

Sisällysluettelo

1 Varoitukset	104
1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	104
1.2 Tyyppikilpi	108
1.3 Valmistajan vastuu	109
1.4 Laitteen käyttötarkoitus	109
1.5 Tämä käyttöohje	109
1.6 Hävittäminen	109
1.7 Miten käyttöohjetta luetaan	110
2 Kuvaus	111
2.1 Yleinen kuvaus	111
2.2 Keittotaso	112
2.3 Ohjauspaneeli	112
2.4 Muut osat	114
3 Käyttö	117
3.1 Varoitukset	117
3.2 Ensimmäinen käyttökerta	118
3.3 Lisävarusteiden käyttö	118
3.4 Keittotason käyttö	120
3.5 Uunien käyttö	122
3.6 Säilytystilan käyttö	124
3.7 Neuvoja paistamiseen	124
3.8 Ohjelmointilaitteen kello	126
4 Puhdistus ja hoito	131
4.1 Varoitukset	131
4.2 Laitteen puhdistus	131
4.3 Luukkujen irrottaminen	133
4.4 Luukun lasin puhdistaminen	133
4.5 Uunien puhdistaminen sisältä	134
4.6 Ylimääräinen huolto	137
5 Asennus	139
5.1 Kaasuliitäntä	139
5.2 Mukautus eri kaasutyyppeihin	142
5.3 Asemointi	147
5.4 Sähköliitäntä	150
5.5 Ohjeet asentajalle	152

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

Tuotteeseen liittyviä lisätietoja löytyy osoitteesta www.smeg.com



Varoitukset

1 Varoitukset

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.
- Tämän laitteen käyttö on sallittu yli 8-vuotiaille lapsille ja henkilöille, joiden fyysinen tai henkinen kapasiteetti tai aistit ovat alentuneet, tai joilta puuttuu tarvittava kokemus tai taidot, ainoastaan aikuisten ja ko. henkilöiden turvallisuudesta vastuussa olevien henkilöiden valvonnassa ja opastuksessa.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset 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.
- Varmista, että liekin jako-osat ja vastaavat kannet on asetettu oikein paikoilleen.
- Toimi äärimmäisen varovaisesti, sillä keittoalueet kuumenevat nopeasti. Vältä kattiloiden tyhjänä kuumentamista. Ylikuumenemisen vaara.
- Rasvat ja öljyt voivat syttyä palamaan jos ne ylikuumenevat. Älä poistu paikalta kun valmistat öljyä tai rasvaa sisältäviä ruokia. Jos öljyt tai rasvat syttyvät palamaan, älä koskaan sammuta käyttäen vettä. Laita kansi kattilan päälle ja sammuta asianmukainen keittoalue.
- Kypsennystä on aina valvottava. Lyhyttä kypsennystä on valvottava jatkuvasti.



- Älä aseta metallisia esineitä, kuten esimerkiksi astioita tai ruokailuvälineitä keittotason pinnalle, sillä ne voivat ylikuumentua.
- Älä työnnä teräviä metalliesineitä (keittiövälineitä tai työkaluja) laitteessa oleviin aukkoihin.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelloille.
- Pidä luukku kiinni paiston aikana.
- Jos ruoka-aineita käsitellään paiston aikana tai paiston lopussa, avaa luukku 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi päästääkseen höyryn pois ja avaa luukku vasta sitten kokonaan.
- Älä avaa säilytystilaa (jos sellainen on) kun uuni on päällä ja kuuma.
- Säilytystilan sisällä olevat esineet voivat olla erittäin kuumia myös uunin käytön jälkeen.
- **ÄLÄ KÄYTÄ TAI SÄILYTÄ TULENARKOJA MATERIAALEJA SÄILYTYSTILASSA (JOS SELLAINEN ON) TAI LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ.**
- **ÄLÄ KÄYTÄ SPRAY-SUIHKEITA TÄMÄN LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ KUN SE ON TOIMINNASSA.**
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- **ÄLÄ TEE MUUTOKSIA LAITTEESEEN.**
- Ennen laitteelle suoritettavien toimenpiteiden suorittamista (asennus, huolto, asemointi tai siirto), varustaudu aina henkilönsuojaimilla.
- Ennen laitteelle suoritettavia huoltotoimenpiteitä, kytke yleinen virransyöttö pois päältä.
- 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.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.





Varoitukset

Laitteelle aiheutuvat vahingot

- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita luukun lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahranpoistoaineita ja metallisia sienä).
- Käytä mahdollisesti puisia tai muovisia keittiövälaineitä.
- 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 höyrysuihkuja laitteen puhdistamiseksi.
- Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.
- Älä jätä laitetta valvomatta kypsennyksen aikana, sillä rasvoja tai öljyjä voi valua ulos ja ne voivat syttyä palamaan ylikuumentuessaan. Toimi äärimmäisen varovaisesti
- Älä jätä esineitä keittotasojen päälle.
- **ÄLÄ MISSÄÄN TAPAUKSESSA KÄYTÄ LAITETTA HUONEEN LÄMMITTÄMISEEN.**
- Älä suihkuta suihkeita uunin läheisyydessä.
- Älä käytä muovisia keittiövälaineitä tai astioita ruokien paistossa.
- Älä aseta uuniin purkkeja tai suljettuja astioita.
- Ota kaikki uunipellit ja ritilät, joita ei käytetä kypsennyksen aikana pois uunitilasta.
- 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 luukkuja asettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasin päälle.
- Astiat tai pannut on asetettava keittotason alueen sisäpuolelle.
- Kaikkien keittoastioiden pohjan tulee olla tasainen ja säännöllinen.
- Jos neste kiehuu tai valuu yli, puhdista valunut neste pois keittotasolta.



- Älä kaada keittotasolle happamia aineita kuten sitruunamehua tai etikkaa.
- Älä laita tyhjiä kattiloita tai pannuja päällä olevien keittoalueiden päälle.
- Älä käytä höyrysuihkuja laitteen puhdistamiseksi.
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien (kuten esimerkiksi anodisoidut, nikkeloityt, kromatut osat) puhdistuksessa klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita luukun lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita ja metallisia sieniiä).
- Älä pese tasoon kuuluvia irrotettavia ritilöitä, liekin jako-osia ja kansia astianpesukoneessa.
- Älä käytä luukkuu vipuna kun uunia asennetaan kalusteeseen.
- Älä kohdistavattuun luukkuun liiallista voimaa.
- Älä käytä kahvaa tämän laitteen nostamiseksi tai siirtämiseksi.
- Älä suihkuta puhdistusaineita

suoraan luukkuun, sillä ne voivat imeytyä rakoihin, joita on vaikea huuhdella, ja ajan mittaan ne voivat reagoida maalattujen paneelien tai teräksen kanssa.

Asennus

- **TÄTÄ LAITETTA EI SAA ASENTAA VENEISIIN TAI ASUNTOVAUNUIHIN.**
- Laitetta ei saa asentaa jalustan päälle.
- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avustamana.
- Laitteen mahdollisen ylikuumenemisen estämiseksi, sitä ei saa asentaa koristeoven tai paneelin taakse.
- Anna kaasuliitännät ammattitaitoisen teknikon tehtäväksi.
- Käyttöönotto, kun käytetään joustavaa letkua, tulee suorittaa siten, että letkun enimmäispituus on 2 metriä, jos materiaalina on teräs ja 1,5 metriä, jos kyseessä on kumiletku.
- Letkut eivät saa joutua kosketuksiin liikkuvien osien kanssa eivätkä ne saa litistyä.
- Käytä vaadittaessa määräyksen mukaista paineensäädintä.
- Jokaisen toimenpiteen jälkeen tarkista, että kaasuliitäntöjen kiristysmomentti on 10 Nm ja 15 Nm



Varoitukset

- välillä.
- Kun asennus on suoritettu, tarkasta mahdolliset vuodot saippuanesteellä. Älä koskaan käytä liekkiä.
- Anna sähköliitännät ammattitaitoisen teknisen henkilöstön tehtäväksi.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksiensä mukainen maadoitus on pakollinen.
- Käytä vähintään 90 °C lämpötilaa kestäviä kaapeleita.
- Virtajohtojen ruuvien kiristysmomentti liitinrimassa tulee olla välillä 1,5-2 Nm.
- Tarkista ennen asennusta, että paikalliset jakeluolosuhteet (kaasutyyppi ja vastaava paine) ja kodinkoneen säätö ovat yhteensopivia.
- Tätä kodinkonetta koskevat säädöt on annettu kaasua koskevassa säätötarrassa.

- Tätä kodinkonetta ei ole liitetty palamistuotteiden poistolaitteeseen. Se on asennettava ja liitettävä voimassa olevien asennusmääräysten mukaisesti. Erityistä huomiota on kiinnitettävä ilmastointia koskeviin vaatimuksiin

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 Tyypikilpi

Laitteen tyypikilpi sisältää tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkinnän. Tyypikilpeä ei saa koskaan irrottaa. Tyypikilven paperikopio on kiinnitettävä käyttöohjeen takakanteen.



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 Laitteen käyttötarkoitus

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

1.5 Tämä käyttöohje

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

- Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.

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 vaarallisenä voimassa olevien Euroopan neuvoston direktiivien mukaisesti.

Laitteen hävittämiseksi:

- Katkaise virtajohto ja irrota johto yhdessä pistokkeen kanssa.



Sähköjännite

Sähköiskun vaara

- Kytke pääkatkaisin pois päältä.
- Irrota virtajohto sähkölaitteistosta.



Varoitukset

- Toimita laite käyttöiän 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:

Varoitukset



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

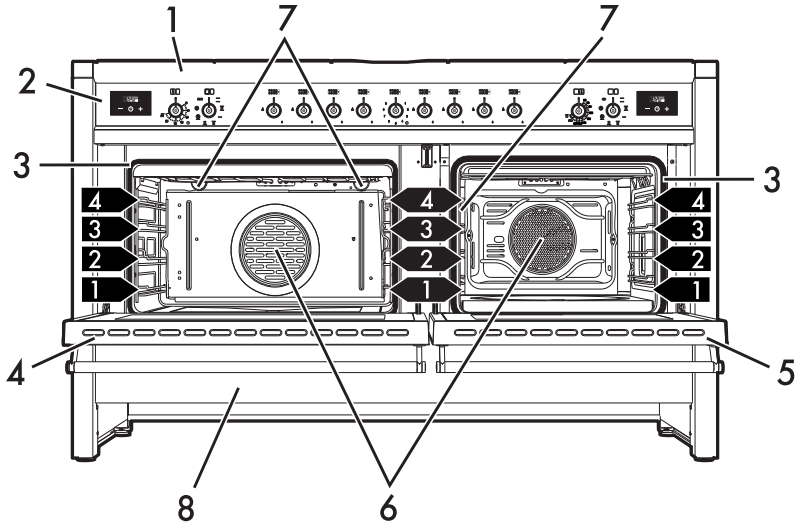
1. Käyttöohjeiden järjestys.

