

Hyvä asiakas,

kiitos, että ostit Divina Cucinan, joka kuuluu Smegin ja Dolce&Gabbanan Sicily is my love - tuotevalikoiman kodinkoneisiin.

Tässä tuotteessa yhdistyvät

Smeg-tuotteiden laatu ja teknologia ja Dolce&Gabbanan luovuus ja artesaaniosaaminen.

Tuotteen koristelussa on hyödynnetty patentoitua teollista ja manuaalista menetelmää.

Mahdolliset epäsäännöllisyydet antavat tuotteelle ainutlaatuisia piirteitä, jotka erottavat sen muista.

1 Varoitukset	114
1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	114
1.2 Valmistajan vastuu	118
1.3 Laitteen käyttötarkoitus	119
1.4 Tyyppikilpi	119
1.5 Tämä käyttöohje	119
1.6 Hävittäminen	119
1.7 Miten käyttöohjetta luetaan	120
2 Kuvaus	121
2.1 Yleinen kuvaus	121
2.2 Keittotaso	122
2.3 Ohjauspaneeli	122
2.4 Muut osat	123
2.5 Saatavana olevat lisävarusteet	123
3 Käyttö	125
3.1 Energian säästämiseksi	127
3.2 Lisävarusteiden käyttö	127
3.3 Keittotason käyttö	130
3.4 Säilytystilan käyttö	131
3.5 Uunin käyttö	131
3.6 Neuvoja paistamiseen	134
3.7 Ohjelmointilaitteen kello	135
4 Puhdistus ja hoito	140
4.1 Keittotason puhdistus	141
4.2 Luukun puhdistus	142
4.3 Uunitilan puhdistus	144
4.4 Vapor Clean	146
4.5 Ylimääräinen huolto	148
5 Asennus	150
5.1 Kaasuliitäntä	150
5.2 Mukautus eri kaasutyyppeihin	153
5.3 Asemointi	158
5.4 Sähköliitäntä	164
5.5 Ohjeet asentajalle	165

ALKUPERÄISTEN OHJEIDEN KÄÄNNÖS

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

Tuotteeseen liittyviä lisätietoja löytyy osoitteesta www.smeg.com



1 Varoitukset

1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset

Henkilövahingot

- Laite ja siihen kuuluvat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Älä koske kuumentaviin osiin käytön aikana.
- Suojaa käsiä uunikintailla ruokien liikuttamisen aikana uunitilan sisällä.
- Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä/tulipaloa vedellä: sammuta laite ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä.
- Tämän laitteen käyttö on sallittu yli 8-vuotiaille lapsille ja henkilöille, joiden fyysinen tai henkinen kapasiteetti tai aistit ovat alentuneet, tai joilta puuttuu tarvittava kokemus tai taidot, ainoastaan aikuisten ja ko. henkilöiden turvallisuudesta vastuussa olevien henkilöiden valvonnassa ja opastuksessa.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia laitteen läheisyyteen sen toiminnan aikana.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Varmista, että liekin jako-osat ja vastaavat kannet on asetettu oikein paikoilleen.
- Toimi äärimmäisen varovaisesti, sillä keittoalueet kuumenevat nopeasti. Vältä kattiloiden tyhjänä kuumentamista. Ylikuumenemisen vaara.
- Rasvat ja öljyt voivat syttyä palamaan jos ne ylikuumenevat. Älä poistu paikalta kun valmistat öljyä tai rasvaa sisältäviä ruokia. Jos öljyt tai rasvat syttyvät palamaan, älä koskaan sammuta käyttäen vettä. Laita kansi kattilan päälle ja sammuta asianmukainen keittoalue.
- 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 suoritettavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Älä koskaan yritä korjata laitetta yksin tai ilman pätevän teknikon apua.
- Älä koskaan irrota pistoketta johdosta vetämällä.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.



Varoitukset

Laitteelle aiheutuvat vahingot

- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita luukun lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita ja metallisia sienii).
- Käytä mahdollisesti puisia tai muovisia keittiövälineitä.
- Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti. Mekaanisten turvalukitusten, jotka estävät niiden tahatonta ulosvetoa, tulee olla alasuuntaan ja uunitilan takaosaan päin.
- Älä istu laitteen päälle.
- Älä käytä höyrysuihkuja 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.
- Älä jätä 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 ritilät, 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 luukua asettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasin päälle.
- Astiat tai pannut on asetettava keittotasojen alueen sisäpuolelle.



- Kaikkien keittoastioiden pohjan tulee olla tasainen ja säännöllinen.
- Jos neste kiehuu tai valuu yli, puhdista valunut neste pois keittotasolta.
- Älä kaada keittotasolle happamia aineita kuten sitruunamehua tai etikkaa.
- Älä laita tyhjiä kattiloita tai pannuja päällä olevien keittoalueiden päälle.
- Älä käytä höyrysuikkuja laitteen puhdistamiseksi.
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien (kuten esimerkiksi anodisoidut, nikkelöidyt, 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 kohdista avattuun luukkuun liiallista voimaa.
- Älä käytä kahvaa tämän laitteen nostamiseksi tai siirtämiseksi.
- Älä suihkuta puhdistusaineita suoraan luukkuun, sillä ne voivat imeytyä rakoihin, joita on vaikea huuhdella, ja ajan mittaan ne voivat reagoida maalattujen paneelien tai teräksen kanssa.

Asennus

- **TÄTÄ LAITETTA EI SAA ASENTAA VENEISIIN TAI ASUNTOVAUNUIHIN.**
- Laitetta ei saa asentaa jalustan päälle.
- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avustamana.
- Laitteen mahdollisen ylikuumenemisen estämiseksi, sitä ei saa asentaa koristeoven tai paneelin taakse.
- Anna kaasuliitännät ammattitaitoisen teknikon tehtäväksi.



Varoitukset

- 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.
- Letkut eivät saa joutua kosketuksiin liikkuvien osien kanssa eivätkä ne saa litistyä.
- Käytä vaadittaessa määräyksen mukaista paineensäädintä.
- Jokaisen toimenpiteen jälkeen tarkista, että kaasuliitäntöjen kiristysmomentti on 10 Nm ja 15 Nm välillä.
- Kun asennus on suoritettu, tarkasta mahdolliset vuodot saippuanesteellä. Älä koskaan käytä liekkiä.
- Anna sähköliitännät ammattitaitoisen teknisen henkilöstön tehtäväksi.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksiensä mukainen maadoitus on pakollinen.

- Käytä vähintään 90 °C lämpötilaa kestäviä kaapeleita.
- Virtajohtojen ruuvien kiristysmomentti liitinrimassa tulee olla välillä 1,5 - 2 Nm.

Laitteeseen liittyen

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

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

1.4 Tyyppikilpi

Laitteen tyyppikilpi sisältää tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkinnän. Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

1.5 Tämä käyttöohje

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

Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.

1.6 Hävittäminen



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

- Katkaise virtajohto ja irrota johto yhdessä pistokkeen kanssa.



Sähköjännite

Sähköiskun vaara

- Kytke pääkatkaisin pois päältä.
- Irrota virtajohto sähkölaitteistosta.



Varoitukset

- Toimita laite käyttöiän loputtua sähkö- ja elektronisten laitteiden erilliskeräykseen tai anna se jälleenmyyjälle toisen vastaavan laitteen hankinnan yhteydessä.

Laitteen pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä.

- Toimita pakkausmateriaalit tarkoituksenmukaiseen erilliskeräykseen.



Muovipakkaukset Tukehtumisen vaara

- Pakkausmateriaaleja tai niiden osia ei saa jättää ilman valvontaa.
- Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaaleihin kuuluvilla muovipusseilla.

1.7 Miten käyttöohjetta luetaan

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia kuvamerkkejä:



Varoitukset

Yleistietoja liittyen tähän käyttöohjeeseen, turvallisuuteen ja hävittämiseen.



Kuvaus

Laitteen ja lisävarusteiden kuvaus.



Käyttö

Laitteeseen ja lisävarusteisiin sekä paistoon liittyvää tietoa.



Puhdistus ja hoito

Laitteen oikeaan puhdistamiseen ja huoltoon liittyvää tietoa.



Asennus

Pätevälle teknikolle kuuluvaa tietoa: asennus, käyttöönotto ja säätö.



Turvallisuuteen liittyvät varoitukset



Tietoa



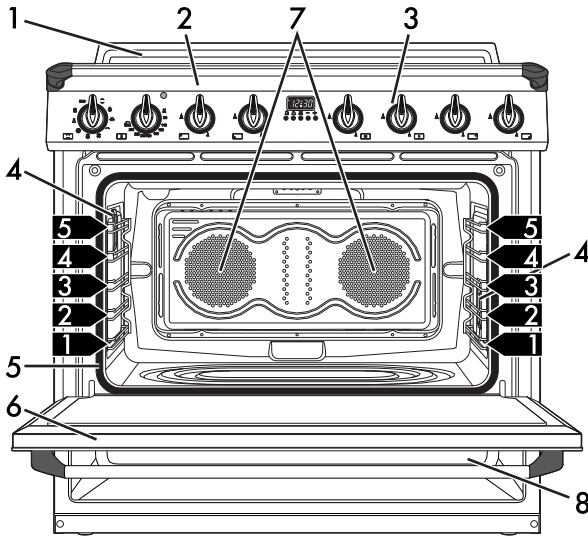
Neuvo

1. Käyttöohjeiden järjestys.

- Yksittäinen käyttöohje.

