

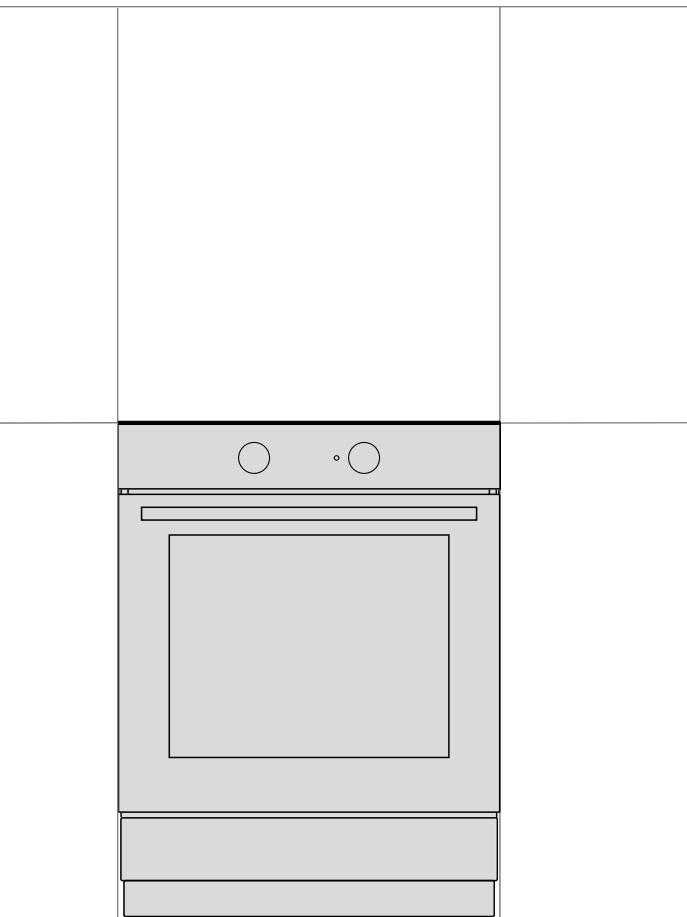
**gorenje**

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 keittopinoilla.

**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. Pehedy 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 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.

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 luukun 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. Joihinkin malleihin on asennettu lisäsuojaksi kolmas lasi, joka alentaa luukun ulkopinnan lämpötilaa.

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

Varmista, että tuuletusaukot eivät milloinkaan ole peitettyinä tai tukittuina.

**HUOMAA!** 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 mm<sup>2</sup> kokoista johtoa, tyyppi H05Z1Z1-F5G1,5 (H05VV-F5G1,5) tai 3x4,0 mm<sup>2</sup> 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.



#### **ENNEN LAITTEEN LIITTÄMISTÄ**

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

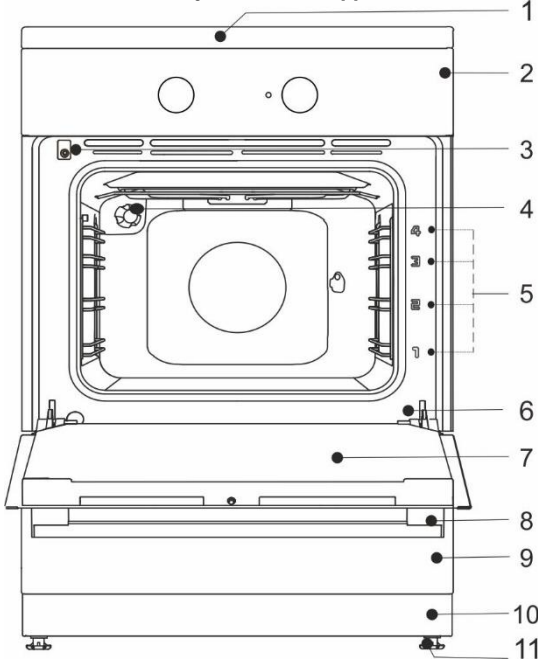
# ERILLINEN INDUKTIOLIESI

## Laitteen kuvaus



### TIEDOTE!

Laitteen toiminnot ja varusteet riippuvat mallista.



- 1 Keittotasot
- 2 Ohjausyksikkö
- 3 Uuninluukun kytkin
- 4 Valaistus
- 5 Kiskot, paistotasot
- 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

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

## JÄÄHDYTYSTUULETIN

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

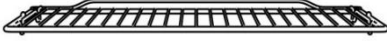
## JÄÄHDYTYSTUULETTIMEN PIDENTYNYT TOIMINTA-AIKA

Kun uuni on kytketty pois päältä, jäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa jonkun aikaa uunin jäähdyttämiseksi. (Jäähdytystuulettimen toiminta-ajan kesto riippuu uunin keskiosan lämpötilasta.)



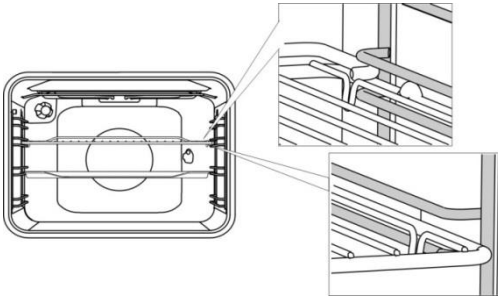
Laite ja jotkut sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat kypsennyksen aikana. Käytä uunikintaita.

