



## **Käyttö- ja asennusohje FI**

### **Induktioliesi**

**WIC906SS**

**WIC906AN**

**WIC906BL**

**WIC906BU**

**WIC906WH**

**WIC906SG**

**WIC906CR**





## Hyvä asiakkaamme,

*Kiitos, kun valitsit ja hankit tuotteemme.*

*Edempänä ilmoitetut varoimet ja turvaohjeet on tehty sinun ja muiden käyttäjien turvallisuuden takia. Niiden avulla voit myös saada täyden hyödyn uudesta liedestäsi.*

*Tämä opas on osa laitetta ja säilytettävä kokonaisuudessaan ja helposti saatavilla koko lieden käyttöiän ajan. Suosittelemme, että luet tämän ohjekirjan huolellisesti ennen kuin otat laitteen käyttöön.*

*Liesi on suunniteltu seuraaviin toimintoihin: ruoanlaitto ja ruoan lämmitys. Mikä tahansa muu käyttö laitteen katsotaan määräysten vastaiseksi. **Valmistaja / myyjä ei ota mitään vastuuta määräysten vastaisesta käytöstä.***

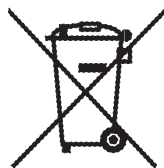
## CE-VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

- Tämä liesi on suunniteltu yksinomaan ruoanlaittoon yksityisissä kotitalouksissa. Kaikki muu käyttö (esim. huoneiston lämmitys) on väärää ja vaarallista.
- Tämä liesi on suunniteltu, valmistettu ja markkinoitu seuraavia säännöksiä noudattaen:
  - EU-direktiivin "pienjännitedirektiivi" 2014/35/ EU turvallisuusvaatimukset;
  - EU-direktiivin "EMC" 2014/30 / EU suojeluvaatimukset;
  - EU-direktiivin 93/68 / ETY vaatimukset;
  - EU-direktiivin 2011/65 / EU vaatimukset.



## EY-ASETUKSEN 2012/19/EY MUKAINEN YMPÄRISTÖSUOJELU

- Pakkaukset on valittu ympäristökysymykset huomioiden ja ne ovat kierrätettäviä.
- Tuote sisältää osia, jotka voivat vahingoittaa ympäristöä, jos ne hävitetään väärin. Nämä osat ovat välttämättömiä tuotteen toiminnalle.
- Tuotetta ei saa hävittää tavallisen talousjätteen mukana.
- Huolehdi hävitettävän tuotteen toimittamisesta lähimmälle kierrätyspaikalle.



## TURVALLISUUSOHJEET

**TÄRKEÄÄ:** Liesi on tarkoitettu seuraaviin toimintoihin: Ruoan valmistus ja lämmitys yksityisissä kotitalouksissa. Liettä ei saa käyttää kaupallisessa toiminnassa.

Valmistaja/myyjä sanoutuu irti kaikesta vastuusta virheellisen/kaupallisen käytön yhteydessä, ja takuu raukeaa.

Ole hyvä ja lue käyttö- ja asennusohjeet perusteellisesti, ennen kuin otat liedon käyttöön. Ne sisältävät tärkeitä tietoja asennuksesta, turvallisuudesta, käytöstä ja kunnossapidosta. Tällä suojataan ihmisiä ja vältetään liedon vahingoittumiselta.

Säilytä käyttö- ja asennusohjeet huolellisesti, ja anna ne edelleen mahdolliselle uudelle omistajalle.

### Käyttöä koskevat ohjeet

- Liettä ei ole tarkoitettu ulkokäyttöön.
- Henkilöt, jotka rajoittuneiden fyysisten, aistitoiminnallisten tai psyykkisten kykyjen tai puutteellisen kokemuksen tai tietämättömyyden takia eivät kykene käyttämään liettä turvallisesti, eivät saa sitä käyttää ilman vastuussa olevan henkilön valvontaa tai ohjausta.

### Lapsia talossa

- Lasten iho on aikuisten ihoa herkempi korkeille lämpötiloille. Liedessä kuumenee erityisesti liesitaso, uunin luukku, ohjauspaneeli sekä höyrynpistoaukko. Katso, että lapset eivät kosketa liettä, kun se on käytössä.
- Lapset eivät saa koskaan leikkiä liedellä.
- Alle 8 vuotiaat lapset eivät saa tulla liedon lähelle, jollei heitä jatkuvasti valvota.
- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset voivat käyttää liettä ilman valvontaa vain, jos heille on selvitetty sen toiminnot niin, että he voivat käyttää sitä oikein, ja jos he ymmärtävät ne vaarat, jotka voivat syntyä virheellisestä toiminnasta.
- Keittolevyt kuumenevat käytön aikana, ja ovat edelleen kuumia jonkun aikaa silloinkin, kun ne on kytketty pois päältä. Muista pitää lapset poissa keittolevyjen luota, kunnes ne ovat jäähtyneet niin paljon, ettei niillä voi enää polttaa itseään.

- Älä koskaan säilytä mitään lapsia kiinnostavaa kaapeissa lieden yläpuolella tai laitteen takana. Lapset voivat tuntea houkutusta kiivetä lieden päälle. Palovammavaara!
- Varmista, etteivät lapset pääse vetämään kuumia pannuja ja kattiloita alas keittotasolta . Käännä kattilat ja pannut niin, että niiden kahvat ovat sivulle, eivätkä pistä esiin lieden etureunan yli.
- Pakkausmateriaalit (esim. kalvot, styrokso) voivat olla vaarallisia lapsille. Tukehtumisvaara! Säilytä pakkauksen osat lasten ulottumattomissa, ja hävitä materiaali mahdollisimman pian.

## **Tekninen turvallisuus**

- Vahingoittunut liesi voi olla turvallisuusriski!
- Tarkasta sen takia ennen asentamista liesi näkyvien vaurioiden varalta, ja että sen luukku voidaan sulkea kunnolla. Älä koskaan ota vahingoittunutta liettä käyttöön!
- Lieden sähköturvallisuus voidaan taata vain, kun se on asianmukaisesti maadoitettu. On erittäin tärkeää, että tämä perusturvallisuustekijä tarkastetaan, ja että vähänkin epävarmassa tapauksessa asennuksen tekee valtuutettu sähköasentaja. Valmistajaa/myyjää ei voida pitää vastuullisena vahingosta, joka aiheutuu riittämättömästä tai keskeytyneestä maadoituksesta (esim. sähköisku).
- Ennen kuin lieden kytkemistä on tärkeää tarkistaa, että tyyppikilvessä ilmoitetut liitântätiedot (jännite ja taajuus) ovat sopu-soinnussa asennuspaikan liitântäolosuhteisiin. Näiden tietojen on ehdottomasti täsmättävä, ettei liesi vaurioidu. Epäselvässä tapauksessa pitää ottaa yhteys valtuutettu sähköasentajaan.
- Lieden runkoa ei saa missään tapauksessa avata.
- Mahdolliset kosketukset jännitteellisiin liitântöihin sekä sähköisten- ja mekaanisten rakenteiden muutokset voivat olla käyttäjälle vaarallista ja aiheuttaa lieden toimintahäiriöitä.
- Asennuksen, huollon ja korjaukset saa tehdä vain valtuutettu ammattimies.
- Epäpätevän henkilön tekemä asennus, huolto tai korjaus voi johtaa merkittävään riskiin käyttäjälle
- eikä laite kuulu enää takuun piiriin.
- Älä vedä pistokkeellisen laitteen virtajohdosta vaan pidä kiinni pistokkeesta, kun irrotat laitteen pistorasiasta.

- Viallisen osan saa vaihtaa vain alkuperäiseen varaosaan. Vain tätä noudattamalla, voimme taata, että turvallisuusvaatimukset täyttyvät.
- Liettä ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai kauko-ohjausjärjestelmällä
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se pitää vaihtaa.
- Liettä ei saa kytkeä haaroituspistorasian tai jatkojohdon avulla, koska nämä eivät ole riittävän turvallisia (esim. ylikuumentumisen vaara).
- Joihinkin liesiin on asennettu suojakalvo teräs- ja alumiiniosien päälle. Poista kalvot ennen kuin liettä käytetään.
- Jos haluat romuttaa tuotteen, se on toimitettava valtuutettuun kierrätyspisteeseen ympäristön huomioivan, asianmukaisen hävittämisen varmistamiseksi. Muista myös, että tuote voi sisältää osia, jotka voidaan kierrättää. Huolehdi virtajohdon irrotuksesta, ennen kuin tuote romutetaan.

### **Päivittäinen käyttö**

- Uunin ensimmäisellä käyttökerralla pitää noudattaa näitä ohjeita:
  - Asenna uunin sisäosat kappaleessa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla.
  - Lämmitä uunia maksimiteholla noin 60 minuutin ajan poistaaksesi mahdolliset tuotannosta jääneet öljyjäämät lämpövastuksista. Huolehdi tämän aikana hyvästä tuuletuksesta.
  - Kytke liesi irti virrasta, anna uunin jäähtyä ja puhdista uunikammio vedellä ja miedolla PH-neutraalilla pesuaineella kostutetulla. Kuivaa sitten varovasti.
- Älä koskaan jätä keittotasoa ilman valvontaa, kun se on käytössä.
- Keittolevyt kuumenevat käytön aikana ja ovat kuumia vielä jonkin aikaa sen jälkeenkin, kun ne on sammutettu.
- Älä koskaan aseta tai jätä tyhjää keittoastiaa induktiotasolle.
- Ylikuumentunut rasva tai öljy voi syttyä palamaan ja aiheuttaa tulipalon.
- Jos kuuma öljy tai rasva syttyy, älä missään tapauksessa yritä sammuttaa sitä vedellä! Tukahduta tuli esim. sammutushuovalla, kattilan kannella, märällä pyyhkeellä tai vastaavalla.
- Vältä painavien tai terävien esineiden putoamista lasikeittotasolle. Takuu ei kata lasin vaurioita.

- Metalliesineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansiä ei saa laittaa keittotasolle, koska ne voivat kuumeta.
- Älä käytä metallisia työvälineitä (esim. metallikauhaa). Suosittelemme käyttämään muovisia tai puisia välineitä.
- Käytä keittoastioita, joiden halkaisija on suosituksen mukainen (katso suositellut minimihalkaisijat). Koskaan ei ole suositeltavaa käyttää astiaa, jonka halkaisija on pienempi kuin käytettävä keittoalue. Aseta kattila aina keittoalueen keskelle.
- Älä käytä vahingoittuneita keittoastioita tai sellaisia, joiden pohja on kohonnut tai lommoilla.
- Käytä ainoastaan induktioliedelle tarkoitettuja keittoastioita.
- Magneettisia esineitä (esim. luottokortit, taskulaskimet, disketit, muistikortit) ja sähkölaitteita (esim. tietokoneet) ei saa pitää induktiotason läheisyydessä.
- Sydämentahdistinta käyttävien on syytä muistaa, että käytössä olevan induktiokeittotason välittömään läheisyyteen syntyy magneettikenttä, jolla voi olla vaikutusta sydämentahdistimeen. Jos olet epävarma, ota yhteys omaan lääkäriisi.
- Käytä keittoastiassa kantta, kun on mahdollista välttää energiantuhlausta.
- Älä naarmuta keittotasoa terävillä esineillä. Älä koskaan käytä keittotasoa työpöytänä laittaessasi ruokaa. Takuu ei kata naarmuja.
- Älä koskaan käytä keittotasoa laskualustana esim. metalliesineille. Metallin voi kuumeta, sulaa tai syttyä palamaan päälle kytketystä keittoalueesta tai sammutetun alueen jälkilämmöstä.
- Kiinteä tai nestemäinen sokeri, muovi tai alumiinifolio eivät saa olla kosketuksessa kuumaan keittotasoon. Nämä aineet sulavat, liimautuvat kiinni ja voivat jäähtyessään aiheuttaa keittotasoon naarmuja tai halkeaman. Jos näitä kuitenkin pääsee keittotasolle, sinun pitää sammuttaa taso ja irrottaa sokeri, muovi tai alumiinifolio vielä lämpimältä keittotasolta. Käytä irrotukseen lasikaavinta. Varo polttamasta itseäsi vielä lämpimällä keittotasolla.
- Jos keittotasoon tulee halkeama, tai se on muulla tavalla vahingoittunut, esim. jonkun esineen putoamisen seurauksena, on virransyöttö tasolle katkaistava heti sähköiskujen välttämiseksi, sen jälkeen otetaan yhteys huoltoon.
- Liian pitkä grillaus johtaa ruoan kuivumiseen ja jopa sen syttymiseen. Suositeltavia grillausaikoja on noudatettava

- Jotkut elintarvikkeet kuivuvat nopeasti ja voivat syttyä korkeasta grillauslämpötilasta. Älä koskaan käytä grilli- ja kuumennustoimintoja leipien tai sämpylöiden lämmittämiseen äläkä kukkien tai yrttien kuivaamiseen.
- Jos käytät ruoanlaittoon alkoholijuomia, muista, että alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa. Tämä höyry voi syttyä itsestään joutuessaan kosketuksiin uunin kuumien vastusten kanssa
- Jos jälkilämpöä halutaan käyttää pitämään ruoka lämpimänä, voi korkeasta ilmankosteudesta ja kondensaatiosta aiheutua korroosiota uunikammioon. Myös ohjauspaneeli ja pöytälevy voi vaurioitua.
- Siksi lämpimänä pidettävä tai uunissa säilytettävä ruoka tulee aina peittää. Muuten se voi kuivua ja ruoan kosteus aiheuttaa uuniin ruostetta.
- Uunin pohjalla oleva emali voi haljeta tai irrota seisovan kuumuuden seurauksena. Älä siis koskaan aseta esimerkiksi alumiinifoliota tai uuninsuojafoliota uunin pohjalle. Älä pane vuokia, kattiloita, pannuja tai peltejä suoraan uunin pohjalle.
- Uunin pohjaemali voi vahingoittua, jos siinä työnnetään kovia esineitä edestakaisin. Takuu ei kata emaliin syntyneitä vaurioita. Jos säilytät kattiloita ja pannuja uunissa, varo siis työntämästä niitä uunin pohjalla.
- Jos kuumalle pinnalle kaadetaan kylmää nestettä, syntyy höyryä, joka voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Lisäksi kuumat, emaloidut pinnat voivat vaurioitua äkillisestä lämpötilan muutoksesta. Älä koskaan kaada kylmää nestettä suoraan kuumalle emalipinnalle.
- On tärkeää, että lämpötila jakautuu ruokaan tasaisesti, ja että se on riittävän korkea. Käännä tai sekoita siis ruokaa niin, että lämpö jakautuu tasaisesti.
- Muoviset astiat, jotka eivät ole uuninkestäviä, sulavat korkeissa lämpötiloissa ja voivat vaurioittaa uunia tai syttyä tuleen. Varmista, että mahdollisesti käyttämäsi muoviastiat ovat uuninkestäviä. Tarkista tiedot valmistajalta.
- Säilödessä purkkeihin ja lämmitettäessä suljettuja tölkkejä niihin muodostuu painetta, joka voi saada ne räjähtämään. Älä kuumenna uunissa säilöntäpurkkeja äläkä lämmitä siellä ruokaa suljetuissa tai avoimissakaan tölkeissä.



- Ruoan turvallinen käsittely: Pidä ruokaa uunissa ennen valmistusta ja sen jälkeen niin lyhyen ajan kuin mahdollista. Tällä tavalla vältät organismien pilaantumisen, joka voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen. Ole erityisen huolellinen lämpimällä ilmalla.
- Älä jätä uunin luukku auki. Siihen voi satuttaa itsensä tai kompastua.
- Älä nojaa tai istu avoimelle uuniluukulle äläkä aseta painavia esineitä sen päälle. Varmista myös, että mikään ei jää loukkuun luukun ja uunikammion väliin. Uuni voi vahingoittua.
- Älä koskaan seiso liedon tai avoimen uuniluukun päällä.
- Uuniluukku on kuuma, kun uuni on päällä, käytä siis aina kahvaa sen avaamiseen.
- Älä koskaan käytä liettä huoneen lämmitykseen. Korkea lämpötila voi sytyttää helposti palavia esineitä lähistöllä. Lisäksi kaasutason elinikä lyhenee.
- Älä koskaan liekitä ruokia liesituulettimen alla. Liekit voivat sytyttää liesituulettimen.
- Kun työskentelet liedellä, suojaa aina kädet patakintailla, patalapuilla tai vastaavilla. Ole varovainen, että ne eivät tule lähelle kaasulieden liekkejä. Varmista siis, että käyttämäsi patakintaat, pyyhkeet tai muut eivät ole liian suuria.
- Älä koskaan nosta liettä uunin kahvasta.
- Astu aina askel taakse, kun uuniluukku avataan, jotta höyry ja kuuma ilma pääsevät pois ennen kuin ruoka otetaan ulos.
- Älä koskaan käytä liettä huoneiden lämmitykseen. Korkean lämpötilan takia voivat lähellä olevat palonarat esineet syttyä tuleen.
- Älä koske lieteen märillä tai kosteilla käsillä (äläkä jaloilla).
- Älä käytä liettä paljain jaloin.
- Älä koskaan liekitä liesituulettimen alla. Liekit voivat sytyttää tuulettimen.
- Kun työskentelet liedellä, suojaa aina kädet patakintailla, patalapuilla tai vastaavilla. Ole varovainen, että ne eivät tule lähelle kuumia keittoalueita. Huolehdi myös siitä, etteivät ne ole märkiä tai kosteita, koska kosteus lisää lämmönsiirtokykyä ja voi aiheuttaa palovammoja.