2 Kuvaus

2.1 Yleinen kuvaus



1 Koroke

2 Keittotaso

3 Ohjauspaneeli

4 Lamppu

5 Tiiviste

6 Luukku

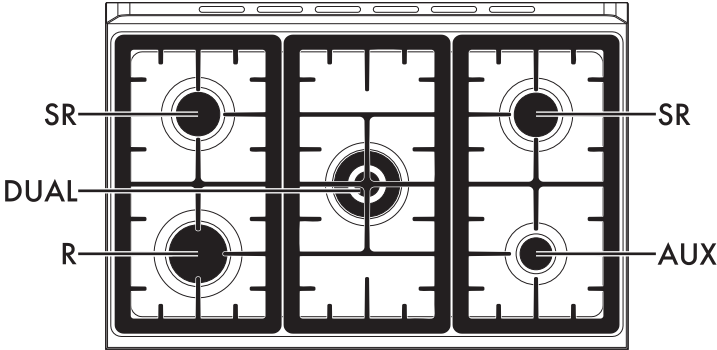
7 Tuuletin

8 Säilytystila

1,2,3... Ritilöiden/peltien kannattimet



2.2 Keittotasotaso



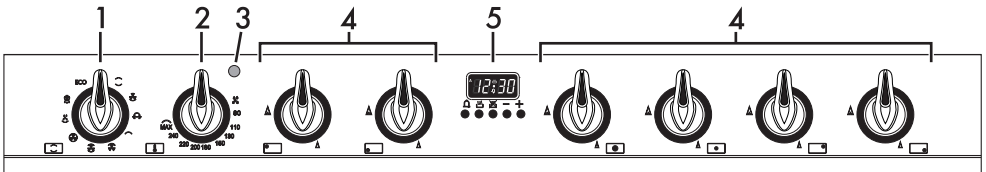
AUX = Lisä

SR = Puolinopea

R = Nopea

DUAL = Pika

2.3 Ohjauspaneeli



1 Toimintokytkin

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

2 Lämpötilakytkin

Tämän kytkimen avulla on mahdollista valita paistolämpötila.

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




3 Merkkivalo

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



4 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 .

5 Ohjelmointilaitteen kello

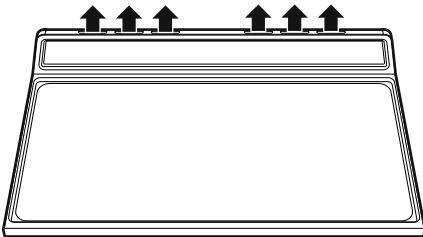
Hyödyllinen oikean kellonajan näyttöön, ohjelmoitujen paistoaikojen asetukseen ja ajastimen ohjelmointiin.

2.4 Muut osat

Jäähdytystuuletin

Tuulettimen tehtävänä on jäähdyttää uunit ja se kytketty 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.

Uunin tasot

Uunissa on eri korkeustasoja uunipeltien ja ritilöiden asemointia varten.

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

Sisävalaistus

Laitteen sisävalaistus kytkeytyy päälle:

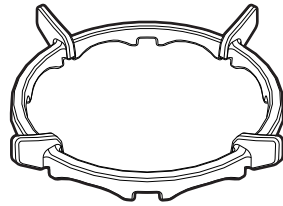
- kun luukku avataan;
- kun mikä toiminto tahansa käynnistetään.



Kun luukku on auki, sisävalaistusta ei ole mahdollista sammuttaa.

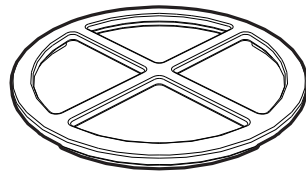
2.5 Saatavana olevat lisävarusteet

Wokkipannuille tarkoitettu pienentävä ritilä



Hyödyllinen wokkipannuja käytettäessä.

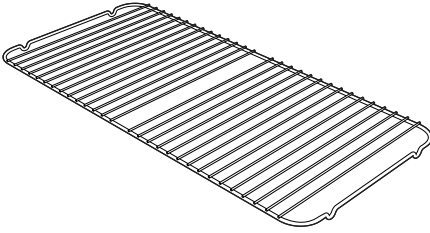
Pienentävä ritilä



Ihanteellinen pienille astioille.

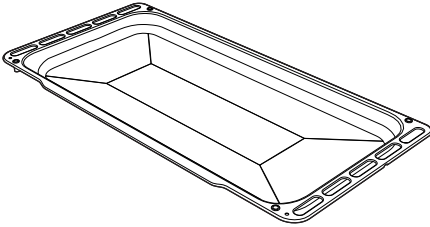


Uunipellin ritilä



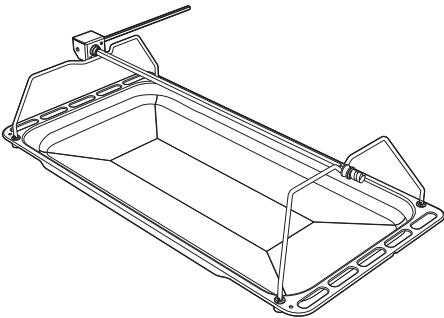
Tarkoitettu asetettavaksi uunipellin päälle silloin, kun ruoka-ainekset voivat valua sen yli.

Syvä uunipelti



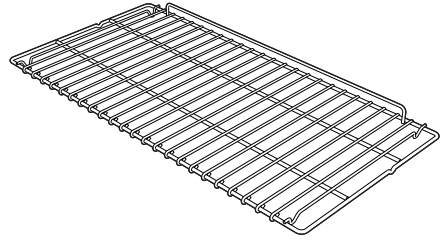
Hyödyllinen rasvojen keräämiseen, jotka voivat valua yläpuolella olevalle ritilälle asetetuista ruoka-aineksista ja kakkujen, pizzojen ja leivonnaisten paistoon.

Paistinvarras



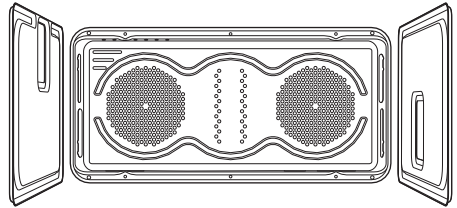
Kanan ja muiden kaikilta pinnoiltaan tasaista paistoa vaativien ruokien paistoon.

Ritilä



Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

Itsepuhdistuvat paneelit



Hyödylliset pienten rasvamäärien absorbointiin.

i Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia lisävarusteita.

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

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



3 Käyttö

Varoitukset



Korkea lämpötila uunitilan sisällä käytön aikana

Palovammojen vaara

- Pidä luukku kiinni paiston aikana.
- Suojaa kädet uunikintailla liikuttaessasi ruokia uunin sisällä.
- Älä koske uunin sisällä oleviin kuumentaviin osiin.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia uunin 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.



Väärä käyttö

Palovammojen vaara

- Varmista, että liekin jako-osat ja vastaavat kannet on asetettu oikein paikoilleen.
- Rasvat ja öljyt saattavat syttyä ylikuumentuessaan. 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 sisälle syttyviä materiaaleja, rättejä tai paperia.



Väärä käyttö

Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä peitä uunitilan pohjaa alumiinipaperilla tai tinapaperilla.
- Jos leivinpaperia halutaan käyttää, aseta paperi niin, ettei se vaikuta uunitilassa kiertävään kuumaan ilmaan.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan uunitilan pohjalle.
- Älä käytä avattua luukku asettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasin päälle.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Astiat ja pannut on asetettava keittotasoon alueen sisäpuolelle.
- Kaikkien keittoastioiden pohjan tulee olla tasainen ja säännöllinen.
- Jos neste kiehuu tai valuu 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 kypsennykseen.
- Älä aseta uuniin purkkeja tai suljettuja astioita.
- Älä jätä laitetta valvomatta sellaisten kypsennysten aikana, joissa voi vuotaa ulos rasvoja tai öljyjä.
- Ota kaikki uunipellit ja ritilät, joita ei käytetä paiston aikana, pois uunitilasta.

Varotoimenpiteet

Kaasun ulostulo voi aiheuttaa räjähdyksen.

Jos ilmenee kaasun hajua tai jos kaasulaitteistossa esiintyy vikoja:

- Sulje välittömästi kaasunsyöttö tai kaasupullon venttiili.
- Sammuta välittömästi avotulet ja savukkeet.
- Älä kytke virtakytkimiä tai sähkölaitteita päälle äläkä irrota pistokkeita pistorasiasista. Älä käytä puhelimia tai matkapuhelimia rakennuksen sisällä.
- Avaa ikkunat ja tuuleta huone.
- Ota yhteys huoltopalveluun tai kaasulaitokseen.

Epätavallinen toiminta

Mitä tahansa seuraavista toiminnoista on pidettävä epätavallisena ja se vaatii huoltopyyntöä:

- Polttimen levyn kellastuminen.
- Keittiövälineiden vahingoittuminen.
- Polttimien virheellinen syttyminen.
- Polttimet sammuvat helposti.
- Polttimet sammuvat toiminnan aikana.
- Kaasuhanoja on vaikea kääntää.

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

Ensimmäinen käyttökerta

1. Irrota mahdolliset laitteen ulko- tai sisäpuolella olevat suojamuovit myös lisävarusteista.
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.

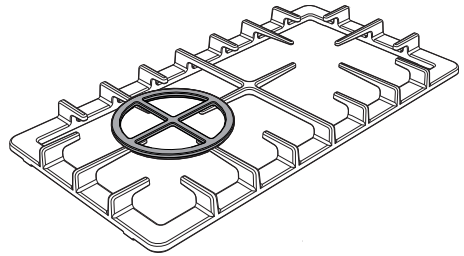
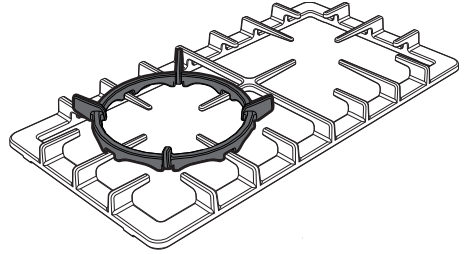
3.1 Energian säästämiseksi

- Esilämmitä laite vain, jos 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.

