

Sisällysluettelo

1 Varoitukset	92
1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	92
1.2 Valmistajan vastuu	97
1.3 Laitteen käyttötarkoitus	97
1.4 Tyyppikilpi	97
1.5 Tämä käyttöohje	97
1.6 Hävittäminen	97
1.7 Miten käyttöohjetta luetaan	98
1.8 Energian säästämiseksi	99
2 Kuvaus	100
2.1 Yleinen kuvaus	100
2.2 Keittotaso	101
2.3 Ohjauspaneeli	102
2.4 Muut osat	103
2.5 Saatavana olevat lisävarusteet	103
3 Käyttö	105
3.1 Varoitukset	105
3.2 Ensimmäinen käyttökerta	106
3.3 Lisävarusteiden käyttö	106
3.4 Keittotason käyttö	107
3.5 Uunien käyttö	113
3.6 Neuvoja paistamiseen	114
3.7 Ohjelmointilaitteen kello	116
4 Puhdistus ja hoito	121
4.1 Varoitukset	121
4.2 Laitteen puhdistus	121
4.3 Luukun irrottaminen	122
4.4 Ylimääräinen huolto	125
5 Asennus	128
5.1 Asemointi	128
5.2 Sähköliitäntä	131
5.3 Ohjeet asentajalle	133

ALKUPERÄISTEN OHJEIDEN KÄÄNNÖS

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

Tuotteeseen liittyviä lisätietoja löytyy osoitteesta www.smeg.com



1 Varoitukset

1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset

Henkilövahingot

- Laite ja siihen kuuluvat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Älä koske kuumentaviin osiin käytön aikana.
- Suojaa käsiä uunikintailla ruokien liikuttamisen aikana uunitilan sisällä.
- Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä/tulipaloa vedellä: sammuta laite ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä.
- Tämän laitteen käyttö on sallittu yli 8-vuotiaille lapsille ja henkilöille, joiden fyysinen tai henkinen kapasiteetti tai aistit ovat alentuneet, tai joilta puuttuu tarvittava kokemus tai taidot, ainoastaan aikuisten ja ko. henkilöiden turvallisuudesta vastuussa olevien henkilöiden valvonnassa ja opastuksessa.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia laitteen läheisyyteen sen toiminnan aikana.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- 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 luukkua 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi päästäksesi 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 SELLAISEN ON) TAI LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ.
- ÄLÄ KÄYTÄ SPRAY-SUIHKEITA TÄMÄN LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ KUN SE ON TOIMINNASSA.
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- ÄLÄ TEE MUUTOKSIA LAITTEESEEN.
- Ennen laitteelle suoritettavien toimenpiteiden suorittamista (asennus, huolto, asemointi tai siirto), varustaudu aina henkilönsuojaimilla.
- Ennen laitteelle suoritettavia huoltotoimenpiteitä, kytke yleinen virransyöttö pois päältä.
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suoritettavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Älä koskaan yritä korjata laitetta yksin tai ilman pätevän teknikon apua.
- 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 sienä).
- 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 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 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 taajuuusalue on välillä 20 - 50 kHz, vaikuta laitteen toimintaan.
- Sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevien määräysten mukaan sähkömagneettinen induktio-keittotasoa 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 käsitelyjen 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 sieniä).
- Älä pese tasoon kuuluvia irrotettavia ritiloita, liekin jako-osia ja kansia astianpesukoneessa.
- Älä käytä luukku vipuna kun uunia asennetaan kalusteeseen.
- Älä kohdista avattuun 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 ylikuumentumisen estämiseksi, sitä ei saa asentaa koristeoven tai paneelin taakse.
- Anna sähkökytkennät valtuutetun teknikon tehtäväksi.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksiensä 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 johto.



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

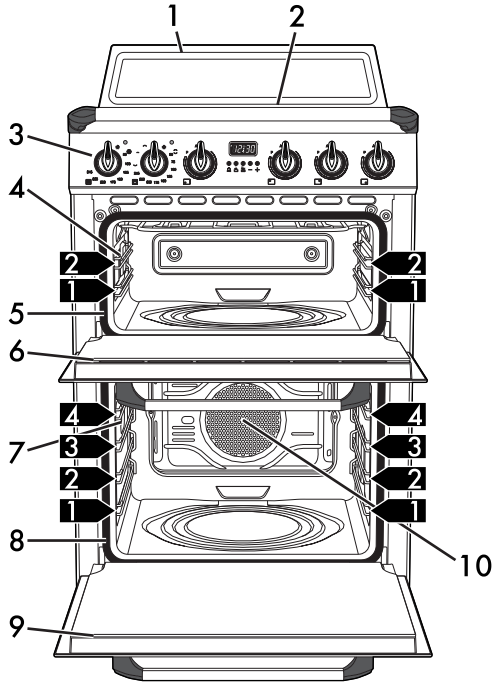
- Esilämmitä laite vain, jos ohjeessa sitä vaaditaan.
- Ellei pakkauksessa ohjeisteta toisin, sulata pakasteet ennen niiden asettamista uunitilaan.
- Jos suoritetaan useita paistoja, paista ruoat peräkkäin käyttäen hyväksi jo kuumennettua uunitilaa.
- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä 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 Koroke

2 Keittotaso

3 Ohjauspaneeli

4 Varauunin lamppu

5 Varauunin tiiviste

6 Varauunin luukku

7 Pääuunin lamppu

8 Pääuunin tiiviste

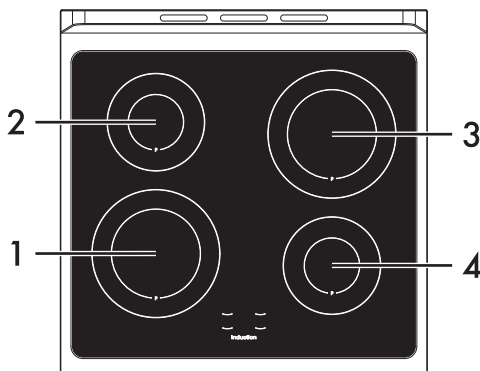
9 Pääuunin luukku

10 Tuuletin

1,2,3... Raitilöiden/peltien kannattimien taso



2.2 Keittotaso



Alue	Ulkoinen Ø (mm)	Sisäinen Ø (mm)	Max absorboitu teho (W)*	Absorboitu teho Booster-toiminnon perusteella (W)*
1 - 3	210	145	2300	3000
2 - 4	160	90	1300	1400