- Älä ripusta pyyhkeitä, liinoja tai muuta liedelle tai uunin kahvalle, koska niistä syntyy palonvaara.
- Älä käytä keittotasoa laskualustana. Jos se epähuomiossa sytytetään, tai jos siinä on vielä jälkilämpöä, on olemassa vaara, että esineet - materiaalista riippuen – kuumenevat (palovammavaara!) sulavat tai syttyvät tuleen.
- Älä peitä keittotasoa esim. suojalevyillä, liinalla tai suojakalovolla. Jos laite kytketään päälle vahingossa tai kun se on vielä kuuma, on olemassa vaara, että materiaali syttyy, räjähtää tai sulaa.
- Älä käytä muoviastioita tai alumiinifoliota. Nämä sulavat korkeissa lämpötiloissa ja voivat syttyä palamaan!
- Älä koskaan säilytä helposti syttyviä esineitä lieden lähellä.
- Poista rasvaroiskeet ja muut palavat (ruoka)jäämät keittotason pinnalta mahdollisimman pian, sillä ne voivat aiheuttaa palovaaran
- Induktiokeittotasoa käytettäessä, tulee ulospuhaltavan tai ilmanvaihtojärjestelmään poistavan liesituulettimen olla päällä.
- Jos käytät keittotason lähellä sähkölaitetta, esim. sauvasekoitinta, varmista, että johto ei joudu kosketuksiin kuumen keittotason kanssa tai tartu uuniluukkuun. Johdon eristys voi vaurioitua. Sähköiskun vaara!
- Jos uunin alla on laatikko, älä säilytä siinä aerosoleja, helposti syttyviä nesteitä tai muita palavia esineitä.
- Tarkista aina, että säätönupit on käännetty kiinni ("0"), ja keittoalueet näin sammutettu käytön jälkeen.
- Jos liettä ei ole käytetty epätavallisen pitkään aikaan, se on puhdistettava perusteellisesti ja valtuutetun sähköasentajan on tarkistettava sen asianmukainen toiminta ennen kuin sitä käytetään uudelleen.
- Jos liesi on asennettu oikein, se täyttää kaikki tälle tuoteryhmälle määrätyt turvallisuusvaatimukset. Silti on varottava koskettamasta lieden taka- ja alapintaa, sillä näitä pintoja ei ole tarkoitettu koskettavaksi, joten niissä voi olla teräviä ja epätasaisia reunoja, joista saattaa tulla vammoja.
- Laite on liitettävä kiinteällä asennuksella sähköverkkoon, jossa on pääkytín. Liitäntä on tehtävä kaikkien sovellettävien sähköliitäntää koskevien säädösten mukaisesti.

- **VAROITUS:** Laite ja sen käyttöosat voivat kuumentua voimakkaasti, kun laitetta käytetään. Varo koskemasta kuumennuselementtejä. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä turvallisen etäisyyden päässä tai heitä on valvottava jatkuvasti.
- **VAROITUS:** käytä vain valmistajan suunnittelemaa tai laitteen käyttöohjeessa sopiviksi määriteltäviä lasten turvalaitteita.

## **Puhdistus ja hoito**

- Katkaise aina virransyöttö ennen lieden puhdistusta ja hoitoa.
- Höyrpesurin höyry voi tunkeutua jännitettä johtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun. Älä siis koskaan käytä höyrpesuria uunin puhdistukseen.
- Uuniluukun lasi voi vaurioitua naarmuista. Älä siis käytä hankaavia puhdistusaineita, kovia sieniä tai harjoja tai teräviä metallikaapimia uunilasin puhdistamiseen.
- Älä käytä hankaavia aineita, kovia sieniä tai harjoja tai teräviä metallikaapimia luukun lasin puhdistukseen.
- Pellinkannakkeet voidaan irrottaa puhdistusta varten (katso kappaleesta ”Puhdistus ja hoito”). Varmista, että asennat ne takaisin oikein. Älä koskaan käytä uunia ilman paikallaan olevia pellinkannakkeita.
- Puhdista uuni säännöllisesti, äläkä anna öljyn tai kertyä uunin pohjalle, ritalöille tai pelleille. Puhdista ruoanlaitosta syntyvät roiskeet heti uunin jäähdytyä.
- Sammuta liesi aina välttääksesi sähköiskut, kun uunikammion lamppu pitää vaihtaa.
- **VAROVASTI:** Kuumennusta on seurattava jatkuvasti. Tämä koskee myös nopeaa / lyhyttä keittämistä.
- Tuotetta ei saa asentaa kalusteoven taakse. Ylikuumenemisen vaara.
- Varmista, että uunin lisävarusteet (esim. grilliritilä) on asetettu oikein sivun 51 mukaisesti.
- **TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Uunin hyllyjä (joillekin tuotteille toimitetaan vain yksi hylly) ei ole suunniteltu asettamaan ruokaa suoraan itse hyllylle. Laita ruoka aina kypsennyksen aikana erityisiin astioihin tai käytä erityisiä materiaaleja, jotka soveltuvat kosketukseen ruoan kanssa.

- Jos virtajohto on vaurioitunut, valtuutetun sähkötekniikon on vaihdettava se. Takuu raukeaa, jos näin ei toimita.
- INDUKTIOKEITTOTASOT:
  - Keittotason päälle ei saa laittaa metalliesineitä, esim. veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, koska ne voivat kuumentua.
  - Älä käytä metallisia keittiövälineitä (esim. kauhoja). Suosittelemme, että käytät muovista tai puusta valmistettuja keittiövälineitä.
  - Varmista, että käyttämäsi keittoastiat ovat pohjahalkaisijaltaan suositellun mukaiset (katso kohtaa Pienin halkaisija). Älä koskaan käytä keittoastiaa, jonka pohjan läpimitta on pienempi kuin vyöhykkeen. Keittoastia on sijoitettava vyöhykkeen keskelle.
  - Älä koskaan käytä vaurioituneita keittoastioita tai sellaisia, joiden pohja on epätasainen.
  - Käytä vain induktiotasolle soveltuvia keittoastioita.
  - Pidä etäisyys sähkömagneettiseen kenttään pysymällä 5-10 cm päässä keittoalueesta. Käytä takimmaisista keittoalueista, kun se on mahdollista.
  - Magneettisia esineitä (esim. luottokortit, levykkeet ja USB-tikut) ja elektronisia laitteita (esim. tietokone) ei saa sijoittaa liedon lähelle.
  - Suljettujen magneettisten astioiden / tölkkien lämmitys on kielletty! Suljetut astiat / tölkit voivat räjähtää kuumennuksen aikana lisääntyneen paineen vuoksi. Lisäksi avattujen astioiden / tölkkien lämmittäminen aiheuttaa tulipalon vaaran, koska ylikuumenemissuoja ei toimi kunnolla, jos liedelle sopimattomia säiliöitä / tölkkejä kuumennetaan.
  - VAROITUS: Tämä induktioliesi täyttää eurooppalaiset kodinkoneiden standardit. Siksi sen ei pitäisi häiritä muita elektronisia laitteita. Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin, on kuitenkin pidettävä mielessä, että käytössä olevan induktiotason välittömään läheisyyteen syntyy magneettikenttä, joka saattaa vaikuttaa sydämentahdistimeen. Jos olet epävarma, ota yhteys lääkäriisi.

Tuottajaa/myyjää ei voida pitää vastuullisena vahingoista, jotka johtuvat siitä, että ylläolevia turvallisuusneuvoja ja varoituksia ei ole noudatettu.

HUONOLAATUISTEN KEITTOASTIOIDEN TAI  
MAGNEETTIADAPTEREIDEN  
KÄYTTÖ (EI-MAGNEETTISTEN KEITTOASTIOIDEN  
KÄYTTÄMISEEN TASOLLA)  
JOHTAVAT TUOTETAKUUN RAUKEAMISEEN.  
KYSEISET TUOTTEET VAHINGOITTAVAT KEITTOTASON  
ELEKTRONISIA KOMPONENTTEJA JA LASIA.

## **ENERGIAMERKINTÖJEN/EKOSUUNNITTELUN**

- Komission delegoitu asetus (EU) N:o 65/2014 (Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2010/30/EU).
- Komission asetus (EU) N:o 66/2014 (Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2009/125/EY).

Edellä mainittujen vaatimusten noudattamiseksi käytettyjen mittaus- ja laskentamenetelmien viittaus niihin:

- Normin EN 60350-1 (sähköuunit).
- Normin EN 60350-2 (keittotasojen: sähkökeittovyöhykkeiden ja/tai -alueiden).

## **LAITTEEN ENERGIANSÄÄSTÖVINKKEJÄ**

### **UUNI**

- Varmistu, että uunin luukku sulkeutuu kokonaan ja että luukun tiiviste on paikallaan ja puhdas. Käytön aikana, avaa uunin luukku vain sen ollessa tarpeellista, välttääksesi lämpöhäviöitä. (joidenkin toimintojen kanssa riippuen mallista on välttämätöntä pitää uunin luukkua osittain auki, tarkista käyttöohjeesta).
- Käännä uuni kiinni 5-10 minuuttia ennen paistoajan täyttymistä hyödyntääksesi jälkilämmön.
- Suosittelemme käyttämään ruoanvalmistuksessa uuniin soveltuvia astioita ja lämmönsäätelyä paistamisen aikana, mikäli tarpeen.

### **KEITTOTASO**

#### **INDUKTIO KERAAMISET KEITTOALUEET & TASOT**

- Säästäksesi energiaa, käytä, aina kun mahdollista, kantta keittoastioiden päällä.
- Kun vesi kiehuu käännä tehoa alas haluamaasi tasoon.
- Käytä vain induktiolle hyväksytyjä keittoastioita. Joillakin markkinoilla olevilla keittoastioilla on vaikutus magneettiseen alueeseen, joka on paljon pienempi kuin keittoastian halkaisija itsessään. Vältä käyttämästä näitä keittoastioita sillä induktio keittotaso ei välttämättä toimi toivotulla tavalla tai saattaa vahingoittua.
- Käytä aina pannuja/keittoastioita/kahvipannuja joissa on täysin tasainen ja paksu pohja. Älä käytä kuperia tai koveria pannuja/keittoastioita/kahvipannuja; nämä voivat aiheuttaa keittotason ylikuumentumisen.
- Tärkeää: Älä käytä kuppien/kahvipannujen adaptereita.

# ASENNUSOHJEET

## TÄRKEÄÄ!

- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön, eikä sitä saa asentaa muualle. **Takuu raukeaa, jos edellä kuvattua ei noudateta.**
- Laite tulee asentaa paikallisten määräysten ja asetusten mukaisesti ja aina noudattaen käyttöohjetta Näiden ohjeiden vastaisen toiminta mitätöi takuun välittömästi.
- Valmistaja / myyjä ei ole vastuussa tuote- ja / tai henkilövahingosta, joka johtuu virheellisestä asennuksesta.
- Luvaton huolto tai korjaus aiheuttaa räjähdys-, sähköisku- ja oikosulkuvaaran, mikä voi johtaa henkilövahinkoihin tai laitteen vahingoittumiseen. Näitä toimenpiteitä saavat suorittaa vain valtuutetut asentajat.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen asennusta, korjausta ja huoltoa.
- **Suojakäsineiden käyttöä on suositeltavaa laitetta käsiteltäessä tai asennettaessa.**
- **Kun asennat laitetta ei sen millään puolella saa olla seinää tai kaappia, joka on korkeammalla kuin keittotaso. Seinien tai kaappien on kestettävä kuumuutta jopa 70 °C astetta yli huoneenlämmön.**
- **Älä asenna laitetta helposti syttyvien materiaalien läheisyyteen (esim verhot).**
- Joissakin malleissa on suojakalvo ruostumattoman teräs- ja alumiiniosilla.
- **Tämä kalvo on poistettava ennen kuin laite otetaan käyttöön.**

**VAROITUS:** Oikein asennettuna tämä liesi täyttää kaikki oman tuoteryhmänsä turvallisuusvaatimukset. Ole kuitenkin erityisen varovainen käsitellessäsi liedien takaosaa tai alapuolta, koska näitä pintoja ei ole tarkoitettu koskettaviksi, ja siksi niissä voi olla teräviä, vammoja aiheuttavia reunoja.

# 1

## ASENNUS

### SIJOITUS

Asennuksen on noudatettava kuvan 1.1 tilmoittamia suojaetäisyyksiä liedon lähellä olevien pintojen ylikuumentamisen estämiseksi.

Lieden ja liettä korkempien sivuseinien välille on jätävä vähintään 50 mm (kuva 1.1)

Jos liedon lähellä on työtaso, johon on liimattu laminaatti, on sekä laminaatin että liiman kestävä kuumuutta.

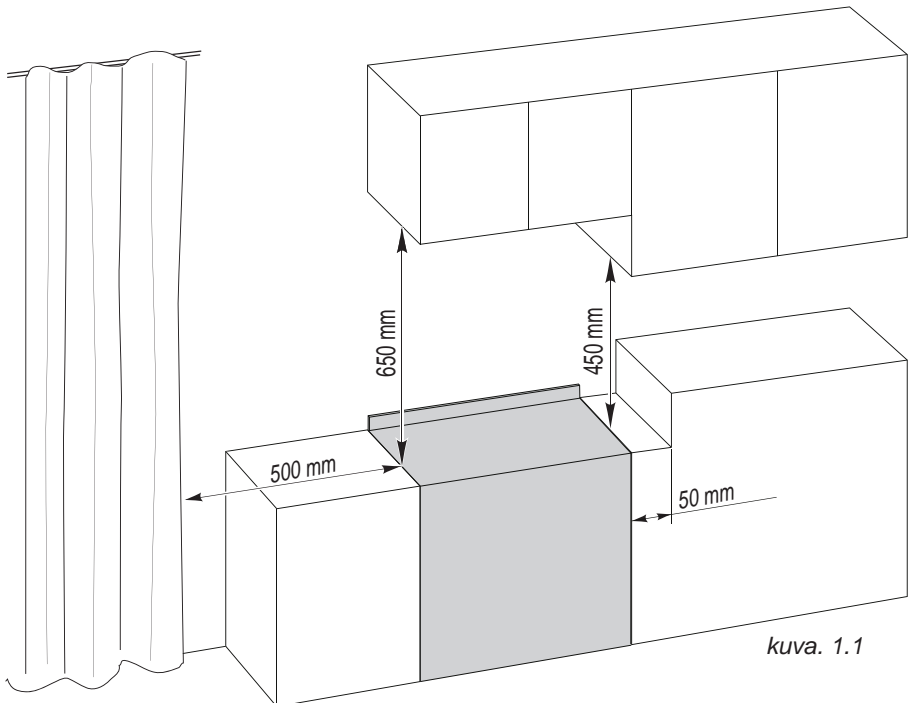
Lieden takana ei saa roikkua verhoja/kaihtimia, ja liedon ja sivulla olevien verhojen/kaihtimien väliin on jätävä vähintään 500 mm tilaa. On erittäin tärkeää, että liesi sijoitetaan kuvassa näytetyllä tavalla.

**Lieden välittömässä läheisyydessä olevien pintojen on oltava kuumuutta kestäviä.**

**Sivuseinät eivät saa olla liettä korkeampia, ja niiden on kestävä jopa 70°C huoneilmaa kuumempaa lämpötilaa.**

**Älä asenna liettä herkästi syttyvien aineiden, esim. verhojen läheisyyteen.**

Mikäli laite sijaitsee jalustalla, on huomioitava tarvittavat turvallisuuteen liittyvät seikat ettei laite kaadu pois jalustalta.



