

Sisältö

1 Ohjeet	84
1.1 Yleisiä turvallisuusohjeita	84
1.2 Valmistajan vastuu	88
1.3 Laitteen käyttötarkoitus	88
1.4 Tyyppikilpi	88
1.5 Tämä käyttöohje	88
1.6 Hävittäminen	89
1.7 Miten käyttöohjetta luetaan	90
1.8 Energian säästämiseksi	90
1.9 Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille	91
2 Kuvaus	92
2.1 Yleiskuvaus	92
2.2 Keittotaso	93
2.3 Ohjauspaneeli	93
2.4 Muut osat	94
2.5 Saatavana olevat lisävarusteet	95
3 Käyttö	96
3.1 Lisävarusteiden käyttö	97
3.2 Keittolevyn käyttö	98
3.3 Säilytystilan käyttö	99
3.4 Uunin käyttö	99
3.5 Ruoanlaitto-ohjeita	101
3.6 Digitaalinen ohjelmointilaite	102
4 Puhdistus ja kunnossapito	107
4.1 Keittotason puhdistaminen	108
4.2 Luukun puhdistaminen	109
4.3 Uunitilan puhdistaminen	111
4.4 Vapor Clean	112
4.5 Erikoishuolto	113
4.6 Erikoishuolto	114
5 Asennus	115
5.1 Sijoittaminen	115
5.2 Sähköliitäntä	120
5.3 Asennusohjeet	121

ALKUPERÄISET OHJEET

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

Lisätietoa tästä tuotteesta löydät osoitteesta www.smeg.com



1 Ohjeet

1.1 Yleisiä turvallisuusohjeita

Henkilövahingot

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



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

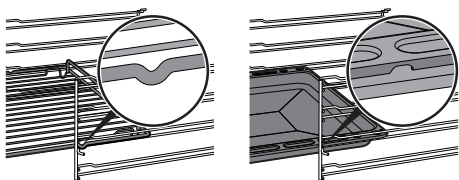
Laitteelle aiheutuvat vahingot

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



Ohjeet

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



- Älä jätä laitetta valvomatta sellaisten kypsennysten aikana, joissa uuni voi ylikuumentua tai rasvat ja öljyt voivat syttyä palamaan. Toimi äärimmäisen varovaisesti
- Tulipalovaara: Älä aseta esineitä keittotasojen päälle.
- Älä suihkuta suihkeita uunin läheisyydessä.
- **ÄLÄ MISSÄÄN TAPAUKSESSA KÄYTÄ LAITETTA HUONEEN LÄMMITTÄMISEEN.**
- Älä käytä muovisia keittiövälineitä tai astioita ruokien kypsennyksessä.
- Älä laita uunitilaan säilykepurkkeja tai suljettuja astioita.
- Ota kaikki uunipellit ja ritilät, joita ei käytetä paiston aikana, pois uunitilasta.
- Älä peitä uunitilan pohjaa alumiinipaperilla tai tinapaperilla.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan uunitilan pohjalle.
- Jos leivinpaperia halutaan käyttää, aseta paperi niin, ettei se vaikuta uunin sisällä kiertävään kuumaan ilmaan.
- Älä käytä avattua 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 kaada tasolle happamia aineita, kuten sitruunamehua tai etikkaa.
- Älä käytä höyrysuihkuja laitteen puhdistamiseksi.
- Älä laita tyhjiä kattiloita tai pannuja päällä olevien keittoalueiden päälle.
- Älä käytä karkeita ja hankaavia



- materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien (kuten esimerkiksi anodisoidut, nikkeloityt, kromatut osat) puhdistuksessa klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
 - Älä pese tasoon kuuluvia irrotettavia ritiloitä, liekin jakosia ja kansia astianpesukoneessa.
 - Älä käytä luukkua vipuna kun uunia asennetaan kalusteeseen.
 - Älä kohdista avattuun luukkuun liiallista voimaa.
 - Älä käytä kahvaa tämän laitteen nostamiseksi tai siirtämiseksi.
 - Älä suihkuta puhdistusaineita suoraan luukkuun, sillä ne voivat imeytyä rakoihin, joita on vaikea huuhdella, ja ajan mittaan ne voivat reagoida maalattujen paneelien tai teräksen kanssa.

Asennus

- **TÄTÄ LAITETTA EI SAA ASENTAA VENEISIIN TAI**

ASUNTOVAUNUIHIN.

- tätä laitetta ei saa asentaa jalustan päälle.
- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avustamana.
- Laitteen mahdollisen ylikuumentumisen estämiseksi sitä ei saa asentaa koristeoven tai paneelin taakse.
- Ennen asennusta on tarkistettava, että paikalliset jakeluolosuhteet (kaasutyyppi ja sen paine) ja laitteen säädöt ovat yhteensopivia.
- Tätä laitetta ei ole liitetty palamistuotteiden poistojärjestelmään. Se on asennettava ja liitettävä voimassa olevien asennusmääräysten mukaisesti. Kiinnitä erityistä huomiota tuuletusvaatimuksiin.
- Tätä laitetta koskevat säädöt on annettu kaasua koskevassa säätötarrassa.
- Anna kaasuliitännät valtuutetun asentajan tehtäväksi.
- Käyttöönotto letkua käyttämällä tulee tehdä siten, että letkun pituus ei ylitä 2 metriä jos kyseessä ovat teräsletkut ja 1,5 metriä jos kyseessä ovat kumiletkut.
- Letkut eivät saa joutua



kosketuksiin liikkuvien osien kanssa eivätkä ne saa litistyä.

- Käytä vaadittaessa määräyksen mukaista paineensäädintä.
- Jokaisen toimenpiteen jälkeen tarkista, että kaasuliitännöiden kiristysmomentti on 10 Nm ja 15 Nm välillä.
- Kun asennus on suoritettu, tarkasta mahdolliset vuodot saippuanesteellä. Älä koskaan käytä liekkiä.
- Anna sähkökytkennät valtuutetun asentajan tehtäväksi.
- Sähköjärjestelmän 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

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

jää esineitä.

1.2 Valmistajan vastuu

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

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

1.3 Laitteen käyttötarkoitus

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

1.4 Tyypikilpi

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



1.5 Tämä käyttöohje

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

Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.

1.6 Hävittäminen



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

Laitteen hävittämiseksi:

- Katkaise virtajohto ja irrota johto yhdessä pistokkeen kanssa.



Sähköjännite Sähköiskun vaara

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

- 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.



Ohjeet

1.7 Miten käyttöohjetta luetaan

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia kuvamerkkejä:

Varoitukset



Yleistietoja liittyen tähän käyttöohjeeseen, turvallisuuteen ja hävittämiseen.

Kuvaus



Laitteen ja lisävarusteiden kuvaus.

Käyttö



Laitteeseen ja lisävarusteisiin liittyvää tietoa.

Puhdistus ja hoito



Laitteen oikeaan puhdistamiseen ja huoltoon liittyvää tietoa.

Asennus



Pätevälle teknikolle kuuluvaa tietoa: asennus, käyttöönotto ja säätö.



Turvallisuuteen liittyvät varoitukset



Tietoa



Neuvo

1. Käyttöohjeiden järjestys.

- Yksittäinen käyttöohje.

1.8 Energian säästämiseksi

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



1.9 Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille

Fan forced mode

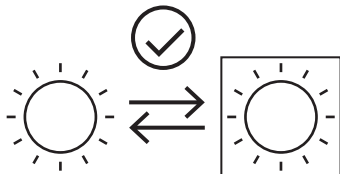
ECO-toiminto, jota käytetään määrittämään energiatehokkuusluokka eurooppalaisen standardin EN 60350-1 erittelyjen mukaisesti.

Energiatehokkuuden tekniset tiedot

Energiamerkintää ja ekosuunnittelua koskevien eurooppalaisten asetusten mukaiset tiedot annetaan erillisessä asiakirjassa, jotka toimitetaan tuotteen ohjeiden mukana. Nämä tiedot löytyvät kohdasta "Tuotetietokortti", joka voidaan ladata verkkosivustolta kyseistä tuotetta käsittelevältä sivulta.

Valonlähteet

- Tämä laite sisältää käyttäjän vaihdettavissa olevia valonlähteitä.