## 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.

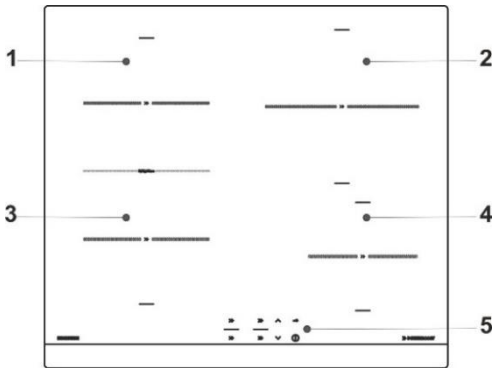
## PAINO-VETONUPIT (mallista riippuen)

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

## INDUKTIOKEITTOPINTA (mallista riippuen)

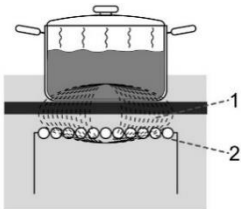


1. Induktiokaittoalue takana vasemmalla
2. Induktiokaittoalue takana oikealla
3. Induktiokaittoalue edessä vasemmalla
4. Induktiokaittoalue edessä oikealla
5. Keittotason käyttöpaneeli

## 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



- Keittotaso on varustettu erittäin tehokkailla induktiokeittoalueilla. Lämpö muodostuu suoraan keittoastian pohjaan, missä sitä tarvitaan eniten. Näin vältytään lämpöhukalta lasikeraamisen pinnan kautta. Virrankulutus on huomattavasti alhaisempi kuin perinteisissä, lämpöä säteilevissä keittotasossa.
- Lasikeraaminen keittotaso ei kuumene suoraan, vaan ainoastaan sillä olevasta keittoastiasta säteilevän lämmön seurauksena. Kun keittoalue on kytketty pois päältä, laite ilmoittaa tästä lämmöstä "jälkilämpönä".
- Induktiokaittoasioissa 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.

1. magneettikenttä
2. induktioputket



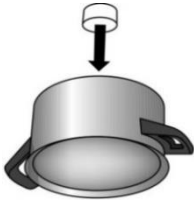
**Jos lasikeraamiselle keittotasolle roiskuu sokeria tai runsaasti sokeria sisältävää elintarviketta, pyyhi pinta välittömästi tai poista sokeri kaapimella, vaikka keittoalue olisikin vielä kuuma. Näin vältytään lasikeraamisen pinnan vaurioitumiselta. Älä käytä pesuaineita tai muita puhdistusaineita kuuman lasikeraamisen pinnan puhdistamiseen, sillä tämä saattaisi vaurioittaa pintaa.**

## INDUKTIOKYPSENNYKSEN KEITTOASTIAT

### INDUKTIOKEITTOTASOILLA KÄYTETTÄVIKSI SOVELTUVAT KEITTOASTIAT

- Induktio toimii asianmukaisesti, jos käytät soveltuvia keittoastioita.
- Varmista, että kattila tai pannu on keittoalueen keskellä.
- Soveltuvia keittoastioita ovat teräksestä valmistetut tai emalipäällysteiset astiat ja valurautapannut.
- Soveltumattomia keittoastioita: teräskoituksista valmistetut keittoastiat, joissa on kupari- tai alumiinipohja ja lasiastiat.





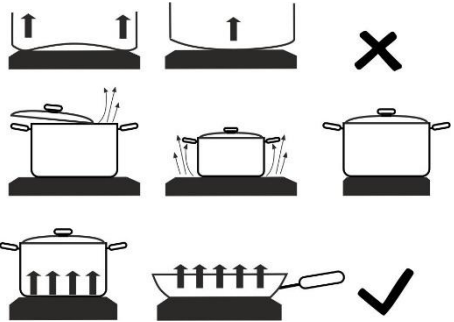
- **Magneettitesti:** Tarkasta pienen magneetin avulla, onko pannun tai kattilan pohja ferromagneettinen. Jos magneetti tarttuu kiinni pannun pohjaan, se soveltuu induktiokeittotasolla käytettäväksi.

- Älä jätä painekeitintä ilman valvontaa, ennen kuin tarvittava paine on saavutettu. Aseta keittoalue ensin maksimiteholle, noudata sen jälkeen painekeitimen 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! Kovera tai kupera (uuritettu tai pullottava) pohja voi haitata ylikuumentamissuojamekanismin 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.



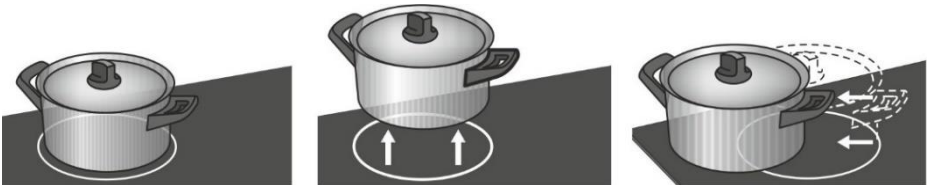
Keittoalue	Keittoastian pohjan minimiläpimitta
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm



### HUOMIO!

Käyttäessäsi kalusteisiin asennettavia 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 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.

