

ELVITA



Käyttöohje
Induktioliesi
CIS5623V

Kiitos

luottamuksestasi ja tuotteemme ostamisesta. Tämän käyttöohjeen tarkoituksena on auttaa tämän tuotteen käytössä. Ohjeiden avulla sinun tulisi oppia käyttämään uutta tuotettasi mahdollisimman nopeasti.

Tarkista, ettei tuotteessa ole vaurioita. Jos havaitset kuljetusvaurioita, ota yhteyttä tuotteen myyjään tai paikalliseen myymälään, josta se toimitettiin.

ELVITA

Language: fi-FI, Publication date: 2020-09-07

This document and its content, including written material and images, are the property of Elon Group AB. You may not copy, reproduce, modify, republish or distribute this document or any of its content without express written permission from Elon Group AB. © 2020, Elon Group AB. All rights reserved.

SISÄLLYSLUETTELO

TURVALLISUUS	6
Huomautukset.....	6
Lasten ja vajaakykyisten henkilöiden turvallisuus	6
Yleinen turvallisuus.....	6
Turvallisuuskilvet.....	7
Hävittäminen.....	7
ALOITTAMINEN	8
Asentaminen	8
Ennen kuin käytät liettä.....	8
Keittoalueen yleiskuvas	8
Keittoalueen ohjauspaneeli	8
Uunin säätimet.....	9
Avaa luukun lukko.....	9
Varusteet	9
RUOANLAITTO KEITTOALUEELLA	11
Keittoalueen yleiskuvas	11
Keittoalueen pinta	11
Keittoalueen toimintaperiaate	11
Sopivat keittoastiat	11
Lieden peruskäyttö.....	12
Kytke virta lieteen	12
Kytke keittoalue päälle.....	12
Kytke keittoalue pois päältä	12
Lieden tehotasot.....	12
Sammuta virta liedestä	13
Käytä tehostusta.....	13
Säästä energiaa	13
Keittoalueen lisätoiminnot	13
Käytä sillattua keittoaluetta	13
Automaattinen lieden sammutus.....	14
Automaattinen keittoalueen sammutus	14
Jälkilämmön merkkivalo	14
Käytä lapsilukkoa	14
Käytä ajastinta.....	14
RUOANLAITTO UUNILLA	16
Kypsennystilat	16
FastPreheat	16
Ylä- ja alalämpövastus	16
Alalämpövastus ja puhallin	16
Grilli	16
Suuri grilli	16
Grilli ja puhallin.....	16

Kuuma ilma	17
Kuuma ilma ja alalämpövastus	17
GentleBake	17
Sulatus	17
WaterClean	17
Kytke virta uuniin ja sammuta se	17
Muuta uunin lämpötilaa	18
Vaihda uunin kypsennystilaa	18
Uunin kypsennystilan ohje	18
Lankaohjaimet	19
Esilämmitä uuni	19
Grillaussuositukset	19
Lihan paistosuosituksia	20
Paistamissuosituksia	20
Ruoan säilöntä	20
 PUHDISTUS	 21
Puhdista keittoalueen pinta	21
Puhdista lasipinnat	21
Puhdista ruostumattomat teräspinnat	21
Puhdista emalipinnat	22
Puhdista muovisoat ja lakkapinnat	22
Puhdista uuni	22
Käytä WaterClean-ohjelmaa	22
 VIANMÄÄRITYS	 23
Yleinen vianmääritys	23
Lieden vianmääritys	23
Normaali ääni keittoalueella ruoanlaiton aikana	24
Uunin vianmääritys	24
Osien vaihtaminen	25
Vaihda uunin valon lamppu	25
Vaihda uunin luukku	25
Irrota ja asenna uunin luukun lasipaneeli	26
Irrota ja asenna lankaohjaimet	26
 ASENTAMINEN	 28
Lieden sijoitus	28
Kiinnitä liesi seinään.	28
Säädä liedon korkeus	29
Suorista liesi	29
Kytke verkkovirta	30
Aseta keittoalueen	31
 LIITE	 32
Tekniset tiedot	32

EU-direktiivit ja -standardit	32
--	-----------

TURVALLISUUS

Lue ohjeet huolellisesti ennen tuotteen asentamista ja käyttämistä. Säilytä ohjeet ja pidä ne lähellä laitetta tulevaa käyttöä varten.

Huomautukset

**VAROITUS!**

Käytetään, kun henkilövahinkojen riski on olemassa.

**OLE VAROVAINEN!**

Käytetään, kun laitteen vahingoittumisen riski on olemassa.

**HUOMAA!**

Yleisiä tietoja, jotka käyttäjän tulee tietää.



Vinkkejä, joista voi olla hyötyä.

Lasten ja vajaakykyisten henkilöiden turvallisuus

**VAROITUS!**

- Pidä alle 8-vuotiaat lapset erossa tuotteesta, elleivät he ole jatkuvassa valvonnassa.
- Anna seuraaviin ryhmiin kuuluvien henkilöiden käyttää tuotetta vain, jos he ovat valvonnassa tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvallisista käyttötavoista. Heidän on ymmärrettävä käyttöön liittyvät vaarat.
 - Lapset. (Alle 8-vuotiaiden lasten tulee olla jatkuvassa valvonnassa.)
 - Henkilöt, joilla on rajallinen fyysinen, aisti- tai henkinen kapasiteetti.
 - Henkilöt, joilla ei ole kokemusta ja osaamista.

**VAROITUS!**

- Älä anna lasten leikkiä tuotteella.
- Älä anna lasten puhdistaa tuotetta ilman valvontaa.

**VAROITUS!**

Käytä vain valmistajan suunnittelemaa tai suosittelemaa keittotasosuojuksia. Sopimattomien keittotasosuojusten käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

Yleinen turvallisuus

**VAROITUS!**

Älä käytä tuotetta muihin käyttötarkoituksiin kuin ruoanlaittoon, kuten huoneen lämmittämiseen.

**VAROITUS!**

Valvo ruoanlaittoprosessia jatkuvasti.

**VAROITUS!**

Tulipalovaara!

- Älä säilytä keittotasolla mitään.
- Älä säilytä syttyviä, räjähtäviä, haihtuvia tai lämpötilaherkkiä asioita (kuten paperia, keittiöliinoja, muovipusseja, puhdistus- tai pesuaineita ja spraypurkkeja) uunin vetolaatikossa, koska ne voivat syttyä käytön aikana ja aiheuttaa tulipalon.
- Ruoanlaitto rasvaa tai öljyä käyttäen keittoalueella ilman valvontaa voi aiheuttaa tulipalon.
Älä koskaan yritä sammuttaa tulta vedellä. Sen sijaan sammuta laitteen virta ja peitä liekki esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- Varmista, etteivät ilmanvaihtoreiät ole milloinkaan peitetyjä tai tukittuja.

**VAROITUS!**

Palovammojen vaara!

- Keittoastiat ja laitteen esillä olevat osat voivat tulla erittäin kuumiksi käytön aikana. Varo, ettet kosketa kuumia osia.
- Uunin luukku voi tulla erittäin kuumaksi käytön aikana.
- Älä laita keittoalueille metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lautasia tai kansia, sillä nämä esineet voivat tulla erittäin kuumiksi.

**VAROITUS!**

Sähköiskun vaara!

- Jos keittopinnassa on halkeamia, sammuta tuotteen virta välittömästi ja irrota se verkkovirrasta. Älä käytä tai kosketa tuotetta.
- Pidä muiden laitteiden virtajohdot turvallisella etäisyydellä, etteivät ne jää uunin luukun väliin, sillä johdot voivat vaurioitua ja aiheuttaa oikosulun.

**OLE VAROVAINEN!**

Älä peitä uunin seinämiä alumiinifoliolla. Alumiinifolio estää ilmankierron uunissa, haittaa ruoanlaittoprosessia ja pilaa emalipinnan.

Turvallisuuskilvet

Tuotteessa on seuraavat turvallisuuskilvet.



Ole varovainen! Kaatumisriski.



Varoitus! Kaatumisen estämiseksi on asennettava kiinnikkeet.

Hävittäminen



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Tämä laite on merkitty eurooppalaisen sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan direktiivin 2012/19/EU mukaisesti. Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli osoittaa, ettei tätä tuotetta tule hävittää kotitalousjätteenä. Sen sijaan se tulee toimittaa asianmukaiseen keräyspisteeseen sähkö- ja elektroniikkalaiteromun kierrätykseen.

Varmistamalla tuotteen asianmukaisen hävittämisen autat estämään ympäristölle ja ihmisten terveydelle aiheutuvia haitallisia vaikutuksia, joita voi aiheutua tämän tuotteen epäasianmukaisesta hävittämisestä. Lisätietoja tämän laitteen kierrätyksestä saat ottamalla yhteyttä paikalliseen jätehuoltoon vastaavaan viranomaiseen, jätehuoltopalveluusi tai tuotteen myyneeseen liikkeeseen.

ALOITTAMINEN

Asentaminen

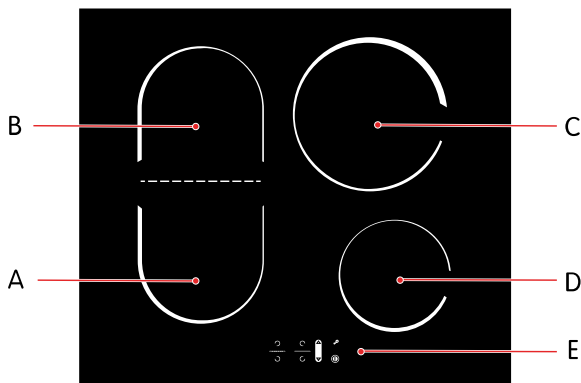
Katso kappale "Asentaminen", sivu 28.

