

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	113
2.4 Muut osat	114
2.5 Saatavana olevat lisävarusteet	114
3 Käyttö	116
3.1 Varoitukset	116
3.2 Ensimmäinen käyttökerta	117
3.3 Lisävarusteiden käyttö	117
3.4 Keittotason käyttö	118
3.5 Säilytystilan käyttö	123
3.6 Uunin käyttö	123
3.7 Lämpötila-anturin käyttö	126
3.8 Neuvoja paistamiseen	129
3.9 Ohjelmointilaitteen kello	130
4 Puhdistus ja hoito	137
4.1 Varoitukset	137
4.2 Laitteen puhdistus	137
4.3 Luukun irrottaminen	138
4.4 Luukun lasin puhdistaminen	139
4.5 Sisälasiin irrottaminen	139
4.6 Uunin puhdistaminen sisältä	140
4.7 Pyrolyysi	141
4.8 Ylimääräinen huolto	143
5 Asennus	144
5.1 Sähköliitäntä	144
5.2 Asemointi	146
5.3 Ohjeet asentajalle	152

Lue tämä käyttöohje 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.
- 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.
- 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 vettä käyttämällä. Laita kansi kattilan päälle ja sammuta asianmukainen keittoalue.
- Kypsennystä on aina valvottava. Lyhyttä kypsennystä on valvottava jatkuvasti.
- Älä koske lämpötila-anturin metallikärkeen kypsennyksen jälkeen.
- Älä koske lämpötila-anturin metallikärkeen kypsennyksen jälkeen.



- Älä aseta metallisia esineitä kuten esimerkiksi astioita tai ruokailuvälineitä keittotason pinnalle, sillä se voivat ylikuumentua.
- Älä työnnä teräviä metalliesineitä (keittiövälineitä tai työkaluja) laitteessa oleviin aukkoihin.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Pidä luukku kiinni paiston aikana.
- Jos ruoka-aineita käsitellään paiston aikana tai paiston lopussa, avaa luukku 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi saadaksesi höyryn pois ja avaa luukku sitten kokonaan.
- Älä avaa säilytystilaa (jos paikalla) 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 PAIKALLA) TAI LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ.**
- **ÄLÄ KÄYTÄ SPRAY-SUIHKEITA TÄMÄN LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ KUN SE ON TOIMINNASSA.**
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- **ÄLÄ TEE MUUTOKSIA LAITTEESEEN.**
- Ennen laitetta koskevien toimenpiteiden suorittamista (asennus, huolto, asemointi tai siirto), varustaudu aina henkilönsuojaimilla.
- Ennen laitteessa suoritettavia toimenpiteitä, kytke yleinen virransyöttöjärjestelmä pois päältä.
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suorittavaksi 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 lasien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahranpoistoaineita ja metallisia sienä).
- Käytä mahdollisesti puu- tai muovisia keittiövälineitä.
- 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 tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.
- Älä jätä laitetta valvomatta paiston aikana, sillä rasvaa tai öljyä voi vuotaa ulos ja ne voivat syttyä palamaan niiden ylikuumenemisen vuoksi. Toimi äärimmäisen varovaisesti
- Älä jätä esineitä keittotasojen päälle.
- **ÄLÄ MISSÄÄN TAPAUKSESSA KÄYTÄ LAITETTA HUONEEN LÄMMITTÄMISEEN.**
- Jos lasikeraamiseen pintaan syntyy halkeamia, rakoja tai pinta rikkoutuu, sammuta laite välittömästi. Kytke virta pois päältä ja ota yhteys tekniseen huoltoon.
- Sydämentahdistinta tai muita samankaltaisia laitteita käyttävien henkilöiden tulee varmistaa, ettei induktiivinen kenttä, jonka taajuusalue on välillä 20 - 50 kHz, vaikuta laitteen toimintaan.
- Sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevien määräysten mukaan sähkömagneettinen induktio-keittotaso kuuluu ryhmään 2 ja luokkaan B (EN 55011).
- Älä suihkuta suihkeita uunin läheisyydessä.
- Älä käytä muovisia keittiövälineitä tai astioita ruokien paistossa.
- Älä aseta uuniin purkkeja tai suljettuja astioita.
- Älä jätä lämpötila-anturia uunitilan sisälle kun sitä ei käytetä.
- 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 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 höyrysuihkeita laitteen puhdistamiseksi.
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien puhdistuksessa (kuten esimerkiksi anodisoinneissa, nikkeloinnissa, kromauksissa) klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita luukun lasien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita ja metallisia sieniä).
- Älä käytä luukkua vipuna kun uunia asennetaan kalusteeseen.
- Älä kohdistavattuun luukkuun liiallista voimaa.
- Älä käytä kahvaa tämän laitteen nostamiseksi tai siirtämiseksi.



Varoitukset

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 sähköliitännät ammattitaitoisen teknisen henkilöstön tehtäväksi.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksien mukainen maadoitus on pakollinen.
- Käytä vähintään 90 °C lämpötilaa kestäviä kaapeleita.
- Virtajohtojen ruuvien kiristysmomentti liitinrimassa tulee olla välillä 1,5 - 2 Nm.

Laitteeseen liittyen

- Käytön jälkeen sammuta levyt. Älä koskaan luota yksinomaan keittoastioiden tunnistimeen.
- Kiinnitä erityistä huomiota lapsiin, sillä he eivät välttämättä näe jälkilämpöön liittyvää merkinantoa. Käytön jälkeen keittoalueet ovat edelleen erittäin kuumia jonkin aikaa, vaikka ne olisivatkin pois päältä. Pidä huoli, etteivät lapset koske alueisiin.
- Lasikeraaminen pinta on erittäin iskunkestävä, vältä silti kiinteiden ja painavien esineiden putoamista keittotason pinnalle, sillä ne voivat aiheuttaa sen rikkoutumista jos ne ovat teräviä.
- Lasikeraamista pintaa ei saa käyttää tukialustana.
- 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.



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 kypsennykseen 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 koko laitteen 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 vaarallisena voimassa olevien Euroopan neuvoston direktiivien mukaisesti.

Laitteen hävittämiseksi:

- Katkaise virtajohto ja irrota johto yhdessä pistokkeen kanssa.



Sähkövirta

Sähköiskun vaara

- Kytke pääkatkaisin pois päältä.
- Irrota virtajohto sähkölaitteistosta.



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

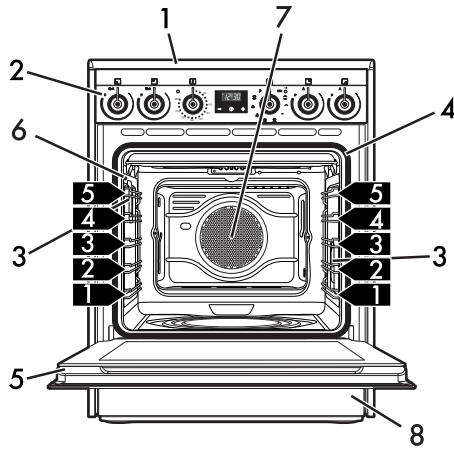
1. Käyttöohjeiden järjestys.

Yksittäinen käyttöohje



2 Kuvaus

2.1 Yleinen kuvaus



1 Keittotaso

2 Ohjauspaneeli

3 Lamppu

4 Tiiviste

5 Luukku

6 Lämpötila-anturin pistorasia

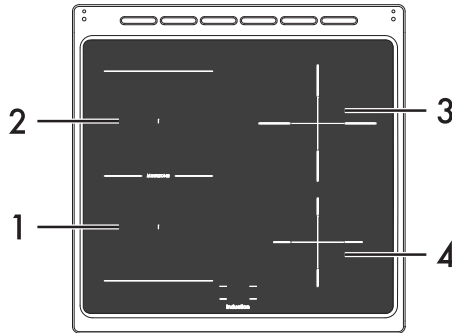
7 Tuuletin

8 Säilytystila

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



2.2 Keittotasotaso



Alue	Mitat (K x L - mm)	Ulkoisen halkaisija	Max absorboitu teho (W)*	Absorboitu teho booster-toiminnossa (W)*
1	200 x 200	-	1600	1850.
2	200 x 200	-	2100	2300.
3	-	215	2200	2300.
4	-	180	1300	1400.

* tehot ovat viitteellisiä ja voivat vaihdella käytetyn astian tai valittujen asetusten mukaan.

