

# Sisällysluettelo

|   |            |
|---|------------|
| <b>1 Varoituksia</b>                              | <b>153</b> |
| 1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset | 153        |
| 1.2 Laitteen käyttötarkoitus                      | 157        |
| 1.3 Valmistajan vastuu                            | 157        |
| 1.4 Tämä käyttöohje                               | 158        |
| 1.5 Tyyppikilpi                                   | 158        |
| 1.6 Hävittäminen                                  | 158        |
| 1.7 Miten käyttöohjetta luetaan                   | 159        |
| <b>2 Kuvaus</b>                                   | <b>160</b> |
| 2.1 Yleinen kuvaus                                | 160        |
| 2.2 Keittotaso                                    | 161        |
| 2.3 Ohjauspaneeli                                 | 161        |
| 2.4 Muut osat                                     | 162        |
| 2.5 Saatavana olevat lisävarusteet                | 163        |
| <b>3 Käyttö</b>                                   | <b>165</b> |
| 3.1 Varoituksia                                   | 165        |
| 3.2 Ensimmäinen käyttökerta                       | 166        |
| 3.3 Lisävarusteiden käyttö                        | 167        |
| 3.4 Keittotason käyttö                            | 170        |
| 3.5 Uunin käyttö                                  | 171        |
| 3.6 Neuvoja paistamiseen                          | 179        |
| 3.7 Erityistoiminnot                              | 181        |
| 3.8 Automaattiset ohjelmat                        | 184        |
| 3.9 Toissijainen valikko                          | 187        |
| 3.10 Säilytystilan käyttö                         | 190        |
| <b>4 Puhdistus ja hoito</b>                       | <b>191</b> |
| 4.1 Varoituksia                                   | 191        |
| 4.2 Laitteen puhdistus                            | 191        |
| 4.3 Luukun irrottaminen                           | 192        |
| 4.4 Luukun lasin puhdistaminen                    | 193        |
| 4.5 Vapor Clean (vain joissakin malleissa)        | 196        |
| 4.6 Pyrolyysi (vain joissakin malleissa)          | 199        |
| 4.7 Ylimääräinen huolto                           | 201        |

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

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

# Sisällysluettelo

|                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| <b>5 Asennus</b>                 | <b>204</b> |
| 5.1 Kaasuliitäntä                | 204        |
| 5.2 Mukautus eri kaasutyyppeihin | 209        |
| 5.3 Asemointi                    | 214        |
| 5.4 Sähkökytkentä                | 221        |
| 5.5 Ohjeet asentajalle           | 223        |



## 1 Varoituksia

### 1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset

#### Henkilövahingot

- Laite ja siihen kuuluvat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Älä koske kuumentaviin osiin käytön aikana.
- Suojaa käsiä uunikintailla ruokien liikuttamisen aikana uunitilan sisällä.
- Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä/tulipaloa vedellä: sammuta laite ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä.
- 8-vuotiaat lapset, fyysisesti tai henkisesti rajoittuneet henkilöt tai henkilöt, joilla ei ole tämän laitteen käyttöön liittyvää kokemusta saavat käyttää laitetta jos heidän toimintaansa valvoo tai heitä opastaa aikuiset tai heidän turvallisuudesta vastaavat henkilöt.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Pidä alle 8-vuotiaita lapsia loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia laitteen läheisyyteen sen toiminnan aikana.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- 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 vettä käyttämällä. Laita kansi kattilan päälle ja sammuta asianmukainen keittoalue.



## Varoituksia

- Paistoa on aina valvottava. Lyhyttä paistoa on valvottava jatkuvasti.
- Älä aseta metallisia esineitä kuten esimerkiksi astioita tai ruokailuvälineitä keittotason pinnalle, sillä se voivat ylikuumentua.
- Älä työnnä teräviä metalliesineitä (keittiövälineitä tai työkaluja) laitteessa oleviin aukkoihin.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Pidä luukkua kiinni paiston aikana.
- Jos ruoka-aineita käsitellään paiston aikana tai paiston lopussa, avaa luukkua 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi saadaksesi höyryn pois ja avaa luukku sitten kokonaan.
- Älä avaa säilytystilaa (jos paikalla) kun uuni on päällä ja kuuma.
- Säilytystilan sisällä olevat esineet voivat olla erittäin kuumia myös uunin käytön jälkeen.
- Älä käytä tai säilytä tulenarkoja materiaaleja säilytystilassa (jos paikalla) tai laitteen läheisyydessä.
- Älä käytä spray-suihkeita tämän laitteen läheisyydessä kun se on toiminnassa.
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- Älä tee muutoksia laitteeseen.
- Ennen laitetta koskevien toimenpiteiden suorittamista (asennus, huolto, asemointi tai siirto), varustaudu aina henkilönsuojaimilla.
- Ennen laitteessa suoritettavia toimenpiteitä, kytke yleinen virransyöttöjärjestelmä pois päältä.
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suorittavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Älä koskaan yritä korjata laitetta yksin tai ilman pätevän teknikon apua.
- Älä koskaan irrota pistoketta johdosta vetämällä.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.



## Laitteelle aiheutuvat vahingot

- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita ja metallisia sieniä).
- Käytä mahdollisesti puu- tai muovisia keittiövälineitä.
- Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti. Mekaanisten turvalukitusten, jotka estävät niiden tahatonta ulosvetoa, tulee olla alasuuntaan ja uunitilan takaosaan päin.
- Älä istu laitteen päälle.
- Älä käytä höyrysuihkeita laitteen puhdistamiseksi.
- Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.
- Älä jätä laitetta valvomatta paiston aikana, sillä rasvaa tai öljyä voi vuotaa ulos ja ne voivat syttyä palamaan niiden ylikuumentumisen vuoksi. 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 pois uunitilasta joita ei käytetä paiston aikana.
- Älä peitä uunitilan pohjaa alumiinipaperilla tai tinapaperilla.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan uunitilan pohjalle.
- Jos leivinpaperia halutaan käyttää, aseta paperi niin, ettei se vaikuta uunin sisällä kiertävään kuumaan ilmaan.
- Älä käytä avattua luukkua asettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasin päälle.
- Astiat tai pannut on asetettava keittotasojen alueen sisäpuolelle.
- Kaikkien keittoastioiden pohjan tulee olla tasainen ja säännöllinen.



## Varoituksia

- Jos neste kiehuu yli, puhdista valunut neste pois keittotasolta.
- Älä kaada keittotasolle happamia aineita kuten sitruunamehua tai etikkaa.
- Älä laita tyhjiä kattiloita tai pannuja päällä olevien keittoalueiden päälle.
- Älä käytä höyrysuihkeita laitteen puhdistamiseksi.
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien puhdistuksessa (kuten esimerkiksi anodisoinneissa, nikkeloinnissa, kromauksissa) klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita ja metallisia sienä).
- Älä pese tasoon kuuluvia irrotettavia riitiloita, liekin jako-osia ja kansia astianpesukoneessa.
- Älä käytä luukkua vipuna kun uunia asennetaan kalusteeseen.
- Älä kohdista avattuun luukkuun liiallista voimaa.
- Älä käytä kahvaa tämän laitteen nostamiseksi tai siirtämiseksi.

### Asennus

- Tätä laitetta **ei saa asentaa** veneisiin tai asuntovaunuihin.
- Laitetta ei saa asentaa jalustan päälle.
- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avulla.
- Laitteen mahdollisen ylikuumenemisen estämiseksi, sitä ei saa asentaa koristeoven tai paneelin taakse.
- Anna kaasuliitännät ammattitaitoisen teknikon tehtäväksi.
- Käyttöönotto letkua käyttämällä tulee tehdä siten, että letkun pituus ei ylitä 2 metriä jos kyseessä ovat teräsletkut ja 1,5 metriä jos kyseessä ovat kumiletkut.



- Letkut eivät saa joutua kosketuksiin liikkuvien osien kanssa eikä ne saa litistyä.
- Käytä vaadittaessa määräyksen mukaista paineensäädintä.
- Jokaisen toimenpiteen jälkeen tarkista, että kaasuliitännöiden kiristysmomentti on 10 Nm ja 15 Nm välillä.
- Kun asennus on suoritettu, tarkasta mahdolliset vuodot saippuanesteellä. Älä koskaan käytä liekkiä.
- Anna sähkökytkennät ammattitaitoisen teknikon tehtäväksi.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksiin mukainen maadoitus on pakollinen.
- Käytä vähintään 90 °C kestäviä kaapeleita.
- Virtajohtojen ruuvien kiristysmomentit liitinrimassa 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 luukkujen väliin jää esineitä.

## 1.2 Laitteen käyttötarkoitus

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

## 1.3 Valmistajan vastuu

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

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



## Varoituksia

### 1.4 Tämä käyttöohje

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

Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.

### 1.5 Tyypikilpi

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

### 1.6 Hävittäminen



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

Laitteen hävittämiseksi:

- Katkaise virtajohto ja irrota johto yhdessä pistokkeen kanssa.



Sähkövirta

**Sähköiskun vaara**

- Kytke pääkatkaisin pois päältä.
- Irrota virtajohto sähkölaitteistosta.

- 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:

### Varoituksia



Yleistietoja liittyen tähän käyttöohjeeseen, turvallisuuteen ja hävittämiseen.

### Kuvaus



Laitteen ja lisävarusteiden kuvaus.

### Käyttö



Laitteeseen ja lisävarusteisiin sekä paistoon liittyvää tietoa.

### Puhdistus ja hoito



Laitteen oikeaan puhdistamiseen ja huoltoon liittyvää tietoa.

### Asennus



Pätevälle teknikolle kuuluvaa tietoa: asennus, käyttöönotto ja säätö.



Turvallisuuteen liittyvät varoitukset



Tietoa



Neuvo

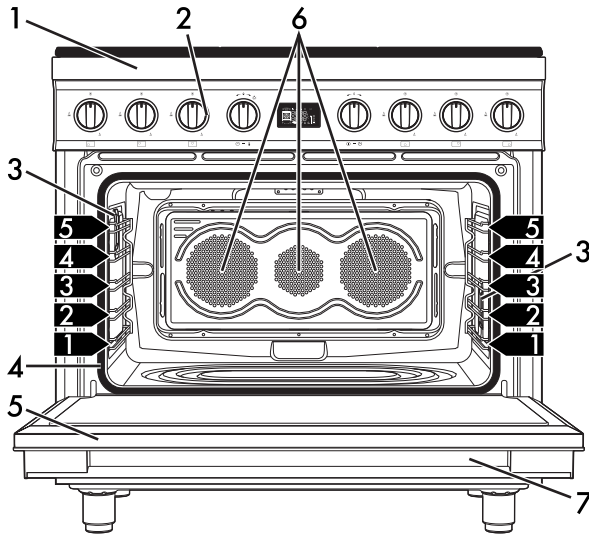
1. Käyttöohjeiden järjestys.

- Yksittäinen käyttöohje.



## 2 Kuvaus

### 2.1 Yleinen kuvaus



1 Keittotaso

2 Ohjauspaneeli

3 Lamppu

4 Tiiviste

5 Luukku

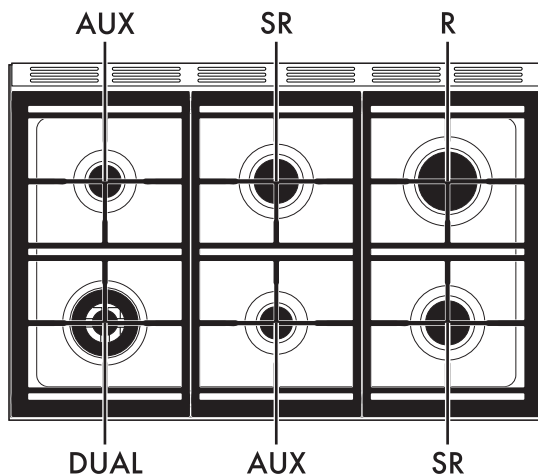
6 Tuuletin

7 Säilytystila

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



## 2.2 Keittotaso



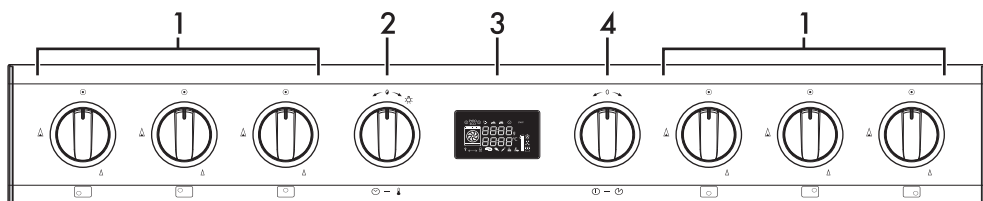
AUX = Lisä

SR = Puolinopea

R = Nopea




DUAL = Pika

## 2.3 Ohjauspaneeli




### 1 Keittotason polttimien nupit

Hyödylliset tasolla olevien polttimien sytyttämiseen ja säätöön.

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

Sammuta polttimet asettamalla kytkimet

takaisin asentoon .

### 2 Lämpötilakytkin

Tämän kytkimen avulla on mahdollista valita paistolämpötila ja paiston kesto-aika, asettaa ohjelmoidut paistot, senhetkinen kellonaika ja käynnistää tai sammuttaa uunitilan valo.



## 3 Näyttö

Näyttää senhetkisen kellonajan, valitun toiminnon ja paistoajan ja mahdollisesti määritetyn ajan.

## 4 Toimintokytkin

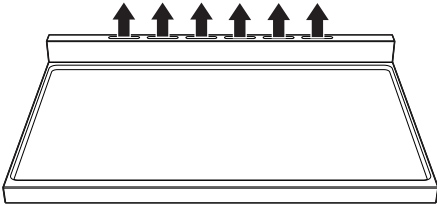
Tätä kytkintä käyttämällä laite voidaan laittaa päälle/sammuttaa ja valita paistotoiminto.

## 2.4 Muut osat

### Jäähdytystuuletin

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





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



Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.

## Sisävalaistus

Laitteen sisävalaistus kytkeytyy:

- kun luukku avataan
- kun mikä toiminto tahansa käynnistetään, lukuun ottamatta toimintoja  ja  (monitoimimallit)  ja  (pyrolyttiset mallit)
- Kun lämpötilakytkintä käännetään lyhyesti oikealle (manuaalinen aktivointi/deaktivointi).



Kun luukku on auki, sisävalaistusta ei ole mahdollista sammuttaa.

## Uunin tasot

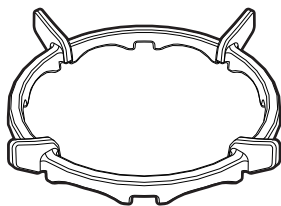
Uunissa on eri korkeustasoja uunipeltien ja ritilöiden asemointia varten.

