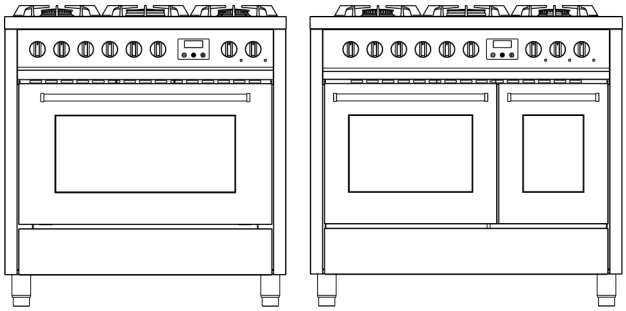
EMBRACE 90 HOOD MB_S
EMBRACE 90 INDUCTION MB_S
EMBRACE 90 GAS MB_S
EMBRACE 90 HOOD MB2_S2
EMBRACE 90 INDUCTION MB2_S2



FI: 2–59

Kiitos, että valitsit tuotteemme!

Suosittelemme, että luet tämän käyttöohjeen huolellisesti. Käyttöohje sisältää yksityiskohtaista tietoa lieden oikeaoppisesta ja turvallisesta käytöstä sekä asianmukaisista käyttöolosuhteista. Näiden ohjeiden avulla opit myös tuntemaan laitteen eri osat. Lisäksi käyttöohje sisältää neuvoja keittoastioiden ja keittiövälineiden käytöstä, lisävarusteiden säilytyksestä ja laitteen säätimistä.

Noudattamalla käyttöohjeessa kuvailtuja puhdistustoimenpiteitä liesi pysyy hyvässä käyttökunnossa.

Tutustumalla käyttöohjeen eri osioihin opit nopeasti käyttämään kaikkia lieden toimintoja.
Teksti on helposti ymmärrettävää, ja sitä täydentävät yksityiskohtaiset kuvat ja yksinkertaiset piirrokset.

Käyttöohjeen perusteellinen lukeminen antaa vastaukset kaikkiin uuden laitteesi oikeaoppiseen käyttöön liittyviin kysymyksiin.

OHJE ASENTAJALLE: Nämä ohjeet on tarkoitettu asentajalle, joka vastaa kaasujärjestelmän tarkastamisesta sekä laitteen asennutamisesta, testaamisesta ja käyttöönotosta..

OHJE KÄYTTÄJÄLLE: Nämä ohjeet sisältävät erilaisia neuvoja, tietoa säätimistä sekä puhdistusta ja kunnossapitoa koskevia ohjeita.

SISÄLLYSLUETTELO

1. YLEISTÄ 4

2. TURVALLISUUS- JA KÄYTTÖVAROITUKSET 5

3. ASENNUS 8

4. VIIMEISTELY 8

5. OHJAUSPANEELI 22

6. KAASULIEDEN KÄYTTÖ 29

7. INDUKTIOLIEDEN KÄYTTÖ 30

8. SISÄÄNRAKENNETUN LIESITUULETTIMEN KÄYTTÖ 38

9. UUNIN KÄYTTÖ 42

10. OHJEITA RUOANVALMISTUKSEEN 47

11. PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO 51

12. ERITYISET HUOLTOTOIMENPITEET 54

13. TAKUU JA KORJAUS 59

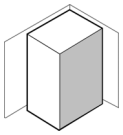
Tämä käyttöohje on olennainen osa ostamaasi tuotetta. Käyttöohjetta on säilytettävä oikein, jotta se on aina saatavilla tarpeen vaatiessa käytön tai kunnossapidon yhteydessä. Säilytä tämä käyttöohje myöhempää tarvetta varten. Jos tuote myydään edelleen, käyttöohje on luovutettava tuotteen uudelle omistajalle tai käyttäjälle.

Valmistaja ei vastaa tässä käyttöohjeessa esiintyvistä mahdollisista epätarkkuuksista, jotka ovat seurausta paino- tai kirjoitusvirheistä. Valmistaja varaa itselleen oikeuden muokata tuotteitaan, jos se katsotaan tarpeelliseksi tai käyttäjän edun mukaiseksi, vaarantamatta kuitenkaan tuotteiden olennaisia turvallisuus- ja toimintaominaisuuksia.

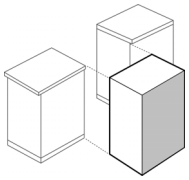
LAITELUOKAT

Tässä käyttöohjeessa kuvaillut laitteet kuuluvat seuraaviin asennusluokkiin:

- **Luokka 1:** Vapaasti seisova



- **Luokka 2 - alaluokka 1:** Kahden yksikön väliin integroitu laite, joka koostuu yhdestä yksiköstä, mutta joka voidaan asentaa myös siten, että sivuseinät ovat näkyvillä.



1. YLEISTÄ

- Tämä tuote on valmistettu seuraavien direktiivien ja asetusten mukaisesti:

- **2014/35/EU** tietyllä jännitealueella toimivat sähkölaitteet.
- **2014/30/EU** sähkömagneettinen yhteensopivuus. Sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevien määräysten mukaan induktio-keittotaso kuuluu ryhmään 2 ja luokkaan b (EN 55011).
- **EU-asetus 2016/426** kaasumaisia polttoaineita polttavista laitteista.
- **EY-asetus No 1935 annettu 27.10.2004** ja sen myöhemmät muutokset elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.
- **2011/65/EU (RoHS)** vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta valmistusmateriaaleissa.

1.1. Tekninen huolto

Ennen kuin tuote lähtee tehtaalta, sen ovat koonneet ja koetestanneet erikoiskoulutetut asentajat parhaan mahdollisen käyttökokemuksen varmistamiseksi.
Mahdollisesti myöhemmin tarvittavat korjaukset tai säädöt on suoritettava noudattaen erityistä huolellisuutta.
Suosittelemme aina ottamaan yhteyttä jälleenmyyjään, jolta laite on ostettu, tai lähimpään huoltoliikkeeseen ja ilmoittamaan ongelman luonteen ja laitteen mallin.

2. Turvallisuus- ja käyttövaroitukset

TÄMÄ KÄYTTÖOHJE ON OLENNAINEN OSA LIETTÄ, JA SE ON PIDETTÄVÄ HYVÄSSÄ KUNNOSSA JA SÄILYTETTÄVÄ LÄHELLÄ LIETTÄ KOKO SEN KÄYTTÖIÄN AJAN. SUOSITTELEMME, ETTÄ LUET TÄMÄN KÄYTTÖOHJEEN HYVIN HUOLELLISESTI ENNEN LIEDEN KÄYTTÖÄ. JOS LIEDEN LISÄVARUSTEENA TOIMITETAAN LISÄSUUTINSARJA, SUOSITTELEMME, ETTÄ SÄILYTÄT SEN.

ASENNUKSEN SAAVAT SUORITTAA VAIN PÄTEVÄT ASENTAJAT VOIMASSA OLEVIEN STANDARDIEN MUKAISESTI. TÄMÄ LAITE ON TARKOITETTU KOTITALOUSKÄYTTÖÖN, JA SE ON SOVELLETTAVIEN ETY-DIREKTIIVIEN MUKAINEN. KAIKENLAINEN AMMATTIKÄYTTÖ, KUTEN LAITTEEN ASENTAMINEN RAVINTOLAN, BAARIN TAI RUOKALAN KALTAISEEN YRITYSTILAAN TAI MUU KUIN TÄSSÄ KUVATTU KÄYTTÖ, MITÄTÖI VÄLITTÖMÄSTI TAKUUN.

LAITE ON SUUNNITELTU SEURAAVIEN TOIMINTOJEN SUORITTAMISEEN: RUOAN VALMISTUS JA LÄMMITYS. KAIKKI MUU KÄYTTÖ KATSOTAAN VÄÄRINKÄYTÖKSI. VALMISTAJA KIELTÄYTYY KAIKESTA VASTUUSTA, JOS LAITETTA KÄYTETÄÄN MUUHUN KUIN ILMOITETTUUN TARKOITUKSEEN.
KÄYTTÄJÄLLÄ ON SUORA VASTUU TUOTTEESTA OSTOHETKESTÄ LÄHTIEN, JA HÄNEN ON SIKSI VARMISTETTAVA, ETTÄ NORMAALIN KÄYTÖN AIKANA EI ILMENE MITÄÄN SELLAISTA EPÄVAKAUTTA, MUODONMUUTOKSIA, RIKKOUTUMISTA TAI KULUMISTA, JOKA VOI AJAN MITTAAN HEIKENTÄÄ TUOTTEEN TURVALLISUUTTA.

TÄMÄ TUOTE ON SUUNNITELTU JA VALMISTETTU TOIMIMAAN TURVALLISESTI, EIKÄ SE AIHEUTA VAARAA IHMISILLE, ELÄIMILLE TAI OMAISUUDELLE.

LAITETTA EI SAA MUOKATA.

TÄTÄ LAITETTA EI OLE TARKOITETTU SELLAISTEN HENKILÖIDEN (MUKAAN LUKIEN LAPSET) KÄYTTÖÖN, JOIDEN RUUMIILLISET, AISTILLISET TAI HENKISET KYVYT OVAT HEIKENTYNEET TAI JOILLA EI OLE KOKEMUSTA TAI TIETOA LAITTEEN KÄYTÖSTÄ, ELLEIVÄT TÄLLAISET HENKILÖT SAA OPASTUSTA LAITTEEN KÄYTTÖÖN HEIDÄN TURVALLISUUDESTAAN VASTAAVALTA HENKILÖLTÄ.

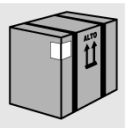
KEITTOTASOJA KOSKEVISSA OHJEISSA ON MAINITTAVA, ETTÄ LAITETTA EI OLE TARKOITETTU KÄYTETTÄVÄKSI ULKOISEN AJASTIMEN TAI ERILLISEN KAUKO-OHJAUSJÄRJESTELMÄN AVULLA.

PALOVAARA: ÄLÄ SÄILYTÄ ESINEITÄ KEITTOTASOILLA.

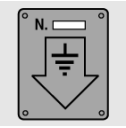
NOUDATA VAROVAISUUTTA: RUOANVALMISTUSPROSESSIA ON VALVOTTAVA. LYHYTKESTOISTA RUOANVALMISTUSPROSESSIA ON VALVOTTAVA JATKUVASTI.

VAROITUS: RASVAN TAI ÖLJYN KÄYTTÄMINEN RUOANVALMISTUKSEEN ILMAN VALVONTAA VOI OLLA VAARALLISTA JA AIHEUTTAA TULIPALON.

ÄLÄ SUIHKUTA AEROSOLEJA TÄMÄN LAITTEEN LÄHELLÄ SEN OLLESSA KÄYTÖSSÄ.
TÄTÄ LAITETTA EI SAA KÄYTTÄÄ LÄMMITTIMENÄ.
LAITETTA EI SAA KÄYTTÄÄ VESILIIKENNEVÄLINEISSÄ, MATKAILUVAUNUISSA TAI MATKAILUAUTOISSA, ELLEI KAIKKIA POLTTIMIA OLE VARUSTETTU LIEKINVARMISTIMELLA.



KAIKKI KULJETUKSESSA KÄYTETYT SUOJAMATERIAALIT ON POISTETTAVA ENNEN KÄYTTÖÄ.
ÄLÄ JÄTÄ MITÄÄN PAKKAUKSEN OSAA VALVOMATTA. LAJITTELE ERI PAKKAUSMATERIAALIT JA TOIMITA NE LÄHIMPÄÄN KIERRÄTYSPISTEESEEN.

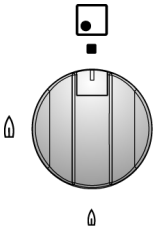


TURVALLISUUSMÄÄRÄYKSIEN MUKAINEN SÄHKÖJÄRJESTELMÄN MAADOITUS ON PAKOLLINEN.

JOS KAASUHANAT EIVÄT KÄÄNNY HELPOSTI, NE ON VOIDELTAVA KORKEISIIN LÄMPÖTILOIHIN TARKOITETULLA VOITELUTUOTTEELLA. OTA TÄTÄ VARTEN YHTEYS TEKNISEEN HUOLTOON.

TESTAA LAITE HETI ASENNUKSEN JÄLKEEN NOUDATTAMALLA ALLA OLEVIA OHJEITA. JOS LAITTEESSA ILMENEE TOIMINTAHÄIRIÖ, KATKAISE VIRTA JA OTA YHTEYS LÄHIMPÄÄN TEKNISEEN HUOLTOON.
ÄLÄ YRITÄ KORJATA LAITETTA ITSE.

KAASULIEDEN KÄYTTÖ TUOTTAA LÄMPÖÄ JA KOSTEUTTA TILAAN, JOHON SE ON ASENNETTU. VARMISTA, ETTÄ ASENNUSTILASSA ON HYVÄ ILMANVAIHTO: PIDÄ LUONNOLLISET ILMANVAIHTOAUKOT AVOINNA TAI KÄYTÄ KONEELLISTA

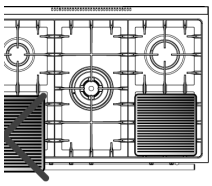


ILMANVAIHTOA (ESIM. POISTOILMAKÄYTTÖISTÄ LIESITUULETINTA). LAITTEEN INTENSIIVINEN JA PITKÄAIKAINEN KÄYTTÖ SAATTAA VAATIA LISÄILMANVAIHTOA, KUTEN IKKUNAN AVAAMISEN TAI MAHDOLLISEN LIESITUULETTIMEN TEHON LISÄÄMISEN.

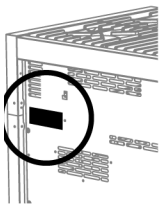
TARKISTA AINA KÄYTÖN PÄÄTYTTYÄ, ETTÄ KEITTOTASON SÄÄTÖNUPIT OVAT NOLLA-ASENNOSSA (KIINNI).

ÄLÄ KOSKAAN LAITA UUNIIN SYTTYVIÄ ESINEITÄ, SILLÄ NE VOIVAT AIHEUTTAA TULIPALON, JOS UUNI KYTKETÄÄN PÄÄLLE. TULIPALON SATTUESSA: KATKAISE PÄÄKAASU JA VIRTA. ÄLÄ HEITÄ VETTÄ PALAVAAN TAI KUUMAAN ÖLJYYN. ÄLÄ SÄILYTÄ SYTTYVIÄ ESINEITÄ TAI SUIHKEPULLOJA LAITTEEN LÄHELLÄ ÄLÄKÄ KÄYTÄ SUIHKEPULLOJA POLTTIMIEN LÄHELLÄ, KUN NE OVAT PÄÄLLÄ. ÄLÄ KÄYTÄ LÖYSIÄ VAATTEITA TAI ASUSTEITA, KUN POLTTIMET OVAT PÄÄLLÄ, SILLÄ KANKAAN SYTTYMINEN VOI AIHEUTTAA VAKAVIA VAMMOJA. ÄLÄ KÄYTÄ TAI SÄILYTÄ SYTTYVIÄ MATERIAALEJA LAITTEEN SÄILYTYSLAATIKOSSA TAI LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ.

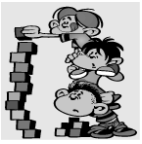
ÄLÄ KÄYTÄ KEITTOTASOLLA KATTILOITA TAI PANNUJA, JOIDEN POHJA ON EPÄTASAINEN.



ÄLÄ KÄYTÄ KEITTOASTIOITA, GRILLILEVYJÄ, PANNUJA TMS. JOTKA ULOTTUVAT KEITTOTASON ULKOREUNAN ULKOPUOLELLE.



TYYPPIKILPI SISÄLTÄÄ LAITTEEN TEKNISET TIEDOT, SARJANUMERON JA MERKIN. TYYPPIKILPI ON SELVÄSTI NÄKYVISSÄ LAITTEEN TAKAOSASSA, JA SEN KOPIO ON KÄYTTÖOHJEEN LIITTEENÄ.
TOINEN TYYPPIKILPI, JOKA SISÄLTÄÄ YKSITYISKOHTAISET TIEDOT TUOTTEEN MALLISTA JA SARJANUMEROSTA, SIJAITSEE LAITTEEN SISÄLLÄ VASEMMALLA PUOLELLA JA NÄKYY, KUN UUNIN LUUKKU AVATAAN.
ÄLÄ KOSKAAN IRROTA NÄITÄ TYYPPIKILPIÄ.



LAITETTA SAAVAT KÄYTTÄÄ VAIN AIKUISET. ÄLÄ ANNA LASTEN TULLA LAITTEEN LÄHELLE TAI LEIKKIÄ SILLÄ. ÄLÄ SÄILYTÄ LAITTEEN YLÄPUOLELLA ESINEITÄ, JOTTA LAPSET EIVÄT YRITTÄISI KUROTELLA LAITEEN YLI PÄÄSTÄKSEEN KÄSIKSI NIIHIN. LAITTEEN OSIEN JA KEITTOASTIOIDEN KUUMENEMINEN KÄYTÖN AIKANA VOI AIHEUTTAA VAARAN. ASETA KUUMAT KATTILAT KÄYTÖN AIKANA JA JÄÄHTYMISEEN ASTI SELLAISEEN PAIKKAAN, MISSÄ NE EIVÄT VOI AIHEUTTAA PALOVAMMOJA. ÄLÄ JÄTÄ UUNIN LUUKKUA AUKI KÄYTÖN AIKANA TAI HETI KÄYTÖN JÄLKEEN. VARO KOSKEMASTA UUNIN SISÄLLÄ OLEVIA LÄMMITYSSELEMENTTEJÄ JA RITILÖITÄ.

ISTUMINEN AVOIMEN LUUKUN, LAATIKON TAI SÄILYTYSTILAN PÄÄLLÄ TAI NIIHIN NOJAAMINEN VOI KAATAA LAITTEEN, MIKÄ VOI AIHEUTTAA VAHINGON TAI VAMMAN. LAATIKOIDEN DYNAAMINEN KAPASITEETTI ON 25 KG.

JOS KEITTOTASO SIJOITETAAN JALUSTALLE, SEN LIUKUMINEN ALAS ON ESTETTÄVÄ.

KUN LAITETTA EI ENÄÄ KÄYTETÄ, SE ON HÄVITETTÄVÄ TOIMITTAMALLA SE ASIANMUKAISEEN KIERRÄTYSPISTEESEEN. IRROTA VIRTAJOHTO PISTORASIASTA JA KATKAISE JOHTO. VARMISTA, ETTÄ KAIKKI LAPSILLE VAARALLISET OSAT (OVET YM.) ON KIINNITETTY PAIKALLEEN.

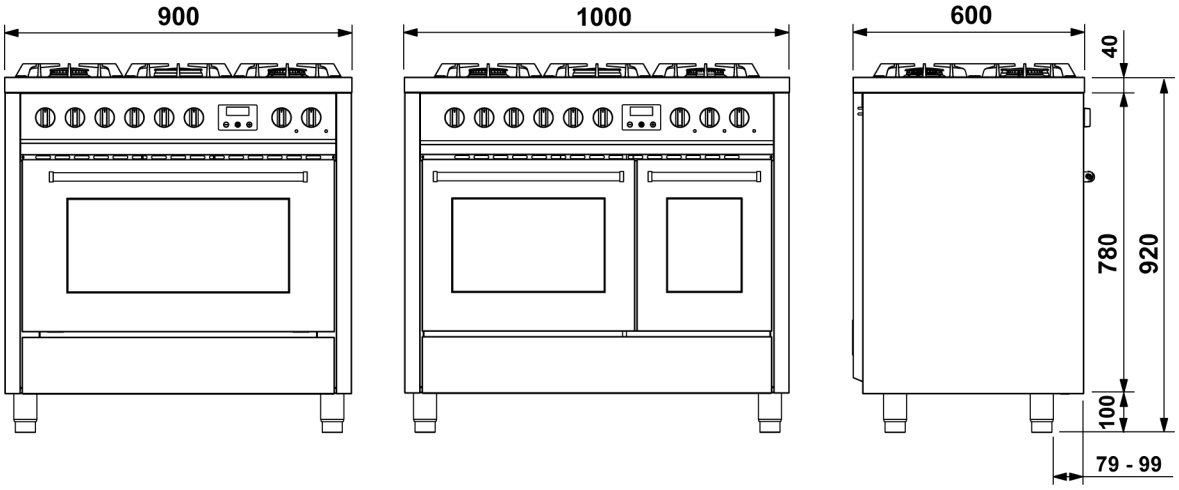
Tärkeitä ympäristöä koskevia ohjeita
Sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan direktiivin noudattaminen ja jätteiden hävittäminen:
Tämä tuote on EU:n WEEE-direktiivin (2012/19/EU) mukainen. Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromun (WEEE) luokitussymboli. Pakkaus on ympäristöystävällinen, ja se voidaan kierrättää, hävittää tai tuhota ympäristöä vahingoittamatta. Pakkausmateriaalit on merkitty asiaankuuluvasti tätä varten.
Symboli joko tuotteessa tai pakkauksessa ilmaisee, että tuotetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana. Sen sijaan laite on toimitettava kierrätyspisteeseen, joka ottaa vastaan sähkö- ja elektroniikkalaitteita.
Hävittämällä tuotteen oikein autat ehkäisemään ympäristölle
ja ihmisten terveydelle aiheutuvia kielteisiä vaikutuksia. Lisätietoja tuotteen hävittämisestä tai kierrättämisestä saat ottamalla yhteyttä omaan kuntaasi, kierrätyskeskukseen tai liikkeeseen, josta ostit tuotteen.

Valmistaja ei vastaa mistään henkilövahingoista tai aineellisista vahingoista, jotka johtuvat edellä mainittujen ohjeiden puutteellisesta noudattamisesta, muutosten tekemisestä johonkin laitteen osaan tai muiden kuin alkuperäisten varaosien käyttämisestä.