3.2 Lisävarusteiden käyttö

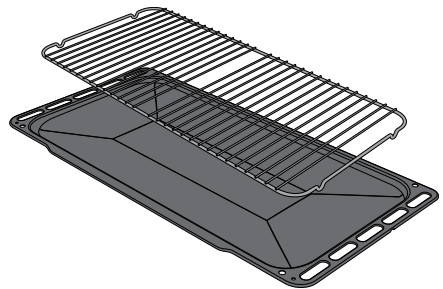
Pientävät ritilät

Pientävät 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 paistettavasta ruoasta.

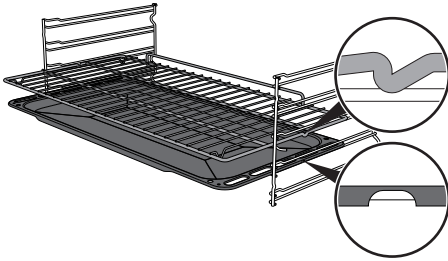




Ritilät ja uunipellit

Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti.

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



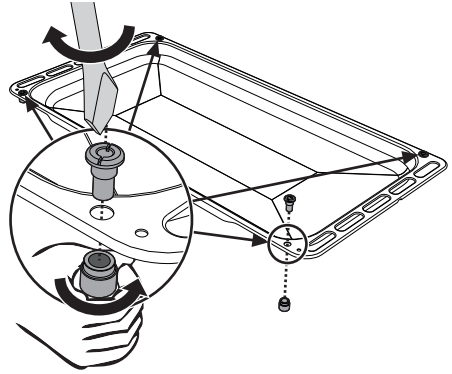
Aseta ritilät ja pellit varovasti uuniilaan niiden pysähtymiskohtaan asti.



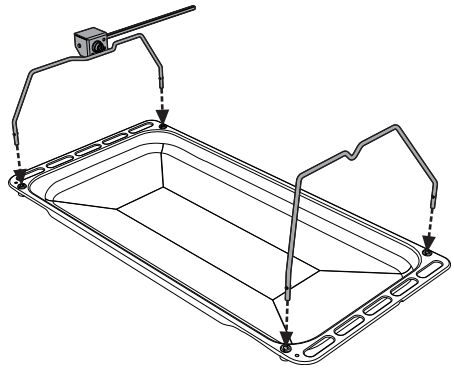
Puhdista uunipellit ennen kuin niitä käytetään ensimmäistä kertaa poistaaksesi mahdolliset valmistuksesta jääneet jöämät.

Paistinvarras (vain joissakin malleissa)

1. Aseta 4 varustuksiin kuuluvaa holkkia 4 syvän pellen kulma-aukkoihin ja ruuvaa renkaat työkalua käyttämällä (esim. ruuvimeisseli).

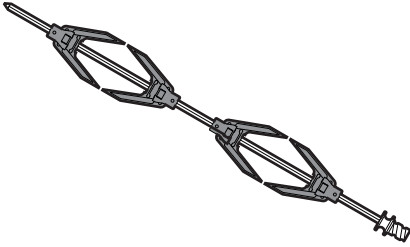


2. Aseta paistinvarraan kannattimen holkkeihin alla olevassa kuvassa osoitetulla tavalla.

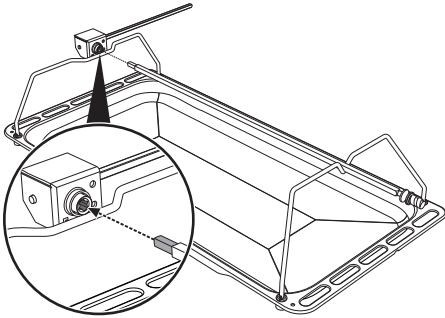




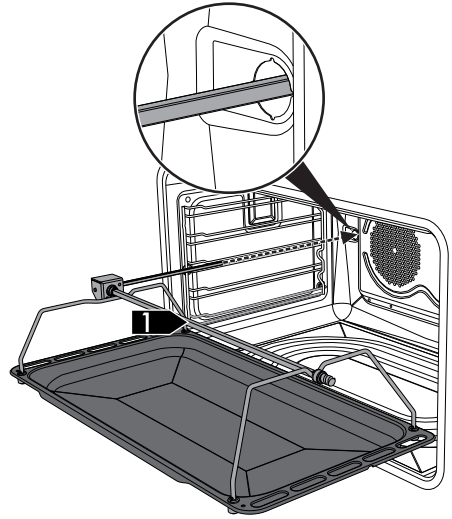
3. Käytä varustuksiin kuuluvia kiinnikkeitä ruoan asettamiseksi vartaaseen. Voit lukita haarukat kiinnitysruuveilla.



4. Kun paistinvarras on valmistettu, aseta se tarkoitukseenmukaisten kannattimien päälle. Aseta vartaan pää mekanismissa olevaan paikkaan, joka on asetettu vasemmanpuoleiselle kannattimelle, kunnes se lukittuu.




5. Aseta pelti ensimmäiselle tasolle (ks. "Yleinen kuvaus").
6. Aseta vartaan pää paistinvartaan moottoriin, joka on asetettu uunitilan takavasemmalle sivulle.



Nämä toimenpiteet tulee suorittaa uuni sammutettuna ja jäähtyneenä.

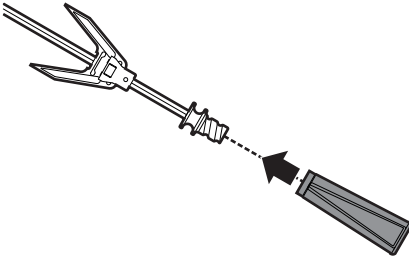


7. Vartaan aktivoimiseksi, käännä toimintokytkin asentoon  ja aseta paistolämpötila lämpötilakytkimen avulla.




Kaada pieni määrä vettä uunipellille estääksesi savun muodostumista.

8. Paiston päättyessä, ota pelti pois paistinvaraan kanssa.
9. Liikuttaaksesi paistinvarasta yhdessä ruoan kanssa, ruuvaa kiinni varustuksiin kuuluva tarkoituksenmukainen kahva.




3.3 Keittotason käyttö

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

Odota hetki ja toista toimenpide. Pidä kytkintä alhaalla pidempään.

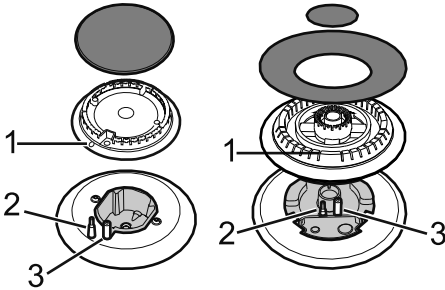


Tahattoman sammumisen tapahtuessa aktivoituu turvatoiminto, joka estää kaasun syötön vaikka hana olisi auki. Käännä kytkin takaisin kohtaan  äläkä yritä sytyttää uunia uudelleen 60 sekuntiin.



Liekkien jako-osien ja kansien oikea asento

Ennen keittotason polttimien sytyttämistä varmista, että liekin jako-osat ja vastaavat kannet on asetettu paikoilleen. Huomioi, että liekin jako-osien aukot **1** vastaavat lämpöelementtejä **2** ja sytytystulppia **3**.



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.



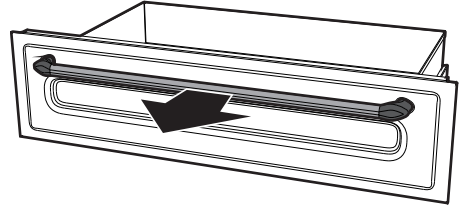
Keittoastioiden halkaisija:

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

3.4 Säilytystilan käyttö

Lieden alaosassa on säilytystila, joka on hyödyllinen kattiloiden ja laitteen käyttöön tarvittavien metalliesineiden säilyttämiseen.

- Säilytystilan avaamiseksi, vedä kahvasta itseesi päin.



FI


3.5 Uunin käyttö

Uunin käynnistys

Uunin käynnistämiseksi:

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

i

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

Paina samanaikaisesti näppäimiä  ja  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.



Toimintojen lista



Staatinen

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



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.



Grilli + paistinvarras

Paistinvarras toimii yhdessä keskellä olevan grillivastuksen kanssa ja saa aikaan täydellisen ruskistuksen.



Grilli

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



Kiertoilmagrilli

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



Staatinen kiertoilma

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



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.



Alalämpö

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



Pikasulatus

Pikasulatusta edesauttaa tarkoituksenmukaisen tuulettimen käynnistyminen, joka takaa tasaisen ilman ja lämpötilan jakautumisen uunitilan sisällä. Ihanteellinen kaikille ruoille.

ECO

Eco

Tämä toiminto soveltuu erinomaisesti yhdellä tasolla suoritettavaan paistoon alhaisella energiankulutuksella.

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

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



Vältä uuninluukun avaamista paiston aikana ECO-toiminnolla.



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



Vapor Clean

Tämä toiminto helpottaa puhdistusta höyryn avulla, joka syntyy pienestä määrästä pohjalla olevaan tarkoituksenmukaiseen muottiin kaadetusta vedestä.





3.6 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).

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 ja kiertoilmagrillaukseen

- Lihojen grillaaminen voidaan suorittaa sekä kylmässä että esilämmitetyssä uunissa. Esilämmitystä suositellaan jos paistovaikutusta halutaan muuttaa.
- Kiertoilmagrillauksessa on suositeltavaa esilämmittää uuni ennen grillausta.
- Aseta ruoka grillin keskelle.

