään) käytöstä aiheutuvien vaurioiden tapauksessa.



Käytä vain sähköiseen ja induktiokeittämiseen soveltuvia keittoastioita, joissa on:

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

Keittoalue	Keittoastian pohjan minimiläpimitta
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm



HUOMIO!

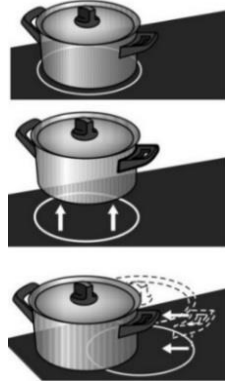
Käyttäessäsi kalusteisiin asennettavia induktiokeittotasoa, älä aseta mitään muita tarvikkeita (esimerkiksi niin kutsuttuja supistusrenkaita tai induktiopohjaa, jotka tekevät ei-magneettisen pohjan käyttämisestä mahdollista) keittoastian pohjan ja lasikeraamisen pinnan väliin. Tällaisten varusteiden käyttämisestä voi olla seurauksena laitteen vaurioituminen ja tulipalon vaara.

KEITTOASTIAN TUNNISTUS

- Vaikka keittoalueella ei ole kattilaa tai pannua tai käytetyn pannun halkaisija on keittoalueen halkaisijaa pienempi, energiaa ei mene hukkaan.
- Jos keittoastia on paljon pienempi kuin keittoalue, on mahdollista, että keittoalue ei tunnista sitä. Kun keittoalue aktivoidaan, kypsennystehonäytölle ilmestyy symboli "u". Jos pannu laitetaan induktiokeittotasolle seuraavien kymmenen minuutin kuluessa, liesi tunnistaa sen ja kytkeytyy valitulle kypsennysteholle. Kun

keittoastia poistetaan keittoalueelta, virransyöttö keskeytyy.

- Jos keittoalueelle asetetaan pienempi pannu tai kattila ja liesi tunnistaa sen, se käyttää ainoastaan niin paljon virtaa kuin kyseessä olevaa kokoa varten tarvitaan.



ENERGIANSÄÄSTÖVINKKEJÄ

- Huomaa keittoastioita ostaessasi, että niissä ilmoitettu halkaisija viittaa useimmiten astian yläreunaan, joka on yleensä suurempi kuin pohjan halkaisija.
- Jos ruokalajin kypsentämiseen menee pitkä aika, käytä painekeittintä. Varmista, että painekeittimessä on aina riittävästi nestettä. Jos keittoalueelle asetetaan tyhjä keitin, se saattaa ylikuumentua, mistä voi olla seurauksena sekä astian että keittoalueen vaurioituminen.
- Sulje kattila tai pannu sopivalla kannella aina kun mahdollista. Käytä keittoastioita, jotka ovat sopivan kokoisia kypsennettävään ruokamäärään nähden. Suuressa, vain osittain täynnä olevassa astiassa kypsentämiseen kuluu huomattavasti enemmän energiaa.

KEITTOTASON KÄYTTÖ

- Kytke keittotasoon virta painamalla ohjauspaneelin vastaavaa painiketta
- Painikkeiden symbolit ilmaisevat, mitä keittoaluetta ohjataan milläkin painikkeella
- Keittoalueen lämmitysteho voidaan asettaa 9 eri tasolle (1-9) plus P (Power Boost) - suurempi energia.
- Energiankulutus näytetään myös keittotason näytöllä
- Keittopinnat kytetään erilaisin aikaväleihin, asetetusta tehotasosta riippuen.
- Näyttö pysyy aktivoituneena kymmenen sekuntia sen jälkeen, kun kaikki keittoalueet on kytketty pois päältä.

POWER BOOST

Huomautus: Symbolilla P varustetulla keittoalueella on Power Boost -toiminto. Tällä alueella suurempi lämmitysteho aktivoidaan viideksi minuutiksi, minkä jälkeen se kytkeytyy tasolle 9.

Power Boost -toiminnon aktivointi

Kierrä nuppia oikealle symbolin "P" kohdalle. Näytöllä näkyy kirjain "P".

Power Boost -toiminnon kytkeminen pois päältä ennaikaisesti

Power Boost -toiminto kytkeytyy pois päältä heti kun alennat tehotasoa.

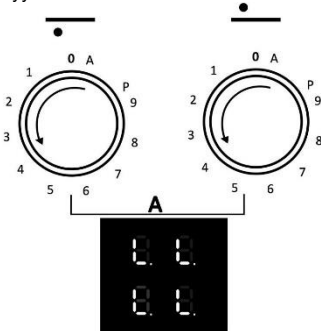
LAPSILUKKO



Lapsilukko voidaan aktivoida, kun halutaan estää keittoalueiden aktivointi tai käyttö. Tällä tavoin sitä voidaan käyttää turvatoimenpiteenä, joka estää lapsia käyttämästä laitetta.

LAPSILUKON AKTIVOINTI

- Lapsilukko voidaan aktivoida kaikkien keittoalueiden ollessa pois päältä.
- Käännä kahta (kahden vasemmanpuoleisen keittoalueen) nuppia samanaikaisesti vasemmalle ja pidä symbolin "A" kohdalla.
- Kaikkiin näyttöihin ilmaantuu kirjain "L". Lapsilukko on aktivoitu.
- Jos jotain nuppia käännetään, kaikkiin näyttöihin ilmestyy "L".



LAPSILUKON DEAKTIVOINTI

Käännä kahta (kahden vasemmanpuoleisen keittoalueen) nuppia samanaikaisesti vasemmalle ja pidä symbolin "A" kohdalla.

JÄLJELLÄ OLEVAN LÄMMÖN NÄYTTÖ

Lasikeraamisessa tasossa on symboli "H", joka ilmaisee, että levyssä on vielä lämpöä. Keittotasoa ei tarvitse lämmittää suoraan, koska lämpö palaa FI

keittoastian pohjasta. Jos symboli "H" tulee näkyviin keittoalueen vastaavaan kenttään sen jälkeen, kun se on sammutettu, jäljellä olevaa lämpöä voidaan käyttää ruoan lämpötilan ylläpitämiseen tai lämmittämiseen.

Keittotasoa voi olla kuuma myös sen jälkeen, kun symboli "H" on kadonnut.

Noudata varovaisuutta, etet polta itseäsi.

PIKALÄMMITYSTOIMINTO

Kaikki keittoalueet on varustettu erityisillä toimintoilla, jotka kytkevät keittoalueen suurimmalle teholle, kulloinkin asetetusta tehosta riippumatta. Lyhyen ajan kuluttua teho kytkeytyy takaisin alunperin asetettuun arvoon (1 - 9).

Jos tämä toimintoa käytetään, käyttäjän on valittava tehotaso, jota on käytettävä pikalämmitystoiminnon deaktivoitumisen jälkeen.

