



**Käyttö- ja asennusohje FI**

**Induktioliesi  
WGI 90 S-3**

**CE**



## Hyvä asiakkaamme,

*Kiitos, kun valitsit ja hankit tuotteemme.*

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

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

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

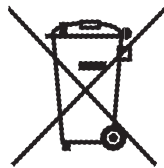
## CE-VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

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



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

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



## TURVALLISUUSOHJEET

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

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

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

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

### Käyttöä koskevat ohjeet

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

### Lapsia talossa

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

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

## **Tekninen turvallisuus**

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

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

### **Päivittäinen käyttö**

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

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

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



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

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

### **Puhdistus ja hoito**

- Katkaise aina virransyöttö ennen lieden puhdistusta ja hoitoa.
- Höyrypesurin höyry voi tunkeutua jännitettä johtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun. Älä siis koskaan käytä höyrypesuria uunin puhdistukseen.

- Uuniluukun lasi voi vaurioitua naarmuista. Älä siis käytä hankaavia puhdistusaineita, kovia sieniä tai harjoja tai teräviä metallikaapimia uunilasin puhdistamiseen.
- Älä käytä hankaavia aineita, kovia sieniä tai harjoja tai teräviä metallikaapimia luukun lasin puhdistukseen.
- Pellinkannakkeet voidaan irrottaa puhdistusta varten (katso kappaleesta ”Puhdistus ja hoito”). Varmista, että asennat ne takaisin oikein. Älä koskaan käytä uunia ilman paikallaan olevia pellinkannakkeita.
- Puhdista uuni säännöllisesti, äläkä anna öljyn tai kertyä uunin pohjalle, ritalöille tai pelleille. Puhdista ruoanlaitosta syntyvät roiskeet heti uunin jäähtyttyä.
- Sammuta liesi aina välttääksesi sähköiskut, kun uunikammion lamppu pitää vaihtaa.
- VAROVASTI: Kuumennusta on seurattava jatkuvasti. Tämä koskee myös nopeaa / lyhyttä keittämistä.
- Tuotetta ei saa asentaa kalusteoven taakse. Ylikuumenemisen vaara.
- Varmista, että uunin lisävarusteet (esim. grilliritilä) on asetettu oikein sivun 35 mukaisesti.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valtuutetun sähkötekniikon on vaihdettava se. Takuu raukeaa, jos näin ei toimita.
- **INDUKTIOKEITTOTASOT:**
  - Keittotason päälle ei saa laittaa metalliesineitä, esim. veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, koska ne voivat kuumentua.
  - Älä käytä metallisia keittiövälineitä (esim. kauhoja). Suosittelemme, että käytät muovista tai puusta valmistettuja keittiövälineitä.
  - Varmista, että käyttämäsi keittoastiat ovat pohjahalkaisijaltaan suositellun mukaiset (katso kohtaa Pienin halkaisija). Älä koskaan käytä keittoastiaa, jonka pohjan läpimitta on pienempi kuin vyöhykkeen. Keittoastia on sijoitettava vyöhykkeen keskelle.
  - Älä koskaan käytä vaurioituneita keittoastioita tai sellaisia, joiden pohja on epätasainen.
  - Käytä vain induktiotasolle soveltuvia keittoastioita.
  - Pidä etäisyys sähkömagneettiseen kenttään pysymällä 5-10 cm päässä keittoalueesta. Käytä takimmaisista keittoalueista, kun se on mahdollista.

- Magneettisia esineitä (esim. luottokortit, levykkeet ja USB-tikut) ja elektronisia laitteita (esim. tietokone) ei saa sijoittaa liedien lähelle.
- Suljettujen magneettisten astioiden / tölkkien lämmitys on kielletty! Suljetut astiat / tölkit voivat räjähtää kuumennuksen aikana lisääntyneen paineen vuoksi. Lisäksi avattujen astioiden / tölkkien lämmittäminen aiheuttaa tulipalon vaaran, koska ylikuumentumissuoja ei toimi kunnolla, jos liedelle sopimattomia säiliöitä / tölkkejä kuumennetaan.
- VAROITUS: Tämä induktioliesi täyttää eurooppalaiset kodinkoneiden standardit. Siksi sen ei pitäisi häiritä muita elektronisia laitteita. Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin, on kuitenkin pidettävä mielessä, että käytössä olevan induktiotason välittömään läheisyyteen syntyy magneettikenttä, joka saattaa vaikuttaa sydämentahdistimeen. Jos olet epävarma, ota yhteys lääkäriisi.

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

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

## **ENERGIAMERKINTÖJEN/EKOSUUNNITTELUN**

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

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

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

## **LAITTEEN ENERGIANSÄÄSTÖVINKKEJÄ**

### **UUNI**

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

### **KEITTOTASO**

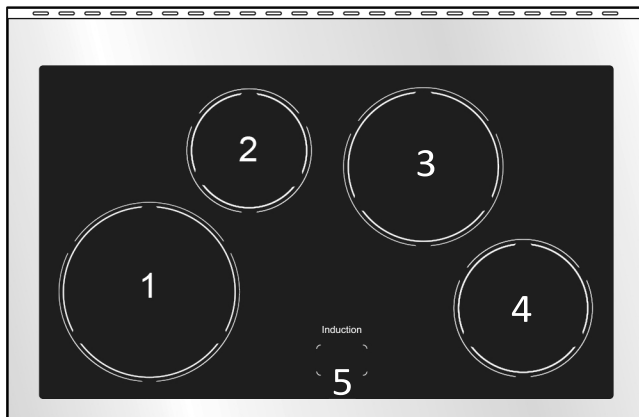
#### **INDUKTIO KERAAMISET KEITTOALUEET & TASOT**

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

# 1

## INDUKTIOTASON KUVAUS

kuva 1.1



- 1 = Ø160 mm - 1400 W
- 2 = Ø210 mm - 2300 W / Booster 3000 W
- 3 = Ø180 mm - 1400 W
- 4 = Ø240 mm - 2300 W / Booster 300 W
- 5 = Keittoalueiden näyttö

### Huomio:

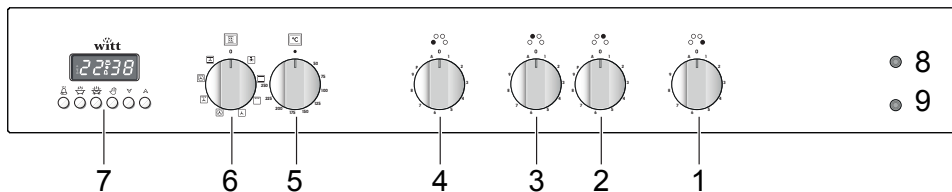
Nimellisteho ja boosteritoiminnon teho voivat vaihdella keittoastian koosta ja valmistusmateriaalista riippuen. Minimihalkaisija riippuu keittoastian laadusta ja astiassa olevan magneettisen raudan määrästä. Mitä huonolaatuisempi/vähemmän magneettista rautaa, sitä suurempi on halkaisijan oltava. Pieni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

### Huomaa:

Katkaise virrantulo liedelle, jos keraaminen taso on haljennut, ja ota yhteys huoltoon. Älä koskaan käytä vahingoittunutta liettä!

# 2 KÄYTTÖPANEELI

kuva 2.1



## KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS

1. Edessä oikealla olevan keittoalueen säätönappi
2. Takana oikealla olevan keittoalueen säätönappi
3. Takana vasemmalla olevan keittoalueen säätönappi
4. Takana vasemmalla olevan keittoalueen säätönappi
5. Uunin lämpötilavalitsin
6. Uunin ohjelmavalitsin
7. Elektroninen kello / ajastin
8. Käynnistetyn uunin merkkivalo
9. Uunin lämpötilan merkkivalo

### Huomaa:

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

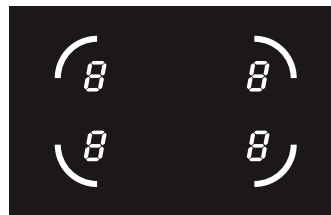
Kun uuni lämpeää, tuuletin kytkeytyy päälle / pois päältä lämpötilasta riippuen. Paistamislämpötilasta ja ajasta riippuen tuuletin voi toimia sen jälkeen, kun uuni on kytketty pois päältä. Tuuletin pyörii kunnes uuni on tarpeeksi jäähtynyt.

# 3 INDUKTIOTASON KÄYTTÖ

Keraamisessa liesitasossa on induktiokeittoalueet.

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

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



kuva 3.1



= Keittoalue on sammutettu (ei aktivoitu).



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

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



= Tehotaso.



= Kiehausautomaatiikka.



= Boosteritoiminto.



= Jälkilämmön näyttö.



= Keittoastian rekisteröinti.



= Lapsilukko (lukitus).

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


## INDUKTION PERIAATE

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

Käytössä olevasta keittotasosta/keittoalueesta voi kuulua surinaa tai napsahduksia.


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


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

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



## JÄLKILÄMMÖN MERKKIVALO

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

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

### Huomio:

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


## SOPIVAT KEITTOASTIAT


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

Seuraavista materiaaleista valmistetut keittoastiat eivät sovellu ruoanlaittoon induktiolla:

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

Näin tarkistat, voitko käyttää keittoastiaasi:

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

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

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

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

Käytä aina vain paksu- ja täysin tasapohjaisia keittoastioita.

