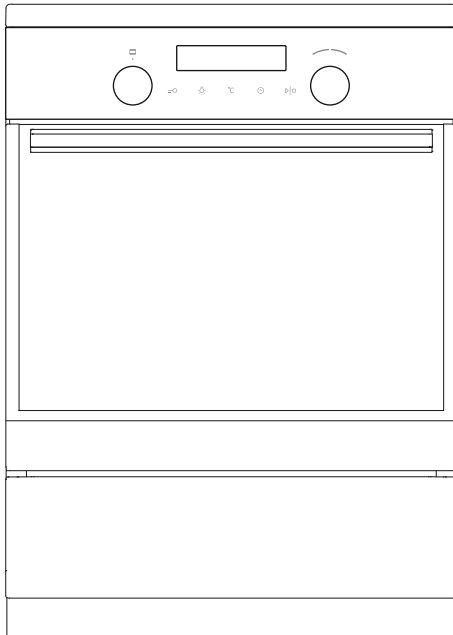


FI

YKSITYISKOHTAISET OHJEET ERILLISEN INDUKTIOKEITTOTASON KÄYTTÖÄ VARTEN

gorenje

**EITP6575WPD
EITP6575XPD
EITP9575WPD**



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.

Käyttöohjeet löytyvät myös verkkosivustoltamme:

<http://www.gorenje.com>

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



Tärkeitä tietoja



Vihje, huomautus

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA



LUE OHJEET HUOLELLISESTI JA SÄÄSTÄ NE TULEVAA TARVETTA VARTEN.

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

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

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

VAROITUS: Tulipalon vaara: älä säilytä esineitä keittopinnoilla.

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

Käytä vain tälle uunille suositeltavaa paistomittaria.

HUOMIO: Kypsennysprosessia ja lyhytaikaista kypsennysprosessia on valvottava jatkuvasti.

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



HUOMIO: kaatuminen mahdollista.



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

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

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

Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumentumisen välttämiseksi.

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

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

Käytön jälkeen sammuta liesielementti säätimestä, äläkä luota astiantunnistimeen.

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

VAROITUS: Käytä ainoastaan lieden valmistajan suunnittelemaa keittotasosuojausta tai sellaisia, joiden valmistaja on ilmoittanut käyttöohjeissa olevan soveltuvia tai laitteeseen sisältyviä suojuksia. Epäasianmukaisten suojusten käyttämisestä voi olla seurauksena onnettomuuksia.

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

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

Laite on tarkoitettu sijoitettavaksi suoraan lattialle ilman tukia tai sokkelia.

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

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

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

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

Uunin luukku tulee hyvin kuumaksi käytön aikana. 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! Laite on varustettu lasisella tai lasikeraamisella keittopinnalla. Jos keittopinta rikkoontuu:

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

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

Laite on liitettävä kiinteään johdotukseen asiaankuuluvia määräyksiä noudattaen.

Laite on liitettävä kiinteään johdotukseen, jossa on asiaankuuluva erotusjärjestelmä. Kiinteään 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 luukkua 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 sähköt tulevat takaisin päälle, riippumatta siitä, onko laite ehtinyt jäähtyä tällä välin.

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.

ENNEN LAITTEEN LIITTÄMISTÄ



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

LAITTEEN VETOLAATIKKO



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

OVEN VARUSTEET JA TARVIKKEET

(mallista riippuen)

LANKAOHJAIMET

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

Tasot 3 ja 4 on tarkoitettu grillausta varten.

Laitte toimii turvallisesti sekä ohjaimien kanssa että ilman.

ULOSVEDETTÄVÄT TELESKOOPPIKISKOT

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

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 jäähdystustuulettimella, joka jäähdyttää sen runkoa ja laitteen ohjauspaneelia. Jäähdystustuuletin on käynnissä uunin ollessa päällä.

JÄÄHDYTYSTUULETTIMEN PIDENTYNYT TOIMINTA-AIKA

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



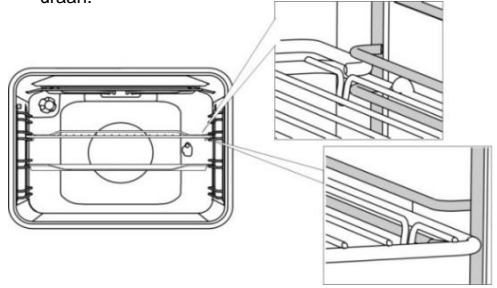
Poista kaikki varusteet PYROLYTTISIA PAISTOPELTEJÄ lukuun ottamatta uunista ennen pyrolyysipuhdistusta! Puhdista uuni ainoastaan sen ollessa täysin kylmä.

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.

OHJAUSYKSIKKÖ

(mallista riippuen)



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

PAINO-VETONUPIT

(mallista riippuen)

Paina nuppia kevyesti, niin että se nousee esiin ohjauspaneelista.

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

LAITTEEN KÄYTTÖ

ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

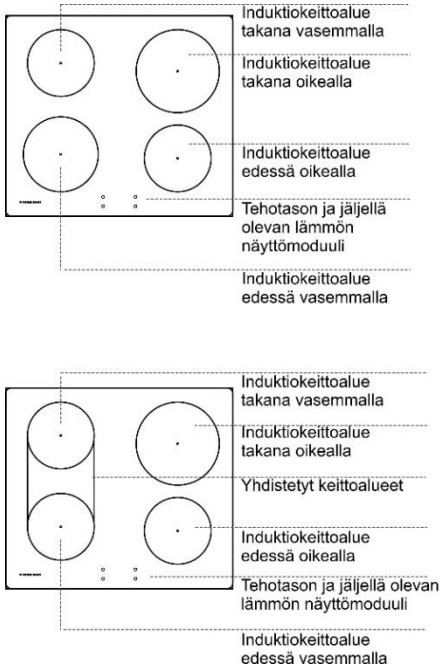
Kun olet vastaanottanut laitteen, poista uunista kaikki osat, mahdolliset kuljetusvälineet mukaan lukien.

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

Jos tasossa on lasikeraaminen pinta, puhdista se kostealla kankaalla ja pienellä määrällä astianpesuainetta. Älä käytä syövyttäviä, hankaavia puhdistusaineita, jotka voivat naarmuttaa pintaa, hankaavia pesusieniä tai tahrannoistoaaineita. Kun uuni lämpenee ensimmäistä kertaa, haistat tyyppillisen uuden laitteen hajun. Huolehdi hyvästä tuuletuksesta laitteen ensimmäisen käytön aikana.

INDUKTIOKEITTOPINTA

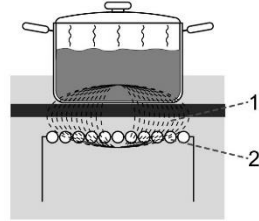
(mallista riippuen)



LASIKERAAMINEN KEITTOPINTA

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

INDUKTIOKEITTOTASON TOIMINTAPERIAATE



1. magneettikenttä
2. induktioputket

- Keittotaso on varustettu erittäin tehokkailla induktiokaittoalueilla. Lämpö muodostuu suoraan keittoastian pohjaan, missä sitä tarvitaan eniten.
- Näin vältetään lämpöhukalta lasikeraamisen pinnan kautta. Virrankulutus on huomattavasti alhaisempi kuin perinteisissä, lämpöä säteilevissä keittotasoissa.
- asikeraaminen keittotaso ei kuumene suoraan, vaan ainoastaan sillä olevasta keittoastiasta säteilevän lämmön seurauksena. Kun keittoalue on kytketty pois päältä, laite ilmoittaa tästä lämmöstä "jäkilämpönä".
- Induktiokaittoasoissa lämpenemisen mahdollistaa lasikeraamisen pinnan alle asennettu induktiokäämi. Käämi tuottaa magneettikentän, joka synnyttää pyörrevirtauksia ferromagneettisen keittoastian pohjaan (eli keittoastian, johon magneetti tarttuu kiinni), mistä on seurauksena astian kuumeneminen.



