

Sisällysluettelo

1 Varoituksia	112
1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	112
1.2 Laitteen käyttötarkoitus	115
1.3 Valmistajan vastuu	115
1.4 Tämä käyttöohje	115
1.5 Tyyppikilpi	115
1.6 Hävittäminen	115
1.7 Miten käyttöohjetta luetaan	116
2 Kuvaus	117
2.1 Yleinen kuvaus	117
2.2 Ohjauspaneeli	119
2.3 Muut osat	121
2.4 Saatavana olevat lisävarusteet	122
3 Käyttö	124
3.1 Varoituksia	124
3.2 Ensimmäinen käyttökerta	124
3.3 Lisävarusteiden käyttö	125
3.4 Varauunin käyttö	126
3.5 Pääuunin käyttö	128
3.6 Neuvoja paistamiseen	135
3.7 Erityistoiminnot	137
3.8 Automaattiset ohjelmat	140
3.9 Toissijainen valikko	143
4 Puhdistus ja hoito	146
4.1 Varoituksia	146
4.2 Pintojen puhdistus	146
4.3 Luukun puhdistus	147
4.4 Uuni-tilan puhdistus	149
4.5 Vapor Clean (lukuun ottamatta pyrolyttiset mallit)	151
4.6 Pyrolyysi (vain joissakin malleissa)	153
4.7 Ylimääräinen huolto	155
5 Asennus	158
5.1 Sähkökytkentä	158
5.2 Asemointi	159

ALKUPERÄISTEN OHJEIDEN KÄÄNNÖS

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

Tuotteeseen liittyviä lisätietoja löytyy osoitteesta www.smeg.com



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.
- Suojaa käsiä uunikintailla ruokien liikuttamisen aikana uunitilan sisällä.
- Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä/tulipaloa vedellä: sammuta laite ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä.
- 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.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Pidä alle 8-vuotiaita lapsia loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia laitteen läheisyyteen sen toiminnan aikana.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Paistoa on aina valvottava. Lyhyttä paistoa on valvottava jatkuvasti.
- Älä jätä laitetta valvomatta paiston aikana, sillä rasvaa tai öljyjä voi vuotaa ulos ja ne voivat syttyä palamaan niiden ylikuumenemisen vuoksi. Toimi äärimmäisen varovaisesti.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Pidä luukkua kiinni paiston aikana.
- Jos ruoka-aineita käsitellään paiston aikana tai paiston lopussa, avaa luukkua 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi saadaksesi höyryn pois ja avaa luukku sitten kokonaan.
- Älä työnnä teräviä metalliesineitä (keittiövälineitä tai työkaluja) laitteessa oleviin aukkoihin.
- Sammuta laite käytön jälkeen.



- ÄLÄ KÄYTÄ TAI SÄILYÄ TULENARKOJA MATERIAALEJA LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ.
 - ÄLÄ KÄYTÄ SPRAY-SUIHKEITA TÄMÄN LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ KUN SE ON TOIMINNASSA.
 - ÄLÄ TEE MUUTOKSIA LAITTEESEEN.
 - Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suoritettavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
 - Älä koskaan yritä korjata laitetta yksin tai ilman pätevän teknikon apua.
 - Älä koskaan irrota pistoketta johdosta vetämällä.
- Laitteelle aiheutuvat vahingot**
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita ja metallisia sieniä). Käytä mahdollisesti puu- tai muovisia keittiövälineitä.
 - Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.
 - Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien puhdistuksessa (kuten esimerkiksi anodisoinneissa, nikkeloinneissa, kromauksissa) klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
 - Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti. Mekaanisten turvalukitusten, jotka estävät niiden tahatonta ulosvetoa, tulee olla alasuuntaan ja uunitilan takaosaan päin.
 - Älä istu laitteen päälle.
 - Älä käytä höyrysuihkeita laitteen puhdistamiseksi.
 - Älä suihkuta suihkeita laitteen läheisyydessä.
 - Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.
 - Älä jätä esineitä keittotasojen päälle.
 - ÄLÄ MISSÄÄN TAPAUKSESSA KÄYTÄ LAITETTA HUONEEN LÄMMITTÄMISEEN.
 - Älä käytä muovisia keittiövälineitä tai astioita ruokien paistossa.
 - Älä aseta uuniin purkkeja tai suljettuja astioita.



Varoituksia

- Ota kaikki uunipellit ja ritilät pois uunitilasta joita ei käytetä paiston aikana.
 - Älä peitä uunitilan pohjaa alumiinipaperilla tai tinapaperilla.
 - Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan uunitilan pohjalle.
 - Jos leivinpaperia halutaan käyttää, aseta paperi niin, ettei se vaikuta uunin sisällä kiertävään kuumaan ilmaan.
 - Älä käytä avattua luukkua asettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasiin päälle.
 - Älä käytä luukkua vipuna kun uunia asennetaan kalusteeseen.
 - Älä kohdistavattuu luukkuun liiallista voimaa.
 - Älä käytä kahvaa tämän laitteen nostamiseksi tai siirtämiseksi.
- Asennus ja hoito**
- **TÄTÄ LAITETTA EI SAA ASENTAA VENEISIIN TAI ASUNTOVAUNUIHIN.**
 - Laitetta ei saa asentaa jalustan päälle.
 - Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avulla.
 - Laitteen mahdollisen ylikuumenemisen estämiseksi, sitä ei saa asentaa koristeoven tai paneelin taakse.
 - Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suoritettavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
 - Anna sähkökytkennät ammattitaitoisen teknikon tehtäväksi.
 - Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksien mukainen maadoitus on pakollinen.
 - Käytä vähintään 90 °C kestäviä kaapeleita.
 - Virtajohtojen ruuvien kiristysmomentit liitinrimassa tulee olla 1,5-2 Nm.
 - Jos virtajohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.



- Ennen laitetta koskevien toimenpiteiden suorittamista (asennus, huolto, asemointi tai siirto), varustaudu aina henkilösuojaimilla.
- Ennen laitteessa suoritettavia toimenpiteitä, kytke yleinen virransyöttöjärjestelmä pois päältä.

Laitteeseen liittyen

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

1.2 Laitteen käyttötarkoitus

- Laite on tarkoitettu ruokien paistoon kotitalouskäytössä. Kaikenlainen muu käyttö on sopimatonta.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisten ajastimien tai kauko-ohjainten kanssa.

1.3 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.

1.4 Tämä käyttöohje

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

Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.

1.5 Tyypikilpi

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

1.6 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.



Varoituksia

Laitteen hävittämiseksi:

- Katkaise virtajohto ja irrota johto yhdessä pistokkeen kanssa.



Sähkövirta Sähköiskun vaara

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

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.

1.7 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

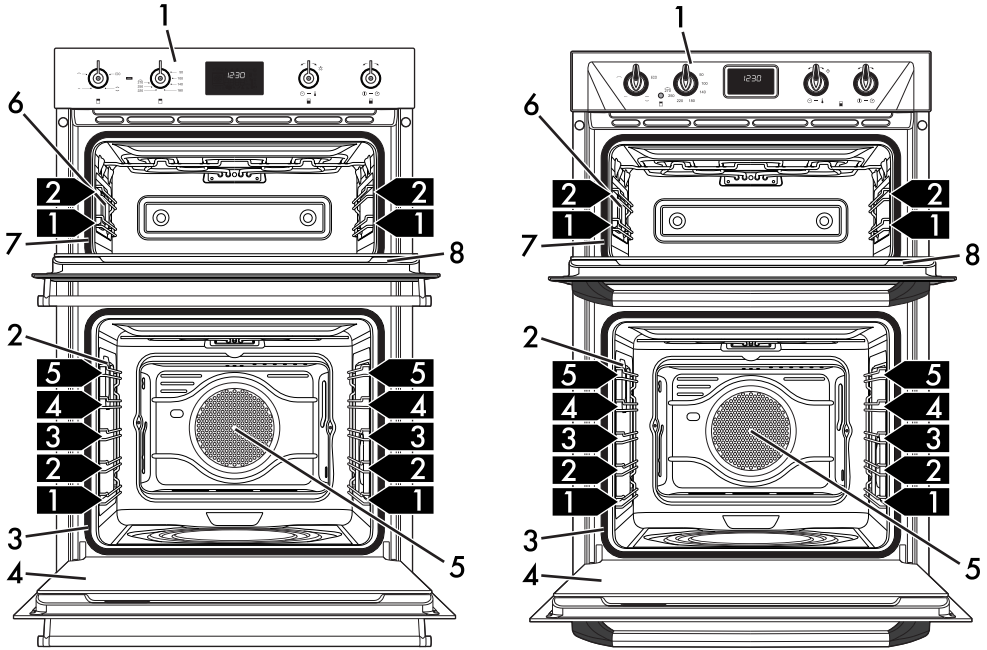
1. Käyttöohjeiden järjestys.

- Yksittäinen käyttöohje.



2 Kuvaus

2.1 Yleinen kuvaus



Monitoimimallit

1 Ohjauspaneeli

2 Pääuunin lamppu

3 Pääuunin tiiviste

4 Pääuunin lukku

5 Pääuunin tuuletin

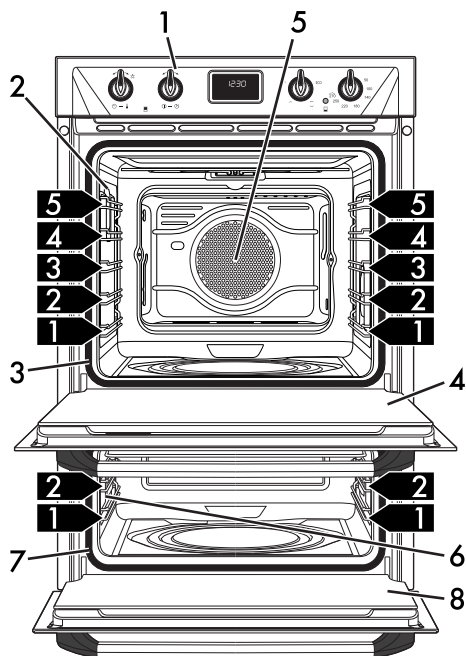
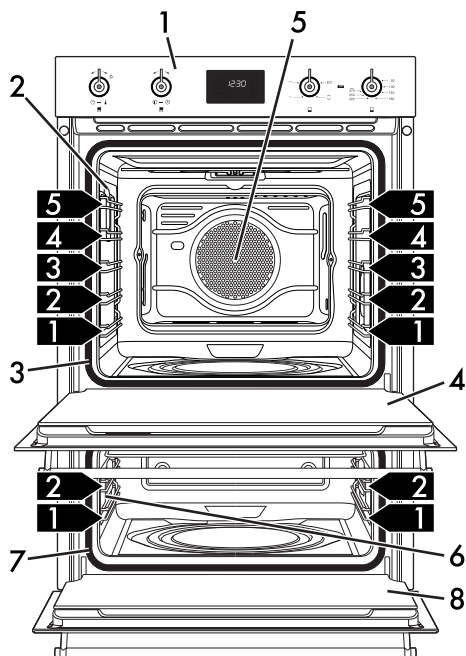
1,2,3. Kannatintaso

