

FI

**YKSITYISKOHTAISET
OHJEET ERILLISEN
INDUKTIOKEITTOTASON
KÄYTTÖÄ VARTEN**



**LIT53MF2V
LIT53MF2T**

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 lieden 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 (liitäntäkaapelien 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 peitetyinä 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.



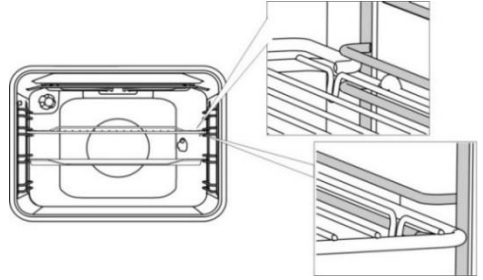
Laitte ja jotkut sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat kypsennyksen aikana. Käytä uunikintaita.

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.



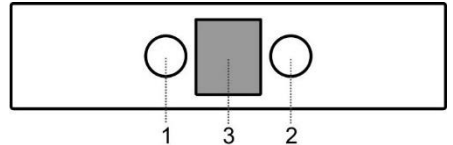
Sulje uunin luukku, kun teleskooppikiskot ovat täysin sisällä.



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

OHJAUYSKSIKKÖ

(mallista riippuen)



1. Kypsennysjärjestelmän valintanappi
2. Uunin lämpötilan nuppi
3. Sähköinen ajastin

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

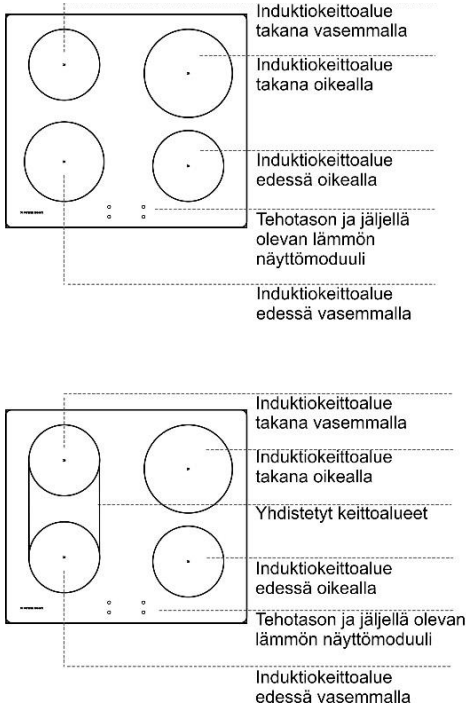
Kun olet vastaanottanut laitteen, poista uunista kaikki osat, mahdolliset kuljetusvälineet mukaan lukien. Puhdista kaikki tarvikkeet ja välineet lämpimällä vedellä ja normaalilla astianpesuaineella. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

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 tahranpoistoaineita.

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

INDUKTIOKEITTOPINTA

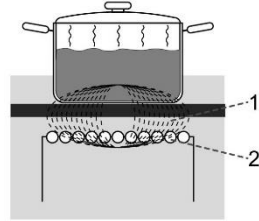
(mallista riippuen)



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. Erotta 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 kuumennuspinnan vaurioitumisen. Älä aseta tyhjää keittoastiaa keittoalueelle.

INDUKTIOKEITTOTASON TOIMINTAPERIAATE



1. magneettikenttä
2. induktioputket

- Keittotaso on varustettu erittäin tehokkailla induktiokaittoalueilla. Lämpö muodostuu suoraan keittoastian pohjaan, missä sitä tarvitaan eniten.
- Näin vältetään lämpöhukalta lasikeraamisen pinnan kautta. Virrankulutus on huomattavasti alhaisempi kuin perinteisissä, lämpöä säteilevissä keittotasoissa.
- asikeraaminen keittotaso ei kuumene suoraan, vaan ainoastaan sillä olevasta keittoastiasta säteilevän lämmön seurauksena. Kun keittoalue on kytketty pois päältä, laite ilmoittaa tästä lämmöstä "jäkilämpönä".
- Induktiokaittoasoissa 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 vältetään lasikeraamisen pinnan vaurioitumista.

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

INDUKTIOKYPSENNYKSEN KEITTOASTIAT

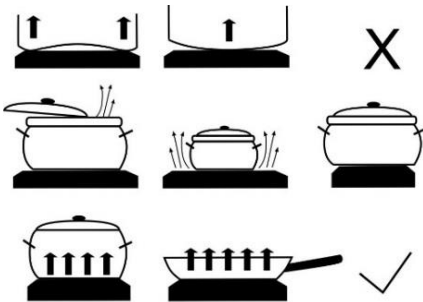
INDUKTIOKEITTOTASOILLA KÄYTETTÄVIKSI SOVELTUVAT KEITTOASTIAT

- 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: teräskoituksista 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 käytettäväksi.



- 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 ylikuumentamisesta johtuen.
- Noudata valmistajan ohjeita erikoiskeittastoita käytettäessä.
- Käytä vain litteäpohjaisia keittoastioita! Kovera tai kupera (uuritettu tai pullottava) pohja voi häiritä ylikuumentamisuoja mekanismin 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.



- 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

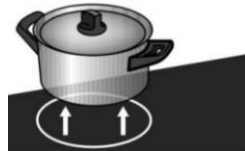


HUOMIO!

Käyttäessäsi kalusteisiin asennettavia induktiokeittotasoja, 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 kytketty 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.

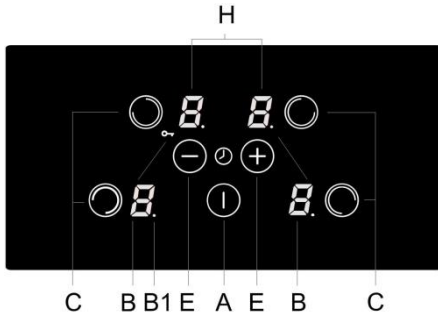


ENERGIANSÄÄSTÖVINKKEJÄ

- 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 painekeitintä. Varmista, että painekeitinessä 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.

INDUKTIOKEITTOTASON KÄYTTÄMINEN



- A Keittotaso päälle/pois -anturi
- B Tehotason/jälkilämmön näytöt
- B1 Desimaalipiste ilmaisee aktivoidun ajastintoiminnon
- C Kypsennysalueen valintatunnistin
- E Tunnistin (-) ja (+)
- H Kellonäyttö

TEHON SÄÄTÖ

Keittoalueen kuumennusteho voidaan asettaa kymmenelle eri tasolle.

Taulukossa on esimerkkejä kunkin tason käytöstä.