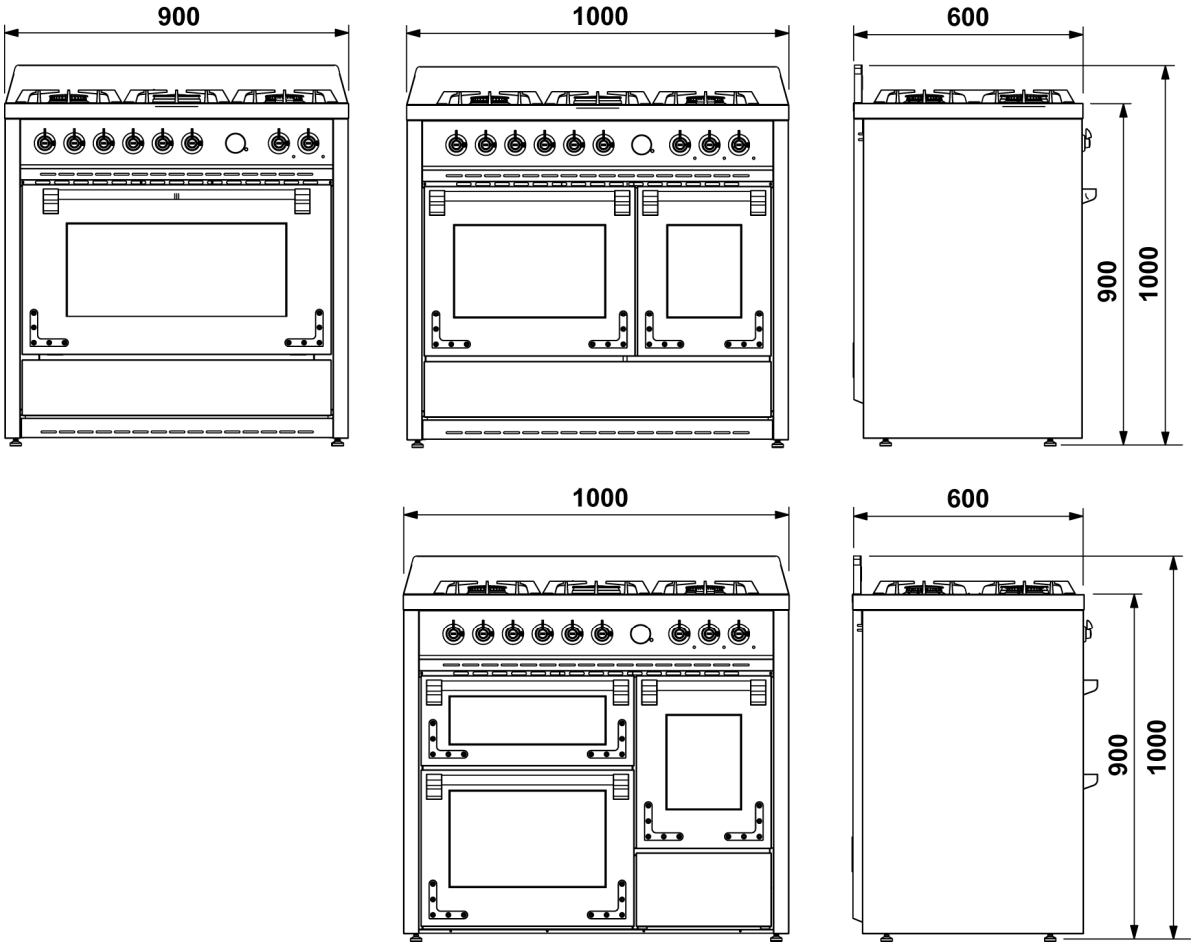
3. Asennus

DIMENSIONS (mm)

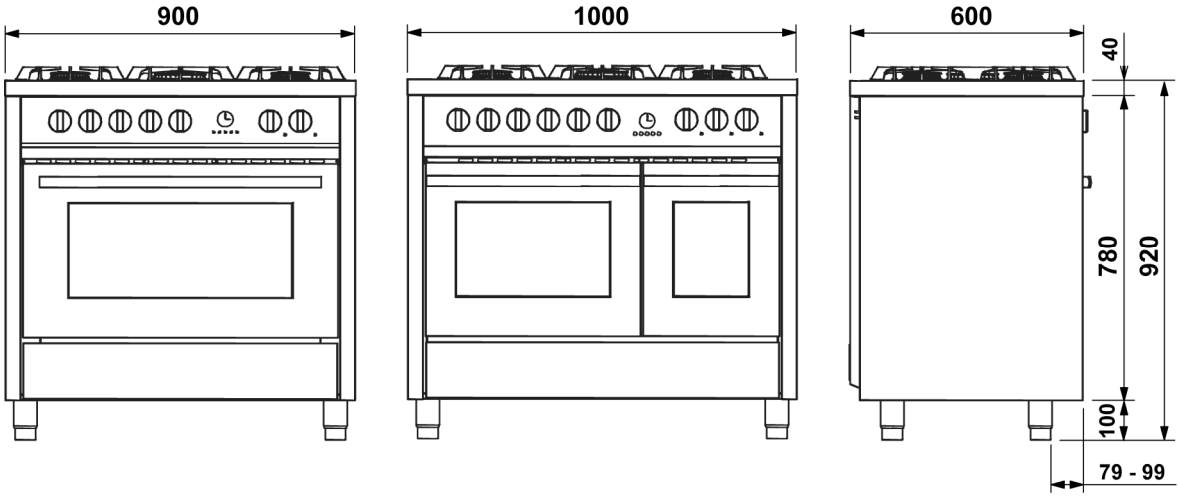
ENFASI



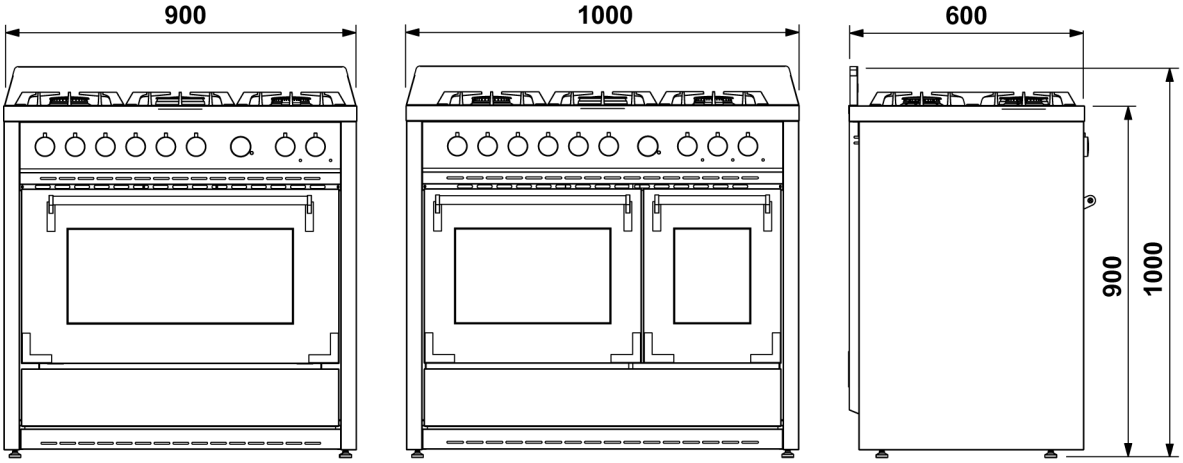
OXFORD

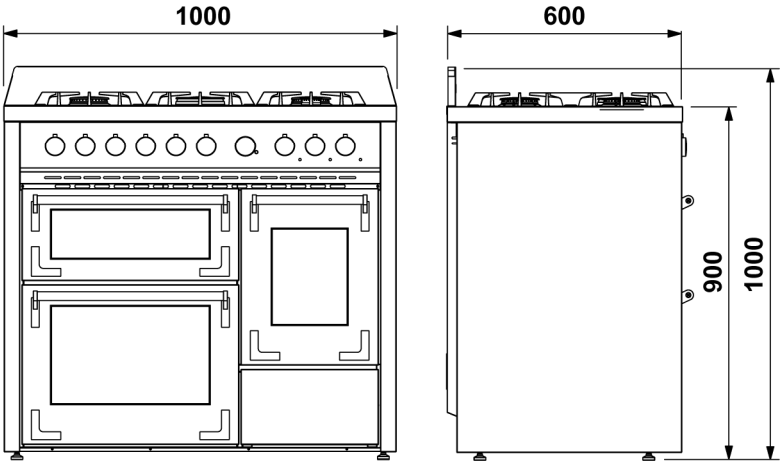


ADAGIO



CONCERTO





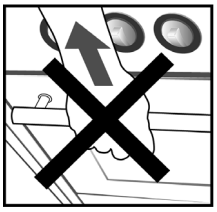
3.1 Yleisvaroitukset

Pätevän asentajan on suoritettava seuraavat toimenpiteet. Asentaja on vastuussa laitteen oikeasta asennuksesta voimassa olevien turvallisuusstandardien mukaisesti. Ohjauspaneelin, ruostumattomasta teräksestä valmistettujen osien jne. suojamuovit on poistettava ennen laitteen käyttöönottoa.

Tämän laitteen saa asentaa vain valtuutettu ammattiasentaja valmistajan asennusohjeiden, paikallisten kaasuasennusmääräysten, kunnallisten rakennusmääräysten, vesihuoltomääräysten, sähköasennusmääräysten, AS 5601/AG 601 Kaasuasennukset -standardin ja muun sovellettavan lainsäädännön mukaisesti.

Asennuksen jälkeen asentajan on testattava laite perusteellisesti ja varmistettava, että se toimii asianmukaisesti ennen kuin se luovutetaan asiakkaan käyttöön.
Valmistaja ei vastaa mistään henkilö-, eläin- tai omaisuusvahingoista, jotka johtuvat edellä mainittujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä (ks. luku 2. Turvallisuus- ja käyttövaroitukset).
Tekniset tiedot on merkitty laitteen takana olevaan tyyppikilpeen. Laitteen säätöarvot käyvät ilmi pakkaukseen ja laitteeseen kiinnitetystä etiketistä.

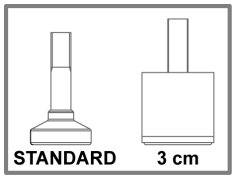
***Älä käytä uunin luukun kahvaa** laitteen nostamiseen tai käsittelemiseen. Tämä koskee myös laitteen purkamista pakkauksestaan.*



3.2 Säädettävien jalkojen vaihtaminen

Laitteen mukana toimitetaan vakiojalat valmiiksi asennettuina.

*Vakiojalkojen avulla voit säätää keittotason korkeutta lattiaan nähden. **Jos jalat kierretään liian pitkiksi, keittotaso muuttuu epävakaaksi.***



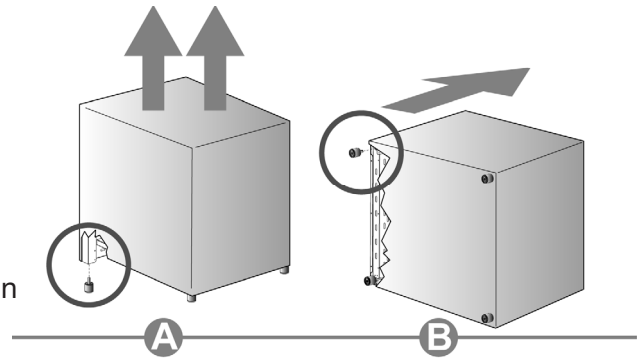
Jos haluat korottaa keittotasoa, vaihda vakiojalat korkeampiin jalkoihin, jolloin korkeutta saadaan 3 cm lisää. (Korkeammat jalat toimitetaan tiettyjen mallien mukana tai voidaan tilata jälleenmyyjältä).

Ennen keittotason nostamista pystyasentoon on suositeltavaa poistaa kaikki irralliset osat, erityisesti keittotason ritilät ja polttimet. Keittotason keventämiseksi voit myös poistaa uunin sisällä olevat lisävarusteet, mikä pienentää keittotason vahingoittumisriskiä nostamisen yhteydessä.

Vaihda jalat käyttämällä jompaakumpaa seuraavista menetelmistä:

A. Nosta keittotaso irti lattiasta.
B. Laske keittotaso selälleen.

Poista jalat pakkauksesta ja ruuvaa ne kiinni keittotason pohjaan.
Säädä jalat lopullisesti keittotason tasapainottamiseksi vasta sen jälkeen kun kaasu- ja sähköliitännät on viimeistelty.

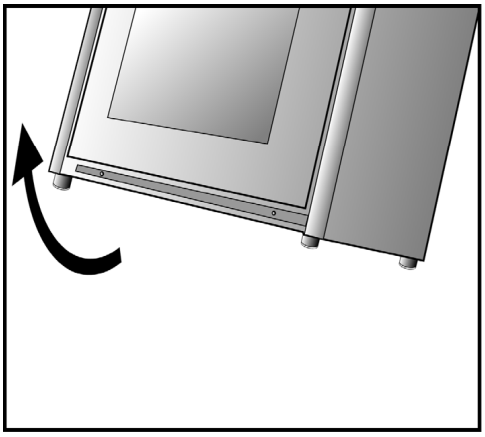


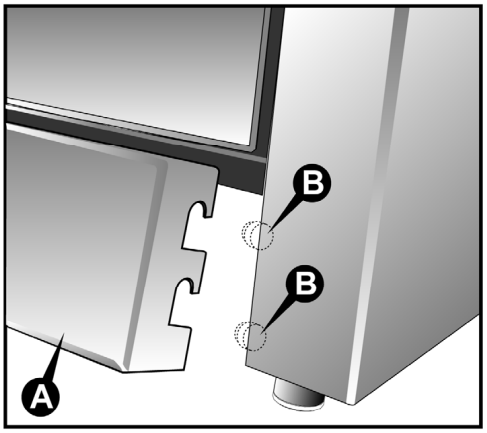
Jos laitetta on tarpeen vetää, ruuvaa jalat kokonaan kiinni ja säädä ne vasta sitten kun laite on asetettu paikalleen.

3.3 Etulevyn asennus (saatavilla vain tietyille malleille)

Joihinkin malleihin on saatavana etulevy, joka täydentää laitteen esteettistä ilmettä. Ennen keittotason nostamista pystyasentoon on suositeltavaa poistaa kaikki irralliset osat, erityisesti keittotason ritilät ja polttimet. Keittotason keventämiseksi voit myös poistaa uunin sisällä olevat lisävarusteet, mikä pienentää keittotason vahingoittumisriskiä nostamisen yhteydessä.

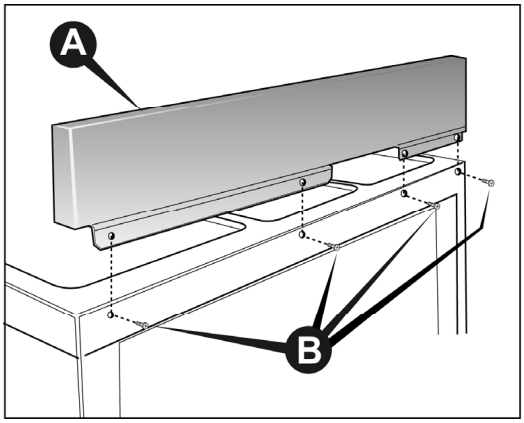
Asenna etulevy suorittamalla suorita seuraavat vaiheet:
- *Kallista keittotasoa taaksepäin.*
- *Kohdista levy A kuvan mukaisesti.*
- *Työnnä levyä, kunnes se on kiinnitysasennossa.*
- *Vedä levyä alaspäin siten, että se kiinnittyy keittotason neljään tappiin B (kaksi kummallakin puolella).*

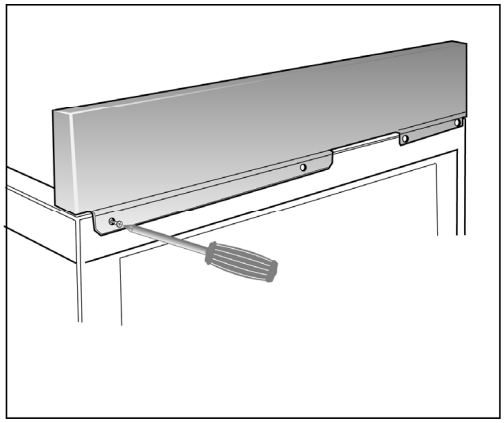




3.4 Takasuojan asennus (saatavilla vain tietyille malleille)

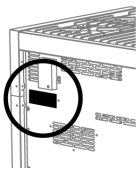
Asenna takasuoja suorittamalla seuraavat vaiheet:
- Aseta takasuoja A takareunan päälle ja varmista, että reiät ovat kohdakkain.
- Kiristä neljä ruuvia B ristipääruuvinvääntimellä.





Teräksen mahdollinen kellastuminen ajan myötä on täysin luonnollista, eikä se vaikuta teräksen alkuperäisiin ominaisuuksiin. Kellastumat voidaan poistaa käyttämällä erityisiä teräkselle tarkoitettuja puhdistusaineita.

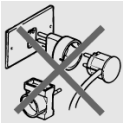
3.5 Sähköliitäntä



Varmista, että virtajohdon jännite ja kapasitanssi vastaavat laitteen takaosassa olevassa tyyppikilvessä ilmoitettuja tietoja. Tyyppikilven kopio on käyttöohjeen liitteenä.
Toinen tyyppikilpi, joka sisältää yksityiskohtaiset tiedot tuotteen mallista ja sarjanumerosta, sijaitsee laitteen sisällä vasemmalla puolella ja näkyy, kun uunin luukku avataan.

ÄLÄ KOSKAAN IRROTA NÄITÄ TYYPPIKILPIÄ.

Asenna laitteen virtajohtoon moninapainen katkaisukytkin, jonka kontaktiaukon leveys on vähintään 3 mm ja joka sijoitetaan kätevään paikkaan laitteen lähelle.



Älä käytä muuntajaa, sovitinta tai jatkojohtoa.

Varmista ennen sähköliitännän tekemistä, että sähköverkko on maadoitettu oikein.

Varmista, että varoventtiili ja talon sähköjärjestelmä kestävät laitteen aiheuttaman kuormituksen.

Kytkin ei saa keskeyttää keltavihreää maadoitusjohdinta.

Sähköjohto ei saa joutua kosketuksiin sellaisten osien kanssa, joiden lämpötila on yli 50 °C korkeampi kuin huoneen lämpötila.

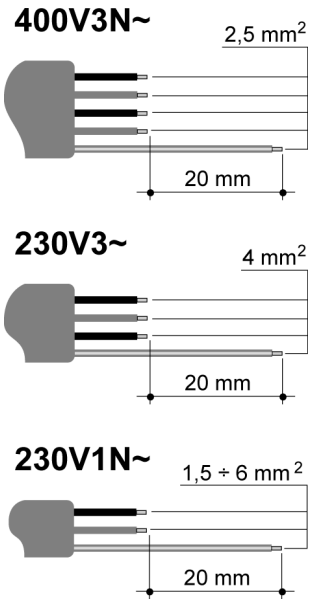
3.5.1 Sähköjohdon poikkileikkaus

Käytä virtalähteen tyypistä riippuen virtajohtoa, joka on seuraavan taulukon mukainen:

400 V 3N~ (mallit, joiden kytkentä vastaa KAAVIOTA **A**): Käytä viisinapaista H05RR-F-tyyppistä johtoa (johdon mitat: 5 × 2,5 mm²).

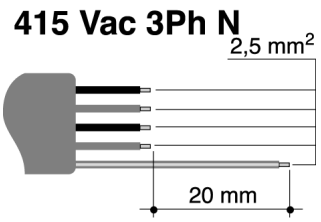
230 V 3~ (mallit, joiden kytkentä vastaa KAAVIOTA **C**, mutta joissa asentajan tekemä kytkentä vastaa KAAVIOTA **B**):
Käytä nelinapaista H05RR-F-tyyppistä johtoa (johdon mitat: 4 × 4 mm²).

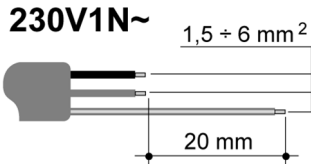
230 V 1N~ (mallit, joiden kytkentä vastaa KAAVIOTA **C**):
Enint. 2,9 kW: Käytä kolminapaista H05RR-F-tyyppistä johtoa (johdon mitat:
3 × 1,5 mm²).
2,9 kW – 5,4 kW: Käytä kolminapaista H05RR-F-tyyppistä johtoa (johdon mitat: 3 × 2,5 mm²).
5,4 kW – 7 kW: Käytä kolminapaista H05RR-F-tyyppistä johtoa (johdon mitat: 3 × 4 mm²).
Yli 7 kW: Käytä kolminapaista H05RR-F-tyyppistä johtoa (johdon mitat: 3 × 6 mm²).



Laitteeseen liitettävän pään maajohdon (keltavihreä) on oltava vähintään 20 mm pidempi.

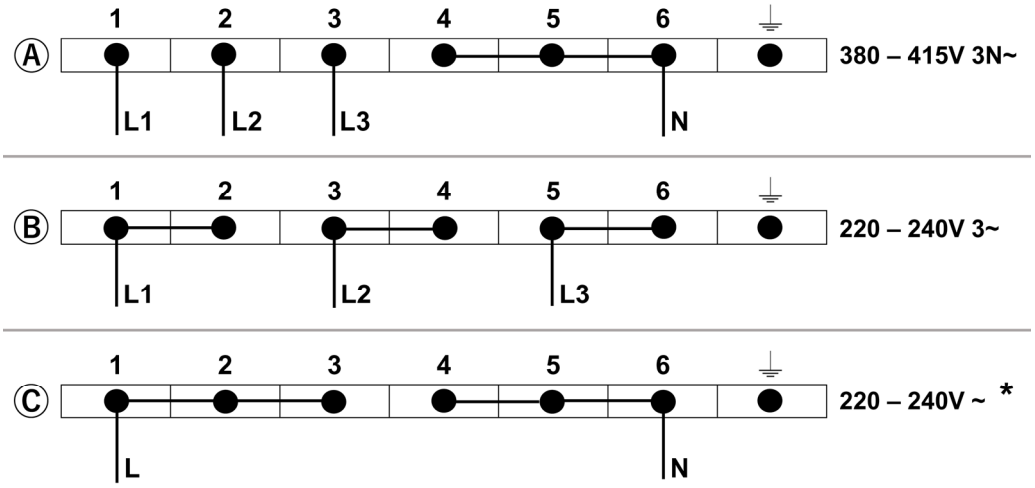
415 Vac 3 Ph N (mallit, joiden kytkentä vastaa KAAVIOTA **D**): Käytä viisinapaista H05RR-F-tyyppistä johtoa (johdon mitat:
5 × 2,5 mm²).
230 V 1N~ (mallit, joiden kytkentä vastaa KAAVIOTA **E**):
Enint. 2,9 kW: Käytä kolminapaista H05RR-F-tyyppistä johtoa (johdon mitat:
3 × 1,5 mm²).
2,9 kW – 5,4 kW: Käytä kolminapaista H05RR-F-tyyppistä johtoa (johdon mitat: 3 × 2,5 mm²).
5,4 kW – 7 kW: Käytä kolminapaista H05RR-F-tyyppistä johtoa (johdon mitat: 3 × 4 mm²).
Yli 7 kW: Käytä kolminapaista H05RR-F-tyyppistä johtoa (johdon mitat: 3 × 6 mm²).
Laitteeseen liitettävän pään maajohdon (keltavihreä) on oltava vähintään 20 mm pidempi.





3.5.2 Virtalähde

Kytkennät voidaan tehdä eri tavoin jännitteestä riippuen yksinkertaisesti siirtämällä kytkemättömien johtojen päitä **liitinalustassa** seuraavien kaavioiden osoittamalla tavalla. Katso kohta ”**Connection to the terminal board**” (”Liitäntä liitinalustaan”).

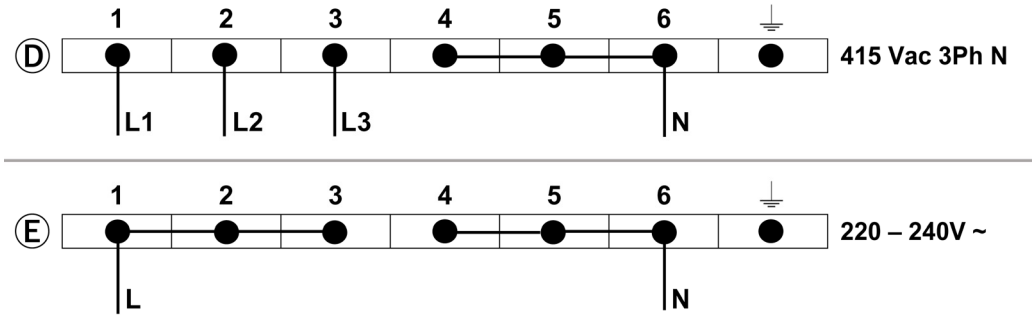


CONNECTION TO THE TERMINAL BOARD			
COOKERS 1/2/3 OVENS	POWER kW		POWER SUPPLY
		Q–SERIES	
COOKER 5 BURNERS (1 OVEN)	2,9	3,6	DIAGRAM Ⓒ
COOKER 6 BURNERS (1 OVEN)	2,9	3,6	
COOKER 6 BURNERS (2 OVENS)	3,6	4,5	
COOKER 6 BURNERS (3 OVENS)	5,7	6,6	
COOKER INDUCTION HOB (1 OVEN) (5 ELEMENTS)	10,3	11,1	DIAGRAM Ⓐ
COOKER INDUCTION HOB (2 OVENS) (5 ELEMENTS)	11,0	11,9	
COOKER INDUCTION HOB (3 OVENS) (5 ELEMENTS)	13,1	14,0	

Mallit, joissa kytkentä vastaa kaaviota **A** voidaan asentajan toimesta kytkeä uudelleen kaavion **B** mukaisesti.

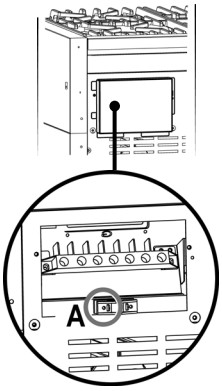
Mallit, joissa kytkentä vastaa kaaviota **C** voidaan asentajan toimesta kytkeä uudelleen kaavion **A** mukaisesti.

* Valmistajan määrittelemä alkuperäinen liitäntäkaavio.



CONNECTION TO THE TERMINAL BOARD				
COOKERS 1/2/3 OVENS	POWER kW		CURRENT DRAW (amps)	
		Q−SERIES		Q−SERIES
COOKER 5 BURNERS (1 OVEN)	2,9	3,6	12	15
COOKER 6 BURNERS (1 OVEN)	2,9	3,6	12	15
COOKER 6 BURNERS (2 OVENS)	3,6	4,5	15	18,7
COOKER 6 BURNERS (3 OVENS)	5,7	6,6	23,7	27,5
COOKER INDUCTION HOB (1 OVEN) (5 ELEMENTS)	10,3	11,1	42,9	46
COOKER INDUCTION HOB (2 OVENS) (5 ELEMENTS)	11,0	11,9	45,8	49,5
COOKER INDUCTION HOB (3 OVENS) (5 ELEMENTS)	13,1	14,0	54,5	58

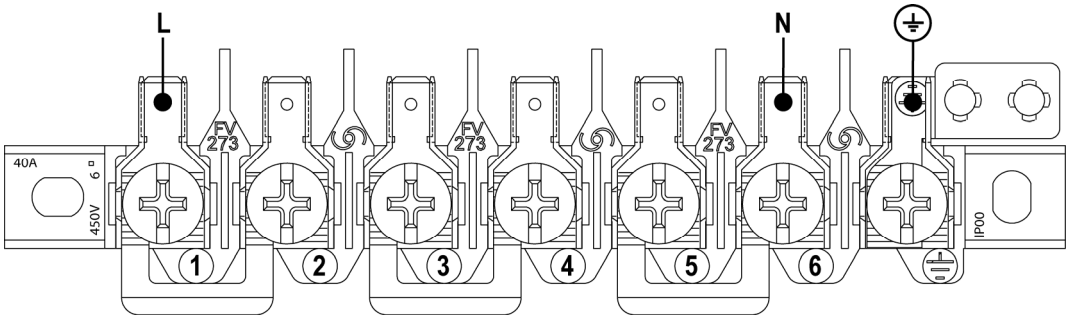
3.5.3 Sähköjohdon vaihtaminen



Sähköjohdon vaihtaminen edellyttää pääsyä **liitinalustaan**. Liitinalusta sijaitsee laitteen takana kuvan osoittamassa paikassa.