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

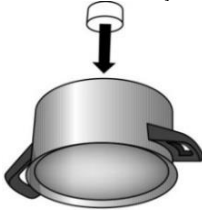
Älä käytä pesuaineita tai muita puhdistusaineita kuumen lasikeraamisen pinnan puhdistamiseen, sillä tämä saattaisi vaurioittaa pintaa.

INDUKTIOKYPSENNYKSEN KEITTOASTIAT

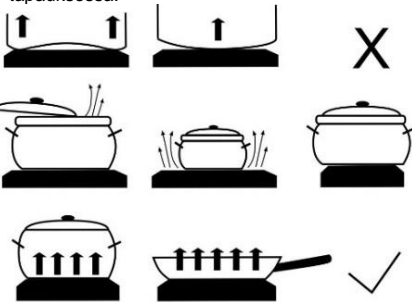
INDUKTIOKEITTOTASOILLA KÄYTETTÄVIKSI SOVELTUVAT KEITTOASTIAT

- 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: teräsekoituksista 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 ylikuumentumisesta johtuen.
- Noudata valmistajan ohjeita erikoiskeittasioita käytettäessä.
- Käytä vain litteäpohjaisia keittoasioita! Kovera tai kupera (uurrettu tai pullottava) pohja voi haitata ylikuumentumissuojamekanismin toimintaa, ja keittotaso voi kuumentua liikaa. Tämä voi johtaa lasipinnan säröihin ja pannun pohjan sulamiseen. Takuu raukeaa sopimattomien keittostioiden tai tyhjen, kuivuneiden kattiloiden tai pannujen (joissa ei ole mitään) käytöstä aiheutuvien vaurioiden tapauksessa.



Käytä vain sähköiseen ja induktiokeittämiseen soveltuvia keittasioita, joissa on:

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

Keittoalue	Keittostiastian pohjan minimiläpimitä
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm



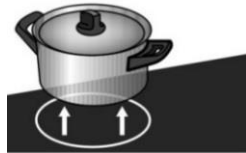
HUOMIO!

Käyttäessäsi kalusteisiin asennettavia induktiokeittotasoja, älä aseta mitään muita

tarvikkeita (esimerkiksi niin kutsuttuja supistusrenkaita tai induktiopohjaa, jotka tekevät ei-magneettisen pohjan käyttämisestä mahdollista) keittostiastian pohjan ja lasikeraamisen pinnan väliin. Tällaisten varusteiden käyttämisestä voi olla seurauksena laitteen vaurioituminen ja tulipalon vaara.

KEITTOASTIAN TUNNISTUS

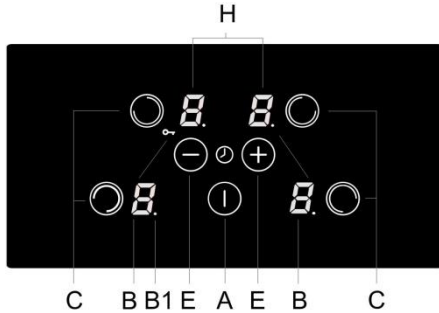
- Vaikka keittoalueella ei ole kattilaa tai pannua tai käytetyn pannun halkaisija on keittoalueen halkaisijaa pienempi, energiaa ei mene hukkaan.
- Jos keittoastia on paljon pienempi kuin keittoalue, on mahdollista, että keittoalue ei tunnista sitä. Kun keittoalue aktivoidaan, kypsennystehonäytölle ilmestyy 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 keittasioita 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 keittasioita, jotka ovat sopivan kokoisia kypsennettävään ruokamäärään nähden. Suuressa, vain osittain täynnä olevassa astiassa kypsentämiseen kuluu huomattavasti enemmän energiaa.

INDUKTIOKEITTOTASON KÄYTTÄMINEN



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

TEHON SÄÄTÖ

Keittoalueen kuumennusteho voidaan asettaa kymmenelle eri tasolle.

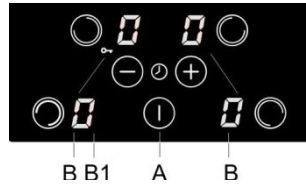
Taulukossa on esimerkkejä kunkin tason käytöstä.

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

KEITTOTASON KÄYTTÖ

- Kun lasikeraaminen keittotaso kytketään verkkovirtaan, kaikki näytön symbolien merkivalot syttyvät hetkeksi. Keittotaso on valmis käytettäväksi.
- Keittotasossa on elektroniset tunnistimet, jotka aktivoituvat, jos merkittyä pintaa painetaan sormella vähintään sekunnin ajan.
- Kun tunnistin aktivoituu, kuulet merkkiäänän.
- Älä aseta tunnistinalueelle esineitä. Varmista, että tunnistinalue on aina puhdas.

KEITTOTASON PÄÄLLEKYTKEMINEN

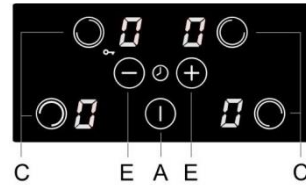


Kosketa on/off -anturia (A) ja pidä sitä vähintään 1 sekunnin ajan. Keittotaso on aktivoitu, kun "0" ilmestyy kaikkiin tehotason näyttöihin (B) ja desimaalipisteet (B1) vilkkuvat.



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

KEITTOALUEIDEN PÄÄLLEKYTKEMINEN



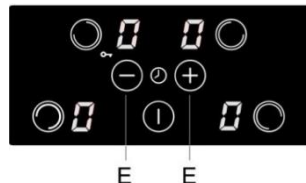
Sen jälkeen, kun olet kytkenyt keittotason päälle on/off -painikkeella (A), voit aktivoida halutun keittoalueen seuraavan 10 sekunnin sisällä.

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



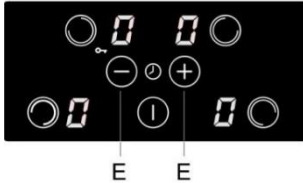
Tehoa lisätään tai vähennetään portaattomasti painamalla "+"- tai "-" -painiketta (E) yhtäjaksoisesti. Tehoa voi säätää myös portaattain painamalla painiketta riittävän monta kertaa peräkkäin.

KEITTOALUEIDEN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ



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

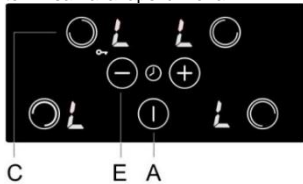
KEITTOTASON KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ



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

OHJAUSYKSIKÖN LUKITUKSEN / LAPSILUKITUKSEN AKTIVOINTI

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



LAPSILUKITUKSEN AKTIVOINTI

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

LAPSILUKITUKSEN DEAKTIVOINTI

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

JÄLKILÄMMÖN ILMAISIN



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

voidaan käyttää ruoan lämmittämiseen tai sulatukseen.

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

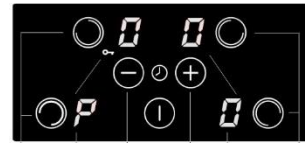
POWER BOOST

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



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

POWER BOOST -TOIMINNON AKTIVOINTI



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

POWER BOOST -TOIMINNON DEAKTIVOINTI

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

RAJOITETTU KÄYTTÖAIKA

Turvakatkaisu.

