

Sisällysluettelo

1 Varoitukset	100
1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	100
1.2 Valmistajan vastuu	105
1.3 Laitteen käyttötarkoitus	105
1.4 Tyyppikilpi	105
1.5 Tämä käyttöohje	105
1.6 Hävittäminen	105
1.7 Miten käyttöohjetta luetaan	106
1.8 Energian säästämiseksi	107
2 Kuvaus	108
2.1 Yleinen kuvaus	108
2.2 Keittotaso	109
2.3 Ohjauspaneeli	110
2.4 Muut osat	111
3 Käyttö	113
3.1 Lisävarusteiden käyttö	114
3.2 Keittotason käyttö	115
3.3 Säilytystilan käyttö	121
3.4 Uunien käyttö	122
3.5 Ohjelmointilaitteen kello	125
4 Puhdistus ja hoito	132
4.1 Keittotason puhdistus	133
4.2 Luukun puhdistus	134
4.3 Uunitilojen puhdistus	136
4.4 Vapor Clean	137
4.5 Ylimääräinen huolto	138
5 Asennus	140
5.1 Asemointi	140
5.2 Sähköliitäntä	145
5.3 Asennusohjeet	146

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



Varoitukset

1 Varoitukset

1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset

Henkilövahingot

- Laite ja siihen kuuluvat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Älä koske kuumentaviin osiin käytön aikana.
- Suojaa käsiä uunikintailla ruokien liikuttamisen aikana uunitilan sisällä.
- Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä/tulipaloa vedellä: sammuta laite ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä.
- Tämän laitteen käyttö on sallittu yli 8-vuotiaille lapsille ja henkilöille, joiden fyysinen tai henkinen kapasiteetti tai aistit ovat alentuneet, tai joilta puuttuu tarvittava kokemus tai taidot, ainoastaan aikuisten ja ko. henkilöiden turvallisuudesta vastuussa olevien henkilöiden valvonnassa ja opastuksessa.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia laitteen läheisyyteen sen toiminnan aikana.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Toimi äärimmäisen varovaisesti, sillä keittoalueet kuumenevat nopeasti. Vältä kattiloiden tyhjänä kuumentamista. Ylikuumenemisen vaara.
- Rasvat ja öljyt voivat syttyä palamaan jos ne ylikuumenevat. Älä poistu paikalta kun valmistat öljyä tai rasvaa sisältäviä ruokia. Jos öljyt tai rasvat syttyvät palamaan, älä koskaan sammuta käyttäen vettä. Laita kansi kattilan päälle ja sammuta asianmukainen keittoalue.
- Paistoa on aina valvottava. Lyhytaikaista paistoa on valvottava jatkuvasti.
- Älä aseta metallisia esineitä, kuten esimerkiksi astioita tai ruokailuvälineitä keittotason pinnalle, sillä ne voivat ylikuumentua.



- Älä työnnä teräviä metalliesineitä (keittiövälineitä tai työkaluja) laitteessa oleviin aukkoihin.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Paiston aikana uunin luukun on oltava kiinni.
- Jos ruoka-aineita käsitellään paiston aikana tai paiston lopussa, avaa luukku 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi päästääksesi 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.
- ÄLÄ KÄYTÄ TAI SÄILYÄ TULENARKOJA MATERIAALEJA SÄILYTYSTILASSA (JOS SELLAINEN ON) TAI LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ.
- ÄLÄ KÄYTÄ SPRAY-SUIHKEITA TÄMÄN LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ KUN SE ON TOIMINNASSA.
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- ÄLÄ TEE MUUTOKSIA LAITTEESEEN.
- Ennen laitteelle suoritettavien toimenpiteiden suorittamista (asennus, huolto, asemointi tai siirto), varustaudu aina henkilönsuojaimilla.
- Ennen laitteelle suoritettavia huoltotoimenpiteitä, kytkä yleinen virransyöttö pois päältä.
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suoritettavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Älä koskaan yritä korjata laitetta yksin tai ilman pätevän teknikon apua.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.





Varoitukset

Laitteelle aiheutuvat vahingot

- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita luukun lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahranpoistoaineita ja metallisia sieniä).
- Käytä mahdollisesti pussia tai muovisia keittiövälineitä.
- Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti. Mekaanisten turvalukitusten, jotka estävät niiden tahatonta ulosvetoa, tulee olla alasuuntaan ja uunitilan takaosaan päin.
- Älä istu laitteen päälle.
- Älä käytä höyrysuihkuja laitteen puhdistamiseksi.
- Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.
- Älä jätä laitetta valvomatta paiston aikana, sillä rasvoja tai öljyjä voi valua ulos ja ne voivat syttyä palamaan ylikuumentuessaan. Toimi äärimmäisen varovaisesti.
- Älä jätä esineitä keittotasojen päälle.
- ÄLÄ MISSÄÄN TAPAUKSESSA KÄYTÄ LAITETTA HUONEEN LÄMMITTÄMISEEN.
- Älä suihkuta suihkeita uunin läheisyydessä.
- Älä käytä muovisia keittiövälineitä tai astioita ruokien paistossa.
- Älä aseta uuniin purkkeja tai suljettuja astioita.
- Ota kaikki uunipellit ja ritilät, joita ei käytetä paiston aikana, pois uunitilasta.
- Älä peitä uunitilan pohjaa alumiinipaperilla tai tinapaperilla.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan uunitilan pohjalle.
- Jos leivinpaperia halutaan käyttää, aseta paperi niin, ettei se vaikuta uunin sisällä kiertävään kuumaan ilmaan.
- Älä käytä avattua luukua asettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasin päälle.
- Astiat tai pannut on asetettava keittotasojen alueen sisäpuolelle.
- Kaikkien keittoastioiden pohjan tulee olla tasainen ja säännöllinen.



- Jos neste kiehuu tai valuu yli, puhdistusta valunut neste pois keittotasolta.
- Älä kaada tasolle happamia aineita, kuten sitruunamehua tai etikkaa.
- Älä laita tyhjiä kattiloita tai pannuja päällä olevien keittoalueiden päälle.
- Jos lasikeraamiseen pintaan syntyy halkeamia, rakoja tai pinta rikkoutuu, sammuta laite välittömästi. Kytke virta pois päältä ja ota yhteys tekniseen huoltoon.
- Sydämentahdistinta tai muita samankaltaisia laitteita käyttävien henkilöiden tulee varmistaa, ettei induktiivinen kenttä, jonka taajuusalue on välillä 20 - 50 kHz, vaikuta laitteen toimintaan.
- Sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevien määräysten mukaan sähkömagneettinen induktiokeittotaso kuuluu ryhmään 2 ja luokkaan B (EN 55011).
- Älä käytä höyrysuihkuja laitteen puhdistamiseksi.
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien (kuten esimerkiksi anodisoidut, nikkeloityt, kromatut osat) puhdistuksessa klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita luukun lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita ja metallisia sieninä).
- Älä pese tasoon kuuluvia irrotettavia ritiloita, liekin jako-osia ja kansia astianpesukoneessa.
- Älä käytä luukua vipuna kun uunia asennetaan kalusteeseen.
- Älä kohdistavattuun luukkuun liiallista voimaa.
- Älä käytä kahvaa tämän laitteen nostamiseksi tai siirtämiseksi.





Varoitukset

Asennus

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

- Käytön jälkeen sammuta levyt. Älä koskaan luota yksinomaan keittoastioiden tunnistimeen.
- Kiinnitä erityistä huomiota lapsiin, sillä he eivät välttämättä näe jälkilämpöön liittyvää merkinantoa. Käytön jälkeen keittoalueet ovat edelleen erittäin kuumia jonkin aikaa, vaikka ne olisivatkin pois päältä. Pidä huoli, etteivät lapset koske alueisiin.
- Lasikeraaminen pinta on hyvin iskunkestävä. Vältä kiinteiden ja painavien esineiden putoamista keittotason pinnalle, sillä ne voivat aiheuttaa sen rikkoutumista jos ne ovat teräviä.
- Lasikeraamista pintaa ei saa käyttää tukialustana.
- Ennen lampun vaihtoa varmista, että laite on sammutettu.
- Älä nojaa äläkä istu avoimen luukun päälle.
- Tarkista, ettei luukkujen väliin jää esineitä.