- Yksittäinen käyttöohje.



2 Kuvaus

2.1 Yleinen kuvaus



1 Keittotaso

2 Ohjauspaneeli

3 Tiivisteeet

4 Pääuunin luukku

5 "Pizzauunin" luukku

6 Tuulettimet

7 Lamput

8 Säilytystila

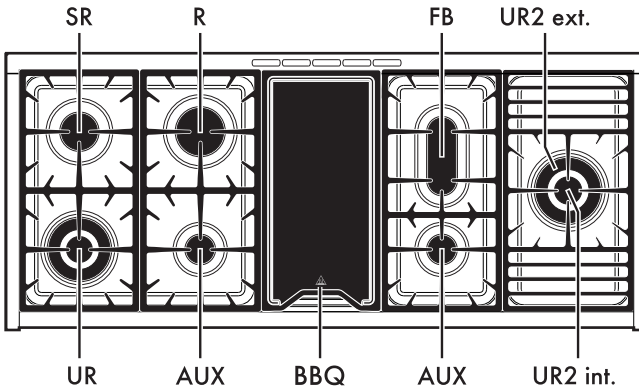
1,2,3... Ritilöiden/peltien kannattimien taso

FI



Kuvaus

2.2 Keittotasoa



AUX= Lisäpoltin

SR = Puolinopea polttin

FB = Kalapannun polttin

R = Pikapoltin

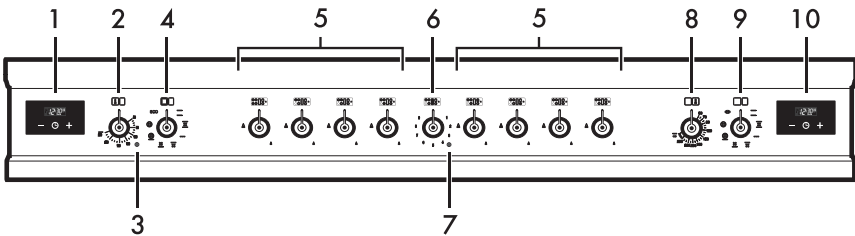
UR = Ultranopea polttin kolmella liekin jako-osalla

UR2 sis. = Ultranopea polttin sisäinen liekin jako-osa

UR2 ulk. = Ultranopea polttin ulkoinen liekin jako-osa

BBQ = Barbeque-levy

2.3 Ohjauspaneeli



1 Pääuunin ohjelmointilaitteen kello

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

2 Pääuunin lämpötilakytin

Tämän kytkimen avulla on mahdollista valita paistolämpötila.

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



3 Pääuunin merkkivalo




Merkkivalo syttyy osoittamaan, että uuni on kuumennusvaiheessa. Se sammuu kun lämpötila on saavutettu. Kun merkkivalo syttyy ja sammuu säännöllisesti, se osoittaa, että uunin sisälle asetettu lämpötila säilyy vakaana.


4 Pääuunin toimintojen kytkin

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

5 Keittotason polttimien kytkimet

Hyödylliset tasolla olevien polttimien sytyttämiseen ja säätöön.

Paina ja käännä kytkimiä vastapäivään arvon  kohdalle sytyttääksesi vastaavat polttimet. Liekkiä säädetään kiertämällä kytkimiä maksimi-  ja minimalueen  välissä olevalla alueella.

Sammuta polttimet asettamalla kytkimet takaisin asentoon .

6 Barbeque-kytkin

Kytkimen avulla on mahdollista säätää barbeque-vastuksen tehoa keittotasolla.

Aseta kytkin mihin tahansa asentoon välillä **1 - 9** lämmityselementin kytkemiseksi päälle.

7 Barbeque-merkkivalon lamppu

Se syttyy palamaan osoittaen, että barbeque-vastus on päällä. Se sammuu kun lämpötila on saavutettu. Kun merkkivalo syttyy ja sammuu säännöllisesti, se osoittaa, että vastukseen asetettu lämpötila säilytetään vakaana.

8 "Pizzauunin" lämpötilakytkin

Tämän kytkimen avulla on mahdollista valita paistolämpötila. Käännä kytkintä myötäpäivään halutun arvon kohdalle, minimi- ja maksimiarvojen välillä.

9 "Pizzauunin" toimintokytkin

Uunin eri toiminnot soveltuvat erilaisille paistotavoille. Kun haluttu toiminto on valittu, aseta lämpötila lämpötilakytkimen avulla.

11 "Pizzauunin" ohjelmointilaitteen kello

Merkkivalon syttyminen osoittaa, että varauuni on kuumennusvaiheessa. Tämä merkkivalo sammuu silloin, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan. Merkkivalo syttyy ja sammuu säännöllisesti, kun uunin asetuslämpötilaa säilytetään.



2.4 Muut osat

Uunin tasot

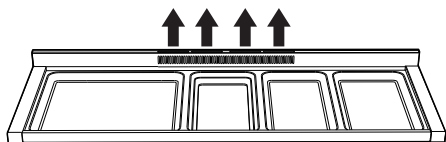
Uunissa on eri korkeustasoja uunipeltien ja ritilöiden asemointia varten.

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

Jäähdytystuuletin

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

Tuuletin muodostaa normaalin ilmavirtauksen, joka tulee ulos laitteen takapuolelta. Ilmavirtaus voi jatkua lyhyen aikaa myös uunin sammutuksen jälkeen.



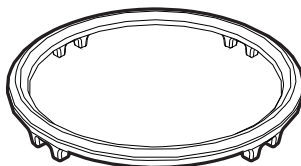
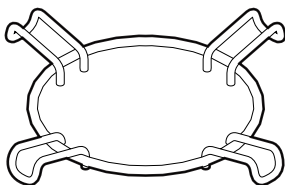
Sisävalaistus

Laitteen sisävalaistus kytkeytyy päälle:

- kun luukku avataan;
- kun valitaan mikä tahansa toiminto.

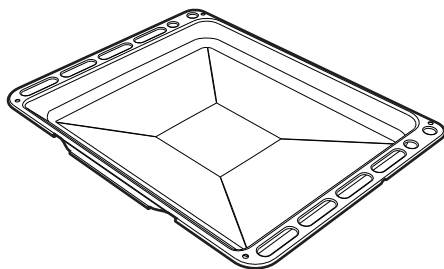
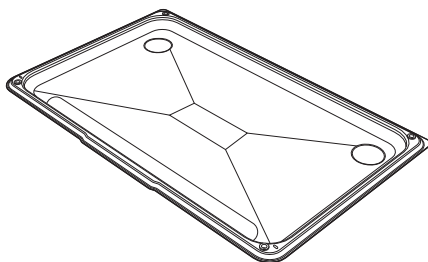
Saatavana olevat lisävarusteet

Wokkipannuille tarkoitettu pienentävä ritilä



Hyödyllinen wokkipannuja käytettäessä.

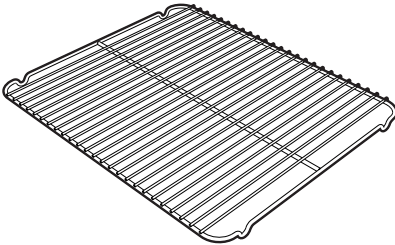
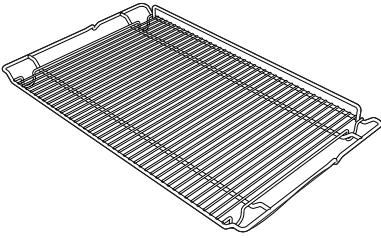
Uunipelti



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

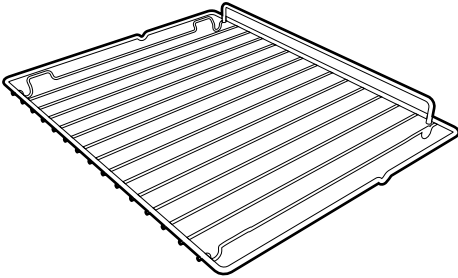


Uunipellin ritilä



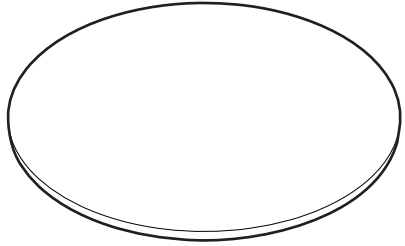
Tarkoitettu asetettavaksi uunipellin päälle silloin, kun ruoka-ainekset voivat valua sen yli.

Ritilä



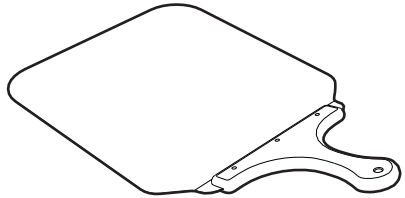
Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

Pizzalevy



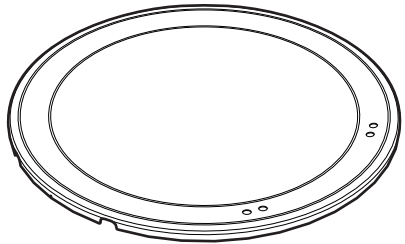
Suunniteltu erityisesti pizzan ja pizzavalmisteiden paistoon.

Pizzalasta



Hyödyllinen pizzan asettamiseksi uuniin tarkoituksenmukaiselle levyille.

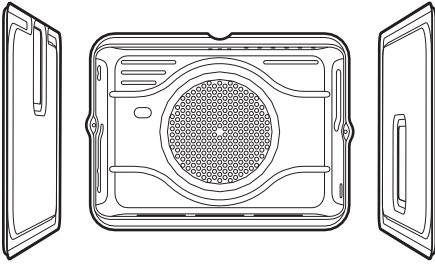
Pizzalevyn kansi



Käytettävä pizzalevyn paikalla kun pizzalevyä ei käytetä.



Itsepuhdistuvat paneelit (vain "pizzaunille")



Hyödylliset pienten rasvamäärien absorbointiin.

i

Unissa 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.

i

Joillekin malleille ei välttämättä ole saatavana kaikkia lisävarusteita.



3 Käyttö

3.1 Varoitukset



Korkea lämpötila uunien sisällä käytön aikana Palovammojen vaara

- Pidä luukku kiinni paiston aikana.
- Suojaa käsiä uunikintailla ruokien liikuttamisen aikana uunin sisällä
- Älä koske laitteen sisällä oleviin kuumentaviin osiin.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia laitteen läheisyyteen sen toiminnan aikana.
- Jos ruoka-aineita käsitellään paiston aikana tai paiston lopussa, avaa luukku 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi päästääkseen höyryn pois ja avaa luukku vasta sitten kokonaan.



