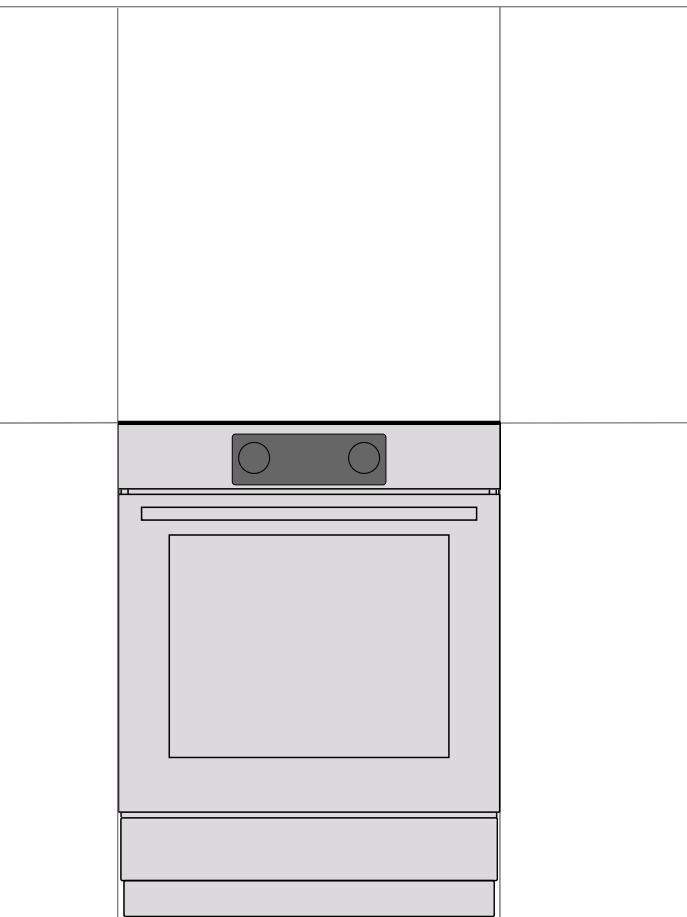


gorenje

FI

FI

KÄYTTÖOHJEET VAPAASTI SEISOVA LIESI



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.

Katso tarkemmat ohjeet ja vinkit osoitteesta <http://www.gorenje.com> tai skannaamalla arvokilvessä oleva QR-koodi.



Käyttöoppaassa on käytetty seuraavia symboleita, ja niiden merkitykset ovat seuraavat:



TIEDOTE!

Tieto, neuvo, vinkki tai suositus



VAROITUS!

Varoitus – yleinen vaara



On tärkeää, että luet ohjeet huolellisesti.

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.



HUOMIO: kaatuminen mahdollista.



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

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

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

Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen välttämiseksi.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metalliraaputtimia uuninluokun 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.

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.

Varmista, että kansi on puhdas, eikä nestettä ole roiskunut sille ennen sen nostamista. Kansi voi olla lakkapintainen tai lasia. Sen voi sulkea vasta, kun keittoalueet ovat täysin jäähtyneet.

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.

Liesi ruostumattomasta teräksestä koostuvalla ohjauspaneelilla ja jäähdytyspuhaltimella varustettu sähköuuni. Uunin käytön aikana ilma virtaa liedestä ohjauspaneelin alla olevalle alueelle, kun ovi suljetaan. Jos ilmavirtaa ei ole, kytke laite pois päältä ja ota yhteyttä huoltoon.

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

Älä vuoraa uunin seinä 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. Uuneihin on asennettu lisäsuojaksi neljäs 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! Jos keittotason lasi 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 H05Z1Z1-F5G1,5 (H05VV-F5G1,5) tai 3x4,0 mm² kokoista johtoa, tyyppi H05Z1Z1-F3G4 (H05VV-F3G4) 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.

Uunin turvallinen käyttö pyrolyysipuhdistuksen aikana

Ennen automaattisen puhdistusohjelman aktivointia poista uunista mahdolliset ruoan roiskeet ja kaikki irrotettavat osat; poista uunista ritilä, varrasgrillaussarja, lasiset paistopellit, lihan lämpömittari ja kaikki muut astiat, jotka eivät kuulu uunin varustukseen. Uuni tulee automaattisen puhdistusprosessin aikana erittäin kuumaksi ulkopuoleltakin. Palovammojen vaara! Pidä lapset loitolla uunista.

Pyrolyysipuhdistukseen kuuluu erittäin korkeita lämpötiloja, joista voi olla seurauksena savun ja käryn vapautuminen ruoan jäämistä. Suosittelemme varmistamaan hyvän tuuletuksen keittiössä pyrolyysipuhdistuksen aikana. Pienet eläimet tai lemmikkieläimet reagoivat hyvin herkästi uunien pyrolyysipuhdistuksen aikana vapautuvaan käryyn. Suosittelemme viemään ne pois keittiöstä pyrolyysipuhdistuksen ajaksi ja tuulettamaan keittiön hyvin puhdistuksen jälkeen.

Lue ennen automaattisen puhdistusprosessin käynnistystä huolellisesti ohjeet toiminnon oikeaa ja turvallista käyttöä kuvaavasta kappaleesta. Puhdistus ja huolto, ja noudata niitä.

Älä aseta mitään suoraan uunin syvennyksen pohjalle.

Ruoanpalat, rasva tai paistoliemi voivat syttyä palamaan automaattisen pyrolyysipuhdistuksen aikana.

Tulipalon vaara! Poista suuremmat ruoanjätteet ja muut epäpuhtaudet aina uunista ennen automaattista puhdistusprosessia.

Älä yritä avata uunin luukua automaattisen pyrolyysipuhdistuksen ollessa käynnissä.

Varmista, että epäpuhtauksia ei pääse luukun ohjaimen lukitusaukkoon, mikä voisi estää uunin luukun automaattisen lukittumisen automaattisen puhdistusprosessin aikana.

Jos pyrolyysipuhdistuksen aikana sattuu sähkökatko, ohjelma keskeytyy kahden minuutin kuluttua ja uunin luukku pysyy lukittuna. Uunin luukun lukitus aukeaa noin 30 minuuttia sen jälkeen, kun sähkötkä tulevat takaisin päälle, riippumatta siitä, onko laite ehtinyt jäähtyä tällä välin (alle 150°C uunissa).

Älä koske mihinkään laitteen metalliosaan automaattisen puhdistusprosessin aikana!

Laite toimii turvallisesti sekä ohjaimien kanssa että ilman.

Automaattisen puhdistuksen seurauksena uunin sisäosa ja tarvikkeet voivat muuttaa väriään ja menettää kiiltoaan, millä ei ole vaikutusta niiden toimintaan.



Huomio – pinta kuumenee pyrolyyttisen puhdistuksen aikana



ENNEN LAITTEEN LIITTÄMISTÄ

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

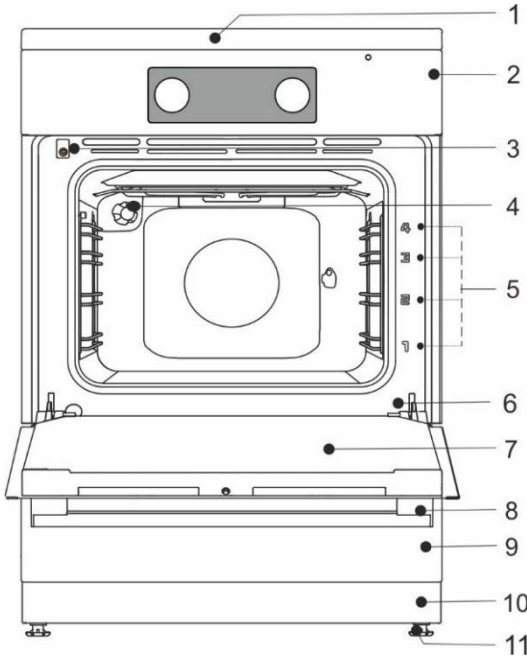
ERILLINEN INDUKTIOLIESI

Laitteen kuvaus



TIEDOTE!

Laitteen toiminnot ja varusteet riippuvat mallista.



- 1 Keittotas
- 2 Ohjausyksikkö
- 3 Uuninluukun kytkin
- 4 Valaistus
- 5 Kiskot, paistotas
- 6 Arvokilpi
- 7 Uuninluukku
- 8 Luukun kahva
- 9 Vetolaatikko/ käännä alas
- 10 Jalusta
- 11 Säädettävät jalat

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.

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

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

JÄÄHDYTYSTUULETIN

Laitte on varustettu jäädytystuulettimella, joka jäädyttää sen runkoa ja laitteen ohjauspaneelia. Jäädytystuuletin on käynnissä uunin ollessa päällä.

JÄÄHDYTYSTUULETTIMEN PIDENTYNYT TOIMINTA-AIKA

Kun uuni on kytketty pois päältä, jäädytystuuletin jatkaa toimintaansa jonkun aikaa uunin jäädyttämiseksi. (Jäädytystuulettimen toiminta-ajan kesto riippuu uunin keskiosan lämpötilasta.)



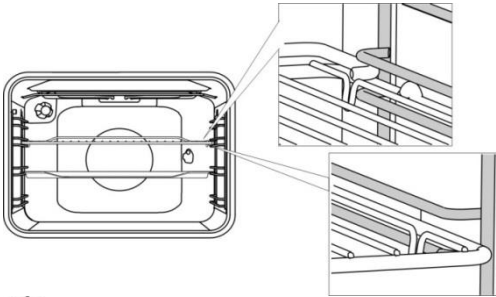
Poista kaikki varusteet PYROLYTTISIA PAISTOPELTEJÄ lukuun ottamatta uunista ennen pyrolyysipuhdistusta! Puhdista uuni ainoastaan sen ollessa täysin kylmä.

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.



