

Sisällysluettelo

1 Varoituksia	136
1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	136
1.2 Tyyppikilpi	141
1.3 Valmistajan vastuu	141
1.4 Laitteen käyttötarkoitus	141
1.5 Tämä käyttöohje	141
1.6 Hävittäminen	141
1.7 Miten käyttöohjetta luetaan	142
1.8 Energian säästämiseksi	143
2 Kuvaus	144
2.1 Keittotaso	145
2.2 Ohjauspaneeli	146
2.3 Muut osat	147
3 Käyttö	149
3.1 Ensimmäinen käyttökerta	150
3.2 Lisävarusteiden käyttö	150
3.3 Kaasulieden käyttö	151
3.4 Induktiolevyjien käyttö	152
3.5 Uunien käyttö	157
3.6 Paisto Direct Steam -toiminnolla (kostutettu uuni)	159
3.7 Lämpötila-anturin käyttö (pyrolyysiuuni)	161
3.8 Säilytystilan käyttö	164
3.9 Neuvoja paistamiseen	165
3.10 Ohjelmointilaitteen kello	166
4 Puhdistus ja hoito	175
4.1 Laitteen puhdistus	175
4.2 Luukkujen irrottaminen	177
4.3 Luukun lasin puhdistaminen	177
4.4 Uunien puhdistaminen sisältä	178
4.5 Pyrolyysi (pyrolyysiuuni)	183
4.6 Ylimääräinen huolto	185
5 Asennus	187
5.1 Kaasuliitäntä	187
5.2 Mukautus eri kaasutyyppeihin	189
5.3 Asemointi	194
5.4 Sähköliitäntä	198
5.5 Ohjeet asentajalle	200

Lue tämä käyttöopas huolellisesti. Ohjeita noudattamalla taataan laitteen oikeaoppinen ylläpito ja sen ominaisuuksien säilyvyys. Tuotteeseen liittyviä lisätietoja löytyy osoitteesta www.smeg.com



1 Varoituksia

1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset

Henkilövahingot

- Laite ja siihen kuuluvat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Älä koske kuumentaviin osiin käytön aikana.
- Suojaa käsiä uunikintailla ruokien liikuttamisen aikana uunitilan sisällä.
- Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä/tulipaloa vedellä: sammuta laite ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä.
- 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, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen oikeaoppiseen käyttöön ja kerrotaan siihen liittyvistä vaaroista.
- 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.
- Paistoa on aina valvottava. Lyhytaikaista paistoa 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 pelleille.
- 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 SELLAISEN 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 suorittavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Älä koskaan yritä korjata laitetta yksin tai ilman pätevän teknikon apua.
- Älä koskaan irrota pistoketta johdosta vetämällä.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi, jos virtajohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.

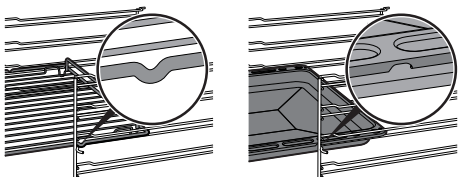




Varoituksia

Laitteelle aiheutuvat vahingot

- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita luukun lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita ja metallisia sieniiä tai kaapimia).
- Käytä mahdollisesti puisia tai muovisia keittiövälineitä.
- Ritalät 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 höyrysuihkua laitteen puhdistamiseksi.
- Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.
- Älä jätä laitetta valvomatta paiston aikana, sillä rasvoja tai öljyjä voi valua ulos ja ne voivat syttyä palamaan ylikuumentuessaan. Toimi äärimmäisen varovaisesti

- Tulipalovaara: älä aseta esineitä keittotasojen päälle
- **ÄLÄ MISSÄÄN TAPAUKSESSA KÄYTÄ LAITETTA HUONEEN LÄMMITTÄMISEEN.**
- Älä suihkuta suihkeita uunin läheisyydessä.
- Älä käytä muovisia keittiövälineitä tai astioita ruokien paistossa.
- Älä aseta uuniin purkkeja tai suljettuja astioita.
- Ota kaikki uunipellit ja ritalät, joita ei käytetä paiston 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 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, puhdistusta 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 sienä).
- Älä pese tasoon kuuluvia irrotettavia ritilöitä, liekin jako-osia ja kansia astianpesukoneessa.
- Älä käytä luukkuja vipuna kun uunia asennetaan kalusteeseen.
- Älä kohdistaa avattuun luukkuun liiallista voimaa.
- Älä käytä kahvaa tämän laitteen nostamiseksi tai siirtämiseksi.
- 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 induktiokeittotaso kuuluu ryhmään 2 ja luokkaan B (EN 55011).

Asennus

- **TÄTÄ LAITETTA EI SAA ASENTAA VENEISIIN TAI ASUNTOVAUNUIHIN.**
- Laitetta ei saa asentaa jalustan päälle.



Varoituksia

- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avustamana.
- Laitteen mahdollisen ylikuumentumisen estämiseksi, sitä ei saa asentaa koristeoven tai paneelin taakse.
- Anna kaasuliitännät ammattitaitoisen teknikon tehtäväksi.
- 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 litistyä.
- Käytä vaadittaessa määräyksen mukaista paineensäädintä.
- Jokaisen toimenpiteen jälkeen tarkista, että kaasuliitännöiden kiristysmomentti on 10 Nm ja 15 Nm 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 PVC-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 luukujen väliin jää esineitä.
- Haihdutusaltaan enimmäistilavuus on 250 ml.
- Varo ettei haihdutusaltaan enimmäistilavuutta ylitetä.

1.2 Tyyppikilpi

Laitteen tyyppikilpi sisältää tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkinnän. Tyyppikilpeä 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 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



Tämä laite on neuvoston sähkö- ja elektroniikkalaiteromuja (2012/19/EU) koskevan direktiivin mukainen, jonka vuoksi se tulee hävittää käyttöiän päättyessä erillään kotitalousjätteestä. Tämä laite ei sisällä siinä määrin terveydelle ja ympäristölle haitallisia aineita, että sitä voitaisiin pitää vaarallisena voimassa olevien Euroopan neuvoston direktiivien mukaisesti.



Varoituksia

Laitteen hävittämiseksi:

- Katkaise virtajohto ja irrota johto yhdessä pistokkeen kanssa.



Sähköjännite

Sähköiskun vaara

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

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.



1.8 Energian säästämiseksi

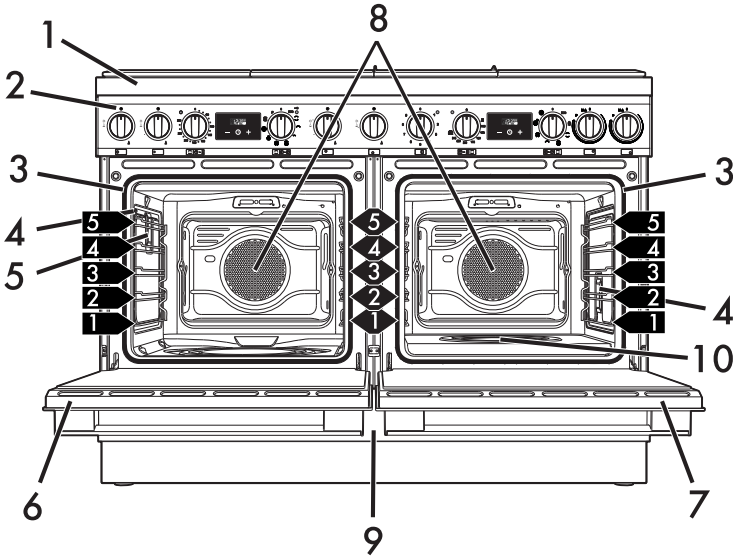
- Esilämmitä laite vain, jos ohjeessa sitä vaaditaan.
- Ellei pakkauksessa ohjeisteta toisin, sulata pakasteet ennen niiden asettamista uunitilaan.
- Jos suoritetaan useita paistoja, paista ruoat peräkkäin käyttäen hyväksi jo kuumennettua uunitilaa.
- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Ota kaikki uunipellit ja ritilät, joita ei käytetä paiston aikana, pois uunitilasta.
- Pysäytä paisto muutama minuutti ennen normaalisti käytettyä aikaa. Paisto jatkuu jäljelle jäävien minuuttien ajan uunin sisälle kertyneellä lämmöllä.
- Vähennä luukun avaamista minimiin, jotta lämmön häviämistä voitaisiin estää.
- Pidä uunitila aina puhtaana.





2 Kuvaus

Yleinen kuvaus



1 Keittotaso

2 Ohjauspaneeli

3 Tiivisteet

4 Lamput

5 Lämpötila-anturin pistorasia

6 Pyrolyysiuunin luukku

7 Kostutetun uunin luukku

8 Tuulettimet

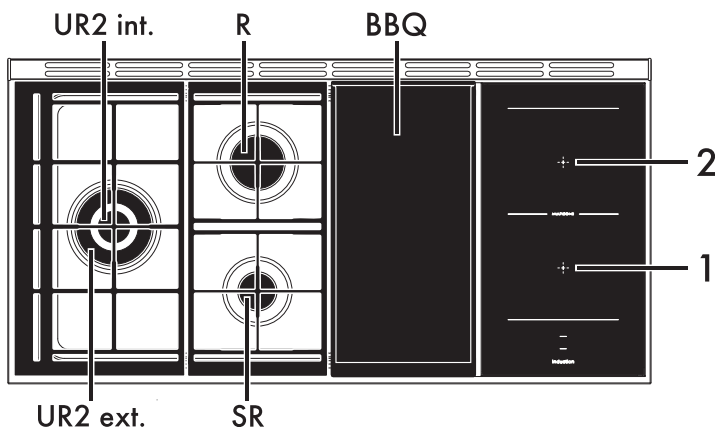
9 Säilytystila

10 Haihdutusallas

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



2.1 Keittotaso



SR = Puolinopea poltin

R = Pikapoltin

BBQ = Barbeque-levy

1 = Edessä oleva induktiolevy

2 = Takana oleva induktiolevy

UR2 sis. = Ultranopea poltin sisäinen liekin jako-osa

UR2 ulk. = Ultranopea poltin liekin jako-osa ulkoinen

Alue	Mitat (K x L - mm)	Max absorboitu teho (W) *	Absorboitu teho booster-toiminnossa (W) *
1	201 x 197	1650	1850
2	201 x 197	2100	3000

Induktiotoiminnon etuja

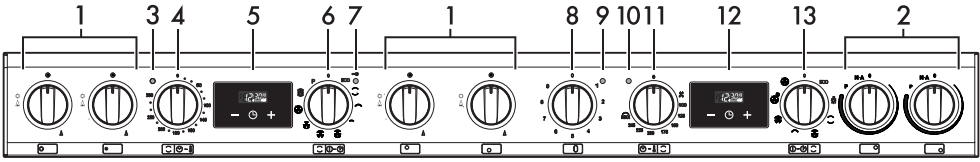


Keittotaso on varustettu yhdellä induktiogeneraattorilla jokaista keittoluetta kohti. Jokaisen lasikeramiikkapinnan alla oleva generaattori saa aikaan sähkömagneettisen kentän, joka ohjaa lämpövirtaa kattilan pohjaan. Induktiolieden alueella lämpöä ei enää siirretä vaan se luodaan suoraan astian sisälle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





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



2.2 Ohjauspaneeli



1 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 .