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

Induktiotoiminnon etuja

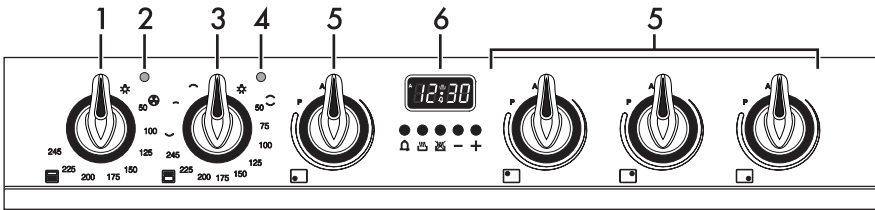


Keittotaso on varustettu yhdellä induktiogeneraattorilla jokaista keittoaluetta kohti. Jokaisen lasikeramiikkapinnan alla oleva generaattori saa aikaan sähkömagneettisen kentän, joka ohjaa lämpövirtaa kattilan pohjaan. Induktiolieden alueella lämpöä ei enää siirretä vaan se luodaan suoraan astian sisälle 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.
- Rajoittunut palovammojen vaara, sillä keittotason pinta kuumenee vain kattilan alaosasta; yli vuotaneet ruokat eivät jää kiinni.



2.3 Ohjauspaneeli



1 Pääuunin kytkin

Sen avulla pääuunitilan sisälle voidaan sytyttää valo tai asettaa kiertoilmapaiston lämpötila välille **50 °C** ja **245 °C**.

2 Pääuunin merkkivalo

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

3 Varauunin kytkin

Sen avulla uunitilan sisälle voidaan laittaa valo päälle, asettaa staattinen paistolämpötila välille **50 °C** ja **245 °C** tai valita yksi erilaisista toiminnoista niiden maksimaalisella lämpötilalla.

4 Varauunin merkkivalo

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

5 Keittotason keittoalueiden kytkimet

Hyödylliset induktiolieden keittoalueiden ohjaamiseen.

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

Käyttöteho osoitetaan keittotasolle asetetulla näytöllä.

6 Ohjelmointilaitteen kello

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



2.4 Muut osat

Uunin tasot

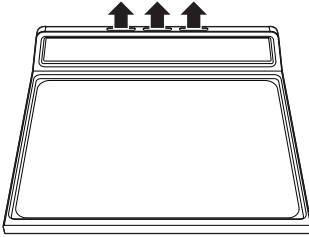
Uunissa on eri korkeustasoja uunipeltien ja ritilöiden asemointia varten.

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

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.



Sisävalaistus

Laitteen sisävalaistus kytkeytyy päälle:

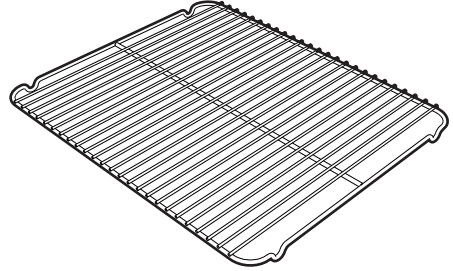
- kun uunin kytkin (pää tai vara) käännetään asentoon 
- kun valitaan mikä tahansa toiminto.

2.5 Saatavana olevat lisävarusteet



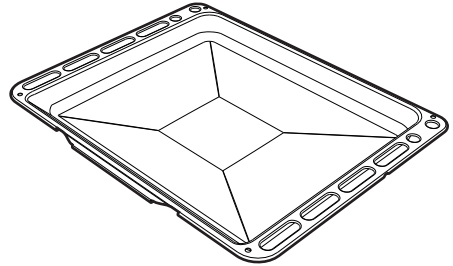
Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia lisävarusteita.

Uunipellin ritilä



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

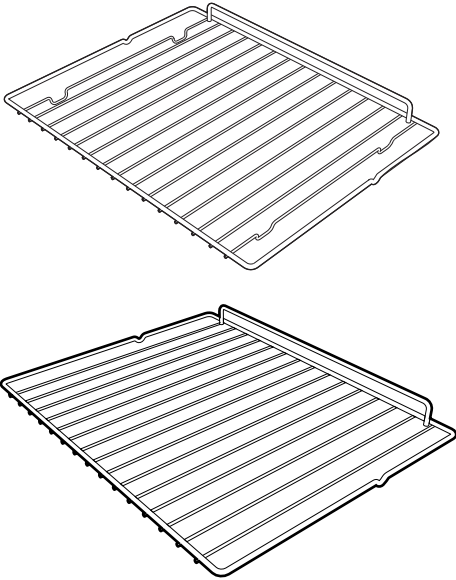
Uunipelti



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



Ritilä



Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.



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



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



3 Käyttö

3.1 Varoitukset



Korkea lämpötila uunien sisällä käytön aikana Palovammojen vaara

- Pidä luukku kiinni paiston aikana.
- Suojaa käsiä uunikintailla ruokien liikuttamisen aikana uunitilan sisällä
- Älä koske laitteen 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 päästäaksesi höyryn pois ja avaa luukku vasta sitten kokonaan.
- Rasvat ja öljyt voivat syttyä ylikuumentuessa. Toimi äärimmäisen varovaisesti.



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 avuttua luukkuja 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 aseta keittotasolle kattiloita, jos niiden pohja ei ole täysin sileä ja säännöllinen.
- Vältä kiinteiden ja painavien esineiden putoamista keittotason pinnalle.
- Jos halkeamia tai säröjä ilmestyy, sammuta laite välittömästi, kytke virta pois päältä ja ota yhteyttä huoltopalveluun.
- Älä käytä tukialustana.



Korkea lämpötila käytön aikana Tulipalo- tai räjähdysvaara

- Älä suihkuta suihkeita laitteen läheisyydessä.
- Älä käytä tai jätä tulenarkoja materiaaleja laitteen 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.

3.2 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. 4 Puhdistus ja hoito).

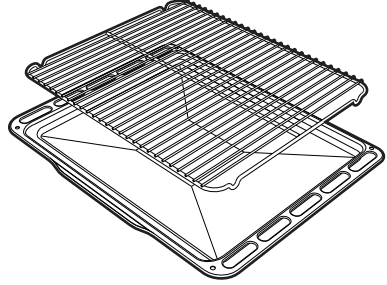
Uunitila

4. Kuumenna tyhjä uuni maksimaaliseen lämpötilaan poistaaksesi mahdolliset valmistukseen liittyvät jäämät.

3.3 Lisävarusteiden käyttö

Uunipellin ritilä

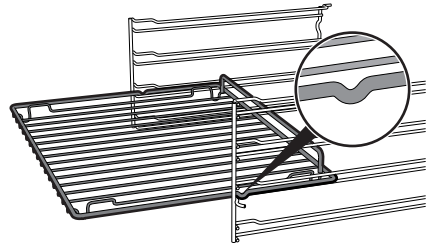
Uunipellille tarkoitettu ritilä tulee asettaa pellin sisälle. Tällä tavoin voit kerätä rasvan erilleen paistettavasta ruoasta.