Ennen kuin käytät liettä

- Poista kaikki kuljetuspakkaukset ja -varusteet liedestä.
- Puhdista kaikki varusteet ja tarvikkeet lämpimällä vedellä ja tavallisella puhdistusaineella. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.
- Puhdista keittoalueen lasikeraaminen pinta nihkeällä liinalla ja astianpesuaineella. Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita, kuten hankaavia puhdistusaineita, jotka voivat aiheuttaa naarmuja, hankaavia astianpesusieniä tai tahrannoistaineita.
- Lämmitä uuni tyhjänä 275 °C:seen 60 minuutin ajaksi. Pidä huolta tilan ilmanvaihdosta, sillä liedestä tulee uuden laitteen ominaishajua.

VAROITUS! Varmista, että kaikki pakkausmateriaalien jäänteet on otettu pois uunista.

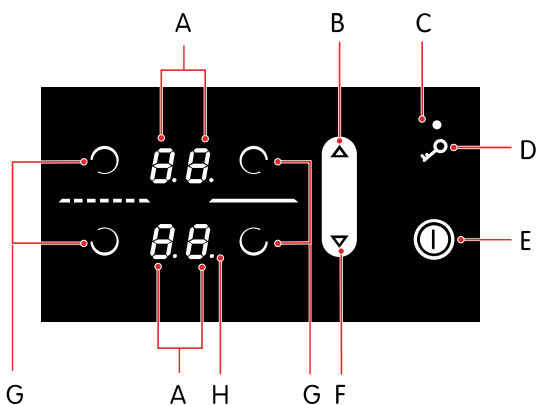
Keittoalueen yleiskuvaus



- A. Etuvasen keittoalue
- B. Takavasen keittoalue
- C. Takaoikea keittoalue
- D. Etuoikea keittoalue
- E. Keittoalueen ohjauspaneeli

Keittoalueen ohjauspaneeli

Hallitse keittoaluetta kosketussymboleilla.



- A. Tehotason ja yksittäisen keittoalueen ilmaisimet (katso alla)
- B. Lisää tehoa ja ajastin
- C. Lapsilukon ilmaisin
- D. Lapsilukko päälle/pois
- E. Keittoalue päälle/pois
- F. Pienennä tehoa ja ajastin
- G. Valitse keittoalue
- H. Ajastintoiminnon ilmaisin

Yksittäisten keittoalueiden mahdolliset ilmaisimet



Tehotason tai ajastimen ilmaisin



Power boost on toiminnassa. Katso kappale "Käytä tehostusta", sivu 13.



Keittoalue on edelleen kuuma sammuttamisen jälkeen. Katso kappale "Jälkilämmön merkkivalo", sivu 14.



Keittoalueella ei ole keittoastiaa, keittoastia on liian pieni tai keittoastian materiaali ei ole induktioliedelle sopiva. Katso kappale "Sopivat keittoastiat", sivu 11.



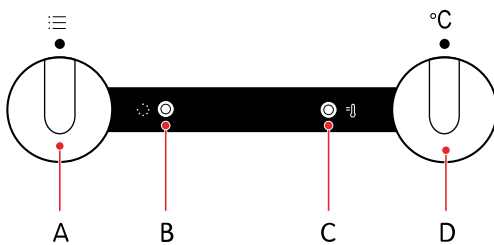
Esine tai neste peittää ohjauspaneelin.



Kaksi keittoaluetta on sillattu ja käytössä yhtenä. Katso kappale "Käytä sillattua keittoaluetta", sivu 13.

Uunin säätimet

Hallitse uunia kääntämällä valitsimia.



- A. Tilan valitsin
- B. Toiminnan merkkivalo (keltainen)
- C. Lämpötilan merkkivalo (punainen)
- D. Lämpötilan valitsin

Valot

Toiminnan merkkivalo palaa, kun uuni on tai jokin keittoalueista on päällä. Lämpötilan merkkivalo syttyy, kun uuni lämpenee, ja sammuu, kun uuni on saavuttanut valitun lämpötilan.

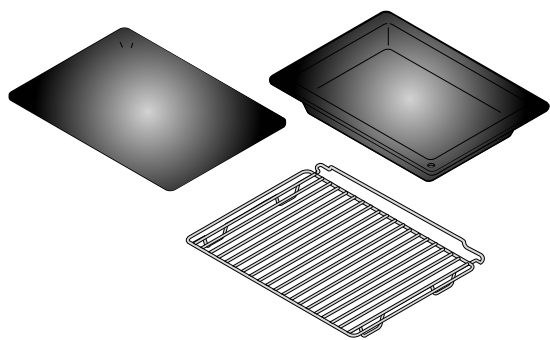
Avaa luukun lukko

Uunin luukku lukittuu automaattisesti, kun suljet sen.

1. Paina luukun lukkoa kevyesti oikealle peukalolla.
2. Vedä uunin luukkua samalla, kun edelleen painat luukun lukkoa.

Varusteet

Lieden mukana toimitetaan joitakin hyödyllisiä varusteita, jotka parantavat ruoanlaittokokemustasi.



Matalat paistopellit

Leivonnaisten paistamiseen tai rasvapeltinä käytettäväksi.

Erittäin syvä paistopelti

Suurten kasvis- ja lihamäärien paistamiseen tai ruoan säilytykseen.

Ritilä

Liha tai kalan grillaukseen.

RUOANLAITTO KEITTOALUEELLA

Keittoalueen yleiskuvaus

Keittoalueen pinta

Keittoalueen pinta on yhtenäistä lasikeraamista materiaalia. Tässä on neuvoja pinnan käyttämiseen ja ylläpitoon.

- Pinta kestää erittäin hyvin lämpötilan muutoksia, mutta putoavat raskaat esineet voivat vahingoittaa sitä. Pinta voi hajota heti tai jonkin ajan kuluttua osuman jälkeen.



VAROITUS!

Jos pinta rikkoutuu, irrota tuote välittömästi verkkovirrasta. Älä käytä laitetta.

- Varmista, että keittoalue ja keittoastian pohja ovat puhtaat ja kuivat suorituskyvyn parantamiseksi ja pintavaurioiden estämiseksi.



OLE VAROVAINEN!

Jos sokeria tai hyvin sokeripitoista ruokaa valuu pinnalle, kun se on kuuma, poista sokeri kuumalta pinnalta heti liinalla tai raaputtimella. Muussa tapauksessa pinta voi vaurioitua.

Älä koskaan käytä pesu- tai puhdistusaineita kuuman pinnan puhdistamiseen.

- Älä käytä keittoaluetta säilytystilana, sillä seurauksena voi olla naarmuja tai vaurioita.
- Älä käytä alumiinisia tai muovisia keittoastioita kuumilla keittoalueilla.
- Älä laita mitään muoviesineitä tai alumiinifoliota keittoalueelle.

Keittoalueen toimintaperiaate

Keittoalue toimii induktioperiaatteella. Tämä tarkoittaa, että lämpö syntyy suoraan keittoastian pohjassa ja keittoalueen pinta lämpenee vain epäsuorasti, kun keittoastia kuumenee. Lämpöä ei synny, jos kytket keittoalueen päälle, kun sillä ei ole keittoastiaa. Jotta induktio toimisi, keittoastian pohjan on oltava ferromagneettista ainetta.

Sopivat keittoastiat

Varmista, että keittoastiasi sopii induktiokuumennukseen.



VAROITUS!

Älä laita keittoalueen ja keittoastian pohjan väliin mitään, esimerkiksi tarvikkeita, jotka mahdollistavat ei-magneettisten keittoastioiden käytön. Tällaisten tarvikkeiden käyttö voi aiheuttaa palovammoja ja lieden vaurioitumisen.

Ota seuraavat asiat huomioon, kun valitset keittoastioita induktioliedellesi.

- Sopivia keittoastioita ovat esimerkiksi teräksiset keittoastiat, emaloidut teräspannut ja valurautapannut. Jos olet epävarma, kiinnitä magneetti keittoastian pohjaan. Jos magneetti tarttuu kiinni, keittoastia on ferromagneettista materiaalia ja sopii siten induktioliedelle.
- Käytä vain tasapohjaisia keittoastioita. Koverat tai kuperat pohjat, oli niiden muoto tarkoituksellinen tai ei, voivat häiritä kuumennusprosessia ja vaurioittaa keittoalueen pintaa ja keittoastiaa.
- Keittoastiassa on oltava vähintään 2,25 mm paksu pohja.
- Keittoastian vähimmäishalkaisija riippuu keittoalueen halkaisijasta.

Keittoalueen halkaisija	Keittoastian vähimmäishalkaisija
145 mm	90 mm
180 mm	110 mm
210 mm	130 mm



Kun ostat keittoastioita, huomaa, että ilmoitettu halkaisija viittaa yleensä yläreunaan tai kanteen, joka on tavallisesti suurempi kuin pohjan halkaisija.

Esimerkkejä sopimattomista keittoastioista ovat seosteräksestä valmistetut keittoastiat, joissa on kupari- tai alumiinipohja, ja lasiset keittoastiat. Takuu ei kata lieden vaurioita, jotka johtuvat sopimattomien keittoastioiden käytöstä.

Lieden peruskäyttö

Kytke virta lieteen

Ennen kuin kytket virran lieteen, pyyhi mahdollinen pöly tai lika keittoalueelta ja tarkista, että keittoastian pohja on puhdas. Tämä auttaa välttämään naarmuja ja kiinnipalaneita epäpuhtauksia keittoalueen pinnassa.