Induktiotoiminnon etuja

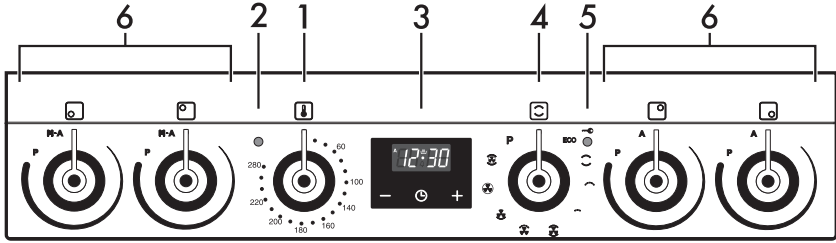


Keittotasotaso on varustettu yhdellä induktiogeneraattorilla jokaista keittoaluetta kohti. Jokaisen lasikeramiikkapinnan alla oleva generaattori saa aikaan sähkömagneettisen kentän, joka ohjaa lämpövirtaa kattilan pohjaan. Induktiolieden alueella lämpöä ei enää siirretä vaan se luodaan suoraan astian sisälle induktiivisten virtausten ansiosta.

- Energiansäästö energian suoran siirron ansiosta kattilaan (tarkoituksenmukaisesta magneettisista materiaaleista valmistettuja astioita vaaditaan) suhteessa perinteiseen sähköllä suoritettavaan kypsennykseen.
- Lisääntynyt turvallisuus energian siirron ansiosta pelkästään astiaan, joka on asetettu keittotasolle.
- Energiansiirron korkea tehokkuus induktiokeittoalueelta kattilan alustaan.
- Nopea kuumennusnopeus.
- Rajoittunut palovammojen vaara, sillä keittotasotason pinta kuumenee vain kattilan alaosaan; yli vuotaneet ruokat eivät jää kiinni.



2.3 Ohjauspaneeli



Lämpötilakytkin (1)

Tämän kytkimen avulla on mahdollista valita paistolämpötila.

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

Merkkivalo (2)

Kun merkkivalo vilkkuu se osoittaa, että laite kuumenee asetetun lämpötilan saavuttamiseksi.

Kun lämpötila saavutetaan, termostaatin merkkivalo jää aina palamaan, kunnes laite sammuu.

Ohjelmointilaitteen kello (3)

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

Toimintokytkin (4)

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

Luukun lukittumisen merkkivalo (5)

Se syttyy palamaan kun automaattinen puhdistusjakso käynnistyy (pyrolyysi).

Keittoalueen ohjauskytkimet (6)

Hyödylliset induktiolieden keittoalueiden ohjaamiseen.

Käännä kytkimiä myötöpäivään keittotelevyn tehon säätämiseksi minimiarvosta **1** maksimiarvoon **9**.

Käyttäteho osoitetaan keittotasolle asetetulla näytöllä.





2.4 Muut osat

Uunin tasot

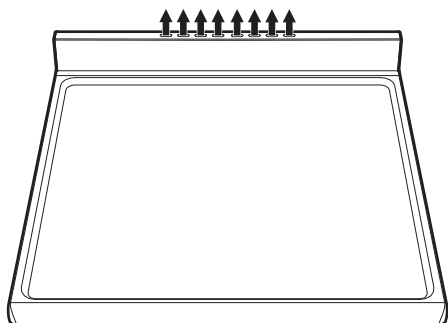
Uunissa on eri korkeustasoja uunipeltien ja ritilöiden asemointia varten.

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

Jäähdytystuuletin

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

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



Sisävalaistus

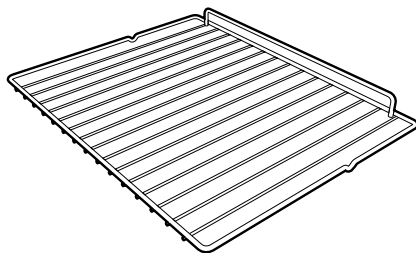
Uunin sisävalaistus käynnistyy kun luukku avataan (vain joissakin malleissa) tai valitsemalla mikä toiminto tahansa

2.5 Saatavana olevat lisävarusteet



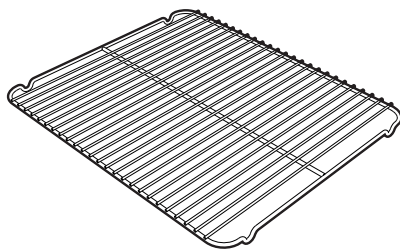
Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia lisävarusteita.

Ritilä



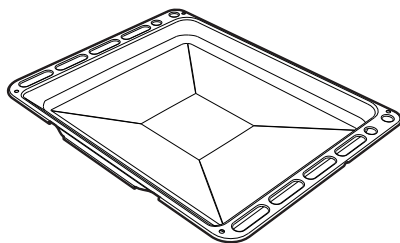
Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

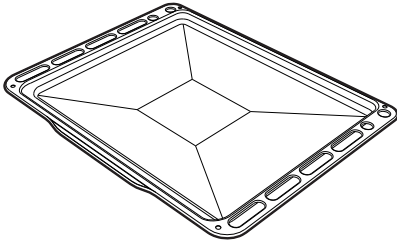
Uunipellin ritilä



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

Syvä uunipelti





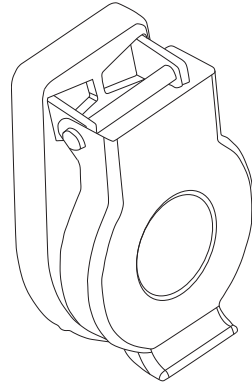
Hyödyllinen rasvojen keräämiseen, jotka voivat valua yläpuolella olevalle ritilälle asetetuista ruoka-aineksista ja kakkujen, pizzojen ja leivonnaisten paistoon.

Lämpötila-anturi



Lämpötila-anturin avulla voidaan kypsentää ruoka mittaamalla lämpötila sen keskeltä.

Suojakansi



Hyödyllinen lämpötila-anturin pistorasian suojaamiseksi kun se ei ole käytössä.

i

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat lisävarusteet on valmistettu käyttämällä voimassa olevien lakien mukaisia materiaaleja.

i

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



3 Käyttö

3.1 Varoitukset



Laitteen korkea lämpötila käytön aikana

Palovammojen vaara

- Pidä luukku kiinni paiston aikana.
- Suojaa käsiä uunikintailta ruokien liikkuttamisen aikana.
- 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 saadaksesi höyryn pois ja avaa luukku sitten kokonaan.
- Rasvat ja öljyt voivat syttyä ylikuumentuessa. Toimi äärimmäisen varovaisesti.



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

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 luukku asettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasin päälle.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Astiat tulee asettaa keittotason alueelle.
- Kaikkien keittoastioiden pohjan tulee olla tasainen ja säännöllinen.
- Jos neste kiehuu tai valuu yli, puhdista valunut neste pois keittotasolta.
- Älä aseta keittotasolle kattiloita, jos niiden pohja ei ole täysin sileä ja säännöllinen.
- Vältä kiinteiden ja painavien esineiden putoamista keittotason pinnalle.
- Jos halkeamia tai säröjä ilmestyy, sammuta laite välittömästi, kytke virta pois päältä ja ota yhteyttä huoltopalveluun.
- Älä käytä tukialustana.



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.

3.2 Ensimmäinen käyttökerta

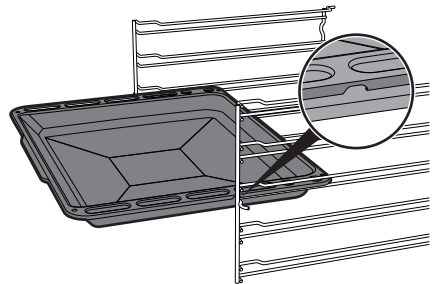
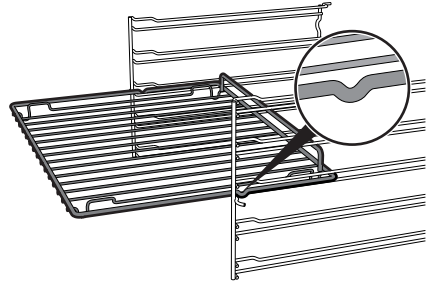
1. Irrota mahdolliset laitteen ulko- tai sisäpuolella olevat suojamuovit mukaan lukien lisävarusteet.
2. Poista mahdolliset tarrat (teknisiä tietoja sisältävää tarraa lukuun ottamatta) lisävarusteista ja uunitiloista.
3. Irrota ja pese kaikki laitteeseen kuuluvat lisävarusteet (ks. 4 Puhdistus ja hoito).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

3.3 Lisävarusteiden käyttö

Ritilät ja uunipellit

Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti.

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



Aseta ritilät ja pellit varovasti uuniin niiden pysähtymiskohtaan asti.

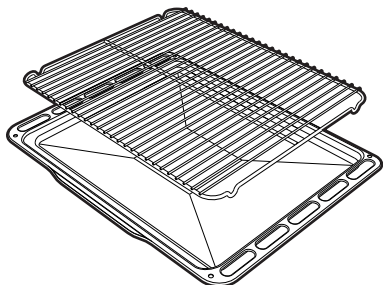


Puhdista uunipellit ennen kuin niitä käytetään ensimmäistä kertaa poistaaksesi mahdolliset valmistuksesta jääneet jäämät.



Uunipellin ritilä

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



3.4 Keittotason käyttö



Kun laite kytketään ensimmäisen kerran sähköverkkoon, se suorittaa automaattisesti toimintatestin ja kaikki merkkivalot syttyvät muutamiksi sekunniksi.