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

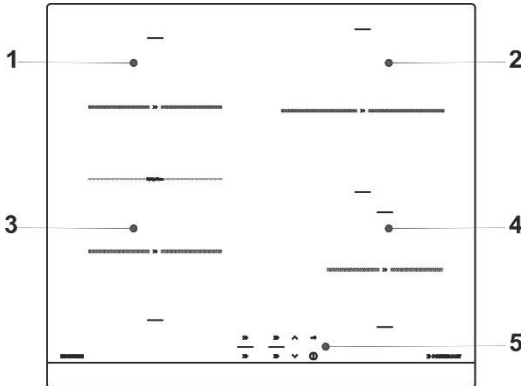
PAINO-VETONUPIT (mallista riippuen)

Paina nuppia kevyesti, niin että se nousee esiin ohjauspaneelistä. **Nupit voi painaa takaisin ohjauspaneeliin ainoastaan niiden ollessa ”nolla”-asennossa.**

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

INDUKTIOKEITTOPINTA (mallista riippuen)

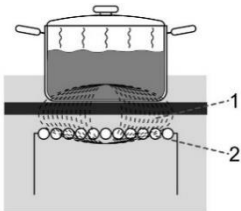


1. Induktiokaittoalue takana vasemmalla
2. Induktiokaittoalue takana oikealla
3. Induktiokaittoalue edessä vasemmalla
4. Induktiokaittoalue edessä oikealla
5. Keittotason käyttöpaneeli

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.
- Älä käytä alumiinisia tai muovisia keittoastioita kuumilla keittopinnoilla. Älä laita folioita tai muoviesineitä lasikeraamiselle levyille.
- 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 vältytään lämpöhukalta lasikeraamisen pinnan kautta. Virrankulutus on huomattavasti alhaisempi kuin perinteisissä, lämpöä säteilevissä keittotasosissa.
- Lasikeraaminen keittotaso ei kuumene suoraan, vaan ainoastaan sillä olevasta keittoastiasta säteilevän lämmön seurauksena. Kun keittoalue on kytketty pois päältä, laite ilmoittaa tästä lämmöstä "jäkilämpönä".
- Induktiokaittotasosissa 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.

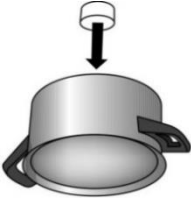


Jos lasikeraamiselle keittotasolle roiskuu sokeria tai runsaasti sokeria sisältävää elintarviketta, pyyhi pinta välittömästi tai poista sokeri kaapimella, vaikka keittoalue olisikin vielä kuuma. Näin vältytään lasikeraamisen pinnan vaurioitumiselta. Älä käytä pesuaineita tai muita puhdistusaineita kuumen 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: teräskokituksista 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.

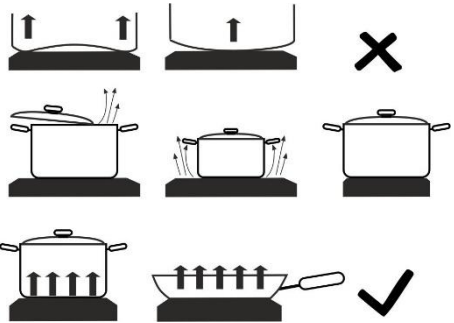
- Älä jätä painekeitintä ilman valvontaa, ennen kuin tarvittava paine on saavutettu. Aseta keittoalue ensin maksimiteholle, noudata sen jälkeen painekeitin valmistajan ohjeita ja käytä vastaavaa säädintä lämmitystehon vähentämiseksi oikeaan aikaan.
- Tyhjän kattilan kuumentaminen keittoalueella saattaa johtaa sekä kattilan että keittoalueen vaurioitumiseen ylikuumentamisesta johtuen.
- Noudata valmistajan ohjeita erikoiskeittoastioita käytettäessä.
- Käytä vain litteäpohjaisia keittoastioita! Kupera tai kupera (uurrettu tai pullottava) pohja voi haitata ylikuumentamisuojamekanismin toimintaa, ja keittotaso voi kuumentua liikaa. Tämä voi johtaa lasipinnan säröihin ja pannun pohjan sulamiseen. Takuu raukeaa sopimattomien keittoastioiden tai tyhjien, 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.

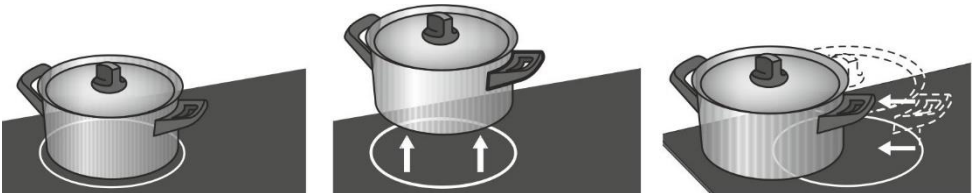
Keittoalue	Keittoastian pohjan minimiläpimitta
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm



HUOMIO!

Käyttäessäsi kalusteisiin asennettavia induktiokeittotasojä, älä aseta mitään muita tarvikkeita (esimerkiksi niin kutsuttuja supistusrenkaita tai induktiokehjää, 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 painekeitintä. Varmista, että painekeitinissä 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.

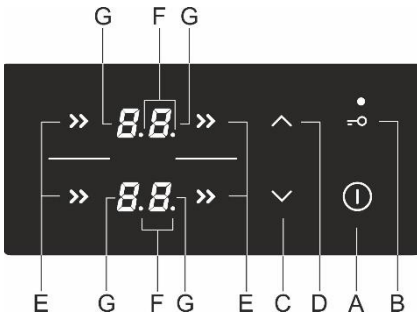
TEHON SÄÄTÖ

Keittoalueen kuumennusteho voidaan asettaa kymmenelle eri tasolle. Taulukossa on esimerkkejä kunkin tason käytöstä.

Tehoasetukset	Tarkoitus
0	Pois, käyttää jälkilämpöä
1-2	Ruoan 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 ruoan määriille.

KEITTOTASON

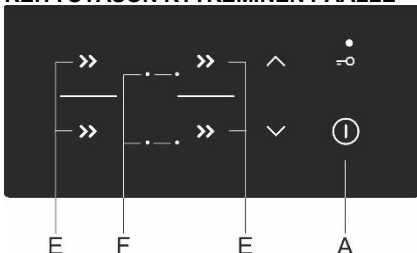
OHJAUSYKSIKÖN KÄYTTÖ (mallin mukaan)



Asetusten hipaisunäppäimet:

- A** Keittotason virtapainike
- B** Lukko/lapsilukko-painike
- C** Tehon ja ajastimen laskupainike (-)
- D** Tehon ja ajastimen nostopainike (+)
- E** Keittoalue päälle -painike
- F** Desimaalipiste, joka ilmaisee ajastimen olevan aktivoituna
- G** Tehotason näytöt

KEITTOTASON KYTKEMINEN PÄÄLLE



Pida päälle-/pois-painiketta (A) painettuna 1 sekunnin ajan keittotason päälle kytkeäiseksi. Laite antaa äänimerkin ja desimaalipiste syttyy palamaan kaikkiin näyttöihin.

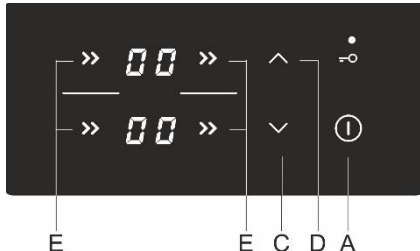


Jos mitään keittoaluetta ei kytkeä päälle 10 sekuntiin, keittotaso kytkeytyy pois päältä. Laite antaa lyhyen äänimerkin



Kun laite liitetään ensimmäistä kertaa verkkovirtaan tai liitetään uudelleen sähkökatkon jälkeen, laite on lukittu. (katso kohta "LAPSILUKKO").

KEITTOALUEIDEN KYTKEMINEN PÄÄLLE



Kun keittotasoa on kytketty päälle (seuraavien 10 sekunnin kuluessa), kytke haluttu keittoalue (E) päälle. Valitse haluamasi asetus aktivoitulle keittoalueelle painikkeilla (C) ja (D). Jos kosketat ensimmäiseksi painiketta (C), tehotasoksi asetetaan "9". Jos kosketat ensimmäiseksi painiketta (D), tehotasoksi asetetaan "1".

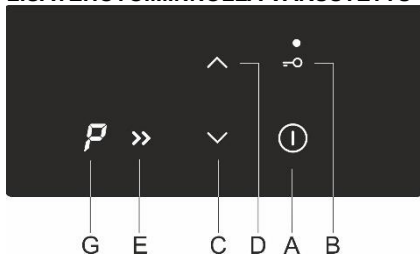
Jos valitulla keittoalueella ei ole keittoastiaa, asetettu tehotasoa ja symboli näytetään vuorotellen näytöllä.

Keittoalueen asetusten muuttaminen

Tehotasoa voidaan muuttaa milloin tahansa valitsemalla haluttu keittoalue (E) ja säätämällä asetusta koskettamalla vastaavaa painiketta (C) tai (D).

Voit nostaa tai laskea tehotasoa nopeammin pitämällä painiketta (C) tai (D) painettuna.

LISÄTEHOITOIMINNOLLA VARUSTETTU TEHOALUE



Valitse mikä tahansa keittoalue. Kosketa painiketta (C). Laite antaa lyhyen äänimerkin ja näyttöön ilmestyy "9". Kosketa painiketta (D), jolloin näyttöön ilmestyy P. Keittoalue toimii maksimiteholla 10 minuutin ajan; sitten laite antaa äänimerkin ja tehotasoksi vaihtuu "9".

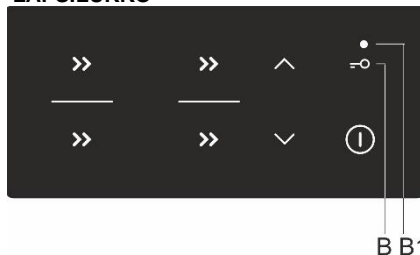
Lisätehon kytkeminen pois päältä

Teho voidaan laskea halutulle tasolle painamalla painiketta (C).



Keittoalue, jonka lisäteho toiminto on aktivoituna, on erittäin tehokas.

LAPSILUKKO



Lapsilukko voidaan aktivoida ja estää näin laitteen helppo ja nopea päälle kytkeminen sekä mahdolliset asetusten muutokset käytön aikana.

Keittotason säätimien lukitseminen

Kosketa lukko-/lapsilukkopainiketta (B) ja pidä painettuna 1 sekunnin ajan. Merkkivalo (B1) syttyy. Keittotasoa on nyt lukittu.