1. Kytke keittoalue päälle painamalla  sekunnin ajan.
Jos et kytke keittoaluetta päälle 10 sekunnin kuluessa, liesi sammuu.

Kun liesi kytketään verkkovirtaan ensimmäistä kertaa tai sähkökatkon jälkeen, lapsilukko aktivoituu.

Kytke keittoalue päälle

1. Laita keittoastia valitun keittoalueen keskelle.
 2. Kosketa  käytettävän keittoalueen kohdalta.
 3. Valitse tehotaso koskettamalla  tai .
- Aloita tehotasolta 9 koskettamalla  ensin.
Muuta tehotasoa nopeammin koskettamalla  tai  pitkään.

Jos näytössä näkyy vuorotellen  ja asetettu tehotaso, keittoastian pohja on liian pieni tai keittoalueella ei ole keittoastiaa. Jos laitat sopivan kokoisen keittoastian keittoalueelle 10 sekunnin kuluessa, kuumennus alkaa asetetulla tehotasolla. Jos et, keittoalue sammuu.

Kytke keittoalue pois päältä

1. Kosketa  sammutettavan keittoalueen kohdalta.
2. Valitse tehotaso 0 koskettamalla  useaan kertaan.
Voit sammuttaa keittoalueen välittömästi myös koskettamalla  ja  yhtä aikaa.



VAROITUS!

Sammuta keittoalue aina käytön jälkeen kosketussäätimillä. Keittoalue sammuu automaattisesti, kun otat keittoastian pois, mutta älä luota pelkästään tähän.

Jos kaikkien keittoalueiden tehotasoksi on asetettu 0, liesi sammuu automaattisesti muutaman sekunnin kuluttua.

Lieden tehotasot

Valitse tehotaso, joka parhaiten sopii siihen, mitä haluat tehdä.

Seuraavassa on joitakin esimerkkejä siitä, miten eri tehotasoja käytetään.

Tehotaso	Käyttö
0	Vain jäännöslämmön käyttö.
1-2	Ruuan pitäminen lämpimänä. Pienten ruokamäärien hidas haudutus.
3	Hidas haudutus.
4-5	Suurten määrien hidas kypsentyminen. Suurten kappaleiden paistaminen.
6	Paistaminen tai ruskistaminen.

Tehotaso	Käyttö
7-8	Paistaminen.
9	Suurten määrien kypsentaaminen. Ruskistaminen tai paistaminen.
P (power boost)	Ruuanlaittoprosessin aloitus. Suurten vesimäärien lämmitys. Erittäin suurien ruokamäärien kypsennys.

Sammuta virta liedestä

Sammuta virta liedestä heti käytön jälkeen.

1. Tee jokin seuraavista:

- Kosketa  yhden sekunnin ajan.
- Aseta tehotasoksi  kaikkien keittoalueiden osalta. Liesi sammuu automaattisesti muutaman sekunnin kuluttua.



HUOMAA!

Aina kun olet käyttänyt liettä, puhdista pinta sen jäähtyttyä. Tämä estää epäpuhtauksia palamasta kiinni kuumaan pintaan seuraavalla käyttökerralla.

Käytä tehostusta

Käytä power boost -toimintoa keittääksesi vettä tai lämmittääksesi paistinpannun nopeasti.



VAROITUS!

Älä jätä liettä valvomatta, kun käytät power boost -toimintoa. Power boost on erittäin tehokas.

- Kosketa  käytettävän keittoalueen kohdalta.
- Valitse tehotaso 9.
- Kosketa  kerran.
 tulee näkyvin näytölle.
- Muuta tehotasoksi takaisin 9 koskettamalla .

Power boost poistuu automaattisesti käytöstä 10 minuutin kuluttua ja tehotasoksi palaa 9.

Säästä energiaa

Seuraavassa on joitakin vinkkejä siitä, miten voit säästää energiaa.

- Käytä valmistamasi ruoan määrälle sopivaa keittoastiaa. Keittoalue säätää tehon automaattisesti keittoastian koon mukaan. Tarvittavaa suuremman keittoastian käyttäminen kuluttaa enemmän energiaa.
- Peitä keittoastia kannella, jos mahdollista.
- Jos ruoan valmistaminen kestää kauan, käytä painekeitintä.
- Kasviksia, perunoita jne. voi keittää pienemmässä vesimäärässä. Ruoka kypsentyy aivan yhtä hyvin, kunhan keittoastia on tiiviisti suljettu kannella. Kun vesi kiehuu vähennä lämpöä tasolle, joka juuri ja juuri riittää vähäisen kiehumisen ylläpitämiseen.

Keittoalueen lisätoiminnot

Käytä sillattua keittoaluetta

Yhdistä kaksi keittoaluetta yhdeksi suureksi keittoalueeksi ja käytä sitä esimerkiksi suurella soikealla pannulla tai paistilevyllä ruokaa valmistaessasi.

Käytä keittoastioita, joiden koko on enintään 40 x 25 cm. Raskaspohjainen pannu jakaa lämmön tasaisemmin.

1. Laita keittoastia kahdelle vasemmanpuoleiselle keittoalueelle.
Varmista, ettei se peitä ohjauspaneelia.
 2. Kytke liesi päälle koskettamalla .
 3. Kosketa  kahden vasemmanpuoleisen keittoalueen osalta yhtä aikaa 3 sekunnin ajan.
 näkyy takavasemman keittoalueen osalta.
 4. Aseta tehotaso säätimillä  ja .
- HUOMAA! Et voi käyttää Power boost -toimintoa sillatulla keittoalueella.**
Ohjaa jatkossa sillattua keittoaluetta etuvaseamman keittoalueen säätimellä .

Sammuta sillattu keittoalue pienentämällä tehotasoksi 0. Molemmat keittoalueet toimivat nyt itsenäisesti.

Automaattinen lieden sammutus

Jos laitot kosketussymbolien päälle esineen tai niille läiskyy nestettä, liesi sammuu 10 sekunnin kuluttua.

 vilkkuu kaikkien keittoalueiden näytössä ja äänimerkki kuuluu. Äänimerkki lakkaa, kun otat esineen pois tai pyyhität läiskyneen nesteen.

Automaattinen keittoalueen sammutus

Jos et muuta keittoalueen tehotasoa, se sammuu automaattisesti 10 tunnin jälkeen tehotasoilla 1 - 8 ja 3 tunnin jälkeen tehotasolla 9.

Jälkilämmön merkkivalo

Kuumentunut keittoastia lämmittää keittoaluetta välillisesti, ja se pysyy jonkin aikaa kuumana sammuttamisen jälkeenkin. Käytä jälkilämpöä ruoan lämpimänä pitämiseen tai sulattamiseen.

Jälkilämmön osoituksena on  näytössä, mutta senkin jälkeen, kun  on kadonnut, keittoalue voi edelleen olla kuuma!



VAROITUS!

Jälkilämpö aiheuttaa palovammariskin.

Käytä lapsilukkoa

Käytä lapsilukkoa lieden tahattoman käytön estämiseksi.

- Kun keittoalue on sammutettu, kaikki muut kosketussymbolit kuin  ovat lukittuja.
- Kun virta on kytketty keittoalueeseen, kaikki muut kosketussymbolit kuin  ja  ovat lukittuja. Keittoalueen voi edelleen sammuttaa koskettamalla .

Ota lapsilukko käyttöön

1. Kosketa  sekunnin ajan.
Kun  palaa, lapsilukko on toiminnassa.
2. Kytke lapsilukko pois koskettamalla  uudelleen sekunnin ajan.

Kun liesi kytketään verkkovirtaan ensimmäistä kertaa tai sähkökatkon jälkeen, lapsilukko aktivoituu.

Käytä ajastinta

Käytä ajastinta minkä tahansa yksittäisen keittoalueen ruoanvalmistusajan asettamiseen. Kun aika loppuu, keittoalue ja äänimerkki kuuluu.

Kytke ajastin päälle

1. Kytke keittoalue päälle ja aseta tehotaso.
2. Kosketa  keittoalueen kohdalta uudelleen.
 tulee näkyviin ja asetettu aika näkyy vastakkaisten kahden keittoalueen näytöillä.
3. Aseta ajastimen arvo minuutteina väliltä 1 - 99 koskettamalla  tai .
Voit muuttaa arvoa nopeammin koskettamalla  tai  pitkään.
Laskuri käynnistyy automaattisesti, kun arvo on asetettu. Muutaman sekunnin kuluttua näyttö palaa tehotasojen näyttöön ja käytössä olevan ajastimen osoittaa tehoarvon vieressä oleva piste.

Kun aika on kulunut, merkkiäni kuuluu ja keittoalue sammuu. Sammuta hälytys koskettamalla mitä tahansa näppäintä. Jos mitään näppäintä ei kosketeta, hälytys sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

Sammuta ajastin

Ajastimen sammuttaminen ennen ajan kulumista loppuun.

1. Kosketa  kyseisen keittoalueen kohdalta kahdesti.
2. Pienennä keittoajaksi 0 säätimellä  tai kosketa sekä  että  yhtä aikaa, että pääset arvoon 0 välittömästi.
Ajastin kytkeytyy pois muutaman sekunnin kuluttua.

Näytä ja vaihda jäljellä oleva aika

1. Kosketa  kyseisen keittoalueen kohdalta kahdesti.
Jäljellä oleva ruoanlaittoaika näkyy.
2. Lisää tai vähennä aikaa koskettamalla  tai .