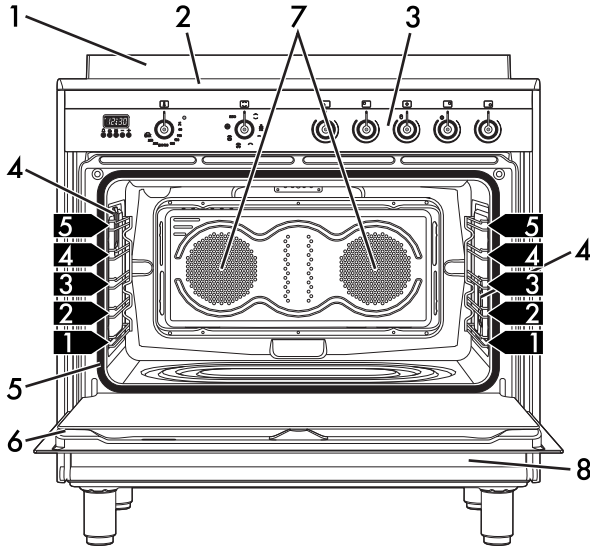


- Tuotteen sisältämät valonlähteet on ilmoitettu sopiviksi toimimaan ympäristönlämpötiloissa ≥ 300 °C ja ne on tarkoitettu käytettäväksi korkeita lämpötiloja sisältävissä käyttökohteissa kuten uunit.
- Tämä laite sisältää valonlähteitä, joiden tehokkuusluokka on "G".



2 Kuvaus

2.1 Yleiskuvaus



1 Koroke

2 Keittotaso

3 Ohjauspaneeli

4 Unin lamppu

5 Tiiviste

6 Unin luukku

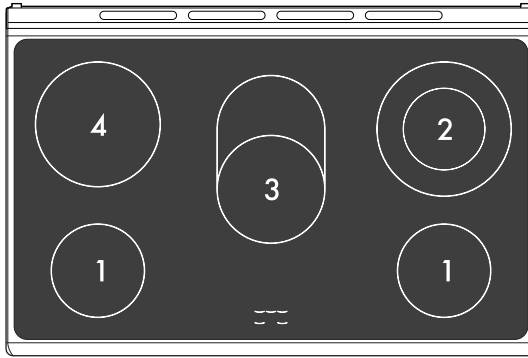
7 Tuuletin

8 Säilytystila

1,2,3▶ Ritilöiden/peltien kannattimet



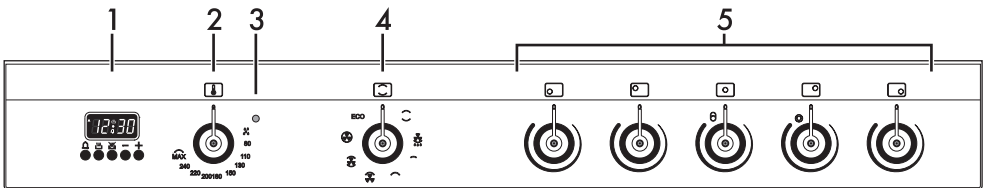
2.2 Keittotaso



Keittoalueet	Ulkohalkaisija (mm)	Maksimi tehonkulutus (W)*	Sisähalkaisija (mm)	Maksimi tehonkulutus (W)*
1	150	1200	-	-
2	210	2000	120	750
3	soikea levy	2200	170	1400
4	195	2000	-	-

* Tehot ovat likimääräisiä ja voivat vaihdella käytetyn astian tai valittujen asetusten mukaan.

2.3 Ohjauspaneeli



1 Ohjelmointilaitteen kello

Näytössä näkyy nykyinen aika, ohjelmoitujen paistotoimintojen asetus ja minuuttiajastin.

2 Lämpötilan asetusnappi

Tämän nupin avulla voit valita kypsennyslämpötilan.

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



3 Merkkivalo

Merkkivalo syttyy osoittamaan, että uuni on kuumenemassa. Se sammuu välittömästi kun asetettu lämpötila saavutetaan. Se vilkkuu säännöllisesti osoittaen, että uunin sisälle asetettua lämpötilaa pidetään vakaana.

4 Toiminnon asetusnuppi

Uunin eri toiminnot soveltuvat erilaisille paistotavoille. Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, säädä uunin lämpötila uunin säätönupista.

5 Keittotason kypsennysalueiden nupit

Hyödyllinen keittotason kypsennysalueiden kytkemiseen ja säätämiseen.

Paina ja käännä nuppia myötöpäivään säätääksesi jokaisen alueen tehon alhaisimmasta korkeimpaan asetukseen.

2.4 Muut osat

Kannattimet

Uunissa on eri korkeustasoja uunipeltien ja ritilöiden asemointia varten.

Eri kannatinkorkeuksiin viitataan numeroin alhaalta ylös (katso 2.1 Yleiskuvaus).

Sisävalo

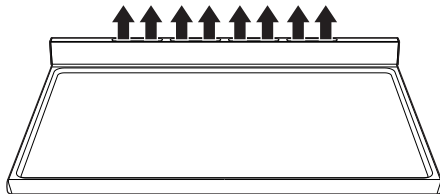
Laitteen sisävalo kytkeytyy:

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

Jäähdytyspuhallin

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

Puhallin saa aikaan tasaisen poistoilman virtauksen laitteen takaa ja se saattaa jatkaa toimintaansa lyhyen aikaa vielä sen jälkeen, kun laitteesta on katkaistu virta.

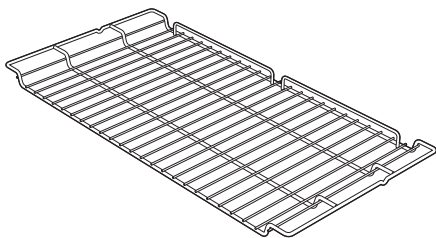


Älä tuki ilmanvaihtoaukkoja tai lämpöaukkoja.



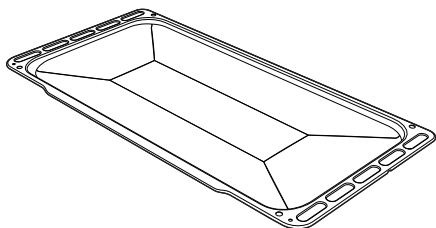
2.5 Saatavana olevat lisävarusteet

Ritilä



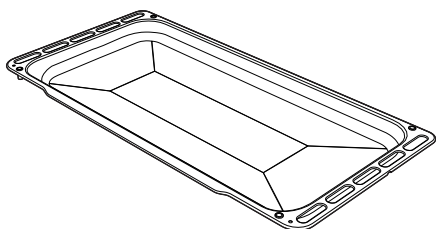
Asetetaan uunipellin päälle silloin, kun ruoka-ainekset voivat valua sen yli.

Uunipelti



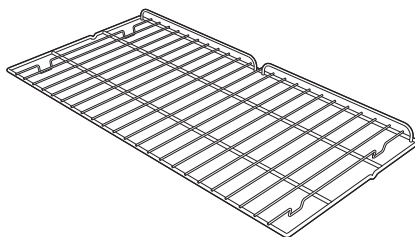
Käytetään keräämään paistoritilällä olevasta ruoasta valuva rasva.

Syvä uunipelti



Käytetään keräämään paistoritilällä olevasta ruoasta valuva rasva.

Ritilä



Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.



Kaikkien mallien mukana ei toimiteta kaikkia lisävarusteita.



Elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat lisävarusteet on valmistettu materiaaleista, jotka täyttävät tällä hetkellä voimassa olevien säädösten vaatimukset.



Laitteen mukana toimitettuja ja valinnaisia lisävarusteita voi tilata valtuutetuista palvelukeskuksistamme. Käytä ainoastaan valmistajan toimittamia alkuperäisiä lisävarusteita.



3 Käyttö

Ohjeet



Korkea lämpötila uunin sisällä käytön aikana **Palovammojen vaara**

- Pidä uunin luukku suljettuna käytön aikana.
- Suojaa käsiä uunikintailta ruokien liikkuttamisen aikana uunitilan sisällä.
- Älä koske uunin sisällä oleviin lämpöelementteihin.
- Älä kaada vettä suoraan kuumien ritilöiden päälle.
- Älä anna alle 8-vuotiaiden lasten tulla laitteen lähelle sen ollessa käytössä.
- Kun uunin luukku tarvitsee avata ruokien siirtämistä tai pois ottamista varten, avaa luukku noin 5 cm raolleen muutaman sekunnin ajaksi, anna höyryn poistua ja avaa vasta sitten luukku kokonaan.
- Rasvat ja öljyt voivat syttyä ylikuumentuessa. Ole erittäin varovainen.



Korkea lämpötila säilytystilan sisällä **Palovammojen vaara**

- Älä avaa säilytystilan luukkuja, kun uuni on päällä tai kuuma käytön jälkeen.
- Säilytystilassa olevat välineet voivat olla erittäin kuumia uunin käytön jälkeen.