1.2 Valmistajan vastuu

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

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

1.3 Laitteen käyttötarkoitus

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

1.4 Tyyppikilpi

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

1.5 Tämä käyttöohje

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

Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.

1.6 Hävittäminen



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 se.



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 sekä paistoon liittyvää tietoa.

Puhdistus ja hoito



Laitteen oikeaan puhdistamiseen ja huoltoon liittyvää tietoa.

Asennus



Pätevälle teknikolle kuuluvaa tietoa: asennus, käyttöönotto ja säätö.



Turvallisuuteen liittyvät varoitukset



Tietoa



Neuvo

1. Käyttöohjeiden järjestys.

- Yksittäinen käyttöohje.



1.8 Energian säästämiseksi

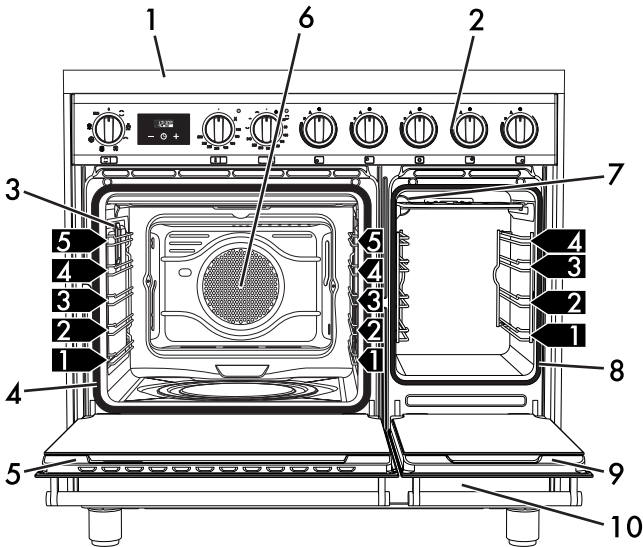
- Esilämmitä laite vain, jos ohjeessa sitä vaaditaan.
- Ellei pakkauksessa ohjeisteta toisin, sulata pakasteet ennen niiden asettamista uunitilaan.
- Jos suoritetaan useita paistoja, paista ruoat peräkkäin käyttäen hyväksi jo kuumennettua uunitilaa.
- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä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





2 Kuvaus

2.1 Yleinen kuvaus



1 Keittotaso

2 Ohjauspaneeli

3 Pääuunin lamppu

4 Pääuunin tiiviste

5 Pääuunin luukku

6 Pääuunin tuuletin

7 Varauunin lamppu

8 Varauunin tiiviste

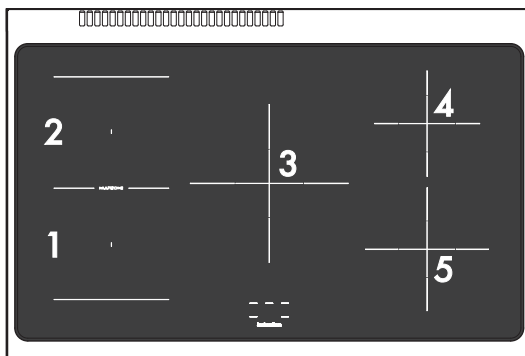
9 Varauunin luukku

10 Säilytystila

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



2.2 Keittotaso



Alue	Mitat H x L (mm)	astian min.-Ø (mm)	Max absorboitu teho (W)*	Absorboitu teho booster-toiminnossa (W)*
1	190 x 196	120	2100	2300
2	190 x 196	120	1600	1850
3	270 x 270	145	2300	3000
4	180 x 180	110	1300	1400
5	210 x 210	120	2300	3000

* tehot ovat viitteellisiä ja voivat vaihdella käytetyn astian tai valittujen asetusten mukaan.

Induktiotoiminnon etuja

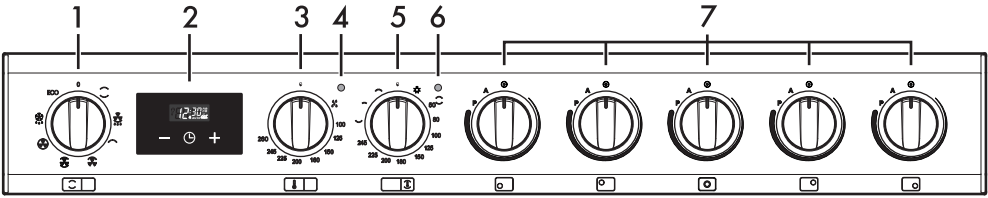


Keittotaso on varustettu yhdellä induktiogeneraattorilla jokaista keittoaluetta kohti. Jokaisen lasikeramiikkapinnan alla oleva generaattori saa aikaan sähkömagneettisen kentän, joka ohjaa lämpövirtaa kattilan pohjaan. Induktiolieden alueella lämpöä ei enää siirretä vaan se luodaan suoraan astian sisälle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

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



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.

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 keittoalueiden kytkimet

Hyödylliset induktiolieden keittoalueiden ohjaamiseen.

Paina ja käännä kytkimiä myötäpäivään keittolevyn tehon säätämiseksi minimiarvosta **1** maksimiarvoon **9**.

Käyttöteho osoitetaan keittotasolle asetetulla näytöllä.



2.4 Muut osat

Tasot

Uunissa on eri korkeustasoja uunipeltien ja ritilöiden asemointia varten.

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

Sisävalaistus

Laitteen sisävalaistus kytkeytyy päälle:

(pääuuni)

- kun valitaan mikä tahansa toiminto,


lukuun ottamatta toimintoa **ECO**.



Kun luukku on auki, sisävalaistusta ei ole mahdollista sammuttaa.

(varauuni)

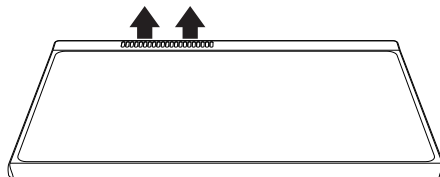
- kun varauunin lämpötila-/toimintokytkintä

käännetään symbolin  tai minkä tahansa toiminnon kohdalle.

Jäähdytystuuletin

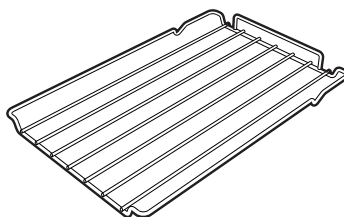
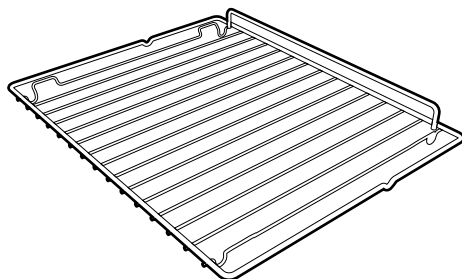
Tuulettimen tehtävänä on jäähdyttää uunit ja se kytkeytyy päälle paiston aikana.

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



Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.

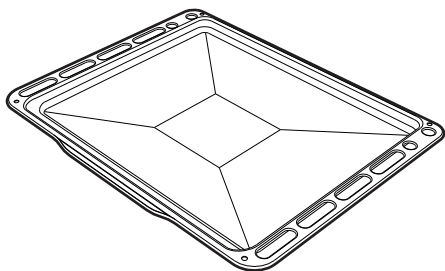
Ritilä



Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

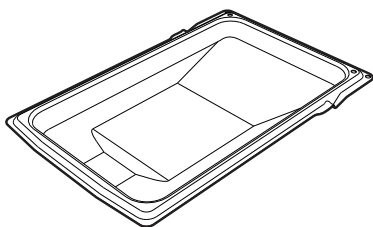
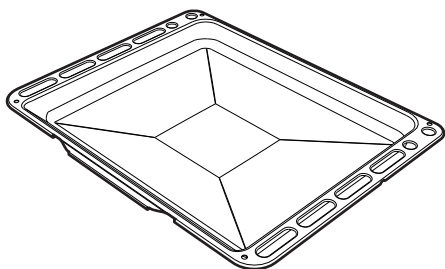


Uunipelti



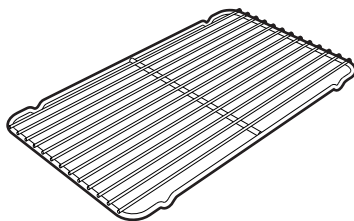
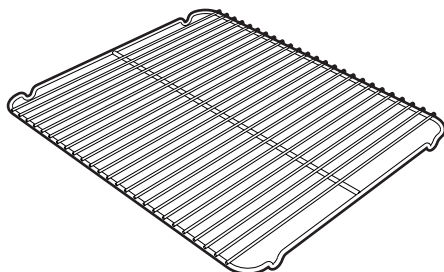
Hyödyllinen rasvojen keräämiseen, jotka voivat valua yläpuolella olevalle ritilälle asetetuista ruoka-aineksista.