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

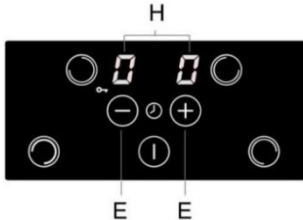
Keittoalueiden jatkuvan käytön maksimikesto on rajoitettu ja kesto näytetään yllä olevassa kaaviossa. Kun turvamekanismi kytkee keittoalueen pois päältä, näytöllä näkyy symbolit "0" tai "H", mikäli alueilla on jälkilämpöä.

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

YLIKUUMENEMISSUOJATOIMINTO

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

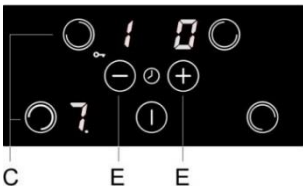
AJASTIN



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

VOIT VALITA KAKSI TOIMINTATILAA

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



Ajastimen aktivointi ja asettaminen

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

keittoprosessista. Aktivoitu ajastin (tai minuuttimuistutin) ilmaistään kahdella vilkkuvalla desimaalipisteellä näyttöyksikön vieressä.

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

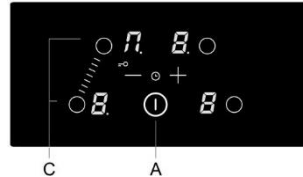
Arvo voidaan asettaa 01 - 99 minuuttiin. Sammutusajastin voidaan asettaa kullekin keittoalueelle.

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

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

YHDISTETTÄVÄT KEITTOALUEET

(mallista riippuen)



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

YHDISTETTYJEN KEITTOALUEIDEN


AKTIVOINTI

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



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

YHDISTETTYJEN KEITTOALUEIDEN DEAKTIVOINTI

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

TURVATOIMINNOT JA VIRHENÄYTTÖ

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

Virhe, mahdollinen syy, ratkaisu

Jatkuva äänimerkki ja ilmoitus Er03 vilkkuu näytöllä.

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

Vilkkuva E/2

- Keittoalue on ylikuumentunut. Odota, kunnes alue jäähtyy.

E/3 vilkkuu

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

MELU JA ÄÄNET INDUKTIOKYPSENNKYSEN AIKANA

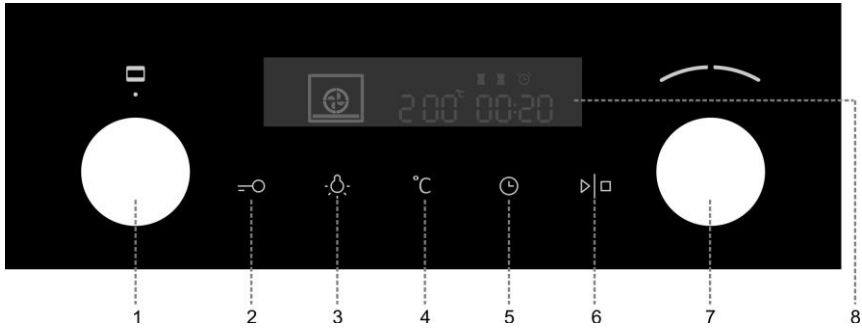
Melu ja äänet	Syy
Induktiosta aiheutuva toimintaäänä.	Induktio perustuu tiettyihin metallien ominaisuuksiin sähkömagneettisen vaikutuksen alaisina. Sen yhteydessä syntyy niin kutsuttuja pyörrevirtauksia, jotka saavat molekyylit värähtelemään. Tämä värähtely (värinä) muutetaan lämmöksi. Metallista riippuen seurauksena saattaa syntyä ääntä.
Ratkaisu:	Tämä on normaalia, eikä johdu toimintahäiriöstä.
Muuntajaa muistuttava surina.	Ilmaantuu korkealla tehotasolla kypsennettäessä. Synny on suuri energiamäärä, joka siirtyy keittotasosta kattilaan tai pannuun.
Ratkaisu:	Ääni katoaa tai heikkenee, kun alennat tehotasoa.
Keittoastioiden värinä ja kalina.	Tällaista ääntä voi kuulua käytettäessä keittoastioita (kattiloita tai pannuja), jotka on tehty erilaisista materiaaleista.
Ratkaisu:	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.
Ratkaisu:	Tuuletin saattaa jatkaa toimintaansa myös sen jälkeen, kun keittotaso on kytketty pois päältä, jos lämpötila on liian korkea.



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

Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltoon.


SÄHKÖINEN AJASTIN



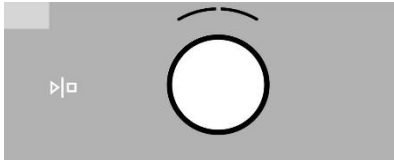
1. Kypsennysjärjestelmän valintanappi
2. LAPSILUKKO-PAINIKE
3. UUNIN VALOT PÄÄLLE/POIS PAINIKE
4. LÄMPÖTILA PAINIKE
5. SÄHKÖINEN OHJELMA- AJASTIN
(Kypsennyksen kesto, Kypsennyksen loppu, Hälytys, Kello)
6. KÄYNNISTYS-/ SAMMUTUSPAI- NIKE (-/+)
Käytä tätä paini- ketta ohjelman käynnistämiseen tai pysäyttämiseen.
7. Uunin lämpötilan nappi
8. KYPSENNYSTIE-DOT JA KELLON NÄYTTÖ

PÄÄLLEKYTKEMINEN JA ASETUKSET

Laitteesi liittämisen jälkeen tai pidemmän sähkökatkon jälkeen näytössä vilkkuu 12:00: ja vastaava symboli.


 syttyä palamaan. Aseta kellonaika.

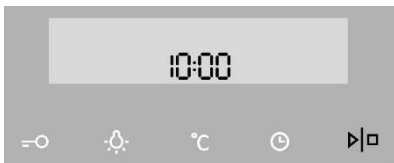
KELLON ASETTAMINEN



Käännä ASETUSNUPPIA (-/+) ja aseta ensin minuutit. Tämän jälkeen kursori siirtyy tunteihin.

Asetus tallennetaan kolmen sekunnin kuluttua.

 Jos käännät nuppia enemmän oikealle tai vasemmalle, asetukset muuttuvat nopeammin.



Vahvasta painamalla KÄYNNISTÄ/ LOPETA. Jos et paina mitään painiketta, asetukset tallennetaan automaattisesti kolmen sekunnin kuluttua.



Uuni toimii, vaikka kellonaikaa ei olisi asetettu. Ajastintoiminnot eivät kuitenkaan ole tällöin käytettävissä (katso luku: AJASTINTOIMINTOJEN ASETTAMINEN).

Jos et tee mitään muutamaan minuuttiin, laite kytkeytyy valmiustilaan.

KELLOASETUSTEN MUUTTAMINEN

Kellon asetuksia voidaan muuttaa, kun ajastin ei ole aktivoituna.

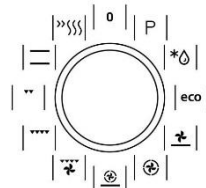
Paina painiketta  nykyisen ajan asettamiseksi. Vahvasta painamalla KÄYNNISTÄ/ LOPETA.


KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALITSEMINEN

Käännä nuppia (vasemmalle ja oikealle) valitaksesi asetuksen 0 KYPSENNYSJÄRJESTELMÄ (katso ohjelmataulukko). Valittu kuvake ilmestyy näytölle.



Asetuksia voi muuttaa myös laitteen käytön aikana.