Kaikki laitteen kytkimet ja ohjaimet sijaitsevat samassa etupaneelissa. Jokaiseen kytkimeen merkitty vastaava keittoalue.

Riittää, että käänät kytkintä myötöpäivään halutun tehoarvon kohdalle.



Voit käyttää vain 3 levyä samanaikaisesti (kahta 160 mm:n ja yhtä 210 mm:n levyä).

Kahta 210 mm:n levyä ei ole mahdollista käyttää samanaikaisesti. (ks. "Säilytystilan käyttö")

Induktioliedellä käytettävät astiat


Induktioliedellä käytettävien astioiden on oltava metallisia, niillä on oltava magneettinen ominaisuus ja pohjan on oltava läpimitaltaan riittävä.

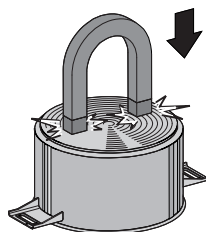
Käyttöön sopivat astiat:

- Emaloidut teräsastiat paksulla pohjalla.
- Valurauta-astiat emaloidulla pohjalla.
- Ruostumattomasta monikerroksisesta teräksestä, ferriittisestä ruostumattomasta teräksestä ja erityisellä pohjalla valmistetusta alumiinista valmistetut astiat.

Käyttöön sopimattomat astiat:

- Kuparista, ruostumattomasta teräksestä, alumiinista, tulenkestävästä lasista, puusta, keramiikasta ja savesta valmistetut astiat.

Tarkistaaksesi jos kattila on käyttöön sopiva, aseta magneetti sen pohjan lähelle: jos magneetti kiinnittyy pohjaan se soveltuu induktiokäyttöön. Jos käytettävissä ei ole magneettia, laita astiaan pieni määrä vettä, aseta se keittoalueelle ja laita keittolevy päälle. Jos näytölle ilmestyy symboli , se merkitsee sitä, että kattila ei sovellu käyttöön.





Käytä yksinomaan kattiloita, joiden pohja on täysin tasainen ja jotka sopivat käytettäväksi induktioliedellä. Jos kattilan pohja on epäsäännöllinen, se voi vaarantaa kuumennusjärjestelmän tehokkuutta ja estää jopa liedellä olevan kattilan havaitsemisen.

Keittoajan rajoitus

Keittotasoon kuuluu automaattinen laite, joka rajoittaa käyttöaika.

Jos keittoalueen asetuksia ei muuteta, jokaisen keittoalueen maksimaalinen käyttöaika riippuu valitusta tehosta.

Kun käyttöaika rajoittava laite käynnistyy, keittoalue sammuu, lyhyt merkkiäänäni soi ja jos se on vielä kuuma, näytölle ilmestyy symboli **H**.

Asetettu tehotaso	Keittoajan maksimaalinen kesto tunteina
1 - 2	8
3 - 4	6
5 - 6	5
7	3
8	2
9	1 ½

Suojaus ylikuumenemista vastaan

Kun keittotasoa käytetään maksimaalisella teholla pitkään, elektroniikan jäähdytymisessä voi esiintyä ongelmia jos huonelämpötila on korkea.

Jotta liian korkean lämpötilan muodostumista elektroniikkaan voitaisiin estää, keittoalueen tehoa lasketaan automaattisesti.

Energiansäästöön liittyviä vinkkejä

- Kattilan läpimitan on vastattava keittoalueen läpimittaa.



- Kattilaa hankkiessasi tarkista jos osoitettu läpimitta viittaa kattilan pohjaan tai sen yläosaan, sillä yläosa on melkein aina suurempi pohjan läpimitaan nähden.
- Kun valmistat pitkän kypsennysajan vaativia ruokia, voit säästää aikaa ja energiaa käyttämällä painekattilaa, jonka ansiosta myös ruoka-aineissa olevat vitamiinit pysyvät tallella.
- Varmista, että painekattila sisältää riittävän määrän vettä, sillä veden puutteesta johtuva ylikuumeneminen voi vahingoittaa kattilaa ja keittoaluetta.
- Aseta kattilan päälle mahdollisuuksien mukaan aina sopiva kansi.
- Valitse sopiva kattila kypsennettävän ruokamäärän mukaan. Suuri puolityhjä kattila saa aikaan energiahukan.



Jos keittotasoa ja uunia käytetään samanaikaisesti, määrättyissä olosuhteissa voi oman sähköjärjestelmän tehon maksimitaso ylittyä.



Käyttö

Tehotasot

Keittotason tehoa voidaan säätää eri tasoilla. Taulukosta löytyy erilaisiin kypsennyksiin liittyvät ohjeet.

Tehotaso	Soveltuu:
0	OFF-asento
1 - 2	Kypsennettävän ruoan määrä on pieni (minimiteho)
3 - 4	Kypsennys
5 - 6	Kypsennettävän ruoan määrä on suuri, suuria kappaleita paistetaan
7 - 8	Paisto, ruskistus jauholla
9	Paisto
p *	Paisto / Ruskistus, kypsennys (maksimiteho)

* ks. booster -toiminto

Jälkilämpö



Väärä käyttö Palovammojen vaara

- Kiinnitä erityistä huomiota lapsiin, sillä he eivät välttämättä näe jälkilämpöön liittyvää merkinantoa. Käytön jälkeen keittoalueet ovat jonkin aikaa edelleen erittäin kuumia, vaikka ne olisivatkin pois päältä. Pidä huoli, että lapset eivät koske alueisiin.

Keittoalueen sammutuksen jälkeen jos alue on vielä kuuma, näytölle ilmestyy symboli **H**. Kun lämpötila laskee alle 60 °C, symbolia ei enää näy.

Tehokuumennus



Jokaiseen keittoalueeseen kuuluu tehokuumennus, jonka avulla on mahdollista kuumentaa maksimaalisella teholla valittuun tehoon nähden suhteellisella ajalla.

1. Käännä valintakytkintä vastapäivään **A**-asentoon ja vapauta. Näytölle ilmestyy symboli **A**.
2. Valitse haluamasi kuumennusteho 3 sekunnin sisällä (**1...8**). Valittu teho ja symboli **A** vilkkuvat näytöllä vuorotellen.

Voit lisätä tehotasoa minä hetkenä hyvänsä. "Maksimaalisen tehon" aikaa muutetaan automaattisesti.



Jos tehoa vähennetään kääntämällä kytkintä vastapäivään, tehokuumennus kytkeytyy automaattisesti pois päältä.



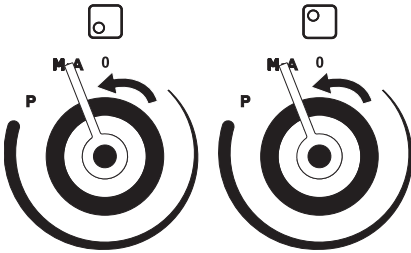
Multizone-toiminto

i Tämän toiminnon avulla on mahdollista ohjata samanaikaisesti kahta keittoaluetta (edessä ja takana) kattiloiden, kuten kalapannu tai suorakulmaiset astiat, käyttämiseksi.

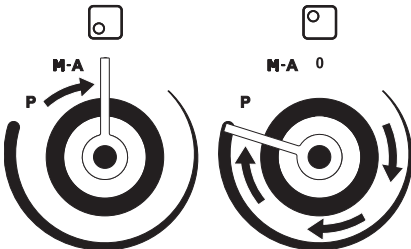
i Multizone-toiminnolla varustetut keittoalueet ovat etuvasen ja takavasemman vasemmalle.

Multizone-toiminnon kytkemiseksi päälle:

1. Käännä ja pidä käännettynä etuoikean ja etuvasemman keittoalueen kytkimiä samanaikaisesti vastapäivään asentoon **M-A**, kunnes kuulet lyhyen äänimerkin.



2. Käännä etuvasemman alueen kytkin asentoon **0** ja takavasemman alueen kytkin asentoon **9**; kuulet pidennetyn äänimerkin.



3. Käytä etuvasemman keittoalueen kytkintä haluamasi tehon asettamiseksi: nyt tämä kytkin kontrolloi molempia alueita.

Multizone-toiminnon kytkemiseksi pois päältä:

- Käännä molemmat kytkimet asentoon **0** (sammutettu).


i Tämä toiminto ohjaa automaattisesti tehon tasaista jakautumista molemmille alueille.

Booster-toiminto

i Booster-toiminnon avulla keittoaluetta voidaan käyttää maksimaalisella teholla korkeintaan 5 minuuttia. Hyödyllinen kun halutaan saada suuri määrä vettä kiehumaan nopeasti tai lihaa liekittäessä.