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

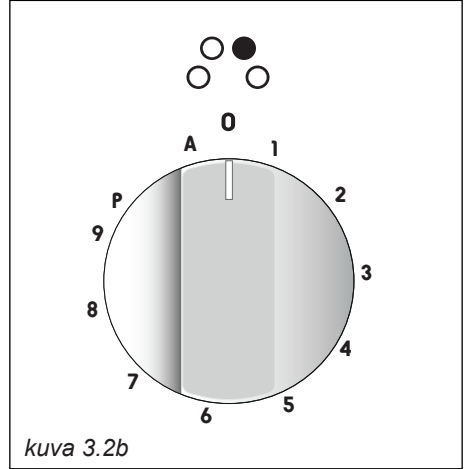
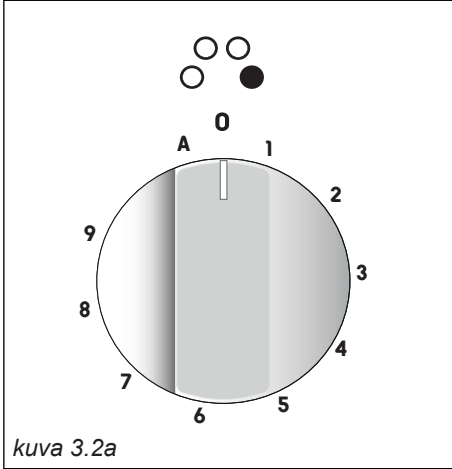
**Huomio:** Tietyn tyyppiset keittoastiat pitävät ääntä, kun ne laitetaan induktioalueelle. Tämä ei tarkoita, että kyseessä olisi virhe, eikä sillä ole mitään vaikutusta ruoanlaittoon.

# SÄÄTÖNUPIT

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

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

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



## ENIMMÄISKÄYTTÖAIKA

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

Enimmäisaika riippuu valitusta tehtasosta viereisen taulukon mukaisesti.

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

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

## TEHOTASOT 1 – 9

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



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

Keittoalueen näyttö osoittaa sinulle, minkä tehon olet valinnut.

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

## KIEHAUTUSAUTOMATIikka

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

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

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

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


Huomaa: Kiehausautomatiikka on aikaohjattu, ei lämpötilaohjattu.

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

## BOOSTERITOIMINTO

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

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

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

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

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

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

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

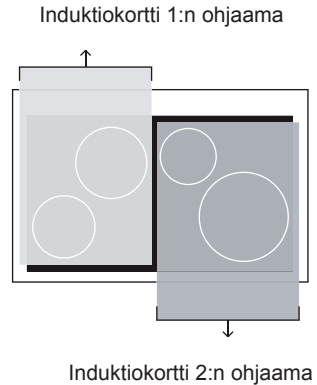
Boosteritoiminto voi olla päällä korkeintaan 5 minuuttia. Viiden minuutin kuluttua voit sitten uudelleen aktivoida boosterin.

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

## MAKSIMAALINEN KEITTOALUEILLA KÄYTETTÄVÄ TEHO

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

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



Tämä merkitsee esimerkiksi että:

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

## LÄMPÖSULAKE


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


Ylikuumenemisen sattuesssa järjestelmä aktivoi automaattisesti seuraavat turvamekanismit:

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


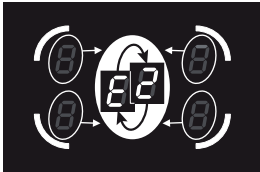

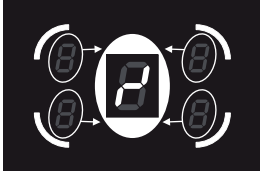
## LAPSILUKKO (LUKITUS)

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

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

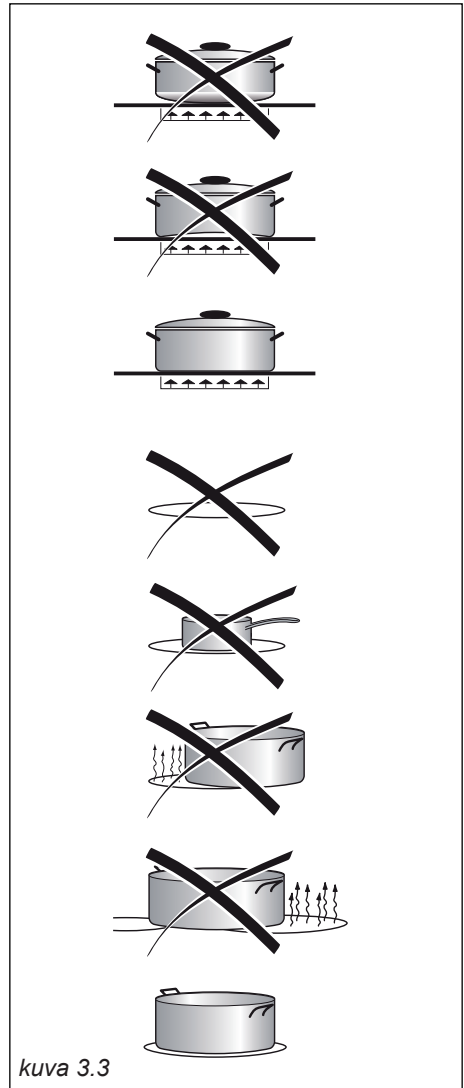
Lapsilukon kytkemiseksi pois päältä tämä menettely toistetaan, kunnes merkki  palaa näytössä. Päästä sitten irti molemmista säätönupeista.

## VIRHEILMOITUKSET KEITTOALUENÄYTÖLLÄ

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

## INDUKTIOTASON TURVALLINEN KÄYTTÖ

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



kuva 3.3

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

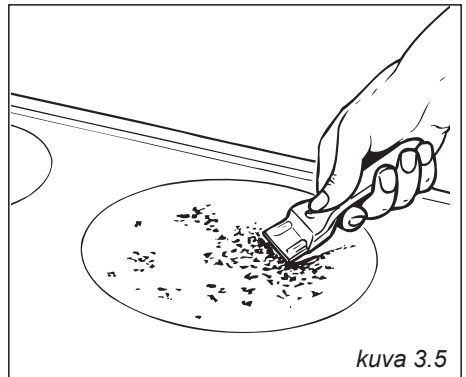


kuva 3.4

## PUHDISTUS

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

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



*kuva 3.5*



# 4 SÄHKÖINEN MONITOIMIUUNI




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

## YLEISKATSAUS

Tällä monitoimiuunilla voit asettaa 7 eri kypsennystapaa. Ohjelmat ovat termostaattiohjattuja ja ne toimivat neljällä vastuksella:

- Alavastus
- Ylävastus
- Grillivastus
- Kiertoilma ja rengasvastus

## Huomio:

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

**Huomio:** Varmista hyvä ilmanvaihto huoneessa tämän toimenpiteen aikana, koska öljyjäämistä syntyy voimakkaita hajuja. Puhdista sitten uunin sisätila ja varusteet lämpimällä vedellä ja pesuaineella.

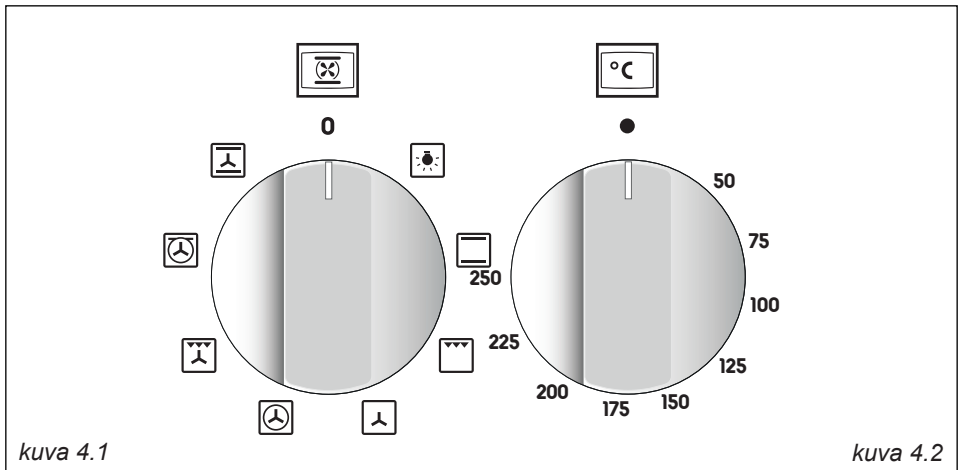
## UUNIN TOIMINTAPERIAATTEET

Lämmitys ja ruoanlaitto tapahtuu monitoimiuunilla seuraavasti:

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

## VAROITUS:

**Uunin luukku on kuuma. Käytä siis kahvaa. Uunin luukku kuumenee käytön aikana. Varo koskemasta uunin sisällä oleviin lämpövastuksiin.**



## LÄMPÖTILANVALITSIN

Aseta ohjelmavalitsin haluamaasi toimintoon ja lämpötilavalitsin toivottuun lämpötilaan aktivoidaksesi vastukset.

Vastukset aktivoituvat automaattisesti toimintovalinnan mukaisesti.

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

## TOIMINTOVALITSIN

Käännä ohjelmavalitsinta myötäpäivään haluamaasi toimintoon.



### UUNIVALO

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



### ALA-/YLÄLÄMPÖ

Det øverste og nederste varmelegeme aktiveres. Temperaturen indstilles mellem 50 °C og maks. varme med temperaturvælgeren. Forvarm ovnen inden maden stilles i ovnen, når denne funktion vælges.

Ylä- ja alalämpövastukset aktivoituvat .Lämpötila säädetään lämpötilavalitsimella 50 °C ja maksimin väliltä. Esilämmitä uuni ennen kuin laitat ruoan uuniin valitessasi tämän toiminnon.

### Suositelemme:

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



## GRILLI

Grillaa AINA uunin luukku suljettuna ja valitse lämpötila lämpötilavalitsimella 50 ° C ja 225 ° C väliltä.

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

**TÄRKEÄÄ!** Uunin luukku kuumenee grillauksen aikana. Pidä lapset poissa kuumalta uunilta. Lisätietoja kappaleesta: "Grilli-toiminnon käyttö".