Väärinkäyttö **Pintojen vahingoittumisen 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 avoimen uunin luukun lasia pannujen tai peltien laskualustana.
- Älä kaada vettä suoraan kuumien ritilöiden päälle.
- Astiat tai pannut on asetettava keittotasoon alueen sisäpuolelle.
- Käytettävissä astioissa tulee olla sileä, tasainen pohja.
- Jos ruokaa kiehuu yli tai roiskuu, poista roiskeet keittotasolta.
- Älä koskaan laita keittotasolle paistinpannuja, joiden pohja ei ole täysin tasainen ja litteä.
- Älä anna kovien ja kiinteiden esineiden pudota keittolevyn pinnalle.
- Jos halkeamia tai säröjä ilmestyy, sammuta laite välittömästi, kytke virta pois päältä ja ota yhteyttä huoltopalveluun.
- Älä käytä tukialustana.



Korkea lämpötila uunin 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 ruoan kypsennyksessä.
- Älä aseta uuniin purkkeja tai suljettuja astioita.
- Älä jätä laitetta valvomatta paiston aikana, sillä rasvaa tai öljyä voi vuotaa ulos.
- Ota kaikki uunipellit ja ritilät pois uuniinlatausta joita ei käytetä paiston aikana.

Ensimmäinen käyttökerta

1. Poista mahdolliset suojakalvot ja -muovit laitteen ulko- ja sisäpuolelta sekä lisävarusteista.
2. Poista mahdolliset tarrat (älä irrota tekniset tiedot sisältävää arvokilpeä) lisävarusteista ja uunista.
3. Irrota ja pese kaikki laitteen lisävarusteet (katso 4 Puhdistus ja kunnossapito).

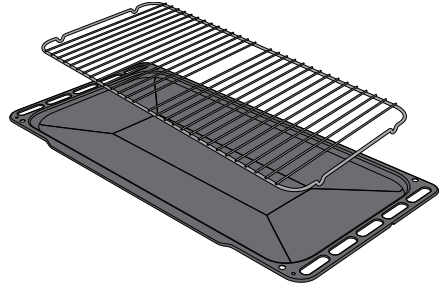
Uunitila

4. Kuumenna tyhjä uuni maksimilämpötilaan, jotta valmistusprosessista mahdollisesti jääneet jäätymät palavat pois.

3.1 Lisävarusteiden käyttö

Paistoritilä

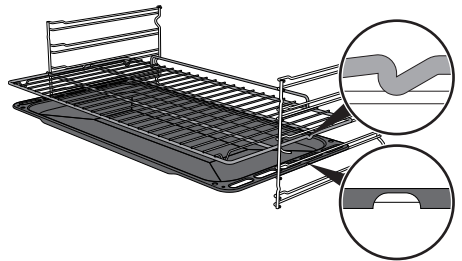
Uunipellille tarkoitettu ritilä tulee asettaa pellin sisälle. Siten kypsennettävästä ruoasta valuva rasva kertyy irralliseen astiaan eikä pääse valumaan uunin pohjalle.



Ritilät ja uunipellit

Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivukannattimien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti.

Mekaanisten turvalukkojen, jotka estävät ritilän vetämisen ulos vahingossa, tulee osoittaa alaspäin ja uunin takaseinää kohti.



Aseta ritilät ja pellit varovasti uuniin niiden pysähtymiskohtaan asti.



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

3.2 Keittolevyn käyttö

Jälkilämpö



Väärinkäyttö Palovammojen vaara

- Lapset eivät voi nähdä helposti jälkilämmön merkkivaloa. Keittoalueet jäävät kuumiksi määrätyn ajan jälkeen, kun ne on kytketty pois päältä. Varmista etteivät lapset koske koskaan keittolevyä.

Keittoalueiden väliin asetetut merkkivalot syttyvät palamaan, kun yhden tai useamman hehkuvan alueen lämpötila ylittää 60 °C. Nämä merkkivalot sammuvat, kun lämpötila laskee noin alle 60 °C.



Keittoalueiden aktivointi

Laitteessa on halkaisijaltaan ja teholtaan erilaisia keittoalueita. Lämpenevien alueiden sijainnit ja reunat on merkitty lasiin. Keittoalueet ovat tyyppiä **HIGH-LIGHT**, ne kytketyvät päälle muutamassa sekunnissa ja lämpöä voidaan säätää käyttöpaneelin säätimillä suuremmalle ja pienemmälle.

Keittoalueiden kytkeminen pois päältä

Kytke keittoalueet pois päältä kääntämällä vastaavat nupit asentoon **0**.

Kaksoiskeittoalueet

Voit kytkeä kaksoiskeittoalueet päälle kääntämällä nupin maksimiarvoon ja sen jälkeen symboliin  tai . Kun nuppi vapautetaan, se palautuu automaattisesti suurimman tehon asentoon.

Voit säätää kaksoiskeittoalueen tehoa kääntämällä nupin haluamaasi kohtaan pienemmästä suurempaan. Palauttaaksesi pelkästään yhden keskilevyn toiminnan, käännä nuppi kohtaan **0** ja sitten takaisin minimi- ja maksimiasennon väliin.

Käytännön vinkkejä keittotason käyttöön

- Keittoastian pohjan läpimitan on vastattava keittoalueen läpimittaa.



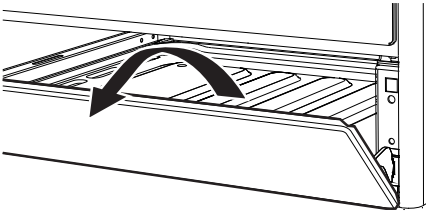
- Keittoastiat hankkiessasi tarkista viittaako osoitettu läpimitta pohjaan vai yläosaan, sillä yläosa on melkein aina suurempi pohjan läpimitaan nähden.
- Keittoastian pohjan tulee olla paksu ja täysin tasainen. Sen tulisi myös olla puhdas ja kuiva. Myös keittotason tulee olla puhdas ja kuiva.
- Kun 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 ylikuumeneminen voi vahingoittaa kattilaa ja keittoaluetta.
- Aseta kattilan päälle mahdollisuuksien mukaan aina sopiva kansi.



- Valitse sopiva keittoastia kypsennettävän ruokamäärän mukaan. Leveä puolityhjä astia saa aikaan energiahukkaa.
- Älä käytä valurauta-astioita tai astioita, joiden pohja on epätasainen.

3.3 Säilytystilan käyttö

Säilytystila on liedon alaosassa. Säilytystilan luukku avataan vetämällä kahvasta. Tilassa voidaan säilyttää keittoastioita tai metallisia keittiövälineitä, joita tarvitaan laitetta käytettäessä.



3.4 Uunin käyttö

Uunin käynnistys

Uunin käynnistämiseksi:

1. Valitse paistotoiminto toiminnon valintanäppäimellä.
2. Valitse lämpötila lämpötilan valintanäppäimellä.




Varmista, että ohjelmointilaitteen kellossa näkyy käyttöajan symboli



muutoin uunin kytkeminen päälle ei ole mahdollista.

Paina samanaikaisesti näppäimiä



ja  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.

Toimintoluettelo



Staattinen

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



Puhallin + alalämpö

Puhaltimen ja alalämmön yhdistelmän ansiosta kypsentyminen tapahtuu nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sterilointiin tai pinnalta hyvin paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien paistoon, jotka vaativan näin ollen keskimääräisen ylälämmön. Ihanteellinen kaikille ruoka-aineille. Pyrolyyttimalleissa erityiset sulatus- ja kohotustoiminnot on yhdistetty tähän samaan toimintoon.



Pieni grilli

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



Grilli

Grillivastuksesta säteilevän lämmön avulla saavutetaan ihanteellisia grillaustuloksia paksuudeltaan pienissä/keskikokoisissa lihoissa. Se saa aikaan, yhdessä paistinvartaan kanssa (jos kuuluu varustuksiin), yhdenmukaisen ruskistuksen. Sopii erityisesti makkaroiden, grillikyljen ja pekonin paistamiseen. Tämä toiminto mahdollistaa suurten ruokamäärien, erityisesti lihan, tasaisen kypsennyksen grillaamalla.



Kiertoilmagrilli

Kiertoilmapuhaltimen kehittämä ilmavirta pehmentää grillielementin säteilemän lämmön ja paksutkin ruokapalat paistuvat täydellisesti. Sopii erityisesti suurille lihanpaloille (esim. sianpotka).