- Käännä kytkintä myötäpäivään kohtaan **P** kahden sekunnin ajaksi ja vapauta se. Näytölle ilmestyy symboli **P**. 5 minuutin kuluttua booster-toiminto kytketään automaattisesti pois päältä ja kypsennys jatkuu teholla **9** (vain alueella **2**).

i Booster-toiminto on ensisijainen tehokuumennustoimintoon nähden.

 Jos tehostointoiminto aktivoidaan kaikilla keittoalueilla, 5 minuutin kuluttua se poistuu käytöstä alueilla **1** ja **2**, mutta pysyy toiminnassa alueilla **3** ja **4**.



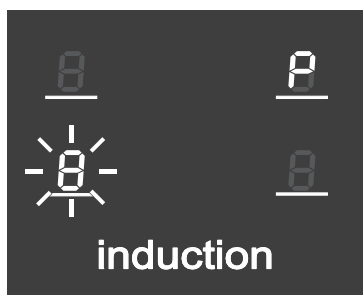
Käyttö

Tehon ohjaus

Keittotasoon kuuluu tehon ohjausmoduuli, joka optimoi/rajoittaa kulutusta. Jos asetetut tehotasot ylittävät sallitun maksimirajan, elektroninen piirikortti ohjaa automaattisesti levyille annettua tehoa.

Moduuli pyrkii säilyttämään maksimaaliset tehotasot. Näytölle ilmestyy automaattisen ohjauksen asettamat tasot.

Vilkkuva tehoarvo osoittaa, että se rajoitetaan automaattisesti uuteen valittuun arvoon, jonka tehon ohjausmoduuli on valinnut.



Ohjausten lukitus

i Ohjausten lukitus on laite, jonka avulla laitetta voidaan suojata tahattomalta tai väärältä käytöltä.

1. Kun kaikki keittoalueet on sammutettu, käännä samanaikaisesti kahta oikealla edessä ja takana olevan keittoalueen säätökytkintä vastapäivään (asento **A**).
2. Pidä kytkimiä käännettynä, kunnes näytölle ilmestyy symbolit **L**.
3. Vapauta kytkimet.

Lukituksen poistamiseksi toista edellä kuvatut toimenpiteet.

i Jos kytkimiä on pidetty käännettynä asennossa **A** yli 30 sekunnin ajan, näyttöön tulee virheviesti **P**. Se katoaa näytöstä muutaman sekunnin kuluttua kun kytkimet on laskettu.

i Prioriteetin antaa viimeksi asetettu alue.



Keittotason tehon rajoituksen aktivointi

i Keittotaso on konfiguroitu toimintaan **7,4 kW:n** teholla, mutta enimmäistehoa voidaan rajoittaa asettamalla sen toiminta **4,5 kW:lle** tai **3 kW:lle**.

1. Kytke liesi irti verkosta ja odota 10 sekuntia ennen kuin kytket siihen virran takaisin.

i Keittotason tehotaso tulee asettaa 2 minuutin sisällä sen liittäessä sähköverkkoon.

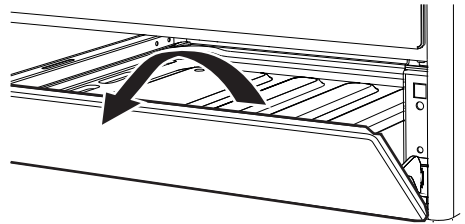
2. Käänä samanaikaisesti etuvasemmalla ja etuoikealla olevia kytkimiä vastapäivään (vastaavasti asentoon "M-A" ja "A") ja säilytä asento 3 sekunnin ajan. Takavasemman ja takaoikean alueen näytöille ilmestyvät numerot "7." ja "4".
3. Vapauta molemmat vastapäivään käännetyt kytkimet ja säilytä asento. Takavasemman ja takaoikean alueen näytöille ilmestyy teho osoitettuna arvoilla "4." ja "5".

4. Vapauta molemmat vastapäivään käännetyt kytkimet ja säilytä asento. Takavasemman ja takaoikean alueen näytöille ilmestyy teho osoitettuna arvoilla "3." ja "0".
5. Vapauta kytkimet ja odota muutama sekunti, kunnes näytöt sammuvat. Nyt voit käyttää tuotetta uudella asetetulla teholla.
6. Palauttaaksesi alkutehon on tarpeen toistaa konfigurointi.

i Viimeiseksi asetettu teho jää päälle vaikka virta puuttuu.

3.5 Säilytystilan käyttö

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



3.6 Uunin käyttö

Uunin käynnistys

Uunin käynnistämiseksi:

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



Toimintojen lista



Staattinen

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



Kiertoilma alälämpö

Tuulettimen ja alälämmön 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.



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.



Grilli

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



Kiertoilmagrilli

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



Pyöreä vastus ja kiertoilma

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



Turbo

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



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



Vältä uuninluukun avaamista paiston aikana ECO-toiminnolla.



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).



Pyrolyysi

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



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.



3.7 Lämpötila-anturin käyttö



Lämpötila-anturin korkea lämpötila Palovammojen vaara

- Älä koske anturin tankoa tai kärkeä kun sitä on käytetty.
- Suojaa kädet uunikintailla tai pannulapuilla kun anturia käytetään.



Väärä käyttö Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä naarmuta tai vahingoita emaloituja tai kromattuja pintoja lämpötila-anturin jakkiliittimellä tai kärjellä.



Väärä käyttö Laitteeseen syntyvien vahinkojen vaara

- Älä työnnä anturia laitteessa oleviin aukkoihin ja koloihin.
- Kun anturi ei ole käytössä, varmista, että suojakansi on suljettu oikein.



Väärä käyttö Henkilövahinkojen vaara

- Lämpötila-anturia ei saa jättää ilman valvontaa.
- Älä anna lasten leikkiä anturilla.
- Varo anturin terävistä osista syntyviä vaaroja.



Väärä käyttö Lämpötila-anturinvahinkojen vaara

- Älä koskaan irrota anturia pistorasiasta tai ruoasta vetämällä.
- Varo ettei anturi tai johto jää luukun väliin.
- Anturin osat eivät saa joutua kosketukseen uunitilan seinien, lämmityselementtien, ritilöiden tai peltien kanssa kun ne ovat vielä kuumia.
- Kun anturi ei ole käytössä, on sitä säilytettävä laitteen sisällä.
- Varmista, että anturin liitin on kytketty oikein.
- Älä käytä anturia ruokien asettamiseksi tai poistamiseksi uunitilasta.

Lämpötila-anturin avulla voidaan paistaa tarkasti paisteja, kylkipaisteja, eri tyyppisiä ja kokoisia lihoja.

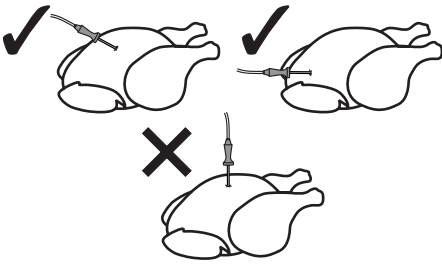
Anturin ansiosta ruokien paisto onnistuu täydellisesti lämpötilan tarkan seurannan ansiosta ruoan sisällä.

Ruoan sisällä olevaa lämpötilaa mittaa asianmukainen anturi, joka on kärjen sisällä.



Anturin oikea käyttö

1. Aseta ruoka pellille.
2. Työnnä anturin kärki ruokaan uunin ulkopuolella.
3. Ihanteellisen tuloksen saamiseksi varmista, että lämpötila-anturi on asetettu ruoan paksuimpaan kohtaan, poikittaissuunnassa ja vähintään 3/4 sen pituudesta, mutta siten että se ei kuitenkaan kosketa alla olevaa peltiä eikä tule ulos itse ruoasta.



i Ruoan sisälämpötilan tarkkaa mittaamista varten lämpötila-anturi ei saa koskettaa luita tai rasvaisia osia.

i Uunin suositeltu minimilämpötila anturin käyttöä varten on 120 °C, ellei kyseessä ole alhaisessa lämpötilassa suoritettavat kypsennykset (ks. luku 3.8)

Ohjelmoi kypsennys lämpötila-anturilla

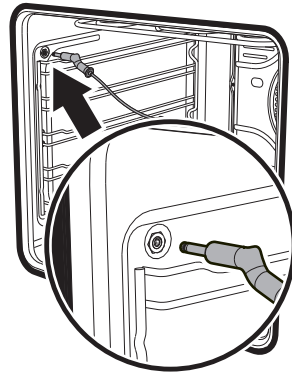
Esilämmityksellä:

1. Aseta manuaalinen paisto ("Uunin käyttö").
2. Esilämmityksen lopussa avaa luukku ja laita pellille asetettu paistettava ruoka asianmukaisille ohjauksiskoille.
3. Aseta anturin jakkiliitin sivussa olevaan asianmukaiseen liitäntään käyttämällä hyväksi itse anturia kannen avaamiseksi.



Korkea lämpötila uunin sisällä käytön aikana
Palovammojen vaara

- Suojaa kädet kuumuutta kestäväillä käsineillä tuntoelintä käyttäessäsi.