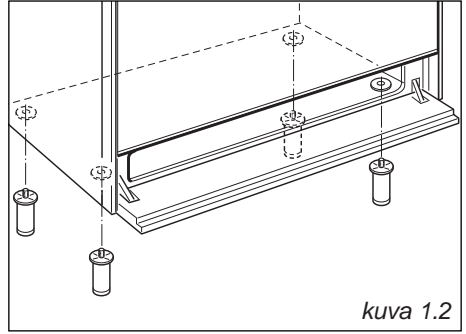
kuva. 1.1



## SÄÄDETTÄVIEN JALKOJEN ASENNUS

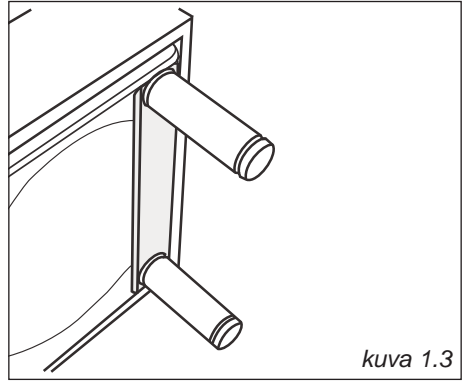
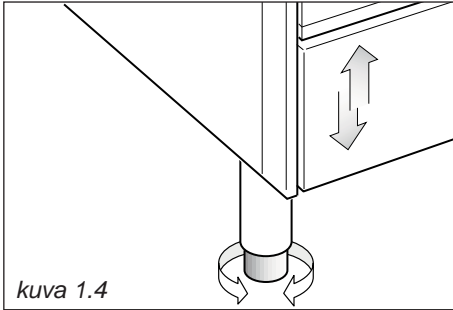
Korkeudeltaan säädettävät jalat pitää asentaa lieteen ennen käyttöönnottoa (kuva 1.2).

Liesi asetetaan selälleen pahville tai styroksille niin, että pohja saadaan näkyviin. Kierrä neljä säädettävää jalkaa lieteen tukevasti (kuva 1.3).



## LIEDEN OIKAISU

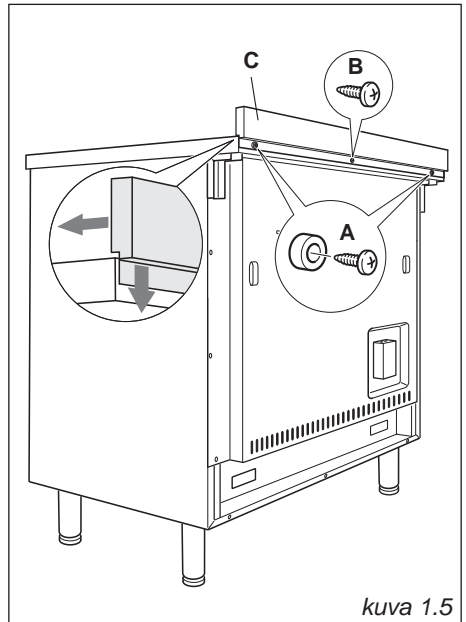
Säädä liedon korkeutta ja asentoa kääntämällä jalan alaosaa (kuva 1.4).



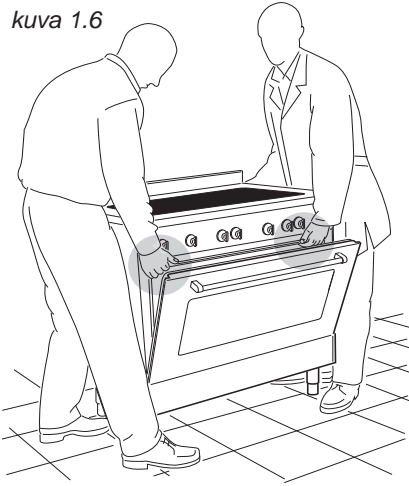
## TAKAREUNALISTAN ASENNUS

Ennen kuin liesi asetetaan paikalleen, kiinnitetään sen takareunalista "C" kuva 1.5.

- Takareunalista "C" on liedon takana.
- Irrota suojaava kalvo ennen kiinnitystä.
- Irrota molemmat välikappaleet "A" ja ruuvi "B" liedon takaa.
- Asenna takareunalista kuvan 1.5 mukaisesti ruuvien "B" ja välikappaleiden "A" avulla.



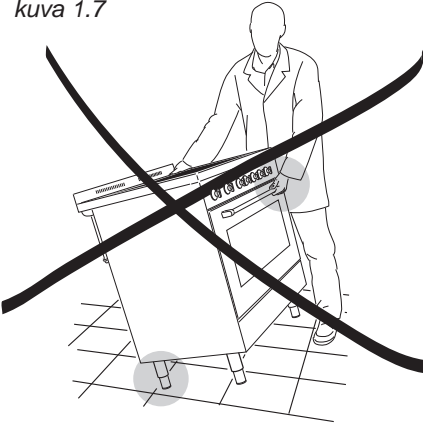
kuva 1.6



## LIEDEN SIIRTÄMINEN

**VAROITUS:** Huolehdi siitä, että teitä on kaksi nostamassa liettä pystyasentoon. Tämä suojaa säädettäviä jalkoja vaurioilta (kuva 1.6). Älä työnnä liettä paikalleen, koska se vahingoittaa liedon pohjalevyä ja jalkoja!

kuva 1.7



## VAROITUS

Älä vedä tai nosta koskaan uunin luukun kahvasta, kun nostat liettä pystyyn tai asetat sitä paikalleen (kuva 1.7).

kuva 1.8



## VAROITUS

Älä vedä tai työnnä liettä sitä siirtäessäsi (kuva 1.8). Varmista, että jalat nousevat selvästi irti lattiapinnasta (kuva 1.6).

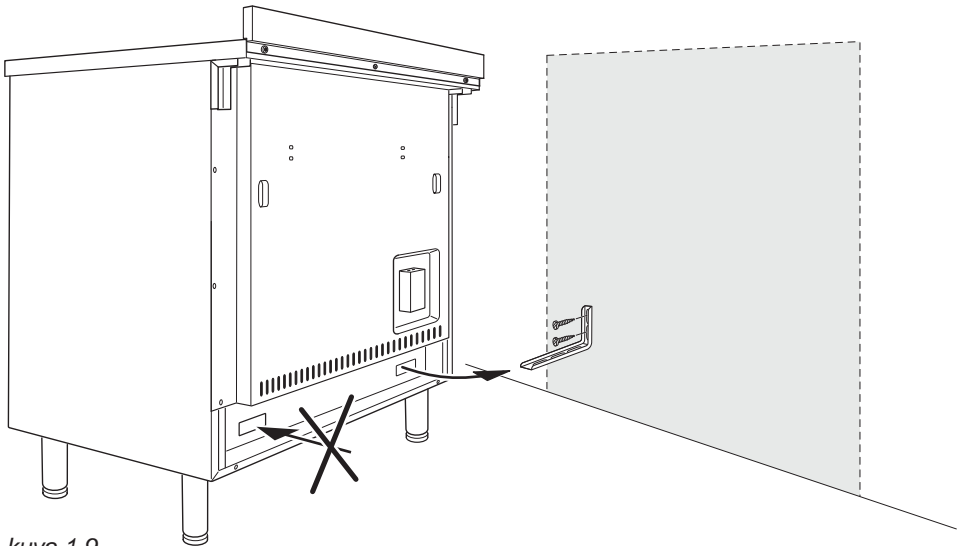
## KALLISTUMISEN ESTOHELAT

**Varoitus: Tämä liesi on kiinnitettävä, jotta se ei vahingossa kallistu. Kiinnitä siis kallistumisen estävä lieden takaa seinään.**

Näin kiinnität kallistumisen eston:

1. Kun olet valinnut lieden lopullisen paikan, merkitse kallistumisen estoraudan kahden ruuvin paikka seinään. Katso kuva 1.9.
2. Poraakaksi 8 mm reikä seinään ja laita niihin proput.
3. **TÄRKEÄÄ! Varmista ennen porausta, ettet osu seinässä oleviin putkiin tai sähköjohtoihin.**
4. Kiinnitä kallistuksen esto löyhästi seinään kahdella mukana toimitetulla ruuvilla.
5. Siirrä liesi seinän viereen ja säädä kallistuksen eston korkeus niin, että se sopii lieden reikiin. Katso kuva 1.9.
6. Kiristä ruuvit.
7. Työnnä liesi aivan seinään kiinni niin, että kallistuksen estorauta on kokonaan paikallaan lieden takana olevassa reiässä.

**TÄRKEÄÄ! Kun liesi työnnetään paikalleen, on tärkeää, ettei virtajohto tai kaasuletku joudu puristuksiin kiinnikkeeseen.**



kuva 1.9

**Vahingon ja vamman vaara! Sähköasennus on annettava valtuutetun sähköasentajan tehtäväksi asennusmaan voimassa olevine lakien ja säädösten mukaisesti. Asiantuntemattomasti tehdyt asennukset ja korjaukset voivat aiheuttaa huomattavan vaaran käyttäjälle, eivätkä kuulu reklamaatio-oikeuden piiriin.**

Taitamattomasti tehty asennus, huolto tai korjaus voi merkitä käyttäjälle huomattavaa vaaraa. Asennuksen, huollon ja korjauksen saa suorittaa vain valtuutettu ammattilainen.

Liitäntäyhteyden tietojen (taajuus ja jännite), jotka on ilmoitettu laitteen tyyppikilvessä on ehdottomasti vastattava asennuspaikan liitännätietoja lieden vaurioitumisen estämiseksi. Tarkista tämä ennen liittämistä. Jos olet epävarma, ota yhteys sähköasentajaan.

Liesi toimitetaan ilman pistoketta kiinteään asennukseen. Jos asennus vaatii pistokkeen, on käytettävä mallia, joka täyttää asennusmaan lakien ja määräysten vaatimukset.

Jos pistorasiaa ei ole, tai liitäntä on tehtävä kiinteänä asennuksena, on virta voitava katkaista ryhmäkytkimestä. Ryhmäkytkimellä tarkoitetaan kontaktia vähintään 3 mm:n kontaktiukkoon, mukaan lukien LS-kytkimet, sulakkeet ja releet (EN 60335).

Virtajohto ei saa joutua suoraan kosketukseen sellaisten lämmönlähteiden kanssa, joiden lämpötila ylittää 50 °C.

Asennuksen jälkeen pistorasiaan on päästävä helposti käsiksi.

Huomio: Haaroituspistorasiat ja jatkojohdot eivät täytä turvallisuusvaatimuksia (palovaara), ja siksi niitä ei saa käyttää lieden sähkökytkennässä.

Kosketukset sähköä johtaviin kytkentöihin sekä sähkö- tai mekaanisten osien muutokset voivat olla käyttäjälle

erittäin vaarallisia ja aiheuttaa lieden toimintahäiriöitä. Älä koskaan avaa lieden runkoa.

Vialliset osat saa vaihtaa vain alkuperäisiin varaosiin. Vain näin menettelemällä voidaan taata, että turvallisuusvaatimukset täyttyvät.

Varoitus: Liesiin, jotka toimitetaan ilman liitäntäkaapelia, tai jos vahingoittunut liitäntäkaapeli on vaihdettava, on käytettävä asennusmaan voimassaolevien lakien ja säännösten mukaista kaapelia, ja asennuksen saa tehdä vain valtuutettu ammattilainen.

**Lieden on oltava täysin irrotettuna sähköstä asennuksen, huollon ja korjauksen aikana.**

**Huolehdi siitä, että seuraavat edellytykset täyttyvät:**

- Liitännän sulakkeet on kytketty pois.
- Liitännän kierrättävät sulakkeet on kierretty kokonaan irti.
- Pistoke on irrotettu pistorasiasta (jos sellainen on).

**Älä vedä pistokkeella varustetun lieden johdosta, vaan tartu pistokkeeseen, kun irrotat sen pistorasiasta.**

**Lieden sähköturvallisuus**

**voidaan taata vain, kun siinä on säädösten mukainen maadoitus.**

**Tämän perustavaa laatua olevan turvajärjestelmän on oltava**

**kunnossa. Epävarmassa tapauksessa ammattitaitoisen sähköasentajan on tarkastettava sähköliitäntä.**

## SÄHKÖKAPELIN KYTKENTÄ

**VAROITUS:** Sähköiskun aiheuttama loukkaantumisvaara!

Virtajohdon saa vaihtaa vain ammattimainen sähköasentaja ottaen huomioon asiaankuuluvat turvallisuusmääräykset ja paikallisen sähköyhtiön ohjeet.

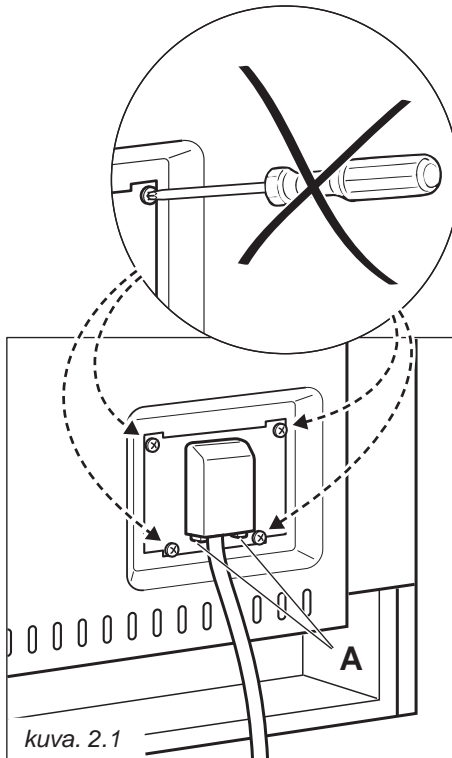
Virtajohdon liittäminen:

- Avaa liitäntäkotelon kansi painamalla ruuvitaltalla koukkuja "A" (kuva 2.1)
- Kierrä ruuvi "D" auki ja avaa johtokiinnike "E" kokonaan (kuvat 2.2).
- Aseta U-siltaliittimet "F" liitinrautaan "G" (kuvat 2.2) kuvan 2.3 kytkentäkaavion mukaisesti.
- Kytke vaihe, nolla ja maa liitinrautaan "G" niin kuin kytkentäkaaviossa (2.3) näytetään.
- Vedä johto paikalleen ja kiinnitä se johtokiinnikkeellä "E" (ruuvaamalla ruuvit "D" uudestaan kiinni).
- Sulje kansi (tarkista, että koukut "A" ovat oikein paikoillaan).
- Luk dækslet (kontroller at krogene "A" er korrekt isat).

**TÄRKEÄÄ!** Sähköliitännän yhteydessä ei liitäntäkotelon alla olevan takapaneelin ruuveja saa koskaan poistaa (kuva 2.1).

**HUOMAUTUS:** Maadoitusjohdon pitää olla 3 cm muita pidempi.

**VAROITUS!** Liesiin, jotka toimitetaan ilman liitäntäkaapelia tai jos vahingoittunut liitäntäkaapeli on vaihdettava, on käytettävä erikoiskaapelia, ja asennuksen saa tehdä vain valtuutettu ammattiasentaja.