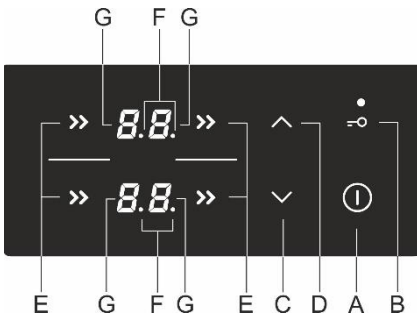
## TEHON SÄÄTÖ

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

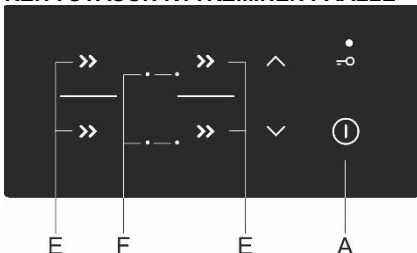
### OHJAUSYKSIKÖN KÄYTTÖ (mallin mukaan)



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 kytkemiseksi. Laite antaa äänimerkin ja desimaalipiste syttyy palamaan kaikkiin näyttöihin.

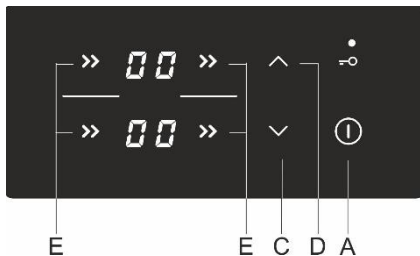


Jos mitään keittoaluetta ei kytketä päälle 10 sekuntiin, keittotaso kytkeytyy pois päältä. Laite antaa lyhyen äänimerkin




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".

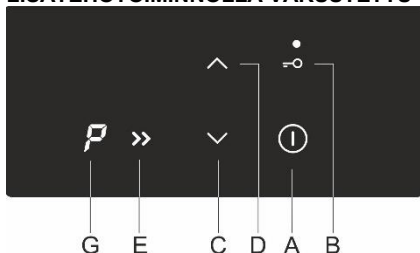
Jos valitulla keittoalueella ei ole keittoastiaa, asetettu tehotaso ja symboli  näytetään vuorotellen näytöllä.

### 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 maksimitoholla 10 minuutin ajan; sitten laite antaa äänimerkin ja tehotasoksi vaihtuu "9".

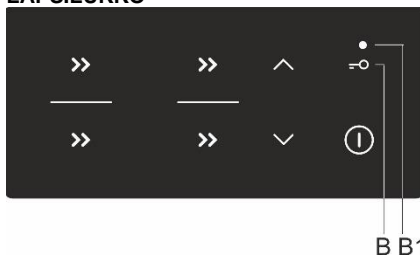
### Lisätehon kytkeminen pois päältä

Teho voidaan laskea halutulle tasolle painamalla painiketta (C).



Keittoalue, jonka lisäteho toiminto on aktiivitona, 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

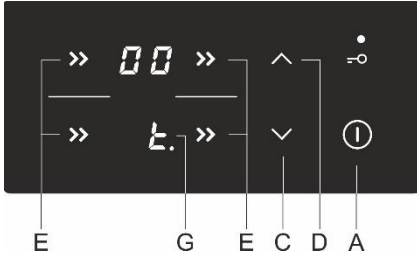
Avaa keittotason lukitus samalla tavalla, kuin lukitsit sen. Keittotasoa on kytkettävä pois päältä. Kosketa näppäintä (B) ja pidä painettuna 1 sekunnin ajan.



Lukitustoiminto voidaan aktivoida, kun keittoalueet on kytketty päälle tai kun keittotasoa on kytketty pois päältä. Jos keittotasoa on päällä, painikkeiden lukitustoiminto lukitsee kaikki painikkeet keittotasoa päälle/pois päältä -painiketta (A) ja lukituspainiketta lukuun ottamatta. Jos keittotasoa on pois päältä, painikkeiden lukitustoiminto lukitsee kaikki

painikkeet lukituspainiketta lukuun ottamatta. Keittotason lukitus on aina aktiivoina liitettäessä laite verkkovirtaan tai kun virransyöttö on katkennut ennen virran kytkentää.

## AJASTINTOIMINNOT



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

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

## AJASTIMEN AKTIVOINTI

Valitse ensin keittoalue (E). Aseta tämän jälkeen tehotos painikkeilla (C) ja (D). Ohjelma-ajastin ei toimi, jos tehotosaksi on asetettu "0". Kosketa keittoalueen valintapainiketta (E) uudelleen. Laite antaa äänimerkin ja keittoalueen näyttöön (G) ilmestyy 0.8 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 kytketty pois päältä. Jos pidät painiketta (C) tai (D) painettuna, nopeus, jolla asetus muuttuu, kasvaa.
- Muutaman sekunnin kuluttua ajastimen näyttö kytketty pois päältä ja desimaalipiste tulee näkyviin tehonäytön viereen.
- Kun asetettu aika on kulunut umpeen, äänimerkki aktivoituu ja keittoalue kytketty pois päältä. Kytke hälytys pois päältä koskettamalla mitä tahansa painiketta; muutoin se kytketty automaattisesti pois päältä 2 minuutin kuluttua.

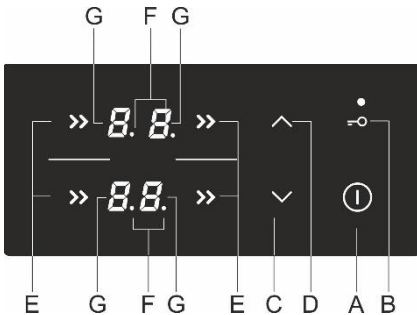
## Kypsennysajan muuttaminen

- 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 näyttössä näytetään "0".

Jos kaikkien keittoalueiden tehotos 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 jälkilämpöä, jota voidaan käyttää ruoan lämpimänä pitoon tai sulattamiseen. Kun merkki "H" katoaa, keittoalue saattaa vielä olla kuuma. Ole varovainen, että et polta itseäsi!