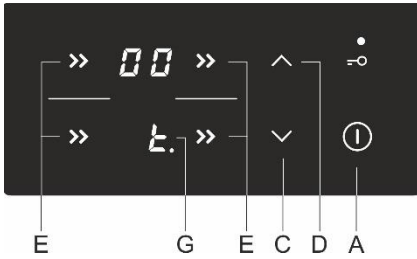
Keittotason säätimien lukituksen avaaminen

Avaa keittotason lukitus samalla tavalla, kuin lukitsit sen. Keittotasoa on kytkettävä pois päältä. Kosketa näppäintä (B) ja pidä painettuna 1 sekunnin ajan.



Lukitus toiminto voidaan aktivoida, kun keittoalueet on kytketty päälle tai kun keittotasoa on kytketty pois päältä. Jos keittotasoa on päällä, painikkeiden lukitus toiminto lukitsee kaikki painikkeet keittotasoa päälle/pois päältä -painiketta (A) ja lukituspainiketta lukuun ottamatta. Jos keittotasoa on pois päältä, painikkeiden lukitus toiminto lukitsee kaikki painikkeet lukituspainiketta lukuun ottamatta. Keittotason lukitus on aina aktivoituna liitettäessä laite verkkovirtaan tai kun virransyöttö on katkennut ennen virran kytkentää.

AJASTINTOIMINNOT



Toiminnon avulla voidaan asettaa kypsennysaika valitulle keittoalueelle, jonka tehotaso on jo asetettu. Kun aika umpeutuu, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Kypsennysaika voidaan asettaa välille 1 - 99 minuuttia. Ohjelma-ajastin voidaan asettaa kaikille keittoalueille kaikilla tehotasoilla.

AJASTIMEN AKTIVOINTI

Valitse ensin keittoalue (E). Aseta tämän jälkeen tehotaso painikkeilla (C) ja (D). Ohjelma-ajastin ei toimi, jos tehotasoksi on asetettu "0". Kosketa keittoalueen valintapainiketta (E) uudelleen. Laite antaa äänimerkin ja keittoalueen näyttöön (G) ilmestyy "0." ja desimaalipiste. Jäljellä oleva aika tulee näkyviin vastakkaisen keittoalueen näyttöön.

- Aseta aika 1 minuutin ja 99 minuutin välille koskettamalla painikkeita (C) ja (D).
- Ajan laskeminen alkaa, kun haluttu arvo on asetettu. Jos kosketat painikkeita (C) ja (D) samanaikaisesti, ajaksi asetetaan "0" tai toiminto kytkeytyy pois päältä. Jos pidät painiketta (C) tai (D) painettuna, nopeus, jolla asetus muuttuu, kasvaa.
- Muutaman sekunnin kuluttua ajastimen näyttö kytkeytyy pois päältä ja desimaalipiste tulee näkyviin tehonäytön viereen.
- Kun asetettu aika on kulunut umpeen, äänimerkki aktivoituu ja keittoalue kytkeytyy pois päältä. Kytke hälytys pois päältä koskettamalla mitä tahansa painiketta; muutoin se kytkeytyy automaattisesti pois päältä 2 minuutin kuluttua.

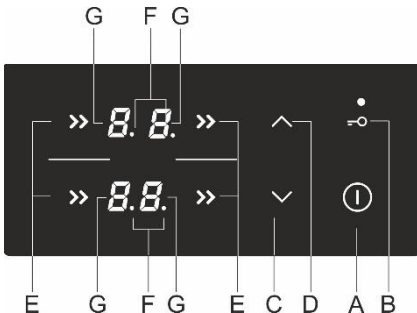
Kypsennysajan muuttaminen

- Jäljellä olevaa kypsennysaikaa voidaan muuttaa koska tahansa kypsennyksen aikana.
- Paina halutun keittoalueen painiketta kaksi kertaa.
- Kosketa painiketta (C) tai (D) uuden halutun kypsennysajan asettamiseksi.

Jäljellä olevan kypsennysajan näyttäminen

Jos käytössä on useita ajastinasetuksia, jäljellä olevan kypsennysajan saa näkyviin koskettamalla painiketta (E) painiketta kaksi kertaa.

KEITTOALUEEN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ



Kun haluat kytkeä keittoalueen (E) pois päältä, käytä vastaavaa (C) painiketta asettaaksesi arvon nolnaan "0". Jos haluat kytkeä keittoalueen nopeasti pois päältä, kosketa vastaavia painikkeita (C) ja (D) samanaikaisesti. Kuulet lyhyen äänimerkin ja näytössä näytetään "0".

Jos kaikkien keittoalueiden tehotaso on asetettu arvoon "0", keittotaso sammuu muutaman sekunnin kuluttua.

JÄLKILÄMMÖN ILMAISIN

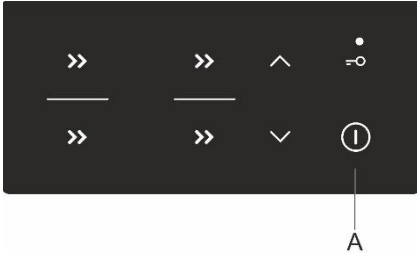
Lasikeraaminen keittotaso on varustettu myös jäljellä olevan lämmön näytöllä, "H". Lasikeraaminen keittotaso ei kuumene suoraan, vaan ainoastaan sillä olevasta keittoastiasta säteilevän lämmön seurauksena. Niin kauan kuin symboli "H" palaa sen jälkeen kun keittotaso on kytketty pois päältä, keittoalueella on jälkilämpöpö, jota voidaan käyttää ruoan lämpimänä pitoon tai sulattamiseen. Kun merkki "H" katoaa, keittoalue saattaa vielä olla kuuma. Ole varovainen, että et polta itseäsi!

ENIMMÄISKYSPENNYSAIKA

Jokaisen keittoalueen kypsennysaika on rajattu tietyn pituiseksi turvallisuussyistä. Toiminnan kesto riippuu valitusta tehotasosta. Jos asetusta ei muuteta tämän ajan kuluessa, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Tehotaso	Enimmäiskäyttöaika (tunteina)
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	3

KOKO KEITTOTASON KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ

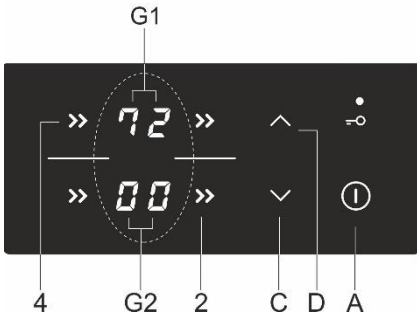


Pida päälle/-pois-painiketta (A) painettuna 1 sekunnin ajan keittotason kytkemiseksi pois päältä. Laite antaa äänimerkin ja kaikki keittoalueet kytkeytyvät pois päältä.

AUTOMAATTINEN VIRRANKATKAISU

Jos painikkeet ovat aktivoituna liian pitkään kypsennyksen aikana (esim. jos keittotasolle on roiskunut nestettä tai painikkeiden päälle on asetettu jokin esine), keittotaso kytketään pois päältä 10 sekunnin kuluttua. Kaikilla näytöillä näkyy "—" ja laite antaa äänimerkin. Äänimerkki lakkaa, kun poistat esineen tai pyyhkit läikkyneen nesteen pois.

LAITTEEN MAKSIMAALISEN KOKONAISTEHON ASETTAMINEN

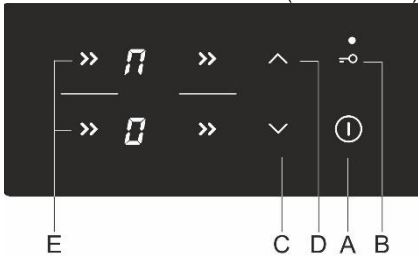


Keittotason maksimiteho on rajoitettu 7200 W:iin. Tätä asetusta voidaan laskea arvoihin 2800 W, 3500W tai 6000 W. Asetus voidaan tehdä 30 sekunnin kuluessa keittotason liittämistä verkkovirtaan. Avaa ensimmäisenä laitteen lukitus. Paina samanaikaisesti keittoalueen valintapainikkeita "2" ja "4". Laite antaa äänimerkin ja kulloinkin maksimitehotaso näytetään keittoalueiden näytöillä (G1) ja (G2). Aseta uusi maksimitehotaso painikkeilla (C) ja (D).

Tallenna uusi asetus painamalla uudelleen samanaikaisesti painikkeita "2" ja "4".

Jos asetettuna on alhaisempi maksimaalinen kokonaisteho, kaikille keittoalueille ei voi asettaa korkeaa tehotasoa samanaikaisesti. Äänimerkki ja valitun keittoalueen näytöllä näkyvä "r" ilmaisevat, että kokonaistehotaso on rajoitettu.

YHDISTETTY KEITTOALUE (mallin mukaan)



- Joissakin malleissa kaksi keittoaluetta on mahdollista yhdistää yhdeksi suureksi keittoalueeksi. Näin yhdistetyllä keittoalueella voidaan käyttää suurta soikeaa pannua tai paistolaattaa. Käytettävän pannun on oltava niin suuri, että se peittää sekä ylemmän että alemman keittoalueen keskiosan.
- Suurin sallittu pannukoko: 40 x 25 cm. Suosittelemme käyttämään pannua, jossa on paksu pohja, jotta lämpö jakautuu tasaisesti. Astia tai pannu kuumentee kypsennyksen aikana. Noudata varovaisuutta: palovammojen vaara.
- Varmista, ettei keittotasolle asetettu paistoastia peitä käyttöpaneelia.

Yhdistetyn keittoalueen ottaminen käyttöön

- Kytke keittotasoa päälle painamalla päälle/pois-painiketta (A).
- Kosketa samanaikaisesti kahta painiketta ja pidä niitä pohjassa 3 sekunnin ajan (E). Taaimmaiseen näyttöön ilmestyy merkki merkiksi siitä, että keittoalueet on yhdistetty.
- Aseta yhdistetyn keittoalueen haluttu kypsennysteho.
- Voit muuttaa yhdistetyn keittoalueen kypsennysteho myöhemmin painamalla alemman keittoalueen painiketta (C) tai (D).
- Huomaa: Yhdistetyllä keittoalueella ei voi käyttää lisäteho toimintoa P. Suurin käytettävä tehotaso on "9".