Suosittellemme käyttämään

pikalämmitystoimintoa seuraavissa tapauksissa:

Ruoille, jotka ovat kylmiä kypsennyksen alussa ja joita on lämmitettävä ja kypsennettävä pitkän aikaa (esimerkiksi haudutettu naudanliha). Pikalämmitystoiminto mahdollistaa tämän ilman keittotasoa jatkuvaa valvontaa ja tehotason muuttamista.

Emme suosittele käyttämään

pikalämmitystoimintoa seuraavissa tapauksissa:

Ruoille, joita on paistettava, paahdettava/haudutettava ja jotka on käännettävä usein tai jotka vaativat nesteiden lisäämistä tai sekoittamista.

Mykkyt tai pasta, joka sisältää paljon nestettä.

Ruoat, joita on kypsennettävä pidemmän aikaa painekattilassa.

Automaattisen pikalämmitystoiminnon

aktivointi:

Kierrä nuppia oikealle symboliin "A" saakka ja pidä sitä kaksi sekuntia, kunnes kuulet äänimerkin. Aseta haluamasi tehotaso. Tehonäyttöön ilmestyy näkyviin symboli "A" ja valittu tehotaso näytetään. Kun korkeamman tehotason aika on kulunut, keittotasoa kytkeytyy automaattisesti valitulle tasolle, joka näytetään tämän jälkeen jatkuvasti.

Pikalämmitystoiminnon ennaikainen

deaktivointi:

Pikalämmitystoiminto deaktivoidaan alentamalla tehotasoa.



Jos tehotason painike on asennossa "0" sen jälkeen, kun pikalämmitystoiminto on aktivoitu ja jos mitään tehotasoa ei ole valittu, pikalämmitystoiminto deaktivoituu kolmen sekunnin kuluttua.

Jos kattila poistetaan keittoalueelta ja palautetaan takaisin sille 10 minuutin kuluessa, pikalämmitystä jatketaan siihen saakka, kunnes se on valmis.

Valittu tehotaso	Automaattisen suurteholämmityksen kesto (sekunteina)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	

TURVAKATKAISUTOIMINTO

Valittu tehotaso	Tuntien lukumäärä ennen automaattista pois päältä kytkeytymistä.
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

Kaikkien keittoalueiden jatkuva käyttö on rajoitettua. Tämä rajoitus näkyy yllä olevasta taulukosta kullekin tehotasolle. Vaikka turvatoiminto kytkeekin keittotason pois päältä, keittoalueen näytöllä näkyy "0" tai "H" (jos taso on vielä lämmin).

Keittoalue voidaan kytkeä pois päältä tehotason nupista.

Esimerkki: Aseta keittoalue tehotasolle 6 ja anna sen olla päällä jonkin aikaa. Jos asetusta ei muuteta pidempään aikaan, turvatoiminto kytkee keittoalueen pois päältä 1,5 tunnin kuluttua.

YLIKUUMENEMISSUOJA

- Jokainen keittotaso on varustettu jäähdystyustelettimella, joka jäähdyttää elektroniikkapaneelia kypsennyksen aikana ja jää päälle, kun kypsennys lopetetaan (kunnes näytöllä näkyy H).
- Induktiokeittotaso on varustettu lisäksi sisäänrakennetulla ylikuumentumissuojalla, joka estää elektronisten komponenttien vaurioitumisen.
- Tämä turvatoiminto toimii usealla tasolla.
- Jos keittotason lämpötila nousee liikaa, kypsennystehoa lasketaan automaattisesti. Jos tämä ei riitä, kuuman keittotason tehoa lasketaan edelleen; tarvittaessa se sammutetaan kokonaan. Tässä tapauksessa ohjauspaneeliin ilmestyy symboli "E". Kun keittoalue on jäähtynyt, sen kaikki tehotasot ovat jälleen käytettävissä.

VIRHEKOODIT

E2	KEITTOTASON YLIKUUMENEMINEN Keittotasot voivat ylikuumentua, jos päällä olevalle keittoalueelle jätetään tyhjä kattila kypsennyksen aikana.
E3	SOPIMATON ASTIA Magneettisuuden menettäminen astian ylikuumentumisen johdosta.
E4	KEITTOTASON KONFIGURATIOVIRHE Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
Jos näytöllä näkyy joku muu virheilmoitus, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.	

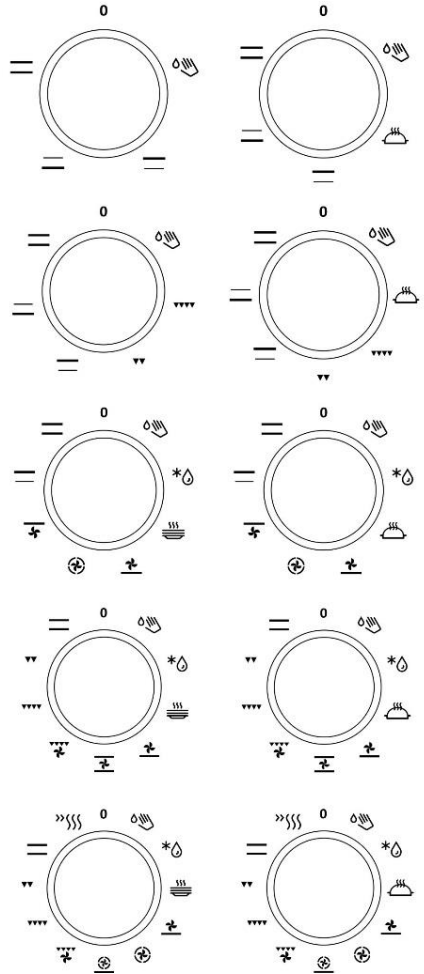


Toimintahäiriön yhteydessä tai mikäli virhemerkintä ei häviä, irrota keittotaso verkkovirrasta muutaman minuutin ajaksi (irrota sulake tai sulje pääkytkin). Kytke laite sitten takaisin verkkovirtaan ja käynnistä se pääkytkimestä.

Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltoon.

MELU JA ÄÄNET INDUKTIOKYSENNKYSEN AIKANA

Melu ja äänet	Syy
Induktiosta aiheutuva toimintaääni.	Induktio perustuu tiettyihin metallien ominaisuuksiin sähkömagneettisen vaikutuksen alaisina. Sen yhteydessä syntyy niin kutsuttuja pyörrevirtauksia, jotka saavat molekyylit värähtelemään. Tämä värähtely (värinä) muutetaan lämmöksi. Metallista riippen seurauksena saattaa syntyä ääntä.
Ratkaisu: Tämä on normaalia, eikä johdu toimintahäiriöstä.	
Muuntajaa muistuttava surina.	Ilmaantuu korkealla tehotasolla kypsennettäessä. Syynä on suuri energiamäärä, joka siirtyy keittotasosta kattilaan tai pannuun.
Ratkaisu: Ääni katoaa tai heikkenee, kun alennat tehotasoa.	
Keittoastioiden tärinä ja kalina.	Tällaista ääntä voi kuulua käytettäessä keittoastioita (kattiloita tai pannuja), jotka on tehty erilaisista materiaaleista.
Ratkaisu: Se on tulosta eri materiaalikerrosten välisten pintojen liikkeestä. Tämä ääni johtuu keittoastiasta. Siinä voi esiintyä eroja kypsennettävän ruoan määrästä ja tyypistä riippuen.	
Tuulettimen ääni.	Induktiokeittotason er komponenttien asianmukainen toiminta vaatii lämpötilan säätelyä. Tästä syystä keittotaso on varustettu tuulettimella, joka toimii vaihtelevilla nopeuksilla, tunnistetusta lämpötilasta riippuen.
Ratkaisu: Tuuletin saattaa jatkaa toimintaansa myös sen jälkeen, kun keittotaso on kytketty pois päältä, jos lämpötila on liian korkea.	