## ENIMMÄISKYSENNYSAIKA

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

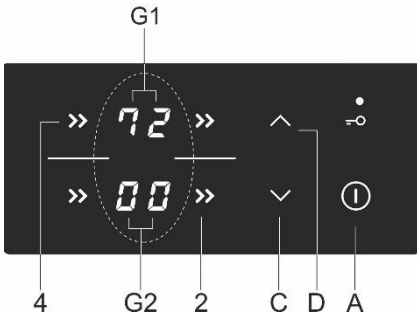


Pida päälle-/pois-painiketta (A) painettuna 1 sekunnin ajan keittotason kytkemiseksi pois päältä. Laite antaa äänimerkin ja kaikki keittoalueet kytkeytyvät pois päältä.

## 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

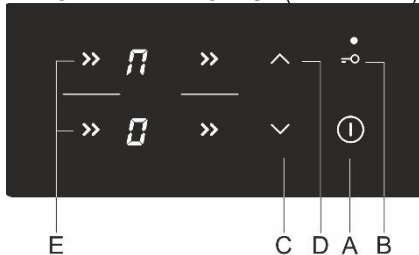


Keittotason maksimiteho on rajoitettu 7200 W:iin. Tätä asetusta voidaan laskea arvoihin 2800 W, 3500W tai 6000 W. Asetus voidaan tehdä 30 sekunnin kuluessa keittotason liittämistä verkkovirtaan. Avaa ensimmäisenä laitteen lukitus. Paina samanaikaisesti keittoalueen valintapainikkeita "2" ja "4". Laite 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 keittotaso päälle painamalla päälle/pois-painiketta (A).
- Kosketa samanaikaisesti kahta painiketta ja pidä niitä pohjassa 3 sekunnin ajan (E). Taaimmaiseen näyttöön ilmestyy merkki  $\overline{1}$  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  $\overline{1}$  katoaa ja lämmitys kytketty pois päältä.
- Nyt molemmat keittoalueet toimivat toisistaan riippumatta.

## MELU JA ÄÄNET INDUKTIOKYPSENNKYSEN AIKANA

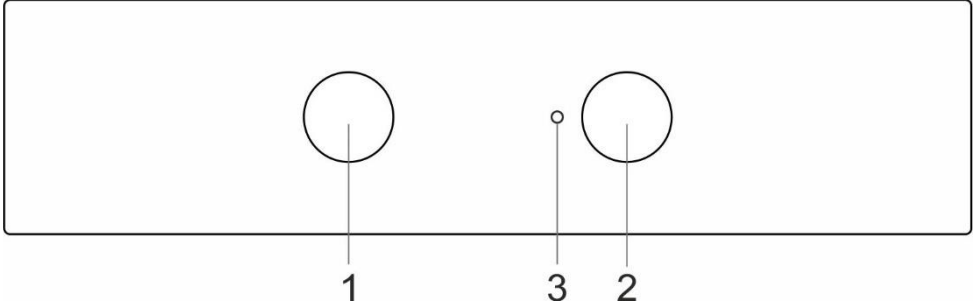
Melu ja äänet	Syy	Ratkaisu
Induktiosta aiheutuva toimintaääni.	Induktio perustuu tiettyihin metallien ominaisuuksiin sähkömagneettisen vaikutuksen alaisina. Sen yhteydessä syntyy niin kutsuttuja pyörrevirtauksia, jotka saavat molekyylit värähtelemään. Tämä värähtely (värinä) muutetaan lämmöksi. Metallista riippuen seurauksena saattaa syntyä ääntä.	Tämä on normaalia, eikä johdu toimintahäiriöstä.
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.	Induktiokeittotason eri komponenttien asianmukainen toiminta vaatii lämpötilan säätelyä. Tästä syystä keittotaso on varustettu tuulettimella, joka toimii vaihtelevilla nopeuksilla, tunnistetusta lämpötilasta riippuen.	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.

## OHJAUSYKSIKKÖ

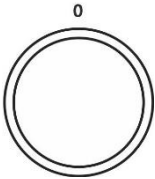


1. Kypsennysjärjestelmän valintanuppi
2. Uunin lämpötilan nuppi
3. Käytön merkivalo. Lamppu palaa uunin lämmitessä ja sammuu, kun valittu lämpötila on saavutettu.

**UUNI** (mallista riippuen)

### 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 50–275/300°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
	<b>NOPEA ESILÄMMITYS</b> 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.
	<b>YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS</b> Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin. Leivonnaisia tai lihaa voi paistaa/paahtaa ainoastaan yhdellä tasolla. Ehdotettu lämpötila: 200°C.
	<b>YLÄLÄMPÖVASTUS</b> Ainoastaan uunin katossa oleva lämpövastus säteilee lämpöä ruokaan: Käytä sitä astian yläpuoliseen ruskistukseen (loppuruskistus). Ehdotettu lämpötila: 180°C.
	<b>ALALÄMPÖVASTUS</b> Ainoastaan uunin pohjassa oleva lämpövastus säteilee lämpöä. Tätä lämpövastusta käytetään ruokalajien alapinnan ruskistamiseen. Ehdotettu lämpötila: 180°C.

