

Sisällysluettelo

| | |
|---|------------|
| 1 Varoitukset | 112 |
| 1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset | 112 |
| 1.2 Valmistajan vastuu | 116 |
| 1.3 Laitteen käyttötarkoitus | 117 |
| 1.4 Tyyppikilpi | 117 |
| 1.5 Tämä käyttöohje | 117 |
| 1.6 Hävittäminen | 117 |
| 1.7 Miten käyttöohjetta luetaan | 118 |
| 1.8 Energian säästämiseksi | 119 |
| 2 Kuvaus | 120 |
| 2.1 Yleinen kuvaus | 120 |
| 2.2 Keittotaso | 121 |
| 2.3 Ohjauspaneeli | 121 |
| 2.4 Muut osat | 122 |
| 2.5 Saatavana olevat lisävarusteet | 123 |
| 3 Käyttö | 125 |
| 3.1 Lisävarusteiden käyttö | 127 |
| 3.2 Keittotason käyttö | 127 |
| 3.3 Säilytystilan käyttö | 128 |
| 3.4 Uunien käyttö | 129 |
| 3.5 Ohjelmointilaitteen kello | 133 |
| 4 Puhdistus ja hoito | 139 |
| 4.1 Pintojen puhdistus | 139 |
| 4.2 Keittotason puhdistus | 140 |
| 4.3 Luukun puhdistus | 141 |
| 4.4 Uunitilojen puhdistus | 143 |
| 4.5 Vapor Clean | 144 |
| 4.6 Ylimääräinen huolto | 146 |
| 5 Asennus | 148 |
| 5.1 Kaasuliitäntä | 148 |
| 5.2 Mukautus eri kaasutyyppeihin | 151 |
| 5.3 Asemointi | 156 |
| 5.4 Sähköliitäntä | 161 |
| 5.5 Asennusohjeet | 163 |

ALKUPERÄISTEN OHJEIDEN KÄÄNNÖS

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

Tuotteeseen liittyviä lisätietoja löytyy osoitteesta www.smeg.com



1 Varoitukset

1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset

Henkilövahingot

- Laite ja siihen kuuluvat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Pidä lapset poissa laitteen läheisyydestä.
- Suojaa käsiä uunikintailla ruokien liikuttamisen aikana uunitilan sisällä.
- Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä/tulipaloa vedellä: sammuta laite ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä.
- Tämän laitteen käyttö on sallittu yli 8-vuotiaille lapsille ja henkilöille, joiden fyysinen tai henkinen kapasiteetti tai aistit ovat alentuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus tai taidot, ainoastaan, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen oikeaoppiseen käyttöön ja kerrotaan siihen liittyvistä vaaroista.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia laitteen läheisyyteen sen toiminnan aikana.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Varmista, että liekin jako-osat ja vastaavat kannet on asetettu oikein paikoilleen.
- Toimi äärimmäisen varovaisesti, sillä keittoalueet kuumenevat nopeasti. Vältä kattiloiden tyhjänä kuumentamista. Ylikuumenemisen vaara.
- Kypsennystä on aina valvottava. Lyhytaikaista paistoa on valvottava jatkuvasti.
- Rasvat ja öljyt voivat syttyä palamaan jos ne ylikuumenevat. Älä poistu paikalta kun valmistat öljyä tai rasvaa sisältäviä ruokia. Jos öljyt tai rasvat syttyvät palamaan, älä koskaan sammuta käyttäen vettä. Laita kansi kattilan päälle ja sammuta asianmukainen keittoalue.
- Älä aseta metalliesineitä, kuten astioita tai ruokailuvälineitä, keittotason pinnalle, sillä ne voivat ylikuumentua.
- Älä työnnä teräviä metalliesineitä (keittiövälineitä tai työkaluja) laitteessa oleviin aukkoihin.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.



- Paiston aikana uunin luukun on oltava kiinni.
- Jos ruoka-aineita käsitellään paiston aikana tai paiston lopussa, avaa luukkua 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi päästääkseen höyryn pois ja avaa luukku vasta sitten kokonaan.
- Älä avaa säilytystilaa (jos sellainen on), kun uuni on päällä tai vielä kuuma.
- Säilytystilan sisällä olevat esineet voivat olla erittäin kuumia myös uunin käytön jälkeen.
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- Älä koskaan irrota pistoketta johdosta vetämällä.
- **ÄLÄ KÄYTÄ TAI SÄILYÄ TULENARKOJA MATERIAALEJA SÄILYTYSTILASSA (JOS SELLAISEN ON) TAI LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ.**
- **ÄLÄ KÄYTÄ SPRAY-SUIHKEITA TÄMÄN LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ KUN SE ON TOIMINNASSA.**
- **ÄLÄ TEE MUUTOKSIA LAITTEESEEN.**
- Pue aina henkilösuojaimet ennen laitetta koskevien toimenpiteiden suorittamista (asennus, huolto, asemointi tai siirto).
- Ennen laitteelle suoritettavia huoltotoimenpiteitä, kytkä yleinen virransyöttö pois päältä.
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suorittavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Älä koskaan yritä korjata laitetta yksin tai ilman pätevän teknikon apua.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi, jos virtajohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.

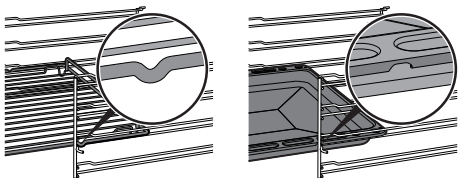
Laitteelle aiheutuvat vahingot

- Älä puhdista uunin lasiluukkua voimakkailla ja hankaavilla puhdistusaineilla tai terävillä metallilastoilla, sillä ne voivat naarmuttaa sen pintaa ja aiheuttaa sen pirstoutumisen.
- Käytä mahdollisesti puisia tai muovisia keittiövälineitä.
- Älä käytä höyrysuihkuja laitteen puhdistamiseksi.
- Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.



Varoitukset

- Älä istu laitteen päälle.
- Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti. Mekaanisten turvalukitusten, jotka estävät niiden tahattoman ulosvedon, tulee olla alasuuntaan ja uunin takaosaan päin.



- Älä jätä laitetta valvomatta sellaisten kypsennysten aikana, joissa uuni voi ylikuumentua tai rasvat ja öljyt voivat syttyä palamaan. Toimi äärimmäisen varovaisesti
- Tulipalovaara: Älä aseta esineitä keittotasojen päälle.
- Älä suihkuta suihkeita uunin läheisyydessä.
- **ÄLÄ MISSÄÄN TAPAUKSESSA KÄYTÄ LAITETTA HUONEEN LÄMMITTÄMISEEN.**
- Älä käytä muovisia keittiövälineitä tai astioita ruokien kypsennyksessä.
- Älä laita uunitilaan säilykepurkkeja tai suljettuja astioita.
- Ota kaikki uunipellit ja ritilät, joita ei käytetä paiston aikana, pois uunitilasta.
- Älä peitä uunitilan pohjaa alumiinipaperilla tai tinapaperilla.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan uunitilan pohjalle.
- Jos leivinpaperia halutaan käyttää, aseta paperi niin, ettei se vaikuta uunin sisällä kiertävään kuumaan ilmaan.
- Älä käytä avattua luukkua asettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasin päälle.
- Astiat tai pannut on asetettava keittotason alueen sisäpuolelle.
- Kaikkien keittoastioiden pohjan tulee olla tasainen ja säännöllinen.
- Jos neste kiehuu tai valuu yli, puhdista valunut neste pois keittotasolta.
- Älä kaada tasolle happamia aineita, kuten sitruunamehua tai etikkaa.
- Älä käytä höyrysuihkuja laitteen puhdistamiseksi.



- Älä laita tyhjiä kattiloita tai pannuja päällä olevien keittoalueiden päälle.
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien (kuten esimerkiksi anodisoidut, nikkeloityt, kromatut osat) puhdistuksessa klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä pese tasoon kuuluvia irrotettavia ritilöitä, liekin jakosia ja kansia astianpesukoneessa.
- Älä käytä luukkua vipuna kun uunia asennetaan kalusteeseen.
- Älä kohdista avattuun luukkuun liiallista voimaa.
- Älä käytä kahvaa tämän laitteen nostamiseksi tai siirtämiseksi.

Asennus

- **TÄTÄ LAITETTA EI SAA ASENTAA VENEISIIN TAI ASUNTOVAUNUIHIN.**
- tätä laitetta ei saa asentaa jalustan päälle.
- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avustamana.
- Laitteen mahdollisen ylikuumenemisen estämiseksi sitä ei saa asentaa koristeoven tai paneelin taakse.
- Ennen asennusta on tarkistettava, että paikalliset jakeluolosuhteet (kaasutyyppi ja sen paine) ja laitteen säädöt ovat yhteensopivia.
- Tätä laitetta ei ole liitetty palamistuotteiden poistojärjestelmään. Se on asennettava ja liitettävä voimassa olevien asennusmääräysten mukaisesti. Kiinnitä erityistä huomiota tuuletusvaatimuksiin.



Varoitukset

- Tätä laitetta koskevat säädöt on annettu kaasua koskevassa säätötarrassa.
- Anna kaasuliitännät valtuutetun asentajan tehtäväksi.
- Käyttöönotto letkua käyttämällä tulee tehdä siten, että letkun pituus ei ylitä 2 metriä jos kyseessä ovat teräsletkut ja 1,5 metriä jos kyseessä ovat kumiletkut.
- Letkut eivät saa joutua kosketuksiin liikkuvien osien kanssa eivätkä ne saa litistyä.
- Käytä vaadittaessa määräyksen mukaista paineensäädintä.
- Jokaisen toimenpiteen jälkeen tarkista, että kaasuliitäntöjen kiristysmomentti on 10 Nm ja 15 Nm välillä.
- Kun asennus on suoritettu, tarkasta mahdolliset vuodot saippuanesteellä. Älä koskaan käytä liekkiä.
- Anna sähkökytkennät valtuutetun asentajan tehtäväksi.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksien mukainen maadoitus on pakollinen.
- Käytä vähintään 90 °C:n lämpötilaa kestäviä johtoja.
- Virtajohtojen ruuvien kiristysmomentti liitinrimassa tulee olla välillä 1,5-2 Nm.

Laitteeseen liittyen

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

1.2 Valmistajan vastuu

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

- käyttötarkoitukseen nähden poikkeavasta käytöstä
- käyttöoppaassa olevien määräysten noudattamatta jättämisestä
- jonkin laitteen osan muuttamisesta



- muiden kuin laitteen alkuperäisten varaosien käytöstä.