2 Keittoalueiden ohjauskytkimet

Hyödylliset induktiolieden keittoalueiden ohjaamiseen. Käännä kytkimiä myötäpäivään keittolevyn tehon säätämiseksi minimiarvosta **1** maksimiarvoon **9**. Käyttöteho osoitetaan keittotasolle asetetulla näytöllä.

3 Merkkivalo

Vilkkuu osoittaen, että uuni on saavuttamassa asetettua lämpötilaa. Kun lämpötila on saavutettu, se jää palamaan kiinteänä.



Lämpötilan merkkivalojen erilaista toimintaa ei tule pitää toimintahäiriönä.

4 - 11 Lämpötilakytkin

Tämän kytkimen avulla on mahdollista valita paistolämpötila.

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

5 - 12 Ohjelmointilaitteen kello

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

6 - 13 Toimintokytkin

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

7 Luukun lukittumisen merkkivalo

Se syttyy palamaan kun automaattinen puhdistusjakso käynnistyy (pyrolyysi).

8 Barbeque-kytkin

Kytkimen avulla on mahdollista säätää barbeque-vastuksen tehoa keittotasolla. Aseta kytkin mihin tahansa asentoon välillä **1 - 9** lämmityselementin kytkemiseksi päälle.

9 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.



10 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.



Lämpötilan merkkivalojen erilaista toimintaa ei tule pitää toimintahäiriönä.

2.3 Muut osat

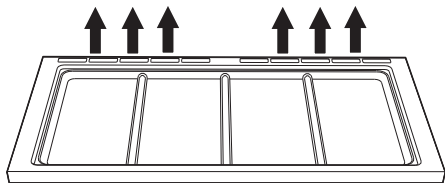
Uunin tasot

Uunissa on eri korkeustasoja uunipeltien ja ritilöiden asemointia varten. Asetuskorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin (ks. 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.



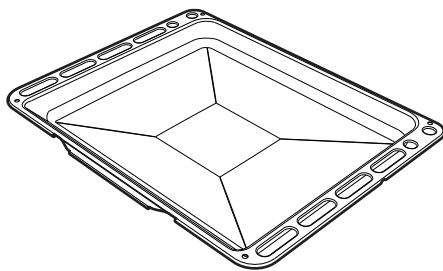
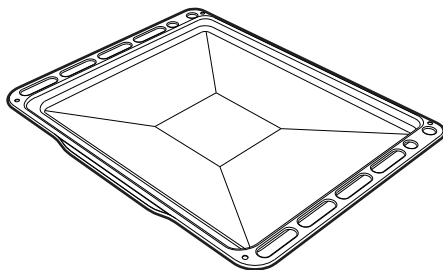
Sisävalaistus

Laitteen sisävalaistus kytkeytyy päälle:

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

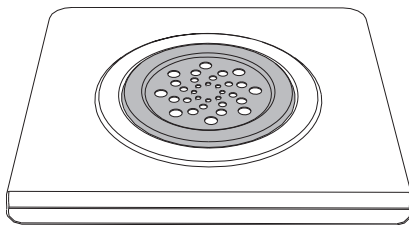
Saatavana olevat lisävarusteet

Uunipelti



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

Haihdutusallas ja kansi(kostutettu uuni)

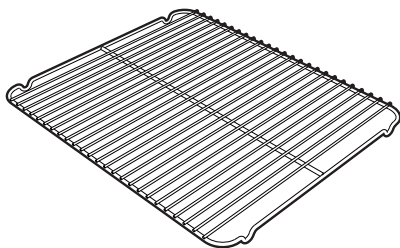


Hyödyllinen höyryn jakamiseen uunitilan sisällä.



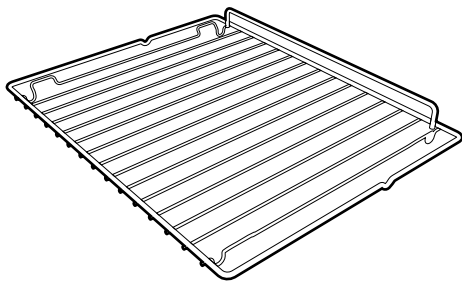
Kuvaus

Uunipellin ritilä



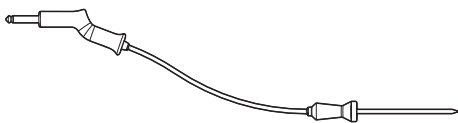
Tarkoitettu asetettavaksi uunipellin päälle silloin, kun ruoka-ainekset voivat valua sen yli.

Ritilä



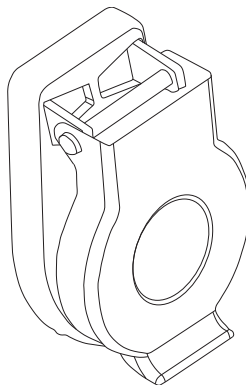
Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

Lämpötila-anturi (pyrolyysi-uuni)



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

Suojakansi(pyrolyysi-uuni)



Hyödyllinen lämpötila-anturin pistorasian suojaamiseksi kun sitä ei käytetä.

i

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

i

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



3 Käyttö

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.

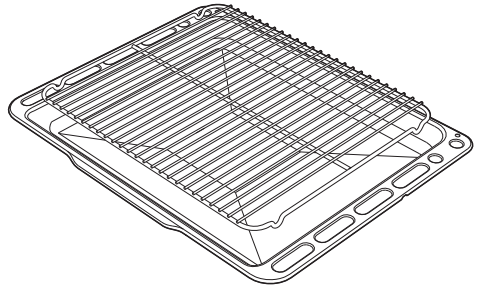
3.1 Ensimmäinen käyttökerta

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.

3.2 Lisävarusteiden käyttö

Uunipellin ritilä

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

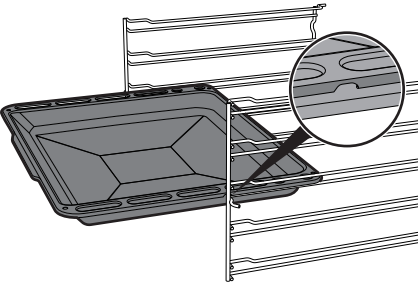
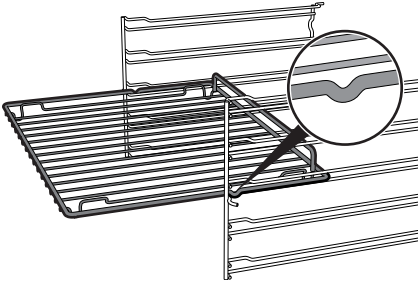




Ritilät ja uunipellit

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 jäämät.

3.3 Kaasulieden 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.



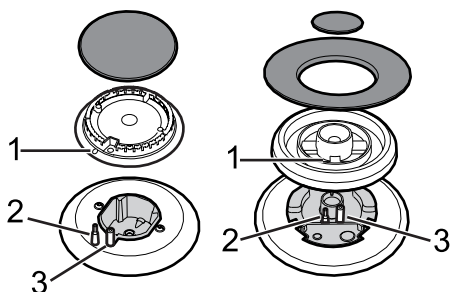
Tahattoman sammumisen tapahtuessa aktivoituu turvatoiminto, joka estää kaasun syötön vaikka hana olisi auki. Käännä kytkin takaisin kohtaan  äläkä yritä sytyttää uunia uudelleen 60 sekuntiin.

FI



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 lämpöpareja (A).



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:

- **SR:** 16 - 24 cm.
- **R:** 18 - 26 cm.
- **UR2 sis + ulk:** 18 - 28 cm

3.4 Induktiolevyjen käyttö

i Käytön jälkeen sammuta käytetyt levyt kääntämällä vastaava kytkin asentoon **O**. Älä koskaan luota yksinomaan keittoastioiden tunnistimeen.

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

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

Riittää, että käännät kytkintä myötöpäivään halutun tehoarvon kohdalle.

Induktioliedellä käytettävät astiat

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


Käyttöön sopivat astiat:

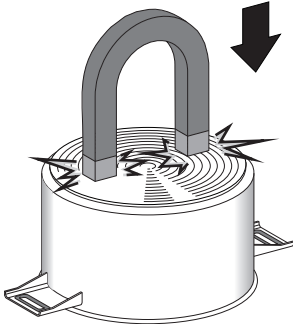
- Emaloidut teräsastiat paksulla pohjalla.
- Valurauta-astiat emaloidulla pohjalla.
- Ruostumattomasta monikerroksisesta teräksestä, ferriitisestä ruostumattomasta teräksestä ja erityisellä pohjalla valmistetusta alumiinista valmistetut astiat.

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 , 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.

Keittoastian tunnistus

Kun keittoalueella ei ole keittoastiaa tai keittoastia on liian pieni, energiaa ei siirretä ja näytölle ilmestyy symboli .

Jos keittoalueella on sopiva keittoastia, tunnistusjärjestelmä havaitsee sen ja käynnistää tason kytkimen kautta asetetulle tasolle. Energian siirto keskeytyy myös kun keittoastia otetaan pois keittoalueelta (näytölle ilmestyy symboli .