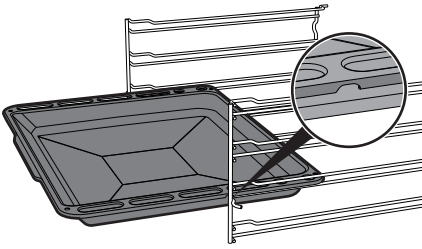


Ritilät ja uunipellit

Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti.

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





Aseta riitilät ja pellit varovasti uunitilaan niiden pysähtymiskohtaan asti.



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

3.4 Keittotason käyttö



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



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 käänät 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.

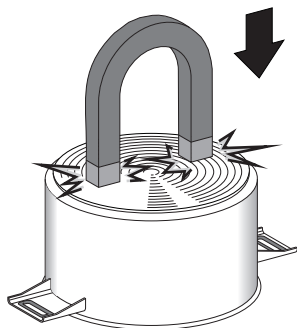
Tarkistaaksesi jos kattila on käyttöön sopiva, aseta magneetti sen pohjan lähelle: jos magneetti kiinnittyy pohjaan se soveltuu induktiokäyttöön. Jos käytettävissä ei ole magneettia, laita astiaan pieni määrä vettä, aseta se keittoalueelle ja laita keittolevy päälle.






Käyttö


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 keittoastiatia 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 paininpannujen pienestä koosta huolimatta, pelkkää tarvittavaa energiaa siirretään.

Keittoastian tunnistukseen liittyvät rajat: Keittoastian pohjan minimihalkaisija on merkitty keittolevyn sisällä olevalla ympyrällä. 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 .

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



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, määrätyissä olosuhteissa voi oman sähköjärjestelmän tehon maksimitaso ylittyä.

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.

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




Käyttö

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 . Kun lämpötila laskee alle 60 °C, symbolia ei enää näy.

Lämpötilan säilyttäminen



Tämän toiminnon avulla on mahdollista säilyttää kuumana kypsennettyjä ruokia.

Lämpötilan säilyttäminen-toiminnon kytkemiseksi päälle:



- Käännä haluamasi keittoalueen nuppia, kunnes vastaavalle näytölle ilmestyy symboli .

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.

1. Käännä valintakytkintä vastapäivään **A**-asentoon ja vapauta. Näytölle ilmestyy symboli .
2. Valitse haluamasi kuumennusteho 3 sekunnin sisällä (**1...8**). Valittu teho ja symboli  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 kytketty automaattisesti pois päältä.



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 liekitettäessä.

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

Näytölle ilmestyy symboli **P**. 5 minuutin kuluttua booster-toiminto kytetään automaattisesti pois päältä ja kypsennys jatkuu teholla **9** (vain alueella **2**).

Vain joillakin keittoalueilla: booster-toiminto jää aina päälle ja se on kytkettävä pois päältä manuaalisesti.

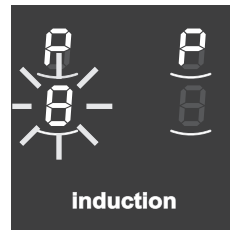
i Booster-toiminto on ensisijainen tehokuumennustoimintoon nähden.

Tehon ohjaus

Keittotasoon kuuluu tehon ohjausmoduuli, joka optimoi/rajoittaa kulutusta. Jos asetetut tehotasot ylittävät sallitun maksimirajan, elektroninen piirikortti ohjaa automaattisesti levyille annettua tehoa.

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

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




i Prioriteetin antaa ensimmäiseksi asetettu alue.




Käyttö


Ohjausten lukitus

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

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

Lukituksen poistamiseksi toista edellä kuvatut toimenpiteet.

i 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.

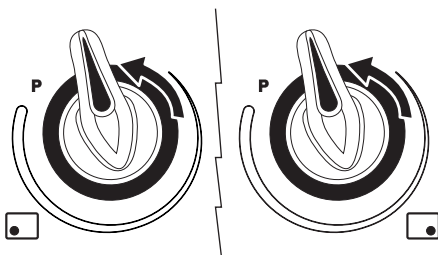
Keittotason tehon rajoitus

 Induktiotaso on tehdasasetettu toimintaan **7,4 kW**:n teholla, mutta toiminta voidaan rajoittaa **5,5 kW**:iin, **3,8 kW**:iin, **3 kW**:iin, **2,6 kW**:iin tai **1,9 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 etuvasemmalla ja etuoikealla olevia kytkimiä vastapäivään asentoon **"A"** ja säilytä asento 3 sekunnin ajan.



Takavasemman ja takaoikean alueen näytöille ilmestyvät numerot **"7."** ja **"4"** (teho 7,4 kW:ssa).

3. Vapauta kytkimet.
4. Toista vaiheet numero 2 ja 3 tehonrajoituksen vaihtamiseksi, kunnes saadaan numerot **"5."** ja **"5"** (teho 5,5 kW:ssa), **"3."** ja **"8"** (teho 3,8 kW:ssa), **"3."** ja **"0"** (teho 3 kW:ssa), **"2."** ja **"6"** (teho 2,6 kW:ssa), **"1."** ja **"9"** (teho 1,9 kW:ssa).



5. Kun kytkimet on vapautettu halutun tehoarvon kohdalla odota, kunnes näyttö sammuu muutosten tallentamiseksi.



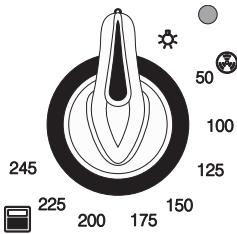
Viimeiseksi asetettu teho jää tallennetuksi vaikka virta katkeaa.

3.5 Uunien käyttö

Pääuunin käynnistys

Pääuunin käynnistämiseksi:

- Käännä kytkintä myötäpäivään, kunnes valitset haluamasi lämpötilan väliltä **50 °C** ja **245 °C**.

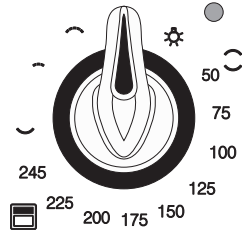


Varauunin käynnistys

Varauunin käynnistämiseksi:

- Käännä kytkintä myötäpäivään, kunnes valitset haluamasi lämpötilan väliltä **50 °C** ja **245 °C**.