Yhdistetyn keittoalueen poistaminen käytöstä

- Laske yhdistetyn alueen teho arvoon "0". Yhdistetyn alueen symboli katoaa ja lämmitys kytketty pois päältä.
- Nyt molemmat keittoalueet toimivat toisistaan riippumatta.

MELU JA ÄÄNET INDUKTIOKYPSENKYSÄN AIKANA

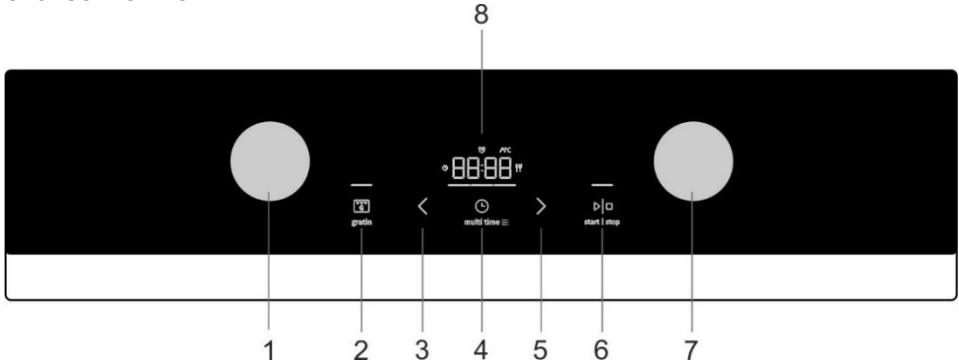
Melu ja äänet	Syy	Ratkaisu
Induktiosta aiheutuva toimintaääni.	Induktio perustuu tiettyihin metallien ominaisuuksiin sähkömagneettisen vaikutuksen alaisina. Sen yhteydessä syntyy niin kutsuttuja pyörrevirtauksia, jotka saavat molekyylit värähtelemään. Tämä värähtely (värinä) muutetaan lämmöksi. Metallista riippuen seurauksena saattaa syntyä ääntä.	Tämä on normaalia, eikä johdu toimintahäiriöistä.
Muuntajaa muistuttava surina.	Ilmaantuu korkealla tehotasolla kypsennettäessä. Syynä on suuri energiamäärä, joka siirtyy keittotasosta kattilaan tai pannuun.	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.	Se on tulosta eri materiaali kerrosten välisten pintojen liikkeestä. Tämä ääni johtuu keittoastiasta. Siinä voi esiintyä eroja kypsennettävän ruoan määrästä ja tyypistä riippuen.
Tuulettimen ääni.	Induktiokaitotason eri komponenttien asianmukainen toiminta vaatii lämpötilan säätelyä. Tästä syystä keittotasoa on varustettu tuulettimella, joka toimii vaihtelevilla nopeuksilla, tunnistetusta lämpötilasta riippuen.	Tuuletin saattaa jatkaa toimintaansa myös sen jälkeen, kun keittotasoa on kytketty pois päältä, jos lämpötila on liian korkea.



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

Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltoon.

OHJAUSYKSIKKÖ



1. Kypsennysjärjestelmän valintanuppi
2. Gratinointinäppäin (gratinointi)
3. Arvon pienennysnäppäin
4. Ajustointi- ja asetuspainike
5. Arvon suurennusnäppäin
6. Käynnistys- / pysäytysnäppäin ohjelman käynnistämiseen ja keskeyttämiseen
7. Uunin lämpötilan nappi
8. Näyttöyksikkö (Display)



TIEDOTE!

Näppäimet reagoivat paremmin, jos kosketat niitä suuremmalla sormenpään pinnalla. Aina kun näppäintä painetaan, kuuluu lyhyt äänimerkki.

ENSIMMÄINEN KÄYNNISTYS

Laitteen sähköverkkoon liittämisen tai pidemmän sähkökatkon jälkeen näytöllä näytetään 12:00.

Valitse ja vahvista ensin perusasetukset.



TIEDOTE!

Asetusten vaihtamiseksi kosketa näppäimiä < tai >. Vahvista haluamasi asetus painamalla näppäintä "multi time" tai "start / stop". Seuraavaa asetusta voidaan säätää, kun olet määrittänyt ja vahvistanut edellisen asetuksen.

KELLON ASETUS



Aseta kello/kellonaika. Aseta ensin minuutit ja vahvista ne. Aseta ja vahvista sitten tunnit. Asetettava arvo muuttuu nopeammin, jos pidät arvonsäätönäppäintä painettuna.



TIEDOTE!

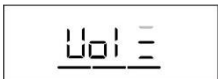
Jos haluat asettaa tai säätää kelloa myöhemmin, katso kappale AJASTINTOIMINNOT.

NÄYTÖN HIMMENNIN



Korkea valonvoimakkuus on oletusasetus. Näytöllä näytetään merkki "brh" ja näytön valonvoimakkuudelle asetettu arvo. Suurena tai pienennä valonvoimakkuutta arvonasetusnäppäimillä.

ÄÄNIMERKIN VOIMAKKUUS



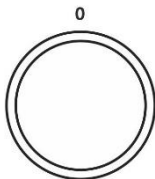
Keskitalon voimakkuus on oletusasetus. Näytöllä näytetään merkki "Vol" ja äänimerkin voimakkuudelle asetettu arvo. Suurena äänimerkin äänenvoimakkuutta tai sammuta se arvonasetusnäppäimillä.

Kun valitut asetukset on vahvistettu, näytöllä näytetään kello (jos käyttöjärjestelmän VALINTANUPPI on asennossa 0).

UUNI

KYSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTA

Uunia voidaan käyttää "KYSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI" painikkeella toiminnon valitsemiseksi.



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 KYSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI asentoon "0".

UUNI VALO

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

KYSENNYSJÄRJESTELMÄ

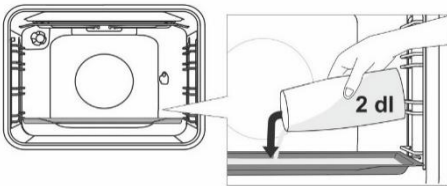
Järjestelmä	Kuvaus
	NOPEA ESILÄMMITYS Käytä tätä toimintoa, jos haluat lämmittää uunin mahdollisimman nopeasti haluamaasi lämpötilaan. Tämä toimintoa ei voi käyttää ruoanvalmistukseen. Kun uuni lämpenee haluttuun lämpötilaan, lämmitysprosessi on valmis. Ehdotettu lämpötila: 50°C-max.
	YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS SEKÄ PUHALLIN * Molemmat lämpövastukset ja puhallin toimivat. Puhallin mahdollistaa kuuman ilman tasaisen kierron uunissa. Sitä käytetään leivonnaisten paistoon, sulatukseen ja hedelmien ja kasvien kuivaamiseen. Ehdotettu lämpötila: 180°C.
	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. Ehdotettu lämpötila: 170°C. Suurin sallittu lämpötila on: 230°C.
	INTENSIIVINEN PAISTAMINEN (ILMAFRITEERAUS) Tällä kypsennysmenetelmällä saat ruokaan rapean kuoren ilman lisättyä rasvaa. Tämä on terveellinen ja vähäkalorinen versio pikaruoan paistamisesta. Sopii pienemmille paistovalmiille liha-, kala-, vihannes- ja pakastetuotteille (ranskalaiset perunat, kananugetit). Ehdotettu lämpötila: 200-220°C.
	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. Ehdotettu lämpötila: 180°C.
	YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin. Leivonnaisia tai lihaa voi paistaa/paahtaa ainoastaan yhdellä tasolla. Ehdotettu lämpötila: 200°C.
	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 paahtaa leipää. Suurin sallittu lämpötila on: 230°C.

Järjestelmä	Kuvaus
	PIZZA-JÄRJESTELMÄ Tämän ohjelman paistolämpötila on asetettu saavuttamaan vähintään 275°C. Ohjelma on suunniteltu erityisesti täydellisen pizzan, focaccian, flatbreadin ja vastaavien leivottujen herkkujen paistamiseen.
	PAKASTERUOAN PAISTAMINEN Tämä menetelmä mahdollistaa pakasteruokien paistamisen lyhyemmässä ajassa ilman esilämmitystä. Optimaalinen esipaistetuille pakastetuotteille (leipomotuotteet, croissantit, lasagne, ranskalaiset perunat, kananugetit), lihalle ja vihanneksille. Ehdotettu lämpötila: 190-200°C.
	SULATUS Ilma kiertää uunissa, mutta lämpövastukset eivät ole päällä. Vain puhallinta käytetään. Toimintoa käytetään pakastetun ruoan hitaaseen sulattamiseen. Ehdotettu lämpötila: 0°C.
	PYROLYYSI Tämä toiminto mahdollistaa uunin sisäpuolen automaattisen puhdistuksen korkealla lämpötilalla (n. 460 °C), joka polttaa rasvajäämät ja muut epäpuhtaudet ja muuttaa ne tuhaksi.

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

PAISTAMINEN LISÄÄMÄLLÄ HÖYRYÄ

Näiden järjestelmien avulla pystyt paistamaan käyttämällä lisänä höyryä. Höyry johtaa parempaan ruskistumiseen ja rapeampaan pintaan.



Aseta uunipannu ensimmäiseen kiskoon uunin ollessa vielä kylmä. Kaada uunipannulle enintään 2 dl vettä. Aseta paistettava ruoka toiselle kehikotatasolle ja käynnistä järjestelmä.



Älä työnnä syvää leivinpeltiä ensimmäiseen ohjaimen, vaan aseta se yhden tason verran korkeammalle.




Jotta toiminto toimii optimaalisesti, älä avaa uunin luukkua äläkä lisää vettä paiston aikana.

AJASTINTOIMINNOT

Käännä ensin KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPIA ja aseta sitten LÄMPÖTILA.



Valmistusajan asettaminen

Tässä tilassa voit määrittää uunin toiminta-ajan (paistoajan). Kosketa näppäintä "multi time". Näyttöyksikköön tulee symboli . Aseta haluamasi käyttöaika koskettamalla näppäintä < tai >. Vahvista asetukset koskettamalla näppäintä "start | stop". Aloita uunin käyttö painamalla näppäintä "start | stop".



