

# Sisällysluettelo

<b>1 Varoitukset</b>	<b>118</b>
1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	118
1.2 Valmistajan vastuu	122
1.3 Laitteen käyttötarkoitus	123
1.4 Tyyppikilpi	123
1.5 Tämä käyttöohje	123
1.6 Hävittäminen	123
1.7 Miten käyttöohjetta luetaan	124
<b>2 Kuvaus</b>	<b>125</b>
2.1 Yleinen kuvaus	125
2.2 Keittotaso	126
2.3 Ohjauspaneeli	127
2.4 Muut osat	128
2.5 Saatavilla olevat lisävarusteet	129
<b>3 Käyttö</b>	<b>131</b>
3.1 Energian säästämiseksi	133
3.2 Lisävarusteiden käyttö	133
3.3 Keittotason käyttö	134
3.4 Säilytystilan käyttö	135
3.5 Uunien käyttö	136
3.6 Ohjelmointilaitteen kello	140
<b>4 Puhdistus ja hoito</b>	<b>147</b>
4.1 Pintojen puhdistus	147
4.2 Keittotason puhdistus	148
4.3 Luukun puhdistus	149
4.4 Uunitilojen puhdistus	151
4.5 Vapor Clean (vain joissakin malleissa)	153
4.6 Pyrolyysi (vain joissakin malleissa)	154
4.7 Erikoishuolto	156
<b>5 Asennus</b>	<b>158</b>
5.1 Kaasuliitäntä	158
5.2 Mukautus eri kaasutyyppeihin	161
5.3 Sijoittaminen	166
5.4 Sähköliitäntä	171
5.5 Ohjeet asentajalle	173

## ALKUPERÄISTEN OHJEIDEN KÄÄNNÖS

Lue tämä käyttöopas huolellisesti. Ohjeiden noudattaminen takaa laitteen ulkomuodon ja toiminnan säilymisen muuttumattomina.

Tuotteeseen liittyviä lisätietoja löytyy osoitteesta [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1 Varoitukset

### 1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset

#### Henkilövahingot

- Laite ja siihen kuuluvat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Pidä lapset loitolla.
- Suojaa kätesi uunikintailla, kun käsittelet ruokia uunitilan sisällä.
- Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä/tulipaloa vedellä: kytke laite pois ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä.
- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset etäällä laitteesta, 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 poltinkannet on asetettu oikein paikoilleen.
- Toimi äärimmäisen varovaisesti, sillä keittoalueet kuumenevat nopeasti. Vältä kattiloiden tyhjänä kuumentamista. Ylikuumenemisen vaara.
- Paistoa on aina valvottava. Lyhyttä paistoa on valvottava jatkuvasti.
- 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 käytä vettä sammutukseen. Laita kansi kattilan päälle ja kytke asianmukainen keittoalue pois.
- Älä aseta metallisia esineitä kuten esimerkiksi astioita tai ruokailuvälineitä keittotason pinnalle, sillä ne voivat ylikuumentua.



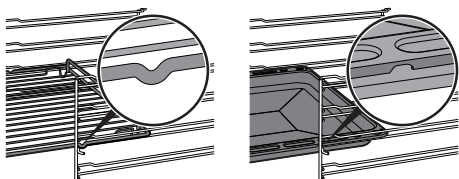
- Älä työnnä teräviä metalliesineitä (ruokailuvälineitä tai työkaluja) laitteessa oleviin aukkoihin.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Pidä luukku kiinni paiston aikana.
- Jos käsittelit ruokia paiston aikana tai paiston lopussa, avaa luukkua 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi päästäksesi höyryn pois ennen kuin avaat luukun kokonaan.
- Älä avaa säilytystilaa (mallista riippuen), kun uuni on päällä ja kuuma.
- Säilytystilan sisällä olevat esineet voivat olla erittäin kuumia myös uunin käytön jälkeen.
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- Älä koskaan irrota pistoketta johdosta vetämällä.
- **ÄLÄ KÄYTÄ TAI SÄILYTÄ TULENARKOJA MATERIAALEJA SÄILYTYSTILASSA (MALLISTA RIIPPUEN) TAI LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ.**
- **ÄLÄ KÄYTÄ SUIHKEPULLOJA TÄMÄN LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ, KUN SE ON TOIMINNASSA.**
- **ÄLÄ TEE MUUTOKSIA LAITTEESEEN.**
- Varustaudu aina henkilönsuojaimilla ennen laitetta koskevien toimenpiteiden suorittamista (asennus, huolto, asemointi tai siirto).
- Kytke pääkatkaisin pois päältä ennen laitteeseen suoritettavia toimenpiteitä.
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suorittavaksi voimassa olevien määräysten mukaisesti.
- Älä koskaan yritä korjata laitetta itse tai ilman pätevän teknikon apua.
- Vaarojen välttämiseksi, jos virtajohto on vahingoittunut, ota yhteys tekniseen tukeen joka vaihteen sen uuteen.



## Varoitukset

### Laitteelle aiheutuvat vahingot

- Älä puhdistaa uunin lasiluukkuja karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä ja metallisia lastoja käyttämällä, sillä ne voivat naarmuttaa niiden pintaa ja aiheuttaa lasin murtumisen.
- Käytä tarvittaessa pussia tai muovisia välineitä.
- Älä puhdistaa laitetta höyryllä.
- Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.
- Älä istu laitteen päälle.
- Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti. Mekaanisten turvalukitusten, jotka estävät niiden tahatonta ulosvetoa, tulee olla alasuuntaan ja uunitilan takaosaan päin.



- Tulipalovaara: älä säilytä esineitä keittopinnoilla.
- Älä suihkuta suihkeita uunin läheisyydessä.

- Älä jätä laitetta valvomatta paiston aikana, sillä roiskuva rasva tai öljy saattaa syttyä palamaan ylikuumentumisen seurauksena. Toimi äärimmäisen varovaisesti
- **ÄLÄ MISSÄÄN TAPAUKSESSA KÄYTÄ LAITETTA HUONEEN LÄMMITTÄMISEEN.**
- Älä käytä muovisia keittiövälineitä tai astioita ruokien kypsennyksessä.
- Älä aseta uuniin purkkeja tai suljettuja astioita.
- Ota kaikki uunipellit ja ritilät pois uunitilasta, ellei käytä niitä paiston aikana.
- Älä peitä uunitilan pohjaa alumiinifoliolla tai tinapaperilla.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan uunitilan pohjalle.
- Jos käytät leivinpaperia, varmista ettei se estä kuumaa ilmaa kiertämään uunin sisällä.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan avatun luukun sisälasiin päälle.
- Astiat tai pannut on asetettava keittotason alueen sisäpuolelle.



- Kaikkien keittoastioiden pohjan tulee olla tasainen ja säännöllinen.
- Jos neste kiehuu yli, puhdista valunut neste pois keittotasolta.
- Älä kaada keittotasolle happamia aineita kuten sitruunamehua tai etikkaa.
- Älä puhdista laitetta höyryllä.
- Älä laita tyhjiä kattiloita tai pannuja päällä olevien keittoalueiden päälle.
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla (esim. anodisointi, nikkelointi, kromaus) käsiteltyjen osien puhdistukseen klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita ja teräsvillaa).
- Älä pese tasoon kuuluvia irrotettavia ritilöitä, liekin jakosia ja kansia astianpesukoneessa.
- Älä käytä luukkua vipuna kun uunia asennetaan kalusteeseen.
- Älä kohdista avattuun luukkuun liiallista voimaa.
- Älä nosta tai siirrä laitetta kahvasta.

## Asennus

- **TÄTÄ LAITETTA EI SAA ASENTAA VENEISIIN TAI ASUNTOVAUNUIHIN.**
- Laitetta ei saa asentaa jalustan päälle.
- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avulla.
- Laitteen eteen ei saa asentaa sisustusovea tai paneelia, ettei se ylikuumene.
- Varmista ennen asentamista, että paikalliset jakeluolosuhteet (kaasun tyyppi ja paine) ja kodinkoneen säädöt ovat yhteensopivat.
- Letkut eivät saa joutua kosketuksiin liikkuvien osien kanssa eikä ne saa litistyä.



## Varoitukset

- Tätä kodinkonetta ei ole liitetty palamistuotteiden poistolaitteeseen. Se täytyy asentaa ja liittää voimassa olevien asennusmääräysten mukaisesti. On huomioitava erityisesti ilmankiertoa koskevat vaatimukset.
- Tämän kodinkoneen säädöt löytyvät kaasun säätötarrasta.
- Anna kaasuliitännät ammattitaitoisen teknikon tehtäväksi.
- Käyttöönotto letkua käyttämällä tulee tehdä siten, että letkun pituus ei ylitä 2 metriä, jos kyseessä ovat teräsetkut, ja 1,5 metriä, jos kyseessä ovat kumiletkut.
- Käytä vaadittaessa määräyksen mukaista paineensäädintä.
- Tarkista jokaisen toimenpiteen jälkeen, että kaasuliitäntöjen kiristysmomentti on välillä 10 Nm ja 15 Nm.
- Kun asennus on suoritettu, tarkasta mahdolliset vuodot saippuanesteellä. Älä koskaan käytä liekkiä.
- Anna sähkökytkennät ammattitaitoisen teknikon tehtäväksi.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksien mukainen maadoitus on pakollinen.
- Käytä vähintään 90 °C:n lämpötilaa kestäviä johtoja.
- Liitäntäkotelon virtajohtimien ruuvien kiristysmomentin tulee olla 1,5 - 2 Nm.

### Laitteeseen liittyen

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

### 1.2 Valmistajan vastuu

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

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



## 1.3 Laitteen käyttötarkoitus

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

## 1.4 Tyypikilpi

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

## 1.5 Tämä käyttöohje

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

Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.

## 1.6 Hävittäminen



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

Laitteen hävittämiseksi:

- Katkaise virtajohto ja irrota johto yhdessä pistokkeen kanssa.



### Sähkövirta

### Sähköiskun vaara

- Kytke pääkatkaisin pois päältä.
- Irrota virtajohto sähkölaitteistosta.
- Toimita laite käyttööän 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.



# Varoitukset

## 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 liittyvää tietoa.

### Puhdistus ja huolto



Laitteen oikeaan puhdistamiseen ja huoltoon liittyvää tietoa.

### Asennus



Pätevälle teknikolle kuuluvaa tietoa: asennus, käyttöönotto ja säätö.