RUOKANLAITTO UUNILLA

- Käytä tummia, mustalla silikonilla päällystettyjä tai emaloituja paistopeltejä. Ne välittävät lämpöä paremmin.
- Monenlaisten leivonnaisten kypsentyminen peräkkäin säästää energiaa, koska uuni on jo kuuma. Jäähdyneen uunin lämmittäminen kuluttaa enemmän energiaa.
- Uunin sisällä voi joskus syntyä höyryä ruokalaiton aikana. Höyry voi tiivistyä luokkuun ja lieden kanteen. Tämä on normaalia, eikä se vaikuta lieden toimintaan. Pyyhi mahdollinen tiivistynyt vesi liinalla.
- Jos jätät astian uuniin kypsennyksen jälkeen, siitä voi haihtua höyryä, joka tiivistyy etupaneeliin ja uunin luokkuun.



Voit sammuttaa uunin noin 10 minuuttia ennen kypsennysprosessin loppua. Tämä säästää energiaa, kun jo kertynyttä lämpöä käytetään.

Kypsennystilat

FastPreheat



Tällä uunin tilalla voit lämmittää uunin haluttuun lämpötilaan mahdollisimman nopeasti. Älä käytä tätä tilaa ruokanvalmistukseen. Suositeltu lämpötila: 50 - 275 °C.

Ylä- ja alalämpövastus



Käytä tätä uunin tilaa, kun kypsennät lihaa tai leivonnaisia, joita voi paistaa tai paahtaa ainoastaan yhdellä tasolla. Ylä- ja alalämpövastus säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin. Suositeltu lämpötila: 200 °C.

Alalämpövastus ja puhallin



Käytä tätä nostatettujen, mutta hitaasti nousevien leivonnaisten paistamiseen tai hedelmien ja kasvien säilömiseen. Käytä toista paistotasoa alhaalta ja matalaa paistopeltiä, että kuuma ilma pääsee kiertämään ruoan yläreunan läpi. Suositeltu lämpötila: 180 °C.

Grilli



Käytä tätä uunin tilaa grillataksesi pieniä määriä lämpimiä voileipiä tai makkaraa tai paahtaaksesi leipää. Vain grillivastus toimii tätä tilaa käytettäessä. Suositeltu lämpötila: 230 °C.

Suuri grilli



Käytä tätä uunin tilaa grillataksesi pieniä määriä lämpimiä voileipiä, makkaraa tai lihaa tai paahtaaksesi leipää. Sekä grillivastus että ylälämpövastus ovat toiminnassa tätä tilaa käytettäessä. Suositeltu lämpötila: 230 °C.

Grilli ja puhallin



Käytä tätä uunin tilaa:

- lihan, kalan ja kasvien grillaamiseen
- suurempien liha- tai kanapalojen paahtamiseen yhdellä paistotasolla
- gratinointiin
- ruokalajien pinnan ruskistamiseen rapeaksi

Sekä grillivastus että puhallin ovat toiminnassa yhtä aikaa tätä tilaa käytettäessä. Suositeltu lämpötila: 170 °C.

Kuuma ilma



Käytä tätä uunin tilaa lihan tai leivonnaisten paistamiseen useilla keittotasolla yhtä aikaa. Pyöreä lämpövastus ja puhallin varmistavat, että kuuma ilma kiertää tasaisesti ruoan ympärillä. Suositeltu lämpötila: 180 °C.

Kuuma ilma ja alalämpövastus



Käytä tätä uunin tilaa paistaaksesi:

- pizzoja
- omenapiirakoita
- hedelmäkakkuja
- kosteita leivonnaisia
- nostatettua taikinaa
- murotaikinaa

Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja puhallin varmistavat, että kuuma ilma kiertää tasaisesti ruoan ympärillä. Suositeltu lämpötila: 200 °C.

GentleBake



Käytä tätä uunin tilaa lihan paistamiseen, kalan kypsentämiseen ja leivonnaisten paistamiseen yhdellä tasolla. Tila mahdollistaa hellävaraisen, hitaan ja tasaisen kypsennyksen, joka jättää ruoan pehmeäksi ja mehukkaaksi. Suositeltu lämpötila: 180 °C.

Sulatus



Käytä tätä tilaa ruoan sulattamiseen, esimerkiksi:

- kakut, joissa on kermavaahtoa tai voipohjainen kuorrutus
- kakut ja leivonnaiset
- leivät ja sämpylät
- pakastehedelmät

Useimmissa tapauksissa ruoka tulee ottaa pois pakkauksestaan.



HUOMAA!

Poista mahdolliset metallikiinnikkeet tai -pidikkeet.

Käännä, sekoita ja erota kiinni jäätyneet kappaleet puoleksavälissä sulatusaika.

Sulatustilassa puhallin kierrättää ilmaa, mutta lämpövastukset eivät ole toiminnassa. Tätä käytetään pakastetun ruoan hitaaseen sulattamiseen.

WaterClean



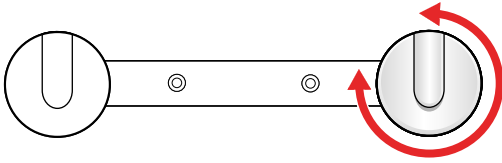
Käytä tätä tilaa tahrojen ja ruokajäänteiden poistamiseen uunista. Vain alalämpövastus säteilee lämpöä. Ohjelma kestää 30 minuuttia. Suositeltu lämpötila: 70 °C.

Kytke virta uuniin ja sammuta se

1. Kytke virta uuniin kääntämällä uunin tilan valitsin mihin tahansa kypsennystilaan.
2. Sammuta uuni kääntämällä uunin tilan valitsin asentoon **0**.

Muuta uunin lämpötilaa

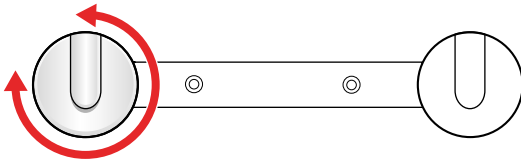
Valitse kypsennettävälle ruoalle sopiva lämpötila.



1. Nosta lämpötilaa kääntämällä lämpötilan valitsinta myötäpäivään tai alenna lämpötilaa kääntämällä sitä vastapäivään.
OLE VAROVAINEN! Älä käännä valitsinta nollakohdan alapuolelle. Tämä voi vahingoittaa termostaattia.
Lämpötila-alue on 50 - 275 °C.

Vaihda uunin kypsennystilaa

Valitse kypsennettävälle ruoalle sopiva kypsennystila.



1. Vaihda käytettävissä olevien tilojen välillä kääntämällä kypsennystilan valitsinta myötä- tai vastapäivään.



Kypsennystilaa voi vaihtaa myös kypsennyksen aikana.

Uunin kypsennystilan ohje

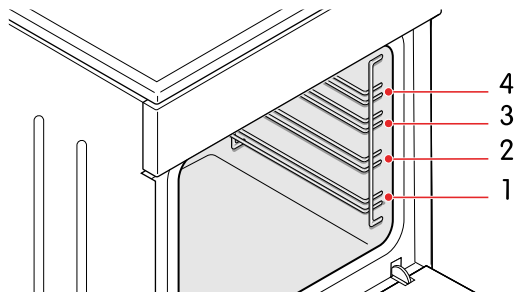
Löydä sopivin uunin kypsennystila tarpeisiisi seuraavan taulukon avulla.

Kypsennysmenetelmä	Ruokan tyyppi	Uunin kypsennystila
Paistaminen	Liha	
	Liha, kana	
Grilli	Lämpimät voileivät, makkarat	
	Lämpimät voileivät, makkarat, liha	
	Liha, kala, kasvikset	
Ruskea		

Kypsennysmenetelmä	Ruokan tyyppi	Uunin kypsennystila
Paistaminen	Leivonnaiset yhdellä tasolla, kala	
	Leivonnaiset yhdellä tasolla	
	Leivonnaiset useilla tasoilla	
	Pizzat, omenapiirakat, hedelmäkakut, kosteat leivonnaiset, nostatettu taikina, murotaikina	
	Nostatetut, mutta hitaasti nousevat leivonnaiset	
Gratinointi		
Paahto	Leipä	
Säilöntä	Hedelmät, kasvikset	

Lankaohjaimet

Lankaohjainten avulla voit valita 4 tason välillä, kun laitat ritilän tai pellin uuniin. Tasot/ohjaimet lasketaan alhaalta ylös.



Uunia on turvallista käyttää sekä ohjainten kanssa että ilman niitä.



OLE VAROVAINEN!

Älä laita paistopeltejä tai muita keittoastioita uunin pohjalle.

Esilämmitä uuni

Lämmitä uuni nopeasti haluttuun lämpötilaan FastPreheat-tilalla.



HUOMAA!

Tämä tila ei sovi ruoan valmistukseen.

1. Käännä kypsennystilan valitsin asentoon
2. Käännä lämpötilan valitsin haluttuun lämpötilaan.

Grillaussuositukset

Käytä näitä suosituksia grillauksessa.

**VAROITUS!**

Käytä grilliä vain, kun uunin luukku on kiinni.

**VAROITUS!**

Käytä uunikintaita tai pihtejä. Grillivastus, ritilä ja muut uunin varusteet kuumenevat erittäin voimakkaasti grillauksen aikana.