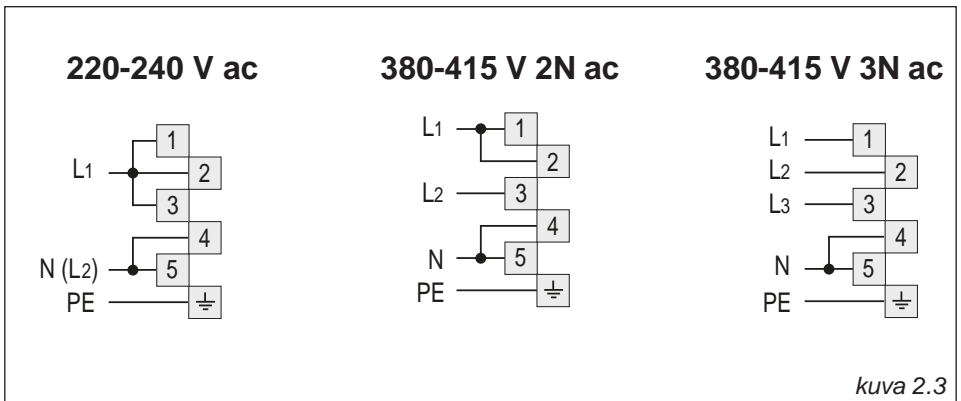
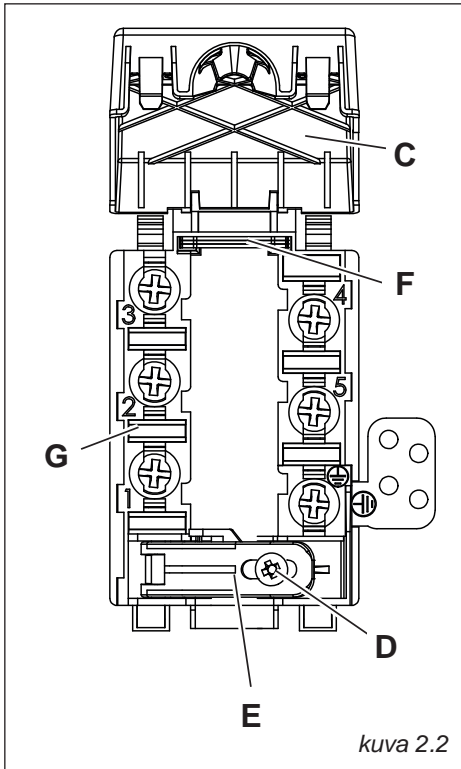


### LIITÄNTÄJOHDON TYYPI H05RR-F TAI H05VV-F

220-240 V ac	3 x 6 mm <sup>2</sup> (**)
380-415 V 3N ac	5 x 2,5 mm <sup>2</sup> (**)
380-415 V 2N ac	4 x 6 mm <sup>2</sup> (**)

(\*\*) Liittäminen seinäkoteloon.

- Sovellettu samanaikaisuustekijää.
- Samanaikaisuustekijää voidaan käyttää laitteen kokonaisuorimituksessa vain, kun sen laskee valtuutettu sähköasentaja.



## TAKUU

Uudelle tuotteellenne myönnetään 2 vuoden reklamaatio-oikeus valmistus- ja materiaalivirheille. Se on voimassa dokumentoidusta ostopäivästä alkaen. Takuu kattaa materiaalit, työpalkat ja ajon. Kääntyessänne huollon puoleen Teidän pitää ilmoittaa tuotteen malli ja sarjanumero. Nämä tiedot löydätte tyyppikilvestä. Kirjoittakaa ne valmiiksi tähän käyttöoppaaseen, niin ne ovat tarvittaessa helposti löydettävissä. Se auttaa huoltoasentajaa löytämään helpommin oikeat varaosat.

### **Takuu ei kata:**

Vikoja ja vahinkoja, joiden syynä ei ole tuotanto- tai materiaalivirhe.

Jos laitteessa on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia.

Jos käyttöoppaan ohjeita ei ole noudatettu.

Jos asennusta ei ole tehty ohjeiden mukaisesti.

Jos asennuksen tai korjauksen on tehnyt muu kuin ammattiasentaja.

## KULJETUSVAURIOT

Kuljetusvaurio, joka todetaan tuotteen toimituksessa myyjältä asiakkaalle, on ensisijaisesti asiakkaan ja myyjän väinen asia. Niissä tapauksissa, joissa asiakas itse on vastannut tuotteen kuljetuksesta, ei myyjä ota mitään vastuuta mahdollisesta kuljetusvahingosta. Mahdollisesta kuljetusvauriosta on ilmoitettava välittömästi ja viimeistään 24 tunnin kuluessa siitä, kun tavara on toimitettu. Muussa tapauksessa asiakkaan vaatimukset hylätään.

## AIHEETTOMAT HUOLTOKÄYNNIT

Jos kutsutte paikalle huoltomiehen, ja osoittautuu, että olisitte itse voineet korjata vian, esimerkiksi noudattamalla tämän käyttöoppaan ohjeita tai vaihtamalla sulakkeen, tulevat huoltokäynnin kustannukset teidän maksettavaksenne.

## OSTO YRITYSKÄYTTÖÖN

Ostolla yrityskäyttöön tarkoitetaan jokaista sellaista ostoa, jossa laitetta ei käytetä yksityisessä kotitaloudessa, vaan sitä käytetään yritystoimintaan tai sitä muistuttavaan tarkoitukseen (ravintola, kahvila, ruokala, jne.), tai laitetta käytetään vuokraukseen tai muuhun toimintaan, jossa sillä on useita eri käyttäjiä. Yrityskäyttöön tehdyille ostoille ei myönnetä mitään takuuta, koska tämä laite on tarkoitettu yksinomaan tavalliseen kotitalouteen.

## HUOLTO

Kun tarvitsette huoltoa tai varaosia, ottaka yhteys jälleenmyyjääsi, Witt Finlandiin tai keskushuoltoomme Piketaan. Näistä sinut ohjataan lähimpään huoltoon.

Witt Finland

info@witt.fi  
093- 157 9150

Piketa

piketa@piketa.fi  
03 2333 277

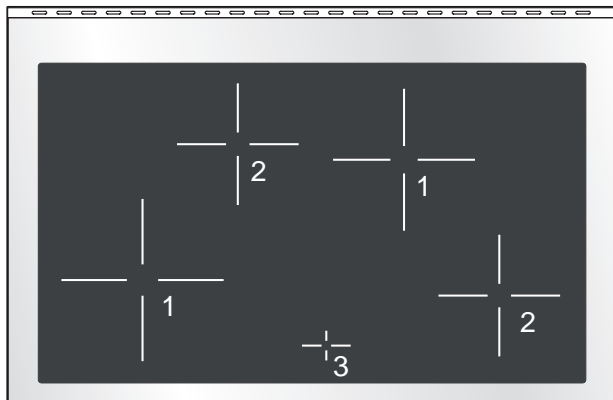




# KÄYTTÄJÄLLE

# 1 INDUKTIOTASON KUVAUS

kuva 1.1



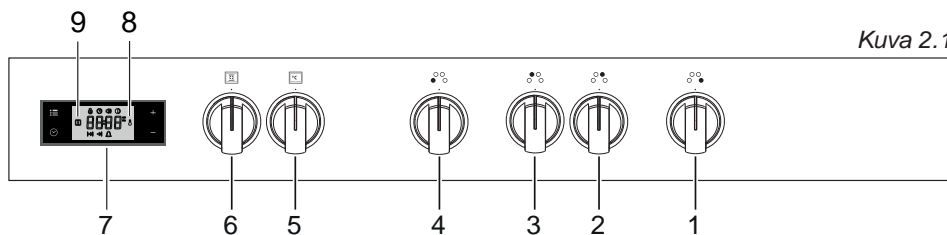
- |                          |          |  |
|--------------------------|----------|--|
| 1. Induktikeittoalue     | Ø 200 mm | Nimellisteho: 2300 W<br>Boosteritoiminto: 3000 W |
| 2. Induktikeittoalue     | Ø 160 mm | Nimellisteho: 1400 W                             |
| 3. Keittoalueiden näyttö |          |  |

## Huomio:

Nimellisteho ja boosteritoiminnon teho voivat vaihdella keittoastian koosta ja valmistusmateriaalista riippuen. Minimihalkaisija riippuu keittoastian laadusta ja astiassa olevan magneettisen raudan määrästä. Mitä huonolaatuisempi/vähemmän magneettista rautaa, sitä suurempi on halkaisijan oltava. Pieni halkaisija ja heikko laatu pidentävät kuumenemisaikaa, ja joissain tapauksissa taso ei pysty rekisteröimään keittoastiaa lainkaan.

**Varoitus! Älä peitä keittotasoa alumiinifoliolla.**

**Notera:** Bryt strömmen till spisen om den keramiska glasplattan spricker och kontakta service. Använd aldrig en skadad spis!  
Placera inte metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar eller lock på spishällen eftersom de kan bli heta.



Kuva 2.1

## KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS

1. Edessä oikealla olevan keittoalueen säätönappi
2. Takana oikealla olevan keittoalueen säätönappi
3. Takana vasemmalla olevan keittoalueen säätönappi
4. Takana vasemmalla olevan keittoalueen säätönappi
5. Uunin lämpötilavalitsin
6. Uunin ohjelmavalitsin
7. Elektroninen "Touch"-kosketusohjaus
8. Uunin lämpötilan merkkivalo
9. Käynnistetyn uunin merkkivalo

**HUOMAUTUS: Fyysinen säätönappi ja symbolit voivat erota kuvasta.**

### Huomaa:

Liesi on varustettu tuulettimella, joka takaa optimaalisen tehokkuuden ja varmistaa, että myös matalia lämpötiloja noudatetaan tarkasti.

Kun uuni lämpeää, tuuletin kytkeytyy päälle / pois päältä lämpötilasta riippuen. Paistamislämpötilasta ja ajasta riippuen tuuletin voi toimia sen jälkeen, kun uuni on kytketty pois päältä. Tuuletin pyörii kunnes uuni on tarpeeksi jäähtynyt.

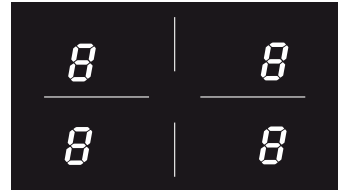
# 3

## INDUKTIOTASON KÄYTTÖ

Keraamisessa liesitasossa on induktiokeittoalueet.

Nämä keittoalueet on esitetty keraamiseen pintaan merkityillä kehillä ja niistä jokaisella on ohjauspaneelissa oma yksilöllinen säätönappinsa.

Edessä, keittotason keskellä oleva keittoaluenäyttö (joka koostuu 4 yksilöllisestä valoindikaattorista – yksi jokaiselle alueelle) tarkoittaa seuraavaa:



= Keittoalue on sammutettu (ei aktivoitu).

*kuva 3.1*



= Keittoalue on aktivoitu (aktivoitu, mutta ei sytytetty).

Jos mitään aluetta ei sytytetä, näyttö sammuu automaattisesti (ja keittoalue sammutetaan) 10 sekunnin kuluttua.



= Tehotaso.



= Kiehausautomaatiikka.



= Boosteritoiminto.



= Jälkilämmön näyttö.



= Keittoastian rekisteröinti.



= Lapsilukko (lukitus).

**Huomio:** Jokainen valoindikaattori viittaa omaan, yksilölliseen keittoalueeseensa.


### INDUKTION PERIAATE

Jokaisen keittoalueen alla on induktiokäämi. Kun alue kytketään päälle käämi synnyttää magneettikentän, joka muodostaa (aiheuttaa) induktiovirran keittoastiaan, jossa on magnetisoiva pohja. Näin keittoastian pohja kuumenee, kun taas itse keittoalue lämpenee vain epäsuorasti keittoastian luovuttaman lämmön vaikutuksesta.


Käytössä olevasta keittotasosta/keittoalueesta voi kuulua surinaa tai napsahduksia.


**Huomio:** Kaikki kattilat/pannut eivät sovi induktiokeittotasolle. Katso kappaletta ”Sopivat keittoastiat” jäljempänä.

Keittotaso rekisteröi automaattisesti sille asetetun keittoastian (kun alue on aktivoitu).

Jos näet tämän symbolin , se tarkoittaa, että keittoastiasi ei sovellu induktiotasolle, ja että keittoaluetta ei siksi voi aktivoida. Jos alue ei 10 minuutin aikana rekisteröi sopivaa keittoastiaa, se sammuu automaattisesti, ja sen voi kytkeä uudestaan vasta, kun säätönappi käännetty ”0”:lle (sammutettu).

## JÄLKILÄMMÖN MERKKIVALO

Jos keittoalue on edelleen kuuma, siitä varoitetaan sytyttämällä kyseisen keittoalueen jälkilämmön merkkivalon  näytölle.

Älä koske keittotasoa keittoalueen kohdalta. Valvo lapsia aina lieden lähistöllä. Vaikka symboli  palaa näytöllä, on aina mahdollista jatkaa ruoanlaittoa vain kääntämällä säätönuppia halutulle tehotasolle.

### Huomio:

Niin kauan kuin jälkilämmön merkkivalo palaa, voit hyödyntää sen keittoalueen/ niiden keittoalueiden jälkilämpöä haudutukseen. Sillä tavalla voit pitää ruoan lämpimänä ja sähkönkulutuksen matalana.


## SOPIVAT KEITTOASTIAT


Induktiojärjestelmä toimii vain käyttämällä oikeita keittoastioita, jotka on tarkoitettu ruoanlaittoon induktiolla. Keittoastian pohjan on oltava magneettinen pystyäkseen muodostamaan tarvittavan sähkömagneettisen kentän, joka on välttämätön induktiokuumennuksessa (voit kokeilla, vetääkö keittoastian pohja magneetin itseensä).

Seuraavista materiaaleista valmistetut keittoastiat eivät sovellu ruoanlaittoon induktiolla:

- lasi, puu, porsliini, keramiikka, kivitavara;
- ruostumaton teräs, alumiini ja kupari ilman magnetisoivaa pohjaa.

Näin tarkistat, voitko käyttää keittoastiaasi:

- Testaa kattilasi pohja magneetilla: jos magneetti pysyy siinä, keittoastiaa voi käyttää.
- Jos sinulla ei ole magneettia, voit kaataa kattilaan vähän vettä ja asettaa sen sopivalle keittoalueelle. Kytke keittoalue nyt päälle: Jos keittoastian rekisteröinnin merkki  palaa keittoalueen näytöllä (tehotason sijaan), keittoastiaa ei voi käyttää.

**Tärkeää:** Keittoalueita ei voi aktivoida, jos keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni (keittoastian rekisteröinnin merkki  palaa näytöllä) tai magneettisen aineen määrä on liian vähäinen. Käyttääksesi keittoalueita oikein, noudata alla olevan taulukon ohjeita:

Induktiokeittoalue	Keittoastian suositeltu minimihalkaisija
Edessä oikealla Ø 160 mm	110 mm
Takana oikealla Ø 200 mm	145 mm
Takana vasemmalla Ø 160 mm	110 mm
Edessä vasemmalla Ø 200 mm	145 mm

**Huomaa:** Keittoastia on aina asetettava keittoalueen keskelle. Voit hyvin käyttää halkaisijaltaan keittoaluetta suurempaa astiaa, astian pohja ei saa kuitenkaan koskettaa muita keittoalueita.

Käytä aina vain paksu- ja täysin tasapohjaisia keittoastioita.

Älä koskaan käytä astiaa, jonka pohja on taipunut sisään tai ulos, koska tämä voi aiheuttaa keittoalueen ylikuumenemisen.

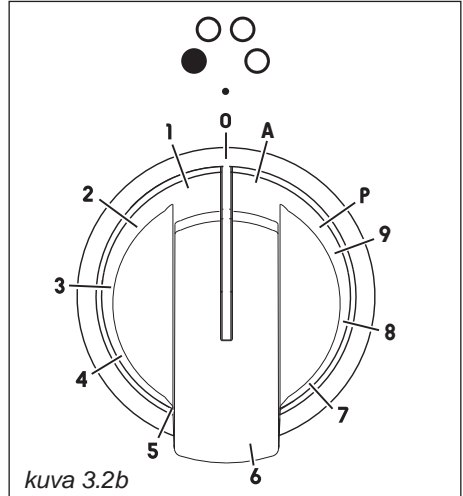
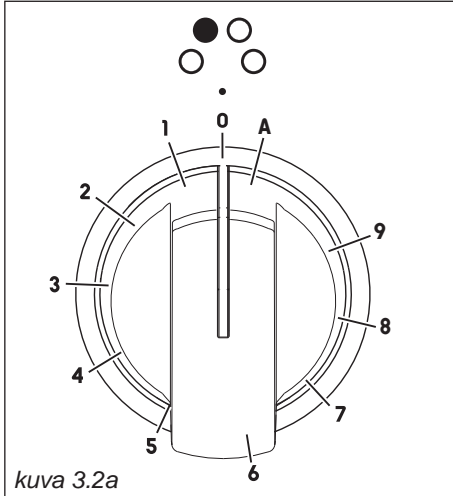
**Huomio:** Tietyn tyyppiset keittoastiat pitävät ääntä, kun ne laitetaan induktioalueelle. Tämä ei tarkoita, että kyseessä olisi virhe, eikä sillä ole mitään vaikutusta ruoanlaittoon.

# SÄÄTÖNUPIT

Keittoalueet säädetään yksittäin jokainen omalla ohjauspaneeliin sijoitetulla säätönupillaan, ja prosessia ohjaa elektroninen järjestelmä.