- Grillitoiminnossa on suositeltavaa kääntää lämpötilakytin korkeimman arvon kohdalle, joka vastaa symbolia  paiston optimoimiseksi.
- Ruoka on maustettava ennen paiston aloittamista. Myös öljy tai sulatettu voi tulee levittää ruoan pinnalle ennen sen paistoa.
- Käytä uunipeltiä matalimmalla tasolla grillauksesta syntyvien nesteiden keräämiseen.

Neuvoja leivonnaisten ja piparien paistamiseen

- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan laadusta ja tiivyydestä.
- 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. Vältääksesi tämän ilmiön muodostumista, avaa luukku muutaman kerran paiston aikana toimimalla varovaisesti.



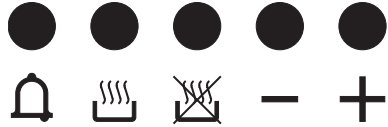
Neuvoja sulatukseen ja kohotukseen


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

Energian säästämiseksi

- Pysäytä paisto muutama minuutti ennen normaalisti käytettyä aikaa. Paisto jatkuu jäljelle jäävien minuuttien ajan uunin sisälle kertyneellä lämmöllä.
- Vähennä luukun avaamista minimiin, jotta lämmön häviämistä voitaisiin estää.
- Pidä laitteen sisäosa aina puhtaana.

3.7 Ohjelmointilaitteen kello




 Ajastimen näppäin

 Paistoajan näppäin

 Paistoajan päättymisen näppäin.

 Arvon vähennysnäppäin

 Arvon lisäysnäppäin


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







Paina samanaikaisesti näppäimiä  ja  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.



Kellonajan asetus










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

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



1. Paina samanaikaisesti näppäimiä  ja . Tuntien ja minuuttien välillä oleva piste vilkkuu.
2. Näppäinten  tai  avulla on mahdollista säätää kellonaikaa. Pidä näppäintä painettuna siirtyäksesi nopeasti eteenpäin.
3. Paina näppäintä  tai odota 5 sekuntia. Tuntien ja minuuttien välillä oleva piste lakkaa vilkkumasta.
4. Näytöllä oleva symboli  osoittaa, että laite on valmis aloittamaan paiston.

Ajastettu paisto

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

1. Kun toiminto ja paistolämpötila on valittu, paina näppäintä . Näytölle ilmestyvät arvot  ja symboli  tuntien ja minuuttien väliin.
2. Käytä näppäintä  tai  haluttujen minuuttien asettamiseksi.
3. Odota noin 5 minuuttia painamatta mitään näppäintä toiminnon aktivoimiseksi. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika yhdessä symbolien  ja  kanssa.
4. Paiston päätyttyä kuumentavat osat kytkeytyvät pois päältä. Näytöllä oleva symboli  sammuu, symboli  vilkkuu ja kuuluu äänimerkki.
5. Äänimerkin sammuttamiseksi riittää, että painetaan mitä tahansa ohjelmointilaitteen kellon näppäintä.



6. Paina samanaikaisesti näppäimiä  ja  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.





Yli 10 tuntia kestävästä paistoaikaa ei ole mahdollista ohjelmoida.



Asetuksen jälkeen voidaan jäljelle jäävä aika tarkistaa painamalla näppäintä .




Asetetun ohjelmoinnin nollaamiseksi paina samanaikaisesti näppäimiä  ja  siirty uunin manuaaliseen sammutukseen.


Ohjelmoitu paisto




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



1. Aseta paistoaika edellisessä kappaleessa "Ajustettu paisto" kuvattuun tapaan.
2. Paina näppäintä . Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika laskettuna yhteen edellä asetetun paistoaajan kanssa.

3. Käytä näppäintä  tai  haluttujen minuuttien asettamiseksi.



4. Odota noin 5 minuuttia painamatta mitään näppäintä toiminnon aktivoimiseksi. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika yhdessä symbolien **A** ja  kanssa.

5. Paiston päätyttyä kuumentavat osat kytkeytyvät pois päältä. Näytöllä oleva symboli  sammuu, symboli **A** vilkkuu ja kuuluu äänimerkki.

6. Äänimerkin sammuttamiseksi riittää, että painetaan mitä tahansa ohjelmointilaitteen kellon näppäintä.

7. Paina samanaikaisesti näppäimiä  ja  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.










Asetuksen jälkeen voidaan jäljelle jäävä aika tarkistaa painamalla näppäintä . Tarkistaaksesi paiston päättymisaajan, paina näppäintä .



Ajastin

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


Ajastin voidaan käynnistää milloin tahansa.

- Paina näppäintä . Näytölle ilmestyvät arvot  ja vilkkuva merkkivalo  tuntien ja minuuttien väliin.
- Käytä näppäintä  tai  haluttujen minuuttien asettamiseksi.
- Odota noin 5 minuuttia painamatta mitään näppäintä ajastimen säädön päättämiseksi. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika ja symbolit  ja .




Yli 24 tuntia kestävää paistoaikaa ei ole mahdollista ohjelmoida.





Kun ajastin on ohjelmoitu, näyttö palaa näyttämään senhetkistä kellonaikaa. Jäljelle jäävän ajan näyttämiseksi paina näppäintä .

Merkkiäänän voimakkuuden säätö

Merkkiäänän voimakkuutta voidaan säätää 3 eri sävellajissa. Merkkiäänän kuulussa paina näppäintä  asetuksen muuttamiseksi.

Asetuksien peruutus

Paina samanaikaisesti näppäimiä  ja  asetettujen ohjelmointien nollaamiseksi. Siirry sitten uunin manuaaliseen sammuttamiseen jos paisto on meneillään.



Suuntaa-antava paistotaulukko

Ruokalajit	Paino (Kg)	Toiminto	Taso	Lämp. (°C)	Aika (minuutteina)	
Lasagne	3 - 4	Staattinen	1	220 - 230	45 - 50	
Unipasta	3 - 4	Staattinen	1	220 - 230	45 - 50	
Vasikanpaisti	2	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	90 - 100	
Porsaan ulkofilee	2	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	70 - 80	
Makkarat	1,5	Kiertoilmagrilli	4	MAKS.	15	
Roast beef	1	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	200	40 - 45	
Kanipaisti	1,5	Pyöreä vastus	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkkunapaisti	3	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	110 - 120	
Painosyltynä uunissa	2 - 3	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	170 - 180	
Kanapaisti	1.2	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	65 - 70	
					Puoli 1	Puoli 2
Porsaankylykset	1,5	Kiertoilmagrilli	4	MAKS.	15	5
Kyljykset	1,5	Kiertoilmagrilli	4	MAKS.	10	10
Porsaan pekonifilee	0,7	Grilli	5	MAKS.	7	8
Sianliha filee	1,5	Kiertoilmagrilli	4	MAKS.	10	5
Häränliha filee	1	Grilli	5	MAKS.	10	7
Kirjolohi	1.2	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	150 - 160	35 - 40	
Merikrotti	1,5	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	160	60 - 65	
Piikkikampela	1,5	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	MAKS.	8 - 9	
Leipä	1	Pyöreä vastus	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia -leipä	1	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	20 - 25	
Kuivakakku	1	Pyöreä vastus	2	160	55 - 60	
Murotaikinapiiras	1	Pyöreä vastus	2	160	35 - 40	
Ricottakakku	1	Pyöreä vastus	2	160 - 170	55 - 60	
Täytetyt nyytit	1	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	160	20 - 25	
Kermakakku	1.2	Pyöreä vastus	2	160	55 - 60	
Tuulihatut	1.2	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	180	80 - 90	
Sokerikakku	1	Pyöreä vastus	2	150 - 160	55 - 60	
Riisikakku	1	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	160	55 - 60	
Briossit	0.6	Pyöreä vastus	2	160	30 - 35	

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



4 Puhdistus ja hoito

Varoitukset



Väärä käyttö

Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä käytä höyrysuihkuja laitteen puhdistamiseksi.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien (kuten esimerkiksi anodisoidut, nikkelöidyt, 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.

Pintojen puhdistus

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

Ainutlaatuisen kodinkoneen ulkopinnan hoito-ohjeet

SMEG – DOLCE&GABBANA

Käytä ainoastaan pehmeää ja kuivaa liinaa pintojen normaaliin puhdistukseen. Jos pinnassa on pinttyneitä jöämiä tai mikäli ulkopinnan alkuperäinen tila tahdotaan palauttaa, kostuta pehmyt liina vedellä ja pyyhi käsiteltävä pinta muutamaan kertaan. Anna pinnan kuivua.

Jos pinnassa on pinttyneitä tahroja tai rasva-/öljytahroja ja muita elintarvikenetetahroja (hedelmämehua, kahvia, tomaattia), poista tahra välittömästi pehmeällä liinalla ja vedellä. Jos tahrat eivät irtoa, kostuta kuiva ja pehmyt liina tavallisella lasinpuhdistusaineesella. Hanka käsiteltävää pintaa varoen ja puhdistapinta laajemmalla alueella, ei pelkästään tahran kohdalta. Älä ruiskuta puhdistusainetta suoraan tahraan.

Älä käytä puhdistuksessa hankaavia, syövyttäviä tai happamia puhdistusaineita eikä jauhemaisia puhdistusaineita, tahranpoistoaineita, sakeita tehopuhdistusaineita tai teräspinoille, uunille tai astioille tarkoitettuja puhdistusaineita. Älä käytä karkeita tai hankaavia liinoja, astioille tarkoitettuja hankaussieniä tai metallisia sieniä. Hankaavien tuotteiden käyttö vaurioittaa tuotteen pinnan peruuttamattomasti.