UUNI

KYSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTA

(mallista riippuen)

Uunia voidaan käyttää "uunin tilan valinnan" painikkeella toiminnon valitsemiseksi ja toiminnolla "lämpötila-asetus" lämpötilan asettamiseksi.

Kierrä nuppia (vasen ja oikea) valitessasi kypsennysjärjestelmän (katso ohjelmataulukkoa).



Asetuksia voi muuttaa myös laitteen käytön aikana.

UUNIN TOIMINTA

Uunin lämpötilat asetetaan lämpötilan valitsimella, lämpötila-alue on 50–300°C. Valitsimen kiertäminen myötäpäivään nostaa lämpötilaa ja päinvastoin, vastapäivään kiertäminen laskee lämpötilaa.






Jos valitsinta käännetään väkisin nollassa asennon yli, seurauksena on termostaatin vaurioituminen!

UUNIN SAMMUTTAMINEN

Käännä KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI asentoon "0".

Järjestelmä	Kuvaus
Ehdotettu lämpötila °C	
Kypsennysjärjestelmä	
	NOPEA ESILÄMMITYS Käytä tätä toimintoa, jos haluat lämmittää uunin mahdollisimman nopeasti haluamaasi lämpötilaan. Tämä toimintoa ei voi käyttää ruoanvalmistukseen. Kun uuni lämpenee haluttuun lämpötilaan, lämmitysprosessi on valmis.
50-300	
	YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin. Leivonnaisia tai lihaa voi paistaa/paahtaa ainoastaan yhdellä tasolla.
200	
	YLÄLÄMPÖVASTUS Ainoastaan uunin katossa oleva lämpövastus säteilee lämpöä ruokaan: Käytä sitä astian yläpuoliseen ruskistukseen (loppuruskistus).
180	
	ALALÄMPÖVASTUS Ainoastaan uunin pohjassa oleva lämpövastus säteilee lämpöä. Tätä lämpövastusta käytetään ruokalajien alapinnan ruskistamiseen.
180	
	GRILLI Vain grillivastus, osa suuresta grillistä, toimii. Tätä järjestelmää käytetään, kun halutaan tehdä pienehkö määrä lämpimiä voileipiä, paistaa makkaraa tai paahtaa leipää.
230	
	SUURI GRILLI Ylälämpövastus ja grillivastus toimivat samanaikaisesti. Lämpö säteilee suoraan uunin kattoon asennetusta grillivastuksesta. Uunin toiminnan tohostamiseksi myös ylälämpövastus on päällä. Tätä yhdistelmää käytetään, kun halutaan tehdä pienehkö määrä lämpimiä voileipiä, paistaa makkaraa tai paahtaa leipää.
230	
	GRILLI JAPUHALLIN Grillivastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Tätä yhdistelmää käytetään lihan grillaukseen sekä suurempien liha- tai kanapalojen paahtamiseen yhdellä paistotasolla. Sitä voidaan käyttää myös gratinointiin tai sillä voidaan ruskistaa ruokalajien pinta rapeaksi.
170	

Järjestelmä	Kuvaus
Ehdotettu lämpötila °C	
Kypsennysjärjestelmä	
	KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTUS Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja kuumailmapuhallin toimivat. Toimintoa käytetään pizzan, kosteiden leivonnaisten, hedelmäkakkujen, lehtitaikinan ja murotaikinan paistamiseen useammalla tasolla samanaikaisesti.
200	
	KUUMA ILMA Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti kypsennettävän ruoan ympärillä. Tilaa käytetään lihan kypsennykseen ja leivonnaisten paistamiseen useammalla tasolla samanaikaisesti.
180	
	ALALÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN Tämä toiminto on tarkoitettu sellaisten lehtitaikinasta valmistettujen leivonnaisten paistamiseen, jotka eivät nouse paljon sekä hedelmien ja vihannesten säilöntään.
180	
	KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTUS Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja kuumailmapuhallin toimivat. Toimintoa käytetään pizzan, kosteiden leivonnaisten, hedelmäkakkujen, lehtitaikinan ja murotaikinan paistamiseen useammalla tasolla samanaikaisesti.
200	
	YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS SEKÄ PUHALLIN Molemmat lämpövastukset ja puhallin toimivat. Puhallin mahdollistaa kuuman ilman tasaisen kierron uunissa. Sitä käytetään leivonnaisten paistoon, sulatukseen ja hedelmien ja kasvien kuivaamiseen.
180	
	LAUTASEN LÄMMITIN Tällä toiminnolla voit lämmittää astiasi (lautaset, kupit) ennen ruoan tarjoilamista, jotta ruoka pysyisi pidempään lämpimänä.
60	

Järjestelmä	Kuvas
Ehdotettu lämpötila °C	
Kypsennysjärjestelmä	
	GENTLEBAKE* Tämä ominaisuus mahdollistaa hellävaraisen, hitaan ja tasaisen kypsennyksen, joka jättää ruoan pehmeäksi ja mehukkaaksi. Se soveltuu lihan paistamiseen, kalan kypsentämiseen ja leivonnaisten paistamiseen yhdellä tasolla.
180	
	SULATUS Ilma kiertää uunissa, mutta lämpövastukset eivät ole päällä. Vain puhallinta käytetään. Toimintoa käytetään pakastetun ruoan hitaaseen sulattamiseen.
-	
	AQUA CLEAN Ainoastaan alalämpövastus on toiminnassa. Tämän toiminnon avulla voit poistaa tahrat ja ruoanjäämät uunista. Ohjelman kesto on 30 minuuttia.
70	

* Sitä käytetään energiatehokkuusluokan määrittämiseksi standardin EN 60350-1 mukaisesti.

Tärkeitä varoituksia

Käytä tummia, mustalla siilikonilla tai emalilla päällystettyjä paistopeltejä ja uunipannuja, sillä niiden lämmönsiirto-ominaisuudet ovat erityisen hyvät.

Tyhjän uunin lämmittämiseen kuluu paljon energiaa. Sähköä säästyy runsaasti, jos useammanlaisia leivonnaisia paistetaan peräkkäin uunin ollessa jo valmiiksi lämmin.