Vaihda johto suorittamalla seuraavat vaiheet:

Avaa liitäntäkotelo.
Höllennä johdon lukitusruuvia **A**.
Höllennä ruuviliittimiä ja vaihda johto uuteen samanpituiseen johtoon, joka vastaa taulukon tietoja kohdassa ”3.5.1 Sähköjohdon poikkileikkaus”.
”**Keltavihreä**” maajohto kytketään kohtaan ⏚ ja sen on oltava noin **20 mm** pidempi kuin virtajohtojen.
”**Sininen**” nollajohto kytketään kirjaimella **N** merkittyyn kohtaan.
Vaihejohto kytketään kirjaimella **L** merkittyyn kohtaan.

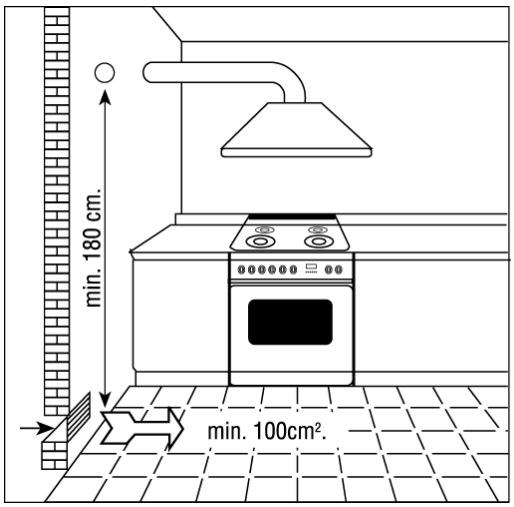


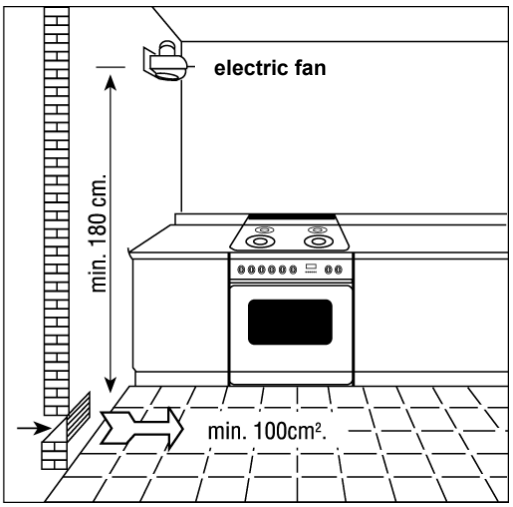
3.6 Kaasulaitteita sisältävien tilojen Ilmanvaihto tiloissa

Tätä laitetta ei liitetä palamistuotteiden poistojärjestelmään. Laite on asennettava ja liitettävä voimassa olevien asennusstandardien mukaisesti. Asennuksessa on huomioitava erityisesti tilojen ilmanvaihtoa koskevat standardit.

Tätä laitetta ei liitetä palamistuotteiden poistojärjestelmään. Ilmanvaihdon on oltava AS5601/AG 601 Kaasuasennukset -standardin mukainen. Yleisesti ottaen laitteen käyttö vaatii riittävää ilmanvaihtoa, jotta voidaan varmistaa kaasun täydellinen palaminen, asianmukainen tuuletus ja ympäristön lämpötilan pitäminen turvallisissa rajoissa. Kiinnitä erityistä huomiota tuuletusta ja ilmanvaihtoa koskeviin vaatimuksiin.

Laitteen saa asentaa vain standardien mukaisesti ilmastoituun tilaan siten, että ulkoseinien aukot tai asianmukaiset hormit takaavat luonnollisen tai koneellisen ilmanvaihdon, joka varmistaa sekä palamiseen tarvittavan pysyvän ja riittävän ilmansaannin että epäpuhtaan ilman poiston. On suositeltavaa, että laitteen yläpuolelle asennetaan liesituuletin tai laitteen läheisyyteen asennetaan kattotuuletin.
Kaasulieden käyttö tuottaa lämpöä ja kosteutta tilaan, johon se on asennettu. Huolehdi hyvästä ilmanvaihdosta: pidä luonnolliset ilmanvaihtoaukot auki tai asenna koneellinen ilmanvaihtolaite (liesikupu hormiliitännällä).
Laitteen intensiivinen ja pitkäaikainen käyttö saattaa vaatia lisäilmanvaihtoa, kuten ikkunan avaamisen, ilmankierron tehostamisen tai mahdollisen liesituulettimen tehon lisäämisen.
Jos laite on tilan ainoa kaasulaite, tilaan on asennettava liesituuletin, joka poistaa epäpuhtaan ilman luonnollisesti ja suoraan. Liesituulettimessa on oltava vähintään kaksi kertaa halkaisijansa pituinen pystysuora putki, ja sen poikkileikkauksen pinta-alan tulee olla vähintään 100 cm².
Riittävän ilmansaannin varmistamiseksi tilaan on tehtävä suoraan ulkoilmaan johtava ilmanvaihtoaukko, jonka koko on vähintään **100 cm²**. Se on sijoitettava lähelle lattiatasoa siten, ettei sitä voi tukkia sisä- tai ulkopuolelta eikä se vaikuta kaasupoltinten palamiseen tai epäpuhtaan ilman poistoon. Tämän ilmanvaihtoaukon ja poistoilma-aukon välisen etäisyyden on oltava korkeussuunnassa vähintään **180 cm**.



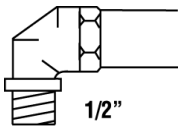


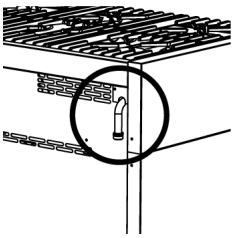
Huomaa, että palamiseen tarvitaan ilmaa vähintään **2 m³/h**/kW (kokonaisteho kilowatteina on merkitty laitteen tyyppikilpeen).
Jos samassa tilassa on muita kaasulaitteita tai jos tilaan ei ole mahdollista järjestää luonnollista suoraa ilmanvaihtoa, tilaan on järjestettävä luonnollinen epäsuora ilmanvaihto tai koneellinen ilmanvaihto. Tässä tapauksessa on otettava yhteyttä pätevään, valtuutettuun asentajaan,

joka voi asentaa ilmanvaihtojärjestelmän voimassa olevien standardien mukaisesti.
Ilmanvaihtoaukot on sijoitettava siten, että ne eivät aiheuta tilaan epämiellyttävää vetoa.
Ilmanvaihtoon ei saa käyttää hormeja, joita käytetään jo muiden laitteiden palamistuotteiden poistamiseen.

3.7 Kaasuliitäntä

Asennusarvot on merkitty laitteen takana olevaan tyyppikilpeen.
Kaasukäyttöiset kodinkoneet, joita ei liitetä palamistuotteiden poistojärjestelmään, eivät saa tuottaa hiilidioksidipitoisuutta, joka voi aiheuttaa altistuneille henkilöille terveysriskin altistumisaikaan nähden.





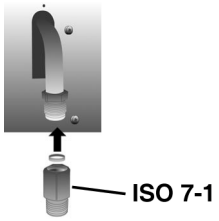
Suosittelemme tarkistamaan, että laite soveltuu jaeltavaan kaasutyyppiin. Kaasuputkiliitännöissä on noudatettava alan sääntöjä ja standardeja, jotka edellyttävät putken päähän asennettavaa turvahanaa. Kierteinen ½ tuuman kaasuliitäntäputki sijaitsee laitteen takana oikealla puolella.
Suosittelemme tarkistamaan, että laite soveltuu jaeltavaan kaasutyyppiin. Kaasuputkiliitännöissä on noudatettava alan sääntöjä ja standardeja, jotka edellyttävät putken päähän asennettavaa turvahanaa. Kaasuliitäntä on uroskierteinen ½” BSP ja sijaitsee laitteen takana ylävasemmalla 74 mm sivulta ja 700 mm lattiasta (liedet) tai 25 mm alareunasta (keittotasot). Laite on tehtaalla säädetty maakaasulle. Mittauspisteen paine on säädettävä arvoon 1,00 kPa Wok- ja Semi-Rapid-polttimien ollessa maksimiteholla 120 cm:n malleissa ja Wok-polttimen ollessa maksimiteholla 90 cm:n laitteissa.

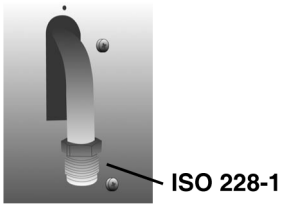
Butaanin ja propaanin kanssa on käytettävä voimassa olevien standardien mukaista painesäädintä. Myös tiivisteiden on oltava voimassa olevien standardien mukaisia.
Kun kaasuliitäntä on tehty, tarkista liitosten tiiviys saippua-vesiliuoksella.

Jos laitteessa käytetään propaania, laitteeseen on asennettava paineensäädin, joka säädetään 2,75 kPa:n syöttöpaineeseen sovellettavien standardien mukaisesti. Myös tiivisteiden on oltava voimassa olevien standardien mukaisia. Jos laitteessa käytetään propaanikaasua, asenna kaasuliitäntään laitteen mukana toimitettu mittaussarja. Kun kaasuliitäntä on tehty, tarkista liitosten tiiviys saippua-vesiliuoksella.

Kaasuliitäntä voidaan suorittaa seuraavilla tavoilla:
• Jäykkä rauta- tai kupariputki AS5601 taulukon 3.1 mukaisesti
• Taipuisa Plumbezy-letku, AGA-numero 6196, sisähalkaisija 10 mm, luokka D ja pituus 1–1,2 m AG601-standardin ”korkean liitännän” mukaisesti. Jos liesi toimitetaan taipuisalla letkulla, lieden takaosaan asennettu kaatumisenestoketju on kiinnitettävä seinään seuraavasti:

Kiinnityspisteet sijoitetaan lieden molemmille puolille (pystysuoraan kiinnitettyjen ketjujen suuntaisesti) noin 100 mm lattiatason yläpuolelle.
Ketjut kiinnitetään tukevasti näihin kiinnityspisteisiin.
Samanlaiset kiinnityspisteet sijoitetaan noin 700 mm lattiatason yläpuolelle käyttämällä avoimia koukkuja.
Ketjut pujotetaan näihin koukkuihin, jotta liesi ei pääse vahingossa kallistumaan.
Kun ketjut irrotetaan koukuista, liesi voidaan vetää ulos huoltoa varten. Varmista, että ketjut eivät kuormita letkuja lieden ollessa tässä asennossa.



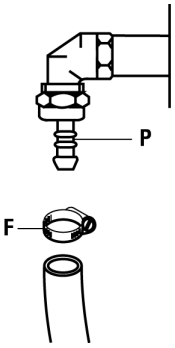
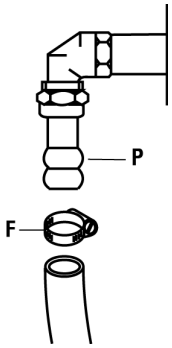


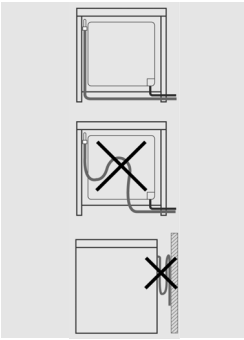
AT	●	
BE	●	
CH	●	
DE	●	
DK	●	
ES	●	●
FI	●	●
FR		●
GB	●	
IE	●	
IT	●	●
LU		
NL	●	
NO	●	●
PT	●	●
SE	●	●

Kaasuliitäntä voidaan suorittaa seuraavilla tavoilla:

- Käyttämällä jäykkiä **rauta- tai kupariputkia**.
- Käyttämällä yhtenäistä **taipuisaa ruostumatonta teräsputkea**, jossa on voimassa olevien standardien mukainen mekaaninen

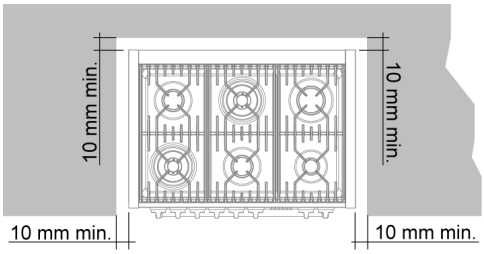
  liitin (putken kokonaispituus enintään **2 000 mm**). Putki liitetään suoraan kulmaliittimeen.
- Käyttämällä joustavaa kumiletkua voimassa olevien standardimääräysten mukaisesti. Tämä letku on liitettävä suoraan kumipidikkeeseen **P**, joka vastaa käytettyä kaasutyyppiä, ja kiinnitettävä letkunkiristimellä **F** voimassa olevien standardimääräysten mukaisesti. Jälkimmäisessä tapauksessa on tarkistettava letkuun painettu viimeinen käyttöpäivä, ja letku on vaihdettava ennen tätä päivämäärää.

LPG	NATURAL GAS
	

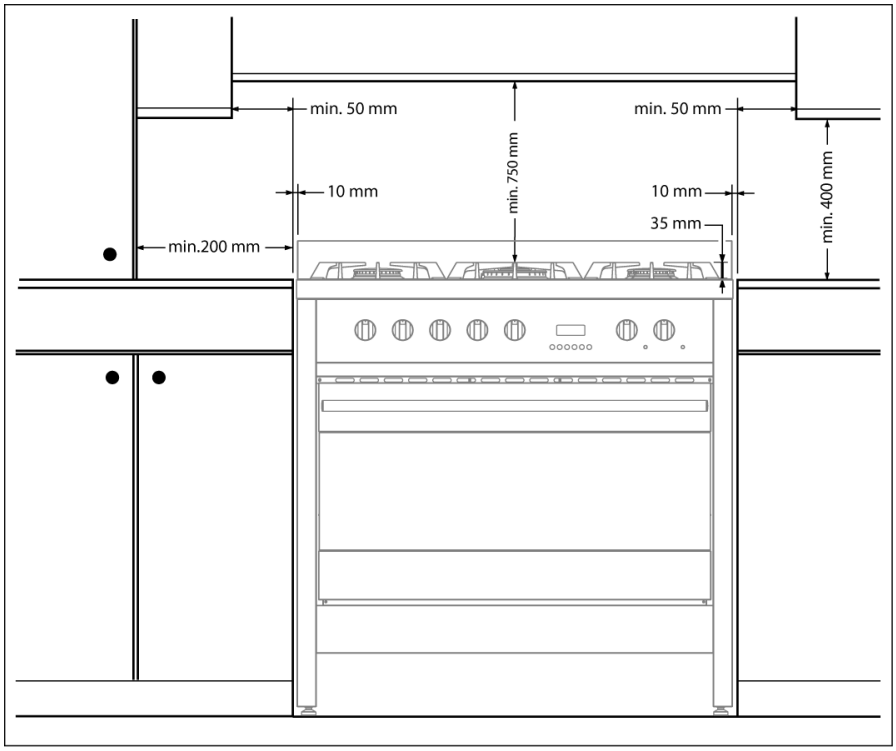


Käytettäessä taipuisia kumiletkuja, joiden pituus on enintään 1 500 mm:
- Varmista, että letkut eivät joudu puristuksiin tai painu kasaan.
- Letkuja ei saa kiertää eikä vetää.
- Varmista, että letkut eivät joudu kosketuksiin terävien reunojen tai muiden leikkaavien pintojen kanssa.
- Varmista, että letkut eivät joudu kosketuksiin sellaisten osien kanssa, jotka voivat saavuttaa 70 °C huonelämpötilaa korkeamman lämpötilan.
- Varmista, että letku on koko pituudeltaan tarkastettavissa.
- Älä käytä mukana toimitettua maakaasusäädintä propaanikaasua käyttävän laitteen kanssa.

Yksikkö on päällystettävä kuumuutta kestävällä materiaalilla (vähintään 90 °C). Jos laite asennetaan lähelle muita laitteita, on noudatettava alla olevassa kuvassa esitettyjä vähimmäisetäisyyksiä.



Kaikkien viereisten seinäpintojen, jotka sijaitsevat alle 200 mm:n etäisyydellä keittotason polttimen reunasta, on oltava soveltuvaa palamatonta materiaalia 150 mm:n korkeudella koko keittotason pituudelta. Keittotason yläpuolella olevien palavien rakenteiden on sijaittava vähintään 600 mm:n korkeudella polttimen yläreunasta, eikä mikään rakenne saa olla alle 450 mm:n korkeudella polttimen yläreunasta.
Jos etäisyys polttimen reunasta vaakasuoraan pintaan on alle 200 mm, pinnan on joko oltava vähintään 10 mm keittotason alapuolella tai pinnan pystysuora osa on peitettävä soveltuvalla palamattomalla materiaalilla AS 5601 - AG 601 -standardin mukaisesti.



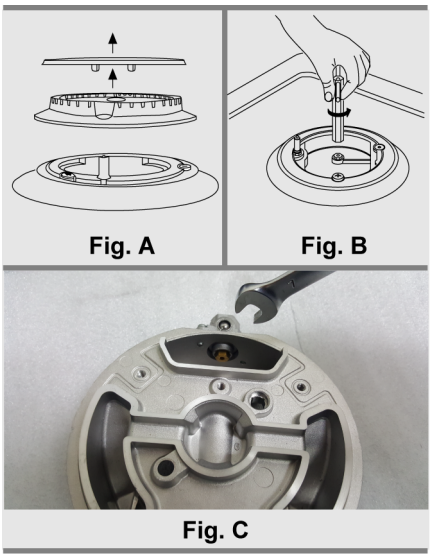
3.8 Kaasun säätäminen

Suuttimet, joita ei toimiteta laitteen mukana, on tilattava huoltoliikkeestä.

Laitteen mukana toimitettu etiketti on sijoitettava helppopääsyiseen paikkaan laitteen viereen. Lieden osalta etiketti sijaitsee laitteen laatikossa. Tämä laite soveltuu maakaasulle ja propaanille. Varmista, että käytettävä oleva kaasu vastaa etiketissä olevia tietoja.

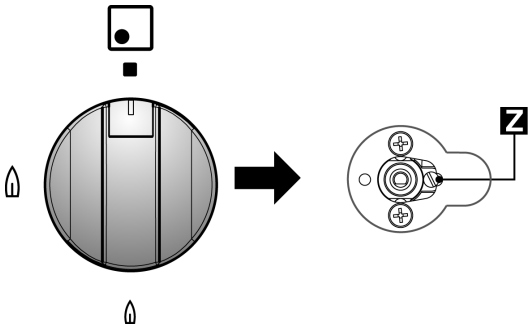
Jos liesi on säädetty toisenlaiselle kaasulle kuin mitä asunnossa käytetään, on suuttimet vaihdettava, vähimmäisvirtaus säädettävä uudelleen ja kumipidike vaihdettava. Lieden suuttimet vaihdetaan seuraavasti:

- Irrota valurautaritilät
- Irrota polttimet ja polttimien kannet (**kuva A)**.
- Irrota suuttimet (**kuva B / kuva C**) ja asenna tilalle uuteen kaasutyyppiin soveltuvat suuttimet.
- Korvaa kaasuetiketti (laitteen takana) suutinsarjan mukana toimitetulla uudella etiketillä.
- Kiinnitä osat takaisin käänteisessä järjestyksessä. Varmista, että polttimien kannet on asetettu oikein paikalleen.



3.8.1 Keittotason kaasuhanojen minimivirtauksen säätäminen

- Sytytä poltin ja käännä säätönuppi minimiasentoon.
- Irrota nuppi.
- Säädä sisäruuvia **Z** ruuvinvääntimellä, kunnes minimiliekki on sopiva.
- Asenna nuppi takaisin paikalleen.

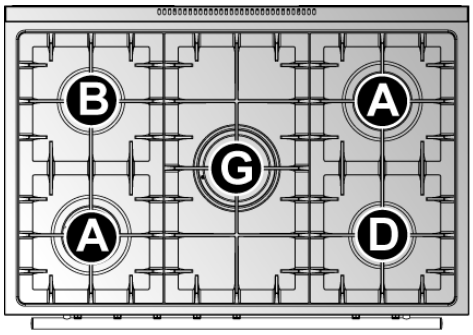
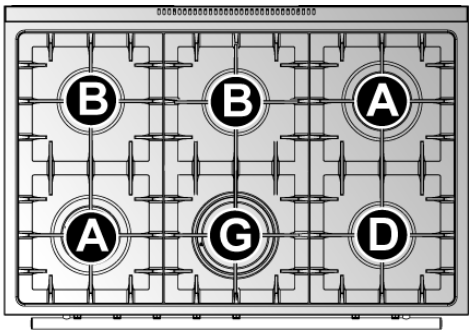


- *Avaa säätöruuvia Z kaasuvirtauksen suurentamiseksi ja kiristä kaasuvirtauksen pienentämiseksi.*
- *Virtaus on sopiva, kun minimiliekki on 3–4 mm.*
- *Jos laitteessa käytetään butaania/propaania, säätöruuvi on kiristettävä kokonaan kiinni.*
- *Varmista, että liekki ei sammu, kun säätönuppia käännetään nopeasti minimi- ja maksimiliekin välillä edestakaisin.*

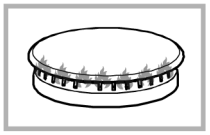
3.9 Nestekaasuliitäntä

Kaasun saa liittää vain kaasulaitteistoon riippumatta siitä, tuleeko se kaasupullosta vai muusta lähteestä.

Kun maakaasusta vaihdetaan propaanikaasuun, maakaasusäädin on poistettava ja korvattava Test Point -mittaussarjalla. Kaasusäätimen, joka soveltuu 2,75 kPa:n syöttöpaineelle, on oltava osa kaasusäiliön kaasunsyöttöä, ja se on säädettävä Wok-polttimen ollessa maksimikäytössä. Vaihda vanha etiketti siihen kaasutyyppiin sopivaan etikettiin, jolle laite on säädetty.

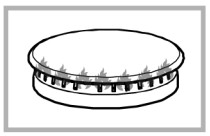
EE %	5 BURNERS	6 BURNERS	EE %
56.6			56.6

EE %	RAPID (**A**)	SEMI RAPID (**B**)	WOK (**G**)	AUXILIARY (**D**)
	58.4	56.5	53.2	–



GENERAL INJECTORS TABLE ***ALUMINUM*** / ***BRASS***

TYPE OF GAS	mbar	NOZZLE NO.	BURNERS POSITION TYPE	POWER Watt MAX.	POWER Watt MIN.	CONSUMPTION MAX.
G20 NATURAL GAS	20	115	RAPID (**A**)	3000	750	286 l/h
		97	SEMI RAPID (**B**)	1750	480	167 l/h
		132	WOK (**G**)	3500	1800	333 l/h
		72	AUXILIARY (**D**)	1000	330	95 l/h
LPG BUTANE G30 PROPANE G31	30 28 37	85	RAPID (**A**)	3000	750	219 g/h
		65	SEMI RAPID (**B**)	1750	480	128 g/h
		94	WOK (**G**)	3500	1800	254 g/h
		50	AUXILIARY (**D**)	1000	330	73 g/h



GENERAL INJECTORS TABLE ***ALUMINUM*** / ***BRASS***

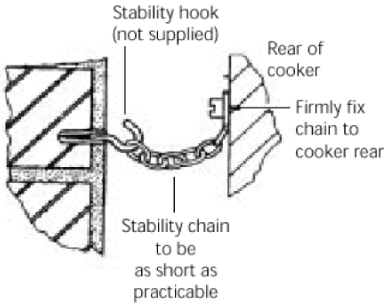
TYPE OF GAS	kPa	NOZZLE NO.	BURNERS POSITION TYPE	MAX. CONSUMPTION MJ
NATURAL GAS	1.00	1.50	RAPID (**A**)	11.50
		1.20	SEMI RAPID (**B**)	6.90
		1.65	WOK (**G**)	13.00
		0.90	AUXILIARY (**D**)	3.90
ULPG	2.75	0.95	RAPID (**A**)	11.50
		0.73	SEMI RAPID (**B**)	6.90
		1.00	WOK (**G**)	13.00
		0.53	AUXILIARY (**D**)	3.90

4. Viimeistely

4.1 Kaatumisenestoketju

Liesi on varustettu kaatumisenestojärjestelmällä, kuten kuvan mukaisella tehdasvalmisteisella kaatumisenestoketjulla, jolla se kiinnitetään tukevasti rakennukseen.

Sijoituspaikasta riippumatta muista jättää riittävästi tilaa, jotta liesi voidaan vetää ulos puhdistusta ja huoltoa varten.