### Suositelemme:

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



## SULATUS

Vain puhallin on aktivoitu. Katso, että lämpötilavalitsin on poissa päältä asennossa "●".

### Suositelemme:

Pakasteiden nopeaa sulatukseen. Laske sulatukseen noin 1 tunti kiloa kohden. Beregn ca. en time til optøning af ét kilo madvarer. Kulloinenkin sulatusaika riippuu kuitenkin useista tekijöistä, kuten ruoan määrästä ja laadusta.



## KIERTOILMA RENGASVASTUKSELLA

Puhallin ja rengasvastus aktivoituvat . Aseta lämpötila lämpötilavalitsimella 50 ° C ja maksimin välille.

Tätä toimintoa käytettäessä ei ole tarpeen esilämmittää uunia.

### Suositelemme:

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



## KIERTOILMA + GRILLI

Grillivastus ja puhallin on aktivoitu. Aseta lämpötila lämpötilavalitsimella 50 ° C ja 175 ° C asteen välille, käytä korkeintaan 30 minuuttia kerrallaan.

Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat ruoan sisään.

**Grillaa AINA uuninluukku suljettuna .**

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

Lisätietoja kappaleesta: "Grilli-toiminnon käyttö".

### Suositelemme:

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



## LÄMPIMÄNÄPITO

Ylälämpövastus, puhallin ja rengasvastus on aktivoitu. Aseta lämpötila lämpötilavalitsimella 50 ° C og 140 ° C asteen välille.

### Suositelemme:

Lämpimänäpitoon sekä hitaaseen valmiiden ruokien kuumennukseen.



## EKO-TOIMINTO (ENERGIANSÄÄSTÖ)

Ylempi ja alempi lämpövastus ja tuuletin ovat käynnissä.

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

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

Uunia ei tarvitse esilämmittää. Käyttö uunin luukku suljettuna.

Kypsennysaika voi olla hieman pidempi kuin tavallisilla uunitoiminnoilla.

Älä käytä tätä toimintoa uunin esilämmitykseen.

### Sopii hyvin:

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

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

## HYVIÄ NEUVOJA RUOANVALMISTUKSEEN

### STERILOINTI

Elintarvikkeiden sterilointi säilytystä varten ilmatiiviissä pakkauksissa tehdään seuraavasti:

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

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

### LEIVÄN TUOREUTTAMINEN

Käännä ohjelmavalitsin kohtaan

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

### RUSKISTAMINEN

Kun haluat tulokseksi perinteisen ruskistuksen, on hyvä huomioida seuraavaa:

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

### PAISTAMINEN SAMANAIKAISESTI USEILLA KANNAKETASOILLA

Kun olet valinnut

Parhaan tuloksen saamiseksi pitää noudattaa seuraavaa:

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

Tämä toiminto säästää sekä aikaa että energiaa.

### GRILLIN KÄYTTÖ


Esilämmitä uunia noin 5 minuuttia.

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

**Grillaa AINA uuninluukku suljettuna äläkä pidempään kuin 30 minuuttia kerrallaan.**

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

## GRILLI + KIERTOILMA

Käännä ohjelmavalitsin kohtaan .  
Säädä lämpötila 175 °C asteeseen.  
Esilämmityksen jälkeen ruoka pannaan uuniin. Uuniluukku suljetaan.  
Kun lisää vähän voita valmistuksen loppuvaiheessa, ruoka saa herkullisen kultaisen värin.

**Grillaa AINA uuninluukku suljettuna äläkä pidempään kuin 30 minuuttia kerrallaan.**

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

## VALMISTUS UUNISSA

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

## RUOANVALMISTUSESIMERKKEJÄ

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

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







# 5

## ELEKTRONINEN KELLO / AJASTIN

Elektronisella kellolla / ajastimella on useita toimintoja:

- Näyttää kellonaika
- Ajastin (enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia)
- Automaattinen ruoanvalmistus
- Puoliautomaattinen ruoanvalmistus


### Käyttöpainikkeiden kuvaus

-  Ajastin
-  Valmistusaika
-  Valmistuksen päätyminen
-  Manuaalinen asetus ja valmistusohjelman peruuttaminen
-  Ajan asetus takaisin
-  Ajan asetus eteenpäin


### Symbolien kuvaus

**AUTO** - vilkkuu - Automaattisen valmistuksen ohjelmointi on käynnissä – mutta ei valmis



**AUTO** - palaa - Automaattinen valmistus on ohjelmoitu

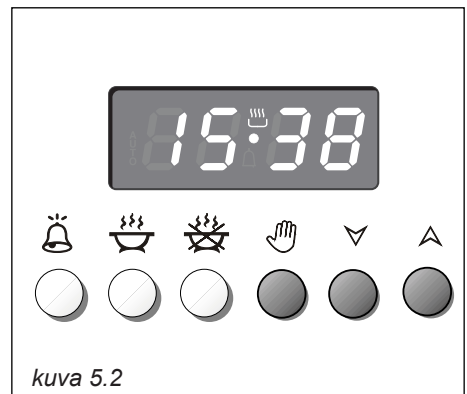
 Automaattinen valmistus on käynnissä

 Ajastin on käynnissä

 **AUTO** vilkkuu - Ohjelmavirhe (todellinen kellonaika on valmistuksen alkamisen ja päättymisen välissä)

### Huomio:

Valitse toiminto oikealla painikkeella ja aseta 5 sekunnin kuluessa sopiva kypsennysaika painikkeilla  /  . Sähkökatkoksen sattuessa kello nollautuu, ja kaikki tehdyt ohjelmoinnit poistetaan.






## ELEKTRONINEN KELLO (Kuva 5.2)




Tämänhetkinen aika näkyy tunteina ja minuutteina.

Kun liesi on kytketty verkkovirtaan ensimmäistä kertaa ja sähkökatkon jälkeen, kolme nollaa vilkkuu näytössä.

### Ajan asettaminen



Paina  ja  tai  kunnes kellonaika on asetettu (Kuva 5.2).


tai

Paina samanaikaisesti  ja  ja aseta kellonaika  tai  painikkeilla.

**Huomio:** Jos kello nollautuu , ja kaikki tehdyt ohjelmoinnit poistetaan.

## PERINTEINEN VALMISTUS ILMAN AJASTINTA

Käyttääksesi uunia manuaalisesti ilman ajastinta, poistetaan vilkkuva **AUTO** painamalla  (**AUTO** sammuu ja  syttyy – Kuva 5.3).




**Huomio:** Jos **AUTO** palaa (mikä tarkoittaa, että ohjelma on jo asetettu), voit painaa  ja siten peruuttaa jo ohjelmoidun ohjelman ja jatkaa manuaalista asetusta.



Jos uuni on päällä, sammuta se manuaalisesti.




## ELEKTRONINEN AJASTIN

Ajastimeen voi asettaa enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia. Kun aika on päättynyt kuuluu hälytysääni.

Jos **AUTO** vilkkuu, paina .


Aseta aika painamalla  ja  tai  kunnes haluttu aika on asetettu (Kuva. 5.4).

Asetuksen päätyttyä näyttöön tulee uudelleen kellonaika ja  syttyy. Jäljellä olevan ajan laskenta alkaa heti asettamisen jälkeen, ja sitä voi katsella näytössä painamalla .

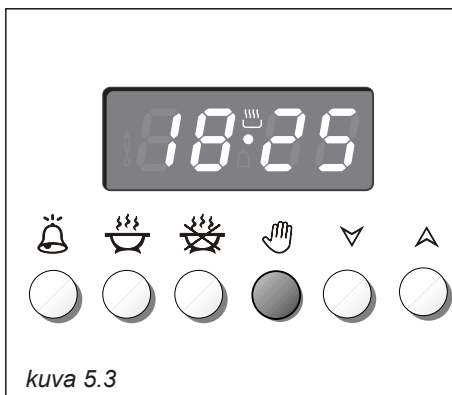
Ajastetun ajan kuluttua loppuun  ssammuu ja hälytysääni kuuluu noin 7 minuuttia, tai kunnes painat jotain painiketta (paitsi  ja .

Hetken kuluttua näyttö osoittaa kellonaikaa.

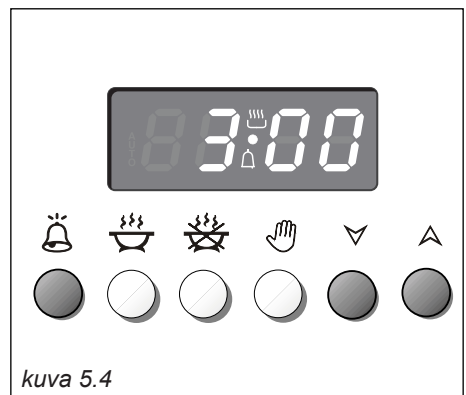
## HÄLYTYSÄÄNEN ASETTAMINEN

Hälytyssignaalilla on kolme erilaista ääntä, ja sen voi muuttaa painamalla .

**Huomio:** Hälytysäänen voi muuttaa vain, kun aika on näytöllä näkyvissä.



kuva 5.3










kuva 5.4


## AUTOMAATTINEN RUOANVALMISTUS

Seuraa allaolevia ohjeita automaattisen valmistuksen asettamiseksi :

1. Aseta valmistuksen kesto
2. Aseta valmistuksen päättymisaika
3. Säädä lämpötila ja valitse toiminto


Tee nämä seuraavalla tavalla:


1. Kypsennyksen kesto asetetaan painamalla  ja  ajan lisäämiseksi tai  ajan lyhentämiseksi (Kuva 5.5). **AUTO** ja  palavat näytöllä.
2. Aseta valmistuksen päättymisaika painamalla  (jo asetettu aika näkyy näytöllä). Aseta valmistuksen päättymisen  tai  -painikkeella (Kuva 5.6).