Viivästetyn käynnistysajan asettaminen



TIEDOTE!

Valmistusaikaa ja lopetusaikaa ei voida asettaa grillille ja puhallinjärjestelmillä varustetulle grillille.

Käytä tätä toimintoa, kun haluat aloittaa ruoan kypsentämisen uunissa tietyn ajan kuluttua. Aseta ruoka uuniin ja valitse sitten järjestelmä ja lämpötila. Aseta sitten ohjelman kesto ja kellonaika, jolloin haluat ruoan olevan valmis.

Esimerkki:

Nykyinen aika: keskipäivä
Kypsennysaika: 2 tuntia
Kypsennyksen loppu: 18:00

Kosketa näppäintä **“multi time”**. Kypsennyksen kestosymboli näkyy näyttöyksikössä. Kosketa näppäintä < tai > asettaaksesi ohjelman (kypsennys) keston ⌚ (tässä tapauksessa 2:00). Vahvasta asetus painamalla näppäintä **“start | stop”**. Kaksoisnapauta näppäintä **“multi time”** uudelleen asettaaksesi ajan, jolloin haluat ruokasi olevan valmis (tässä tapauksessa klo 18.00 tai 6 pm). Haluttu kypsennyksen päättymisaika näkyy näyttöyksikössä (18.00). Vahvasta asetukset koskettamalla näppäintä **“start | stop”**.

Aloita paistaminen koskettamalla **“start | stop”**-näppäintä.

Odottaessaan käytön aloittamista uuni on osittaisessa valmiustilassa. Näyttö on himmeä, ja tuuletinjärjestelmä ja uunin valaistus ovat päällä koko ajan. Uuni käynnistyy automaattisesti valituilla asetuksilla (tässä tapauksessa klo 16.00 tai 4 pm). Uuni sammuu asetettuna aikana (tässä tapauksessa klo 18.00 tai 6 pm).



TIEDOTE!

Kypsennyksen päättymisaika ja kellonaika vuorottelevat näyttöyksikössä.

Kun asetettu aika on kulunut loppuun, uuni sammuu automaattisesti. Symbolit **“End”** ja 00:00 vuorottelevat näyttöyksikössä. Lisäksi kuuluu äänimerkki, jonka voit sammuttaa koskettamalla mitä tahansa näppäintä. Minuutin kuluttua äänimerkki sammuu automaattisesti.



VAROITUS!

Tämä toiminto ei sovellu esilämmitettyä uunია vaativalle ruoalle. Pilaantuvaa ruokaa ei saa säilyttää uunissa pitkään. Tarkista ennen tämän tilan käyttöä, että laitteen kellonaika on asetettu oikein.



Minuuttimuistuttimen asettaminen

Minuuttimuistutinta voidaan käyttää uunin toiminnasta riippumatta. Asetus voi olla pisimmillään 24 tuntia. Viimeisen 10 minuutin aikana minuuttimuistutin näytetään yhden sekunnin portain. Kosketa näppäintä **“multi time”** kahdesti (kaksoisnapauta), kunnes symboli ilmestyy näyttöyksikköön. Aseta minuuttimuistutin koskettamalla näppäintä < tai >.



TIEDOTE!

- Jos ajastettu käynnistys on asetettu, voit asettaa minuuttimuistuttimen napauttamalla kolme kertaa **“multi time”**-näppäintä.
- Ajastintoimintoa asettaessa voit nollata arvon koskettamalla samanaikaisesti näppäimiä < ja >. Vahvasta asetus painamalla **“start | stop”**-näppäintä.
- Viimeksi käytetyt ajastinarvot tallennetaan ja tarjotaan esiasetettuina arvoina, kun seuraavan kerran käytät ajastinta. Nämä asetukset voidaan myös poistaa käytöstä (katso kappale Yleisten asetusten valitseminen, Adaptiivinen toiminto).

YLEISTEN ASETUSTEN VALITSEMINEN

Käännä KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI "0"-asentoon. Voit aktivoida toiminnon pitämällä **“multi time”**-näppäintä painettuna 3 sekunnin ajan. **“Sett”** näkyy näyttöyksikössä muutaman sekunnin ajan. Sen jälkeen näkyviin tulee lisätoimintojen valikko.





TIEDOTE!

Siirry valikossa näppäimillä < ja >. Vahvista asetus painamalla näppäintä "start I stop" tai "multi time". Poistu lisätoimintojen valikosta koskettamalla näppäintä "gratin".

KELLO NÄYTÖSSÄ



Aseta kellonaika < ja > näppäimillä. "Cloc" näkyy näyttöyksikössä. Kun olet vahvistanut, voit vaihtaa 12 tunnin ja 24 tunnin näytön välillä. Vahvista aika/ kellonaika. Aseta ja vahvista ensin minuutit. Aseta ja vahvista sen jälkeen tunnit.

ÄÄNIMERKIN VOIMAKKUUS



Valitse kolmesta äänimerkin voimakkuudesta. Valitse "Vol" -asetus. Valitse < tai > näppäimellä haluamasi taso ja vahvista. Äänimerkki voidaan myös poistaa käytöstä.

NÄYTÖN VALAISTUS



Näytön valonvoimakkuudelle on valittavana kolme tasoa. Valitse "brh" -asetus. Valitse haluamasi taso koskettamalla < tai > näppäintä ja vahvista. Suurennat tai pienennät valonvoimakkuutta käyttämällä arvoasetusnäppäimiä.

NÄYTTÖYKSIKKÖ – YÖTILA



Tämä toiminto himmentää näytön automaattisesti (vaihtaa korkeasta matalalle valaistus tasolle yöllä (klo 20.00 – 6.00) Valitse "nGht" -asetus. Valitse haluttu yönäytön valaistus koskettamalla < tai > näppäintä ja vahvista asetus.

MUKAUTUVA TOIMINTO



Tämä toiminto mahdollistaa asetettujen paistoaikojen säätämisen. Toiminto on tehdasasetuksena pois käytöstä, mutta se voidaan myös aktivoida. Kun toiminto aktivoidaan, näytöllä näytetään viimeisimmän kypsennysohjelman kestoasetukset. Viimeksi käytetyn kypsennysjakson arvoja käytetään. Näyttöyksikössä näytetään "AdPt". Voit poistaa toiminnon käytöstä koskettamalla < tai > -näppäintä valitaksesi off. Aktivoi toiminto uudelleen noudattamalla samoja ohjeita. Valitse on näyttöyksiköstä.

TEHDASASETUKSET



Tämä toiminto mahdollistaa laitteen palauttamisen tehdasasetuksiin. "Fact" näkyy näyttöyksikössä. Kosketa < tai > -näppäintä valitaksesi "rES" tehdasasetusten valitsemiseksi ja vahvista pitämällä "start I stop" -näppäintä painettuna. Pidä näppäintä painettuna, kunnes kaikki sytyneet viivat katoavat näytöltä.



VAROITUS!

Sähkökatkon yhteydessä tai kytkettäessä laite pois päältä kaikki ylimääräiset toimintoasetukset pysyvät tallentuneina vain muutamia minuutteja. Sen jälkeen kaikki asetukset äänimerkkiä ja näytön himmennystä lukuun ottamatta palautetaan tehdasasetuksiin.

KYPSENNYKSEN ALOITTAMINEN

— "start I stop"-näppäimen yläpuolella oleva viiva palaa osittain. Suorita asetettu ohjelma painamalla tätä näppäintä. Ohjelman aikana näppäimen yläpuolella oleva viiva palaa kirkkaammin (palaa kokonaan).



start | stop



TIEDOTE!

Jos ajastintointia ei ole valittu, paistoaika tulee näkyviin näyttöyksikköön. Kun uuni saavuttaa valitun lämpötilan, kuuluu lyhyt äänimerkki ja näytössä näytetään °C.

LISÄGRATINOINTI



gratin

Toiminto voidaan käynnistää vasta, kun uuni on ollut toiminnassa 10 minuuttia (gratinointinäppäimen yläpuolella oleva viiva palaa osittain/himmeästi). Kun toiminto on vahvistettu, näytössä näytetään paistoaika 10 minuuttia (10:00). Aseta gratinoinnin kesto koskettamalla näppäintä < tai >.

Toiminto voidaan myös poistaa käytöstä painamalla näppäintä **“gratin”**.

Toimintoa käytetään paistamisen viimeisessä vaiheessa tai paistoprosessin jälkeen, kun lisäät kastikkeen (kostea peite) tai kuivan peitteen ruokaan tai kun haluat lisäksi ruskistaa kuoren. Gratinointi muodostaa ruokaan kullanuskean kuoren, joka suojaa ruokaa kuivumiselta ja antaa samalla miellyttävämmän ulkonäön ja paremman maun.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTÄMINEN JA UUNIN SAMMUTTAMINEN

Keskeytä kypsennys painamalla start / stop-näppäintä. **“End”** näkyy näytöllä ja kuulet äänimerkin.

Käännä KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI "0"-asentoon.



TIEDOTE!

Kun kypsennys on suoritettu loppuun, kaikki ajastinasetukset keskeytyvät ja peruuntuvat minuuttimuistutinta lukuun ottamatta. Näytöllä näytetään kellonaika.

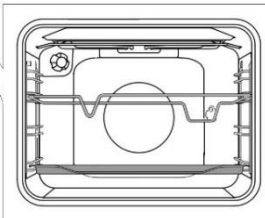
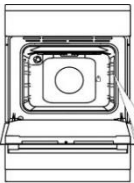
Uunin käytön jälkeen kondenssivesikanavaan (luukun alle) voi jäädä jonkin verran vettä. Pyyhi kanava sienellä tai liinalla.