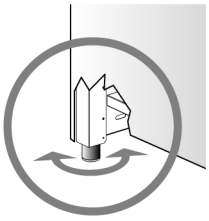


Cooker stability chain for cookers not designed with bracket engagement slot

4.2 Lieden asettaminen vaakasuoraan

Kun olet tehnyt sähkö- ja kaasuliitännät, varmista, että liesi on lattiaan nähden vaakasuorassa asennossa käyttämällä aiemmin lieden pohjaan ruuvattuja säätöjalkoja.

Jos liesi on työnnettävä paikalleen, ruuvaa jalat kokonaan sisään ja suorita lopullinen säätö vasta kun muut vaiheet on suoritettu.

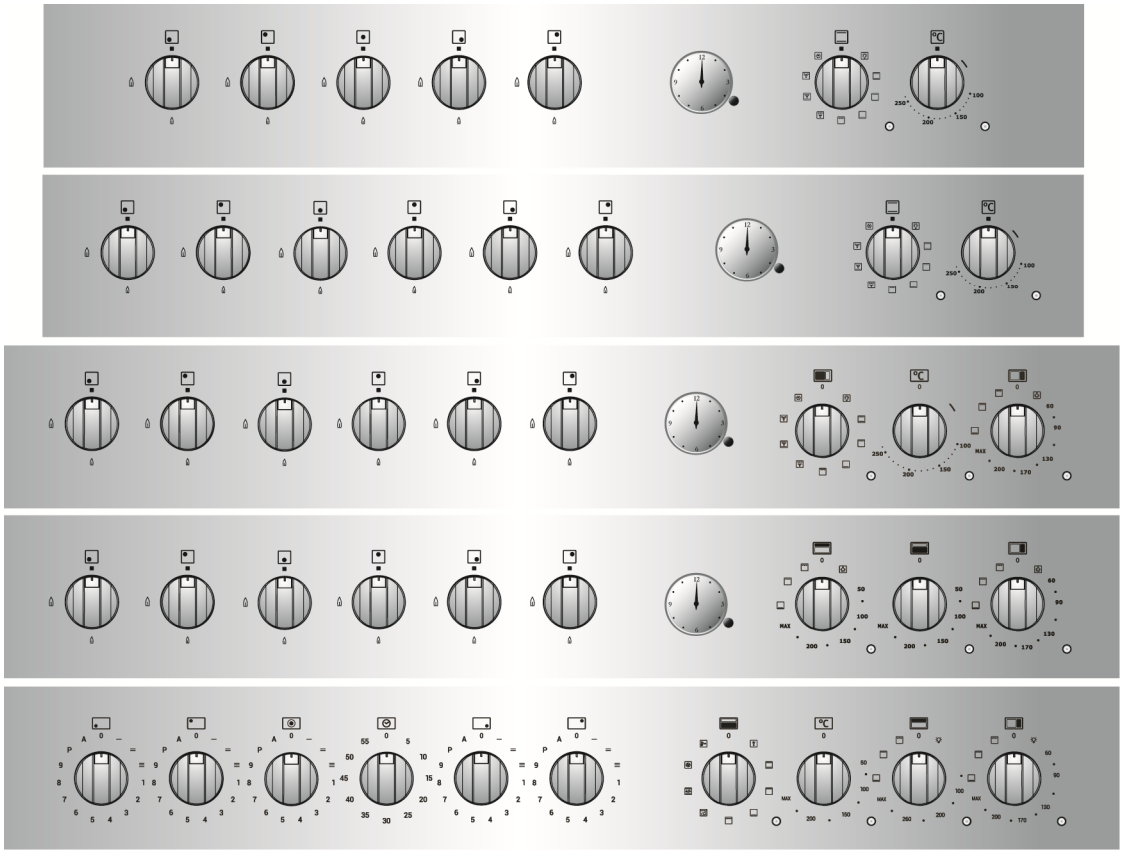


Tarkista kaikki kaasuliitännät vuotojen varalta saippuavedellä. ÄLÄ käytä avoliekkiä vuotojen havaitsemiseen. Sytytä kaikki polttimet varmistaaksesi kaasuhanojen, polttimien ja sytytyksen moitteettoman toiminnan. Käännä kaasusäätimet minimiliekkiasentoon ja tarkkaile liekin vakautta. Kun olet tyytyväinen keittotason asennukseen ja toimintaan, opasta käyttäjää sen oikeassa käytössä. Jos laite ei kaikkien tarkastusten jälkeenkään toimi oikein, ota yhteys oman alueesi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

5. Ohjauspaneeli/säätönupit/symbolit

5.1 Etupaneeli

Kaikki keittotason ja uunin säätimet sijaitsevat etupaneelissa.

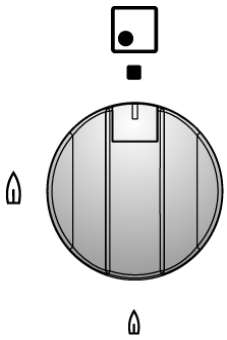


KAASULIEDEN SÄÄTÖNUPIT

Sytytä liekki painamalla säätönuppia ja kääntämällä sitä samanaikaisesti vasemmalle minimilie kin symbolin kohdalle.

Säädä liekin voimakkuutta kääntämällä nuppia maksimi- ja minimiasetusten välillä.

Sammuta poltin kääntämällä nuppi takaisin alkuasentoon.



POLTTIMET – symbolit

VASEN KEITTOVYÖHYKE - ETU

OIKEA KEITTOVYÖHYKE - ETU

VASEN KEITTOVYÖHYKE - TAKA

OIKEA KEITTOVYÖHYKE - TAKA

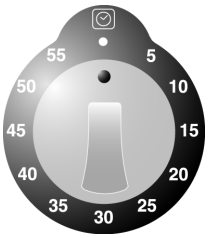
KESKIVYÖHYKE

KESKIVYÖHYKE - ETU

KESKIVYÖHYKE - TAKA

AJASTIN

Käännä nuppia koko matkan myötäpäivään ajastimen käynnistämiseksi. Ajastus on mahdollista asettaa enintään 60 minuuttiin asti. Kello soi lyhyesti, kun asetettu aika on kulunut.



INDUKTIOLIEDEN SÄÄTÖNUPIT

Induktiokeittotason lämmitystehoa säädetään säätönupeilla. Valitse tehotaso kääntämällä säätönuppi haluttuun arvoon (**1 - 9** tai **P**).

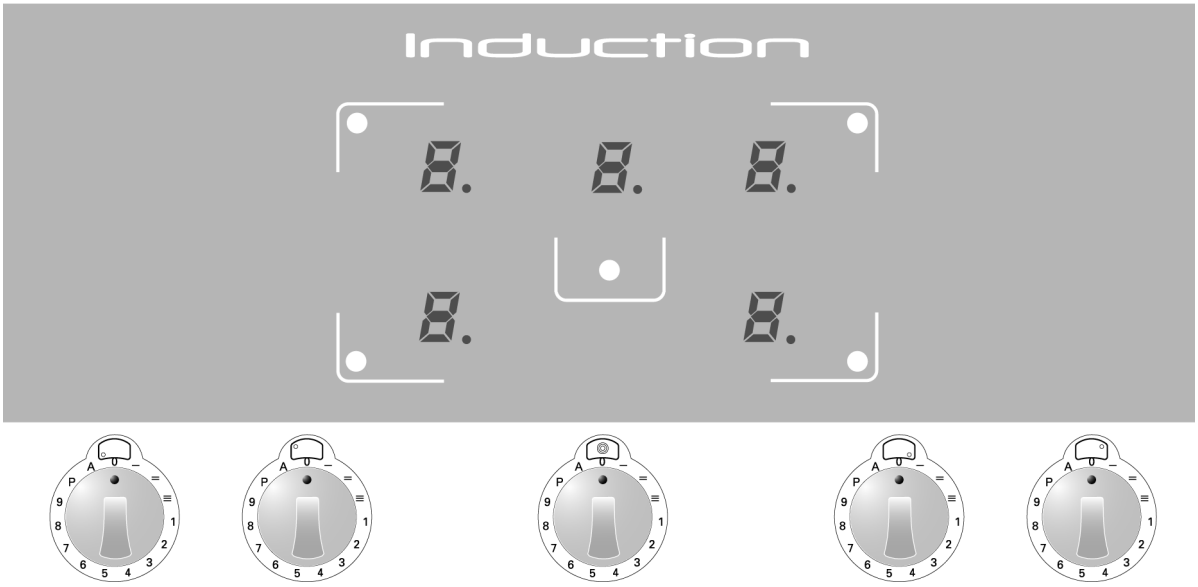
”**P**” on kunkin lämmityselementin maksimiteho.

Käännä säätönuppia halutun tehoarvon asettamiseksi. Nuppia kääntämällä näet nykyisen asetetun tehotason, kun taas nupin osoittama taso on vain viitteellinen.

LÄMMITYSVYÖHYKKEET – symbolit

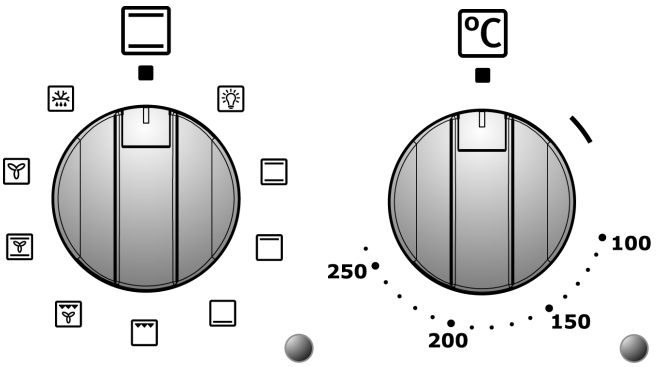
VASEN KEITTOVYÖHYKE - TAKA	OIKEA KEITTOVYÖHYKE - TAKA
VASEN KEITTOVYÖHYKE - ETU	OIKEA KEITTOVYÖHYKE - ETU
KESKIVYÖHYKE	

Kaikki lämmityselementtien ohjauspainikkeet sijaitsevat etupaneelissa, ja vastaavat näytöt ovat näkyvissä keittotasolla.



SÄHKÖUUNIN SÄÄTÖNUPIT

Sähköuunia ohjataan kahdella säätönupilla: toimintosäätimellä ja lämpötilasäätimellä. Niiden avulla voit valita sopivimman lämmitystyypin erilaisiin ruoanlaittotarpeisiin kytkemällä tarvittavat lämmityselementit päälle ja asettamalla halutun lämpötilan.



Asetus ╲ lämpötilasäätimessä ohjaa uunin puhallinta. Uunin säätimien alla on kaksi merkkivaloa: vihreä valo ilmaisee, että uuni on päällä ja oranssi valo ilmaisee, että uuni on kuumentunut valittuun lämpötilaan. Oranssi valo syttyy ja sammuu sitä mukaa kuin uunin termostaatti säätelee uunin lämpötilaa lämpötilasäätimen asetuksen mukaisesti.

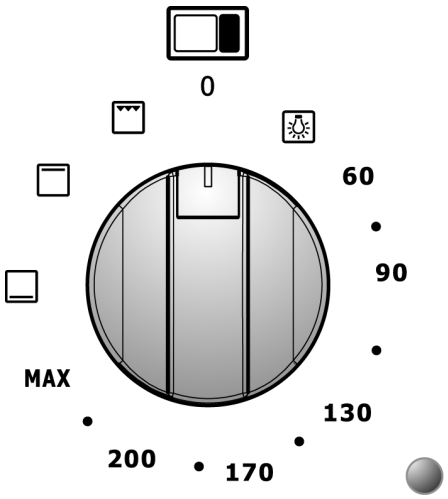
Uunin sisällä on valo, joka palaa aina uunin ollessa päällä. Valon voi sytyttää myös uunin ollessa pois päältä esimerkiksi puhdistamista varten. Käännä tässä tapauksessa toimintosäädin lamppua kuvaavan symbolin kohdalle.

TOIMINTOSÄÄTIMEN SYMBOLIT

- **UUNIN VALO**
- **YLÄ-/ALALÄMPÖ - EKO**
- **YLÄLÄMPÖ**
- **ALALÄMPÖ**
- **GRILLI**
- **KIERTOILMA + GRILLI**
- **YLÄ- JA ALALÄMPÖ + PUHALLIN**
- **KIERTOILMA**
- **SULATUS**

LISÄUUNIN SÄÄTÖNUPPI

Joissain liesimalleissa on lisäksi toinen sähköuuni, jossa on luonnollinen kiertoilma ja jota ohjataan yhdellä säätönupilla. Kun säätönuppi käännetään haluttuun lämpötilaan, sekä ylä- että alalämmityselementit kytkeytyvät päälle. Voit myös valita jonkin taulukossa esitetyistä toiminnoista, mutta tässä tapauksessa valitun lämmityselementin lämpötilaksi asetetaan automaattisesti **korkein** mahdollinen lämpötila.



Lisäuunin säätönupin alla on **oranssi merkkivalo**, joka ilmaisee, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan. **Oranssi valo** syttyy ja sammuu sitä mukaa kuin uunin termostaatti aktivoituu automaattisesti lisäuunin lämpötilan ylläpitämiseksi säätönupilla säädetyllä tasolla.

Lisäuunin **sisällä on valo**. Valo palaa aina uunin ollessa päällä, mutta sen voi sytyttää myös uunin ollessa pois päältä esimerkiksi puhdistamista varten. Käännä tässä tapauksessa toimintosäädin lamppua kuvaavan symbolin kohdalle.

LISÄUUNIN SÄÄTÖNUPIN SYMBOLIT

UUNIN VALO

60÷M

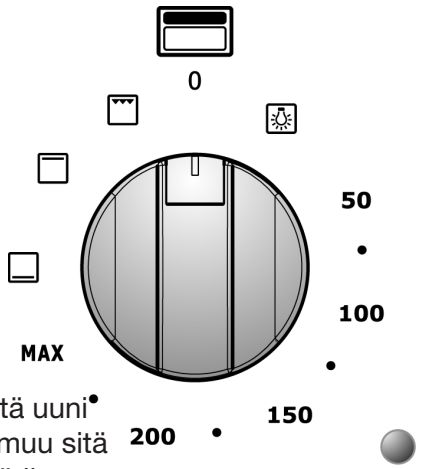
ALALÄMPÖ

YLÄLÄMPÖ

GRILLI + VARRAS

GRILLIN SÄÄTÖNUPPI

Grillitoiminnolla ja luonnollisella kiertoilmalla varustettua sähköuunia ohjataan yhdellä säätönupilla. Kun säätönuppi käännetään haluttuun lämpötilaan, sekä ylä- että alalämmityselementit kytkeytyvät päälle. Voit myös valita jonkin taulukossa esitetyistä toiminnoista, mutta tässä tapauksessa valitun lämmityselementin lämpötilaksi asetetaan automaattisesti **MAX** eli korkein mahdollinen lämpötila.



Grillin säätönupin alla on **oranssi merkkivalo**, joka ilmaisee, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan. Oranssi valo syttyy ja sammuu sitä mukaa kun lämmitys aktivoituu automaattisesti grilliuunin lämpötilan ylläpitämiseksi säätönupilla säädetyllä tasolla. Grilliuunin sisällä on valo, joka on aina päällä uunin ollessa käytössä. Valon voi sytyttää myös uunin ollessa pois päältä esimerkiksi puhdistamista varten. Käännä tässä tapauksessa säätönuppi lamppua kuvaav symbolin kohdalle.

SYMBOLIT

UUNIN VALO

50÷MAX

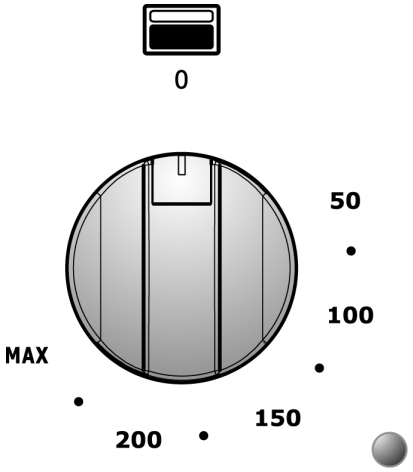
ALALÄMPÖ

YLÄLÄMPÖ

GRILLI

KIERTOILMASÄÄDIN

Kiertoilmaa ohjataan yhdellä säätönupilla. Käyttäjä voi valita säätönupilla sopivimman kuumennustyypin erilaisiin ruoanlaittotarpeisiin asettamalla halutun lämpötilan (50 °C – MAX).



Kiertoilman säätönupin alla on **oranssi merkkivalo**, joka ilmaisee, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan. **Oranssi valo** syttyy ja sammuu sitä mukaa kuin uunin termostaatti aktivoituu automaattisesti uunin lämpötilan ylläpitämiseksi säätönupilla säädetyllä tasolla. Uunin **sisällä on valo**, joka palaa aina uunin ollessa päällä.

DIGITAALIKELLON KÄYTTÖ JA OHJELMOINTI KOSKETUSNÄYTÖLLÄ

Digitaalikellon avulla voit ohjelmoida uunin käynnistymään ja sammumaan automaattisesti.

–	MIINUS
⏲	ASETUSPAINIKE
+	PLUS

Tämä ohjauspaneeli on kosketusnäyttö: paina painiketta sormenpäällä ***muutaman sekunnin ajan*** *aktivoidaksesi toiminnon.*

ENSIMMÄINEN KÄYNNISTYS JA KELLONAJAN ASETTAMINEN

Kun laite kytketään päälle ensimmäistä kertaa tai sähkökatkon jälkeen, 0:00 sana ”AUTO” vilkkuu näytöllä. Paina painiketta ⏲ kunnes vilkkuminen lakkaa, ja käytä sitten painikkeita + / - kellonajan asettamiseen (pidä painikkeita + / - painettuna nopeuttaaksesi numeroiden selaamista).

Jos haluat säätää aikaa käytön aikana eli kun kello on jo päällä, paina painikkeita + / - samanaikaisesti vähintään kahden sekunnin ajan ja valitse sitten oikea aika yllä olevien ohjeiden mukaisesti.

MANUAALINEN KÄYTTÖ

Tämä toiminto on tarkoitettu uunin käyttämiseen ilman ohjelmointia.

Ohjelmoidusta tilasta voidaan aina siirtyä manuaaliseen tilaan painamalla painiketta ja valitsemalla ⏲ ”Manual”, jos kypsennysohjelmaa ei haluta käyttää.

AJASTIMEN OHJELMOINTI

Tämä toiminto aktivoi äänihälytyksen määrätyn ajan kuluttua vaikuttamatta uunin toimintaan.

Digitaalikelloa voidaan käyttää myös ajastimena:

- Paina painiketta ⏲ vähintään 2 sekunnin ajan siirtyäksesi ohjelmointivalikkoon. Näytöllä näkyy 🔔 vilkkuva symboli.
- Käytä painikkeita + / - valitaksesi haluamasi ajan, jonka jälkeen näytöllä näkyy jäljellä oleva aika. Ajastin käynnistyy automaattisesti, ja symboli 🔔 lakkaa vilkkumasta. Kun aika loppuu, hälytysääni kuuluu 7 minuutin ajan ja symboli 🔔 vilkkuu.
- Pysäytä hälytys painamalla mitä tahansa painiketta tai paina ⏲ poistaaksesi ohjelman.

KYPSENNYSSAJAN OHJELMOINTI

Tällä toiminnolla voidaan ohjelmoida haluttu kypsennysaika, jonka jälkeen uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

- Valitse kypsennystoiminto ja lämpötila säätönupeilla.
- Paina painiketta siirtyäksesi ohjelmointivalikkoon ja paina uudelleen, kunnes näytöllä näkyy sana ”**Dur**”.
- Käytä painikkeita + / - asettaaksesi **kypsennysajan**. Sana ”**Auto**” vilkkuu ohjelmointivaiheen aikana. Kypsennyssohjelma käynnistyy **7 sekunnin** kuluttua, ja näytöllä näkyy symboli samalla kun sana ”**Auto**” lakkaa vilkkumasta.

Kun kypsennysaika loppuu, hälytysääni kuuluu 7 minuutin ajan ja symboli ”**AUTO**” vilkkuu samalla kun symboli sammuu ja uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
- Pysäytä hälytys painamalla mitä tahansa painiketta tai paina poistaaksesi ohjelman.

KYPSENNYSTOIMINNON ALKAMIS- JA PÄÄTTYMISAJANKOHDAN OHJELMOINTI

Tällä toiminnolla uuni voidaan ohjelmoida käynnistymään tiettyyn aikaan ja sammumaan automaattisesti ruoanvalmistuksen jälkeen.

- Valitse kypsennystoiminto ja lämpötila säätönupeilla.
- Paina painiketta siirtyäksesi ohjelmointivalikkoon ja paina uudelleen, kunnes näytöllä näkyy sana ”**Dur**”.
- Käytä painikkeita + / - valitaksesi kypsennyksen alkamisajankohdan.
- Paina painiketta kunnes näytöllä näkyy sana ”**end**” ja käytä painikkeita + / - valitaksesi kypsennyksen päättymisajankohdan

Sana ”**Auto**” vilkkuu ohjelmointivaiheen aikana. 7 sekunnin kuluttua ohjelma poistuu valikosta ja sana ”**Auto**” lakkaa vilkkumasta. Kypsennyksen alkamisajankohtana näytöllä näkyy symboli ja uuni käynnistyy automaattisesti.

Kun kypsennysaika loppuu, hälytysääni kuuluu 7 minuutin ajan ja symboli ”**AUTO**” vilkkuu samalla kun symboli sammuu ja uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
- Pysäytä hälytys painamalla mitä tahansa painiketta tai paina poistaaksesi ohjelman.

HÄLYTYSÄÄNI

Jokaisen esiasetetun toiminnon lopussa kuuluu hälytysääni, joka sammuu automaattisesti 7 minuutin kuluttua. Painikkeen painaminen sammuttaa hälytyksen välittömästi.

Laitteessa on kolme erilaista hälytysääntä. Hälytysääni voidaan vaihtaa painamalla painikkeita + / - samanaikaisesti ja painamalla sitten painiketta kunnes näytöllä näkyy sana ”**Tone**”. Valitse haluamasi hälytysääni painamalla painiketta.

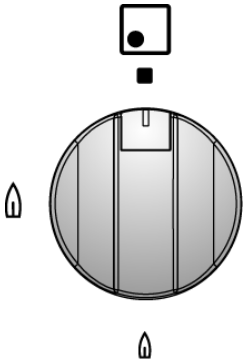
6. Kaasulieden käyttö

Huolehdi, että polttimen renkaat, polttimien kannet ja kattilaritilät on asennettu oikein.

Laite kuumenee voimakkaasti normaalissa käytössä. Noudata varovaisuutta. Älä päästä lapsia laitteen lähelle. Älä jätä keittotasoa valvomatta, kun se on sytytetty.

6.1 Kaasupolttimien sytytys

Keittotason polttimien säätimissä on seuraavat symbolit:



- Kiinni
- Suuri liekki
- Pieni liekki

*Pienin teho säädetään kääntämällä säätönuppi ääriasentoonsa vastapäivään. Muut tehot valitaan kääntämällä säädintä suuren ja pienen tehon välillä,,**ei koskaan suuren tehon ja kiinni-asennon välillä.***
Kun käytössä on kaksiliekkinen poltin: jos havaitset liekin muuttavan muotoaan tai rätisevän, se on normaalia ja johtuu tämäntyyppisen polttimen tarvitsemasta jatkuvasta tehosta.

6.1.1 Sytytys yhdellä painalluksella

Keittotason polttimet on varustettu ”one-touch”-sytytysjärjestelmällä. Kaasupoltin sytytetään painamalla polttimen säätönuppi pohjaan ja kääntämällä sitä vastapäivään pienen liekin kohdalle. Aktivoi ”one-touch”sytytysjärjestelmä pitämällä säätönuppia painettuna. Kun kaasupoltin on syttynyt, pidä säädintä pohjassa noin **10 sekuntia**, jotta varoventtiili avautuu. Sähkökatkon aikana kaasupoltin voidaan sytyttää myös tulitikulla (katso kohta ”6.1.2 Manuaalinen sytytys”).

Jos kaasupoltin sammuu vahingossa, turvajärjestelmä sulkee kaasuliitännän, vaikka kaasuhana onkin auki.

Laitteen sytytys saa kestää enintään 15 sekuntia. Jos laite ei tämän ajan kuluttua syty, lopeta painikkeen painaminen, avaa ikkuna ja odota 1 minuutti ennen kuin yrität uudelleen. Jos liekki sammuu vahingossa, käännä säätönuppi kiinni-asentoon ja odota vähintään 1 minuutti ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen.

6.1.2 Manuaalinen sytytys

Kaasupoltin sytytetään viemällä palava tulitikku polttimen lähelle, painamalla kyseisen polttimen säätönuppi pohjaan ja kääntämällä nuppia vastapäivään pienen liekin kohdalle. Vapauta säätönuppi polttimen sytyttyä.