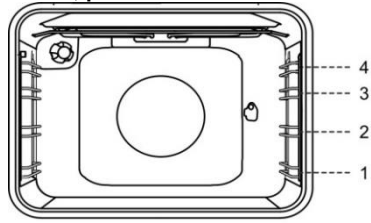
Ruokaa valmistettaessa uunin sisään muodostuu paljon höyryä, joka tyhjenetään laitteen takana olevan hormin kautta. Höyryä voi tiivistyä laitteen luokkuun ja kanteen (mallin mukaan). Tämä on tavanomainen ilmiö eikä vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi liiallinen kondenssivesi liinalla kypsennysprosessin päätyttyä.

Uuni voidaan sammuttaa noin kymmenen minuuttia ennen arvioitua valmistusaikaa. Tällä tavoin säästyy hieman sähköä ja jälkilämpö voidaan käyttää hyväksi.



Kun kypsennys on suoritettu loppuun, jäähdytyspuhallin lopettaa toiminnan. Jos jätät ruoan uuniin, siitä voi haihtua höyryä ja tiivistyä etupaneelille sekä uunin luokkuun.

Kiskot, paistotasot



KYSENNYSJÄRJESTELMÄ

UUNI VALO

Kaikkien muiden käyttötilojen yhteydessä uunin valo syttyy automaattisesti, kun käyttötila valitaan.

NOPEA ESILÄMMITYS

Käytä tätä toimintoa uunin lämmittämiseksi mahdollisimman nopeasti haluamaasi lämpötilaan. Tätä toimintoa ei voi käyttää ruoanvalmistukseen.

- Käännä "uunin toimintonuppi" "nopean esilämmityksen" asentoon.
- Aseta uunin haluttu lämpötila "lämpötilan valintanupilla".

YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS

Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin. Leivonnaisia ja lihaa voidaan paistaa vain yhdellä paistotasolla.

Lihan paistaminen

Käytä emaloitua päällystettyä, temperoitua lasia, savea, tai valurautapannua tai peltiä. Ruostumatonta terästä olevat pellit eivät ole sopivia, koska ne heijastavat voimakkaasti lämpöä.

Leivonnaisten paistaminen

Käytä ainoastaan yhtä paistotasoa ja tummia paistopeltejä tai pannuja. Vaaleilla paistopelleillä tai pannuilla leivonnaiset eivät saa niin kaunista väriä, koska ne heijastavat lämpöä. Pane paistopellit aina ritilän päälle. Jos käytät mukana toimitettavaa paistopeltiä, poista ritilä. Kypsennysaika on lyhyempi, jos uuni on esilämmitetty.



Älä laita syvää paistoastia ensimmäiseen kiskoon.

SUURI GRILLI, GRILLI

Grillattaessa ruokaa suurella grillillä uunin kattoon asennettu ylälämpövastus ja grillivastus ovat toiminnassa.

Grillattaessa ruokaa ylälämpövastus ja uunin kattoon asennettu grillivastus ovat toiminnassa.

Anna infrapunavastuksen (grilli) kuumentua viisi minuuttia.

Maksimilämpötila käytettässä grilliä ja suurta grilliä on 230°C.

Valvo kypsennyksen edistymistä koko ajan. Liha voi palaa nopeasti korkean lämpötilan johdosta.

Grillivastusta voidaan käyttää esimerkiksi bratwurstin, lihapalojen ja kalan (viipaleet, palat, lohikyljykset, fileet jne.) paistamiseen rapeiksi vähärasvaisella tavalla tai leivän paattamiseen.

Jos grillaat lihaa suoraan ritilällä, voitele se öljyllä estääksesi lihan tarttumisen ritilään ja laita ritilä neljännelle paistotasolle. Laita rasvankeiyspannu ensimmäiselle tai toiselle paistotasolle. Käyttäessäsi grillaustoimintaa uunipannun kanssa varmista, että pannussa on riittävästi nestettä, niin että ruoka ei pala siihen kiinni. Käännä liha kypsennyksen aikana.

Puhdista uuni, varusteet ja välineet grillauksen jälkeen.

Kokonaisia taimenia paistaessasi taputtele kalojen pinta kuivaksi talouspaperilla. Mausta kalojen sisäpuoli, voitele ulkopuoli öljyllä ja laita ritilälle. Älä käännä kaloja grillauksen aikana.



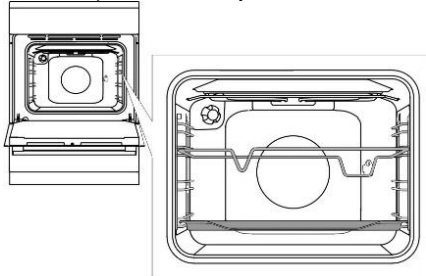
Grilliä saa käyttää vain uunin oven ollessa kiinni.

Grillikumennin, ritilä, ja muut uunin tarvikkeet tulevat erittäin kuumiksi grillauksen aikana. Käytä siksi uunikintaita ja lihapihettejä.

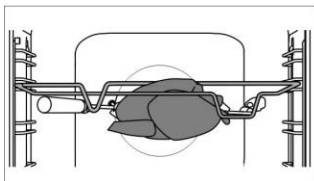
Vartaalla kypsennys

(mallista riippuen)

Maksimilämpötila varrasta käytettäessä on 230°C.



Laita varrastuki 3. paistotasoon alhaaltapäin ja aseta matala uunipelti alaosan (ensimmäiseen) paistotasoon, jota käytetään valutusastiana.



Lävistä vartaan liha ja kiristä ruuvit.

Aseta vartaan kädensija etummaiseen varrustukeen ja laita kärki uunin takaseinässä olevaan oikeanpuoleiseen aukkoon (aukko on suojattu kiertokannella).

Irrota vartaan kädensija ja sulje uunin luukku.

Kytke uuni päälle ja valitse SUURI GRILLI -järjestelmä.



Älä käytä grilliä asennossa 4.

Grilliä saa käyttää vain uunin oven ollessa kiinni.

GRILLI JA PUHALLIN



Tätä toimintoa käytettäessä grillivastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Soveltuu lihan, kalan ja vihannesten grillaukseen.

(Katsö GRILLAUSTA koskevat kuvaukset ja vinkit.)

KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTUS



Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja kuumailmapuhallin toimivat. Soveltuu pizzan, omenapiirakan ja hedelmäkakkujen paistamiseen.

KUUMA ILMA



Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti kypsennettävän ruoan ympärillä.

Lihan paistaminen

Käytä emaloitua päällystettyä, temperoitua lasia, savea, tai valurautapannua tai peltiä. Ruostumatonta terästä olevat pellit eivät ole sopivia, koska ne heijastavat voimakkaasti lämpöä.

Lisää riittävästi nestettä kypsennyksen aikana, jotta liha ei palaisi. Käännä liha kypsennyksen aikana. Paistista tulee mehevempi, jos peität sen.

Leivonnaisten paistaminen

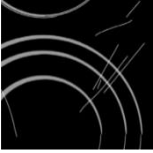
Esilämmitystä suositellaan.