1.3 Laitteen käyttötarkoitus

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

1.4 Tyypikilpi

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

1.5 Tämä käyttöohje

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

Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.

1.6 Hävittäminen



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

Laitteen hävittämiseksi:

- Katkaise virtajohto ja irrota johto yhdessä pistokkeen kanssa.



Sähköjännite

Sähköiskun vaara

- Kytke pääkatkaisin pois päältä.
- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.



Varoitukset

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

Laitteen pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä.

- Toimita pakkausmateriaalit tarkoituksenmukaiseen erilliskeräykseen.



Muovipakkaukset Tukehtumisen vaara

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

1.7 Miten käyttöohjetta luetaan

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia kuvamerkkejä:

Varoitukset



Yleistietoja liittyen tähän käyttöohjeeseen, turvallisuuteen ja hävittämiseen.

Kuvaus



Laitteen ja lisävarusteiden kuvaus.

Käyttö



Laitteeseen ja lisävarusteisiin liittyvää tietoa.

Puhdistus ja hoito



Laitteen oikeaan puhdistamiseen ja huoltoon liittyvää tietoa.

Asennus



Pätevälle teknikolle kuuluvaa tietoa: asennus, käyttöönotto ja säätö.



Turvallisuuteen liittyvät varoitukset



Tietoa



Neuvo

1. Käyttöohjeiden järjestys.

- Yksittäinen käyttöohje.



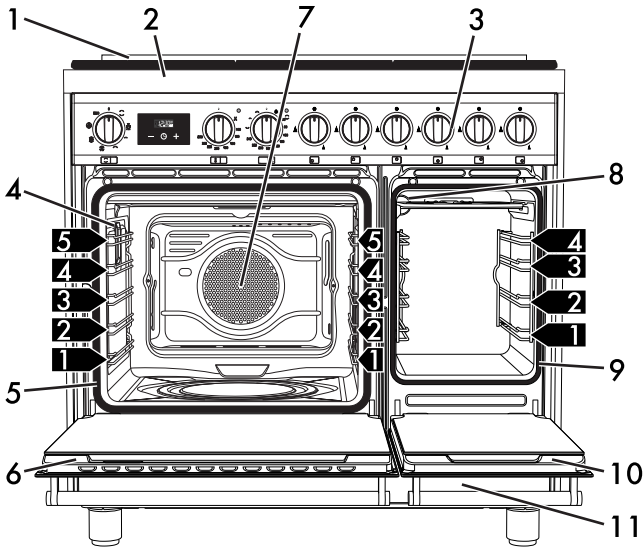
1.8 Energian säästämiseksi

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



2 Kuvaus

2.1 Yleinen kuvaus



1 Koroke

2 Keittotaso

3 Ohjauspaneeli

4 Pääuunin lamppu

5 Pääuunin tiiviste

6 Pääuunin luukku

7 Pääuunin tuuletin

8 Varauunin lamppu

9 Varauunin tiiviste

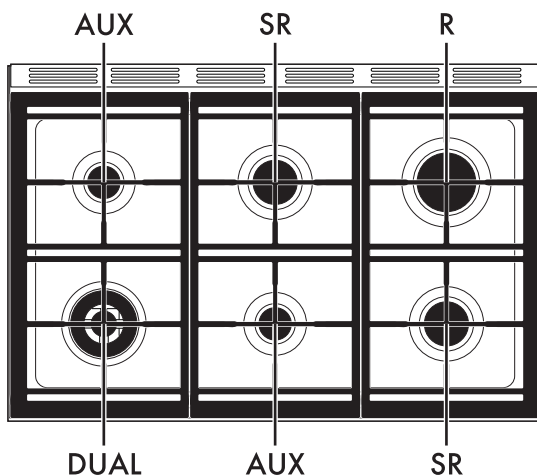
10 Varauunin luukku

11 Säilytystila

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



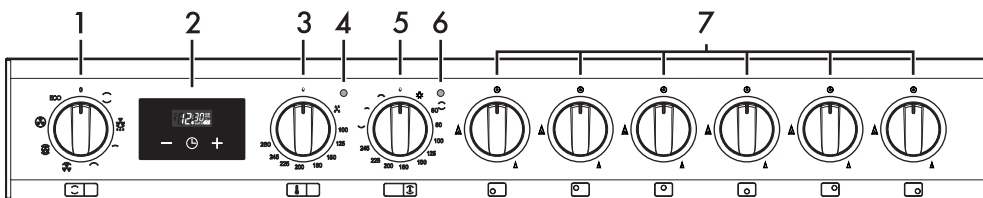
2.2 Keittotaso



AUX = Lisäpoltin
SR = Puolinopea poltin

R = Pikapoltin
DUAL = Ultranopea poltin

2.3 Ohjauspaneeli



1 Pääuunin toimintojen kytkin

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

2 Ohjelmointilaitteen kello

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

3 Pääuunin lämpötilakytkin

Tämän kytkimen avulla on mahdollista valita paistolämpötila. Käännä kytkintä myötäpäivään halutun arvon kohdalle, minimi- ja maksimiarvojen välillä.

4 Pääuunin merkkivalo

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



Kuvaus

5 Varauunin lämpötila-/toimintokytkin





Sytyttää valon uunin sisälle tai laittaa päälle grilli- ja alavastukset lämpötilaan, joka vaihtelee 50 °C minimilämpötilasta 245 °C maksimilämpötilaan.

Maksimilämpötilassa on lisäksi mahdollista valita joitakin erityisille paistoille sopivia optimoituja toimintoja.

6 Varauunin merkkivalo

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

7 Keittotason polttimien nupit

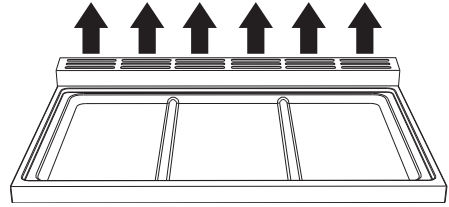
Käytetään tason polttimien sytyttämiseen ja säätöön. Paina ja käännä kytkimiä vastapäivään arvon  kohdalle sytyttääksesi vastaavat polttimet. Liekkiä säädetään kiertämällä kytkimiä maksimi-  ja minimalueen  välissä olevalla alueella. Sammuta polttimet asettamalla kytkimet takaisin asentoon .

2.4 Muut osat

Tasot

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

Jäähdytystuuletin



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



Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.

Sisävalaistus

Laitteen sisävalaistus kytkeytyy päälle: (pääuuni)

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



Kun luukku on auki, sisävalaistusta ei ole mahdollista sammuttaa.

(varauuni)

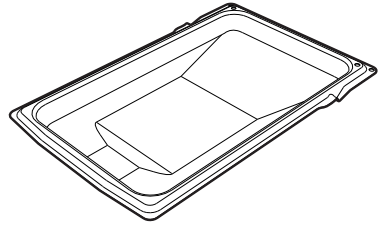
- kun varauunin lämpötila-/toimintokytkintä käännetään symbolin  tai minkä tahansa toiminnon kohdalle.



2.5 Saatavana olevat lisävarusteet

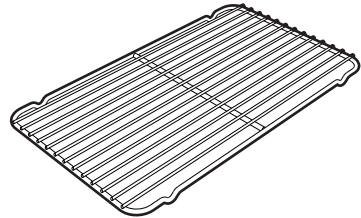
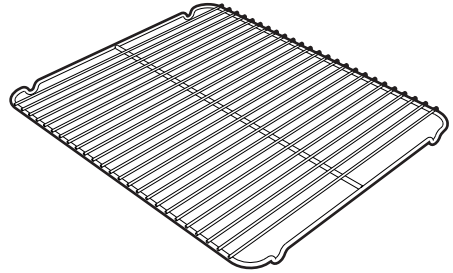
i Unissa käytettävät elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat lisävarusteet on valmistettu käyttämällä voimassa olevien lakien mukaisia materiaaleja.

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

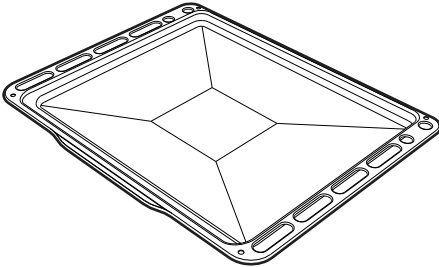


Hyödyllinen rasvojen keräämiseen, jotka voivat valua yläpuolella olevalle ritilälle asetetuista ruoka-aineksista ja kakkujen, pizzojen ja leivonnaisten paistoon.

Uunipellin ritilä

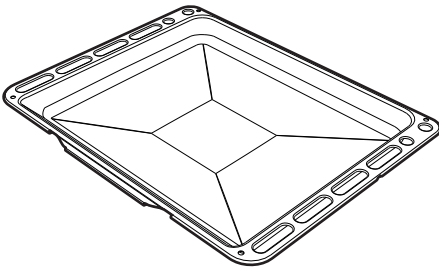


Uunipelti



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

Syvä uunipelti

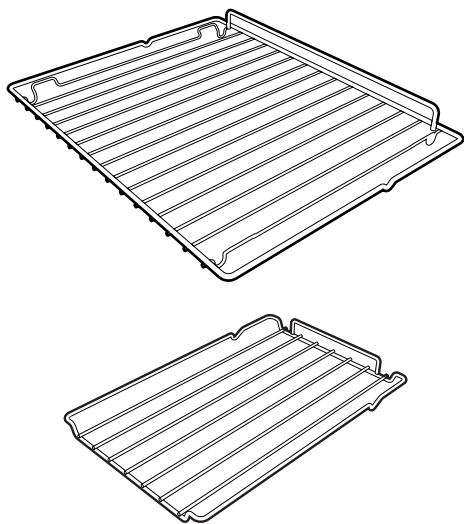


Tarkoitettu asetettavaksi pellin päälle, hyödyllinen sellaisten ruoka-ainesten paistoon jotka voivat valua yli.

FI

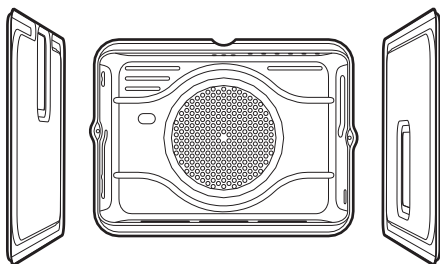


Ritilä



Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

Itsepuhdistuvat paneelit



Hyödylliset pienten rasvamäärien absorbointiin.