Jos keittoaluetta ei sammuteta, elektroninen järjestelmä sammuttaa sen automaattisesti tehtaalla määrätyn ajan kuluttua, jonka pituus riippuu valitusta tehotasosta.

**HUOMAUTUS: Fyysinen säätönuppi ja symbolit voivat erota kuvasta.**



## ENIMMÄISKÄYTTÖAIKA

Keittoalueet sammuvat automaattisesti maksimaalisen, tehtaalla määritetyn ajan kuluttua, jos et 360 minuutin kuluessa itse tee mitään.

Enimmäisaika riippuu valitusta tehotasosta viereisen taulukon mukaisesti.

Aina kun muutat säätönupilla tehoa, keittoalueen enimmäiskäyttöaika nollautuu alkuperäiseen aikaan.

Tehotaso	Enimmäiskäyttöaika
1	360 min
2	360 min
3	300 min
4	300 min
5	240 min
6	90 min
7	90 min
8	90 min
9	90 min

## TEHOTASOT 1 – 9

Käännä säätönuppia myötöpäivään valitaksesi haluamasi tehotason 1 (minimi) ja 9 (maksimi) väliltä.



Voit milloin tahansa muuttaa tehotasoa kääntämällä säätönuppia joko myötä- tai vastapäivään.

Keittoalueen näyttö osoittaa sinulle, minkä tehon olet valinnut.

ESIMERKKEJÄ ERI RUOANLAITTOON SOPIVISTA TEHOTASOISTA		
0	Keittoaluetta ei ole aktivoitu	
1 - 2	Sulatus Lämmitys	Kastikkeet, voi, suklaa, liivate Valmisruoat
2 - 3	Haudutus	Riisi, vanukkaat, sokeri, siirappi
	Sulatus	Kuivatut kasvikset, kala, pakasteet
3 - 4	Höyrytys	Kasvikset, kala, liha
4 - 5	Vesi	Höyrytetyt perunat, keitot, pastat, tuoreet vihannekset
6 - 7	Medium paistaminen Haudutus	Liha, maksa, munat, makkarat Gullassi
7 - 8	Keittäminen	Perunat
9	Paistaminen, paahtaminen Veden keittäminen	Pihvit, munakkaat, paistetut ruoat Vesi
P	Få en stor gryta med vatten att koka snabbt.	

## KIEHAUTUSAUTOMATIikka

Kun kiehausautomatiikka on aktivoitu, keittoalue kuumenee automaattisesti korkeimmalla teholla, ja vaihtaa sitten valitulle tehotasolle jatkamaan keittämistä.

Käännä säätönappia myötöpäivään kiehausautomatiikan merkkiin **“A”** ja irrota nupista kuultuasi **piipityksen**; Symboli  palaa nyt keittoalueen näytössä. 5 sekunnin kuluessa sinun pitää kääntää säädin haluamaasi tehoon (**1** ja **9** väliille). Kun olet valinnut haluamasi tehotason, sen numero ja merkki  vilkkuvat näytössä vuorotellen. Kiehausautomatiikan voi aktivoida kaikilla keittoalueilla.

Kun toiminto on aktivoitu, voit milloin tahansa kääntää suuremmalle teholle, mutta et alaspäin matalammalle. Kiehausautomatiikka katkaistaan, jos käännät tehoa alaspäin (vastapäivään).

Toiminto katkaistaan myös, jos säätönappi käännetään asentoon **“O”** (sammutettu) tai boosteritoiminto aktivoidaan.


Huomaa: Kiehausautomatiikka on aikaohjattu, ei lämpötilaohjattu.

Huomio: Jos keittoastia poistetaan keittoalueelta, ennen kuin kiehausautomatiikka on valmis, ohjelma jatkuu jäljellä olevan ajan, kun keittoastia laitetaan takaisin keittoalueelle 10 minuutin sisällä.

## BOOSTERITOIMINTO

Tällä toiminnolla keittoalue lämpenee maksimiboosteritasolla (suurempi kuin nimellisteho) korkeintaan 5 minuuttia. Toimintoa voi käyttää esim. lämmittämään nopeasti suuri kattilallinen vettä.

Valitaksesi toiminnon käännä säätönappi myötöpäivään suurimmalle tehotasolle (**9**).

Käännä sen jälkeen nuppia edelleen myötöpäivään boosterin merkkiin **“P”**, ja irrota kuultuasi piippauksen. Säätönappi kääntyy automaattisesti takaisin enimmäistehotasolle (**9**), ja boosteritoiminnon symboli  palaa nyt keittoalueen näytöllä.

Boosteritoiminto on nyt päällä. Toiminnon voi aktivoida vain edessä vasemmalla ja takana oikealla oleville keittoalueille.

Keskeyttääksesi toiminnon, sinun pitää kääntää säädintä vastapäivään pienemmälle lämmölle tai sammuttaa keittoalue kääntämällä nuppi asentoon **“O”** (sammutettu).

Toiminnon voi sammuttaa myös kääntämällä nuppia vielä kerran boosterimerkkiin, jonka jälkeen keittoalue jatkaa valmistusta tehotasolla **9**.

Huomaa: Jos keittoalue on vielä kuuma, boosteritoimintoa ei voi valita, ja sen merkiksi symboli vilkkuu, jos sitä yrität. Tässä tapauksessa keittoalue aktivoidaan sen sijaan tehotasolle **9**.

Boosteritoiminto voi olla päällä korkeintaan 5 minuuttia. Viiden minuutin kuluttua voit sitten uudelleen aktivoida boosterin.

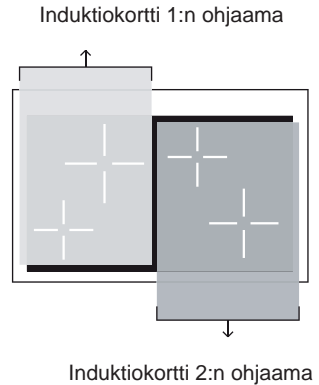
**TÄRKEÄÄ:** Boosteritoiminto sopii vain veteen perustuvaan ruoanlaittoon. Älä käytä toimintoa esim. friteerausöljyn kuumennukseen.



## MAKSIMAALINEN KEITTOALUEILLA KÄYTETTÄVÄ TEHO

Sekä oikealla että vasemmalla olevilla keittoalueilla on oma erillinen ohjauskorttinsa.  
Kummankin induktiokortin käytettävä enimmäisteho on 3700 W.

Jos yhden induktiokortin ohjaaman keittoalueparin tehon kokonaistarve ylittää 3700 W, teho luovutetaan ensisijaisesti viimeisenä valitulle tehotasolle, jolloin toisen keittoalueen tehoa vähennetään automaattisesti. Jos näin käy, keittoaluenäytöllä vilkkuu kuva 3 sekunnin ajan, jonka jälkeen näkyy automaattisesti, mille teholle keittoalue on laskettu.



Tämä merkitsee esimerkiksi että:

- jos boosteritoiminto aktivoidaan toiselle saman induktiokortin ohjaamalle keittoalueelle, voi toisen samassa ohjauksessa olevan keittoalueen taso laskea siihen tehoon, joka vielä on käytettävissä.
- Jos kokonaisteho ylittää 3700 w, kun keittoalueen boosteri aktivoidaan samaan aikaan, kun toinen keittoalue on käytössä, boosteritoiminto sammutetaan, ja keittoalue käyttää sen sijaan saatavilla olevaa tehoa.

## LÄMPÖSULAKE


Induktiotaso on varustettu lämpösulakkeella, joka suojaaa elektronista järjestelmää ja yksittäistä keittoaluetta ylikuumenemiselta.


Ylikuumenemisen sattuesssa järjestelmä aktivoi automaattisesti seuraavat turvamekanismit:

- Boosteritoiminto sammutetaan, ja tehoa lasketaan;
- Yksi tai useampi keittoalue sammutetaan;
- Induktiotason jäähdytyspuhallin käynnistetään.


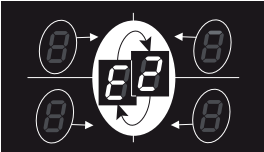


## LAPSILUKKO (LUKITUS)

Kun induktiotaso ei ole käytössä, se voidaan lukita lapsilukolla, jotta lapset eivät pääse käynnistämään keittoalueita.

Tarkista ensin, että kaikki keittoalueet on sammutettu. Kytke toiminto kääntämällä molempia vasemman puolen keittoalueita ohjaavia säätönuppeja samanaikaisesti vasemmalle (asentoon "A") , ja pidä nupit tässä asennossa, kunnes symboli  syttyy keittoaluenäytölle; päästä sitten irti säätönupeista.

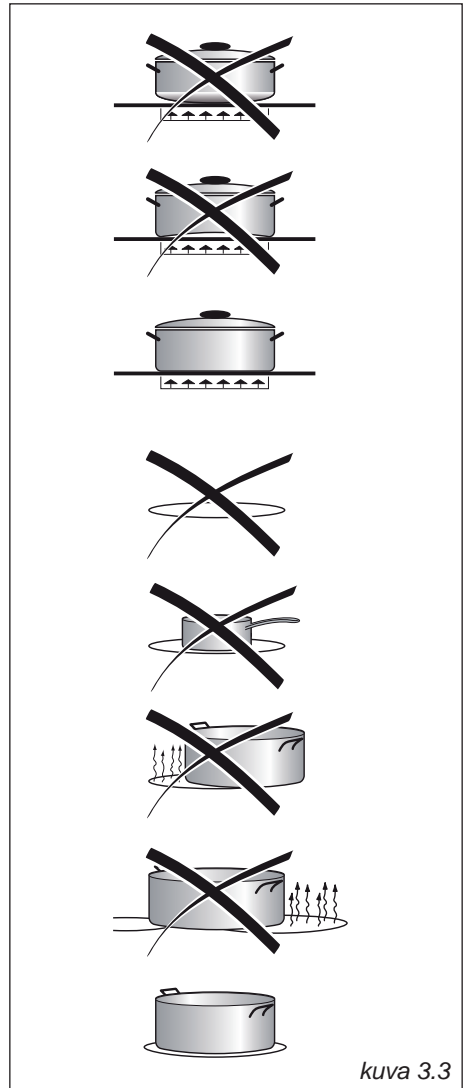
Lapsilukon kytkemiseksi pois päältä tämä menettely toistetaan, kunnes merkki  palaa näytössä. Päästä sitten irti molemmista säätönupeista.

# VIRHEILMOITUKSET KEITTOALUENÄYTÖLLÄ

Virheilmoitus	Esimerkki	Ratkaisu
<p><b>Erxx</b> tai <b>Ex</b> (ei <b>E2</b> tai <b>EH</b>)</p> <p>tai</p> <p>jos keittoalueita ei pysty käyttämään</p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sammuta liesi ja katkaise virransyöttö.</li> <li>2. Odota noin minuutin ajan, kytke liesi uudelleen ja käynnistä keittoalueet.</li> <li>3. Odota vielä noin minuutti, ja jos virheilmoituksen merkki ei enää ilmesty esiin, voit nyt käyttää keittoalueita.</li> <li>4. Jos virheilmoituksen symboli ei katoa, toista kohdat 1 – 3.</li> <li>5. Jos ongelma jatkuu, ei induktiotasoa saa käyttää (uunia voit silti käyttää), ja on otettava yhteys huoltoon.</li> </ol>
<p><b>E2</b></p> <p>tai</p> <p><b>EH</b></p>		<p><b>E</b> ja <b>2</b> tai <b>E</b> ja <b>H</b> vilkkuvat vuorotellen yhden tai useamman keittoalueen kohdalla. Tämä tarkoittaa, että yksi tai useampi keittoalue on ylikuumentunut.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sammuta keittoalue/-alueet ja anna sen/niiden jäähtyä.</li> <li>2. Jos ongelma jatkuu, ei induktiotasoa saa käyttää (uunia voit silti käyttää), ja huoltoon on otettava yhteys.</li> </ol>
<p><b>E6</b></p> <p>tai</p> <p>jos keittoalueita ei pysty käyttämään</p>		<p>Liesi on kytketty väärin. Kutsu valtuutettu sähköasentaja kytkemään liesi virtalähteeseen oikein.</p>
<p>Oikealla esitetty symboli</p>		<p>Tämä osoittaa, että yhden tai useamman keitto- alueen säätönupin ohjauksessa on tapahtunut virhe.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Käännä säätönupit asentoon “O” (sammutettu), sammuta liesi ja katkaise virransaanti.</li> <li>2. Odota noin minuutin ajan, kytke liesi uudelleen ja käynnistä keittoalueet.</li> <li>3. Odota vielä noin minuutti, ja jos virheilmoituksen merkki ei enää tule näkyviin voit nyt käyttää keittoalueita.</li> <li>4. Jos virheilmoituksen symboli ei katoa, toista kohdat 1 – 3.</li> <li>5. Jos ongelma jatkuu, ei induktiotasoa saa käyttää (uunia voit silti käyttää), ja on otettava yhteys huoltoon.</li> </ol>

## INDUKTIOTASON TURVALLINEN KÄYTTÖ

- Katso aina, että käytät oikeaa säätönuppia sille nimenomaiselle keittoalueelle, jonka haluat käynnistää. Suosittelemme, että asetat keittoastian levyille, ennen kuin sytytät sen, ja otat keittoastian pois heti, kun sammutat keittoalueen.
- Käytä keittoastioita, joiden pohja on sileä ja tasainen. Epätasaiset ja kolhiintuneet pohjat voivat naarmuttaa lasikeraamista pintaa. Huolehdi aina, että pohja on puhdas ja kuiva.
- Älä koskaan jätä märkiä tai kosteita kansia induktiotasolle. Kannen alle voi syntyä alipainetta, joka saattaa vahingoittaa lasia.
- Lasikeraamisen pinnan ja keittoastian pitää olla puhtaita. Huolehdi mahdollisten ruokajäämien (erityisesti sokeria sisältävien), lian ja muun sellaisen poistamisesta sopivalla pesuaineella.
- Keittoastian kahva ei saa koskaan pistää esiin liedien reunan yli, koska silloin on suurempi riski, että astia voi kaatua ja pudota.
- Älä koskaan kumarru keittoalueiden ylle, kun ne ovat käytössä.
- Älä pudota raskaita tai teräviä esineitä lasikeraamiselle tasolle. **Jos lasi menee rikki tai vahingoittuu, katkaise virransyöttö ja ota yhteys huoltoon.** Tällaisia vahinkoja takuu ei kata, vaan useimmiten talon lasivakuutus.
- Älä laita alumiinifoliota tai muoviesineitä keittoalueille, kun ne ovat lämpimiä. Tällaiset materiaalit voivat palaa kiinni pintaan.
- Noudata puhdistusohjeita aina tarkasti.



**ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ KEITTOASTIOITA, JOISSA ON KONETYÖSTETTYJÄ, KARKEITA, PYÖRÖURIA.**

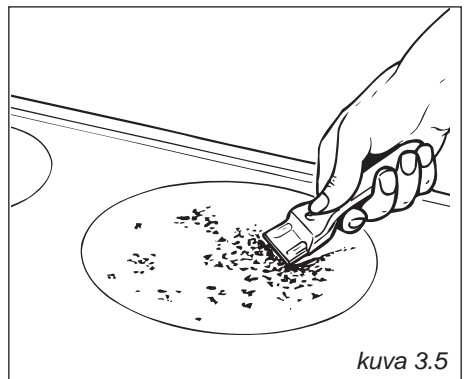


kuva 3.4

## PUHDISTUS

- Huolehdi aina ennen puhdistusta, että liesi on sammutettu.
- Poista aina kiinnipalanut ruoka asianmukaisella lasikeraamisen tason kaapimella.
- Pölyn ja ruokajäämät voit poistaa kostealla liinalla.
- Älä koskaan käytä syövyttäviä tai voimakkaasti hankaavia pesuaineita, koska nämä voivat vahingoittaa induktiotason pintaa.
- Ylikiehumisen aiheuttamat tahrat tai kattiloista tulleet jäljet (sinertävät/valkoiset tahrat) voit varovasti poistaa hankaustahnalla ja kostealla liinalla.
- Pesuainejäämät pitää pyyhkiä pois tasolta kostealla liinalla.
- Muistutamme erityisesti pitämään kaikki esineet, jotka voivat sulaa, poissa keittotasolta: esim. muovit, alumiinifoliot, kiinteän ja nestemäisen sokerin.
- Jos jotain on vahingossa sulanut tasolle, se on heti (kun taso on vielä lämmin) poistettava kaapimella, jotta tasoon ei tule pysyviä vaurioita. Varo, ettet polta itseäsi vielä lämpimällä keittotasolla.
- Älä koskaan käytä veitsiä tai muita teräviä välineitä, koska ne voivat vahingoittaa keraamista tasoa.
- Älä koskaan käytä puhdistukseen teräsvillaa tai hiontasientä, koska ne voivat aiheuttaa naarmuja, joita ei voi korjata.
- HUOM! Kun puhdistat induktiotasoa lasikaapimella, ole varovainen, ettet vahingoita induktiotason ympärillä olevaa lieden metallireunaa.