Keksejä ja pikkuleipiä voidaan paistaa matalilla paistopelleillä useammalla tasolla samanaikaisesti (toisella ja kolmannella).

Huomaa, että kypsennysajoissa saattaa olla eroja, vaikka käytettävät paistopellit olisivatkin samanlaisia. Ylempillä pellillä olevat pikkuleivät saattavat valmistua nopeammin kuin alemmalla olevat.

Pane paistopellit aina ritilän päälle. Jos käytät mukana toimitettavaa paistopeltiä, poista ritilä.

Kauniin tasaisen värin saamiseksi varmista, että pikkuleivät ovat yhtä paksuja.



Ennen kuin käytät lasikeraamista pintaa, pyyhi pois sekä tasosta että pannun pohjasta pöly tai muut epäpuhtaudet, jotka voisivat naarmuttaa pintaa.

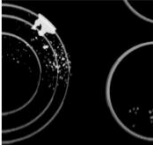


Teräsvilla, karkeat puhdistussienet ja hankausaineet saattavat naarmuttaa pintaa. Pinta saattaa myös vaurioitua tehokkaista puhdistussuihkeista ja sopimattomista puhdistusnesteistä.



Pinta voi kuluä käytettäessä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita tai pohjasta vaurioituneita tai karkeita keittoastioita.

Käytä pienempien epäpuhtauksien poistamiseen kosteaa, pehmeää kangasta. Pyyhi sen jälkeen pinta kuivaksi.



Poista kaikki vesitahrat etikaliuksella. Älä kuitenkaan käytä sitä kehyksen pyyhkimiseen (vain joissakin malleissa), koska sen kiilto saattaisi hävitä. Älä käytä voimakkaita puhdistussuihkeita tai kalkinpoistoaineita.

Käytä sitkeän lian poistoon erityisiä lasikeraamisia puhdistusaineita. Noudata valmistajan ohjeita. Poista kaikki puhdistusaineiden jäämät huolellisesti puhdistamisen jälkeen, sillä ne saattavat vaurioittaa lasikeraamista pintaa keittoalueiden kuumentuessa.

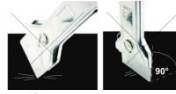


Poista sitkeät ja palaneet tahrat kaapimella. Käsittele kaavinta varovaisesti, ettet loukkaa itseäsi.

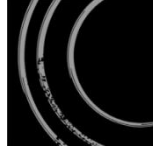


Käytä kaavinta vain silloin, kun likaa ei voi poistaa määrällä liinalla tai lasikeramiikkapinnalle tarkoitettulla erikoispuhdistusaineella.

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



Älä paina kaavinta kohtisuoraan lasia vasten, äläkä raavi lieden pintaa sen kärjellä tai terällä.



Poista heti sokeri tai sokeroitu ruoka lasikeraamiselta tasolta kaapimella, vaikka taso on edelleen kuuma, koska sokeri saattaa vaurioittaa pysyvästi lasikeraamista pintaa.



Lasikeraamisen pinnan haalistuminen ei vaikuta pinnan toimintaan tai kestävytyteen. Haalistuminen on usein seurausta pintaan palaneista ruoan jäämistä tai sen voi aiheuttaa joidenkin keittoastioiden materiaali (kuten alumiini tai kupari). Tällaista haalistumista on hyvin vaikea poistaa kokonaan.

Huomaa: Haalistuminen ja vastaavat puutteet vaikuttavat vain keittotason ulkonäköön, eivät sen toimintaan. Takuu ei kata tällaisten puutteiden korjaamista.

UUNI

Puhdista uunin seinät kostealla sienellä ja puhdistusaineella.

Kiinnipalaneet tahrat voit poistaa uunista erityisellä emalin puhdistusaineella.

Pyyhi uuni huolellisesti kuivaksi puhdistamisen jälkeen.


Puhdista uuni ainoastaan sen ollessa täysin kylmä, Älä milloinkaan käytä hankaavia aineita, koska ne naarmuttavat emalipintaa.

Puhdista uunivarusteet sienellä ja puhdistusaineella. Voit käyttää myös erikoispuhdistusaineita vaikean lian tai kiinnipalaneiden tahrojen poistoon.



AQUA CLEAN -TOIMINNON KÄYTTÖ UUNIN PUHDISTAMISEEN

Käännä KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN

VALINTANUPPI asentoon Aqua clean . Aseta LÄMPÖTILANSÄÄDIN asentoon 70°C.

Kaada 0.6 l vettä paistopellille ja aseta se alemmalle paistotasolle.

30 minuutin kuluttua uunin emalipinnoille jäänyt ruoka on pehmentynyt ja se on helppo puhdistaa kostealla rievulla.



Käytä Aqua Clean -järjestelmää vasta, kun uuni on täysin jäähtynyt.

LANKA- JA TELESKOOPPIKISKOJEN POISTAMINEN JA PUHDISTAMINEN

Käytä ainoastaan tavallisia puhdistusaineita ohjaimien puhdistukseen.

Pitele kiskoja alapuolelta ja vedä niitä uunin keskustaa kohti.

Poista ne ylhäällä olevista aukoista.



Älä pese laajennettavia kiskoja astianpesukoneessa.

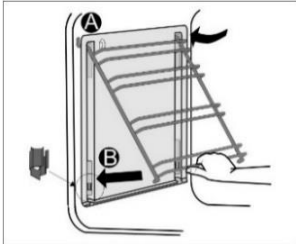
KATALYTTIKAPPALEIDEN ASETTAMINEN

Käytä kiskojen puhdistukseen ainoastaan tavallista pesuainetta.

Poista lankakiskot tai laajennettavat kiskot. (mallista riippuen).



Kiinnitä katalyyttikappaleet lankaohjaimiin. Ohjaimien yläosa on kiinnitettävä katalyyttikappaleiden ylempiin aukkoihin "A".



Aseta katalyyttikappaleilla varustetut lankaohjaimet uunin sivuseinien yläaukkoihin "A".

Paina ne pohjalla olevaan pikalukitukseen "B".



Älä pese katalyyttikappaleita astianpesukoneessa.

LAMPUN VAIHTAMINEN

(mallista riippuen)

Lamppu on kuluva osa, eikä takuumme siten kata sitä. Poista paistopellit, ritilä ja kiskot ennen lampun vaihtamista.

Irrota laite verkkovirrasta!

Poista lampun suojus ja vedä irti tai irrota lamppu. Halogeenilamppu: G9, 230 V, 25 W. (normaali lamppu E14, 230 V, 25 W - mallista riippuen)



Käytä suojakäsiä palovammojen välttämiseksi.

OVEN PEHMEÄ SULKEUTUMINEN

(mallista riippuen)

Liedet on varustettu uusilla turvallisilla MUKAVUUS-saranoilla. Nämä erikoissarajat takaavat luukun hiljaisen ja pehmeän sulkeutumisen.