3 Käyttö



Korkea lämpötila uunitilan sisällä käytön aikana

Palovammojen vaara

- Paiston aikana uunin luukun on oltava kiinni.
- Suojaa kädet uunikintailla liikuttaessasi ruokia uunin sisällä.
- Älä koske uunin sisällä oleviin kuumentaviin osiin.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia uunin läheisyyteen sen toiminnan aikana.
- Jos ruoka-aineita käsitellään paiston aikana tai paiston lopussa, avaa luukkua 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi päästääkseen höyryn pois ja avaa luukku vasta sitten kokonaan.



Väärä käyttö

Palovammojen vaara

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



Korkea lämpötila säilytystilan sisällä

Palovammojen vaara

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



Väärä käyttö

Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä peitä uunitilan pohjaa alumiinipaperilla tai tinapaperilla.
- Jos leivinpaperia halutaan käyttää, aseta paperi niin, ettei se vaikuta uunitilassa kiertävään kuumaan ilmaan.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan uunitilan pohjalle.
- Älä käytä avattua luukkua asettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasin päälle.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Astiat ja pannut on asetettava keittotason alueen sisäpuolelle.
- Kaikkien keittoastioiden pohjan tulee olla tasainen ja säännöllinen.
- Jos neste kiehuu tai valuu yli, puhdista valunut neste pois keittotasolta.



Korkea lämpötila säilytystilan sisällä

Tulipalo- tai räjähdysvaara

- Älä suihkuta suihkeita laitteen läheisyydessä.
- Älä käytä tai jätä tulenarkoja materiaaleja laitteen tai säilytystilan läheisyyteen.
- Älä käytä muovisia keittiövälineitä tai astioita ruokien kypsennyksessä.
- Älä laita uunitilaan säilykepurkkeja tai suljettuja astioita.
- Älä jätä laitetta valvomatta sellaisten kypsennysten aikana, joissa voi vuotaa ulos rasvoja ja öljyjä.
- Ota kaikki uunipellit ja ritilät, joita ei käytetä paiston aikana, pois uunitilasta.

Kaasun ulostulo voi aiheuttaa räjähdyksen.

Jos ilmenee kaasun hajua tai jos kaasulaitteistossa esiintyy vikoja:

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

Epätavallinen toiminta

Kaikki seuraavat tilanteet ovat poikkeavia ja edellyttävät huoltopyyntöä:

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

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

Ensimmäinen käyttökerta

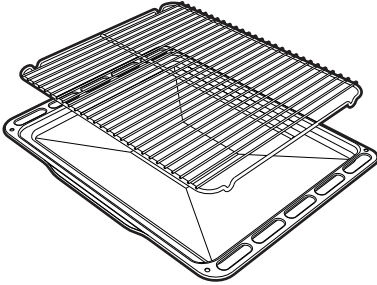
1. Irrota mahdolliset laitteen ulko- tai sisäpuolella olevat suojamuovit myös lisävarusteista.
2. Poista mahdolliset tarrat (teknisiä tietoja sisältävää tarraa lukuun ottamatta) lisävarusteista ja uunitiloista.
3. Irrota ja pese kaikki laitteeseen kuuluvat lisävarusteet (ks. Suuntaa-antava paistotaulukko (varauuni)).
4. Kuumenna tyhjä uunitila maksimaaliseen lämpötilaan poistaaksesi mahdolliset valmistukseen liittyvät jäämät.



3.1 Lisävarusteiden käyttö

Uunipellin ritilä

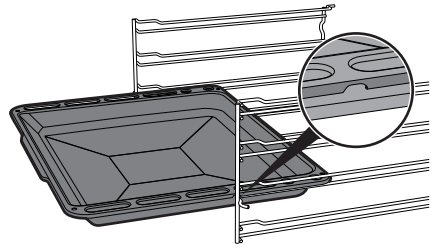
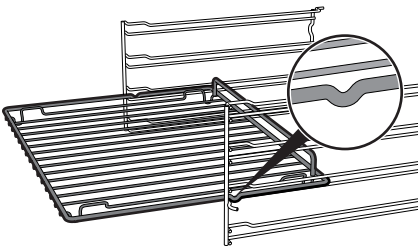
Uunipellille tarkoitettu ritilä tulee asettaa pellin sisälle. Tällä tavoin voit kerätä rasvan erilleen paistettavasta ruoasta.



Ritilät ja uunipellit

Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti.

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



Aseta ritilät ja pellit varovasti uunitilaan niiden pysähtymiskohtaan asti.



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

3.2 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 poltin on sytytetty, pidä kytkintä painettuna muutaman sekunnin ajan niin, että termoelementti lämpenee. Poltin saattaa sammua kytkimen hellittämishetkellä: tämä tarkoittaa, että lämpöelementti ei ole lämmennyt tarpeeksi.



Käyttö

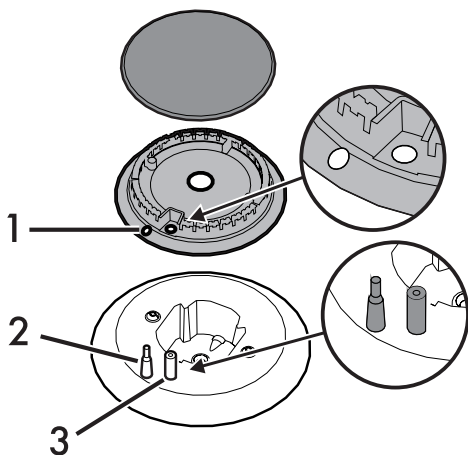
Odota hetki ja toista toimenpide. Pidä kytkintä alhaalla pidempään.



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

Liekkien jako-osien ja kansien oikea asento

Ennen keittotason polttimien sytyttämistä varmista, että liekin jako-osat ja vastaavat kannet on asetettu paikoilleen. Varmista, että jako-osien aukot **1** ovat hehkutulppien **3** ja lämpöelementtien **2** kohdalla.



Keittotason käyttöön liittyviä käytännöllisiä neuvoja

Polttimien ihanteellinen tehokkuus ja kaasun kulutus voidaan optimoida käyttämällä polttimien kokoon sopivia kannellisia keittoastioita, tällöin liekki ei yllä keittoastioiden sivuille.

Kiehumispisteen saavutuksen jälkeen liekkiä tulee pienentää niin, ettei neste kiehu keittoastiasta yli.

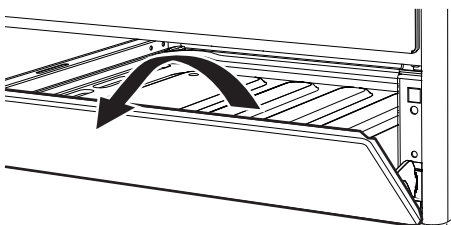


Keittoastioiden halkaisija:

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

3.3 Säilytystilan käyttö

Säilytystila sijaitsee liedен alaosassa. Se on mahdollinen vetämällä kahvaa itseesi päin. Sitä voidaan käyttää kattiloiden ja laitteen käyttöön tarvittavien metalliesineiden säilyttämiseen.





3.4 Uunien käyttö

Pääuunin käynnistys



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

Pääuunin toiminnot



Staattinen

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



Kiertoilma 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.



Pieni grilli

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



Grilli

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



Kiertoilmagrilli

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



Turbo

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





Käyttö



Pyöreävastuksinen tuuletin

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.



Eco

Tämä toiminto soveltuu erinomaisesti yhdellä tasolla suoritettavaan paistoon alhaisella energiankulutuksella.

Sitä suositellaan kaiken tyyppisille elintarvikkeille, poikkeuksena ruoat, joista syntyy suuri määrä kosteutta (esimerkiksi vihannekset).

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



ECO-toiminto on hellävarainen kypsennystoiminto, ja sitä suositellaan elintarvikkeille, jotka kestävät enintään 210 °C:n lämpötiloja. Jos kypsennys tapahtuu korkeammissa lämpötiloissa, valitse toinen toiminto.



Vapor Clean

Tämä toiminto edesauttaa puhdistusta höyryllä, joka syntyy pohjalla olevaan uraan kaadetusta pienestä määrästä vettä. (katso luku "Suuntaa-antava paistotaulukko (vara-uuni)")

Varauinin käynnistys



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

Varauinin toiminnot



Lamppu

Sytyttää lampun uunitilan sisällä.



Vältä uuninluukun avaamista paiston aikana ECO-toiminnolla.



ECO-toiminnossa paistoaajat (ja mahdollinen esilämmitys aika) ovat pidempiä.



Staattinen (min 50 °C - max 245 °C)

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



Alempi lämmityselementti (245 °C)

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



Pieni grilli (245 °C)

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



Grilli

Grillivastuksen lämmön avulla saavutetaan ihanteellisia grillaustuloksia erityisesti ohuissa/keskipaksuissa lihoissa, ja se saa aikaan tasaisen ruskistuksen paiston lopussa. Ihanteellinen makkaroiden, kyljysten ja pekonin paistoon. Kyseisen toiminnon avulla voidaan grillata yhdenmukaisella tavalla suuria ruokamääriä, erityisesti lihaa.

Yleisiä ohjeita

- Käytä kiertoilmatoimintoa tasaisen paistotuloksen saavuttamiseksi kaikilla tasoilla.
- Paistoaikaa ei ole mahdollista lyhentää lisäämällä lämpötilaa (ruoka voi olla kypsentyneet ulkoapäin mutta raakaa sisältä).
- Kun kyseessä on painoltaan samanlainen liha, leikattujen palojen paisto-aika on kokonaisen lihapalan paisto-aikaan nähden lyhyempi.

Neuvoja lihan paistamiseen

- Paistoajat vaihtelevat ruokien paksuuden ja laadun sekä käyttäjän makujen mukaan.
- Käytä paistien paistoajan 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 esilämmittää uuni ennen grillausta.
- Aseta elintarvikkeet grillin keskelle.
- Grillitoiminnoissa on suositeltavaa kääntää lämpötilakytin korkeimman arvon kohdalle paiston optimoimiseksi.



