

Sisällysluettelo

FI

1 Varoituksia	4
1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	4
1.2 Valmistajan vastuu	5
1.3 Laitteen käyttötarkoitus	5
1.4 Hävittäminen	5
1.5 Tyyppikilpi	6
1.6 Tämä käyttöohje	6
1.7 Miten käyttöohjetta luetaan	6
2 Kuvaus	7
2.1 Yleinen kuvaus	7
2.2 Ohjauspaneeli	8
2.3 Muut osat	9
2.4 Saatavana olevat lisävarusteet	9
3 Käyttö	12
3.1 Varoituksia	12
3.2 Ensimmäinen käyttökerta	12
3.3 Lisävarusteiden käyttö	13
3.4 Uunin käyttö	15
3.5 Neuvoja paistamiseen	17
3.6 Kello	19
4 Puhdistus ja hoito	24
4.1 Varoituksia	24
4.2 Laitteen puhdistus	24
4.3 Luukun irrottaminen	24
4.4 Luukun lasin puhdistaminen	25
4.5 Pyrolyysi: uunin automaattinen puhdistus	28
5 Asennus	32
5.1 Sähkökytkentä	32
5.2 Johdon vaihto	32
5.3 Asemointi	33

Lue tämä käyttöopas huolellisesti. Ohjeita noudattamalla taataan laitteen oikeaoppinen ylläpito ja sen ominaisuuksien säilyvyys.

Tuotteeseen liittyviä lisätietoja löytyy osoitteesta www.smeg.com



Varoituksia

1 Varoituksia

1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset

Henkilövahingot

- Laite ja siihen kuuluvat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana.
- Älä koske kuumentaviin osiin käytön aikana.
- Pidä alle 8-vuotiaita lapsia loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Käytön aikana älä aseta laitteen päälle metallisia esineitä kuten veitset, haarukat, lusikat ja kannet.
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä/tulipaloa vedellä: sammuta laite ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suoritettavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Älä tee muutoksia laitteeseen.

- Älä työnnä teräviä metalliesineitä (keittiövälineitä tai työkaluja) laitteessa oleviin aukkoihin.
- Älä koskaan yritä korjata laitetta yksin tai ilman pätevän teknikon apua.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.

Laitteelle aiheutuvat vahingot

- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita ja metallisia sienä).
- Käytä mahdollisesti puu- tai muovisia ruokailuvälineitä.
- Älä istu laitteen päälle.
- Älä käytä höyrysuihkeita laitteen puhdistamiseksi.
- Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.
- Älä jätä laitetta valvomatta paiston aikana, sillä rasvaa tai öljyä voi vuotaa ulos.
- Älä jätä esineitä keittotasojen päälle.
- Älä missään tapauksessa käytä laitetta huoneen lämmittämiseen.



Laitteeseen liittyen

- Ennen lampun vaihtoa varmista, että laite on sammutettu.
- Älä nojaa äläkä istu avoimen luukun päälle.
- Tarkista, ettei luukkujen väliin jää esineitä.

1.2 Valmistajan vastuu

Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat:

- käyttötarkoitukseen nähden poikkeavasta käytöstä
- käyttöoppaassa olevien määräysten noudattamatta jättämisestä
- jonkin laitteen osan muuttamisesta
- muiden kuin laitteen alkuperäisten varaosien käytöstä.

1.3 Laitteen käyttötarkoitus

- Laite on tarkoitettu ruokien paistamiseen kotitalouskäytössä. Kaikenlainen muu käyttö on sopimatonta.
- 8-vuotiaat lapset, fyysisesti tai henkisesti rajoittuneet henkilöt tai henkilöt, joilla ei ole tämän laitteen käyttöön liittyvää kokemusta saavat käyttää laitetta jos heidän toimintaansa valvoo tai heitä opastaa aikuiset tai heidän turvallisuudesta vastaavat henkilöt.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisten ajastimien tai kauko-ohjainten kanssa.

1.4 Hävittäminen



Laite tulee hävittää erillään kotitalousjätteistä (direktiivit 2002/95/EY, 2002/96/EY, 2003/108/EY). Tämä laite ei sisällä siinä määrin terveydelle ja ympäristölle haitallisia aineita, että sitä voitaisiin pitää vaarallisena voimassa olevien Euroopan neuvoston direktiivien mukaisesti.

Laitteen hävittämiseksi:

- Katkaise virtajohto ja irrota johto yhdessä pistokkeen kanssa.



Sähkövirta

Sähköiskun vaara

- Kytke pääkatkaisin pois päältä.
- Irrota virtajohto sähkölaitteistosta.
- Toimita laite käyttöiän loputtua sähkö- ja elektronisten laitteiden erilliskeräykseen tai anna se jälleenmyyjälle toisen vastaavan laitteen hankinnan yhteydessä.



Varoituksia

Laitteen pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä.

- Toimita pakkausmateriaalit tarkoituksenmukaiseen erilliskeräykseen.



Muovipakkaukset Tukehtumisen vaara

- Pakkausmateriaaleja tai niiden osia ei saa jättää ilman valvontaa.
- Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaaleihin kuuluvilla muovipusseilla.

1.5 Tyypikilpi

Laitteen tyypikilpi sisältää tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkinnän. Tyypikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

1.6 Tämä käyttöohje

Tämä käyttöohje on kiinteä osa laitetta, ja siksi sitä tulee säilyttää kokonaisuudessaan helposti saatavilla koko laitteen käyttöiän ajan.

Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.

1.7 Miten käyttöohjetta luetaan

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia kuvamerkkejä:

Varoituksia



Yleistietoja liittyen tähän käyttöohjeeseen, turvallisuuteen ja hävittämiseen.

Kuvaus



Laitteen ja lisävarusteiden kuvaus.

Käyttö



Laitteeseen ja lisävarusteisiin sekä paistoon liittyvää tietoa.

Puhdistus ja hoito



Laitteen oikeaan puhdistamiseen ja huoltoon liittyvää tietoa.

Asennus



Pätevälle teknikolle kuuluvaa tietoa: asennus, käyttöönotto ja säätö.



Turvallisuuteen liittyvät varoitukset



Tietoa



Neuvo

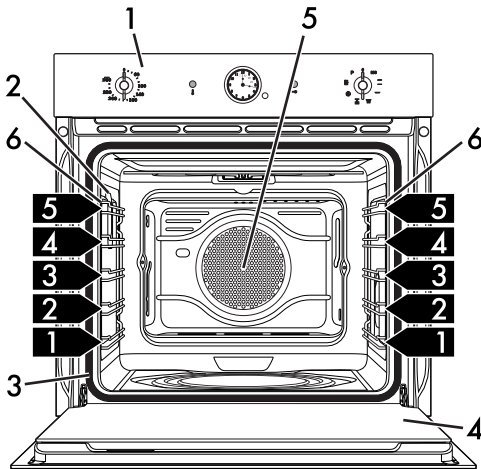
1. Käyttöohjeiden järjestys.

- Yksittäinen käyttöohje.



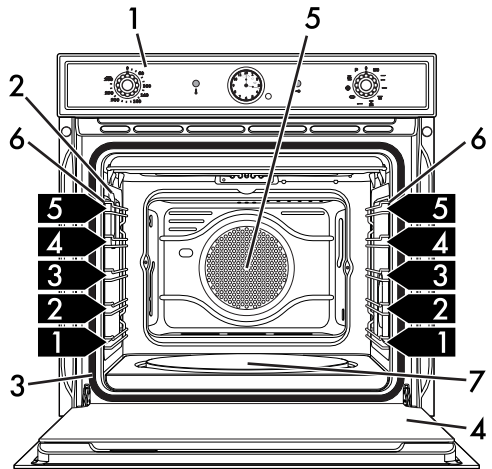
2 Kuvaus

2.1 Yleinen kuvaus



Pyrolyttiset mallit

- 1 Ohjauspaneeli
- 2 Lamppu
- 3 Tiiviste
- 4 Luukku



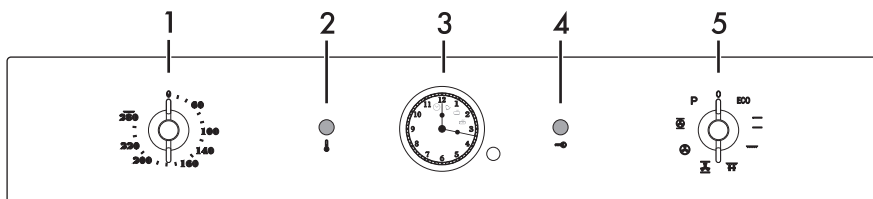
Pyrolyttiset mallit pizzalevyllä

- 5 Tuuletin
- 6 Rutilöiden/peltien kannattimet
- 7 Pizzalevyn käyttö (vain joissakin malleissa)

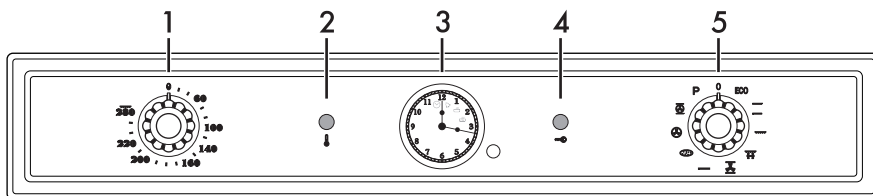
1,2,3 Kannatintaso



2.2 Ohjauspaneeli



Pyrolyyttiset mallit



Pyrolyyttiset mallit pizzalevyllä

1 Lämpötilakytkin

Tämän kytkimen avulla on mahdollista valita paistolämpötila.