Turvallisuuteen liittyvät varoitukset



Tietoa



Neuvo

## 1. Käyttöohjeiden järjestys.

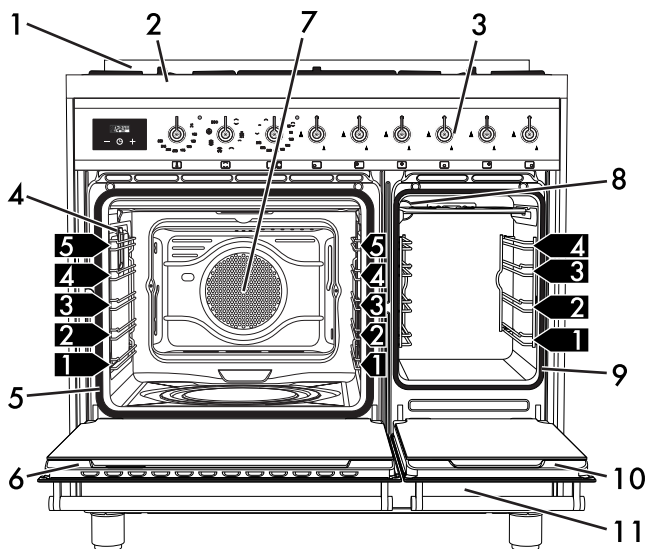
- Yksittäinen käyttöohje.



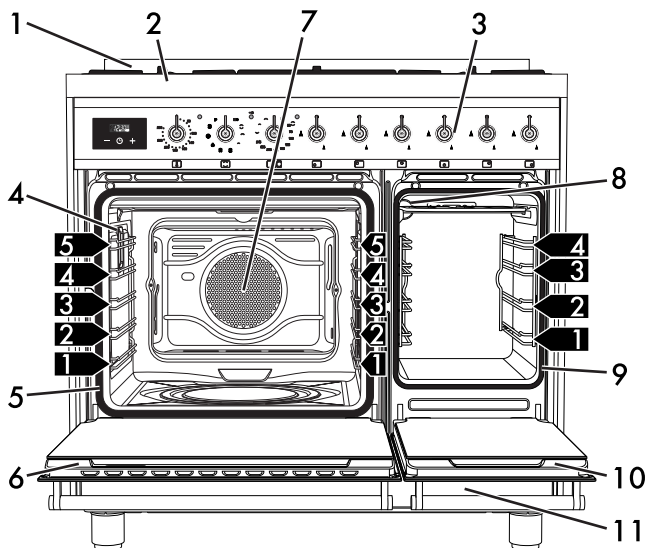


## 2 Kuvas

### 2.1 Yleinen kuvaus



Monitoimimallit



Pyrolyttiset mallit



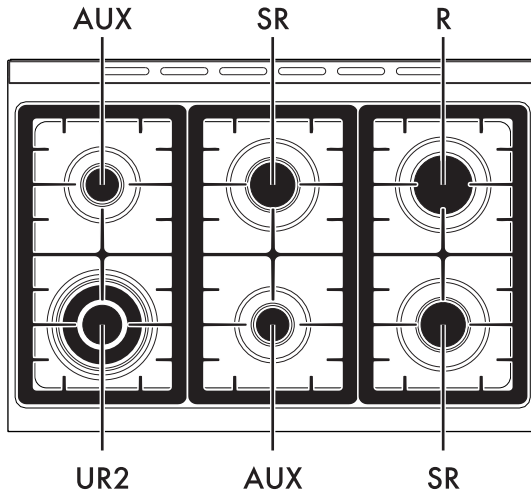
# Kuvaus

- 1 Koroke
- 2 Keittotaso
- 3 Ohjauspaneeli
- 4 Pääuunin lamppu
- 5 Pääuunin tiiviste
- 6 Pääuunin luukku

- 7 Pääuunin tuuletin
- 8 Lisäuunin lamppu
- 9 Lisäuunin tiiviste
- 10 Lisäuunin luukku
- 11 Säilytystila

**1,2,3...** Rutilöiden/peltien kannattimet

## 2.2 Keittotaso

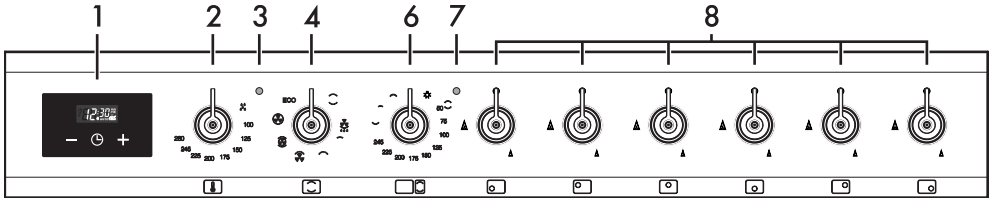


**AUX** = Lisäpoltin  
**SR** = Puolinopea poltin

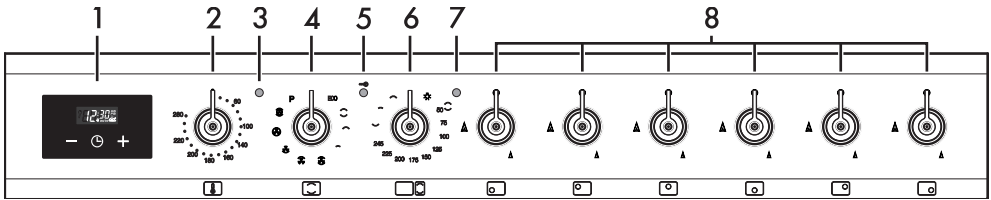
**R** = Nopea  
**UR2** = Pikapoltin



## 2.3 Ohjauspaneeli



Monitoimimallit



Pyrolyttinen malli

### 1 Ohjelmointilaitteen kello

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

### 2 Pääuunin lämpötilakytin

Tämän kytkimen avulla on mahdollista valita paistolämpötila.

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

### 3 Pääuunin merkkivalo

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

### 4 Pääuunin toimintojen kytkin

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

### 5 Luukun lukituksen merkkivalo (vain pyrolyttisissä malleissa)

Se syttyy palamaan kun automaattinen puhdistusjakso käynnistyy (pyrolyysi).

### 6 Lisäuunin lämpötila-/toimintokytin

Sytyttää uunitilan sisällä olevan lampun tai kytkee päälle grillin ja pohjan vastuksen lämpötilaan, joka vaihtelee noin lämpötilasta 50 °C lämpötilaan 245 °C.





Korkeimmassa lämpötilassa voidaan lisäksi valita joitain erikoiskypsennyksille optimoituja toimintoja.



## 7 Varauunun 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.

## 8 Keittotason polttimien kytkimet

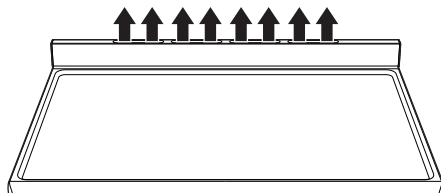
Käytetään tasolla olevien polttimien sytyttämiseen ja säätämiseen. Paina ja käännä kytkimiä vastapäivään arvon  kohdalle sytyttääksesi vastaavat polttimet. Liekkiä säädetään kääntämällä kytkimiä maksimin  ja minimin  välillä olevalla alueella. Sammuta polttimet asettamalla kytkimet takaisin asentoon .

## 2.4 Muut osat

### Uunin tasot

Laitteessa on eri korkeustasoja uunipeltien ja ritilöiden asemointia varten. Asetuskorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin (ks. 2.1 Yleinen kuvaus).

## Jäähdytystuuletin



Tuuletin tehtävänä on jäähdyttää laite ja se kytkeytyy päälle paiston aikana. Tuuletin muodostaa normaalin ilmavirtauksen, joka tulee ulos laitteen takapuolelta. Ilmavirtaus voi jatkua lyhyen aikaa myös uunin sammutuksen jälkeen.



Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.

## Sisävalaistus

Laitteen sisävalaistus kytkeytyy:


### (pääuuni)

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



Kun luukku on auki, sisävalaistusta ei ole mahdollista sammuttaa.

### (lisäuuni)

- kun lisäuunin lämpötila-/toimintokytkin viedään symbolin  tai minkä tahansa toiminnon kohdalle.



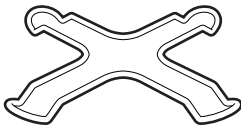
## 2.5 Saatavilla olevat lisävarusteet

**i** Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia lisävarusteita.

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

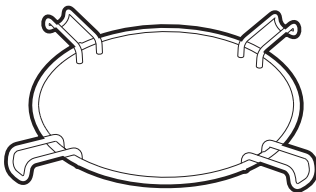
**i** Varustuksiin kuuluvia alkuperäisiä lisävarusteita tai ylimääräisiä lisävarusteita voidaan pyytää valtuutetuista huoltokeskuksista. Käytä vain valmistajan alkuperäisiä lisävarusteita.

### Pienentävä ritilä



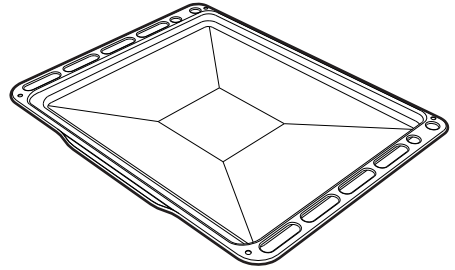
Ihanteellinen pienille astioille.

### Wokkipannuille tarkoitettu pienentävä ritilä



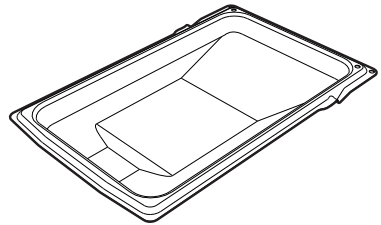
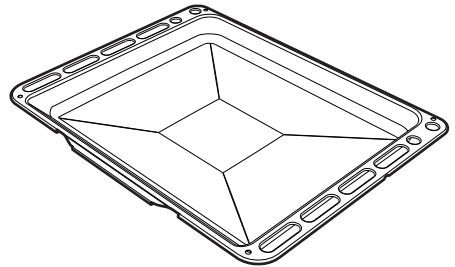
Hyödyllinen wokkipannuja käytettäessä.