Järjestelmä	Kuvaus
Ehdotettu lämpötila °C	
Kypsennysjärjestelmä	
	NOPEA ESILÄMMITYS Käytä tätä toimintoa, jos haluat lämmittää uunin mahdollisimman nopeasti haluamaasi lämpötilaan. Tämä toiminto ei voi käyttää ruoanvalmistukseen. Kun uuni lämpenee haluttuun lämpötilaan, lämmitysprosessi on valmis.
30-275	

Järjestelmä	Kuvaus
Ehdotettu lämpötila °C	
Kypsennysjärjestelmä	
	YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin. Leivonnaisia tai lihaa voi paistaa/paahattaa ainoastaan yhdellä tasolla.
200	
	GRILLI Vain grillivastus, osa suuresta grillistä, toimii. Tätä järjestelmää käytetään, kun halutaan tehdä pienehkö määrä lämpimiä voileipiä, paistaa makkaraa tai paahattaa leipää.
230	
	SUURI GRILLI Ylälämpövastus ja grillivastus toimivat samanaikaisesti. Lämpö säteilee suoraan uunin kattoon asennetusta grillivastuksesta. Uunin toiminnan tehostamiseksi myös ylälämpövastus on päällä. Tätä yhdistelmää käytetään, kun halutaan tehdä pienehkö määrä lämpimiä voileipiä, paistaa makkaraa tai paahattaa leipää.
230	
	GRILLI JAPUHALLIN Grillivastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Tätä yhdistelmää käytetään lihan grillaukseen sekä suurempien liha- tai kanapalojen paahattamiseen yhdellä paistotasolla. Sitä voidaan käyttää myös gratinointiin tai sillä voidaan ruskistaa ruokalajien pinta rapeaksi.
170	
	KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTUS Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja kuumailmapuhallin toimivat. Toimintoa käytetään pizzerian, kosteiden leivonnaisten, hedelmäkakkujen, lehtitaikinan ja murotaikinan paistamiseen useammalla tasolla samanaikaisesti.
200	
	KUUMA ILMA Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti kypsennettävän ruoan ympärillä. Tilaa käytetään lihan kypsennykseen ja leivonnaisten paistamiseen useammalla tasolla samanaikaisesti.
180	
	ALALÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN Tämä toiminto on tarkoitettu sellaisten lehtitaikinasta valmistettujen leivonnaisten paistamiseen, jotka eivät nouse paljon sekä hedelmien ja vihannesten säilöntään.
180	

Järjestelmä	Kuvaus
Ehdotettu lämpötila °C	
Kypsennysjärjestelmä	
ECO	EKO-TILA Kiertoilma lämmittelee ruoan. EKO-kiertoilma kuluttaa vähemmän energiaa, mutta tarjoaa silti saman lopputuloksen kuin tavanomainen kiertoilma. Kypsennysaika on jonkin verran pidempi. Tätä toimintoa voidaan käyttää lihan paahattamiseen ja pasteijoiden paistamiseen.
180	
	SULATUS Ilma kiertää uunissa, mutta lämpövastukset eivät ole päällä. Vain puhallinta käytetään. Toimintoa käytetään pakastetun ruoan hitaaseen sulattamiseen.
-	
P	PYROLYYSI Tämä toiminto mahdollistaa uunin sisäpuolen automaattisen puhdistuksen korkealla lämpötilalla (n. 460 °C), joka polttaa rasvajäämät ja muut epäpuhtaudet ja muuttaa ne tuhaksi.
-	

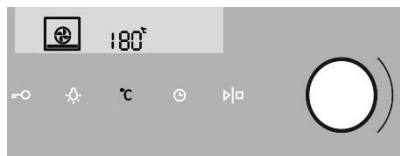
ASETUSTEN VALITSEMINEN

Jokaisessa kypsennysjärjestelmässä on perus- tai oletusasetuksia, joita voidaan muuttaa. Muuta asetuksia painamalla asiaankuuluvaa painiketta (ennen KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ -painikkeen painamista). Jotkut asetukset eivät ole käytettävissä kaikissa ohjelmissa; laite antaa tällaisessa tapauksessa äänimerkin.

KEITTO-LÄMPÖTILAN VAIHTAMINEN



Valitse KYPSENNYSJÄRJESTELMÄ. Valittu kuvake ilmestyy näyttöön ja ESIASETETTU LÄMPÖTILA vilkkuu.



Kosketa LÄMPÖTILAPAINIKETTA.

Käännä ASETUSNUPPIA (-/+) ja valitse haluttu lämpötila.



Maksimilämpötila on rajoitettu joissain järjestelmissä.

Kun järjestelmä on käynnistetty KÄYNNISTÄ-painikkeella, symboli °C vilkkuu näytöllä, kunnes haluttu arvo on saavutettu.

AJASTINTOIMINNOT

Käännä ensin KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUOPIA ja aseta sitten lämpötila. Kosketa AJASTIN-painiketta useamman kerran symbolin valitsemiseksi.

Valitun ajastintoiminnon kuvake syttyä ja asetettava kypsennyksen aloitus-/lopetusaika alkaa vilkkua näytöllä.

Paina KÄYNNISTÄ kypsennyksen aloittamiseksi. KULUNUT KYPSENNYSAIKA näytetään näytöllä.



Kypsennysajan asettaminen

Tässä tilassa voit määrittää uunin toiminta-ajan (kypsennysajan).

Aseta haluamasi kypsennysaika. Aseta ensin minuutit, sitten tunnit. Vastaava kuvake ja kypsennysaika näkyvät näytössä.

Viivästetyn käynnistysajan asettaminen

Tässä toiminnossa voit määrittää kypsennyksen keston (kypsennysajan) ja ajan, jolloin haluat kypsennysprosessin päättyvän (päättymisaika). Varmista että kelloon on asetettu nykyinen aika tarkasti.

Esimerkki:

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

Aseta ensin kypsennysaika (kypsennyksen kesto), esim. 2 tuntia. Nykyisen ajan ja kypsennysajan summa näytetään automaattisesti (14:00).

Kosketa AJASTIN-painiketta uudelleen valitaksesi KYPSENNYSAJAN symbolin ja aseta sitten aika, jolloin haluat kypsennyksen päättyvän (18:00).

Paina KÄYNNISTÄ kypsennyksen aloittamiseksi. Ajastin odottaa, kunnes on aika käynnistää kypsennys ja symboli syttyy. Uuni kytkeytyy automaattisesti päälle (kello 14:00) ja sammuu valittuna aikana (kello 18:00).

Minuuttimuistuttimen asettaminen

Minuuttimuistutinta voidaan käyttää uunin toiminnoista riippumatta. Asetus voi olla pisimmillään 24 tuntia.

Viimeisen minuutin aikana minuuttimuistutin näyttää myös sekunnit.



Kun asetettu aika on kulunut loppuun, uuni sammuu automaattisesti (kypsennys päättyy). Kuuluu äänimerkki, jonka voit sammuttaa koskettamalla mitä tahansa painiketta. Minuutin kuluttua äänimerkki sammuu automaattisesti.

Kaikki ajastimen toiminnot voidaan peruuttaa asettamalla ajaksi "0".

Jos et tee mitään muutamaan minuuttiin, laite kytkeytyy valmiustilaan.

LISÄTOIMINTOJEN VALITSEMINEN



Aktivoi/deaktivoi toiminnot haluttua painiketta tai painikeyhdistelmää painamalla.



Jotkut toiminnot eivät ole käytettävissä kaikissa järjestelmissä; laite antaa tällaisessa tapauksessa äänimerkin.