**Älä naarmuta liesitasoa terävillä esineillä. Älä koskaan käytä liesitasoa työpöytänä laittaessasi ruokaa.**






*kuva 3.5*

## YLEISKATSAUS

Tällä monitoimiuunilla voit asettaa 8 eri kypsennystapaa. Ohjelmat ovat termostaattiohjattuja ja ne toimivat neljällä vastuksella:

- Alavastus
- Ylävastus
- Grillivastus
- Kiertoilma ja rengasvastus

### Huomio:

Ennen ensimmäistä käyttöä on suositeltavaa lämmittää uuni kunnolla ylä- / alalämöllä  täydellä teholla noin 60 minuuttia. Sitten vielä noin 15 minuuttia kiertoilmalla ja rengasvastuksella  sekä kiertoilma + grillillä . Tämä poistaa mahdolliset tuotannosta jääneet öljyt.

**Huomio:** Varmista hyvä ilmanvaihto huoneessa tämän toimenpiteen aikana, koska öljyjäämistä syntyy voimakkaita hajuja.

Puhdista sitten uunin sisätila ja varusteet lämpimällä vedellä ja pesuaineella.

## UUNIN TOIMINTAPERIAATTEET

Lämmitys ja ruoanlaitto tapahtuu monitoimiuunilla seuraavasti:

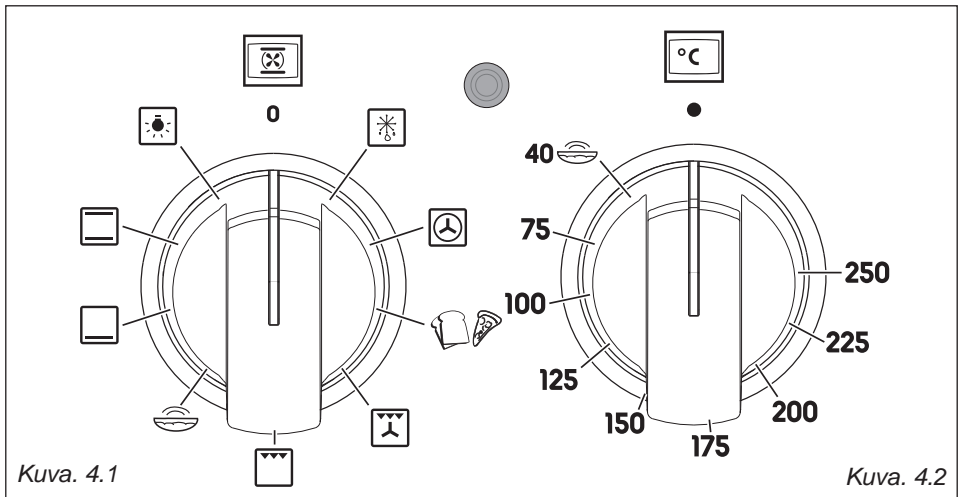
- a. **Ylä-/alalämpö**  
Ylä- ja alavastukset tuottavat lämmön.
- b. **Kiertoilma rengasvastuksella**  
Lämpö lähetetään ympäri uunia rengasvastuksen kautta, mistä syntyy nopea ja tasainen kuumennus. Tällä ominaisuudella on mahdollista valmistaa ruokaa useilla kannatintasoilla yhtä aikaa.
- c. **Kiertoilma**  
Lämpö tuotetaan ylä- ja alavastuksissa ja kierrätetään ympäri uunia puhaltimella.
- d. **Grilli**  
Lämpö syntyy grillivastuksesta.
- e. **Grilli + kiertoilma**  
Lämpö syntyy grillivastuksessa ja puhallin kierrättää sen ympäri uunia.
- f. **Sulattaminen**  
Sulatus tapahtuu puhaltimen avulla ilman lämpövastusten aktivointia.

**Varoitus:** Uunin luukku kuumenee kovasti, kun uuni on käytössä. Pidä lapset poissa kuumalta uunilta.

**VAROITUS:** Uunin luukku on kuuma. Käytä siis kahvaa.

**VAROITUS:** Uunin luukku kuumenee käytön aikana. Varo koskemasta uunin sisällä oleviin lämpövastuksiin.

**ÄLÄ KOSKAAN** sijoita ruokaa, tarjottimia tai alumiinipaperia suoraan uunin pohjalle.



Kuva. 4.1

Kuva. 4.2

**HUOMAUTUS: Fyysinen säätönappi ja symbolit voivat erota kuvasta.**

## LÄMPÖTILANVALITSIN (Kuva. 4.2)

Aseta ohjelmavalitsin haluamaasi toimintoon ja lämpötilavalitsin toivottuun lämpötilaan aktivoitaksesi vastukset.

Vastukset aktivoituvat automaattisesti toimintovalinnan mukaisesti.

Lämpötilavalitsimen yläpuolelle syttyy merkkivalo, kun uuni kytketään päälle tai pois päältä, ja kun haluttu lämpötila on saavutettu. Merkkivalo syttyy ja sammuu kypsennyksen aikana, mikä on täysin normaalia.

## TOIMINTOVALITSIN (Kuva. 4.1)

Käännä ohjelmavalitsinta myötäpäivään haluamaasi toimintoon.



### UUNIVALO

Kun asetat tämän toiminnon valo uunissa syttyy. Uunin valo syttyy myös, kun joku ruoanvalmistustoiminto on valittu.



### ALA-/YLÄLÄMPÖ

Ylä- ja alalämpövastukset aktivoituvat.

Lämpö jakautuu luonnollisella konvektiolla. Lämpötila säädetään lämpötilavalitsimella 40 °C ja maksimin väliltä. Esilämmitä uuni ennen kuin laitat ruoan uuniin valitessasi tämän toiminnon.

### Suositelemme:

Ruoille, jotka vaativat saman valmistustavan sisältä ja ulkoa, esim. paistit, kylkiluut, marenki, jne.



## ALALÄMPÖ

Tällä asetuksella vain alempi lämmitin on päällä.

Lämpö jakautuu luonnollisella konvektiolla.

Lämpötilaa säädetään lämpötilanvalitsimella 40 ° C:n ja maksimiasennon välillä.

### Suosittellemme:

Kypsennyksen viimeistelyyn ruuilla, jotka vaativat korkeampaa lämpötilaa alhaalta.



## KOHOTTAMINEN – YLÄLÄMPÖ

Tällä asetuksella vain ylempi lämmitin on päällä.

Lämpö jakautuu luonnollisella konvektiolla.

Normaalin kypsennyksen aikana lämpötilaa tulee säätää välillä **40 ° C - 250 ° C**. Taikinan kohotus 40 ° C:ssa.

### Suosittellemme:

Tämä ohjelma soveltuu erityisesti sellaisten ruokien valmistamiseen, jotka vaativat korkeampaa ylälämpötilaa; nopeampaan ja tasaisempaan kohotukseen kaikentyypisille taikinoille, jotka sisältävät jauhoja sekä tuoreelle, kotitekoiselle pastalle.



## GRILLI

Infrapunälämmityselementti on kytketty päälle.

Lämpö leviää säteilyn välityksellä.

**Grillaa AINA uunin luukku suljettuna** ja valitse lämpötila lämpötilavalitsimella **40° C** ja **225 ° C** väliä.

**Huomaus: Emme suosittele grillaamaan yli 30 minuuttia kerrallaan.**

**TÄRKEÄÄ! Uunin luukku kuumenee grillauksen aikana. Pidä lapset poissa kuumalta uunilta.**

Lisätietoja kappaleesta: "Grilli-toiminnon käyttö".

### Suositelemme:

Tehokkaaseen grillaukseen, kun ruoka halutaan ruskistaa, paahata tai sen pinta rapeaksi jne.



## KIERTOILMA + GRILLI

Grillivastus ja puhallin on aktivoitu.

Lämpö leviää pääasiassa säteilemällä, ja tuuletin jakaa sen kaikkialle uunissa.

Aseta lämpötila lämpötilanvalitsimella 40 ° C ja 225 ° C asteen välille, käytä korkeintaan 30 minuuttia kerrallaan.

Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat ruoan sisään.

**Grillaa AINA uuninluukku suljettuna .**

**TÄRKEÄÄ! Uunin luukku kuumenee grillauksen aikana kovasti. Pidä lapset poissa kuumalta uunilta.**

Lisätietoja kappaleesta: "Grilli-toiminnon käyttö".

### Suositelemme:

Ruokiin, jotka kaipaavat nopeaa pinnan ruskistusta, mutta jäävät mehukkaiksi sisältä, esim. pihvit jne.



## LEIPÄ/PIZZA - KIERTOILMA

Ylä- ja alalämpövastukset sekä puhallin on aktivoitu.

Ylhäältä ja alhaalta tuleva lämpö jakautuu pakotetulla konvektiolla.

Aseta lämpötila lämpötilanvalitsimella 40 ° C ja maksimin välille.

### Suositelemme:

Suurille määrille ruokaa, joka vaatii sisältä ja ulkoa samanlaisen valmistuksen, esimerkiksi rullapaistit, kalkkuna, kakut jne.



## KIERTOILMA RENGASVASTUKSELLA

Puhallin ja rengasvastus aktivoituvat.

Aseta lämpötila lämpötilanvalitsimella 40 ° C ja maksimin välille.

Tätä toimintoa käytettäessä ei ole tarpeen esilämmittää uunia.

### Suositelemme:

Ruoille, joille halutaan rapea pinta, mutta pehmeä sisus, esimerkiksi lasagne, karitsan, paahtopaisti, kokonainen kala, jne.



## SULATUS JA EKO-TOIMINTO (ENERGIANSÄÄSTÖ)

Kun termostaatin nuppi on päällä “●”. Vain puhallin on aktivoitu. Sulatus tapahtuu tavallisella ilmanvaihdolla ilman lämpöä.

### Suositelemme:

Pakasteiden nopeaa sulatukseen. Laske sulatukseen noin 1 tunti kiloa kohden.

Beregn ca. en time til optøning af ét kilo madvarer.

Kullonkin sulatusaika riippuu kuitenkin useista tekijöistä, kuten ruoan määrästä ja laadusta.

## EKO-TOIMINTO (ENERGIANSÄÄSTÖ)

Ylempi ja alempi lämpövastus ja tuuletin ovat käynnissä.

Lämpö tulee ylemmästä ja alemmasta lämpövastuksesta, ja tuuletin kierrättää sitä ympäri uunissa (kiertoilma).

Tämä ominaisuus vähentää tuotteen energiankulutusta ja sopii erityisesti pienempien määrien lempeään kypsennykseen yhdellä tasolla.

Uunia ei tarvitse esilämmittää. Käyttö uunin luukku suljettuna.

Kypsennysaika voi olla hieman pidempi kuin tavallisilla uunitoiminnoilla.

Älä käytä tätä toimintoa uunin esilämmitykseen.

### Sopii hyvin:

Ruokiin, joiden tilavuus tai määrä on suuri ja jotka tarvitsevat saman lämpötilan sisälle ja ulkopinnalle, kuten sidotut paistit, kalkkunan reidet, paistit, kakut jne.


**ÄLÄ KOSKAAN sijoita ruokaa, tarjottimia tai alumiinipaperia suoraan uunin pohjalle. Emali voi vaurioitua.**



# HYVIÄ NEUVOJA RUOANVALMISTUKSEEN



## STERILOINTI

Elintarvikkeiden sterilointi säilytystä varten ilmatiiviissä pakkauksissa tehdään seuraavasti:

- Aseta toimintavalitsin asentoon .
- Säädä lämpötila 185 °C asteeseen ja esilämmitä uuni.
- Täytä paistipelti kuumalla vedellä.
- Laita purkit paistipellille. Varmista, että ne eivät koske toisiinsa. Aseta lämpötila 135 °C asteeseen.

Kun sterilointi on alkanut, eli kun pakkausten sisältö alkaa kupla, sammuta uuni ja anna sen viiletä.

## PAISTAMINEN SAMANAIKAISESTI USEILLA KANNAKETASOILLA


Kun olet valinnut  tai  voit valmistaa erilaisia ruokia, kuten kalaa, kakkuja ja lihaa samanaikaisesti ilman, että niistä tarttuu makua tai tuoksua toisiinsa. Tämä on mahdollista, koska rasvat ja höyryt hapettuvat kulkiessaan sähköelementtien läpi ja eivät siten tartu ruokiin.

Parhaan tuloksen saamiseksi pitää noudattaa seuraavaa:

- Eri elintarvikkeiden valmistuslämpötilojen pitää olla niin lähellä toisiaan kuin mahdollista. Niiden ei pääsääntöisesti pitäisi vaihdella yli 20 °C - 25 °C astetta.
- Ruoka tulee laittaa uuniin sille sopivan kypsennysajan mukaisesti.

Tämä toiminto säästää sekä aikaa että energiaa.

## LEIVÄN TUOREUTTAMINEN

Käännä ohjelmavalitsin kohtaan  ja säädä lämpö 150 °C asteeseen.

Leipä tuntuu taas tuoreelta, jos se kostutetaan muutamalla tipalla ja laitetaan sitten uuniin 10 minuutiksi maksimilämmölle.

## RUSKISTAMINEN

Kun haluat tulokseksi perinteisen ruskistuksen, on hyvä huomioida seuraavaa:

- Lämpötila kannattaa pitää 180 °C - 200 °C asteen välillä.
- Paistoaika riippuu ruoan määrästä ja laadusta.

## GRILLIN KÄYTTÖ

Esilämmitä uunia noin 5 minuuttia.

Laita ruoka uuniin mahdollisimman lähelle grillivastusta. Aseta paistopelti alapuolelle keräämään tippuva rasva ja lihaneste.

### Grillaa AINA uuninluukku suljettuna

## GRILLI + KIERTOILMA

Käännä ohjelmavalitsin kohtaan .

Lämpötila tulee säätää lämpötilanvalitsimella välillä **40 °C – 225 °C (maksimi)**.

Esilämmityksen jälkeen ruoka pannaan uuniin. **Uuninluukku suljetaan ja uunin lämmön annetaan olla päällä, kunnes grillaus on valmis.**

Kun lisää vähän voita valmistuksen loppuvaiheessa, ruoka saa herkullisen kultaisen värin.

### Grillaa AINA uuninluukku suljettuna

### Grillaa AINA uuninluukku suljettuna

**Huomautus: Emme suosittele grillaamaan yli 30 minuuttia kerrallaan.**

**TÄRKEÄÄ!** Uunin luukku kuumenee grillauksen aikana kovasti. Pidä lapset poissa kuumalta uunilta.

**TÄRKEÄÄ!** Liesi kuumenee kovasti, varsinkin ruoan valmistusalueiden läheltä. On tärkeää, että lapset pidetään kaukana liedestä, kun se on käytössä.

## VALMISTUS UUNISSA

Esilämmitä uuni haluttuun lämpötilaan. Kun lämpötila on saavutettu, pane ruoka uuniin. Sammuta uuni 5 minuuttia ennen valmistusajan loppua. Näin käytät hyväksesi jälkilämmön

## RUOANVALMISTUSESIMERKKEJÄ

Lämpötilat ovat vain viitteellisiä ja riippuvat laadusta ja määrästä. Muista käyttää uuniin sopivia paistoastioita ja säätää lämpötilaa tarvittaessa.