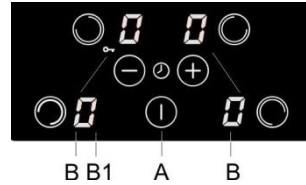
Tehoasetukset	Tarkoitus
0	Pois, käyttää jälkilämpöä
1-2	Ruuan lämpimänä pito, pienten ruokamäärien hidas haudutus (alhaisin asetus).
3	Hidas haudutus (kypsennyksen jatkaminen tehokkaan aloituksen jälkeen).
4-5	Suurten määrien hidas kypsennys (jatkaminen), suurten palojen kypsennys.
6	Paahtaminen, ruskistaminen.
7-8	Paahtaminen.
9	Suurten määrien keittäminen, muhentaminen/kärventäminen.
P	"Lisäteho"-asetus keittoprosessin käynnistykseen; soveltuu myös hyvin suurille ruuan määriille.

KEITTOTASON KÄYTTÖ

- Kun lasikeraaminen keittotaso kytketään verkkovirtaan, kaikki näytön symbolien merkivalot syttyvät hetkeksi. Keittotaso on valmis käytettäväksi.
- Keittotasossa on elektroniset tunnistimet, jotka aktivoituvat, jos merkittyä pintaa painetaan sormella vähintään sekunnin ajan.
- Kun tunnistin aktivoituu, kuulet merkkiäänän.

- Älä aseta tunnistinalueelle esineitä. Varmista, että tunnistinalue on aina puhdas.

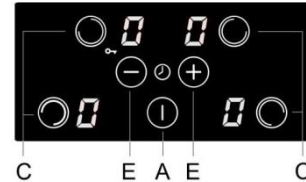
KEITTOTASON PÄÄLLEKYTKEMINEN



Kosketa on/off -anturia (A) ja pidä sitä vähintään 1 sekunnin ajan. Keittotaso on aktivoitu, kun "0" ilmestyy kaikkiin tehotason näyttöihin (B) ja desimaalipisteet (B1) vilkkuvat.

- ⚠ Uusi asetus on tehtävä seuraavien kymmenen sekunnin kuluessa, muussa tapauksessa keittotaso sammuu.

KEITTOALUEIDEN PÄÄLLEKYTKEMINEN

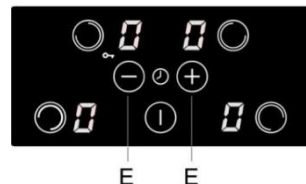


Sen jälkeen, kun olet kytkenyt keittotason päälle on/off -painikkeella (A), voit aktivoida halutun keittoalueen seuraavan 10 sekunnin sisällä.

- Sen jälkeen, kun olet koskettanut anturia halutua keittoaluetta (C) varten, asianomaisella tehotason näytöllä oleva "0" syttyy voimakkaammin.
- Kosketa tunnistimia "+" ja "-" (E) tehotason (1-9-P) asettamiseksi. Jos kosketat tunnista "0" ensin, tehotasoksi asetetaan 9.

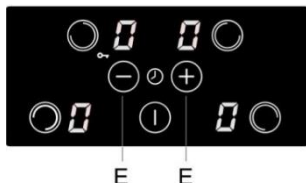
- ⚠ Tehoa lisätään tai vähennetään portaattomasti painamalla "+"- tai "-"-painiketta (E) yhtäjaksoisesti. Tehoa voi säätää myös portaittain painamalla painiketta riittävän monta kertaa peräkkäin.

KEITTOALUEIDEN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ



- Valitse ensin keittoalue, jonka haluat kytkeä pois päältä.
- Kosketa "-" -tunnistinta (E) tehotason asettamiseksi arvoon "0". Jos kaikkien keittoalueiden tehotaso asetetaan arvoon "0", keittotaso sammuu 20 sekunnin kuluttua.

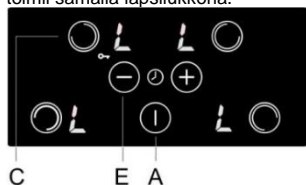
KEITTOTASON KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ



Keittotaso voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa koskettamalla on/off -tunnistinta (A). Kaikki asetukset poistetaan, paitsi minuuttimuistutin (katso osio "Ajastin").

OHJAUSYKSIKÖN LUKITUKSEN / LAPSILUKITUKSEN AKTIVOINTI

Keittoalueiden käyttö voidaan estää aktivoimalla ohjausyksikön lukitus. Näin ohjausyksikön lukitus toimii samalla lapsilukkona.



LAPSILUKITUKSEN AKTIVOINTI

- Keittotason on oltava pois päältä.
- Paina (A)-tunnistinta keittotason päälle kytkemiseksi. Asetus "0" esitetään kaikissa näytöissä.
- Paina samanaikaisesti takavasemman keittoalueen (C)-tunnistinta ja "-" -tunnistinta (E) ja pidä niitä painettuina noin 3 sekuntia. Äänimerkin jälkeen kaikkiin näyttöihin ilmestyy muutamaksi sekunniksi "L".
- Lapsilukko on nyt aktivoitu.

LAPSILUKON DEAKTIVOINTI

- Paina (A)-tunnistinta keittotason päälle kytkemiseksi. "L" ilmestyy kaikkiin näyttöyksiköihin.
- Paina samanaikaisesti taemman keittoalueen (C)-tunnistinta ja "-" -tunnistinta (E) ja pidä niitä painettuina noin 3 sekuntia. Asetus "0" esitetään kaikissa näytöissä. Lapsilukko on nyt poistettu käytöstä.

JÄLKILÄMMÖN ILMAISIN



Lasikeraamisissa keittotasossa on lisäksi jälkilämmön ilmaisिन "H". Keittoaleuita ei lämmitetä suoraan, mutta ne lämpenevät keittoastian johdosta. Niin kauan kuin symboli "H" on näkyvissä keittoalueen sammuttamisen jälkeen, jälkilämpöä

voidaan käyttää ruoan lämmittämiseen tai sulatukseen.

Keittoalue voi olla kuuma myös sen jälkeen, kun symboli "H" on kadonnut. Varo, ettet saa palovammoja!

POWER BOOST

Tehonlisäys voidaan aktivoida mille tahansa keittoalueelle nopeaa kypsennystä varten. Tämä mahdollistaa suurten ruoan määrien nopean kuumentamisen lisätehoa käyttäen.



Tällä toiminnolla varustetulla keittoalueella lisäteho aktivoidaan viideksi minuutiksi; tämän jälkeen alue kytkeytyy automaattisesti tasolle 9.

POWER BOOST -TOIMINNON AKTIVOINTI



Paina vastaavaa tunnistinta (C) keittoalueen valitsemiseksi. Käytä "-" - tai "+" -tunnistinta (E) tehotason 9 valitsemiseen; paina sen jälkeen välittömästi "+". "P" ilmestyy tehotason näyttöön.