Käännä kytkintä myötäpäivään halutun arvon kohdalle, minimi- ja maksimiarvojen välillä.

2 Termostaatin merkkivalo

Kun merkkivalo vilkkuu se osoittaa, että uuni kuumenee asetetun lämpötilan saavuttamiseksi. Kun lämpötila saavutetaan, termostaatin merkkivalo jää aina palamaan, kunnes uuni sammuu.

3 Kello

Hyödyllinen oikean kellonajan näyttöön, ohjelmoitujen paistoaikojen asetukseen ja ajastimen ohjelmointiin.

4 Luukun lukittumisen merkkivalo

Se syttyy palamaan kun automaattinen puhdistusjakso käynnistyy (pyrolyysi).

5 Toimintokytkin

Uunin eri toiminnot soveltuvat erilaisille paistotavoille. Kun haluttu toiminto on valittu, aseta paistolämpötila lämpötilakytkimen kautta.



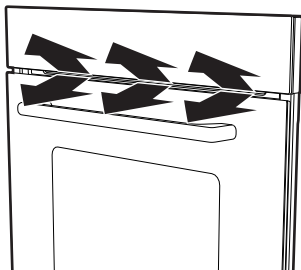
2.3 Muut osat

Uunin tasot

Uunissa on eri korkeustasoja uunipeltien ja ritilöiden asemointia varten.

Asetuskorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin (ks. 2.1 Yleinen kuvaus).

Jäähdytystuuletin



Tuulettimen tehtävänä on jäähdyttää laite ja se kytkeytyy päälle paiston aikana.

Tuulettimet muodostavat normaalin ilmavirtauksen, joka tulee ulos luukun yläpuolelta. Ilmavirtaus voi jatkua lyhyen aikaa myös uunin sammutuksen jälkeen.

Sisävalaistus

Laitteen sisävalaistus kytkeytyy:

- kun luukku avataan
- kun valitaan mikä tahansa toiminto, lukuun ottamatta toimintoa **P**.



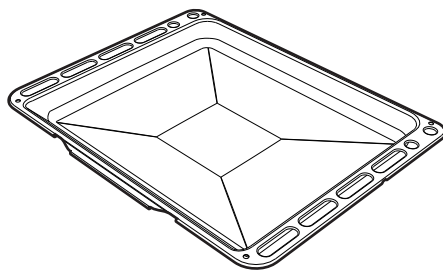
Kun luukku on auki, sisävalaistusta ei ole mahdollista sammuttaa.

2.4 Saatavana olevat lisävarusteet



Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia lisävarusteita.

Syvä uunipelti

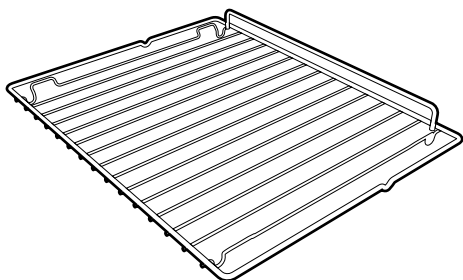


Hyödyllinen rasvojen keräämiseen, jotka voivat valua yläpuolella olevalle ritilälle asetetuista ruoka-aineksista ja kakkujen, pizzojen ja leivonnaisten paistoon.



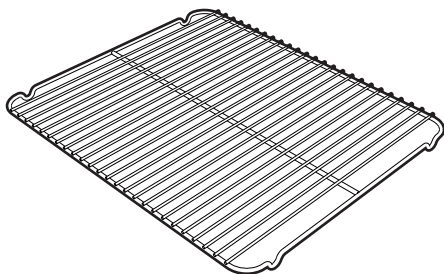
Kuvaus

Ritilä



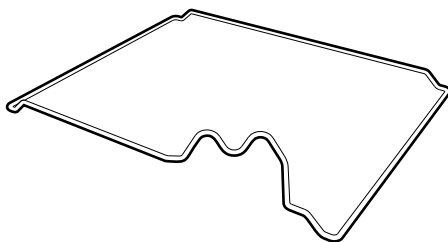
Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

Uunipellin ritilä



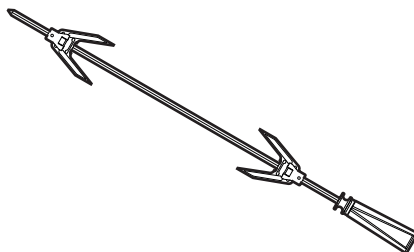
Tarkoitettu asetettavaksi uunipellin päälle silloin, kun ruoka-aineet voivat valua sen yli.

Paistinvartaan tuki



Käytettävä paistinvartaan tukena.

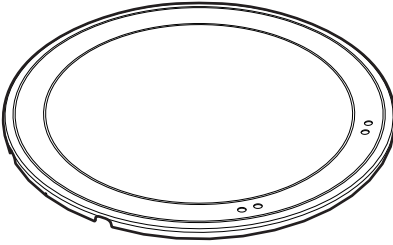
Varras



Kanan ja muiden kaikilta pinnoiltaan tasaista paistoa vaativien ruokien paistoon.

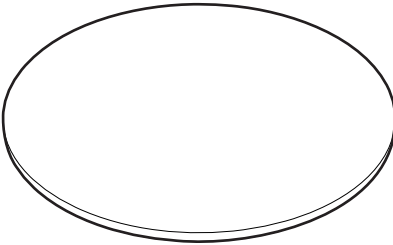


Pizzalevyn kansi (vain joissakin malleissa)



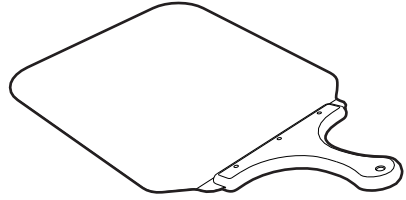
Asetettava uunin pohjalla olevaan paikkaan pizzalevyn tilalle kun sitä ei käytetä.

Pizzalevyn käyttö (vain joissakin malleissa)



Suunniteltu erityisesti pizzan ja pizzavalmisteiden paistoon.

Pizzalasta käyttö (vain joissakin malleissa)



Hyödyllinen pizzan asettamiseksi uuniin tarkoituksenmukaiselle levyille.



Laitteessa käytettävät elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat lisävarusteet on valmistettu voimassa olevien lakien mukaisista materiaaleista.



Varustuksiin kuuluvia alkuperäisiä lisävarusteita tai ylimääräisiä lisävarusteita voidaan pyytää valtuutetuista huoltokeskuksista. Käytä vain valmistajan alkuperäisiä lisävarusteita.



3 Käyttö

3.1 Varoituksia



Korkea lämpötila uunitilan sisällä käytön aikana.

Palovammojen vaara

- Pidä luukkua kiinni paiston aikana.
- Suojaa käsiä uunikintailla ruokien liikkuttamisen aikana uunitilan sisällä.
- Älä koske uunin sisällä oleviin lämmityksiin.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Älä anna lasten mennä uunin lähelle sen toiminnan aikana.



Korkea lämpötila uunitilan sisällä käytön aikana.

Tulipalo- tai räjähdysvaara

- Älä suihkuta suihkeita laitteen läheisyydessä.
- Älä käytä tai jätä tulenarkoja materiaaleja laitteen läheisyyteen.
- Älä käytä muovisia keittiövälineitä tai astioita ruokien paistossa.
- Älä aseta uuniin purkkeja tai suljettuja astioita.
- Älä jätä laitetta valvomatta paiston aikana, sillä rasvaa tai öljyä voi vuotaa ulos.
- Ota kaikki uunipellit ja ritilät pois uunitilasta joita ei käytetä paiston aikana.