- Esilämmitä grilliä noin 5 minuuttia ennen kuin käytät sitä.
- Tarkkaile ruokaa säännöllisesti. Ruoka voi palaa nopeasti korkean lämpötilan vuoksi.
- Voitele ritilä öljyllä lihan tarttumisen estämiseksi, kun grillaat suoraan sillä. Käytä 4. ohjainta.
- Laita rasvapeltti 1. tai 2. ohjaimeen.
- Varmista, että pellillä on riittävästi nestettä, kun käytät paistopelttiä. Muussa tapauksessa ruoka voi palaa.
- Käännä liha.
- Puhdista uuni, tarvikkeet ja varusteet, kun grillaus on valmis.

Lihan paistosuosituksia

Käytä näitä suosituksia lihan paistamisessa.

- Käytä emaloitua tai karkaistusta lasista, savesta tai valuraudasta valmistettua pannua tai peltiä.

**HUOMAA!**

Älä käytä ruostumattomasta teräksestä valmistettuja peltejä. Ne heijastavat lämpöä voimakkaasti.

- Käytä ruokalaitossa riittävästi nestettä, ettei liha pala.
- Peitä liha, että se pysyy mehukkaana.

Paistamissuosituksia

Käytä näitä suosituksia paistamisessa.

- Esilämmitys on suositeltavaa.
- Voit paistaa keksejä matalilla paistopelleillä useilla tasoilla (toinen ja kolmas) yhtä aikaa.

**HUOMAA!**

Ylemmällä pellillä olevat keksit voivat olla valmiita aiemmin kuin alemmalla olevat.

- Laita paistopellit aina ritilälle. Ota ritilä pois, jos käytät toimitettua paistopelttiä.

**OLE VAROVAINEN!**

Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen ohjaimeen.

- Tee kekseistä yhtä paksuja, että ne ruskistuvat tasaisesti.
- Paistovälineiden muoto voi muuttua, kun ne kuumenevat. Tämä ei vaikuta niiden toimintaan, ja ne palaavat alkuperäiseen muotoonsa jäähtyessään.

Ruokan säilöntä

Käytä uunia ruokan säilöntään.

1. Kytke virta uuniin ja valitse uunin tila
2. Kaada 1 litra kuumaa vettä (noin 70 °C) syvään paistoastiaan.
3. Laita 6 yhden litran purkkia syvälle paistoastialle.
4. Laita syvä paistoastia uuniin toiselle ohjaimelle pohjasta laskien.
5. Sulje uunin luukku.

Tarkkaile ruokaa valmistuksen aikana ja ota se pois, kun neste alkaa kiehua yhdessä purkeista.

PUHDISTUS

Puhdista laitteesi säännöllisesti, että se kestää pidempään ja pysyy hyvännäköisenä.

**VAROITUS!**

Älä anna lasten puhdistaa tuotetta ilman valvontaa.

**VAROITUS!**

Sähköiskun vaara!

- Irrota laite verkkovirrasta ennen puhdistamista.
- Älä käytä höyry- tai korkeapainepuhdistimia laitteen puhdistamiseen, sillä tämän seurauksena voi olla sähköisku.

**OLE VAROVAINEN!**

Anna aina laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.

Puhdista keittoalueen pinta

Puhdista keittoalueen lasikeraaminen pinta aina oikein varmistaaksesi pitkään kestävä toiminnan ja ulkonäön.

**OLE VAROVAINEN!**

- Älä käytä teräsvillaa, karkeita puhdistussieniä tai hankaavaa jauhetta, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa. Myös voimakkaat pesusuihkeet, karstanpoistoaineet ja muut sopimattomat nestemäiset puhdistusaineet voivat vahingoittaa pintaa.
- Puhdistuksen jälkeen poista kaikki puhdistusaineen jäämät pinnalta, sillä pinta voi vaurioitua, kun lämmität keittoalueet seuraavan kerran.

**OLE VAROVAINEN!**

Jos sokeria tai hyvin sokeripitoista ruokaa valuu pinnalle, kun se on kuuma, poista sokeri kuumalta pinnalta heti liinalla tai raaputtimella. Muussa tapauksessa pinta voi vaurioitua.

Älä koskaan käytä pesu- tai puhdistusaineita kuuman pinnan puhdistamiseen.

- Kun puhdistat liettä, käytä erikoistuotteita, joiden muodostama suojaava kalvo estää likaa tarttumasta pintaan.
- Poista pienet liat kostealla ja pehmeällä liinalla ja pyyhi pinta kuivaksi.
- Poista vesitahrat miedolla etikkaliuoksella. Älä käytä tätä liuosta kehykseen, sillä se saattaa menettää kiiltonsä.
- Jos lika on sitkeää, käytä erityisiä lasikeraamisen pinnan puhdistusaineita ja noudata valmistajan ohjeita. Jos mikään muu ei auta, poista itsepäinen lika raaputtimella. Pidä raaputinta oikeassa kulmassa (45 - 60°), paina raaputinta hellästi lasia vasten ja työnnä sitä lian irrottamiseksi.

Lasikeraamisen pinnan värjäytyminen johtuu yleensä ruoanjäämien palamisesta kiinni pintaan tai sopimattomasta materiaalista (kuten alumiinista tai kuparista) valmistettujen keittoastoiden käytöstä. Tällaisia värjäytymiä on erittäin vaikeaa poistaa kokonaan, mutta ne eivät vaikuta liedien toimintaan, joten ne eivät kuulu takuun piiriin.

Puhdista lasipinnat

Puhdista lasipinnat lasin, peilien ja ikkunoiden puhdistamiseen tarkoitetuilla varusteilla ja aineilla.

**OLE VAROVAINEN!**

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metalliraaputtimia, sillä ne voivat lohkaista pinnan ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.

Puhdista ruostumattomat teräspinnat

Puhdista ruostumattomat teräspinnat miedolla pesuaineella ja pehmeällä sienellä, joka ei naarmuta pintaa.

**OLE VAROVAINEN!**

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai liuottimia sisältäviä puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa pintaa.

Puhdista emalipinnat

Puhdista emalipinnat nihkeällä sienellä. Poista rasvatahrat lämpimällä vedellä ja emalipintojen erikoispesuaineella.

**OLE VAROVAINEN!**

Älä puhdista emalipintoja hankaavilla pesuaineilla tai työkaluille, sillä ne voivat aiheuttaa pysyviä vaurioita.

Puhdista muovisoat ja lakkapinnat.

Poista mahdolliset tahrat heti muoviosista ja lakkapinnoilta pehmeällä hankaamattomalla liinalla ja pienellä määrällä vettä. Voit käyttää myös muovi- ja lakkapinnoille tarkoitettuja pesuaineita ja puhdistustyökaluja. Noudata valmistajan ohjeita.

**OLE VAROVAINEN!**

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, hankaavia työkaluja tai alkoholipohjaisia puhdistusaineita.

Puhdista uuni

Puhdista uuni sisältä säännöllisesti.

**OLE VAROVAINEN!**

Älä nojaa uunin luukkuun, kun puhdistat uunia sisältä. Älä koskaan seiso uunin luukulla tai anna lasten istua sillä. Uunin luukun saranat voivat vaurioitua, jos niiden varassa on liian suuri kuorma.

**OLE VAROVAINEN!**

Älä käytä hankaavia aineita. Ne naarmuttavat emalipintoja.

- Puhdista uunin seinät nihkeällä sienellä ja puhdistusaineella. Käytä palaneisiin tahroihin emalipinnoille tarkoitettua erikoispuhdistusainetta.
- Pyyhi uuni huolellisesti kuivaksi puhdistuksen jälkeen.
- Puhdista lankaohjaimet tavallisella puhdistusaineella.
- Puhdista uunivarusteet sienellä. Voit käyttää itsepintaisiin tai palaneisiin tahroihin erikoispuhdistusaineita.

Käytä WaterClean-ohjelmaa

Käytä WaterClean-ohjelmaa poistaaksesi tahrat ja ruokajäämät helposti uunistasi.

**OLE VAROVAINEN!**

Varmista, että uuni on jäähtynyt, ennen kuin käynnistät WaterClean-ohjelman.

1. Käännä kypsennystilan valitsin asentoon
2. Käännä lämpötilan valitsin 70 °C:seen.
3. Kaada 0,6 l vettä paistopellille ja laita se alaohjaimeen.
4. Anna ohjelman käydä 30 minuuttia. Ruokajäämät pehmenevät.
5. Puhdista uunin emaliseinät nihkeällä liinalla.

VIANMÄÄRITYS

Voit ratkaista monia pieniä ongelmia vianmääritystiedoilla. Jos ongelma ei ratkea, älä yritä korjata laitetta muilla kuin tässä ohjekirjassa kuvatuilla tavoilla.



VAROITUS!

Sähköiskun vaara!

- Älä yritä tehdä mitään korjauksia itse. Laitteen muutokset ja ammattitaidottomat korjaukset voivat aiheuttaa henkilövahinkoja tai laitteen vaurioitumisen. Ne saavat myös takuun raukeamaan. Ota sen sijaan yhteyttä huoltoteknikkoon.
- Älä vaihda virtajohtoa itse. Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan tai valtuutetun huoltoteknikon on vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.

Yleinen vianmääritys

Ratkaise yleisiä lieteen liittyviä ongelmia tämän taulukon avulla.

Ongelma	Ratkaisu
Kotisi pääsulake palaa usein.	Tarkista, ettei kaikkien päälle kytkettyjen laitteiden teho ylitä kotisi sähköjärjestelmän kapasiteettia. Ota yhteyttä huoltoteknikkoon.

Lieden vianmääritys

Ratkaise lieteen liittyviä ongelmia tämän taulukon avulla. Katso myös kappale "Normaali ääni keittoalueella ruoanlaiton aikana", [sivu 24](#).