Syvä uunipelti



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

Uunipellin ritilä



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

i

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

i

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



3 Käyttö

Varoitukset



Korkea lämpötila uunitilan sisällä käytön aikana Palovammojen vaara

- Paiston aikana uunin luukun on oltava kiinni.
- Suojaa käsiä uunikintailla ruokien liikuttamisen aikana uunitilan sisällä.
- Älä koske uunin sisällä oleviin kuumentaviin osiin.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelloille.
- Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia laitteen läheisyyteen sen toiminnan aikana.
- Jos ruoka-aineita käsitellään paiston aikana tai paiston lopussa, avaa luukku 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi päästääkseen höyryn pois ja avaa luukku vasta sitten kokonaan.
- Rasvat ja öljyt voivat syttyä ylikuumentuessa. Toimi äärimmäisen varovaisesti.



Korkea lämpötila säilytystilan sisällä Palovammojen vaara

- Älä avaa säilytystilaa kun uuni on päällä ja vielä kuuma.
- Säilytystilan sisällä olevat esineet voivat olla erittäin kuumia myös uunin käytön jälkeen.



Väärä käyttö

Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä peitä uunitilan pohjaa alumiinipaperilla tai tinapaperilla.
- Jos leivinpaperia halutaan käyttää, aseta paperi niin, ettei se vaikuta uunin sisällä kiertävään kuumaan ilmaan.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan uunitilan pohjalle.
- Älä käytä avuttua luukkuasettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasiin päälle.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelloille.
- Astiat tai pannut on asetettava keittotasoon alueen sisäpuolelle.
- Kaikkien keittoastioiden pohjan tulee olla tasainen ja säännöllinen.
- Jos neste kiehuu tai valuu yli, puhdista valunut neste pois keittotasolta.
- Älä aseta keittotasolle kattiloita, jos niiden pohja ei ole täysin sileä ja säännöllinen.
- Vältä kiinteiden ja painavien esineiden putoamista keittotasoon pinnalle.
- Jos halkeamia tai säröjä ilmestyy, sammuta laite välittömästi, kytke virta pois päältä ja ota yhteyttä huoltopalveluun.
- Älä käytä tukialustana.





Korkea lämpötila uunitilan sisällä käytön aikana

Tulipalo- tai räjähdysvaara

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



Väärä käyttö

Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä aseta kuumaa kattilaa tason reunalle.
- Älä anna kattiloiden osua tason reunaan, vaan pysyttele lasipinnan sisäpuolella.
- Orgaaniset hapot ja syövyttävät aineet voivat muuttaa reunan väriä ja aiheuttaa hapettumia.

3. Irrota ja pese kaikki laitteeseen kuuluvat lisävarusteet (ks. 4 Puhdistus ja hoito).

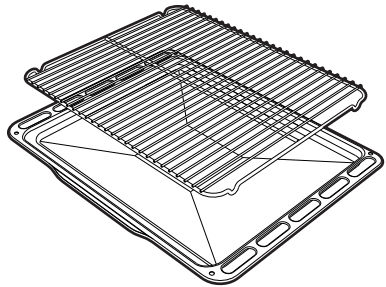
Uunitila

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.



Ensimmäinen käyttökerta

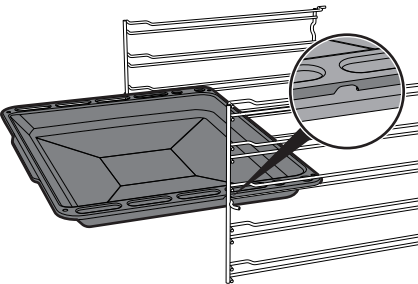
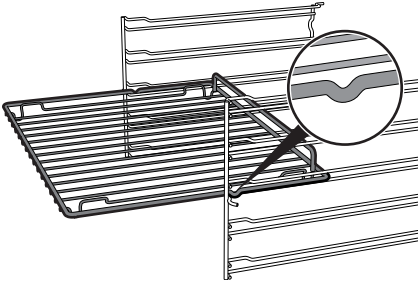
1. Irrota mahdolliset laitteen ulko- tai sisäpuolella olevat suojamuovit myös lisävarusteista.
2. Poista mahdolliset tarrat (teknisiä tietoja sisältävää tarraa lukuun ottamatta) lisävarusteista ja uunitiloista.



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.



Aseta ritilät ja pellit varovasti uunitilaan niiden pysähtymiskohtaan asti.



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

3.2 Keittotason käyttö



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



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

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

Riittää, että käännät kytkintä myötöpäivään halutun tehoarvon kohdalle.

Induktioliedellä käytettävät astiat

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

Käyttöön sopivat astiat:


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

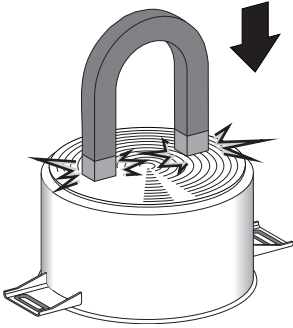
Käyttöön sopimattomat astiat:

- Kuparista, ruostumattomasta teräksestä, alumiinista, tulenkestävästä lasista, puusta, keramiikasta ja savesta valmistetut astiat.




Käyttö


Tarkistaaksesi jos kattila on käyttöön sopiva, aseta magneetti sen pohjan lähelle: jos magneetti kiinnittyy pohjaan se soveltuu induktiokäyttöön. Jos käytettävissä ei ole magneettia, laita astiaan pieni määrä vettä, aseta se keittoalueelle ja laita keittolevy päälle. Jos näytölle ilmestyy symboli , kattila ei sovellu käyttöön.



Käytä yksinomaan kattiloita, joiden pohja on täysin tasainen ja jotka sopivat käytettäväksi induktioliedellä. Jos kattilan pohja on epäsäännöllinen, se voi vaarantaa kuumennusjärjestelmän tehokkuutta ja estää jopa liedellä olevan kattilan havaitsemisen.

Keittoastian tunnistus

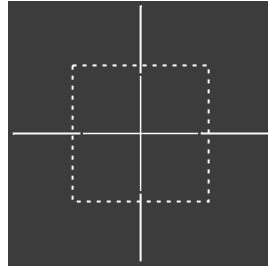
Kun keittoalueella ei ole keittoastiaa tai keittoastia on liian pieni, energiaa ei siirretä ja näytölle ilmestyy symboli .

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

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

Keittoastian tunnistukseen liittyvät rajat:

Keittoastian pohjan minimihalkaisija on merkitty ristillä keittoalueeseen.



Keittoastiat, joissa on pienempi halkaisija, eivät välttämättä saa tunnistustoimintoa päälle ja näin ollen induktoria.



Keittoajan rajoitus

Keittotasoon kuuluu automaattinen laite, joka rajoittaa käyttöaikaa.

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

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

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

Suojaus ylikuumentumisesta vastaan

Kun keittotasoa käytetään maksimaalisella teholla pitkään, elektroniikan jäähtymisessä voi esiintyä ongelmia jos huonelämpötila on korkea.

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

Energiansäästöön liittyviä vinkkejä

- Kattilan läpimitan on vastattava keittoalueen läpimittaa.



- Kattilaa hankkiessasi tarkista jos osoitettu läpimitta viittaa kattilan pohjaan tai sen yläosaan, sillä yläosa on melkein aina suurempi pohjan läpimittaan nähden.
- Kun valmistat pitkän kypsennysajan vaativia ruokia, voit säästää aikaa ja energiaa käyttämällä painekattilaa, jonka ansiosta myös ruoka-aineksissa olevat vitamiinit pysyvät tallella.
- Varmista, että painekattila sisältää riittävän määrän vettä, sillä veden puutteesta johtuva ylikuumentuminen voi vahingoittaa kattilaa ja keittoaluetta.
- Aseta kattilan päälle mahdollisuuksien mukaan aina sopiva kansi.
- Valitse sopiva kattila kypsennettävän ruokamäärän mukaan. Suuri puolityhjä kattila saa aikaan energiahukan.