LAPSILUKKO

Aktivoi lapsilukko koskettamalla LAPSILUKKO-painiketta. "Avain"- kuvake ilmestyy näytölle. Paina painiketta uudelleen lapsilukon deaktivoimiseksi. Kuvake poistuu näytöltä.

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

Kun lapsilukko on aktivoituna, järjestelmiä (kypsennystiloja) tai lisätoimintoja ei voi muuttaa. Ainoa muutos, joka voidaan tehdä, on päättää kypsennäminen kääntämällä valitsinruppi asentoon "0".

Lapsilukko jää aktivoituksi myös sen jälkeen, kun uuni on kytketty pois päältä. Uuden järjestelmän valitsemiseksi lapsilukko on ensin poistettava käytöstä.



UUNIN VALOT

Uunin valo syttyy automaattisesti, kun luukku avataan tai kun uuni kytketään päälle.

Kypsennyksen päättyttyä valo jää päälle vielä muutamaksi minuutiksi.

Uunin valo voidaan syyttää tai sammuttaa painamalla VALO-painiketta.

5sek °C ÄÄNIMERKKI

Merkkiäänen voimakkuus voidaan säätää, kun mitään ajastintoimintoa ei ole valittu (näytössä näkyy pelkkä kellonaika). Pidä LÄMPÖTILA/TEHO-

painiketta painettuna 5 sekunnin ajan. Näytölle ilmestyy kaksi valaistua palkkia. Käännä ASETUSNUPPIA (-/+) valitaksesi yhden äännevoimakkuustasoista (yksi, kaksi tai kolme palkkia). Asetus tallennetaan automaattisesti kolmen sekunnin kuluttua ja näytölle ilmestyy kellonaika.


5sek NÄYTÖN KONTRASTIN PIENENTÄMINEN

Kypsennysjärjestelmän valintanupin on oltava asennossa "0". Pidä VALO-painiketta painettuna 5 sekunnin ajan. Näytölle ilmestyy kaksi valaistua palkkia. Käännä ASETUSNUPPIA (-/+) näytön himmennuksen säätämiseksi (yksi, kaksi tai kolme palkkia). Asetus tallennetaan automaattisesti kolmen sekunnin kuluttua.

+ VALMIUSTILA

Näyttövalon voi säätää kytketymään automaattisesti pois päältä 10 minuutin kuluttua, jos laitetta ei käytetä.

Paina AVAIN- ja AJASTIN-painikkeita kytkeäkseen näytön pois päältä. Jos ajastintoiminto on aktivoituna, näytölle ilmestyvät kuvakkeet "OFF" (pois päältä) ja AJASTIN ilmaisemaan toiminnon olevan aktivoituna.



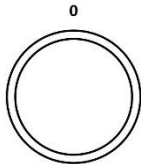
Sähkökatkon yhteydessä tai kytkettäessä laite pois päältä kaikki ylimääräiset toimintoasetukset pysyvät tallentuneina vaan muutaman minuutin. Tämän jälkeen kaikki asetukset äänimerkkiä ja lapsilukkoa lukuun ottamatta palautetaan tehdasasetuksiin.

KYPSENNYKSEN ALOITTAMINEN




Käynnistä kypsennys pitämällä KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painiketta hetken aikaa painettuna.

UUNIN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ



Käännä KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI asentoon "0".

 Kun kypsennys on päättynyt ja uuni on kytketty pois päältä, näytöllä näkyy laskeva lämpötila 50 °C:seen asti.

Myös kaikki ajastinasetukset keskeytetään ja peruutetaan. Näytöllä näytetään kellonaika. Jos et tee mitään minuuttiin, laite kytkeytyy valmiustilaan.


Tärkeitä varoituksia

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

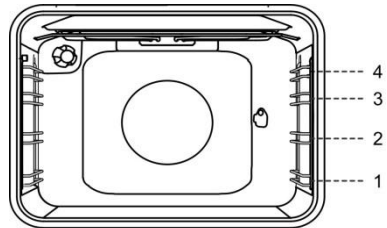
Tyhjän uunin lämmittämiseen kuluu paljon energiaa. Sähköä säästyy runsaasti, jos useammanlaisia leivonnaisia paistetaan peräkkäin uunin ollessa jo valmiiksi lämmin.

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

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

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

Kiskot, paistotasot



KYPSENNYSJÄRJESTELMÄ

UUNI VALO

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

NOPEA ESILÄMMITYS

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

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

YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS

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

Lihan paistaminen

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

Leivonnaisten paistaminen

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



Älä laita syvää paistoastia ensimmäiseen kiskoon.

SUURI GRILLI, GRILLI ▼▼▼▼ ▼▼

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

Grillattaessa ruokaa ylälämpövastus ja uunin kattoon asennettu grillivastus ovat toiminnassa.

Anna infrapunavastuksen (grilli) kuumentua viisi minuuttia.

Maksimilämpötila käytettäessä grilliä ja suurta grilliä on 230°C.

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

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

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

Puhdista uuni, varusteet ja välineet grillauksen jälkeen.

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



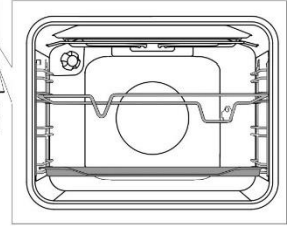
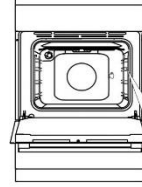
Grilliä saa käyttää vain uunin oven ollessa kiinni.

Grillikuumennin, ritilä, ja muut uunin tarvikkeet tulevat erittäin kuumiksi grillauksen aikana. Käytä siksi unikinkeitä ja lihapihtejä.

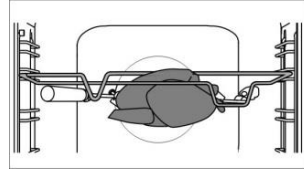
Vartaalla kypsennys

(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 varrastukeen ja laita kärki uunin takaseinässä olevaan oikeanpuoleiseen aukkoon (aukko on suojattu kiertokannella).

Irrota vartaan kädensija ja sulje uunin luukku.

Kytke uuni päälle ja valitse SUURI GRILLI -järjestelmä.



Älä käytä grilliä asennossa 4.

Grilliä saa käyttää vain uunin oven ollessa kiinni.



GRILLI JA PUHALLIN

Tätä toimintoa käytettäessä grillivastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Soveltuu lihan, kalan ja vihannesten grillaukseen. (Katso GRILLAUSTA koskevat kuvaukset ja vinkit.)

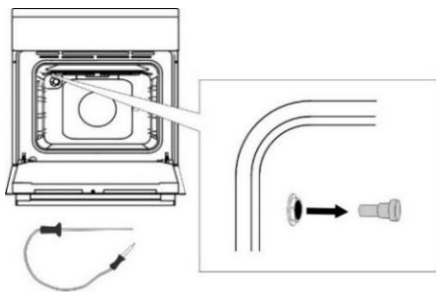
KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTUS

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

Lihan paistaminen lihalämpömittaria

käyttäen (mallista riippuen)

Tässä tilassa sinun on asetettava kypsennettävän ruoan haluttu sisälämpötila. Uuni toimii niin kauan, että asetettu sisälämpötila saavutetaan. Sisälämpötilaa mitataan paistolämpömittarilla.



Irrota uunin vasemmanpuolisen seinän yläkulmassa olevan liitännän metallitulppa.

Kytke lihalämpömittarin pistoke liitännään ja työnnä mittari ruokaan. (Jos aktiivituna on ajastintointintoja, ne peruutetaan.)