Kiertoilma

Kiertoilman ja perinteisen paiston yhdistelmän ansiosta voidaan paistaa äärimmäisen nopeasti ja tehokkaasti eri tasoilla. Ihanteellinen piparkakkujen ja kakkujen paistoon yhtäaikaan eri tasoilla. (Eri tasoilla suoritettavia paistoja varten suositellaan 2. ja 4. tason käyttöä).



Puhallin ja pyöreä vastus

Puhaltimen 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.



Eco

Tämä toiminto sopii erityisesti kypsentämiseen yhdellä tasolla alhaisella energian kulutuksella. Sitä suositellaan kaikenlaisille elintarvikkeille, lukuun ottamatta sellaisia, jotka muodostavat paljon kosteutta (kuten vihannekset). Suurinta säästöä ja lyhyempiä kypsennysaikoja varten on suositeltavaa laittaa ruoka uuniin ilman esilämmitystä.



ECO-toimintoa käytettäessä on vältettävä luukun avaamista kypsennyksen aikana.



Kypsennysajat (ja esilämmitys) ovat pidemmät ECO-toiminnolla.



ECO-toiminto on hellävarainen kypsennystoiminto ja sitä suositellaan elintarvikkeille, jotka kestävät lämpötiloja alle 210 °C. Jos kypsennetään korkeammassa lämpötilassa, on valittava toinen toiminto.



Vapor Clean

Tämä toiminto helpottaa puhdistamista höyryn avulla, joka syntyy pienestä määrästä pohjalla olevaan uraan kaadettua vettä.



3.5 Ruoanlaitto-ohjeita


Yleisiä ohjeita

- Käytä kiertoilmatoimintoa saadaksesi tasaisen poistotuloksen kaikilla tasoilla.
- Ruoan kypsymistä ei ole mahdollista nopeuttaa lämpötilaa nostamalla (ruoka palaa tai kuivuu silloin pinnalta ja jää raakaksi sisältä).

Lihan paisto-ohjeita

- Vaadittavat kypsennysajat vaihtelevat riippuen lihan paksuudesta ja laadusta sekä halutusta paistoasteesta.
- Käytä lihaa paistaessasi paistolämpömittaria tai totea kypsyytys lusikalla painelemalla. Jos se on kiinteä, se on kypsää, muussa tapauksessa paistoa joudutaan jatkamaan vielä muutaman minuutin ajan.

Neuvoja grillaukseen ja kiertoilmagrillaukseen

- Lihojen grillaaminen voidaan suorittaa sekä kylmässä että esilämmitetyssä uunissa. Esilämmitystä suositellaan jos paistovaikutusta halutaan muuttaa.
- Kiertoilmagrillauksessa on suositeltavaa esilämmitellä uuni ennen grillausta.
- Aseta ruoka keskelle riitilää.
- Grillitoiminnossa on suositeltava kääntää lämpötilakytin korkeimman arvon kohdalle, joka vastaa symbolia  paiston optimoimiseksi.
- Ruoat tulee maustaa ennen kypsennystä. Ruoan pinnalle tulee myös levittää öljyä tai sulatettua voita ennen kypsennystä.
- Käytä uunipeltiä matalimmalla tasolla grillauksesta syntyvien nesteiden keräämiseen.

Neuvoja leivonnaisten ja piparien paistamiseen

- Käytä tummia metallivuokia: ne imevät lämpöä paremmin.
- Vaadittu paistolämpötila ja -aika riippuvat taikinan laadusta ja koostumuksesta.
- Tarkista, että leivonnainen on sisältä kypsää: paistoajan päätyttyä työnnä hammastikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku on kypsä.










Käyttö

- Jos kakku lässähtää uunista otettaessa, säädä seuraavalla kerralla uunin lämpötila noin 10 °C alhaisemmaksi ja pidennä paistoaikaa tarpeen mukaan.
- Leivonnaisten tai vihannesten paiston aikana liiallista kondenssivettä voi muodostua lasin pintaan. Tämän välttämiseksi avaa luukku hyvin varovasti muutaman kerran kypsennyksen aikana.





3.6 Digitaalinen ohjelmointilaitte



-  Ajastimen näppäin
-  Käyttöajanäppäin
-  Käyttöajan päättymisnäppäin
-  Vähennysnäppäin
-  Lisäysnäppäin

Sulatus- ja nostatusohjeita

- Poista sulatettavat ruoat pakkauksesta ja aseta ne uunin alimmalle tasolle kannettomassa astiassa.
- Vältä ruokien asettamista päällekkäin.
- Lihan sulattamiseksi käytä toiselle tasolle asetettavaa riitilää ja ensimmäiselle tasolle asetettavaa uuninpeltiä. Näin sulavasta ruoasta poistuva neste valuu pois ruoasta.
- Herkimmät osat voi peittää alumiinifoliolla.
- Jotta nostatus onnistuisi mahdollisimman hyvin, aseta uunin pohjalle vesiastia.

 Varmista, että ohjelmointilaitteen kellossa näkyy käyttöajan symboli  muutoin uunin kytkeminen päälle ei ole mahdollista. Paina samanaikaisesti näppäimiä  ja  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.










Kellonajan asetus



Jos aikaa ei ole asetettu, uuni ei kytkeydy päälle.

Ensimmäisen käytön yhteydessä tai jos virta katkeaa, laitteen näytölle ilmestyvät










vilkkuvat numerot .

1. Paina samanaikaisesti näppäimiä  ja . Tuntien ja minuuttien välillä oleva piste vilkkuu.
2. Näppäimen  tai  kautta 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 paiston alkamiseen.

Ajastettu paisto





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

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





Käyttö

6. Paina samanaikaisesti näppäimiä  ja  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.





Yli 10 tunnin aikaa ei ole mahdollista asettaa.



Asetuksen jälkeen voidaan jäljelle jäävä aika tarkistaa painamalla näppäintä .




Asetetun ohjelmoinnin nollaamiseksi paina samanaikaisesti näppäimiä  ja  ja siirry 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 paistojan kanssa.

3. Käytä näppäintä  tai  haluttujen minuuttien asettamiseksi.



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

5. Paiston päätyttyä lämmityselementit kytkeytyvät pois päältä. Näytöllä oleva symboli  sammuu, symboli  vilkkuu ja kuuluu äänimerkki.



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

7. Paina samanaikaisesti näppäimiä  ja  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.



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

Asetuksien peruutus

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










Ajastin



Ajastin ei keskeytä paistoa, mutta 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 sekuntia painamatta mitään näppäintä ajastimen säädön päättämiseksi. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika ja symbolit  ja .




Yli 24 tunnin aikaa ei ole mahdollista asettaa.



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



Merkkiäänen voimakkuuden säätö

Merkkiäänen voimakkuutta voidaan säätää 3 eri tasolle. Kun merkkiääni kuuluu, paina näppäintä  asetuksen muuttamiseksi.



Käyttö

Paistotaulukko

Ruoka	Paino (kg)	Toiminto	Kannatin alhaalta laskien	Lämpötila (°C)	Aika (minutteina)	
Lasagne	3 - 4	Staattinen	1	220 - 230	45 - 50	
Makaronilaatikko	3 - 4	Staattinen	1	220 - 230	45 - 50	
Vasikanpaisti	2	Turbo/kiertoilma	2	180 - 190	90 - 100	
Porsaankylki	2	Turbo/kiertoilma	2	180 - 190	70 - 80	
Makkarat	1,5	Kiertoilmagrilli	4	MAX	15	
Paahtopaisti	1	Turbo/kiertoilma	2	200	40 - 45	
Kanipaisti	1,5	Pyöreä vastus	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkkunanrinta	3	Turbo/kiertoilma	2	180 - 190	110 - 120	
Paahdettu	2 - 3	Turbo/kiertoilma	2	180 - 190	170 - 180	
Paistettu broileri	1,2	Turbo/kiertoilma	2	180 - 190	65 - 70	
					1. pinta	2. pinta
Porsaankyljykset	1,5	Kiertoilmagrilli	4	MAX	15	5
Grillikylki	1,5	Kiertoilmagrilli	4	MAX	10	10
Pekoni	0,7	Grilli	5	MAX	7	8
Porsaan filee	1,5	Kiertoilmagrilli	4	MAX	10	5
Naudan sisäfilee	1	Grilli	5	MAX	10	7
Lohi/taimen	1,2	Turbo/kiertoilma	2	150 - 160	35 - 40	
Merikrotti	1,5	Turbo/kiertoilma	2	160	60 - 65	
Kampela	1,5	Turbo/kiertoilma	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/kiertoilma	2	MAX	8 - 9	
Leipä	1	Pyöreä vastus	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/kiertoilma	2	180 - 190	20 - 25	
Kuivakakku	1	Pyöreä vastus	2	160	55 - 60	
Hillopiirakka	1	Pyöreä vastus	2	160	35 - 40	
Ricotta-kakku	1	Pyöreä vastus	2	160 - 170	55 - 60	
Hillotortut	1	Turbo/pyöreä vastus	2	160	20 - 25	
Paratiisikakku	1,2	Pyöreä vastus	2	160	55 - 60	
Tuulihatut	1,2	Turbo/pyöreä vastus	2	180	80 - 90	
Sokerikakku	1	Pyöreä vastus	2	150 - 160	55 - 60	
Riisipuuro	1	Turbo/pyöreä vastus	2	160	55 - 60	
Briossit	0,6	Pyöreä vastus	2	160	30 - 35	