POWER BOOST -TOIMINNON DEAKTIVOINTI

Paina haluamasi keittoalueen painiketta (C); paina sen jälkeen välittömästi "-" -anturia (E). "P"-symboli häviää ja keittoalue kytkeytyy tehotasolle 9.

RAJOITETTU KÄYTTÖAIKA

Turvakatkaisu.

Tehoasetukset	Tunnit ennen turvakatkaisua
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	5 (minuuttia)

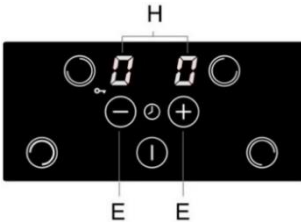
Keittoalueiden jatkuvan käytön maksimikesto on rajoitettu ja kesto näytetään yllä olevassa kaaviossa. Kun turvamekanismi kytkee keittoalueen pois päältä, näytöllä näkyvät symbolit "0" tai "H", mikäli alueilla on jälkilämpöä.

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.

YLIKUUMENEMISSUOJATOIMINTO

- Keittotaso on varustettu jäähdystyulettimella, joka jäähdyttää elektronisia komponentteja kypsennyksen 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.

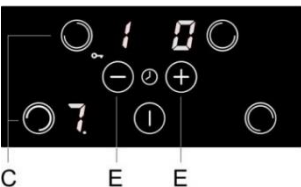
AJASTIN



- Valitse ajastin painamalla samanaikaisesti tunnistimia "-" ja "+" (E). Ajastinasetukset näytetään kahdessa ylänäyttöyksikössä (H), minkä aikana kaksi alanäyttöyksikköä ovat pois päältä.
- Ajastinasetus näytetään vain 10 sekunnin ajan; tämän jälkeen näyttö vaihtaa takaisin tehotasoon.

VOIT VALITA KAKSI TOIMINTATILAA

- Sammutusajastin** – ajastintoiminto on yhteydessä valittuun keittoalueeseen. Kun aika on kulunut loppuun, keittoalue kytketään automaattisesti pois päältä.
- Minuuttimuistutin** – ajastintoiminnolla on pelkkä varoitus-/hälytystoiminto. Kun aika umpeutuu, annetaan vain äänimerkki.



Ajastimen aktivointi ja asettaminen

- Valitse ajastin painamalla samanaikaisesti tunnistimia "-" ja "+" (E).
- Jos olet valinnut aiemmin keittoalueen niin, että vastaava näyttöyksikkö palaa voimakkaammin, ajastin asetetaan tällöin tälle keittoalueelle. Tehotason vieressä oleva desimaalipiste ilmaisee, että ajastin on aktivoitu.
 - Ajastin (minuuttimuistutin) voidaan asettaa myös silloin, kun mitään keittoaluetta ei ole valittu, jos haluat varoituksen jostakin muusta kuin keittoprosessista. Aktivoitu ajastin (tai

minuuttimuistutin) ilmaistaan kahdella vilkkuvalla desimaalipisteellä näyttöyksikön vieressä.

Aseta keittoaika painalla tunnistimia "-" - tai "+" (E). (Tunnistimen "-" painaminen ensin asettaa ajastimen 30 minuuttiin. Jos painat tunnistinta ja pidät sitä painettuna, näyttössä oleva asetus muuttuu lisääntyvällä nopeudella.)

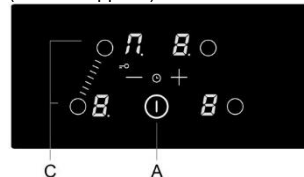
Arvo voidaan asettaa 01 - 99 minuuttiin. Sammutusajastin voidaan asettaa kullekin keittoalueelle.

Valitse jäljellä olevan ajan tarkastamiseksi vastaava keittoalue ja aktivoi ajastintoiminto. Paina tunnistinta "-" - tai "+" (E) asetuksen muuttamiseksi. (Paina tunnistimia "-" - ja "+" (E) samanaikaisesti ja peräkkäin aktiivisten asetusten välillä valitsemiseksi.)

Kun asetettu aika umpeutuu, "00" vilkkuu näytössä; lisäksi asianomaiset desimaalipisteet vilkkuvat sammutusajastimessa. Kuuluu lyhyt piippaus. Paina piippauksen kuittaamiseksi ja lopettamiseksi mitä tahansa painiketta; 2 minuutin kuluttua piippaus päättyy automaattisesti.

YHDISTETTÄVÄT KEITTOALUEET

(mallista riippuen)



- Joissakin malleissa voit yhdistää molemmat vasemmanpuoleiset keittoalueet yhdeksi suuremmaksi keittoalueeksi, jolle voit laittaa suuren, soikean pannun. Pannun on oltava niin suuri, että se peittää molempien keittoalueiden keskiosan.
- Pannun maksimitat: 40 cm x 25 cm. Suosittelemme käyttämään paksummalla pohjalla varustettua pannua. Pannu kuumenee kypsennyksen aikana. Varo polttamasta itseäsi.
- Varmista, ettet peitä ohjauspaneelia laitaessasi pannun keittotasolle.


YHDISTETTYJEN KEITTOALUEIDEN AKTIVOINTI

- Kytke keittotaso päälle painamalla virtapainiketta (A).
- Paina samanaikaisesti molempien vasemmanpuoleisten keittoalueiden painikkeita (C). Näytöllä näkyy vasemman takakeittoalueen symboli $\overline{1}$, joka ilmaisee, että kyseiset kaksi keittoaluetta on yhdistetty (silloitettu).
- Aseta yhdistetyn keittoalueen haluttu kypsennysteho.
- Jos haluat muuttaa kypsennystehoa myöhemmin, paina ensin vasemman etukeittoalueen painiketta.



Tehoa ei voida lisätä lisätehoiminnolla, kun kaksi keittoaluetta on yhdistetty. Suurin käytettävissä oleva tehotoso on tällöin 9.

YHDISTETTYJEN KEITTOALUEIDEN DEAKTIVOINTI

- Paina samanaikaisesti molempien vasemmanpuoleisten keittoalueiden painikkeita. Symboli  katoaa näkyvistä ja keittotaso kytkeytyy pois päältä.
- Molemmat keittoalueet toimivat toisistaan riippumatta.

TURVATOIMINNOT JA VIRHENÄYTTO

Keittotaso on varustettu ylikuumentumiselta suojaavilla antureilla. Jos lämpötila nousee liikaa, yksittäiset keittoalueet tai jopa koko keittotaso voidaan tilapäisesti sammuttaa automaattisesti.