## Uunipelti (vain joissakin malleissa)



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

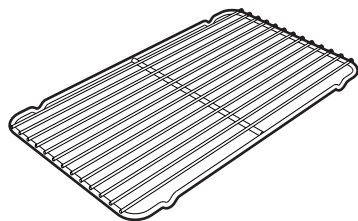
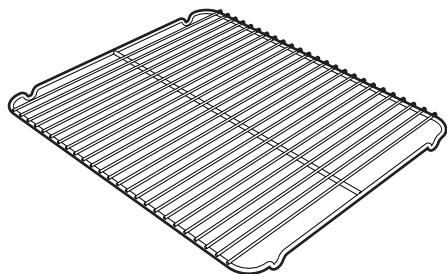
### Syvä uunipelti



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

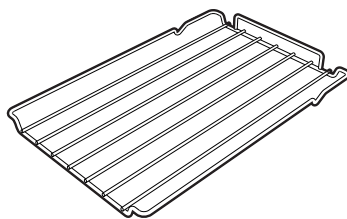
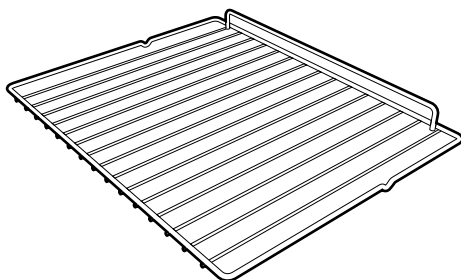


## Uunipellin ritilä



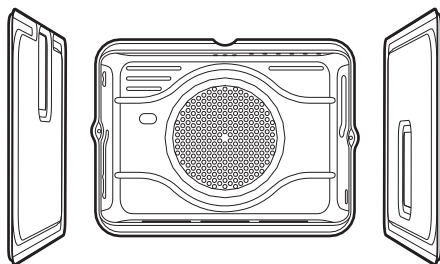
Tarkoitettu asetettavaksi uunipellin päälle silloin, kun ruoka-ainekset voivat valua sen yli.

## Ritilä



Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

## Automaattisesti puhdistuvat paneelit (vain joissakin malleissa)



Hyödylliset pienten rasvamäärien absorbointiin.



## 3 Käyttö



Korkea lämpötila uunitilan sisällä käytön aikana

### Palovammojen vaara

- Pidä luukku kiinni paiston aikana.
- Suojaa käsiä uunikintailla ruokien liikuttamisen aikana uunin sisällä.
- Älä koske uunin sisällä oleviin lämmityselementteihin.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia uunin läheisyyteen sen toiminnan aikana.
- Jos käsittelet ruokia paiston aikana tai paiston lopussa, avaa luukkua 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi päästääksesi höyryn pois ennen kuin avaat luukun kokonaan.



Väärä käyttö

### Palovammojen vaara

- Varmista, että liekin jako-osat ja poltinkannet on asetettu oikein paikoilleen.
- Rasvat ja öljyt voivat ylikuumentuessaan syttyä palamaan. Toimi äärimmäisen varovaisesti.



Korkea lämpötila säilytystilan sisällä

### Palovammojen vaara

- Älä avaa säilytystilaa kun laite on päällä ja vielä kuuma.
- Säilytystilan sisällä olevat esineet voivat olla erittäin kuumia myös laitteen käytön jälkeen.
- Älä laita sen sisään tulenarkoja materiaaleja, räsyjä tai paperia.



Väärä käyttö

### Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä peitä uunitilan pohjaa alumiinifoliolla tai tinapaperilla.
- Jos käytät leivinpaperia, varmista ettei se estä kuuman ilman kiertoa uunin sisällä.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan uunitilan pohjalle.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan avatun luukun sisäläsin päälle.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Astiat tai pannut on asetettava keittotason alueen sisäpuolelle.
- Kaikkien keittoastioiden pohjan tulee olla tasainen ja säännöllinen.
- Jos neste kiehuu yli, puhdista valunut neste pois keittotasolta.



Korkea lämpötila säilytystilan sisällä

## Tulipalo- tai räjähdysvaara

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

## Kaasuvuoto voi aiheuttaa räjähdyksen.

Jos kaasun hajua ilmenee tai kaasulaitteistossa esiintyy vikoja:

- Sulje kaasunsyöttö välittömästi tai kaasupullon venttiili.
- Sammuta välittömästi avotulet ja savukkeet.
- Älä laita virtakytkimiä tai laitteita päälle äläkä irrota pistokkeita pistorasiasta. Älä käytä puhelimia tai kännyköitä rakennuksen sisällä.
- Avaa ikkunat ja tuuleta huone.
- Ota yhteys huoltopalveluun tai kaasulaitokseen.

## Epätavallinen toiminta

Mitä tahansa seuraavista toiminnoista on pidettävä epätavallisena ja vaatii huoltopyyntöä:

- Polttimen levyn kellastuminen.
- Keittiövälineiden vahingoittuminen.
- Polttimien väärä syttyminen.
- Polttimet pysyvät vaikeasti päällä.
- Polttimet sammuvat toiminnan aikana.
- Kaasuhanoja on vaikea käänättä.

Jos laite ei toimi oikein, käänny alueellasi toimivan valtuutetun huoltokeskuksen puoleen.

## Ensimmäinen käyttö

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





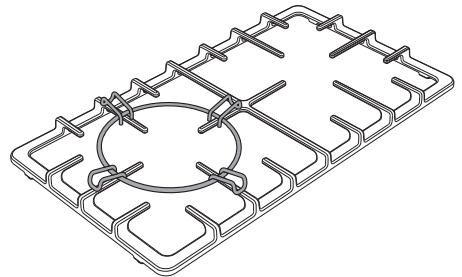
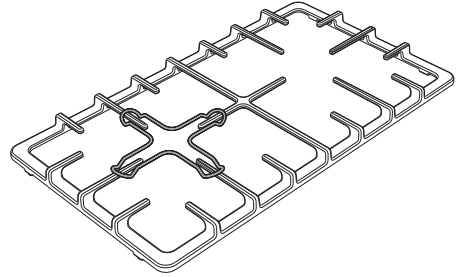
## 3.1 Energian säästämiseksi

- Esilämmitä laite vain jos resepti sitä vaatii.
- Ellei pakkauksessa muuta mainita, sulata pakasteet ennen niiden laittamista kypsennystilaan.
- Kun kypsennetään useampia ruokia, on suositeltavaa kypsentää ne peräkkäin. Näin hyödynnetään valmiiksi kuumaa kypsennystilaa.
- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Ota kaikki uunipellit ja ritilät pois uunitilasta, ellet käytä niitä paiston aikana.
- Pysäytä paisto muutama minuutti ennen normaalisti käytettyä aikaa. Paisto jatkuu jäljelle jäävien minuuttien ajan uunin sisälle kertyneellä lämmöllä.
- Vähennä luukun avaamista minimiin, jotta energian häviämistä voitaisiin estää.
- Pidä kypsennystila aina puhtaana.

## 3.2 Lisävarusteiden käyttö

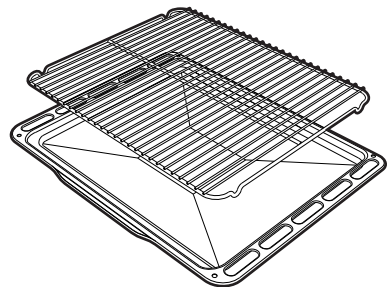
### Pienentävät ritilät

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



### Uunipellin ritilä

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

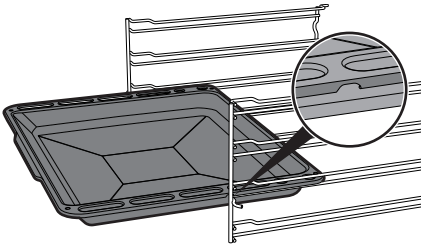
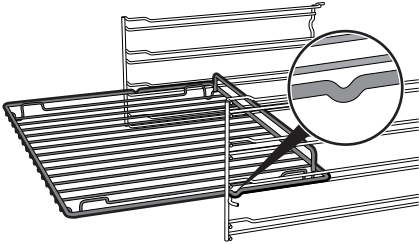




## Ritilät ja uunipellit

Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivukiskoille niiden pysähtymiskohtaan asti.

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




Aseta ritilät ja pellit varovasti uunitilaan niiden pysähtymiskohtaan asti.



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

## 3.3 Keittotason käyttö

Kaikki laitteen kytkimet ja ohjaimet sijaitsevat samassa etupaneelissa. Jokaiselle kytkimelle on osoitettu 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 nuppia painettuna muutaman sekunnin ajan niin, että termoelementti lämpenee. Poltin voi sammua kytkimen hellittämishetkellä: se tarkoittaa, että termoelementti ei ole lämmennyt tarpeeksi.

Odota hetki ja toista toimenpide. Pidä kytkintä alhaalla pidempään.



Tahattoman sammumisen tapahtuessa aktivoituu turvatoiminto, joka estää kaasun syötön vaikka hana olisi auki. Käännä kytkin takaisin kohtaan

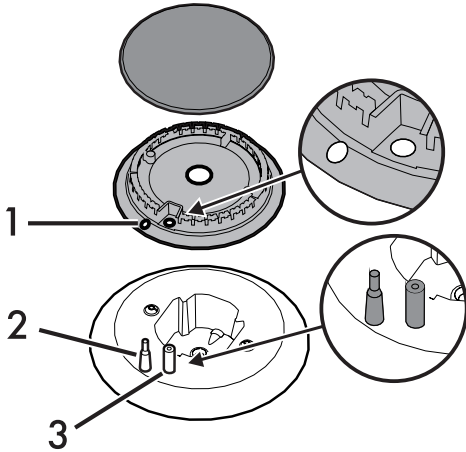


äläkä yritä sytyttää uunia uudelleen 60 sekuntiin.



## Liekkien jako-osien ja kansien oikea asento

Ennen keittotason polttimien sytyttämistä varmista, että liekin jako-osat ja vastaavat kannet on asetettu paikoilleen. Varmista, että jako-osien reiät **1** vastaavat hehkutulppien **3** ja termoelementtien **2** asemaa.



## 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.

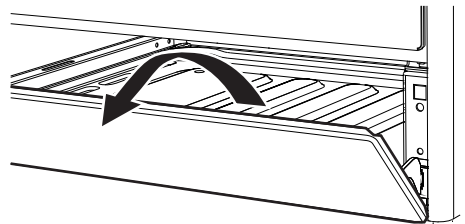


Keittoastioiden halkaisija:

- **AUX:** 12 - 14 cm.
- **SR:** 16 - 24 cm.
- **SR:** 18 - 26 cm.
- **UR2:** 18 - 28 cm.

## 3.4 Säilytystilan käyttö

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





## 3.5 Uunien käyttö

### Pääuunin käynnistys



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

### Pääuunin toiminnot



#### Stattinen

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



#### Kiertoilma alalämpö (vain joissakin malleissa)

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.



#### Pieni grilli

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



#### Grilli

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



#### Kiertoilmagrilli

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



## Staatinen kiertoilma (vain joissakin malleissa)

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



## Turbo

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



## 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. Kuumen ilman kierto takaa välittömän ja tasaisen lämmön jakautumisen. Näin ollen on esimerkiksi mahdollista paistaa samanaikaisesti (eri tasoilla) kalaa, vihanneksia ja pipareita, hajuja ja makuja sekoittamatta.