6 Varauunin lamppu

7 Varauunin tiiviste

8 Varauunin lukku

FI



Pyrolyttiset mallit

1 Ohjauspaneeli

2 Pääuunin lamppu

3 Pääuunin tiiviste

4 Pääuunin lukku

5 Pääuunin tuuletin

1,2,3 Kannatintaso

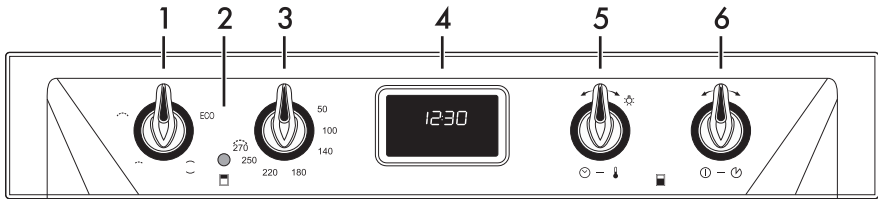
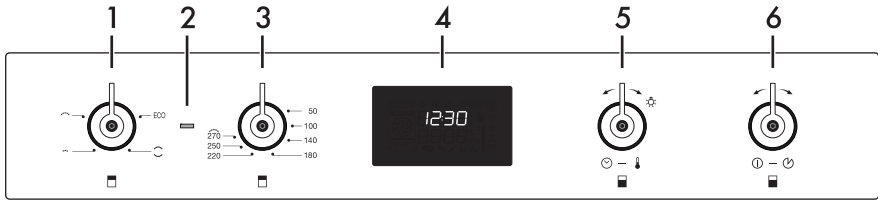
6 Varauunin lamppu

7 Varauunin tiiviste

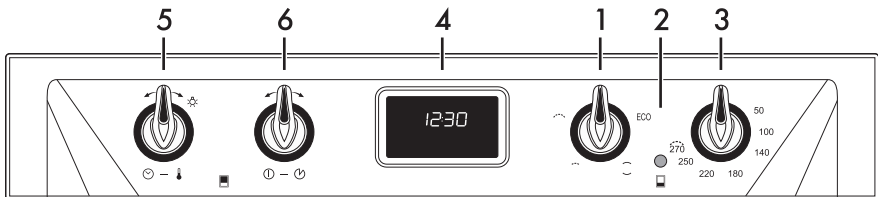
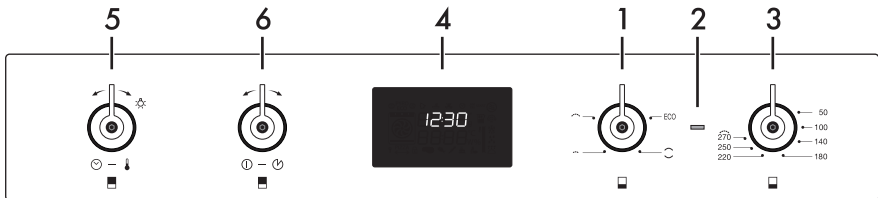
8 Varauunin lukku



2.2 Ohjauspaneeli



Monitoimimallit



Pyrolyttiset mallit

FI



1 Varauunin toimintokytkin

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

2 Varauunin termostaatin merkkivalo

Uunin lämmitysvaiheen aikana termostaatin merkkivalo jää päälle. Kun uuni on saavuttanut valitun lämpötilan, merkkivalo sammuu.

3 Varauunin lämpötilakytkin

Tämän kytkimen avulla on mahdollista valita paistolämpötila.

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

4 Näyttö

Näyttää senhetkisen kellonajan, valitun toiminnon ja paistoaajan sekä mahdollisesti määritetyn ajan.



Näyttö viittaa vain pääuuniin. Se ei ohjaa varauunia.

5 Pääuunin lämpötilakytkin —

Tämän kytkimen avulla on mahdollista valita paistolämpötila ja paiston kestoaika, asettaa ohjelmoidut paistot, senhetkinen kellonaika ja käynnistää tai sammuttaa uunitilan valo.

6 Pääuunin toimintojen kytkin —

Tätä kytkintä käyttämällä laite voidaan laittaa päälle/sammuttaa ja valita paistotoiminto.

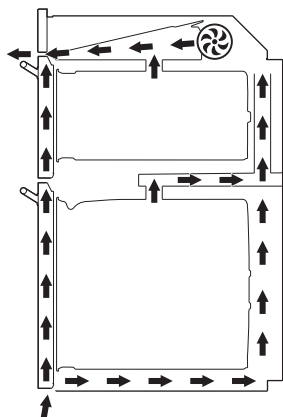


2.3 Muut osat

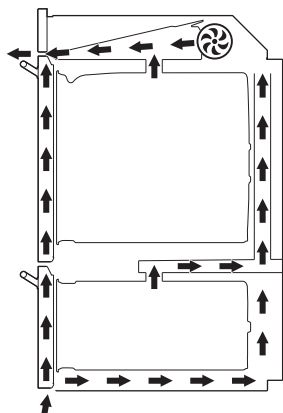
Jäähdytystuuletin

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.



Monitoimimallit



Pyrolyttiset mallit

Pääuunin sisävalaistus

Laitteen sisävalaistus kytkeytyy:

- kun luukku avataan
- kun mikä tahansa toiminto käynnistetään

lukuun ottamatta toimintoja **ECO** ja



Vapor Clean (monitoimimallit) ja

toimintoja **Pyrolyysi** ja **Pyrolyysi**



ECO (pyrolyttiset mallit)

- Kun lämpötilakytkintä käännetään lyhyesti oikealle (manuaalinen aktivointi/deaktivointi).



Kun luukku on auki, sisävalaistusta ei ole mahdollista sammuttaa.

Varauunin sisävalaistus

Laitteen sisävalaistus kytkeytyy:

- kun mikä toiminto tahansa käynnistetään.

Uunin tasot

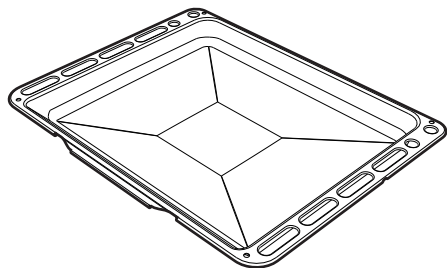
Uunissa on eri korkeustasoja uunipeltien ja ritilöiden asemointia varten.

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



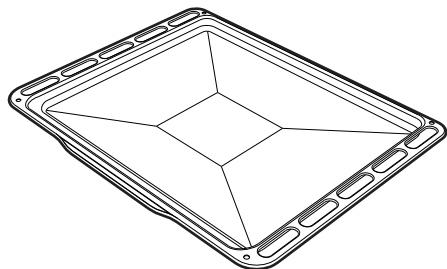
2.4 Saatavana olevat lisävarusteet

Syvä uunipelti



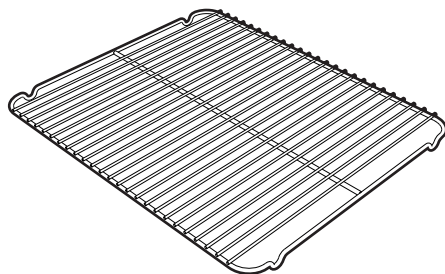
Hyödyllinen rasvojen keräämiseen, jotka voivat valua yläpuolella olevalle ritilälle asetetuista ruoka-aineksista ja kakkujen, pizzojen ja leivonnaisten paistoon.

Matala uunipelti (vain joissakin malleissa)



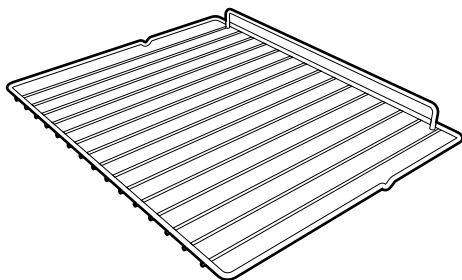
Hyödyllinen rasvojen keräämiseen, jotka voivat valua yläpuolella olevalle ritilälle asetetuista ruoka-aineksista.

Uunipellin ritilä



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

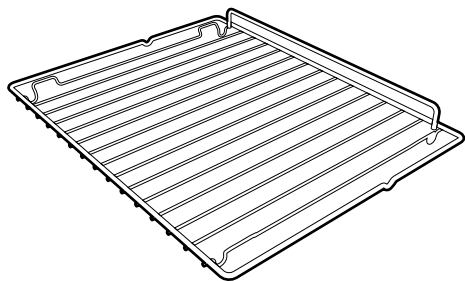
Ritilä



Hyödyllinen ruokien paistoon ja keittoastioiden tukemista varten.



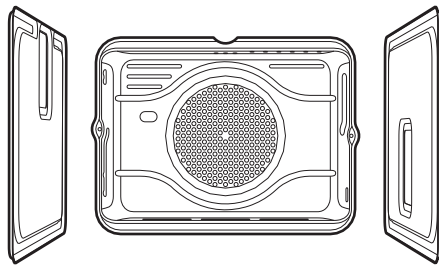
Ritilä stoppareilla (vain joissakin malleissa)



Hyödyllinen ruokien paistoon ja keittoastioiden tukemista varten.

Tukee vuokia ja peltejä turvallisella tavalla rajoittavien stoppareiden paikallaolon ansiosta ja se voidaan asettaa myös vuokien päälle paiston aikana.

Automaattisesti puhdistuvat paneelit (vain Monitoimimallit)



Hyödylliset pienten rasvamäärien absorbointiin.

i Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia lisävarusteita.

i Uunissa käytettävät elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat lisävarusteet on valmistettu käyttämällä voimassa olevien lakien mukaisia materiaaleja.

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



3 Käyttö

3.1 Varoituksia



Väärä käyttö

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.



Korkea lämpötila uunitilan sisällä käytön aikana Palovammojen vaara

- Pidä luukkua kiinni paiston aikana.
- Suojaa käsiä uunikintailta ruokien liikuttamisen aikana uunitilan sisällä.
- Älä koske uunin sisällä oleviin lämmitysosiin.
- 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.

3.2 Ensimmäinen käyttökerta

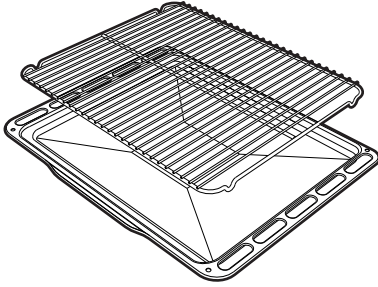
1. Irrota mahdolliset laitteen ulko- tai sisäpuolella olevat suojamuovit mukaan lukien lisävarusteet.
2. Poista mahdolliset tarrat (teknisiä tietoja sisältävää tarraa lukuun ottamatta) lisävarusteista ja uunitilasta.
3. Irrota ja pese kaikki laitteeseen kuuluvat lisävarusteet (ks. 4 Puhdistus ja hoito).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



3.3 Lisävarusteiden käyttö

Uunipellin ritilä

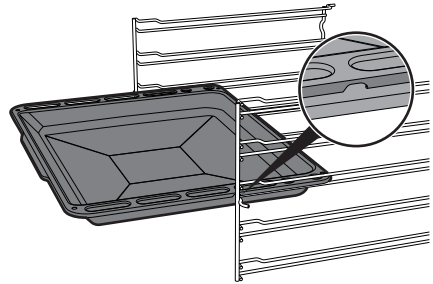
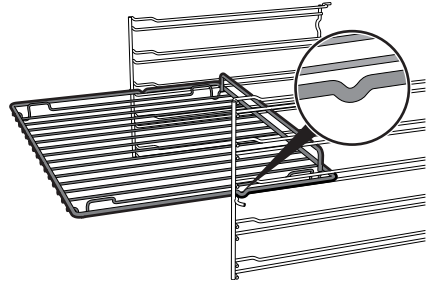
Uunipellille tarkoitettu ritilä tulee asettaa pellin sisälle. Tällä tavoin voit kerätä rasvan erillään paistettavasta ruoasta.



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 jämmät.