Järjestelmä	Kuvaus
	YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS SEKÄ PUHALLIN * Molemmat lämpövastukset ja puhallin toimivat. Puhallin mahdollistaa kuumen ilman tasaisen kierron uunissa. Sitä käytetään leivonnaisten paistoon, sulatukseen ja hedelmien ja kasvien kuivaamiseen. Ehdotettu lämpötila: 180°C.
	GRILLI Vain grillivastus, osa suuresta grillistä, toimii. Tätä järjestelmää käytetään, kun halutaan tehdä pienenkö määrä lämpimiä voileipiä, paistaa makkaraa tai paahtaa leipää. Suurin sallittu lämpötila on: 230°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 pienenkö määrä lämpimiä voileipiä, paistaa makkaraa tai paahtaa leipää. Suurin sallittu lämpötila on: 230°C.
	GRILLI JAPUHALLIN Grillivastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Tätä yhdistelmää käytetään lihan grillaukseen sekä suurempien liha- tai kananalojen paahattamiseen yhdellä paistotasolla. Sitä voidaan käyttää myös gratinointiin tai sillä voidaan ruskistaa ruokalajien pinta rapeaksi. Ehdotettu lämpötila: 170°C. Suurin sallittu lämpötila on: 230°C.
	YLÄLÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN Ylälämpövastus ja tuuletin toimivat. Käytä tätä järjestelmää suurempien liha- ja siipikarjapalojen paistamiseen. Se soveltuu myös gratinoiduille ruokalajeille. Ehdotettu lämpötila: 170°C.
	INTENSIIVINEN PAISTAMINEN (ILMAFRITEERAUS) Tällä kypsennysmenetelmällä saat ruokaan rapean kuoren ilman lisättyä rasvaa. Tämä on terveellinen ja vähäkalorinen versio pikaruuan 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.
	ALALÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN Tämä toiminto on tarkoitettu sellaisten lehtitaikeinasta valmistettujen leivonnaisten paistamiseen, jotka eivät nouse paljon sekä hedelmien ja vihannesten säilöntään. Ehdotettu lämpötila: 180°C.
	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 vihannesille. 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.
	AQUA CLEAN Ainoastaan alälämpövastus on toiminnassa. Tämän toiminnon avulla voit poistaa tahrat ja ruoanjäämät uunista. Ohjelman kesto on 30 minuuttia. Ehdotettu lämpötila: 70°C.

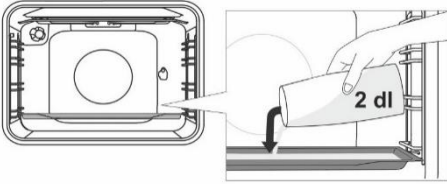
\* Sitä käytetään energiatehokkuusluokan määrittämiseksi standardin EN 60350-1 mukaisesti.



## 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 kehikkotasolle ja käynnistä järjestelmä.



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



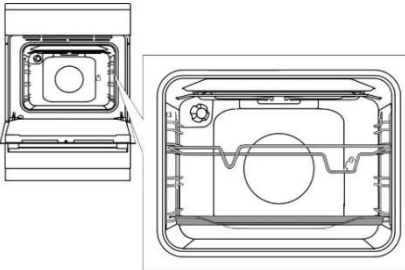
Jotta toiminto toimii optimaalisesti, älä avaa uunin luukkua äläkä lisää vettä paiston aikana.

## JÄRJESTELMIEN KUVAUKSET

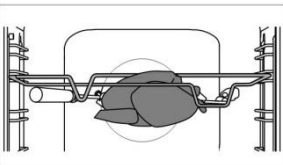
- Tyhjän uunin lämmittäminen kuluttaa paljon energiaa. Siten useiden leivonnaisten tai pizzojen paistaminen peräkkäin säästää paljon energiaa, koska uuni on jo esilämmitetty.
- Käytä tummia mustalla silikonilla tai emalilla pinnoitettuja paistopeltejä ja uunipannuja, sillä ne johtavat hyvin lämpöä.
- Jos käytät leivinpaperia, varmista, että se kestää korkeaa lämpötilaa.
- Ruokaa valmistettaessa uunin sisään muodostuu paljon höyryä, joka tyhjenetään laitteen 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 alaosaan (ensimmäiseen) paistotasoon, jota käytetään valutusastiana.



Läivistä 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.



Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon

## 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.

### Lakaut pinnat ja muoviosat (mallista riippuen)

Älä puhdista nuppeja ja painikkeita, kahvoja, tarroja ja arvo-/tyyppikilpiä hankaavilla puhdistusaineilla tai -välineillä, alkoholitoisilla 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 aggressiivisia tai hankaavia puhdistusaineita.**

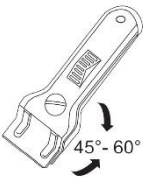
## LASIKERAAMISEN PINNAN PUHDISTUS

- 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 kuluä käytettäessä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita tai pohjasta vaurioituneita tai karkeita keittoastioita.
- Käytä pienempien epäpuhtauksien poistamiseen kosteaa, pehmeää kangasta. Pyyhi sen jälkeen pinta kuivaksi.
- Poista kaikki vesitahrat 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 keittoaluiden 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 tarkoitettu 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 keittoaluiden 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.



## 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.



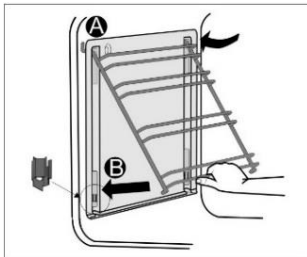
**Älä pese laajennettavia kiskoja astianpesukoneessa.**

## 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".



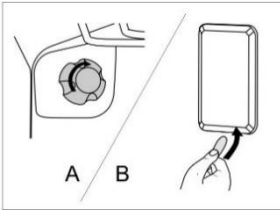
**Älä pese katalyyttikappaleita astianpesukoneessa.**

## LAMPUN VAIHTAMINEN

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 tasapäisellä 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 turvallisuusyistä.