## Kiertoilma alalämpö (vain joissakin malleissa)

Tuulettimen ja alalämmön yhdistelmän ansiosta paisto voidaan suorittaa nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sterilointiin tai pinnalta hyvin paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien paistoon, jotka vaativat näin ollen keskimääräisen ylälämmön. Ihanteellinen kaikille ruoille. Pyrolyyttimalleissa erityiset sulatus- ja kohotustoiminnot on yhdistetty tähän samaan toimintoon.



## Eco

Tämä toiminto soveltuu erinomaisesti yhdellä tasolla suoritettavaan paistoon alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikenlaisille elintarvikkeille lukuun ottamatta sellaisia, jotka voivat tuottaa paljon kosteutta (esimerkiksi vihannekset). Maksimaalisen energiansäästön saavuttamiseksi ja paistoaikojen lyhentämiseksi aseta elintarvikkeet uuniin äläkä esilämmitä uunitilaa.



Vältä uuninluukun avaamista paiston aikana ECO-toiminnolla.



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



# Käyttö



ECO-toiminto on hellävarainen paistotoiminto ja sitä suositellaan kypsennyksille, jotka eivät vaadi lämpötilaa yli 210 °C. Korkeammassa lämpötilassa kypsentämistä varten on suositeltavaa valita toinen toiminto.



## Vapor Clean (vain joissakin malleissa)

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



## Pyrolyysi (vain joissakin malleissa)

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

## Lisäuunin käynnistys



Käännä lämpötila-/toimintokytkin halutun lämpötilan kohdalle välillä 50 °C ja 245 °C tai halutun toiminnon kohdalle (enimmäislämpötilalla).

## Lisäuunin toiminnot



### Lamppu

Sytyttää uunitilan sisällä olevan lampun.



### Staattinen (min 50 °C - max 245 °C)

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



### Alalämpö (245 °C)

Alhaalta saapuva lämpö sallii korkeampaa pohjalämpötilaa vaativien ruokien paistamisen vaikuttamatta kuitenkaan niiden ruskistumiseen. Ihanteellinen makeille tai suolaisille kakuille, piirakoille ja pizzalle.



## Pieni grilli (245 °C)

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



## Grilli

Grillivastuksesta säteilevän lämmön avulla keskikokoiset/ohuet lihapalat grillataan optimaalisesti. Lisäksi se ruskistaa ne yhtenäisesti kypsennyksen lopussa. Ihanteellinen makkaroiden, porsaankylyjyksen ja pekonin paistoon. Kyseisen toiminnon avulla voidaan grillata yhdenmukaisella tavalla suuria ruokamääriä, erityisesti lihaa.

## Yleisiä ohjeita

- Käytä kiertoilmatoimintoa saadaksesi tasaisen paistotuloksen useammilla tasoilla.
- Paistoaikaa ei ole mahdollista lyhentää lisäämällä lämpötilaa (ruoka voi olla paistunut ulkoapäin mutta raakaa sisältä).
- Kun kyseessä on painoltaan samanlainen ruoka, leikattujen palojen paistoaika on kokonaisen ruoan paistoaikaan nähden lyhyempi.

## Neuvoja lihan paistamiseen

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

## Neuvoja grillaukseen

- Lihojen grillaaminen voidaan suorittaa myös asettamalla lihat kylmään uuniin. Esilämmitystä suositellaan jos paistovaikutusta halutaan muuttaa.
- Kiertoilmagrillauksessa on suositeltavaa esilämmittää uuninla ennen grillausta.
- Aseta ruoka riitilän keskelle.
- Grillitoiminnossa on suositeltavaa asettaa lämpötila korkeimman arvon kohdalle paiston optimoimiseksi.

## Neuvoja leivonnaisten ja piparien paistamiseen

- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan laadusta ja tiivyydestä.
- Jos paisto suoritetaan eri tasoilla, aseta ruoat mieluiten 2. tai 4. tasolle, lisää paistoaikaa muutamalla minuutilla ja käytä vain kiertoilmatoimintoja.

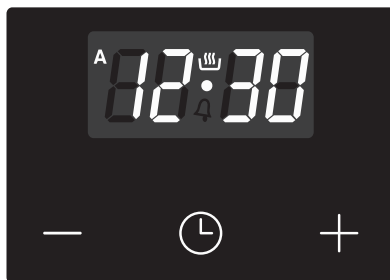


- Tarkista, että leivonnainen on sisältä kypsää: työnnä paistoajan päätyttyä hammastikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan. Jos leivonnainen ei jää kiinni hammastikkuun, se on kypsä.
- Jos leivonnainen menee kasaan kun se poistetaan uunista, seuraavan paiston yhteydessä vähennä asetettua lämpötilaa noin 10 °C ja valitse mahdollisesti pidempi paisto aika.
- Marengien ja tuulihattujen paistoajat vaihtelevat niiden koon mukaan.

## Neuvoja sulatukseen ja kohotukseen

- Aseta sulatettavat ruoat ilman pakkausta kannettomaan astiaan ja uunitilan ensimmäiselle tasolle.
- Vältä ruokien asettamista päällekkäin.
- Lihan sulattamiseksi käytä toiselle tasolle asetettavaa riitilää ja ensimmäiselle tasolle asetettavaa uunipeltiä. Tällä tavoin ruoka ei jää kosketuksiin sulatuksessa syntyvän nesteen kanssa.
- Jos leipä ja hedelmät on pilkottu paloiksi, niiden sulaminen vaatii saman ajan riippumatta niiden kokonaismäärästä ja -painosta.
- Herkimmät osat voidaan peittää alumiinifoliolla.
- Hyvää kohotusta varten aseta uunitilan pohjalle vettä sisältävä astia.

## 3.6 Ohjelmointilaitteen kello





— Vähennysnäppäin

🕒 Kellonajan säätönäppäin

+ Arvon lisäysnäppäin



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


Paina näppäintä  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.












## Kellonajan asetus

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









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

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

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

## Ajastettu paisto


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




1. Pidä painettuna kellonajan näppäintä , kunnes esiin tulee symboli .
  2. Paina kellonajan näppäintä  uudelleen. Näytölle ilmestyvät symbolit **A** ja kirjoitus  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 **A** kanssa.
- Paiston päätyttyä kuumentavat osat kytkeytyvät pois päältä. Näytöllä oleva symboli  sammuu, symboli **A** vilkkuu ja äänimerkki kytkeytyy.
6. Äänimerkin sammuttamiseksi riittää, että painetaan mitä tahansa ohjelmointilaitteen kellon näppäintä.




# Käyttö






7. Paina kellonajan näppäintä  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.

 Yli 10 tuntia kestävää paistoaikaa ei ole mahdollista ohjelmoida.



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

## Ohjelmoitu paisto


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





1. Aseta 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 paistoajan kanssa. (esimerkiksi näytetty paiston päättymisaika on klo 18.30).

6. Käytä näppäimiä  tai  paiston päättymisen kellonajan asettamiseksi. (esimerkiksi klo 19.30).

 Ota huomioon, että paiston 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. Käännä 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** vuorotelleen jäljelle jäävän paistoaajan 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 (pääuuni)

Ruuat	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	
Naudanpaisti	2	Turbo/pyöreä vastus	2	180 - 190	90 - 100	
Porsaan ulkofilee	2	Turbo/pyöreä vastus	2	180 - 190	70 - 80	
Makkarat	1,5	Kiertoilmagrilli	4	MAKS.	15	
Paahtopaisti	1	Turbo/pyöreä vastus	2	200	40 - 45	
Kanipaisti	1,5	Pyöreä vastus	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkkunapaisti	3	Turbo/pyöreä vastus	2	180 - 190	110 - 120	
Painosylttyä uunissa	2 - 3	Turbo/pyöreä vastus	2	180 - 190	170 - 180	
Kanapaisti	1,2	Turbo/pyöreä vastus	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>Puoli 1</b>	<b>Puoli 2</b>
Porsaankyljykset	1,5	Kiertoilmagrilli	4	MAKS.	15	5
Kyljykset	1,5	Kiertoilmagrilli	4	MAKS.	10	10
Pekoni	0,7	Grilli	5	MAKS.	7	8
Sianliha filee	1,5	Kiertoilmagrilli	4	MAKS.	10	5
Häränliha filee	1	Grilli	5	MAKS.	10	7
Kirjolohi	1,2	Turbo/pyöreä vastus	2	150 - 160	35 - 40	
Merikrotti	1,5	Turbo/pyöreä vastus	2	160	60 - 65	
Piikkikampela	1,5	Turbo/pyöreä vastus	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/pyöreä vastus	2	MAKS.	8 - 9	
Leipä	1	Pyöreä vastus	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia-leipä	1	Turbo/pyöreä vastus	2	180 - 190	20 - 25	
Rinkilänmuotoinen	1	Pyöreä vastus	2	160	55 - 60	
Piirakka	1	Pyöreä vastus	2	160	35 - 40	
Ricottakakku	1	Pyöreä vastus	2	160 - 170	55 - 60	
Täytetyt nyytit	1	Turbo/pyöreä vastus	2	160	20 - 25	
Kermakakku	1,2	Pyöreä vastus	2	160	55 - 60	
Tuulihatut	1,2	Turbo/pyöreä vastus	2	180	80 - 90	
Sokerikakku	1	Pyöreä vastus	2	150 - 160	55 - 60	
Riisikakku	1	Turbo/pyöreä vastus	2	160	55 - 60	
Briossit	0,6	Pyöreä vastus	2	160	30 - 35	



# Käyttö

## Suuntaa-antava paistotaulukko (varauuni)

Ruuat	Paino (Kg)	Toiminto	Taso	Lämpötila (°C)	Aika (minutteina)	
Kanipaisti	1	Staattinen	2	190 - 200	85 - 90	
Kanapaisti	1	Staattinen	2	190 - 200	80 - 85	
					Puoli 1	Puoli 2
Porsaan kyljet	0.8	Grilli	4	250	13	5
Jauhelihapihvit	0.6	Grilli	4	250	7	3
Sianlihamakkarat	0.6	Grilli	4	250	15	-
Siankyljet	0.7	Grilli	4	250	30 -	-
Pekoni	0.6	Grilli	4	250	10	3

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



## 4 Puhdistus ja hoito



Väärä käyttö

**Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara**

- Älä puhdistaa laitetta höyryllä.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla (esim. anodisointi, nikkelöinti, kromaus) käsiteltyjen osien puhdistukseen klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahranpoistoaineita ja teräsvillaa).
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.
- Älä pese tasoon kuuluvia irrotettavia ritilöitä, liekin jako-osia ja kansia astianpesukoneessa.



Käytä vain valmistajan myymiä puhdistusaineita.