4. Sulje luukku.





Käyttö

5. Paina näppäintä  muutama sekunti.


Paina uudelleen näppäintä .

Näytölle ilmestyy oletusarvoinen kohdelämpötila  kun taas symboli  vilkkuu.

6. Käytä näppäimiä  ja  kohdelämpötilan säätämiseksi minimi- ja maksimiarvon välillä.



- **Minimi kohdelämpötila:** vastaa sillä hetkellä anturin mittaamaa lämpötilaa plus 2 °C.
- **Maksimi kohdelämpötila:** 99 °C

7. Odota muutama sekunti tai paina näppäintä  nähdäksesi anturin sillä hetkellä mittaaman lämpötilan.

Nyt paisto jatkuu, kunnes anturin mittaama lämpötila vastaa käyttäjän asettamaa kohdelämpötilaa.

Ilman esilämmitystä:

1. Aukaise luukku.
2. Laita pelti uuniin jonka päälle on asetettu paistettava ruoka ja siihen kiinnitetty anturi.
3. Aseta anturin jakkiliitin sivussa olevaan asianmukaiseen liitäntään käyttämällä hyväksi itse anturia kannen avaamiseksi.
4. Aseta kypsennys anturilla kuten on osoitettu edellisen kappaleen kohdissa nro 5, 6 ja 7.
5. Aseta manuaalinen paisto valitsemalla lämpötila ja paistotoiminto ("Uunin käyttö").






Kun paisto lämpötila-anturilla on käynnissä



Kun lämpötila-anturia käytetään, ohjelmoitua paistoa tai ajastettua paistoa ei ole mahdollista asettaa.



Paiston aikana lämpötila-anturilla, näppäimet  ja  eivät saa aikaan minkäänlaista vaikutusta.

1. Näppäimen  pidennetyllä painalluksella kytkeytyy päälle ajastin; paina  uudelleen saadaksesi kohdelämpötilan näkyville ja käytä näppäimiä  ja  sen säätämiseksi paiston aikana.
2. Paina  uudelleen tai odota 5 sekuntia palataksesi paistotapaan.



Jos lämpötila-anturi otetaan pois paikoiltaan tai se menee rikki paiston aikana, laitteesta kuuluu sarja äänimerkkejä ja paisto keskeytyy automaattisesti.

Paiston päättyessä

Kun lämpötila-anturille asetettu kohdelämpötila saavutetaan, lämmityselementit kytkeytyvät pois päältä ja kuuluu sarja äänimerkkejä.

1. Paina ohjelmointilaitteen kelloa äänimerkin kytkemiseksi pois päältä.
2. Aukaise luukku.
3. Ota anturi pois ruoasta ja liitännästä.
4. Ota ruoka pois uunitilasta.
5. Varmista, että suojakansi on kunnolla kiinni.



3.8 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).
- Useiden uunien samanaikainen käyttö voi vaikuttaa paistotulokseen.

Neuvoja lihan paistamiseen

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

Paisto alhaisessa lämpötilassa anturilla

- Tämän tyyppistä paistotapaa suositellaan pehmeille ja vähärasvaisille lihoille, joiden sisälämpötila ei saa ylittää 65 °C. Aseta uunin lämpötila välille 90°- 100 °C. Tämä asetus pidentää paistoaikaa, mutta säilyttää ruoan laadulliset ominaisuudet ja estää sen koon liiallista pienenemistä.
- Parhaan paistotuloksen saamiseksi, ennen alhaisessa lämpötilassa suoritettavaa paistoa, ruskista liha pannulla korkeassa lämpötilassa 1 tai 2 minuutin ajan molemmin puolin.

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.
- Ruoka on maustettava ennen paiston aloittamista. Myös öljy tai sulatettu voi tulla levittää ruoan pinnalle ennen sen paistoa.
- Käytä uunipeltiä matalimmalla tasolla grillauksesta syntyvien nesteiden keräämiseen.
- Grillausaika ei saa ylittää 60 minuuttia monitoimiuuneissa ja 30 minuuttia varauunissa.

Neuvoja leivonnaisten ja piparien paistamiseen

- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Lämpötila ja paistoaika 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.



Käyttö

- Jos leivonnainen menee kasaan 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.

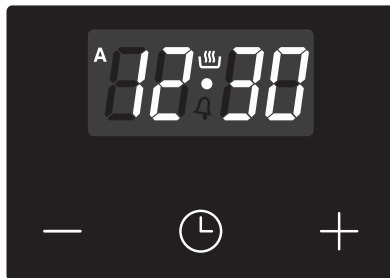
Neuvoja sulatukseen ja kohotukseen

- 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.

3.9 Ohjelmointilaitteen kello



— Arvon 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

i 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 paiston alkamiseen.

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


Ajastettu paisto


i 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 **A** ja kirjoitus  vuorotelleen 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 **A** kanssa.
- Paiston päätyttyä kuumentavat osat kytkeytyvät pois päältä. Näytöllä oleva symboli  sammuu, symboli **A** vilkkuu ja äänimerkki kytkeytyy.
6. Äänimerkin sammuttamiseksi riittää, että painetaan mitä tahansa ohjelmointilaitteen kellon näppäintä.




Käyttö






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).

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 paistojen 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 äänimerkki soi.



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 kestävä 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. Näytöllä ilmestyy kirjoitus  vuorotellen jäljelle jäävän paistoaajan kanssa.



Ajastin





Ajastin ei keskeytä paistoa, mutta 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 unin 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 .

Paina arvon vähennysnäppäintä  erilaisen merkkiäänen valitsemiseksi.



Suuntaa-antava paistotaulukko perinteisille menetelmille

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

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



Käyttö

Suuntaa-antava paistotaulukko lämpötila-anturilla

Lihatyyppi ja paloittelu	Kohde- lämpötila (°C)
Nauta	
Roast beef: raaka	50 - 53
Roast beef: puolikypsä	55 - 58
Roast beef: kypsä	65 - 70
Paisti: raaka*	50
Paisti: puolikypsä*	58
Paisti: kypsä*	70
Sianliha	
Kylkipaisti	80 - 85
Kinkku	80 - 85
Makkara**	75 - 80
Vasikka	
Vasikanpaisti	75 - 80
Kana	
Kokonainen kana	80 - 85
Kokonainen kalkkuna	80 - 85
Kalkkunapaisti (kokonainen tai rinta)	80 - 85
Lammas	
Lampaan koipireisi (raaka)	65
Lampaan koipireisi (kypsä)	75 - 80
Kypsennys alhaisessa lämpötilassa	
Nauta/roastbeef: raaka***	50 - 54
Nauta/roastbeef: puolikypsä***	55 - 60
* Ohjeen lämpötilat voivat vaihdella fileen paksuuden mukaan.	
** Kääreissä olevia elintarvikkeita varten suositellaan asianmukaista toimintoa hyvän grillaustuloksen saamiseksi.	
*** Ennen uuniin asettamista lihan ruskistamista pannulla suositellaan muutaman minuutin ajan molemmin puolin.	



4 Puhdistus ja hoito

4.1 Varoitukset



Väärä käyttö
Pinoille 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 luukun lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita ja metallisia sieniä).
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.

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 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.

Lasikeraamisen keittotason puhdistus

Mahdolliset alumiinipohjaisten kattiloiden aiheuttamat vaaleat merkit voidaan poistaa etikkaan kostutetulla pyyhkeellä.

Jos käytön jälkeen keittotasoon jää palaneita jäämiä, poista ne, huuhtelee vedellä ja kuivaa hyvin puhtaalla liinalla.

Salaatin tai perunoiden pesun aikana keittotasolle pudonnut **hiekk**a voi naarmuttaa sitä kun kattiloita siirretään.

Poista näin ollen mahdollinen hiekka välittömästi keittotasolta.



Väri- ja muotovaihteiden vaihtelut eivät vaikuta lasin toimintaan ja vakauteen. Kyseessä eivät ole keittotason materiaalin muutokset vaan yksinkertaiset ruokajäämät, joita ei ole poistettu ja jotka ovat näin ollen hiiltyneet. Voi muodostua **kiiltäviä pintoja**, jotka johtuvat kattiloiden pohjien hankaamisesta, erityisesti jos ne ovat alumiinisia, ja sopimattomien pesuaineiden käytöstä. Niitä on vaikea poistaa yleisiä pesuaineita käyttämällä. Puhdistus voidaan joutua suorittamaan useaan kertaan. Aggressiivisten pesuaineiden käyttö tai kattilan pohjalla naarmuttaminen voi himmentää keittotasossa olevia koristuksia ja aiheuttaa läikkiä.