Väärä käyttö

Emaloiduille pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä peitä uunitilan pohjaa alumiinipaperilla tai tinapaperilla.
- Jos leivinpaperia halutaan käyttää, aseta paperi niin, ettei se vaikuta uunitilassa kiertävään kuumaan ilmaan.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan uunitilan pohjalle.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.

3.2 Ensimmäinen käyttökerta

1. Irrota mahdolliset laitteen ulko- tai sisäpuolella olevat suojamuovit mukaan lukien lisävarusteet.
2. Poista mahdolliset tarrat (tekniisiä tietoja sisältävää tarraa lukuun ottamatta) lisävarusteista ja uunitilasta.
3. Irrota ja pese kaikki laitteeseen kuuluvat lisävarusteet (ks. 4 Puhdistus ja hoito).
4. Kuumenna tyhjä uunitila maksimaaliseen lämpötilaan poistaaksesi mahdolliset valmistukseen liittyvät jäämät.

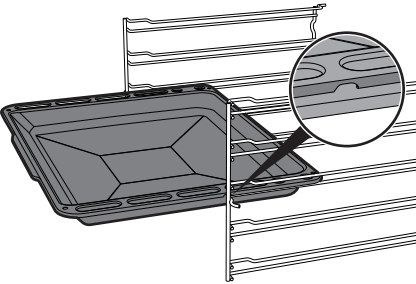
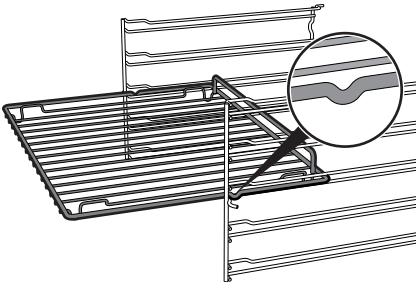


3.3 Lisävarusteiden käyttö

Ritilät ja uunipellit

Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti.

- Mekaanisten turvalukitusten, jotka estävät ritilän tahatonta ulosvetoa tulee olla alasuuntaan ja uunitilan takaosaan päin.



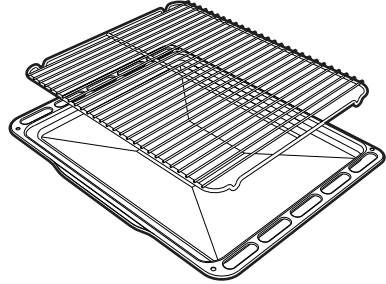
Aseta ritilät ja pellit varovasti uunitilaan niiden pysähtymiskohtaan asti.



Puhdista uunipellit ennen kuin niitä käytetään ensimmäistä kertaa poistaaksesi mahdolliset valmistuksesta jääneet jäät.

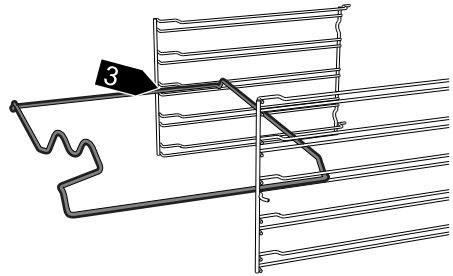
Uunipellin ritilä

Uunipellille tarkoitettu ritilä tulee asettaa pellin sisälle. Tällä tavoin voit kerätä rasvan erilleen paistettavasta ruoasta.

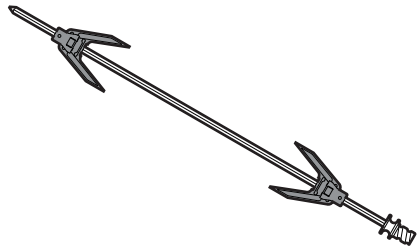


Varras

Paistinvartaalla paistettaessa aseta paistinvartaan tuki kolmannelle tasolle. Kun paistinvarras on asetettu, muotoillun osan tulee jäädä ulkosuuntaan päin.



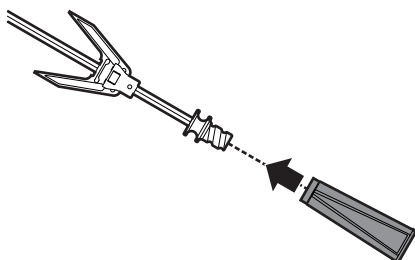
Käytä varustuksiin kuuluvia kiinnikkeitä ruoan asettamiseksi vartaaseen.



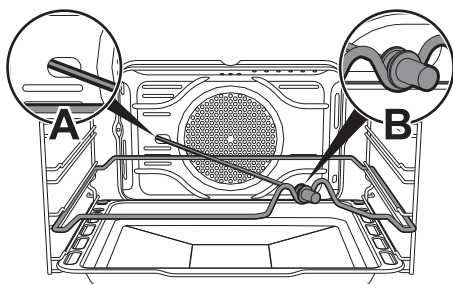


Käyttö

Ruuvaa tarkoituksenmukainen varustusiin kuuluva kahva kiinni liikuttaaksesi paistinvarrasta kätevästi.



Kun varras on valmistettu, aseta se vastaavalle paistinvartaan kannattimelle. Työnnä varras aukkaan **A** siten, että se kytkeytyy paistinvartaan moottoriin. Varmista, että tappi on asetettu oikein paistinvartaan kannattimen muotoillun osan päälle **B**.



Aseta uuninpelti ensimmäiselle tasolle rasvan keräämisen helpottamiseksi.

Pizzalevyn ja kannen käyttö (vain joissakin malleissa)

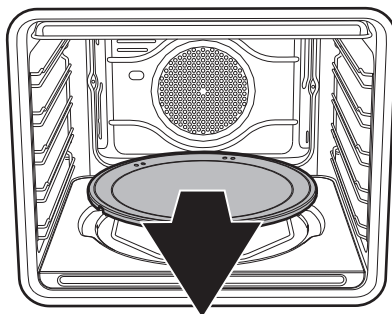


**Väärä käyttö
Pinnoille syntyvien vahinkojen
vaara**

- Älä käytä pizzalevyä sille kuvatusa käytöstä poikkeavalla tavalla, kuten esimerkiksi kaasuliesillä tai lasikeraamisilla keittotasoilla tai uuneissa, joissa ei ole valmiutta kyseiseen käyttöön.
- Lisää pizzaan öljyä vasta sitten kun se on otettu pois uunista, sillä mahdolliset öljytahrat voivat heikentää pizzalevyn esteettistä ja toiminnallista tekijää.
- Jos pizzalevyä ei käytetä, ota se pois uunista ja peitä pohja varustukseen kuuluvalla tarkoituksenmukaisella kannella.

Uunin kylmänä, irrota kansi pohjalta ja aseta sen tilalle pizzalevy. Huomioi, että levy asetetaan oikein tarkoituksenmukaiseen paikkaan.

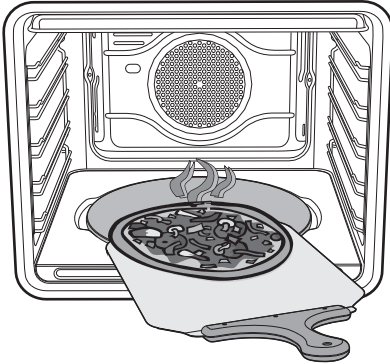
Käytä paistossa tarkoituksenmukaista pizza-toimintoa .





Pizzalasta käyttö (vain joissakin malleissa)

Tartu kiinni pizzalastan puukahvasta ja laita pizza uuniin tai pois uunista. Levitä teräspinnalle pieni määrä jauhoa edesauttaaksesi tuoreiden tuotteiden liukumista jotka voivat tarttua teräkseen, niissä olevan kosteuden vuoksi.



3.4 Uunin käyttö

Uunin käynnistys

Uunin käynnistämiseksi:

1. Valitse paistotoiminto toimintokytkimellä.
2. Valitse lämpötila lämpötilakytkimellä.



Keskeytä toiminto minä hetkenä hyvänsä, kääntämällä toimintokytkin asentoon **0**.

Esilämmitys

Perinteisiä paistotoimintoja edeltää aina esilämmitysvaihe, jonka ansiosta laite saavuttaa paistolämpötilan.

Merkkivalo vilkkuu osoittaen, että uuni lämpenee.