JÄRJESTELMIEN KUVAUKSET

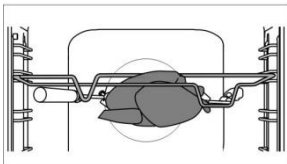
- Tyhjän uunin lämmittäminen kuluttaa paljon energiaa. Siten useiden leivonnaisten tai pizzojen paistaminen peräkkäin säästää paljon energiaa, koska uuni on jo esilämmitetty.
- Käytä tummia mustalla siikonilla tai emalilla pinnoitettuja paistopeltejä ja uunipannuja, sillä ne johtavat hyvin lämpöä.
- Jos käytät leivinpaperia, varmista, että se kestää korkeaa lämpötilaa.
- Ruokaa valmistettaessa uunin sisään muodostuu paljon höyryä, joka tyhjenetään laitteesta takana olevan hormin kautta. Höyryä voi tiivistyä laitteen luukkuun ja kanteen (mallin mukaan). Tämä on tavanomainen ilmiö eikä vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi liiallinen kondenssivesi liinalla kypsennysprosessin päätyttyä.
- Energian säästämiseksi uuni voidaan sammuttaa noin 10 minuuttia ennen kypsennysprosessin loppua ja hyödyntää jälkilämpöä.
- Älä anna ruoan jäähtyä suljetussa uunissa kondensaatin syntyminen ehkäisemiseksi (kastetta).

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 varrustukseen 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.



Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon

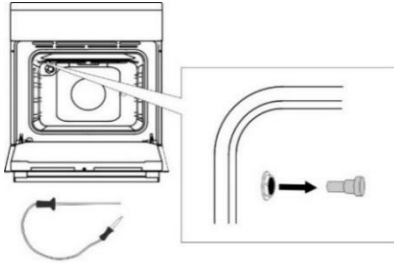
KYPSENTÄMINEN LÄMPÖTILA-ANTURILLA (BAKESENSOR) (mallista riippuen)

Lämpötila-anturi mahdollistaa ruoan ytimen lämpötilan tarkan seurannan kypsennyksen aikana.



VAROITUS!

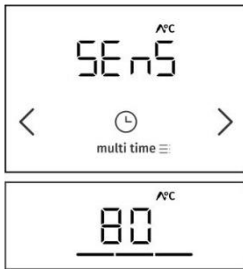
Lämpötila-anturi ei saa olla suoraan lämpövastusten läheisyydessä.



1. Työnnä anturin metallipää ruoan paksuimpaan osaan.

2. Liitä anturin pistoke pistorasiaan, joka sijaitsee uunin sisällä etuosassa vasemmassa yläkulmassa (ks. kuva). "SEnS" näkyy näyttöyksikössä.

HUOMAUTUS: Kun asetat anturin pistorasiaan, uunin esiasennetut toiminnot poistetaan.



3. Valitse haluamasi järjestelmä ja kypsennyslämpötila (lämpötila-alueella 230°C asti). Anturin toimintasymboli ja esiasetettu lämpötila näkyvät näyttöyksikössä. Voit muuttaa lämpötilaa < ja >-näppäimillä. Valitse ruoan haluttu lopullinen ydinlämpötila (lämpötila-alueella 30–99°C).

HUOMAUTUS: Anturia käytettäessä paistoajan asettaminen ei ole mahdollista.

4. Vahvista asetukset painamalla näppäintä "start | stop".

5. Kun asetettu ytimen lämpötila on saavutettu, uuni sammuu automaattisesti. "End" näytetään näyttöyksikössä. Uunista kuuluu äänimerkki, joka voidaan sammuttaa koskettamalla mitä tahansa näppäintä. Minuutin kuluttua äänimerkki sammuu automaattisesti.



TIEDOTE!

Kypsennyksen aikana asetettu lämpötila ja ruoan ytimen senhetkinen lämpötila vuorottelevat näyttöyksikössä. Voit muuttaa kypsennyslämpötilaa tai ruoan ytimen tavoitelämpötilaa kypsennyksen aikana. Vahvista asetus painamalla "start | stop"-näppäintä.

Anturin oikea käyttö ruoan tyyppin mukaan:

- siipikarja: työnnä anturi rintapalan paksuimpaan osaan
- punainen liha: työnnä anturi vähärasvaiseen osaan, jossa ei ole rasvakerrosta
- pienemmät luiset palat: työnnä anturi luun vieressä olevalle alueelle
- kala: työnnä anturi pään taakse selkäruotoa kohti.



VAROITUS!

Poista anturi varovasti ruoasta käytön jälkeen, irrota pistoke uunin pistorasiasta ja puhdista se.



TIEDOTE!

Jos et käytä anturia, poista se uunista.

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 (saippualliuos) ja pehmeällä sienellä, joka ei naarmuta sitä. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai liuottimia sisältäviä puhdistusaineita, sillä ne voivat vaurioittaa pintaa.

Lakatus pinnat ja muoviosat (mallista riippuen)

Älä puhdista nuppeja ja painikkeita, kahvoja, tarroja ja arvo-/tyyppikilpiä hankaavilla puhdistusaineilla tai -välineillä, alkoholipitoisilla puhdistusaineilla tai alkoholilla. Jotta pinta ei vaurioituisi, poista tahrat välittömästi pehmeällä, hankaamattomalla liinalla ja vedellä. Voit myös käyttää tällaisille pinnoille tarkoitettuja puhdistusaineita ja -välineitä kyseisen puhdistusaineen valmistajan ohjeiden mukaan.

Emalipinnat (uuni, keittotaso)

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.



TIEDOTE!

Älä koskaan käytä aggressiivisiä tai hankaavia puhdistusaineita.

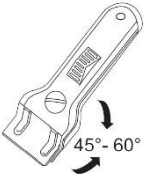
LASIKERAAMISEN PINNAN PUHDISTUS

- 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 kulua 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 etikkaliuoksella. 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, ettei loukkaa itseäsi.
- 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.



Käytä kaavinta vain silloin, kun likaa ei voi poistaa märeällä 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.



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.

AUTOMAATTINEN UUNINPUHDISTUS – PYROLYYSI



VAROITUS!

Odot ennen pyrolyyttistä puhdistusta, että uuni jäähtyy, ja poista sitten kaikki laitteet ja lisävarusteet uunista, mukaan lukien kiskot (mallista riippuen).



Uunin pyrolyysipuhdistusohjelman aikana induktiokieittotason on oltava pois päältä. Kun pyrolyysipuhdistusohjelma on päättynyt, induktiokieittotaso on lukittu. Lukitus on poistettava ennen seuraavaa käyttökertaa – katso luku Lapsilukko.

Tämä toiminto käyttää korkeaa lämpötilaa laitteen sisätilojen ja joidenkin mukana toimitettujen laitteiden (yleiskäyttöinen syvä paistopelti, matala leivinpelti) puhdistuksen helpottamiseksi. Puhdistusprosessin aikana rasvajäämät ja muut epäpuhtaudet poltetaan ja pelkistetään tuhaksi.

Käytettävissä on kolme pyrolyysitasoa (puhdistustehoa), joiden kesto vaihtelee:

Taso	Puhdistusteho	Puhdistuksen tarkoitus	Ohjelman kesto
1	Pikapuhdistus	Pienille epäpuhtauksille	2 tuntia
2	Keskitehoinen puhdistus	Havaittavat suuret epäpuhtaudet	2,5 tuntia
3	Tehopuhdistus	Pintytyneet ja pysyvät (vanhemmat) epäpuhtaudet	3 tuntia

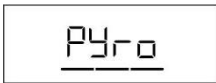



TIEDOTE!

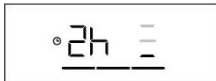
Mitä pintytyneempää lika on, sitä korkeampi taso on valittava.



Pyrolyysipuhdistuksen valmistelu

- Poista kaikki näkyvä lika ja ruoantähteet uunista.
- Poista aina kiskot ja kaikki tarpeettomat varusteet laitteesta.
- Käynnistä pyrolyysipuhdistus vasta, kun laite on jäähtynyt.



1. Käännä KYSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI symboliin  kohdalle. Näyttöyksikössä näkyy ensin merkki **“PYro”**.



2. Valitse haluamasi puhdistusteho/-taso koskettamalla näppäintä  tai  ja vahvista valinta näppäimellä **“start/stop”**. Ohjelman keston ajastin käynnistyy.



3. Tietyn ajan kuluttua uunin luukku lukkiutuu automaattisesti turvallisuutesi vuoksi. **“Loc”** näkyy näyttöyksikössä.

- Pyrolyysiprosessin aikana saattaa vapautua epämiellyttäviä hajuja ja savua sekä ärsyttäviä höyryjä ja kaasuja. Varmista siksi huoneen riittävä ilmanvaihto ja äläkä viivy huoneessa liian kauan. Älä päästä lapsia tai lemmikkejä uunin lähelle tämän prosessin aikana.
- Kun pyrolyyttinen puhdistus on valmis ja uuni on jäähtynyt, uunin luukun lukitus avautuu automaattisesti.

- Kun uunin sisäosa on täysin jäähtynyt, pyyhi se kuumalla saippuuliuksella ja pehmeällä liinalla jäämien poistamiseksi (esim. tuhka).
- Jos uunia käyttömäärä on keskitasoa, suosittelemme pyrolyyttistä puhdistusta kerran kuukaudessa.



VAROITUS!

Pyrolyysiprosessin aikana elintarvike- ja rasvajäämät voivat syttyä. Poista siksi kaikki epäpuhtaudet uunin sisältä ennen prosessin aloittamista.

Laitteen ulkopinta kuumenee pyrolyyttisen puhdistusprosessin aikana. Älä koske uunin luukkuun äläkä koskaan ripusta luukun kahvaan syttyviä esineitä, kuten keittiöliinoja tai pyyhkeitä.

Älä yritä avata luukkua sen ollessa lukittuna (pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja laitteen jäähtyessä puhdistuksen jälkeen)! Puhdistusprosessi voi keskeytyä ja palovammojen vaara on olemassa!

Suosittelimme niiden poistamista keittiöstä pyrolyyttisen puhdistuksen ajaksi ja keittiön perusteellista tuuletusta puhdistuksen jälkeen.

Toimitettujen varusteiden pyrolyyttinen puhdistus

- Mukana toimitetut varusteet (yleiskäyttöinen syvä paistopelti, matala leivinpelti) voidaan puhdistaa pyrolyysillä vain, jos uunissa on ylimääräiset lankatelinekiskot.
- Aseta lisävarusteet toisen tai kolmannen kiskotason uraan – älä koskaan käytä ensimmäistä kiskotasoa.
- Odota pyrolyyttisen puhdistuksen jälkeen, että varuste jäähtyy, ja puhdista se kuumalla saippuuliuksella ja kostealla liinalla.