Viikoittainen puhdistus

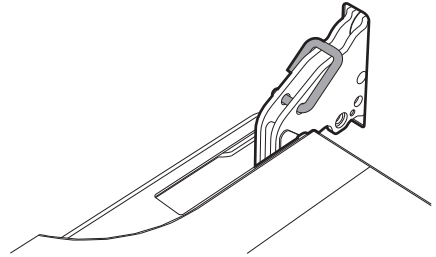
Puhdista keittotaso kerran viikossa lasikeraamiselle pinnalle tarkoitettulla yleispuhdistusaineella. Noudata aina valmistajan antamia ohjeita. Näissä tuotteissa oleva silikonitapetointi saa aikaan vedeltä ja liialta suojaavan kalvon. Kaikki läikät jäävät kalvoon ja ne voidaan näin ollen poistaa helposti. Kuivaa pinta näin ollen puhtaalla liinalla. Varo ettei pesuaineen jäämiä jää keittotasolle, sillä ne saavat aikaan aggressiivisen reaktion kun taso kuumenee ja saattaa muuttaa sen rakennetta.

4.3 Luukun irrottaminen

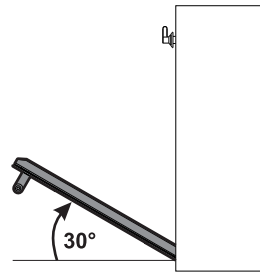
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku ja asettaa se astiapyyhkeen päälle.

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

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

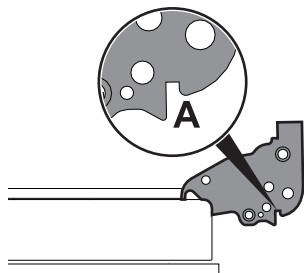


2. Tartu kiinni luukun molemmista reunoista kaksin käsin. Nosta sitä yläsuuntaan muodostamalla noin 30 asteen kulman ja vedä se irti.





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



4.4 Luukun lasin puhdistaminen

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

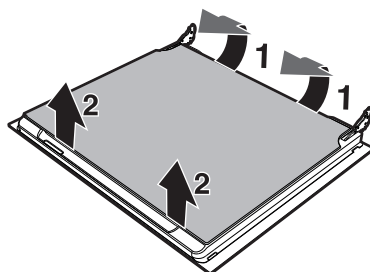


Käytä vain valmistajan toimittamia puhdistusaineita.

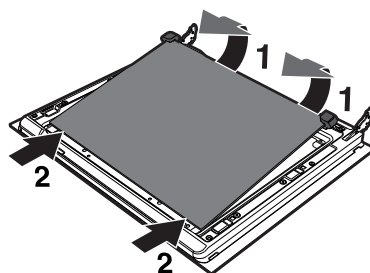
4.5 Sisälasién irrottaminen

Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun lisälasi 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.



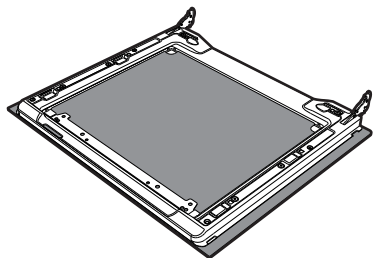
3. Irrota keskilasit nostamalla niitä yläsuuntaan.



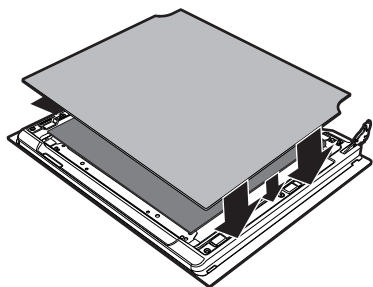


Puhdistus ja hoito

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



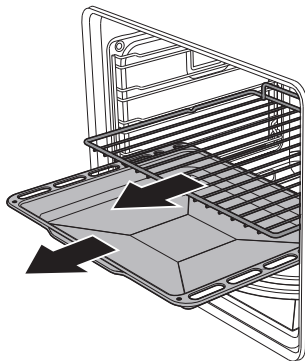
5. Aseta lasit takaisin niiden irrotukseen nähden päinvastaisessa järjestyksessä.
6. Aseta sisälasi paikoilleen. Huomioi, että 4 lasiin kiinnitettyä tappia keskittyvät ja kytkeytyvät paikoilleen uunin luukkuun kevyellä painalluksella.



4.6 Uunin 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 uunin toimia maksimiteholla noin 15/20 minuutin ajan sen jälkeen kun erityisiä tuotteita on käytetty, jotta mahdolliset jäämät saataisiin poistettua.



Puhdistuksen helpottamiseksi irrota luukku.

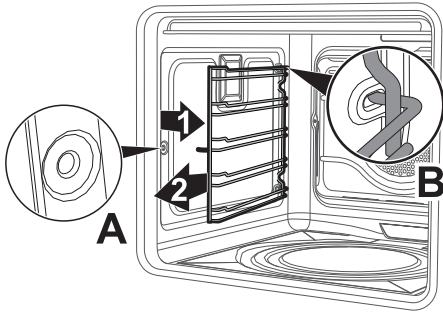


Ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen

Ohjaukiskot irrottamalla sivuseinät voidaan puhdistaa helpommin. Toimenpide tulee suorittaa joka kerta kun automaattista puhdistusjaksoa käytetään.

Ohjaukiskojen 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.



4.7 Pyrolyysi

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



Väärinkäyttö

Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

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

Esitoimenpiteet

Ennen pyrolyysin käynnistämistä:



- Puhdista sisälasi puhdistukseen annettujen tavallisten ohjeiden mukaan.
- Jos pinttynyttä jäätä esiintyy, suihkuta uunin puhdistukseen tarkoitettua tuotetta lasiin (tutustu tuotteessa lukeviin varoituksiin); anna tuotteen vaikuttaa 60 minuutin ajan, huuhtelee ja kuivaa lasi sitten kotitalouspaperilla tai mikrokuutiinilla.
- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
- Irrota ritilöiden/peltien kannattimet.
- Sulje luukku.

Pyrolyysin asettaminen

1. Käännä kytkin symbolin **P** kohdalle. Näytölle ilmestyy teksti **dur** vuorotellen pyrolyysin minimiajan keston kanssa (2 tuntia).




Puhdistus ja hoito

2. Paina näppäimiä  tai  asettaaksesi puhdistusjakson kestoajan 2 tunnin minimiajasta 3 tunnin ja 30 minuutin maksimiaikaan.



Pyrolyysin suositeltu kesto:

- Vähän likainen: 2 tuntia.
- Keskimääräisen likainen: 2 tuntia ja 45 minuuttia.
- Erittäin likainen: 3 tuntia ja 30 minuuttia.

3. Pyrolyysin käynnistymisen vahvistamiseksi, paina näppäintä .
4. Yhden minuutin kuluttua pyrolyysin alkamisesta laite lukitsee luukun ja estää sen avaamisen (luukun lukitusymboli syttyy).









Mitään toimintoa ei voi valita kun luukun lukitus on kytkeytynyt.

5. Pyrolyysin lopussa kaikki näytöllä olevat numerot vilkkuvat ja äänimerkki osoittaa automaattisen puhdistusjakson päättymistä.
6. Käännä toimintokytkin asentoon "0".
7. Luukku jää lukkoon, kunnes uunin sisäinen lämpötila laskee turvalliselle tasolle.
8. Odota, kunnes uuni jäähtyy ja pyyhi pois uunin sisällä olevat jäämät kostealla mikrokuituliinalla.

Ohjelmoidun pyrolyysin asettaminen

Pyrolyysin alkaminen voidaan ohjelmoida muiden paistotoimintojen tapaan.

1. Kun olet käynnistänyt pyrolyysin (katso "Pyrolyysin asettaminen"), pidä painettuna näppäintä  2 sekunnin ajan.
2. Paina edelleen näppäintä , kunnes näyttöön ilmestyy teksti .
3. Käytä näppäimiä  ja  5 sekunnin sisällä asettaaksesi kellonajan, jolloin puhdistusjakso halutaan lopettaa.
4. Paina näppäintä  asetettujen tietojen vahvistamiseksi.



Kun pyrolyysi asetetaan, varo ettei toimintokytkintä käännetä. Muutoin ohjelmointilaitteen kellon kautta asetetut arvot nollautuvat ja ne on asetettava uudelleen.

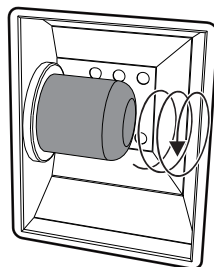


Pyrolyysin aikana voi syntyä ikäviä hajuja, jotka johtuvat valmistuksen aikana käytettyjen normaalien öljymäisten aineiden haihtumisesta. Kyseessä on täysin normaali ilmiö, joka häviää ensimmäisen pyrolyysin jälkeen.



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

4. Ruuvaa auki ja irrota lamppu.



5. Vaihda lamppu tyyppiltään samanlaiseen lamppuun (40W).

6. Asenna kansi oikein ja jätä sisälasin ura luukkuun päin.

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

4.8 Ylimääräinen huolto



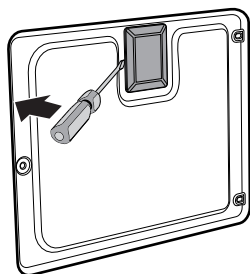
Jännitteiset osat

Sähköiskun vaara

- Kytke uunin pääkatkaisin pois päältä.
- Käytä henkilönsuojaimia.