Kun lämpötila on saavutettu, merkkivalo jää palamaan ja äänimerkki soi, joka osoittaa, että ruoat voidaan asettaa uunitilaan.



Toimintojen lista

ECO

Eco

Grillin ja alavastuksen yhdistelmä soveltuu erinomaisesti yhdellä tasolla suoritettavaan paistoon alhaisella energiankulutuksella.



Staattinen

Samanaikaisesti ylhäältä ja alhaalta tuleva lämpö tekee tästä järjestelmästä sopivan erityisten ruokien paistoon. Perinteinen paisto, jota kutsutaan myös staattiseksi, soveltuu yhden ruokalajin paistoon kerrallaan. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, leivän, täytettyjen piirakoiden ja joka tapauksessa rasvaisten lihojen kuten hanhen tai ankan paistoon.



Grilli

Grillivastuksesta säteilevän lämmön avulla saavutetaan ihanteellisia grillaustuloksia paksuudeltaan pienissä/keskikokoisissa lihoissa. Se saa aikaan, yhdessä paistinvartaan kanssa (jos kuuluu varustukseen), yhdenmukaisen ruskistuksen. Ihanteellinen makkaroiden, porsaankylyjyksen ja pekonin paistoon. Kyseisen toiminnon avulla voidaan grillata yhdenmukaisella tavalla suuria ruokamääriä, erityisesti lihaa.



Grilli paistinvarras

Paistinvarras toimii yhdessä grillivastuksen kanssa ruokien täydellisen ruskistuksen saamiseksi.



Staattinen kiertoilma

Tuulettimen toiminta perinteiseen paistoon yhdistettynä takaa tasaisen paistotuloksen myös monimutkaisten reseptien valmistuksessa. Ihanteellinen pipareiden ja kakkujen paistoon myös samanaikaisesti eri tasoilla. (Eri tasoilla suoritettavia paistoja varten suositellaan 2. ja 4. tason käyttöä)



Alalämpö (vain joissakin malleissa)

Alhaalta saapuva lämpö sallii ruokien paiston, jotka vaativat suurempaa peruslämpötilaa vaikuttamatta kuitenkaan niiden ruskistumiseen. Ihanteellinen makeille tai suolaisille kakuille, piirakoille ja pizzalle.



Pizza (vain joissakin malleissa)

Tuulettimen toiminta grilliin ja alavastukseen yhdistettynä takaa tasaisen paistotuloksen myös monimutkaisten reseptien valmistuksessa. Ihanteellinen ei pelkästään pizzoille vaan myös piparkakuille ja leivoksille.



Pyöreä kiertoilma

Tuulettimen ja pyöreän vastuksen yhdistelmän avulla (joka on asennettu uunin takaosaan) ruokia voidaan paistaa eri tasoilla. Riittää, että niiden paistolämpötila ja -tyyppi ovat samat. Kuumenilman kierto takaa välittömän ja yhdenmukaisen lämmön jakautumisen. Näin ollen on esimerkiksi mahdollista paistaa samanaikaisesti (eri tasoilla) kalaa, vihanneksia ja pipareita, hajuja ja makuja sekoittamatta.



Turbo

Kiertoilman ja perinteisen paiston yhdistelmän ansiosta voidaan paistaa äärimmäisen nopeasti ja tehokkaasti eri tasoilla, ilman hajujen ja makujen syntymistä. Ihanteellinen suurikokoisten ruokien paistoon, jotka vaativat tehokasta paistoa.



Pyrolyysi

Asettamalla tämän toiminnon uuni saavuttaa jopa 500 °C lämpötilan, joka tuhoaa kaiken sisäseiniin keräytyneen rasvalian.

3.5 Neuvoja paistamiseen

Yleisiä ohjeita

- Käytä kiertoilmatoimintoa saadaksesi tasaisen poistotuloksen kaikilla tasoilla.
- Paistoaikaa ei ole mahdollista lyhentää lisäämällä lämpötilaa (ruoka voi olla paistunut ulkoapäin mutta raakaa sisältä).

Neuvoja lihan paistamiseen

- Paistoajat vaihtelevat ruokien paksuuden ja laadun sekä käyttäjän makujen mukaan.
- Käytä paistien paistoajan mittaamisessa lihamittaria tai paina yksinkertaisesti lihan pintaan lusikalla. Jos se on kiinteä, se on kypsää, muussa tapauksessa paistoa joudutaan jatkamaan vielä muutaman minuutin ajan.



Neuvoja grillaukseen ja kiertoilmagrillaukseen

- Lihojen grillaaminen voidaan suorittaa sekä kylmässä että esilämmitetyssä uunissa. Esilämmitystä suositellaan jos paistovaikutusta halutaan muuttaa.
- Kiertoilmagrillauksessa on suositeltavaa esilämmittää uuni ennen grillausta.
- Aseta ruoka grillin keskelle.
- Grillitoiminnossa on suositeltava kääntää lämpötilalakytkin korkeimman arvon kohdalle, joka vastaa symbolia  paiston optimoimiseksi.

Neuvoja leivonnaisten ja piparien paistamiseen

- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan laadusta ja tiiviydestä.
- Tarkistaaksesi että leivonnainen on sisältä kypsää: paistoaajan päätyttyä, työnnä hammastikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan. Jos leivonnainen ei jää kiinni hammastikkuun, se on kypsä.
- Jos leivonnainen menee kasaan kun se poistetaan uunista, seuraavan paiston yhteydessä vähennä asetettua lämpötilaa noin 10 °C ja valitse mahdollisesti pidempi paistoaika.

Neuvoja sulatukseen ja kohotukseen

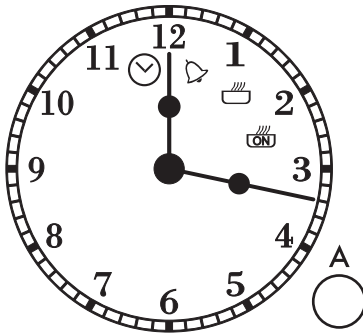
- Aseta sulatettavat ruoat ilman pakkausta kannettomaan astiaan ja uunin ensimmäiselle tasolle.
- Vältä ruokien asettamista päällekkäin.
- Lihan sulattamiseksi käytä toiselle tasolle asetettavaa riitilää ja ensimmäiselle tasolle asetettavaa uunipeltiä. Tällä tavoin ruoka ei jää kosketuksiin sulatuksessa syntyvän nesteen kanssa.
- Herkimmät osat voidaan peittää alumiinifoliolla.
- Hyvää kohotusta varten aseta uunin pohjalle vettä sisältävä astia.

Energian säästämiseksi

- Pysäytä paisto muutama minuutti ennen normaalisti käytettyä aikaa. Paisto jatkuu jäljelle jäävien minuuttien ajan uunin sisälle kertyneellä lämmöllä.
- Vähennä luukun avaamista minimiin, jotta energian häviämistä voitaisiin estää.
- Pidä laitteen sisäosa aina puhtaana.



3.6 Kello



Kellon merkkivalo



Ajastimen merkkivalo



Ajastetun paiston merkkivalo



Viivästetyn paiston merkkivalo

A Säätonuppi

Kellonajan asetus

Ensimmäisen käytön yhteydessä tai jos virta katkeaa, kellossa oleva kellon merkkivalo  vilkkuu.

1. Käännä säätönuppia myötä-/vastapäivään, kunnes senhetkinen kellonaika asetetaan.
2. Noin 5 sekunnin kuluttua kellon merkkivalo  sammuu ja kello alkaa toimia säännöllisesti.

Senhetkisen kellonajan säätö voi olla tarpeen, esimerkiksi kesä- talviajan vaihtamisen vuoksi.

3. Jos kelloa joudutaan säätämään lisää, varmista ettei mikään toiminto ole päällä (**lämpötilakytkimen** ja **toimintokytkimen** on oltava asennossa **0**).

4. Käännä säätönuppia myötä-/vastapäivään.



Käyttö

Ajastin



Tämä toiminto ei keskeytä paistoa, vaan se käynnistää pelkän äänimerkin.



Ajastin voidaan aktivoida sekä laitteen paisto -että stand-by -vaiheessa.

1. Paina säätönuppia. Kellossa oleva ajastimen merkkivalo  vilkkuu.
2. Käännä säätönuppia myötä-/vastapäivään 5 sekunnin sisällä kestoajan arvon asettamiseksi (maks. 4 tuntia). Jokainen lisäys/vähennys visualisoidaan minuuttiviisarin etenemiseen liittyvällä 1 naksahduksella.