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



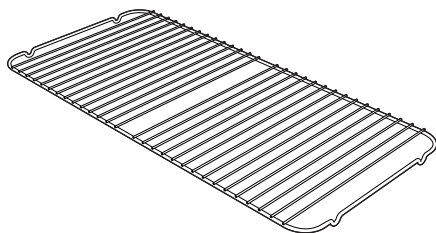
## 2.5 Saatavana olevat lisävarusteet

### Wokkipannuille tarkoitettu pienentävä ritilä



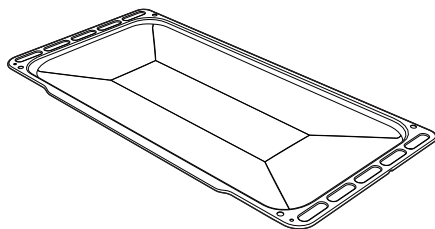
Hyödyllinen wokkipannuja käytettäessä.

### Uunipellin ritilä



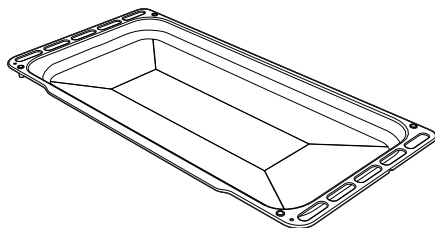
Tarkoitettu asetettavaksi uunipellin päälle silloin, kun ruoka-aineet voivat valua sen yli.

### Uunipelti



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

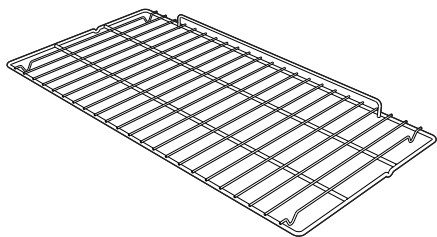
### Syvä uunipelti



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

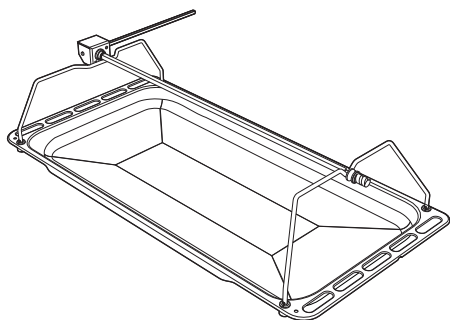


## Ritilä



Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

## Paistinvarras (vain joissakin malleissa)



Kanan ja muiden kaikilta pinnoiltaan tasaista paistoa vaativien ruokien paistoon.

**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

### 3.1 Varoituksia



#### Korkea lämpötila uunien sisällä käytön aikana Palovammojen vaara

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



#### Väärä käyttö Palovammojen vaara

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



#### Väärä käyttö Pinoille 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 avuttua luukkua asettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasin päälle.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Astiat tai pannut on asetettava keittotasoa alueen sisäpuolelle.
- Kaikkien keittoastioiden pohjan tulee olla tasainen ja säännöllinen.
- Jos neste kiehuu yli, puhdista valunut neste pois keittotasolta.



#### 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.



## Korkea lämpötila säilytystilan sisällä käytön aikana 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 paistossa.
- Älä aseta uuniin purkkeja tai suljettuja astioita.
- Älä jätä laitetta valvomatta paiston aikana, sillä rasvaa tai öljyä voi vuotaa ulos.
- Ota kaikki uunipellit ja ritilät pois uunitilasta joita ei käytetä paiston aikana.

## Kaasun ulostulo 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 kääntää.

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

## 3.2 Ensimmäinen käyttökerta

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

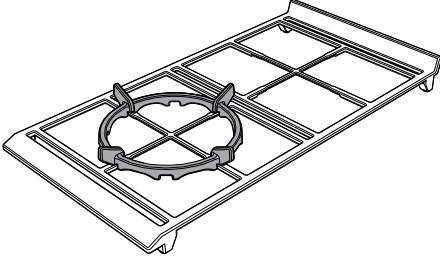




## 3.3 Lisävarusteiden käyttö

### Pienentävät ritilät

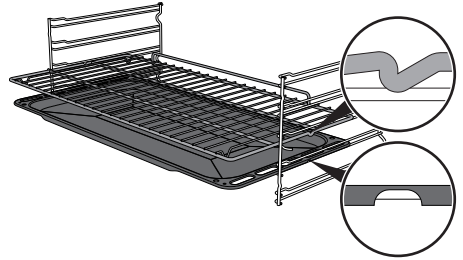
Pienentävät ritilät asetetaan keittotason ritilöiden päälle. Varmista, että ne on asetettu oikein paikoilleen.



### Ritilät ja uunipellit

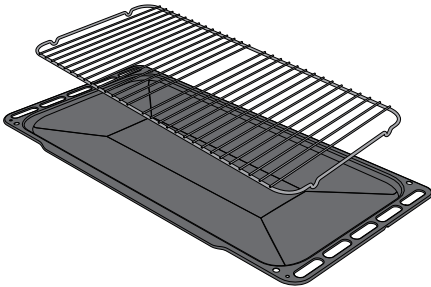
Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti.

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



### Uunipellin ritilä

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



Aseta ritilät ja pellit varovasti uunitilaan niiden pysähtymiskohtaan asti.



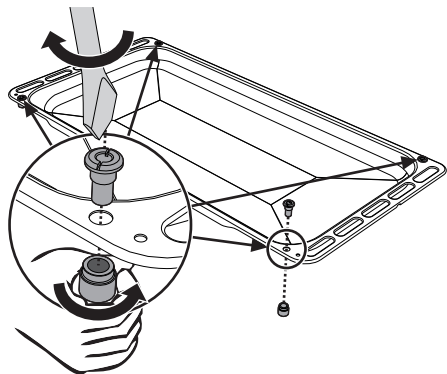
Puhdista uunipellit ennen kuin niitä käytetään ensimmäistä kertaa poistaaksesi mahdolliset valmistuksesta jääneet jäät.



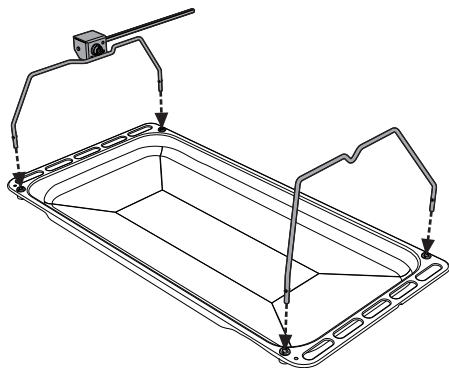
# Käyttö

## Paistinvarras (vain joissakin malleissa)

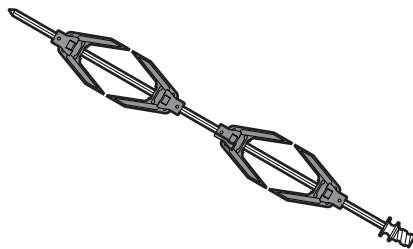
1. Aseta 4 varustukseen kuuluvaa holkkia 4 syvän pellin kulma-aukkoihin ja ruuvaa renkaat työkalua käyttämällä (esim. ruuvimeisseli).



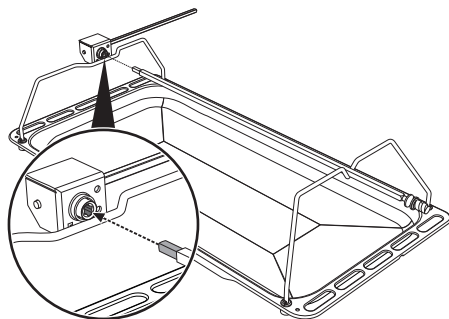
2. Aseta paistinvarran kannattimen holkkeihin alla olevassa kuvassa osoitetulla tavalla.



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

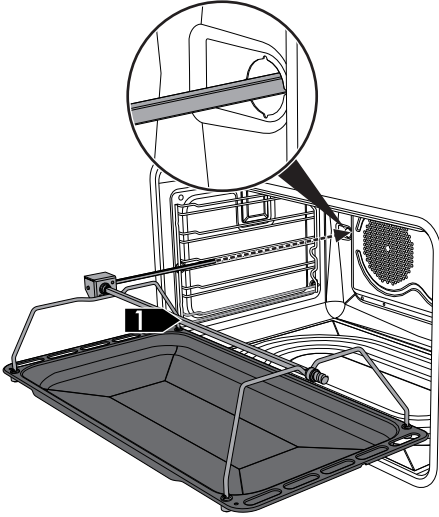


4. Kun paistinvarras on valmistettu, aseta se tarkoituksenmukaisten kannattimien päälle. Aseta vartaan pää mekanismissa olevaan paikkaan, joka on asetettu vasemmanpuoleiselle kannattimelle, kunnes se lukittuu.







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



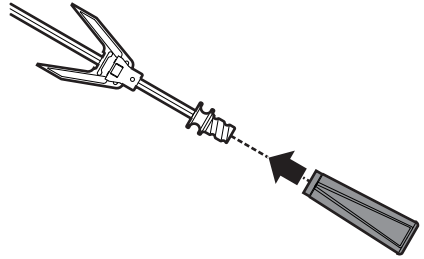
Nämä toimenpiteet tulee suorittaa uuni sammutettuna ja jäähtyneenä.

7. Vartaan aktivoimiseksi, käännä toimintokytkintä, kunnes valitset toiminnon  +  ja aseta paistolämpötila lämpötilakytkimen kautta.



Kaada pieni määrä vettä uunipellille estääksesi savun muodostumista.


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





## 3.4 Keittotason käyttö


Kaikki laitteen kytkimet ja ohjaimet sijaitsevat samassa etupaneelissa. Jokaiselle kytkimelle on osoitettu sitä vastaava poltin. Keitin on varustettu elektronisella sytytyslaitteella. Sytyttämistä varten riittää, että painat ja käännät kytkintä vastapäivään suurimman liekin kohdalle, kunnes poltin syttyy. Mikäli poltin ei syty 15 sekunnin kuluessa, käännä kytkin

kohtaan . Odota 60 sekuntia ennen kuin yrität sytyttää uudelleen. Kun polttimet on sytytetty, pidä nuppia painettuna muutaman sekunnin ajan niin, että lämpöelementti lämpenee.

Poltin voi sammua kytkimen hellittämishetkellä: se tarkoittaa, että lämpöelementti ei ole lämmennyt tarpeeksi. Odota hetki ja toista toimenpide. Pidä kytkintä alhaalla pidempään.

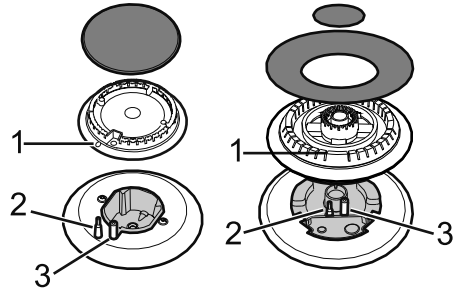


Tahattoman sammumisen tapahtuessa aktivoituu turvatoiminto, joka estää kaasun syötön vaikka hana olisi auki.

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 läpimitta:

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

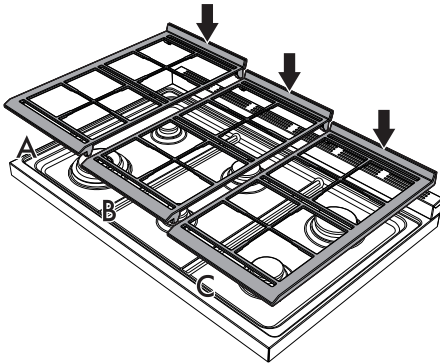


## Ritilöiden oikea asento keittotasolla

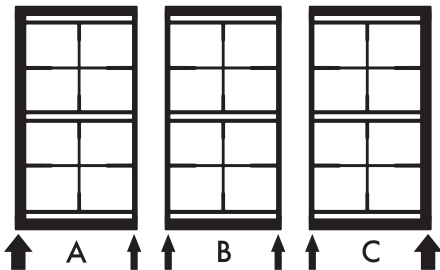
Ennen tason polttimien sytyttämistä varmista, että ritilät on asemoitu oikein keittotasolle.

Ota huomioon, että:

- Jokaisella ritilällä on oma paikka keittotasolla.
- Nostetun osan tulee aina suunnata laitteen takalaitaan päin.

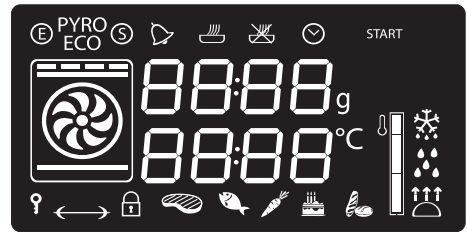


- Vasemmassa (A) ja oikeassa (C) ritilässä on paksumpi reuna, joka on suunnattava laitteen sivureunaan päin.
- Keskiritilässä (B) on samanpaksuiset reunat.



## 3.5 Uunin käyttö

### Näyttö



- Eco Logic -merkkivalo
- Pyrolyysin merkkivalo (vain pyrolyytiset mallit)
- Show Room -merkkivalo
- Ajustimen merkkivalo
- Ajustetun paiston merkkivalo
- Ohjelmoidun paiston merkkivalo
- Kellon merkkivalo
- Lapsilukon merkkivalo
- Paistinvaraajan merkkivalo (vain joissakin malleissa)
- Luukun lukituksen merkkivalo (vain pyrolyytisissä malleissa)
- Lämpötilan saavutustaso

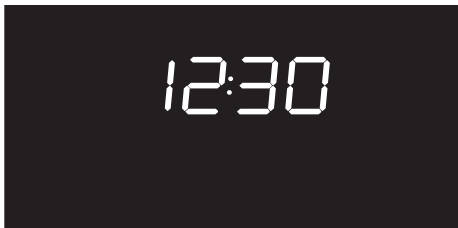
FI



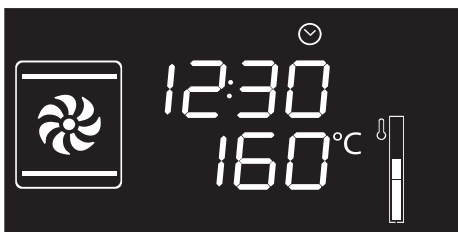
# Käyttö

## Toimintaolosuhteet

**Stand-by:** Kun mitään toimintoa ei ole valittu, näyttö osoittaa senhetkistä kellonaikaa.



**ON:** Kun mikä tahansa toiminto on käynnistetty, näyttöön ilmestyy asetetut parametrit, kuten lämpötila, paistoaika ja lämpötilan saavuttaminen.



Joka kerta kun toiminnon aikana lämpötilalakytkintä painetaan, siirrytään jaksoittain parametrien tilaan seuraavassa järjestyksessä.