### 4.1 Pintojen 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.

### Ruokajäämät

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

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

Älä anna sokeripohjaisten tuotteiden kuivua laitteen sisäpuolelle (esim. hillo), koska ne voivat vaurioittaa laitteen sisäosan emalipintaa.



Puhdistustoimenpiteiden jälkeen kuivaa laite huolella estääksesi toimintahäiriöiden ja esteettisten ongelmien syntymistä valuvan veden ja pesuaineiden vuoksi.



# Puhdistus ja huolto

## 4.2 Keittotason puhdistus

### Keittotason ritilät

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

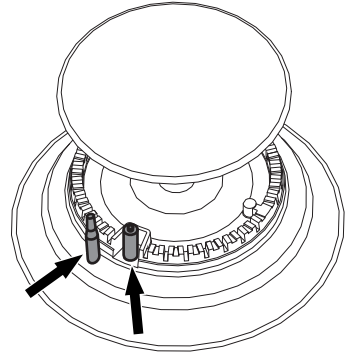
**i** Ritilät ovat jatkuvassa kosketuksessa liekkien kanssa, joten kuumudelle altistuva emalointi saattaa muuttua ajan kuluessa. Se on kuitenkin täysin luonnollista, eikä se vaikuta ritilöiden toimivuuteen millään tavoin.

### Liekin jako-osat ja kannet

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

### Sytytystulpat ja termoelementit

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



### Kytkimet



Kytinten puhdistamiseksi älä käytä aggressiivisia tuotteita, jotka sisältävät alkoholia tai teräksen ja lasin puhdistukseen tarkoitettuja tuotteita, sillä ne voivat aiheuttaa korjaamattomia vikoja.

Puhdista kytimet pehmeällä liinalla, joka on kostutettu lämpimällä vedellä. Kuivaa huolellisesti. Ne voidaan irrottaa vetämällä ne pois paikaltaan.





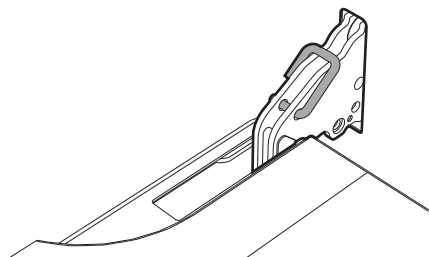
## 4.3 Luukun puhdistus

### Luukun irrottaminen

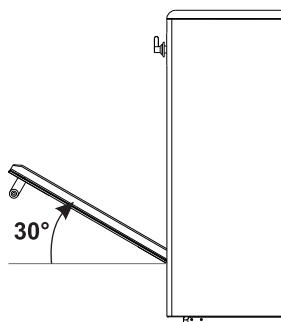
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku ja asettaa se astiapyyhkeen päälle.

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

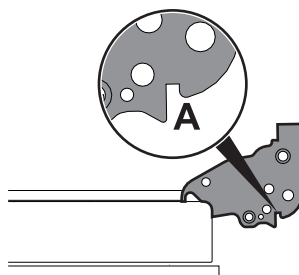
1. Avaa luukku kokonaan ja aseta kaksi tappia kuvassa osoitettujen saranoiden aukkoihin.



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



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



### Luukun lasien puhdistus

Pyri pitämään luukun lasit aina puhtaina. Käytä kotitalouspaperia. Jos lika on jäänyt kiinni, pese lasi kostealla sienellä ja yleisellä pesuaineella.

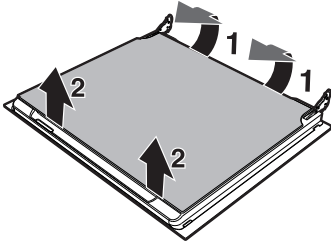


# Puhdistus ja huolto

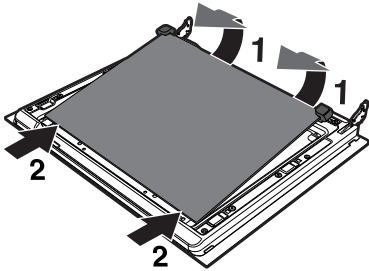
## Sisälasién irrottaminen

Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun sisälasi voidaan irrottaa.

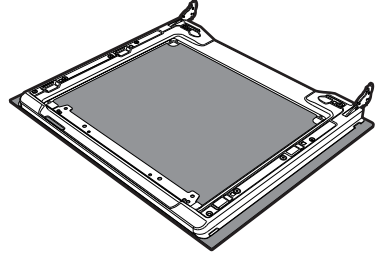
1. Irrota sisälasi vetämällä takaosaa varovaisesti ylöspäin nuolien (1) suuntaan. Näin 4 lasiin kiinnitettyä tappia irtoavat paikoiltaan uunin luukusta.
2. Vedä lasia sitten etupuolella yläsuuntaan (2).



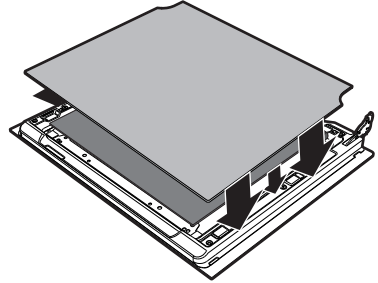
3. Irrota keskimäinen lasi nostamalla sitä ylös, toimi samalla tavoin sisälasin kanssa, mutta varo, ettet työnnä lasin etuosaa (2) laitteen sisäosaan päin.



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



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



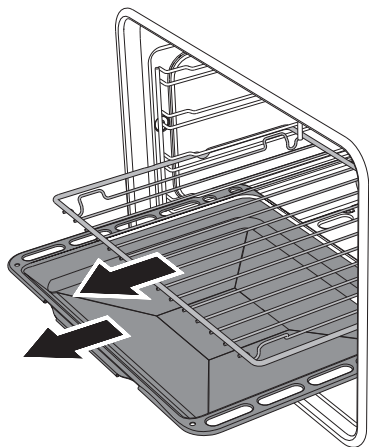


## 4.4 Uunitilojen puhdistus

Jotta uunitilat säilyvät hyvässä kunnossa, ne tulee puhdistaa säännöllisesti kun ne ovat jäähtyneet.

Älä anna ruokien jäänteiden kuivua uunitilan sisäpuolelle, sillä ne voivat vaurioittaa emalipintaa.

Poista kaikki irrotettavat osat.

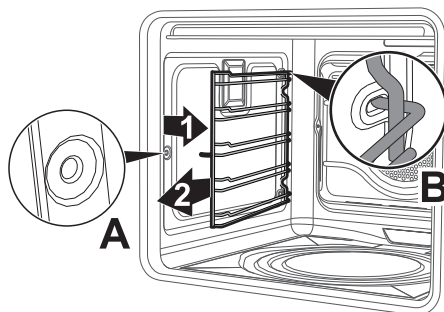


## Ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen

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

Kannattimien irrottamiseksi: Vedä kannatinta uunin sisäosaan päin irrottaaksesi sen kiinnikkeestä **A** ja vedä se sitten irti takana olevista kiinnityskohdista **B**.

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



Puhdistuksen helpottamiseksi, irrota:

- luukku
- ritilöiden/peltien kannattimet
- uunin tiiviste



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



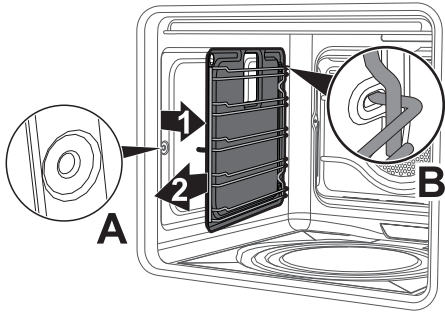
## Puhdistus ja huolto

### Automaattisesti puhdistuvien paneelien ja ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen (vain joissakin malleissa)

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

Kannattimien irrottamiseksi: Vedä kannatinta uunin sisäosaan päin irrottaaksesi sen kiinnikkeestä **A** ja vedä se sitten irti takana olevista kiinnityskohdista **B**.

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



### Automaattisesti puhdistuvien paneelien regenerointi (katalyysijakso) (vain joissakin malleissa)

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

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

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



Suorita itsepuhdistuvien paneelien regenerointijakso 15 päivän välein.



## 4.5 Vapor Clean (vain joissakin malleissa)



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.



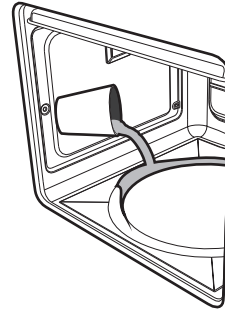
**Väärä käyttö**  
**Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara**

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

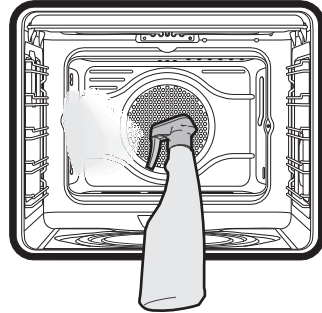
### Esitoimenpiteet

Ennen Vapor Clean -höyrypuhdistuksen käynnistystä:

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



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






Suorita korkeintaan 20 suihketta.

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



# Puhdistus ja huolto

## Vapor Clean -asetus

1. Käännä toimintokytin symbolin  ja lämpötilakytin symbolin  kohdalle.
2. Aseta 18 minuutin paisto aika digitaalisen ohjelmointilaitteen avulla.
3. Ajan päätyttyä käännä toimintokytin symbolin  ja lämpötilakytin symbolin **0** kohdalle.

## Vapor Clean -höyrypuhdistusjakson päätyminen

4. Avaa luukku ja pyyhi vähemmän pinnittynyt lika pois mikrokuituliinalla.
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.

## 4.6 Pyrolyysi (vain joissakin malleissa)



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



### Väärä käyttö

### Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

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



## Esitoimenpiteet

Ennen pyrolyysin käynnistämistä:

- Puhdista lasi puhdistukseen annettujen tavallisten ohjeiden mukaan.
- Jos pinnitteitä 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.




## Pyrolyysin asettaminen

1. Käännä kytkin symbolin **P** kohdalle. Näytölle ilmestyvät automaattisesti symboli **A** ja teksti **dur** vuorotellen pyrolyysin minimiajan keston kanssa (2 tuntia).
2. 5 sekunnin sisällä, 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. Kun pyrolyysin kesto aika on valittu, termostaatin merkkivalo alkaa vilkkua ja uunitila alkaa kuumentua (noin 5 sekuntia viimeisen käyttäjän tekemän toiminnon jälkeen).
4. Pyrolyysin käynnistyksen vahvistamiseksi, paina näppäintä  tai älä suorita toimenpiteitä näytöllä vähintään 5 sekuntiin.
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 kytketty.