Käännä KYPSENNESSÄRJESTELMÄN VALINTANUPPIA (kuuma ilma ja alalämpövastus). Symboli, esiasetettu lämpötila, nykyinen lämpötila ja asetettu lämpötila ilmestyvät näyttöön. Jos lihalämpömittarin lämpötila on alle 30 °C, näyttöön ilmestyy "-- : 80". Paina KÄYNNISTYS-painiketta.



- 1 Esiasetettu lämpötila
- 2 Nykyinen lämpötila
- 3 Asetettu lämpötila



Kypsennyksen aikana näytöllä näytetään vuorotellen uunin todellinen ja asetettu lämpötila. Lämpötilaa voidaan säätää kypsennyksen aikana. Kun asetettu sisälämpötila saavutetaan, uunin toiminta lakkaa.

Kuuluu äänimerkki, jonka voit sammuttaa koskettamalla mitä tahansa painiketta. Minuutin kuluttua äänimerkki sammuu automaattisesti. Näyttöön ilmestyy kello.

Aseta lihalämpömittarin suojatulppa takaisin paikalleen kypsennyksen jälkeen.



Käytä ainoastaan uunissasi käytettäväksi tarkoitettua lihalämpömittaria. Varmista, että mittari ei kosketa lämpövastusta kypsennyksen aikana. Lihalämpömittari on erittäin kuuma kypsennyksen jälkeen. Varo polttamasta itseäsi.

KUUMA ILMA

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

Lihan paistaminen

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

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

Leivonnaisten paistaminen

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

Huomaa, että kypsennysajoissa saattaa olla eroja, vaikka käytettävät paistopellit olisivatkin samanlaisia. Ylemmällä pellillä olevat pikkuleivät saattavat valmistua nopeammin kuin alemmalla olevat. Pane paistopellit aina ritilän päälle. Jos käytät mukana toimitettavaa paistopeltiä, poista ritilä.

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



Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.

ALALÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN

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

Säilöntä

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

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

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

SULATUS



Tätä toimintoa käytettäessä ilma kiertää ilman että lämpövastukset ovat käytössä.

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

ECO EKO-TILA

Kiertoilma lämmitteä ruoan. EKO-kiertoilma kuluttaa vähemmän energiaa, mutta tarjoaa silti saman lopputuloksen kuin tavanomainen kiertoilma. Kypsennysaika on jonkin verran pidempi.

Tätä toimintoa voidaan käyttää lihan paahattamisen ja pasteioiden paistamiseen. Aseta pelti tasolle 2. Tämä toiminto hyödyntää jälkilämpöä (lämpövastukset eivät ole jatkuvasti päällä), jolloin energiankulutus on alhaisempi (standardin EN 60350-1 mukainen).

PYROLYYSI

Tämä toiminto mahdollistaa uunin sisäpuolen automaattisen puhdistuksen korkealla lämpötilalla (n. 460°C), joka polttaa rasvajäämät ja muut epäpuhtaudet ja muuttaa ne tuhkaksi.

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 riippen)

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.

Lakut pinnat ja muoviosat (mallista riippen)

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, keittotas)

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

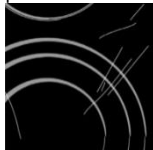
Lasipinnat

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

LASIKERAAMISEN PINNAN PUHDISTUS

Odot 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.

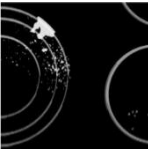


Teräsvilla, karkeat puhdistussienet ja hankausaineet saattavat naarmuttaa pintaa. Pinta saattaa myös vaurioitua tehokkaista puhdistussuihkeista ja sopimattomista puhdistusnesteistä.



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.

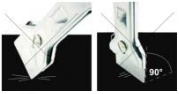


Poista sitkeät ja palaneet tahrat kaapimella. Käsittele kaavinta varovaisesti, ettei loukkaa itseäsi.



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

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



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



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



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

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

UUNI

Puhdista uunin seinät kostealla sienellä ja puhdistusaineella.

Kiinnipalaneet tahrat voit poistaa uunista erityisellä emalin puhdistusaineella.

Pyyhi uuni huolellisesti kuivaksi puhdistamisen jälkeen.

Puhdista uuni ainoastaan sen ollessa täysin kylmä.

Älä milloinkaan käytä hankaavia aineita, koska ne naarmuttavat emalipintaa.

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

UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS – PYROLYYSI

Uunin keskimääräisessä käytössä suosittelemme suorittamaan pyrolyysipuhdistusohjelman kerran kuukaudessa uunin sisäosan pitämiseksi puhtaana sekä rasvan ja lian irrottamiseksi.

Luukun ympärillä saattaa esiintyä vähäisiä värimuutoksia pyrolyysipuhdistuksen jälkeen. Ne saa helposti poistettua saippualla ja pesusienellä.

Pyyhi uuni ja siellä puhdistettavat varusteet kostealla liinalla!

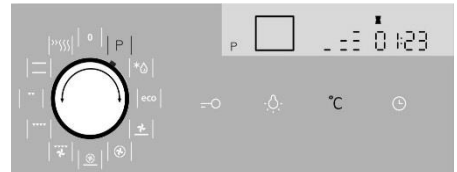
Ruoan jäämät ja rasva voivat syttyä palamaan pyrolyysipuhdistuksen aikana. Tulipalon vaara!

Anna uunin jäähtyä ja poista kaikki varusteet ja tarvikkeet sen sisältä ennen pyrolyysipuhdistusta, ulosvedettävät kiskot mukaan lukien.

Jos laitteen mukana on toimitettu erityistarkoitusta varten tarkoitetut kiskot, asenna ne ulosvedettävien kiskojen paikalle ennen pyrolyysipuhdistuksen käynnistämistä.



Käännä KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI asentoon "P". Näytölle ilmestyy puhdistuksen tehotaso ja puhdistusaika.



Valitse haluamasi puhdistusteho. Kosketa LÄMPÖTILA-painiketta ja käännä ASETUSNUPPIA (-/+).



Tietyn ajanjakson jälkeen uunin luukku lukittu automaattisesti turvallisuutesi takaamiseksi. "Lukko"-kuvake ilmestyy näytölle.



Puhdistuksen aikana uunista voi erittyä epämiellyttävää hajua. Pyrolyysipuhdistuksen jälkeen uunin pohjalla on tuhkaa ja reunoissa tahrojen jäämiä.

Kun uuni on jäähtynyt, poista jäämät kostealla liinalla ja hankaamattomalla sienellä. Pyyhi uuninluukku ja tiivisteiden viereiset alueet. Älä hankaa tiivistettä!



Älä yritä avata uunin luukkuja automaattisen puhdistustoiminnon ollessa käynnissä. Ohjelma voi päättyä. Palovammojen vaara!

PYROLYYSIPUHDISTUKSEN KESTÄVIEN TARVIKKEIDEN PUHDISTUS UUNISSA

(mallista riippuen)

Pyrolyysiohjelmaa voidaan käyttää myös toimitettujen paistopeltien ja uunipeltien ajoittaiseen puhdistukseen (katso Uunin tarvikkeet). Puhdista ne käytön jälkeen kuumalla vedellä ja pesuaineella, pyyhi ne sitten liinalla ja aseta toiselle ja kolmannelle paistotasolle. Älä laita paisto- tai uunipeltiä ensimmäiselle paistotasolle.

Paisto- ja uunipeltien väri saattaa muuttua ja ne voivat menettää kiiltoaan pyrolyysipuhdistuksen aikana, millä ei ole vaikutusta niiden toimintaan.

Jos puhdistat myös paistopannuja pyrolyysitoiminnolla, pannun pohja ei mahdollisesti ole täysin puhdas pyrolyysitoiminnon päätyttyä.