Lämpötila



Ajastimen kesto aika



Toiminnon kesto aika



Ohjelmoidun paiston kesto aika (jos ajastettu paisto on valittu)



Kellonajan näyttö

Jokaisessa tilassa on mahdollista muuttaa arvoa kääntämällä lämpötilalakytkintä oikealle tai vasemmalle. Pidä kytkintä käännettynä lisätäksesi tai vähentääksesi arvoa nopeammin.



## Kellonajan asetus

Ensimmäisen käytön yhteydessä tai jos virta katkeaa, laitteen näytölle ilmestyvät vilkkuvat symbolit **00:00**. Paiston aloittamiseksi on asetettava senhetkinen kellonaika.

1. Käännä lämpötilakytkintä asettaaksesi näyttöön ilmestyviä tunteja (pidä kytkintä käännettynä lisätäksesi tai vähentääksesi kellonaikaa nopeammin).
2. Paina lämpötilakytkintä.
3. Käännä lämpötilakytkintä asettaaksesi minuutit (pidä kytkintä käännettynä lisätäksesi tai vähentääksesi kellonaikaa nopeammin).
4. Paina lämpötilakytkintä lopettaaksesi säädön.



Senhetkisen kellonajan säätö voi olla tarpeen, esimerkiksi kesä-talviajan vaihtamisen vuoksi. Asennosta stand-by -alkaen, pidä kytkintä käännettynä oikealle tai vasemmalle, kunnes tuntien arvo vilkkuu.

Kellonaikaa ei ole mahdollista muuttaa jos laite ei ole tilassa **ON**.

## Paistotoiminnot



1. Paina ja käännä toimintokytkintä haluamasi paistotoiminnon valitsemiseksi.
2. Paina ja käännä lämpötilakytkintä muuttaaksesi paistolämpötilaa.
3. Paina toimintokytkintä aloittaaksesi perinteisen paiston.



Toiminto voidaan keskeyttää minä hetkenä hyvänsä, pitämällä toimintokytkintä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan.

## Esilämmitysvaihe

Paistoa edeltää esilämmitysvaihe, jonka ansiosta laite saavuttaa paistolämpötilan nopeammin.

Tämän vaiheen merkinä on tason saavuttamiseen kuuluva vilkkuminen.



Esilämmitysvaiheen lopussa saavutettu taso jää palamaan ja äänimerkki soi, joka osoittaa, että ruoat voidaan asettaa uuniin.





## Toimintojen lista

### **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 paistajat (ja mahdollinen esilämmitys) ovat pidempiä.



### **Staatinen**

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



### **Grilli**

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



### **Alalämpö**

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



### **Staatinen kiertoilma**

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



### **Kiertoilmagrilli**

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





## Kiertoilma alalämpö

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



## Pyöreä vastus

Tuulettimen ja pyöreän vastuksen yhdistelmän avulla (joka on asennettu uunitilan 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.



## Turbo

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

## Ajastin



Tämä toiminto ei keskeytä paistoa, vaan se käynnistää pelkän äänimerkin.

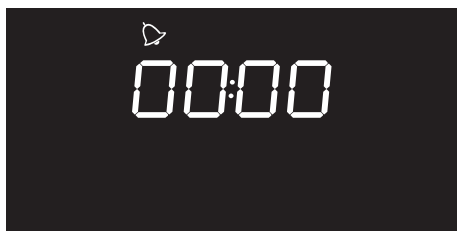




Ajastin voidaan aktivoida sekä laitteen paisto- että stand-by -vaiheessa.

1. Paina lämpötilan näppäintä kerran (2 kertaa jos se on jo paistovaiheessa). Näyttöön ilmestyvät numerot

**00:00**

ja merkkivalo  vilkkuu.



2. Käännä lämpötilakytintä asettaaksesi paistoaajan (1 minuutista 4 tuntiin). Muutaman sekunnin kuluttua merkkivalo  lakkaa vilkkumasta ja lähtölaskenta alkaa.
3. Valitse haluamasi paistotoiminto ja odota, että äänimerkki ilmoittaa käyttäjälle, että aika on päättynyt. Merkkivalo  vilkkuu.



# Käyttö

4. Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä, paina tai käännä yhtä kytkimistä.
5. Lisätäksesi ajastimen aikaa, käännä lämpötilakytintä.



Ajastimen poistamiseksi, aseta arvo nolleen


## Ajastettu paisto

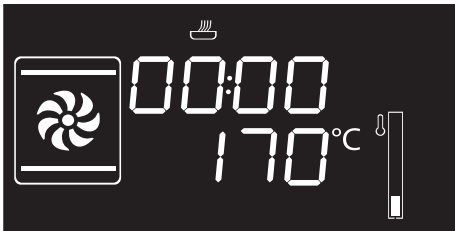


Ajastetulla paistamisella tarkoitetaan sitä toimintoa, jonka avulla paisto voidaan aloittaa ja lopettaa käyttäjän asettaman määrätyn ajan kuluttua.

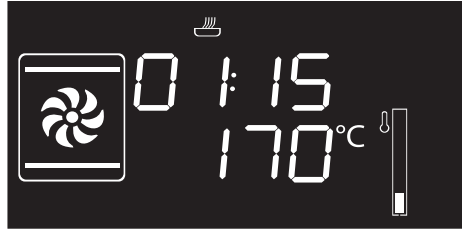



Ajastetun paistamisen käynnistys nolaa mahdollisesti edellä asetetun ajastimen ajan.

1. Kun toiminto ja paisto aika on valittu, paina kolme kertaa lämpötilakytintä. Näyttöön ilmestyvät numerot **00:00** ja merkkivalo  vilkkuu.



2. Käännä lämpötilakytintä oikealle tai vasemmalle paistoajan asettamiseksi välille 00:01 - 12:59. Pidä kytintä käännettynä lisätäksesi tai vähentääksesi arvoa nopeammin.



3. Muutaman sekunnin kuluttua siitä kun haluttu kesto aika on valittu, merkkivalo  lakkaa vilkkumasta ja ajastettu paisto alkaa.



Pidentääksesi paisto aikaa manuaalisessa tavassa, paina lämpötilakytintä uudelleen. Laite jatkaa normaalia toimintaa edellä valituilla paistoasetuksilla.

4. Paistoajan päättyessä, näyttöön ilmestyy kirjoitus **Stop** ja äänimerkki kytkeytyy.





5. Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä, paina tai käännä yhtä kytkimistä tai avaa ovi.



Äänimerkin kytkemiseksi pois ja uuden ajastetun paiston valitsemiseksi, käännä lämpötilakytkintä oikealle.





Äänimerkin kytkemiseksi pois ja erilaisen paistotoiminnon valitsemiseksi, käännä toimintokytkintä joko oikealle tai vasemmalle.



Laitteen sammuttamiseksi, pidä toimintokytkintä painettuna.

## Ajastettuun paistoon asetettujen tietojen muuttaminen

Toiminnan aikana on mahdollista muuttaa ajastettua paistoaikaa:

1. Kun merkkivalo  palaa kiinteänä ja laite on paistovaiheessa, paina lämpötilakytkintä kahdesti. Merkkivalo  alkaa vilkkua.
2. Käännä lämpötilakytkintä oikealle tai vasemmalle edellä asetetun paistoaajan vaihtamiseksi.

## Ohjelmoitu paisto

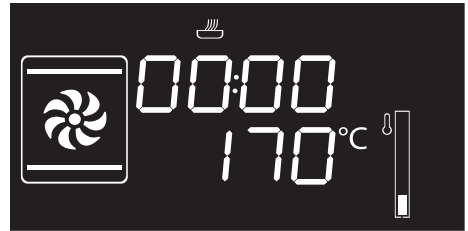


Ohjelmoitulla paistolla tarkoitetaan toimintoa, jonka avulla on mahdollista päättää paisto automaattisesti määrätyn kellonaikana käyttäjän asettaman ajan perusteella, jota seuraa laitteen automaattinen sammuminen.

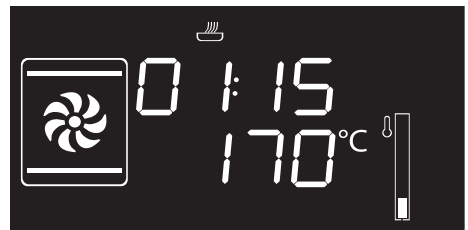
1. Kun toiminto ja paistoaika on valittu, paina kolme kertaa lämpötilakytkintä. Näyttöön ilmestyvät numerot



ja merkkivalo  vilkkuu.



2. Käännä kytkintä oikealle tai vasemmalle paistoaajan asettamiseksi välille 00:01 - 12:59. Pidä kytkintä käännettynä lisätäksesi tai vähentääksesi kellonaikaa nopeasti.





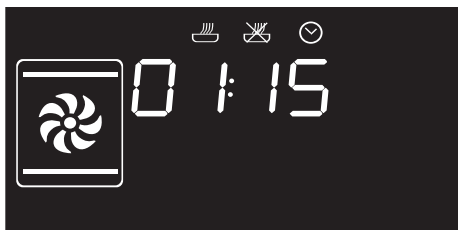
## Käyttö

3. Paina lämpötilakytkintä neljännen kerran.

Merkkivalo  vilkkuu. Käännä lämpötilakytkintä oikealle tai vasemmalle asettaaksesi paiston päättymisaajan.

4. Muutaman sekunnin kuluttua

merkkivalot  ja  lopettavat vilkkumisen. Laitte jää odottamaan ohjelmoidun käynnistyksen alkamista.



Pidentääksesi paistoaikaa manuaalisessa tavassa, paina lämpötilakytkintä uudelleen. Laitte jatkaa normaalia toimintaa edellä valituilla paistoasetuksilla.



Kun kyseessä on ajastettu paisto, uunin käynnistystä aikaistetaan 10 minuutilla, jotta laite voi saavuttaa tarvittavan paistolämpötilan (esilämmitys).

5. Paistoaajan päättyessä, näyttöön ilmestyy kirjoitus **STOP** ja äänimerkki kytkeytyy.



6. Äänimerkin kytkeäiseksi pois päältä, paina tai käännä yhtä kytkimistä tai avaa ovi.



Laitteen sammuttamiseksi, pidä toimintokytkintä painettuna.



Turvallisuuden vuoksi ei ole mahdollista asettaa pelkkää paistoaajan päättymistä ohjelmoimatta sen kestoaikaa.










## Ohjelmoituun paistoon asetettujen tietojen muuttaminen



Kun paistoaikaa on muutettu, aseta uudelleen paistoaajan päättymisen kellonaika.

Toiminnan aikana on mahdollista muuttaa ohjelmoitua paistoaikaa:

1. Kun merkkivalot  ja  palavat kiinteänä, laite odottaa paiston alkamista, paina lämpötilakytintä kahdesti. Merkkivalo  alkaa vilkkua.
2. Käännä lämpötilakytintä oikealle tai vasemmalle edellä asetetun paistoaajan vaihtamiseksi.
3. Paina lämpötilakytintä uudelleen. Merkkivalo  sammuu ja merkkivalo  alkaa vilkkua. Näytölle ilmestyy paiston päättymisen merkkivalo.
4. Käännä lämpötilakytintä oikealle tai vasemmalle paistoaajan siirtämiseksi myöhemmäksi.
5. Muutaman sekunnin kuluttua merkkivalot  ja  lopettavat vilkkumisen ja ohjelmoitu paisto jatkaa toimintaa uusilla asetuksilla.

## 3.6 Neuvoja paistamiseen

### Yleisiä ohjeita

- Käytä kiertoilmatoimintoa saadaksesi tasaisen poistotuloksen kaikilla tasoilla.
- Paistoaikaa ei ole mahdollista lyhentää lisäämällä lämpötilaa (ruoka voi olla paistunut ulkoapäin mutta raakaa sisältä).
- Kun kyseessä on painoltaan samanlainen liha, leikattujen palojen paistoaika on kokonaisen lihapalan paistoaikaa 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 sekä kylmässä että esilämmitetyssä uunissa. Esilämmitystä suositellaan jos paistovaikutusta halutaan muuttaa.
- Kiertoilmagrillauksessa on suositeltavaa esilämmitellä uunitila ennen grillausta.
- Aseta ruoka grillin keskelle.



## Neuvoja leivonnaisten ja piparien paistamiseen

- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan laadusta ja tiivyydestä.
- Jos paistetaan eri tasoilla, aseta ruuat mieluummin 2. tai 4. tasolle, lisää paistoaikaa muutamalla minuutilla ja käytä yksinomaan kiertoilmatoimintoja.
- Tarkistaaksesi että leivonnainen on sisältä kypsää: paistoaajan päätyttyä, työnnä 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 paistoaika.
- Marenkikakkujen ja tuulihattujen paistoaajat 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 ritilää 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 kokonaisuudesta ja -painosta.
- Herkimmät osat voidaan peittää alumiinifoliolla.
- Hyvää kohotusta varten aseta uunitilan pohjalle vettä sisältävä astia.

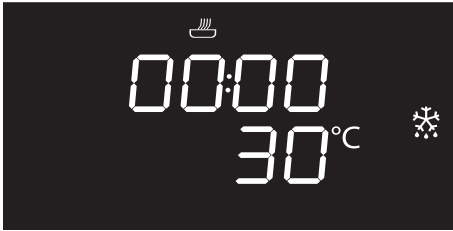
## Energian säästämiseksi


- Pysäytä paisto muutama minuutti ennen normaalisti käytettyä aikaa. Paisto jatkuu jäljelle jäävien minuuttien ajan uunin sisälle kertyneellä lämmöllä.
- Vähennä luukun avaamista minimiin, jotta energian häviämistä voitaisiin estää.
- Pidä laitteen sisäosa aina puhtaana.
- (Jos paikalla) Jos pizzalevyä ei käytetä, ota se pois uunitilan pohjalta.



## 3.7 Erityistoiminnot

### Ajastettu sulatus



1. Aseta ruoka uunitilan sisälle.
2. Paina ja käännä toimintokytkintä ajastetun sulatus toiminnon valitsemiseksi .
3. Käännä lämpötilakytkintä ajan asettamiseksi (1 - 99 minuuttia).
4. Paina lämpötilakytkintä vahvistaaksesi asetetun ajan. Kirjoitus **START** vilkkuu.
5. Paina toimintokytkintä aloittaaksesi ajastetun sulatuksen.
6. Ajan päättyessä, näyttöön ilmestyy kirjoitus **Stop** ja äänimerkki kytkeytyy.
7. Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä, paina tai käännä yhtä kytkimistä tai avaa ovi.
8. Pidä toimintokytkintä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan toiminnosta poistumiseksi.


### Kohotus



Kohotustoiminnossa lämpötilaa ei ole mahdollista muuttaa.



Hyvää kohotusta varten aseta uuni tilan pohjalle vettä sisältävä astia.