6.2 Polttimien sammutus

Kun ruoanvalmistus on päättynyt, käännä säätönuppi takaisin kiinni-asentoon.

6.3. Epänormaali toiminta

Seuraavat tilanteet katsotaan epänormaaliksi toiminnaksi, ja laite saattaa vaatia huoltoa:
- Keltaiset liekit polttimissa.
- Nokikerrostumat keittoastioissa.
- Polttimet, jotka eivät syty kunnolla.
- Polttimet, jotka eivät pysy syttyneinä.
- Polttimet, jotka sammuvat kaapinovien vaikutuksesta.
- Kaasuhanat, joita on vaikea kääntää.
- Jos laite ei toimi oikein, ota yhteys oman alueesi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

7. Induktiolieden käyttö

Induktioliedessä on yksi lämpöä tuottava magneettikela keittoaluetta kohti keraamisen lasipinnan alla. Kukin magneettikela luo sähkömagneettisen kentän, joka indusoi virran keittoastian pohjaan.

Induktioliedellä lämpö ei siirry lämmönlähteestä, vaan se syntyy induktiovirroista suoraan keittoastiassa.

Induktiolieden edut:

- *Energiansäästö, koska energia siirtyy suoraan keittoastiaan verrattuna perinteiseen ruoanvalmistukseen sähköllä tai kaasulla.*
- *Turvallisuus, koska energia siirtyy vain keittolevyllä olevaan keittoastiaan.*
- *Erittäin tehokas energiansiirto induktiokeittoalueelta pannun pohjaan.*
- *Nopea kuumennus.*
- *Pienempi palovammojen vaara, koska vain keittoastian pohja kuumenee.*
- *Roiskeet eivät pala kiinni keittolevyn pintaan.*

7.1. Yleisvaroitukset

Poista kaikki tarrat ja etiketit keraamisesta lasista.
Ennen kuin laite kytketään verkkovirtaan, sen on oltava ***huoneenlämmössä vähintään 2 tuntia.***

Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin tai muu vastaava laite, on varmistettava, että induktiokenttä ei vaikuta laitteeseen, ***jos sen taajuusalue on 20–50 kHz.***

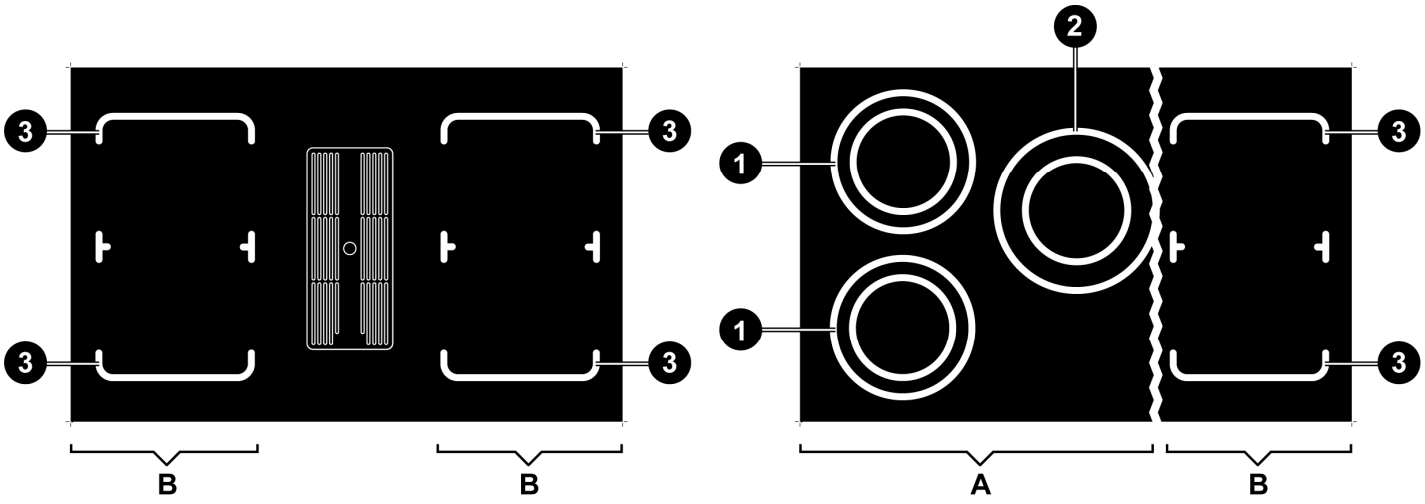
- Älä pitele kädessäsi metalliesineitä tai käytä kaulakoruja, jotka ovat suorassa kosketuksessa kehoon. Kun oleskelet induktiolieden lämpökentässä, ne voivat ylikuumentua ja aiheuttaa palovammavaaran. Ei-magnetoituvat metallit (esim. kulta tai hopea) eivät aiheuta vaaraa.
- Älä aseta magneettijuovallisia esineitä (luottokortteja, kulkukortteja, levykkeitä jne.) laitteen lähelle, kun se on päällä.
- Älä kuumenna liedellä säilykepurkkeja tai muita suljettuja astioita. Kuumentamisen aikana astian sisälle muodostuva paine voi aiheuttaa sen räjähtämisen.
- Älä aseta keittolevyn päälle metalliesineitä, kuten keittiövälineitä tai ruokailuvälineitä, sillä ne voivat ylikuumentua ja aiheuttaa palovammavaaran.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kattilankansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä koskaan peitä laitetta liinalla tai muulla suojakankaalla. Se voi kuumentua ja syttyä tuleen.
- Älä käytä keittotason lasipintaa työtasona tai työalustana.
- Varmista, että kiinteiden ja liikuteltavien laitteiden johdot eivät pääse kosketuksiin lasin tai kuuman keittoastian kanssa.

Mahdolliset vauriot, jotka johtuvat induktioliedelle soveltumattomien kattiloiden tai kattilan ja lämmityselementin väliin asetettavien irrotettavien lisävarusteiden käytöstä, mitätöivät takuun. Valmistaja ei vastaa keittotason vauriotumisesta tai muista vahingoista, jotka johtuvat keittotason epäasianmukaisesta käytöstä.

7.2 Lämpötehon automaattinen jakaminen

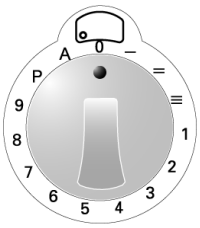
Maksimaalinen käytettävissä oleva teho jaetaan aktiivisten lämmityselementtien kesken siten, että **viimeksi valittu tehotaso** on etusijalla muiden lämmityselementtien aiemmin valittuihin tehotasoihin nähden.

Teho jaetaan automaattisesti kolmen vasemmalla (A) ja kahden oikealla (B) olevan lämmityselementin kesken.



	A		B
RADIANT ELEMENT	**1** **Ø 200**	**2** **Ø 230**	**3** **□ 220**
POWER (W)	1850	2300	2100
POWER WITH BOOSTER FUNCTION (W) (ref. section “7.6.3”)	3000	3700	3700
TOTAL MAXIMUM POSSIBLE POWER (W)	3700		3700

SELECTED POWER LEVEL	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
% POWER SUPPLIED	3	6.5	11	15.5	19	31.5	45	64.5	100



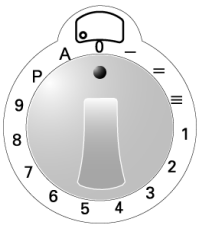
Kun käytetään useita lämmityselementtejä samanaikaisesti, viimeksi aktivoitu lämmityselementti säilyttää sille säädetyn tehotason, mikä voi vaikuttaa aiemmin säädettyihin lämmityselementteihin, joiden teho voi pienentyä. Kun viimeinen lämmityselementti aktivoidaan, aiemmin säädettyjen lämmityselementtien säätöarvot alkavat vilkkua näytöllä ja uusi pienempi teho tai arvo tulee näkyviin automaattisesti. 0

Jos jonkin lämmityselementin tehoa pienennetään manuaalisesti, kokonaisteho jaetaan uudelleen muiden lämmityselementtien kesken.

7.3 Energiansääntelytaulukko

Alla olevassa taulukossa on esitetty tehotasot ja ruokalajit, joita kullakin tasolla voidaan kypsentää. Nämä voivat vaihdella ruoan määrän ja henkilökohtaisen maun mukaan. Aseta haluttu teho kääntämällä säätönuppia.

Nuppia kääntämällä näet nykyisen asetetun tehotason, kun taas nupin osoittama taso on vain viitteellinen.

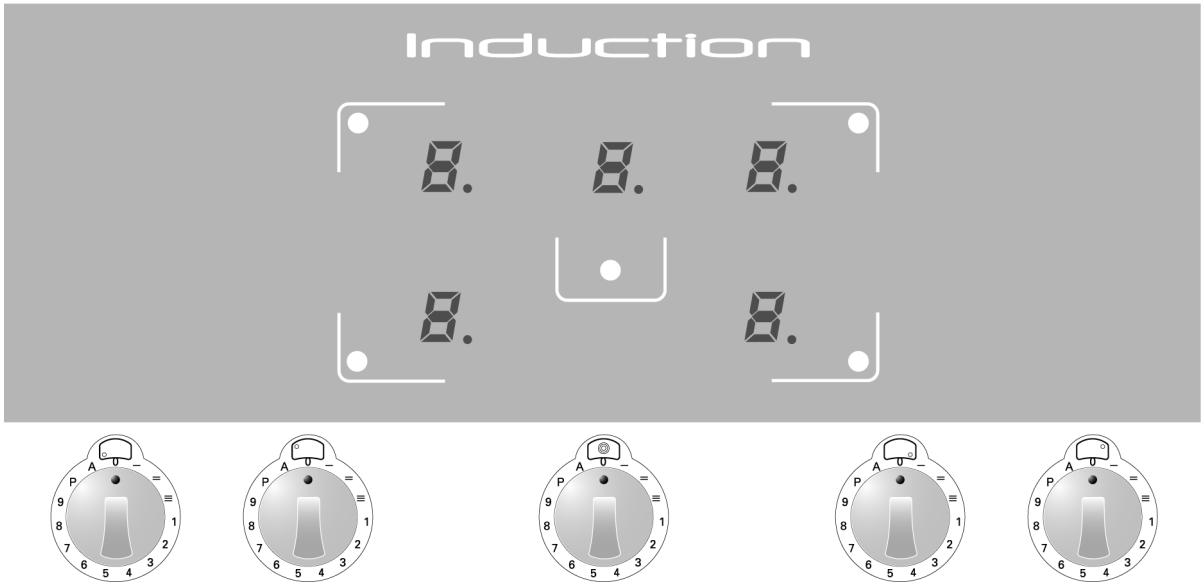


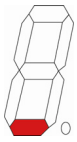
1 – 2	Ruoan lämmittäminen, pienten vesimäärien kiehuttaminen, muna- ja voipohjaisten kastikkeiden valmistaminen.
3 – 5	Kiinteiden ja nestemäisten elintarvikkeiden valmistus, veden pitäminen kiehumispisteessä, pakastettujen elintarvikkeiden sulattaminen, 2–3 kananmunan paistaminen, hedelmien ja vihannesten valmistus, yleinen ruoanlaitto.
6 – 8	Liha-, kala- ja kasvisruokien valmistus, enemmän tai vähemmän nestettä sisältävien ruokien valmistus, hillojen valmistus jne.
9	Lihan tai kalan, pihvien, maksan paistaminen, lihan tai kalan ruskistaminen, kananmunien paistaminen jne.
P	Perunoiden jne. friteeraus ja veden nopea kuumentaminen kiehumispisteeseen.

7.4 Induktiokeittotason ensimmäinen käyttökerta

Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja kuivaa pinta huolellisesti.
Älä käytä puhdistusaineita, jotka voivat aiheuttaa lasipintaan sinertäviä värimuutoksia.

Kun keittotaso kytketään päälle ensimmäistä kertaa, kaikkien lämmityselementtien näytöt syttyvät samanaikaisesti ja niissä näkyvät symbolit 8. kuten kuvassa; näytöt sammuvat sen jälkeen välittömästi ilman äänimerkkiä.

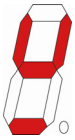




Jos yksi tai useampi säätönuppi ei ole ”0”-asennossa, kun keittotaso kytketään päälle ensimmäistä kertaa, sen näyttö syttyy normaalisti, mutta vastaava **lämmityselementti ei toimi**.
Kun käännät säätönuppia, sen näyttöön ilmestyy viereinen symboli, joka kertoo, että lämmityselementti ei ole toiminut. Lämmityselementti toimii oikein vasta sitten kun säätönuppi asetetaan takaisin ”0”-asentoon ja sen jälkeen säädetään uusi tehotaso.

7.5 Kattilantunnistus

Elektroninen anturi havaitsee lämmityselementille asetetun kattilan. Jos kattila ei sovellu induktiokäyttöön (katso kohta ”7.5.1”) tai jos kattila on liian pieni (katso taulukko ”MINIMIHALKAISIJA” alla), näytöllä näkyy viereinen symboli.

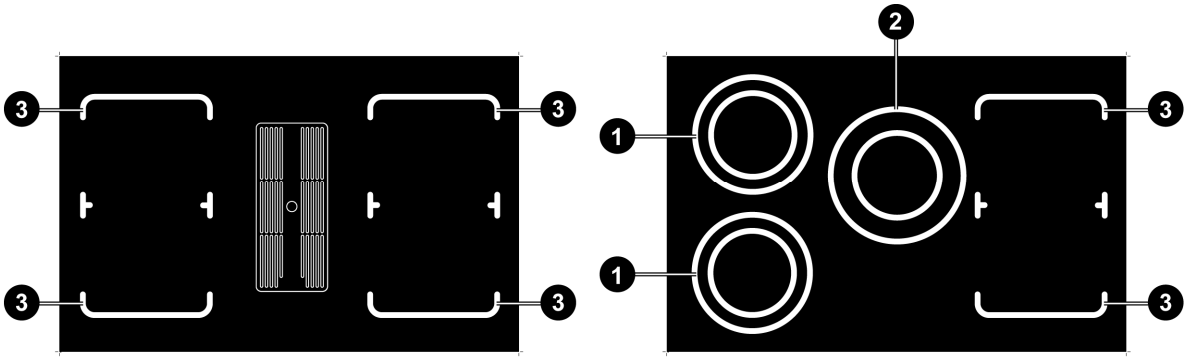


Jos keittoastia **siirretään pois** lämmityselementin päältä ruoanvalmistuksen aikana **ilman**, että vastaava säätönuppi käännetään ensin “**0**”-asentoon, näytöllä näkyvän tehotason **tilalle** tulee automaattisesti symboli U .

Jos keittoastia **asetetaan takaisin** lämmityselementin päälle, symboli U poistuu näytöltä ja ruoanvalmistus jatkuu normaaliin tapaan. Muussa tapauksessa symboli poistuu **10 minuutin** kuluttua, jonka jälkeen säätönuppi on käännettävä takaisin “**0**”-asentoon ja uusi tehotaso asetettava ennen kuin lämmityselementtiä voidaan käyttää uudelleen.

Jos säätönuppi käännetään mihin tahansa asentoon **ennen** kuin keittoastia asetetaan lämmityselementille, näytöllä näkyy säädetty tehotaso, jonka **tilalle** tulee välittömästi symboli U (lämmityselementti on valmiustilassa **10 minuuttia**). Jos keittoastia asetetaan tällä välin lämmityselementin päälle, se toimii normaalisti; muussa tapauksessa lämmityselementti ei aktivoidu ja symboli U sammuu. Lämmityselementti voidaan aktivoida uudelleen kääntämällä kyseinen säätönuppi takaisin “**0**”-asentoon ja asettamalla uusi tehotaso.

Kattilantunnistuksen raja: keittoastian pohjan halkaisija näkyy ympyränä tai piirinä keittoalueella.



	1 Ø 200	2 Ø 230	3 □ 220
MINIMUM DIAMETER (mm)	145	180	145

7.5.1 Induktiokäyttöön soveltuvat kattilat ja pannut

Induktioliedellä käytettävien keittoastioiden suorituskyky ja tehokkuus vaihtelevat. Kattiloiden ja pannujen laatu voi vaikuttaa haluttuun ruoanvalmistustulokseen ja induktiotehoon.

Keittoastioiden valmistajat ilmoittavat yleensä, soveltuuko tuote induktiokäyttöön. Viereinen symboli, joka yleensä löytyy keittoastian pohjasta, osoittaa soveltuvuuden induktiokäyttöön.

Käytä vain kattiloita ja pannuja, joiden pohja on täysin tasainen ja sileä ja jotka soveltuvat induktiokäyttöön.

Induktioliedellä käytettävien keittoastioiden on oltava valmistettu rautaseoksesta tai ferriittisestä teräksestä, niiden on oltava magnetisoituvia ja niissä on oltava riittävän paksu pohja.

Voit tarkistaa keittoastian sopivuuden pitämällä magneettia sen pohjaa vasten: jos magneetti tarttuu, keittoastia soveltuu käytettäväksi induktioliesitasolla. Jos sinulla ei ole magneettia, kaada keittoastiaan hieman vettä, asetta se keittoalueelle ja kytke liesi päälle.
Joistain keittoastioista voi kuulua ääntä, kun ne asetetaan induktioalueelle. Tämä ääni ei tarkoita, että laitteessa olisi vikaa, eikä se vaikuta ruoanvalmistusprosessiin.

SOPIVAT KEITTOASTIAT	SOPIMATTOMAT KEITTOASTIAT
• Emaloidut ferriittiteräsastiat, joissa on paksu pohja. • Rautaseosastiat, joissa on emaloitu pohja. • Monikerroksiset ruostumattomasta teräksestä, ruostumattomasta ferriittisestä teräksestä tai alumiinista valmistetut keittoastiat, joissa on erikoispohja induktiokäyttöä varten.	• Kupari, muu kuin monikerroksinen ruostumaton teräs, alumiini, tulenkestävä lasi, puu, keramiikka ja terrakotta.

7.6 Lämmityselementin kytkeminen päälle

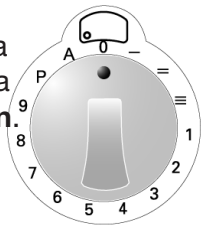
Aseta soveltuva keittoastia lämmitysvyöhykkeelle ennen sen aktivoimista.

Käännä säätönuppia myötäpäivään, jonka jälkeen kuuluu äänimerkki ja kaikki näytöt syttyvät. Säätönuppia vastaavalla näytöllä näkyy valittu tehotaso ja muilla näytöillä näkyy arvo 0.

Kun käännät toista säätönuppia, äänimerkkiä ei kuulu ja näytössä näkyy kyseisellä nupilla asetettu tehoarvo.

7.6.1 Tehotason muuttaminen

Jokaiseen säätönuppiin on merkitty astekko, joka nousee **myötäpäivään** tasolta ”**0**” tasolle ”**9**”. Lämmityselementtien lämmitystehoa lisätään kääntämällä nuppia **myötäpäivään** ”**0**”-asennosta ja vähennetään kääntämällä nuppia **vastapäivään**.
Säätönupin perusasento vastaa tasoa ”**0**”
(arvo 0 vastaavalla näytöllä).



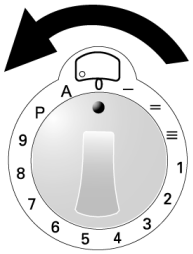
Aseta haluttu tehotaso ääntämällä säätönuppia (katso taulukko kohdassa ”7.3”). Nuppia kääntämällä näet nykyisen asetetun tehotason, kun taas nupin osoittama taso on vain viitteellinen.

Jos säätönuppia käännetään **myötäpäivään ohi tehotason ”9”**, kuuluu äänimerkki ja ”Booster”-toiminto aktivoituu, mikä näkyy myös näytöllä symbolina P. Tämän jälkeen säätönuppi tulee kääntää takaisin tasolle ”**9**” (katso kohta ”7.6.3”).

7.6.2 Pikakuumennus

Tämän toiminnon avulla haluttu tehotaso saavutetaan nopeammin, mutta se pysyy aktiivisena vain hyvin rajoitetun ajan.

Aloita ”**0**”-asennosta, käännä säätönuppia **myötäpäivään** kunnes kuulet naksahduksen, ja pidä nuppia tässä asennossa **2 sekuntia**, jonka jälkeen näytön valo syttyy ja näytöllä näkyy viereinen symboli. Tämän jälkeen sinulla on **10 sekuntia** aikaa kääntää säätönuppi halutulle tehotasolle. Näyttö alkaa vilkkua ja näyttää vuorotellen symbolin A ja säätönupilla asetetun uuden tehotason.



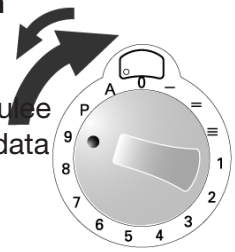
Seuraavassa taulukossa näkyvät eri tehotasojen pikakuumennusajat.

VALITTU TEHOTASO	1	2	3	4	5	6	7	8	9
KESTO SEKUNNEISSA	48	144	230	312	408	120	168	216	-

7.6.3 Boosteritoiminto

Käännä säätönuppia **myötäpäivään tehotason ”9”** yli, **kunnes kuulet naksahduksen** ja äänimerkin (näytöllä näkyy viereinen symboli). **Käännä sitten** säätönuppi takaisin kohtaan “**9**”.

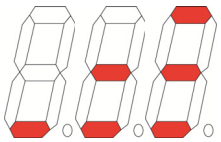
Nupin on oltava tehotason “**9**” kohdalla, tai näytöllä näkyvän symbolin P tilalle tulee virhekoodi P joka ilmaisee, että lämmityselementti on kytketty pois päältä. Noudata kohdan “7.6.9” ohjeita käynnistääksesi lämmityselementin uudelleen.



Boosteritoiminnon enimmäiskuumennusaika on **10 minuuttia**.

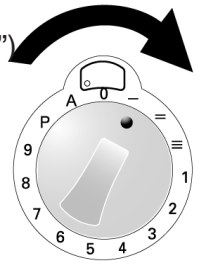
Enimmäisajan kuluttua symboli P vilkkuu muutaman sekunnin ajan ja tehotaso palautuu automaattisesti arvoon 9 .

Boosteritoiminto voidaan tarvittaessa aktivoida uudelleen **useita kertoja peräkkäin.**



7.6.4 Lämpimänäpitotoiminto

Tämä toiminto kuumentaa induktiokäyttöön soveltuvan (katso kohta “7.5.1”) keittoastian pohjan lämpötilaan **45 °C** ja pitää kattilan sisäisen **lämpötilan tasaisena** (*). Toiminnon avulla aiemmin kypsennetty ruoka voidaan pitää lämpimänä ja siten optimoida energiankulutus. Lämpimänäpitotoiminnon enimmäiskäyttöaika on **120 minuuttia**.
Käännä säätönuppia **myötäpäivään** kohdan“**0**” ja tehotason “**1**” välille.
Näytöllä näkyy viereinen symboli, jossa on **kolme eri tasoa** (laite säätää lämmitystehon automaattisesti).



TASO	1	2	3
(*) TASAINEN LÄMPÖTILA	42°C	70°C	94°C

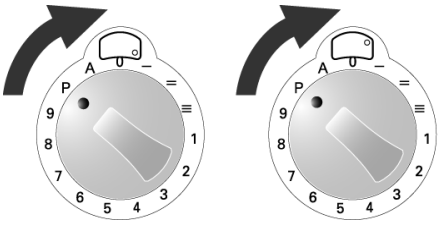
*Nämä **kolme** esiasetettua tasoa, jotka vastaavat **tasaisena pidettävää lämpötilaa** on määritetty korkealaatuisimpien keittoastioiden perusteella. Sekä keittoastian laatu että halkaisija voivat vaikuttaa huomattavasti esiasetetun lämpötilan toteutumiseen.*

7.6.5 Siltatoiminto

Tämä toiminto ”rakentaa sillan” **kahden oikeanpuoleisen lämmityselementin** (edessä ja takana) välille muodostaen **yhden ison keittovyöhykkeen**, jota säädetään vain toisella oikeanpuoleisella säätönupilla.

Boosteritoimintoa ei voi käyttää siltatoiminnon ollessa käytössä.

Käännä kaksi äärimmäisenä oikealla olevaa säätönuppia **samanaikaisesti myötäpäivään** (ohi tehotason ”**9**”, kunnes kuulet naksahduksen ja äänimerkin) kohtaan “**P**” ja pidä niitä tässä asennossa vähintään **2 sekuntia** (vastaavilla näytöillä näkyvät viereiset symbolit, jotka ilmaisevat toiminnon olevan käytössä). Käännä toinen nuppi oikealle haluttun tehotason kohdalle.



Jos keittoastia siirretään pois lämmityselementin päältä ruoanvalmistuksen aikana yli **10 minuutin** ajaksi, toiminto poistetaan automaattisesti käytöstä.

Voit **sammuttaa** toiminnon **manuaalisesti** kääntämällä säätönupit takaisin “**0**”-asentoon.