- Käännä kytkintä vielä myötäpäivään, kunnes valitset yhden käytettävistä toiminnoista maksimaalisella lämpötilalla.



Pääuunin toiminnot



Pyöreä vastus ja kiertoilma

Tuulettimen ja pyöreän vastuksen yhdistelmän avulla (joka on asennettu uunitilan takaosaan) ruokia voidaan paistaa eri tasoilla. Riittää, että niiden paistolämpötila ja -tyyppi ovat samat. Kuumen 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.



Varauunin toiminnot



Staattinen

Samanaikaisesti ylhäältä ja alhaalta tuleva lämpö tekee tästä järjestelmästä sopivan määrättyjen elintarvikkeiden 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

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



Pieni grilli

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



Grilli

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

3.6 Neuvoja paistamiseen

Yleisiä ohjeita


- Käytä kiertoilmatoimintoa tasaisen paistotuloksen saavuttamiseksi kaikilla tasoilla.
- Paistoaikaa ei ole mahdollista lyhentää lisäämällä lämpötilaa (ruoka voi olla kypsentyneet ulkoapäin mutta raakaa sisältä).

Neuvoja lihan paistamiseen

- Paistoajat vaihtelevat ruokien paksuuden ja laadun sekä käyttäjän makujen mukaan.
- Käytä paistien paistoajan mittaamisessa lihmittaria 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.
- Aseta elintarvikkeet grillin keskelle.
- Grillitoiminnossa on suositeltava kääntää lämpötilalakytkin korkeimman arvon kohdalle, joka vastaa symbolia  paiston optimoimiseksi.
- Elintarvikkeet on maustettava ennen paiston aloittamista. Myös öljy tai sulatettu voi tulee levittää ruoan pinnalle ennen sen paistoa.
- Käytä peltiä matalimmalla tasolla grillauksesta syntyvien nesteiden keräämiseen.
- Varauunissa tehtävä grillaus ei saa ylittää 30 minuuttia.

Neuvoja leivonnaisten ja piparien paistamiseen

- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan laadusta ja tiiviydestä.
- Tarkistaaksesi että leivonnainen on sisältä kypsää: paistoaajan päätyttyä, työnnä hammastikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan. Jos leivonnainen ei jää kiinni hammastikkuun, se on kypsä.
- Jos leivonnainen laskee, kun se poistetaan uunista, vähennä asetettua lämpötilaa seuraavan paiston yhteydessä noin 10°C ja valitse mahdollisesti pidempi paistoaika.

- Leivonnaisten tai vihannesten paiston aikana liiallista kondenssivettä voi muodostua lasin pintaan. Välttääksesi tämän ilmiön muodostumista, avaa luukku muutaman kerran paiston aikana toimimalla varovaisesti.

Neuvoja sulatukseen ja kohotukseen

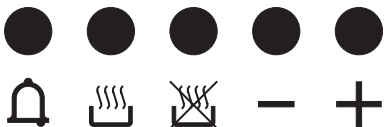
- Aseta sulatettavat ruoat ilman pakkausta kannettomaan astiaan ja uuniin ensimmäiselle tasolle.
- Vältä ruokien asettamista päällekkäin.
- Lihan sulattamiseksi käytä toiselle tasolle asetettavaa ritilää ja ensimmäiselle tasolle asetettavaa uunipeltiä. Tällä tavoin ruoka ei jää kosketuksiin sulatuksessa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


Energian säästämiseksi

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



3.7 Ohjelmointilaitteen kello




 Ajastimen näppäin



 Paistoajan näppäin

 Paistoajan päättymisen näppäin.



 Arvon vähennysnäppäin

 Arvon lisäysnäppäin


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


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







Paina samanaikaisesti näppäimiä

 ja  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.

Kellonajan asetus

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

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

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



Ajastettu paisto



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

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



Yli 10 tuntia kestävää paistoaikaa ei ole mahdollista ohjelmoida.



Asetuksen jälkeen voidaan jäljelle jäävä aika tarkistaa painamalla näppäintä .



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

Ohjelmoitu paisto



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

1. Aseta paistoaika edellisessä kappaleessa "Ajastettu paisto" kuvattuun tapaan.
2. Paina näppäintä . Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika laskettuna yhteen edellä asetetun paistoaajan kanssa.
3. Käytä näppäintä tai haluttujen minuuttien asettamiseksi.
4. Odota noin 5 minuuttia painamatta mitään näppäintä toiminnon aktivoimiseksi. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika yhdessä symbolien ja kanssa.



Käyttö

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

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

7. Paina samanaikaisesti näppäimiä ja ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.



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

Ajastin



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

Ajastin voidaan käynnistää milloin tahansa.

1. Paina näppäintä . Näytölle ilmestyvät arvot ja vilkkuva merkkivalo tuntien ja minuuttien väliin.

2. Käytä näppäintä tai haluttujen minuuttien asettamiseksi.

3. Odota noin 5 minuuttia painamatta mitään näppäintä ajastimen säädön päättämiseksi. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika ja symbolit ja .



Yli 24 tuntia kestävää paistoaikaa ei ole mahdollista ohjelmoida.



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

Merkkiäänen voimakkuuden säätö

Merkkiäänen voimakkuutta voidaan säätää 3 eri sävellajissa. Merkkiäänen kuuluessa paina näppäintä asetuksen muuttamiseksi.

Asetuksien peruutus

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



Suuntaa-antava pääuunin paistotaulukko

Ruokalajit	Paino (Kg)	Toiminto	Taso alhaalta katsottuna	Lämpötila (°C)	Aika (minuutteina)
Vasikanpaisti	2	Pyöreä vastus	2	180 - 190	90 - 100
Porsaan ulkofilee	2	Pyöreä vastus	2	180 - 190	70 - 80
Roast beef	1	Pyöreä vastus	2	200	40 - 45
Kanipaisti	1,5	Pyöreä vastus	2	180 - 190	70 - 80
Kalkkunapaisti	3	Pyöreä vastus	2	180 - 190	110 - 120
Painosyltyä	2 - 3	Pyöreä vastus	2	180 - 190	170 - 180
Kanapaisti	1,2	Pyöreä vastus	2	180 - 190	65 - 70
Kirjolohi	1,2	Pyöreä vastus	2	150 - 160	35 - 40
Merikrotti	1,5	Pyöreä vastus	2	160	60 - 65
Piikkikampela	1,5	Pyöreä vastus	2	160	45 - 50
Pizza	1	Pyöreä vastus	2	245	8 - 9
Leipä	1	Pyöreä vastus	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia -leipä	1	Pyöreä vastus	2	180 - 190	20 - 25
Kuivakakku	1	Pyöreä vastus	2	160	55 - 60
Murotaikinapiiras	1	Pyöreä vastus	2	160	35 - 40
Ricottakakku	1	Pyöreä vastus	2	160 - 170	55 - 60
Täytetyt nytyt	1	Pyöreä vastus	2	160	20 - 25
Kermakakku	1,2	Pyöreä vastus	2	160	55 - 60
Tuulihatut	1,2	Pyöreä vastus	2	180	80 - 90
Sokerikakku	1	Pyöreä vastus	2	150 - 160	55 - 60
Riisikakku	1	Pyöreä vastus	2	160	55 - 60
Briossit	0,6	Pyöreä vastus	2	160	30 - 35