Jos keittotasoa ja uunia käytetään samanaikaisesti, määrättyissä olosuhteissa voi oman sähköjärjestelmän tehon maksimitaso ylittyä.



Käyttö

Tehotasot

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

Tehotaso	Soveltuu:
0	OFF-asento
U	Lämpötilan säilyttäminen
1 - 2	Kypsennettävän ruoan määrä on pieni (minimiteho)
3 - 4	Kypsennys
5 - 6	Kypsennettävän ruoan määrä on suuri, suuria kappaleita paistetaan
7 - 8	Paisto, ruskistus jauholla
9	Paisto
p *	Paisto / Ruskistus, kypsennys (maksimiteho)

* ks. booster -toiminto

Jälkilämpö



Väärä käyttö Palovammojen vaara

- Kiinnitä erityistä huomiota lapsiin, sillä he eivät välttämättä näe jälkilämpöön liittyvää merkinantoa. Käytön jälkeen keittoalueet ovat jonkin aikaa edelleen erittäin kuumia, vaikka ne olisivatkin pois päältä. Pidä huoli, että lapset eivät koske alueisiin.

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

Tehokuumennus



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

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

- Käännä valintakytkintä vastapäivään **A**-asentoon ja vapauta. Näytölle ilmestyy symboli **A**.
- Valitse haluamasi kuumennusteho (**1–8**) 3 sekunnin kuluessa. Valittu teho ja symboli **A** vilkkuvat näytöllä vuorotellen.

Voit lisätä tehotasoa minä hetkenä hyvänsä. "Maksimaalisen tehon" aika muuttuu automaattisesti.

Kun kiihdytysaika on päättynyt, tehotaso jää edellä valitulle tasolle.



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



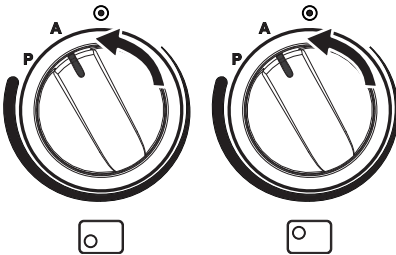
Multizone-toiminto

i Tätä toimintoa voidaan käyttää kahden keittoalueen samanaikaiseen käyttöön (edessä ja takana), kun käytetään keittoastioina esimerkiksi kalan kypsennysastioita tai suorakaiteen muotoisia kattiloita.

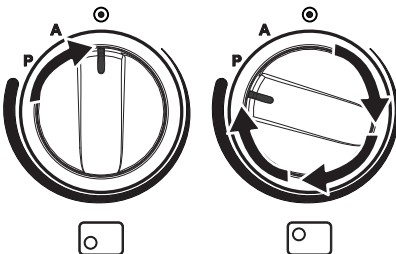
i Multizone-toiminnolla varustetut keittoalueet ovat etu- ja takavasemmalla.

Multizone-toiminnon kytkemiseksi päälle:

1. Käännä samanaikaisesti kahta etu- ja takavasemmalla olevaa keittoalueen säätökytkintä vastapäivään asentoon A ja pidä ne siinä, kunnes kuulet lyhyen äänimerkin.



2. Käännä etvasemman alueen kytkin asentoon 0 ja takavasemman alueen kytkin asentoon 9; kuulet pitkän äänimerkin.



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

Multizone-toiminnon kytkemiseksi pois päältä:

- Käännä molemmat kytkimet asentoon 0 (sammutettu).

i Tämä toiminto ohjaa automaattisesti tehon tasaista jakautumista molemmille alueille.

Booster-toiminto

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

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

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

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

i Booster-toiminto on ensisijainen tehokuumennustoimintoon nähden.

Tehon ohjaus

Keittotasoon kuuluu tehon ohjausmoduuli, joka optimoi/rajoittaa kulutusta. Jos asetetut

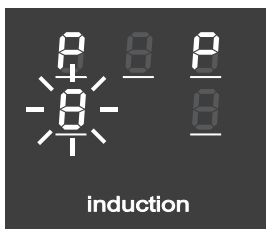


Käyttö

tehotasot ylittävät sallitun maksimirajan, elektroninen piirikortti ohjaa automaattisesti levyille annettua tehoa.

Moduuli pyrkii säilyttämään maksimaaliset tehotasot. Näytölle ilmestyy automaattisen ohjauksen asettamat tasot.

Viilkkuva tehoarvo osoittaa, että se rajoitetaan automaattisesti uuteen valittuun arvoon, jonka tehon ohjausmoduuli on valinnut.



Prioriteetin antaa viimeksi asetettu alue.

Ohjausten lukitus



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

1. Kun kaikki keittoalueet on sammutettu, käännä samanaikaisesti kahta etu- ja takavasemmassa olevan keittoalueen säätökytkintä vastapäivään (asentoon **A**).
2. Pidä kytkimiä käännettynä, kunnes näytölle ilmestyvät symbolit
3. Vapauta kytkimet.

Lukituksen poistamiseksi toista edellä kuvatut toimenpiteet.



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



Jos virta jää pois päältä pitkään, ohjausten lukitus deaktivoituu. Siirry tarvittaessa sen aktivointiin edellä kuvatulla tavalla.

Virhekoodit

Jos näytölle ilmestyy yksi seuraavista virhekoodeista  , ota yhteys tekniseen huoltoon.



Keittotason tehorojoitus



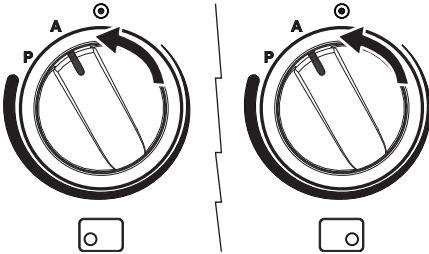
Induktiotaso on konfiguroitu toimimaan **7,4 kW**:n teholla, mutta toiminta voidaan rajoittaa **4,8 kW**:iin tai **3,7 kW**:iin.

1. Kytke laite irti sähköverkosta ja odota 10 sekuntia ennen kuin kytket siihen virran takaisin.



Keittotason tehotaso tulee asettaa 2 minuutin sisällä sen liittäessä sähköverkkoon.

2. Käännä samanaikaisesti etuoikean ja etvasemman alueen kytkimiä vastapäivään asentoon "A" ja säilytä asento 3 sekunnin ajan.



Takavasemman ja takaoikean alueen näytöille ilmestyvät numerot "7." ja "4".

3. Vapauta kytkimet.

4. Käännä molempia kytkimiä uudelleen vastapäivään ja säilytä asento.

Takavasemman ja takaoikean alueen näytöille ilmestyy teho osoitettuna arvoilla "4." ja "8".

5. Vapauta kytkimet.

6. Käännä molempia kytkimiä uudelleen vastapäivään ja säilytä asento.

Takavasemman ja takaoikean alueen näytöille ilmestyy teho osoitettuna arvoilla "3." ja "7".

7. Vapauta kytkimet.



Kun kytkimet on vapautettu halutun tehon kohdalla odota, kunnes näyttö sammuu.



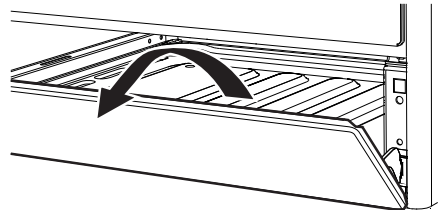
Voit muuttaa tehoa uudelleen noin 4 minuutin ajan näyttöjen sammumisen jälkeen (kytkemättä laitetta irti sähköverkosta).



Sähkökatkon sattuessa viimeiseksi asetettu teho jää aktiiviseksi.

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.



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

Paina samanaikaisesti näppäimiä  ja  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.

Pääuunin toiminnot

ECO

Eco

Tämä toiminto soveltuu erinomaisesti yhdellä tasolla suoritettavaan paistoon alhaisella energiakulutuksella.