VAROITUS!

Jos uunissa on pidennettävät kiskot, varusteita ei saa puhdistaa pyrolyysillä.



TIEDOTE!

Parempien puhdistustulosten saamiseksi suosittelemme uunin ja lisävarusteiden/tarvikkeiden puhdistamista erikseen. Kun käytät pyrolyyttistä puhdistusprosessia varusteen puhdistamiseen, uunin sisäosa ei ehkä ole täysin puhdas syklin lopussa.

Jos et ole tyytyväinen puhdistustuloksiin, suosittelemme prosessin toistamista.

Itsepuhdistusprosessin tuloksena uunin sisäosa ja varusteet voivat värjäytyä ja menettää kiiltonsa. Tämä ei vaikuta uunin tai lisävarusteiden/tarvikkeiden toimivuuteen.

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.



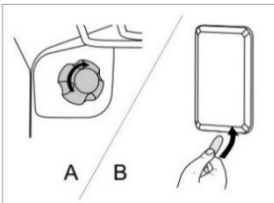
Älä pese laajennettavia kiskoja astianpesukoneessa.

LAMPUN VAIHTAMINEN

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

Irrota laite verkkovirrasta!

Halogeenilamppu: G9, 230 V, 25 W. (normaali lamppu E14, 230 V, 25 W - mallista riippuen)



A Poista lampun suojus ja vedä irti tai irrota lamppu



Käytä suojakäsineitä palovammojen välttämiseksi.

B Irrota lampun suojus tasapaisella ruuvimeisselillä ja poista se. Vaihda lamppu.



Varo, ettet vahingoita lasia.

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)

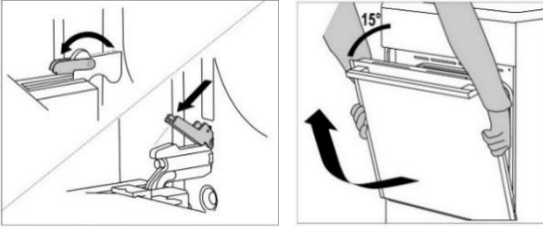
Avaa luukun lukko työntämällä sitä kevyesti oikealle peukalollasi ja vetäen samalla luukkua ulospäin.



Kun uunin luukku suljetaan, lukko palaa automaattisesti alkuasentoonsa.

UUNINLUUKUN IRROTTAMINEN JA ASETTAMINEN PAIKALLEEN (mallista riippuen)

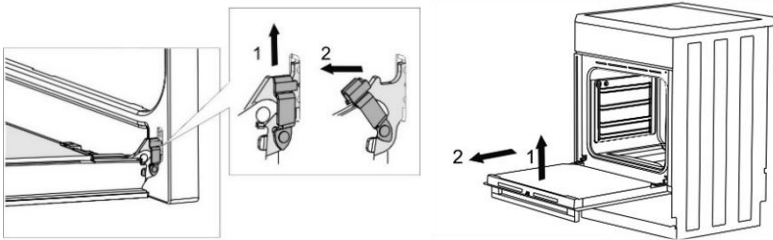
- Avaa uuninluukku (pääteasentoon saakka).
- Kierrä saranoiden siivekkeitä (jos luukku suljetaan tavanomaisesti). Jos kyseessä on PEHMEÄSTI sulkeutuva järjestelmä, kierrä siivekkeitä 90°.
- Sulje uuninluukku hitaasti, kunnes siivekkeet kiinnittyvät luukun sivulistojen saranoihin. Kulman ollessa 15° (luukun 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)

- Avaa uuninluukku (pääteasentoon saakka).
- Nosta siivekkeet ylös ja käännä ne.
- Sulje uuninluukku hitaasti, nosta sitä hieman ja vedä irti laitteen molemmista saranoista.

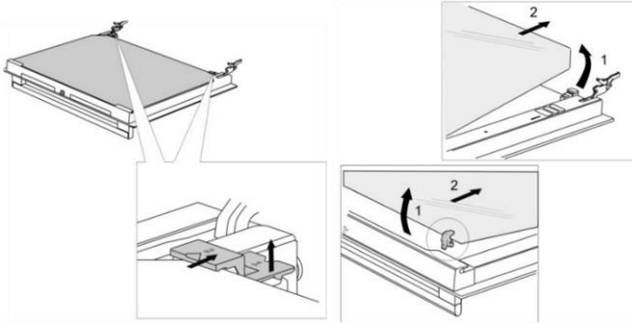


Suorita nämä toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä luukun asettamiseksi takaisin paikalleen. Jos luukku ei avaudu tai sulkeudu kunnolla, varmista, että saranat ovat asianmukaisesti kiinni koukuissaan.

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.

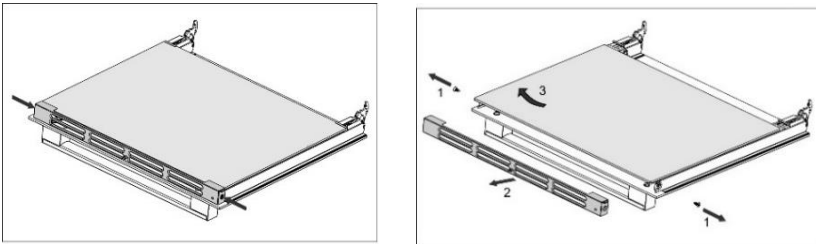


Lasipaneeli asetetaan takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä. Luukun merkintöjen (puoliympyrät) ja lasipaneelin merkintöjen on oltava kohdakkain.

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

Takuuajan kuluessa ainoastaan valmistajan valtuuttama huoltopalvelu voi tehdä korjauksia.

Varmista ennen korjaustöiden aloittamista, että laite on irrotettu virtalähteestä joko poistamalla sulakkeet tai vetämällä virtajohdon irti pistokkeesta.

Keittotason omatoimiset korjausyritykset voivat aiheuttaa sähköiskun tai oikosulun. Älä siis yritä tehdä itse mitään korjauksia. Anna korjaustyöt asiantuntijan tai valtuutetun huoltopalvelun tehtäviksi.

Voit yrittää korjata joitakin pienempiä laitteen käytössä ilmaantuvia vikoja tai ongelmia seuraavien ohjeiden mukaisesti.

Seuraavassa on joitakin yksinkertaisia neuvoja pienten vikojen korjaamista varten.

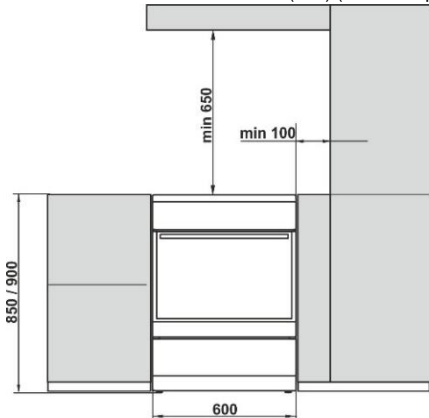
UUNI	
Ongelma/vika	Ratkaisu
Laite ei reagoi, näyttö on pysähtynyt.	Irrota laite verkkovirrasta muutamaksi minuutiksi (irrota sulake tai kytke pääkytkin pois päältä). Liitä laite tämän jälkeen takaisin verkkovirtaan ja kytke se päälle.
Kotisi pääsulake palaa usein.	Ota yhteys huoltoon. Varmista, että 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?
Ohjausyksikkö ei vastaa, näyttö on jumittunut.	Irrota laite verkkovirrasta muutamaksi minuutiksi (irrota sulake tai kytke pääkytkin pois päältä), kytke laite takaisin verkkovirtaan ja kytke se päälle.
Näyttöön tulee virhekoodi ErrX. Jos kyseessä on kaksinumeroinen virhekoodi, ErrXX näytetään.	Elektroniikkamoduulin toiminnassa on häiriö. Irrota laite verkkovirrasta muutamaksi minuutiksi. Jos virheilmoitus saadaan uudelleen, ota yhteys huoltoon.

KEITTOTASO		
Keittotason virhe- ja vikanäyttö	Syy	Ratkaisu
Induktiokiittotaso ei toimi.	Tarkista, onko uunin pyrolyysipuhdistusohjelma käynnissä.	
Induktiokiittotaso ei toimi.	Kun pyrolyysipuhdistusohjelma on päättynyt ja laite on täysin jäähtynyt, voit taas käyttää keittotasoa. Keittotason lukitus on poistettava ennen seuraavaa käyttökertaa – katso luku "Lapsilukko".	
Olet kytkenyt keittoalueen päälle, mutta symboli "u" vilkkuu edelleen.	Kattila tai pannu ei sovellu induktiokiittotasolla käytettäväksi tai sen halkaisija on liian pieni. Kattila tai pannu on saattanut ylikuumentua ja menettää ferromagneettiset ominaisuutensa.	arkasta, onko keittoastia ferromagneettinen (vetäkö 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 lisäteho toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä.	On normaalia, että lisäteho toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä tietyn ajan kuluttua ja että keittotaso kytkeytyy tämän jälkeen tehotasolle 9. Jos keittoalue on ylikuumentunut, turvamekanismi kytkee lisäteho toiminnon pois päältä!	Aktivoi lisäteho toiminto uudelleen. Kytke keittoalue tarvittaessa pois päältä ja uudelleen päälle. Aktivoi tämän jälkeen lisäteho toiminto. Anna keittotason jäähtyä hetken aikaa.
Jatkuva piippaus ja »« vilkkuu näyttössä.	Anturin pinnalle läikkinnyt vettä, tai anturien päälle asetettu esine.	Pyyhi tunnistimen pinta.
»« näyttöllä	Symboli ilmaisee, että haluttua tehotasoa ei voida asettaa, koska keittotason maksimaalisen kokonaistehon rajoitus on aktivoitu.	
»F« näyttöllä	Symboli ilmaisee, että käytön aikana on ilmaantunut virhe.	
Näyttöön ilmestyy virheilmoitus "C".	Liesi on ylikuumentunut.	Odota, että keittotaso jäähtyy. Käytä tämän jälkeen pienempää tehoasetusta.