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



Käyttö

Varauunin suuntaa-antava paistotaulukko

Ruokalajit	Paino (Kg)	Toiminto	Taso alhaalta katsottuna	Lämpötila (°C)	Aika (minuutteina)	
Lasagne	3 - 4	Staattinen	1	220 - 230	45 - 50	
Uunipasta	3 - 4	Staattinen	1	220 - 230	45 - 50	
Pizza	1	Staattinen	1	245	14 - 16	
Lehtijuurikas piirakka	1,2	Staattinen	1	220 - 230	35 - 40	
Focaccia -leipä	0,8	Staattinen	1	190 - 200	18 - 20	
Murotaikinapiiras	1	Staattinen	1	170 - 180	35 - 40	
Murotaikina	0,4	Staattinen	1	170 - 180	20 - 25	
Murotaikina piparit	0,8	Staattinen	1	170 - 180	18 - 20	
Täytetyt nytyt	1,2	Staattinen	1	170 - 180	25 - 30	
Kirjolohi	1,2	Staattinen	1	150 - 160	35 - 40	
Kanipaisti	1,2	Staattinen	1	180 - 190	70 - 80	
Kalkkunapaisti	1,5	Staattinen	1	180 - 190	80 - 90	
Porsaan ulkofilee	1,2	Staattinen	1	190 - 200	80 - 90	
Paahdettu kana (halkaistu kahtia)	1,2	Staattinen	1	190 - 200	55 - 60	
Makkarat	1,5	Grilli	2	245	13 - 15	
					Puoli 1	Puoli 2
Porsaankylyykset	1,5	Grilli	2	245	15	5
Kylyykset	1,5	Grilli	2	245	10	10
Porsaan pekonifilee	0,7	Grilli	2	245	7	8
Sianliha filee	1,5	Grilli	2	245	10	5
Häränliha filee	1	Grilli	2	245	10	7

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



4 Puhdistus ja hoito

4.1 Varoitukset



Väärä käyttö
Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä käytä höyrysuihkuja laitteen puhdistamiseksi.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien (kuten esimerkiksi anodisoidut, nikkelöidyt, kromatut osat) puhdistuksessa klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita luukun lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahranpoistoaineita ja metallisia sieniä).
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.
- Varo ettei keittotasolle kaadu sokeria tai muita sokerisekoituksia, ja ettei sen päälle aseteta sulavia materiaaleja tai aineita (muovi tai alumiinikelmu). Jos näin kuitenkin käy, kytke keittoalueet välittömästi pois päältä ja puhdista keittotasoin ollessa edelleen haalea.

4.2 Laitteen puhdistus



Käytä vain valmistajan toimittamia puhdistusaineita.

Neuvoja keittotasoin puhdistukseen

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

Lasikeraamisen keittotasoin 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 liinalla.

Salaatin tai perunoiden pesun aikana keittotasolle pudonnut **hiekk** voi naarmuttaa tasoa kattiloita siirrettäessä. Poista näin ollen mahdollinen hiekka välittömästi keittotasolta.

Väri-vahteiden vaihtelut eivät vaikuta lasin toimintaan ja vakauteen. Kyseessä ei ole keittotasoin 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 keittotasoin kerran viikossa lasikeraamiselle pinnalle tarkoitetulla 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.



Puhdistus ja hoito

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.

Uunitilan puhdistus

Uunitilan hyvän kunnossapidon vuoksi se tulee puhdistaa säännöllisesti ja kylmänä. Älä anna sokeripohjaisten tuotteiden kuivua uunitilan sisäpuolelle, sillä ne voivat vaurioittaa sen emalipintaa.

Puhdistusta varten poista kaikki irrotettavat osat.

Puhdistuksen helpottamiseksi, irrota:

- luukku
- ritilöiden/peltien kannattimet
- irrotettavat ohjaukiskot (jos paikalla)
- tiiviste



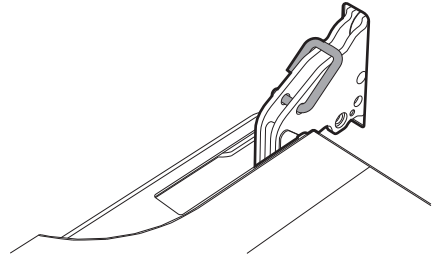
Kun erityisiä puhdistustuotteita käytetään, on suositeltavaa antaa uunin toimia maksimiteholla noin 15/20 minuutin ajan, jotta mahdolliset jäämät saataisiin poistettua.

4.3 Luukun irrottaminen

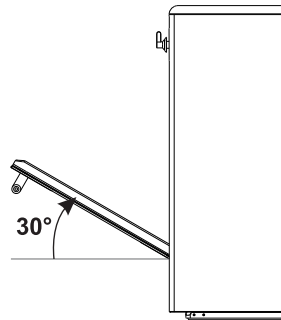
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku ja asettaa se astiapyyhkeen päälle.

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

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

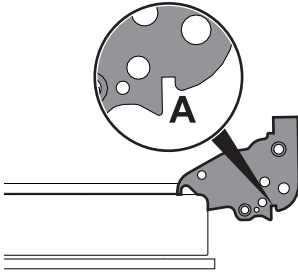


2. Tartu kiinni luukun molemmista reunoista kaksin käsin. Nosta sitä yläsuuntaan muodostamalla noin 30 asteen kulman ja vedä se irti.