7.6.6 Jälkilämpö

Kun ruoanvalmistus on lopetettu ja säätönappi on palautettu “**0**”-asentoon, kyseisen lämmityselementin näytöllä näkyy vuorotellen viereinen symboli ja vuorotellen arvo 0, mikä ilmaisee, että lämmityselementti on juuri ollut käytössä ja on edelleen lämmin.

Symboli H vilkkuu muutaman sekunnin ajan, jonka jälkeen se lakkaa vilkkumasta ja jää päälle siihen asti kunnes lasin lämpötila on laskenut turvalliselle tasolle.

7.6.7 Puhallin

Jäähdytysjärjestelmä on täysin automaattinen. Jäähdytyspuhallin käynnistyy alhaisella nopeudella, kun elektronisen järjestelmän tuottama lämpö saavuttaa tietyn tason. Puhallus kiihtyy suureen nopeuteen, kun keittotasoa käytetään intensiivisesti. Jäähdytyspuhallin vähentää nopeuttaan ja pysähtyy automaattisesti, kun elektroninen piiri on jäähtynyt riittävästi.

7.6.8 Ylikuumeneminen

Induktioliesi on varustettu **turvalaitteella**, joka suojaa sen sisäisiä elektroniikkamoduuleja ylikuumenemiselta. Tämä laite ei vaadi käyttäjän toimenpiteitä, ja sen ansiosta keittotasoa voi käyttää turvallisesti ilman ylikuumenemisvaaraa.

7.6.9 Yksittäisen lämmityselementin poistaminen käytöstä

Kun mitä tahansa säätönuppia käännetään **vastapäivään** ja pidetään tässä asennossa yli **30 sekuntia**, vastaavalla näytöllä näkyy viereinen symboli, joka ilmaisee, että lämmityselementti on poistettu käytöstä.

Jos nuppi ei ole oikeassa asennossa., *vastaavalla näytöllä näkyy virhekoodi, joka ilmaisee,* P *että lämmityselementti on poistettu käytöstä. Asiakaspalveluun ei tarvitse ottaa yhteyttä; lämmityselementin voi ottaa uudelleen käyttöön kääntämällä nuppi takaisin asentoon “**0**” ja säätämällä sitten haluttu tehotaso.*

Toiminnon käyttöä suositellaan, jos haluat poistaa yksittäisen lämmityselementin käytöstä siinä tapauksessa, että se on viallinen tai ei toimi kunnolla.

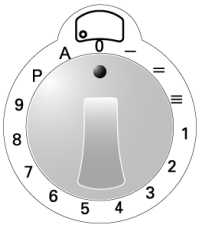
*Kun valtuutettu tekninen asentaja on korjannut lämmityselementin, se voidaan ottaa uudelleen käyttöön kääntämällä säätönuppia uudelleen **vastapäivään** ja pitämällä sitä tässä asennossa vähintään **30 sekuntia.***

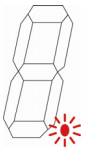
7.7 Automaattinen sammutus

Automaattinen ajastin laskee edellisestä tehon säätämisestä kuluneen ajan. Tämä määrittää kuumennuksen enimmäiskeston, joka vaihtelee valitun tehon mukaan.

Jos lämmityselementti kytketään vahingossa päälle (kun sen päällä on keittoastia), **se sammuu automaattisesti**, kun valitun tehon enimmäiskuumennusaika on kulunut.

TEHOTASO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
ENIMMÄISAIKA MIN.	360	360	300	300	240	90	90	90	90	10



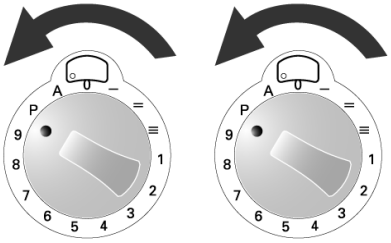


7.8 Manuaalinen sammutus

Käännä kaikki säätönupit “**0**”-asentoon. Kaikilla näytöillä näkyy **vilkkuva piste**, kuten kuvassa vasemmalla. **15 sekunnin** kuluttua kaikki näytöt sammuvat, laitteesta kuuluu äänimerkki ja laite siirtyy valmiustilaan.

7.9 Lapsilukko

Lämmityselementit voidaan **lukita**. Käännä **kaksi äärimmäisenä vasemmalla olevaa säätönuppia vastapäivään samanaikaisesti** ja pidä niitä tässä asennossa vähintään **2 sekuntia,** kunnes kaikilla näytöillä näkyy symboli L.



Muutaman minuutin kuluttua symboli L sammuu. Jos säätönuppia käännetään, lämmityselementti ei aktivoidu ja näytöllä näkyy viereinen lukkosymboli.

Lukituksella ei ole aikarajaa. Pitkäaikainen sähkökatkos voi kuitenkin poistaa lukituksen. Kun haluat aktivoida lämmityselementit uudelleen, käännä kaksi äärimmäisenä vasemmalla olevaa säätönuppia vastapäivään samanaikaisesti.

7.10 Vianmääritys

Jos laitteessa ilmenee vikaa, kytke laite pois päältä ja katkaise virta.

Älä käytä viallista lämmityselementtiä ennen kuin valtuutettu tekninen asentaja on korjannut sen.

Vain pätevät henkilöt saavat suorittaa korjauksia. Älä koskaan avaa laitteen rakenteita.

Jos lasipinta on vaurioitunut, sammuta laite välittömästi sähköiskun vaaran välttämiseksi ja ota yhteys tekniseen tukeen.

Jos yksi lämmityselementti on viallinen, muita lämmityselementtejä voidaan silti käyttää normaalisti.

Poista virhekoodi näytöltä kääntämällä kaikki säätönupit ”**0**”-asentoon ja säätämällä sitten uudet tehotasot.

Seuraavassa luettelossa ovat yleisimmät viat, jotka voidaan korjata joko käyttäjän toimesta tai teknisen tuen avustuksella.

VIKA	SYY	MAHDOLLINEN RATKAISU
Keittotaso tai keittovyöhykkeet eivät käynnisty.	Laitetta ei ole kytketty kunnolla verkkovirtaan.	Kytke laite oikein sähköverkkoon.
	Keittotason lukitustoiminto on päällä.	Poista lukitustoiminto käytöstä noudattamalla kohdan 7.9 ohjeita.
Näytöllä näkyy symboli	Keittolevyllä ei ole keittoastiaa.	Aseta sopiva keittoastia oikealle paikalle kohdan 7.5 ohjeiden mukaisesti.
	Keittoastia ei sovellu induktiokäyttöön.	Vaihda keittoastia sopivaan kohdan 7.5 ohjeiden mukaisesti.
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni keittotasolle.	Vaihda keittoastia sopivaan kohdan 7.5 ohjeiden mukaisesti.
Näytöllä näkyy symboli	Säätönuppi on virheellisessä asennossa.	Asiakaspalveluun ei tarvitse ottaa yhteyttä, vaan lämmityselementin voi ottaa uudelleen käyttöön kääntämällä säätönuppi takaisin asentoon “0” ja säätämällä sitten haluttu tehotaso.
Näytöllä näkyy virhekoodi vuorotellen kirjainten tai numeroiden kanssa.		Ota yhteys asiakaspalveluun ja kerro, mikä koodi näytöllä näkyy.
Keittotaso tai jokin keittovyöhykkeistä sammuu.	Turvalaite on aktivoitunut. Turvalaite aktivoituu, kun vikaantunut keittovyöhyke on jäänyt päälle.	Käännä vastaava säätönuppi asentoon ”0”.
	Tyhjä keittoastia on ylikuumentunut.	Poista tyhjä keittoastia keittovyöhykkeeltä.
Tuuletin puhaltaa edelleen, kun keittotaso on kytketty pois päältä.	Tämä ei ole vika.	Puhallin pysyy käynnissä, kunnes keittotaso on jäähtynyt. Puhallin sammuu automaattisesti.

8. Sisäänrakennetun liesituulettimen käyttö (Embrace 90 hood MB_S)

Liestituuletinta voidaan käyttää ilmaa kierrättävänä eli huoneilmaan palauttavana (metallisuodattimilla, hiilisuodattimilla tai lisävarusteena saatavilla plasmasuodattimilla, jolloin ilma kierrätetään sisäisesti) jtai ulkoilmaan poistavana (ilma ohjataan poistokanavan kautta ulos).

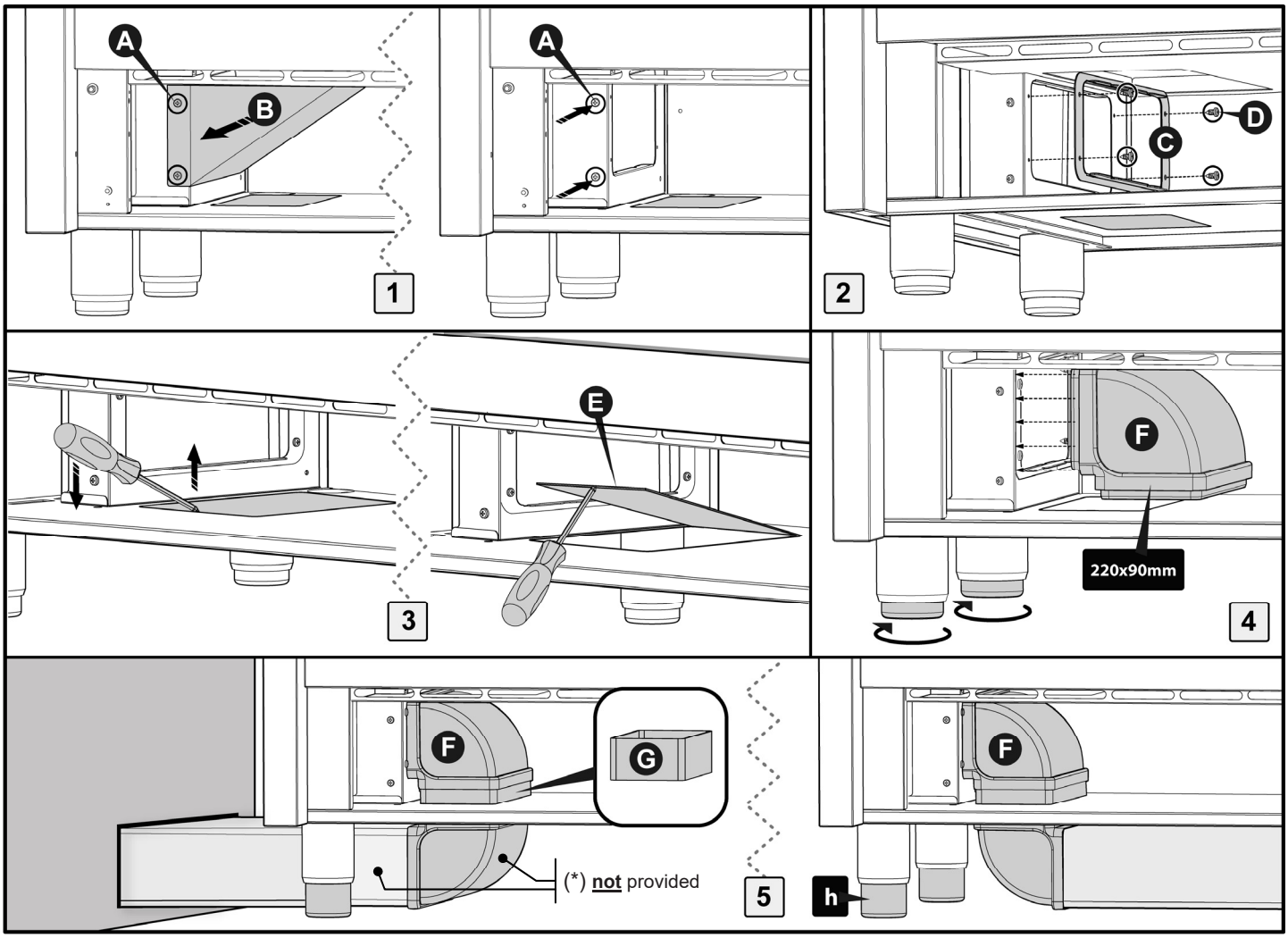
8.1 Poistokanavan asentaminen

Kytke virta pois laitteesta ennen minkään toimenpiteen suorittamista.

Poistoilmatoimintoa varten on asennettava **poistokanava**, jonka pituus saa olla korkeintaan **5 metriä.** Poistokanavan mutkien/kulmien määrää on rajoitettava, koska jokainen mutka vähentää imutehoa 1 metrillä (esim. jos putkessa on 2 x 90° mutkaa, poistokanavan pituus saa olla korkeintaan 3 metriä). Vältä äkillisiä suunnanmuutoksia.

Mukana toimitetaan seuraavat osat: laippa **C** ja 4 ruuvia **D** sekä liitoskappale **F** ja muovinen jatkokappale **G**, jonka korkeus on 50 mm (poikkileikkaus **220×90** mm).
Ilmanpoistokanavan *asennuksessa on käytettävä myös liitoskappaletta ja mitoiltaan vastaavaa kanavaa (*).* ***Jos käyttäjä haluaa****, asennustyön voi antaa pätevän teknikon suoritettavaksi.*

Suorita seuraavat vaiheet:
1. Irrota kaksi ruuvia **A** ja poista suojus **B**. Ruuvaa sitten kaksi ruuvia **A** takaisin paikalleen ja kiristä.
2. Aseta laippa **C** paikalleen kuvan mukaisesti ja kiinnitä se 4 ruuvilla **D**.
3. Käytä talttapäistä ruuvinväännintä ja irrota osa **E**.
4. Aseta liitoskappale **F** paikalleen kuvan mukaisesti, Nosta laitetta ja säädä jalat asennettavan kanavan mittojen mukaisesti.
5. Kiinnitä jatkokappale **G** liitoskappaleeseen **F**, ja asenna sitten toinen liitoskappale ja kanava siten, että poistoaukko osoittaa tarpeen mukaan oikealle tai vasemmalle. Asenna kanava **valmiiksi tehtyyn** aukkoon, jonka kautta ilma johdetaan ulos. Tiivistä lopuksi kaikki osat huolellisesti.



Varmista ennen liesituulettimen käyttöä, että kaikkia voimassa olevia ilmanpoistoa koskevia määräyksiä noudatetaan. Ilmaa ei saa johtaa kanavaan, jota käytetään kaasulla tai muilla polttoaineilla toimivien laitteiden poistoilmakanavana.
Vältä liesituulettimen liittämistä kanavaan, joka on tarkoitettu palamiskaasujen poistoon (lämmityskattilat, savupiiput jne.).

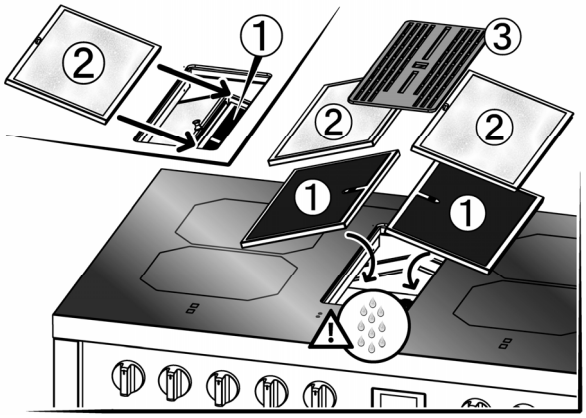
8.2 Hiilisuodattimien ja metallisen rasvasuodattimien asentaminen

Aloita asentamalla hiilisuodattimet ① ja asenna sitten rasvasuodattimet ② niiden päälle kuvassa näkyvällä tavalla keittotason keskellä olevan aukon kautta.

Varmista, että kaikki suodattimet on **asennettu oikein.**③

Aseta metalliristikko paikalleen siten, että se peittää keittotason keskellä olevan aukon.

Poista suodattimet käänteisessä järjestyksessä.



__Rasvasuodattimet__ voidaan puhdistaa käsin liottamalla niitä n. 1 tunnin ajan kiehuvassa vedessä, johon on lisätty neutraalia pesuainetta. Vältä taivuttamasta suodattimia. Suodattimet voidaan myös pestä astianpesukoneessa __enint. 65 °C__:n lämmössä. __Älä käytä syövyttäviä, happamia tai emäksisiä puhdistusaineita.__

Hiilisuodattimien regenerointi: pese/huuhtele suodattimet astianpesukoneessa (mieluiten ilman muita astioita). Anna suodattimien kuivua uunissa __enint. 90 °C__:n lämmössä n. 1 tunnin ajan.

Suodattimien puhdistus ja regenerointi tulee suorittaa käytön mukaan, kuitenkin vähintään 2 kuukauden välein.

Suodattimien puhdistaminen ja regenerointi varmistaa poistojärjestelmän tehokkuuden ja estää rasva- ja likakertymät, jotka voivat aiheuttaa palovaaran.

__Metalliritilä__ voidaan puhdistaa käsin vedellä ja neutraalilla pesuaineella, mutta __ei__ astianpesukoneessa.

Kun rasvasuodattimet on puhdistettu: huuhtele suodattimet huolellisesti ja anna niiden kuivua itsekseen lavuaarissa tai muussa vastaavassa paikassa. __Suodattimia ei saa asentaa paikalleen laitteeseen, kun ne ovat vielä märkiä.__

Jos metalliritilän kautta pääsee vahingossa vettä tai muuta nestettä poistokanavaan: __sammuta liesituuletin välittömästi__, irrota ritilä ja suodattimet ja __kuivaa pinnat huolellisesti__ pehmeällä liinalla. Jos vuotoa tai tippoja näkyy edelleen, suosittelemme uunin käynnistämistä __vähintään 20 minuutiksi__.

Älä koskaan käytä liesituuletinta ilman, että metalliset rasvasuodattimet on asetettu paikoilleen, sillä ne ovat välttämättömiä laitteen moitteettoman toiminnan kannalta.

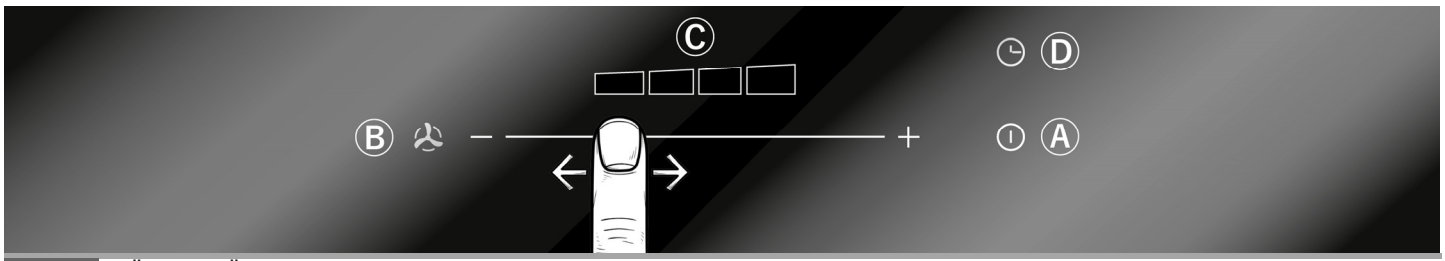
Jotta keittotasolle ja/tai säilytyslaatikoihin ei muodostuisi kondenssivettä, suosittelemme, että huonelämpötila on __yli 20°C__.

Käynnistä liesituuletin __ennen__ ruoanvalmistuksen aloittamista. Säädä tehoa __höyrymäärän__ mukaan.

__Vältä__ ruoanlaittoa avotulella, sillä liekit voivat imeytyä sisään ja vahingoittaa liesituuletinta.

Jätä liesituuletin päälle ruoanvalmistuksen jälkeen, kunnes höyry ja hajut ovat poistuneet kokonaan.

8.3 Kosketusnäyttö



	KÄYNNISTÄ/SAMMUTA • Käynnistä liesituuletin koskettamalla symbolia Nopeus II on vakioasetus. Sammuttaa moottorin liesituulettimen ollessa päällä millä tahansa nopeudella.
B	Kosketa näyttöä kuvan osoittamalla tavalla **muuttaaksesi imunopeutta**. Moottoria ei voi sammuttaa tällä toiminnolla. Nopeutta voidaan muuttaa vasta liesituulettimen käynnistämisen jälkeen koskettamalla symbolia . Kosketa symbolia sammuttaaksesi moottorin.
	LED-valo, joka osoittaa valitun **imunopeuden**.
	AJASTIN • Kosketa symbolia ajastaaksesi automaattisen sammutuksen 10 minuutin käytön jälkeen. Valittu toiminto ilmaistaan vilkkuvalla LED-valolla C (valittu nopeus).

Katso myös kohta 7 ”Induktiolieden käyttö”.

8.4 Automaattinen sammutus

Liesituuletin sammuu automaattisesti **4 tunnin** yhtäjaksoisen käytön jälkeen edellisestä säädöstä lukien.

8.5 Likaantuneet metalliset rasvasuodattimet

30 käyttötunnin jälkeen kaikki LED-valot C vilkkuvat samanaikaisesti merkkinä siitä, että rasvasuodattimet ovat likaantuneet.
Voit nollata tämän visuaalisen hälytyksen koskettamalla symbolia vähintään 3 sekunnin ajan liesituulettimen ollessa pois päältä.
Puhdista suodattimet kohdassa ”8.2” annettujen ohjeiden mukaisesti.

9. Uunin käyttö

9.1 Yleiset turvallisuusohjeet/varoitukset

Kun uuni tai grilli on käytössä, laitteen ulkoseinät ja uunin luukku voivat kuumentua erittäin kuumiksi.

Pidä lapset poissa laitteen luota.
Älä anna lasten istua uunin luukun päällä tai leikkiä sillä.
Älä käytä luukkua jakkarana.
Älä koskaan aseta alumiinisia keittoastioita tai alumiinifoliota uunin pohjalle, sillä se voi aiheuttaa vakavia vaurioita uunin emalipinnalle.

Vältä *ruoan kypsentämistä suoraan uunin pohjalla.*

Kun uunia käytetään ensimmäistä kertaa tai sähkökatkon jälkeen, näyttö vilkkuu säännöllisesti ja näytöllä näkyy 0:00.
Nollaa näyttö noudattamalla kohdan "**ENSIMMÄINEN KÄYNNISTYS JA KELLONAJAN ASETTAMINEN**" ohjeita sivulla 28.

Älä irrota uunin luukkua tutustumatta ensin huolellisesti ohjeisiin (katso kohta ”12.1 Uunin luukun irrottaminen”): Luukun saranat voivat vahingoittaa käsiä.

UUNIN TOIMINNAN KESKEYTYMINEN
Jos uunin toiminta keskeytyy normaalin käytön aikana ja näyttö alkaa vilkkua ja sitten nollautuu, tarkista:

- *onko tapahtunut sähkökatkos*

Jos toiminta keskeytyy jälleen sen jälkeen kun kypsennysohjelma on käynnistetty uudelleen, turvalaite on aktivoitunut. Turvalaite laukeaa termostaatin vikaantuessa ja estää uunin ylikuumenemisen. Tässä tapauksessa on suositeltavaa, että et käynnistä uunia uudelleen, vaan otat yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

9.2 Säilytyslaatikko (vain joissain malleissa)

Liesi on varustettu säilytyslaatikolla, joka sijaitsee uunin alla. Säilytyslaatikko on tarkoitettu yksinomaan lieden metallitarvikkeiden säilytykseen.

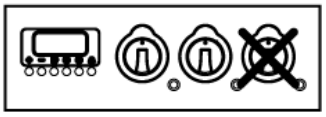
- *Laatikko kuumenee uunin ollessa käytössä. Älä kosketa sen sisäosia välttääksesi palovammat.*
- *Älä säilytä säilytyslaatikossa syttyviä materiaaleja, kuten rättejä, papereita tai vastaavia.*

9.3 Kondensaation vaara

- *Kun uunissa kypsennetään **erittäin vesipitoista** ruokaa ja käytetään tiettyjä toimintoja, seurauksena voi olla **veden kondensoituminen** uunin sisäpuoliselle lasipinnalle. Kondensaation välttämiseksi uunin luukku on avattava muutaman sekunnin ajaksi pari kertaa kypsennyksen aikana.*
- ***Älä anna ruoan jäähtyä uunissa** kypsennyksen jälkeen, jotta uunin sisälasiin ei muodostuisi kondenssivettä. Tiivistynyt vesi voi tippua ulos uunista, kun luukku avataan.*

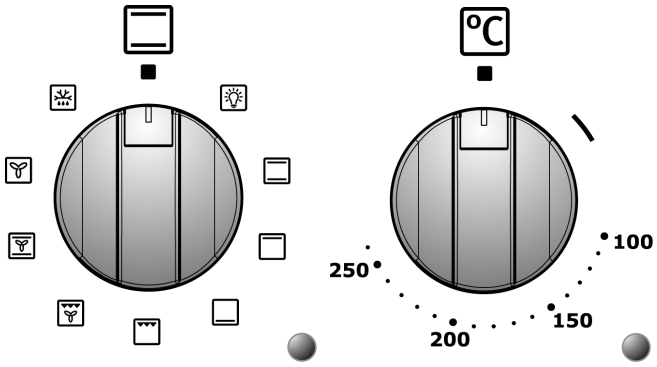
9.4 Monitoimisähköuunin käyttö

Näytön äärialue ja pääuunin säätönupit eivät vaikuta lisäuunin toimintaan.