LANKA- JA TELESKOOPPIKISKOJEN POISTAMINEN JA PUHDISTAMINEN

Käytä ainoastaan tavallisia puhdistusaineita ohjaimien puhdistukseen.

Pitele kiskoja alapuolelta ja vedä niitä uunin keskustaa kohti.

Poista ne ylhäällä olevista aukoista.



Älä pese laajennettavia kiskoja astianpesukoneessa.

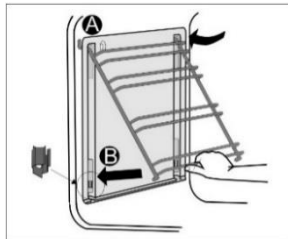
KATALYTTIKAPPALEIDEN ASETTAMINEN

Käytä kiskojen puhdistukseen ainoastaan tavallista pesuainetta.

Poista lankakiskot tai laajennettavat kiskot. (mallista riippuen).



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



Aseta katalyyttikappaleilla varustetut lankaohjaimet uunin sivuseinien yläaukkoihin "A".

Paina ne pohjalla olevaan pikalukitukseen "B".



Älä pese katalyyttikappaleita astianpesukoneessa.

LAMPUN VAIHTAMINEN

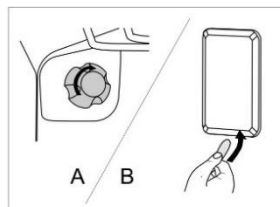
(mallista riippuen)

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

Irrota laite verkkovirrasta!

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, ettei vahingoita lasia.

OVEN PEHMEÄ SULKEUTUMINEN

(mallista riippuen)

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



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

LUUKUN LUKKO

(mallista riippuen)

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



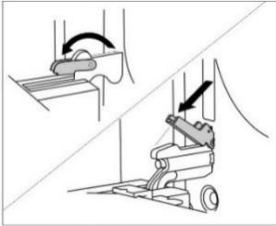
Kun uunin luukku suljetaan, lukko palaa automaattisesti alkuasentoonsa.

UUNINLUUKUN IRROTTAMINEN JA ASETTAMINEN PAIKALLEEN

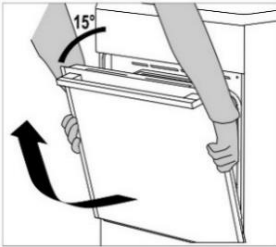
(mallista riippuen)

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

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



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

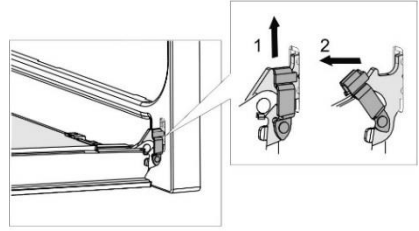


Ennen kuin asetat luukun takaisin paikalleen, tarkasta aina, että saranoiden siivekkeet ovat asianmukaisesti paikoillaan luukun sivulistoissa. Näin estät voimakkaaseen jouseen yhdistetyn saranan yhtäkkisen sulkeutumisen. Siivekkeen irtoaminen aiheuttaa luukun vaurioitumisen ja loukkaantumisvaaran.

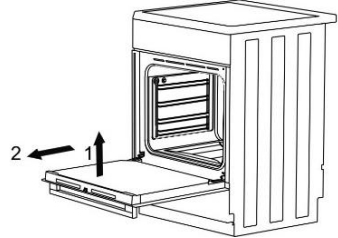
Uuninluukun irrottaminen ja asettaminen paikalleen

(mallista riippuen)

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



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

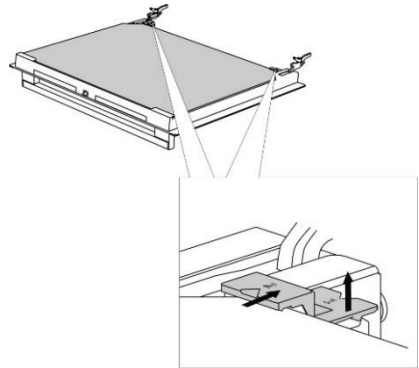


Suorita nämä toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä luukun asettamiseksi takaisin paikalleen. Jos luukku ei avaudu tai sulkeudu kunnolla, varmista, että saranat ovat asianmukaisesti kiinni koukuissaan.

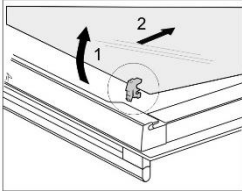
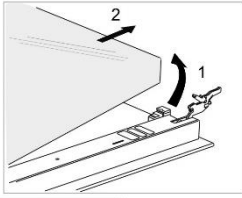
UUNIN LUUKUN LASIPANEELIN IRROTTAMINEN JA PAIKALLEEN ASETTAMINEN

(mallista riippuen)

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



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



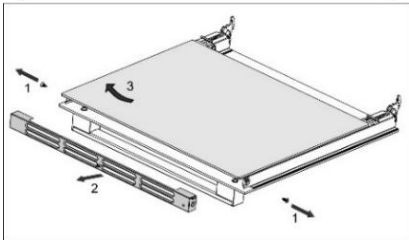
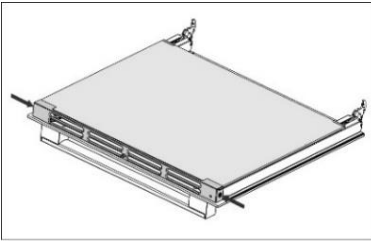
Pidä kiinni luukun lasin alareunasta, nosta sitä kevyesti niin, että se ei ole enää kiinni tuessa ja irrota se.

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



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

Uunin luukun lasipaneelin irrottaminen ja paikalleen asettaminen (mallista riippuen)



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



Suorita nämä toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä lasipaneelin asettamiseksi takaisin paikalleen.

VIANETSINTÄTAULUKKO

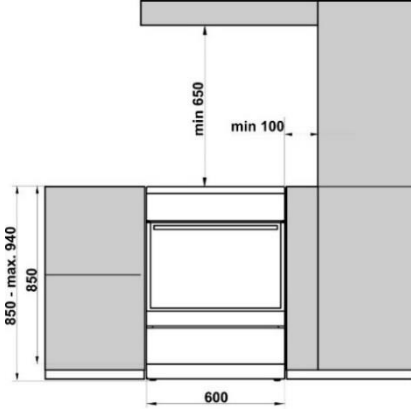
Ongelma/vika	Ratkaisu
Kotisi pääsulake palaa usein.	Ota yhteys huoltoon. Varmista, että kaikkien päällekytkettyjen laitteiden yhteinen teho ei ylitä kotisi verkkovirran kapasiteettia.
Uunin valo ei toimi.	Lampun vaihtamisprosessi kuvataan luvussa "HUOLTO JA PUHDISTUS".
Ruoka ei ole kypsää. . .	Valitsitko oikean lämpötilan ja lämmitysjärjestelmän? Onko uuninluukku kiinni?