3.4 Varauinin käyttö



Kahta uuni voidaan käyttää samanaikaisesti, lukuun ottamatta toimintoja **Pyrolyysi PYRO** ja **Pyrolyysi ECO PYRO ECO** (vain pyrolyysimallit).

Varauinin käynnistämiseksi:

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

Toimintojen lista



ECO

Tämä toiminto soveltuu erinomaisesti yhdellä tasolla suoritettavaan paistoon alhaisella energiankulutuksella.

Hyödyllinen lihan, kalan ja vihannesten paistoon. Sitä ei suositella ruokien paistoon, jotka vaativat kohotusta.

Maksimaalisen energiansäästön saamiseksi ja paistoaikojen lyhentämiseksi, aseta elintarvikkeet uuniin äläkä esilämmitä uunitilaa.



Vältä uuninluukun avaamista paiston aikana ECO-toiminnolla.



ECO-toiminnossa paistoaajat (ja mahdollinen esilämmitys) ovat pidempiä.



Stattinen

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 paistinvarausta kanssa (jos kuuluu varustuksiin), yhdenmukaisen ruskistuksen. Ihanteellinen makkaroitten, porsaankyljyksen ja pekoniin paistoon. Kyseisen toiminnon avulla voidaan grillata yhdenmukaisella tavalla suuria ruokamääriä, erityisesti lihaa.



Pieni grilli

Tämän toiminnon avulla on mahdollista grillata pieniä annoksia lihaa ja kalaa keskellä olevan elementin aikaansaaman lämmön ansiosta vartaiden, paahtoleipien ja kaikkien grillattavien vihannesruokien valmistamiseksi.



Varauunin suuntaa-antava paistotaulukko

Ruuat	Paino (Kg)	Toiminto	Taso	Lämpötila (°C)	Aika (minutteina)	
Lasagne	3 - 4	Staattinen	1 tai 2	220 - 230	50 - 60	
Unipasta	2	Staattinen	1 tai 2	220 - 230	40	
Naudanpaisti	1	Staattinen	2	180 - 190	70 - 80	
Porsaanselkä	1	Staattinen	2	180 - 190	70 - 80	
Porsaanlapa	1	Staattinen	2	180 - 190	90 - 100	
Kanipaisti	1	Staattinen	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkkunapaisti	1,5	Staattinen	2	180 - 190	89 - 90	
Kanapaisti	1	Staattinen	2	190 - 200	55 - 60	
					Puoli 1	Puoli 2
Sianlihakyljys	1	Grilli	4	250 - 280	7 - 9	5 - 7
Sianliha filee	1	Grilli	3	250 - 280	9 - 11	5 - 9
Makkarat	1	Grilli	3	250 - 270	7 - 9	5 - 6
Pekoni	0,8	Grilli	1 tai 2	270	6 - 7	3 - 4
Kirjolohi	1	Staattinen	1	250 - 270	14 - 16	
Pizza	1	Staattinen	1	280	8	
Focaccia -leipä	0,8	Staattinen	2	180 - 190	15 - 20	
Piirakka		Staattinen	1	170 - 180	35 - 40	
Murotaikina		Staattinen	1	170 - 180	20 - 25	
Riisikakku	1	Staattinen	1	170 - 180	50 - 60	
Omenakakku	0,5	Staattinen	2	180	60	

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



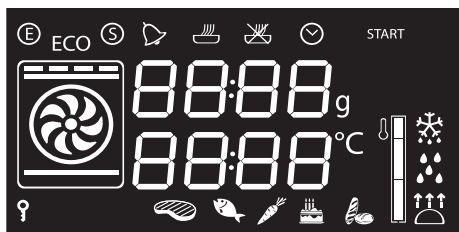
Käyttö

3.5 Pääuunin käyttö

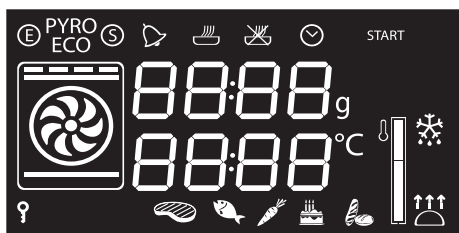
Näyttö



Näyttö viittaa vain pääuuniin. Se ei ohjaa varauunia.



Monitoimimallit



Pyrolyttiset mallit



Eco Logic -merkkivalo



Pyrolyysin merkkivalo (vain pyrolyttiset mallit)



Show Room -merkkivalo



Ajastimen merkkivalo



Ajastetun paiston merkkivalo



Ohjelmoidun paiston merkkivalo



Kellon merkkivalo



Lapsilukon merkkivalo



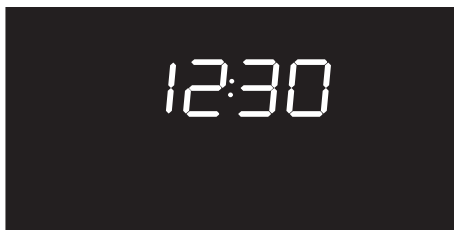
Luukun lukituksen merkkivalo (vain pyrolyttisissä malleissa)



Lämpötilan saavutustaso

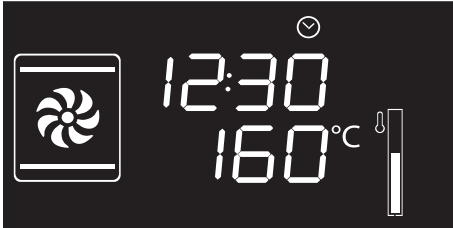
Toimintaolosuhteet

Stand-by: Kun mitään toimintoa ei ole valittu, näyttö osoittaa senhetkistä kellonaikaa.










ON: Kun mikä tahansa toiminto on käynnistetty, näyttöön ilmestyy asetetut parametrit, kuten lämpötila, paistoaika ja lämpötilan saavuttaminen.



Joka kerta kun toiminnon aikana lämpötilakytkintä painetaan, siirrytään jaksottain parametrien tilaan seuraavassa järjestyksessä.

-  Lämpötila
-  Ajastimen kesto aika
-  Toiminnon kesto aika
-  Ohjelmoidun paiston kellonaika (jos ajastettu paisto on asetettu).
-  Kellonajan näyttö

Jokaisessa tilassa on mahdollista muuttaa arvoa kääntämällä lämpötilakytkintä oikealle tai vasemmalle. Pidä kytkintä käännettynä lisätäksesi tai vähentääksesi arvoa nopeammin.

Kellonajan asetus

Ensimmäisen käytön yhteydessä tai jos virta katkeaa, laitteen näytölle ilmestyvät vilkkuvat symbolit **00:00**. Paiston aloittamiseksi on asetettava senhetkinen kellonaika.

1. Käännä lämpötilakytkintä asettaaksesi näyttöön ilmestyviä tunteja (pidä kytkintä käännettynä lisätäksesi tai vähentääksesi kellonaikaa nopeammin).
2. Paina lämpötilakytkintä.
3. Käännä lämpötilakytkintä asettaaksesi minuutit (pidä kytkintä käännettynä lisätäksesi tai vähentääksesi kellonaikaa nopeammin).
4. Paina lämpötilakytkintä lopettaaksesi säädön.

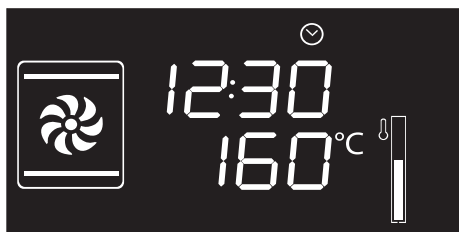


Senhetkisen kellonajan säätö voi olla tarpeen, esimerkiksi kesä-talviajan vaihtamisen vuoksi. Asennosta stand-by -alkaen, pidä kytkintä käännettynä oikealle tai vasemmalle, kunnes tuntien arvo vilkkuu. Kellonaikaa ei ole mahdollista muuttaa jos laite ei ole tilassa **ON**.



Käyttö

Paistotoiminnot



1. Valitse toimintokytkimellä paistotoiminto.
2. Paina ja käännä lämpötilakytkintä muuttaaksesi paistolämpötilaa.
3. Paina toimintokytkintä aloittaaksesi perinteisen paiston.



Toiminto voidaan keskeyttää minä hetkenä hyvänsä, pitämällä toimintokytkintä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan.

Esilämmitysvaihe

Paistoa edeltää esilämmitysvaihe, jonka ansiosta laite saavuttaa paistolämpötilan nopeammin.

Tämän vaiheen merkinä on tason saavuttamiseen kuuluva vilkkuminen.



Esilämmitysvaiheen lopussa saavutettu taso jää palamaan ja äänimerkki soi, joka osoittaa, että ruoat voidaan asettaa uuniin.



Toimintojen lista



ECO

Tämä toiminto soveltuu erinomaisesti yhdellä tasolla suoritettavaan paistoon alhaisella energiankulutuksella.

Hyödyllinen lihan, kalan ja vihannesten paistoon. Sitä ei suositella ruokien paistoon, jotka vaativat kohotusta.

Maksimaalisen energiansäästön saamiseksi ja paistoaikojen lyhentämiseksi, aseta elintarvikkeet uuniin äläkä esilämmitä uunitilaa.



Vältä uuniluukun avaamista paiston aikana ECO-toiminnolla.



ECO-toiminnossa paistoajat (ja mahdollinen esilämmitys) ovat pidempiä.



Staatinen

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 paistinvaraan kanssa (jos kuuluu varustuksiin), yhdenmukaisen ruskistuksen. Ihanteellinen makkaroiden, porsaankyljyksen ja pekonin paistoon. Kyseisen toiminnon avulla voidaan grillata yhdenmukaisella tavalla suuria ruokamääriä, erityisesti lihaa.



Alalämpö

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



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).



Kiertoilmagrilli

Tuulettimen aikaansaama ilmavirtaus vähentää grillin lämpöaaltoa. Tämä saa aikaan ihanteellisen grillauksen myös paksuille ruoille. Ihanteellinen suurikokoisille lihapaloille (esim. porsaan potka).



Kiertoilma alalämpö

Tuulettimen ja alalämmön yhdistelmän ansiosta paisto voidaan suorittaa nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sterilointiin tai pinnalta hyvin paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien paistoon, jotka vaativan näin ollen keskimääräisen ylälämmön. Ihanteellinen kaikille ruoille.



Pyöreä vastus

Tuulettimen ja pyöreän vastuksen yhdistelmän avulla (joka on asennettu uunitilan takaosaan) ruokia voidaan paistaa eri tasoilla. Riittää, että niiden paistolämpötila ja -tyyppi ovat samat. Kuumen ilman 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.




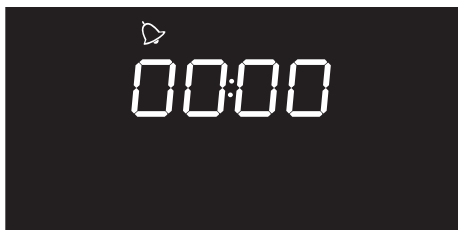
Käyttö



Ajastin

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

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

1. Paina lämpötilan näppäintä kerran (2 kertaa jos se on jo paistovaiheessa). Näyttöön ilmestyvät numerot **00:00** ja merkkivalo  vilkkuu.



2. Käännä lämpötilakytintä asettaaksesi paistoaajan (1 minuutista 4 tuntiin). Muutaman sekunnin kuluttua merkkivalo  lakkaa vilkkumasta ja lähtölaskenta alkaa.
3. Valitse haluamasi paistotoiminto ja odota, että äänimerkki ilmoittaa käyttäjälle, että aika on päättynyt. Merkkivalo  vilkkuu.

4. Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä, paina tai käännä yhtä kytkimistä.
5. Lisätäkseen ajastimen aikaa, käännä lämpötilakytintä.



Ajastimen poistamiseksi, aseta arvo nolleen


Ajastettu paisto



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



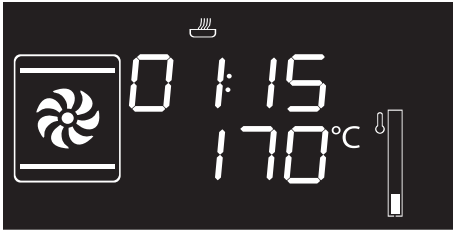
Ajastetun paistamisen käynnistys noltaa mahdollisesti edellä asetetun ajastimen ajan.


1. Kun toiminto ja paistoaika on valittu, paina kolme kertaa lämpötilakytintä. Näyttöön ilmestyvät numerot **00:00** ja merkkivalo  vilkkuu.





2. Käännä lämpötilakytkintä oikealle tai vasemmalle paistoajan asettamiseksi välille 00:01 - 12:59. Pidä kytkintä käännettynä lisätäksesi tai vähentääksesi arvoa nopeammin.



3. Muutaman sekunnin kuluttua siitä kun haluttu kesto-aika on valittu, merkkivalo  lakkaa vilkkumasta ja ajastettu paisto alkaa.



Pidentääksesi paisto-aikaa manuaalisessa tavassa, paina lämpötilakytkintä uudelleen. Laite jatkaa normaalia toimintaa edellä valituilla paistoasetuksilla.

4. Paistoajan päättyessä, näyttöön ilmestyy kirjoitus **STOP** ja äänimerkki kytkeytyy.



5. Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä, paina tai käännä yhtä kytkimistä tai avaa ovi.



Äänimerkin kytkemiseksi pois ja uuden ajastetun paiston valitsemiseksi, käännä lämpötilakytkintä oikealle.





Äänimerkin kytkemiseksi pois ja erilaisen paistotoiminnon valitsemiseksi, käännä toimintokytkintä joko oikealle tai vasemmalle.



Laitteen sammuttamiseksi, pidä toimintokytkintä painettuna.

Ajastettuun paistoon asetettujen tietojen muuttaminen

Toiminnan aikana on mahdollista muuttaa ajastettua paisto-aikaa:

1. Kun merkkivalo  palaa kiinteänä ja laite on paistovaiheessa, paina lämpötilakytkintä kahdesti. Merkkivalo  alkaa vilkkua.
2. Käännä lämpötilakytkintä oikealle tai vasemmalle edellä asetetun paistoajan vaihtamiseksi.



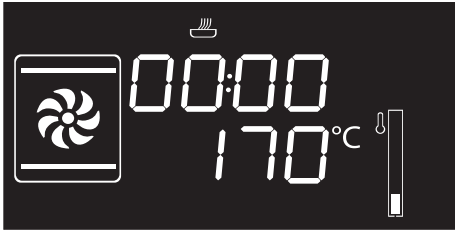
Käyttö

Ohjelmoitu paisto

i Ohjelmoidulla paistolla tarkoitetaan toimintoa, jonka avulla on mahdollista päättää paisto automaattisesti määrättyä kellonaikana käyttäjän asettaman ajan perusteella, jota seuraa laitteen automaattinen sammuminen.

1. Kun toiminto ja paisto-aika on valittu, paina kolme kertaa lämpötilakytkintä. Näyttöön ilmestyvät numerot

 ja merkkivalo  vilkkuu.



2. Käännä kytkintä oikealle tai vasemmalle paistoajan asettamiseksi välille 00:01 - 12:59. Pidä kytkintä käännettynä lisätäksesi tai vähentääksesi kellonaikaa nopeasti.

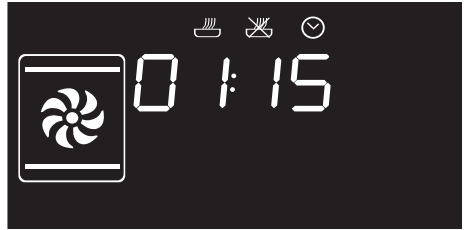


3. Paina lämpötilakytkintä neljännen kerran.

Merkkivalo  vilkkuu. Käännä lämpötilakytkintä oikealle tai vasemmalle asettaaksesi paiston päättymisaian.

4. Muutaman sekunnin kuluttua

merkkivalot  ja  lopettavat vilkkumisen. Laite jää odottamaan ohjelmoidun käynnistyksen alkamista.



Pidentääksesi paisto-aikaa manuaalisessa tavassa, paina lämpötilakytkintä uudelleen. Laite jatkaa normaalia toimintaa edellä valituilla paistoasetuksilla.



Kun kyseessä on ohjelmoitu paisto, uunin käynnistystä aikaistetaan 10 minuutilla, jotta laite voi saavuttaa tarvittavan paistolämpötilan (esilämmitys).



5. Paistoajan päättyessä, näyttöön ilmestyy kirjoitus **Stop** ja äänimerkki kytkeytyy.



6. Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä, paina tai käännä yhtä kytkimistä tai avaa ovi.



Laitteen sammuttamiseksi, pidä toimintokytkintä painettuna.










Turvallisuuden vuoksi ei ole mahdollista asettaa pelkkää paistoajan päättymistä ohjelmoimatta sen kestoaikaa.

Ohjelmoituun paistoon asetettujen tietojen muuttaminen



Kun paistoaikaa on muutettu, aseta uudelleen paistoajan päättymisen kellonaika.

Toiminnan aikana on mahdollista muuttaa ohjelmoitua paistoaikaa:

1. Kun merkkivalot  ja  palavat kiinteänä, laite odottaa paiston alkamista, paina lämpötilakytkintä kahdesti. Merkkivalo  alkaa vilkkua.
2. Käännä lämpötilakytkintä oikealle tai vasemmalle edellä asetetun paistoajan vaihtamiseksi.
3. Paina lämpötilakytkintä uudelleen. Merkkivalo  sammuu ja merkkivalo  alkaa vilkkua. Näytölle ilmestyy paiston päättymisen merkkivalo.
4. Käännä lämpötilakytkintä oikealle tai vasemmalle paistoajan siirtämiseksi myöhemmäksi.
5. Muutaman sekunnin kuluttua merkkivalot  ja  lopettavat vilkkumisen ja ohjelmoitu paisto jatkaa toimintaa uusilla asetuksilla.

3.6 Neuvoja paistamiseen

Yleisiä ohjeita

- Käytä kiertoilmatoimintoa saadaksesi tasaisen paistotuloksen 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 uunitila ennen grillausta.
- Aseta ruoka grillin keskelle.

Neuvoja leivonnaisten ja piparien paistamiseen

- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Lämpötila ja paisto aika riippuvat taikinan laadusta ja tiiviyydestä.
- Tarkistaaksesi että leivonnainen on sisältä kypsää: paistoajan 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 paisto aika.

Neuvoja sulatukseen ja kohotukseen

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

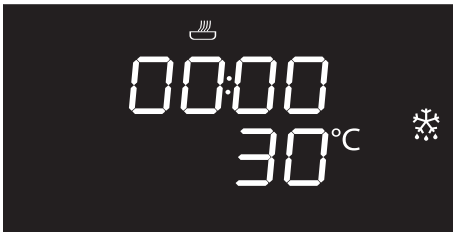
Energian säästämiseksi

- 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.
- (Jos paikalla) Jos pizzalevyä ei käytetä, ota se pois ja aseta sen tilalle kansi.



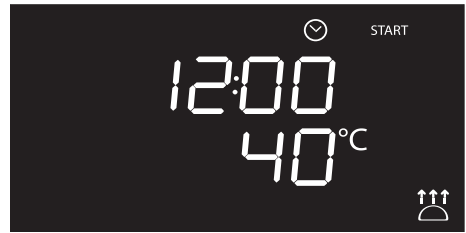
3.7 Erityistoiminnot

Ajastettu sulatus



1. Aseta ruoka uunitilan sisälle.
2. Paina ja käännä toimintokytkintä ajastetun sulatustoiminnon valitsemiseksi .
3. Käännä lämpötilakytkintä ajan asettamiseksi (1 - 99 minuuttia).
4. Paina lämpötilakytkintä vahvistaaksesi asetetun ajan. Kirjoitus **START** vilkkuu.
5. Paina toimintokytkintä aloittaaksesi ajastetun sulatuksen.
6. Ajan päättyessä, näyttöön ilmestyy kirjoitus **Stop** ja äänimerkki kytkeytyy.
7. Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä, paina tai käännä yhtä kytkimistä tai avaa ovi.
8. Pidä toimintokytkintä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan toiminnosta poistumiseksi.


Kohotus



Kohotustoiminnossa lämpötilaa ei ole mahdollista muuttaa.



Hyvää kohotusta varten aseta uuniin pohjalle vettä sisältävä astia.

1. Aseta kohotettava taikina toiselle tasolle.
2. Paina ja käännä toimintokytkintä kohotustoiminnon valitsemiseksi .
- Kirjoitus **START** vilkkuu.
3. Paina toimintokytkintä aloittaaksesi kohotuksen.
4. Ajan päättyessä, näyttöön ilmestyy kirjoitus **Stop** ja äänimerkki kytkeytyy.
5. Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä, paina tai käännä yhtä kytkimistä tai avaa ovi.
6. Pidä toimintokytkintä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan toiminnosta poistumiseksi.



Sapatti



Tämän toiminto sallii ruokien paiston noudattamalla juutalaisten lepopäivälle asetettuja määräyksiä.



Tässä toiminnossa laite noudattaa joitakin erityisiä toimintoja:

- Paisto voi jatkua äärettömän ajan eikä mitään ajastinta ole mahdollista asettaa.
- Esilämmitystä ei suoriteta.
- Valittava paistolämpötila vaihtelee 60 - 100 °C välillä.
- Uunitilan lamppu pois päältä kytkettyinä, mikä tahansa toiminnoista kuten luukun avaaminen tai manuaalinen päälle kytkentä kytkimen avulla ei saa lampua päälle.
- Sisäinen tuuletin on kytketty pois päältä.
- Kytkinten valo ja äänimerkit kytketty pois.



Kun Sapatti-toiminto on kytketty päälle, mitään parametria ei ole mahdollista muuttaa.

Kytkeäminen koskemiseen ei saa aikaan mitään vaikutusta; pelkkä toimintokytkin jää päälle, jotta laite voidaan sammuttaa.


1. Paina ja käännä toimintokytkintä Sapatti-toiminnon valitsemiseksi **SABb**.
2. Paina ja käännä lämpötilakytkintä muuttaaksesi toiminnon lämpötilaa.
3. Paina lämpötilakytkintä vahvistaaksesi asetetun lämpötilan. Kirjoitus **START** vilkkuu.
4. Paina toimintokytkintä Sapatti-toiminnon käynnistämiseksi.
5. Pidä toimintokytkintä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan toiminnosta poistumiseksi.



Sulatus painon perusteella







i Tämän toiminnon avulla on mahdollista sulattaa ruoka-aineita niiden painon ja tyyppin mukaan.

1. Aseta ruoka uunitilan sisälle.
2. Paina ja käännä toimintokytkintä valitaksesi sulatuksen painon mukaan, josta on merkinä kirjoitus **dE00** ja ruokien palavat kuvakkeet .
3. Paina toimintokytkintä aloittaaksesi sulatuksen painon mukaan.
4. Käännä toimintokytkintä valitaksesi sulatettavan ruoka-ainetyypin.