Neuvoja leivonnaisten ja piparien paistamiseen

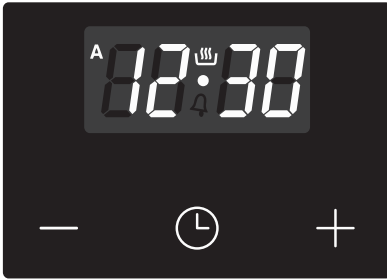
- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan laadusta ja tiiviydestä.
- Jos paistetaan eri tasoilla, aseta ruuat mieluummin 2. tai 4. tasolle, lisää paistoaikaa muutamalla minuutilla ja käytä yksinomaan kiertoilmatoimintoja.
- Tarkista että leivonnainen on sisältä kypsä: työnnä hammastikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan paistoajan päätyttyä. Jos leivonnainen ei jää kiinni hammastikkiin, se on kypsä.
- Jos leivonnainen laskee, kun se poistetaan uunista, vähennä asetettua lämpötilaa seuraavan paiston yhteydessä 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 uunin ensimmäiselle tasolle.
- Vältä ruokien asettamista päällekkäin.
- Lihan sulattamiseksi käytä toiselle tasolle asetettavaa riitilää ja ensimmäiselle tasolle asetettavaa uunipeltiä. Tällä tavoin ruoka ei jää kosketuksiin sulatuksessa syntyvän nesteen kanssa.
- Jos leipä ja hedelmät on pilkottu paloiksi, niiden sulaminen vaatii saman ajan riippumatta niiden kokonaismääräistä ja -painosta.
- Herkimmät osat voidaan peittää alumiinifoliolla.
- Hyvää kohotusta varten aseta uunitilan pohjalle vettä sisältävä astia.





3.5 Ohjelmointilaitteen kello





— Arvon vähennysnäppäin


 Kellonajan säätönäppäin

 Lisäysnäppäin


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

Paina näppäintä  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.





 Ohjelmointilaitteen kello ohjaa pelkästään pääuunia.




 Toissijaisen unin käyttö ei ole riippuvainen pääuunia koskevista asetuksista tai elektronisesta ohjelmointilaitteesta.

Kellonajan asetus

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

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


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


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






Ajastettu paisto

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

1. Pidä painettuna kellonajan näppäintä , kunnes esiin tulee symboli .
2. Paina kellonajan näppäintä  uudelleen. Näytölle ilmestyvät symbolit  ja kirjoitus  vuorotellen senhetkisen kellonajan kanssa.
3. Käytä arvon lisäys-  ja vähennysnäppäintä  haluttujen paistominuuttien asettamiseksi.
4. Valitse paistotoiminto ja -lämpötila.
5. Odota noin 5 minuuttia painamatta mitään näppäintä toiminnon aktivoimiseksi. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika yhdessä symbolien  ja  kanssa. Paiston päätyttyä kuumentavat osat kytkeytyvät pois päältä. Näytöllä oleva symboli  sammuu, symboli  vilkkuu, ja kuuluu äänimerkki.
6. Äänimerkin sammuttamiseksi riittää, että painetaan mitä tahansa ohjelmointilaitteen kellon näppäintä.






7. Paina kellonajan näppäintä  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.

i Yli 10 tunnin aikaa ei ole mahdollista asettaa.

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

Ohjelmoidut paistot

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

1. Aseta paisto aika edellisessä kappaleessa "Ajastettu paisto" kuvattuun tapaan.
2. Paina menu näppäintä  kahden sekunnin ajan.
3. Paina menu näppäintä  uudelleen. Näytölle ilmestyvät vuorotellen numerot  ja teksti , ja symboli  vilkkuu (esimerkiksi senhetkinen kellonaika on 17.30).



4. Käytä näppäintä tai haluttujen minuuttien asettamiseksi. (esimerkiksi 1 tunti).

5. Paina näppäintä menu . Näytölle ilmestyy kirjoitus vuorotellen senhetkisen kellonajan kanssa laskettuna yhteen edellä asetetun paistoajan kanssa (esimerkiksi näytetty paiston päättymisaika on klo 18.30).

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



Ota huomioon, että paiston kestoaikaan on lisättävä muutama minuutti uunin esilämmitystä varten.

7. Odota noin 7 minuuttia painamatta mitään näppäintä toiminnon aktivoimiseksi. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika ja symbolit ja .

8. Valitse paistotoiminto ja -lämpötila.

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

10. Käännä paistotoiminto- ja lämpötilakytin kohtaan **0**.

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

12. Paina samanaikaisesti näppäimiä ja asetetun ohjelmoinnin nollaamiseksi.



Yli 10 tunnin aikaa ei ole mahdollista asettaa.



Yli 24 tuntia ylittäviä ohjelmoituja paistoja ei ole mahdollista asettaa.



Asetuksen jälkeen voidaan jäljelle jäävä aika tarkistaa painamalla näppäintä menu 2 sekunnin ajan. Paina menu näppäintä uudelleen. Näyttöön ilmestyy kirjoitus vuorotellen jäljelle jäävän paistoajan kanssa.













Ajastin

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

Ajastin voidaan käynnistää milloin tahansa.




1. Pidä painettuna kellonajan säätönäppäintä  muutaman sekunnin ajan. Näytölle ilmestyvät vilkkuvat numerot  ja symboli  tuntien ja minuuttien väliin.
2. Käytä arvon lisäys-  ja vähennysnäppäintä  haluttujen minuuttien asettamiseksi.
3. Odota noin 5 minuuttia painamatta mitään näppäintä ajastimen säädön päättämiseksi. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika ja symbolit  ja . Äänimerkki kytkeytyy asetetun ajan päättyessä.
4. Paina arvon vähennysnäppäintä  äänimerkin sammuttamiseksi.

i Voit asettaa ajastimen 1 minuutista korkeintaan 23 tuntiin ja 59 minuuttiin.

Asetuksien muokkaus





1. Paina kellonajan näppäintä .
2. Käytä arvon lisäys-  ja vähennysnäppäintä  haluttujen minuuttien asettamiseksi.

Asetuksien peruutus

1. Paina kellonajan näppäintä .
2. Pidä samanaikaisesti painettuna arvon lisäys-  ja vähennysnäppäintä .
3. Siirry sitten uunin manuaaliseen sammuttamiseen jos paisto on meneillään.

Merkkiäänen valinta

Merkkiääntä voidaan säätää 3 eri sävellajissa.

1. Pidä samanaikaisesti painettuna arvon lisäys-  ja vähennysnäppäintä .
2. Paina kellonajan näppäintä .
3. Paina arvon vähennysnäppäintä  erilaisen merkkiäänen valitsemiseksi.



Suuntaa-antava paistotaulukko (pääuuni)

| Ruokalajit | Paino (kg) | Toiminto | Taso | Lämpötila (°C) | Aika (minutteina) | |
|-----------------|------------|---------------------|------|----------------|-------------------|----------------|
| Lasagne | 3 - 4 | Staattinen | 1 | 220 - 230 | 45 - 50 | |
| Unipasta | 3 - 4 | Staattinen | 1 | 220 - 230 | 45 - 50 | |
| Vasikanpaisti | 2 | Turbo/pyöreä vastus | 2 | 180 - 190 | 90 - 100 | |
| Porsaan | 2 | Turbo/pyöreä vastus | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 | |
| Makkarat | 1.5 | Kiertoilmagrilli | 4 | MAKS. | 15 | |
| Roast beef | 1 | Turbo/pyöreä vastus | 2 | 200 | 40 - 45 | |
| Kanipaisti | 1.5 | Pyöreä vastus | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 | |
| Kalkkunapaisti | 3 | Turbo/pyöreä vastus | 2 | 180 - 190 | 110 - 120 | |
| Painosyltystä | 2 - 3 | Turbo/pyöreä vastus | 2 | 180 - 190 | 170 - 180 | |
| Kanapaisti | 1.2 | Turbo/pyöreä vastus | 2 | 180 - 190 | 65 - 70 | |
| | | | | | Puoli 1 | Puoli 2 |
| Porsaankyljykse | 1.5 | Kiertoilmagrilli | 4 | MAKS. | 15 | 5 |
| Kyljykset | 1.5 | Kiertoilmagrilli | 4 | MAKS. | 10 | 10 |
| Pekoni | 0.7 | Grilli | 5 | MAKS. | 7 | 8 |
| Sianliha filee | 1.5 | Kiertoilmagrilli | 4 | MAKS. | 10 | 5 |
| Häränliha filee | 1 | Grilli | 5 | MAKS. | 10 | 7 |
| Kirjolohi | 1.2 | Turbo/pyöreä vastus | 2 | 150 - 160 | 35 - 40 | |
| Herkät kalat | 1.5 | Turbo/pyöreä vastus | 2 | 160 | 60 - 65 | |
| Punakampela | 1.5 | Turbo/pyöreä vastus | 2 | 160 | 45 - 50 | |
| Pizza | 1 | Turbo/pyöreä vastus | 2 | MAKS. | 8 - 9 | |
| Leipä | 1 | Pyöreä vastus | 2 | 190 - 200 | 25 - 30 | |
| Focaccia -leipä | 1 | Turbo/pyöreä vastus | 2 | 180 - 190 | 20 - 25 | |
| Kuivakakku | 1 | Pyöreä vastus | 2 | 160 | 55 - 60 | |
| Piirakka | 1 | Pyöreä vastus | 2 | 160 | 35 - 40 | |
| Ricottakakku | 1 | Pyöreä vastus | 2 | 160 - 170 | 55 - 60 | |
| Täytetyt nyttit | 1 | Turbo/pyöreä vastus | 2 | 160 | 20 - 25 | |
| Sifonkikakku | 1.2 | Pyöreä vastus | 2 | 160 | 55 - 60 | |
| Tuulihatut | 1.2 | Turbo/pyöreä vastus | 2 | 180 | 80 - 90 | |
| Sokerikakku | 1 | Pyöreä vastus | 2 | 150 - 160 | 55 - 60 | |
| Riisikakku | 1 | Turbo/pyöreä vastus | 2 | 160 | 55 - 60 | |
| Briossit | 0.6 | Pyöreä vastus | 2 | 160 | 30 - 35 | |



Käyttö

Suuntaa-antava paistotaulukko (varauuni)

| Ruokalajit | Paino (kg) | Toiminto | Taso | Lämpötila (°C) | Aika (minutteina) | |
|------------------|------------|------------|------|----------------|-------------------|---------|
| Kanipaisti | 1 | Staattinen | 2 | 190 - 200 | 85 - 90 | |
| Kanapaisti | 1 | Staattinen | 2 | 190 - 200 | 80 - 85 | |
| | | | | | Puoli 1 | Puoli 2 |
| Kyljykset | 0.8 | Grilli | 4 | 250 | 13 | 5 |
| Hampurilainen | 0.6 | Grilli | 4 | 250 | 7 | 3 |
| Sianlihamakkarat | 0.6 | Grilli | 4 | 250 | 15 | - |
| Porsaankyljet | 0.7 | Grilli | 4 | 250 | 30 - 35 | - |
| Pekoni | 0.6 | Grilli | 4 | 250 | 10 | 3 |

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



4 Puhdistus ja hoito



Väärä käyttö

Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä käytä höyrysuihkuja laitteen puhdistamiseen.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien (kuten esimerkiksi anodisoidut, nikkelöidyt, kromatut osat) puhdistuksessa klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita luukun lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahranpoistoaineita ja metallisia sieniä).
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.
- Älä pese tasoon kuuluvia irrotettavia ritilöitä, liekin jako-osia ja kansia astianpesukoneessa.