1. Aseta kohotettava taikina toiselle tasolle.
2. Paina ja käännä toimintokytkintä kohotustoiminnon valitsemiseksi .
- Kirjoitus **START** vilkkuu.
3. Paina toimintokytkintä aloittaaksesi kohotuksen.
4. Ajan päättyessä, näyttöön ilmestyy kirjoitus **Stop** ja äänimerkki kytkeytyy.
5. Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä, paina tai käännä yhtä kytkimistä tai avaa ovi.
6. Pidä toimintokytkintä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan toiminnosta poistumiseksi.



## Sapatti



Tämän toiminto sallii ruokien paiston noudattamalla juutalaisten lepopäivälle asetettuja määräyksiä.



Tässä toiminnossa laite noudattaa joitakin erityisiä toimintoja:

- Paisto voi jatkua äärettömän ajan eikä mitään ajastinta ole mahdollista asettaa.
- Esilämmitystä ei suoriteta.
- Valittava paistolämpötila vaihtelee 60 - 100 °C välillä.
- Uunitilan lamppu pois päältä kytkettynä, mikä tahansa toiminnoista kuten luukun avaaminen tai manuaalinen päälle kytkentä kytkimen avulla ei saa lampua päälle.
- Sisäinen tuuletin on kytketty pois päältä.
- Kytkinten valo ja äänimerkit kytketty pois.



Kun Sapatti-toiminto on kytketty päälle, mitään parametria ei ole mahdollista muuttaa.

Kytkeäminen koskeminen ei saa aikaan mitään vaikutusta; pelkkä toimintokytkin jää päälle, jotta laite voidaan sammuttaa.

1. Paina ja käännä toimintokytkintä Sapatti-toiminnon valitsemiseksi **SABb**.
2. Paina ja käännä lämpötilakytkintä muuttaaksesi toiminnon lämpötilaa.
3. Paina lämpötilakytkintä vahvistaaksesi asetetun lämpötilan. Kirjoitus **START** vilkkuu.
4. Paina toimintokytkintä Sapatti-toiminnon käynnistämiseksi.
5. Pidä toimintokytkintä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan toiminnosta poistumiseksi.






## Sulatus painon perusteella







Tämän toiminnon avulla on mahdollista sulattaa ruoka-aineita niiden painon ja tyyppin mukaan.

1. Aseta ruoka uunitilan sisälle.
2. Paina ja käännä toimintokytkintä valitaksesi sulatuksen painon mukaan, josta on merkinä kirjoitus **dE00** ja ruokien palavat kuvakkeet .
3. Paina toimintokytkintä aloittaaksesi sulatuksen painon mukaan.
4. Käännä toimintokytkintä valitaksesi sulatettavan ruoka-ainetyypin.

5. Käännä lämpötilakytkintä valitaksesi sulatettavan ruoka-ainetyypin painon (grammoissa).
6. Paina toimintokytkintä asetettujen parametrien vahvistamiseksi ja aloita sulatus.
7. Ajan päättyessä, näyttöön ilmestyy kirjoitus **Stop** ja äänimerkki kytketty.
8. Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä, paina tai käännä yhtä kytkimistä tai avaa ovi.
9. Pidä toimintokytkintä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan toiminnosta poistumiseksi.

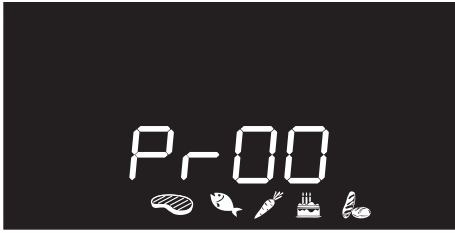
## Esiasetetut parametrit

| dE | Tyyppi   | Paino (g) | Aika (min)* |
|----|--|-----------|-------------|
| 01 |  Lihat      | 500       | 120         |
| 02 |  Kalat     | 300       | 55          |
| 03 |  Hedelmät | 300       | 35          |
| 04 |  Leipä    | 300       | 25          |


\* Sulatusajat voivat vaihdella sulatettavan ruoka-aineen muodon ja koon mukaan.



## 3.8 Automaattiset ohjelmat



Automaattiset paisto-ohjelmat on jaettu valmistettavien ruokatyyppien mukaan.

1. Paina ja käännä toimintokytkintä valitaksesi paiston automaattisilla ohjelmilla, josta on merkinä kirjoitus **Pr 00** ja ruokien palavat kuvakkeet .
2. Paina toimintokytkintä paiston vahvistamiseksi automaattisilla ohjelmilla.
3. Käännä toimintokytkintä haluamasi ohjelman valitsemiseksi (ks. Automaattisten ohjelmien taulukko).
4. Käännä lämpötilakytkintä valitaksesi paistettavan ruoka-ainetyypin painon (grammoissa).

5. Esilämmitysvaiheen päättyessä vilkkuu kirjoitus **START**. Aseta paistettava ruoka uuniin ja paina toimintokytkintä paiston alkamiseksi.
6. Ajan päättyessä, näyttöön ilmestyy kirjoitus **Stop** ja äänimerkki kytkeytyy.
7. Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä, paina tai käännä yhtä kytkimistä tai avaa ovi.
8. Pidä toimintokytkintä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan toiminnosta poistumiseksi.



Automaattisissa ohjelmissa voit asettaa ohjelmoidun paiston.



Toiminto voidaan keskeyttää minä hetkenä hyvänsä, pitämällä toimintokytkintä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan.



## Automaattisten ohjelmien taulukko

### LIHAT (01 - 05)

| Pr | Alatyyppe                   | Paino (g) | Taso | Toiminto  | Lämpötila (°C) | Aika (minuutit) |
|----|-----------------------------|-----------|------|---|----------------|-----------------|
| 01 | Roast beef (puolikypsä)     | 1300      | 2    |  | 200            | 56              |
| 02 | Porsaan ulkofilee           | 800       | 2    |  | 190            | 88              |
| 03 | Lammas (puolikypsä)         | 2000      | 2    |  | 190            | 105             |
| 04 | Vasikka                     | 1000      | 2    |  | 190            | 80              |
| 05 | (Kokonainen) paistettu kana | 1000      | 2    |  | 200            | 80              |

### KALAT (06 - 07)

| Pr | Alatyyppe               | Paino (g) | Taso | Toiminto  | Lämpötila (°C) | Aika (minuutit) |
|----|-------------------------|-----------|------|---|----------------|-----------------|
| 06 | Tuore kala (kokonainen) | 500       | 2    |  | 160            | 35              |
| 07 | Jäädetytty kala         | 600       | 2    |  | 160            | 50              |

### VIHANNEKSET (08 - 10)

| Pr | Alatyyppe            | Paino (g) | Taso | Toiminto  | Lämpötila (°C) | Aika (minuutit)       |
|----|----------------------|-----------|------|---|----------------|-----------------------|
| 08 | Grillatut sekalaiset | 500       | 4    |  | 250            | 15 + 8 <sup>(1)</sup> |
| 09 | Paistettu            | 1000      | 2    |  | 200            | 33                    |
| 10 | Uuniperunat          | 1000      | 2    |  | 200            | 30                    |

<sup>(1)</sup> Grillaa ruoat molemmilta puolilta viittaamalla taulukossa osoitettuihin aikoihin. Pidempi aika viittaa aina ensimmäiseksi paistettavaan puoleen ra'asta ruoasta alkaen.



# Käyttö



## LEIVONNAISET (11 - 13)

| Pr | Alatyyppi | Paino (g) | Taso | Toiminto | Lämpötila (°C) | Aika (minuutit) |
|----|-----------|-----------|------|----------|----------------|-----------------|
| 11 | Piparit   | 500       | 2    |          | 160            | 23              |
| 12 | Muffinit  | 500       | 2    |          | 160            | 21              |
| 13 | Piirakka  | 1000      | 2    |          | 170            | 43              |



## LEIPÄ - PIZZA - PASTA (14 -20)

| Pr | Alatyyppi                | Paino (g) | Taso             | Toiminto | Lämpötila (°C) | Aika (minuutit) |
|----|--------------------------|-----------|------------------|----------|----------------|-----------------|
| 14 | Kohotettu leipä (limppu) | 1000      | 2                |          | 200            | 27              |
| 15 | Pizza uunipellillä       | 1000      | 2                |          | 280            | 12              |
| 16 | Pizza pizzakivellä       | 500       | 1 <sup>(2)</sup> |          | 280            | 7               |
| 17 | Uunipasta                | 2000      | 1                |          | 220            | 35              |
| 18 | Lasagne                  | 2000      | 1                |          | 230            | 40              |
| 19 | Paella                   | 500       | 2                |          | 190            | 25              |
| 20 | Kinkkupiiras             | 1000      | 1                |          | 200            | 40              |

<sup>(2)</sup> Kivi on asetettava uunitilan pohjalle. Kivellä paistettu pakastepizza ei vaadi erilaisia paistoaikoja painon mukaan.



Taulukoissa osoitettuihin aikoihin ei kuulu esilämmitysajoja ja ne viittaavat kokonaisten kappaleiden paistoaikoihin. Jos se leikataan pienempiin osiin, paistoaika vähenee.



## 3.9 Toissijainen valikko

Laitteeseen kuuluu piilossa oleva toissijainen valikko, jonka avulla käyttäjä voi:

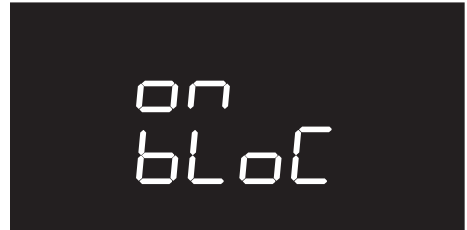
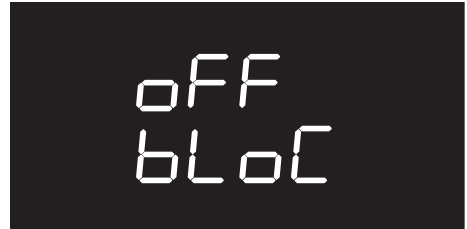
- Aktivoida tai deaktivoida lapsilukon.
- Aktivoida tai deaktivoida Show Room-toimintatavan (joka deaktivoi kaikki lämmitysosat ja jättää päälle pelkän ohjauspaneelin).
- Aktivoida tai deaktivoida toimintatavan alhainen teho (Eco-Logic).
- Aktivoi tai deaktivoi toimintatapa lämpimänä säilyttäminen (Keep warm).
- Kytkee päälle tai pois päälle lampun ajastuksen (Eco Light).


Laitte stand-by -tilassa

1. Laita sisäinen lamppu päälle, käännä lämpötilakytkintä nopeasti.
2. Paina ja pidä painettuna lämpötilakytkintä vähintään 5 sekunnin ajan.
3. Käännä lämpötilakytkintä oikealle tai vasemmalle asetustajan vaihtamiseksi (ON/OFF).
4. Paina lämpötilakytkintä siirtyäksesi seuraavaan tilaan.

## Lapsilukko toimintatapa

Tämän toimintatavan ansiosta laite lukitsee ohjaukset automaattisesti normaalin toiminnan aikana minuutin kuluttua viimeisestä käyttäjän suorittamasta toimenpiteestä.



Normaalissa toiminnassa siitä osoitetaan merkivalon  syttymisellä.



## Käyttö

Kytkeäksesi lukituksen väliaikaisesti pois päältä poiston aikana, pidä lämpötilakytintä painettua 5 sekunnin aikana. Minuutti viimeisestä asetuksesta, lukitus kytkeytyy uudelleen päälle.



Jos kytkinten asentoja muutetaan, näytölle ilmestyy muutamaksi sekunniksi kirjoitus **bLoC**.



Myös kun lapsiturvallisuus on päällä, voit sammuttaa laitteen välittömästi painamalla toimintokytkintä 3 sekunnin ajan.


### Show Room-toimintatapa (vain esittelykäyttöön)

Tässä toimintatavassa laite voi kytkeä pois päältä lämmitysosat jättämällä kuitenkin ohjauspaneelin päälle.



Laitteen normaalia käyttöä varten, tämä toimintatapa on asetettava kohtaan **OFF**.



Jos toimintatapa on päällä, näyttöön syttyy merkkivalo .

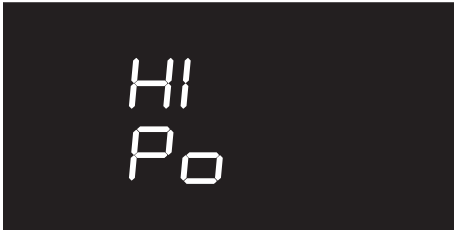


## Toimintatapa alhainen teho

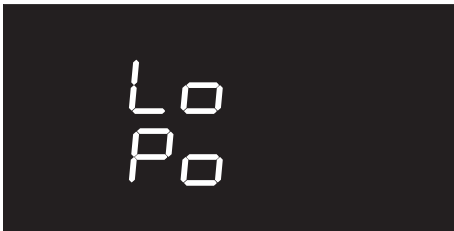
Tämän toimintatavan ansiosta laite voi rajoittaa käytettyä tehoa.

Tarkoitettu useiden kodinkoneiden samanaikaiseen käyttöön.

HI: normaali teho.




LO: alhainen teho.



Kytkemällä alhainen teho toimintatavan päälle, esilämmitys- ja paistoajat voivat pidentyä.



Jos toimintatapa on päällä, näyttöön sytty merkkivalo .

## Säilytys lämpimänä toimintatapa

Tämän toimintatavan avulla, paiston päättyessä jossa sen kestoaika on asetettu (jos sitä ei pysäytetä manuaalisesti), vasta paistettua ruokaa voidaan säilyttää lämpimän (alhaisessa lämpötilassa) noin tunnin ajan.



FI



## Lampun ajastustapa

Energian säästämiseksi, lamppu kytketään pois päältä automaattisesti muutaman minuutin kuluttua paiston alkamisesta.



Estääksesi laitetta kytkemästä lamppua automaattisesti pois päältä minuutin kuluttua, aseta tämä toimintatapa kohtaan OFF.

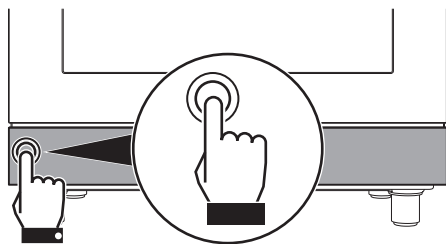


Päälle/pois kytkennän manuaalinen ohjaus on aina käytettävissä kääntämällä lämpötilakytkintä oikealle molemmissa asetuksissa.