### LUUKUN LUKKO (mallista riippuen)

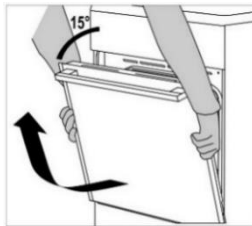
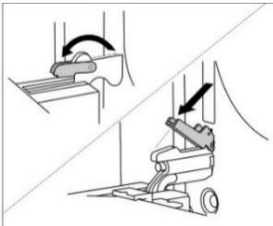
Avaa luukun lukko työntämällä sitä kevyesti oikealle peukalollasi ja vetäen samalla luukkaa ulospäin.



Kun uunin luukku suljetaan, lukko palaa automaattisesti alkuasentoonsa.

### UUNINLUUKUN IRROTTAMINEN JA ASETTAMINEN PAIKALLEEN (mallista riippuen)

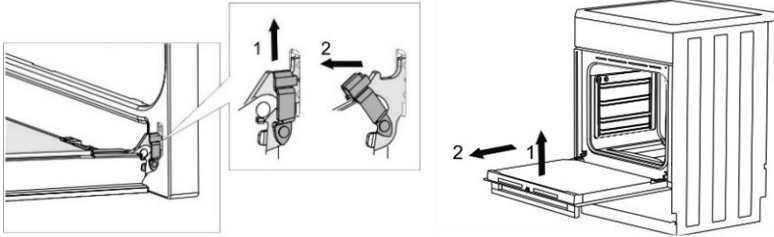
- Avaa uuninluukku (pääteasentoon saakka).
- Kierrä saranoiden siivekkeitä (jos luukku suljetaan tavanomaisesti). Jos kyseessä on PEHMEÄSTI sulkeutuva järjestelmä, kierrä siivekkeitä 90°.
- Sulje uuninluukku hitaasti, kunnes siivekkeet kiinnittyvät luukun sivulistojen saranoihin. Kulman ollessa 15° (luukun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

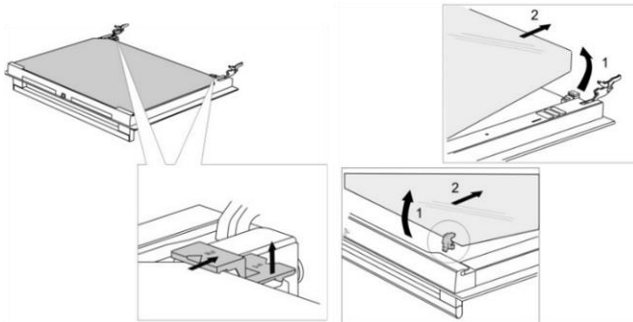


Suorita nämä toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä luukun asettamiseksi takaisin paikalleen. Jos luukku ei avaudu tai sulkeudu kunnolla, varmista, että saranat ovat asianmukaisesti kiinni koukuissaan.

## 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.

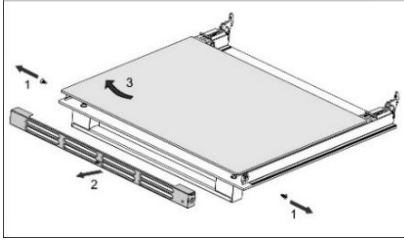
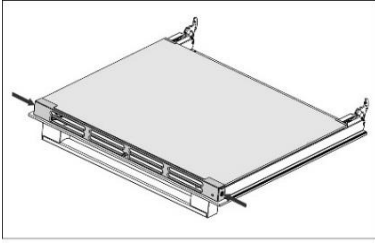


Lasipaneeli asetetaan takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä. Luukun merkintöjen (puoliympyrät) ja lasipaneelin merkintöjen on oltava kohdakkain.

## 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 laitteiden käytössä ilmaantuvia vikoja tai ongelmia seuraavien ohjeiden mukaisesti.

Seuraavassa on joitakin yksinkertaisia neuvoja pienten vikojen korjaamista varten.

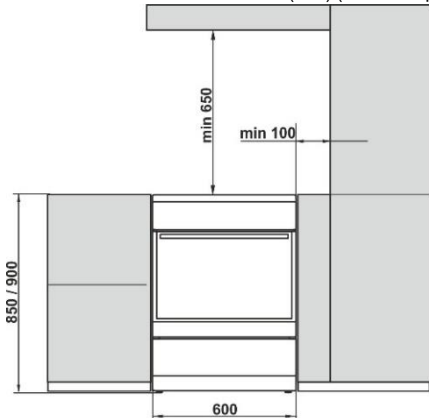
UUNI	
Ongelma/vika	Ratkaisu
Laite ei reagoi, näyttö on pysähtynyt.	Irrota laite verkkovirrasta muutamaksi minuutiksi (irrota sulake tai kytkke pääkytkin pois päältä). Liitä laite tämän jälkeen takaisin verkkovirtaan ja kytkke se päälle.
Kotisi pääsulake palaa usein.	Ota yhteys huoltoon. Varmista, että 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?