Kun 5 minuuttia on kulunut viimeisestä asetuksesta, viisarit palaavat senhetkisen kellonajan kohdalle ja ajastimen merkkivalo  jää palamaan kiinteänä ja ajastimen laskenta alkaa.

Ajastimen toiminnan aikana on mahdollista tehdä muutoksia sen keston.

3. Paina säätönuppia. Kellossa oleva ajastimen merkkivalo  vilkkuu.

4. Käännä säätönuppia myötä-/vastapäivään 5 sekunnin sisällä kestoajan uuden arvon asettamiseksi.

Kun 5 minuuttia on kulunut viimeisestä asetuksesta, viisarit palaavat senhetkisen kellonajan kohdalle ja ajastimen merkkivalo  jää palamaan kiinteänä ja ajastimen uusi laskenta alkaa.

Ajastimen toiminnan päättyessä, ajastimen merkkivalo  vilkkuu ja äänimerkki kytkeytyy.

5. Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä, paina säätönuppia.



Ajastimen poistamiseksi milloin tahansa, paina säätönuppia noin 3 sekunnin ajan.



Viivästetty käynnistys



Viivästetyllä käynnistyksellä tarkoitetaan toimintoa, jonka avulla on mahdollista aloittaa paisto automaattisesti määrättyä kellonaikana käyttäjän asettaman ajan perusteella, jota seuraa uunin automaattinen sammuminen.

Kun paistotoiminto on asetettu:

1. Paina säätönuppia 2 kertaa. Kellossa oleva viivästetyn paiston merkkivalo  vilkkuu.
2. Käännä säätönuppia myötä-/vastapäivään 5 sekunnin sisällä paistoajan alun asettamiseksi (maks. 12 tuntia).
3. Paina säätönuppia. Kellossa oleva ajastetun paiston merkkivalo  vilkkuu.
4. Käännä säätönuppia myötä-/vastapäivään 5 sekunnin sisällä paistoajan lopun asettamiseksi.
Kun 5 sekuntia on kulunut viimeisestä asetuksesta, viisarit palaavat senhetkisen kellonajan kohdalle.
5. Käännä lämpötilakytintä haluamasi arvon kohdalle.
6. Paisto alkaa asetettuun kellonaikaan ja jatkuu asetetun kellonajan loppuun.

Paiston aikana on mahdollista muuttaa asetettuja tietoja.

7. Paina säätönuppia. Kellossa oleva ajastetun paiston merkkivalo  vilkkuu.

8. Käännä säätönuppia myötä-/vastapäivään 5 sekunnin sisällä uuden paistoajan lopun asettamiseksi.

Kun 5 sekuntia on kulunut viimeisestä asetuksesta, viisarit palaavat senhetkisen kellonajan kohdalle.

Paistotoiminnon päättyessä, ajastetun paiston merkkivalo  vilkkuu ja äänimerkki kytkeytyy.

9. Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä, paina säätönuppia.



Viivästetyn paiston poistamiseksi milloin tahansa, paina säätönuppia noin 3 sekunnin ajan.



Keskeytä toiminto minä hetkenä hyvänsä, kääntämällä toimintokytin asentoon 0.



Ajastettu paisto



Ajastetulla paistamisella tarkoitetaan sitä toimintoa, jonka avulla paisto voidaan aloittaa ja lopettaa käyttäjän asettaman ajan kuluttua.

Kun paistotoiminto on asetettu:

1. Paina säätönuppia 2 kertaa. Kellossa oleva viivästetyn paiston merkkivalo  vilkkuu.
2. Paina säätönuppia. Kellossa oleva ajastetun paiston merkkivalo  vilkkuu.
3. Käännä säätönuppia myötä-/vastapäivään 5 sekunnin sisällä paistoajan lopun asettamiseksi.

Kun 5 sekuntia on kulunut viimeisestä asetuksesta, viisarit palaavat senhetkisen kellonajan kohdalle.

4. Käännä lämpötilakytkintä haluamasi arvon kohdalle.

Paisto alkaa asetettuun kellonaikaan ja jatkuu asetetun kellonajan loppuun.

Paiston aikana on mahdollista muuttaa asetettuja tietoja.

5. Paina säätönuppia. Kellossa oleva ajastetun paiston merkkivalo  vilkkuu.

6. Käännä säätönuppia myötä-/vastapäivään 5 sekunnin sisällä uuden paistoajan lopun asettamiseksi.

Kun 5 sekuntia on kulunut viimeisestä asetuksesta, viisarit palaavat senhetkisen kellonajan kohdalle.

Paistotoiminnon päättyessä, ajastetun paiston merkkivalo  vilkkuu ja äänimerkki kytkeytyy.

7. Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä, paina säätönuppia.



Viivästetyn paiston poistamiseksi milloin tahansa, paina säätönuppia noin 3 sekunnin ajan.



Keskeytä toiminto minä hetkenä hyvänsä, kääntämällä toimintokytkin asentoon 0.



Suuntaa-antava paistotaulukko

Ruuat	Paino (Kg)	Toiminto	Taso alhaalta katsottuna	Lämpötila (°C)	Aika (minuutit)	
Lasagne	3 - 4	Staatinen	1	220 - 230	45 - 50	
Uunipasta	3 - 4	Staatinen	1	220 - 230	45 - 50	
Naudanpaisti	2	Turbo/Staatinen kiertoilma	2	180 - 190	90 - 100	
Porsaan ulkofilee	2	Turbo/Staatinen kiertoilma	2	180 - 190	70 - 80	
Makkarat	1,5	Kiertoilmagrilli	4/3	280	15	
Roast beef	1	Turbo/Staatinen kiertoilma	2	200	40 - 45	
Kanipaisti	1,5	Pyöreä vastus/Staatinen	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkkunapaisti	3	Turbo/Staatinen kiertoilma	2	180 - 190	110 - 120	
Painosyltystä uunissa	2 - 3	Turbo/Staatinen kiertoilma	2	180 - 190	170 - 180	
Kanapaisti	1,2	Turbo/Staatinen kiertoilma	2	180 - 190	65 - 70	
					Puoli 1	Puoli 2
Porsaankyliykset	1,5	Kiertoilmagrilli	4/3	280	15	5
Kyliykset	1,5	Kiertoilmagrilli	4/3	280	10	10
Porsaan pekonifilee	0,7	Grilli	5/4	280	7	8
Sianliha filee	1,5	Kiertoilmagrilli	4/3	280	10	5
Häränliha filee	1	Grilli	5/4	280	10	7
Kirjolohi	1,2	Turbo/Staatinen kiertoilma	2	150 - 160	35 - 40	
Merikrotti	1,5	Turbo/Staatinen kiertoilma	2	160	60 - 65	
Piikkikampela	1,5	Turbo/Staatinen kiertoilma	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Staatinen kiertoilma	2	280	8 - 9	
Leipä	1	Pyöreä vastus/Staatinen	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia -leipä	1	Turbo/Staatinen kiertoilma	2	180 - 190	20 - 25	
Rinkilänmuotoinen kaku	1	Pyöreä vastus/Staatinen	2	160	55 - 60	
Murotaikinapiiras	1	Pyöreä vastus/Staatinen	2	160	35 - 40	
Ricottakaku	1	Pyöreä vastus/Staatinen	2	160 - 170	55 - 60	
Täytetyt nyttit	1	Turbo/Staatinen kiertoilma	2	160	20 - 25	
Kermakaku	1,2	Pyöreä vastus/Staatinen	2	160	55 - 60	
Tuulihatut	1,2	Turbo/Staatinen kiertoilma	2	180	80 - 90	
Sokerikaku	1	Pyöreä vastus/Staatinen	2	150 - 160	55 - 60	
Riisikaku	1	Turbo/Staatinen kiertoilma	2	160	55 - 60	
Briossit	0,6	Pyöreä vastus/Staatinen	2	160	30 - 35	

Taulukossa osoitettuihin aikoihin ei kuulu esilämmitysajoja ja niitä on pidettävä viitteellisinä.



4 Puhdistus ja hoito

4.1 Varoituksia



Väärä käyttö

Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä käytä höyrysuihkeita laitteen puhdistamiseksi.
- Älä käytä hankaavia, korrosoivia tai klooria, ammoniakkia tai kloritetta sisältäviä pesuaineita (esim. pesu jauheita, tahrannoistoaaineita jne.)
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.

4.2 Laitteen puhdistus



Käytä vain valmistajan toimittamia puhdistusaineita.

Neuvoja uunitilan puhdistukseen

Uunitilan hyvän kunnon kannalta se tulee puhdistaa säännöllisesti ja kylmiltään.