Käytä vain valmistajan toimittamia puhdistusaineita.

Päivittäinen puhdistus

Käytä aina ja ainoastaan hankaamattomia erityispuhdistusaineita, jotka eivät sisällä klooripohjaista happoa.

Kaada tuotetta kostean pyyhkeeseen ja pyyhi pinnat pyyhkeellä, huuhtelee huolellisesti ja kuivaa pehmeällä kankaalla tai mikrokuituliinalla.

Ruokatahrat tai jäämät

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

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

Älä anna sokeristen jäämien kuivua uuniin (esim. hillo). Jos ne kuivuvat liian pitkän aikaa, ne voivat vaurioittaa uunin suojaavaa pintakerrosta.



Kuivaa laite huolellisesti puhdistustoimenpiteiden jälkeen estääksesi toimintahäiriöiden ja esteettisten ongelmien syntymistä valuvan veden ja puhdistusaineiden vuoksi.

4.1 Pintojen puhdistus

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



Puhdistus ja hoito

4.2 Keittotason puhdistus

Keittotason ritilät

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

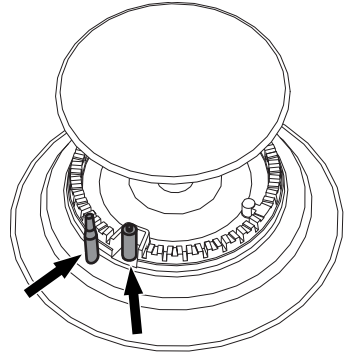
i Ritilöiden ollessa jatkuvassa kosketuksessa liekkiä kanssa, kuumuudelle altistettujen osien maalipinta saattaa ajan myötä heikentyä. Se on kuitenkin täysin luonnollista, eikä se vaikuta ritilöiden toimivuuteen millään tavoin.

Liekin jako-osat ja kannet

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

Sytytystulpat ja termoelementit

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



Kytkimet



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

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



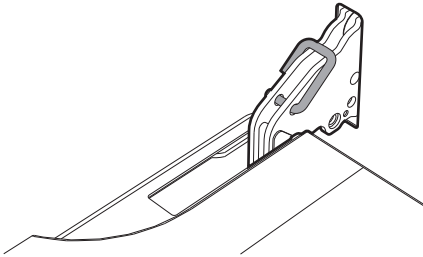
4.3 Luukun puhdistus

Luukun irrottaminen

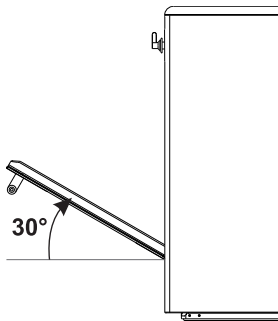
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi kannattaa irrottaa luukku ja asettaa se astiapyyhkeen päälle.

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

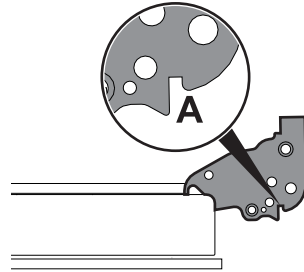
1. Avaa luukku kokonaan ja aseta kaksi tappia kuvassa osoitettujen saranoiden aukkoihin.



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 laitteessa oleviin aukkoihin ja varmista, että **A**-urat asettuvat kunnolla aukkoihin. Laske luukku alasuuntaan ja kun se on asetettu paikoilleen, irrota tapit saranoiden aukoista.



Luukun lasin puhdistaminen

Pidä se aina puhtaana. Käytä kotitalouspaperia. Jos lika on jäänyt kiinni, pese lasi kostealla sienellä ja yleisellä pesuaineella.

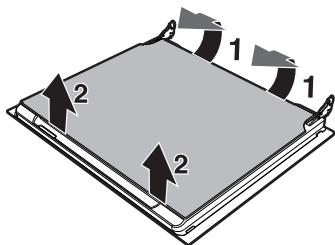


Puhdistus ja hoito

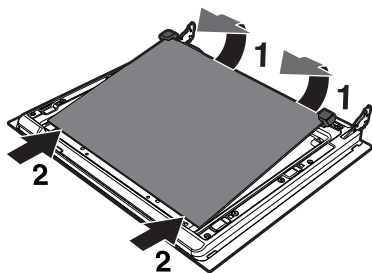
Sisälasiens irrottaminen

Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun lasit voidaan irrottaa.

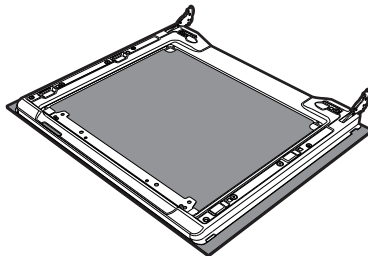
1. Irrota sisälasi vetämällä sen takaosaa varovasti yläsuuntaan: noudata nuolien osoittamaa suuntaa (1). Näin 4 lasiin kiinnitettyä tappia irtoavat paikoiltaan uunin luukusta.
2. Vedä lasia sitten etupuolella yläsuuntaan (2).



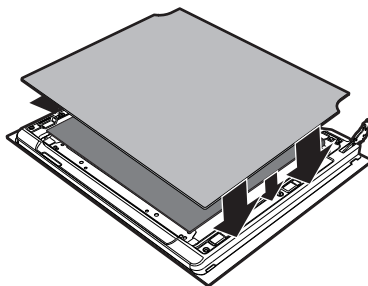
3. Irrota keskilasi nostamalla sitä yläsuuntaan. Toimi samoin sisälasin kanssa, mutta työnnä sen etuosaa (2) laitteen sisäpuolta kohti.



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



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



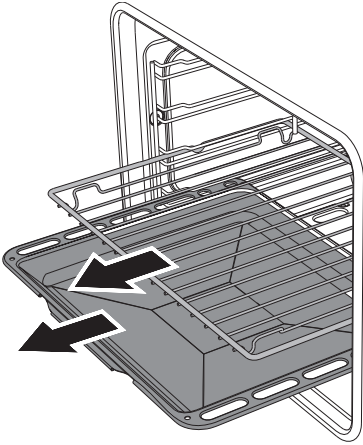


4.4 Uunitilojen puhdistus

Uunitilojen hyvän kunnossapidon vuoksi ne tulee puhdistaa säännöllisesti, kun ne ovat jäähtyneet.

Älä anna ruokajäämien kuivua uunitilojen sisällä, sillä ne voivat vaurioittaa emalipintaa.

Poista kaikki irrotettavat osat.



Puhdistuksen helpottamiseksi, irrota:

- luukku
- ritilöiden/peltien kannattimet
- uunin tiiviste



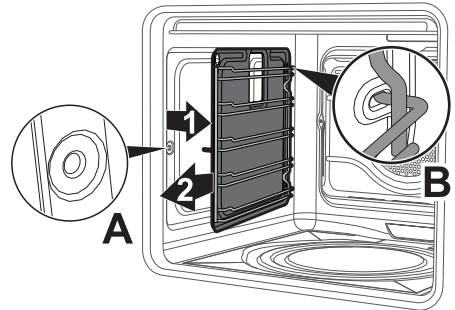
On suositeltavaa antaa uunin toimia maksimiteholla noin 15/20 minuutin ajan sen jälkeen kun erityisiä tuotteita on käytetty, jotta mahdolliset jäämät saataisiin poistettua.

Automaattisesti puhdistuvien paneelien ja ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen

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

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 ohjaukiskokot takaisin paikoilleen.





Automaattisesti puhdistuvien paneelien regenerointi (katalyysijakso)

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

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

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



Suorita itsepuhdistuvien paneelien regenerointijakso 15 vuorokauden välein.

4.5 Vapor Clean



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



Väärä käyttö

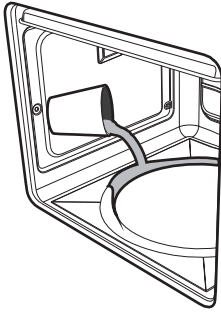
Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

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

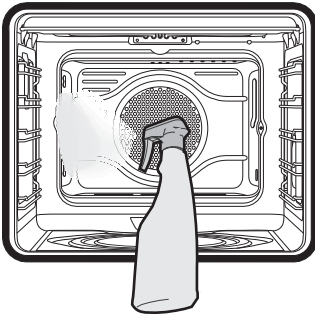
Esitoimenpiteet

Ennen Vapor Clean -höyrypuhdistuksen käynnistystä:

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






- Suihkuta vesi- ja astianpesuaineseosta uunin sisälle suihkupulloa käyttämällä. Ruiskuta sekoitusta sivuseinille yläsuuntaan, alasuuntaan mutta älä ohjauslevyn suuntaan.



Suorita korkeintaan 20 suihketta.

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

Vapor Clean -asetus

1. Käännä toimintokytkin symbolin  ja lämpötilakytkin symbolin  kohdalle.
2. Aseta 18 minuutin paisto aika digitaalisen ohjelmointilaitteen avulla.
3. Käännä toimintokytkin symbolin  kohdalle ja lämpötilakytkin symbolin **0** kohdalle.

Vapor Clean -puhdistusjakson päätyminen

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

Paremmän hygieenisyyden vuoksi ja pahojen hajujen ruokiin tarttumisen estämiseksi uuni kannattaa kuivata kiertoilmatoimintoa käyttäen noin 10 minuutin ajan 160 °C:ssa.



Kumikäsineiden käyttöä suositellaan näiden toimenpiteiden aikana.



Vaikeasti saavutettavien kohtien manuaalisen puhdistuksen helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku.