Sitä suositellaan kaiken tyyppisille elintarvikkeille, lukuun ottamatta sellaisia ruokia joista syntyy suuri määrä kosteutta (esimerkiksi vihannekset).

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



Vältä uuninluukun avaamista paiston aikana ECO-toiminnolla.



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



ECO-toiminto on kevyt paistotoiminto, ja sitä suositellaan paistoille, jotka eivät vaadi yli 210 °C lämpötilaa. Korkeammassa lämpötiloissa tehtäviä paistoja varten suositellaan jonkin muun toiminnon valitsemista.



Pikasulatus

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



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.



Grilli

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

Kiertoilmagrilli

Tuulettimen aikaansaama ilmvirtaus vähentää grillin lämpöaaltoa. 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 ja kiertoilma

Tuulettimen ja pyöreän vastuksen yhdistelmän avulla (joka on asennettu uunin takaosaan) ruokia voidaan paistaa eri tasoilla. Riittää, että niiden paistolämpötila ja -tyyppi ovat samat. Kuuman ilman kierto takaa välittömän ja yhdenmukaisen lämmön jakautumisen. Näin ollen on esimerkiksi mahdollista paistaa samanaikaisesti (eri tasoilla) kalaa, vihanneksia ja pipareita, hajuja ja makuja sekoittamatta.

Staattinen 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).

Varauunin käynnistys



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

Varauunin toiminnot

Lamppu

Sytyttää lampun uunitilan sisällä



Käyttö



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.



Alalämpö (245 °C)

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



Grilli (245 °C)

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.



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.

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 paistoaika on kokonaisen lihapalan paistoaikaa 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 uunitila ennen grillausta.
- Aseta elintarvikkeet grillin keskelle.
- Grillitoiminnoissa on suositeltavaa kääntää lämpötilakytkin korkeimman arvon kohdalle, paiston optimoimiseksi.

Neuvoja leivonnaisten ja piparien paistamiseen

- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Lämpötila ja paisto aika riippuvat taikinan laadusta ja tiivyydestä.
- Jos kypsennys tapahtuu usealla tasolla, aseta ruoka mieluiten toiselle ja neljännelle tasolle. Lisää paisto aikaa muutamalla minuutilla ja käytä vain kiertoilmatoimintoja.
- Tarkista että leivonnainen on sisältä kypsä: työnnä hammastikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan paistoajan päätyttyä. Jos leivonnainen ei jää kiinni hammastikkuun, se on kypsä.

- Jos leivonnainen laskee, kun se poistetaan uunista, vähennä asetettua lämpötilaa seuraavan paiston yhteydessä noin 10 °C ja valitse mahdollisesti pidempi paisto aika.
- Marenkikakkujen ja tuulihattujen paistoajat vaihtelevat niiden koon mukaan.

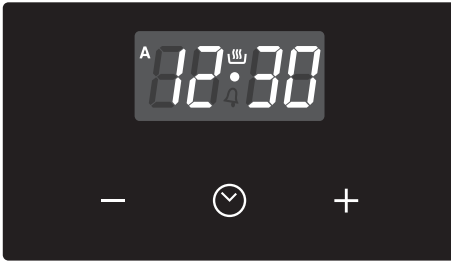
Neuvoja sulatukseen ja kohotukseen

- Aseta sulatettavat ruoat ilman pakkausta kannettomaan astiaan ja uunin ensimmäiselle tasolle.
- Vältä ruokien asettamista päällekkäin.
- Lihan sulattamiseksi käytä toiselle tasolle asetettavaa ritilää ja ensimmäiselle tasolle asetettavaa uunipeltiä. Tällä tavoin ruoka ei jää kosketuksiin sulatuksessa syntyvän nesteiden 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.






3.5 Ohjelmointilaitteen kello






 Arvon vähennysnäppäin

 Kellonajan säätönäppäin


 Arvon lisäysnäppäin


 Ohjelmointilaitteen kello ohjaa yksinomaan pääuunia eikä se ohjaa millään tavoin varauunia.





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




Paina näppäintä  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.

Kellonajan asetus

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

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

1. Paina 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





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



1. Pidä painettuna kellonajan näppäintä , kunnes esiin tulee symboli .

2. Paina kellonajan näppäintä  uudelleen. Näytölle ilmestyvät symbolit  ja kirjoitus  vuorotellen senhetkisen kellonajan kanssa.


3. Käytä arvon lisäys-  ja vähennysnäppäintä  haluttujen paistominuuttien asettamiseksi.

4. Valitse paistotoiminto ja -lämpötila.

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

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



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

7. Paina kellonajan näppäintä  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.



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




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

1. Aseta paistoaika 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).



Käyttö

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

5. Paina näppäintä menu . Näytölle ilmestyy kirjoitus vuorotelleen 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 syttyvät palamaan.

8. Valitse paistotoiminto ja -lämpötila.

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

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 vuorotelleen jäljelle jäävän paistoajan kanssa.










Ajastin




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

Ajastin voidaan käynnistää milloin tahansa.

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




Äänimerkki kytkeytyy asetetun ajan päättyessä.

4. Paina arvon vähennysnäppäintä  äänimerkin sammuttamiseksi.






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

Asetuksien muokkaus





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

Asetuksien peruutus

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

Merkkiäänen valinta

Merkkiääntä voidaan säätää 3 eri sävellajissa.

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

FI



Käyttö

Suuntaa-antava paistotaulukko (pääuuni)

Ruokalajit	Paino (Kg)	Toiminto	Taso	Lämpötila (°C)	Aika (minuutteina)	
Lasagne	3 - 4	Staattinen	1	220 - 230	45 - 50	
Uunipasta	3 - 4	Staattinen	1	220 - 230	45 - 50	
Vasikanpaisti	2	Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	90 - 100	
Porsaan ulkofilee	2	Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	70 - 80	
Makkarat	1.5	Kiertoilmagrilli	4	Max	15	
Roast beef	1	Staattinen kiertoilma	2	200	40 - 45	
Kanipaisti	1.5	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkkunapaisti	3	Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	110 - 120	
Painosyltystä uunissa	2 - 3	Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	170 - 180	
Kanapaisti	1.2	Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	65 - 70	
					Puoli 1	Puoli 2
Porsaankylyjykset	1.5	Kiertoilmagrilli	4	Max	15	5
Kyljykset	1.5	Kiertoilmagrilli	4	Max	10	10
Pekoni	0.7	Grilli	5	Max	7	8
Sianliha filee	1.5	Kiertoilmagrilli	4	Max	10	5
Häränliha filee	1	Grilli	5	Max	10	7
Kirjolohi	1.2	Staattinen kiertoilma	2	150 - 160	35 - 40	
Merikrotti	1.5	Staattinen kiertoilma	2	160	60 - 65	
Piikkikampela	1.5	Staattinen kiertoilma	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Staattinen kiertoilma	2	Max	8 - 9	
Leipä	1	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia -leipä	1	Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	20 - 25	
Kuivakakku	1	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	160	55 - 60	
Piirakka	1	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	160	35 - 40	
Ricottakakku	1	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	160 - 170	55 - 60	
Tätetyt nytyt	1	Staattinen kiertoilma	2	160	20 - 25	
Kermakakku	1.2	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	160	55 - 60	
Tuulihatut	1.2	Staattinen kiertoilma	2	180	80 - 90	
Sokeriakakku	1	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	150 - 160	55 - 60	
Riisikakku	1	Staattinen kiertoilma	2	160	55 - 60	
Briossit	0.6	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	160	30 - 35	

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



Suuntaa-antava paistotaulukko (varauuni)

Ruokalajit	Paino (Kg)	Toiminto	Taso	Lämpötila (°C)	Aika (minutteina)	
					Puoli 1	Puoli 2
Kanipaisti	1	Staattinen	2	190 - 200	85 - 90	
Kanapaisti	1	Staattinen	2	190 - 200	80 - 85	
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

Varoitukset



Väärä käyttö
Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä käytä höyrysuikkuja laitteen puhdistamiseksi.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien (kuten esimerkiksi anodisoidut, nikkelöidyt, kromatut osat) puhdistuksessa klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita luukun lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita 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.
- Varo ettei keittotasolle kaadu sokeria tai muita sokerisekoituksia, ja ettei sen päälle aseteta sulavia materiaaleja tai aineita (muovi tai alumiinikelmu).