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



4 Puhdistus ja kunnossapito

Ohjeet



Väärinkäyttö Pintojen vahingoittumisen vaara

- Älä käytä höyrysuikkeitä laitteen puhdistamiseksi.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien puhdistuksessa (kuten esimerkiksi anodisoinneissa, nikkelöinnissä, kromauksissa) klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahranpoistoaineita ja metallisia sieniä).
- Älä käytä karkeita tai hankaavia materiaaleja tai teräviä metalliraappoja.
- Älä pese astianpesukoneessa irrotettavia osia, kuten kattilanalusritilät ja polttimien kruunut ja kannet.
- Älä kaada sokeria tai makeita seoksia keittolevylle valmistuksen aikana. Älä laita keittolevylle materiaaleja tai aineita, jotka voivat sulaa siihen kiinni (muovi tai folio). Jos näin tapahtuu, kytke lämpö välittömästi pois päältä pinnan vaurioitumisen välttämiseksi ja puhdista pinta mukana tulevalla kaapimella keittoalueen ollessa vielä haalea.



Suosittelemme, että käytät valmistajan myymiä puhdistustuotteita.

Pintojen puhdistus

Jotta laitteen pinnat pysyisivät hyvässä kunnossa, ne tulisi puhdistaa säännöllisesti käytön jälkeen. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

Normaali päivittäinen puhdistus

Käytä aina ainoastaan tuotteita, jotka eivät sisällä hankaavia aineita tai klooripohjaisia happoja.

Kaada tuotetta kosteaan liinaan ja pyyhi pinnat, huuhtelee huolellisesti ja kuivaa pehmeällä kankaalla tai mikrokuituliinalla.

Ruokatahrat ja -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 mikrokuitu- tai muulla pehmeällä liinalla.

Älä anna runsaasti sokeria sisältävien ruokien (esim. hillot) kuivua uuniin. Uuniin kuivuvat ruoat saattavat vahingoittaa uunin emalipinnoitetta.



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



4.1 Keittotason puhdistaminen

Lasikeraamisen keittotason puhdistaminen

Alumiinipohjaisten keittoastioiden jättämät jäljet voidaan helposti puhdistaa etikkaan kostutetulla liinalla.

Jos käytön jälkeen keittotasoon jää palaneita jäämiä, poista ne pakkauksen kaapimella, huuhtelee vedellä ja kuivaa hyvin puhtaalla liinalla. Kaapimen säännöllinen käyttö vähentää huomattavasti kemiallisten pesuaineiden tarvetta keittolevyn päivittäisessä puhdistuksessa.

Salaatin tai perunoiden pesun aikana keittotasolle pudonnut **hiekk**a voi naarmuttaa sitä kun kattiloita siirretään.

Tämän vuoksi poista lika keittopinnalta välittömästi.

Värin muutokset eivät vaikuta lasin toimintaan ja vakauteen. Kyseessä eivät ole materiaalissa syntyvät muutokset vaan pelkät jäämät, joita ei ole poistettu ja jotka ovat palaneet kiinni.

Kiiltäviä pintoja voi muodostua paistinpannon pohjan ja erityisesti alumiinipohjien vuoksi jotka hankaavat pintaa tai väriain pesuaineiden käytön vuoksi. Niitä on hankala poistaa perinteisiä puhdistusaineita käyttämällä. Puhdistuksen toistaminen voi olla tarpeen useaan kertaan. Aggressiivisten pesuaineiden käyttö tai kattilan pohjalla naarmuttaminen voi himmentää keittotasossa olevia koristeita ja aiheuttaa läikkiä.

Viikoittainen puhdistus

Puhdista ja huolla keittolevyä kerran viikossa käyttämällä tavallista lasikeramiikan puhdistusainetta. Noudata aina valmistajan antamia ohjeita. Näissä tuotteissa oleva silikoni saa aikaan vedeltä ja lialta suojaavan kalvon. Kaikki läikät jäävät kalvoon ja ne voidaan näin ollen poistaa helposti. Puhdistuksen jälkeen kuivaa pinta puhtaalla liinalla. Varmista ettei pesuainetta ole jäänyt keittolevyn pinnalle sillä siinä voi syntyä aggressiivinen reaktio kun sen kuumennetaan ja muuttaa keittopinnan rakennetta.

Kytkimet



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

Kytimet tulisi puhdistaa haaleaan veteen kostutetulla pehmeällä liinalla ja sitten kuivata huolellisesti. Ne voidaan irrottaa vetämällä ne irti paikaltaan.



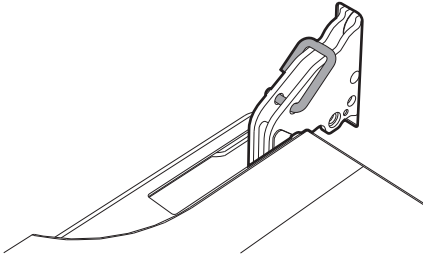
4.2 Luukun puhdistaminen

Uunin luukun irrottaminen

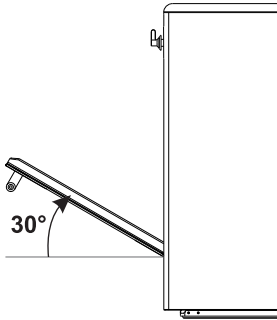
Jotta uunin luukun puhdistaminen olisi helpompaa, sen voi irrottaa ja asettaa suojapeitteen päälle.

Luukun irrottaminen:

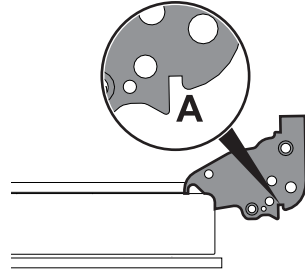
1. Avaa luukku kokonaan ja työnnä tapit sarakkeissa oleviin reikiin kuvan osoittamalla tavalla.



2. Tartu luukkuun kaksin käsin molemmilta puolilta, nosta se noin 30° kulmaan ja vedä se irti.



3. Kiinnitä luukku takaisin paikoilleen asettamalla saranat uunin koloihin. Varmista, että uurteet **A** ovat kokonaisuudessaan koloissa. Laske luukku varovasti alas ja poista tapit saranoiden reilistä, kun se on paikoillaan.



Uunin luukun lasin puhdistaminen

Luukun lasi tulisi pitää aina kauttaaltaan puhtaana. Käytä puhdistamiseen talouspaperia. Voit poistaa hankalat tahrat nihkeällä sienellä ja yleispuhdistusaineella.



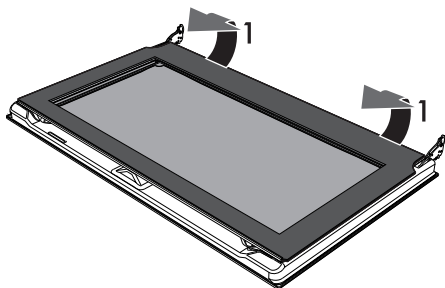


Puhdistus ja kunnossapito

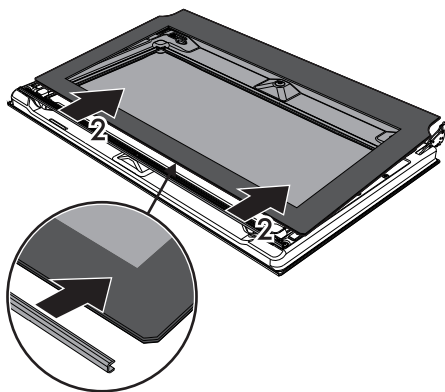
Sisälasiin irrottaminen

Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun lisälasi voidaan irrottaa.