4.1 Keittotason puhdistus

Keittotason ritilät

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

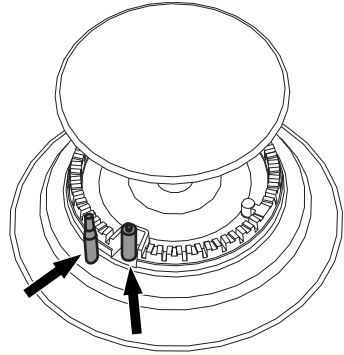
- Ritilöiden ollessa jatkuvassa kosketuksessa liekkien kanssa, kuumuudelle altistettujen osien maalipinta saattaa ajan myötä heikentyä. Se on kuitenkin täysin luonnollista, eikä se vaikuta ritilöiden toimivuuteen millään tavoin.

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 varmistu, 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



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

Kytkimet on puhdistettava pehmeällä liinalla, joka on kostutettu haaleaan veteen ja kuivattava huolella. Ne voidaan irrottaa vetämällä ne pois paikoiltaan.



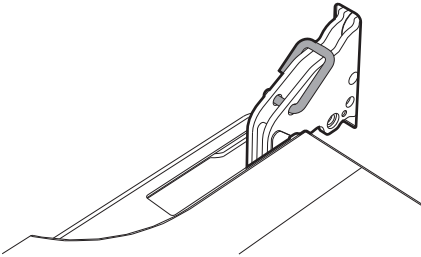
4.2 Luukun puhdistus

Luukun irrottaminen

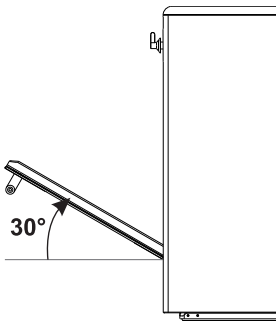
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku ja asettaa se astiapyyhkeen päälle.

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

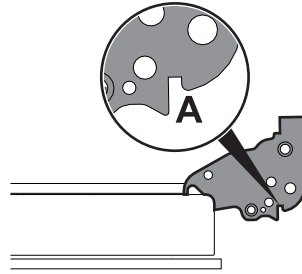
1. Avaa luukku kokonaan ja aseta kaksi tappia kuvassa osoitettujen saranoiden aukkoihin.



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 tarkoituksenmukaisesti uunin aukkoihin ja varmista, että **A**-urat asettuvat kokonaisuudessaan aukkoihin. Laske luukku alasuuntaan ja kun se on asetettu paikoilleen, irrota tapit saranoiden aukoista.



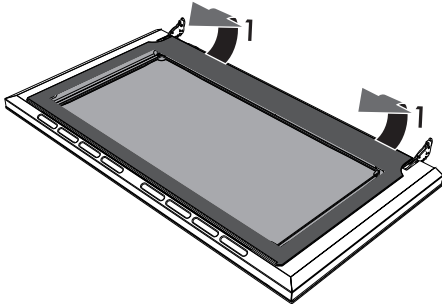
Luukun lasin puhdistaminen

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

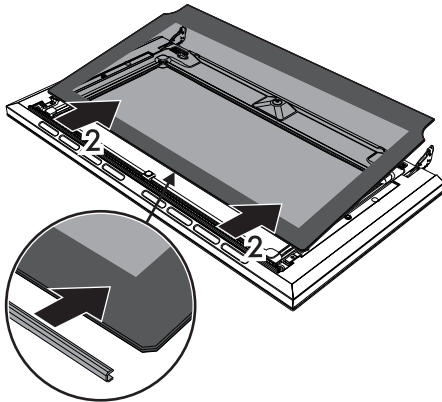
Sisälasiin irrottaminen

Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun lisälasit voidaan irrottaa.

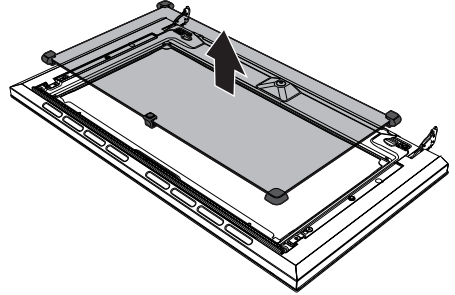
1. Aukaise luukku.
2. Aseta lukitsevat koukut saranoiden aukkoihin siten, että luukun tahatonta sulkeutumista voitaisiin estää.
3. Vedä sisälasin takaosaa varovaisesti yläsuuntaan, noudattamalla nuolien osoittamaa suuntaa (1).



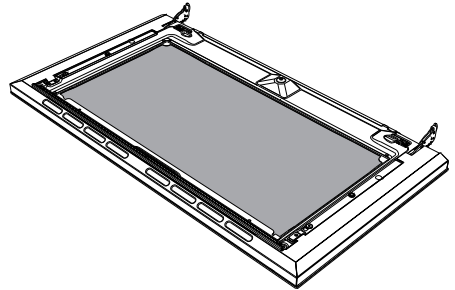
4. Vedä sisälasi etulistasta (2) irrottaaksesi sen luukusta.



5. Irrota keskilasi nostamalla sitä yläsuuntaan.



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



7. Kun puhdistustoimenpiteet ovat päättyneet, aseta keskilasi luukussa olevaan tarkoituksenmukaiseen paikkaan.
8. Sisälasin asettamiseksi, työnnä yläosa oven listaan ja kiinnitä 2 takatappia paikoilleen kevyesti painamalla.



4.3 Uunitilan puhdistus

Uunitilan hyvän kunnossapidon vuoksi se tulee puhdistaa säännöllisesti ja kylmänä.

Älä anna sokeripohjaisten tuotteiden kuivua uunitilan sisäpuolelle, sillä ne voivat vaurioittaa sen emalipintaa.

Puhdistusta varten poista kaikki irrotettavat osat.

Puhdistuksen helpottamiseksi, irrota:

- luukku
- ritilöiden/peltien kannattimet
- tiiviste



Kun erityisiä puhdistustuotteita käytetään, on suositeltavaa antaa uunin toimia maksimiteholla noin 15/20 minuutin ajan, jotta mahdolliset jäämät saataisiin poistettua.

Automaattisesti puhdistuvien paneelien regenerointi (katalyysijakso)

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

1. Puhdista ensin pohja ja yläosa 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.
4. Asenna paneelit takaisin ja aseta kiertoilmatoiminto tunnin ajaksi 180 °C siten, että ne kuivuvat kunnolla.



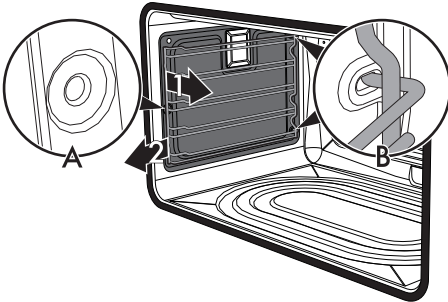
Suorita itsepuhdistuvien paneelien regenerointijakso 15 vuorokauden välein.

Automaattisesti puhdistuvien sivupaneelien ja ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen

Automaattisesti puhdistuvien sivupaneelien ja ritilöiden/peltien kannattimien irrottamisen ansiosta sivuseinät voidaan puhdistaa helpommin.

Automaattisesti puhdistuvien sivupaneelien ja ritilöiden/peltien kannattimien irrottamiseksi:

- Vedä kannatinta uunin sisäsuuntaan päin irrottaaksesi sen kiinnikkeestä **A** ja vedä se sitten irti taakse asetetuista kiinnityskohdista **B**. Itsepuhdistuva sivupaneeli on kiinnitetty ritilöiden/peltien kannattimeen.



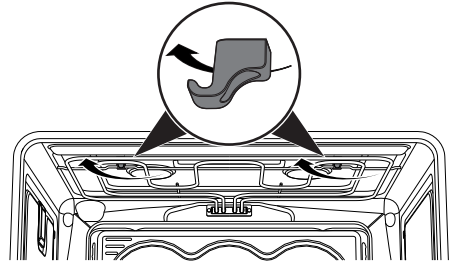
Toimi varovaisesti irrotustoimenpiteen aikana, jotta automaattisesti puhdistuva paneeli ei irtoa vahingossa ritilöiden/peltien kannattimesta mahdollisten pintavahinkojen syntymisen estämiseksi.

- Kun edellä kuvatut toimenpiteet on suoritettu, aseta automaattisesti puhdistuvat sivupaneelit sekä ritilöiden/peltien kannattimet takaisin paikoilleen.

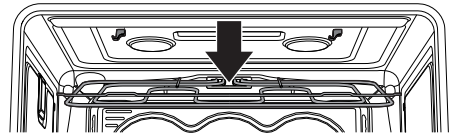
Yläosan puhdistus (vain joissakin malleissa)

Uunitila on varustettu kallistuvalla vastuksella, joka helpottaa uunin yläosan puhdistuksessa.

1. Nosta ylävastusta hiveneren 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.
3. Puhdistustoimenpiteiden lopussa aseta vastus takaisin paikoilleen ja käännä salpoja sen kiinnittämiseksi.



4.4 Vapor Clean

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



Väärä käyttö Pinoille syntyvien vahinkojen vaara

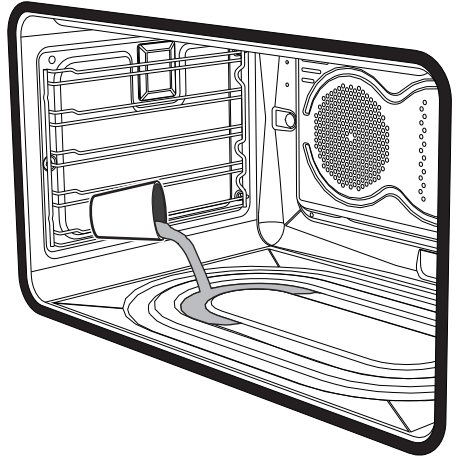
- Poista uunin sisältä edellisistä paistoista jäljelle jääneet suuret ruokajäämät tai valumat.
- Suorita höyrypuhdistukseen liittyvät toimenpiteet vain uuni kylmänä.