Käytä vain valmistajan toimittamia puhdistusaineita.

Pintojen puhdistus

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

Päivittäinen puhdistus

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

Kaada tuotetta kosteaan 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.



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



4.1 Keittotason puhdistus

Lasikeraamisen keittotason puhdistus

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

Salaatin tai perunoiden pesun aikana keittotasolle pudonnut **hiekk**a voi naarmuttaa tasoa kattiloita siirrettäessä.

Poista näin ollen mahdollinen hiekka välittömästi keittotasolta.

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

Mahdolliset **kiiltävät pinnat** johtuvat kattiloiden pohjien hankaamisesta, erityisesti jos ne ovat alumiinisia, ja sopimattomien pesuaineiden käytöstä. Niitä on vaikea poistaa yleisiä pesuaineita käyttämällä. Puhdistus voidaan joutua suorittamaan useaan kertaan.

Aggressiivisten pesuaineiden käyttö tai kattilan pohjalla naarmuttaminen voi himmentää keittotasossa olevia koristuksia ja aiheuttaa läikkiä.

Viikoittainen puhdistus

Puhdista keittotaso kerran viikossa lasikeraamiselle pinnalle tarkoitettulla yleispuhdistusaineella. Noudata aina valmistajan antamia ohjeita. Näissä tuotteissa oleva silikoni saa aikaan vedeltä ja liialta suojaavan kalvon. Kaikki läikät jäävät kalvoon ja ne voidaan näin ollen poistaa helposti. Kuivaa pinta näin ollen puhtaalla liinalla. Varo ettei pesuaineen jäämiä jää keittotasolle, sillä ne saavat aikaan aggressiivisen reaktion kun taso kuumenee ja saattaa muuttaa sen rakennetta.

Kytkimet



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

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





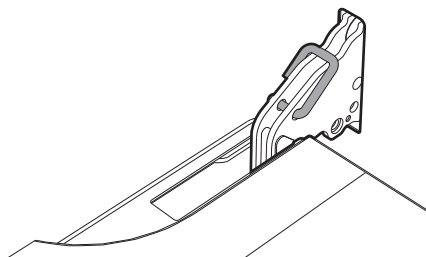
4.2 Luukun puhdistus

Luukun irrottaminen

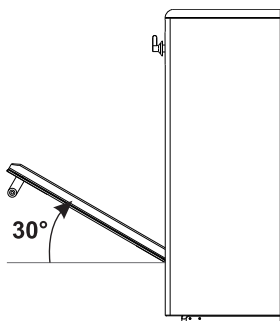
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku ja asettaa se astiapyyhkeen päälle.

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

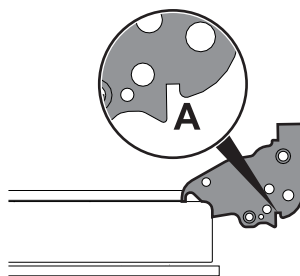
1. Avaa luukku kokonaan ja aseta kaksi tappia kuvassa osoitettujen saranoiden aukkoihin.



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



3. Asettaaksesi luukun takaisin paikoilleen, aseta saranat tarkoituksenmukaisesti 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

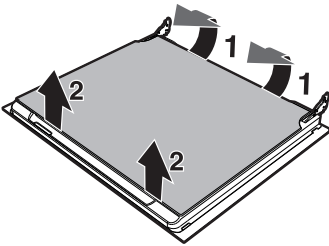
Pidä lasit aina puhtaina. Käytä kotitalouspaperia. Jos lika on jäänyt kiinni, pese lasi kostealla sienellä ja yleisellä pesuaineella.



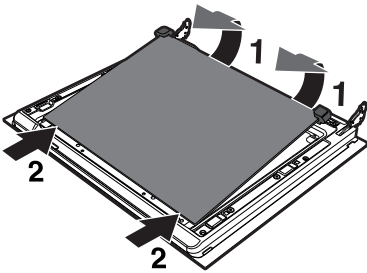
Sisälasién irrottaminen

Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun lisälasi voidaan irrottaa.

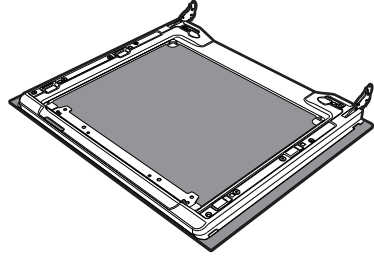
1. Irrota sisälasi vetämällä sen takaosaa varovasti yläsuuntaan: noudata nuolien osoittamaa suuntaa (1). Näin 4 lasiin kiinnitettyä tappia irtoavat paikoiltaan uunin luukusta.
2. Vedä lasia sitten etupuolella yläsuuntaan (2).



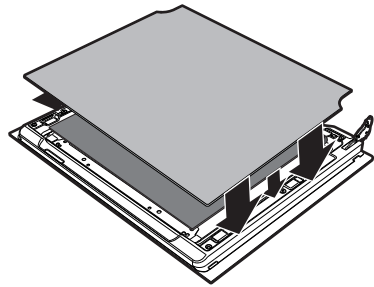
3. Irrota keskellä oleva lasi vetämällä sitä yläsuuntaan, noudattamalla samaa menetelmää sisälasille, mutta varomalla, että lasin etuosaa (2) työnnetään laitteen sisäsuuntaan päin.



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



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



FI



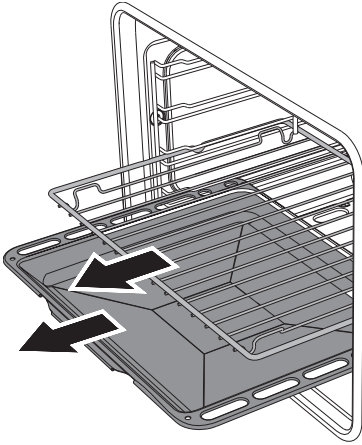
Puhdistus ja hoito

4.3 Uunitilojen puhdistus

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

Älä anna ruokien jäämien kuivua uunitilojen sisäpuolelle, sillä ne voivat vaurioittaa sen emalipintaa.

Poista kaikki irrotettavat osat.



Puhdistuksen helpottamiseksi, irrota:

- luukku
- ritilöiden/peltien kannattimet
- uunin tiiviste.



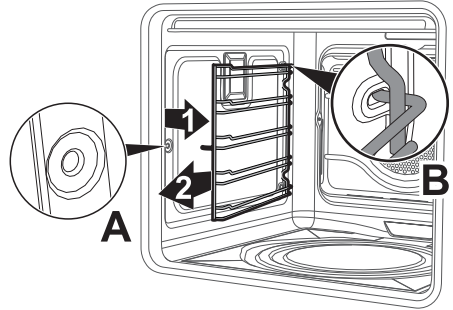
On suositeltavaa antaa uunin toimia maksimiteholla noin 15/20 minuutin ajan sen jälkeen kun erityisiä tuotteita on käytetty, jotta mahdolliset jäämät saataisiin poistettua.

Ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen

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

Kannattimien irrottamiseksi: vedä kannatinta uunin sisäsuuntaan päin irrottaaksesi sen kiinnikkeestä **A** ja vedä se sitten irti taakse asetetuista kiinnityskohdista **B**.

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





4.4 Vapor Clean



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



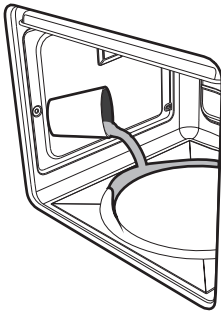
Väärä käyttö
Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

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

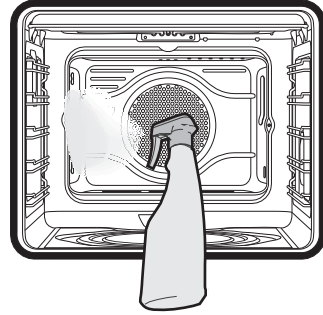
Esitoimenpiteet

Ennen Vapor Clean -höyrypuhdistuksen käynnistystä:

- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta. Yläsuojus voidaan jättää uunin sisälle.
- 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 ja ohjauslevyn suuntaan.





- Sulje luukku.



Suorita korkeintaan 20 suihketta.