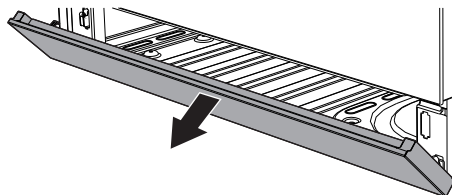
## 3.10 Säilytystilan käyttö

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

1. Säilytystilan avaamiseksi paina kevyesti luukun vasenta puolta, kunnes kuulet napsahduksen.



2. Vapauta säilytystilan luukku varovaisesti.



3. Säilytystilan sulkemiseksi, nosta luukku kunnes kuulet napsahduksen.





## 4 Puhdistus ja hoito

### 4.1 Varoituksia



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

- Älä käytä höyrysuihkeita laitteen puhdistamiseksi.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltujen osien puhdistuksessa (kuten esimerkiksi anodisoinneissa, nikkelöinnissä, kromauksissa) klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahranpoistoaineita ja metallisia sienitä).
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.
- Älä pese tasoon kuuluvia irrotettavia ritilöitä, liekin jako-osia ja kansia astianpesukoneessa.

### 4.2 Laitteen puhdistus



Käytä vain valmistajan toimittamia puhdistusaineita.

### Neuvoja keittotason puhdistukseen

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

### Keittotason puhdistus

1. Kaada hankaamatonta pesuainetta kosteaan rätktiin ja pese pinta.
2. Huuhtelee huolellisesti.
3. Kuivaa pehmeällä pyyhkeellä tai mikrokuituliinalla.

### Puhdista keittotason ritilät, liekin jako-osat ja kannet

1. Ota osat pois keittotasolta.
2. Puhdista haalealla vedellä ja hankaamattomalla pesuaineella. Puhdista huolella kaikki ruokajäämät
3. Kuivaa huolella pehmeällä pyyhkeellä tai mikrokuituliinalla.
4. Aseta osat takaisin keittotasolle.



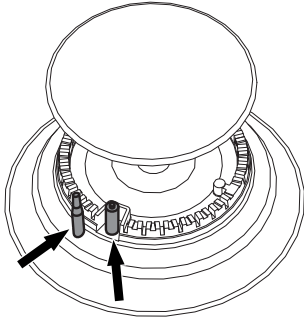
Ritilöiden ollessa jatkuvassa kosketuksessa liekkien kanssa, kuumuudelle altistettujen osien maalipinta saattaa ajan myötä heikentyä. Se on kuitenkin täysin luonnollista, eikä se vaikuta ritilöiden toimivuuteen millään tavoin.



## Puhdistus ja hoito

### Sytytystulppien ja lämpöelementtien puhdistus

- Tarpeen vaatiessa puhdista sytytystulpat ja lämpöelementit kostealla rätillä.
- Jos paikalla on kuivia ruokajäämiä, poista ne hammastikulla tai neulalla.



### Uunitilan puhdistus

Uunitilan hyvän kunnon kannalta se tulee puhdistaa säännöllisesti ja kylmiltään. Älä anna sokeripohjaisten tuotteiden kuivua uunitilan sisäpuolelle, sillä ne voivat vaurioittaa sen emalipintaa. Puhdistusta varten poista kaikki irrotettavat osat.

Puhdistuksen helpottamiseksi, irrota:

- luukku
- riitilöiden/peltien kannattimet
- mahdolliset irrotettavat ohjauskiskot
- tiiviste.



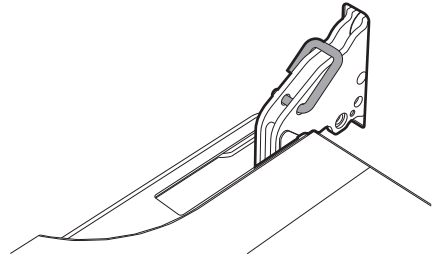
Erityisiä puhdistusaineita käytettäessä on suositeltavaa antaa laitteen toimia maksimiteholla noin 15/20 minuutin ajan, jotta mahdolliset jäämät saataisiin poistettua.

### 4.3 Luukun irrottaminen

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

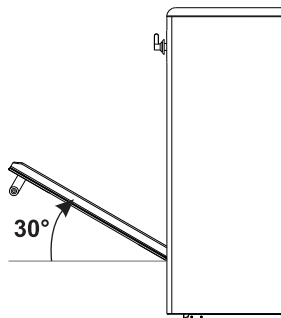
Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

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

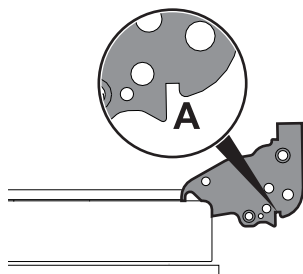




2. Tartu kiinni luukun molemmista reunoista kaksin käsin. Nosta sitä yläsuuntaan muodostamalla noin 30 asteen kulman ja vedä se irti.



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



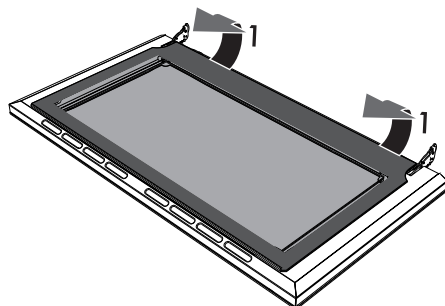
## 4.4 Luukun lasin puhdistaminen

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

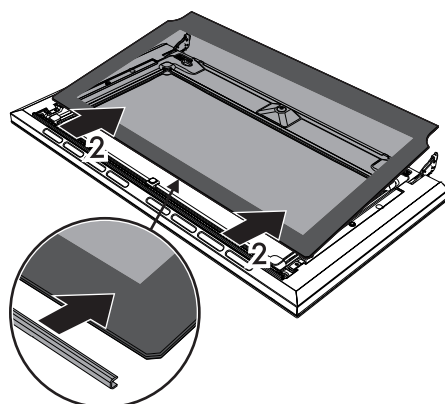
## Sisälasiä irrottaminen

Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun sisälasiä voidaan irrottaa.

1. Vedä sisälasiä takaosaa varovaisesti yläsuuntaan, noudattamalla nuolien osoittamaa suuntaa (1).



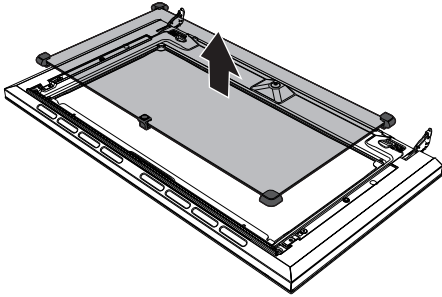
2. Vedä sisälasiä etulistasta (2) irrottaaksesi sen luukusta.





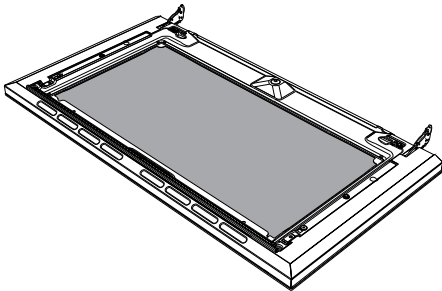
## Puhdistus ja hoito

3. Irrota keskilasi nostamalla sitä yläsuuntaan.



Pyrolyttisessä mallissa on 2 keskilasia.

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



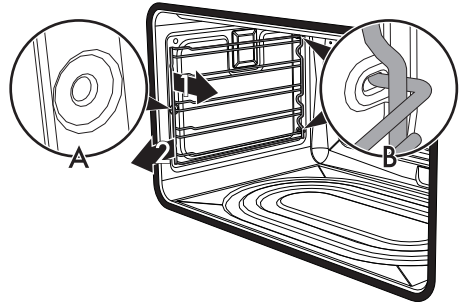
5. Kun puhdistustoimenpiteet ovat päättyneet, aseta keskilasi luukussa olevaan tarkoituksenmukaiseen paikkaan.
6. Sisälasin asettamiseksi, työnnä yläosa oven listaan ja kiinnitä 2 takatappia paikoilleen kevyesti painamalla.

### Ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen

Ritilöiden/peltien kannattimet irrottamalla sivuseinät voidaan puhdistaa helpommin.

Ritilöiden/peltien kannattimien irrottamiseksi:

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



- Kun edellä kuvatut puhdistustoimenpiteet on suoritettu, aseta ritilöiden/peltien kannattimet takaisin paikoilleen.



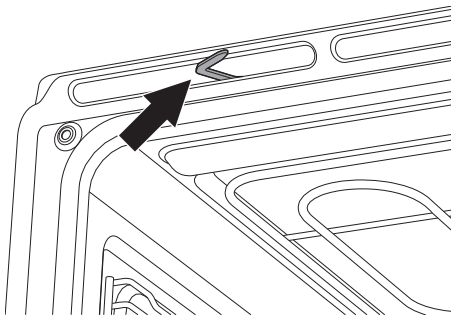
## Luukun lukitusvipun manuaalinen kytkeminen pois päältä (vain pyrolyttiset mallit)



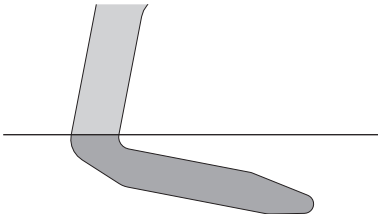
Väärä käyttö  
Palovammojen vaara

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

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

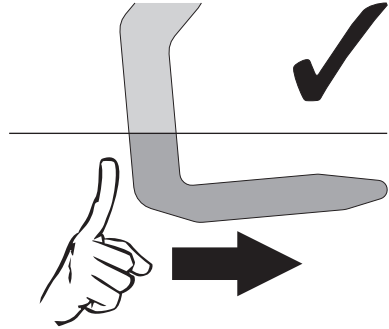


Tavanomaisten puhdistustoimenpiteiden aikana luukun lukitusvipu saattaa kytkeytyä vahingossa päälle.



luukun lukitusvipu päällä  
(näkyvä päältä)

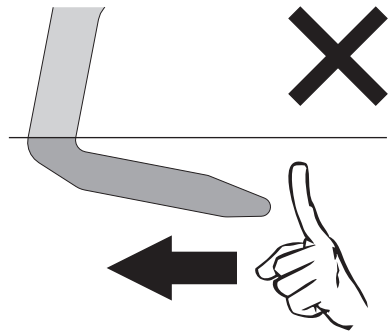
1. Siirrä luukun lukitusvipua oikealle kunnes se pysähtyy.



(näkyvä päältä)

2. Vapauta luukun lukitusvipu varovaisesti. Mekanismin kuluva jousi vie luukun lukitusvipun pois päältä asentoon.

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



(näkyvä päältä)

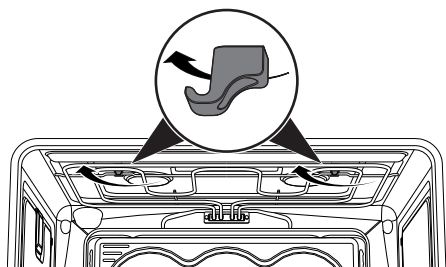


## Puhdistus ja hoito

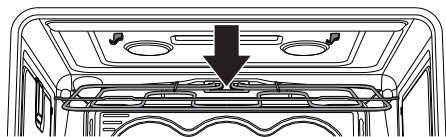
### Yläosan puhdistaminen (pyrolyyttisiä malleja lukuun ottamatta)

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

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



2. Laske vastusta varovaisesti, kunnes se pysähtyy.



#### Väärä käyttö

#### Laitteeseen syntyvien vahinkojen vaara

- Älä taivuta vastusta liikaa puhdistusvaiheen aikana.

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

### 4.5 Vapor Clean (vain joissakin malleissa)



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



#### Väärä käyttö

#### Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

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

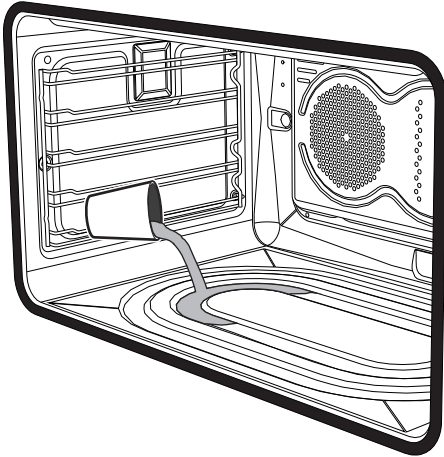
#### Esitoimenpiteet

Ennen Vapor Clean -höyrypuhdistuksen käynnistystä:

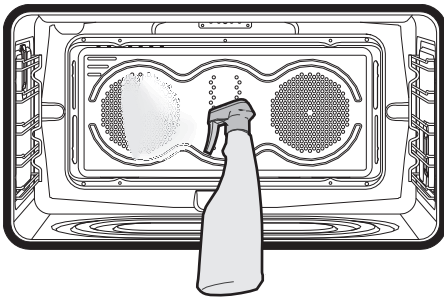
- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
- Irrota riitilöiden/peltien kannattimet.
- Ota pois mahdolliset irrotettavat ohjaukiskot.
- Sulje luukku.



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



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



- Sulje luukku.




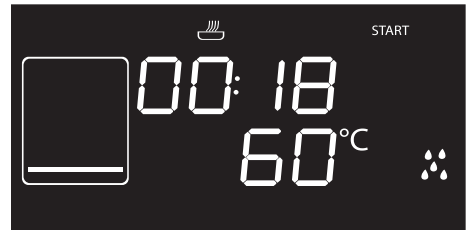
Suorita korkeintaan 20 suihketa.

## Vapor Clean -asetus

**i**

Jos sisäinen lämpötila ylittää Vapor Clean -puhdistukselle tarkoitettua lämpötilan, jakso pysähtyy välittömästi ja näyttöön ilmestyy kirjoitus **Stop**. Anna laitteen jäähtyä ennen avustettua puhdistuksen käynnistämistä.

1. Paina ja käännä toimintokytkintä Vapor Clean -toiminnon valitsemiseksi . Näytölle ilmestyy puhdistusjakson kesto ja lämpötila.



**i**

Lämpötilan ja ajan parametrejä ei ole mahdollista muuttaa käyttäjän toimesta.


2. Paina toimintokytkintä automaattisen puhdistusjakson käynnistämiseksi.

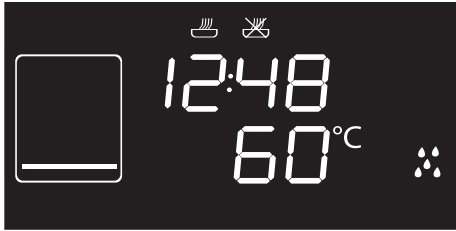


## Puhdistus ja hoito

### Ohjelmoitu Vapor Clean

Normaalien paistotoimintojen tapaan myös Vapor Clean -toiminnolle on mahdollista asettaa sen päättymisaika.

1. Kun Vapor Clean -toiminto on valittu, paina lämpötilakytintä. Merkkivalo  alkaa vilkkua. Näytölle ilmestyy toiminnon päättymisen merkkivalo.