Virhe, mahdollinen syy, ratkaisu

Jatkuva äänimerkki ja ilmoitus Er03 vilkkuu näytöllä.

- Tunnistimen pinnalle läikkynyt vettä, tai tunnistimen päälle asetettu esine.
- Pyyhi tunnistimen pinta.

Vilkkuva E/2

- Keittoalue on ylikuumentunut. Odota, kunnes alue jäähtyy.

E/3 vilkkuu

- Sopimaton keittoastia, josta puuttuu ferromagneettisia ominaisuuksia. Käytä toista kattilaa tai pannua.

MELU JA ÄÄNET INDUKTIOKYPSENNKYSEN AIKANA

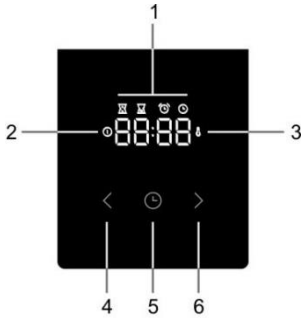
Melu ja äänet	Syy
Induktiosta aiheutuva toimintääni.	Induktio perustuu tiettyihin metallien ominaisuuksiin sähkömagneettisen vaikutuksen alaisina. Sen yhteydessä syntyy niin kutsuttuja pyörövirtauksia, jotka saavat molekyylit värähtelemään. Tämä värähtely (värinä) muutetaan lämmöksi. Metallista riippuen seurauksena saattaa syntyä ääntä.
Ratkaisu: Tämä on normaalia, eikä johdu toimintahäiriöistä.	
Muuntajaa muistuttava surina.	Ilmaantuu korkealla tehotosalla kypsennettäessä. Syynä on suuri energiamäärä, joka siirtyy keittotasosta kattilaan tai pannuun.
Ratkaisu: Ääni katoaa tai heikkenee, kun alennat tehotosaa.	
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 eri 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.	



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.

SÄHKÖINEN AJASTIN



Käyttöpinta

1. Ajastintoininnon näyttö
2. Virta päällä -merkkivalo
3. Lämpötilan merkkivalo
4. "Vähemmän"-painike
5. Aika-painike
6. "Enemmän"-painike

Oikean ajan asettaminen



Kun liität laitteen verkkovirtaan ensimmäistä kertaa, näyttö syttyy palamaan. Kolmen sekunnin kuluttua kellosymboli ja "12:00" alkaa vilkkua näytöllä.

Voit asettaa aika-arvot painamalla taakse- tai eteenpäin-kuvakkeita ("<" tai ">"). 10 sekunnin kuluttua näyttö vahvistaa asetukset automaattisesti ja laite on käyttövalmis.

Nykyinen aika voidaan asettaa:

- kun laite liitetään ensimmäisen kerran verkkovirtaan
- valmistilassa, painamalla aikapainiketta kaksi kertaa
- sähkökatkon jälkeen

Valmistusajan asettaminen



Valitse uunin toiminto "uunin toimintonupilla" ja aseta lämpötila. Paina "ajastinpainiketta" valitaksesi toiminnon "valmistusaika" (⌚). "Valmistusajan"

symboli syttyy palamaan näyttöön (⌚). Paina "enemmän tai vähemmän" -painiketta asettaaksesi valmistusajan ("<" tai ">"). Asetukset vahvistetaan automaattisesti 10 sekunnin kuluttua. Asetukset voidaan myös vahvistaa

painamalla painiketta "ohjelman asetus" (⌚). Jäljellä oleva aika tulee näkyviin.



Kun olet kytkenyt uunin päälle käyttäen "uunin toimintokytkintä", elektroninen ajastin tarjoaa automaattisesti (3 sekunnin kuluttua) mahdollisuuden asettaa kypsennysaika. Näyttö vilkkuu ja symboli "kypsennyksen kesto" (⌚) syttyy palamaan. Jos kesto ei aseteta 5 sekunnin kuluessa, ajastin kytkeytyy valmistustilaan ja paistamisen kesto ei valvota ajallisesti. Nykyinen aika näytetään.

Kun asetettu kypsennysaika on kulunut, laite antaa äänimerkin ja uuni sammuu. Uuni voidaan sammuttaa "uunin toimintokytkimellä". Paina mitä tahansa ajastimen painiketta äänimerkin pysäyttämiseksi.



Jos uunia ei sammuteta ja äänimerkki pysäytetään painamalla mitä tahansa painiketta, uuni käynnistyy uudelleen ja kypsennystä jatketaan.

Valmistusajan ja päättymisajan asettaminen



Valitse uunin toiminto "uunin toimintonupilla" ja aseta lämpötila. Paina "ajastinpainiketta" valitaksesi toiminnon "valmistusaika" (⌚). "Valmistusajan" symboli syttyy palamaan näyttöön (⌚).

Paina "enemmän tai vähemmän" -painiketta asettaaksesi valmistusajan ("<" tai ">"). Paina "ajastinpainiketta" asetetun ajan tallentamiseksi (⌚).

Paina "ohjelman asetus" -painiketta (⌚) kaksi kertaa.

"Päättymisajan" symboli syttyy palamaan näyttöön (⌚). Paina "enemmän tai vähemmän" -painiketta asettaaksesi päättymisajan ("<" tai ">"). Asetukset vahvistetaan automaattisesti 10 sekunnin kuluttua. Asetukset voidaan myös vahvistaa painamalla painiketta "ohjelman asetus" (⌚).

Uuni alkaa toimia ennen suunniteltua "lopetusaikaa"

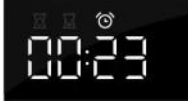
(⌚), halutusta "kypsennyksen kestosta" riippuen (⌚). Kun uuni saavuttaa asetetun "lopetusajan" (⌚), se sammuu.

Esimerkki: asetettu "kypsennyksen kesto" on 30 minuuttia. Lopetus aika on kello 12:00. Uuni käynnistyy kello 11:30 ja jäljellä oleva aika näytetään näytöllä. Kello 12:00 uuni sammuu automaattisesti.

Kun asetettu kypsennysaika on kulunut, laite antaa äänimerkin ja uuni sammuu. Uuni voidaan sammuttaa "uunin tilanvalintakytkimellä". Paina mitä tahansa ajastimen painiketta äänimerkin pysäyttämiseksi.



"Ajastinhälytys"-toiminto



"Ajastinhälytys"-toimintoa voidaan käyttää uunista riippumatta.

Asetus voi olla pisimmillään 23 tuntia ja 59 minuuttia. Ajastetun ajan viimeinen minuutti näytetään sekunti kerrallaan.

Kun asetettu kypsennysaika on kulunut, laite antaa äänimerkin. Paina mitä tahansa ohjelmakellon painiketta äänimerkin pysäyttämiseksi.