Esitoimenpiteet

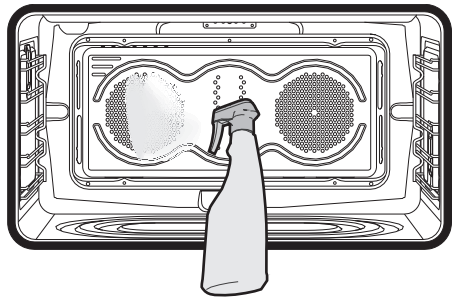
Ennen Vapor Clean -höyrypuhdistuksen käynnistystä:

- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.

- Kaada noin 40 senttilitraa vettä uuninpellille. Varo, ettei vesi tule ulos urasta.



- 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. Aseta 18 minuutin paistoaika ohjelmointilaitteen kelloa käyttämällä.
2. Käännä toimintokytkin symbolin  ja lämpötilakytkin symbolin  kohdalle.

Muutaman sekunnin kuluttua ohjelmointilaitteen kellon näppäinten viimeisestä kosketuksesta alkaa Vapor Clean -höyrypuhdistusjakso.

3. Vapor Clean -höyrypuhdistusjakson päättyessä ajastin deaktivoi uunin lämmityselementit, äänimerkki alkaa soida ja ohjelmointilaitteen kellossa olevat numerot vilkkua.

Vapor Clean -puhdistusjakson päättyminen

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

Paremmen 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.



4.5 Ylimääräinen huolto

Sisävalon lampun vaihto



Jännitteiset osat
Sähköiskun vaara

- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.

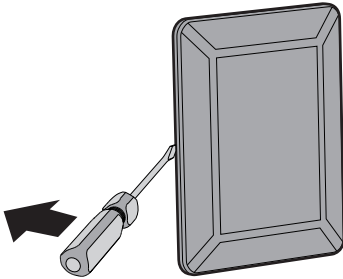


Uunitilassa on 40W:n lamppu.

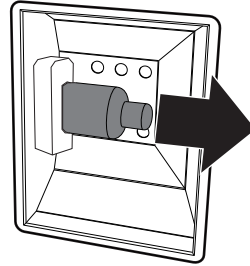
1. Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
2. Irrota ritilöiden/peltien kannattimet.
3. Irrota lampun kansi työkalua käyttämällä (esimerkiksi ruuvimeisseli).



Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.

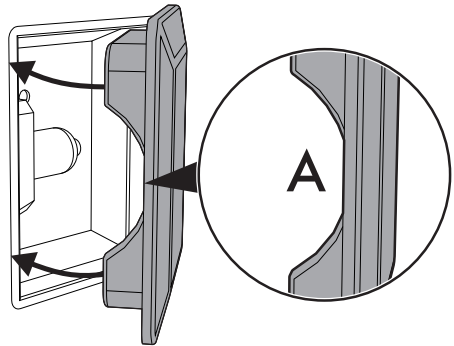


4. Irrota lamppu.



Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.

5. Aseta tilalle uusi lamppu.
6. Asenna lampun kupu takaisin. Aseta sisälasin (A) ura luukkuun päin.

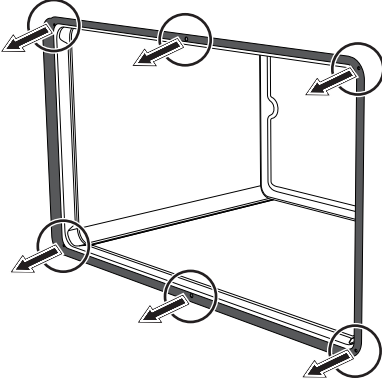


7. Paina kupu pohjaan siten, että se asettuu oikein lampun kannattimeen.

Tiivisteiden irrottaminen ja asentaminen

Tiivisteiden irrottamiseksi:

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



Tiivisteiden asentamiseksi:

- Kiinnitä tiivisteiden 4 kulmaan ja keskelle asetetut koukut.

Neuvoja tiivisteiden huoltoon

Tiivisteiden on oltava pehmeä ja joustava.

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

Mitä tehdä, jos..

Laite ei toimi:

- Viallinen katkaisin: tarkista sulakerasia ja että katkaisin on kunnossa.
- Tehon lasku: Tarkista, että laitteen merkkivalot toimivat.

Kaasupoltin ei syty:

- Tehon lasku tai kosteutta sulakkeissa: sytytä kaasupoltin sytytintä tai tulitikkua käyttämällä.

Uuni ei lämpene:

- Viallinen sulake: tarkista ja, vaihda katkaisin tarvittaessa.
- Toimintokytkintä ei ole asetettu: aseta toimintokytkin.

Kaikki uunin asetetut ruoat palavat hetkessä:

- Viallinen termostaatti: ota yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen

Luukun lasi huurtuu kun uuni on kuuma:

- Täysin normaalia, sillä se johtuu lämpötilaerosta: se ei vaikuta millään tavoin uunin suorituskykyyn.



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



5 Asennus

5.1 Kaasuliitântä



Kaasuvuoto Räjähdyksvaara

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

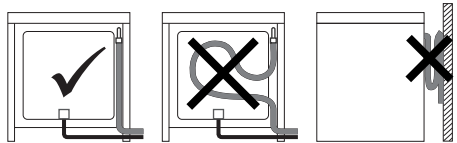
Yleisiä tietoja

Liitântä kaasuverkkoon voidaan suorittaa teräsletkulla ja voimassa olevan standardin asettamien määräysten mukaisesti. Laite 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 liittin ulkoiselle kaasulle (ISO 228-1).

Liitântä kumiletkulla

Tarkista, että seuraavia olosuhteita noudatetaan:

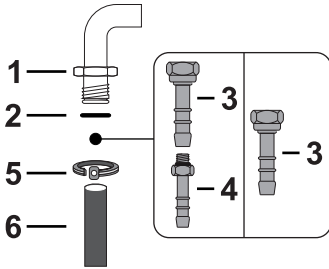
- letkun on oltava kiinnitettynä liitoskappaleeseen turvamuhveilla
- letku ei saa mistään kohdasta koskettaa kuumia seiniä (maks. 50 °C)
- letkuun ei saa kohdistua vetoa tai painetta, eikä se saa olla jyrkällä mutkalla tai kiertynyt
- letku ei saa olla kosketuksissa terävien esineiden tai kulmien kanssa
- 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 liitântä kaasuverkkoon käyttämällä kumiletkua, joka täyttää voimassa olevien säädöksen vaatimukset (varmista, että kyseisen säädöksen lyhenne on merkitty letkuun).



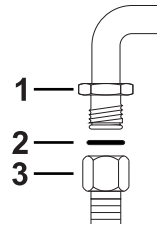
Ruuvaa letkuliitos **3** huolella laitteen kaasuliitokseen **1** (kierre 1/2" ISO 228-1) asettamalla väliin tiiviste **2**. Käytetyn kaasuletkun läpimitasta riippuen on mahdollista ruuvata myös letkuliitos **4** letkuliitokseen **3**. Kun letkuliitos tai letkuliitokset on kiristetty, aseta kaasuletku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



Liitäntä teräsletkulla

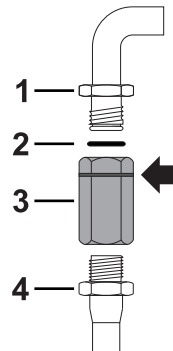
Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttämällä voimassa olevan lainsäädännön mukaista teräsletkua.

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



Liitäntä teräsletkulla ja bajonettiliittimellä

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



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



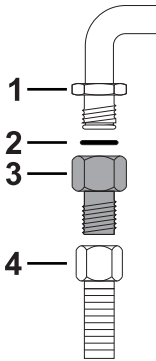
Letkun sisäisen läpimitan tulee olla 8 mm nestekaasulle ja 13 mm metaanikaasulle ja kaupunkikaasulle.



Liitäntä teräsletkulla, jossa on kartiomainen liittin

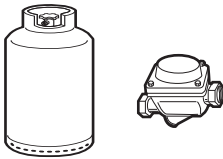
Suurita liitäntä kaasuverkkoon käyttämällä voimassa olevan lainsäädännön mukaista teräsletkua.

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



Nestekaasun liitäntä

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



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

Tuuletus tiloissa

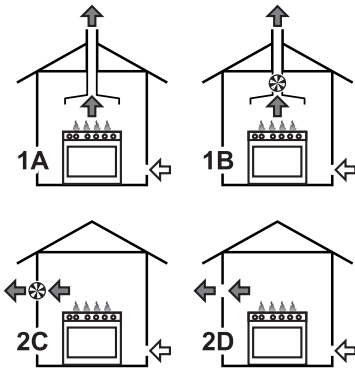
Laitte tulee asentaa vain pysyvästi tuuletettuihin tiloihin, voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti. Laitteen asennuspaikassa tulee olla tarvittava ilmanvaihto kaasun normaaliin palamiseen ja tilojen asianmukaiseen tuulettumiseen. Ritilöillä suojattujen ilmanottoaukkojen tulee olla kooltaan voimassa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

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

Palamistuotteiden poistaminen

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

Toimenpiteen päättyessä asentajan on annettava yhdenmukaisuusvakuutus.