Korkea lämpötila säilytystilan sisällä Palovammojen vaara

- Älä avaa säilytystilaa kun uuni on päällä ja vielä kuuma.
- Säilytystilan sisällä olevat esineet voivat olla erittäin kuumia myös uunin käytön jälkeen.



Väärä käyttö Palovammojen vaara

- Varmista, että liekin jako-osat ja vastaavat kannet on asetettu oikein paikoilleen.
- Rasvat ja öljyt voivat syttyä ylikuumentuessa. Toimi äärimmäisen varovaisesti.



Korkea lämpötila säilytystilan sisällä käytön aikana Tulipalo- tai räjähdysvaara

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



Väärä käyttö

Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä peitä uunitilan pohjaa alumiinipaperilla tai tinapaperilla.
- Jos leivinpaperia halutaan käyttää, aseta paperi niin, ettei se vaikuta uunin sisällä kiertävään kuumaan ilmaan.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan uunitilan pohjalle.
- Älä käytä avattua luukua asettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasin päälle.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Varmista, että liekin jako-osat ja vastaavat kannet on asetettu oikein paikoilleen.
- Astiat tai pannut on asetettava keittotason alueen sisäpuolelle.
- Kaikkien keittoastioiden pohjan tulee olla tasainen ja säännöllinen.
- Jos neste kiehuu tai valuu yli, puhdista valunut neste pois keittotasolta.

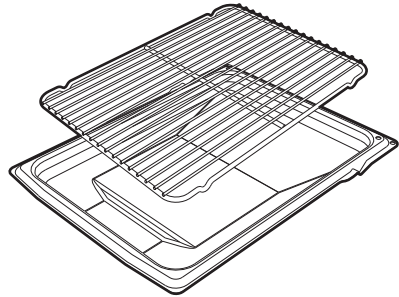
3.2 Ensimmäinen käyttökerta

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

3.3 Lisävarusteiden käyttö

Uunipellin ritilä

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

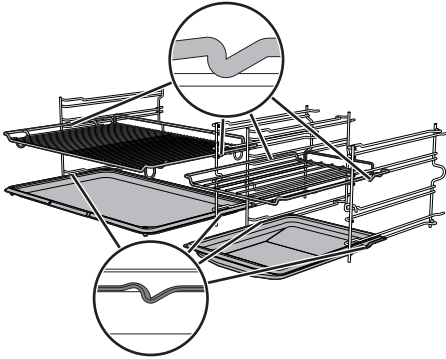




Ritilät ja uunipellit

Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti.

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

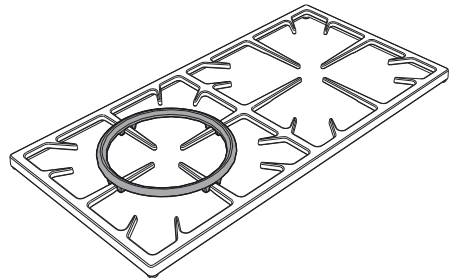
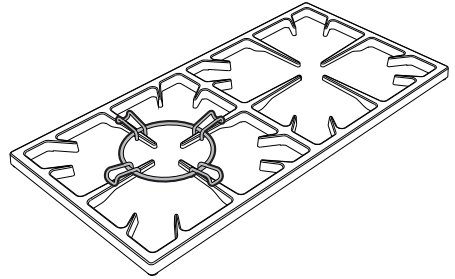


Aseta ritilät ja pellit varovasti uuniin niiden pysähtymiskohtaan asti.



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

Pienentävät ritilät



Pienentävät ritilät asetetaan keittotason ritilöiden päälle. Varmista, että ne on asetettu oikein paikoilleen.




3.4 Keittotason käyttö

Kaikki laitteen kytkimet ja ohjaimet sijaitsevat samassa etupaneelissa. Jokaiselle kytkimelle on osoitettu sitä vastaava poltin. Keitin on varustettu elektronisella sytytyslaitteella. Sytyttämistä varten riittää, että painat ja käännät kytkintä vastapäivään suurimman liekin kohdalle, kunnes poltin syttyy. Mikäli poltin ei syty 15 sekunnin kuluessa, käännä kytkin kohtaan . Odota 60 sekuntia ennen kuin yrität sytyttää uudelleen. Kun polttimet on sytytetty, pidä kytkintä painettuna muutaman sekunnin ajan niin, että lämpöelementti lämpenee. Poltin saattaa sammua kytkimen hellittämishetkellä: se tarkoittaa, että lämpöelementti ei ole lämmennyt tarpeeksi. Odota hetki ja toista toimenpide. Pidä kytkintä alhaalla pidempään.

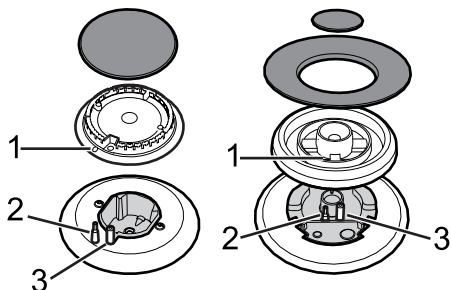


Tahattoman sammumisen tapahtuessa aktivoituu turvatoiminto, joka estää kaasun syötön vaikka hana olisi auki.

Käännä kytkin takaisin kohtaan  äläkä yritä sytyttää uunia uudelleen 60 sekuntiin.

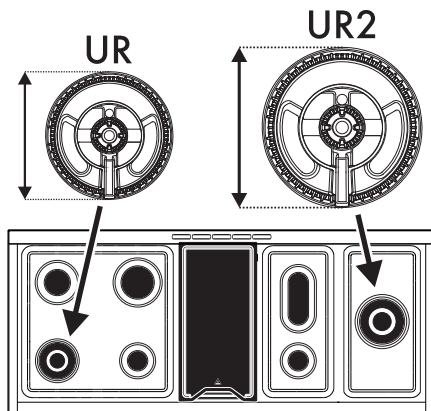
Liekkien jako-osien ja kansien oikea asento

Ennen keittotason polttimien sytyttämistä varmista, että liekin jako-osat ja vastaavat kannet on asetettu paikoilleen. Huomioi, että liekin jako-osien aukot vastaavat sytytystulppia ja lämpöpärejä (A).



Polttimien UR ja UR2 oikea asento

Polttimien UR ja UR2 liekin jako-osat ovat hieman erikokoisia. Aseta pienempi jako-osa polttimen UR kupin päälle ja suurempi jako-osa polttimen UR2 päälle.





Keittotason käyttöön liittyviä käytännöllisiä neuvoja

Polttimien ihanteellinen tehokkuus ja kaasun kulutus voidaan optimoida käyttämällä polttimien kokoon sopivia kannellisia keittoastioita, tällöin liekki ei yllä keittoastioiden sivuille. Kiehumispisteen saavutuksen jälkeen liekkiä tulee pienentää niin, ettei neste kiehu keittoastiasta yli.



Keittoastioiden läpimitta:

- **AUX:** 12 - 16 cm.
- **SR:** 16 - 24 cm.
- **R:** 18 - 26 cm.
- **UR:** 18 - 26 cm.
- **UR2 sis + ulk:** 18 - 30 cm

Keittoastioiden läpimitta ritilällä:

- **UR:** 26 - 28 cm.

Barbeque -levy

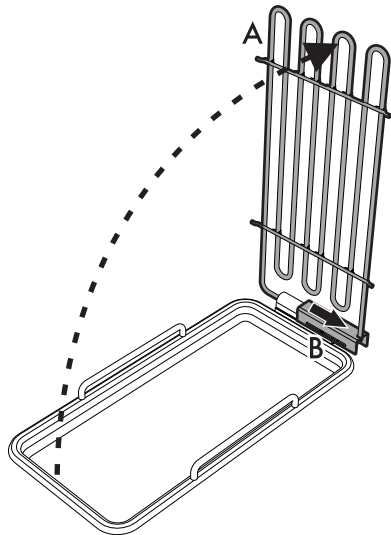


**Korkea lämpötila
Palovammojen vaara**

- Pitkän käyttöajan jälkeen, keittolevy pysyy kuumana myös vastuksen sammuttamisen jälkeen. Pidä lapset loitolla.
- Ota levy pois vasta sitten kun se on jäähtynyt.

Hyödyllinen kypsennystä varten grillausta, gratinointia tai barbeque-kypsennystä varten.

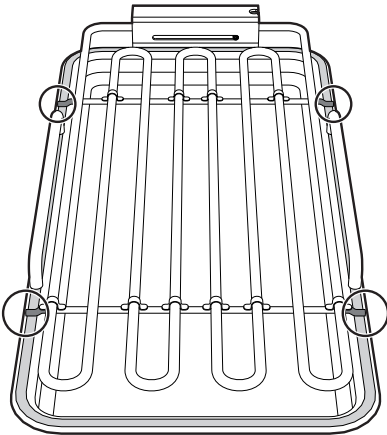
1. Ennen kypsennyksen aloitusta, ota pois barbeque-levy.
2. Nosta vastusta **A** ja lukitse se asianmukaisella salvalla **B**.





Käyttö

3. Vastuksen alle asetettuun altaaseen voidaan laittaa:
- vettä kypsennyksessä syntyvien rasvojen keräämiseen.
 - laavakivi lämmön säilyttämiseksi pidempään ja näin ollen kypsennysaikojen ja laadun parantamiseen.
4. Ota pois vastuksen salpa **B** ja laske sitä siten, että neljä viitettä asettuvat vasten altaan reunaa.



Varo, ettei altaan reunoja ylitetä.

5. Aseta levy takaisin keittotasolle.
6. Käännä barbeque-vastuksen nuppia asentoon välillä **1** ja **9**. Merkkivalo syttyä palamaan osoittaen, että vastus on päällä.



Esilämmitä barbeque-vastusta 5-6 minuutin ajan ennen kuin sen päälle asetetaan ruoka-aineita.

3.5 Uunien käyttö

Pääuunin käynnistys

Uunin käynnistämiseksi:

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



Termostaatin merkkivalon säännöllinen vilkkuminen paiston aikana on normaalia ja se on merkinä lämpötilan pysymisestä vakaana uunin sisällä.

Pääuunin ja "pizzauunin" toimintoluettelo



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.



Staatinen kiertoilma

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



Grilli

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

Kiertoilmagrilli

Tuulettimen aikaansaama ilmvirtaus vähentää grillin lämpöaltoa. 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.

Alalämpö + pyöreä kiertoilmavastus

Kiertoilmapaisto yhdistetään alhaalta tulevaan lämpöön, saamalla samanaikaisesti kevyen ruskistuksen. Ihanteellinen kaikille ruoille.



Pyöreä vastus ja 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. Kuuman 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.