Ohjelmakello kytkeytyy valmiustilaan ja näytöllä näkyy nykyinen aika.

Voit peruuttaa kaikki ajastintoiminnot asettamalla ajaksi "0".

Jos laite on ollut käyttämättömänä muutaman minuutin, se kytkeytyy valmiustilaan. Nykyinen aika tulee näkyviin ja valittu ajastintoiminto syyty palamaan.

LISÄTOIMINNOT

Lapsilukko



Lapsilukon avulla voit lukita toiminnassa olevan uunin. Voit myös lukita ohjelmalukon käyttäessäsi kypsennykseen asetettua ohjelmaa, estäen näin uunin ei-toivotun käytön.

Lapsilukko aktivoidaan painamalla painiketta "ohjelma-asetukset" (🕒) 5 sekunnin ajan. Näyttöön ilmestyy "Loc" 5 sekunnin ajaksi.

Se ilmaisee, että kaikki toiminnot ovat lukitut.

Kun haluat deaktivoida lapsilukon, paina painiketta uudelleen muutaman sekunnin ajan.

Huomaa

Kun lapsilukko on aktiivituena, eikä ajastintoiminto ole asetettu (näytöllä näkyy vain kello), uuni ei toimi. Jos lapsilukko aktivoidaan sen jälkeen, kun ajastintoiminto on asetettu, uuni toimii normaalisti, mutta sen asetuksia ei voi muuttaa.

Kun lapsilukko on aktiivituena, uunin toimintoja tai lisätoimintoja ei voi muuttaa. Ruoanvalmistus voidaan lopettaa ainoastaan kiertämällä "uunin toimintonuppi" "0"-asentoon. Lapsilukko pysyy aktiivisena senkin jälkeen, kun uuni on kytketty pois päältä. Lapsilukko on deaktivoitava ennen kuin voit valita uuden ohjelman.

Äänimerkki



Äänimerkin voimakkuutta voidaan säätää, kun ajastintoiminto ei ole aktiivituena. Laite on valmiustilassa ja ainoastaan nykyinen aika näytetään.

Paina ja pidä "vähemmän-painiketta" painettuna 5 sekunnin ajan ("◀").

Näyttöön ilmestyy teksti "Vol" sekä palkkeja, jotka ovat kokonaan valaistuja.

Paina "enemmän tai vähemmän" -painiketta valitaksesi yhden kolmesta äänenvoimakkuustasosta ("◀" tai "▶") (yksi, kaksi tai kolme palkkia) tai ei ääntä (pois päältä).

Asetukset vahvistetaan automaattisesti 5 sekunnin kuluttua ja näytöllä näkyy nykyinen aika. Asetukset voidaan myös vahvistaa painamalla painiketta

"ohjelman asetus" (🕒).

Näytön kontrastin alentaminen



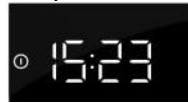
Paina "enemmän-painiketta" ja pidä painettuna 5 sekunnin ajan ("▶").

Näyttöön ilmestyy teksti "Bri" sekä useampia palkkeja, jotka ovat kokonaan valaistuja. Paina "enemmän tai vähemmän" -painiketta valitaksesi himmennystason ("◀" tai "▶") (yksi, kaksi tai kolme palkkia).

Asetukset vahvistetaan automaattisesti 5 sekunnin kuluttua ja näytöllä näkyy nykyinen aika. Asetukset voidaan myös vahvistaa painamalla painiketta

"ohjelman asetus" (🕒).

Virta päällä –merkkivalo



Uunin valo syytyy, kun uunin toiminto valitaan käyttäen "uunin tilanvalintakytkintä".

Lämpötilan merkkivalo



Valo syytyy palamaan sillä hetkellä, kun uunia lämmitetään asetettuun lämpötilaan ja palaa niin kauan, kunnes uuni sammutetaan tai kypsennysaika päättyy.

Virheilmoitus



Virheen sattuessa näyttöön ilmestyy "Err" ja virhenumero. Ota yhteys huoltoon.

UUNI

KYSPENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTA

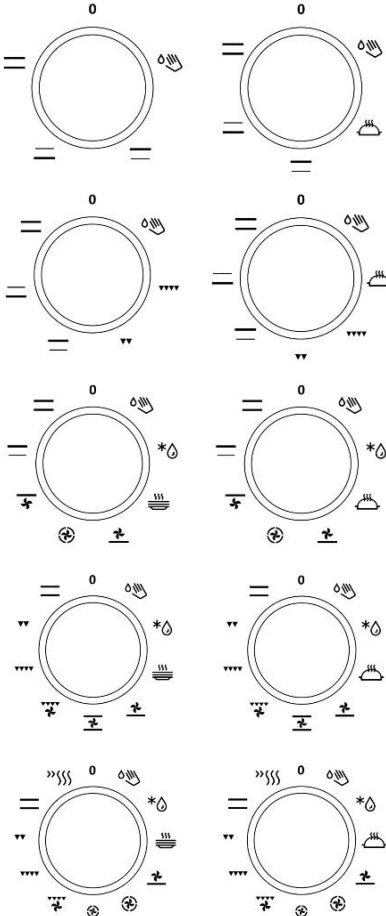
(mallista riippuen)

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 nolla-asennon yli, seurauksena on termostaatin vaurioituminen!

UUNIN SAMMUTTAMINEN

Käännä KYSPENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI asentoon "0".

Järjestelmä	Kuvas
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/paahattaa 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 paahattaa leipää.
230	
▼▼▼	SUURI GRILLI Ylälämpövastus ja grillivastus toimivat samanaikaisesti. Lämpö säteilee suoraan uunin kattoon asennetusta grillivastuksesta. Uunin toiminnan tehostamiseksi myös ylälämpövastus on päällä. Tätä yhdistelmää käytetään, kun halutaan tehdä pienehkö määrä lämpimiä voileipiä, paistaa makkaraa tai paahattaa leipää.
230	

Järjestelmä	Kuvaus
Ehdotettu lämpötila °C	
Kypsennysjärjestelmä	
	GRILLI JAPUHALLIN Grillivastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Tätä yhdistelmää käytetään lihan grillaukseen sekä suurempien liha- tai kanapalojen paahuttamiseen yhdellä paistotasolla. Sitä voidaan käyttää myös gratinointiin tai sillä voidaan ruskistaa ruokalajien pinta rapeaksi.
170	
	YLÄLÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN Ylälämpövastus ja tuuletin toimivat. Käytä tätä järjestelmää suurempien liha- ja siipikarjapalojen paistamiseen. Se soveltuu myös gratinoiduille ruokalajeille.
170	
	KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTUS Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja kuumailmapuhallin toimivat. Toimintoa käytetään pizzerian, kosteiden leivonnaisten, hedelmäkakkujen, lehtitaikeiden 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 lehtitaikeiden valmistettujen leivonnaisten paistamiseen, jotka eivät nouse paljon sekä hedelmien ja vihannesten säilöntään.
180	
	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 tarjoilemista, jotta ruoka pysyisi pidempään lämpimänä.
60	

Järjestelmä	Kuvaus
Ehdotettu lämpötila °C	
Kypsennysjärjestelmä	
	GENTLEBAKE* Tämä ominaisuus mahdollistaa hellävaraisen, hitaan ja tasaisen kypsennyksen, joka jättää ruoan pehmeäksi ja mehukkaaksi. Se soveltuu lihan paistamiseen, kalan kypsennykseen 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 siikonilla 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.