- 1 Poisto liesituulettimen kautta
2 Poisto jos liesituulettinta 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

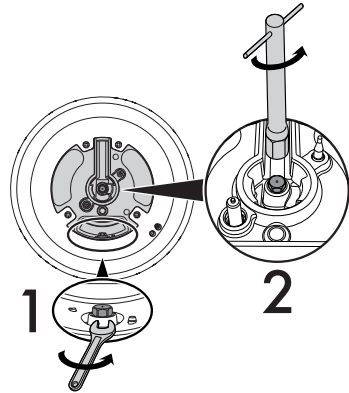
- ↶ Ilma
↶ Palamistuotteet
⊗ Sähkötuuletin

5.2 Mukautus eri kaasutyyppeihin

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

Suuttimien vaihto

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



- 1 Ulkoinen suutin
2 Sisäinen suutin

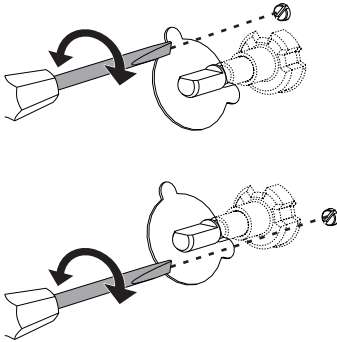
3. Aseta polttimet takaisin paikoilleen asianmukaisesti.



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 myötöpäivään.



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 "Kaasutyypit ja maat" oikeat arvot.



Polttimien ja suuttimien ominaisuuksien taulukko

1 Metaanikaasu G20	AUX	SR	R	DUAL sis.	DUAL ulk.
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	2.9	0.9	4.10
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	72	97	115	70	150
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(X)	(Z)	(Y)	(H1)	(H3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	400	1200
2 Metaanikaasu G20	AUX	SR	R	DUAL sis.	DUAL ulk.
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.1	1.8	2.9	0.9	4.10
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	72	94	110	65	145
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(X)	(Z)	(H8)	(H1)	(H3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	400	1200
3 Metaanikaasu G25	AUX	SR	R	DUAL sis.	DUAL ulk.
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	2.9	0.9	4.10
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	72	94	121	68	142
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(F1)	(Y)	(F2)	(F1)	(F3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	400	1200
4 Metaanikaasu G25.1	AUX	SR	R	DUAL sis.	DUAL ulk.
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.1	1.8	3.0	0.9	4.0
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	77	100	134	72	148
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(F1)	(Z)	(F3)	(H1)	(F3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	400	1200
5 Metaanikaasu G25	AUX	SR	R	DUAL sis.	DUAL ulk.
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	2.9	0.9	3.8
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	77	100	134	72	165
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(F1)	(Y)	(F3)	(F1)	(H3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	400	1200
6 Metaanikaasu G2.350	AUX	SR	R	DUAL sis.	DUAL ulk.
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.75	2.9	0.9	3.2
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	94	120	165	91	180
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(Z)	(Y)	(F3)	(Y)	(H4)
Alhainen teho (W)	400	500	800	400	1200



7 Nestekaasu G30/31	AUX	SR	R	DUAL sis.	DUAL ulk.
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	3.0	0.9	3.8
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	50	65	85	44	96
Esikammio (merkitty suuttimeen)	-	-	-	-	-
Alhainen teho (W)	400	500	800	400	1300
Nimellinen virtaus G30 (g/h)	73	131	218	65	276
Nimellinen virtaus G31 (g/h)	71	129	214	64	271
8 Nestekaasu G30/31	AUX	SR	R	DUAL sis.	DUAL ulk.
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.1	1.9	3.0	0.8	3.9
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	50	65	81	42	93
Esikammio (merkitty suuttimeen)	-	-	-	-	-
Alhainen teho (W)	450	550	900	450	1500
Nimellinen virtaus G30 (g/h)	80	138	218	58	284
Nimellinen virtaus G31 (g/h)	79	136	214	57	279
9 Nestekaasu G30/31	AUX	SR	R	DUAL sis.	DUAL ulk.
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	3.0	1.0	3.9
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	43	58	74	43	75
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(H2)	(M)	(Z)	(H2)	(S1)
Alhainen teho (W)	400	500	1000	400	1500
Nimellinen virtaus G30 (g/h)	73	131	218	73	284
Nimellinen virtaus G31 (g/h)	71	129	214	71	279
10 Kaupunkikaasu G110	AUX	SR	R	DUAL sis.	DUAL ulk.
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.75	2.8	1.0	3.2
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	145	185	260	145	300
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(/8)	(/2)	(/3)	(0040)	(0190)
Alhainen teho (W)	400	500	800	400	1000

Suuttimet, jotka eivät kuulu varustukseen, on saatavilla valtuutetuista huoltokeskuksista.



5.3 Asemointi



Painava laite

Litistymisvammojen 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

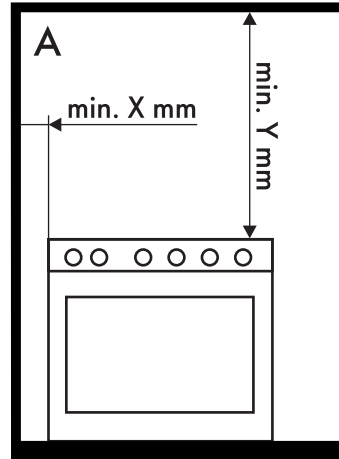
Tulipalovaara

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

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

X	150 mm
Y	750 mm

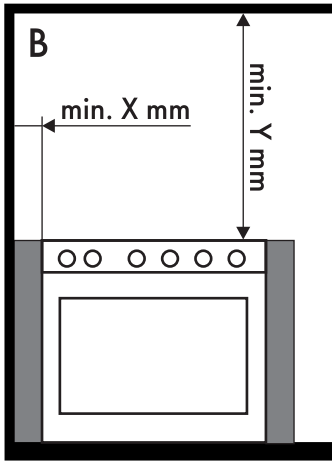
Tämä laite, asennustyyppistä riippuen, kuuluu luokkaan:



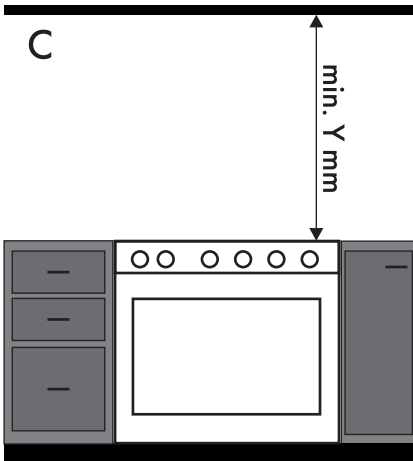
A - Luokka 1

(Vapaasti seisova laite)

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

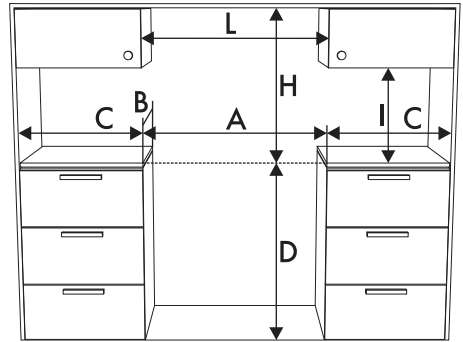


B - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteasennettu laite)



C - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteasennettu laite)

Laitteen mitat



A	900 mm
B	600 mm
C¹	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	900 mm

¹ Minimietäisyys sivuseinistä tai muista tulenaroista materiaaleista.

² Kaapin minimileveys (=A).



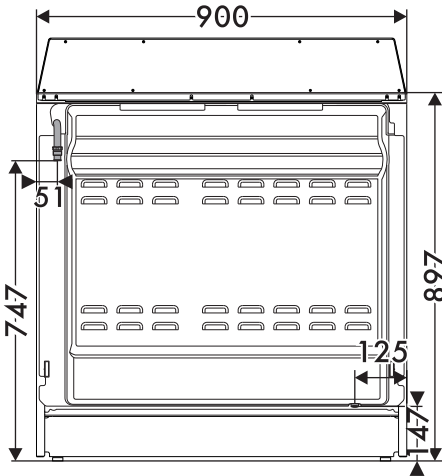
Laitteen saa asentaa pätevä teknikko voimassa olevia määräyksiä noudattamalla.



Asennus

Laitteen mitat

Kaasu- ja sähköliitännöjen asento.



Asemointi ja vaaitus



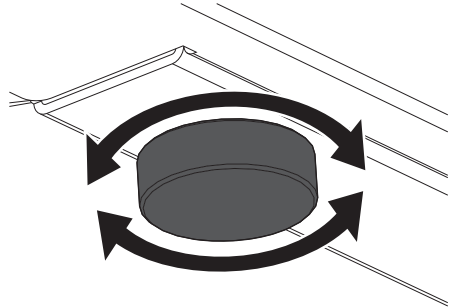
Painava laite

Laitteelle syntyvien vahinkojen vaara

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

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

- Kun sähkö-/kaasuliitäntä on tehty, ruuvaa kiinni tai auki tukijalka, kunnes laite vaaitetaan ja vakautetaan maahan nähden.