Jos keittoastian tunnistustoiminto aktivoituu keittoalueelle asetettujen keittoastioiden tai paistinpannujen pienestä koosta huolimatta, pelkkää tarvittavaa energiaa siirretään.



Käyttö

Keittoajan rajoitus

Keittotasoon kuuluu automaattinen laite, joka rajoittaa käyttöaikaa.

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

Kun käyttöaikaa rajoittava laite käynnistyy, keittoalue sammuu, kuuluu lyhyt merkkiääni, ja jos se on vielä kuuma, näytölle ilmestyy symboli **H**.

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

Suojaus ylikuumenemista vastaan

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

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

Tehotasot

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

Tehotaso	Soveltuu:
0	OFF-asento
U	Lämpötilan säilyttäminen
1 - 2	Kypsennettävän ruoan määrä on pieni (minimiteho)
3 - 4	Paisto
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.

Alueen ollessa vielä kuuma keittoalueen sammutuksen jälkeen, näytölle ilmestyy symboli **H**. Kun lämpötila laskee alle 60 °C, symbolia ei enää näy.



Tehokuumennus


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

Tämän toiminnon avulla on mahdollista saavuttaa valittu teho mahdollisimman lyhyessä ajassa.

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" aika muuttuu automaattisesti.

Kun kiihdytysaika on päättynyt, tehotaso jää edellä valitulle tasolle.

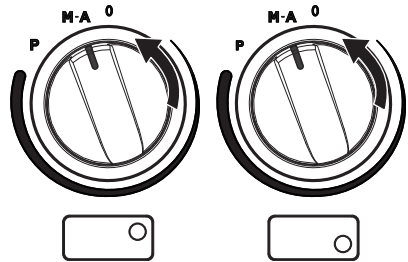
 Jos tehoa vähennetään kääntämällä kytkintä vastapäivään, tehokuumennus kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Multizone-toiminto

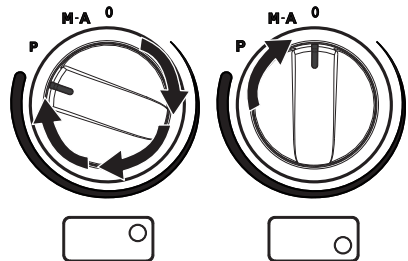
i Tämän toiminnon avulla on mahdollista ohjata samanaikaisesti kahta keittoaluetta (edessä ja takana) kattiloiden, kuten kalapannu tai suorakulmaiset astiat, käyttämiseksi.

Multizone-toiminnon kytkemiseksi päälle:

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



2. Käännä takana olevan alueen kytkin asentoon **9** ja edessä olevan alueen kytkin asentoon **0**; kuulet pidennetyn äänimerkin.





Käyttö

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

Multizone-toiminnon kytkemiseksi pois päältä:

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




Tämä toiminto ohjaa automaattisesti tehon tasaista jakautumista molemmille alueille.

Ohjausten lukitus




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

1. Kun kaikki keittoalueet on sammutettu, käännä samanaikaisesti kahta induktiokeittoalueen säätökytkintä vastapäivään (asento **A**).
2. Pidä kytkimiä käännettynä, kunnes näytölle ilmestyvät symbolit .
3. Vapauta kytkimet.

Lukituksen poistamiseksi toista edellä kuvatut toimenpiteet.




Jos kytkimiä on pidetty käännettynä asennossa **A** yli 30 sekunnin ajan, näytölle ilmestyy virheviesti .

Booster-toiminto



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

- Käännä kytkintä myötäpäivään kohtaan **P** kahden sekunnin ajaksi ja vapauta se.

Näytölle ilmestyy symboli . 5 minuutin kuluttua booster-toiminto kytketään automaattisesti pois päältä ja kypsennys jatkuu teholla **9**.

Vain joillakin keittoalueilla: booster-toiminto jää aina päälle ja se on kytkettävä pois päältä manuaalisesti sitä vastaavalla kytkimellä.



Booster-toiminto on ensisijainen tehokuumennustoimintoon nähden.

Grillauslevy



**Korkea lämpötila
Palovammojen vaara**

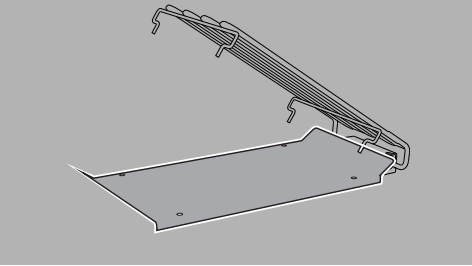
- Pitkän käyttöajan jälkeen, keittolevy pysyy kuumana myös vastuksen sammuttamisen jälkeen. Pidä lapset loitolla.
- Ota levy pois vasta sitten kun se on jäähtynyt.



**Korkea lämpötila
Laitteelle syntyvät vahingot**



Älä käytä grillauslevyä ilman tason suojusta.



Hyödyllinen grillaamista, gratinointia tai barbeque -kypsennystä varten.

- Käännä grillivastuksen nuppi asentoon välillä **1** ja **9**. Merkkivalo syttyy osoittamaan, että vastus on toiminnassa.



On suositeltavaa esilämmittää grillivastusta 15 minuuttia ennen kuin sen päälle laitetaan ruokia.

3.5 Uunien käyttö

Uunien 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.



Pyrolyysiuunin ja kostutetun uunin toimintoluettelo



Eco

Grillin ja alavastuksen yhdistelmä soveltuu erinomaisesti yhdellä tasolla suoritettavaan paistoon alhaisella energiankulutuksella. Ihanteellinen kaiken tyyppisille ruoille. Sitä ei suositella ruokien paistoon, jotka vaativat kohotusta. Maksimaalisen energiansäästön saamiseksi ja paistoaikojen lyhentämiseksi, aseta elintarvikkeet uuniin äläkä esilämmitä uunitilaa.



ECO-toiminnossa paistoaajat (ja mahdollinen esilämmitys) ovat pidempiä



Vältä uuninluukun avaamista paiston aikana ECO-toiminnolla.



Käyttö



ECO-toimintoa suositellaan paistoille, jotka eivät vaadi yli 210 °C:n lämpötilaa. Korkeammissa lämpötiloissa tehtäviä paistoja varten suositellaan jonkin muun toiminnon valitsemista.



Vapor Clean (vain kostutettu uuni)

Tämä toiminto helpottaa puhdistusta höyryn avulla, joka syntyy pienestä määrästä pohjalla olevaan tarkoituksenmukaiseen muottiin kaadetusta vedestä (katso luku "Puhdistus ja hoito").



Staatinen

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



Grilli

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



Pieni grilli (vain pyrolyysi-uuni)

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



Staatinen kiertoilma

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



Kiertoilmagrilli

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



Kiertoilma alalämpö

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



Pyöreä vastus 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.



Direct Steam (vain kostutettu uuni)

Tämä toiminto kytkee päälle alavastuksen keskiosan yhdessä pyöreän vastuksen ja tuulettimen kanssa sallien näin ruoka-aineiden paiston haihdutusaltaasta haihtuvan vesihöyryn avulla. Tuuletin jakaa lämmön ja höyryn tasaisesti, jolloin tuloksena on hellävarainen kypsennys, joka ei muuta ruoan ulkonäköä ja ravintosisältöä.



Turbo (vain pyrolyysiuuni)

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.



Pyrolyysi (vain pyrolyysiuuni)

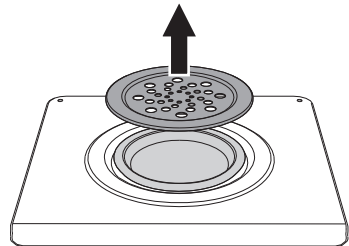
Asettamalla tämän toiminnon uuni saavuttaa jopa 500 °C lämpötilan, joka tuhoaa kaiken sisäseiniin keräytyneen rasvalian.

3.6 Paisto Direct Steam -toiminnolla (kostutettu uuni)



Älä aseta esineitä tai ruokaa suoraan uunitilan pohjalle. Uunitilan pohjan ja haihdutusaltaan on aina pysyttävä vapaana.

1. Avaa laitteen luukku.
2. Nosta haihdutusaltaan kannta.





Käyttö

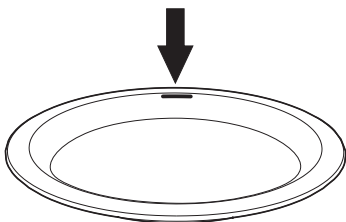
3. Lisää altaaseen niin paljon vettä, että se riittää paiston ajaksi (katso "Suuntaantava paistotaulukko Direct Steam -toiminnolla").



- Käytä viileää hanavettä, joka ei ole liian kalkkipitoista, pehmenettyä vettä tai mineraalivettä ilman hiilihappoa.
- Älä käytä fislattua vettä, hanavettä jossa on korkea klooripitoisuus (> 40 mg/l) tai muita nesteitä.



Altaan tilavuuden maksimitaso on osoitettu sen sisäpintaan kaiverretulla viivalla.



Haihdutusaltaan enimmäistilavuus on 250 ml.

4. Laita kansi takaisin altaan päälle.
5. Aseta ruoka uunipellille.
6. Laita uunipelti ja ruoka uunitilaan.
7. Valitse Direct Steam -toiminto toimintokytkimellä.
8. Valitse paistolämpötila ja -aika tarkoituksenmukaisia kytkimiä käyttämällä.



lhanteellisia tuloksia sekä energiansäätöä varten, täytä allas riittävällä määrällä vettä haluamaasi paistoa varten.

Direct Steam -kypsennyksen päättäminen

1. Asetu laitteen sivulle ja avaa luukkua muutama senttimetri muutaman sekunnin ajan päästääkseen liiallisen höyryn pois.
2. Avaa luukku kokonaan ja ota ruoka pois uunitilasta erittäin varovaisesti.
3. Ennen puhdistustoimenpiteisiin ryhtymistä odota, että laite on jäähtynyt kokonaan.