Eco

Grillin ja alavastuksen yhdistelmä soveltuu erinomaisesti yhdellä tasolla suoritettavaan paistoon alhaisella energiankulutuksella. Ihanteelliset kaiken tyyppisille ruoille. Sitä ei suositella ruokien paistoon, jotka vaativat kohotusta. Energiansäästön maksimoimiseksi ja paistoaikojen lyhentämiseksi, suositellaan elintarvikkeiden asettamista uuniin ilman esilämmitystä.



ECO-toiminnossa paistoaajat (ja mahdollinen esilämmitys) ovat pidempiä



Vältä uuninluukun avaamista paiston aikana ECO-toiminnolla.





ECO-toimintoa suositellaan paistoille, jotka eivät vaadi yli 200 °C lämpötilaa. Korkeammissa lämpötiloissa tehtäviä paistoja varten suositellaan jonkin muun toiminnon valitsemista.

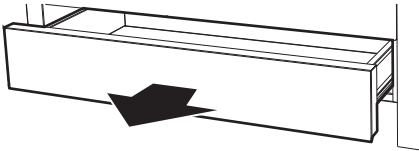


Pizza

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

3.6 Säilytystilan käyttö

Lieden alaosassa, uunien alla sijaitsee säilytystila, johon päästään vetämällä kahvaa itseäsi kohti. Sitä voidaan käyttää kattiloiden ja laitteen käyttöön tarvittavien metalliesineiden säilyttämiseen.



3.7 Neuvoja paistamiseen


Yleisiä ohjeita

- Käytä kiertoilmatoimintoa tasaisen paistotuloksen saavuttamiseksi kaikilla tasoilla.
- Paistoaikaa ei ole mahdollista lyhentää lisäämällä lämpötilaa (ruoka voi olla paistunut ulkoapäin mutta raakaa sisältä).
- Useiden uunien samanaikainen käyttö voi vaikuttaa paistotulokseen.

Neuvoja lihan paistamiseen

- Paistoaajat vaihtelevat ruokien paksuuden ja laadun sekä käyttäjän makujen mukaan.
- Käytä paistien paistoaajan mittaamisessa lihamittaria tai paina yksinkertaisesti lihan pintaan lusikalla. Jos se on kiinteä, se on kypsä, 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 lämpötilakytkin korkeimman arvon kohdalle, joka vastaa symbolia  paiston optimoimiseksi.
- Ruoka on maustettava ennen paiston aloittamista. Myös öljy tai sulatettu voi tulla levittämään ruoan pinnalle ennen sen paistoa.
- Käytä uunipeltiä matalimmalla tasolla grillauksesta syntyvien nesteiden keräämiseen.
- Grillaus ei saa ylittää 60 minuuttia.



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 laskee kun se poistetaan uunista, seuraavan paiston yhteydessä vähennä asetettua lämpötilaa noin 10 °C ja valitse mahdollisesti pidempi paistoaika.
- Leivonnaisten tai vihannesten paiston aikana liiallista kondenssivettä voi muodostua lasin pintaan. Välttääksesi tämän ilmiön muodostumista, avaa luukku muutaman kerran paiston aikana toimimalla varovaisesti.

Neuvoja sulatukseen ja kohotukseen

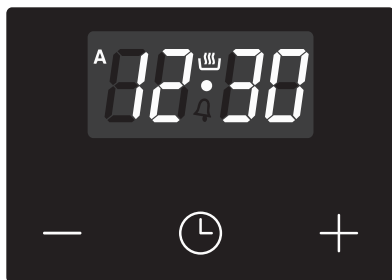
- Aseta sulatettavat ruoat ilman pakkausta kannettomaan astiaan ja uunin ensimmäiselle tasolle.
- Vältä ruokien asettamista päällekkäin.
- Lihan sulattamiseksi käytä toiselle tasolle asetettavaa ritilää ja ensimmäiselle tasolle asetettavaa uunipeltiä. Tällä tavoin ruoka ei jää kosketuksiin sulatuksessa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





3.8 Ohjelmointilaitteen kello




 Vähennysnäppäin


 Kellonajan säätönäppäin


 Arvon lisäysnäppäin





 Varmista, että kellossa näkyy paistoaajan kuvake . Jos kuvaketta ei näy, uunia ei voi laittaa päälle.




Paina näppäintä  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.

Kellonajan asetus

 Jos kellonaikaa ei ole asetettu, uunia ei ole mahdollista laittaa päälle.

Ensimmäisen käytön yhteydessä tai jos virta katkeaa, laitteen näyttöön ilmestyvät vilkkuvat numerot .

1. Paina kellonajan säätönäppäintä  kahden sekunnin ajan. Tuntien ja minuuttien välillä oleva piste vilkkuu.
2. Arvon lisäys-  ja vähennysnäppäimen  kautta on mahdollista säätää kellonaikaa. Pidä näppäintä painettuna siirtyäksesi nopeasti eteenpäin.
3. Odota 7 sekuntia. Tuntien ja minuuttien välillä oleva piste lakkaa vilkkumasta.
4. Näytöllä oleva symboli  osoittaa, että laite on valmis aloittamaan paiston.












 Kellonajan muuttamiseksi, pidä samanaikaisesti painettuna arvon lisäys-  ja vähennysnäppäintä  kahden sekunnin ajan ja säädä sitten kellonaika.



Ajastettu paisto



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



1. Pidä painettuna kellonajan näppäintä , kunnes esiin tulee symboli .
 2. Paina kellonajan näppäintä  uudelleen. Näytölle ilmestyvät symbolit  ja kirjoitus  vuorotellen senhetkisen kellonajan kanssa.
 3. Käytä arvon lisäys-  ja vähennysnäppäintä  haluttujen paistominuuttien asettamiseksi.
 4. Valitse paistotoiminto ja -lämpötila.
 5. Odota noin 5 minuuttia painamatta mitään näppäintä toiminnon aktivoimiseksi. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika yhdessä symbolien  ja  kanssa.
- Paiston päätyttyä kuumentavat osat kytkeytyvät pois päältä. Näytöllä oleva symboli  sammuu, symboli  vilkkuu ja äänimerkki kytkeytyy.
6. Äänimerkin sammuttamiseksi riittää, että painetaan mitä tahansa ohjelmointilaitteen kellon näppäintä.

7. Paina kellonajan näppäintä  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.



Yli 10 tuntia kestävää paistoaikaa ei ole mahdollista ohjelmoida.








Asetetun ohjelmoinnin nollaamiseksi pidä samanaikaisesti alaspainettuna arvon lisäys-  ja vähennysnäppäimiä  ja siirry uunin manuaaliseen sammutukseen.

Ohjelmoitu paisto









Ohjelmoidulla paistolla tarkoitetaan sitä toimintoa, jonka avulla paisto voidaan aloittaa määrättyyn aikaan ja lopettaa käyttäjän asettaman ajan kuluttua.

1. Aseta paistoaika edellisessä kappaleessa "Ajastettu paisto" kuvattuun tapaan.
2. Paina menu näppäintä  kahden sekunnin ajan.
3. Paina menu näppäintä  uudelleen. Näytölle ilmestyvät vuorotellen numerot  ja kirjoitus  kun taas symboli  vilkkuu. (esimerkiksi senhetkinen kellonaika on 17.30).









Käyttö

4. Käytä näppäintä  tai  haluttujen minuuttien asettamiseksi. (esimerkiksi 1 tunti).
5. Paina näppäintä menu . Näytölle ilmestyy kirjoitus  vuorotellen senhetkisen kellonajan kanssa laskettuna yhteen edellä asetetun paistoajan kanssa. (esimerkiksi näytetty paiston päättymisaika on klo 18.30).
6. Käytä näppäimiä  tai  paiston päättymisen kellonajan asettamiseksi. (esimerkiksi klo 19.30).



Ota huomioon, että paiston kestoaikaan on lisättävä muutama minuutti uunin esilämmitystä varten.

7. Odota noin 7 minuuttia painamatta mitään näppäintä toiminnon aktivoimiseksi. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika ja symbolit  ja  syttyvät palamaan.
8. Valitse paistotoiminto ja -lämpötila.
9. Paiston päätyttyä kuumentavat osat kytkeytyvät pois päältä. Näytöllä oleva symboli  sammuu, symboli  vilkkuu ja kuuluu äänimerkki.

10. Käännä paistotoiminto- ja lämpötilakytin kohtaan **0**.
11. Äänimerkin sammuttamiseksi riittää, että painetaan mitä tahansa ohjelmointilaitteen kellon näppäintä.
12. Paina samanaikaisesti näppäimiä  ja  asetetun ohjelmoinnin nollaamiseksi.






Yli 10 tuntia kestävää paistoaikaa ei ole mahdollista ohjelmoida.



Yli 24 tuntia ylittäviä ohjelmoituja paistoja ei ole mahdollista asettaa.



Asetuksen jälkeen voidaan jäljelle jäävä aika tarkistaa painamalla näppäintä menu  2 sekunnin ajan. Paina menu näppäintä  uudelleen. Näyttöön ilmestyy kirjoitus  vuorotellen jäljelle jäävän paistoajan kanssa.











Ajastin



Ajastin ei keskeytä paistoa, vaan ilmoittaa käyttäjälle kun asetetut minuutit ovat kuluneet umpeen.




Ajastin voidaan käynnistää milloin tahansa.

1. Pidä painettuna kellonajan säätönäppäintä  muutaman sekunnin ajan. Näytölle ilmestyvät vilkkuvat numerot  ja symboli  tuntien ja minuuttien väliin.
 2. Käytä arvon lisäys-  ja vähennysnäppäintä  haluttujen minuuttien asettamiseksi.
 3. Odota noin 5 minuuttia painamatta mitään näppäintä ajastimen säädön päättämiseksi. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika ja symbolit  ja .
- Äänimerkki kytkeytyy asetetun ajan päättyessä.
4. Paina arvon vähennysnäppäintä  äänimerkin sammuttamiseksi.






Voit asettaa ajastimen 1 minuutista korkeintaan 23 tuntiin ja 59 minuuttiin.

Asetuksien muokkaus





1. Paina kellonajan näppäintä .
2. Käytä arvon lisäys-  ja vähennysnäppäintä  haluttujen minuuttien asettamiseksi.

Asetuksien peruutus

1. Paina kellonajan näppäintä .
2. Pidä samanaikaisesti painettuna arvon lisäys-  ja vähennysnäppäintä .
3. Siirry sitten uunin manuaaliseen sammuttamiseen jos paisto on meneillään.

Merkkiäänen valinta

Merkkiääntä voidaan säätää 3 eri sävellajissa.