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Näyttö ja kosketussymbolit eivät toimi.		Irrota tuote verkkovirrasta muutaman minuutin ajaksi. Kytke laite sitten takaisin ja kytke virta.
 vilkkuu näytössä keittoalueen päällekytkemisen jälkeen.	Keittoastia ei sovi induktioliedelle. Keittoastia on liian pieni.	Käytä oikeankokoista keittoastiaa, jossa on ferromagneettinen pohja. Katso kappale "Sopivat keittoastiat", sivu 11 . Jos  jatkaa vilkkumista sen jälkeen, kun olet sammuttanut liedon ja kytkennyt virran takaisin, irrota laite verkkovirrasta, odota 5 minuuttia ja kytke se takaisin verkkovirtaan.
 näkyy	Liesi on ylikuumentunut.	Odota, että liesi jäähtyy. Käytä pienempää tehoasetusta ja varmista, ettei keittoastia ole tyhjä.
 näkyy	Käytön aikana on ilmennyt ongelma.	
 näkyy	Haluttua tehotasoa ei voi asettaa, koska liedon suurin kokonaisteho on saavutettu.	
 vilkkuu näytöllä.	Ohjauspaneelin kosketussymbolien päälle on asetettu esine tai läiskynyt nestettä.	Poista esine tai pyyhi ohjauspaneeli puhtaaksi.

Ongelma	Syy	Ratkaisu
E 3 näkyy	Sopimaton keittoastia, joka ei ole ferromagneettinen.	Käytä oikeankokoista keittoastiaa, jossa on ferromagneettinen pohja. Katso kappale "Sopivat keittoastiat", sivu 11 .
power boost -toiminto sammuu automaattisesti.	power boost -toiminto sammuu aina automaattisesti 10 minuutin jälkeen.	Ota power boost -toiminto uudelleen käyttöön. Tarvittaessa sammuta keittoalue ja kytke se takaisin päälle, ennen kuin aktivoit power boost -toiminnon uudelleen.
	power boost -toiminto sammuu, jos keittoalue ylikuumenee.	Odota, että keittoalue jäähtyy, ennen kuin aktivoit power boost -toiminnon uudelleen.
E r tai E + jokin muu numero kuin 3 näkyy	Virhe elektronisissa piireissä.	Irrota laite verkkovirrasta, odota 5 minuuttia ja kytke se takaisin. Jos virhe tulee uudelleen näytölle, ota yhteyttä huoltoteknikkoon.

Normaali ääni keittoalueella ruoanlaiton aikana

On normaalia, että induktioliedestä ja keittoastioista kuuluu jonkin verran ääntä ruoanlaiton aikana.

Äänen tyyppi	Kuvaus
Induktion aiheuttama ääni	Induktio saa keittoastian molekyylit oskilloimaan. Tämä voi aiheuttaa enemmän tai vähemmän ääntä keittoastian materiaalista riippuen.
Muuntajamainen surina	Tapahtuu suurilla tehotasoilla.
Keittoastian värähtelyt ja rasahtelu	Ääntä syntyy, kun keittoastia lämpenee, ja se riippuu keittoastian materiaalista ja kypsennettävän ruoan määrästä ja tyypistä.
Puhaltimen ääni	Puhallin aktivoituu, kun liesi kuumenee sisältä. Puhallin voi toimia jonkin aikaa senkin jälkeen, kun liesi on sammutettu.



HUOMAA!

Toimintahäiriön ilmetessä irrota liesi verkkovirrasta, odota muutama minuutti ja kytke se sitten takaisin. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltoteknikkoon.

Uunin vianmääritys

Ratkaise uunin liittyviä ongelmia tämän taulukon avulla.

Ongelma	Ratkaisu
Uunin valo ei toimi.	kappale "Vaihda uunin valon lamppu", sivu 25
Ruoka ei kypsy.	Tarkista, että olet valinnut oikean lämpötilan ja kypsennystilan. Tarkista, että uunin luukku on kiinni.

Osien vaihtaminen

Vaihda uunin valon lamppu

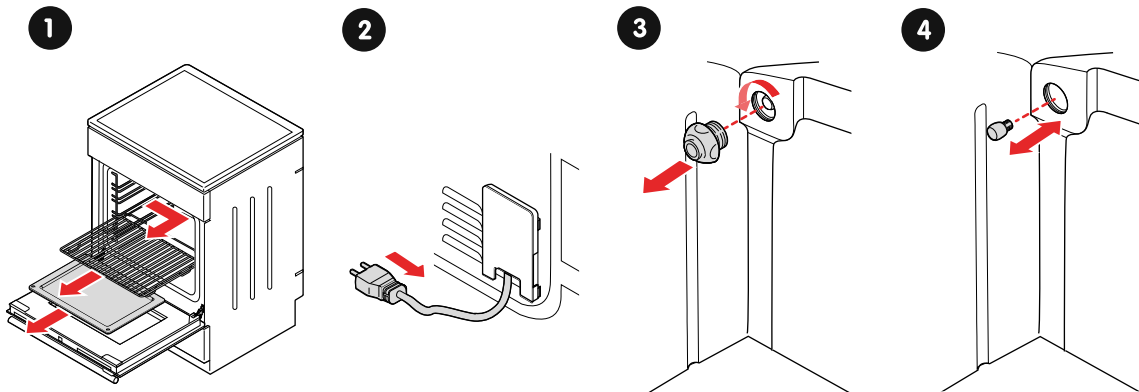
Kun lamppu menee rikki, vaihda sen tilalle halogeenilamppu G9, 25 W.

**VAROITUS!**

Sähköiskun vaara! Irrota laite aina verkkovirrasta ennen lampun vaihtamista.

**HUOMAA!**

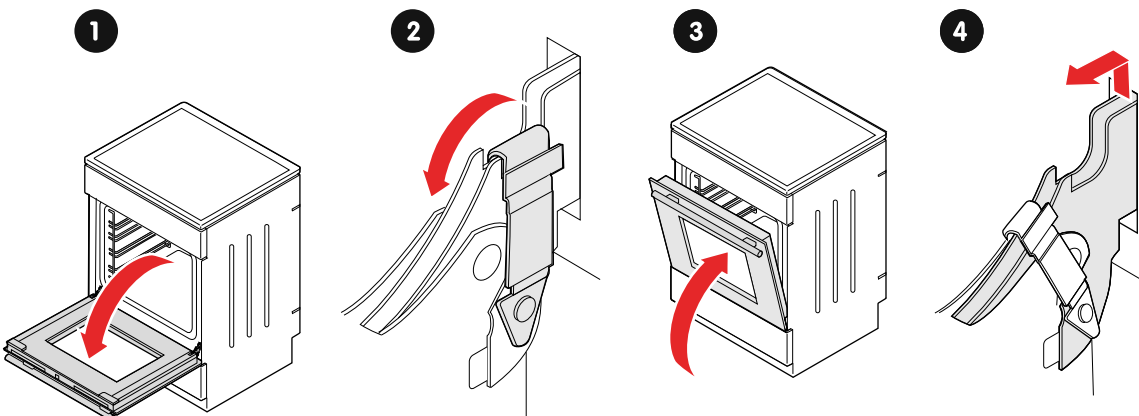
Lamppu ei kuulu takuun piiriin, koska se on kuluva osa.



1. Ota ritilä, ohjaimet ja pellit pois.
2. Irrota liesi verkkovirrasta.
3. Irrota lampun kansi.
4. Vaihda lamppu.
VAROITUS! Suojaa itsesi irrottaessasi vanhaa lamppua, ettet polta itseäsi.
OLE VAROVAINEN! Älä vahingoita emalipintaa.
5. Asenna kansi.
6. Kytke liesi verkkovirtaan.

Vaihda uunin luukku

Irrota ja vaihda uunin luukku, jos se on rikki tai sinun tarvitsee vaihtaa uunin luukun lasipaneeli. Katso kappale "Irrota ja asenna uunin luukun lasipaneeli", [sivu 26](#).



1. Avaa uunin luukku täysin auki.
2. Nosta ja taita luukun saranoiden salvat.
3. Taita ovi varovasti noin 15° kulmaan.
4. Irrota luukku: vedä saranat ulos aukoista.

Asenna päinvastaisessa järjestyksessä.

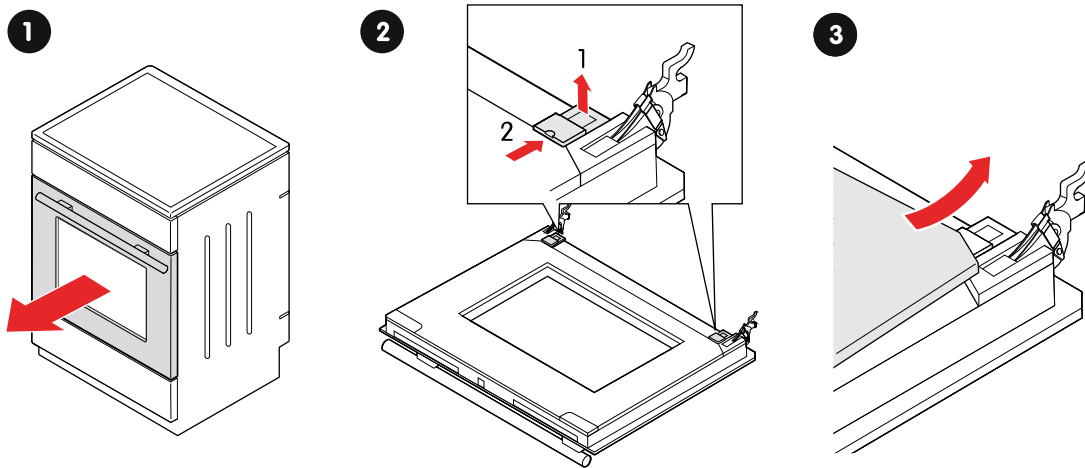


OLE VAROVAINEN!