2. Käännä lämpötilakytintä oikealle tai vasemmalle paistoaajan siirtämiseksi myöhemmäksi.
3. Paina lämpötilakytintä vahvistaaksesi paiston lopun kellonajan.
4. Paina toimintokytintä. Laite jää odottamaan ohjelmoidun käynnistyksen alkamista.

### Vapor Clean -höyrypuhdistusjakson päätyminen

Ajan päättyessä, näyttöön ilmestyy kirjoitus

**STOP** ja äänimerkki kytkeytyy.

1. Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä, paina tai käännä yhtä kytkimistä tai avaa ovi.
2. Pidä toimintokytintä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan toiminnosta poistumiseksi.
3. Avaa luukku ja pyyhi vähemmän pinttynyt lika pois mikrokuituliinalla.
4. Käytä pinttyneimpien jäämien puhdistuksessa naarmuttamatonta pesusientä.
5. Jos kyseessä on rasvajäämät, voit käyttää uunin puhdistukseen tarkoitettua pesuainetta.
6. Ota pois uunitilan sisälle jäänyt vesi.

Paremmen hygieenisyyden vuoksi ja jotta voidaan estää pahojen hajujen tarttumista ruokiin on suositeltavaa kuivata kypsennystila 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 paistotilan voidaan puhdistaa äärimmäisen helposti.



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

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

### Esitoimenpiteet

Ennen pyrolyysin käynnistämistä:

- Puhdista sisälasi puhdistukseen annettujen tavallisten ohjeiden mukaan.
- Jos pinttynyttä 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.
- Ota pois mahdolliset irrotettavat ohjaukskot.
- Sulje luukku.

### Pyrolyysin asettaminen

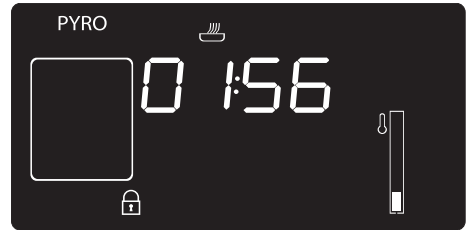
1. Valitse toimintokytkimellä yksi puhdistustoimintoista **PYRO ECO** tai **PYRO ECO**.
2. Käännä lämpötilakytintä oikealle tai vasemmalle asettaaksesi puhdistusjakson kestoajan 2 tunnin minimiajasta 3 tunnin maksimiaikaan (lukuun ottamatta toimintoa **PYRO ECO**, jonka kesto aika on asetettu arvoon 120 minuuttia).
3. Paina lämpötilakytintä pyrolyysin käynnistämiseksi.



Pyrolyysin suositeltu kesto:

- Vähän likainen: 2 tuntia.
- Keskimääräisen likainen: 2 ja ½ tuntia.
- Erittäin likainen: 3 tuntia.


### Pyrolyysi



1. Näyttöön ilmestyy kirjoitus **PYRO ECO** tai **PYRO ECO** ja jäljelle jäävä aika, joka osoittaa, että laite suorittaa automaattista puhdistusjaksoa.



## Puhdistus ja hoito

2. 2 minuutin kuluttua pyrolyysin alkamisesta, laite lukitsee oven (luukun lukituksen merkkivalo  syttyy) estäen se avaamista.



Mitään toimintoa ei voi valita kun luukun lukitus on kytkeytynyt.

3. Pyrolyysin päätyttyä luukku jää lukkoon, kunnes uunitilan sisäinen lämpötila laskee turvalliselle tasolle. Odota uunitilan jäähtymistä ja pyyhi sisälle jääneet jäämät kostealla mikrokuutiinilla.



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 laitteen etupuolen ylikuumentumista.



Jos minimiajalla saavutettu pyrolyysin tulos ei ole tyydyttävä, aseta pidempi aika seuraavissa puhdistusjaksoissa.

### Ohjelmoidun pyrolyysin asettaminen

Pyrolyysin alkaminen voidaan ohjelmoida muiden paistotoimintojen tapaan.

1. Kun pyrolyysin kesto-aika on valittu, paina lämpötilakytintä. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika yhdessä merkkivalon  kanssa.
2. Käännä lämpötilakytintä oikealle tai vasemmalle pyrolyysin lopetusajan päättämiseksi.
3. Muutaman sekunnin kuluttua, merkkivalot  ja  jäävät palamaan ja laite jää odottamaan puhdistusjaksoille asetetun kellonajan saavuttamiseksi.



Mitään toimintoa ei voi valita kun luukun lukitus on kytkeytynyt.



## 4.7 Ylimääräinen huolto

### Sisävalon lampun vaihto



Jännitteiset osat  
Sähköiskun vaara

- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.

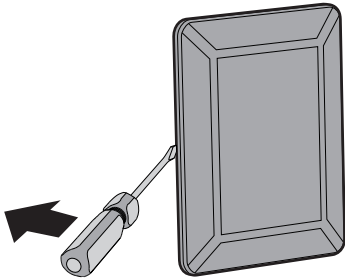


Uunitilassa on 40W:n lamppu.

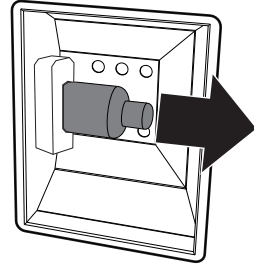
1. Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
2. Irrota ritilöiden/peltien kannattimet.
3. Irrota lampun kansi työkalua käyttämällä (esimerkiksi ruuvimeisseli).



Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.

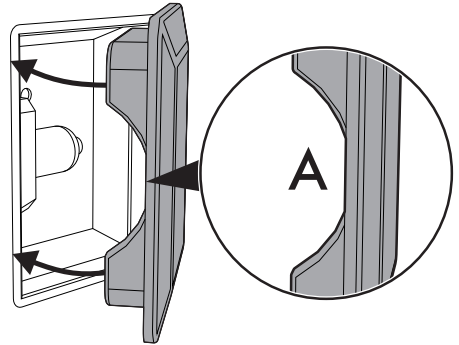


4. Irrota lamppu.



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.



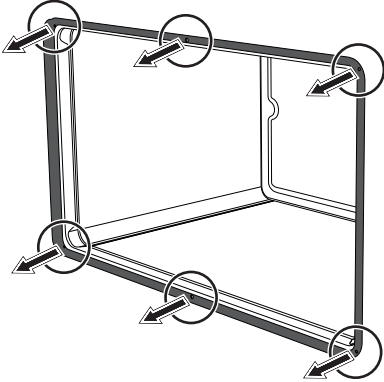
7. Paina kupu pohjaan siten, että se asettuu oikein lampun kannattimeen.



## Tiivisteiden irrottaminen ja asentaminen (lukuun ottamatta pyrolyttiset mallit)

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.
- Tarkista jos "show room" -toimintatapa on asetettu (lisätietoja varten ks. kappale "Toissijainen valikko").

**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.



## Näyttö on kokonaan sammunut:

- Tarkista verkkojännite.
- Tarkista että mahdollinen ennen laitetta asennettu moninapainen katkaisin on asennossa "On".

## Ohjaukset eivät toimi:

- Tarkista jos "lapsilukko" -toimintatapa on aktivoitunut (lisätietoja varten ks. kappale "Toissijainen valikko").

## Paistoajat ovat korkeat suhteessa taulukossa osoitettuihin:

- Tarkista jos "alhainen teho" -toimintatapa on aktivoitunut (lisätietoja varten ks. kappale "Toissijainen valikko").

## Näytölle ilmestyy kirjoitus "ERR4":

- Luukun lukitus ei ole kiinnittynyt oikein oveen, tämä sen vuoksi, että luukku on avattu vahingossa sen aktivoinnin aikana. Sammuta ja käynnistä laite uudelleen ja odota muutama minuutti ennen kuin valitset uuden puhdistusjakson.

## Avaamalla luukun kiertoilmatoiminnon aikana tuuletin pysähtyy:

- Kyseessä ei ole vika vaan tuotteen normaali toiminta, joka on hyödyllinen ruokien käsittelyn aikana paiston aikana lämmön liiallisen ulostulon vuoksi. Luukun sulkemisen yhteydessä tuuletin jatkaa normaalia toimintaa.

## (vain pyrolyyttisissä malleissa) Automaattisen puhdistusjakson (pyrolyysi) jälkeen ei kyetä valitsemaan mitään toimintoa:

- Tarkista jos luukun lukitus on kytketty. Päinvastaisessa tapauksessa laitteessa on suojaus, joka ei salli toiminnon valintaan kun luukun lukitus on päällä. Tämä sen vuoksi, koska uunitilan sisällä on vielä korkea lämpötila eikä minkään tyyppistä paistoa sallita.



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



Jos muita virheviestejä ilmestyy ERRx:

merkitse virheviesti, toiminto ja asetetut lämpötilat muistiin ja ota yhteys alueella toimivaan huoltokeskukseen.



## 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 olevat teräsletkut ja 1,5 metriä jos kyseessä ovat kumiletkut.
- Letkut eivät saa joutua kosketuksiin liikkuvien osien kanssa eikä ne saa liitistyä.

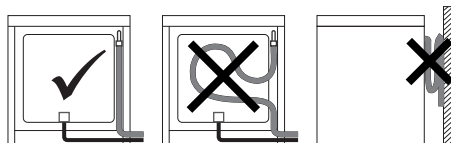
#### Yleisiä tietoja

Liitäntä kaasuverkkoon voidaan suorittaa teräsletkulla ja voimassa olevan standardin asettamien määräysten mukaisesti. Muita kaasutyyppiä käytettäessä katso luku "5.2 Mukautus eri kaasutyypeihin". Kaasun sisääntulo on 1/2" putki jossa on kierteitetty liitin ulkoiselle kaasulle (ISO 228-1).

#### Liitäntä kumiletkulla

Tarkista, että seuraavia olosuhteita noudatetaan:

- letkun on oltava kiinnitettynä 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.

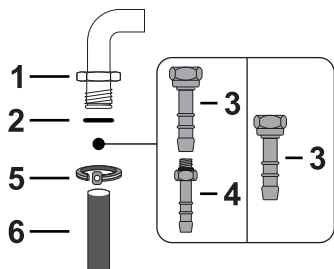


Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttämällä kumiletkua, joka täyttää voimassa olevassa määräyksessä annetut ominaisuudet (varmista, että kyseisen määräyksen lyhenne on merkitty letkuun).

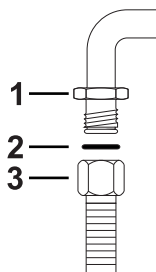
Ruuvaa letkuliitos **3** huolella laitteen kaasuliitokseen **1** (kierre 1/2" ISO 228-1) asettamalla väliin tiiviste **2**. Käytetyn kaasuletkun läpimitan mukaan on mahdollista ruuvata myös letkuliitos **4** letkuliitokseen **3**.



Kun letkuliitos tai letkuliitokset on kiristetty, aseta kaasuletku **6** letkuliitokseen ja kiinnitä se kiinnikkeellä **5** voimassa olevan määräyksen mukaisesti.



Ruuvaa liitos **3** kiinni laitteen kaasuliitokseen **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.



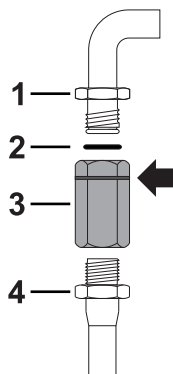
Letkun sisäisen läpimitan tulee olla 8 mm nestekaasulle ja 13 mm metaanikaasulle ja kaupunkikaasulle.

## Liitäntä teräsletkulla

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

## Liitäntä teräsletkulla ja bajonettiliittimellä

Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttämällä joustavaa teräsletkua ja käyttämällä standardin B.S. 669 mukaista bajonettiliitäntä. Laita eristävää materiaalia kaasuputken **4** kierteeseen ja ruuvaa siihen sovitin **3**. Ruuvaa lohko laitteen liikkuvaan liitokseen **1** asettamalla väliin aina varusteisiin kuuluva tiiviste **2**.



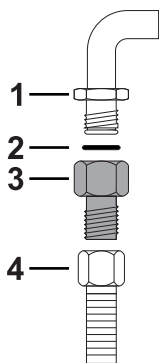


## Asennus

### Liitäntä teräsletkuun kartiomaisella liittimellä

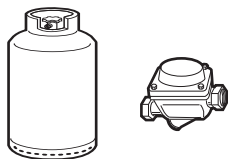
Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttämällä teräsletkua, voimassa olevan standardin osoittamien ominaisuuksien mukaisesti.

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



### Nestekaasun liitäntä

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

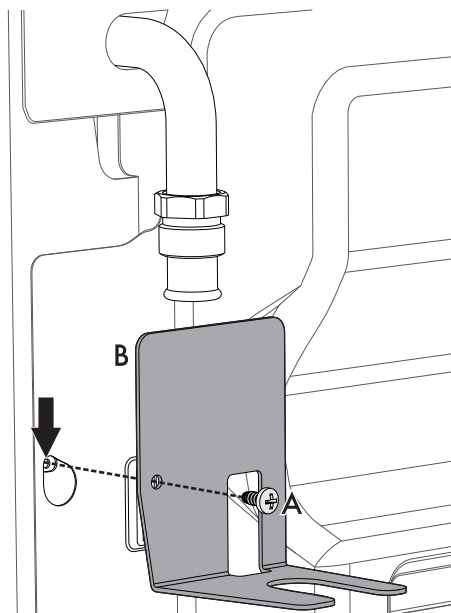


Varmista, että syöttöpaineessa noudatetaan taulukossa "Polttimien ja suuttimien ominaisuuksien taulukko" osoitettuja arvoja.

### Kaasuliitoksen jatkokappale (vain pyrolyttisissä malleissa)

Pyrolyttisissä malleissa on tarpeen asentaa varustuksiin kuuluva kaasuliitoksen jatkokappale:

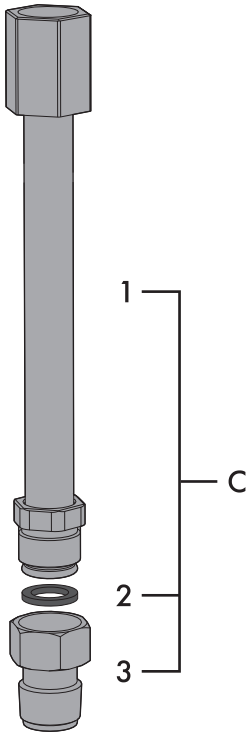
1. Ruuvaa auki ruuvi **A**, joka on asetettu laitteen taakse kaasuliittimen alle.
2. Vasta irrotetun ruuvin **A** avulla, kiinnitä varustuksiin kuuluva kannatin **B** lieden takaosaan.