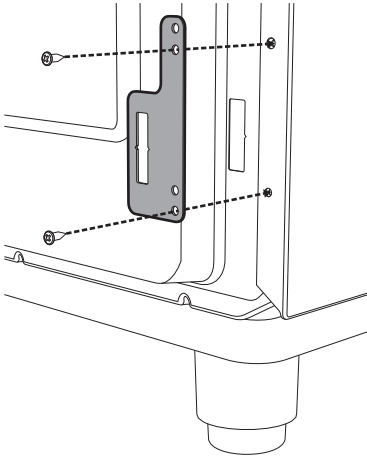


Kiinnitys seinään kannattimilla

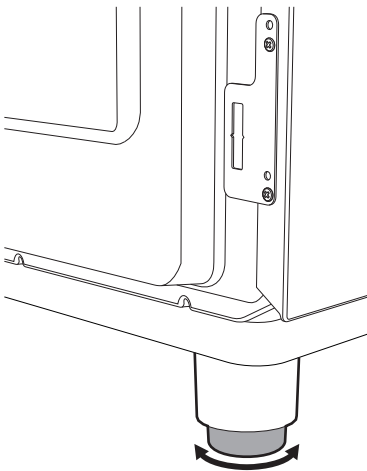


Laitteen kaatumisen estämiseksi, tulee asentaa vakautuslaitteet.

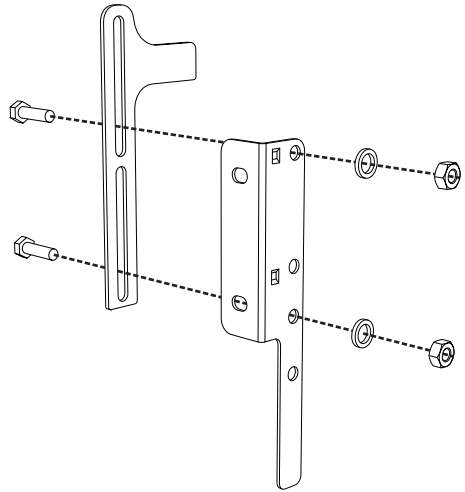
1. Ruuvaa kiinnityslevy seinään laitteen takaosaan.



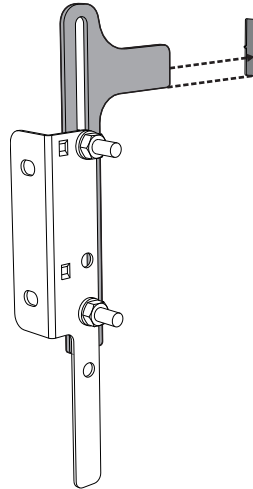
2. Säädä 4 jalan korkeutta.



3. Kokoa kiinnityskannatin.



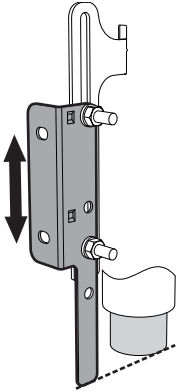
4. Kohdista kiinnityskannattimen koukku seinäkiinnityksessä käytetyn levyn alustan kanssa.



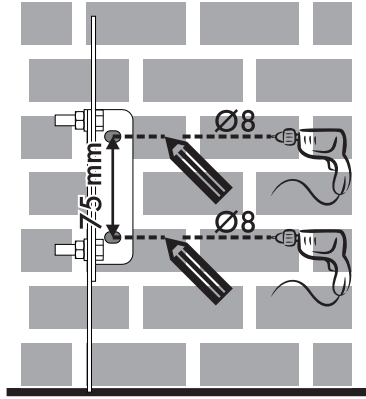


Asennus

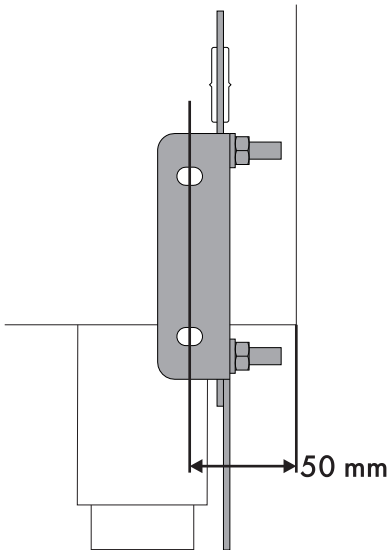
5. Kohdista kiinnityskannattimen alusta lattiaan asti ja kiristä ruuvit saadaksesi ne oikeisiin arvoihin.



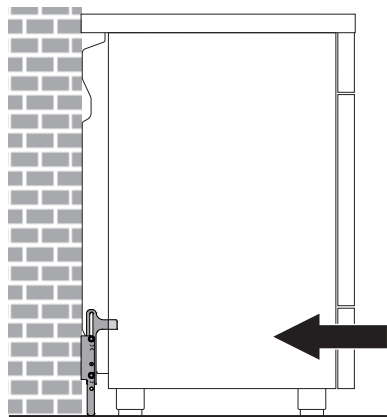
7. Siirrä kannatin seinälle ja merkitse tehtävien reikien paikat seinään.



6. Pidä 50 mm etäisyys laitteiston sivusta kannattimen aukkoihin.



8. Kun seinään on tehty rei'ät, käytä tulppallisia ruuveja kannattimen kiinnittämiseksi seinään.
9. Työnnä liettä seinää vasten ja aseta samanaikaisesti kannatin levyyn, joka on kiinnitetty laitteen takaosaan.



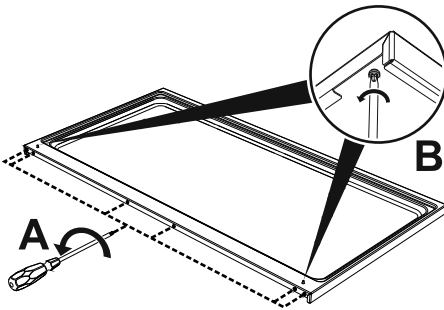


Korokkeen asennus

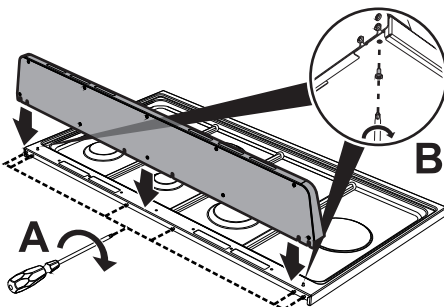
- Varustukseen kuuluva koroke on oleellinen osa tuotetta, ja se tulee kiinnittää laitteeseen ennen sen asentamista.

Koroke tulee aina asemoida ja kiinnittää laitteeseen asianmukaisesti.

1. Löysää 6 ruuvia, jotka on asetettu tason takapuolelle (A) ja ruuvaa auki 2 ruuvia (B), jotka on asetettu korokkeen sivuosaan.



2. Aseta koroke tason päälle. Aseta korokkeen alaosassa olevat 6 aukkoa tason takaosassa olevien 6 ruuvien kohdalle, jotka on löysennetty edellä.
3. Kiristä 6 keittotason takaosassa olevaa ruuvia (A) ja ruuvaa kiinni tason alla olevat 2 ruuvia (B) korokkeen kiinnittämiseksi.

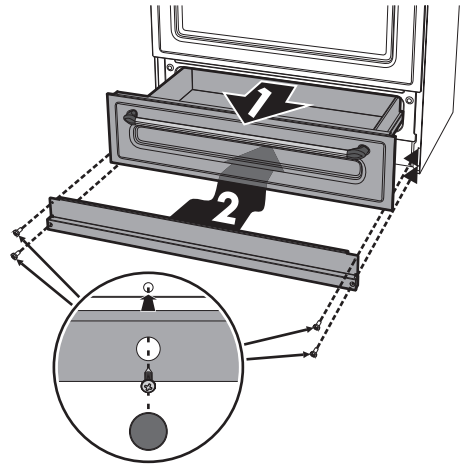


Jalkalistan asennus

- Varustukseen kuuluva jalkalista on oleellinen osa tuotetta ja se tulee kiinnittää laitteeseen ennen sen asentamista.

Jalkalista tulee aina asemoida ja kiinnittää oikein laitteeseen.

1. Aseta jalkalista laitteen etupuolella olevaan alalaitaan.



2. Aseta jalkalista laitteen etupuolella olevaan alalaitaan.
3. Ruuvaa kiinni neljä sivuruuvia kiinnittääksesi jalkalistan laitteeseen.
4. Laita jalkalistassa oleviin aukkoihin varustuksiin kuuluvat korkit.



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 liittinrimassa tulee olla välillä 1,5-2 Nm.

Yleisiä tietoja

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet ovat tyyppikilvessä ilmoitettujen arvojen mukaiset.

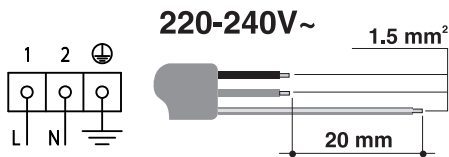
Tekniset tiedot, sarjanumero ja merkintä sijaitsevat näkyvällä paikalla laitteessa.

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 1,5 mm².



Osoitetut arvot viittaavat johdon sisäiseen läpimittaan.



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

Pysyvä liitäntä

Sijoita laitteen syöttölinjaan kaikkinaapainen katkaisin, jonka kontaktien avausväli on vähintään 3 mm voimassaolevien asennusmääräysten mukaisesti.

Katkaisin on sijoitettava helppopääsyiseen paikkaan laitteen lähelle.

Liitäntä pistokkeella ja pistorasialla

Tarkista, että pistoke ja pistorasia ovat samaa tyyppiä.

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



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 kaasuventtiiliin, polttimen ja sytytyksen oikean toiminnan tarkastamiseksi.
- Käännä polttimien kytkimiä minimiliekin kohdalle ja tarkkaile jokaisen polttimen liekin vakautta yksittäin ja yhdessä.
- Jos laite ei toimi oikein kun kaikki tarkastukset on suoritettu, käänny alueellasi toimivan valtuutetun huoltokeskuksen puoleen.
- Kun laite on asennettu oikein, anna käyttäjälle tarvittavat ohjeet sen asianmukaiseen käyttöön.