5. Käännä lämpötilakytkintä valitaksesi sulatettavan ruoka-ainetyypin painon (grammoissa).
6. Paina toimintokytkintä asetettujen parametrien vahvistamiseksi ja aloita sulatus.
7. Ajan päättyessä, näyttöön ilmestyy kirjoitus **Stop** ja äänimerkki kytketty.
8. Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä, paina tai käännä yhtä kytkimistä tai avaa ovi.
9. Pidä toimintokytkintä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan toiminnosta poistumiseksi.

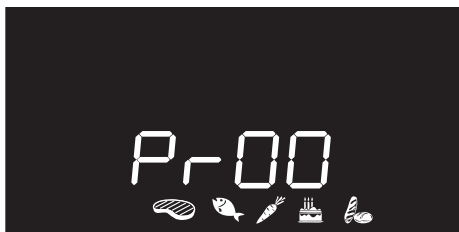
Esiasetetut parametrit

dE	Tyyppi	Paino (g)	Aika (min)*
01 	Lihat	500	120
02 	Kalat	300	55
03 	Hedelmät	300	35
04 	Leipä	300	25


* Sulatusajat voivat vaihdella sulatettavan ruoka-aineen muodon ja koon mukaan.



3.8 Automaattiset ohjelmat



Automaattiset paisto-ohjelmat on jaettu valmistettavien ruokatyypin mukaan.

1. Paina ja käännä toimintokytkintä valitaksesi paiston automaattisilla ohjelmilla, josta on merkinä kirjoitus **Pr 00** ja ruokien palavat kuvakkeet .
2. Paina toimintokytkintä paiston vahvistamiseksi automaattisilla ohjelmilla.
3. Käännä toimintokytkintä haluamasi ohjelman valitsemiseksi (ks. Automaattisten ohjelmien taulukko).
4. Käännä lämpötilakytkintä valitaksesi paistettavan ruoka-ainetyypin painon (grammoissa).

5. Esilämmitysvaiheen päättyessä vilkkuu kirjoitus **START**. Aseta paistettava ruoka uuniin ja paina toimintokytkintä paiston alkamiseksi.
6. Ajan päättyessä, näyttöön ilmestyy kirjoitus **Stop** ja äänimerkki kytkeytyy.
7. Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä, paina tai käännä yhtä kytkimistä tai avaa ovi.
8. Pidä toimintokytkintä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan toiminnosta poistumiseksi.



Automaattisissa ohjelmissa voit asettaa ohjelmoitun paiston.



Toiminto voidaan keskeyttää minä hetkenä hyvänsä, pitämällä toimintokytkintä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan.



Automaattisten ohjelmien taulukko

LIHAT (01 - 05)

Pr	Alatyyppe	Paino (g)	Taso	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (minuutit)
01	Roast beef (puolikypsä)	1000	2		200	40
02	Porsaan ulkofilee	1000	2		190	75
03	Lammas (läpikypsä)	1000	2		190	110
04	Vasikka	1000	2		190	65
05	Paistettu kana (kokonainen)	1000	2		200	64

KALAT (06 - 07)

Pr	Alatyyppe	Paino (g)	Taso	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (minuutit)
06	Tuore kala (kokonainen)	500	2		160	35
07	Jäädetytty kala	500	2		160	45

VIHANNEKSET (08 - 10)

Pr	Alatyyppe	Paino (g)	Taso	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (minuutit)
08	Grillatut sekalaiset	500	4		250	15 + 10 ⁽¹⁾
09	Paistetut	1000	2		200	45
10	Uuniperunat	1000	2		220	40

⁽¹⁾ Grillaa ruoat molemmilta puolilta viittaamalla taulukossa osoitettuihin aikoihin. Pidempi aika viittaa aina ensimmäiseksi paistettavaan puoleen rad'asta ruoasta alkaen.



Käyttö



LEIVONNAISET (11 - 13)

Pr	Alatyyppe	Paino (g)	Taso	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (minuutit)
11	Piparit	600	2		160	18
12	Muffinit	500	2		160	18
13	Piirakka	800	2		170	40



LEIPÄ - PIZZA - PASTA (14 -20)

Pr	Alatyyppe	Paino (g)	Taso	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (minuutit)
14	Kohotettu leipä (limppu)	1000	2		200	30
15	Pizza uunipellillä	1000	1		280	7
16	Pizza pizzakivellä	500	1 ⁽²⁾		280	4
17	Uunipasta	2000	1		220	40
18	Lasagne	2000	1		230	35
19	Paella	500	2		190	25
20	Kinkkupiiras	1000	1		200	40

⁽²⁾ (Mallit ilman pizzakiveä) Kivi on asetettava uunitilan pohjalle. Kivellä paistettu pakastepizza ei vaadi erilaisia paistoaikoja painon mukaan.



Taulukoissa osoitettuihin aikoihin ei kuulu esilämmitysajoja ja ne viittaavat kokonaisten kappaleiden paistoaikoihin. Jos se leikataan pienempiin osiin, paistoaika vähenee.



3.9 Toissijainen valikko

Laitteeseen kuuluu piilossa oleva toissijainen valikko, jonka avulla käyttäjä voi:

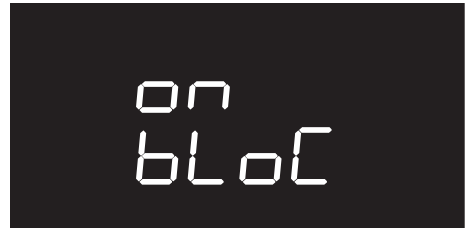
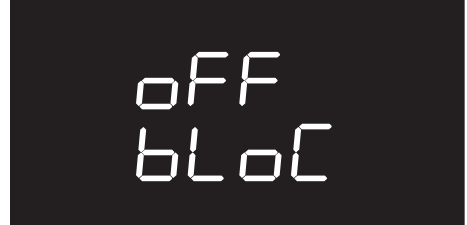
- Aktivoida tai deaktivoida lapsilukon.
- Aktivoida tai deaktivoida Show Room-toimintatavan (joka deaktivoi kaikki lämmitysosat ja jättää päälle pelkän ohjauspaneelin).
- Aktivoida tai deaktivoida toimintatavan alhainen teho (Eco-Logic).
- Aktivoi tai deaktivoi toimintatapa lämpimänä säilyttäminen (Keep warm).
- Kytkee päälle tai pois päälle lampun ajastuksen (Eco Light).


Laite stand-by -tilassa

1. Laita sisäinen lamppu päälle, käännä lämpötilakytöntä nopeasti.
2. Paina ja pidä painettuna lämpötilakytöntä vähintään 5 sekunnin ajan.
3. Käännä lämpötilakytöntä oikealle tai vasemmalle asetusajan vaihtamiseksi (ON/OFF).
4. Paina lämpötilakytöntä siirtyäksesi seuraavaan tilaan.

Lapsilukko toimintatapa

Tämän toimintatavan ansiosta laite lukitsee ohjaukset automaattisesti minuutin kuluttua normaalin toiminnan aikana ilman käyttäjän suorittamia toimenpiteitä.



Normaalissa toiminnassa siitä osoitetaan merkivalon  sytymisellä.

Kytkeäksesi lukituksen väliaikaisesti pois päältä poiston aikana, pidä lämpötilakytöntä painettua 5 sekunnin aikana. Minuutti viimeisestä asetuksesta, lukitus kytkeytyy uudelleen päälle.



Jos kytkinten asentoja muutetaan, näytölle ilmestyy muutamaksi sekunniksi kirjoitus **bLoC**.



Myös kun lapsiturvallisuus on päällä, voit sammuttaa laitteen välittömästi painamalla toimintokytöntä 3 sekunnin ajan.

FI



Käyttö

Show Room-toimintatapa (vain esittelykäyttöön)

Tässä toimintatavassa laite voi kytkeä pois päältä lämmitysosat jättämällä kuitenkin ohjauspaneelin päälle.



Laitteen normaalia käyttöä varten, tämä toimintatapa on asetettava kohtaan OFF.



Toimintatapa alhainen teho

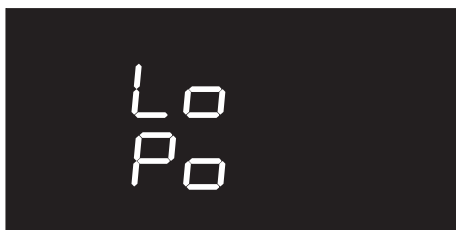
Tämän toimintatavan ansiosta laite voi rajoittaa käytettyä tehoa.


Tarkoitettu useiden kodinkoneiden samanaikaiseen käyttöön.


HI: normaali teho.




LO: alhainen teho.



i Jos toimintatapa on päällä, näyttöön sytty merkkivalo .

 Kytkemällä alhainen teho toimintatavan päälle, esilämmitys- ja paistoajat voivat pidentyä.

i Jos toimintatapa on päällä, näyttöön sytty merkkivalo .



Säilytys lämpimänä toimintatapa

Tämän toimintatavan avulla, paiston päättyessä jossa sen kestoaika on asetettu (jos sitä ei pysäytetä manuaalisesti), vasta paistettua ruokaa voidaan säilyttää lämpimänä (alhaisessa lämpötilassa) noin tunnin ajan.



Lampun ajastustapa

Energian säästämiseksi, lamppu kytketään pois päältä automaattisesti muutaman minuutin kuluttua paiston alkamisesta.



Estääksesi laitetta kytkemästä lamppua automaattisesti pois päältä minuutin kuluttua, aseta tämä toimintatapa kohtaan OFF.



Päälle/pois kytkennän manuaalinen ohjaus on aina käytettävissä kääntämällä lämpötilakytintä oikealle molemmissa asetuksissa.

FI



4 Puhdistus ja hoito

4.1 Varoituksia



Väärä käyttö

Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä käytä höyrysuihkeita laitteen puhdistamiseksi.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien puhdistuksessa (kuten esimerkiksi anodisoinneissa, nikkelöinnissä, kromauksissa) klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita ja metallisia sieniä).
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.



Käytä vain valmistajan toimittamia puhdistusaineita.

Päivittäinen puhdistus

Käytä aina ja ainoastaan hankaamattomia erityispuhdistusaineita, jotka eivät sisällä klooripohjaista happoa.

Kaada tuotetta kosteaan pyyhkeeseen ja pyyhi pinnat pyyhkeellä, huuhtelee huolellisesti ja kuivaa pehmeällä kankaalla tai mikrokuituliinalla.

Ruokajäämät

Metallisia sieniä tai leikkaavia kaapimia ei saa käyttää missään tapauksessa, sillä ne vahingoittavat pintoja.

Käytä normaaleja hankaamattomia tuotteita. Käytä mahdollisesti puisia tai muovisia materiaaleja. Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa pehmeällä pyyhkeellä tai mikrokuituliinalla.

Älä anna sokeripohjaisten tuotteiden kuivua uunin sisäpuolelle (esim. hillo). Jos ne kuivuvat liian pitkän aikaa, ne voivat vaurioittaa uunin suojaavaa pintakerrosta.

4.2 Pintojen puhdistus

Pintojen hyvän kunnon säilyttämiseksi ne tulee puhdistaa säännöllisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Pintojen tulee antaa jäähtyä ennen niiden puhdistamista.