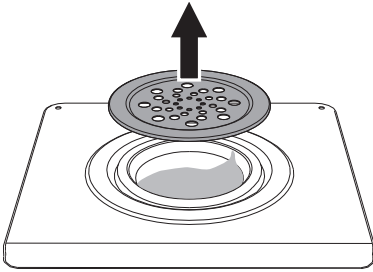


HUOM: Haihdutusaltaan kansi voi olla erittäin kuuma: varustaudu sopivilla suojilla.

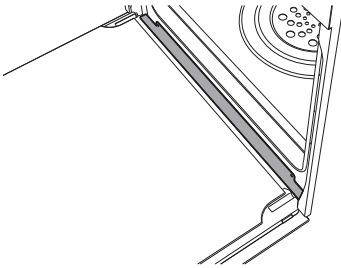


Jos paistotoiminto on suoritettu yli 100 °C lämpötilassa, odota uunitilan jäähtymistä Direct Steam -höyrykypsennyksen suorittamiseksi.

- Uunitilan sisällä, ota kansi pois haihdutusaltaasta, poista mahdollisesti jäljelle jäänyt vesi ja kuivaa huolella.



- Poista lauhdevesi uunitilan pohjalta, seiniltä, luukussa olevasta lasista ja tippa-alustasta sekä laitteen etuosasta sienen avulla.



Varoitus: vesi voi olla erittäin kuumaa.

3.7 Lämpötila-anturin käyttö (pyrolyysiuuni)



Lämpötila-anturin korkea lämpötila

Palovammojen vaara

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



Väärä käyttö

Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

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



Väärä käyttö

Laitteelle syntyvien vahinkojen vaara

- Älä työnnä anturia laitteessa oleviin aukkoihin ja koloihin.
- Käytä yksinomaan toimitettua tai valmistajan suosittelemaa lämpötila-anturia.
- 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-anturin vahinkojen 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.

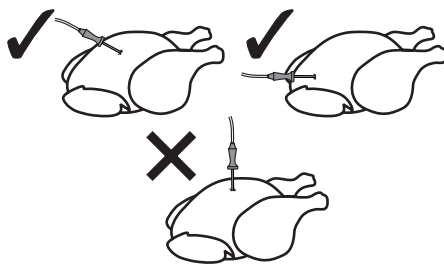
Lämpötila-anturin avulla voidaan paistaa tarkasti paisteja, kylkipaisteja, eri tyyppisiä ja kokoisia lihoja.

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 pelliin.
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.



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



Uunin suositeltu minimilämpötila anturia käytettäessä on 120 °C, elleivät kyseessä ole alhaisessa lämpötilassa suoritettavat paistot (ks. luku 3.8)



Ohjelmoi kypsennys lämpötila-anturilla

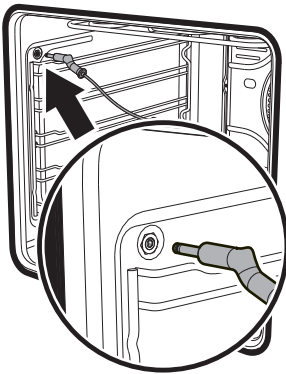
Esilämmityksellä:

1. Ohjelmoi manuaalinen paisto (ks. "Uunien käyttö").
2. Esilämmituksen 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 käsiä uunikintailla kun anturia käytetään.



4. Sulje luukku.



5. Paina nappaintä  muutama sekunti.

Paina uudelleen nappaintä .

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

nappaintä  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.



Käyttö

- Ohjelmoi kypsennys anturilla kuten on osoitettu edellisen kappaleen kohdissa nro 5, 6 ja 7.
- Aseta manuaalinen paisto valitsemalla lämpötila ja paistotoiminto (ks. "Uunien 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.

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

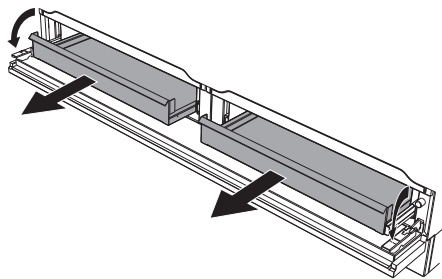
Paiston päättyessä

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

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

3.8 Säilytystilan käyttö

Lieden alaosassa, uunien alla sijaitsee säilytystila, johon päästään avaamalla luukku. Sitä voidaan käyttää kattiloiden ja laitteen käyttöön tarvittavien metalliesineiden säilyttämiseen.



Korkea lämpötila säilytystilan sisällä
Palovammojen vaara

- Säilytystilan sisällä olevat esineet voivat olla erittäin kuumia.



3.9 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

- Paistoajat 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 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 esilämmitellä uuni ennen grillausta.
- Aseta ruoka grillin keskelle.
- Grillitoiminnossa on suositeltava kääntää lämpötilakytin korkeimman arvon kohdalle, joka vastaa symbolia  paiston optimoimiseksi.
- 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.
- 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 tiiviyydestä.
- Tarkistaaksesi että leivonnainen on sisältä kypsää: paistoaajan päätyttyä, työnnä hammastikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan. Jos leivonnainen ei jää kiinni hammastikkuun, se on kypsä.



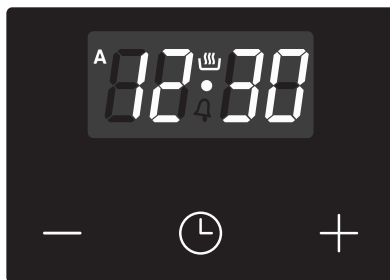


- Jos leivonnainen laskee kun se poistetaan uunista, seuraavan paiston yhteydessä vähennä asetettua lämpötilaa noin 10 °C ja valitse mahdollisesti pidempi paistoaika.
- Leivonnaisten tai vihannesten paiston aikana liiallista kondenssivettä voi muodostua lasin pintaan. Välttääksesi tämän ilmiön muodostumista,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


3.10 Ohjelmointilaitteen kello




— Vähennysnäppäin

🕒 Kellonajan säätönäppäin

+ Arvon lisäysnäppäin

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

Paina näppäintä  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.







Kellonajan asetus




i Ensimmäisen käytön yhteydessä tai jos virtakatkos syntyy, asettamalla kellonajan yhteen kelloista, toinen kellonaika muuttuu sen mukaisesti.

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 aloittamaan paiston.

i Käytä samaa kelloa, jota käytettiin kellonajan ensimmäistä asettamista varten.

 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  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.




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 paisto aika 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 kesto aikaan 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. Käänä paistotoiminto- ja lämpötilakytkin 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 **A du r 00** 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 **0:00** 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.



Suuntaa-antava paistotaulukko

Ruokalajit	Paino (Kg)	Toiminto	Taso	Lämpötila (°C)	Aika (minuutteina)	
Lasagne	3 - 4	Staattinen	1	220 - 230	45 - 50	
Uunipasta	3 - 4	Staattinen	1	220 - 230	45 - 50	
Vasikanpaisti	2	Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	90 - 100	
Porsaan ulkofilee	2	Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	70 - 80	
Makkarat	1,5	Kiertoilmagrilli	4	Max	15	
Roast beef	1	Staattinen kiertoilma	2	200	40 - 45	
Kanipaisti	1,5	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkkunapaisti	3	Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	110 - 120	
Painosylttyä uunissa	2 - 3	Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	170 - 180	
Kanapaisti	1.2	Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	65 - 70	
					Puoli 1	Puoli 2
Porsaankylykset	1,5	Kiertoilmagrilli	4	Max	15	5
Kyllykset	1,5	Kiertoilmagrilli	4	Max	10	10
Porsaan pekonifilee	0.7	Grilli	5	Max	7	8
Sianliha filee	1,5	Kiertoilmagrilli	4	Max	10	5
Häränliha filee	1	Grilli	5	Max	10	7
Kirjolohi	1.2	Staattinen kiertoilma	2	150 - 160	35 - 40	
Merikrotti	1,5	Staattinen kiertoilma	2	160	60 - 65	
Piikkikampela	1,5	Staattinen kiertoilma	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Staattinen kiertoilma	2	Max	8 - 9	
Leipä	1	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia -leipä	1	Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	20 - 25	
Kuivakakku	1	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	160	55 - 60	
Piirakka	1	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	160	35 - 40	
Ricottakakku	1	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	160 - 170	55 - 60	
Täytetyt nytyt	1	Staattinen kiertoilma	2	160	20 - 25	
Kermakakku	1.2	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	160	55 - 60	
Tuulihatut	1.2	Staattinen kiertoilma	2	180	80 - 90	
Sokeriakakku	1	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	150 - 160	55 - 60	
Riisikakku	1	Staattinen kiertoilma	2	160	55 - 60	
Briossit	0.6	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	160	30 - 35	

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



Käyttö

Suuntaa-antava paistotaulukko Direct Steam -toiminnolla



Ruokalajit	Paino (kg)	Vettä (ml)	Taso	Lämpötila (°C)	Aika (minuutit)
Lasagne	1,6	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
Uunipasta	1,2 - 1,5	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
LIHAT					
Kalkkunapaisti	1,5	180	2	190 - 200	80 - 90
Porsaan ulkofilee	1,5	180	2	190 - 200	85 - 90
Kanipaisti (paloina)	1	160	2	180 - 190	80 - 90
Grillikylki (yhtenäinen pala)	0,5	160	2	200	55 - 60
Kypsä karitsan koipireisi	2	160	2	190 - 200	95 - 100
TAIKINAT					
Sämpylät	100 g/kpl	60	2	180	30 - 35
Leipä (limppu)	0,4	80	2	180	40 - 45
Focaccia -leipä	1	80	2	190 - 200	20 - 25
TUORE KALA					
Meriahven	0,4 - 0,5	100	2	200	25
Lohipala (paksuus 2 cm)	0,18	80	2	180	17
Merikrotti (kokonainen)	0,7	100	2	200 - 210	45 - 50



Ruokalajit	Paino (kg)	Vettä (ml)	Taso	Lämpötila (°C)	Aika (minuutit)
VIHANNEKSET					
Uuniperunat	1	80	2	210 - 220	40 - 45
Paahdetut sekavihannekset	0,6	80	2	210	35
RUOAN LÄMMITYS					
Pasta	0,3	100 - 110	2	120	15 - 25
Siivutettu paisti/kyljykset	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
Leipä	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
Struudeli	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
LEIVONNAISET					
Kuivakakku	1	60	2	160	50 - 55
Struudeli	1	60	2	170	35 - 40
Muffinit	40 g/ paperivuoka	60	2	160	15 - 17
Kermakakku	1	60	2	160	55 - 60
Sokerikakku	1	60	2	160	60 - 65
Keksit (paksuus 0,5 cm)	taikina yhteensä 0,3	60	2	170	18 - 20

Taulukossa annetut suositellut vesimäärät voivat vaihdella riippuen elintarvikkeesta, painosta ja kypsennysajasta.