Vapor Clean -asetus

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

FI



Puhdistus ja hoito

Vapor Clean -puhdistusjakson päätyminen

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

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



Kumikäsineiden käyttöä suositellaan näiden toimenpiteiden aikana.



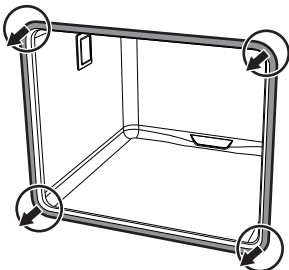
Vaikeasti saavutettavien kohtien manuaalisen puhdistuksen helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku.

4.5 Ylimääräinen huolto

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.

Sisävalon lampun vaihto



Jännitteiset osat

Sähköiskun vaara

- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.

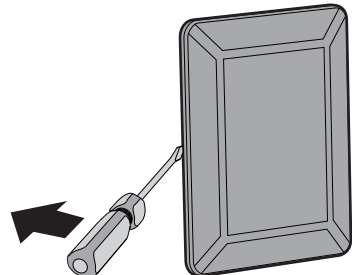


Uunitilassa on 40 W:n lamppu.

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

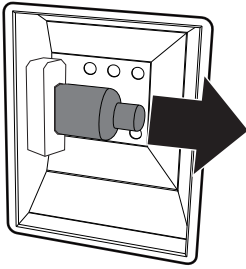


Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.



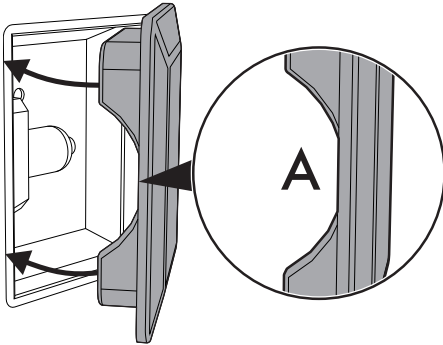


4. Irrota lamppu.



Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.

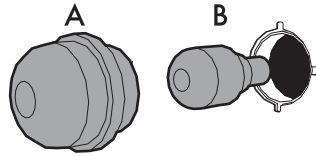
5. Aseta tilalle uusi lamppu.
6. Asenna lampun kupu takaisin. Aseta sisälasin (A) ura luukkuun päin.



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

Sisävalon lampun vaihto (varauuni)

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



Asenna suojakupu **A** uudelleen paikoilleen.





Asennus

5 Asennus

5.1 Aseointi



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.



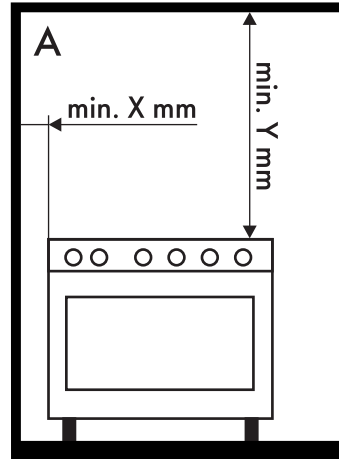
Laitteen toiminnan aikana kehittyvä lämpö Tulipalovaara

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

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

X	50 mm
Y	750 mm

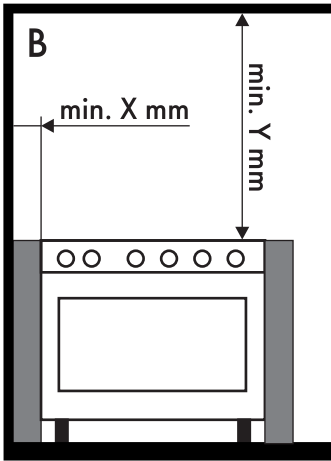
Tämä laite, asennustyyppistä riippuen, kuuluu luokkaan:



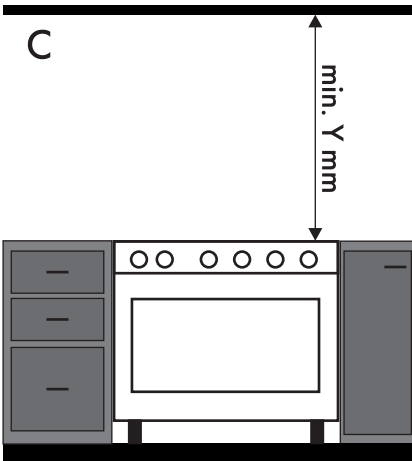
A - Luokka 1

(Vapaasti seisova laite)

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.

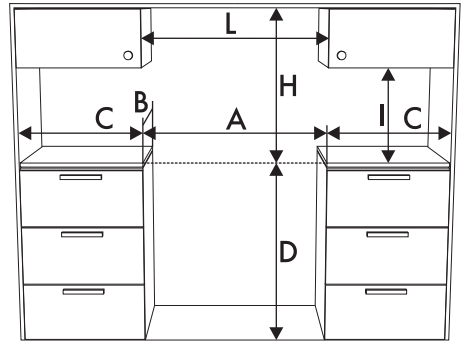


B - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteasennettu laite)



C - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteasennettu laite)

Laitteen mitat



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

¹ Minimietäisyys sivuseinistä tai muista tulenaroista materiaaleista.

² Kaapin minimileveys (=A).

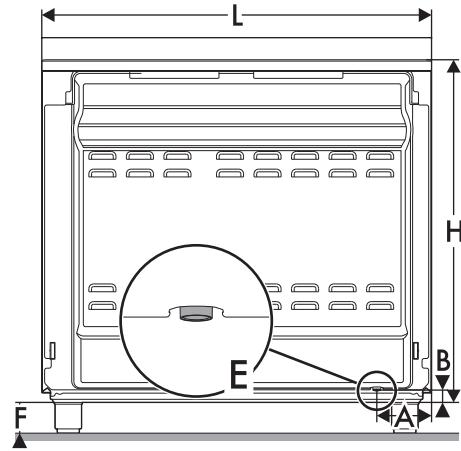


Laitteen saa asentaa pätevä teknikko voimassa olevia määräyksiä noudattamalla.



Asennus

Laitteen mitat: sähköliitännän sijainti (mm)



A	124
B	38
F	min. 70 - max. 110
H	809
L	898

E = Sähköliitäntä

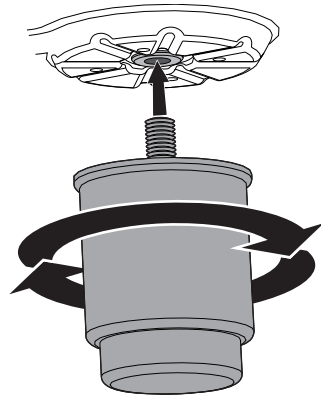
Asemointi ja vaaitus



Painava laite

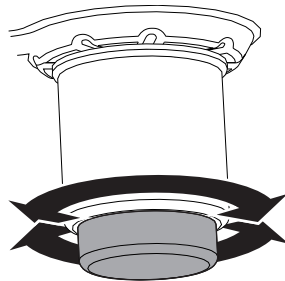
Laitteelle syntyvien vahinkojen vaara

- 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.



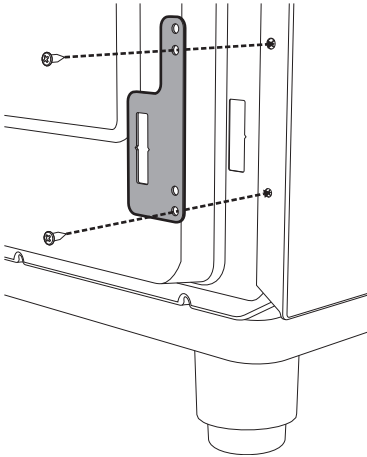


Kiinnitys seinään

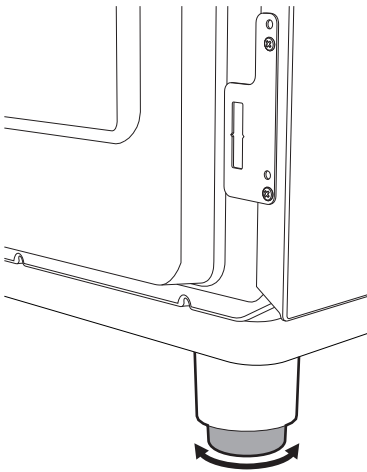


Laitteen kaatumisen estämiseksi, tulee asentaa vakautuslaitteet.