Puhdistus ja hoito

4.6 Ylimääräinen huolto

Sisävalon lampujen vaihto (pääuuni)



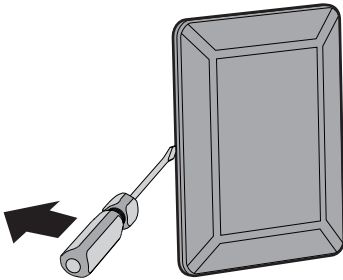
Jännitteiset osat
Sähköiskun vaara

- Irrota virtajohto sähköverkosta.

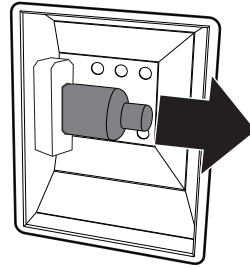
1. Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
2. Irrota ritilöiden/peltien kannattimet.
3. Irrota lampun kansi työkalua käyttämällä (esimerkiksi ruuvimeisseli).



Älä naarmuta uunitilan seinämän suojaavaa pintakerrosta.

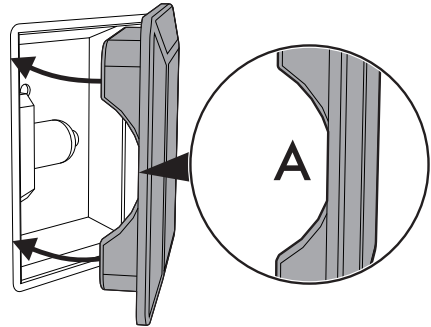


4. Irrota lamppu.



Älä koske halogeenilamppua suoraan sormilla, vaan käytä eristävää suojusta.

5. Vaihda lamppu tyypiltään samanlaiseen lampuun (40W).
6. Asenna lampun kupu takaisin. Jätä lasin sisäura (A) luukkuun päin.

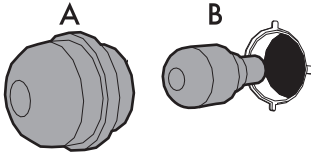


7. Paina kansi pohjaan siten, että se asettuu oikein lampun kannattimeen.



Sisävalon lampun vaihto (varauuni)

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

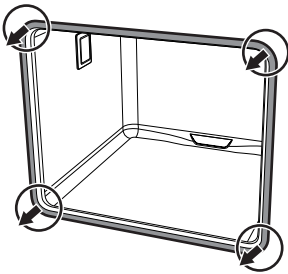


3. Asenna suojakupu **A** uudelleen paikoilleen.

Tiivisteiden irrottaminen ja asentaminen

Tiivisteiden irrottamiseksi:

- Irrota 4 kulmaan asetetut koukut ja vedä tiivistettä ulkosuuntaan.



Tiivisteiden asentamiseksi:

- Kiinnitä tiivisteiden 4 kulmaan asetetut koukut.

Neuvoja tiivisteiden huoltoon

Tiivisteiden on oltava pehmeä ja joustava.

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



5 Asennus

5.1 Kaasuliitäntä



Kaasuvuoto Räjähdyksvaara

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

Yleisiä tietoja

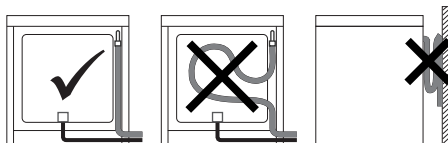
Liitäntä kaasuverkkoon voidaan suorittaa teräsletkulla ja voimassa olevan standardin asettamien määräysten mukaisesti.

Laitte on testattu metaanikaasulla G20 (2H) ja paineessa 20 mbar. Muita kaasutyyppiä käytettäessä katso luku "5.2 Mukautus eri kaasutyypeihin". Kaasun sisääntulo on 1/2" putki, jossa on kierteitetty liitin ulkoiselle kaasulle (ISO 228-1).

Liitäntä kumiletkulla

Tarkista, että seuraavia olosuhteita noudatetaan:

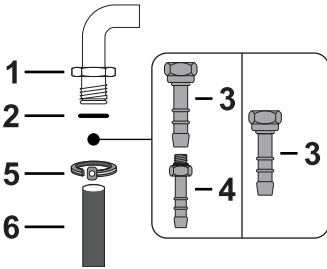
- letkun on oltava kiinnitettyinä liitoskappaleeseen turvamuhveilla
- letku ei saa koskettaa kuumia seinämiä (maks. 50 °C) missään reitin kohdassa.
- letkuun ei saa kohdistua vetoa tai painetta, eikä se saa olla jyrkällä mutkalla tai kiertynyt.
- Letku ei saa joutua kosketuksiin terävien esineiden tai 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 olevien säädöksiin vaatimukset (varmistaa, että kyseisen säädöksen lyhenne on merkitty letkuun).



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



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

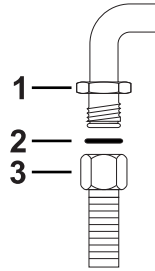


Letkun sisäisen läpimitan tulee olla 8 mm nestekaasulle ja 13 mm metaanikaasulle ja kaupunkikaasulle.

Liitäntä teräsletkulla

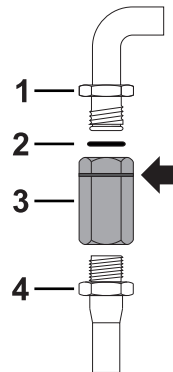
Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttämällä voimassa olevan lainsäädännön mukaista teräsletkua.

Ruuvaa kumipidike **3** huolellisesti kiinni laitteen kaasuliitokseen **1**: aseta väliin tiiviste **2**.



Liitäntä teräsletkulla ja bajonettiliittimellä

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



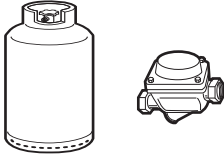
FI



Asennus

Nestekaasun liitäntä

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

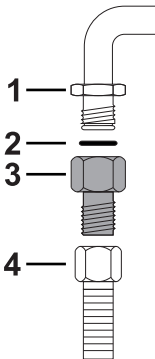


Syöttöpaineen tulee olla taulukon "Kaasutyypit ja maat" arvojen mukainen.

Liitäntä teräsletkulla, jossa on kartiomainen liitin

Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttämällä voimassa olevan lainsäädännön mukaista teräsletkua.

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



Tilojen tuuletus

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

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

Palamistuotteiden poistaminen



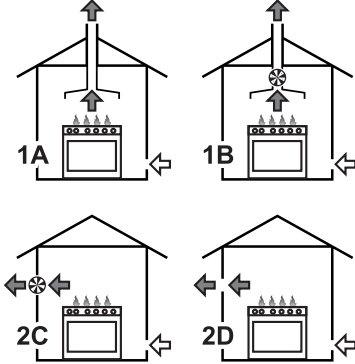
Tätä laitetta ei ole liitetty palamistuotteiden poistojärjestelmään. Se on asennettava ja liitettävä voimassa olevien asennusmääräysten mukaisesti. Kiinnitä erityistä huomiota tuuletusvaatimuksiin.

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



Tehokas imujärjestelmä vaatii huolellista suunnittelua pätevän ammattilaisen toimesta ja sen asentamista noudattaen lain määräämiä asentoja ja etäisyyksiä.

Toimenpiteen päättyessä asentajan on annettava yhdenmukaisuusvakuutus.



- 1 Poisto liesituulettimen kautta
- 2 Poisto jos liesituuletinta ei ole asennettu

- A Poisto yksittäisellä hormilla luonnollisella ilmankierroilla
- B Poisto yksittäisellä hormilla ja sähkötuulettimella
- C Poisto suoraan ulkoilmaan seinässä tai ikkunassa olevan sähkötuulettimen kanssa
- D Poisto suoraan ulkoilmaan seinän kautta

- Ilma
- Palamistuotteet
- Sähkötuuletin

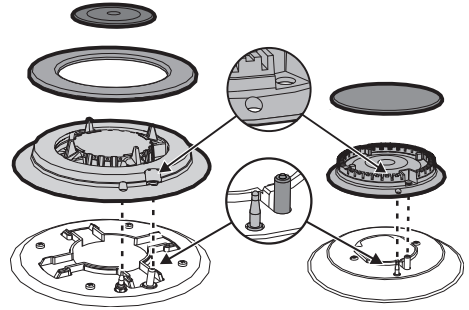
5.2 Mukautus eri kaasutyyppeihin

i Laite on testattu metaanikaasulla G20 paineessa 20 mbar.

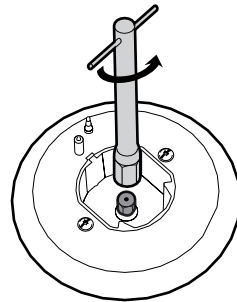
Jos sitä käytetään muiden kaasutyypin kanssa, vaihda polttimien suuttimet ja säädä kaasuhanoihin pienin mahdollinen liekki.

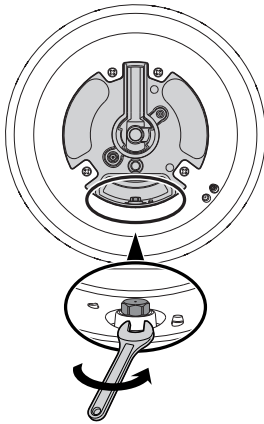
Suuttimien vaihto

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



2. Vaihda suuttimet 7 mm:n putkiavaimella käytettävän kaasun mukaisesti (ks. "Polttimien ja suuttimien ominaisuuksien taulukko").



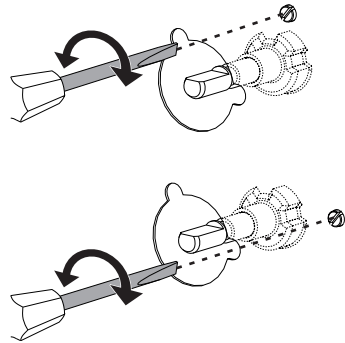


3. Aseta polttimet takaisin omille paikoilleen.

Metaani- tai kaupunkikaasun minimiarvon säätö

Sytytä poltin ja säädä se minimiarvoon. Poista kaasuhanan nuppi ja säädä hanan tikun vieressä (mallista riippuen) olevaa säätöruuvia, kunnes liekki on tasainen ja mahdollisimman pieni.

Asenna nuppi paikoilleen ja tarkista polttimen liekin vakaus. Käännä nuppia nopeasti maksimiasennosta minimiasentoon: Liekin ei pitäisi sammua. Toista toimenpide kaikkien kaasuhanojen kohdalla.