Direct Steam -toimintoon kuuluu aina esilämmitys.

Paisteja, kasviksia ja perunoita on sekoitettava ja/tai käännettävä paiston aikana, jotta ne ruskistuvat tasaisesti.

Taulukon aikoihin ei sisälly esilämmitys, ja niitä on pidettävä viitteellisinä.



Käyttö

Suuntaa-antava paistotaulukko lämpötila-anturilla

Lihatyyppi ja paloittelu	Lämpötila 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
Makkarat**	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

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.

4.1 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.

Lasikeraamisen keittotason puhdistus

Mahdolliset alumiinipohjaisten kattiloiden aiheuttamat vaaleat merkit voidaan poistaa etikkaan kostutetulla pyyhkeellä. Jos käytön jälkeen keittotasoon jää palaneita jäämiä, huuhtelee vedellä ja kuivaa hyvin puhtaalla liinalla.



Puhdistus ja hoito

Salaatin tai perunoiden pesun aikana keittotasolle pudonnut **hiekk**a voi naarmuttaa tasoa kattiloita siirrettäessä. Poista näin ollen mahdollinen hiekka välittömästi keittotasolta.

Värivaihteiden vaihtelut eivät vaikuta lasin toimintaan ja vakauteen. Kyseessä ei ole keittotason materiaalin muutokset vaan yksinkertaiset ruokajäämät, joita ei ole poistettu ja jotka ovat näin ollen hiiltyneet. Mahdolliset **kiiltävät pinnat** 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.

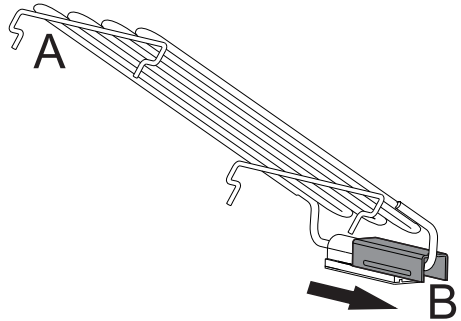
Keittotason ritilät

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

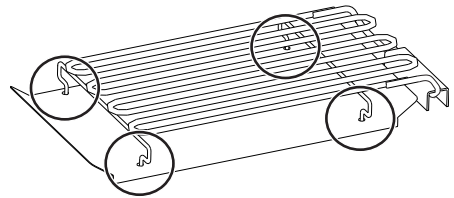
i Ritilöiden ollessa jatkuvassa kosketuksessa liekkien kanssa, kuumuudelle altistettujen osien maalipinta saattaa ajan myötä heikentyä. Se on kuitenkin täysin luonnollista, eikä se vaikuta ritilöiden toimivuuteen millään tavoin.

Grillaustason suojuksen puhdistus

1. Nosta vastusta **A** ja lukitse se tarkoituksenmukaisella salvalla **B**.



2. Puhdista taso ja alla oleva alue mahdollisista jäämistä, öljytahroista tai rasvasta.
3. Ota pois vastuksen salpa **B** ja laske sitä siten, että neljä jalkaa asettuvat tasolla oleviin aukkoihin.



Liekin jako-osat ja kannet

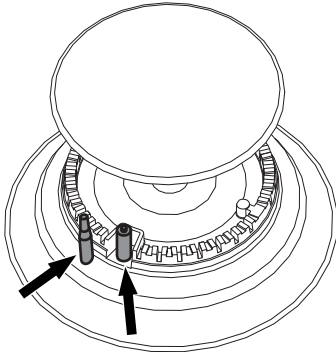
Kannet ja liekin jako-osat voidaan irrottaa niiden puhdistuksen helpottamiseksi. Pese ne lämpimässä vedessä hankaamattomalla pesuaineella. Poista niistä kaikki kovettumat huolellisesti ja odota, että ne ovat kuivuneet kokonaan. Aseta liekin jako-osat ja varmista, että ne ja vastaavat kannet ovat asetettu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

Sytytystulpat ja termoelementit

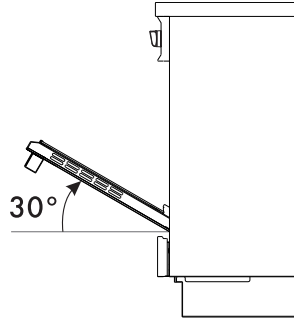
Sytytystulppien ja termoelementtien hyvä toiminta edellyttää, että ne ovat aina hyvin puhtaat. Tarkista säännöllisesti osien



puhtaus ja puhdistus tarvittaessa kostealla pyyhkeellä. Mahdolliset kuivat jäät voidaan poistaa puutikulla tai neulalla.



muodostamalla noin 30 asteen kulman ja vedä se irti.

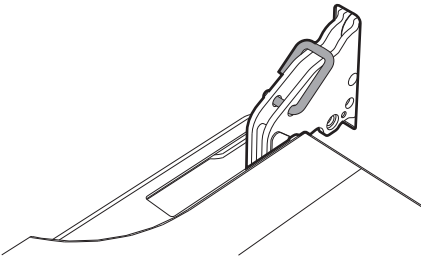


4.2 Luukkujen irrottaminen

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.

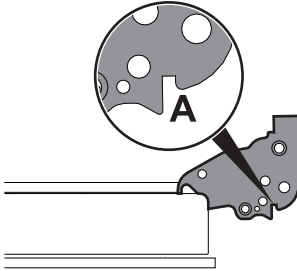


2. Tartu kiinni luukun molemmista reunoista kaksin käsin. Nosta sitä yläsuuntaan



Puhdistus ja hoito

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.



4.3 Luukun lasin puhdistaminen

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

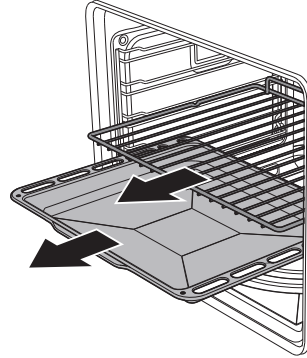


Käytä vain valmistajan toimittamia puhdistusaineita.

4.4 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.

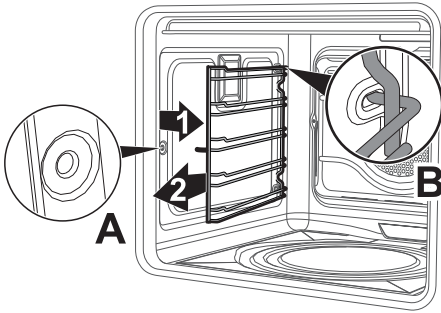


Ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen

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.



Vapor Clean (kostutettu uuni)

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



Väärä käyttö

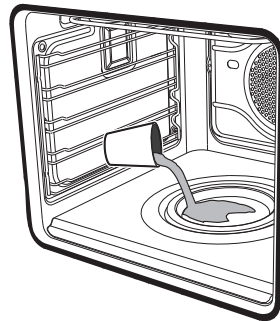
Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

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

Esitoimenpiteet

Ennen Vapor Clean -höyrypuhdistuksen käynnistystä:

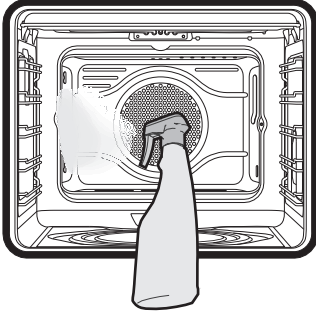
- Irrota kaikki lisävarusteet uunin sisältä. Yläsuojus voidaan jättää uunin sisälle.
- Kaada noin 40 senttilitraa vettä uunin pohjalle. Varo, ettei vesi tule ulos urasta.





Puhdistus ja hoito

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





- Sulje luukku.



Suorita korkeintaan 20 suihketta.

Vapor Clean -asetus

1. Käännä toimintokytkin symbolin  ja lämpötilakytkin symbolin  kohdalle.
2. Aseta 18 minuutin paisto aika digitaalisen ohjelmointilaitteen avulla.
3. Vapor Clean -hörypuhdistusjakson päättyessä ajastin kytkee pois päältä uunin lämmityselementit ja merkkiäni alkaa soimaan.

Vapor Clean -puhdistusjakson päättyminen

4. Avaa luukku ja pyyhi vähemmän pinnittynyt lika pois mikrokuutioliinalla.
5. Käytä pinnitteimpien jäämien puhdistuksessa naarmuttamatonta pesusientä.
6. Jos kyseessä on rasvajäämät, voit käyttää uunin puhdistukseen tarkoitettua pesuainetta.
7. Ota pois uunin sisälle jäänyt vesi.

Parempaan hygieenisyyden vuoksi ja jotta voidaan estää pahojen hajujen tarttumista ruokiin on suositeltavaa kuivata uuni kiertoilmatoimintaa käyttämällä noin 10 minuutin ajan 160 °C:ssa.



Kumikäsineiden käyttöä suositellaan näiden toimenpiteiden aikana.



Vaikeasti saavutettavien kohtien manuaalisen puhdistuksen helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku.



Yläosan puhdistaminen (kostutettu uuni)

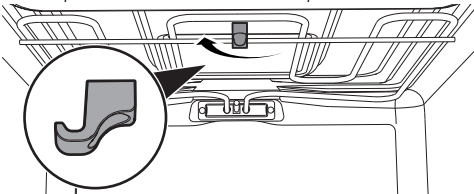


Korkea lämpötila uunitilan sisällä
käytön aikana
Palovammojen vaara

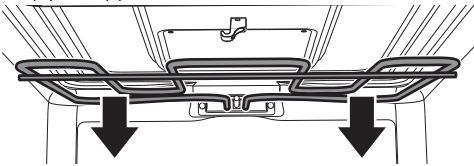
- Seuraavat toimenpiteet tulee suorittaa yksinomaan kun uuni on täysin kylmä ja sammutettu.