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

ASENNUS- JA LIITÄNTÄOHJEET

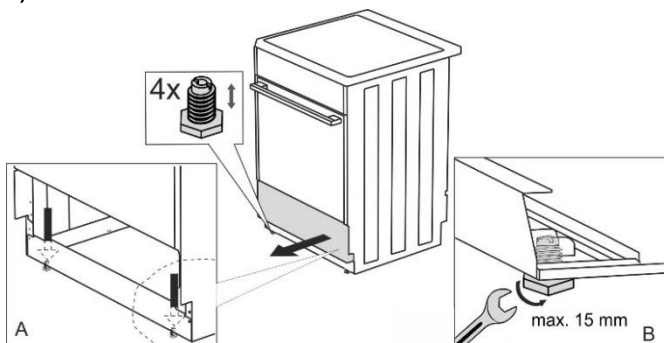
LAITTEEN SIIJOITTAMINEN (mm) (mallista riippuen)



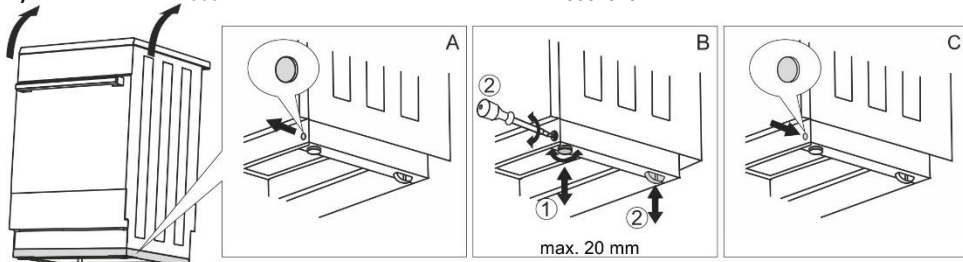
Seinien ja kalusteiden, jotka ovat aivan kiinni laitteessa (lattia, liedon takana oleva seinä, sivulla olevat seinät), on kestävä vähintään 90°C:n lämpötiloja.

LAITTEEN ASETTAMINEN VAAKASUORAAN JA LISÄTUKI (mallista riippuen)

A) Lieden korkeus on 850 mm. Voit säätää laitteen korkeutta välillä 850–865 mm.

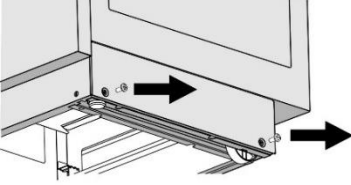


B) Lieden korkeus on 900 mm. Voit säätää laitteen korkeutta välillä 900–920 mm.



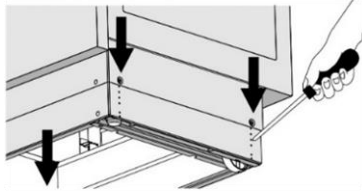
LIEDEN KORKEUDEN SÄÄTÄMINEN (mallista riippuen)

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



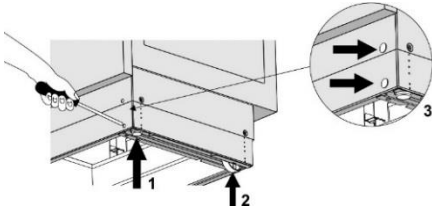
Torx T20

- Aseta liesi lattialle takaosa alaspäin.
- Avaa ruuvit, katso nuolet.



- Aseta haluttu korkeus.
- Ruuvaa ruuvit takaisin paikoilleen.

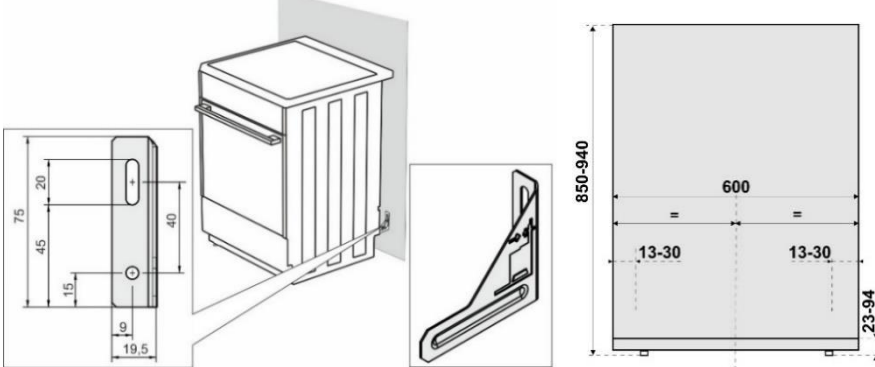
Liesi on asennettava vaakasuoraan!



Noudata seuraavia ohjeita:

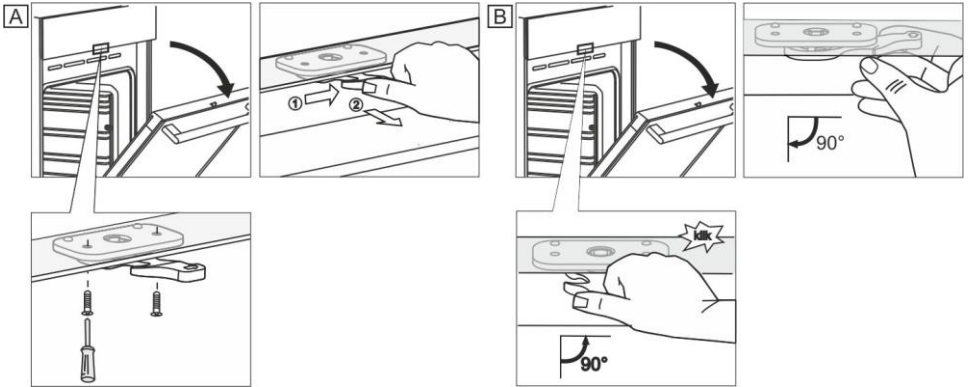
- Kierrä säätöruuveja (katso kuva 1) liedeen korkeuden säätämiseksi oikealle tasolle.
- Säädä pyöriä (katso kuva 2) ruuvaamalla niitä kahdella jalkalistan etuosassa olevalla ruuvilla. Tarkasta vesivaa'alla, että liesi on vaakatasossa.
- Aseta suojatulpat jalkalistan etuosan reikiin (katso kuva 3).

KAATUMISNE ESTÄMINEN (mm)



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.

LUUKUN LUKKO (mallista riippuen)

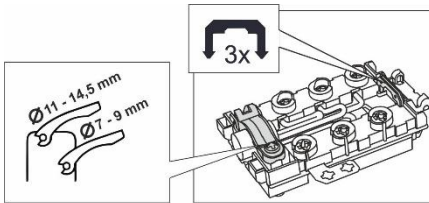


LIITTÄMINEN VERKKOVIRTAAN

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

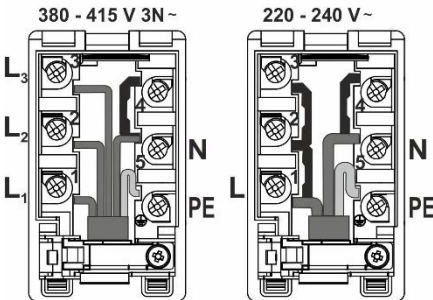


Liitäntää varten on saatavissa kolme messinkisilttaa. Kolmivaiheiliitäntään tarvitaan 1 silta (380–415 V 3N~). Yksivaiheiliitäntään tarvitaan kolme silttaa (220–240 V ~).



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 keittotaso vaakasuoraan, liitettävä se verkkovirtaan ja tarkistettava sen asianmukainen toiminta. Laitteen asennus on vahvistettava takuudistukseen.



Suosittellemme käyttämään kolmivaiheista liitäntää H05Z1Z1-F5G1,5 (H05VV-F5G1,5) - tyyppisen liitäntäjohdon tuella (aiemmin CGLG 5Cx1,5), (katkaisija 3x16 A).

Käytä yksivaiheiseen liitäntään H05Z1Z1-F3G4 (H05VV-F3G4)- johtoa (aiemmin GGLG 3Cx4), (katkaisija 32 - 40 A tyyppiin sopiva).

Johtimen päät on suojattava rispaantumista vastaan puristusliittimillä.

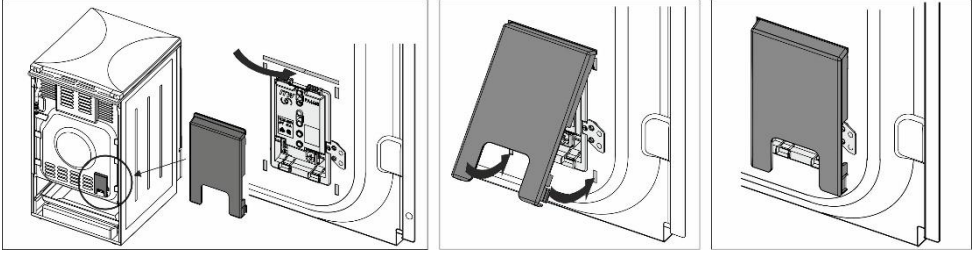
Kun olet tukenut liitinpääät kytkentälevyn ruuvinkantojen alapuolelle, aseta johto kytkentälevyyn ja varmista se kiinnittimellä. Sulje lopuksi kytkentälevyn kansi.



Tähän laitteeseen sisältyy virtajohto ja pistoke, joita saa käyttää ainoastaan Norjassa (mallista riippuen). Muissa maissa se on vaihdettava hyväksytyihin asennustarvikkeisiin. Tuotteen saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja.

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:

- Verkkoitännän 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.

KYPSENNYSTESTI

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 (tukiritilä)	1			160-170*	20-35
Kakku		2			160-170*	20-35
Omenapiirakka	2x pyöreä metallivuoka ø20 / lankahylly (tukiritilä)	2			170-180	55-75
Omenapiirakka		2			170-180	45-65
Paahtoleipä	lankahylly/ritilä	4			230	1-4
Jauhelihapiiras	lankahylly (tukiritilä) + matala paistoastia rasvankeräysastiaksi	4			230	20-35

* 10 minuutin esilämmitys.

gorenje

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o
Partizanska cesta 12, SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com

CE