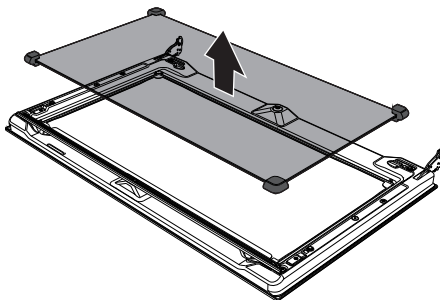
1. Avaa luukku.
2. Aseta kiinnittimet saranoiden aukkoihin, jotta luukku ei voi vahingossa sulkea.
3. Vedä sisälasi takaosaa varovasti ylöspäin, nuolten suuntaan (1).



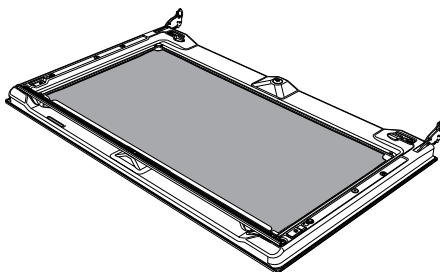
4. Irrota sisälasi etuosasta (2), jotta se irtaota luukusta.



5. Irrota keskilasi nostamalla sitä yläsuuntaan.



6. Puhdista ulkoinen lasi ja edellä irrotetut lasit. Käytä kotitalouspaperia. Voit poistaa hankalat tahrat kostealla sienellä ja neutraalilla puhdistusaineella.



7. Puhdistamisen jälkeen aseta keskilasi paikalleen luukkuun.
8. Sijoita sisälasi paikalleen työntämällä yläosa luukun reunaan ja aseta kaksi takatappia paikoilleen painamalla kevyesti.



4.3 Uunitilan puhdistaminen

Uunin pitämiseksi parhaassa mahdollisessa kunnossa puhdista se säännöllisesti kun se on jäähtynyt.

Älä jätä ruoanjänteitä kuivumaan uunitilaan, se voi vahingoittaa emalipintaa.

Poista kaikki irrotettavat osat ennen puhdistamista..

Puhdistamisen helpottamiseksi on suositeltavaa poistaa:

- Luukku
- Ritilöiden/peltien kannattimet
- Tiiviste



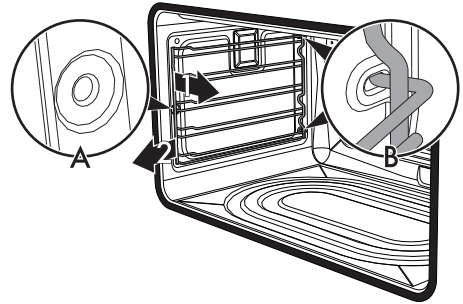
Mikäli käytät erityistä puhdistusainetta on suositeltavaa antaa uunin toimia korkeimmassa lämpötilassa 15–20 minuuttia kaikkien jätteiden poistamiseksi.

Ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen

Kun ritilöiden/peltien kannattimet irrotetaan, sivuseinät voidaan puhdistaa helpommin.

Ritilöiden/peltien kannattimien irrottamiseksi:

- Vedä kannatinristikko uunin sisään päin, jotta se irtoaa pidikkeestä **A**, työnnä se sitten irti takakiinnikkeistä **B**.



- Kun olet puhdistanut uunin, kiinnitä ritilöiden/peltien kannattimet takaisin paikoilleen samalla tavoin.



Puhdistus ja kunnossapito

4.4 Vapor Clean



Vapor Clean on höyrypuhdistustoiminto, joka helpottaa lian irrottamista. Tämän menetelmän ansiosta paistotila voidaan puhdistaa äärimmäisen helposti. Likajäämät pehmenetään lämmön ja vesihöyryn avulla, joka helpottaa niiden poistamista myöhemmin.



Väärinkäyttö Pintojen vahingoittumisen vaara

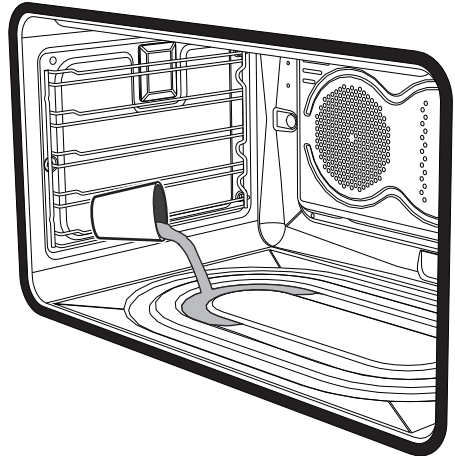
- Poista paistotilan sisältä kaikki edellisistä paistoista jääneet ruokien jäänteet tai roiskeet.
- Suorita höyrypuhdistukseen liittyvät toimenpiteet vain uuni kylmänä.

Esitoimenpiteet

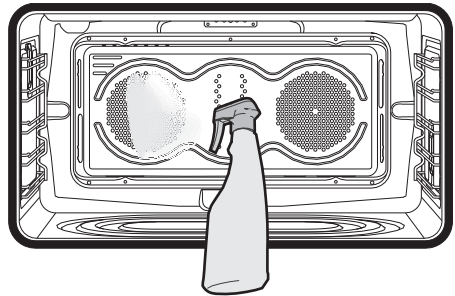
Ennen Vapor Clean-höyrypuhdistuksen käynnistämistä:

- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.

- Kaada noin 40 cm³ vettä pellille. Varo, ettei vettä vuoda uunitilasta.



- Suihkuta veden ja astianpesuaineen sekoitusta uunitilan sisälle suihkepullolla. 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 paistaoka ohjelmointilaitteen avulla.
- Vapor Clean -jakso käynnistyy muutama sekunti ohjelmointilaitteen näppäimien viimeisen painalluksen jälkeen.
3. Kun Vapor Clean -jakso päättyy, ajastin kytkee pois päältä uunin lämmityselementit, merkkiäni kuuluu ja ohjelmointilaitteen numerot vilkkuvat näytöllä.

Vapor Clean -höyrypuhdistusjakson päätyminen

4. Avaa luukku ja pyyhi vähemmän pinttynyt lika pois mikrokuituliinalla.
5. Käytä pinttynyempien jäämien puhdistamiseen naarmuttamatonta pesusientä.
6. Rasvajäämille voidaan käyttää erityisiä uunin puhdistusaineita.
7. Pyyhi pois uunin sisälle jäänyt vesi.

Parempaan hygieenisyyden vuoksi ja jotta voidaan estää pahojen hajujen tarttumista ruokiin on suositeltavaa kuivata uuni kiertoilmatoimintoa käyttämällä noin 10 minuutin ajan lämpötilassa 160 °C.



Kumikäsineiden käyttöä suositellaan näiden toimenpiteiden aikana.



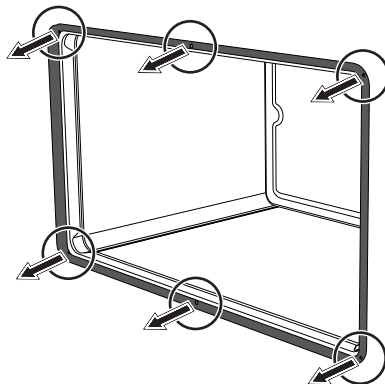
Vaikeasti saavutettavissa olevien osien manuaalisen puhdistamisen helpottamiseksi on suositeltavaa poistaa luukku.

4.5 Erikoishuolto

Tiivisteiden asentaminen ja irrottaminen

Tiivisteiden irrottaminen:

- Irrota kiinnikkeet 4 kulmasta ja keskeltä ja vedä sitten tiivistettä.



Tiivisteiden asentaminen:

- Kiinnitä tiivisteeseen kiinnikkeet 4 kulmassa ja keskellä.

Tiivisteiden kunnossapito-ohjeita

Tiivisteiden tulisi olla pehmeä ja elastinen.

- Pitääksesi tiivisteiden puhtaina käytä hankaamatonta pesusientä ja haaleaa vettä.



Puhdistus ja kunnossapito

4.6 Erikoishuolto

Uunin lampun vaihtaminen



Jännitteisiä osia
Sähköiskun vaara

- Kytke laite irti sähköverkosta.

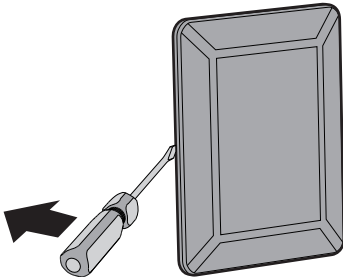


Uunissa on 40 W lamppu.