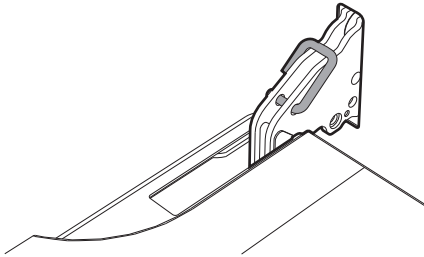
4.3 Luukun puhdistus

Luukun irrottaminen

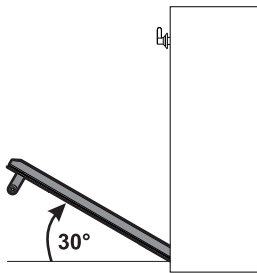
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku ja asettaa se astiapyyhkeen päälle.

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

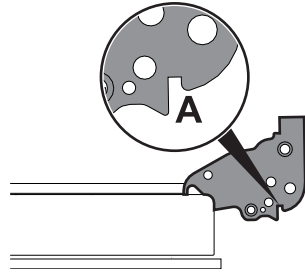
1. Avaa luukku kokonaan ja aseta kaksi tappia kuvassa osoitettujen saranoiden aukkoihin.



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 uunissa oleviin aukkoihin ja varmista, että **A**-urat asettuvat kunnolla aukkoihin. Laske luukku alasuuntaan ja kun se on asetettu paikoilleen, irrota tapit saranoiden aukoista.



Luukun lasin puhdistaminen

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



Käytä vain valmistajan toimittamia puhdistusaineita.

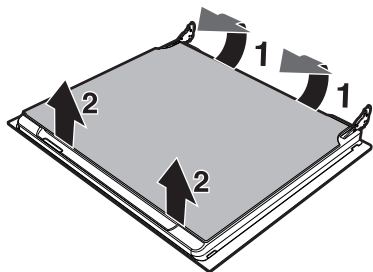


Puhdistus ja hoito

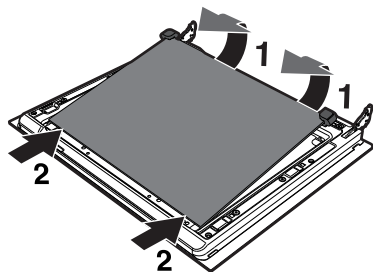
Sisälasiin irrottaminen

Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun lasit voidaan irrottaa.

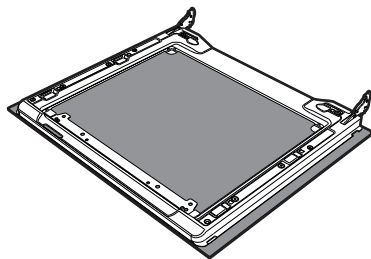
1. Irrota sisälasi vetämällä takaosaa varovaisesti yläsuuntaan, noudattamalla nuolien osoittamaa suuntaa (1).
2. Vedä lasia sitten etupuolella yläsuuntaan (2). Näin 4 lasiin kiinnitettyä tappia irtoavat paikoiltaan uunin luukusta.



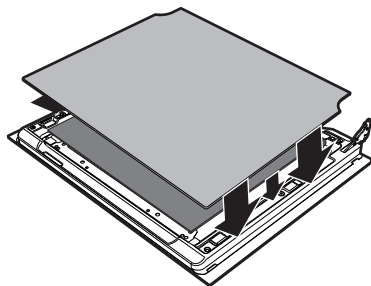
3. Joissakin malleissa on keskilasi. Irrota keskilasi nostamalla sitä yläsuuntaan.



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.





4.4 Uunitilan puhdistus

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.



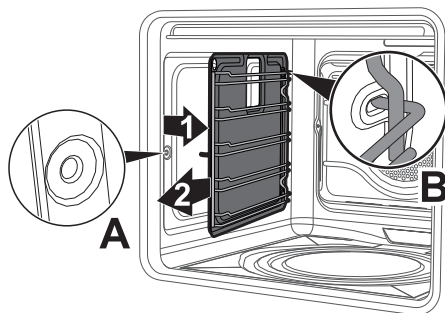
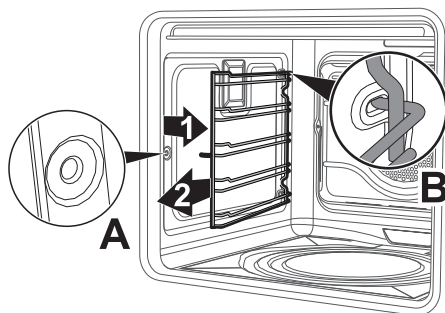
Erityisiä puhdistusaineita käytettäessä on suositeltavaa antaa laitteen toimia maksimiteholla noin 15/20 minuutin ajan, jotta mahdolliset jämmät saataisiin poistettua.

Ritilöiden/peltien kannattimien ja automaattisesti puhdistuvien paneelien irrottaminen (jos paikalla)

Ohjauksikot 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.





Puhdistus ja hoito

Automaattisesti puhdistuvien paneelien regenerointi (jos paikalla) (katalyysijakso)

Paneelien regenerointijakso on puhdistusmenetelmä, joka soveltuu pienten rasvajäämien poistoon jotka ovat sokerittomat.

1. Puhdista ensin pohja ja yläsuojus veteen ja neutraaliin astianpesuaineeseen kostutetulla mikrokuituliinalla. Huuhtelee kunnolla.
2. Aseta regenerointijakso asettamalla kiertoilmatoiminto maksimaaliseen lämpötilaan tunnin ajaksi.
3. Jos paneelit ovat erityisen likaisia, irrota ne regenerointijakson jälkeen ja pese ne neutraalilla astianpesuaineella. Huuhtelee ja kuivaa.

Asenna paneelit takaisin ja aseta kiertoilmatoiminto tunnin ajaksi 180 °C siten, että ne kuivuvat kunnolla.



Suorita automaattisesti puhdistuvien paneelien regenerointijakso 15 vrk välein.

Yläosan puhdistaminen (pyrolyyttisiä malleja lukuun ottamatta)



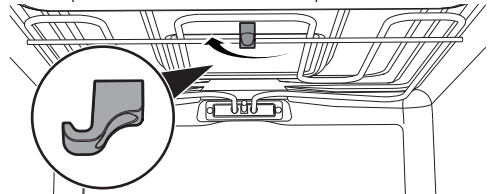
Korkea lämpötila uunitilan sisällä käytön aikana

Palovammojen vaara

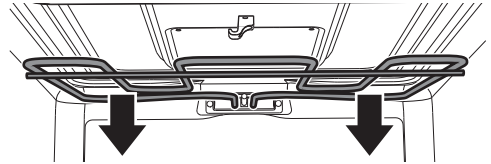
- Seuraavat toimenpiteet tulee suorittaa yksinomaan kun uuni on täysin kylmä ja sammutettu.

Laitte on varustettu kallistuvalla vastuksella, joka helpottaa uunin yläosan puhdistamista.

1. Nosta ylävastusta hivenen ja käännä salpaa 90° vastuksen vapauttamiseksi.



2. Laske vastusta varovaisesti, kunnes se pysähtyy.



Väärä käyttö

Laitteeseen syntyvien vahinkojen vaara

- Älä taivuta vastusta liikaa puhdistusvaiheen aikana.
3. Puhdistustoimenpiteiden lopussa aseta vastus takaisin paikoilleen ja käännä salpoja sen kiinnittämiseksi.



4.5 Vapor Clean (lukuun ottamatta pyrolyttiset mallit)



Vapor Clean on höyrypuhdistus, joka edesauttaa lian irrottamista. Tämän menetelmän ansiosta uunitila voidaan puhdistaa äärimmäisen helposti. Likajäämät pehmenetään lämmön ja vesihöyryn avulla, joka helpottaa niiden tulevaa poistoa.



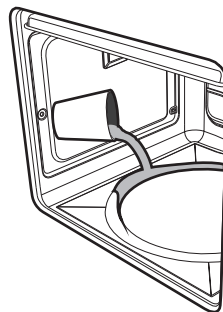
Väärä käyttö
Pinoille syntyvien vahinkojen vaara

- Poista paistotilan sisältä edellisistä paistoista jäljelle jääneet suuret ruokajäämät tai valumat.
- Suorita höyrypuhdistukseen liittyvät toimenpiteet vain uuni kylmänä.

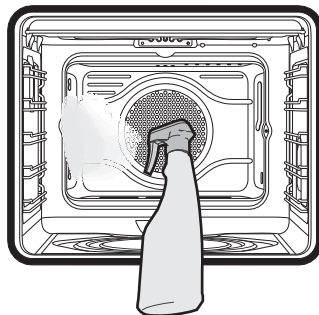
Esitoimenpiteet

Ennen Vapor Clean -höyrypuhdistuksen käynnistystä:

- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
- Kaada noin 40 ml vettä uunin pohjalle. Varo, ettei vesi tule ulos urasta.



- Suihkupulloa käyttämällä, suihkuta veden ja astianpesuaineen sekoitusta uunitilan sisälle. Ruiskuta sekoitusta sivuseinille yläsuuntaan, alasuuntaan ja ohjauslevyn suuntaan.



Suorita korkeintaan 20 suihketta.


- Sulje luukku.
- Avustetun puhdistusjakson aikana pese erikseen edellä irrotetut automaattisesti puhdistuvat paneelit (jos paikalla) käyttämällä haaleaa vettä ja pientä määrää pesuainetta.

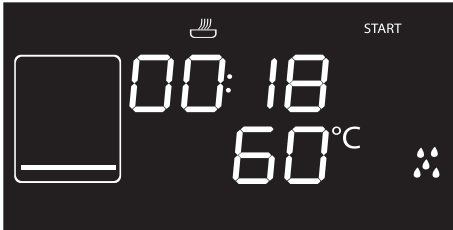


Puhdistus ja hoito

Vapor Clean -asetus

i Jos sisäinen lämpötila ylittää Vapor Clean -puhdistukselle tarkoitetun lämpötilan, jakso pysähtyy välittömästi ja näyttöön ilmestyy kirjoitus **Stop**. Anna laitteen jäähtyä ennen avustetun puhdistuksen käynnistämistä.

1. Paina ja käännä toimintokytintä Vapor Clean -toiminnon valitsemiseksi . Näytölle ilmestyy puhdistusjakson kesto ja lämpötila.




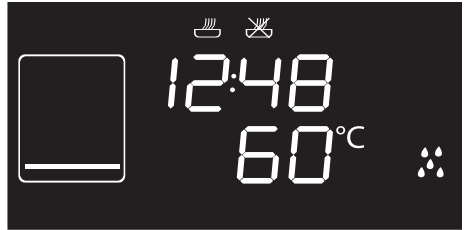
i Lämpötilan ja ajan parametrejä ei ole mahdollista muuttaa käyttäjän toimesta.

2. Paina toimintokytintä automaattisen puhdistusjakson käynnistämiseksi.

Ohjelmoitu Vapor Clean

Normaalien paistotoimintojen tapaan myös Vapor Clean -toiminnolle on mahdollista asettaa sen päättymisaika.

1. Kun Vapor Clean -toiminto on valittu, paina lämpötilakytintä. Merkkivalo  alkaa vilkkua. Näytölle ilmestyy toiminnon päättymisen kellonaika.



2. Käännä lämpötilakytintä oikealle tai vasemmalle paistojan siirtämiseksi myöhemmäksi.
3. Paina lämpötilakytintä vahvistaaksesi paiston lopun kellonajan.
4. Paina toimintokytintä. Laite jää odottamaan ohjelmoidun käynnistyksen alkamista.



Vapor Clean -höyrypuhdistusjakson päätyminen

Paistoajan päättyessä, näyttöön ilmestyy kirjoitus **STOP** ja äänimerkki soi, joka voidaan kytkeä pois päältä painamalla lämpötilakytintä.