Keittotason virhe- ja vikanäyttö	Syy	Ratkaisu
Olet kytkenyt keittoalueen päälle, mutta symboli "u" vilkkuu edelleen.	Kattila tai pannu ei sovellu induktiokeittotasolla käytettäväksi tai sen halkaisija on liian pieni. Kattila tai pannu on saattanut ylikuumentua ja menettää ferromagneettiset ominaisuutensa.	arkasta, onko keittoastia ferromagneettinen (vetääkö se puoleensa magneettia). Varmista, että pannun halkaisija on riittävän suuri (normaalisti > 12 cm). Jos näyttö vilkkuu edelleen keittotason päällekytkemisen jälkeen, erota laite verkkovirrasta. Odota 5 minuuttia ja liitä laite uudelleen.
Nopean lämmityksen lisätehoiminto kytketty automaattisesti pois päältä.	On normaalia, että lisätehoiminto kytketty automaattisesti pois päältä tietyn ajan kuluttua ja että keittotaso kytketty tämän jälkeen tehotasolle 9. Jos keittoalue on ylikuumentunut, turvamekanismi kytkee lisätehoiminnon pois päältä!	Aktivoi lisätehoiminto uudelleen. Kytke keittoalue tarvittaessa pois päältä ja uudelleen päälle. Aktivoi tämän jälkeen lisätehoiminto. Anna keittotason jäähtyä hetken aikaa.
Jos näyttöön ei syty valoa sen jälkeen, kun laite on kytketty verkkovirtaan, keittotaso ei toimi.	Jännite on liian korkea tai laitetta ei ole liitetty asianmukaisesti.	Erota laite verkkovirrasta ja tarkasta liitäntä.
Näyttöön ilmestyy virheilmoitus "E/2".	Liesi on ylikuumentunut.	Odota, että keittotaso jäähtyy. Käytä tämän jälkeen pienempää tehoasetusta.
Näyttöön ilmestyy virheilmoitus "E/3".	Sopimaton keittoastia, jolla ei ole ferromagneettisia ominaisuuksia.	Käytä toista kattilaa tai pannua.
Näytöllä näkyy muita virheilmoituksia " E/A " tai "E / numero".	Virtapiiriin on ilmaantunut virhe.	Irrota laite verkkovirrasta 5 minuutiksi ja liitä se uudelleen. Jos virheilmoitus näytetään uudelleen, ota yhteys huoltoon.

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

ASENNUS- JA LIITÄNTÄOHJEET

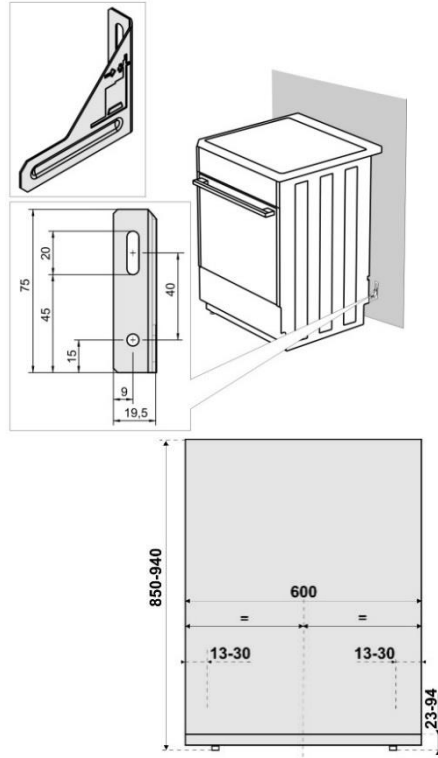
LAITTEEN SIOJITTAMINEN (mm)



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

KAATUMISNE ESTÄMINEN (mm)

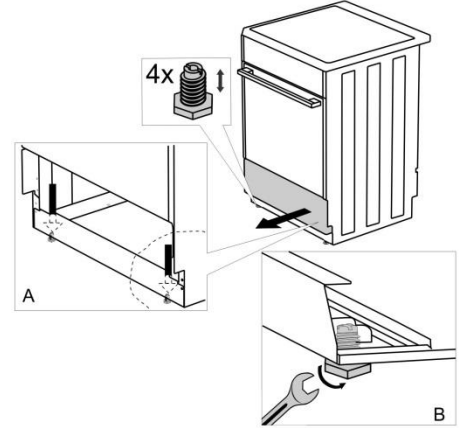
(mallista riippuen)



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

LAITTEEN ASETTAMINEN VAAKASUORAAN JA LISÄTUKI

(mallista riippuen)

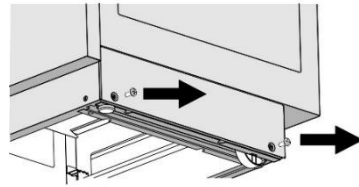


LIEDEN KORKEUDEN SÄÄTÄMINEN

(mallista riippuen)

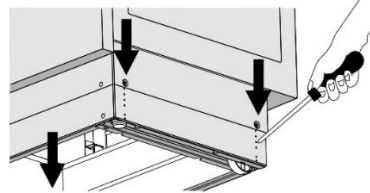
Lieden korkeus on 900 mm. Voit säätää laitteen korkeutta välillä 850–940 mm.

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



Torx T20

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

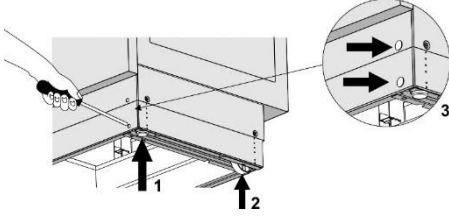


Liesi on asennettava vaakasuoraan!

Noudata seuraavia ohjeita:

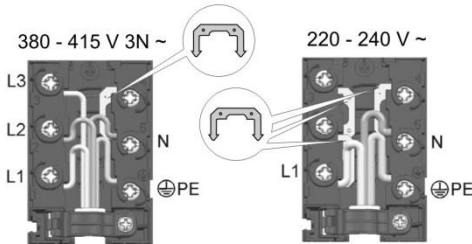
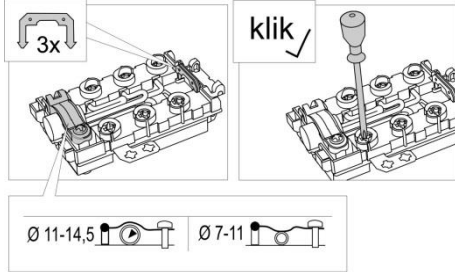
1. Kierrä säätöruuveja (katso kuva 1) liedn korkeuden säätämiseksi oikealle tasolle.

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



LIITTÄMINEN VERKKOVIRTAAN

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



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

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

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

FI

Kun olet tukenut liitinpäätt kytkeäntälevyn ruuvinkantojen alapuolelle, aseta johto kytkeäntälevyyn ja varmista se kiinnittimellä. Sulje lopuksi kytkeäntälevyn kansi.

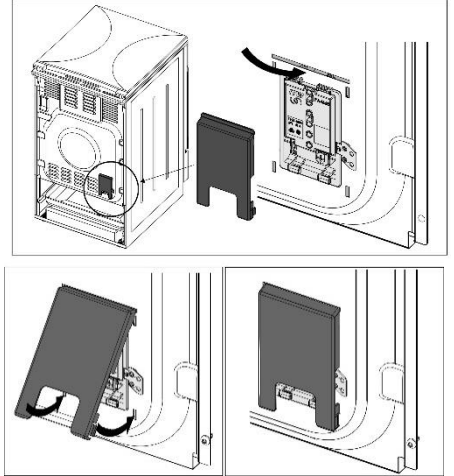


Tähän laitteeseen sisältyy virtajohto ja pistoke, joita saa käyttää ainoastaan Norjassa (mallista riippuen).

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:

- Verkkoiliitäntän 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
Jauhelihapiras	lankahylly (tukiritilä) + matala paistoastia rasvankeärsastiaksi	4	▼▼▼	230	20-35

* 10 minuutin esilämmitys.

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

ID711738

GORENJE EITP6575WPD, EITP6575XPD, EITP9575WPD
IFU ES6I TC ILED+ MP PY GOR6 FI

2019 09 15
SAP 711738