Nestekaasun minimiarvon säätö

Ruuvaa hanan tikun vieressä olevat ruuvit loppuun asti myötäpäivään.



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

Kaasuhanojen voitelu

Kaasuhana voi ajan myötä kääntyä huonosti ja lukittua. Puhdista niiden sisäosat ja vaihda niiden voiteluaine.



Kaasuhanojen voitelu on suoritettava ammattitaitoisen teknikon toimesta.



Kaasutyypit ja maat

| Kaasutyyppi | | IT | GB-IE | FR-BE | DE | AT | NL | ES | PT | SE | RU | DK | PL | HU |
|------------------------------|------------|----|-------|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 1 Metaanikaasu G20 | | | | | | | | | | | | | | |
| G20 | 20 mbar | • | • | | • | • | | • | • | • | • | • | • | |
| G20/25 | 20/25 mbar | | | • | | | | | | | | | | |
| 2 Metaanikaasu G20 | | | | | | | | | | | | | | |
| G20 | 25 mbar | | | | | | | | | | | | | • |
| 3 Metaanikaasu G25 | | | | | | | | | | | | | | |
| G25 | 25 mbar | | | | | | • | | | | | | | |
| G25.3 | 25 mbar | | | | | | • | | | | | | | |
| 4 Metaanikaasu G25.1 | | | | | | | | | | | | | | |
| G25.1 | 25 mbar | | | | | | | | | | | | | • |
| 5 Metaanikaasu G25 | | | | | | | | | | | | | | |
| G25 | 20 mbar | | | | • | | | | | | | | | |
| 6 Metaanikaasu G2.350 | | | | | | | | | | | | | | |
| G2.350 | 13 mbar | | | | | | | | | | | | • | |
| 7 Nestekaasu G30/31 | | | | | | | | | | | | | | |
| G30/31 | 28/37 mbar | | • | • | | | | • | | | • | | | |
| G30/31 | 30/37 mbar | • | | | | | | | • | | | | | |
| G30/31 | 30/30 mbar | | | | | | • | | | • | | • | | |
| 8 Nestekaasu G30/31 | | | | | | | | | | | | | | |
| G30/31 | 37 mbar | | | | | | | | | | | | | • |
| 9 Nestekaasu G30/31 | | | | | | | | | | | | | | |
| G30/31 | 50 mbar | | | | • | • | | | | | | | | |
| 10 Kaupunkikaasu G110 | | | | | | | | | | | | | | |
| G110 | 8 mbar | • | | | | | | | | • | | • | | |



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

FI



Polttimien ja suuttimien ominaisuuksien taulukko

| 1 Metaanikaasu G20 | AUX | SR | R | DUAL |
|----------------------------------|------------|-----------|----------|-------------|
| 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 | AUX | SR | R | DUAL |
| Nimellinen lämpöteho (kW) | 1.1 | 1.8 | 3.0 | 4.2 |
| Suuttimen halkaisija (1/100 mm) | 72 | 94 | 110 | 145 |
| Esikammio (merkitty suuttimeen) | (X) | (Z) | (H8) | (H3) |
| Alhainen teho (W) | 400 | 500 | 800 | 1200 |
| 3 Metaanikaasu G25/ G25.3 | AUX | SR | R | DUAL |
| Nimellinen lämpöteho (kW) | 1.0 | 1.8 | 3.0 | 4.2 |
| Suuttimen halkaisija (1/100 mm) | 72 | 94 | 121 | 143 |
| Esikammio (merkitty suuttimeen) | (F1) | (Y) | (F2) | (F2) |
| Alhainen teho (W) | 400 | 500 | 800 | 1200 |
| 4 Metaanikaasu G25.1 | AUX | SR | R | DUAL |
| 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 |
| 5 Metaanikaasu G25 | AUX | SR | R | DUAL |
| 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 |
| 6 Metaanikaasu G2.350 | AUX | SR | R | DUAL |
| 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 |



| 7 Nestekaasu G30/31 | AUX | SR | R | DUAL |
|---------------------------------|------------|-----------|----------|-------------|
| 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 |
| 8 Nestekaasu G30/31 | AUX | SR | R | DUAL |
| 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 |
| 9 Nestekaasu G30/31 | AUX | SR | R | DUAL |
| 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 |
| 10 Kaupunkikaasu G110 | AUX | SR | R | DUAL |
| 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 |

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



Asennus

5.3 Asemointi



Painava laite Puristumisvaara

- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avustamana.



Avattuun luukkuun kohdistuva paine Laitteelle syntyvien vahinkojen vaara

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



Laitteen toiminnan aikana kehittyvä lämpö Tulipalovaara

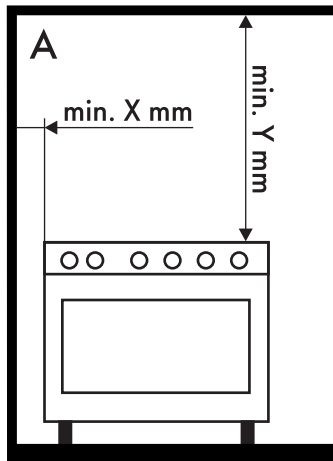
- Lähellä olevien kalusteiden puuviilutuksen, liimojen tai muovipinnoitusten tulee olla lämmönkestäviä (ei alle 90 °C).

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

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

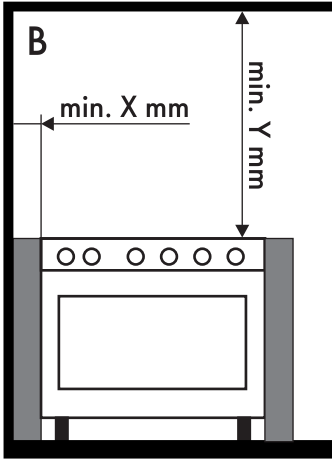
| | |
|----------|--------|
| X | 150 mm |
| Y | 750 mm |

Tämä laite, asennustyyppistä riippuen, kuuluu luokkaan:

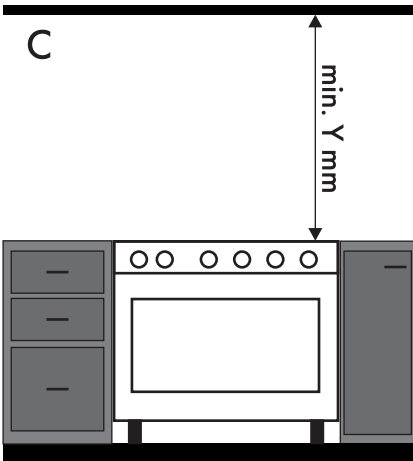


A - Luokka 1

(Vapaasti seisova laite)

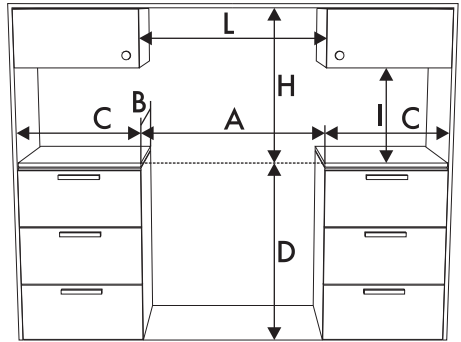


B - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteasennettu laite)



C - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteasennettu laite)

Laitteen mitat



| | |
|----------------------|--------------|
| A | 900 mm |
| B | 600 mm |
| C¹ | min. 300 mm |
| D | 900 - 915 mm |
| H | 750 mm |
| I | 400 mm |
| L² | 900 mm |

¹ Minimietäisyys sivuseinistä tai muista tulenaroista materiaaleista.

² Kaapin minimileveys (=A).

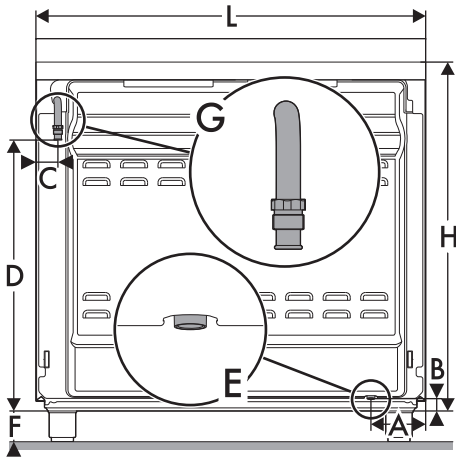


Laitteen saa asentaa pätevä teknikko voimassa olevia määräyksiä noudattamalla.



Asennus

Laitteen mitat: kaasu- ja sähköliitäntöjen sijainti (mm)



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

E = Sähköliitäntä

G = Kaasuliitäntä

Asemointi ja vaaitus

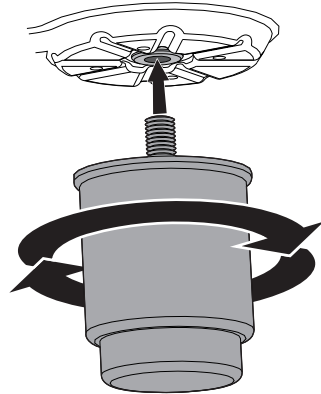


Painava laite

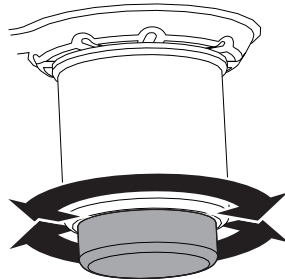
Laitteelle syntyvien vahinkojen vaara

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

Kun sähkö-/kaasuliitäntä on suoritettu, ruuvaa kiinni neljä varustuksiin kuuluvaa jalkaa.



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



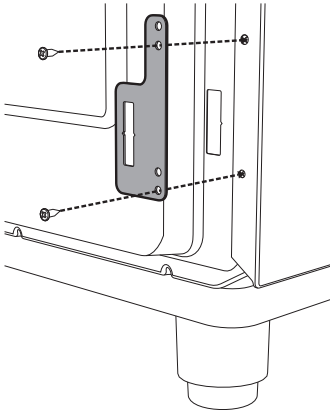


Kiinnitys seinään

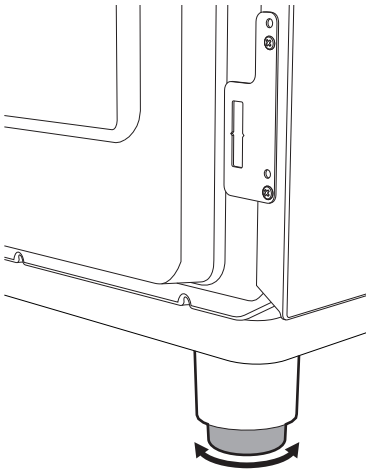


Laitteen kaatumisen estämiseksi, tulee asentaa vakautuslaitteet.