1. Pidä samanaikaisesti painettuna arvon lisäys-  ja vähennysnäppäintä .
2. Paina kellonajan näppäintä .
3. Paina arvon vähennysnäppäintä  erilaisen merkkiäänen valitsemiseksi.

Fi



Käyttö

Suuntaa-antava paistotaulukko

Ruokalajit	Paino (Kg)	Toiminto	Taso alhaalta katsottuna	Lämpötila (°C)	Aika (minuutit)	
Lasagne	3 - 4	Staattinen	1	220 - 230	45 - 50	
Uunipasta	2	Staattinen	1	220 - 230	40	
Vasikanpaisti	1,2	Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	70 - 80	
Porsaan ulkofilee	2	Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	70 - 80	
Makkarat	1,5	Kiertoilmagrilli	3	250	15	
Roast beef	1	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	200	40 - 45	
Kanipaisti	1,2	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkkunapaisti	1,5	Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	80 - 90	
Painosyltystä uunissa	2	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	180 - 190	190 - 210	
Kanapaisti	1,2	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	180 - 190	65 - 70	
					Puoli 1	Puoli 2
Porsaankyljykset	1,2	Kiertoilmagrilli	3	250	15	5
Kyljykset	1,5	Kiertoilmagrilli	3	250	10	10
Porsaan pekonifilee	0,7	Grilli	4	250	7	8
Sianliha filee	1,5	Kiertoilmagrilli	3	250	10	5
Häränliha filee	1	Grilli	4	250	10	7
Kirjolohi	1,2	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	150 - 160	35 - 40	
Merikrotti	1,5	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	160	60 - 65	
Piikkikampela	1,5	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Pizza	1	250	8 - 9	
Leipä	1	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia -leipä	1	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	180 - 190	20 - 25	
Kuivakakku	1	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	160	55 - 60	
Murotaikinapiiras	1	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	160	35 - 40	
Ricottakakku	1	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	160 - 170	55 - 60	
Täytetyt nytyit	1	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	160	20 - 25	
Kermakakku	1,2	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	160	55 - 60	
Tuulihatut	1,2	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	180	80 - 90	
Sokerikakku	1	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	150 - 160	55 - 60	
Riisikakku	1	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	160	55 - 60	
Briossit	0,6	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	160	30 - 35	

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



4 Puhdistus ja hoito

4.1 Varoitukset



Väärä käyttö
Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä käytä höyrysuihkuja laitteen puhdistamiseksi.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsitelyjen osien (kuten esimerkiksi anodisoidut, nikkeloityt, kromatut osat) puhdistuksessa klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita luukun lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahranpoistoaineita ja metallisia sieniä).
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.
- Älä pese tasoon kuuluvia irrotettavia ritilöitä, liekin jako-osia ja kansia astianpesukoneessa.

4.2 Laitteen puhdistus

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

Päivittäinen puhdistus

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

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

Ruokatahrat tai jäämät

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.



Puhdistus ja hoito

Keittotasoin ritilät

Irrota ritilät ja puhdista ne haalealla vedellä ja hankaamattomalla pesuaineella. Poista huolella kaikki ruokajäämät. Kuivaa huolellisesti ja aseta ne keittotasolle.



Ritilöiden ollessa jatkuvassa kosketuksessa liekkien kanssa, kuumuudelle altistettujen osien maalipinta saattaa ajan myötä heikentyä. Se on kuitenkin täysin luonnollista, eikä se vaikuta ritilöiden toimivuuteen millään tavoin.

Barbeque -levy

Tässä levyssä on tarttumista estävä pinnoitus (Teflon). Tämä kalvo on erittäin herkkä ja se voi vahingoittua metallisten keittiövälineiden käytön vuoksi.

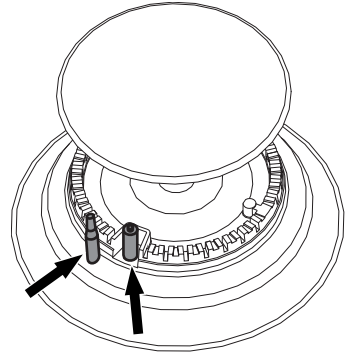
Käytä vain puisia tai muovisia keittiövälineitä, jotka kestävät korkeita lämpötiloja.

Liekin jako-osat ja kannet

Kannet ja liekin jako-osat voidaan irrottaa niiden puhdistuksen helpottamiseksi. Pese ne lämpimässä vedessä hankaamattomalla pesuaineella. Poista niistä kaikki kovettumat huolellisesti ja odota, että ne ovat kuivuneet kokonaan. Aseta liekin jako-osat ja varmista, että ne ja vastaavat kannet ovat asetettu paikoilleen.

Sytytystulpat ja termoelementit

Sytytystulppien ja termoelementtien hyvä toiminta edellyttää, että ne ovat aina hyvin puhtaat. Tarkista säännöllisesti osien puhtaus ja puhdista ne tarvittaessa kostealla pyyhkeellä. Mahdolliset kuivat jäämät voidaan poistaa puutikulla tai neulalla.



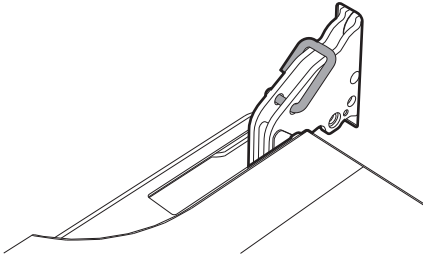


4.3 Luukkujen irrottaminen

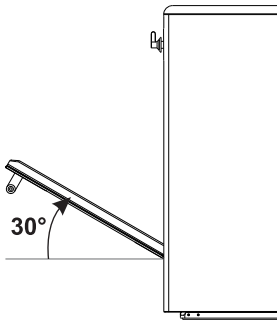
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku ja asettaa se astiapyyhkeen päälle.

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

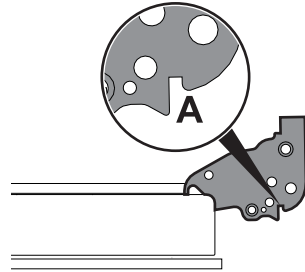
1. Avaa luukku kokonaan ja aseta kaksi tappia kuvassa osoitettujen saranoiden aukkoihin.



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 uunin aukkoihin ja varmista, että **A**-urat asettuvat kokonaisuudessaan 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.



Käytä vain valmistajan toimittamia puhdistusaineita.

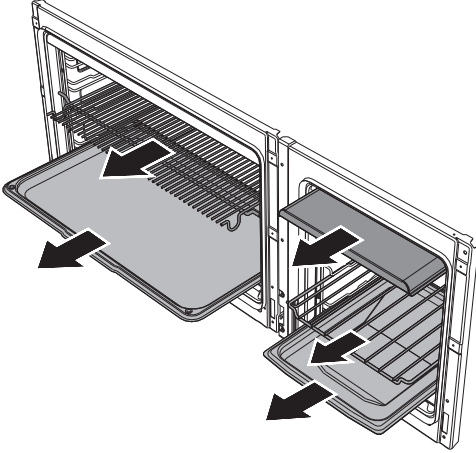


Puhdistus ja hoito

4.5 Uunien puhdistaminen sisältä

Uuni tulee puhdistaa säännöllisesti ja kylmiltään.

- Poista kaikki irrotettavat osat.



- Puhdista uunin ritilät lämpimällä vedellä ja hankaamattomilla puhdistusaineilla, huuhtelee ja kuivaa kosteat osat.



On suositeltavaa antaa uunien toimia maksimiteholla noin 15/20 minuutin ajan sen jälkeen kun erityisiä tuotteita on käytetty, jotta mahdolliset jäämät saataisiin poistettua.



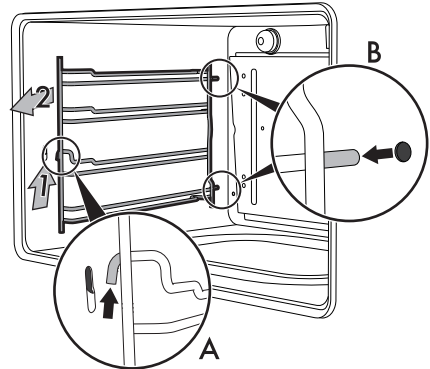
Puhdistuksen helpottamiseksi irrota luukku.

Ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen

Ohjaukiskot irrottamalla sivuseinät voidaan puhdistaa helpommin.

Kannattimien irrottamiseksi. Vedä kannatinta uunin sisäsuuntaan päin irrottaaksesi sen kiinnikkeestä **A** ja vedä se sitten irti taakse asetetuista kiinnityskohdista **B**.

Kun edellä kuvatut puhdistustoimenpiteet on suoritettu, aseta ohjaukiskot takaisin paikoilleen.



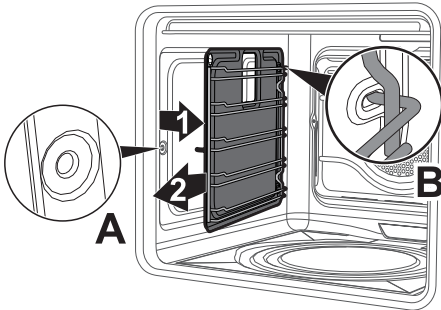


Itsepuhdistuvien paneelien ja ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen (vain "pizza-uunissa")

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

Kannattimien irrottamiseksi. Vedä kannatinta uunin sisäsuuntaan päin irrottaaksesi sen kiinnikkeestä **A** ja vedä se sitten irti taakse asetetuista kiinnityskohdista **B**.

Kun edellä kuvatut puhdistustoimenpiteet on suoritettu, aseta ohjaukiskot takaisin paikoilleen.



Itsepuhdistuvien paneelien regenerointi (katalysijakso) (vain "pizza-uuni")

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

1. Puhdista ensin pohja ja yläsuojus veteen ja neutraaliin astianpesuaineeseen kostutetulla mikrokuituliinalla. Huuhtele 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. Huuhtele ja kuivaa.

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



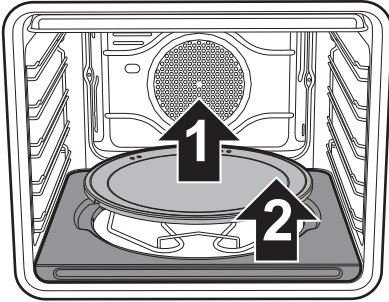
Suorita itsepuhdistuvien paneelien regenerointijakso 15 vuorokauden välein.



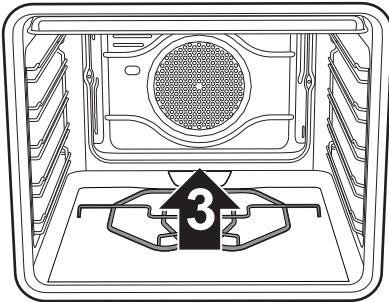
Puhdistus ja hoito

Vain "pizzauuni":

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.