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

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



2. Laske vastusta varovaisesti, kunnes se pysähtyy.



Väärä käyttö
Laitteelle syntyvien vahinkojen vaara

- Älä taivuta vastusta liikaa puhdistusvaiheen aikana.

Puhdistustoimenpiteiden lopussa aseta vastus takaisin paikoilleen ja käännä salpoja sen kiinnittämiseksi.

Haihdutusaltaan ja kannen puhdistus (kostutettu uuni)

Puhdista ja kuivaa haihdutusallas ja rei'itetty kansi jokaisen Direct Steam -kypsennyksen lopussa.

Puhdistuksessa voidaan käyttää yleisesti käytössä olevia tuotteita; vältä liian aggressiivisten ja/tai happamien tuotteiden käyttöä.

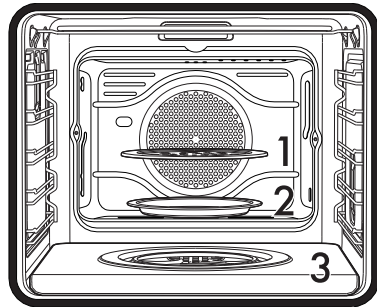
Kansi ja allas voidaan pestä astianpesukoneessa.

Mikäli kalkkijäämiä muodostuu, käytä kalkinpoistoainetta teräspinnoilla.

Yläosan puhdistaminen (kostutettu uuni)

Jokaisen Direct Steam -toimintoa käyttäen suoritettujen kypsennyksen päätteeksi uunitilan alaosa kannattaa puhdistaa ja kuivata.

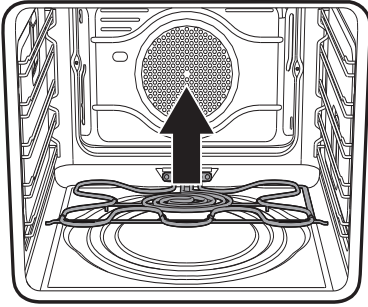
1. Poista järjestyksessä rei'itetty kansi (1), haihdutusallas (2) ja pohja (3). Pohjaa on nostettava muutama millimetri ja vedettävä sitten ulospäin.





Puhdistus ja hoito

2. Nosta alavastuksen reuna varoen muutama senttimetri yläsuuntaan ja puhdista uunin pohja.



Kun puhdistus on suoritettu, aseta vastus paikoilleen. Ennen poistettujen varusteiden uudelleenasetusta odota, että uunitila on kokonaan kuiva.

Luukun lukitusvipun manuaalinen kytkeminen pois päältä (pyrolyysiuuni)

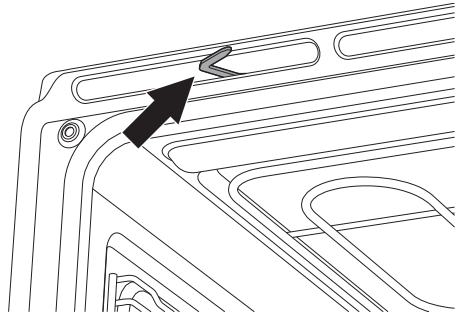


Väärä käyttö

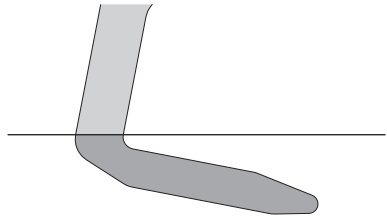
Palovammojen vaara

- Seuraavat toimenpiteet tulee suorittaa vain kun laite on jäähtynyt ja sammutettu.
- Älä koskaan yritä kytkeä luukun lukitusvipua manuaalisesti pois päältä pyrolyysin aikana.

Luukun lukitusvipu sijaitsee ohjauspaneelin alla olevassa ensimmäisessä vasemmanpuoleisessa aukossa, uunin etuosan yläreunassa.



Tavanomaisten puhdistustoimenpiteiden aikana luukun lukitusvipu saattaa kytkeytyä vahingossa päälle.

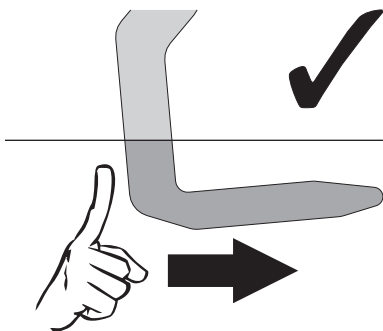


luukun lukitusvipu päällä

(näkymä päältä)



1. Siirrä luukun lukitusvipua oikealle kunnes se pysähtyy.

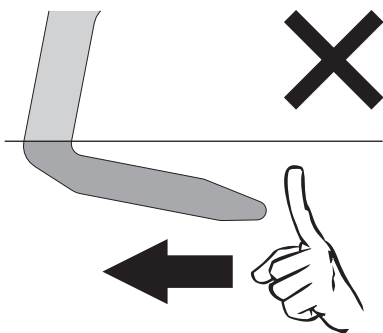


(näkyä päältä)

2. Vapauta luukun lukitusvipua varovaisesti.

Mekanismiin kuluva jousi vie luukun lukitusvipun pois päältä asentoon.

Estääksesi mekanismin vahingoittumista, älä koskaan yritä kytkeä luukun lukitusvipua pois päältä työntämällä sitä voimakkaasti vasemmalle.



(näkyä päältä)

4.5 Pyrolyysi (pyrolyysiuuni)



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



Väärä käyttö
Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

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



- Tämän toiminnon aikana pinnat voivat saavuttaa normaalia korkeampia lämpötiloja.
- Pidä lapset loitolla.

Esitoimenpiteet

Ennen pyrolyysin käynnistämistä:

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



Puhdistus ja hoito

Pyrolyysin asettaminen

1. Käännä kytkin symbolin **P** kohdalle. Näytölle ilmestyvät automaattisesti symboli **A** ja teksti **dur** vuorotellen pyrolyysin minimiajan keston kanssa (2 tuntia).
2. Paina näppäimiä **—** tai **+** asettaaksesi puhdistusjakson kestoajan 120 minuutin minimiajasta 3 tunnin ja 30 minuutin maksimiaikaan. Asetetut minuutit osoitetaan kellon sisäisillä segmenteillä kun taas tunnit vastaavilla vilkkuvilla numeroilla (1, 2 tai 3).



Pyrolyysin suositeltu kesto:

- Vähän likainen: 120 minuuttia.
- Keskimääräisen likainen: 165 minuuttia.
- Erittäin likainen: 210 minuuttia.

3. Pyrolyysin käynnistymisen vahvistamiseksi, paina näppäintä **⌚**.
4. Kun pyrolyysin kesto aika on vahvistettu, termostaatin merkkivalo alkaa vilkkua ja uunitila alkaa kuumentua (noin 5 sekuntia viimeisen käyttäjän tekemän toiminnon jälkeen).
5. 1 minuutin kuluttua pyrolyysin alkamisesta, laite lukitsee oven (luukun lukituksen merkkivalo syttyy) estäen se avaamisen.



Mitään toimintoa ei voi valita kun luukun lukitus on kytkeytynyt.



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

Ohjelmoidun pyrolyysin asettaminen

Pyrolyysin alkaminen voidaan ohjelmoida muiden paistotoimintojen tapaan.

1. Pyrolyysin keston asettaminen.
2. Kun pyrolyysin kesto aika on valittu (ks. "Pyrolyysin asettaminen"), paina näppäintä **⌚**, kunnes näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika edellä asetettuun aikaan lisättynä vuorotellen kirjoituksen **En^Ad** ja symbolien **⏏** sekä **A** kanssa (tämä jälkimmäinen vilkkuu).
3. Käytä näppäimiä **—** tai **+** kellonajan säätämiseksi, jolloin pyrolyysijakso halutaan lopettaa.



4. Odota 5 sekuntia tai paina näppäintä  asetettujen arvojen vahvistamiseksi. Nyt symboli  sammuu ja symboli **A** jää palamaan.



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 ylikuumenemistä.

4.6 Ylimääräinen huolto

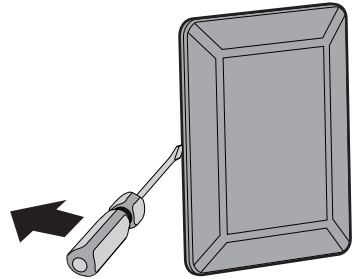


Jännitteiset osat Sähköiskun vaara

- Kytke uunin pääkatkaisin pois päältä.
 - Käytä suojakäsineitä.
1. Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
 2. Irrota ritilöiden/peltien kannattimet.
 3. Irrota lampun kansi työkalua käyttämällä (esimerkiksi ruuvimeisseli).



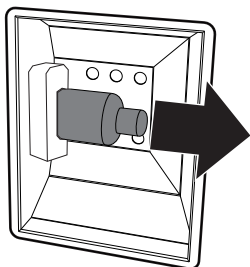
Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.





Puhdistus ja hoito

4. Irrota lamppu.

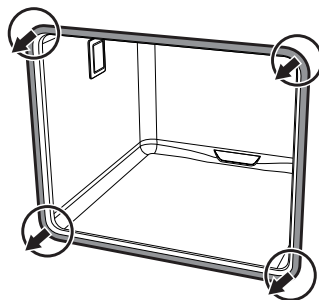


Tiivisteiden irrottaminen ja asentaminen (kostutettu uuni)

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:

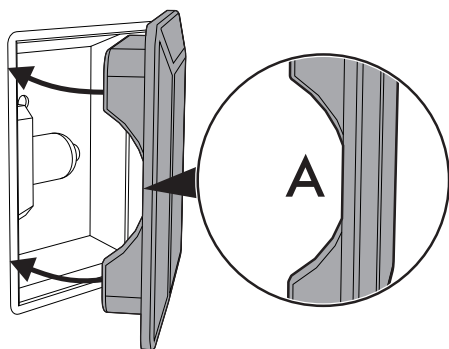
- Kiinnitä tiivisteiden 4 kulmaan ja keskelle asetetut koukut.



Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.