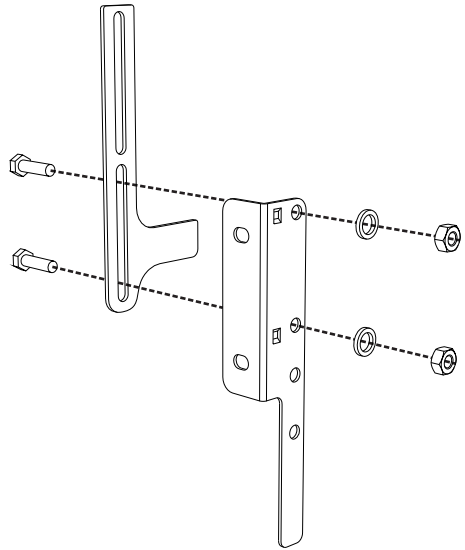
1. Ruuvaa kiinnityslevy seinään laitteen takaosaan.



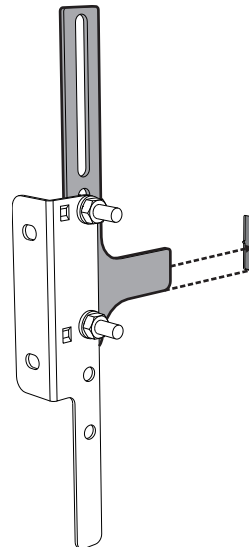
2. Säädä 4 jalan korkeutta.



3. Kokoa kiinnityskannatin.



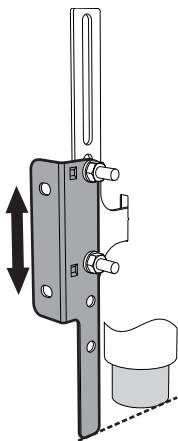
4. Kohdista kiinnityskannattimen koukku seinäkiinnityksessä käytetyn levyn alustan kanssa.



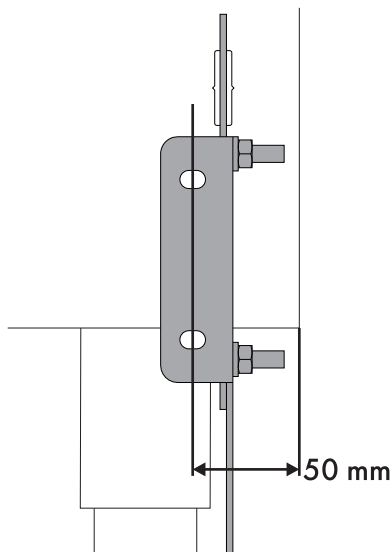


Asennus

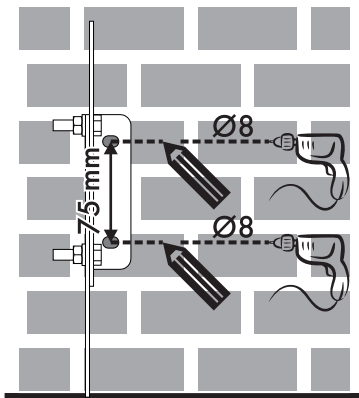
5. Kohdista kiinnityskannattimen alusta lattiaan asti ja kiristä ruuvit saadaksesi ne oikeisiin arvoihin.



6. Pidä 50 mm etäisyys laitteiston sivusta kannattimen aukkoihin.

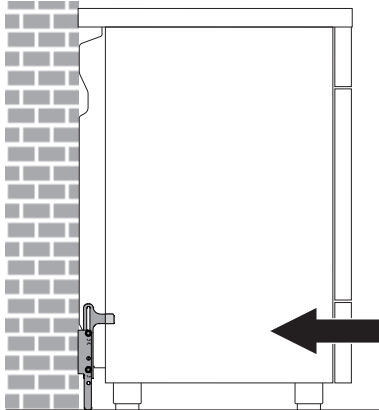


7. Siirrä kannatin seinälle ja merkitse tehtävien reikien paikat seinään.



8. Kun seinään on tehty rei'ät, käytä tulppallisia ruuveja kannattimen kiinnittämiseksi seinään.

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





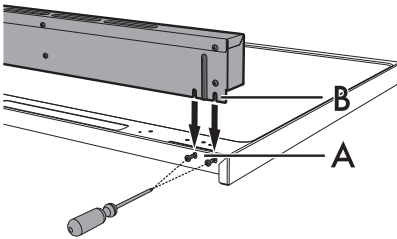
Korokkeen asennus



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

Koroke tulee aina asemoida ja kiinnittää laitteeseen asianmukaisesti.

1. Löysää 4 keittotason takana (2 kummallakin sivulla) olevaa ruuvia (**A**) käyttäen ruuvimeisseliä.
2. Aseta koroke tason päälle.
3. Aseta korokkeen aukot (**B**) kohdakkain ruuvien (**A**) kanssa.



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

5.4 Sähköliitäntä



Sähköjännite Sähköiskun vaara

- Anna sähkökytkennät valtuutetun asentajan tehtäväksi.
- Käytä henkilönsuojaimia.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksiä mukainen maadoitus on pakollinen.
- Kytke pääkatkaisin pois päältä.
- Älä koskaan irrota pistoketta johdosta vetämällä.
- Käytä vähintään 90 °C:n lämpötilaa kestäviä johtoja.
- Liitinriman virtajohtojen sivupiirien ruuvien kiristysmomentin tulee olla välillä 1,5–2 Nm.

Yleisiä tietoja

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet ovat tyyppikilvessä ilmoitettujen arvojen mukaiset.

Tekniset tiedot, sarjanumero ja merkintä sijaitsevat näkyvällä paikalla laitteessa.

Tätä kilpeä ei saa koskaan irrottaa.

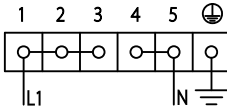
Käytä maadoitukseen vähintään 20 mm muita johtoja pidempää johtoa.



Asennus

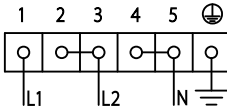
Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

- 220-240 V 1N \sim



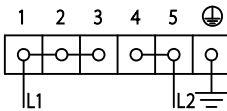
Kolminapainen johto 3 x 2,5 mm².

- 380-415 V 2N \sim



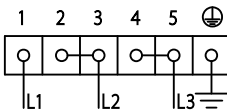
Nelinapainen johto 4 x 1,5 mm².

- 220-240 V 2 \sim



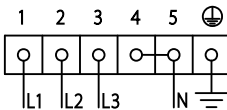
Kolminapainen johto 3 x 2,5 mm².

- 220-240 V 3 \sim



Nelinapainen johto 4 x 1,5 mm².

- 380-415 V 3N \sim



Viisinapainen johto 5 x 1,5 mm².

i Edellä annetut arvot viittaavat elementin sisäiseen läpimittaan.

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

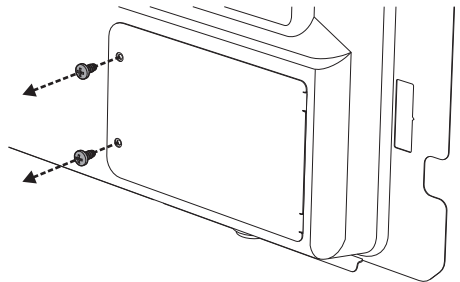
Pysyvä liittäntä

Aseta kaikinapainen katkaisin laitteen virransyöttölinjaan siten, että kontaktien välinen etäisyys mahdollistaa virran täydellisen katkaisun ylijänniteluokan III ja asennussäännösten mukaisesti.

Pääsy liitinrimaan

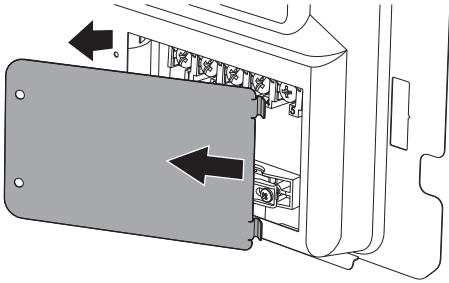
Virtajohdon kytkemiseksi, mene takana olevan suojuksen päällä olevalle liitinrimalle:

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

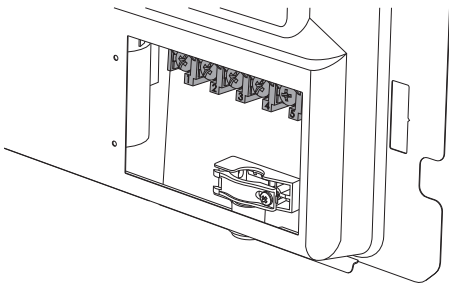




2. Käännä luukkua kevyesti ja irrota se paikoiltaan.

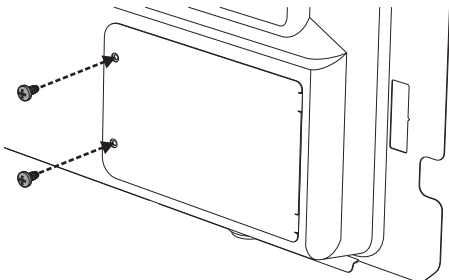


3. Asenna virtajohto.



On suositeltavaa löysätä johdon pidikkeen ruuvia ennen virtajohdon asennukseen ryhtymistä.

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



5.5 Asennusohjeet

- 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, että tämä laitteen osa vaurioituu, mikä saattaa mitätöidä valmistajan takuun.
- Käytä vettä ja saippuaa kaasuvuotojen tarkastamiseksi kaikissa liitoksissa. ÄLÄ käytä avotulta mahdollisten vuotojen paikantamiseksi.
- Laita kaikki polttimet päälle yksittäin ja samanaikaisesti kaasuventtiilin, polttimen ja sytytyksen oikean toiminnan tarkastamiseksi.
- Käännä polttimien kytkimiä minimiliekin kohdalle ja tarkkaile jokaisen polttimen liekin vakautta yksittäin ja yhdessä.
- Jos laite ei toimi oikein kun kaikki tarkastukset on suoritettu, käänny alueellasi toimivan valtuutetun huoltokeskuksen puoleen.
- Kun laite on asennettu oikein, anna käyttäjälle tarvittavat ohjeet sen oikean toiminnan kannalta.