Tämän asetuksen jälkeen  sammuu.




Jos **AUTO** vilkkuu ja hälytysääni kuuluu tämän asetuksen jälkeen, on tapahtunut ohjelmavirhe. Jos näin käy, voit yrittää muuttaa valmistuksen päättymisaikaa tai itse kypsennysaikaa.


3. Säädä lämpötila ja valitse toiminto kääntämällä nupit haluaamasi asetuksiin.

Nyt uuni on ohjelmoitu, ja kypsennys tapahtuu automaattisesti, mikä tarkoittaa, että uuni kytkeytyy päälle ja pois asetettujen aikojen mukaisesti. Kypsennyksen aikana näytössä palaa .

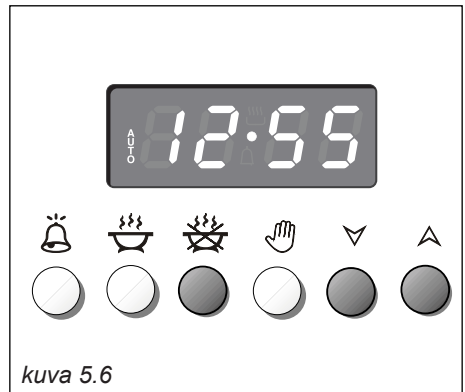
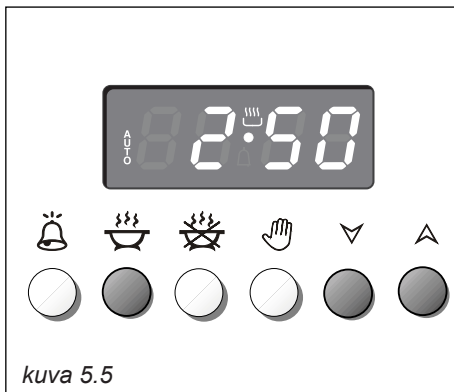
Painamalla  voit nähdä jäljellä olevan kypsennysajan näytöllä.

**Kypsennysohjelman voi peruuttaa milloin tahansa painamalla .**

Kun valmistus on päättynyt uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä,  sammuu, **AUTO** vilkkuu , ja hälytysääni soi. Sammuta hälytys painamalla jotain painiketta (paitsi  ja .

Käännä lämpötila- ja toimintovalitsin "0" -asentoon, ja aseta ajastin manuaaliselle käytölle painamalla .







**Huomio:** Sähkökatkoksen jälkeen näytössä vilkkuu kolme nollaa, kello nollautuu ja kaikki ohjelmoidut ohjelmat poistetaan.





## PUOLIAUTOMAATTINEN RUOANVALMISTUS


Tällä ohjelmalla asetetaan kypsennyksen päätyminen. Asetuksen voi tehdä kahdella eri tavalla:

1. Aseta kypsennyksen kesto painamalla  ja  tai  (Kuva 5.7).  
tai
2. Aseta valmistuksen päättymisaika panamalla  ja  tai  (Kuva 5.8).




**AUTO** ja  palavat näytöllä.


Valitse lämpötila ja toiminto.

Uuni on päällä ja se sammuu automaattisesti kypsennyksen päätyttyä. Kypsennyksen aikana näytössä palaa

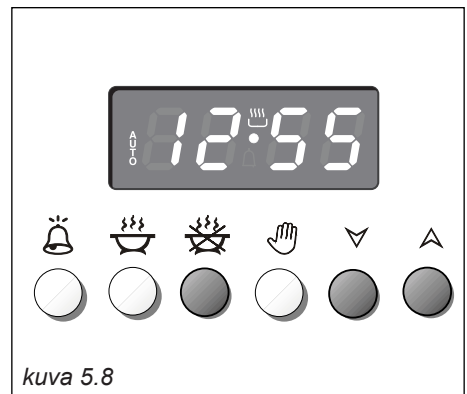
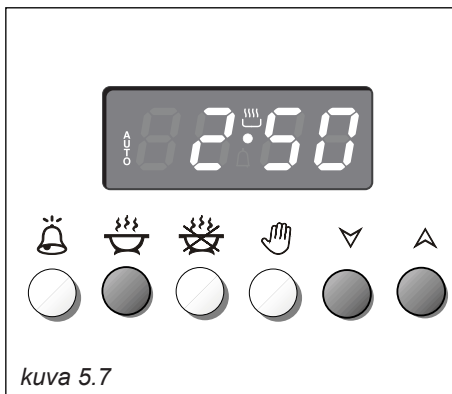
 Painamalla  näet jäljellä olevan valmistusajan.

**Ohjelmoinnin voi peruuttaa painamalla** .

Kun valmistus on päättynyt uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä,  sammuu, **AUTO** vilkkuu ja hälytysääni soi. Sammuta hälytys painamalla jotain painiketta (paitsi  ja ).

Käännä lämpötila- ja toimintovalitsin "0" -asentoon, ja aseta ajastin manuaaliselle käytölle painamalla .

**Huomio:** Sähkökatkoksen jälkeen näytössä vilkkuu kolme nollaa, kello nollautuu ja kaikki ohjelmoitujen ohjelmat poistetaan.



# 6 PUHDISTUS JA HOITO

## YLEISET OHJEET

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

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

## EMALIOSAT

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

## RUOSTUMATON TERÄS, ALUMIINI JA MAALATUT OSAT

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

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

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

## KERAAMINEN INDUKTIOTASO

– Katso sivulta 24.

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

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

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

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

## UUNIKAMMIO

Puhdista uuni vasta sitten, kun se on riittävästi jäähtynyt.

Käytä kuumaa vettä ja astianpesuainetta.

Seuraa lisäksi valmistajien neuvoja uuninpuhdistukseen sopivista puhdistusaineista.

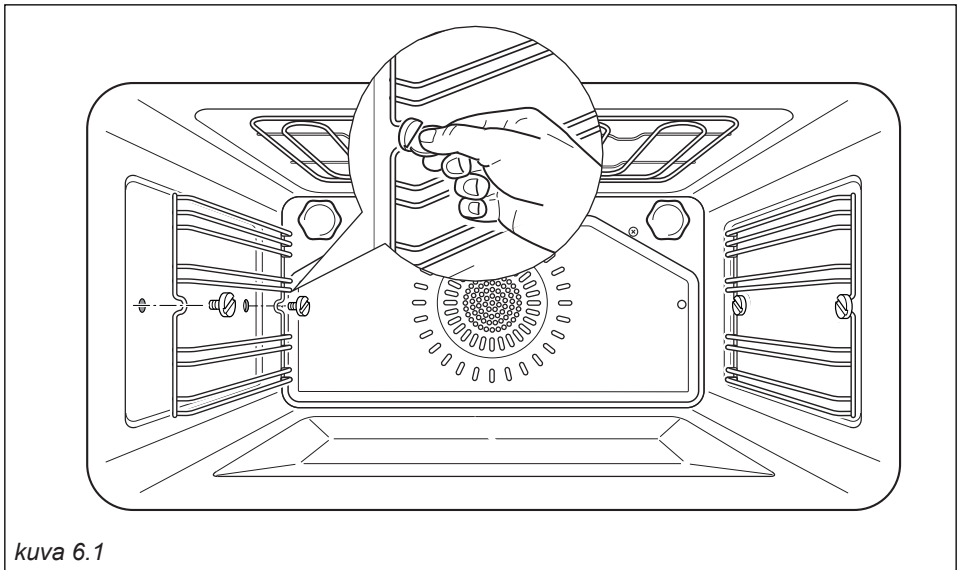
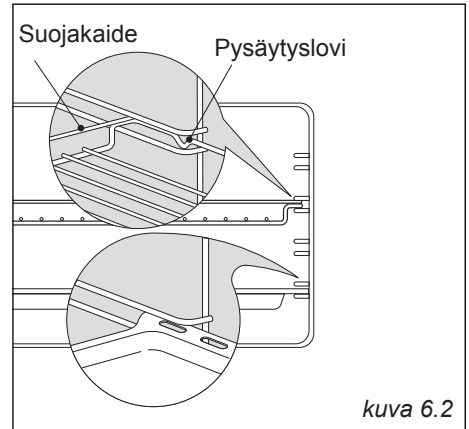
Älä käytä hankaavia/hiovia aineita, koska ne voivat naarmuttaa pintoja.

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

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

## UUNIN SIVUKANNAKKEIDEN KIINNITYS JA IRROTUS

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



## UUNILAMPUN VAIHTAMINEN

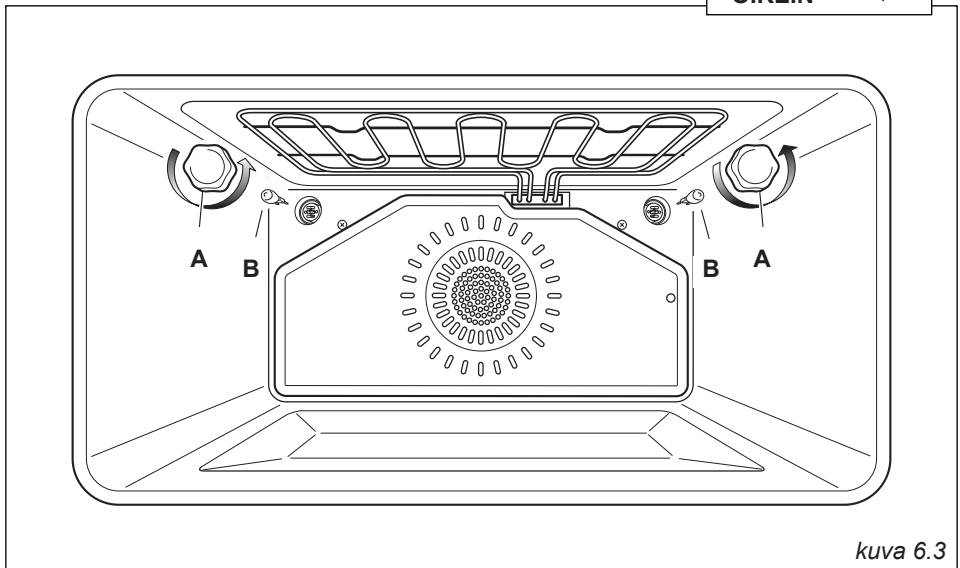
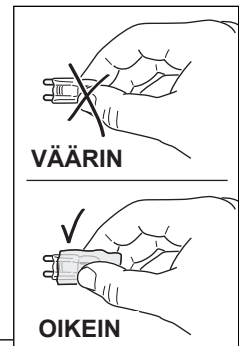
**VAROITUS:** Varmista, että virransaanti on katkaistu ennen kuin polttimo vaihdetaan. Sähköiskun vaara!