Sisävalon lampun vaihto

1. Irrota kaikki lisävarusteet uunin sisältä.
2. Irrota ritilöiden/peltien kannattimet.
3. Irrota lampun kansi työkalua käyttämällä (esimerkiksi ruuvimeisseli).





5 Asennus

5.1 Sähköliitäntä



Sähkövirta Sähköiskun vaara

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

Yleisiä tietoja

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet soveltuvat arvokilvessä annettuihin tietoihin.

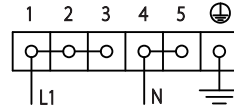
Tekniset tiedot, sarjanumero ja merkintä sijaitsevat näkyvällä paikalla laitteessa.

Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

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

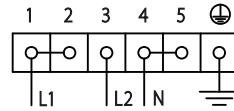
Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

- 220-240 V 1N~



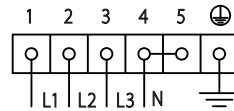
Käytä **kolminapaista** johtoa **3 x 10 mm²**.

- 380-415 V 2N~



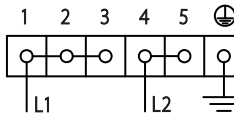
Käytä **nelinapaista** johtoa **4 x 4 mm²**.

- 380-415 V 3N~



Käytä **viisinapaista** johtoa **5 x 2,5 mm²**.

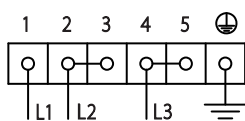
- 220-240 V 2~



Käytä **kolminapaista** johtoa **3 x 10 mm²**.



- 220-240 V 3~



Käytä **nelinapaista** johtoa **4 x 4 mm²**.



Osoitetut arvot viittaavat johdon sisäiseen läpimittaan.



Edellä osoitetut virtajohdot on mitoitettu ottamalla huomioon tasoituskerroin (EN 60335-2-6 standardin mukaisesti).

Pysyvä liitäntä

Kytke syöttölinjaan sijoitettava kaikkinafainen katkaisin, asennukseen liittyvien säätöjen mukaan.

Katkaisin on sijoitettava helppopääsyiseen paikkaan laitteen lähelle.

Liitäntä pistokkeella ja pistorasialla

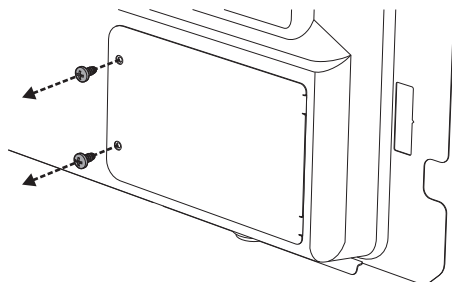
Tarkista, että pistoke ja pistorasia ovat saman tyyppisiä.

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

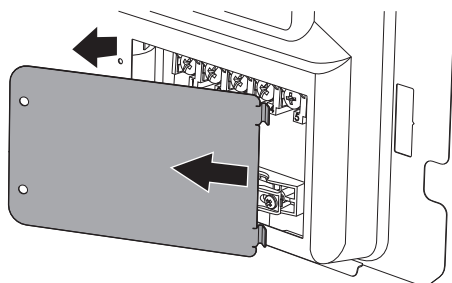
Pääsy liitinrimaan

Virtajohdon kytkemiseksi, mene takana olevan suojuksen päällä olevalle liitinrimalle:

1. Irrota ruuvit, jotka kiinnittävät luukun takana olevaan suojukseen.



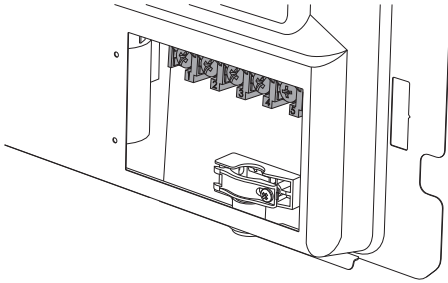
2. Käännä luukua kevyesti ja irrota se paikoiltaan.





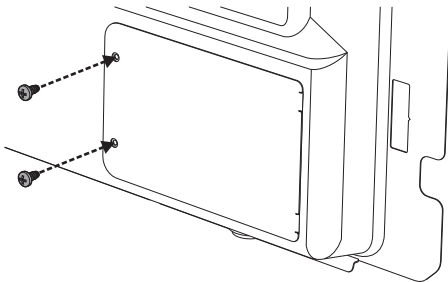
Asennus

3. Asenna virtajohdo.



On suositeltavaa löysätä johdon pidikkeen ruuvia ennen virtajohdon asennukseen ryhtymistä.

4. Kun toimenpide on suoritettu, aseta luukku takaisin takana olevan suojuksen päälle ja kiinnitä se edellä irrotettuja ruuveja käyttämällä.



5.2 Asemointi



**Painava laite
Litistymisestä syntyvä vaara**

- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avulla.



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

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



**Laitteen toiminnan aikana
kehittyvä lämpö
Tulipalovaara**

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

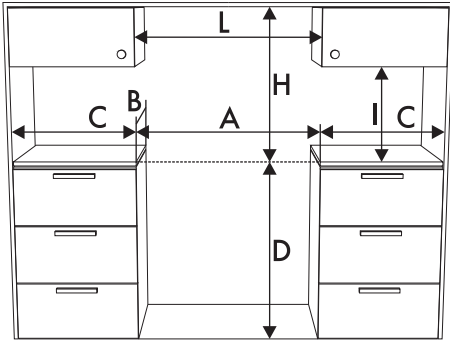
Yleisiä tietoja

Tämä laite voidaan asentaa seinän viereen, joista yksi ylittää työtason korkeuden, korkeintaan 50 mm päähän laitteen sivusta, kuvissa A ja C osoitettuun tapaan, asennusluokista riippuen.

Työtason päälle asetettujen hyllyjen välillä tulee olla vähintään 750 mm etäisyys. Mikäli liesituuletin asennetaan keittotason päälle, viitaa liesituulettimen ohjeisiin noudattamalla oikeaa etäisyyttä.



Mitat

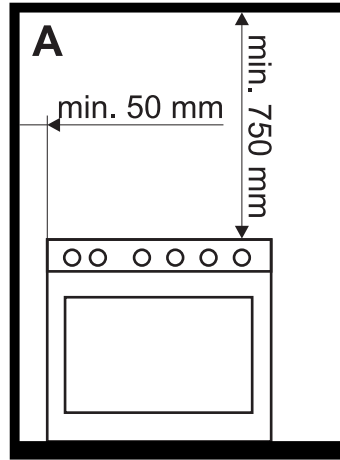


A	600 mm
B	600 mm
C ¹	min. 50 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L ²	800 mm

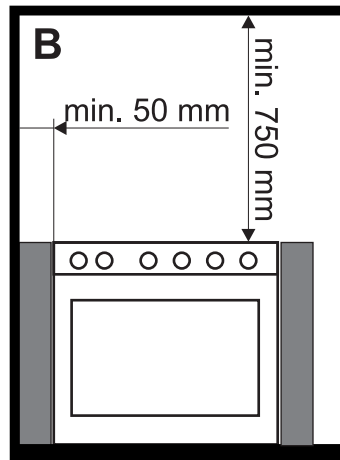
¹ Minimietäisyys sivuseinistä tai muista tulenaroista materiaaleista.

² Kaapin minimileveys (=A).

Tämä laite, asennustyyppistä riippuen, kuuluu luokkaan:



A - Luokka 1
(Vapaasti seisova laite)

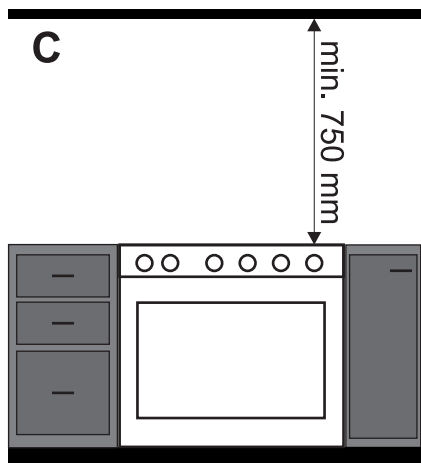


B - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteasennettu laite)

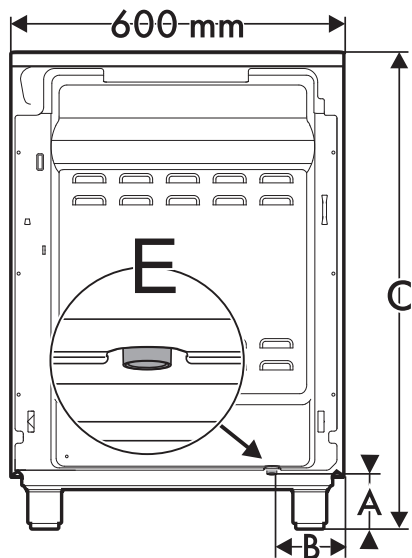


Asennus

Sähköliitäntöjen asento



C - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteasennettu laite)



A	min. 99 mm - max. 204 mm
B	130 mm
C	min. 875 mm - max. 930 mm

E Sähköliitäntä



Laitteen saa asentaa pätevä tekniikko voimassa olevia määräyksiä noudattamalla.