KEITTOTASO		
Keittotason vikänäyttö	virhe- ja 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 kytkeytyy automaattisesti pois päältä.	On normaalia, että lisätehoiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä tietyin ajan kuluttua ja että keittotaso kytkeytyy 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.
Jatkuva piippaus ja »-« vilkkuu näytössä.	Anturin pinnalle läikkinnyt vettä, tai anturien päälle asetettu esine.	Pyyhi tunnistimen pinta.
»« näytöllä	Symboli ilmaisee, että haluttua tehotasoa ei voida asettaa, koska keittotason maksimaalisen kokonaistehon rajoitus on aktivoitu.	
»F« näytöllä	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

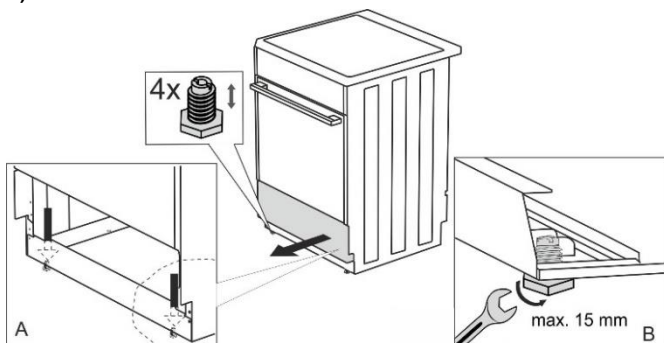
### LAITTEEN SIIJOITTAMINEN (mm) (mallista riippuen)



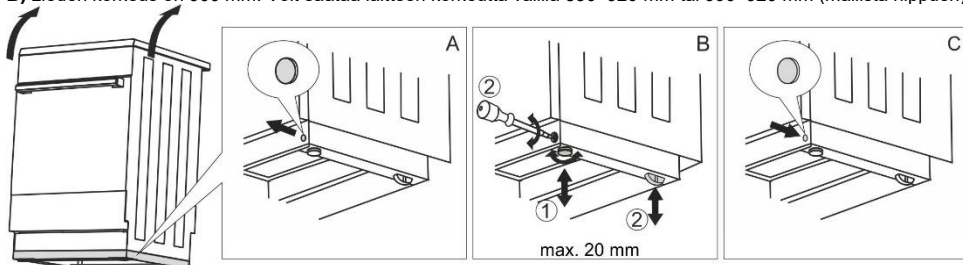
Seinien ja kalusteiden, jotka ovat aivan kiinni laitteessa (lattia, liedien takana oleva seinä, sivulla olevat seinät), on kestävä vähintään 90°C:n lämpötiloja.

### LAITTEEN ASETTAMINEN VAAKASUORAAN JA LISÄTUKI (mallista riippuen)

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



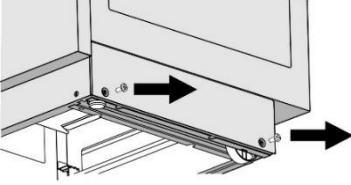
**B)** Lieden korkeus on 900 mm. Voit säätää laitteen korkeutta välillä 850–920 mm tai 900–920 mm (mallista riippuen).





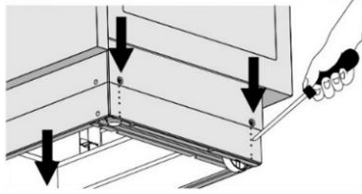
## LIEDEN KORKEUDEN SÄÄTÄMINEN (mallista riippuen)

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



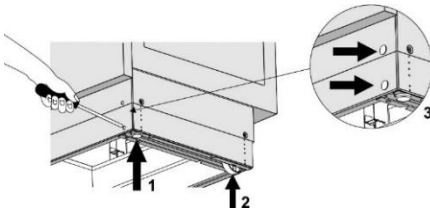
Torx T20

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



- Aseta haluttu korkeus.
- Ruuvaa ruuvit takaisin paikoilleen.

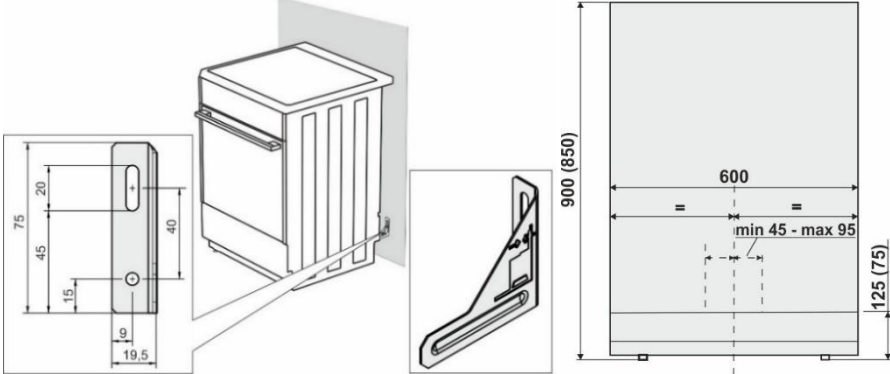
## Liesi on asennettava vaakasuoraan!