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"), pidä painettuna näppäintä  2 sekunnin ajan. Näyttöön ilmestyy senhetkinen kellonaika edellä asetettuun aikaan lisätynä vuorotellen kirjoituksen **End** ja symbolien  sekä **A** kanssa (tämä jälkimmäinen vilkkuu).
3. Käytä näppäimiä  tai  5 sekunnin sisällä asettaaksesi kellonajan, jolloin pyrolyysin toiminta halutaan lopettaa.



## Puhdistus ja huolto

4. Paina näppäintä  asetettujen arvojen vahvistamiseksi. Nyt symboli  sammuu ja symboli  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 ylikuumentumista.

## 4.7 Erikoishuolto

### Sisävalon lampun vaihto

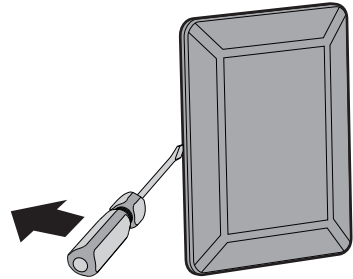


Jännitteiset osat  
Sähköiskun vaara

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



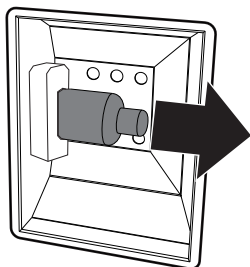
Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.







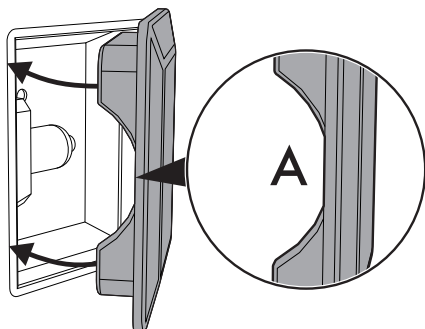
4. Irrota lamppu.



Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.

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

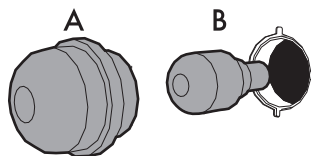
6. Asenna lampun kupu takaisin. Aseta sisälasin (A) ura luokkuun päin.



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

## Sisävalon lampun vaihto (varauuni)

1. Ruuvaa suojakupua **A** vastapäivään.
2. Vaihda lamppu **B** tyybiltään samanlaiseen lamppuun (25W). Käytä ainoastaan uunikäyttöön tarkoitettuja lamppeja (T 300 °C).

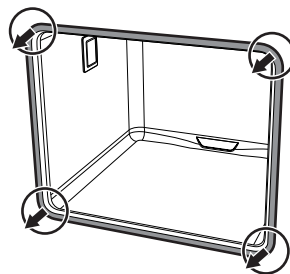


3. Asenna suojakupua **A** uudelleen paikoilleen.

## Tiivisteiden irrottaminen ja asentaminen (paitsi pyrolyysi-uuni)

Tiivisteiden irrotus:

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



Tiivisteiden asennus:

- Kiinnitä tiivisteiden 4 kulmaan asetetut koukut.

## Neuvoja tiivisteiden huoltoon

Tiivisteiden on oltava pehmeä ja joustava.

- Pidä tiiviste puhtaana käyttämällä hankaamatonta pesusientä ja pesemällä se haalealla vedellä.



## 5 Asennus

### 5.1 Kaasuliitäntä



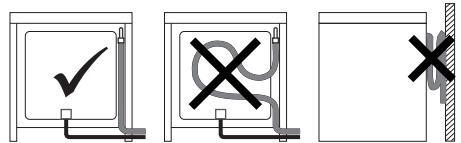
#### Kaasuvuoto Räjähdyksvaara

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

### Liitäntä kumiletkulla

Tarkista, että seuraavia olosuhteita noudatetaan:

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



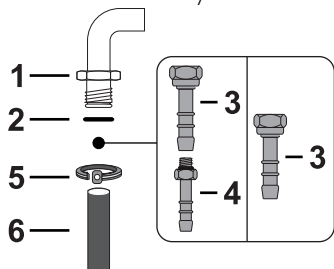
Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttämällä kumiletkua, joka täyttää voimassa olevassa määräyksessä annetut ominaisuudet (varmistu, että kyseisen määräyksen lyhenne on merkitty letkuun).

### Yleisiä tietoja

Liitäntä kaasuverkkoon voidaan suorittaa joustavalla teräsletkulla voimassa olevan standardin asettamien määräysten mukaisesti. Laitte on testattu metaanikaasulla G20 (2H) ja paineessa 20 mbar. Muita kaasutyyppiä käytettäessä katso luku 5.2 Mukautus eri kaasutyyppiin. Kaasun sisääntulo on 1/2" putki jossa on kierteitetty liitin ulkoiselle kaasulle (ISO 228-1).



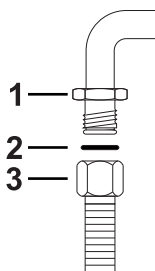
Ruuvaa letkuliitos **3** huolella laitteen kaasuliitokseen **1** (kierre 1/2" ISO 228-1) asettamalla väliin tiiviste **2**. Käytetyn kaasuletkun läpimitan mukaan on mahdollista ruuvata myös letkuliitos **4** letkuliitokseen **3**. Kun letkuliitos tai letkuliitokset on kiristetty, aseta kaasuletku **6**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



## Liitäntä teräsletkulla

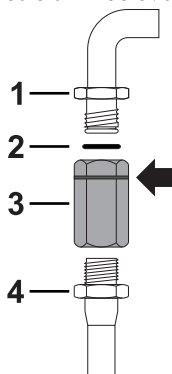
Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttämällä teräsletkua, voimassa olevan standardin osoittamien ominaisuuksien mukaisesti.

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



## Liitäntä teräsletkulla ja bajonetti liittimellä

Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttämällä pikaliittimellä varustettua joustavaa teräsletkua voimassa olevan standardin BS 669 mukaisesti. Aseta eristävää materiaalia kaasuletkun **4** kierteeseen ja ruuvaa siihen sovitin **3**. Ruuvaa kokonaisuus laitteen liikkuvaan liitokseen **1** asettamalla väliin aina varusteisiin kuuluva tiiviste **2**.



Voimassa olevaa määräystä noudattava kumiletkulla tehty liitos tulee suorittaa vain, jos letku voidaan tarkastaa sen koko pituudelta.



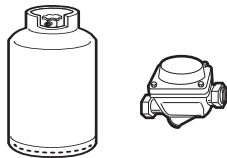
Letkun sisäisen läpimitan tulee olla 8 mm nestekaasulle ja 13 mm metaanikaasulle ja kaupunkikaasulle.



# Asennus

## Nestekaasun liitäntä

Käytä paineen säädintä ja suorita liitos kaasupulloon voimassa olevan lain määräämällä tavalla.

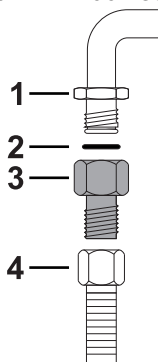


Varmista, että syöttöpaineessa noudatetaan taulukossa "Kaasutyytit ja maat" osoitettuja arvoja.

## Liitäntä teräsletkuun kartiomaisella liittimellä

Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttämällä teräsletkua, voimassa olevan standardin osoittamien ominaisuuksien mukaisesti.

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



## Tuuletus tiloissa

Laitte tulee asentaa vain pysyvästi tuuletettuihin tiloihin, voimassa olevien lakien mukaisesti. Paikassa, johon laite on asennettu tulee virrata niin paljon ilmaa kuin sitä vaaditaan säännöllistä kaasun palamista ja tilan ilmanvaihtoa varten. Ritilöillä suojattujen ilmanottoaukkojen tulee olla sopivan kokoisia voimassa olevien lakien mukaisesti 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.

## Palamistuotteiden poistaminen



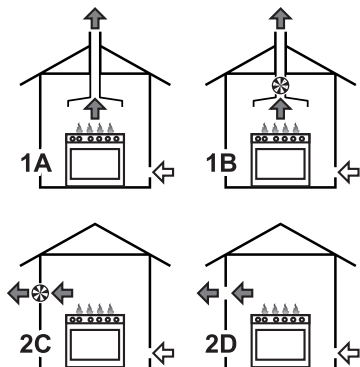
Tätä kodinkonetta ei ole liitetty palamistuotteiden poistolaitteeseen. Se täytyy asentaa ja liittää voimassa olevien asennusmääräysten mukaisesti. On huomioitava erityisesti ilmankiertoa koskevat vaatimukset.

Palamistuotteiden poisto voidaan taata luonnollisella ilmankierrolla toimivan savuhormiin kiinnitetyn liesituulettimen kautta tai pakotetun imun avulla.



Tehokas imujärjestelmä vaatii huolellista suunnittelua pätevän ammattilaisen toimesta ja sen asentamista noudattamalla sääntöjen 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 ilmankierroilla

**B** Poisto yksittäisellä hormilla ja sähkötuulettimella

**C** Poisto suoraan ulkoilmaan seinässä tai ikkunassa olevan sähkötuulettimen kanssa

**D** Poisto suoraan ulkoilmaan seinään tehdyn aukon kautta

← Ilma

← Palamistuotteet

⊗ Sähkötuuletin

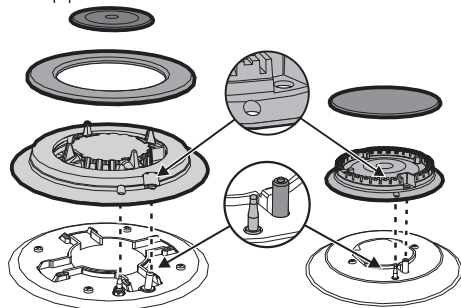
## 5.2 Mukautus eri kaasutyyppeihin

**i** Laite on testattu metaanikaasulla G20 paineella 20 mbar.

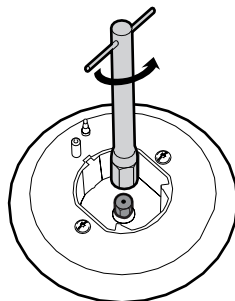
Jos käytössä on muita kaasutyyppejä, vaihda polttimien suuttimet ja säädä kaasuhanojen minimiliekki.

### Suuttimien vaihto

1. Irrota riitilät, ota kaikki kannet ja liekin jako-osat pois päästäksesi polttimien kuppeihin.

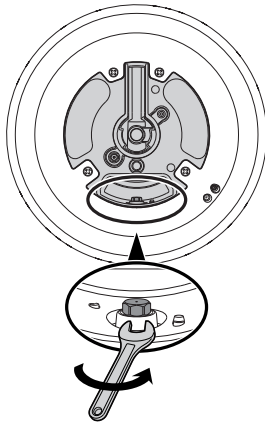


2. Vaihda suuttimet 7 mm hylsyavaimella käytettävän kaasun mukaan (ks. Polttimien ja suuttimien ominaisuuksien taulukko).