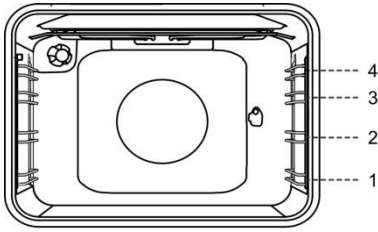
Ruokaa valmistettaessa uunin sisään muodostuu paljon höyryä, joka tyhjennetään laitteen takana olevan hormin kautta. Höyryä voi tiivistyä laitteen luokkuun ja kanteen (mallin mukaan). Tämä on tavanomainen ilmiö eikä vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi liiallinen kondenssivesi liinalla kypsennysprosessin 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, jäädytyspuhallin lopettaa toiminnan. Jos jätät ruoan uuniin, siitä voi haihtua höyryä ja tiivistyä etupaneelille sekä uunin luokkuun.

Kiskot, paistotasot



Anna infrapunavastuksen (grilli) kuumentua viisi minuuttia.

Maksimilämpötila käytettävässä 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, lohikylykset, fileet jne.) paistamiseen rapeiksi vähärasvaisella tavalla tai leivän paahattamiseen.

KYPSENNYSJÄRJESTELMÄ

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 paistopelteilä 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.

Jos grillaat lihaa suoraan ritilällä, voitele se öljyllä estääksesi lihan tarttumisen ritilään ja laita ritilä neljännelle paistotasolle. Laita rasvankeräyspannu ensimmäiselle tai toiselle paistotasolle. Käyttäessäsi grilliaustointoa 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.



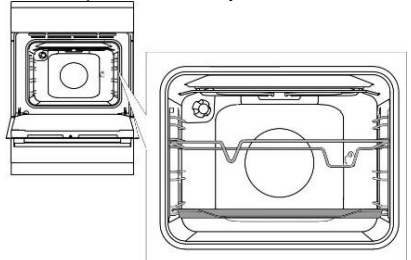
Grilliä saa käyttää vain uunin oven ollessa kiinni.

Grillikuumennin, ritilä, ja muut uunin tarvikkeet tulevat erittäin kuumiksi grillauksen aikana. Käytä siksi uunikintaita ja lihapitejää.

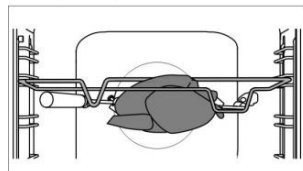
Vartaalla kypsennys

(mallista riippuen)

Maksimilämpötila varrasta käytettäessä on 230°C.



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



Lävistä vartaan liha ja kiristä ruuvit.

Aseta vartaan kädensija etummaiseen varrastukeen 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.

(Katso GRILLAUSTA koskevat kuvaukset ja vinkit.)

KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTUS

Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja kuumailmapuhallin toimivat. Soveltuu pizzan, omenapiirakan ja hedelmäkakujen 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 valurautapannea 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 mehevämpi, 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. Ylemmällä pelliillä 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.



Älä laita syvää paistoastia ensimmäiseen kiskoon.

ALALÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN



Tämä toiminto on tarkoitettu sellaisten lehtitainasta valmistettujen leivonnaisten paistamiseen, jotka eivät nouse paljon sekä hedelmien ja vihannesten säilöntään. Käytä paistamiseen toista tasoa alhaalta päin ja melko matalaa uunia, jotta kuuma ilma pääsis kiertämään kypsennettävän ruoan yläpuolella.

Säilöntä

Valmistele säilöttävä ruoka ja säilöntään käytettävät purkit normaalin tapaan. Käytä purkkeja, joissa on kumitiiviste ja lasikansi. Älä käytä kierrettäviä tai metallisia kansia eikä metalliölökkejä tai purkkeja. Varmista, että purkit ovat samankokoisia, täytetty samoilla aineksilla ja suljettu tiiviisti.

Kaada 1 litra vettä syvälle paistopelleille ja aseta kuusi yhden litran purkkia pelliille (noin 70°C). Laita pelti uunin toiselle paistotasolle.

Pidä ruokaa silmällä säilönnän aikana. Kypsennä, kunnes purkkien sisältämä neste alkaa kiehua eli ensimmäisessä purkissa näkyy kuplia.

YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS SEKÄ PUHALLIN



Sitä käytetään kaikenlaisten leivonnaisten paistoon, sulatukseen ja hedelmien ja kasvien kuivaamiseen. Odota ennen ruoan laittamista esilämmitettyyn uuniin, että merkkivalo sammuu ensimmäisen kerran. Parhaimman tuloksen saavuttamiseksi paista vain yhdellä hyllyllä (tasolla).

Uuni täytyy esilämmittää. Käytä alhaalta lukien toista tai neljättä kiskoa.

SULATUS



Tätä toimintoa käytettäessä ilma kiertää ilman että lämpövastukset ovat käytössä.

Sulatamiseen sopivia ruokia ovat kerma- tai voikuorrutteiset täytekakut, kakut ja leivonnaiset, leipä ja sämpylät sekä pakastetut hedelmät.

LAUTASEN LÄMMITIN



Tällä toiminnolla voit lämmittää astiasi (lautaset, kupit) ennen ruoan tarjoilemistä, jotta ruoka pysyisi pidempään lämpimänä.

GENTLEBAKE



Tämä ominaisuus mahdollistaa hellävaraisen, hitaan ja tasaisen kypsennyksen, joka jättää ruoan pehmeäksi ja mehukkaaksi. Se soveltuu lihan paistamiseen, kalan kypsennykseen ja leivonnaisten paistamiseen yhdellä tasolla.

AQUA CLEAN



Ainoastaan alalämpövastus on toiminnassa. Tämän toiminnon avulla voit poistaa tahrat ja ruoanjäämät uunista. Ohjelman kesto on 30 minuuttia.