Älä anna sokeripohjaisten tuotteiden kuivua uunitilan sisäpuolelle, sillä ne voivat vaurioittaa sen emalipintaa.

Puhdistusta varten poista kaikki irrotettavat osat.

Puhdistuksen helpottamiseksi, irrota:

- luukku
- ritilöiden/peltien kannattimet
- uunin tiiviste (lukuun ottamatta pyrolyttiset mallit).



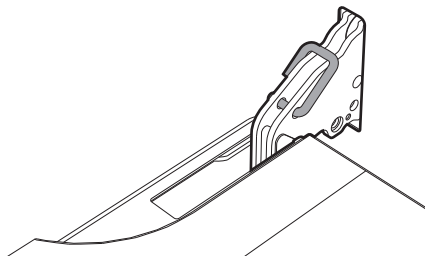
Erityisiä puhdistusaineita käytettäessä on suositeltavaa antaa laitteen toimia maksimiteholla noin 15/20 minuutin ajan, jotta mahdolliset jäämät saataisiin poistettua.

4.3 Luukun irrottaminen

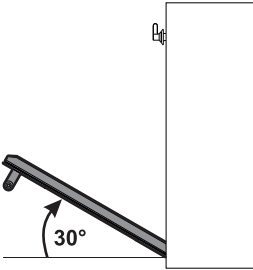
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku ja asettaa se astiapyyhkeen päälle.

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

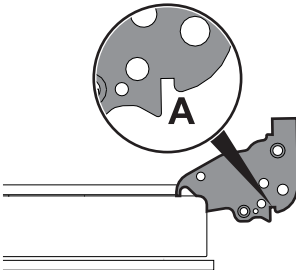
1. Avaa luukku kokonaan ja aseta kaksi tappia kuvassa osoitettujen saranoiden aukkoihin.



2. Tartu kiinni luukun molemmista reunoista kaksin käsin. Nosta sitä yläsuuntaan muodostamalla noin 30 asteen kulman ja vedä se irti.



3. Asettaaksesi luukun takaisin paikoilleen, aseta saranat tarkoituksenmukaisiin laitteissa oleviin aukkoihin ja varmista, että **A**-urat asettuvat kunnolla aukkoihin. Laske luukku alasuuntaan ja kun se on asetettu paikoilleen, irrota tapit saranoiden aukoista.



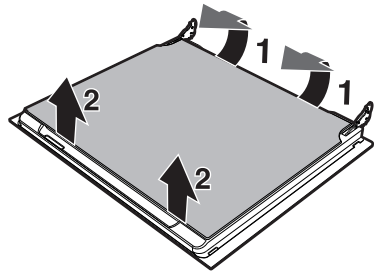
4.4 Luukun lasin puhdistaminen

On suositeltavaa pitää luukun lasia aina puhtaina. Käytä kotitalouspaperia. Jos lika on jäänyt kiinni, pese lasi kostealla sienellä ja yleisellä pesuaineella.

Sisälasién irrottaminen

Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun lisälasit voidaan irrottaa.

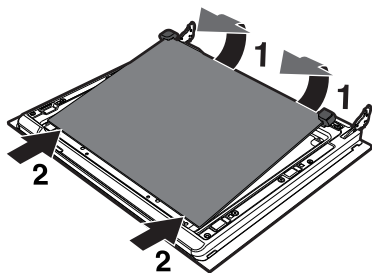
1. Irrota sisälasi vetämällä takaosaa varovaisesti yläsuuntaan, noudattamalla nuolien osoittamaa suuntaa (1).
2. Vedä lasia sitten etupuolella yläsuuntaan (2). Näin 4 lasiin kiinnitettyä tappia irtoavat paikoiltaan uunin luukusta.



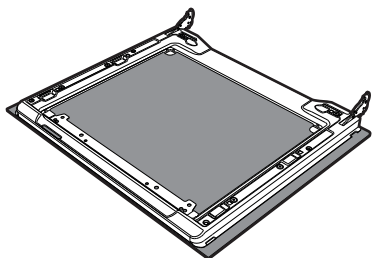


Puhdistus ja hoito

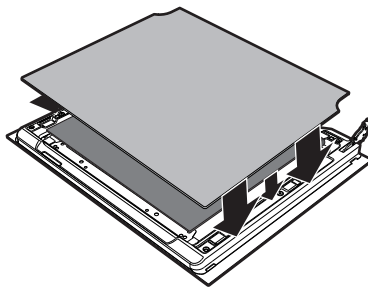
3. Joissakin malleissa on keskilasi. Irrota keskilasi nostamalla sitä yläsuuntaan.



4. Puhdista ulkoinen lasi ja edellä irrotetut lasit. Käytä kotitalouspaperia. Jos lika on jäänyt kiinni, pese lasi kostealla sienellä ja neutraalilla pesuaineella.



5. Aseta lasit takaisin niiden irrotukseen nähden päinvastaisessa järjestyksessä.
6. Aseta sisälasi paikoilleen. Huomioi, että 4 lasiin kiinnitettyä tappia keskittyvät ja kytkeytyvät paikoilleen uunin luukkuun kevyellä painalluksella.

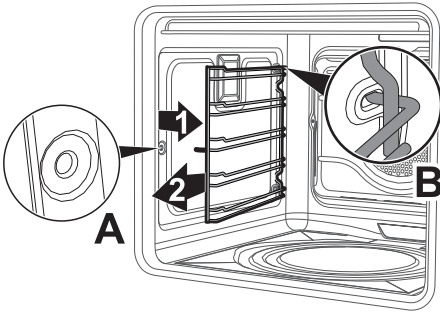


Ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen

Ritilöiden/peltien kannattimet irrottamalla sivuseinät voidaan puhdistaa helpommin. Toimenpide tulee suorittaa joka kerta kun automaattista puhdistusjaksoa käytetään (vain joissakin malleissa).

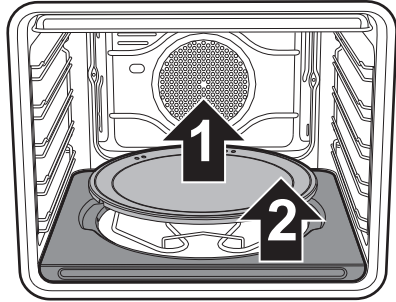
Ritilöiden/peltien kannattimien irrottamiseksi:

1. Vedä kannatinta uunin sisäsuuntaan päin irrottaaksesi sen kiinnikkeestä **A**.
2. Vedä se sitten irti taakse asetetuista kiinnityskohdista **B**.
3. Kun edellä kuvatut puhdistustoimenpiteet on suoritettu, aseta ritilöiden/peltien kannattimet takaisin paikoilleen.

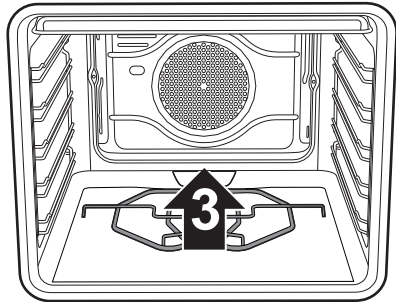


Vain pizzamalleissa:

Ota peräkkäin pois pizzalevy (1) ja sitten alusta (2) jonka päälle se on asetettu. Alustan on oltava nostettuna yläsuuntaan muutama millimetri ja sitä on vedettävä sitten ulospäin.



Nosta alavastusta (3) muutama senttimetri yläsuuntaan ja puhdistu uunin pohja.



Aseta pizzalevyn tukialusta takaisin paikoilleen työntämällä se rajaliikkeeseen uunin takaosaa vasten ja anna sen laskeutua alas siten, että vastuksen levy kiinnittyy alustaan.



Pizzalevyn puhdistus

Pizzalevy on pestävä erikseen noudattamalla seuraavia tekijöitä:

Kivi on puhdistettava jokaisen käytön jälkeen. Älä lämmitä sitä uudelleen jos siinä on jäämiä. Puhdistusta varten kaada 50 senttilitrat etikkaa levyille, anna vaikuttaa 10 minuuttia ja poista se sitten hankaamalla metallisienellä tai hankaussienellä. Huuhtelee vedellä ja anna kuivata.