# Asennus

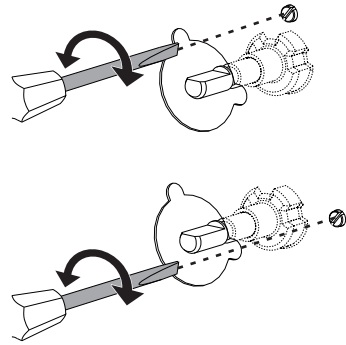


3. Aseta polttimet takaisin paikoilleen oikealla tavalla.

## Metaani- tai kaupunkikaasun minimiarvon säätö

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

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



## Nestekaasun minimiarvon säätö

Ruuvaa hanan tikun vieressä olevat ruuvit täysin myötäpäivään.



Kun mukautus tehdasasetuksista poikkeavalle kaasusetukselle on tehty, vaihda käytetyn kaasun etiketti uutta kaasua vastaavaan etikettiin. Etiketti löytyy suuttimien pussista (jos paikalla).

## 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
<b>1 metaanikaasu G20</b>														
G20	20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25	20/25 mbar			•										
<b>2 metaanikaasu G20</b>														
G20	25 mbar													•
<b>3 metaanikaasu G25</b>														
G25	25 mbar						•							
G25.3	25 mbar						•							
<b>4 metaanikaasu G25.1</b>														
G25.1	25 mbar													•
<b>5 metaanikaasu G25</b>														
G25	20 mbar				•									
<b>6 metaanikaasu G2.350</b>														
G2.350	13 mbar													•
<b>7 nestekaasu G30/31</b>														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
<b>8 nestekaasu G30/31</b>														
G30/31	37 mbar													•
<b>9 nestekaasu G30/31</b>														
G30/31	50 mbar				•	•								
<b>10 kaupunkikaasu G110</b>														
G110	8 mbar	•								•		•		



Käytettävissä olevat kaasutyypit voidaan tunnistaa asennusmaan perusteella. Käytä apuna nimikkeen numeroa löytääksesi "Polttimien ja suuttimien ominaisuuksien taulukko" oikeat arvot.



## Polttimien ja suuttimien ominaisuuksien taulukko

<b>1 metaanikaasu G20</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	72	97	120	145
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(X)	(Z)	(H9)	(F3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	1400
<b>2 metaanikaasu G20</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.1	1.8	3.0	4.2
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	72	94	110	145
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	1400
<b>3 metaanikaasu G25</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	72	97	121	143
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(F1)	(Z)	(F2)	(F3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	1400
<b>4 metaanikaasu G25.1</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.1	1.8	3.0	4.2
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	77	100	134	152
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	1400
<b>5 metaanikaasu G25</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	77	100	134	165
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	1400
<b>7 metaanikaasu G2.350</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	2.9	3.8
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	94	120	165	190
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	1400





<b>8 nestekaasu G30/31</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	50	65	85	100
Esikammio (merkitty suuttimeen)	-	-	-	-
Alhainen teho (W)	400	500	800	1400
Nimellinen virtaus G30 (g/h)	73	131	218	291
Nimellinen virtaus G31 (g/h)	71	129	214	286
<b>9 nestekaasu G30/31</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.1	1.9	3.0	4.2
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	50	65	81	95
Esikammio (merkitty suuttimeen)	-	-	-	-
Alhainen teho (W)	450	550	900	1500
Nimellinen virtaus G30 (g/h)	80	138	218	305
Nimellinen virtaus G31 (g/h)	79	136	214	300
<b>10 nestekaasu G30/31</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	3.0	4.1
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	43	58	74	80
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Alhainen teho (W)	400	500	1000	1500
Nimellinen virtaus G30 (g/h)	73	131	218	298
Nimellinen virtaus G31 (g/h)	71	129	214	293
<b>11 kaupunkikaasu G110</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	2.9	3.4
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	145	185	260	340
Esikammio (merkitty suuttimeen)	/8	/2	/3	0190
Alhainen teho (W)	400	500	800	1200

Suuttimia, jotka eivät kuulu varustuksiin, on saatavilla valtuutetuista huoltokeskuksista.



## Asennus

### 5.3 Sijoittaminen



#### Painava laite Litistymisestä syntyvä vaara

- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avulla.



#### Avattuun oveen kohdistuva paine Laitteeseen syntyvien vahinkojen vaara

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



#### Laitteen toiminnan aikana kehittyvä lämpö Tulipalovaara

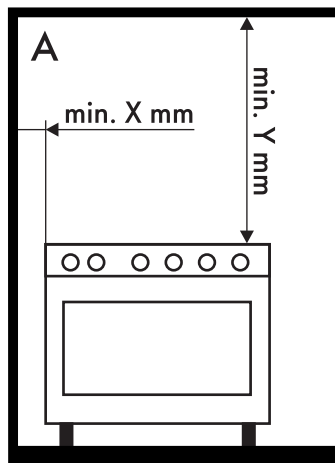
- Lähellä olevien kalusteiden puuviilutuksen, liimojen tai muovipinnoitusten tulee olla lämmönkestäviä (ei alle 90 °C).

Tämä laite voidaan asentaa seinien viereen, joista yksi ylittää työtason korkeuden, minimietäisyydelle **X** mm laitteen sivusta, kuten asennusluokkien kuvissa **A** ja **C**.

Laitteen työtason yläpuolelle asetettujen kaapistojen tulee olla vähintään **Y** mm etäisyydellä siitä. Jos keittotason yläpuolelle asennetaan liesituuletin, katso oikea etäisyys liesituulettimen ohjeista.

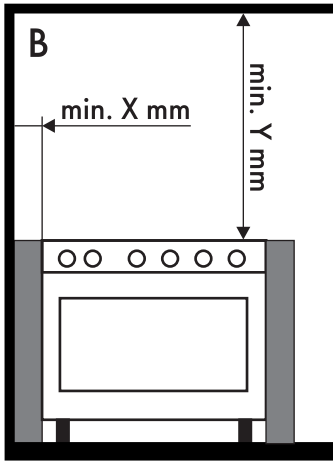
<b>X</b>	150 mm
<b>Y</b>	750 mm

Tämä laite, asennustyyppistä riippuen, kuuluu luokkaan:

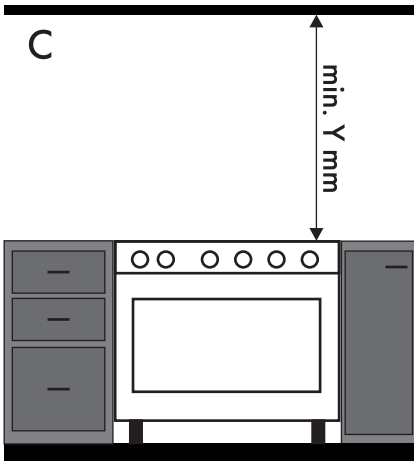


**A - Luokka 1**

**(Vapaasti seisova laite)**

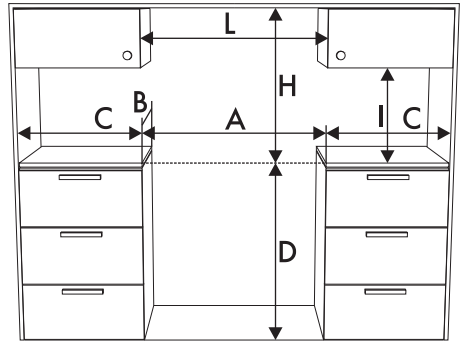


**B - Luokka 2 alaluokka 1**  
(Kalusteasennettu laite)



**C - Luokka 2 alaluokka 1**  
(Kalusteasennettu laite)

## Laitteen mitat



<b>A</b>	900 mm
<b>B</b>	600 mm
<b>C<sup>1</sup></b>	min. 150 mm
<b>D</b>	900 - 915 mm
<b>H</b>	750 mm
<b>I</b>	450 mm
<b>L<sup>2</sup></b>	900 mm

<sup>1</sup> Minimietäisyys sivuseinistä tai muista tulenaroista materiaaleista.

<sup>2</sup> Kaapin minimileveys (=A).



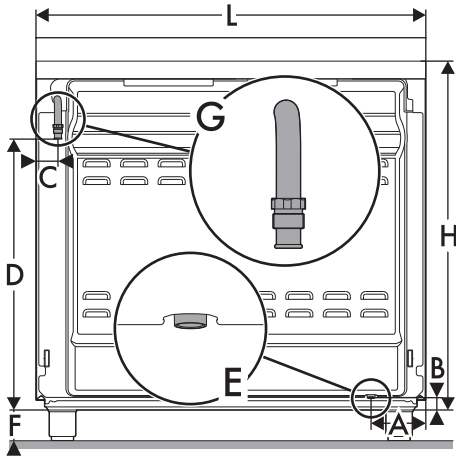
Laitteen saa asentaa pätevä teknikko voimassa olevia määräyksiä noudattamalla.

FI



# Asennus

Laitteen mitat: kaasu- ja sähköliitäntöjen sijainti (mm)



A	124
B	38
C	42
D	634
F	min. 70 - Max. 110
H	809
L	898

**E** = Sähköliitäntä

**G** = Kaasuliitäntä

## Asemointi ja vaaitus

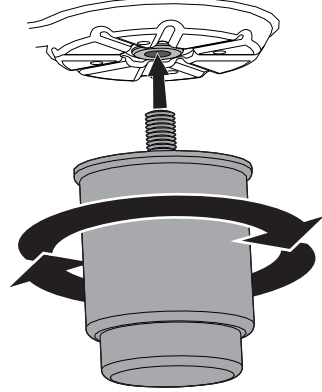


Painava laite

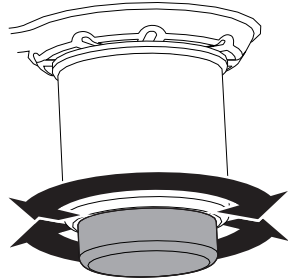
Laitteeseen syntyvien vahinkojen vaara

- Aseta ensin edessä olevat jalat ja sitten takana olevat jalat.

Kun sähköliitäntä on suoritettu, ruuvaa kiinni neljä varustuksiin kuuluvaa jalkaa.



Vakauden lisäämiseksi on ehdottoman tärkeää, että laite vaaitetaan oikein lattialle. Ruuvaa jalka kiinni tai auki alaosassa, kunnes laite saadaan vaaitettua ja vakaaksi.