5. Aseta tilalle uusi lamppu.

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



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



5 Asennus

5.1 Kaasuliitäntä



**Kaasuvuoto
Räjähdyksivaara**

- 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.
- Letkut eivät saa joutua kosketuksiin liikkuvien osien kanssa eivätkä ne saa liittyä.
- Tätä kodinkonetta koskevat säädöt on annettu kaasua koskevassa säätötarrassa.

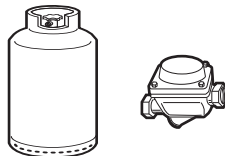
Yleisiä tietoja

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).

Nestekaasun liitäntä

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

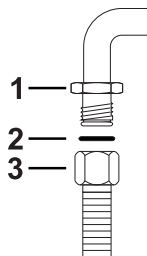


Syöttöpaineen tulee olla taulukon "Kaasutyytit ja maat" arvojen mukainen.

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**.

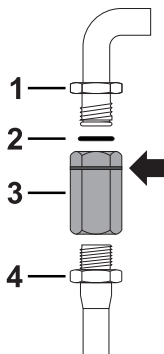




Asennus

Liitäntä teräsletkulla ja bajonettiliittimellä

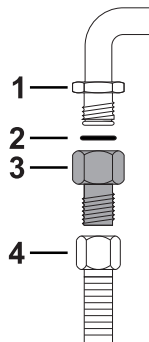
Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttäen joustavaa teräsletkua, jonka bajonettiliitin on standardin B.S. 669 mukainen. Laita eristävä materiaalia kaasuputken **4** kierteeseen ja ruuvaa siihen sovitiin **3**. Ruuvaa lohko laitteen liikkuvaan liitokseen **1** asettamalla väliin aina varusteisiin kuuluva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



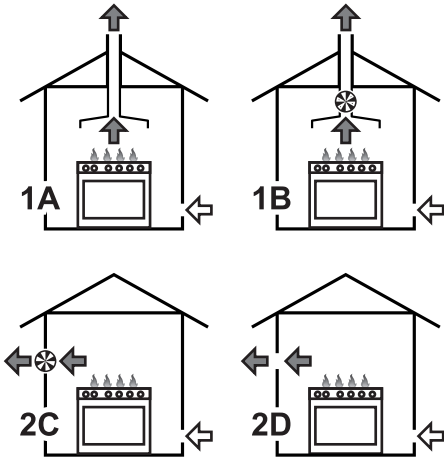
Palamustuotteiden poistaminen



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 pätevä 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

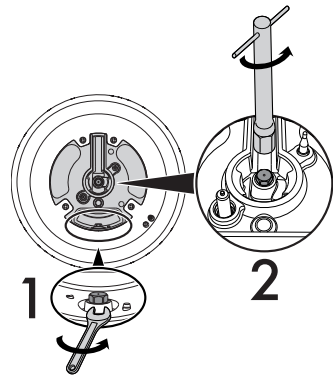
⊗ Sähkötuuletin

5.2 Mukautus eri kaasutyyppeihin

Jos laitetta käytetään muiden kaasutyypin 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 kaasutyypin mukaan (ks. Polttimien ja suuttimien ominaisuuksien taulukko).

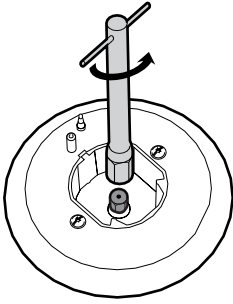


- 1 Ulkoinen suutin - 2 Sisäinen suutin

FI



Asennus

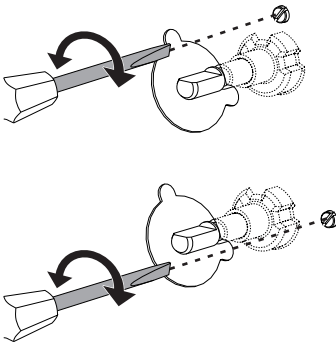


3. Aseta polttimet takaisin paikoilleen asianmukaisesti.

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 teknikon toimesta.



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				•	•								
10 Kaupunkikaasu G110														
G110	8 mbar	•								•		•		



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

FI



Asennus

Polttimien ja suuttimien ominaisuuksien taulukko

1 Metaanikaasu G20 - 20 mbar				
	SR	R	UR2 sis.	UR2 ulk.
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.80	3.0	0.9	3.30
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	97	120	70	128
Esikammio (merkitty suuttimeen)	Z	H9	H1	F3
Alhainen teho (W)	500	800	400	1200
2 Metaanikaasu G20 - 25 mbar				
	SR	R	UR2 sis.	UR2 ulk.
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.80	3.0	0.8	3.4
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	94	110	65	130
Esikammio (merkitty suuttimeen)	Z	H8	H1	H3
Alhainen teho (W)	500	800	400	1200
3 Metaanikaasu G25/G25.3 - 25 mbar				
	SR	R	UR2 sis.	UR2 ulk.
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	94	121	68	128
Esikammio (merkitty suuttimeen)	Y	F2	F1	F2
Alhainen teho (W)	500	800	400	1200
4 Metaanikaasu G25.1 - 25 mbar				
	SR	R	UR2 sis.	UR2 ulk.
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	100	134	72	136
Esikammio (merkitty suuttimeen)	Y	F3	H1	F3
Alhainen teho (W)	500	800	400	1200
5 Metaanikaasu G25 - 20 mbar				
	SR	R	UR2 sis.	UR2 ulk.
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	100	134	72	138
Esikammio (merkitty suuttimeen)	Y	F3	F1	F3
Alhainen teho (W)	500	800	400	1200
6 Metaanikaasu G2.350 - 13 mbar				
	SR	R	UR2 sis.	UR2 ulk.
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.80	2.90	0.90	3.30
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	120	165	91	180
Esikammio (merkitty suuttimeen)	Y	F3	Y	H4
Alhainen teho (W)	500	800	400	1200

Asennus



7 Nestekaasu G30/31 - 30/37 mbar	SR	R	UR2 sis.	UR2 ulk.
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	65	85	44	91
Esikammio (merkitty suuttimeen)	-	-	-	-
Alhainen teho (W)	500	800	400	1300
Nimellinen virtaus G30 (g/h)	131	218	65	240
Nimellinen virtaus G31 (g/h)	129	214	64	236
8 Nestekaasu G30/31 - 37 mbar	SR	R	UR2 sis.	UR2 ulk.
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.90	3.0	0.80	3.30
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	65	81	42	88
Esikammio (merkitty suuttimeen)	-	-	-	-
Alhainen teho (W)	550	900	450	1500
Nimellinen virtaus G30 (g/h)	138	218	58	240
Nimellinen virtaus G31 (g/h)	136	214	57	236
9 Nestekaasu G30/31 - 50 mbar	SR	R	UR2 sis.	UR2 ulk.
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.80	3.0	1.0	3.30
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	58	74	43	73
Esikammio (merkitty suuttimeen)	M	Z	H2	S1
Alhainen teho (W)	500	1000	400	1500
Nimellinen virtaus G30 (g/h)	131	218	73	240
Nimellinen virtaus G31 (g/h)	129	214	71	236
10 kaupunkikaasu G110 - 8 mbar	SR	R	UR2 sis.	UR2 ulk.
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.80	2.80	1.0	3.20
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	185	260	145	300
Esikammio (merkitty suuttimeen)	/2	/3	0040	0190
Alhainen teho (W)	500	800	400	1000

Varustuksiin kuuluvat suuttimet ovat saatavilla valtuutetuista huoltokeskuksista.



Asennus

5.3 Asemointi



Painava laite Liftistymisvammojen vaara

- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avustamana.



Avattuun luukkuun kohdistuva paine Laitteelle syntyvien vahinkojen vaara

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



Laitteen toiminnan aikana kehittyvä lämpö Tulipalovaara

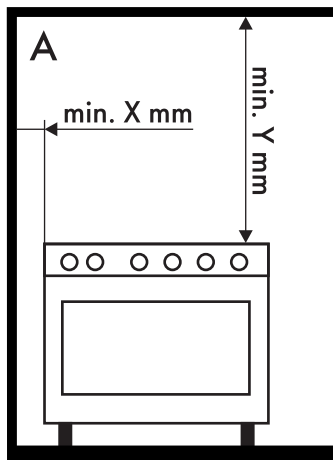
- Lähellä olevien kalusteiden puuviilutuksen, liimojen tai muovipinnoitusten tulee olla lämmönkestäviä (ei alle 90 °C).

Tämä laite voidaan asentaa sellaisten seinien viereen, joista yksi ylittää työtason korkeuden, vähintään **X** mm etäisyydelle laitteen sivusta, kuvissa "A" ja "C" osoitettuun tapaan, asennusluokista riippuen.

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

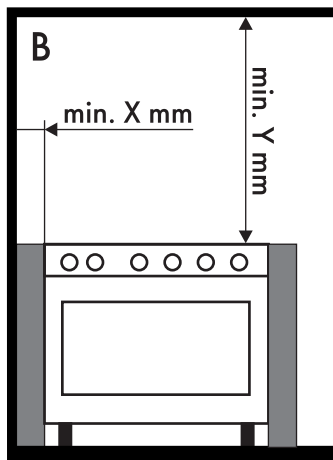
X	300 mm
Y	750 mm

Tämä laite, asennustyyppistä riippuen, kuuluu luokkaan:



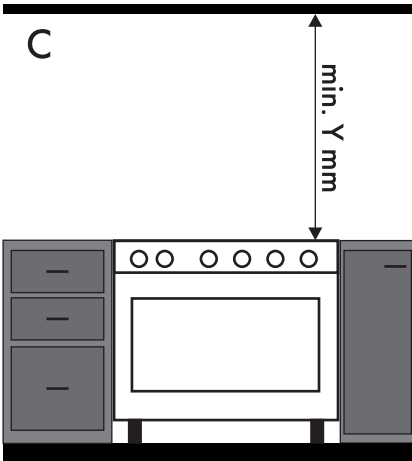
A - Luokka 1

(Vapaasti seisova laite)





B - Luokka 2 alaluokka 1 (Kalusteasennettu laite)



A	1200 mm
B	600 mm
C¹	min. 300 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	800 mm

¹ Minimietäisyys sivuseinistä tai muista tulenaroista materiaaleista.