<b>Ruokalaji</b>	<b>Paistolämpötila</b>
Lasagne	220°C
Paistettu pasta	220°C
Pizza	225°C
Riisi	225°C
Paistetut sipulit	190°C
Pinaattihukkaat	185°C
Kermaperunat	185°C
Täytetyt tomaatit	180°C
Juustokohokas	170°C
Paistettu vasikka	180°C
Grillatut vasikan kyljykset	210°C
Broilerinrintaa tomaatilla	180°C
Grillattu broileri	190°C
Forloren kilpikonna	175°C
Paahtopaisti	170°C
Meriantura	175°C
Aromatic hake	170°C
Kummeliturska	160°C
Vuokakakut	150°C
Luumutorttu	170°C
Hilllotortut	160°C
Sienikakut	170°C
Pullataikina	160°C

## KOHOTTAMINEN

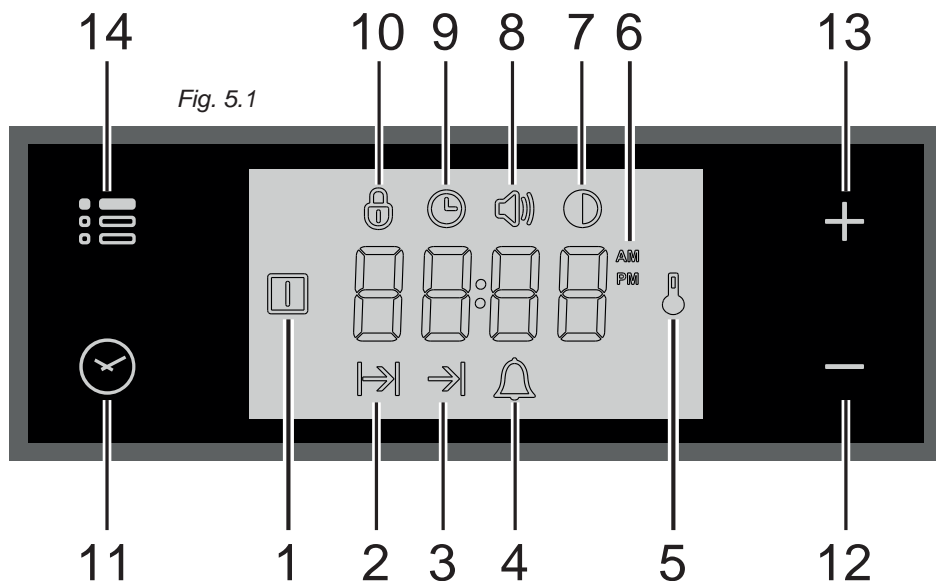
Kohotustoiminto puolittaa kohotusajan ja tekee taikinasta tasaista, joustavaa ja valmista vaivattavaksi.

Erityistoimintomme avulla taikina kohoaa uunissa paremmin ja nopeammin kuin pöydällä. Se säästää aikaa ja auttaa sinua tekemään täydellistä taikinaa maukkaita ja tuoksuvia pizzoja varten.

Laita taikina uuninkestävään muovi- tai lasiastiaan ja aseta se grilliritilälle keskelle uunia.

Käännä säätönappi "kohota" -symbolin kohdalle ja aseta lämpötilaksi 40 astetta kääntämällä toista säätönappia termostaattisymbolin kohdalle.

Anna taikinan nousta uunissa vähintään 3 tuntia taikinan tyypistä, taikinassa käytetyistä jauhoista sekä ympäristön kesä- tai talvilämpötilasta riippuen. Taikina on valmis, kun se on noussut kaksinkertaiseksi ja kun sen pinta tuntuu pehmeältä ja joustavalta.



### Näytön symbolien kuvaukset:

1. Pälle/Pois päältä
2. Kypsennysaika
3. Kypsennysaika päättyy
4. Ajastin
5. Uunin lämpötila
6. AM/PM-aika
7. Näytön valo
8. Äänimerkin voimakkuus
9. Päivämäärän asetus
10. Kosketuspaneelin lukitus

### Yleiskatsaus kosketuspaneelin symboleihin:

11. Ohjelmavalitsin
12. Palaa takaisin -painike, kaikille asetuksille
13. Eteenpäin-painike, kaikille asetuksille
14. Valikko

**TÄRKEÄÄ:** Kun käytät ajastinta puoliautomaattisen ja automaattisen kypsennyksen aikana, näyttö kertoo jäljellä oleva ajan.

### HUOM. – ERITTÄIN TÄRKEÄÄ:

#### ELEKTRONISEN NÄYTÖN PUHDISTUS

Noudata huolellisesti osion “PUHDISTUS JA HOITO” ohjeita.

## “TOUCH” -KOSKETUSNÄPPÄIMET

Touch-ohjauspaneelia käytetään sormilla (kevyesti koskettamalla näppäimiä)

Touch-ohjauspaneelia käytettäessä on suositeltavaa käyttää hieman suurempaa sormen aluetta sormenpästä, kuin pelkkää sormenpään kärkeä.

Ohjelma ja valikko: Käynnistyksen jälkeen valinta nollautuu automaattisesti 5 sekunnin kuluttua viimeisestä ohjauspaneelin painalluksesta.

## KELLONAJAN ASETUS

Ensimmäisen asennuksen yhteydessä tai sähkökatkon jälkeen näytössä vilkkuu sana “OFF” ja symboli “☺” syttyy. Säädä aika painamalla kevyest “+” - tai “-” -näppäimiä.

**Tärkeää: Uunin manuaalinen kypsennys ei toimi ennen kuin aika on asetettu.**

Muuttaaksesi aika-asetusta jo asennetussa laitteessa paina “☺” -näppäintä 2 sekunnin ajan ja paina sitten näppäintä uudelleen, kunnes symboli “☺” vilkkuu. Säädä sitten aikaa 5 sekunnin kuluessa “+” - tai “-” -näppäimillä.

**Tärkeää: Aikaa ei voi säätää käynnissä olevan ohjelman aikana.**

## AJASTIMEN KÄYTTÖ

Voit käyttää ajastinta milloin tahansa, myös silloin, kun uunia ei käytetä.

**HUOM.– TÄRKEÄÄ: Ajastin on vain hälytys, joka EI sammuta uunia tai grilliä.**

**MUISTA SAMMUTTAUUNI/GRILLI MANUAALISESTI.**

Ajastimen aika voidaan asettaa aina 23 tuntiin 59 minuuttiin asti.

1. Aseta ajastin, kun laite on jo asennettu, painamalla “☺” -näppäintä (useamman kerran), kunnes symboli “🔔” vilkkuu näytössä. Aseta ajastimen aika (lisää minuutteja) 5 sekunnin kuluessa painamalla “+” - tai “-” -näppäimiä. Kun asetusta on valmis, aikalaskuri näkyy näytöllä.
2. Ajastetun ajan loppuessa ajastin antaa äänimerkin ja “🔔” -symboli vilkkuu näytössä. Paina kevyesti mitä tahansa näppäintä sammuttaaksesi äänimerkin, joka muutoin loppuu automaattisesti 7 minuutin kuluttua.
3. Sammuta uuni manuaalisesti (painikkeet ja lämpötilanvalitsin OFF-asennossa), jos et halua jatkaa kypsennystä manuaalisesti.

Voit nollata ajastimen milloin tahansa sen käytön aikana seuraavasti:

- 1A. Vain ajastintoiminto on aktiivinen (ei puoliautomaattista tai automaattista kypsennystä käytössä): paina “☺” -näppäintä 3 sekunnin ajan.
- 1B. Puoliautomaattisen tai automaattisen kypsennyksen aikana: paina “☺” -näppäintä muutaman kerran, kunnes symboli “🔔” vilkkuu näytössä. Paina sitten “-” -näppäintä 5 sekunnin kuluessa, kunnes “00:00” ilmestyy näyttöön.
2. Päivämäärä näkyy näytössä.

## PUOLIAUTOMAATTINEN KYPSENNYS

Käytetään uunin automaattiseen sammuttamiseen halutun kypsennysajan päätyessä. Varmista, että kello näyttää oikeaa aikaa.

Puoliautomaattinen kypsennysohjelma voidaan asettaa enintään 10 tunniksi.

1. Valitse toiminto ja lämpötila (toiminto- ja lämpötilanvalitsimilla). Uuni kytkeytyy päälle.
2. Paina "⏻" -näppäintä, kunnes symboli "⏸" vilkkuu näytössä. Aseta kypsennysaika (lisää minuuotteja – ota tarvittaessa huomioon esilämmitys aika) 5 sekunnin kuluessa painikkeilla "+" tai "-". Kun asetus on valmis, aikalaskuri näkyy näytössä.
3. Ajan päättyessä uuni sammuu, ajastin antaa äänimerkin, "⏸" symboli vilkkuu ja sana "End" ilmestyy näytölle.
4. Käännä toiminto- ja lämpötilanvalitsimet OFF-asentoon.
5. Paina "⏻" -näppäintä sammuttaaksesi äänimerkin (joka muutoin sammuu 7 minuutin kuluttua) ja palataksesi ohjelmavalitsimen manuaalitilaan (aika näkyy näytössä). Jos äänimerkki sammutetaan jollakin muulla näppäimellä, paina myös näppäintä "⏻" palataksesi ohjelmavalitsimen manuaalitilaan (aika näkyy näytössä).

Puoliautomaattisen kypsennysasetuksen peruuttaminen:

- 1A. Vain puoliautomaattinen kypsennystoiminto on päällä (ajastin ei ole käytössä): paina "⏻" -näppäintä 3 sekunnin ajan, kunnes "⏸"-symboli ja sana "End" ilmestyvät näyttöön.
- 1B. Myös ajastin on käytössä: paina "⏻" -näppäintä toistuvasti, kunnes symboli "⏸" vilkkuu. Paina sitten "-" -näppäintä 5 sekunnin kuluessa, kunnes "00:00" ilmestyy näyttöön. Se korvautuu muutaman sekunnin kuluttua symbolilla "⏸" ja sanalla "End".
2. Paina "⏻" -näppäintä uudelleen palataksesi ohjelmavalitsimen manuaalitilaan (päivämäärä näkyy näytössä). Jos kypsennys on valmis, käännä toiminto- ja lämpötilanvalitsimet OFF-asentoon, muuten jatka kypsennämistä ja muista sammuttaa uuni manuaalisesti.

## AUTOMAATTINEN KYPSENNYS

Laita uuni automaattisesti päälle ottamalla automaattinen ruoanlaitto toiminto käyttöön, kypsennykseen ja uunin sammuttamiseen sen jälkeen.

Varmista, että kello näyttää oikeaa aikaa.

1. Valitse toiminto ja lämpötila (toiminto- ja lämpötilanvalitsimilla). Uuni kytkeytyy päälle.
2. Valitse kypsennysaika ja ota tarvittaessa huomioon esilämmitys aika. Aseta kypsennysaika yllä olevan kohdan "PUOLIAUTOMAATTINEN KYPSENNYS" mukaisesti.
3. Paina "⏻" -näppäintä toistuvasti, kunnes symboli "⏸" tulee näyttöön. Aseta sitten aika, jolloin haluat uunin sammuvan painamalla "+" tai "-" -näppäintä.
4. Jos kypsennystä ei aloiteta heti, näytössä näkyy päivämäärä sekä symbolit "⏸" ja "⏸". Uuni sammuu, mutta automaattinen kypsennys on nyt asetettu päälle.
  - Voit tarkistaa kypsennysajan painamalla "⏻" -näppäintä kerran, "⏸" -symboli vilkkuu.
  - Tarkista kypsennysaika painamalla "⏻" -näppäintä toistuvasti, kunnes symboli "⏸" vilkkuu.

Peruuta automaattinen kypsennysohjelma noudattamalla kohdassa "PUOLIAUTOMAATTINEN KYPSENNYS" kerrottuja ohjeita.

Käännä toiminto- ja lämpötilanvalitsimet OFF-asentoon, tai jatka kypsentämistä ja muista sammuttaa uuni manuaalisesti.

## **HUOM. – ERITTÄIN TÄRKEÄÄ (AUTOMAATTINEN TAI PUOLIAUTOMAATTINEN KYPSENNYS):**

**Uuni jatkaa ohjelmaa, vaikka tapahtuisi lyhyt sähkökatko.**

**Jos keskeytys kestää pidempään kuin muutaman sekunnin, automaattinen kypsennysohjelma peruutetaan. Käännä tässä tapauksessa toiminto- ja lämpötilanvalitsimet OFF-asentoon ja käynnistä ohjelmointi tarvittaessa uudelleen.**

## **KÄYTTÄJÄKOHTAISET ASETUKSET**

### **OHJELMAVALITSIMEN "TOUCH"-KOSKETUSKÄYTÖN NÄPPÄINLUKKO**

Tätä ohjelmaa käytetään estämään sinua vahingossa painamasta jotakin ohjelmaa ja aktivoimasta tai muuttamasta toimintoja.

Näppäinlukko voidaan aktivoida milloin tahansa kypsennyksen aikana tai uunin ollessa sammutettuna.

Lukitus:

- Paina näppäintä "☰" yli 2 sekunnin ajan, kunnes merkkivalo "🔒" alkaa vilkkua. Aktivoi sitten näppäinlukko painamalla "+" -näppäintä, näyttöön tulee sana "ON". Odota muutama sekunti, kunnes asetus on valmis. Kun tämä toiminto on aktiivinen, "🔒" -merkkivalo palaa.

Lukituksen avaus:

- Paina näppäintä "☰" yli 2 sekunnin ajan, kunnes merkkivalo "🔒" alkaa vilkkua. Poista sitten näppäinlukko käytöstä painamalla "—" -näppäintä, sana "OFF" näkyy näytössä. Odota muutama sekunti, kunnes asetus on valmis. Kun tämä toiminto ei ole aktiivinen, "🔒" -merkkivalo palaa.

## **ÄÄNIMERKIN ÄÄNEMVOIMAKKUUS**

Voit valita kolmen eri äänitason välillä.

- Paina "☰" -näppäintä yli 2 sekunnin ajan ja paina sen jälkeen tätä samaa näppäintä toistuvasti, kunnes symboli "🔊" vilkkuu.
- Paina "+" - tai "—" -näppäintä; näytössä näkyvät ääniasetukset ("b-01", "b-02" tai "b-03"). Viimeisin näytetty äänitaso on aktivoituna.

## NÄYTÖN KIRKKAUS

Valittavana on 3 valon kirkkausastetta.

- Paina "☰" -näppäintä yli 2 sekunnin ajan ja paina samaa näppäintä toistuvasti, kunnes symboli "Ⓢ" vilkkuu.
- Paina "+" - tai "—" -näppäintä; näytössä näkyy näytön valo ("d-01", "d-02" tai "d-03").
- Viimeinen näytetty kirkkausaste on aktivoituna.

## KELLONAJAN MUOTO

Valittavana joko 24 tai 12 tunnin muoto.

- Aktivoi 12 tunnin muoto painamalla "+"-näppäintä yli 5 sekunnin ajan, kunnes "AM" tai "PM" symboli aktivoituu.
- Aktivoi 24 tunnin muoto painamalla "+"-näppäintä yli 5 sekunnin ajan, kunnes "AM" tai "PM" -symboli sammuu.



# 6 PUHDISTUS JA HOITO

## YLEISET OHJEET

- **Varmista, että hellan virta on kytketty pois päältä, ennen kuin aloitat puhdistuksen.**
- Muista irrottaa liesi sähköistä ennen puhdistusta.
- On suositeltavaa sammuttaa kaasu, kun keittotaso ei ole käytössä.
- Ammattimiehen tulee voidella kaasuhanat säännöllisesti.
- Jos kaasuhanaa on vaikea kääntää, älä pakota sitä. Ota yhteys huoltoon.
- On suositeltavaa puhdistaa liesi heti, kun se on riittävästi jäähtynyt. Erityisesti emaloidut osat.
- Poista pinnoilta happamat roiskeet (sitruunamehu, etikka) välittömästi.
- Pintojen vaurioitumisen välttämiseksi, älä käytä seuraavia puhdistusaineita:
  - soodaa, emästä, ammoniakkia, happoa tai klooria sisältävät aineet
  - kalkinpoistoaineet
  - tahrn tai ruosteenpoistoaineet
  - hankaavat puhdistusaineet, esim. hankausjauheet, nestemäiset hankausaineet ja hohkakivi
  - liuottimia sisältävät aineet
  - konetiskiaineet
  - grilli- ja uunipuhdistusaineet ,
  - lasinpesuaineet,
  - kovat harjat ja hankaussienet (esim. patapata) tai käytetyt, hankausainetta sisältävät sienet, terävät esineet (niin, ettei tiiviste kehyyksen ja työtason välissä vahingoitu).
- Käytä patakintaita työskennellessäsi liedellä.

**Tärkeää:** Sopivan suojavaatetuksen sekä -käsineiden käyttöä suositellaan laitetta käsiteltäessä tai puhdisttaessa.

**VAROITUS:** Oikein asennettuna tämä liesi täyttää kaikki oman tuoteryhmänsä turvallisuusvaatimukset. Ole kuitenkin erityisen varovainen käsitellessäsi liedien takaosaa tai alapuolta, koska näitä pintoja ei ole tarkoitettu koskettaviksi, ja siksi niissä voi olla teräviä, vammoja aiheuttavia reunoja.