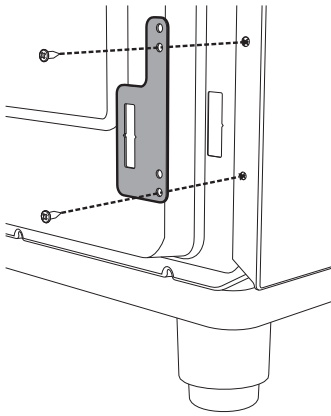


## Kiinnitys seinään

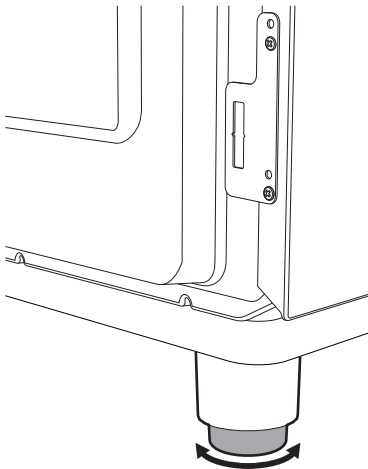


Laitteen kaatumisen estämiseksi, vakautuslaitteet tulee asentaa.

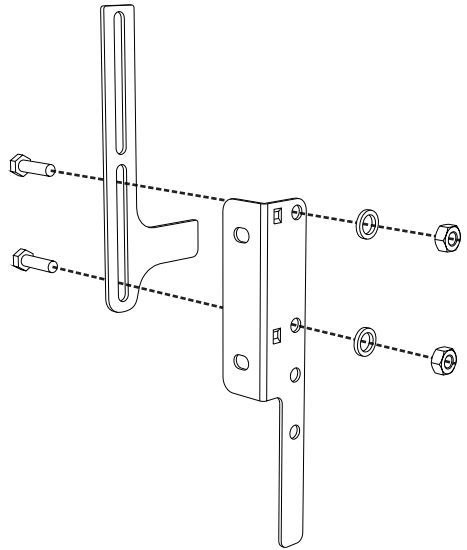
1. Ruuvaa kiinnityslevy seinään laitteen takaosaan.



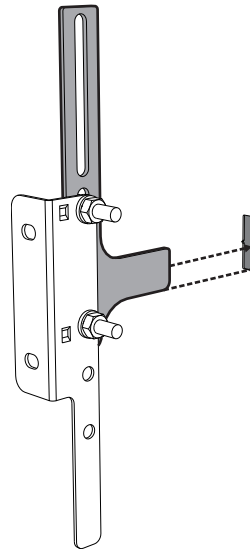
2. Säädä 4 jalan korkeutta.



3. Kokoa kiinnityskannatin.



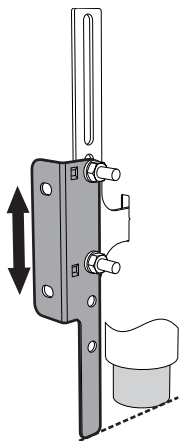
4. Kohdista kiinnityskannattimen koukku seinäkiinnityksessä käytetyn levyn alustan kanssa.



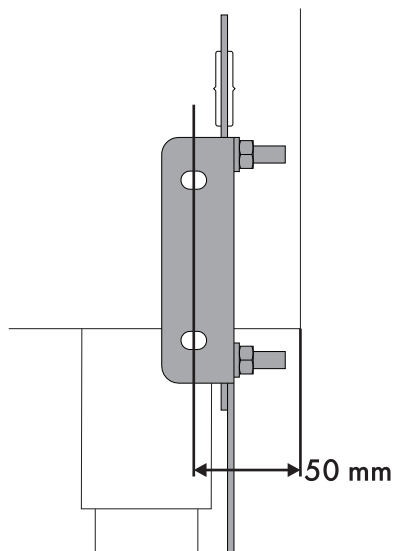


## Asennus

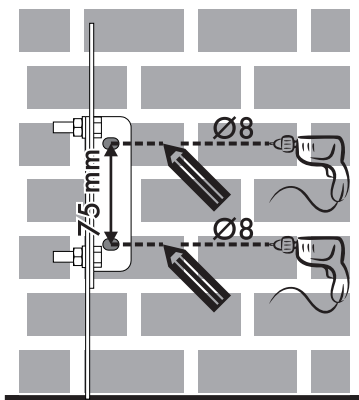
5. Kohdista kiinnityskannattimen alusta lattiaan asti ja kiristä ruuvit saadaksesi ne oikeisiin arvoihin.



6. Pidä 50 mm etäisyys laitteiston sivusta kannattimen aukkoihin.

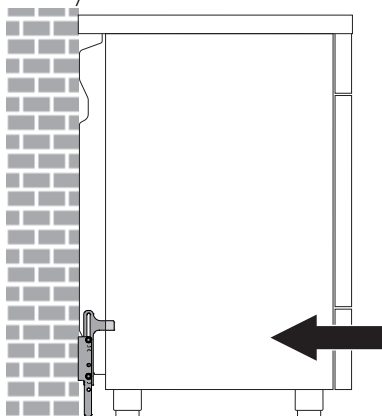


7. Siirrä kannatin seinälle ja merkitse tehtävien aukkojen paikat seinään.



8. Kun aukot on tehty seinään, käytä tulppia ruuveilla kannattimen kiinnittämiseksi seinään.

9. Työnnä liettä vasten seinää ja aseta samanaikaisesti kannatin levyyn, joka on kiinnitetty laitteen takaosaan.



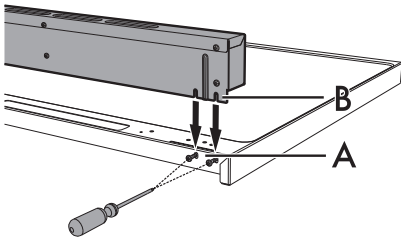


## Korokkeen asennus

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

Koroke tulee aina asemoida ja kiinnittää oikein laitteeseen.

1. Ruuvimeisseliä käyttämällä, löysää 4 ruuvia (**A**), jotka on asennettu keittotason taakse (2 jokaisessa sivussa).
2. Korokkeen asettaminen tasolle.
3. Aseta korokkeen aukot (**B**) kohdakkain ruuvien (**A**) kanssa.



4. Kiinnitä koroke keittotasoon ruuvaamalla kiinni aiemmin löysätyt 4 ruuvia.

## 5.4 Sähköliitäntä



### Sähkövirta Sähköiskun vaara

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

### Yleisiä tietoja

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet vastaavat tyyppikilven tietoja.

Tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkinnän sisältävä tyyppikilpi sijaitsee näkyvällä paikalla laitteessa.

Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

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

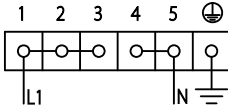
EU



# Asennus

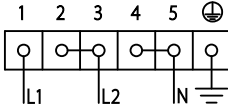
Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

- 220-240 V 1N~



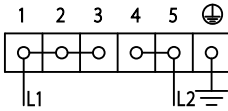
Kolminapainen johto 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>.

- 380-415 V 2N~



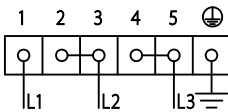
Nelinapainen johto 4 x 1,5 mm<sup>2</sup>.

- 220-240 V 2~



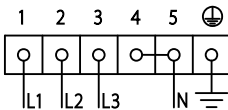
Kolminapainen johto 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>.

- 220-240 V 3~



Nelinapainen johto 4 x 1,5 mm<sup>2</sup>.

- 380-415 V 3N~



Viisinapainen johto 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



Osoitetut arvot viittaavat sisäjohtimen poikkipinta-alaan.



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

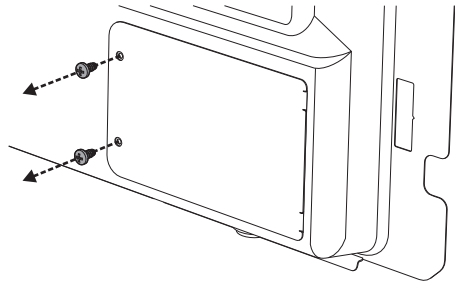
## Pysyvä kytkentä

Syöttölinjaan tulee asentaa laite, joka takaa moninapaisesta verkosta erottamisen sellaisella koskettimien välillä, joka sallii täydellisen erottamisen ylijänniteluokan III olosuhteissa asennusmääräysten mukaisesti.

## Pääsy liittinrimaan

Virtajohdon kytkemiseksi, mene takana olevan suojuksen päällä olevalle liittinrimalle:

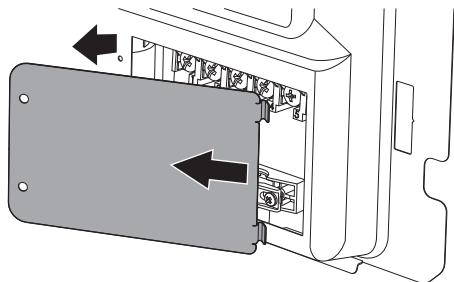
1. Irrota ruuvit, jotka kiinnittävät luukun takana olevaan suojukseen.



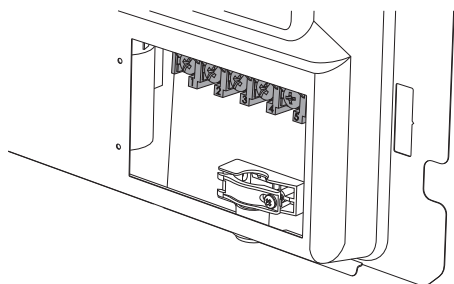




2. Käännä luukkua kevyesti ja irrota se paikoiltaan.

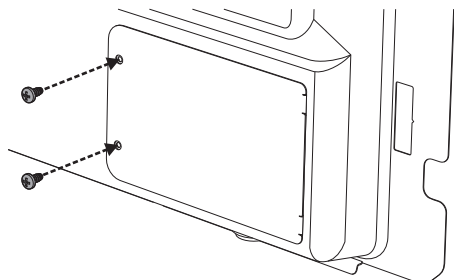


3. Asenna virtajohto.



On suositeltavaa löysätä johdon pidikkeen ruuvia ennen virtajohdon asennukseen ryhtymistä.

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



## 5.5 Ohjeet asentajalle

- Pistokkeen tulee olla saavutettavissa 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 laitteen kyseisen osan vahingoittuminen ja valmistajan antaman takuun mitätöityminen.
- Käytä vettä ja saippuaa kaasuvuotojen tarkastamiseksi kaikissa liitoksissa. ÄLÄ käytä avotulta mahdollisten vuotojen paikantamiseksi.
- Sytytä kaikki polttimet yksittäin ja samanaikaisesti kaasuventtiilin, polttimen ja sytytyksen oikean toiminnan tarkastamiseksi.
- Käännä polttimien kytkimet minimiliekkin kohdalle ja tarkkaile jokaisen polttimen liekkiä 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 ohjeet sen asianmukaista käyttöä varten.