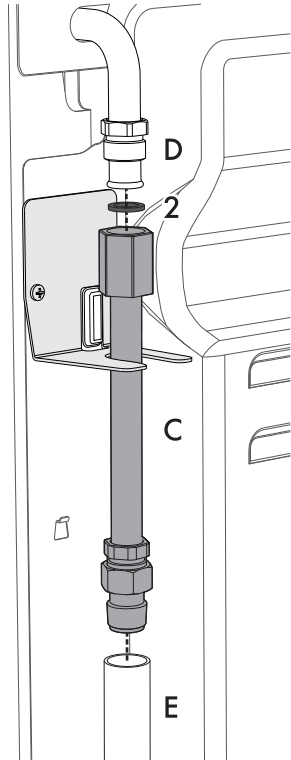




3. Ruuvaa liitos **3** kiinni kaasuliitoksen jatkokappaleeseen **1** asettamalla väliin aina varusteisiin kuuluva tiiviste **2**.



4. Ruuvaa koottu jatkokappale **C** kiinni laitteen kaasuliitokseen **D** asettamalla väliin aina varusteisiin kuuluva tiiviste **2**.



5. Levitä kootun jatkokappaleen kierteeseen eristävää materiaalia **C**, ja kierrä sitten letku **E** paikoilleen.

FI



# Asennus

## Tuuletus tiloissa

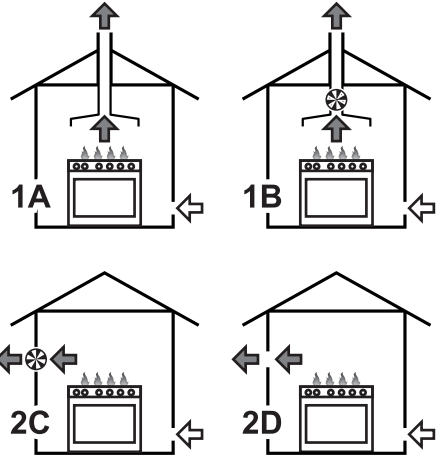
Laite tulee asentaa vain pysyvästi tuuletettuihin tiloihin, voimassa olevien lakien mukaisesti. Paikassa, johon laite on asennettu tulee virrata niin paljon ilmaa kuin sitä vaaditaan säännöllistä kaasun palamista ja tilan ilmanvaihtoa varten. Ritilöillä suojattujen ilmanottoaukkojen tulee olla sopivan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

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 määrittämiä asentoja ja etäisyyksiä.

Toimenpiteen päättyessä asentajan on annettava vaatimustenmukaisuustodistus.



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

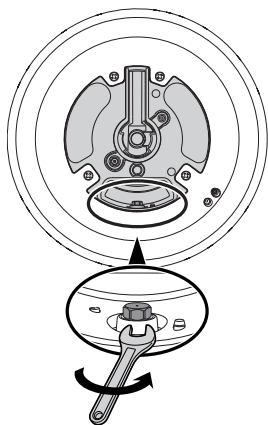


## 5.2 Mukautus eri kaasutyyppeihin

Jos sitä käytetään muiden kaasutyypin kanssa, vaihda polttimien suuttimet ja säädä kaasuhanoihin pienin mahdollinen liekki.

### Suuttimien vaihto

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

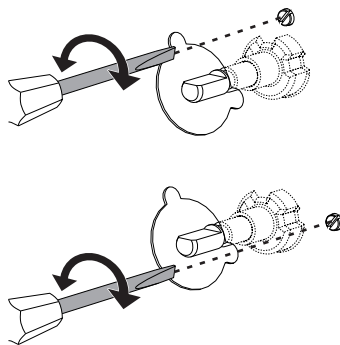


3. Aseta polttimet takaisin paikoilleen oikealla tavalla.

## 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.





## Asennus

### Nestekaasun minimiarvon säätö

Ruuvaa hanan tikun vieressä olevat ruuvit täysin myötäpäivään.



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

### Kaasuhanojen voitelu

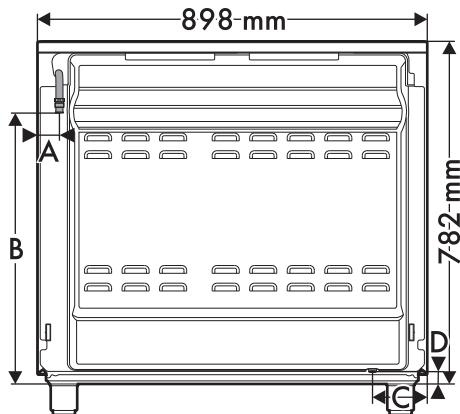
Kaasuhanat voivat ajan myötä kääntyä huonosti ja lukittua. Puhdista niiden sisäosat ja vaihda niiden voiteluaine.



Kaasuhanojen voitelu on suoritettava ammattitaitoisen teknikon toimesta.

### Mitat

Kaasu- ja sähköliitännöjen asento.



|   |        |
|---|--------|
| A | 40 mm  |
| B | 618 mm |
| C | 124 mm |
| D | 12 mm  |



## Kaasutyypit ja maat

| Kaasutyyppi                  |            | IT | GB-IE | FR-BE | DE | AT | 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 G25.1</b>  |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G25.1                        | 25 mbar    |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    | •  |
| <b>4 Metaanikaasu G25</b>    |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G25                          | 20 mbar    |    |       |       | •  |    |    |    |    |    |    |    |    |
| <b>5 Metaanikaasu G2.350</b> |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G2.350                       | 13 mbar    |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    | •  |    |
| <b>6 Nestekaasu G30/31</b>   |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G30/31                       | 28/37 mbar |    | •     | •     |    |    | •  |    |    | •  |    |    |    |
| G30/31                       | 30/37 mbar | •  |       |       |    |    |    | •  |    |    |    |    |    |
| G30/31                       | 30/30 mbar |    |       |       |    |    |    |    | •  |    | •  |    |    |
| <b>7 Nestekaasu G30/31</b>   |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G30/31                       | 37 mbar    |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    | •  |    |
| <b>8 Nestekaasu G30/31</b>   |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G30/31                       | 50 mbar    |    |       |       | •  | •  |    |    |    |    |    |    |    |
| <b>9 Kaupunkikaasu G110</b>  |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G110                         | 8 mbar     | •  |       |       |    |    |    |    | •  |    | •  |    |    |



Asennusmaan perusteella on mahdollista paikantaa käytettävissä olevat kaasutyypit. Viittaa otsikossa annettuun numeroon löytääksesi "Polttimien ja suuttimien ominaisuuksien taulukko" oikeat arvot.



# Asennus

## Polttimien ja suuttimien ominaisuuksien taulukko

| 1 metaanikaasu G20 - 20 mbar     | AUX  | SR   | R    | UR2  |
|----------------------------------|------|------|------|------|
| 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  | 1200 |
| 2 metaanikaasu G20 - 25 mbar     | AUX  | SR   | R    | UR2  |
| Nimellinen lämpöteho (kW)        | 1.1  | 1.8  | 2.9  | 4.2  |
| Suuttimen halkaisija (1/100 mm)  | 72   | 94   | 110  | 145  |
| Esikammio (merkitty suuttimeen)  | (X)  | (Z)  | (H8) | (H3) |
| Alhainen teho (W)                | 400  | 500  | 800  | 1200 |
| 3 metaanikaasu G25.1 - 25 mbar   | AUX  | SR   | R    | UR2  |
| Nimellinen lämpöteho (kW)        | 1.0  | 1.8  | 3.0  | 4.1  |
| Suuttimen halkaisija (1/100 mm)  | 77   | 100  | 134  | 152  |
| Esikammio (merkitty suuttimeen)  | (F1) | (Y)  | (F3) | (F3) |
| Alhainen teho (W)                | 400  | 500  | 800  | 1200 |
| 4 metaanikaasu G25 - 20 mbar     | AUX  | SR   | R    | UR2  |
| 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  | 1200 |
| 5 metaanikaasu G2.350 - 13 mbar  | AUX  | SR   | R    | UR2  |
| Nimellinen lämpöteho (kW)        | 1.0  | 1.75 | 3.0  | 3.8  |
| Suuttimen halkaisija (1/100 mm)  | 94   | 120  | 165  | 190  |
| Esikammio (merkitty suuttimeen)  | (Y)  | (Y)  | (F3) | (F3) |
| Alhainen teho (W)                | 400  | 500  | 800  | 1200 |
| 6 Nestekaasu G30/31 - 30/37 mbar | AUX  | SR   | R    | UR2  |
| Nimellinen lämpöteho (kW)        | 1.0  | 1.75 | 3.0  | 4.0  |
| Suuttimen halkaisija (1/100 mm)  | 50   | 65   | 85   | 100  |
| Esikammio (merkitty suuttimeen)  | -    | -    | -    | -    |
| Alhainen teho (W)                | 400  | 500  | 800  | 1300 |
| Nimellinen virtaus G30 (g/h)     | 73   | 127  | 218  | 291  |
| Nimellinen virtaus G31 (g/h)     | 71   | 125  | 214  | 286  |

# Asennus



| 7 Nestekaasu G30/31 - 37 mbar   | AUX  | SR   | R    | UR2  |
|---------------------------------|------|------|------|------|
| 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  |
| 8 Nestekaasu G30/31 - 50 mbar   | AUX  | SR   | R    | UR2  |
| 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  |
| 9 kaupunkikaasu G110 - 8 mbar   | AUX  | SR   | R    | UR2  |
| Nimellinen lämpöteho (kW)       | 1.0  | 1.75 | 2.8  | 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 Asemointi



**Painava laite**  
**Litistymisestä syntyvä vaara**

- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avulla.



**Luukkuun kohdistuva paine**  
**Laitteeseen syntyvien vahinkojen vaara**

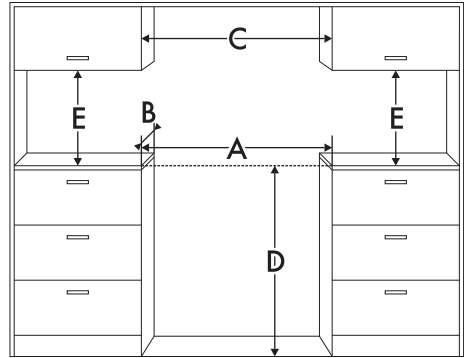
- Älä käytä luukkuja vipuna kun uunia asennetaan kalusteeseen.
- Älä kohdistavasti avattuun luukkuun liiallista voimaa.
- Älä käytä kahvaa tämän laitteen nostamiseksi tai siirtämiseksi.



**Laitteen toiminnan aikana**  
**kehittyvä lämpö**  
**Tulipalovaara**

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

## Mitat



|           |        |
|-----------|--------|
| <b>A</b>  | 900 mm |
| <b>B</b>  | 600 mm |
| <b>C*</b> | 900 mm |
| <b>D</b>  | 900 mm |
| <b>E</b>  | 450 mm |

\* Kaapin minimileveys (=A).





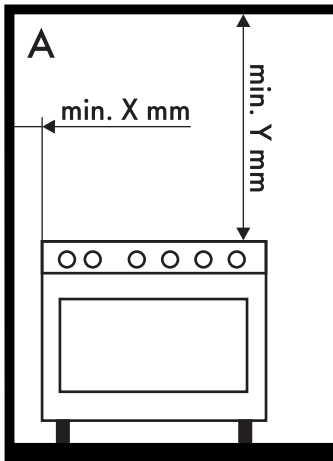
## Yleisiä tietoja

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.

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

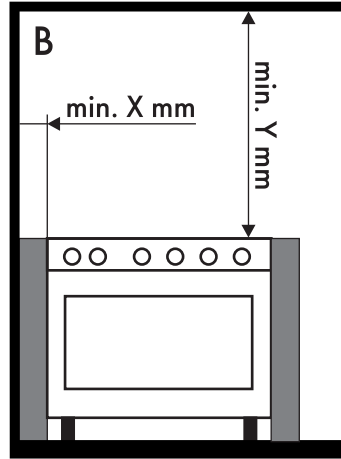
|          |        |
|----------|--------|
| <b>X</b> | 150 mm |
| <b>Y</b> | 750 mm |

Tämä laite, asennustyyppistä riippuen, kuuluu luokkaan:



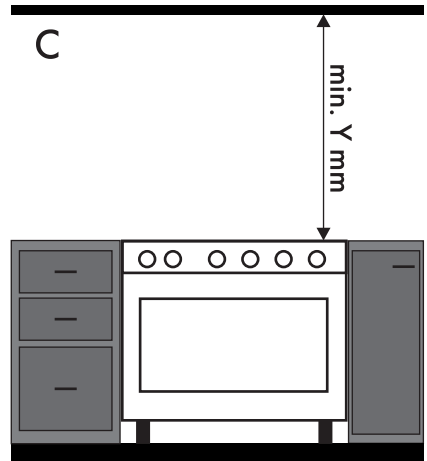
**A - Luokka 1**

(Vapaasti seisova laite)



**B - Luokka 2 alaluokka 1**

(Kalusteasennettu laite)



**C - Luokka 2 alaluokka 1**

(Kalusteasennettu laite)



Laitteen saa asentaa pätevä tekniikko voimassa olevia määräyksiä noudattamalla.

FI



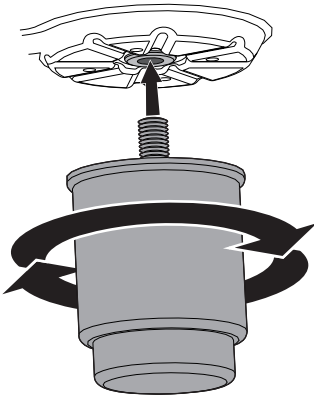
# Asennus

## Asemointi ja vaaitus



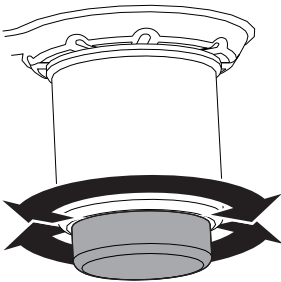
**Painava laite**  
**Laitteeseen syntyvien vahinkojen vaara**

- Aseta ensin edessä olevat jalat ja sitten takana olevat jalat.
- Kun sähkö-/kaasuliitäntä on tehty, 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.