## ELEKTRONISEN TOUCH-KOSKETUSPANEELIN PUHDISTAMINEN

Puhdista ohjauspaneeli pehmeällä liinalla, haalealla vedellä ja neutraalilla saippualla tai pehmeällä liinalla, jossa on mietoa nestemäistä pesuainetta (ilman hankaavaa vaikutusta). Varmista, että puhdisttaessa pyyhit liinalla vain yhteen suuntaan. Pyyhi näyttö kostealla liinalla ja kuivaa sen jälkeen pehmeällä liinalla.

**TÄRKEÄÄ:**  
**ÄLÄ KÄYTÄ kloridia sisältäviä puhdistusaineita, hankaavia puhdistusaineita tai muita kuin neutraaleja puhdistusaineita, koska ne voivat aiheuttaa peruuttamattomia vaurioita ja naarmuttaa laitteen pintaa. ÄLÄ SUIHKUTA pesuainetta suoraan näytölle.**

**Tärkeää:** Valmistaja / myyjä ei ole vastuussa vahingoista, jotka aiheutuvat väärin tai sopimattomien puhdistusaineiden käytöstä.

**TÄRKEÄÄ!** Liesi kuumenee kovasti, varsinkin ruoan valmistusalueiden läheltä. On tärkeää, että lapset pidetään kaukana liedestä, kun se on käytössä.

**Älä koskaan käytä höyrypuhdistuslaitetta puhdistukseen. Höyry voi päästä laitteen jännitteisiin osiin ja aiheuttaa oikosulun.**

**Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metalliesineitä uunin lasiluukun puhdistukseen, koska ne voivat naarmuttaa lasia. Tuotteen vahingoittumisen vaara.**

## **RUOSTUMATON TERÄS, ALUMIINI JA MAALATUT OSAT**

Puhdista osat niille sopivalla puhdistusaineella. Huomio: Osia ei saa pestä astianpesukoneessa. Kuivaa perusteellisesti.

**TÄRKEÄÄ:** Puhdista kaikki osat varovasti naarmuuttamatta. Suosittelemme pehmeää liinaa ja saippuavettä.

**VAROITUS: Älä käytä hankaavia / hiovia pesuaineita, koska ne voivat naarmuttaa pinnat.**

## **KERAAMINEN INDUKTIOTASO**

– Katso sivulta 36.

## **EMALIOSAT**

Kaikki emaloidut osat on puhdistettava sienellä ja saippuavedellä. Älä käytä mitään hankaavia / hiovia puhdistusaineita. Suosittelemme mikrokuituliinan käyttöä. Elintarvikkeet, joiden happopitoisuus on korkea, kuten sitruunamehu, tomaattikastike, viinietikka, jne. voivat vahingoittaa emalipintaa, jos ne ovat pinnalla liian kauan.

## **UUNIKAMMIO**

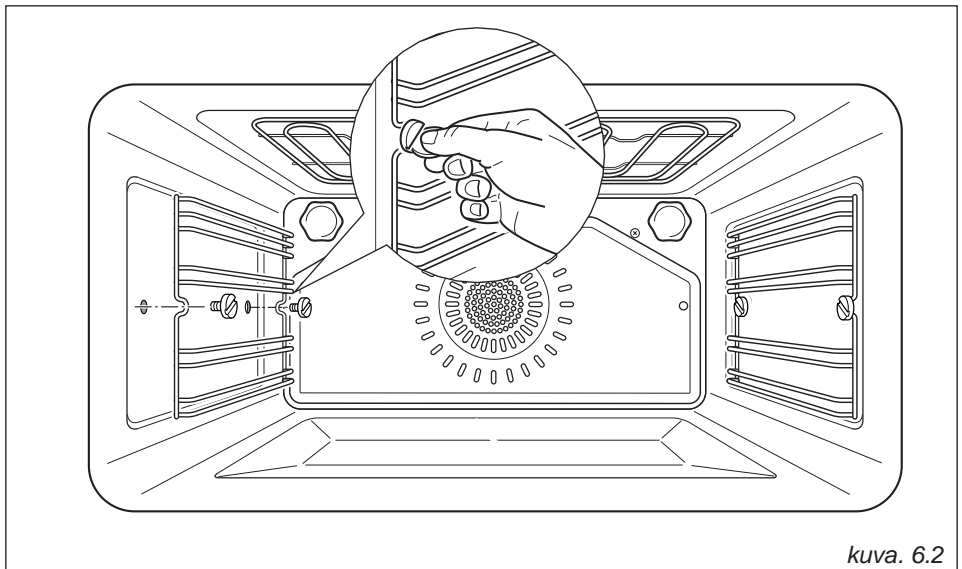
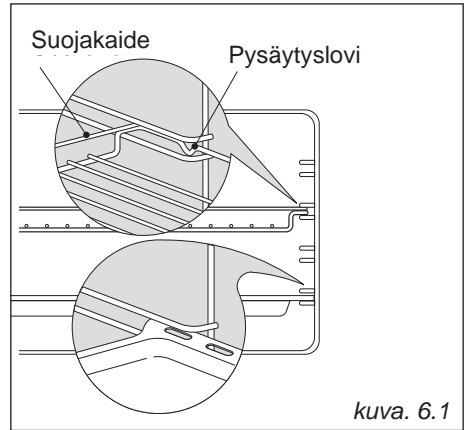
Puhdista uuni vasta sitten, kun se on riittävästi jäähtynyt. Käytä kuumaa vettä ja astianpesuainetta. Seuraa lisäksi valmistajien neuvoja uuninpuhdistukseen sopivista puhdistusaineista. Älä käytä hankaavia/hiovia aineita, koska ne voivat naarmuttaa pintoja.

**Huomio:** Valmistajaa / myyjää ei voida pitää vastuullisena vahingoista, jotka aiheutuvat väärin valituista puhdistusaineista.

**Anna uunin jäähtyä tarpeeksi, ja ole erityisen varovainen, ettet kosketa kuumia vastuksia uunin sisällä. Anna uunin jäähtyä tarpeeksi, ja ole erityisen varovainen, ettet kosketa kuumia vastuksia uunin sisällä.**

## UUNIN SIVUKANNAKKEIDEN KIINNITYS JA IRROTUS

- Asenna pellinkannakkeet mukana tulleilla ruuveilla (kuva 6.2).
- Pellit ja uuniritilä työnnetään kannakkeille. (kuva 6.1).
- Ritilä tulee asettaa niin, että pysäytyslovi, joka pysäyttää sen liukumisen ulos on uuniin päin, suojakaide uunin takaosassa.
- Sivukannakkeet irrotetaan päinvastaisessa järjestyksessä.



## UUNILAMPUN VAIHTAMINEN

**VAROITUS:** Varmista, että virransaanti on katkaistu ennen kuin polttimo vaihdetaan. Sähköiskun vaara!

- Tarkista, että uuni ja lämpövastukset ovat jäähtyneet.
- Katkaise virta.
- Irrota lampun suojuus "A" (kuva. 6.3).
- Vaihda halogeenipolttimo "B" uuteen vastaavanlaiseen, joka kestää jopa 300 °C kuumuuden ja jonka tekniset tiedot ovat: 220-240 V, 50/60Hz ja joka on teholtaan sama (merkitty itse polttimoon) kuin palanut polttimo.

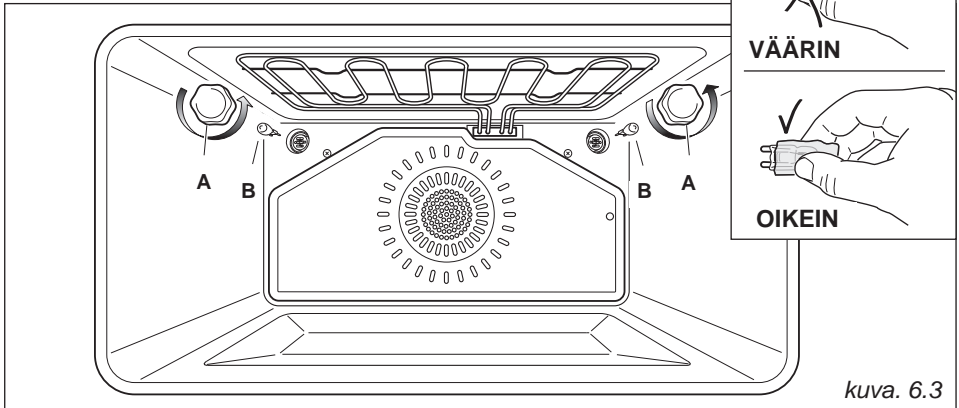
**TÄRKEÄ VAROITUS:** Älä koskaan vaihda polttimoa paljain sormin, sormenjäljet voivat vahingoittaa polttimoa. Pidä polttimosta kiinni hansikkain tai puhtaalla liinalla.

- Asenna suojuus "A".

**Huomio:** Uunin lampun vaihtaminen ei kuulu takuun piiriin.

Sisältää valo, uunitilassa, jotta kuluttaja näkee ruoan. Ei sovellu muuhun käyttöön (esim. Ympäristövalaistus).

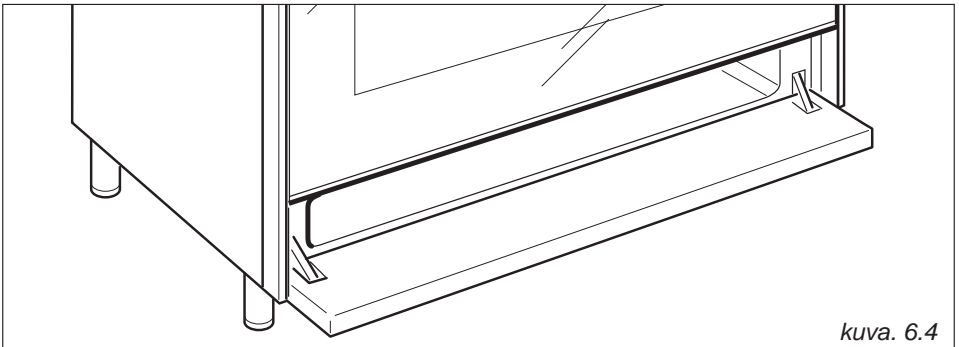
Tämä tuote sisältää useampi kuin yksi valonlähde, jonka energiatehokkuusluokka on G.

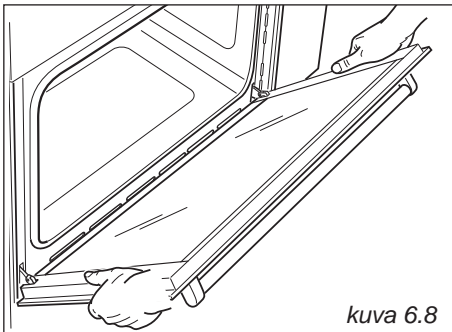
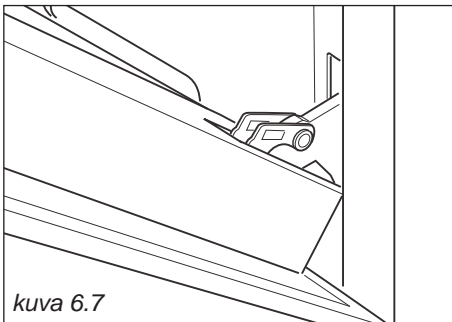
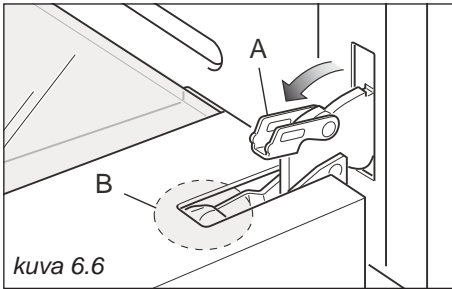
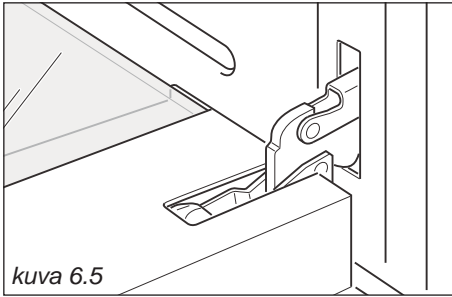


## SÄILYTYSLAATIKKO

Lieden alaosassa on säilytystila (kuva 6.4).

**Älä säilytä tulenarkoja materiaaleja säilytystilassa.**





## UUNILUUKUN IRROTUS

Noudata seuraavia ohjeita luukun irrotuksessa:

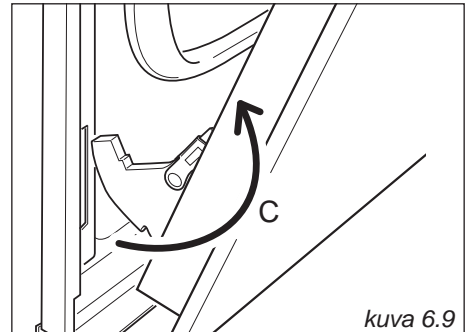
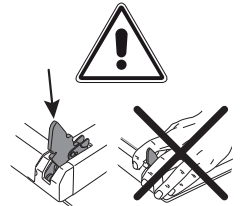
- Avaa luukku kokonaan (kuva 6.5).
- Lukitusraudat "A" avataan oikealta ja vasemmalta puolelta (kuva 6.6).
- Pidä luukkua kuvan 6.8 mukaisesti.
- Sulje luukkua varovasti kunnes lukitusraudat vasemmalla ja oikealla kiinnittyvät luukun saranoihin "B" (kuvat 6.6, 6.7).
- Vedä luukkua nuolen "C" suuntaan (kuva 6.9).
- Aseta luukku pehmeälle alustalle.
- Uunin luukku asennetaan takaisin päinvastaisessa järjestyksessä.

### Tärkeää!

Pidä aina turvallinen etäisyys luukun saranoihin, ja kiinnitä erityistä huomiota käsiesi sijaintiin.

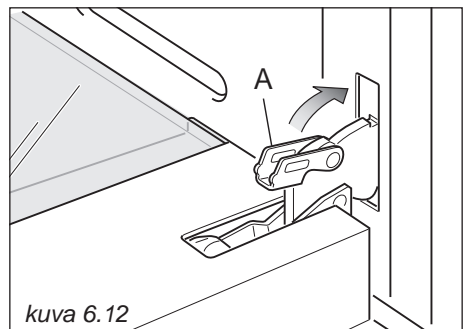
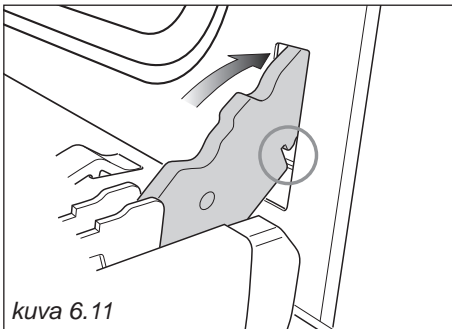
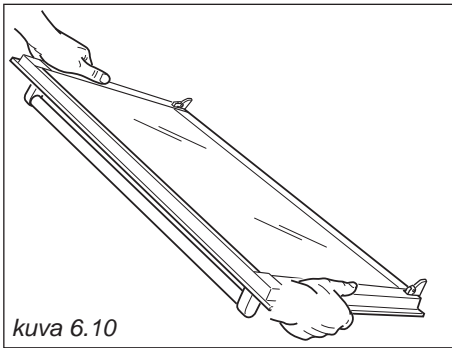
Jos saranat eivät ole kunnolla paikallaan, ne voivat irrota sulkeutua yhtäkkiä ja odottamatta.

Luokkaantumiswaara.



## UUNILUUKUN ASENNUS

1. Pidä uuniluukusta tukevasti kiinni (kuva 6.10).
2. Asenna se kuvan 6.11 osoittamalla tavalla. Tarkista, että uuniluukku osuu hyvin saranakoloihin.
3. Avaa uuniluukku kokonaan auki.
4. Sulje lukitusraudat "A" vasemmalla ja oikealla kuten kuvassa 6.12 näytetään.
5. Sulje uuniluukku ja tarkista, että se on asennettu oikein.





Valmistajaa /myyjää ei voida pitää vastuullisena henkilö- ja/tai tuotevahingoista, jotka aiheutuvat sen seurauksena, ettei käyttöoppaan ohjeita ole noudatettu.