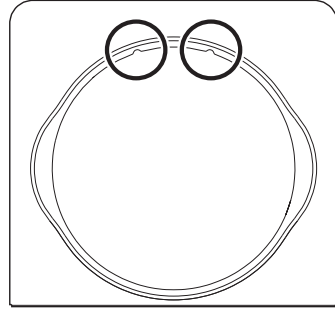


Nosta alavastusta (3) muutama senttimetri yläsuuntaan ja puhdista uunin pohja.



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

Pizzalevyn tukialusta on sijoitettava aina siten, että korostetut merkit ovat uunitilan sisäosaan päin.



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 senttilitraa etikkaa levyille, anna vaikuttaa 10 minuuttia ja poista se sitten hankaamalla metallisienellä tai hankaussienellä. Huuhtelevä vedellä ja anna kuivua.

- 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 siirruunaan tai etikkaan.
- Älä käytä pesuaineita.
- Älä pese astianpesukoneessa.
- Älä liuota kiveä.



- Kostea 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.

4.6 Ylimääräinen huolto



Jännitteiset osat Sähköiskun vaara

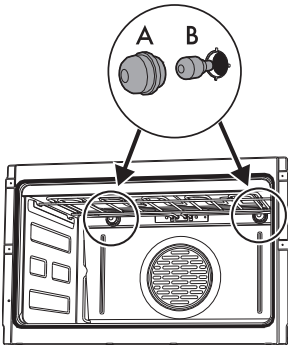
- Kytke uunin pääkatkaisin pois päältä.
- Käytä suojakäsineitä.

Sisävalon lamppujen vaihto (pääuuni)



Pääuunitilassa on kaksi 25 W:n hehkulamppua.

1. Ota pois suojakupu (**A**), ruuvaamalla sitä vastapäivään.
2. Vaihda lamppu tyypiltään samanlaiseen lamppuun (**B**).
3. Asenna suojakupu takaisin paikoilleen.



Sisävalon lamppujen vaihto ("pizzauuni")



Jännitteiset osat Sähköiskun vaara

- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.

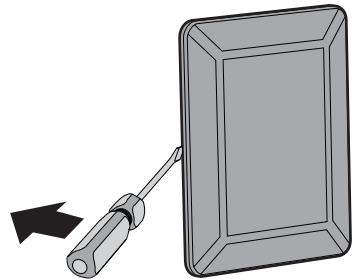


"Pizzauunissa" on 40 W:n halogeenilamppu.

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



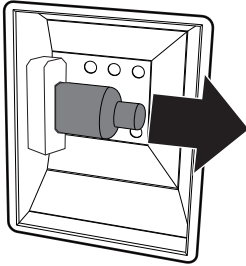
Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.





Puhdistus ja hoito

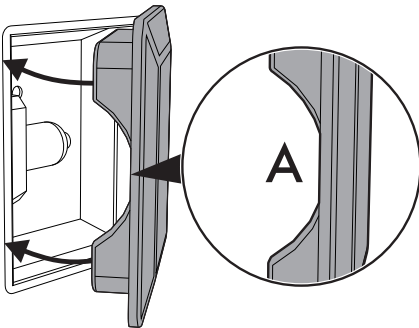
4. Irrota lamppu.



Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.

5. Vaihda lamppu tyypiltään samanlaiseen lampuun (40W).

6. Asenna lampun kupu takaisin. Aseta sisälasin (A) ura luukkuun päin.



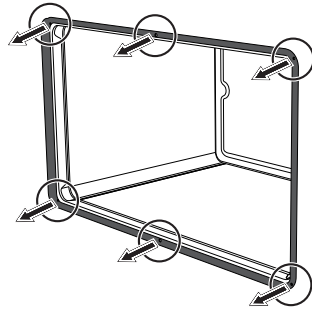
Paina kupu pohjaan siten, että se asettuu oikein lampun kannattimeen.

Tiivisteiden irrottaminen ja asentaminen

Tiivisteiden irrottamiseksi:

Varauunin huolellista puhdistamista varten, luukun tiiviste voidaan irrottaa. Jokaiseen 4 kulmaan ja keskelle on asetettu koukut, jotka kiinnittävät sen reunaan.

- Vedä tiivistettä ulkosuuntaan kaikista kohdistaan saadaksesi koukut irti.



Pitääksesi luukun tiivistettä puhtaana, käytä hankaamatonta pesusientä ja haaleaa vettä. Tiivisteiden tulee olla pehmeät ja joustavat.

Tiivisteiden asentamiseksi:

- Kiinnitä tiivisteiden 4 kulmaan ja keskelle asetetut koukut.



5 Asennus

5.1 Kaasuliitäntä



Kaasuvuoto Räjähdysvaara

- Jokaisen toimenpiteen jälkeen tarkista, että kaasuliitäntöjen kiristysmomentti on 10 Nm ja 15 Nm välillä.
- Käytä vaadittaessa määräyksen mukaista paineensäädintä.
- Kun asennus on suoritettu, tarkasta mahdolliset vuodot saippuanesteellä. Älä koskaan käytä liekkiä.
- Käyttöönotto letkua käyttämällä tulee tehdä siten, että letkun pituus ei ylitä 2 metriä jos kyseessä ovat teräsletkut ja 1,5 metriä jos kyseessä ovat kumiletkut.
- Letkut eivät saa joutua kosketuksiin liikkuvien osien kanssa eivätkä ne saa liittyä.
- Tätä kodinkonetta koskevat säädöt on annettu kaasua koskevassa säätötarrassa.

Yleisiä tietoja

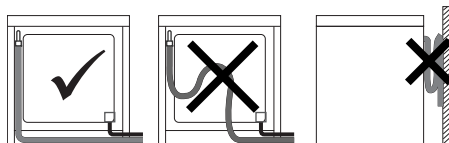
Liitäntä kaasuverkkoon voidaan suorittaa teräsletkulla ja voimassa olevan standardin asettamien määräysten mukaisesti.

Muita kaasutyyppiä käytettäessä katso luku "5.2 Mukautus eri kaasutyypeihin". Kaasun sisääntulo on 1/2" putki, jossa on kierteitetty liitin ulkoiselle kaasulle (ISO 228-1).

Liitäntä kumiletkulla

Tarkista, että seuraavia olosuhteita noudatetaan:

- letkun on oltava kiinnitettynä liitospaleeseen turvamuhveilla
- letku ei saa mistään kohdasta koskettaa kuumia seiniä (maks. 50 °C)
- letkuun ei saa kohdistua vetoa tai painetta, eikä se saa olla jyrkällä mutkalla tai kiertynyt
- letku ei saa olla kosketuksissa terävien esineiden tai kulmien kanssa
- jos letku ei ole täysin tiivis, ja se vuotaa kaasua älä yritä korjata sitä: vaihda letku uuteen
- tarkista, että letkun viimeistä käyttöpäivämäärää, joka on painettu sen pintaan, ei ole ohitettu.

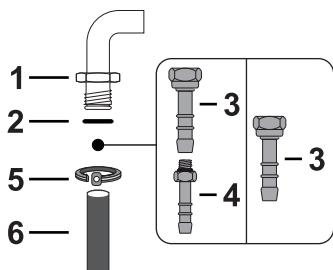


Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttämällä kumiletkua, joka täyttää voimassa olevien säädöksen vaatimukset (varmistaa, että kyseisen säädöksen lyhenne on merkitty letkuun).



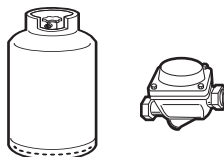
Asennus

Ruuvaa letkuliitos **3** huolella laitteen kaasuliitokseen **1** (kierre 1/2" ISO 228-1) asettamalla väliin tiiviste **2**. Käytetyn kaasuletkun läpimitan mukaan on mahdollista ruuvata myös letkuliitos **4** letkuliitokseen **3**. Kun letkuliitos tai letkuliitokset on kiristetty, aseta kaasuletku **6** letkuliitokseen ja kiinnitä se kiinnikkeellä **5** voimassa olevan määräyksen mukaisesti.



Nestekaasun liitäntä

Käytä paineen säädintä ja suorita liitos kaasupulloon voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti.

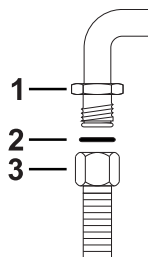


Syöttöpaineen tulee olla taulukon "Kaasutyypit ja maat" arvojen mukainen.

Liitäntä teräsletkulla

Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttämällä voimassa olevan lainsäädännön mukaista teräsletkua.

Ruuvaa liitos **3** kiinni laitteen kaasuliitokseen **1** asettamalla väliin aina varusteisiin kuuluva tiiviste **2**.



Kumiletkulla tehty liitos voidaan tehdä voimassaolevan lainsäädännön mukaisesti vain jos letku voidaan tarkastaa sen koko pituudelta.

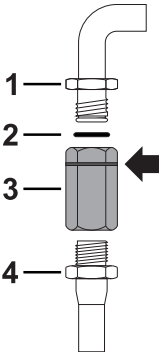


Letkun sisäisen läpimitan tulee olla 8 mm nestekaasulle ja 13 mm metaanikaasulle ja kaupunkikaasulle.



Liitäntä teräsletkulla ja bajonettiliittimellä

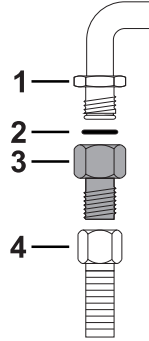
Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttäen joustavaa teräsletkua, jonka bajonettiliitin on standardin B.S. 669 mukainen. Laita eristävää materiaalia kaasuputken **4** kierteeseen ja ruuvaa siihen sovitin **3**. Ruuvaa lohko laitteen liikkuvaan liitokseen **1** asettamalla väliin aina varusteisiin kuuluva tiiviste **2**.



Liitäntä teräsletkulla, jossa on kartiomainen liitin

Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttämällä voimassa olevan lainsäädännön mukaista teräsletkua.

Ruuvaa liitos **3** huolella laitteen kaasuliitokseen **1** (kierre 1/2" ISO 228-1) asettamalla väliin aina varustuksiin kuuluva tiiviste **2**. Kiinnitä eristävää materiaalia liittimen kierteeseen **3**, jonka jälkeen ruuvaa kiinni teräsletku **4** liittimeen **3**.



Tuuletus tiloissa

Laitte tulee asentaa vain pysyvästi tuuletettuihin tiloihin, voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti. Laitteen asennuspaikassa tulee olla tarvittava ilmanvaihto kaasun normaaliin palamiseen ja tilojen asianmukaiseen tuulettumiseen. Ritilöillä suojattujen ilmanottoaukkojen tulee olla kooltaan voimassa olevien lainsäädännön mukaiset ja sijoitettu siten, etteivät ne pääse tukkeutumaan edes osittain.