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



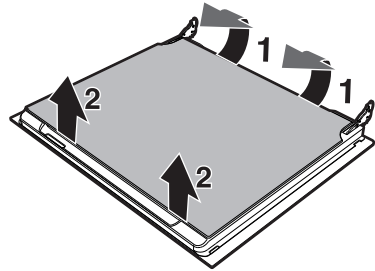
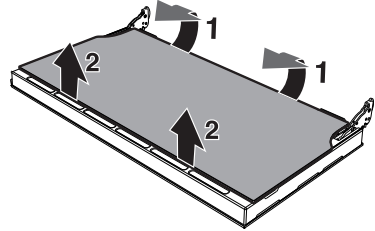
Luukun lasin puhdistaminen

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

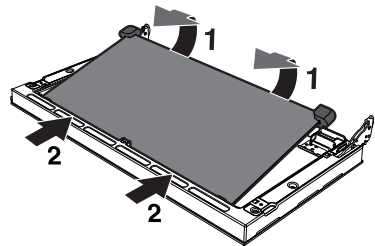


Käytä vain valmistajan toimittamia puhdistusaineita.

1. Irrota sisälasi vetämällä takaosaa varovaisesti yläsuuntaan, noudattamalla nuolien osoittamaa suuntaa **(1)**.
2. Vedä lasia sitten etupuolella yläsuuntaan **(2)**. Näin 4 lasiin kiinnitettyä tappia irtoavat paikoiltaan uunin luukusta.

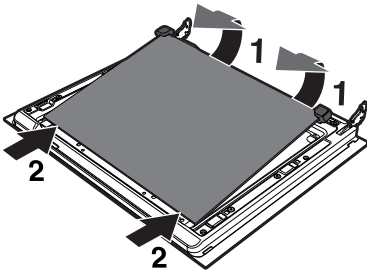


3. Irrota keskilasi nostamalla sitä yläsuuntaan.

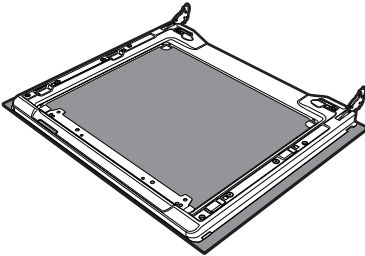
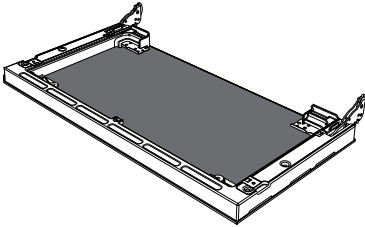




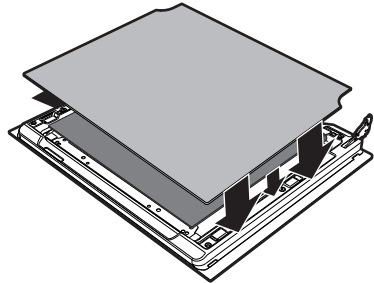
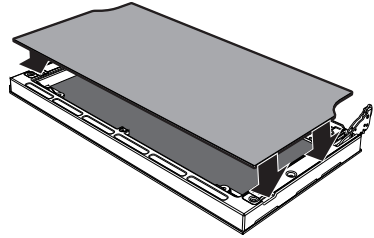
Puhdistus ja hoito



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.

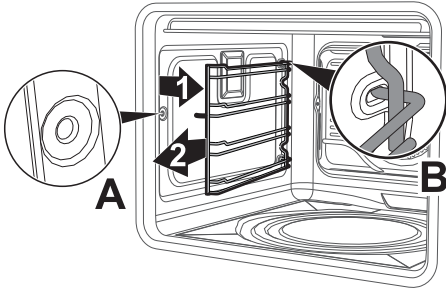


Ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen

Ritilöiden/peltien kannattimet irrottamalla sivuseinät voidaan puhdistaa helpommin. Ritilöiden/peltien kannattimien irrottamiseksi, vedä kannattinta uunitilan sisäsuuntaan päin irrottaaksesi sen kiinnikkeestä **(A)** ja vedä se sitten irti taakse asetetuista kiinnityskohdista **(B)**.



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



Yläosan puhdistaminen (varauuni)

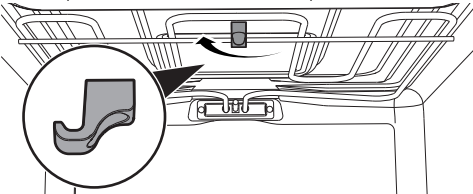


Korkea lämpötila uunitilan sisällä käytön aikana
Palovammojen vaara

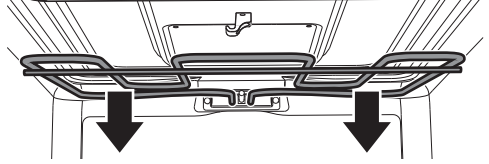
- Seuraavat toimenpiteet tulee suorittaa yksinomaan kun uuni on täysin kylmä ja sammutettu.

Laitte on varustettu kallistuvalla vastuksella, joka helpottaa uunin yläosan puhdistamista.

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



2. Laske vastusta varovaisesti, kunnes se pysähtyy.



Väärä käyttö

Laitteelle syntyvien vahinkojen vaara

- Älä taivuta vastusta liikaa puhdistusvaiheen aikana.
3. Puhdistustoimenpiteiden lopussa aseta vastus takaisin paikoilleen ja käännä salpoja sen kiinnittämiseksi.

4.4 Ylimääräinen huolto

Sisävalon lampun vaihto



Jännitteiset osat

Sähköiskun vaara

- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.



Uunitilassa on 40W:n lamppu.

1. Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
2. Irrota ritilöiden/peltien kannattimet.

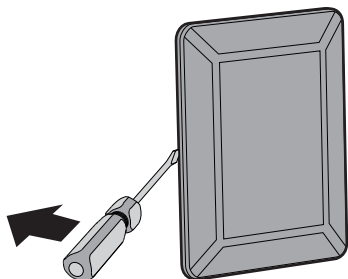


Puhdistus ja hoito

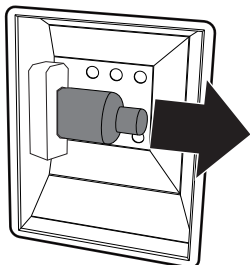
3. Irrota lampun kansi työkalua käyttämällä (esimerkiksi ruuvimeisseli).



Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.



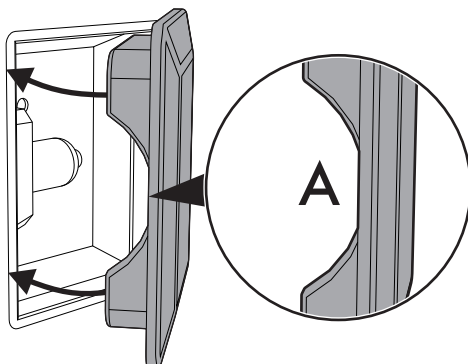
4. Irrota lamppu.



Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.

5. Aseta tilalle uusi lamppu.

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



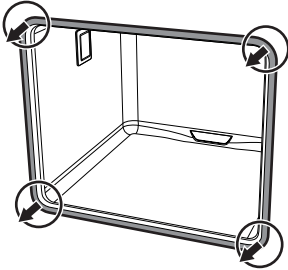
7. Paina kupu pohjaan siten, että se asettuu oikein lampun kannattimeen.



Tiivisteiden irrottaminen ja asentaminen

Tiivisteiden irrottamiseksi:

- Irrota 4 kulmaan 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.

Mitä tehdä, jos..

Laite ei toimi:

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

Keittotasosta tulee savua:

- Puhdista keittotasoa käytön jälkeen.
- Tarkista, ettei ruokaa ole valunut ulos ja käytä mahdollisesti suurempaa keittoastiaa.

Keittotasossa esiintyy rikkoutumisia tai halkeamia:

- Sammuta laite välittömästi, kytke virta pois päältä ja ota yhteyttä huoltopalveluun.

Uuni ei lämpene:

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

Kaikki uunin asetetut ruoat palavat hetkessä.

- Viallinen termostaatti: ota yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen.

Luukun lasi huurtuu kun uuni on kuuma:

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





5 Asennus

5.1 Asemointi



Painava laite Liftistymisvammojen vaara

- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avustamana.



Avattuun luukkuun kohdistuva paine Laitteelle syntyvien vahinkojen vaara

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



Laitteen toiminnan aikana kehittyvä lämpö Tulipalovaara

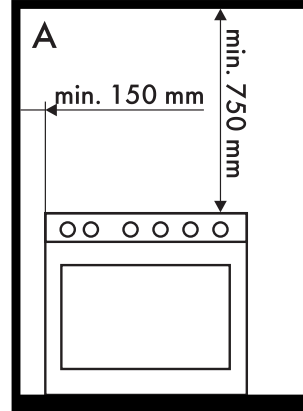
- Lähellä olevien kalusteiden puuviilutuksen, liimojen tai muovipinnoitusten tulee olla lämmönkestäviä (ei alle 90 °C).

Yleisiä tietoja

Tämä laite voidaan asentaa seinän viereen, joista yksi ylittää työtason korkeuden, korkeintaan 150 mm päähän laitteen sivusta, kuvissa A ja B osoitettuun tapaan, asennusluokista riippuen. Työtason päälle asetettujen hyllyjen välillä tulee olla vähintään 750 mm etäisyys.

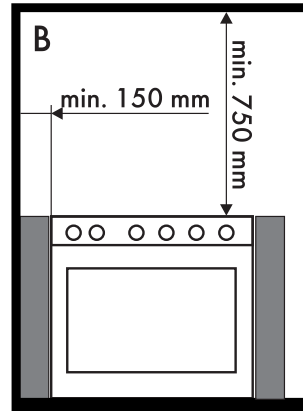
Mikäli liesituuletin asennetaan keittotason päälle, viitaa liesituulettimen ohjeisiin noudattamalla oikeaa etäisyyttä.

Tämä laite, asennustyyppistä riippuen, kuuluu luokkaan:



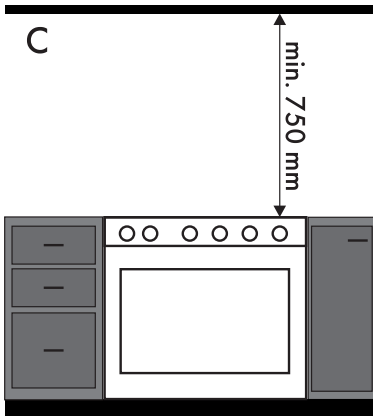
A - Luokka 1

(Vapaasti seisova laite)



B - Luokka 2 alaluokka 1

(Kalusteasennettu laite)

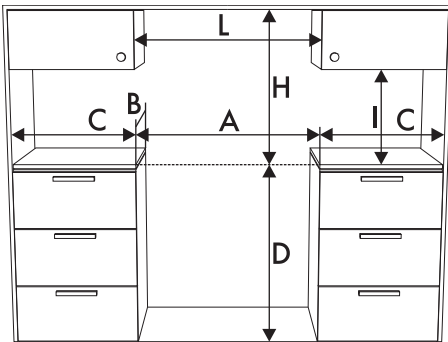


C - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteasennettu laite)



Laitteen saa asentaa pätevä teknikko voimassa olevia määräyksiä noudattamalla.

Laitteen mitat



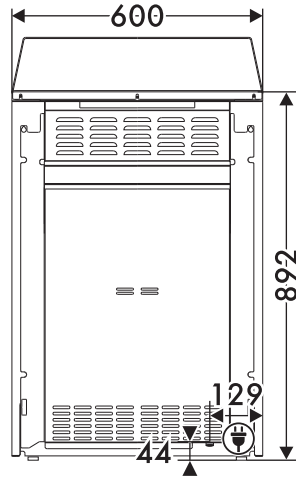
A	602 mm
B	600 mm
C¹	min. 150 mm
D	900 - 910 mm
H	750 mm

I	450 mm
L²	600 mm

¹ Minimietäisyys sivuseinistä tai muista tulenaroista materiaaleista.

² Kaapin minimileveys (=A).

Laitteen mitat



Sähköliitäntä



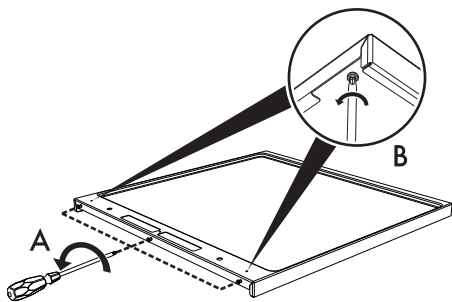
Asennus

Korokkeen asennus

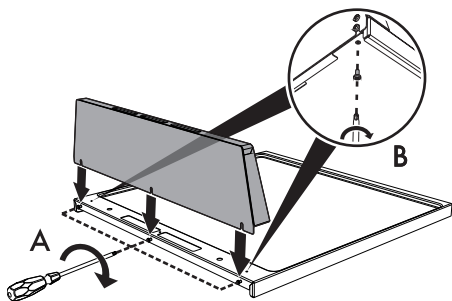
i Varustukseen kuuluva koroke on oleellinen osa tuotetta, ja se tulee kiinnittää laitteeseen ennen sen asentamista.