- Ennen puhdistustoimenpiteitä, ota pois palanut lika kivistä käyttämällä metallilastaa tai lasikuitutasojen puhdistamiseen tarkoitettua kaavinta.
- Ihanteellista puhdistusta varten kiven tulee olla vielä haalea tai, se on pestävä vaihtoehtoisesti kuumalla vedellä.
- Käytä metallisieniä tai hankaavia scotch-brite -sieniä, jotka on kastettu sitruunaan tai etikkaan.
- Älä käytä pesuaineita.
- Älä pese astianpesukoneessa.
- Älä liuota kiveä.
- Kosteaa kiveä ei saa käyttää ennen kuin 8 tuntia on kulunut puhdistustoimenpiteiden päättymisestä.

Ajan myötä kiven pintaan voi tulla säröjä. Tämä on normaalia laajenemista, joka syntyy emalilla pinnoitettuun kiveen korkeissa lämpötiloissa.

4.5 Pyrolyysi: uunin automaattinen puhdistus



Pyrolyysi on automaattinen puhdistusmenetelmä korkeaa lämpötilaa käyttämällä, joka poistaa lian. Tämän menetelmän ansiosta uunitila voidaan puhdistaa äärimmäisen helposti.



Väärä käyttö

Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Poista uunin sisältä edellisistä paistoista jäljelle jääneet suuret ruokajäämät tai valumat.
- Sammuta keittolieden polttimet tai sähköliedet, jotka on asennettu mahdollisesti uunin päälle.

Esitoimenpiteet

Ennen pyrolyysin käynnistämistä:

- Puhdista sisälasi puhdistukseen annettujen tavallisten ohjeiden mukaan.
- Jos pinttyneitä jäämiä esiintyy, suihkuta uunin puhdistukseen tarkoitettua tuotetta lasiin (tutustu tuotteessa lukeviin varoituksiin); anna tuotteen vaikuttaa 60 minuutin ajan, huuhtelee ja kuivaa lasi sitten kotitalouspaperilla tai mikrokuituliinalla.



- Irrota kaikki lisävarusteet uunin sisältä.
- Aseta pizzalevyn kansi uunin pohjalla olevaan tilaan pizzalevyn paikalle.
- Irrota ritilöiden/peltien kannattimet.
- Irrota yläsuojuus (jos paikalla).
- Sulje luukku.

Pyrolyysin asettaminen

1. Käännä kytkin symbolin **P** kohdalle.
2. Käännä säätönuppia oikealle tai vasemmalle asettaaksesi puhdistusjakson ajan vähintään 2 tunnista korkeintaan 3 tuntiin.
3. Paina säätönuppia pyrolyysin käynnistämiseksi.



Pyrolyysin suositeltu kesto:

- Vähän likainen: 120 minuuttia.
- Keskimääräisen likainen: 150 minuuttia.
- Erittäin likainen: 180 minuuttia.

Pyrolyysi

Kun pyrolyysin kestoaika on valittu, termostaatin merkkivalo alkaa vilkkua ja uuni alkaa kuumentua.

2 minuutin kuluttua pyrolyysin alkamisesta, laite lukitsee oven (luukun lukituksen merkkivalo syttyy) estäen se avaamista.



Mitään toimintoa ei voi valita kun luukun lukitus on kytkeytynyt.



Keskeytä pyrolyysi minä hetkenä hyvänsä, kääntämällä toimintokytkin asentoon **0**.

Pyrolyysin aikana sen kesto voidaan säätää.

4. Paina säätönuppia. Kellossa oleva ajastetun paiston merkkivalo  vilkkuu.

5. Käännä säätönuppia myötä-/vastapäivään 5 sekunnin sisällä uuden paistoajan lopun asettamiseksi.

Pyrolyysin lopussa äänimerkki osoittaa automaattisen puhdistusjakson päättymistä.

6. Käännä toimintokytkin asentoon **0**.



Puhdistus ja hoito

Luukku jää lukkoon, kunnes uunin sisäinen lämpötila laskee turvalliselle tasolle.

7. Odota, kunnes uuni jäähtyy ja pyyhi pois uunin sisällä olevat jäämät kostealla mikrokuituliinalla.



Pyrolyysin aikana voi syntyä ikäviä hajuja, jotka johtuvat valmistuksen aikana käytettyjen normaalien öljymäisten aineiden haihtumisesta. Kyseessä on täysin normaali ilmiö, joka häviää ensimmäisen pyrolyysin jälkeen.



Pyrolyysin aikana tuulettimet saavat aikaan voimakkaan äänen, joka johtuu niiden lisääntyneestä kiertonopeudesta. Kyseessä on täysin normaali ilmiö, joka edesauttaa lämmön häviämistä. Pyrolyysin lopussa tuuletus jatkuu automaattisesti riittävän ajan, jotta voidaan estää kalusteiden seinämien sekä uunin etupuolen ylikuumentumista.



Jos minimiajalla saavutettu pyrolyysin tulos ei ole tyydyttävä, aseta pidempi aika seuraavissa puhdistusjaksoissa.

Viivästetty pyrolyysi

Pyrolyysi voidaan ohjelmoida siten, että se alkaa määrättynä kellonaikana.

1. Käännä kytkin symbolin **P** kohdalle.
2. Paina säätönuppia. Kellossa oleva ajastetun paiston merkkivalo  syttyy kun taas viivästetyn paiston merkkivalo  vilkkuu.
3. Käännä säätönuppia myötä-/vastapäivään 5 sekunnin sisällä pyrolyysin alun asettamiseksi (maks. 12 tuntia).
4. Paina säätönuppia. Kellossa oleva viivästetyn paiston merkkivalo  syttyy kun taas ajastetun paiston merkkivalo  vilkkuu.
5. 5 sekunnin sisällä, käännä säätönuppia myötä- tai vastapäivään asettaaksesi puhdistusjakson kestoajan 2 tunnin minimiajasta 3 tunnin maksimiaikaan.

Kun 5 sekuntia on kulunut viimeisestä asetuksesta, viisarit palaavat senhetkisen kellonajan kohdalle.

Sisävalon lampun vaihto



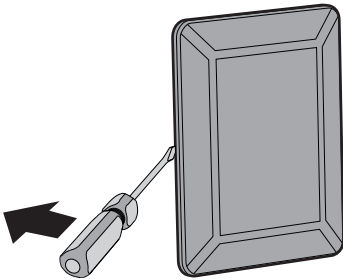
Jännitteiset osat
Sähköiskun vaara

- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.

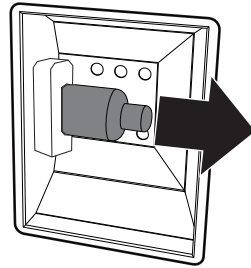
1. Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
2. Irrota ritilöiden/peltien kannattimet.
3. Irrota lampun kansi työkalua käyttämällä (esimerkiksi ruuvimeisseli).



Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.

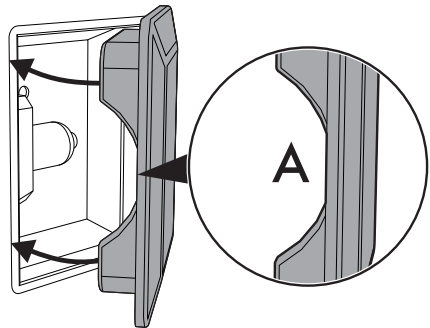


4. Irrota lamppu.



Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.

5. Vaihda lamppu tyybiltään samanlaiseen lamppuun (40W).
6. Asenna lampun kupu takaisin. Aseta sisälasin (A) ura luukkuun päin.



7. Paina kupu pohjaan siten, että se asettuu oikein lampun kannattimeen.



5 Asennus

5.1 Sähkökytkentä



Sähkövirta Sähköiskun vaara

- Anna sähkökytkennät ammattitaitoisen teknikon tehtäväksi.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksen mukainen maadoitus on pakollinen.
- Kytke pääkatkaisin pois päältä.

Yleisiä tietoja

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet soveltuvat arvokilvessä annettuihin tietoihin.

Tekniset tiedot, sarjanumero ja merkintä sijaitsevat näkyvällä paikalla laitteessa.

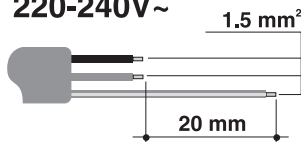
Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

Laite toimii 220-240 V~.

Käytä kolminapaista johtoa (johto $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$, viittaamalla sisäisen johtimen läpimittaan).

Suorita maadoitus käyttämällä vähintään 20 mm pidempää johtoa muihin johtoihin nähden.

220-240V~



Pysyvä kytkentä

Kytke syöttölinjaan sijoitettava kaikkinaipainen katkaisin, asennukseen liittyvien säätöjen mukaan.