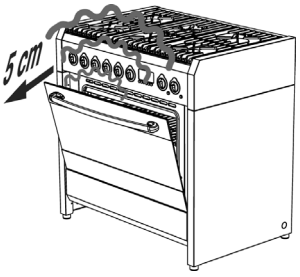
9.4.1 Uunin ensimmäinen käynnistys

Kun uuni kuumennetaan ensimmäisen kerran, valmistuksesta jääneet öljy- tai rasvajäämät saattavat muodostaa savua tai voimakasta hajua, joka saattaa tehdä ruoasta epämiellyttävän makuista tai hajuista. Ennen kuin uunissa valmistetaan ruokaa ensimmäisen kerran, uunia on kuumennettava maksimilämpötilassa 30–40 minuuttia luukku suljettuna, minkä jälkeen on odotettava savun tai hajun poistumista.



Jotta uunista nouseva höyry ei polttaisi, kun luukku avataan, noudata näitä ohjeita:

Käännä toimintosäädin asentoon ■ tai -toimintoon.
*Avaa luukku kahdessa vaiheessa: Pidä luukkua ensin raollaan (**n. 5 cm**) 4–5 sekunnin ajan ja avaa luukku sitten kokonaan.*
Jos valmistettavaa ruokaa on esim. sekoitettava kypsennyksen aikana, pidä luukkua auki mahdollisimman vähän aikaa, jotta uunin lämpötila ei laske niin paljon, että sillä olisi vaikutusta lopputulokseen.



9.4.2 Perinteinen kypsennys

Käännä toimintosäädin haluttuun asentoon ja lämpötilasäädin haluttuun lämpötilaan (katso kohta “10.3.1”).

Jos haluat kypsentää ruokaa vain ylä- tai alapuolelta, käännä toimintosäädin kohtaan (ylälämpö) tai (alalämpö). Jos haluat jakaa lämmön tasaisesti kaikkialle uuniin, käännä toimintosäädin asentoon .

Uuni on varustettu automaattisella jäähdytysjärjestelmällä, jota säädellään luukun lämpötilan mukaan. Kun enimmäislämpötila on saavutettu, jäähdytyspuhallin aktivoituu automaattisesti ja kytkeytyy pois päältä, kun luukun lämpötila laskee alle esiasetetun rajan. Puhallin voi toimia vielä senkin jälkeen kun uuni on kytketty pois päältä.

Jos puhallin ei toimi, sammuta laite ja ota välittömästi yhteys tekniseen huoltoon.

9.4.3 Kypsennys kiertoilmalla

Käännä toimintosäädin asentoon . Käännä lämpötilasäädin haluttuun lämpötilaan.

9.4.4 Kypsennys kiertoilmalla vartaassa

Käännä toimintosäädin asentoon . Käännä lämpötilasäädin enimmäislämpötilaan.

9.4.5 Grillin ja vartaan käyttö (luukku kiinni)

Käännä toimintosäädin asentoon . Käännä lämpötilasäädin enimmäislämpötilaan. Grilli ja varras toimivat samanaikaisesti kypsentäen vartaaseen asetetun ruoan

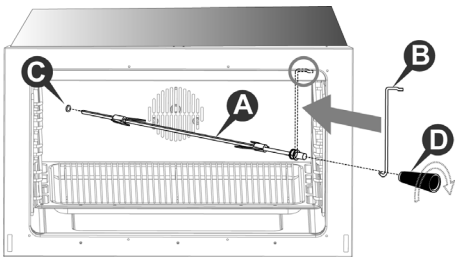
9.4.6 Kypsennys vartaassa (luukku kiinni)

Jos uunimallissasi on varras, toimi seuraavasti:

- Aseta liha vartaaseen **A** ja kiinnitä se mukana tulevilla säädettävillä piikeillä.
- Kiinnitä koukku **B** uunin yläreunaan kuvan osoittamalla tavalla.
- Työnnä varras **A** uunin takaosassa olevaan reikään **C**. Varmista ennen luukun sulkemista, että varras **A** on kunnolla kiinni reiässä **C** (käännä varrasta hieman myötä- ja vastapäivään).
- Ripusta vartaan toinen pää koukkuun **B** (vartaan **A** kierteinen pää asetetaan koukkuun **B**).
- Sulje uunin luukku ja aktivoi varras kääntämällä toimintosäädin asentoon .
- Kypsennyksen päätyttyä avaa luukku ja poista varras käyttämällä muovikahvaa **D**, joka kierretään kiinni vartaan **A** kierteiseen päähän.

9.4.7 Sulatus

Käännä toimintosäädin asentoon ja lämpötilasäädin asentoon ■ . Uunin moottoroitu puhallin käynnistyy ja kierrättää ilmaa tasaisesti uunissa, mikä sulattaa pakastetun ruoan.

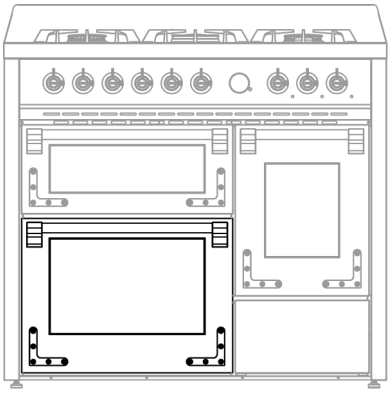


9.4.8 Uunin sammutus

Uuni sammutetaan kääntämällä lämpötilasäädin takaisin asentoon ■.

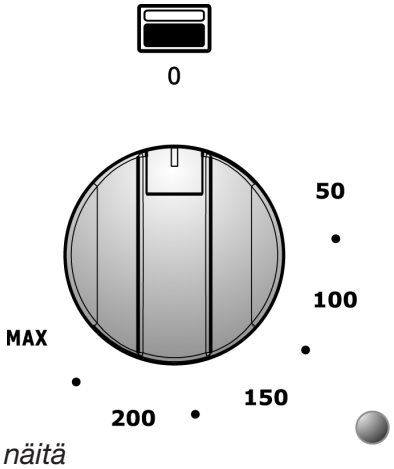
9.6 Kiertoilmasähköuunin käyttö

Kypsennyksen lopetusnäyttö ja kiertoilmauuniin säätönuppi eivät vaikuta grilliuunin toimintaan.

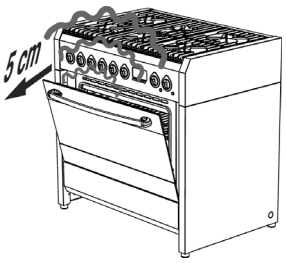


Kiertoilmauunissa on ympyrän muotoinen lämmityselementti ja puhallin, joka sijaitsee uunin takaseinässä.

9.6.1 Uunin ensimmäinen käynnistys
Kun uuni kuumennetaan ensimmäisen kerran, valmistuksesta jääneet öljyjäämät saattavat muodostaa savua tai voimakasta hajua, joka saattaa tehdä ruoasta epämiellyttävän makuista tai hajuista. **Ennen kuin uunissa valmistetaan ruokaa ensimmäisen kerran, uunia on kuumennettava enimmäislämpötilassa 30–40 minuuttia luukku suljettuna, minkä jälkeen on odotettava savun tai hajun poistumista.**



*Jotta uunin höyry ei polttaisi, kun uunin luukku avataan, noudata näitä ohjeita: käännä toimintosäädin kohtaan "**0**". Avaa luukku kahdessa vaiheessa: pidä luukkua raollaan (**n. 5 cm**) 4–5 sekunnin ajan ja avaa luukku sitten kokonaan. Jos valmistettavaa ruokaa on esim. sekoitettava kypsennyksen aikana, pidä luukkua auki mahdollisimman vähän aikaa, jotta uunin lämpötila ei laske niin paljon, että sillä olisi vaikutusta lopputulokseen.*



9.6.2 Kypsennys kiertoilmalla
Käännä lämpötilasäädin haluttuun lämpötilaan. Grillitason asentoa on mahdollista säätää oman maun ja erilaisten kypsennystarpeiden mukaan.

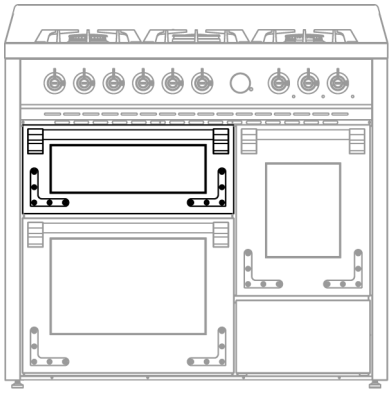
9.6.3 Uunin sammutus
Uuni sammutetaan kääntämällä lämpötilasäädin takaisin asentoon "**0**".

9.7 Kypsennys grilliuunissa kiertoilmalla

*Grilliuunin säätönupin käyttö **ei vaikuta** kiertoilmauunin toimintaan.*

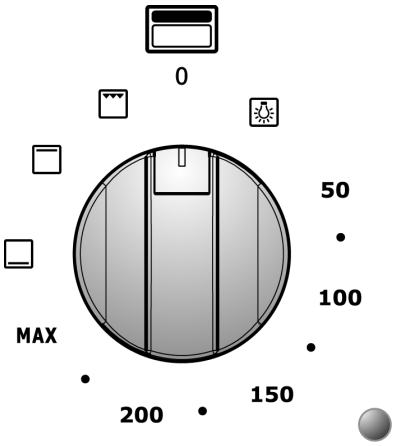
Grilliuunilla, jossa on luonnollinen kiertoilma, on seuraavat ominaisuudet:

yksi lämmityselementti pohjassa
yksi lämmityselementti uunin yläosassa (+ grilli).



9.7.1 Grilliuunin ensimmäinen käynnistys
Kun grilliuuni kuumennetaan ensimmäisen kerran, valmistuksesta jääneet öljyjäämät saattavat muodostaa savua tai voimakasta hajua, joka saattaa tehdä ruoasta epämiellyttävän makuista tai hajuista. **Ennen kuin uunissa valmistetaan ruokaa ensimmäisen kerran, uunia on kuumennettava enimmäislämpötilassa 30–40 minuuttia luukku suljettuna, minkä jälkeen on odotettava savun tai hajun poistumista.**

Grilliuunin voi kytkeä päälle kääntämällä säätönuppi haluttuun lämpötilaan (vähintään **50 °C** ja enintään **MAX**) tai valitsemalla toiminto ■.



9.7.2 Grillin käyttö (luukku kiinni)
Käännä säätönuppi kohtaan ▭ ja anna grilliuunin kuumentua noin 5 minuutin ajan. Jotta grilli toimisi oikein, grilliritilä on asetettava pohjasta lukien toisille kannakkeille. Grilliritilän asentoa on mahdollista vaihdella oman maun ja erilaisten kypsennystarpeiden mukaan. Jäähdytysjärjestelmä estää säätönupin ylikuumenemisen.

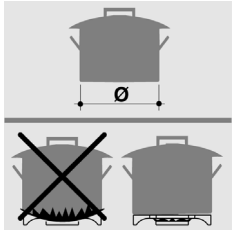
9.7.3
Käännä säädin haluttuun lämpötilaan ja aseta ruoka halutulle tasolle (**vältä asettamasta ruokaa alimmalle tasolle**). Näin sekä ylempi että alempi lämmityselementti kypsentävät ruokaa.

Jos haluat kypsentää ruokaa vain ylä- tai alapuolelta, käännä toimintosäädin vastaavaan asentoon, joko kohtaan (ylälämpö) tai kohtaan (alalämpö).

9.7.4
Uuni sammutetaan kääntämällä lämpötilasäädin takaisin asentoon "**0**".

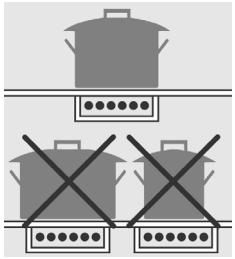
10. Ohjeita ruoanvalmistukseen

10.1 Keittotason polttimien oikea käyttö



Keittoastian pohjan halkaisijan tulee vastata käytettävän polttimen halkaisijaa (katso taulukko). Kaasupolttimen liekki ei saa olla leveämpi kuin keittoastian halkaisija. Käytä tasapohjaisia keittoastioita. Käytä kannellisia keittoastioita aina kun mahdollista, sillä ne tarvitsevat vähemmän energiaa. Keittoajan lyhentämiseksi käytä mahdollisimman vähän vettä vihannesten ja perunoiden keittämiseen.

Burner	Recipient diameter (in cm)
Rapid	from 24 to 26
Semi rapid	from 16 to 22
Auxiliary	from 8 to 14
Wok	from 24 to 26



10.1 Induktiolieden oikea käyttö

Parhaan tuloksen saamiseksi ja energian säästämiseksi käytä yksinomaan keittoastioita, jotka soveltuvat induktiokäyttöön. Keittoastian pohjan halkaisijan tulisi olla sama kuin keittovyöhykkeen ympyrän halkaisija (katso kohta ”7.5”). Jos ympyrä on suurempi, energiaa menee hukkaan.
Keittoastian pohjan on oltava valmistettu rautaseoksesta tai ferriittisestä teräksestä, ja sen tulee olla täysin tasainen. Sen tulee myös olla täysin puhdas ja kuiva, kuten myös keittovyöhykkeen lasin.
Älä käytä keittoastioita, joiden pohja on karhea, naarmuuntunut tai vaurioitunut, sillä ne voivat naarmuttaa keittotason pintaa.

Sokeri, synteettiset materiaalit ja alumiinifoliot eivät saa joutua kosketuksiin keittovyöhykkeiden kanssa. Ne voivat jäähtyessään aiheuttaa halkeamia tai muita muutoksia lasikeraamiseen pintaan. Ennen sokeripitoisten ruokien valmistamista on hyvä käsitellä lasikeraaminen pinta erityisellä silikonipohjaisella tuotteella, joilla keittotaso suojataan palaneilta ruokajäämiltä.

Älä jätä tyhjiä keittoastioita keittotasolle.

Älä pudota pieniäkään esineitä keittotasolle.

Hiekka ja muut hankaavat materiaalit voivat vaurioitaa lasia.

Lasi voi naarmuuntua, jos keittoastia asetetaan hankaavan materiaalin päälle.

Naarmut eivät kuitenkaan vaikuta keittotason toimintaan.

Varmista, että puhallin toimii kunnolla.

10.1 Uunin oikea käyttö

Uuni mahdollistaa ruoanvalmistuksen optimoinnin.
Ruoka voidaan kypsentää perinteisesti, kiertoilmalla tai grillillä.
Uunin luukun on oltava kokonaan kiinni kaikentyyppisen kypsennyksen aikana.
*Kypsennyksen aikana voi kuulua eräänlainen "**plop**"-ääni. Tämä on seurausta lämpölaajenemisesta ja täysin normaalia.*

10.3.1 Perinteinen kypsennys
Tämäntyyppisessä kypsennyksessä uuni kuumenee sekä yläosasta että pohjasta. Keskitason käyttö on suositeltavaa. Jos valmistettavan ruoan ala- tai yläosa vaatii korkeampaa lämpöä, käytä uunin ylä- tai alatasoa. Perinteistä kypsennystä suositellaan ruoalle, joka vaatii korkean valmistuslämpötilan tai

pitkän kypsennysajan. Sitä suositellaan myös, kun käytetään terrakotasta, posliinista tai vastaavasta valmistettuja keittoastioita.

ECO

*Perinteistä ylä- ja alalämpötoimintoa voidaan käyttää myös **EKO**-toimintona (*). Tämä innovatiivinen toiminto säätelee lämpöä uunin sisällä. Ruoka lämmitetään asteittain jälkilämmön avulla, ja koska kypsennysaika on pidempi, tämä toiminto sopii erityisen hyvin valmiin ruoan lämmittämiseen.*
Jos tätä toimintoa ei tarvita ja lämmityselementtejä halutaan käyttää optimaalisesti, suositellaan seuraavia toimia:

- Esilämmitä uuni valitsemalla jokin toinen toiminto (esim.) ja säädä lämpötilaksi vähintään 100°C;
- Kun uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan (oranssi valo sammuu), valitse perinteinen kypsennystoiminto ja aloita ruoan kypsennys.

***VAROITUS!** Kun **ECO**-toiminto on käytössä ja lämpötila saavuttaa 100°C, **ECO**-toiminto keskeytyy, jos uunin luukku avataan ja suljetaan.*

*Kun **ECO**-toiminto on käytössä, uunin valo sammuu lämmityksen alkaessa ja syttyy vasta kun uunin luukku avataan.*

(*) Tätä kypsennystilaa käytetään normaalisti energialuokan ja virrankulutuksen määrittämiseen.

10.3.2 Kypsennys kiertoilmalla
Tässä toiminnossa ruoka kypsennetään esilämmitetyllä ilmalla, jota takaseinän puhallin kierrättää uunin sisällä. Kuuma ilma jakautuu nopeasti ja tasaisesti uunin kaikkiin osiin, mikä mahdollistaa erilaisten ruokien valmistamisen samanaikaisesti eri tasoilla Toiminto poistaa kosteutta ilmasta, ja kuiva uuni ehkäisee hajujen ja makujen leviämisen ja sekoittumisen. Koska uunissa voidaan käyttää useampia tasoja, eri ruokalajeja voidaan valmistaa samanaikaisesti. Esimerkiksi pikkuleipiä ja pizzoja voidaan paistaa samanaikaisesti kolmella eri pellillä. Kiertoilmaa voidaan käyttää myös siinä tapauksessa että ruokaa valmistetaan vain yhdellä tasolla.
Alinta tasoa käyttämällä ruoan valmistumista on helppo valvoa.
Kiertoilmakypsennys on erityisen käytännöllinen pakastettujen elintarvikkeiden nopeaan sulatukseen, säilykepurkkien steriointiin ja sienien tai hedelmien kuivaamiseen.

10.3.3 Kypsennys grillillä

Grillin lämpö tulee uunin yläosasta. Lähes kaikki liha voidaan grillata, lukuun ottamatta vähärasvaista riistaa ja lihapullien kaltaisia murekeruokia. Grillattava liha tai kala sivellään kevyesti öljyllä ja asetetaan ritilälle. Ritilän sijoituspaikka riippuu ruoan rasvapitoisuudesta: mitä vähärasvaisempi liha, sitä lähemmäksi lämmönlähdettä se on asetettava. Tämä estää pinnan palamisen ja varmistaa, että ruoka kuumenee riittävästi sisältä.

Soveltuu hyvin: suhteellisen ohuet lihapalat; lämpimät voileivät.

Aseta alimmalle tasolle paistopelti keräämään tippuvat nesteet ja rasva. Lasillinen vettä pellillä estää kuumenevan rasvan käryämisen.

10.4.3 Kypsennys puhallingrillillä

Tässä kypsennystavassa käytetään grilliä yhdessä puhaltimen kanssa.
Lämpö tunkeutuu vähitellen ruokaan samalla kun ruoan pinta grillautuu.

Soveltuu: paksummat lihapalat, riistalinnut.

10.3.5 Lihan ja kalan valmistus

Uunissa valmistettavan lihan painon on oltava vähintään 1 kg. Erittäin murea punainen liha, jota ei valmisteta läpikypsäksi (paahtopaisti, filee jne.) tai jonka tulee olla pinnalta rapeaksi paistettua mutta sisältä mehukasta, kypsennetään korkeassa lämpötilassa lyhyen aikaa (**200–250 °C**).
Vaalea liha, riistalinnut ja kala kypsennetään alhaisemmassa lämpötilassa (**150–175°C**).

Kastikeainekset lisätään uunivuokaan vain jos valmistusaika on lyhyt. Muussa tapauksessa kastikeainekset lisätään vain viimeisen puolen tunnin ajaksi. Liha voidaan asettaa uuninkestävään vuokaan tai suoraan ritilälle. Aseta ritilän alle paistopelti keräämään lihasta tihkuva neste.
Tarkista lihan kypsyys painamalla sitä lusikalla.
Liha on kypsää, kun se ei anna periksi. Odota vähintään **15 minuuttia** ennen lihan leikkaamista, jotta nesteet eivät valu pois ja liha pysyy mehevänä. Lautaset voi lämmittää uunissa alhaisessa lämpötilassa ennen tarjoilua.

10.3.6 Leivonta

Tarkista, että vatkattu taikina ”kuorruttaa” lusikan selän, sillä liian ohut taikina vaatii pidemmän kypsennysajan.
Makeat leivonnaiset paistetaan keskilämmössä (yleensä **150–200 °C**) ja uuni on esilämmitettävä (n. **10 minuuttia**). Uunin luukkua ei saa avata, ennen kuin paistoajasta on kulunut vähintään kolme neljäsosaa.

10.3.7 Valmistusaikasuositukset

Valmistusaika riippuu ruoan laadusta, ominaisuuksista ja määrästä. Suosittelemme, että kirjaat ensimmäiset kokeilut ja tulokset muistiin, koska yhdenmukainen tulos voidaan saavuttaa vain valmistamalla samat ruokalajit samanlaisissa olosuhteissa. Seuraavat taulukot (I, II ja III) sisältävät suosituksia eri ruokalajeille.

VALMISTUSAIKATAULUKKO: KIERTOILMAUUNI JA PERINTEINEN KYPSENNYS (I)

KYPSENNYSMENETELMÄ	KILOMÄÄRÄ	KANNAKETASO POHJASTA KATSOEN		LÄMPÖTILA °C		AIKA MINUUTEISSA
		Kiertoilma	Perinteinen	Kiertoilma	Perinteinen	
Leivonta						
Vatkattu taikina vuoassa	1	1-3	2	175	200	60
Vatkattu taikina pellillä	1	1-3	2	175	200	50
Voitaikina, piirakkapohja	0.5	1-3	3	175	200	30
Voitaikina kostealla täytteellä	1.5	1-3	2	175	200	70
Voitaikina kuivalla täytteellä	1	1-3	2	175	200	45
Kohotetut taikinat	1	1-3	1	175	200	50
Pikkuleivät	0.5	1-3	3	160	175	30
Liha						
Vasikka	1	2	2	180	200	60
Häränliha	1	2	2	180	200	70
Paahtopaisti	1	2	2	220	220	50
Sianliha	1	2	2	180	200	70
Kana	1-1.5	2	2	200	200	70
Pataruoat						
Härkäpata	1	1	2	175	200	120
Vasikkapata	1	1	2	175	200	110
Kala						
Filee, kalapihvi, turska, piikkimakrilli, punakampela	1	1-3	2	180	180	30
Makrilli, piikkikampela, lohi	1	1-3	2	180	180	45
Osteri	1	1-3	2	180	180	20
Timbaali						
Pastatimbaali	2	1-3	2	185	200	60
Vihannestimbaali	2	1-3	2	185	200	50
Makeat ja suolaiset kohokkaat	0.75	1-3	2	180	200	50
Pizza ja calzone	0.5	1-3	2	200	220	30

- Valmistusajat on laskettu sen mukaan, että vain yksi taso on käytössä. Jos samalla kertaa käytetään useampaa tasoa, aikaa on lisättävä **5–10 minuuttia.**
- Valmistusajoissa ei ole mukana esilämmitysaikaa, joka on **n. 15 minuuttia**.
- Jos valmistuksessa käytetään useampaa tasoa, tasot on ilmoitettu suositeltavassa järjestyksessä.
- Luullisen tai luuttoman naudan-, vasikan- ja sianpaistin sekä kokonaisen kalkkunan kypsennysaikaan lisätään **20 minuuttia.**

VALMISTUSAIKATAULUKKO: GRILLI JA PUHALLINGRILLI (II)

PERINTEINEN GRILLI

KYPSENNYSMENETELMÄ	KILOMÄÄRÄ	TASO	LÄMPÖTILA °C	AIKA MINUUTEISSA
Kana	1-1.5	3	MAX	30 PER SIDE
Lämpimät voileivät	0.5	4	MAX	5 PER SIDE
Makkarat	0.5	4	MAX	10 PER SIDE
Siankyljykset	0.5	4	MAX	8 PER SIDE
Kala	0.5	4	MAX	8 PER SIDE

PUHALLINGRILLI

KYPSENNYSMENETELMÄ	KILOMÄÄRÄ	TASO	LÄMPÖTILA °C	AIKA MINUUTEISSA
Paistettu sianliha	1.5	2	170	180
Paistettu häränliha	1.5	3	220	60
Kana	1.2	2	190	90

- Aseta paistopelti alimmalle tasolle keräämään lihasta tihkuva neste.

SULATUSAIKATAULUKKO (III)

SULATUS

KYPSENNYSMENETELMÄ	KILOMÄÄRÄ	TASO	AIKA MINUUTEISSA
Valmiit ruoat	1	2	45
Liha	0.5	2	50
Liha	0.75	2	70
Liha	1	2	110

- Sulatus huoneenlämpötilassa ei muuta ruoan makua tai ulkonäköä.