Tarkista, että saranat ovat oikein koukuissaan. Muuten ovi ei välttämättä avaudu ja sulkeudu oikein.

Irrota ja asenna uunin luukun lasipaneeli

Irrota uunin luukun lasipaneeli, jos se on rikkoutunut tai haluat puhdistaa sen.



1. Irrota uunin luukku laitteesta (kappale "Vaihda uunin luukku", sivu 25).
2. Nosta tukia hieman ja vedä ne ulos.
3. Nosta lasipaneelin alareunaa ja irrota se.

Asenna päinvastaisessa järjestyksessä.

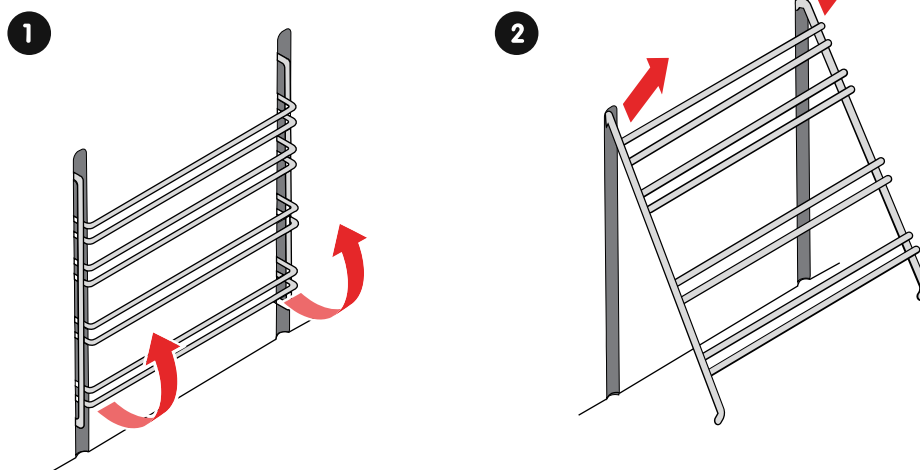


HUOMAA!

Luukun ja lasipaneelin merkintöjen (puoliympyrä) tulisi olla kohdakkain.

Irrota ja asenna lankaohjaimet

Irrota ja asenna lankaohjaimet tämän menettelyn mukaisesti.



1. Vedä ohjainten alareuna pois uunin seinästä.

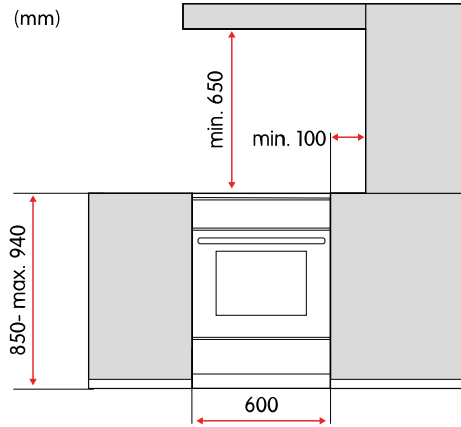
2. Vedä ohjaimet pois yläreunan aukoista.

Asenna ohjaimet päinvastaisessa järjestyksessä.

ASENTAMINEN

Lieden sijoitus

Ota lieден sijoittamisessa huomioon tässä osiossa ilmoitetut mitat ja muut tekijät.



VAROITUS!

Tulipalovaara!

- Varmista, että lattia ja viereiset seinät kestävät vähintään 90 °C:n lämpötilan.
- Älä asenna laitetta koristeoven taakse, sillä se voi ylikuumentua.



VAROITUS!

Laitte on tarkoitettu sijoitettavaksi suoraan lattialle ilman mitään tukia tai sokkeleita.



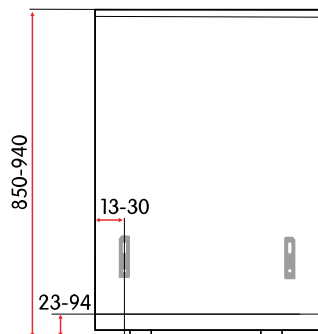
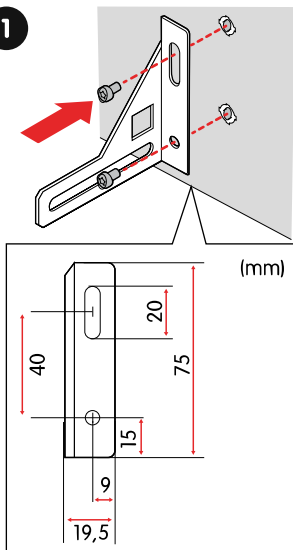
OLE VAROVAINEN!

Älä asenna laitetta voimakkaiden lämmönlähteiden, kuten kiinteällä polttoaineella toimivien uunien, lähelle, sillä korkea lämpötila voi vahingoittaa laitetta.

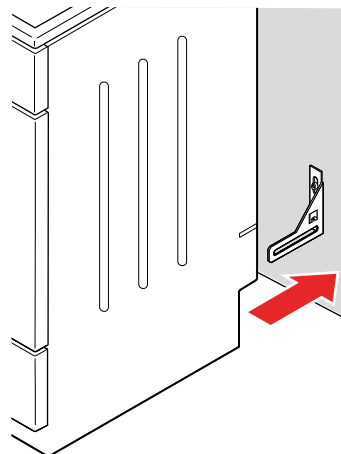
Kiinnitä liesi seinään.

Lieden kiinnittäminen seinään estää sitä kaatumasta.

1



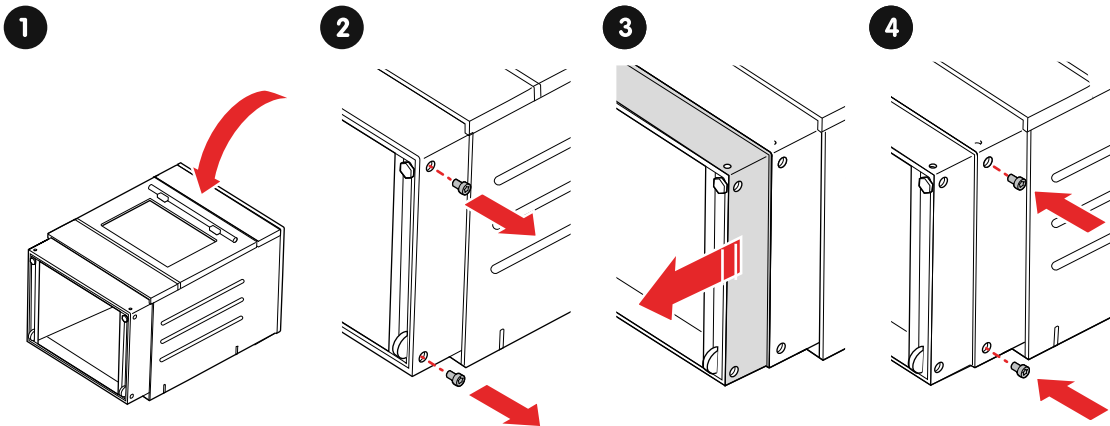
2



1. Kiinnitä kiinnike seinään toimitetuilla ruuveilla ja ankkureilla.
VAROITUS! Jos toimitetut ruuvit tai ankkurit eivät ole seinään sopivia, käytä sellaisia, jotka varmistavat lujan kiinnityksen seinään.
2. Laita liesi kiinnikkeeseen ja kiinnitä.

Säädä liesen korkeus

Voit säätää liesen korkeutta välillä 850 - 940 mm.



1. Aseta liesi lattialle tausta alaspäin.
2. Avaa ruuvit.
3. Säädä korkeus.
4. Ruuvaa ruuvit takaisin sisään.

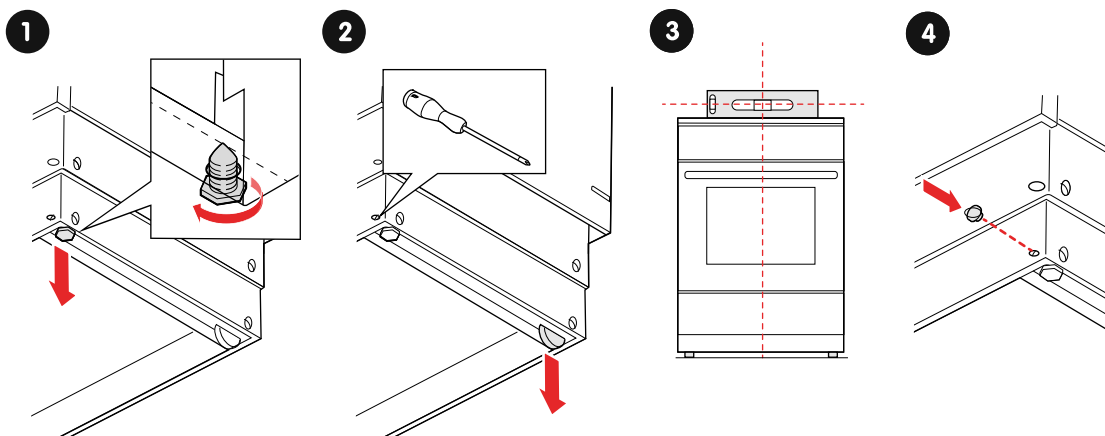
Suorista liesi

Suorista liesi säätämällä etujalkojen ja takajalkojen korkeutta erikseen.