Katkaisin on sijoitettava helppopääsyiseen paikkaan laitteen lähelle.

Kytkentä pistokkeella ja pistorasialla

Tarkista, että pistoke ja pistorasia ovat saman tyyppisiä.

Vältä alentimien, sovitimien tai sivupiirien käyttöä, sillä ne voivat aiheuttaa kuumentumisia tai palaa.

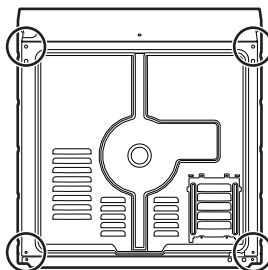
5.2 Johdon vaihto



Sähkövirta Sähköiskun vaara

- Kytke pääkatkaisin pois päältä.

1. Ruuvaa irti takana olevan suojuksen ruuvit ja irrota suojus päästäksesi liitinrimaan.



2. Vaihda johto.
3. Varmista, että johtojen (uuni tai mahdollinen keittotaso) kulkureitti on sellainen, että niiden kosketus laitteeseen voidaan estää.



5.3 Asemointi



**Painava laite
Litistymisestä syntyvä vaara**

- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avulla.



**Avattuun luukkuun kohdistuva
paine
Laitteeseen syntyvien vahinkojen
vaara**

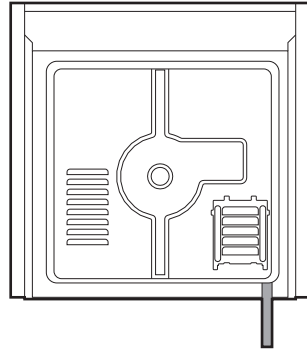
- Älä käytä luukkua vipuna kun uunia asennetaan kalusteeseen.
- Älä kohdista avattuun luukkuun liiallista voimaa.



**Laitteen toiminnan aikana
kehittyvä lämpö
Tulipalovaara**

- Tarkista, että kalusteen materiaali kestää lämpöä.
- Tarkista, että kalusteessa on vaaditut aukot.
- Älä asenna laitetta luukulla suljettuun tilaa tai kaappiin.

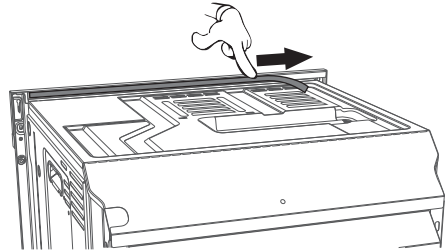
Virtajohdon asento



(takaa katsottuna)

Etulevyn tiiviste

Liimaa varustuksiin kuuluva tiiviste etulevyn takaosaan estääksesi mahdollisia veden tai muiden nesteiden pääsyä sisälle.

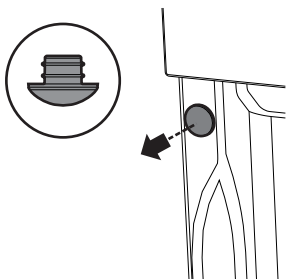




Asennus

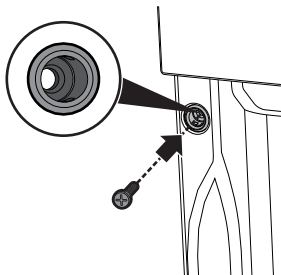
Kiinnitysholkit

1. Irrota holkin korkit, jotka on asetettu laitteen etuosaan.

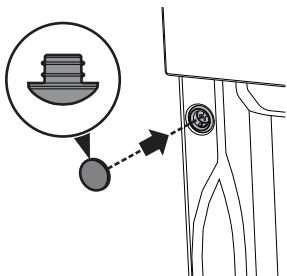


2. Aseta laite upotuskohtaan.

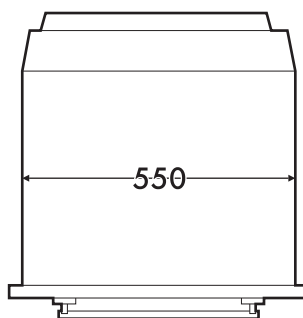
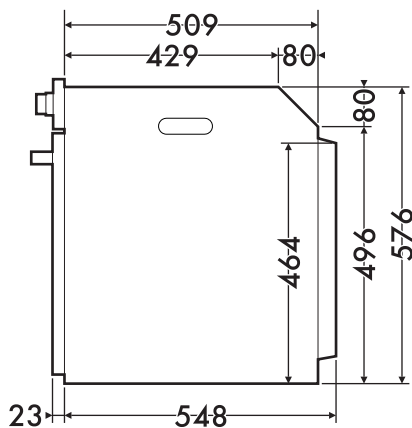
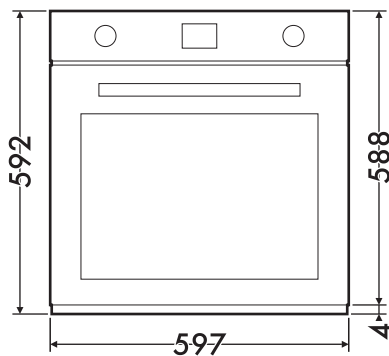
3. Kiinnitä laite kalusteeseen ruuveilla.



4. Aseta holkkien päälle edellä irrotetut korkit.



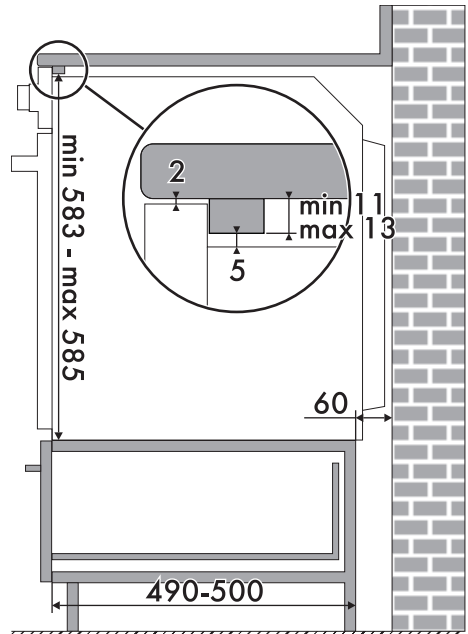
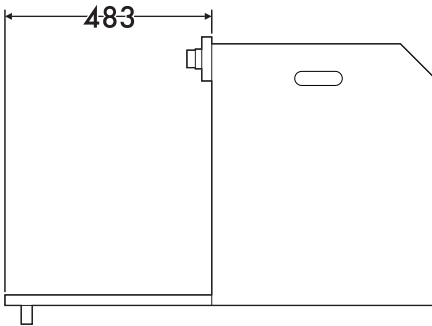
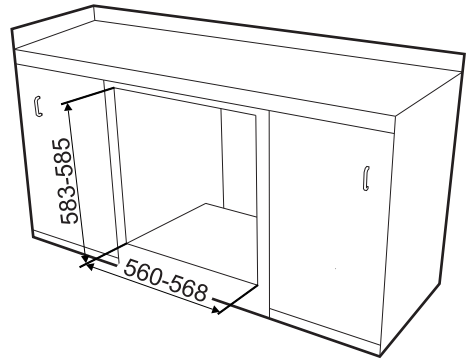
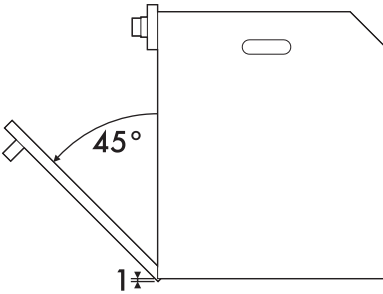
Laitteen mitat (mm)





Kalusteasennus työtasojen alle (mm)

FI

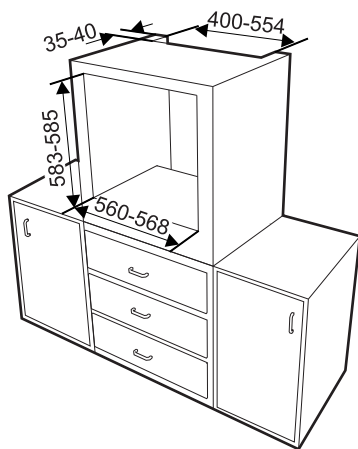


Varmista, että kalusteen taka-/
alaosassa on noin 60 mm aukko.



Asennus

Kalusteasennus kaappiin (mm)



Varmista, että kalusteen ylä-/
takaosassa on noin 35-40 mm
syvä aukko.