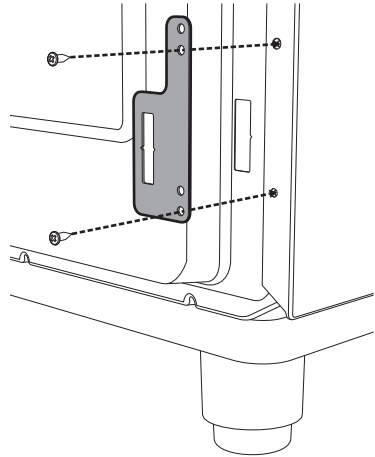


## Kiinnitys seinään

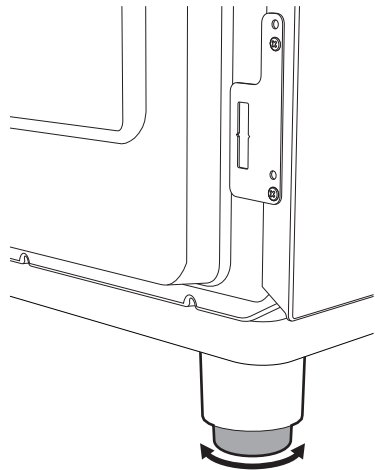


Laitteen kaatumisen estämiseksi, vakautuslaitteet tulee asentaa.

1. Ruuvaa kiinnityslevy seinään laitteen takaosaan.

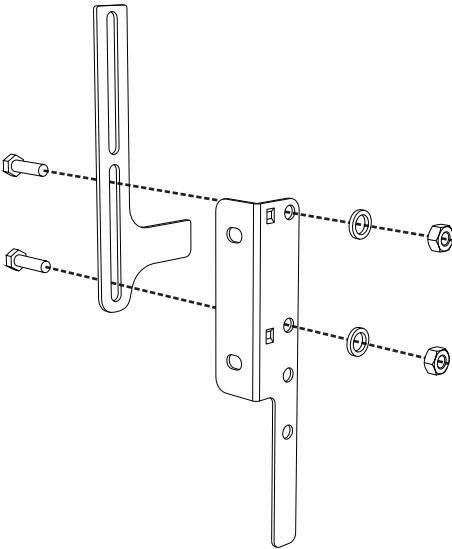


2. Säädä 4 jalan korkeutta.

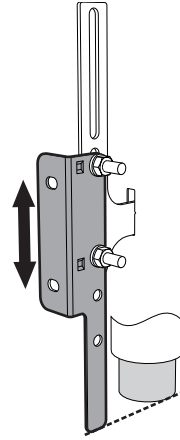




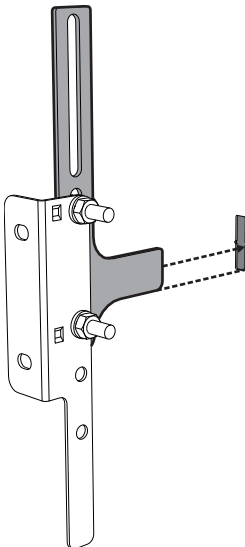
3. Kokoa kiinnityskannatin.



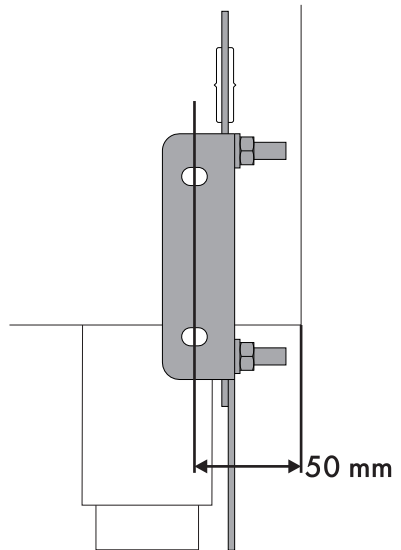
5. Kohdista kiinnityskannattimen alusta lattiaan asti ja kiristä ruuvit saadaksesi ne oikeisiin arvoihin.



4. Kohdista kiinnityskannattimen koukku seinäkiinnityksessä käytetyn levyn alustan kanssa.



6. Pidä 50 mm etäisyys laitteiston sivusta kannattimen aukkoihin.

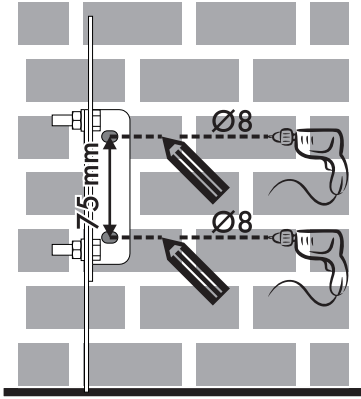


FI

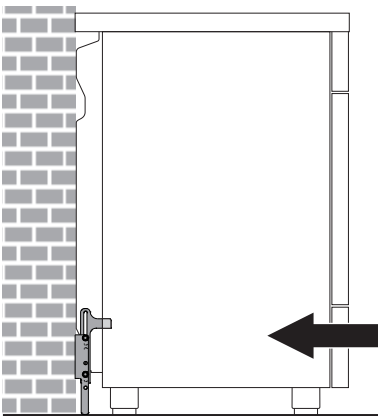


# Asennus

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.



## Kiinnitys maahan

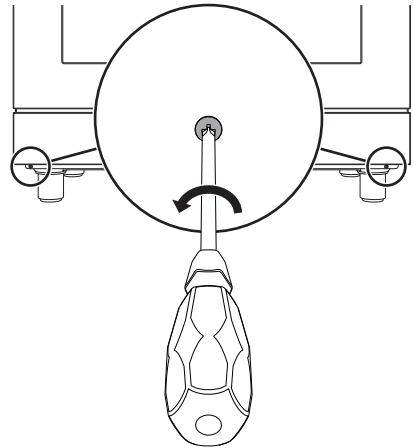


Jos kyseessä on kiinnitys maahan, käänny lähimmän huoltokeskuksen puoleen.

## Etujalkalistan asennus

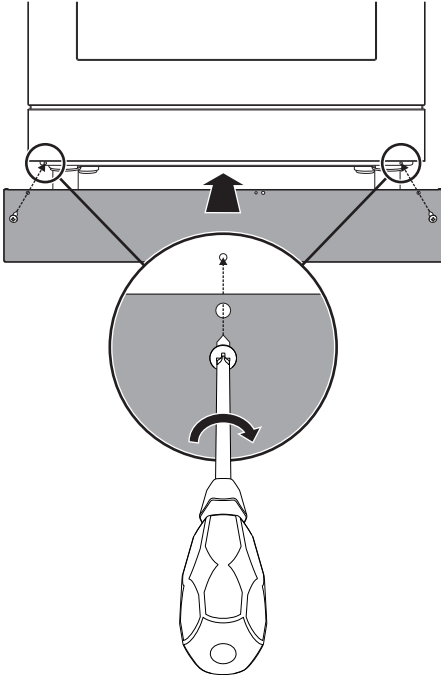
Etujalkalista tulee aina asemoida ja kiinnittää oikein laitteeseen.

1. Ruuvimeisseliä käyttämällä, irrota säilytystilan alle asetetut eturuuvit.





2. Aseta etujalkalista laitteen alaosaan ja aseta etujalkalistan sivuaukot kohdakkain laitteen alaosassa olevien aukkojen kanssa.

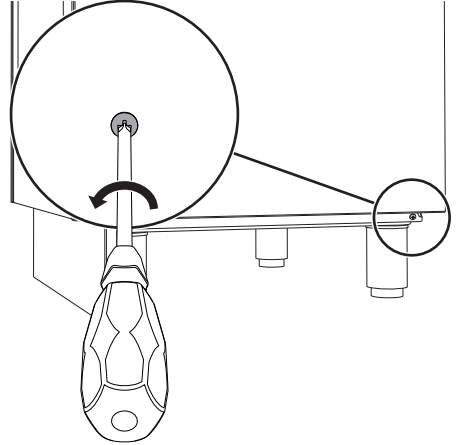


3. Kiinnitä etujalkalista laitteeseen edellä irrotettuja ruuveja käyttämällä.

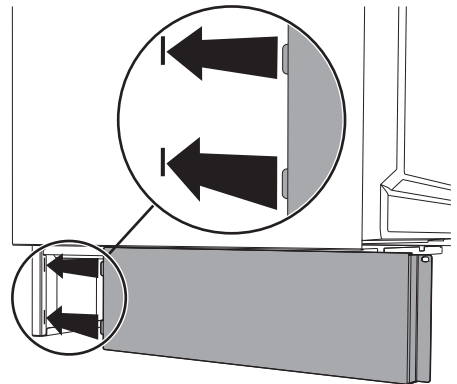
## Sivujalkalistojen asennus

Kun etujalkalista on asennettu, sivujalkalistoja voidaan kiinnittää oikein laitteeseen.

1. Ruuvimeisseliä käyttämällä, irrota säilytystilan alle asetetut eturuuvit.



2. Aseta sivujalkalista laitteen sivulle säilytystilan alle.
3. Aseta sivujalkalistaan kuuluvat kielekkeet etujalkalistan takaosassa oleviin aukkoihin.

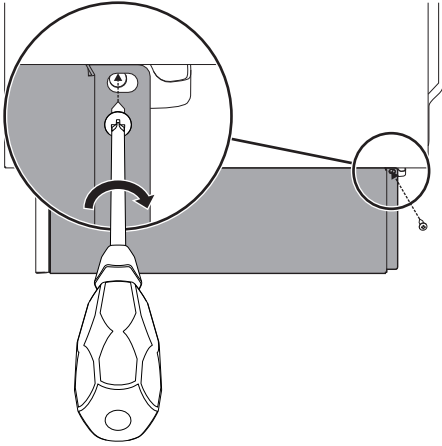


FI



# Asennus

4. Aseta sivujalkalistan aukko laitteen alaosassa olevan taka-aukon kanssa kohdakkain.



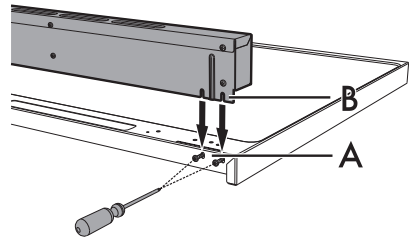
5. Kiinnitä sivujalkalista laitteeseen edellä irrotetun ruuvien avulla.
6. Toista vasta kuvatut toimenpiteet molemmissa sivujalkalistoissa.

## Korokkeen asennus

**i** Varustukseen kuuluva koroke on oleellinen osa tuotetta ja sen kiinnittämistä suositellaan laitteeseen ennen sen asentamista.

Koroke tulee aina asemoida ja kiinnittää oikein laitteeseen.

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



4. Kiinnitä koroke keittotasoon ruuvaamalla edellä löysennetyt 4 ruuvia kiinni.



## 5.4 Sähkökytkentä



### Sähkövirta Sähköiskun vaara

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

### Yleisiä tietoja

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet soveltuvat arvokilvessä annettuihin tietoihin.

Tekniset tiedot, sarjanumero ja merkintä sijaitsevat näkyvällä paikalla laitteessa.

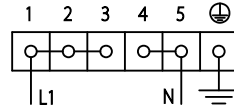
Tyypikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

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

Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

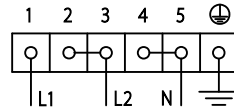
#### Pyrolyttinen malli

- 220-240 V 1N~



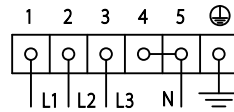
**Kolminapainen johto 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>.**

- 380-415 V 2N~



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

- 380-415 V 3N~



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

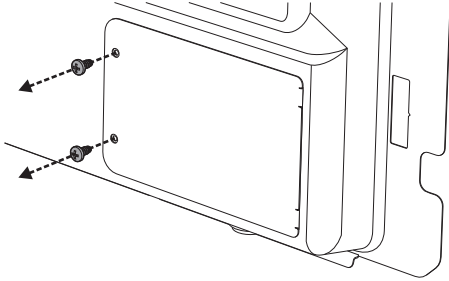


# Asennus

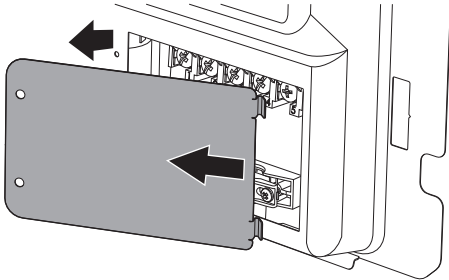
## Pääsy liitinrimaan (vain pyrolyttiset mallit)

Virtajohdon kytkemiseksi, mene takana olevan suojuksen päällä olevalle liitinrimalle:

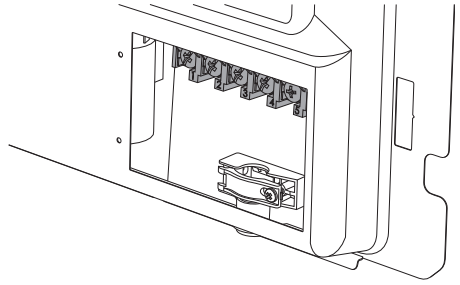
1. Irrota ruuvit, jotka kiinnittävät luukun takana olevaan suojukseen.



2. Käännä luukua kevyesti ja irrota se paikoiltaan.

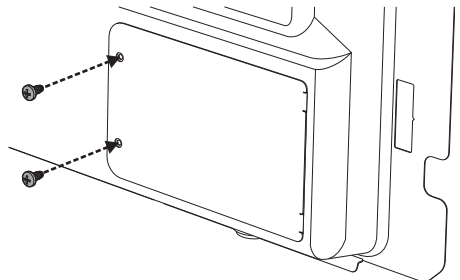


3. Asenna virtajohto.



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.



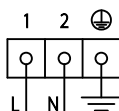




Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

## Monitoimimallit

- 220-240 V 1N~



Kolminapainen johto 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



Osoitetut arvot viittaavat johdon sisäiseen läpimittaan.



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

## Pysyvä kytkentä

Kytke syöttölinjaan sijoitettava kaikkinaapainen katkaisin, asennukseen liittyvien säätöjen mukaan.

Katkaisin on sijoitettava helppopääsyiseen paikkaan laitteen lähelle.

## Kytchentä pistokkeella ja pistorasialla

Tarkista, että pistoke ja pistorasia ovat saman tyyppisiä.

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

## 5.5 Ohjeet asentajalle

- Pistokkeeseen on päästävä laitteen asennuksen jälkeen. Älä taita äläkä jätä jumiin sähköverkkoon liitettävää johtoa.
- Laite tulee asentaa asennuskaavioiden mukaan.
- Älä yritä ruuvata auki tai pakottaa liittimen kierteitettyä kulmaa. Vaarana on vahingoittaa tämä laitteen osa, joka voi mitätöidä valmistajan antaman takuun.
- Käytä vettä ja saippuaa kaasuvuotojen tarkastamiseksi kaikissa liitoksissa. **ÄLÄ** käytä avotulta mahdollisten vuotojen paikantamiseksi.
- Laita kaikki polttimet päälle yksittäin ja samanaikaisesti kaasuventtiilin, polttimen ja sytytyksen oikean toiminnan tarkastamiseksi.
- Käännä polttimien kytkimiä 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 tarvittavat ohjeet sen oikean toiminnan kannalta.