Tilaa tulee pitää riittävästi tuuletettuna, jotta paiston aikana syntyvä lämpö ja kosteus saadaan poistettua: erityisesti pitkän käyttöajan jälkeen on suositeltavaa avata ikkuna tai lisätä mahdollisten tuulettimien nopeutta.





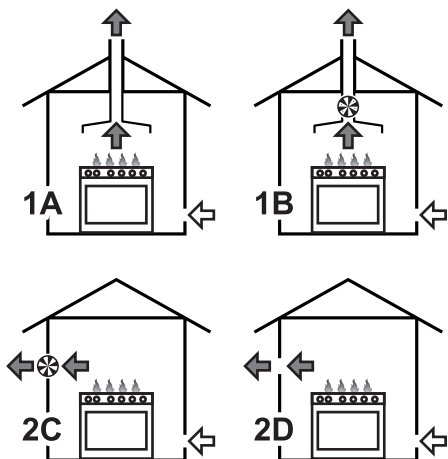
Palamustuotteiden poistaminen



Tätä kodinkonetta ei ole liitetty palamustuotteiden poistolaitteeseen. Se on asennettava ja liitettävä voimassa olevien asennusmääräysten mukaisesti. Erityistä huomiota on kiinnitettävä ilmastointia koskeviin vaatimuksiin.

Palamustuotteiden poisto voidaan taata luonnollisella ilmankierrolla toimivan savuhormiin liitetyn liesituulettimen kautta tai pakotetun imun avulla. Tehokas imujärjestelmä vaatii huolellista suunnittelua pätevän ammattilaisen toimesta ja sen asentamista noudattaen lain määräämiä asentoja ja etäisyyksiä.

Toimenpiteen päättyessä asentajan on annettava yhdenmukaisuusvakuutus.



1 Poisto liesituulettimen kautta

2 Poisto jos liesituuletinta ei ole asennettu

A Poisto yksittäisellä hormilla luonnollisella ilmankierrolla

B Poisto yksittäisellä hormilla ja sähkötuulettimella

C Poisto suoraan ulkoilmaan seinässä tai ikkunassa olevan sähkötuulettimen kanssa

D Poisto suoraan ulkoilmaan seinän kautta

← Ilma

← Palamustuotteet

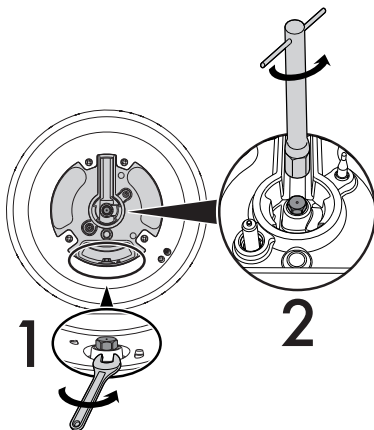
⊗ Sähkötuuletin

5.2 Mukautus eri kaasutyyppeihin

Jos laitetta käytetään muiden kaasutyyppien kanssa, tulee vaihtaa polttimien suuttimet ja säätää kaasuhanojen minimiliekki.

Suuttimien vaihto

1. Irrota ritilät, ota kaikki kannet ja liekin jako-osat pois päästäksesi käsiksi polttimien kuppeihin.
2. Vaihda suuttimet 7 mm:n putkiavaimella käytettävän kaasutyyppin mukaan (ks. Polttimien ja suuttimien ominaisuuksien taulukko).



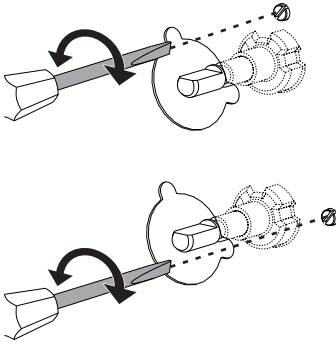
3. Aseta polttimet takaisin paikoilleen asianmukaisesti.



Metaani- tai kaupunkikaasun minimiarvon säätö

Sytytä poltin ja säädä se minimiarvoon. Poista kaasuhanan nuppi ja säädä hana tikun vieressä (mallista riippuen) olevaa säätöruuvia käyttäen, kunnes saavutat säännöllisen ja mahdollisimman pienen liekin.

Asenna nuppi paikoilleen ja tarkista polttimen liekin vakaus. Käännä nuppia nopeasti maksimiasennosta minimiasentoon: liekki ei saa sammua. Toista toimenpide kaikkien kaasuhanojen kohdalla.



Nestekaasun minimiarvon säätö

Ruuvaa hanan tikun vieressä olevat ruuvit loppuun asti myötäpäivään.



Kun on vaihdettu tehdasasetuksista poikkeavalle kaasusetukselle, vaihda sovelletun kaasun etiketti uutta kaasua vastaavaan etikettiin. Etiketti löytyy suuttimien pussista (jos sisältyy).

Kaasuhanojen voitelu

Kaasuhanat voivat ajan myötä kääntyä huonosti ja lukittua. Puhdista niiden sisäosat ja vaihda niiden voiteluaine.



Kaasuhanojen voitelu on suoritettava ammattitaitoisen tekniikon toimesta.

FI



Asennus

Kaasutyypit ja maat

Kaasutyyppi		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Metaanikaasu G20														
G20	20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25	20/25 mbar			•										
2 Metaanikaasu G20														
G20	25 mbar													•
3 Metaanikaasu G25														
G25	25 mbar							•						
G25.3	25 mbar							•						
4 Metaanikaasu G25.1														
G25.1	25 mbar													•
5 Metaanikaasu G25														
G25	20 mbar				•									
6 Metaanikaasu G2.350														
G2.350	13 mbar												•	
7 Nestekaasu G30/31														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
8 Nestekaasu G30/31														
G30/31	37 mbar												•	
9 Nestekaasu G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								



Asennusmaan perusteella on mahdollista määrittää käytettävissä olevat kaasutyypit. Käytä viitteenä otsikossa annettua numeroa löytääksesi "Polttimien ja suuttimien ominaisuuksien taulukko" oikeat arvot.



Polttimien ja suuttimien ominaisuuksien taulukko

1 metaanikaasu G20 - 20 mbar	AUX	SR	FB	R	UR	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.20	4.1 + 0.90
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	72	97	94	115	155	150 + 70
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(X)	(Z)	(X)	(Y)	(H3)	(H3)+(H1)
Alhainen teho (W)	400	500	800	800	1400	1400+400
2 metaanikaasu G20 - 25 mbar	AUX	SR	FB	R	UR	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.10	1.8	1.9	3.0	4.20	4.1 + 0.90
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	72	94	94	110	145	145 + 65
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(X)	(Z)	(Y)	(H8)	(H3)	(H3)+(H1)
Alhainen teho (W)	400	500	800	800	1400	1400+400
3 Metaanikaasu G25/G25.3 - 25 mbar	AUX	SR	FB	R	UR	UR
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.20	4.1 + 0.90
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	72	94	100	121	148	145 + 68
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(F1)	(Y)	(Y)	(F2)	(F3)	(F3)+(F1)
Alhainen teho (W)	400	500	800	800	1400	1400+400
4 metaanikaasu G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	FB	R	UR	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.10	1.8	1.9	3.0	4.20	4.1 + 0.90
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	77	100	100	134	152	148 + 72
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(F1)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)	(F3)+(F1)
Alhainen teho (W)	400	500	800	800	1400	1400+400
5 metaanikaasu G25 - 20 mbar	AUX	SR	FB	R	UR	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.0	4.1 + 0.90
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	77	100	105	134	165	145 + 72
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(F1)	(Y)	(K)	(F3)	(H3)	(F2)+(F1)
Alhainen teho (W)	400	500	800	800	1400	1400+400
6 metaanikaasu G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	FB	R	UR	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.0	4.0 + 0.90
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	94	120	125	165	190	200 + 91
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(Y)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)	(H4)+(Y)
Alhainen teho (W)	400	500	800	800	1400	1400+400



Asennus

7 Nestekaasu G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	FB	R	UR	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.0	3.8 + 0.90
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	50	65	68	85	100	96 + 44
Esikammio (merkitty suuttimeen)	-	-	-	-	-	-
Alhainen teho (W)	400	500	800	800	1400	1400+400
Nimellinen virtaus G30 (g/h)	73	131	138	218	291	276+271
Nimellinen virtaus G31 (g/h)	71	129	136	214	286	65 + 64
8 Nestekaasu G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	FB	R	UR	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.10	1.9	2.0	3.0	4.2	3.9 + 0.90
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	50	65	68	81	95	93 + 42
Esikammio (merkitty suuttimeen)	-	-	-	-	-	-
Alhainen teho (W)	450	550	900	900	1400	1400+450
Nimellinen virtaus G30 (g/h)	80	138	145	218	305	284+279
Nimellinen virtaus G31 (g/h)	79	136	143	214	300	65 + 64
9 Nestekaasu G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	FB	R	UR	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.1	3.8 + 1.0
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	43	58	61	74	80	75 + 43
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(H2)	(M)	(Z)	(Z)	(F4)	(S1)+(H2)
Alhainen teho (W)	400	500	800	800	1500	1500+400
Nimellinen virtaus G30 (g/h)	73	131	138	218	298	276+271
Nimellinen virtaus G31 (g/h)	71	129	136	214	293	73 + 71

Varustuksiin kuuluvat suuttimet ovat saatavilla valtuutetuista huoltokeskuksista.



5.3 Aseointi



Painava laite Litistymisvammojen vaara

- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avustamana.



Avattuun luukkuun kohdistuva paine Laitteelle syntyvien vahinkojen vaara

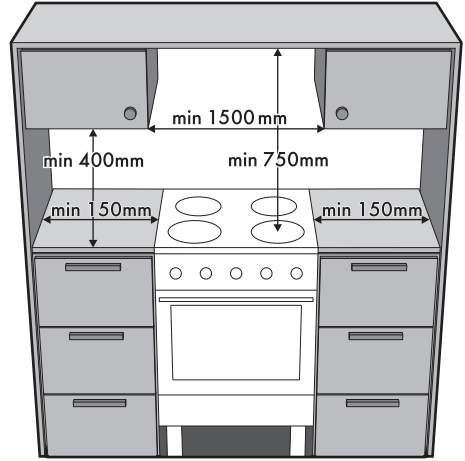
- Älä käytä luukku vipuna kun uunia asennetaan kalusteeseen.
- Älä kohdisti avattuun luukkuun liiallista voimaa.



Laitteen toiminnan aikana kehittyvä lämpö Tulipalovaara

- Lähellä olevien kalusteiden puuviilutuksen, liimojen tai muovipinnoitusten tulee olla lämmönkestäviä (ei alle 90 °C).