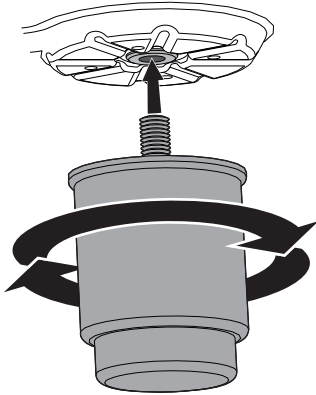


Asemointi ja vaaitus



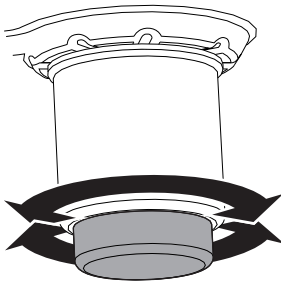
Painava laite
Laitteeseen syntyvien vahinkojen vaara

- Aseta ensin edessä olevat jalat ja sitten takana olevat jalat.
- Kun sähköliitäntä on suoritettu, ruuvaa kiinni neljä varustuksiin kuuluvaa jalkaa.



Vakauden lisäämiseksi on ehdottoman tärkeää, että laite vaaitetaan oikein lattialle:

- Ruuvaa jalka kiinni tai auki alaosassa, kunnes laite saadaan vaaitettua ja vakaaksi.

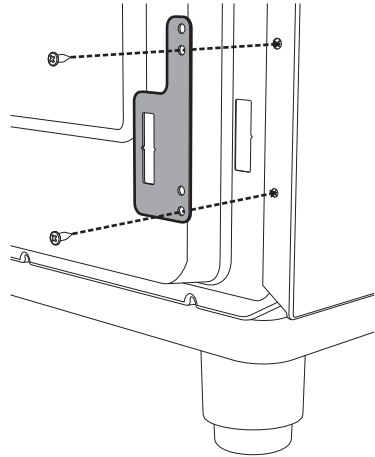


Kiinnitys seinään

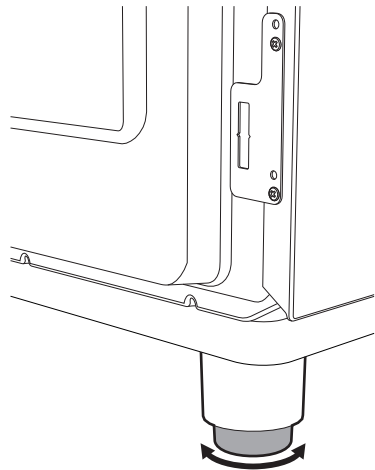


Laitteen kaatumisen estämiseksi, vakauslaitteet tulee asentaa.

1. Ruuvaa kiinnityslevy seinään laitteen takaosaan.



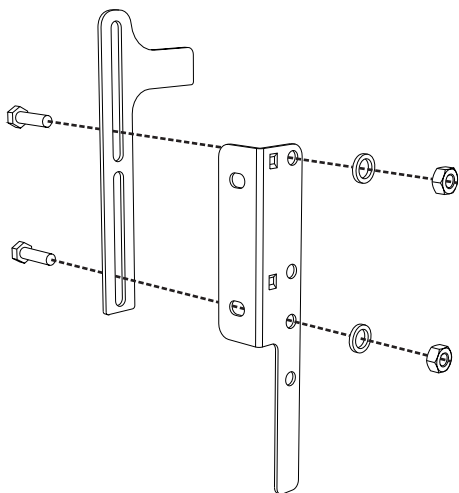
2. Säädä 4 jalan korkeutta.



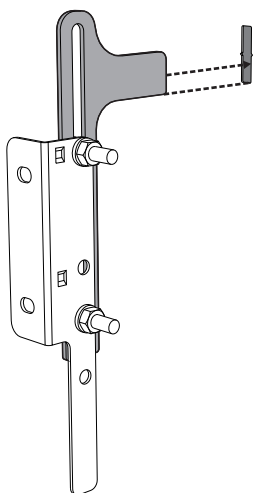


Asennus

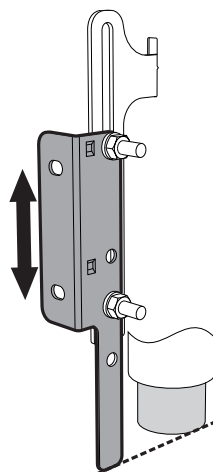
3. Kokoa kiinnityskannatin.



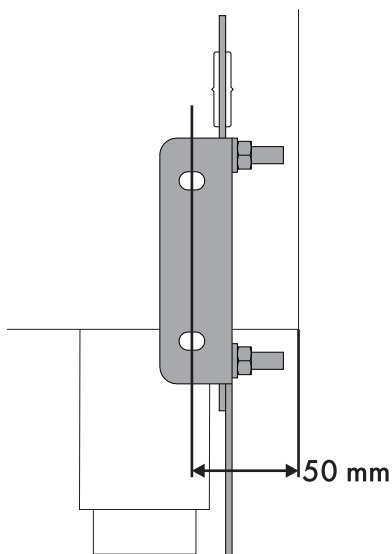
4. Kohdista kiinnityskannattimen koukku seinäkiinnityksessä käytetyn levyn alustan kanssa.



5. Kohdista kiinnityskannattimen alusta lattiaan asti ja kiristä ruuvit saadaksesi ne oikeisiin arvoihin.

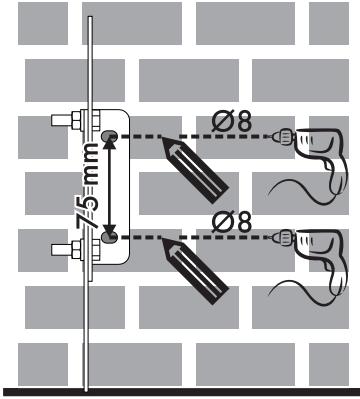


6. Pidä 50 mm etäisyys laitteiston sivusta kannattimen aukkoihin.

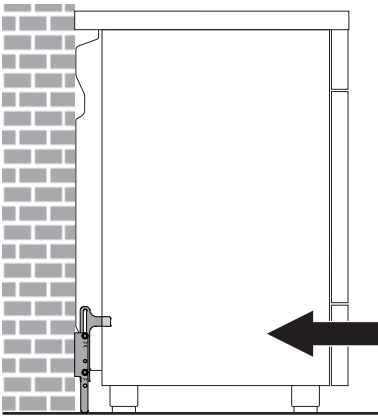




7. Siirrä kannatin seinälle ja merkitse tehtävien aukkojen paikat seinään.



8. Kun aukot on tehty seinään, käytä tulppia ruuveilla kannattimen kiinnittämiseksi seinään.
9. Työnnä liettä vasten seinää ja aseta samanaikaisesti kannatin levyyn, joka on kiinnitetty laitteen takaosaan.

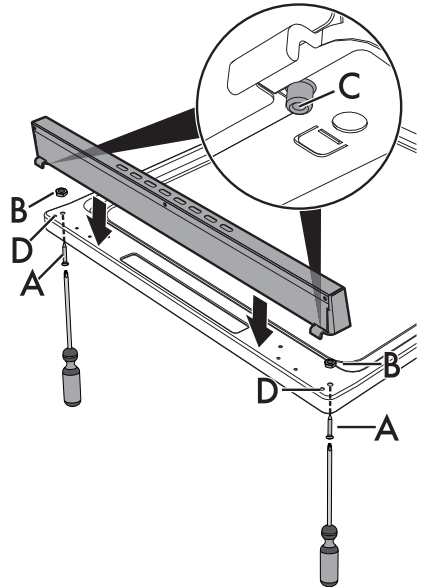


Korokkeen asennus

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

Koroke tulee aina asemoida ja kiinnittää oikein laitteeseen.

1. Ruuvaa 2 mutteria (**B**) auki, jotka on asetettu tason taakse.
2. Aseta koroke tason päälle asettamalla tapit (**C**) aukkojen (**D**) kanssa kohdakkain.
3. Kiinnitä koroke tasoon ruuvaamalla ruuvit (**A**) kiinni.



FI



Testaus

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

5.3 Ohjeet asentajalle

- Pistokkeeseen on päästävä laitteen asennuksen jälkeen. Älä taita äläkä jätä jumiin sähköverkkoon liittävää johtoa.
- Laite tulee asentaa asennuskaavioiden mukaan.
- 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 oikean toiminnan kannalta.