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

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

- Asenna suojuus "A".

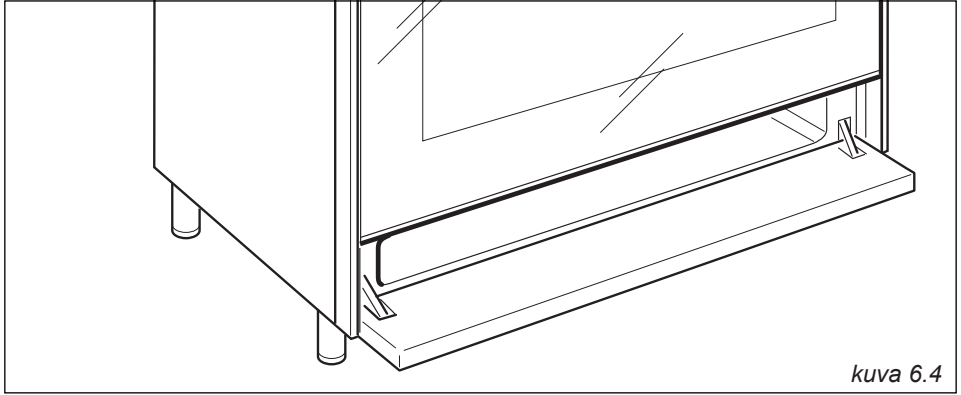
**Huomio:** Uunin lampun vaihtaminen ei kuulu takuun piiriin.



## SÄILYTYSLAATIKKO

Lieden alaosassa on säilytystila (kuva 6.4).

**Älä säilytä tulenarkoja materiaaleja säilytystilassa.**



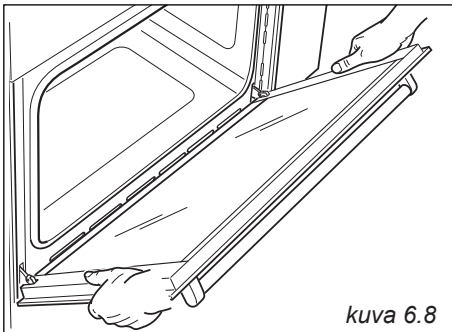
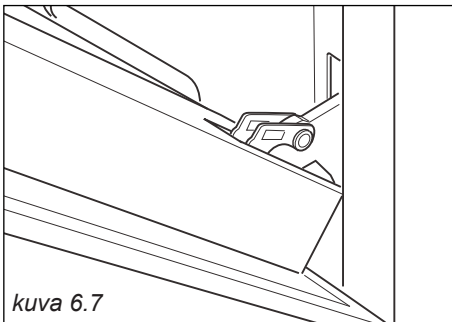
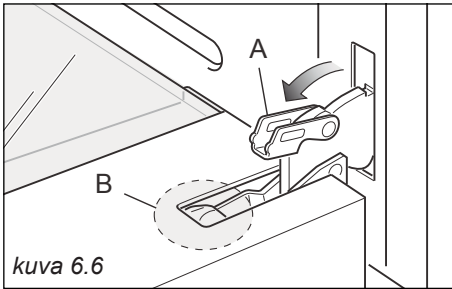
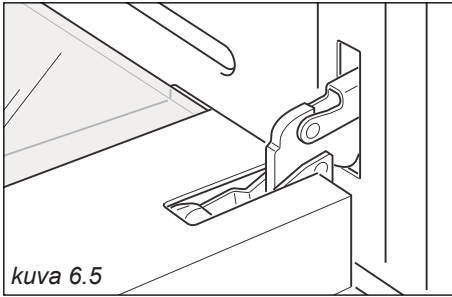
kuva 6.4

## UUNILUUKUN / UUNIN LASIN IRROTUS JA VAIHTO

Noudata näitä turvaohjeita huolellisesti, kun irrotat uunin luukun / lasin. Uunin lasin / luukun virheellinen asennus aiheuttaa tuotevahingon vaaran. Valmistaja / myyjä ei ole vastuussa tuotevahingoista, jotka sytyvät uunin lasin / luukun väärän asennuksen seurauksena.

### TÄRKEÄÄ!

- Uunin luukku on hyvin raskas. Jos olet epävarma, älä irrota sitä.
- Varmista, että uuni on kylmä. Älä yritä käsitellä kuumaa uunia.
- Ole hyvin varovainen uunin lasin kanssa. Varo kolauttamasta lasiluukun kulmia kovaa pintaa vasten. Lasin rikkoutumisen vaara.
- **TÄRKEÄÄ:** Älä koskaan käytä hankaavia / hiovia pesuaineita tai metallikaapimia lasiluukun puhdistukseen. Tämä voi naarmuttaa lasia. Tuotteen vahingoittumisen vaara.
- Jos lasissa on naarmuja tai halkeamia, sitä ei saa käyttää. Ota yhteys huoltoon.
- Varmista, että uunin lasi asennetaan oikein. Älä käytä uunia, jos uunilaseja ei ole kunnolla asennettu.
- Jos lasi vastustaa, älä yritä työntää sitä väkisin. Ota yhteys huoltoon.
- **Huomio:** huoltokäynnit, jotka koskevat uunin hoitoa eivät kuulu takuun piiriin.



## UUNILUUKUN IRROTUS

Noudata seuraavia ohjeita luukun irrotuksessa:

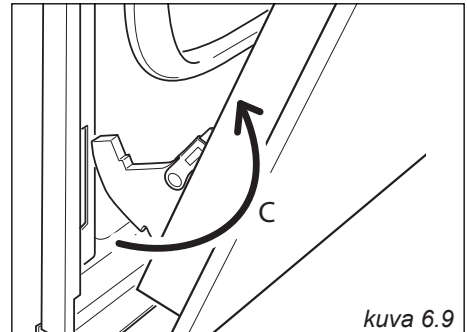
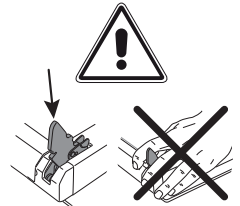
- Avaa luukku kokonaan (kuva 6.5).
- Lukitusraudat "A" avataan oikealta ja vasemmalta puolelta (kuva 6.6).
- Pidä luukkua kuvan 6.8 mukaisesti.
- Sulje luukkua varovasti kunnes lukitusraudat vasemmalla ja oikealla kiinnittyvät luukun saranoihin "B" (kuvat 6.6, 6.7).
- Vedä luukkua nuolen "C" suuntaan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

### Tärkeää!

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

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

Loukkaantumisvaara.



## UUNILASIN PUHDISTAMINEN

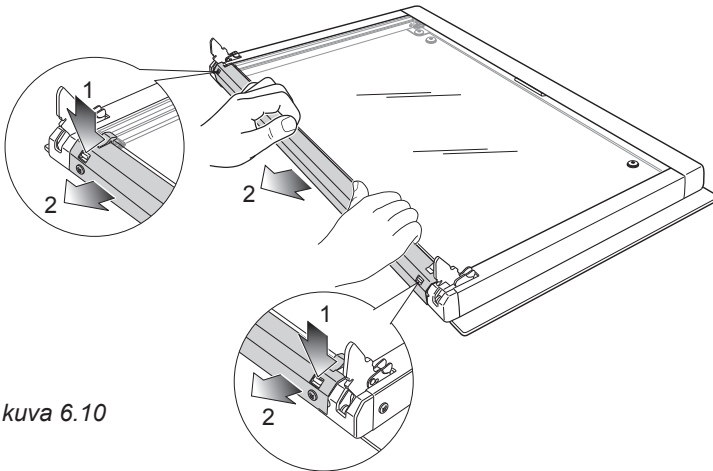
Uuniluukussa on kaksinkertainen lasi:

- Ulkolasi
- Sisälasi

Lasien molemminpuolista puhdistusta varten täytyy sisälasi irrottaa.

## SISÄLASIN KIINNIKKEEN IRROTUS

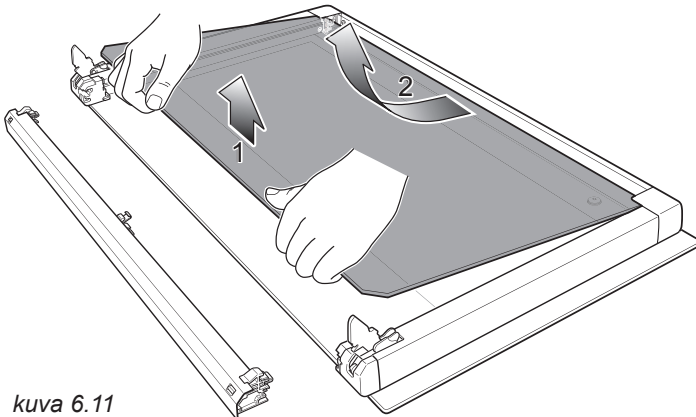
1. Irrota uuniluukku ja aseta se pehmeälle alustalle.  
**TÄRKEÄÄ:** Uuniluukun pitää olla kuvan 6.10 mukaisesti vaakasuorassa.
2. Paina vapautusvivut "1" alas vapauttaaksesi lasia kiinni pitävän listan
3. Irrota lista.



kuva 6.10

## Sisälasin irrotus

Kohota lasia vähän ja irrota se kuvan 6.11 osoittamalla tavalla.