VAROITUS!

Liesi on asennettava vaakatasossa suoraan.



1. Säädä korkeutta kääntämällä etujalkoja.
2. Säädä takajalkojen korkeutta kääntämällä pyörän säätöruuveja.
3. Tarkista vaakasuoruus laittamalla vesivaaka liedon päälle. Säädä tarvittaessa.
4. Laita suojatulpat reikiin.

Kytke verkkovirta

Liitä liesi joko yksi- tai kolmivaihevirtaan.



VAROITUS!

Sähköiskun vaara! Älä liitä laitetta verkkovirtaan itse. Vain valtuutettu asentaja saa kytkeä tämän laitteen.



VAROITUS!

- Sähköasennuksessa tulee noudattaa paikallisia määräyksiä.
- Käytä yksivaiheisen virransyötön yhteydessä $3 \times 4,0 \text{ mm}^2$ johtoa, jonka luokitus on vähintään H05VV-F 3G4.
- Käytä kolmivaiheisen virransyötön yhteydessä $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$ johtoa, jonka luokitus on vähintään H05VV-F 5G1.5.
- Älä käytä laitteen ohjaamiseen ulkoisia ajastimia tai erillisiä kauko-ohjausjärjestelmiä.

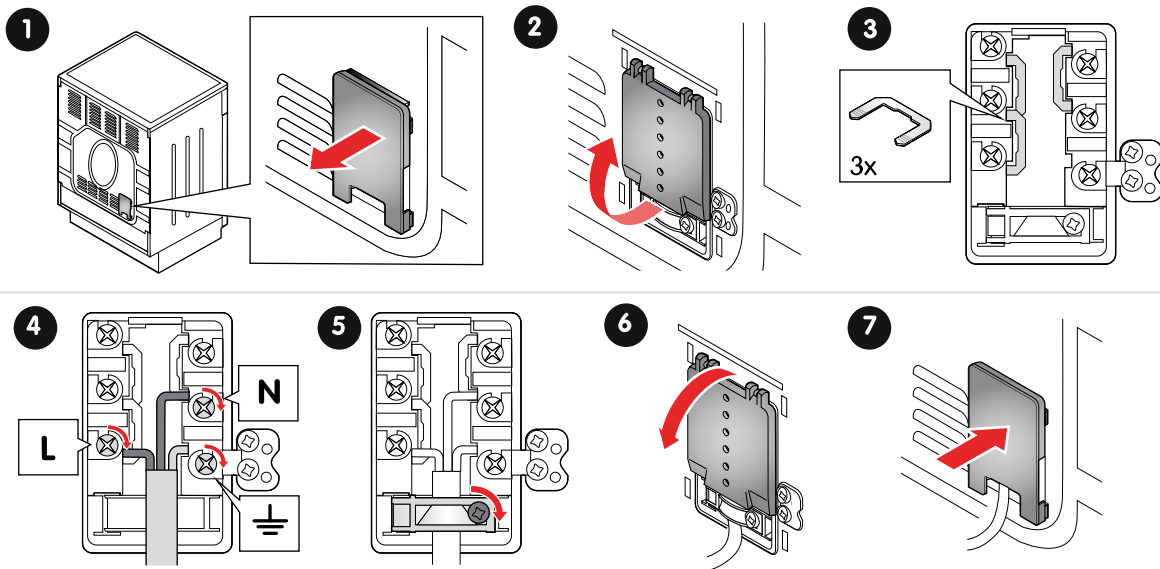


OLE VAROVAINEN!

Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen liittämistä. Takuu ei kata korjauksia tai takuuvaatimuksia, jotka johtuvat virheellisestä asennuksesta tai laitteen käytöstä.

Liitä yksivaihevirtaan

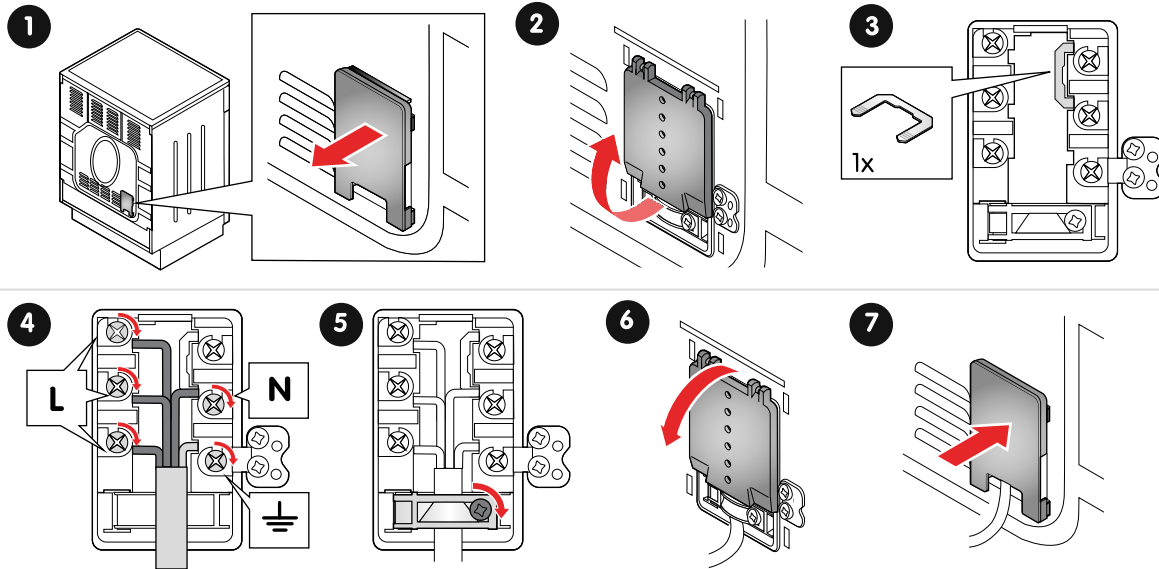
Liitä liesi 220 - 240 V:n, 50-60 Hz yksivaihevirtaan näiden ohjeiden mukaisesti.



1. Irrota kiinnikkeen suojakansi.
2. Avaa kytkentälevyn kansi.
3. Asenna sillat.
4. Kiinnitä johtimet kytkentälevyyn ruuveilla.
VAROITUS! Tarkista, että suojamaajohdin on kunnolla kiinni.
5. Kiinnitä kaapeli pinteellä.
6. Sulje kytkentälevyn kansi.
7. Asenna kiinnikkeen suojakansi.

Liitä kolmivaihevirtaan

Liitä liesi 380 - 415 V:n 3N~, 50 Hz kolmivaihevirtaan näiden ohjeiden mukaisesti.



1. Irrota kiinnikkeen suojakansi.
2. Avaa kytkentälevyn kansi.
3. Asenna silta.
4. Kiinnitä johtimet kytkentälevyyn ruuveilla.
VAROITUS! Tarkista, että suojamaajohdin on kunnolla kiinni.
5. Kiinnitä kaapeli pinteellä.
6. Sulje kytkentälevyn kansi.
7. Asenna kiinnikkeen suojakansi.

Tee seuraava, kun kytkentä on valmis

1. Tarkista, että verkkovirta on asennettu oikein.
2. Tarkista, että vastukset, säätimet ja ohjaimet toimivat oikein.

Aseta keittoalueen

Keittoalueen enimmäisteho on oletuksena 7200 W. Jos käytettävissä oleva teho tai sulakkeen koko on rajallinen, aseta pienempi enimmäisteho.

1. Kytke liesi verkkovirtaan.
2. Poista lapsilukko käytöstä painamalla sekunnin.
3. Kosketa takavasemman ja etuoikean keittoalueen -säädintä samanaikaisesti.
Nykyinen enimmäisteho tulee näkyviin.
4. Aseta haluttu enimmäisteho koskettamalla tai .
5. Tallenna uusi asetus koskettamalla ylävasemman ja alaoikean keittoalueen -säädintä samanaikaisesti.

näkyy valitun keittoalueen kohdalla, kun keittoalueen enimmäisteho on saavutettu. Asetetusta enimmäistehosta riippuen voi olla, ettei usealla keittoalueella voi käyttää samaan aikaan suurta tehotasoa.

LIITE

Tekniset tiedot

Tuotekoodi	CIS5623V
Korkeus	90 cm
Leveys	59,7 cm
Syvyys	59,4 cm
Paino	51,3 kg
Uunin sisätilavuus	70 l
Virtalähde	220-240 V, 50-60 Hz 380-415 V 3N~, 50 Hz
Sähköliitäntä	10 500 W

Keittoalue	Halkaisija	Teho
Etuvasen	18 cm	2 kW
Takavasen	18 cm	2 kW
Takaoikea	21 cm	2 kW
Etuoikea	14,5 cm	1,6 kW

EU-direktiivit ja -standardit

Tämä tuote täyttää soveltuvat EU-direktiivit ja -määräykset, ja se on CE-merkitty. Jos EU-vaatimustenmukaisuusvakuutusta ei ole toimitettu laitteen mukana, se on saatavilla pyynnöstä.

Tämän tuotteen suorituskkyky vastaa standardia EN 60350-1.

ELVITA



elonGROUP

Elvita products are distributed and marketed by ELON Group AB.
Elon Group AB Bäcklundavägen 1 | 702 03 Örebro Sweden
ELON GROUP | +46(0)10-220 40 00 | ELONGROUP.SE
Support and service: ELVITA.SE