Koroke tulee aina asemoida ja kiinnittää laitteeseen asianmukaisesti.

1. Löysää 3 ruuvia, jotka on asetettu tason takapuolelle (A) ja ruuvaa auki 2 ruuvia (B), jotka on asetettu korokkeen sivuosaan.



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

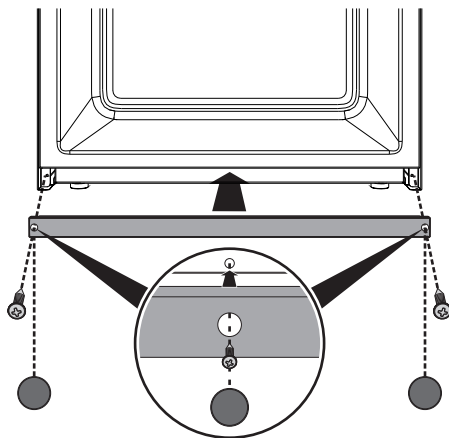


Jalkalistan asennus

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

Jalkalista tulee aina asemoida ja kiinnittää oikein laitteeseen.

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

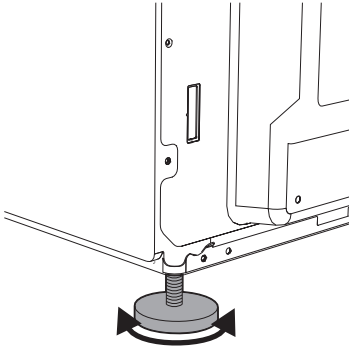


Laitteen aseointi ja vaaitus

Kun sähkö-/kaasuliitäntä on suoritettu vakauden lisäämiseksi on ehdottoman tärkeää, että laite vaaitetaan oikein lattialle. Ruuvaa jalka kiinni tai auki alaosassa,



kunnes laite saadaan vaaitettua ja vakaaksi. Jalkojen maksimiliike on 10 mm.



5.2 Sähköliitäntä



Sähköjännite Sähköiskun vaara

- Anna sähköliitännät ammattitaitoisen teknisen henkilöstön tehtäväksi.
- Käytä henkilönsuojaimia.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksiens mukainen maadoitus on pakollinen.
- Kytke pääkatkaisin pois päältä.
- Älä koskaan irrota pistoketta johdosta vetämällä.
- Käytä vähintään 90°C lämpötilaa kestäviä kaapeleita.
- Virtajohtojen ruuvien kiristysmomentti liitinrimassa tulee olla välillä 1,5-2 Nm.

Yleisiä tietoja

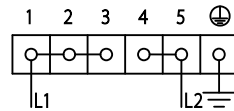
Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet ovat tyyppikilvessä ilmoitettujen arvojen mukaiset. Tekniset tiedot, sarjanumero ja merkintä sijaitsevat näkyvällä paikalla laitteessa.

Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

Käytä maadoitukseen vähintään 20 mm muita johtoja pidempää johtoa.

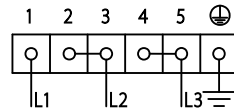
Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

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



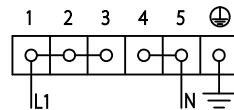
Kolminapainen johto 3 x 6 mm².

- **3220-240 V 3[~]**



Nelinpainen johto 4 x 4 mm².

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

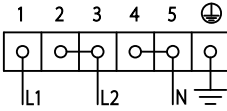


Kolminapainen johto 3 x 6 mm².



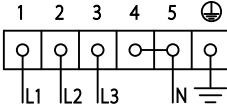
Asennus

- 380-415 V 2N~



Nelinapainen johto 4 x 4 mm².

- 380-415 V 3N~



Viisinapainen johto 5 x 2,5 mm².



Osoitetut arvot viittaavat johdon sisäiseen läpimittaan.



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

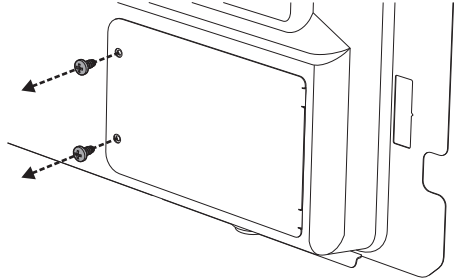
Pysyvä liitäntä

Sijoita laitteen syöttölinjaan kaikinapainen katkaisin, jonka kontaktien avausväli on sellainen, että irtikytkentä saadaan ylijänniteluokassa III, voimassaolevien asennusmääräysten mukaisesti.

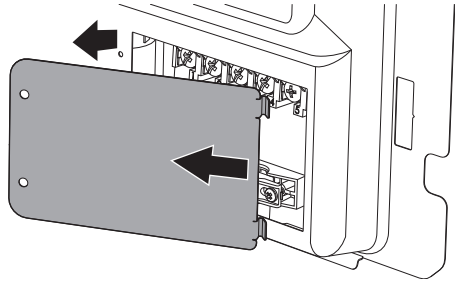
Pääsy liitinrimaan

Virtajohdon kytkemiseksi, mene takana olevan suojuksen päällä olevalle liitinrimalle:

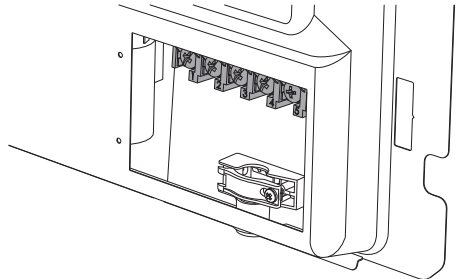
1. Irrota ruuvit, jotka kiinnittävät luukun takana olevaan suojukseen.



2. Käännä luukkua kevyesti ja irrota se paikoiltaan.



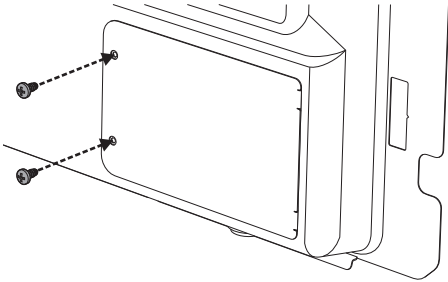
3. Asenna virtajohdot.





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.



5.3 Ohjeet asentajalle

- Pistokkeeseen on päästävä käsiksi myös laitteen asennuksen jälkeen. 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 asianmukaiseen käyttöön.