Työtason päälle asetettujen hyllyjen välillä tulee olla vähintään 750 mm etäisyys.



Mikäli liesituuletin asennetaan keittotason päälle, viitaa liesituulettimen ohjeisiin noudattamalla oikeaa etäisyyttä.

Yleisiä tietoja

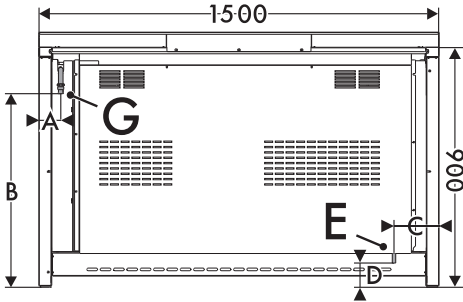
Tämä laite voidaan asentaa seinän viereen, joista yksi ylittää työtason korkeuden, korkeintaan 150 mm päähän laitteen sivusta, kuvissa A ja C osoitettuun tapaan, asennusluokista riippuen.



Asennus

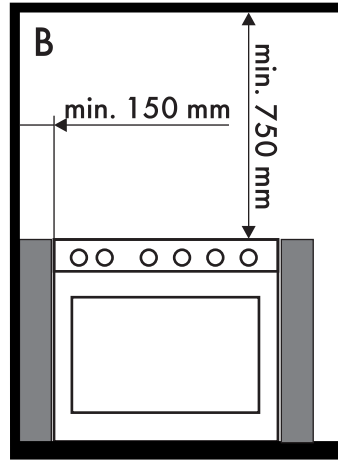
Mitat

Kaasu- ja sähköliitäntöjen asento (mitat yksikössä mm).

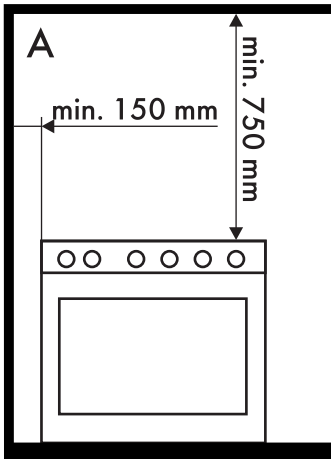


A	82 mm
B	725 mm
C	169 mm
D	91 mm

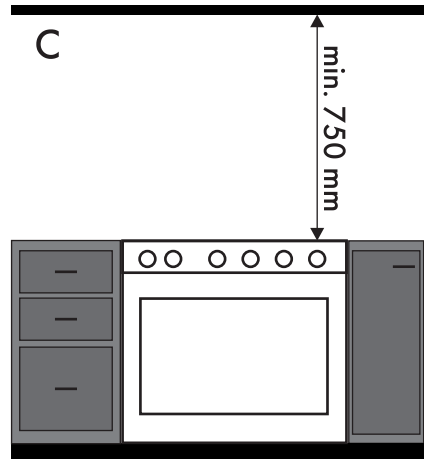
Tämä laite, asennustyyppistä riippuen, kuuluu luokkaan:



B - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteasennettu laite)



A - Luokka 1
(Vapaasti seisova laite)



C - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteasennettu laite)



Laitteen saa asentaa pätevä tekniikko voimassa olevia määräyksiä noudattamalla.



Seinäkiinnitys (jos paikalla)

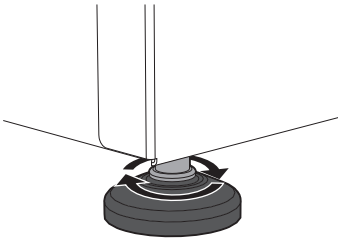


Painava laite
Laitteelle syntyvien vahinkojen vaara

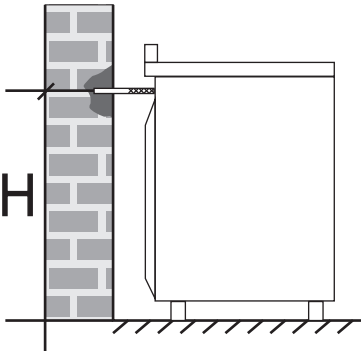
- Ruuvaa peräkkäin ensin edessä olevat jalat ja sitten takana olevat jalat.

Laitteen vakauden takaamiseksi on tarpeen asentaa varustuksiin kuuluva kiinnitysjärjestelmä. Tämä järjestelmän on oikein asennettua hyödyllinen ennaltaehkäisemään laitteen kaatumista.

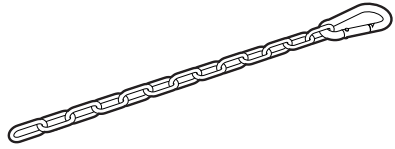
1. Vaaita laite säädettävien jalkojen avulla, kunnes se on vaakasuorassa ja vakaa.



2. Kiinnitä seinään tulppa koukulla (ei kuulu varustuksiin) **800 mm** korkeudelle (H) lattiasta.

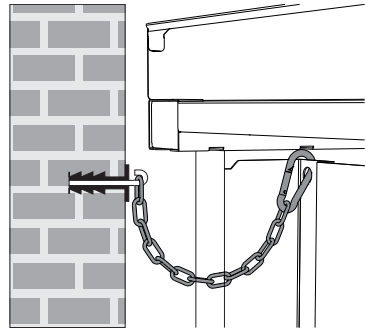


3. Kiinnitä sulkurengas ketjuun



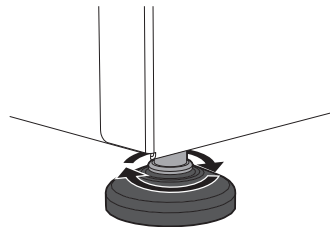
4. Kiinnitä ketjun pää tulppaan edellä seinään kiinnitettyllä koukulla.

5. Kiinnitä sulkurengas lopuksi laitteen taakse asetettuun aukkoon.



Laitteen asemointi ja vaaitus

Kun sähkö-/kaasuliitäntä on suoritettu vakauden lisäämiseksi on ehdottoman tärkeää, että laite vaaitetaan oikein lattialle. Ruuvaa jalka kiinni tai auki alaosassa, kunnes laite saadaan vaaitettua ja vakaaksi.



FI



Asennus

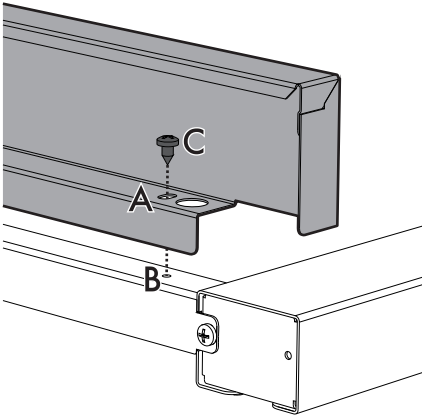
Korokkeen asennus



Varustukseen kuuluva koroke on oleellinen osa tuotetta, ja se tulee kiinnittää laitteeseen ennen sen asentamista.

Koroke tulee aina asemoida ja kiinnittää laitteeseen asianmukaisesti.

1. Aseta koroke tasolle ja kohdista aukot **A** aukkojen **B** kanssa.



2. Kiinnitä koroke tasoon ruuvaamalla ruuvit **C** kiinni.

5.4 Sähköliitäntä



Sähköjännite

Sähköiskun vaara

- Anna sähköliitännät ammattitaitoisen teknisen henkilöstön tehtäväksi.
- Käytä henkilönsuojaimia.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksiensä mukainen maadoitus on pakollinen.
- Kytke pääkatkaisin pois päältä.
- Älä koskaan irrota pistoketta johdosta vetämällä.
- Käytä vähintään 90 °C lämpötilaa kestäviä kaapeleita.
- Virtajohtojen ruuvien kiristysmomentti liitinrimassa tulee olla välillä 1,5-2 Nm.

Yleisiä tietoja

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet ovat tyyppikilvessä ilmoitettujen arvojen mukaiset.

Tekniset tiedot, sarjanumero ja merkintä sijaitsevat näkyvällä paikalla laitteessa.

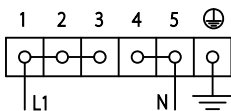
Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

Käytä maadoitukseen vähintään 20 mm muita johtoja pidempää johtoa.



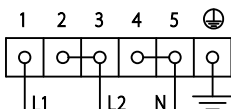
Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

- **220-240 V 1N~**



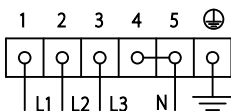
Kolminapainen johto **3 x 6 mm²**.

- **380-415 V 2N~**



Nelinapainen johto **4 x 2,5 mm²**.

- **380-415 V 3N~**



Viisinapainen johto **5 x 1,5 mm²**.

Pysyvä liitäntä

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

Katkaisin on sijoitettava helppopääsyiseen paikkaan laitteen lähelle.

Liitäntä pistokkeella ja pistorasialla

Tarkista, että pistoke ja pistorasia ovat samaa tyyppiä.

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

Testaus

Asennuksen jälkeen suorita pikainen testaus. Ellei laite toimi vaikka ohjeita on noudatettu oikein, kytkä se irti sähköverkosta ja ota yhteyttä lähimpään tekniseen huoltopalveluun.



Osoitetut arvot viittaavat johdon sisäiseen läpimittaan.



Edellä määritetyt virtajohdot on mitoitettu ottaen huomioon tasoituskertoimen (standardin EN 60335-2-6 mukaisesti).



5.5 Ohjeet asentajalle

- Pistokkeeseen on päästävä käsiksi myös laitteen asennuksen jälkeen. Älä taita äläkä jätä jumiin sähköverkkoon liittävää johtoa.
- Laite tulee asentaa asennuskaavioiden mukaan.
- Älä yritä ruuvata auki tai pakottaa liittimen kierteitettyä kulmaa. Vaarana on, että tämä laitteen osa vaurioituu, mikä saattaa mitätöidä valmistajan takuun.
- Käytä vettä ja saippuaa kaasuvuotojen tarkastamiseksi kaikissa liitoksissa. **ÄLÄ** käytä avotulta mahdollisten vuotojen paikantamiseksi.
- Laita kaikki polttimet päälle yksittäin ja samanaikaisesti kaasuventtiilin, polttimen ja sytytyksen oikean toiminnan tarkastamiseksi.
- Käännä polttimien kytkimiä minimiliekin kohdalle ja tarkkaile jokaisen polttimen liekin vakautta yksittäin ja yhdessä.
- Jos laite ei toimi oikein kun kaikki tarkastukset on suoritettu, käänny alueellasi toimivan valtuutetun huoltokeskuksen puoleen.
- Kun laite on asennettu oikein, anna käyttäjälle tarvittavat ohjeet sen asianmukaiseen käyttöön.