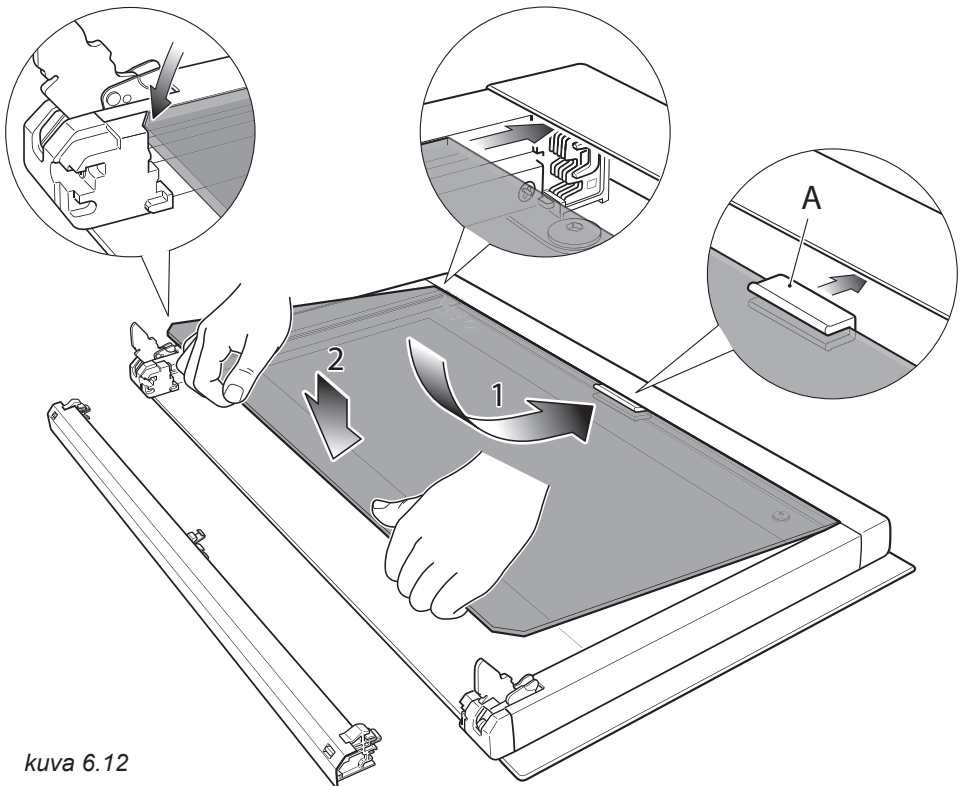


kuva 6.11

## SISEMMÄN UUNILASIN ASENNUS

Asentaessasi uuniluukun sisälasin, noudata seuraavaa:

1. Aseta lasi kuvan 6.12 mukaisesti. Lasin tulee olla niin päin kuin alla näytetään, muuten se ei sovi kehykseen. **Huomio:** Älä koskaan käytä uunia ilman paikalleen asennettua sisälasia .
2. Varo kolhaisemasta lasin kulmia kovaan pintaan.
3. Älä yritä pakottaa lasia paikalleen. Jos sinun on vaikea asettaa lasia oikein, nosta se kokonaan ulos ja yritä asennusta uudelleen. Jos et edelleenkään saa lasia paikalleen, ota yhteys huoltoon.
4. Tarkista, onko lasi oikein päin. Sinun pitää voida lukea teksti, kun lasi on sinuun päin.
5. Tarkista, että tiivistyslista "A" (kuva 6.12) on hyvin paikallaan. Jos sitä ei ole asetettu oikein, keskitä se lasin alaosaan.
6. Aseta lasi ylimpiin loviin ja työnnä sitä varovasti kuvassa 6.12 olevan nuolen 1 suuntaan.
7. Laske lasi varovasti alas nuolen 2 suuntaisesti (kuva 6.12).



kuva 6.12

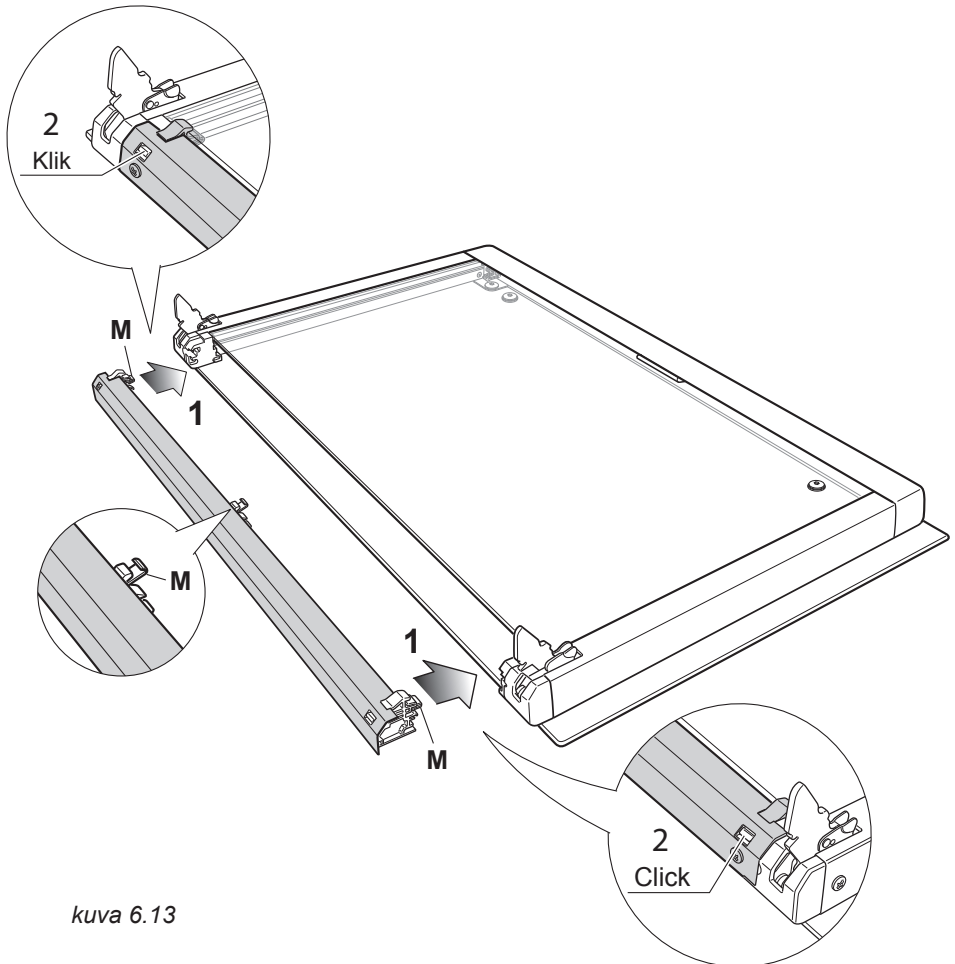


## LASIN KIINNITYSLISTAN ASENNUS

1. Pidä listaa kuvan 6.13 osoittamalla tavalla. Se asennetaan ulkolasiin. Tarkista, että kiinnikkeet "M" ovat kunnossa.
2. Työnnä varovasti kiinnityslista paikalleen. Kuulet napsahduksen molemmilta puolilta, kun lasi lukittuu paikalleen.

### TÄRKEÄÄ!

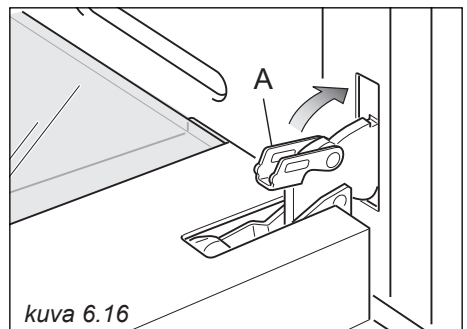
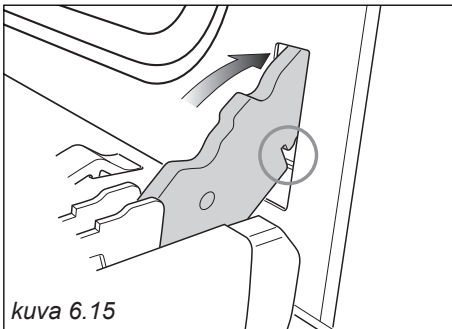
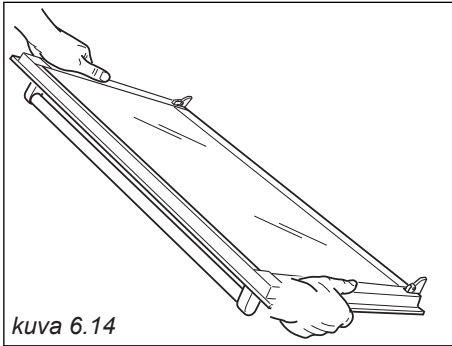
Varmista kiinnityslista on oikein asennettu, ja lasi lukittu tukevasti paikalleen.