Jos luukun sulkemiseen käytetty voima on liian vahva, järjestelmän teho alenee tai järjestelmä ohitetaan turvallisuussyistä.

LUUKUN LUKKO

(mallista riippuen)

Avaa luukun lukko työntämällä sitä kevyesti oikealle peukalollasi ja vetäen samalla luukku ulospäin.



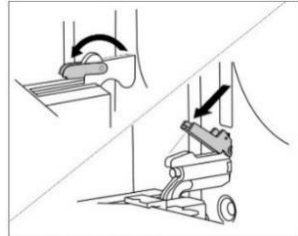
Kun uunin luukku suljetaan, lukko palaa automaattisesti alkuasentoonsa.

UUNINLUUKUN IRROTTAMINEN JA ASETTAMINEN PAIKALLEEN

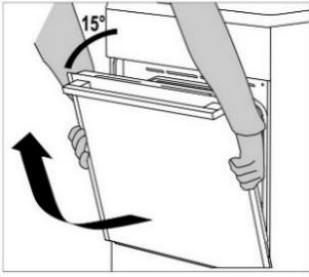
(mallista riippuen)

1. Avaa uuninluukku (pääteasentoon saakka).
2. Kierrä saranoiden siivekkeitä (jos luukku suljetaan tavanomaisesti).

Jos kyseessä on PEHMEÄSTI sulkeutuva järjestelmä, kierrä siivekkeitä 90°.



3. Sulje uuninluukku hitaasti, kunnes siivekkeet kiinnittyvät luukun sivulistojen saranoihin. Kulman ollessa 15° (luukun suljettuun asentoon nähden) sulje luukku hieman ja vedä se irti laitteen molemmista saranoista.

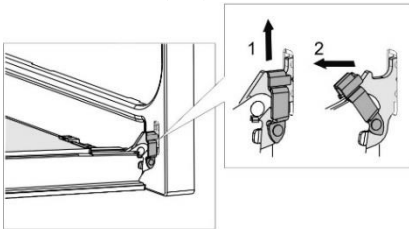


Ennen kuin asetat luukun takaisin paikalleen, tarkasta aina, että saranoiden siivekkeet ovat asianmukaisesti paikoillaan luukun sivulistoissa. Näin estät voimakkaaseen jouseen yhdistetyn saranan yhtäkkisen sulkeutumisen. Siivekkeen irtoaminen aiheuttaa luukun vaurioitumisen ja loukkaantumisvaaran.

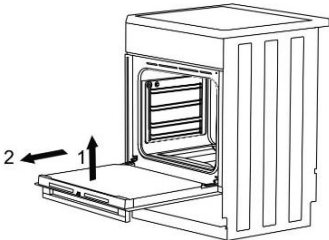


Uuninluukun irrottaminen ja asettaminen paikalleen (mallista riippuen)

1. Avaa uuninluukku (pääteasentoon saakka).
2. Nosta siivekkeet ylös ja käännä ne.



3. Sulje uuninluukku hitaasti, nosta sitä hieman ja vedä irti laitteen molemmista saranoista.

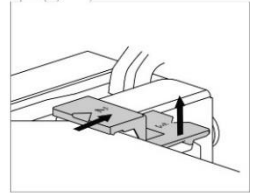
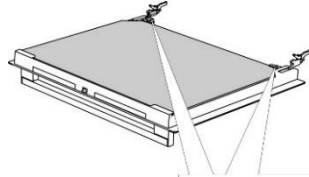


Suorita nämä toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä luukun asettamiseksi takaisin paikalleen. Jos luukku ei avaudu tai sulkeudu kunnolla, varmista, että saranat ovat asianmukaisesti kiinni koukuissaan.

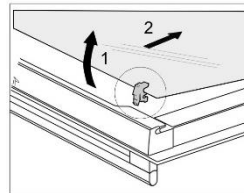
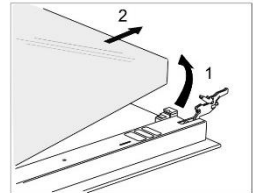
UUNIN LUUKUN LASIPANEELIN IRROTTAMINEN JA PAIKALLEEN ASETTAMINEN

(mallista riippuen)

Uunin luukun lasipaneelin voi puhdistaa myös sisäpuolelta, mutta se on ensin irrotettava. Irrota luukku ennen (katso kohta "Uuninluukun irrottaminen ja asettaminen paikalleen").



Nosta kevyesti luukun vasemmalla ja oikealla puolella olevia tukia (merkintä 1 tuessa) ja vedä ne pois lasista (merkintä 2 tuessa).



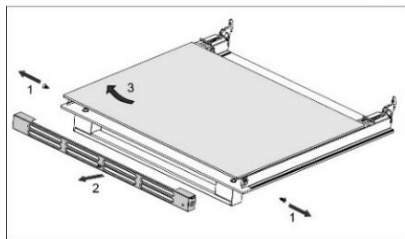
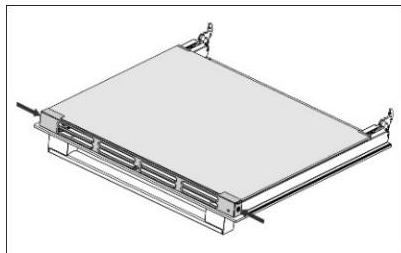
Pidä kiinni luukun lasin alareunasta, nosta sitä kevyesti niin, että se ei ole enää kiinni tuessa ja irrota se.

Poista kolmas lasi (vain joissakin malleissa) nostamalla ja irrottamalla se. Poista myös lasien kumitiivisteet.



Lasipaneeli asetetaan takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä. Luukun merkintöjen (puoliympyrät) ja lasipaneelin merkintöjen on oltava kohdakkain.

Uunin luukun lasipaneelin irrottaminen ja paikalleen asettaminen (mallista riippuen)



Ruuvaa luukun vasemmalla ja oikealla puolella olevat ruuvit ulos ja vedä ylempi lista irti. Tämän jälkeen voit irrottaa luukun lasipaneelin.



Suorita nämä toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä lasipaneelin asettamiseksi takaisin paikalleen.