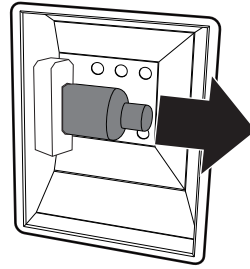
1. Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
2. Irrota ritilöiden/peltien kannattimet.
3. Irrota lampun suojus esimerkiksi ruuvimeisselin avulla.



Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.

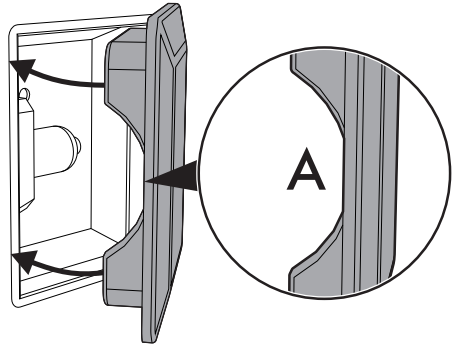


4. Irrota lamppu.



Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.

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



7. Paina suojus pohjaan niin, että se napsahtaa paikoilleen lampukoteloon.



5 Asennus

5.1 Sijoittaminen



**Raskas laite
Litistymisestä syntyvä vaara**

- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avulla.



**Avoimeen luukkuun kohdistuva
voima
Laitteeseen syntyvien vahinkojen
vaara**

- Älä nosta, työnnä tai kampea laitetta uunin luukusta.
- Varo kohdistamasta luukkuun liian suurta voimaa sen ollessa auki.



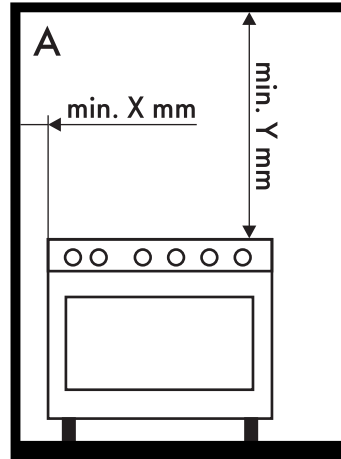
**Korkea lämpötila laitteen käytön
aikana
Tulipalon vaara**

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

Kaikkien seinärakenteiden laitteen työtason yläpuolella täytyy olla vähintään Y mm etäisyydellä laitteesta. Jos liedien yläpuolelle on asennettu liesikupu, tarkista vaadittava etäisyys kuvun käyttöoppaasta.

X	50 mm
Y	750 mm

Asennustavasta riippuen tämä laite kuuluu seuraaviin luokkiin:



A - Luokka 1

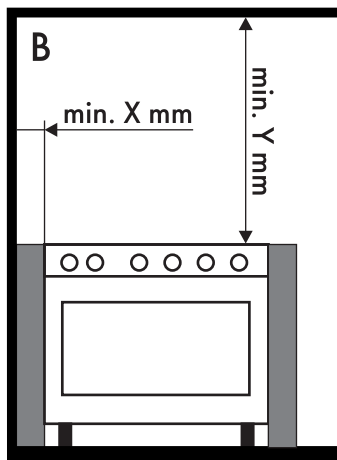
(Vapaasti seisova laite)

Tämä laite voidaan asentaa seinien viereen, jos vähintään yksi seinistä on korkeampi kuin työtaso. Vähimmäisetäisyys laitteen sivuilla on X mm, kuten näytetään kuvissa "A" ja "C" asennusluokasta riippuen.

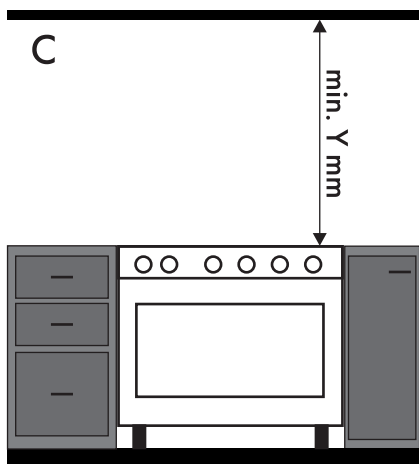
FI



Asennus

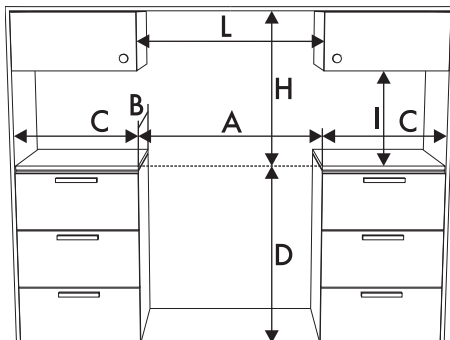


B - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteisiin sijoitettava laite)



C - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteisiin sijoitettava 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 Vähimmäisetäisyys sivuseinistä tai muista syttyivistä materiaaleista.

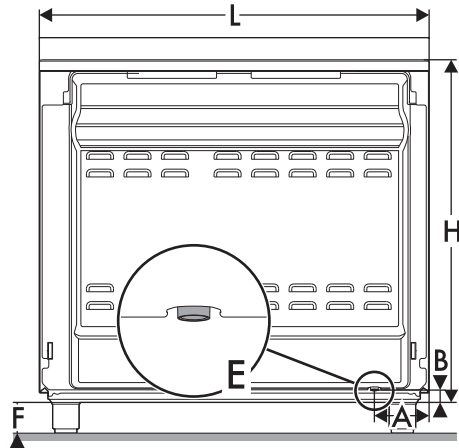
² Kaapin vähimmäisleveys (=A).



Laitteen saa asentaa ainoastaan pätevä asentaja ja asennus on tehtävä voimassa olevien määräysten mukaisesti.



Laitteen mitat: sähköliitännän sijainti (mm)



A	124
B	38
F	min. 105 - maks. 160
H	776
L	898

E = sähköliitäntä

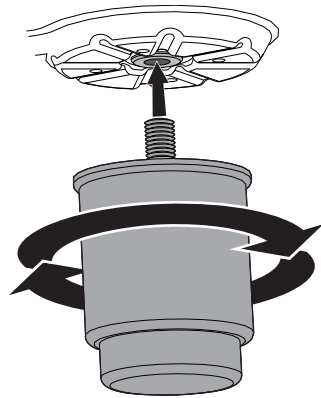
Sijoittaminen ja vaitus



Raskas laite

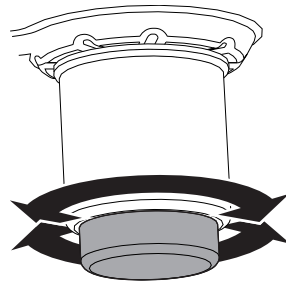
Laitteeseen syntyvien vahinkojen vaara

- Kiinnitä ensin etujalat ja sitten takajalat.
- Ruuvaa laitteen mukana toimitetut neljä jalkaa paikoilleen sen jälkeen, kun kaasu- ja sähköliitännät on suoritettu valmiiksi.



Laitteen on oltava lattialla vaakasuorassa vakauden takaamiseksi.

- Kierrä tai löysää jalkojen alaosia, kunnes laite seisoo lattialla tukevasti ja suorassa.



FI



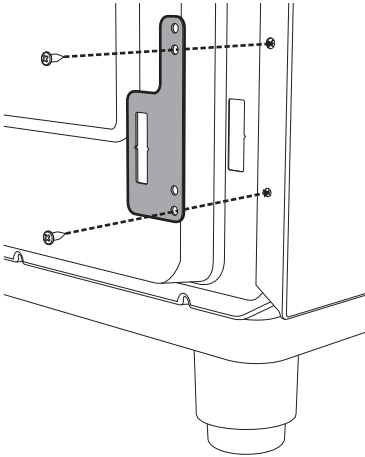
Asennus

Seinään kiinnittäminen

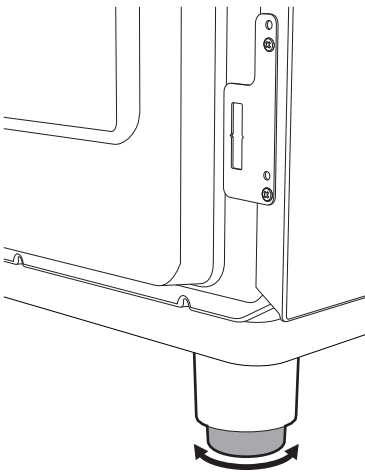


Kallistuksenestolaitteiden on oltava asennettuina, jotta estetään laitteen kaatuminen.