² Kaapin minimileveys (=A).

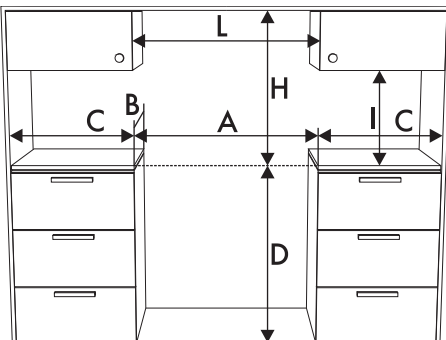
* Mikäli liesituuletin asennetaan keittotason päälle, viittaa liesituulettimen ohjeisiin noudattamalla oikeaa etäisyyttä.

C - Luokka 2 alaluokka 1 (Kalusteasennettu laite)



Laitteen saa asentaa pätevä tekniikko voimassa olevia määräyksiä noudattamalla.

Laitteen mitat

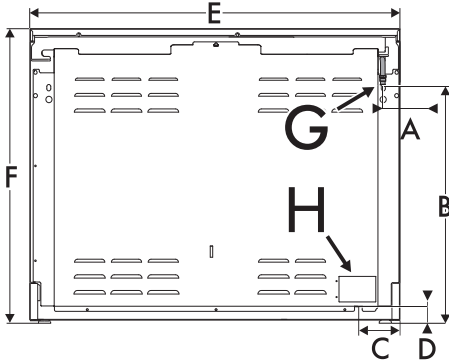




Asennus

Laitteen mitat: kaasu- ja sähköliitännöiden sijainti

Kaasu- ja sähköliitännöiden asento (mitat yksikössä mm).



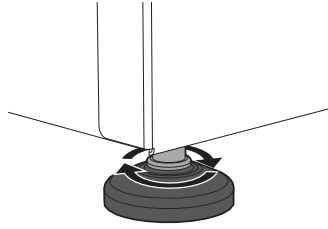
A	56
B (maks.)	770
B (min)	744
C	135
D	55
E	1200
F (min)	894
F (maks.)	920

G = kaasuliitäntä

H = sähköliitäntä

Laitteen aseointi ja vaaitus

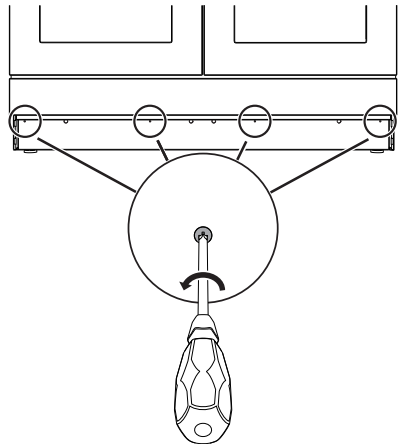
Kun sähkö-/kaasuliitäntä on suoritettu vakauden lisäämiseksi on ehdottoman tärkeää, että laite vaaitetaan oikein lattialle. Ruuvaa jalka kiinni tai auki alaosassa, kunnes laite saadaan vaaitettua ja vakaaksi.



Etujalkalistan asennus

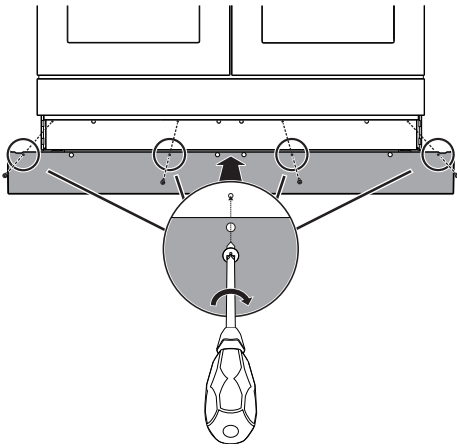
Etujalkalista tulee aina asemoida ja kiinnittää oikein laitteeseen.

1. Ruuvimeisseliä käyttämällä, irrota säilytystilan oven alla olevat ruuvit.





2. Sijoita etujalkalista kohdistamalla vastaaville ruuveille tarkoitetut aukot laitteessa olevien aukkojen kanssa.

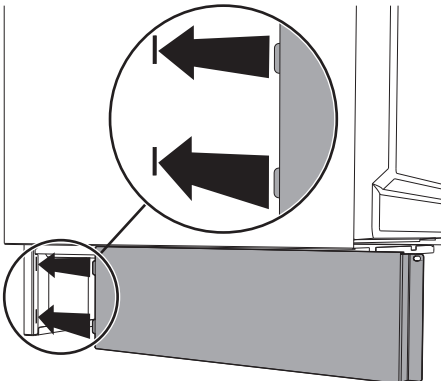


3. Kiinnitä etujalkalista edellä irrotettujen ruuvien kautta.

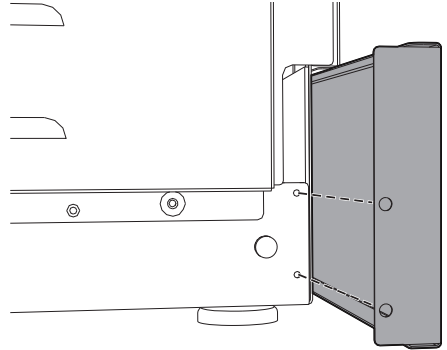
Sivujalkalistojen asennus

Kun etujalkalista on asennettu, asenna sivujalkalistat.

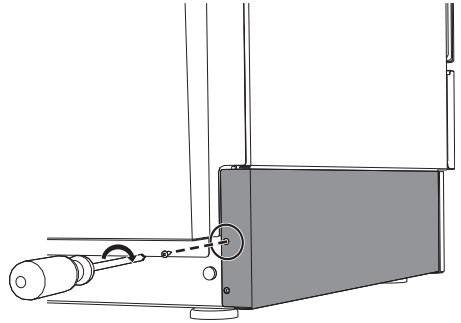
1. Aseta sivujalkalistat etujalkalistan viereen.
2. Aseta kielekkeet etujalkalistan takana ja sivulla oleviin aukkoihin.



3. Kohdista sivujalkalistojen takana olevat aukot laitteen jalustassa olevien aukkojen kanssa.



4. Kiinnitä sivujalkalistat ruuvilla.



5. Varmista, että molemmat jalkalistat on kiinnitetty toistamalla kuvatut toimenpiteet.



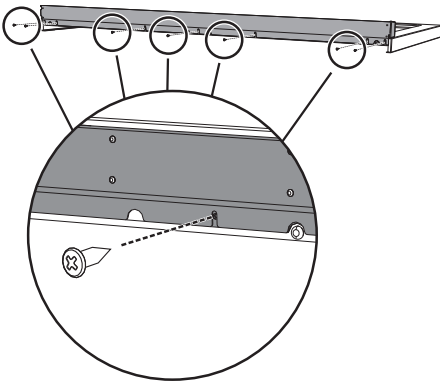
Asennus

Korokkeen asennus

i 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 kiinnitysruuveja varten.
2. Kiinnitä koroke tasoon kiinnitysruuvien kautta.



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.

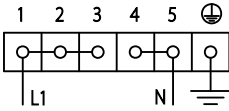
Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

Käytä maadoitukseen vähintään 20 mm muita johtoja pidempää johtoa.



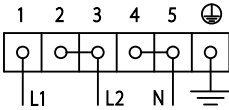
Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

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



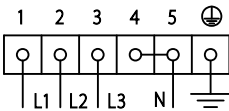
Kolminapainen johto **3 x 6 mm²**.

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



Nelinapainen johto **4 x 2,5 mm²**.

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



Viisinpainen johto **5 x 2,5 mm²**.



Osoitetut arvot viittaavat johdon sisäiseen läpimittaan.

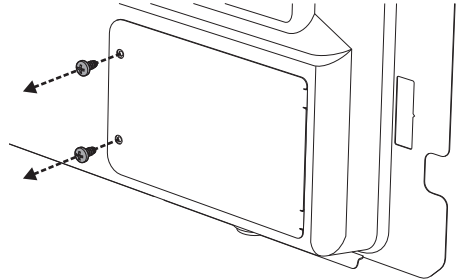


Edellä määritetyt virtajohdot on mitoitettu ottaen huomioon tasoituskerroin (standardin EN 60335-2-6 mukaisesti).

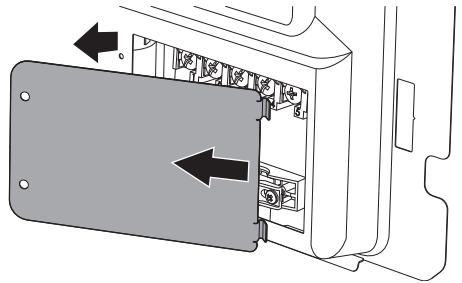
Pääsy liittinrimaan

Virtajohdon kytkemiseksi, mene takana olevan suojuksen päällä olevalle liittinrimalle:

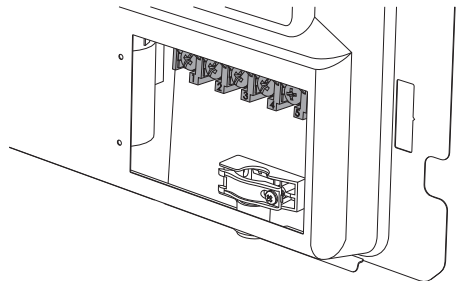
1. Irrota ruuvit, jotka kiinnittävät luukun takana olevaan suojukseen.



2. Käännä luukkua kevyesti ja irrota se paikoiltaan.



3. Asenna virtajohto.

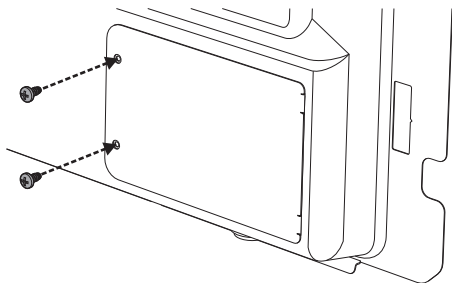


FI



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.



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.

Testaus

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

5.5 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 minimiliekien 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.