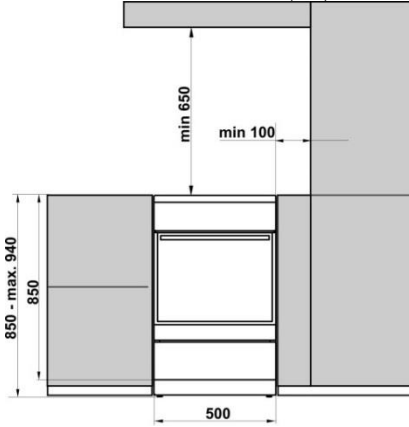
VIANETSINTÄTAULUKKO

Ongelma/vika	Ratkaisu	
Kotisi pääsulake palaa usein.	Ota yhteys huoltoon. Varmista, että kaikkien päällekytkettyjen laitteiden yhteinen teho ei ylitä kotisi verkkovirran kapasiteettia.	
Uunin valo ei toimi.	Lampun vaihtamisprosessi kuvataan luvussa "HUOLTO JA PUHDISTUS".	
Ruoka ei ole kypsää. . .	Valitsitko oikean lämpötilan ja lämmitysjärjestelmän? Onko uuninluukku kiinni?	
Keittotason virhe- ja vikanäyttö	Syy	Ratkaisu
Olet kytkenyt keittoalueen päälle, mutta symboli "u" vilkkuu edelleen.	Kattila tai pannu ei sovellu induktiokeittotasolla käytettäväksi tai sen halkaisija on liian pieni. Kattila tai pannu on saattanut ylikuumentua ja menettää ferromagneettiset ominaisuutensa.	arkasta, onko keittoastia ferromagneettinen (vetääkö se puoleensa magneettia). Varmista, että pannun halkaisija on riittävän suuri (normaalisti > 12 cm). Jos näyttö vilkkuu edelleen keittotason päällekytkemisen jälkeen, erota laite verkkovirrasta. Odota 5 minuuttia ja liitä laite uudelleen.
Nopean lämmityksen lisätehotoiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä.	On normaalia, että lisätehotoiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä tietyn ajan kuluttua ja että keittotaso kytkeytyy tämän jälkeen tehotasolle 9. Jos keittoalue on ylikuumentunut, turvamekanismi kytkee lisätehotoiminnon pois päältä!	Aktivoi lisätehotoiminto uudelleen. Kytke keittoalue tarvittaessa pois päältä ja uudelleen päälle. Aktivoi tämän jälkeen lisätehotoiminto. Anna keittotason jäähtyä hetken aikaa.
Jos näyttöön ei syty valoa sen jälkeen, kun laite on kytketty verkkovirtaan, keittotaso ei toimi.	Jännite on liian korkea tai laitetta ei ole liitetty asianmukaisesti.	Erota laite verkkovirrasta ja tarkasta liitäntä.
Näyttöön ilmestyy virheilmoitus "E/2".	Liesi on ylikuumentunut.	Odota, että keittotaso jäähtyy. Käytä tämän jälkeen pienempää tehoasetusta.
Näyttöön ilmestyy virheilmoitus "E/3".	Sopimaton keittoastia, jolla ei ole ferromagneettisia ominaisuuksia.	Käytä toista kattilaa tai pannua.
Näytöllä näkyy muita virheilmoituksia " E/A " tai "E / numero".	Virtapiiriin on ilmaantunut virhe.	Irrota laite verkkovirrasta 5 minuutiksi ja liitä se uudelleen. Jos virheilmoitus näytetään uudelleen, ota yhteys huoltoon.

Jos ongelma ei ratkea edellä mainittujen ohjeiden avulla, soita valtuutetulle huoltomiehelle. Takuu ei kata laitteen vääränlaisesta liitännästä tai käytöstä johtuvia korjauksia tai takuuvaateita. Tällaisessa tapauksessa käyttäjä vastaa itse korjauskustannuksista.

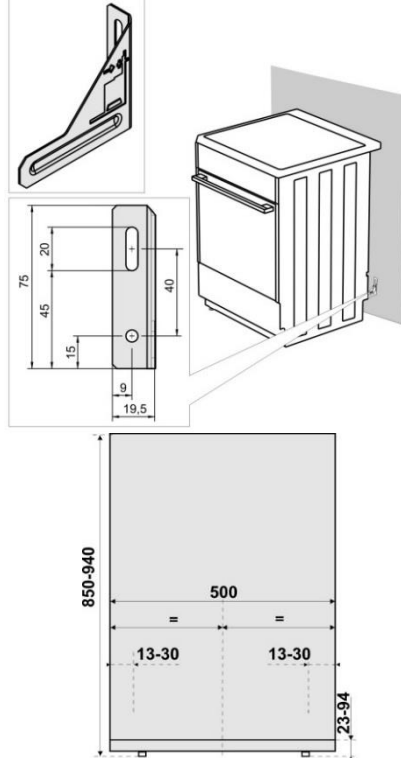
ASENNUS- JA LIITÄNTÖOHJEET

LAITTEEN SIOJTTAMINEN (mm)



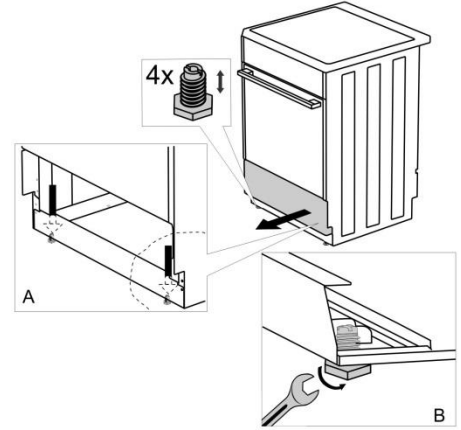
Seinien ja kalusteiden, jotka ovat aivan kiinni laitteessa (lattia, liedien takana oleva seinä, sivulla olevat seinät), on kestävä vähintään 90°C:n lämpötiloja.

KAATUMISNE ESTÄMINEN (mm) (mallista riippuen)



Kiinnitä pidike seinään kaavion mukaisesti toimitukseen sisältyvillä ruuveilla ja ankkureilla. Jos mukana toimitettuja ruuveja ja ankkureita ei voida käyttää, käytä sellaisia, jotka takaavat varman kiinnityksen seinään.

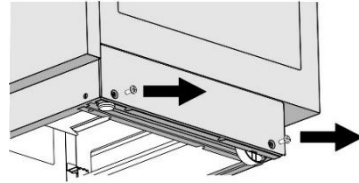
LAITTEEN ASETTAMINEN VAAKASUORAAN JA LISÄTUKI (mallista riippuen)



LIEDEN KORKEUDEN SÄÄTÄMINEN (mallista riippuen)

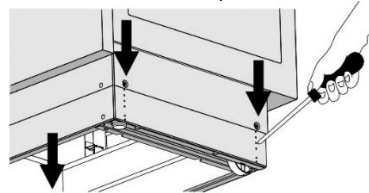
Lieden korkeus on 900 mm. Voit säätää laitteen korkeutta välillä 850–940 mm.

1. Aseta liesi lattialle takaosa alaspäin.
2. Avaa ruuvit, katso nuolet.



3. Aseta haluttu korkeus.
4. Ruuvaa ruuvit takaisin paikoilleen.

Torx T20

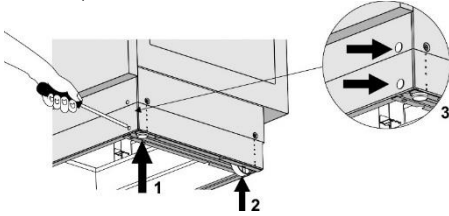


Liesi on asennettava vaakasuoraan!