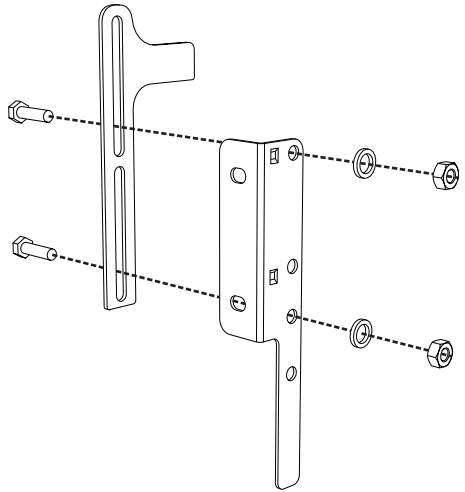
1. Ruuvaa seinäkiinnityslevy laitteen taakse.



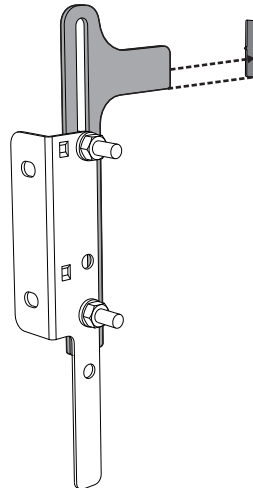
2. Säädä 4 jalan korkeutta.



3. Kokoa kiinnityskannattimet.

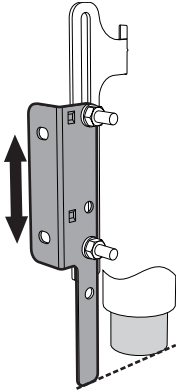


4. Kohdista kiinnityskannattimen koukun pohja seinäkiinnityslevyn aukon pohjaan.

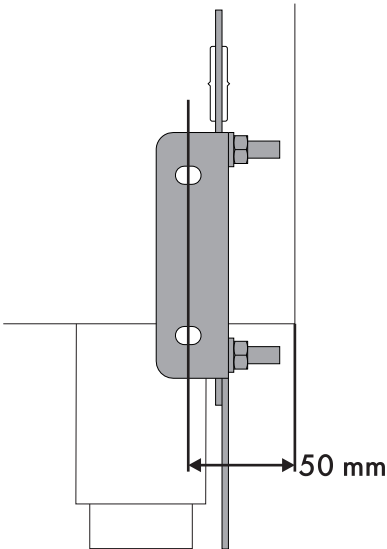




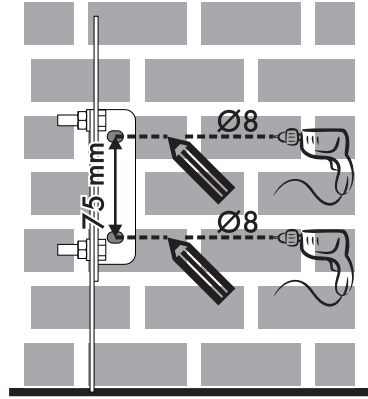
5. Kohdista kiinnityskannattimen pohja lattiaan ja kiristä ruuvit mittausten kiinnittämiseksi.



6. Laitteen sivusta kannattimen reikiin on oltava 50 mm.

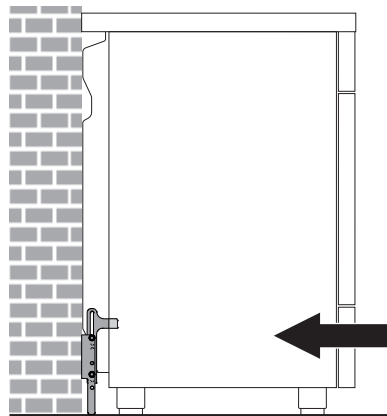


7. Siirrä kannatin seinää vasten ja merkitse reikien paikat poraamista varten.



8. Kun olet porannut reiät seinään, käytä tulppia ja ruuveja kannattimen kiinnittämiseksi seinään.

9. Työnnä laitetta kohti seinää ja työnnä samanaikaisesti kannake laitteen taakse kiinnitettyyn levyyn.





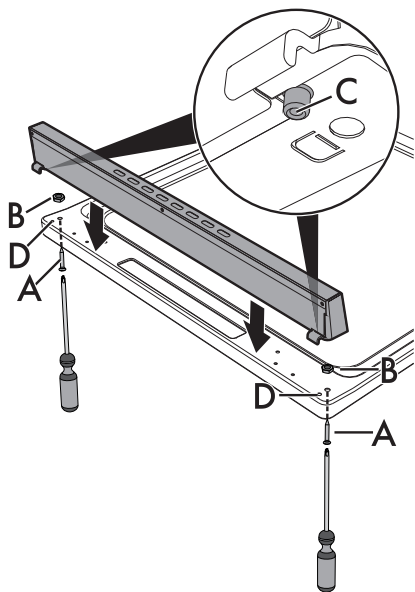
Asennus

Korokkeen asennus

i Mukana tuleva koroke on tuotteeseen kuuluva osa. Se on kiinnitettävä laitteeseen ennen asentamista.

Koroke tulee aina asemoida ja kiinnittää oikein laitteeseen.

1. Ruuvaa 2 mutteria **B** auki, jotka on asetettu tason taakse.
2. Aseta koroke tason päälle asettamalla tapit **C** aukkojen **D** kanssa kohdakkain.
3. Kiinnitä koroke tasoon ruuvaamalla ruuvit **A** kiinni.



5.2 Sähköliitännä



Korkea jännite Sähköiskun vaara

- Laitteen liittämisen sähköverkkoon saa suorittaa ainoastaan pätevä, valtuutettu asentaja.
- Käytä henkilösuojaimia.
- Laitteen saa liittää ainoastaan sähköturvallisuusmääräykset täyttävään maadoitettuun pistorasiaan.
- Kytke pääkatkaisin pois päältä
- Älä irrota pistoketta johdosta vetämällä.
- Käytä johtoja, jotka kestävät vähintään 90 °C:n lämpötilan.
- Virtajohtojen ruuvien kiristysmomentit liitinrimassa tulee olla 1,5-2 Nm.

Yleistä tietoa

Tarkista, että käytettävissä olevan sähköverkon arvot vastaavat arvokilvessä annettuja arvoja.

Laitteen tekniset tiedot, sarjanumeron sekä merkin ja mallin sisältävä arvokilpi on sijoitettu näkyvään paikkaan laitteeseen.

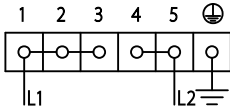
Älä irrota arvokilpeä mistään syystä.

Käytä maadoitusliitännään johdinta, joka on 20 mm pidempi kuin muut johtimet.



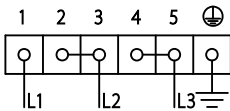
Laitteen käyttöjännite ja -virta:

- 220–240 V 2 \sim



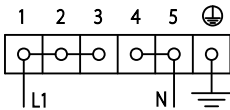
3 x 6 mm² kolmijohdiminen johto.

- 220–240 V 3 \sim



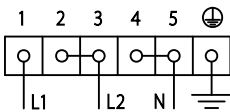
4 x 4 mm² neljäjohtiminen johto.

- 220–240 V 1N \sim



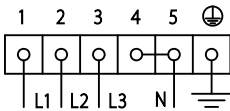
3 x 6 mm² kolmijohdiminen johto.

- 380-415 V 2N \sim



4 x 4mm² neljäjohtiminen johto.

- 380-415 V 3N \sim



5 x 2,5 mm² viisijohdiminen johto.

- Yllä olevat arvot viittaavat sisäisen johtimen halkileikkaukseen.



Yllä mainitussa virtajohtojen mitoituksessa on huomioitu tasoituskerroin (standardin EN 60335-2-6 mukaisesti).

Kiinteä liitäntä

Liitä liitäntäjohtoon asennusmääräykset täyttävä kolminapainen johdonsuojakatkaisija.

Suojakatkaisija tulee sijoittaa helposti saavutettavaan paikkaan lähelle laitetta.

Pistorasialiitäntä

Varmista, että pistoke ja pistorasia ovat samaa tyyppiä.

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

5.3 Asennusohjeet

- Pistokkeen on oltava käytettävissä asennuksen jälkeen. Älä taivuttele virtajohtoa.
- Laite on asennettava asennuspiirustusten mukaisesti.
- Jos laite ei toimi oikein kaikkien tarkastusten tekemisen jälkeen, ota yhteys paikalliseen valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Selitä käyttäjälle laitteen oikea käyttö sen jälkeen, kun olet asentanut laitteen.