Noudata seuraavia ohjeita:

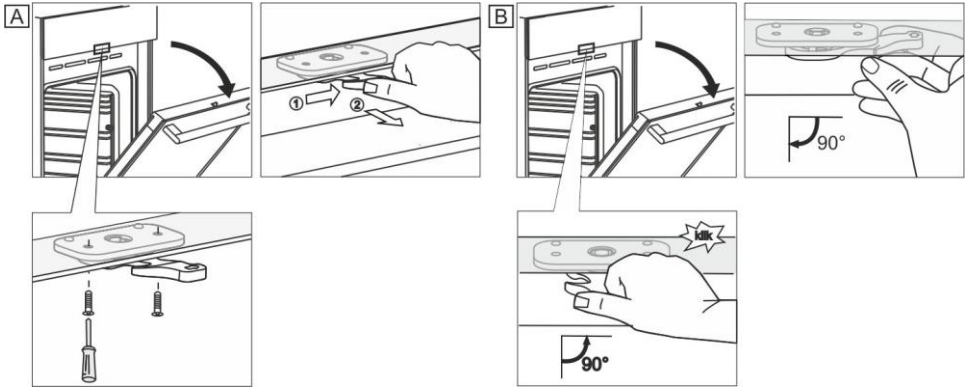
- Kierrä säätöruuveja (katso kuva 1) liedan korkeuden säätämiseksi oikealle tasolle.
- Säädä pyöriä (katso kuva 2) ruuvaamalla niitä kahdella jalkalistan etuosassa olevalla ruuvilla. Tarkasta vesivaa'alla, että liesi on vaakatasossa.
- Aseta suojatulpat jalkalistan etuosan reikiin (katso kuva 3).

## 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)

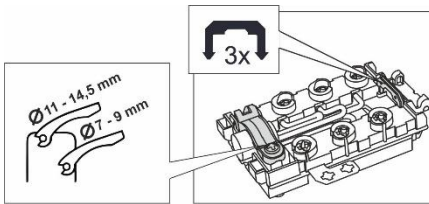


## LIITTÄMINEN VERKKOVIRTAAN

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

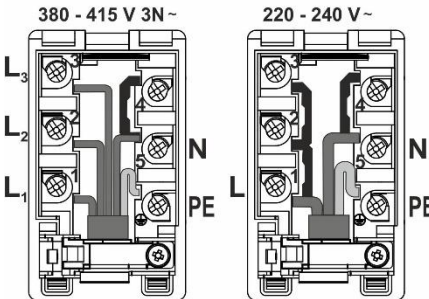


**Liittämää varten on saatavissa kolme messinkisilttaa. Kolmivaiheiliitäntään tarvitaan 1 silta (380–415 V 3N~). Yksivaiheiliitäntään tarvitaan kolme silttaa (220–240 V ~).**



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 vaakasuuntaan, 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.

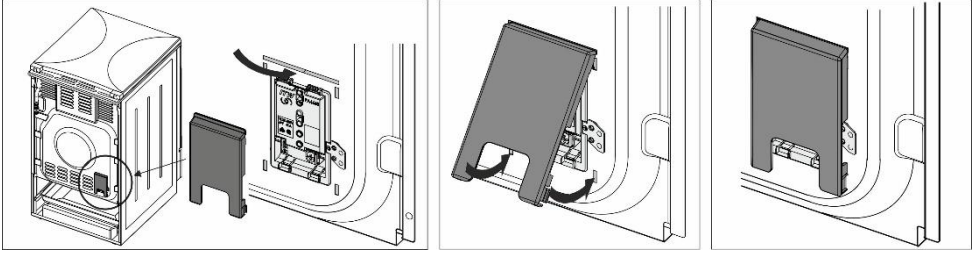
Kun olet tukenut liitinpäät kytkentälevyn ruuvinkantojen alapuolelle, aseta johto kytkentälevyyn ja varmista se kiinnittimellä. Sulje lopuksi kytkentälevyn kansi.



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 käyttötarkoitus huomioiden asennuksen yhteydessä on suoritettava seuraavat toimenpiteet:**

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

## HUOMAUTUS

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

## 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)
<b>Keksit yksi taso</b>	matala emalipintainen paistopelti	3	—	☒	140-150*	20-35
<b>Keksit yksi taso</b>		3	⊕	⊕☒	140-150*	20-35
<b>Keksit kaksi tasoa</b>		2, 3	⊕	⊕☒	140-150*	30-45
<b>Keksit kolme tasoa</b>		2, 3, 4	⊕	⊕☒	130-140*	30-45
<b>Vuokaleivokset yksi taso</b>	matala emalipintainen paistopelti	3	—	☒	160-170*	20-35
<b>Vuokaleivokset yksi taso</b>		3	⊕	⊕☒	160-170*	20-35
<b>Vuokaleivokset kaksi tasoa</b>		2, 3	⊕	⊕☒	140-150*	30-45
<b>Vuokaleivokset kolme tasoa</b>		2, 3, 4	⊕	⊕☒	140-150*	35-50
<b>Kakku</b>	pyöreä metallivuoka ø26 / lankahylly (tukiritilä)	2	—	☒	160-170*	20-35
<b>Kakku</b>		2	⊕	⊕☒	160-170*	20-35
<b>Omenapiirakka</b>	2x pyöreä metallivuoka ø20 / lankahylly (tukiritilä)	2	—	☒	170-180	50-70
<b>Omenapiirakka</b>		3	⊕	⊕☒	160-170	50-70
<b>Paahtoleipä</b>	lankahylly/ritilä	4	▼▼▼▼		230*	0,5-3
<b>Jauhelihapiiras</b>	lankahylly (tukiritilä) + matala paistoastia rasvankeärsastiaksi	4	▼▼▼▼		230	20-35

\* 10 minuutin esilämmitys.





# **gorenje**

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o  
Partizanska cesta 12, SI-3320 Velenje, SLOVENIA  
[info@gorenje.com](mailto:info@gorenje.com)

**CE**