*kuva 6.13*

## UUNILUUKUN ASENNUS

1. Pidä uuniluukusta tukevasti kiinni (kuva 6.14).
2. Asenna se kuvan 6.15 osoittamalla tavalla. Tarkista, että uuniluukku osuu hyvin saranakoloihin.
3. Avaa uuniluukku kokonaan auki.
4. Sulje lukitusraudat "A" vasemmalla ja oikealla kuten kuvassa 6.16 näytetään.
5. Sulje uuniluukku ja tarkista, että se on asennettu oikein.



# ASENNUSOHJEET

## TÄRKEÄÄ!

- Asennuksen saa suorittaa vain valtuutettu asentaja asennusmaan voimassa olevien lakien ja säädösten mukaisesti. Valmistaja / myyjä ei ole vastuussa tuote- ja / tai henkilövahingosta, joka johtuu virheellisestä asennuksesta.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen asennusta, korjausta ja huoltoa.
- Joissakin malleissa on suojakalvo ruostumattoman teräs- ja alumiiniosilla. **Tämä kalvo on poistettava ennen kuin laite otetaan käyttöön.**

# 7 ASENNUS

## SIJOITUS

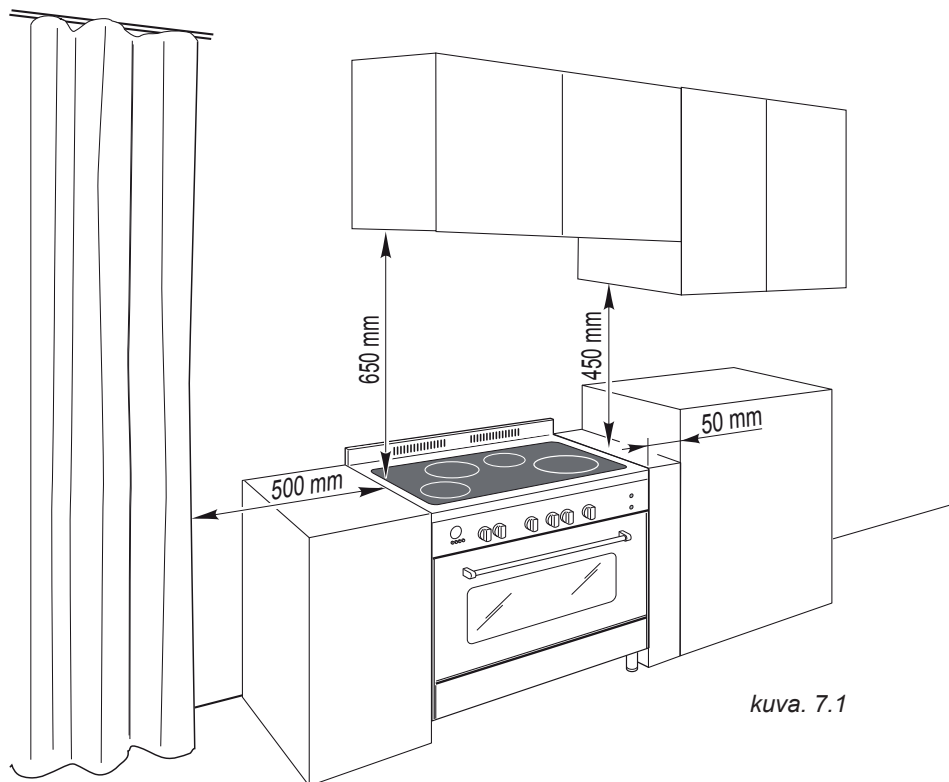
Lieden ja liettä korkempien sivuseinien välille on jätävä vähintään 50 mm (kuva 7.1). Lieden takana ei saa roikkua verhoja/kaihtimia, ja liedon ja sivulla olevien verhojen/kaihtimien väliin on jätävä vähintään 500 mm tilaa. On erittäin tärkeää, että liesi sijoitetaan kuvassa näytetyllä tavalla.

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

**Sivuseinät eivät saa olla liettä korkeampia, ja niiden on kestävä jopa 75°C huoneilmaa kuumempaa lämpötilaa.**

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

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

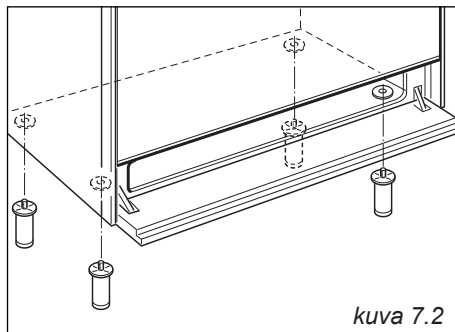


kuva. 7.1

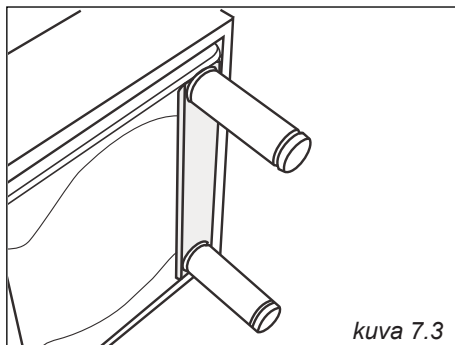
## SÄÄDETTÄVIEN JALKOJEN ASENNUS

Korkeudeltaan säädettävät jalat pitää asentaa liekeen ennen käyttöönottoa (kuva 7.2).

Liesi asetetaan selälleen pahville tai styroksille niin, että pohja saadaan näkyviin. Kierrä neljä säädettävää jalkaa liekeen tukevasti (kuva 7.3).



kuva 7.2



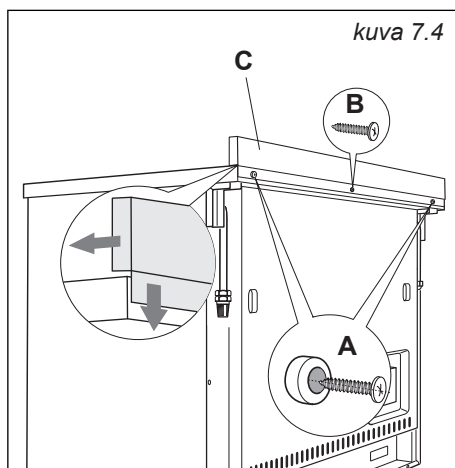
kuva 7.3

## TAKAREUNALISTAN ASENNUS

Ennen kuin liesi asetetaan paikalleen, kiinnitetään sen takareunalista "C" kuva 7.4.

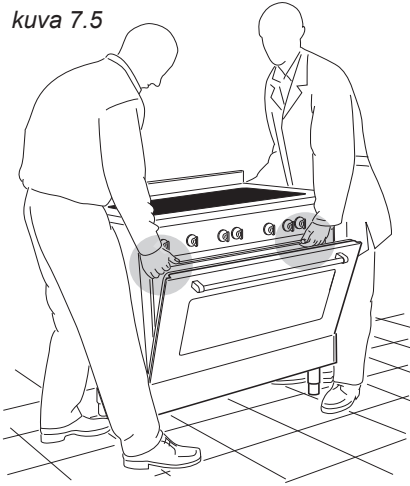
Takareunalista "C" on liedn takana.

1. Irrota suojaava kalvo ennen kiinnitystä.
2. Irrota molemmat välikappaleet "A" ja ruuvi "B" liedn takaa.
3. Asenna takareunalista kuvan 7.4. mukaisesti ruuvn "B" ja välikappaleiden "A" avulla.

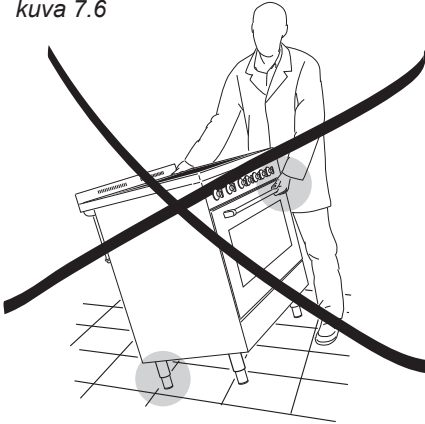


kuva 7.4

kuva 7.5



kuva 7.6



kuva 7.7



## LIEDEN SIIRTÄMINEN

**VAROITUS:** Huolehdi siitä, että teitä on kaksi nostamassa liettä pystyasentoon. Tämä suojaa säädettäviä jalkoja vaurioilta (kuva 7.5). Älä työnnä liettä paikalleen, koska se vahingoittaa liedon pohjalevyä ja jalkoja!

## VAROITUS

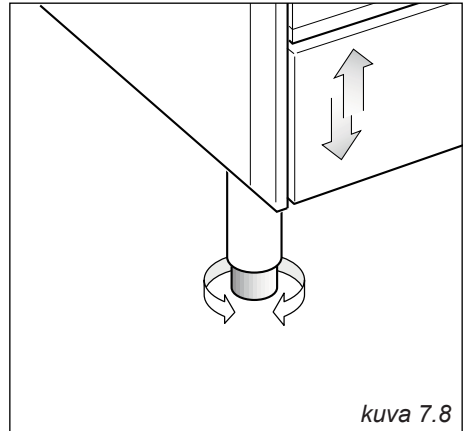
Älä vedä tai nosta koskaan uunin luukun kahvasta, kun nostat liettä pystyyn tai asetat sitä paikalleen (kuva 7.6).

## VAROITUS

Älä vedä tai työnnä liettä sitä siirtäessäsi (kuva 7.7). Varmista, että jalat nousevat selvästi irti lattiapinnasta (kuva 7.5).