HUOLTO JA PUHDISTUS



Muista irrottaa laite verkkovirrasta ennen puhdistuksen aloittamista, ja anna sen jäähtyä.

Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille huoltotöitä ilman valvontaa.

Kotelon ruostumattomasta teräksestä valmistettu etuosa (mallista riippuen)

Puhdista pinta ainoastaan miedolla puhdistusaineella (saippuuliuos) ja pehmeällä sienellä, joka ei naarmuta sitä. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai liuottimia sisältäviä puhdistusaineita, sillä ne voivat vaurioittaa pintaa.

Lakatu pinnat ja muoviosat (mallista riippuen)

Älä puhdista nuppeja ja painikkeita, kahvoja, tarroja ja arvo-/tyyppikilpiä hankaavilla puhdistusaineilla tai -välineillä, alkoholipitoisilla puhdistusaineilla tai alkoholiilla. Jotta pinta ei vaurioituisi, poista tahrat välittömästi pehmeällä, hankaamattomalla liinalla ja vedellä.

Voit myös käyttää tällaisille pinoille tarkoitettuja puhdistusaineita ja -välineitä kyseisen puhdistusaineen valmistajan ohjeiden mukaan.

Emalipinnat (uuni, keittotas)

Käytä kosteaa sientä ja pesuainetta puhdistukseen. Rasvatahrat voidaan poistaa lämpimällä vedellä ja erityisellä emalin puhdistusaineella. Älä milloinkaan puhdista emalipintoja hankaavilla aineilla, niistä voi aiheutua pysyviä vaurioita pintoihin.

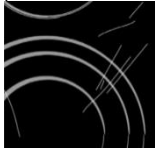
Lasipinnat

Älä käytä karkeita, hankaavia aineita tai teräviä metallikaapimia uuninluukun lasin puhdistamiseen, koska seurauksena voi olla pinnan säröytyminen ja särkyminen. Puhdista lasipinnat erityisillä lasille, peileille ja ikkunoille tarkoitetuilla aineilla ja välineillä.

LASIKERAAMISEN PINNAN PUHDISTUS

Odota aina käytön jälkeen lasikeraamisen pinnan jäähtymistä ja puhdista se sitten. Muussa tapauksessa jäljellä olevat epäpuhtaudet palavat kiinni kuumaan pintaan, kun käytät tasoa seuraavan kerran.

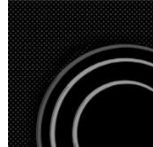
Käytä lasikeraamisen tason säännölliseen kunnossa pitämiseen erityishoitoaineita, jotka muodostavat pintaan lian tarttumista ehkäisevän suojakalvon.



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

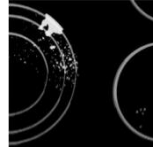


Teräsvilla, karkeat puhdistussienet ja hankausaineet saattavat naarmuttaa pintaa. Pinta saattaa myös vaurioitua tehokkaista puhdistussuihkeista ja sopimattomista puhdistusnesteistä.



Pinta voi kuluja 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 etikaliuoksella. 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.

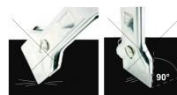


Poista sitkeät ja palaneet tahrat kaapimella. Käsittele kaavinta varovaisesti, ettet loukkaa itseäsi

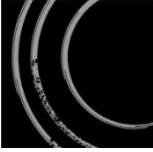


Käytä kaavinta vain silloin, kun likaa ei voi poistaa märällä liinalla tai lasikeramiikkapinnalle tarkoitettulla erikoispuhdistusaineella.

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 kuumaan keittoalueen 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 kestävyYTEEN. 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.

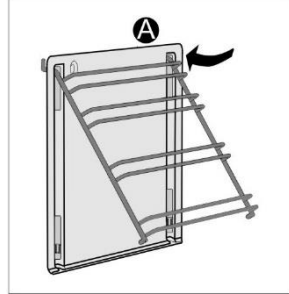


Älä pese laajennettavia kiskoja astianpesukoneessa.

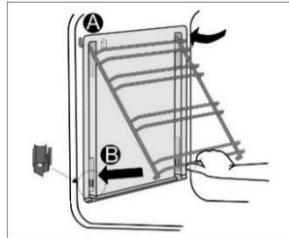
KATALYTTIKAPPALEIDEN ASETTAMINEN

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 suojakäsineitä palovammojen välttämiseksi.

OVEN PEHMEÄ SULKEUTUMINEN

(mallista riippuen)

Liedet on varustettu uusilla turvallisilla MUKAVUUS-saranoilla. Nämä erikoissaranat 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 luukkua ulospäin.



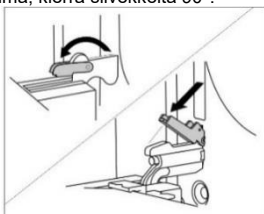
Kun uunin luukku suljetaan, lukko palaa automaattisesti alkuasentoonsa.

UUNINLUUKUN IRROTTAMINEN JA ASETTAMINEN PAIKALLEEN

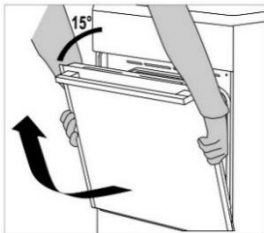
(mallista riippuen)

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 luukkua hieman ja vedä se irti laitteen molemmista saranoista.

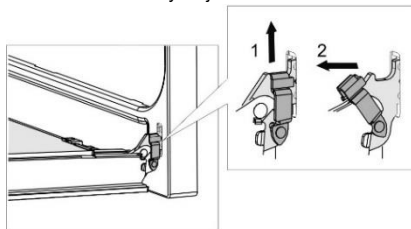


Ennen kuin asetat luukun takaisin paikalleen, tarkasta aina, että saranoiden siivekkeet ovat asianmukaisesti paikoillaan luukun sivulistoissa. Näin estät voimakkaaseen jouseen yhdistetyn saranan yhtäkkisen sulkeutumisen. Siivekkeen irtoaminen aiheuttaa luukun vaurioitumisen ja loukkaantumisvaaran.

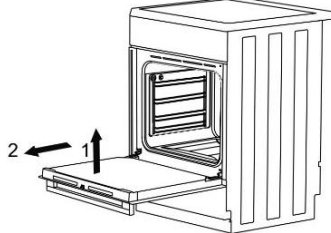
Uuninluukun irrottaminen ja asettaminen paikalleen

(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.