11. Puhdistus ja kunnossapito

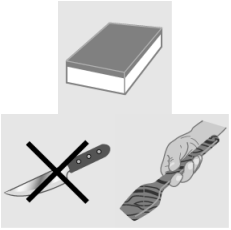
Katkaise laitteesta virta ja sulje kaasuhana ennen puhdistus- ja kunnossapitotoimia.

Varoitus: Huoltotoimenpiteitä saa suorittaa vain valtuutettu ammattihenkilö.
Älä puhdista laitteen pintoja niiden ollessa vielä lämpimiä.
Käytä laitteen pintojen puhdistamiseen vain tarkoitukseen sopivia puhdistusaineita.
Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat sopimattomien ja/tai muiden kuin ohjeiden mukaisten puhdistusaineiden käytöstä.
Älä käytä paine- tai höyrypesuria laitteen puhdistukseen.

11.1 Huoltosuunnitelma

Laite ei vaadi muuta säännöllistä huoltoa kuin puhdistuksen.

11.2 Ruostumattomien teräspintojen puhdistaminen



Käytä ruostumattomasta teräksestä valmistettujen pintojen puhdistamiseen ja hoitoon lämmintä vettä, johon on sekoitettu etikkaa tai neutraalia saippuaa. Kaada puhdistusliuosta kostealle liinalle ja pyyhi teräspinta varovasti. Huuhtele huolellisesti ja kuivaa pehmeällä liinalla tai säämiskällä.
Älä käytä metallisia hankaussieniä tai teräviä kaapimia, koska ne voivat vahingoittaa lieden pintoja. Käytä vain naarmuttamattomia ja hankaamattomia sieniä ja tarvittaessa puu- tai muovityökaluja.

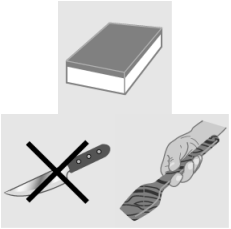
11.3 Emalipintojen puhdistaminen

Puhdista emalipinnat naarmuttamattomalla, hankaamattomalla sienellä, joka on kostutettu vedellä ja neutraalilla saippualla. Rasvatahrat lähtevät helposti lämpimällä vedellä tai emalipintojen puhdistukseen tarkoitetulla puhdistusaineella. Huuhtele huolellisesti ja kuivaa pehmeällä liinalla tai säämiskällä
Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, hankaavia harjoja/sieniä, teräsvillaa tai happoa sisältäviä tuotteita, sillä ne voivat vahingoittaa pintoja. Älä anna happo- tai emäspitoisten aineiden seistä emalipinnalla (sitruunamehu, etikka, suola jne.).

11.3 Kiillotettujen pintojen puhdistaminen

Puhdista kiillotetut pinnat hankaamattomalla sienellä, joka on kostutettu lämpimällä vedellä ja neutraalilla saippualla, tai käytä kiillotetuille pinnoille tarkoitettua puhdistusainetta.
Huuhtele ja kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla.
Hankaavat pesuaineet, karkeat terästharjat, teräsvilla ja happopitoiset aineet vahingoittavat pintoja.
Älä käytä alkoholia.

11.5 Puupintojen, puuvälineiden ja puuosien puhdistaminen



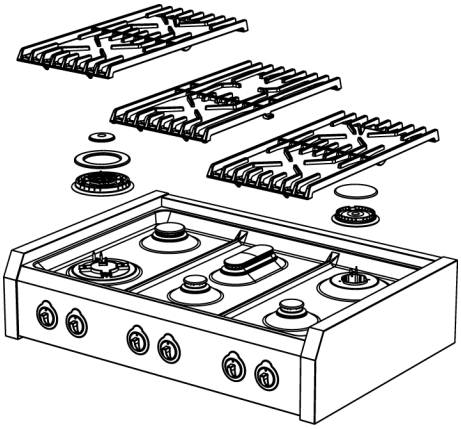
Suosittelemme käyttämään tarkoitusta varten saatavilla olevia puhdistusaineita. Nämä tuotteet auttavat pitämään puupinnat hyvässä kunnossa ajan myötä. Jos tällaisia tuotteita ei ole saatavilla, poista lika mahdollisimman pian vedellä ja neutraalilla saippualla kostutetulla liinalla. Huuhtele huolellisesti ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista suuremmat likakertymät ja pinttyneet tahrat **puulle sopivalla naarmuttamattomalla kaapimella** tai **erikoissienellä**, joka on tarkoitettu arkojen pintojen puhdistamiseen.
Älä käytä metallisia hankaussieniä tai teräviä kaapimia, koska ne voivat vahingoittaa pintoja. Älä pese puisia välineitä tai puuosia astianpesukoneessa. Säilytä niitä kuivassa paikassa ja vältä äärimmäisiä lämpötilanvaihteluita. Liiallinen kosteus ja äärimmäiset lämpötilanvaihtelut voivat aiheuttaa puuvälineisiin ja puuosiin korjaamattomia muutoksia.

11.6 Säätönuppien ja ohjauspaneelin puhdistaminen

Puhdista säätönupit ja ohjauspaneeli kostealla liinalla.

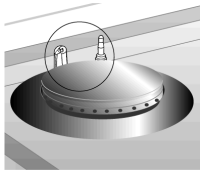
11.7 Ritilöiden ja polttimien puhdistaminen

Irrota ritilät ja kaasupolttimet keittotasosta puhdistusta varten nostamalla niitä ylöspäin kuvan osoittamalla tavalla. Anna niiden liota noin 10 minuutin ajan lämpimässä vedessä, johon on sekoitettu neutraalia puhdistusainetta. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti.
Älä pese polttimia tai kansia astianpesukoneessa.
Tarkista aina, että mikään polttimen aukoista ei ole tukossa.
Muista koota poltin uudelleen oikein ja tarkista, että liekki palaa tasaisesti.
Suosittelemme puhdistamaan ritilät ja polttimet vähintään kerran viikossa ja aina tarvittaessa.



11.8 Liekinvarmistimien ja sytytystulppien puhdistus

Sytytystulpat ja liekinvarmistimet on pidettävä aina puhtaina, jotta ne toimisivat moitteettomasti. Tarkista ne säännöllisesti ja puhdista ne tarvittaessa kostealla liinalla. Kuivaa huolellisesti.
Mahdollinen kuiva lika on poistettava hammastikulla tai neulalla varoen vahingoittamasta eristävää keraamista osaa.



11.9 Induktiolieden puhdistaminen

Induktiokeittotaso ei vaadi erityistä huoltoa tai puhdistusta. Jos keittovyöhykkeen pintaan on palanut ruokajäämiä, poista ne naarmuttamattomalla kaapimella, huuhtele pinta sitten vedellä ja pyyhi huolellisesti kuivalla liinalla. Kaapimen säännöllinen käyttö vähentää kemiallisten puhdistusaineiden tarvetta.

Ennen kuin siirrät keittoastiaa vetämällä sitä keittotason päällä, varmista, ettei alla ole muruja tai epäpuhtauksia, jotka voisivat aiheuttaa naarmuja.

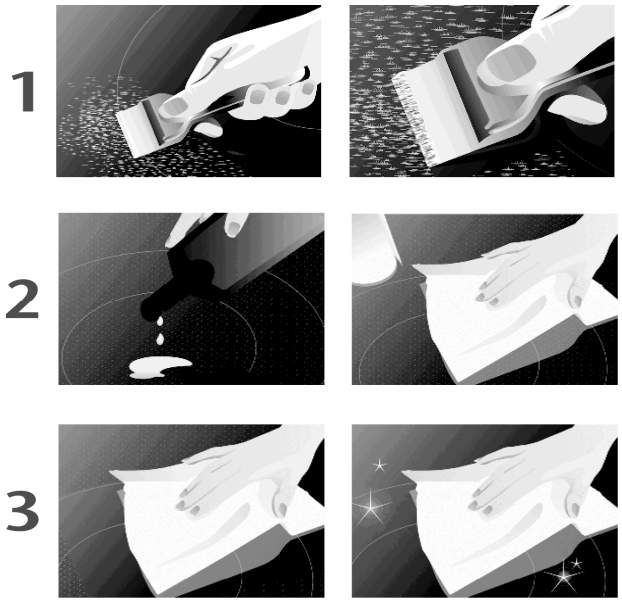
Älä käytä hankaavia/naarmuttavia välineitä tai pesuaineita. Vältä voimakkaiden kemiallisten tuotteiden, kuten uuninpuhdistussuihkeiden, tahranpoistoaineiden ja muiden vastaavien tuotteiden, kuten kylpyhuonepesuaineiden tai yleispuhdistusaineiden, käyttöä.

Varmista, että kuumalle lasikeraamiselle keittotasolle ei joudu muovia, alumiinifoliota, sokeria tai sokeria sisältäviä elintarvikkeita. Nämä aineet voivat vahingoittaa keittotason pintaa, ja ne on poistettava välittömästi naarmuttamattomalla kaapimella.

Ennen sokeripitoisten ruokien valmistamista on suositeltavaa käsitellä lasikeraaminen pinta erityisellä silikonipohjaisella tuotteella, joilla keittotaso suojataan palaneilta ruokajäämiltä.

Puhdista lasikeraaminen keittotaso seuraavasti:

Poista suuremmat likakertymät ja pinttyneet tahrat naarmuttamattomalla kaapimella tai erikoissienellä, joka on tarkoitettu arkojen pintojen puhdistamiseen.
Odota, kunnes keittotason pinta on täysin jäähtynyt, kaada tahralle muutama tippa pesuainetta ja hankaa talouspaperilla tai puhtaalla liinalla. Vaihtoehtoisesti voit käyttää erityistä aroille pinnoille tarkoitettua sientä.
Pyyhi keittotason pinta kostealla liinalla tai erikoissienen kuivalla puolella.



11.10 Uunin puhdistaminen
Jotta uuni pysyisi mahdollisimman hyvässä kunnossa, se on puhdistettava säännöllisesti, mieluiten aina käytön jälkeen uunin jäähdyttyä täysin. Näin mahdolliset tahrat on helpompi poistaa, eivätkä ne pala kiinni seuraavalla käyttökerralla.
Puhdista ruostumattomat teräsosat ja emalipinnat kohdissa “7.1 Ruostumattomien teräspintojen puhdistaminen” ja kohdassa “7.2 Emalipintojen puhdistaminen” annettujen ohjeiden mukaisesti.
Irrota kaikki irrotettavat osat ja pese ne erikseen. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti puhtaalla liinalla.

11.10.1 Uunin seinien puhdistaminen
Älä koskaan käytä pesuaineita tämäntyyppisen uunin puhdistamiseen.
Uunin seinät voidaan puhdistaa vaalealla etikalla ja pyyhkiä lopuksi vedellä kostutetulla liinalla. Kuumenna uuni tämän jälkeen vähintään tunniksi **150 °C:n** lämpötilaan puhdistuksen helpottamiseksi. Kun uuni on jäähtynyt, pyyhi se uudelleen kostealla liinalla.

11.10.2 Uunin luukun puhdistaminen
Suosittelemme pitämään uunin luukun puhtaana. Tavallisen lian voi puhdistaa talouspaperilla ja vaikeamman lian kostealla liinalla ja yleispuhdistusaineella.
Älä käytä voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia uuninluukun lasin puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa ja johtaa lasin särkymiseen.

Älä käytä uuninpuhdistussuihkeita uunitilan sisällä olevan puhaltimen ja lämpötila-anturin puhdistamiseen.

12. Erityiset huoltotoimenpiteet

Uunissa on kuluvia osia, jotka on huollettava tai vaihdettava säännöllisesti. Suorita huoltotoimenpiteet seuraavien ohjeiden mukaan.

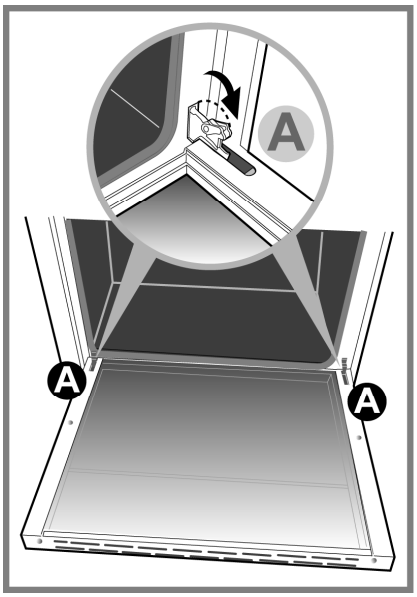
Katkaise laitteesta virta ja sulje kaasuhana ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista.

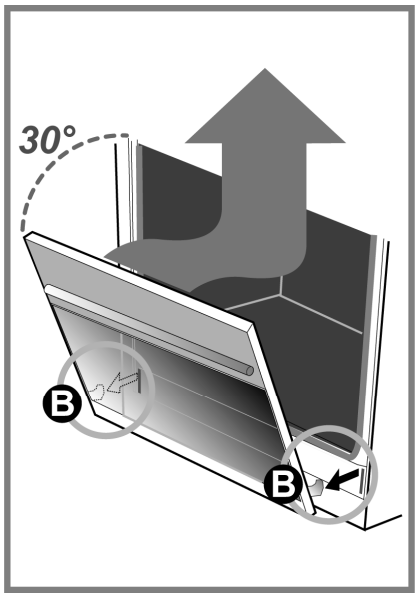
12.1 Uunin luukun irrottaminen

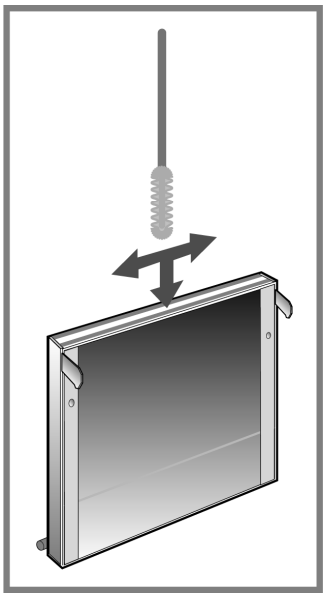
Jotta uunin luukku voidaan puhdistaa perusteellisesti, se on irrotettava.
Irrottamiseen tarvitaan jonkin verran voimaa, ja luukun uudelleen kiinnittäminen vaatii asiantuntemusta. Jos siis olet epävarma osaamisestasi, suosittelemme puhdistamaan luukun irrottamatta sitä tai kääntymään valtuutetun huoltoliikkeen puoleen.

Irrota luukku seuraavasti:

Avaa uunin luukku ja vapauta molempien saranoiden **A** turvalukitus kääntämällä lukitustappia (yksi kummassakin saranassa) taaksepäin.
Sulje luukku osittain, kunnes jouset eivät enää jännity (luukun kulma on n. 30°).
Käytä molempia käsiä ja sulje luukkua hieman lisää samalla kun nostat sitä ylöspäin.
Vedä luukun alaosaa ulospäin vapauttaaksessi saranat**B**.



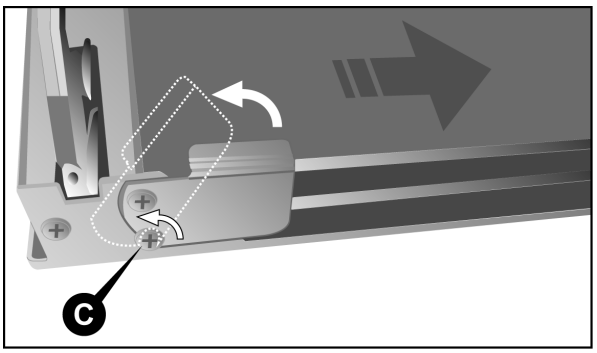




Sisempi lasi voidaan irrottaa perusteellisempaa puhdistusta varten.

Toimi seuraavasti:

Löysää ruuvia **C** puoli kierrosta, kunnes voit kääntää kiinnityshelaa oikealta vasemmalle.
Nosta molempia heloja ja vedä sisälasi ulos.
Noudata samoja ohjeita käänteisessä järjestyksessä asettaaksesi lasin takaisin paikoilleen.



Puhdista uloimman lasin ja keskimmäisen lasin välinen tila pehmeällä pulloharjalla sivulla 61 olevan kuvan mukaisesti.

Kiinnitä uunin luukku uudelleen noudattamalla sivulla 61 annettuja ohjeita käänteisessä järjestyksessä.

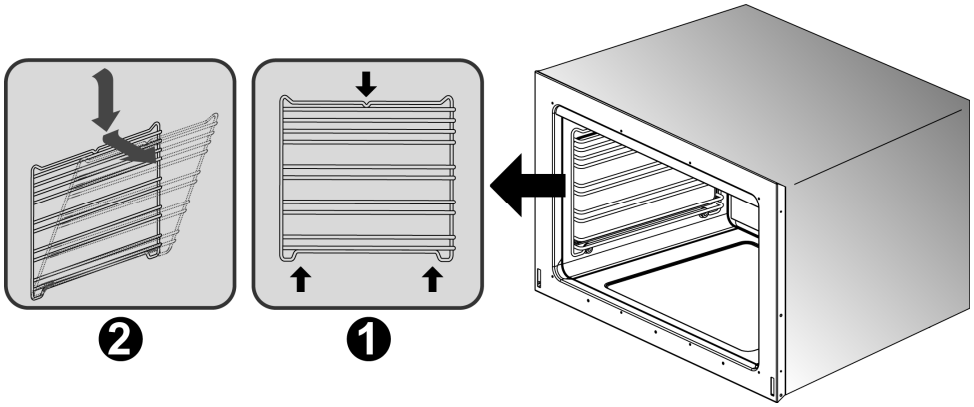
Kun saranat **B** ovat paikallaan, avaa luukku kokonaan ja kiinnitä saranoiden turvalukot työntämällä lukitustapit paikalleen saranoihin **A** (yksi kumpaankin saranaanl).

VAROITUS: *Luukun kinnittämisen jälkeen on aina varmistettava, että saranoiden turvalukitus on asennettu oikein.*

12.2 Sivukannakkeiden irrottaminen (kehikko)

Sivukannakkeet voidaan irrottaa, jolloin sekä kannakkeet itse että uunin sisäpinnat on helpompi puhdistaa. Kehikko on kiinnitetty uunin sisäseiniin kolmesta eri kohdasta, jotka on merkitty nuolilla kuvassa (kuva **1**).

Paina sormilla alaspäin kuvassa **2** nuolella merkitystä kohdasta vapauttaaksesi kehikon ylimmästä kannattimesta.
Nosta kehikkoa sitten ylös ja vedä se ulos.
Kiinnitä kehikko takaisin paikalleen noudattamalla ohjeita käänteisessä järjestyksessä. Aseta kannakekehikon alaosa vastaaviin kiinnikkeisiin ja paina sitten yläosaa uunin seinää vasten, kunnes koko kehikko napsahtaa kiinni.

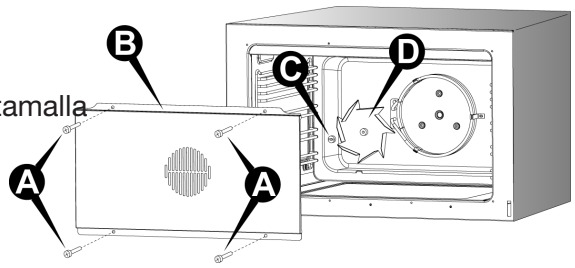


12.3 Puhaltimen irrottaminen ja puhdistaminen

Uunin sisällä sijaitseva puhallin saattaa vaatia säännöllistä puhdistusta.
Irrota puhallin seuraavasti:

- Varmista, että laitteen virta on katkaistu.
- Poista kaikki irto-osat uunista (ritilät ja paistopellit).
- Avaa ja irrota neljä ruuvia **A** suojalevystä.
- Irrota suojalevy **B**.
- Ruuvaa kolikolla kiinnitysmutteri **C** irti puhaltimesta (kierteen suunta on päinvastainen; löysääminen tapahtuu kiertämällä myötäpäivään).
- Irrota puhallin **D** ja puhdista upottamalla se lämpimään vesi-pesuaineliuokseen. Älä koskaan käytä hankaavia tai syövyttäviä pesuaineita, jauhemaisia tuotteita tai metallisia hankaustyynyjä.
- Huuhtele ja kuivaa puhallin huolellisesti.

Kiinnitä puhallin ja suojalevy uudelleen noudattamalla ohjeita käänteisessä järjestyksessä.



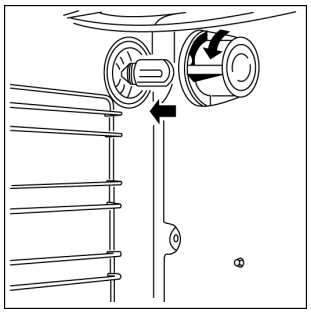
12.4 Uunin lampun vaihtaminen

Katkaise laitteesta virta aina ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista.

Suorita seuraavat vaiheet:

- Avaa uunin luukku.
- Irrota lampun suojus kiertämällä sitä vastapäivään.
- Ruuvaa polttimo irti ja vaihda sen tilalle uusi polttimo, joka kestää korkeita lämpötiloja (**300 °C**) ja jolla on seuraavat ominaisuudet:

Jännite	230 V / 50 Hz
Jännite	230 V1N~ / 50 Hz
Teho	25 W (halogen bulb)
Lisävarusteet	G9



- Kiinnitä lampun suojus ja kytke virta päälle. Voit varmistaa, että uunin valo toimii myös luukun ollessa kiinni kääntämällä toimintosäädin asentoon 💡.

TAKUU

Uudella laitteellasi on valmistus- ja materiaalivirheiden varalle 2 vuoden reklamaatio-oikeus, joka on voimassa dokumentoidusta ostopäivästä alkaen. Takuu kattaa materiaalit, työpalkat ja ajon. Kääntyessäsi huollon puoleen Sinun on ilmoitettava tuotteen nimi ja sarjanumero. Nämä tiedot ovat tyyppikilvessä. Kirjoita ne valmiiksi tähän käyttöoppaaseen, niin ne ovat käytettävissäsi. Tietojen avulla huoltoasentajan on helpompi löytää oikeat varaosat.

Takuu ei kata:
- Vikoja ja vahinkoja, joiden syynä ei ole tuotanto- tai materiaalivirhe
- Väärää tai virheellistä käyttöä – tähän kuuluu myös tuotteen puutteellinen puhdistus
- Laitteen palo- ja/tai vesi- ja kosteusvaurioita
- Korjauksia, jotka on tehnyt muu kuin ammattilainen
- Kuljetusvaurioita, kun tuotetta on kuljetettu ilman oikeaa pakkausta
- Jos on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia
- Jos käyttöoppaan ohjeita ei ole noudatettu
- Jos asennusta ei ole tehty ohjeiden mukaan
- Jos tuotteen on asentanut tai korjannut ammattitaidoton henkilö
- Palaneita polttimoita

Kuljetusvauriot
Kuljetusvaurio, joka todetaan myyjän järjestämässä toimituksessa asiakkaalle, on yksinomaan asiakkaan ja myyjän välinen asia. Niissä tapauksissa, joissa asiakas on itse vastannut tuotteen kuljetuksesta, ei toimittaja ota mitään vastuuta mahdollisesta kuljetusvauriosta.
Kuljetusvauriosta on ilmoitettava välittömästi ja viimeistään 24 tunnin kuluessa siitä, kun tavara on toimitettu. Muussa tapauksessa asiakkaan vaatimukset hylätään.

Aiheeton huoltokäynti
Jos kutsutaan huoltoasentaja ja käy ilmi, että vian olisi voinut korjata itse esim. noudattamalla käyttöoppaan ohjeita tai vaihtamalla sähkökaapin sulakkeen, on asiakkaan itse maksettava huoltokäynti.

Osto yrityskäyttöön
Osto yrityskäyttöön on jokainen osto, jossa laitetta ei käytetä yksityisessä kotitaloudessa vaan yritystoimintaan tai sitä muistuttavaan tarkoitukseen (ravintola, kahvila, ruokala, jne.) tai vuokraukseen tai muuhun toimintaan, jossa käyttäjiä on useita. Mitään takuuta ei myönnetä yrityskäyttöön tehdyille ostoille, koska tämä laite on tarkoitettu yksinomaan tavalliseen kotitalouteen.

HUOLTO

Huoltotarpeesta ilmoitetaan:
- Piketa OyPL 420 / Rautatienkatu 1933101 / 33100 TampereFINLAND
- Puh. 03 233 3237 piketa@piketa.fi
- Myyjä tai loppukuluttaja voi olla yhteydessä Piketaan tähän numeroon.
- Valmistaja, malli, sarjanumero ja mahdollinen tuotenumero, ostopäiväys, jälleenmyyjä, virhekuvaus ja asiakkaan yhteystiedot tulee ilmoittaa.

Valmistaja/jakelija ei ole vastuussa tuote- ja/tai henkilövahingoista, jos turvallisuusohjeita ei noudateta. Takuu raukeaa, jos ohjeita ei noudateta.

Emme vastaa mahdollisista painovirheistä.