Noudata seuraavia ohjeita:

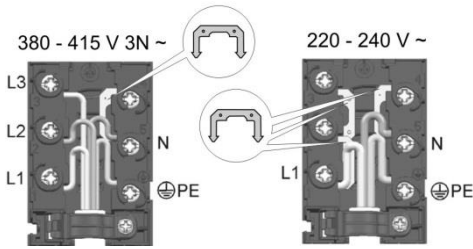
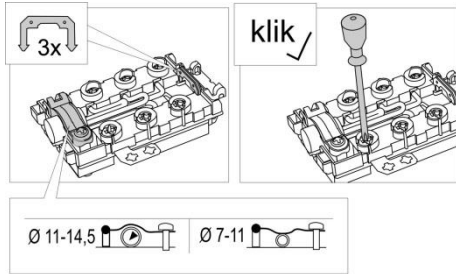
1. Kierrä säätöruuveja (katso kuva 1) liedien korkeuden säätämiseksi oikealle tasolle.

- Säädä pyöriä (katso kuva 2) ruuvaamalla niitä kahdella jalkalistan etuosassa olevalla ruuvilla. Tarkasta vesivaa'alla, että liesi on vaakatasossa.
- Aseta suojatulpat jalkalistan etuosan reikiin (katso kuva 3).



LIITTÄMINEN VERKKOVIRTAAN

Sähköliesi on lämpöä tuottava kulutuslaite, jonka asennuksen ja sijoituspaikan on oltava paikallisten voimassa olevien määräysten mukainen.



Liettä ennen on kytkettävä katkaisulaite, joka pystyy erottamaan kaikki laitteen navat verkkovirrasta, lisäksi vaaditaan vähintään 3 mm:n avonainen kosketinväli.

Laitteen saa asentaa ainoastaan valtuutettu ja pätevä henkilöstö. Kyseisen valtuutetun henkilön on asetettava keittotasoa vaakasuoraan, liitettävä se verkkovirtaan ja tarkistettava sen asianmukainen toiminta. Laitteen asennus on vahvistettava takuutodistukseen.

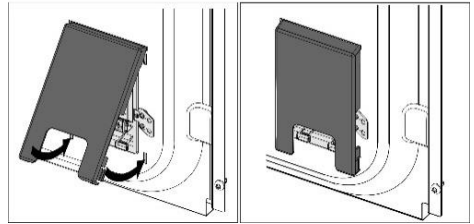
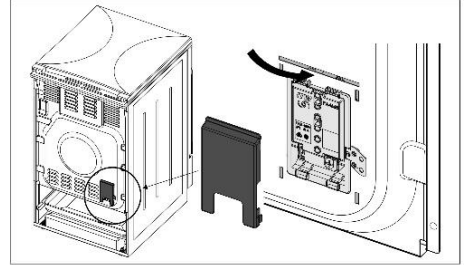
Suosittellemme käyttämään kolmivaiheista liitäntää H05VV-F5G-1,5 -tyyppisen liitäntäjohdon tuella (aiemmin CGLG 5Cx1,5), (katkaisija 3x16 A). Käytä yksivaiheiseen liitäntään H05VV-F3G-4 -johtoa (aiemmin GGLG 3Cx4), (katkaisija 32 - 40 A tyyppiin sopiva).

Johtimen päät on suojattava rispaantumista vastaan puristusliittimillä.

Kun olet tukenut liitinpäät kytkentälevyn ruuvinkantojen alapuolelle, aseta johto kytkentälevyyn ja varmista se kiinnittimellä. Sulje lopuksi kytkentälevyn kansi.

KIINNIKKEEN SUOJAUS

Kiinnikkeet on suojattava kiinnikesuojuksilla, katso lisävarusteet. Sähköiskun vaara.



TÄRKEÄ HUOMAUTUS

Jos laitteelle tehdään purkamis- tai asennustöitä, jotka eivät kuulu sen normaaliin käyttöön, se on erotettava verkkovirrasta ja pidettävä pois käytöstä.

Laitteen käyttötarkoituksen huomioiden asennuksen yhteydessä on suoritettava seuraavat toimenpiteet:

- Verkkoliitännän oikeellisuuden tarkastus.
- Lämpövastusten, säätimien ja hallintalaitteiden toiminnan tarkastus.
- Kaikkien laitteen toimintojen esittely asiakkaalle sekä tutustuttaminen sen huoltoon ja kunnossapitoon.

HUOMAUTUS

Sähköliesi luokitellaan luokkaan I sähköiskulta suojaavien ominaisuuksiensa johdosta ja on kytkettävä tästä syystä virtaverkon suojajohtimeen.

HÄVITTÄMINEN



Pakkausmateriaali on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan kierrättää, heittää pois tai hävittää ilman ympäristöriskiä. Pakkausmateriaalit on merkitty asiaan kuuluvasti tätä varten.

Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli ilmaisee, että tuotetta ei saa käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä. Tuote on toimitettava valtuutettuun sähkö- ja elektroniikkaromun keräyskeskukseen asianmukaisesti käsiteltäväksi.

Tuotteen oikea hävittäminen auttaa ehkäisemään haitallisia vaikutuksia ympäristöön ja ihmisten terveyteen, mitä voisi tapahtua tuotteen virheellisen hävittämisen seurauksena. Saadaksesi yksityiskohtaista tietoa tuotteen hävittämisestä ja käsittelystä ota yhteyttä asianmukaisiin jätehuollosta vastuussa oleviin kunnallisiin viranomaisiin, jätehuoltopalveluun tai liikkeeseen, josta ostit tuotteen.

KYPSENNYSTEСТИ

Testattu standardin EN 60350-1 vaatimusten mukaisesti.

PAISTAMINEN

Ruokalaji	Varusteet	Paistotaso (alhaalta päin)	Järjestelmä	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (minuuttia)
Keksit yksi taso	matala emalipintainen paistopelti	3	==	140-150*	25-40
Keksit yksi taso		3	⊕	140-150*	25-40
Keksit kaksi tasoa		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Keksit kolme tasoa		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Vuokaleivokset yksi taso	matala emalipintainen paistopelti	3	==	150-160	25-40
Vuokaleivokset yksi taso		3	⊕	150-160	25-40
Vuokaleivokset kaksi tasoa		1,3	⊕	140-150	30-45
Vuokaleivokset kolme tasoa		2, 3, 4	⊕	140-150	35-50
Kakku	pyöreä metallivuoka ø26 / lankahylly (tukirittä)	1	==	160-170*	20-35
Kakku		2	⊕	160-170*	20-35
Omenapiirakka	2x pyöreä metallivuoka ø20 / lankahylly (tukirittä)	2	==	170-180	55-75
Omenapiirakka		2	⊕	170-180	45-65
Paahtoleipä	lankahylly/ritilä	4	▼▼▼	230	1-4
Jauhelihapiiras	lankahylly (tukirittä) + matala paistoastia rasvankeiyssi	4	▼▼▼	230	20-35

* 10 minuutin esilämmitys.

Pidätämme oikeuden muuttaa käyttöohjetta, emmekä vastaa sen mahdollisesti sisältämistä virheistä.