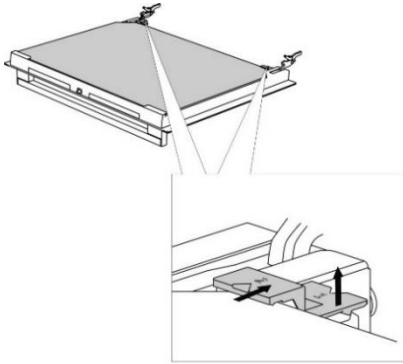


Suorita nämä toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä luukun asettamiseksi takaisin paikalleen. Jos luukku ei avaudu tai sulkeudu kunnolla, varmista, että saranat ovat asianmukaisesti kiinni koukuissaan.

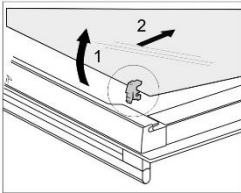
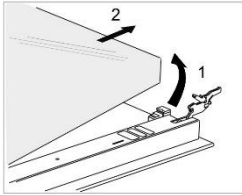
UUNIN LUUKUN LASIPANEELIN IRROTTAMINEN JA PAIKALLEEN ASETTAMINEN

(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).



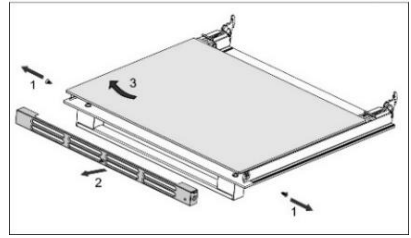
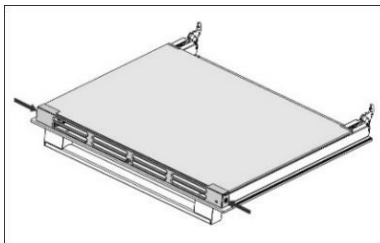
Pidä kiinni luukun lasin alareunasta, nosta sitä kevyesti niin, että se ei ole enää kiinni tuessa ja irrota se.

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

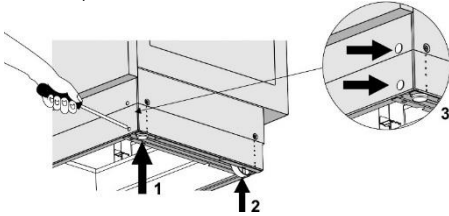
Ongelma/vika	Ratkaisu
Kotisi pääsulake palaa usein.	Ota yhteys huoltoon. Varmista, että kaikkien päällekytkettyjen laitteiden yhteinen teho ei ylitä kotisi verkkovirran kapasiteettia.
Uunin valo ei toimi.	Lampun vaihtamisprosessi kuvataan luvussa "HUOLTO JA PUHDISTUS".
Ruoka ei ole kypsää. . .	Valitsitko 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 lisätehoiminto kytketty automaattisesti pois päältä.	On normaalia, että lisätehoiminto kytketty automaattisesti pois päältä tietyn ajan kuluttua ja että keittotaso kytketty tämän jälkeen tehotasolle 9. Jos keittoalue on ylikuumentunut, turvamekanismi kytkee lisätehoiminnon pois päältä!	Aktivoi lisätehoiminto uudelleen. Kytke keittoalue tarvittaessa pois päältä ja uudelleen päälle. Aktivoi tämän jälkeen lisätehoiminto. 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.

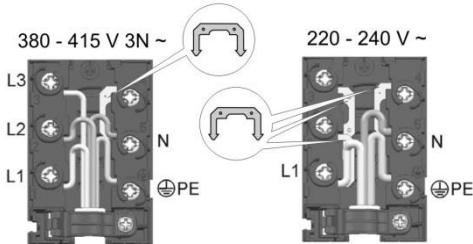
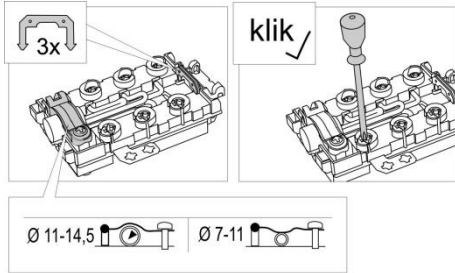
Noudata seuraavia ohjeita:

1. Kierrä säätöruuveja (katso kuva 1) liedin korkeuden säätämiseksi oikealle tasolle.
2. Säädä pyöriä (katso kuva 2) ruuvaamalla niitä kahdella jalkalistan etuosassa olevalla ruuvilla. Tarkasta vesivaa'alla, että liesi on vaakatasossa.
3. 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 vaaka-asentoon, liitettävä se verkkovirtaan ja tarkistettava sen asianmukainen toiminta. Laitteen asennus on vahvistettava takuutodistukseen.

Suosittelemme käyttämään kolmivaiheista liitäntää H05VV-F5G-1,5 -tyyppisen liitäntäjohdon tuella (aiemmin CGLG 5Cx1,5), (katkaisija 3x16 A).

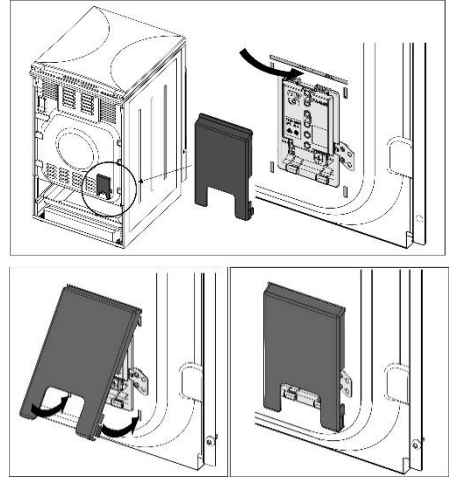
Käytä yksivaiheiseen liitäntään H05VV-F3G-4 -johtoa (aiemmin GGLG 3Cx4), (katkaisija 32 - 40 A tyyppiin sopiva).

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:

- Verkkoilmiöiden 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 suojaohjaimen.

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.

KYPSENNYSTESTI

Testattu standardin EN 60350-1 vaatimusten mukaisesti.

PAISTAMINEN

Ruokalaji	Varusteet	Paistotas o (alhaalta päin)	Järjestelmä	Lämpötila (°C)	Kypsennysai- ka (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 (tukiritalä)	1	==	160-170*	20-35
Kakku		2	⊕	160-170*	20-35
Omenapiirakka	2x pyöreä metallivuoka ø20 / lankahylly (tukiritalä)	2	==	170-180	55-75
Omenapiirakka		2	⊕	170-180	45-65
Paahtoleipä	lankahylly/ritilä	4	▼▼▼	230	1-4
Jauhelihapiiras	lankahylly (tukiritalä) + matala paistoastia rasvankeräysastiaksi	4	▼▼▼	230	20-35

* 10 minuutin esilämmitys.

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

ID686525

UPO LIT53MF2V, LIT53MF2T
IFU ES6IT3 50 TC ILED UPO FI

2019 09 22
SAP 686525