## LIEDEN OIKAISU

Säädä liedon korkeutta ja asentoa kääntämällä jalan alaosaa (kuva 7.8).



kuva 7.8

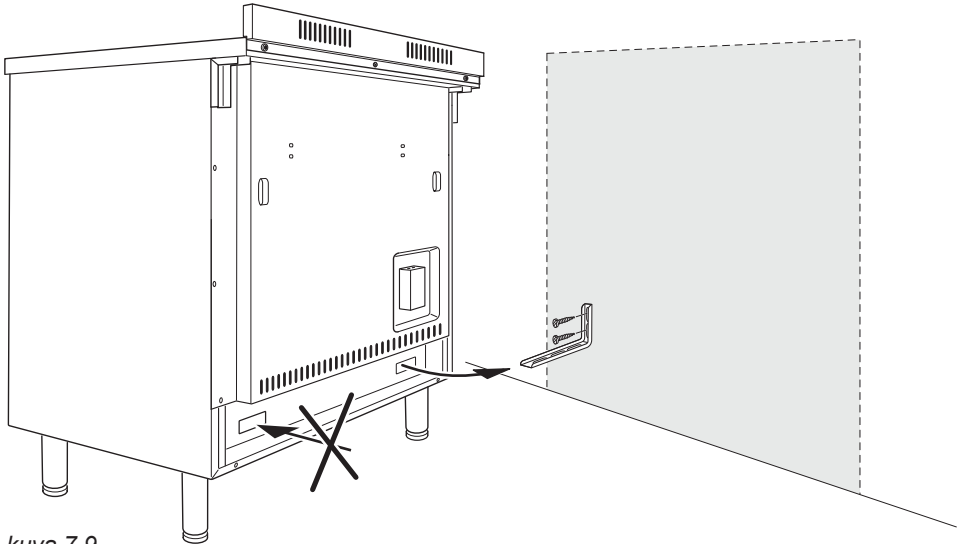
## KALLISTUMISEN ESTOHELAT

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

Näin kiinnität kallistumisen eston:

1. Kun olet valinnut lieden lopullisen paikan, merkitse kallistumisen estoraudan kahden ruuvin paikka seinään. Katso kuva 7.9.
2. Poraava kaksi 8 mm reikää seinään ja laita niihin proput.
3. **TÄRKEÄÄ! Varmista ennen porausta, ettet osu seinässä oleviin putkiin tai sähköjohtoihin.**
4. Kiinnitä kallistuksen esto löyhästi seinään kahdella mukana toimitetulla ruuvilla.
5. Siirrä liesi seinän viereen ja säädä kallistuksen eston korkeus niin, että se sopii lieden reikiin. Katso kuva 7.9.
6. Kiristä ruuvit.
7. Työnnä liesi aivan seinään kiinni niin, että kallistuksen estorauta on kokonaan paikallaan lieden takana olevassa reiässä.

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



kuva 7.9

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

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

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

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

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

Virtajohto ei saa joutua suoraan kosketukseen sellaisten lämmönlähteiden kanssa, joiden lämpötila ylittää 75 °C.

Asennuksen jälkeen pistorasiaan on päästävä helposti käsiksi.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Lieden sähköturvallisuus voidaan taata vain, kun siinä on säädösten mukainen maadoitus. Tämän perustavaa laatua olevan turvajärjestelmän on oltava kunnossa. Epävarmassa tapauksessa ammattitaitoisen sähköasentajan on tarkastettava sähköliitäntä.**

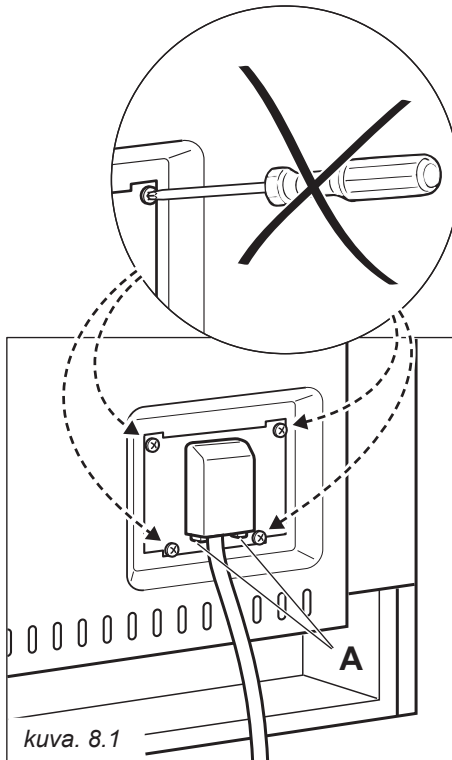


## SÄHKÖKAPELIN KYTKENTÄ

- Avaa liitäntäkotelon kansi painamalla ruuvitaltalla koukkuja "A" (kuva 8.1)
- Kierrä ruuvi "D" auki ja avaa johtokiinnike "E" kokonaan (kuvat 8.2 - 8.3 - 8.4).
- Aseta U-siltaliittimet "F" liitinrautaan "G" (kuvat 8.2 – 8.3 – 8.4) kuvan 8.5 kytkentäkaavion mukaisesti.
- Kytke vaihe, nolla ja maa liitinrautaan "G" niin kuin kytkentäkaaviossa (8.5) näytetään.
- Vedä johto paikalleen ja kiinnitä se johtokiinnikkeellä "E" (ruuvaamalla ruuvit "D" uudestaan kiinni).
- Sulje kansi (tarkista, että koukut "A" ovat oikein paikoillaan).
- Luk dækslet (kontroller at krogene "A" er korrekt isat).

**TÄRKEÄÄ!** Sähköliitännän yhteydessä ei liitäntäkotelon alla olevan takapaneelin ruuveja saa koskaan poistaa (kuva 8.1).

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

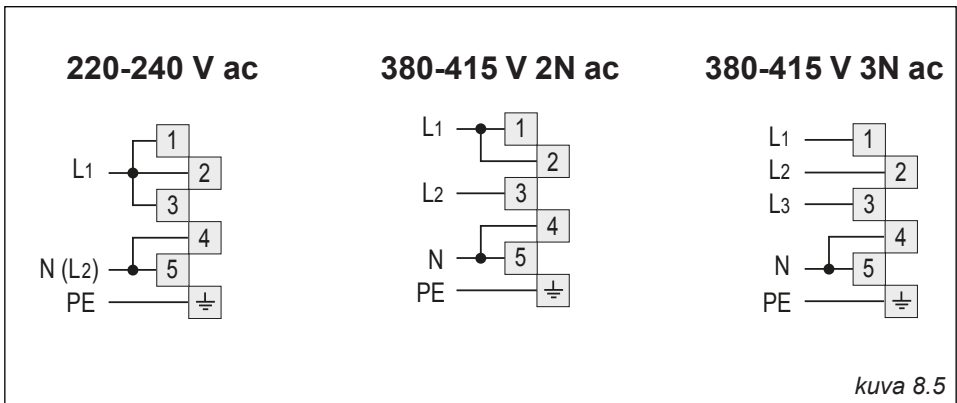
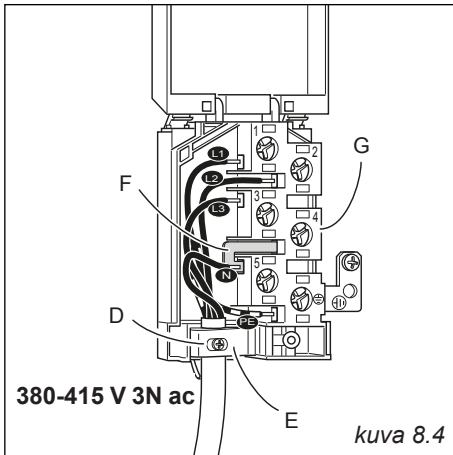
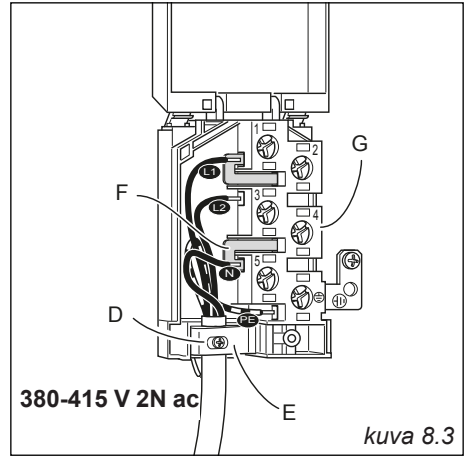
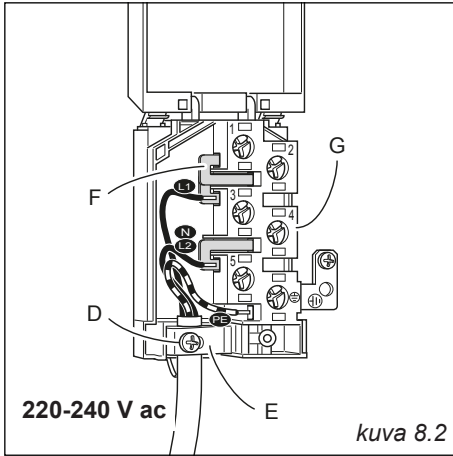


### LIITÄNTÄJOHDON TYYPI H05RR-F TAI H05VV-F

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

(\*\*) Liittäminen seinäkoteloon.

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



## TAKUU

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

### **Takuu ei kata:**

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

Jos laitteessa on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia.

Jos käyttöoppaan ohjeita ei ole noudatettu.

Jos asennusta ei ole tehty ohjeiden mukaisesti.

Jos asennuksen tai korjauksen on tehnyt muu kuin ammattiasentaja.

### **KULJETUSVAURIOT**

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

### **AIHEETTOMAT HUOLTOKÄYNNIT**

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

### **OSTO YRITYSKÄYTTÖÖN**

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

### **HUOLTO**

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

Witt Finland

info@witt.fi  
093- 157 9150

Piketa

piketa@piketa.fi  
03 2333 277

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