1. Pidä toimintokytkintä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan toiminnosta poistumiseksi.
2. Avaa luukku ja pyyhi vähemmän pinttynyt lika pois mikrokuutiinalla.
3. Käytä pinttyneimpien jäämien puhdistuksessa naarmuttamatonta pesuainetta.
4. Jos kyseessä on rasvajäämät, voit käyttää uunin puhdistukseen tarkoitettua pesuainetta.

5. Ota pois uunitilan sisälle jäänyt vesi. Parempaan hygieenisyyden vuoksi ja jotta voidaan estää pahojen hajujen tarttumista ruokiin on suositeltavaa kuivata kypsennystila kiertoilmatoimintaa käyttämällä noin 10 minuutin ajan 160 °C:ssa.



Kumikäsineiden käyttöä suositellaan näiden toimenpiteiden aikana.



Vaikkeasti saavutettavien kohtien manuaalisen puhdistuksen helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku.

4.6 Pyrolyysi (vain joissakin malleissa)



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



Väärä käyttö
Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Poista paistotilan sisältä edellisistä paistoista jäljelle jääneet suuret ruokajäämät tai valumat.

Esitoimenpiteet

Ennen pyrolyysin käynnistämistä:

- Puhdista lasilasi 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 mikrokuutiinalla.
- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
- Irrota ritilöiden/peltien kannattimet.
- Ota pois mahdolliset irrotettavat ohjaukiskot.
- Sulje luukku.



Puhdistus ja hoito

Pyrolyysin asettaminen

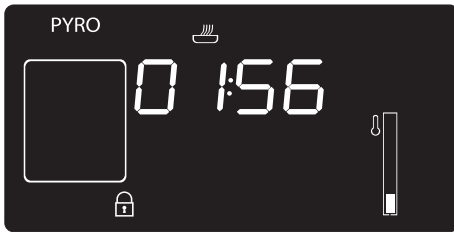
1. Valitse toimintokytkimellä yksi puhdistustoiminnoista **PYRO ECO** tai **PYRO ECO**.
2. Käännä lämpötilakytintä oikealle tai vasemmalle asettaaksesi puhdistusjakson kestoajan 2 tunnin minimiajasta 3 tunnin maksimiaikaan (lukuun ottamatta toimintoa **PYRO ECO**, jonka kesto aika on asetettu arvoon 120 minuuttia).
3. Paina lämpötilakytintä pyrolyysin käynnistämiseksi.




Pyrolyysin suositeltu kesto:

- Vähän likainen: 2 tuntia.
- Keskimääräisen likainen: 2 ja ½ tuntia.
- Erittäin likainen: 3 tuntia.

Pyrolyysi



1. Näyttöön ilmestyy kirjoitus **PYRO ECO** tai **PYRO ECO** ja jäljelle jäävä aika, joka osoittaa, että laite suorittaa automaattista puhdistusjaksoa.
2. 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.

3. Pyrolyysin päätyttyä luukku jää lukkoon, kunnes uunitilan sisäinen lämpötila laskee turvalliselle tasolle. Odota uunitilan jäähtymistä ja pyyhi sisälle jääneet 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 laitteen etupuolen ylikuumentumista.






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



Ohjelmoidun pyrolyysin asettaminen

Pyrolyysin alkaminen voidaan ohjelmoida muiden paistotoimintojen tapaan.

1. Kun pyrolyysin kesto aika on valittu, paina lämpötilakytintä. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika yhdessä merkkivalon  kanssa.
2. Käännä lämpötilakytintä oikealle tai vasemmalle pyrolyysin lopetusajan päättämiseksi.
3. Muutaman sekunnin kuluttua, merkkivalot  ja  jäävät palamaan ja laite jää odottamaan puhdistusjaksolle asetetun kellonajan saavuttamiseksi.



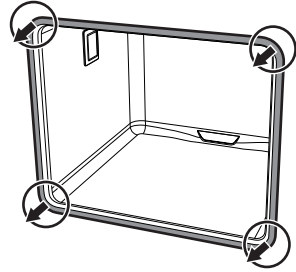
Mitään toimintoa ei voi valita kun luukun lukitus on kytketty.

4.7 Ylimääräinen huolto

Uunin tiivisteiden irrottaminen ja asentaminen (lukuun ottamatta pyrolyyttiset mallit)

Uunin tiivisteiden irrottamiseksi:

- Irrota 4 kulmaan asetetut koukut ja vedä uunin tiivistettä ulkosuuntaan.



Uunin tiivisteiden asentamiseksi:

- Kiinnitä uunin tiivisteeseen 4 kulmaan asetetut koukut.

Neuvoja uunin tiivisteiden huoltoon

Uunin tiivisteiden tulee pehmeä ja joustava.

- Pitääksesi uunin tiivistettä puhtaana, käytä hankaamatonta pesusientä ja pese haalealla vedellä.



Puhdistus ja hoito

Sisävalon lampun vaihto



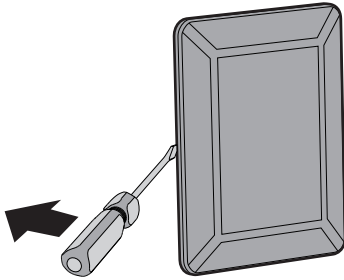
Jännitteiset osat
Sähköiskun vaara

- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.

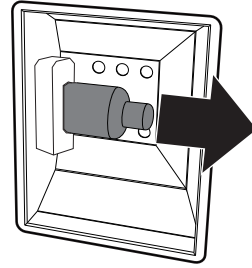
1. Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
2. Irrota ritilöiden/peltien kannattimet.
3. Irrota lampun kansi työkalua käyttämällä (esimerkiksi ruuvimeisseli).



Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.

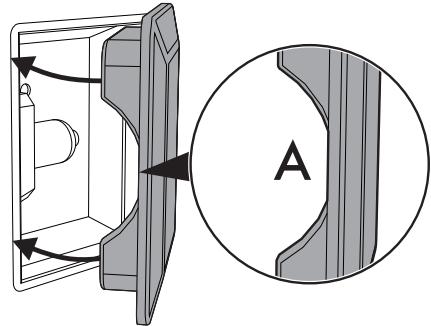


4. Irrota lamppu.



Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.

5. Vaihda lamppu tyypiltään 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.



Mitä tehdä, jos..

Näyttö on kokonaan sammunut:

- Tarkista verkkojännite.
- Tarkista että mahdollinen ennen laitetta asennettu moninapainen katkaisin on asennossa "On".

Laitte ei kuumene:

- Tarkista jos "show room" -toimintatapa on asetettu (lisätietoja varten ks. kappale "Toissijainen valikko").

Ohjaukset eivät toimi:

- Tarkista jos "lapsilukko" -toimintatapa on aktivoitunut (lisätietoja varten ks. kappale "Toissijainen valikko").

Paistoajat ovat korkeat suhteessa taulukossa osoitettuihin:

- Tarkista jos "alhainen teho" -toimintatapa on aktivoitunut (lisätietoja varten ks. kappale "Toissijainen valikko").

Automaattisen puhdistusjakson (pyrolyysi) jälkeen ei kyetä valitsemaan mitään toimintoa:

- Tarkista jos luukun lukitus on kytketty. Päinvastaisessa tapauksessa uunissa on suojaus, joka ei salli toiminnon valintaan kun luukun lukitus on päällä. Tämä sen vuoksi, koska uunitilan sisällä on vielä korkea lämpötila eikä minkään tyypistä paistoa sallita.

Näytölle ilmestyy kirjoitus "ERR4":

- Luukun lukitus ei ole kiinnittynyt oikein oveen, tämä sen vuoksi, että luukku on avattu vahingossa sen aktivoinnin aikana. Sammuta ja käynnistä laite uudelleen ja odota muutama minuutti ennen kuin valitset uuden puhdistusjakson.

Avamalla luukun kiertoilmatoiminnon aikana tuuletin pysähtyy:

- Kyseessä ei ole vika vaan tuotteen normaali toiminta, joka on hyödyllinen ruokien käsittelyn aikana paiston aikana lämmön liiallisen ulostulon vuoksi. Luukun sulkemisen yhteydessä tuuletin jatkaa normaalia toimintaa.



Jos ongelma ei ole ratkennut tai jos kyseessä on muunlainen vika, ota yhteys alueella toimivaan huoltokeskukseen.



Jos muita virheviestejä ilmestyy ERRx:

merkitse virheviesti, toiminto ja asetetut lämpötilat muistiin ja ota yhteys alueella toimivaan huoltokeskukseen.



5 Asennus

5.1 Sähkökytkentä



Sähkövirta
Sähköiskun vaara

- Anna sähkökytkennät ammattitaitoisen teknikon tehtäväksi.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksiensä 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.

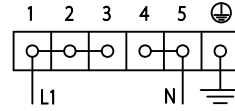
Laite toimii 220-240 V~.

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

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

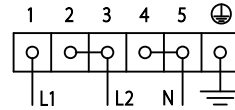
Kytkentätapa:

- 220-240 V 1N~



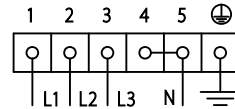
Käytä **kolminapaista** johtoa $3 \times 4 \text{ mm}^2$.

- 380-415 V 2N~



Käytä **nelinapaista** johtoa $4 \times 2,5 \text{ mm}^2$.

- 380-415 V 3N~



Käytä **viisinapaista** johtoa $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$.

Pysyvä kytkentä

Sijoita laitteen syöttölinjaan kaikinapainen katkaisin, jonka kontaktien avausväli on sellainen, että irtikytkentä saadaan ylijänniteluokassa III, voimassaolevien asennusmääräysten mukaisesti.



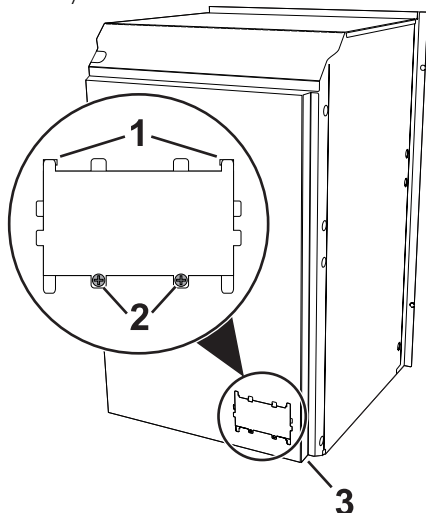
Johdon vaihto



Sähkövirta
Sähköiskun vaara

- Kytke pääkatkaisin pois päältä.

1. Ruuvaa kytkentärیمان kannen kiinnitysruuvit **2** irti.



2. Vedä kielekkeet **1** pois kytkentärیمان kannessa olevista kiinnitysurista
3. Löysää johdonpidikkeen ruuvit uunin takana alhaalla alaoikealla **3**;
4. Varmista, että johtojen (uuni tai mahdollinen keittotas) kulkureitti on sellainen, että niiden kosketus laitteeseen voidaan estää.

5.2 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

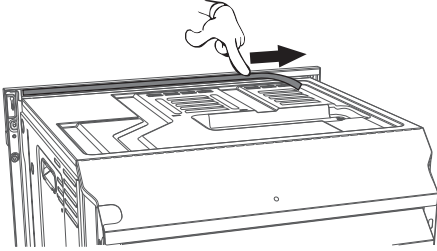
- Tarkista, että kalusteen materiaali kestää lämpöä.
- Tarkista, että kalusteessa on vaaditut aukot.
- Älä asenna laitetta luukulla suljettuun tilaan tai kaappiin.