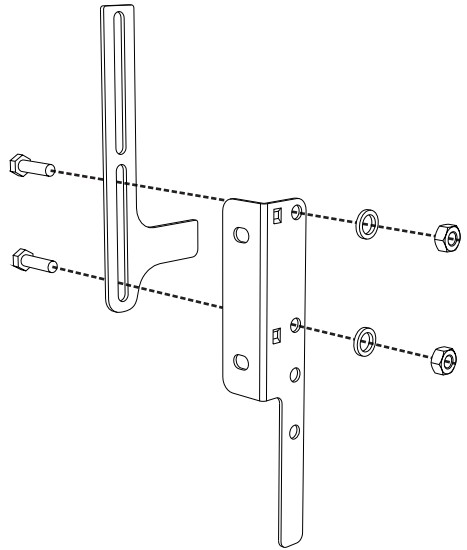
1. Ruuvaa kiinnityslevy seinään laitteen takaosaan.



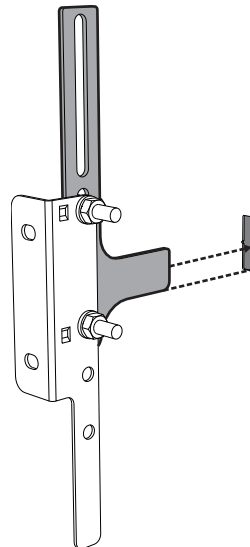
2. Säädä 4 jalan korkeutta.



3. Kokoa kiinnityskannatin.



4. Kohdista kiinnityskannattimen koukku seinäkiinnityksessä käytetyn levyn alustan kanssa.

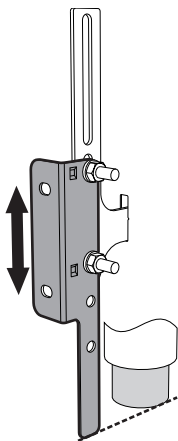


FI

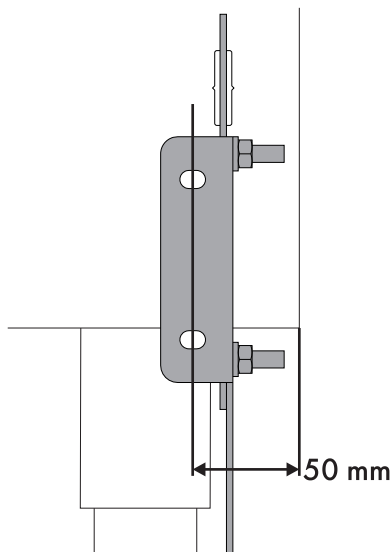


Asennus

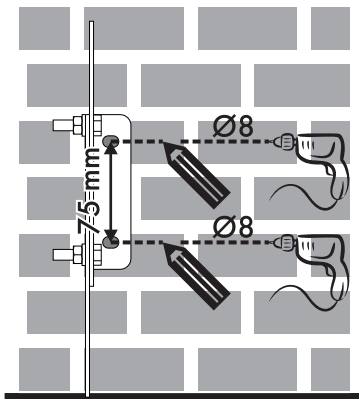
5. Kohdista kiinnityskannattimen alusta lattiaan asti ja kiristä ruuvit saadaksesi ne oikeisiin arvoihin.



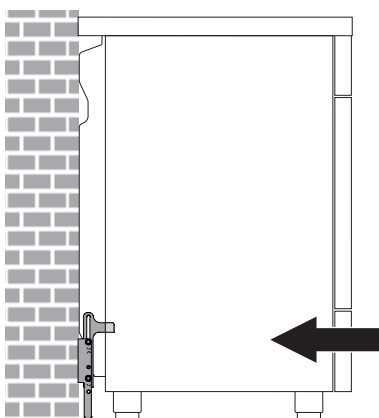
6. Pidä 50 mm etäisyys laitteiston sivusta kannattimen aukkoihin.



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.





5.2 Sähköliitäntä



**Sähköjännite
Sähköiskun vaara**

- Anna sähkökytkennät valtuutetun teknikon tehtäväksi.
- Käytä henkilösuojaimia.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksiensä mukainen maadoitus on pakollinen.
- Kytke pääkatkaisin pois päältä.
- Käytä vähintään 90 °C:n lämpötilaa kestäviä johtoja.
- Virtajohtojen ruuvien kiristysmomentit liitinrimassa tulee olla 1,5 - 2 Nm.

Yleisiä tietoja

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet ovat tyyppikilvessä ilmoitettujen arvojen mukaiset.

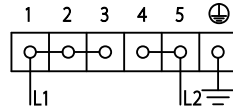
Tekniset tiedot, sarjanumero ja merkintä sijaitsevat näkyvällä paikalla laitteessa.

Tätä kilpeä ei saa koskaan irrottaa.

Käytä maadoitukseen vähintään 20 mm muita johtoja pidempää johtoa.

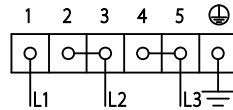
Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

- **220-240 V 2[~]**



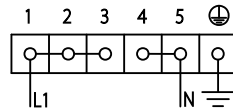
Kolminapainen johto 3 x 6 mm².

- **220-240 V 3[~]**



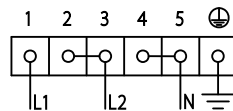
Nelinapainen johto 4 x 6 mm².

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



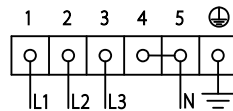
Kolminapainen johto 3 x 6 mm².

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



Nelinapainen johto 4 x 6 mm².

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



Viisinapainen johto 5 x 2,5 mm².



Osoitetut arvot viittaavat johdon sisäiseen läpimittaan.



Asennus

i

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

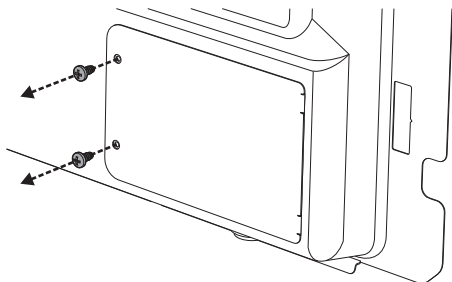
Pysyvä liitäntä

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

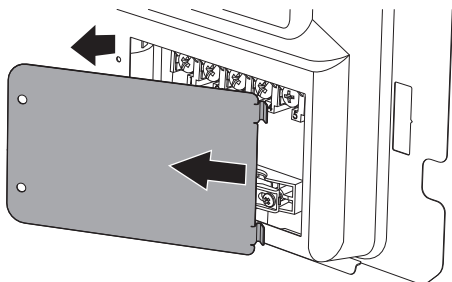
Pääsy liitinrimaan

Virtajohton kytkemiseksi, mene takana olevan suojuksen päällä olevalle liitinrimalle:

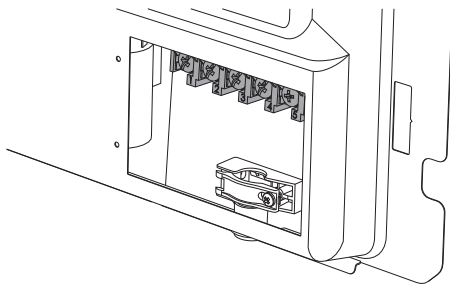
1. Irrota ruuvit, jotka kiinnittävät luukun takana olevaan suojukseen.



2. Käännä luukku kevyesti ja irrota se paikoiltaan.

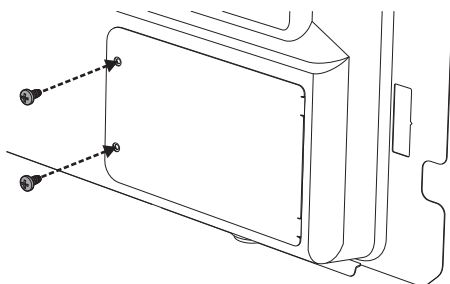


3. Asenna virtajohto.



On suositeltavaa löysätä johdon pidikkeen ruuvia ennen virtajohton asennukseen ryhtymistä.

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



5.3 Asennusohjeet

- Älä taita äläkä jätä jumiin sähköverkkoon liittävää johtoa.
- Laite tulee asentaa asennuskaavioiden mukaan.
- 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.