Asennus

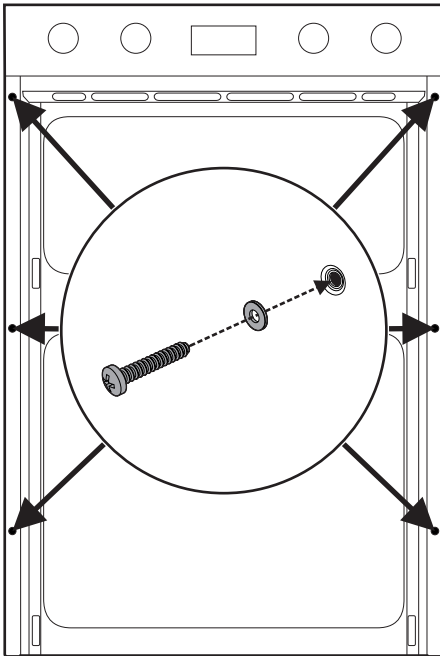
Etulevyn tiiviste

Liimaa varustukseen kuuluva tiiviste etulevyn takaosaan estääksesi mahdolliset veden tai muiden nesteiden vuodot.

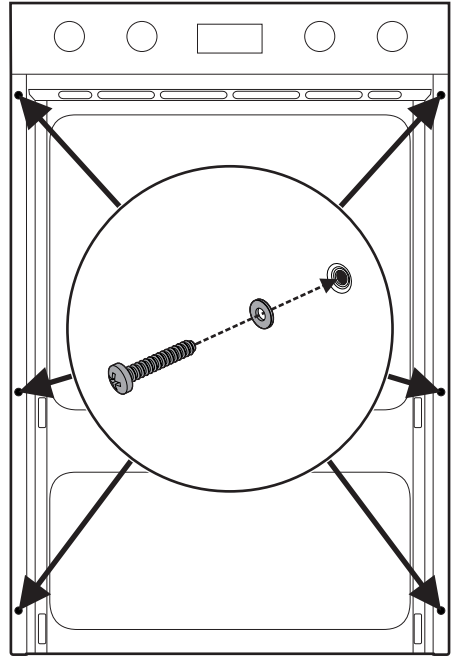


Kiinnitys

Laitteen kiinnittämiseksi kalusteeseen, ruuvaa 6 ruuvia kehikkoon.



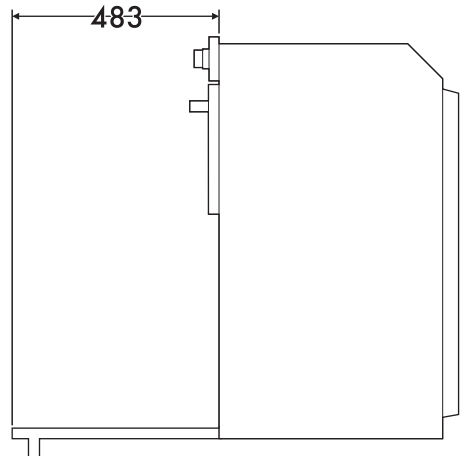
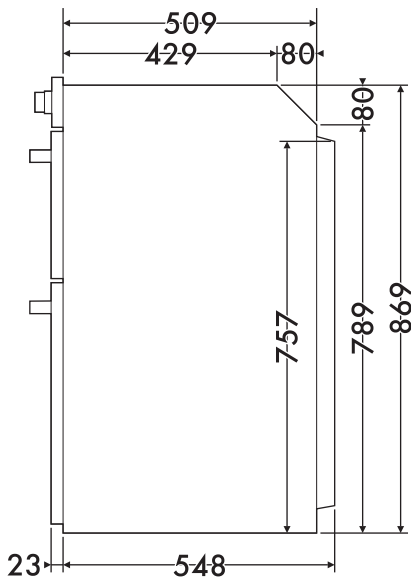
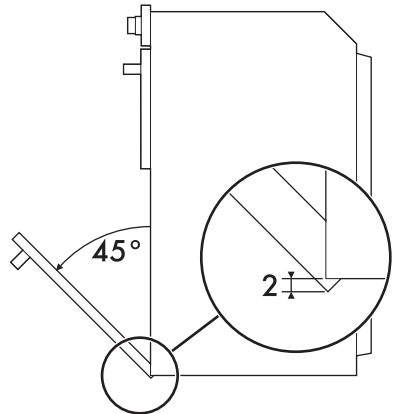
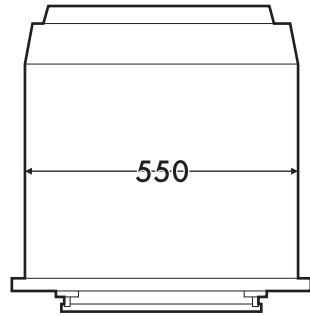
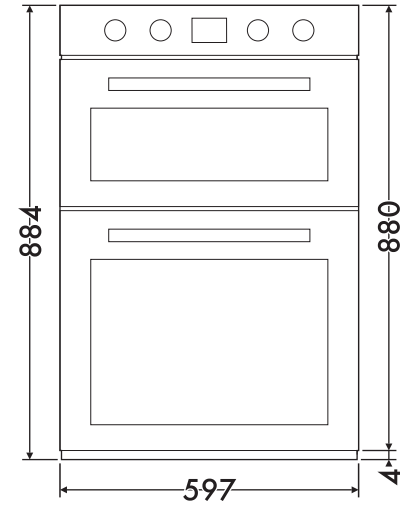
Monitoimimallit



Pyrolyttiset mallit



Monitoimimallit: Laitteen mitat (mm)

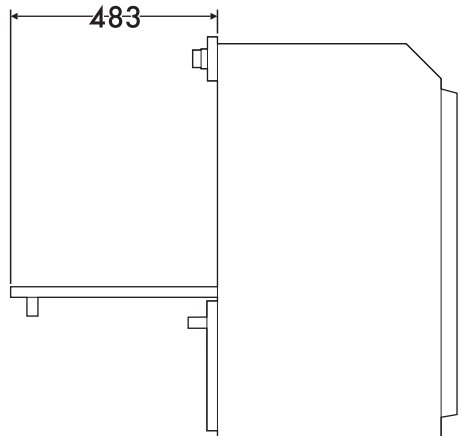
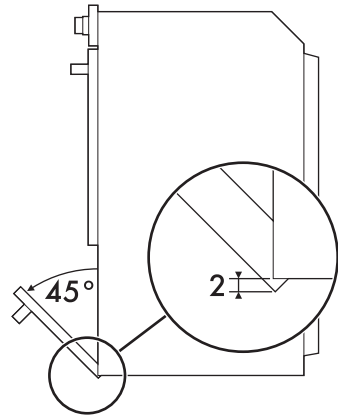
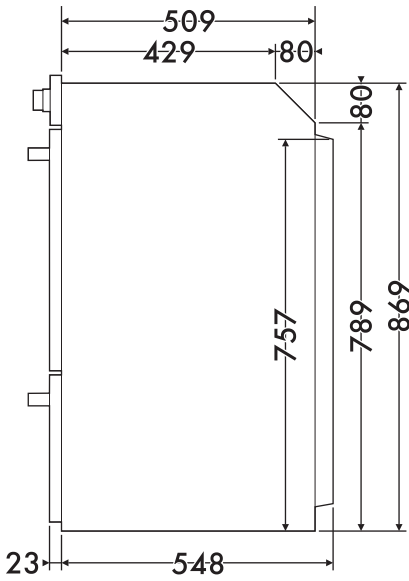
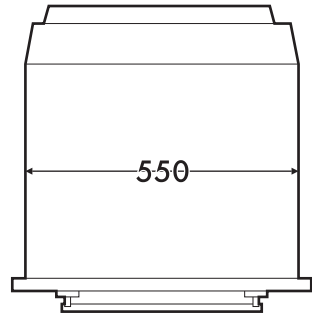
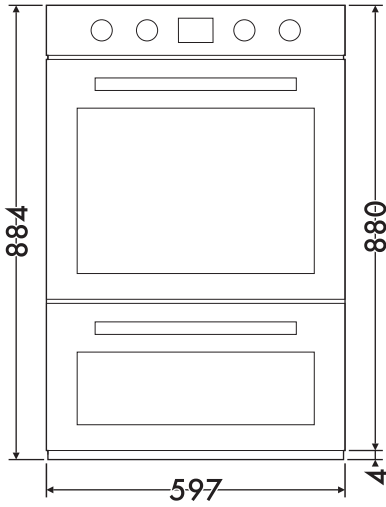


FI



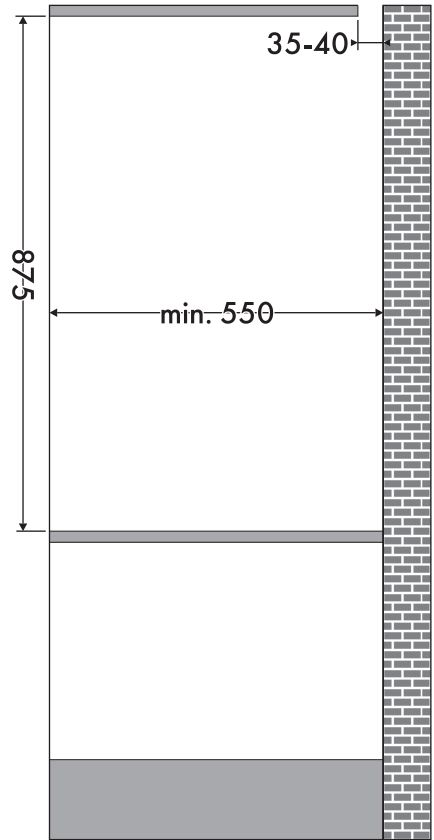
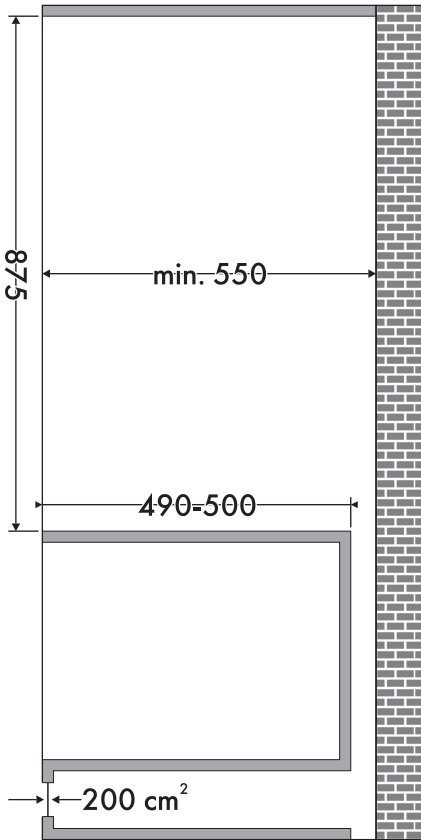
Asennus

Pyrolyyttiset mallit: Laitteen mitat (mm)





Kalusteasennus (mm)



Tee kalusteen etupuolelle ja alareunaan pinta-alaltaan vähintään 200 cm² aukko.



Valmistele kalusteen ylä-/ takaosaan noin 35-40 mm syvä aukko.



Asennus

Laite voidaan asentaa mistä materiaalista tahansa tehtyihin kalusteisiin, edellyttäen, että ne kestävät kuumuutta. Sen asemointia varten noudata osoitettuja kalusteen ja laitteen mittoja.

Asennuksen mukaan on tehtävä laitteelle tarkoitettu ilmastointiaukko.



Jotta luukku saataisiin kokonaan auki, minkä tahansa kalusteeseen kuuluvan osan on oltava vähintään 1 cm päässä uunista.

