

<b>VAROITUKSIA</b>	<b>376</b>	Keittotason käyttö	387
WTurvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	376	Säilytystilan käyttö (jos läsnä)	388
Asennus	381	Uunin käyttö	388
Laitteen käyttötarkoitus	382	Digitaalinen ohjelmointi	389
Tämä käyttöohje	382	Lämpötila-anturin käyttö (vain joissakin malleissa)	391
Valmistajan vastuu	382	Neuvoja paistamiseen	392
Tyypikilpi	382	Suuntaa-antava paistotalukko	393
Hävittäminen	382	Suuntaa-antava paistotalukko lämpötila-anturilla (vain joissakin malleissa)	394
Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille	382	<b>PUHDISTUS JA HUOLTO</b>	<b>395</b>
Energiatehokkuuden tekniset tiedot	382	Laitteen puhdistus	395
Energian säästämiseksi	383	Keittotason puhdistus	396
Tietoja energiankulutuksesta sammutettuna/valmiustilassa	383	Kytkimet	396
Valonlähteet	383	Luukun puhdistus	396
Miten käyttöohjetta luetaan	383	Kypsennystilan puhdistus	398
<b>KUVAUS</b>	<b>384</b>	Vapor Clean (vain joissakin malleissa)	398
Yleinen kuvaus	384	Ylimääräinen huolto	399
Keittotaso	384	<b>ASENNUS</b>	<b>400</b>
Ohjauspaneeli	385	Kaasuliitântä	400
Muut osat	385	Kaasutyypit ja maat	403
Lisävarusteet	385	Polttimien ja suuttimien ominaisuuksien taulukko	403
<b>KÄYTTÖ</b>	<b>386</b>	Asemointi	404
Esitoimenpiteet	386	Sähköliitântä	406
Lisävarusteiden käyttö	387	Ohjeet asentajalle	407

Lue tämä käyttöopas huolellisesti. Ohjeita noudattamalla taataan laitteen oikeaoppinen ylläpito ja sen ominaisuuksien säilyvyys. Tuotteeseen liittyviä lisätietoja löytyy osoitteesta [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

## VAROITUKSIA

### WTurvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset

#### Henkilövahingot

- VAROITUS: 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.
- VAROITUS: valvoton ruoanlaitto liedellä käyttäen

rasvaa tai öljyä voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan sammuta laite ja peitä sitten liekki esimerkiksi kannella tai huovalla.

- Käytön aikana laite kuumenee. Varo koskemasta uunin sisällä olevia lämmityselementtejä.
- Älä työnnä teräviä metalliesineitä (keittiövälineitä tai työkaluja) laitteessa oleviin aukkoihin.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Paiston aikana uunin luukun on oltava kiinni.
- Jos ruoka-aineita käsitellään paiston aikana tai paiston lopussa, avaa luukkua 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi päästääkseen höyryn pois ja avaa luukku vasta sitten kokonaan.
- Säilytystilan (jos läsnä) sisäpinnat saattavat kuumentua.
- Älä avaa säilytystilaa (mikäli kuuluu varustuksiin) kun uuni on päällä ja kuuma.
- Säilytystilan (jos läsnä) sisällä olevat esineet voivat olla erittäin kuumia myös uunin käytön jälkeen.
- Älä nojaa äläkä istu avoimen luukun päälle.
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- Älä koskaan irrota pistoketta (jos asennettu) johdosta

vetämällä.

- ÄLÄ KÄYTÄ TAI SÄILYTÄ TULENARKOJA MATERIAALEJA SÄILYTYSTILASSA (JOS SELLAINEN 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).
- Älä suorita puhdistustoimenpiteitä laitteen ollessa vielä kuuma tai toiminnassa.
- Ennen laitteelle suoritettavia huoltotoimenpiteitä, kytke yleinen virransyöttö pois päältä.
- VAROITUS: Varmista ennen sisätilan lamppujen vaihtamista, että laite on kytketty pois päältä ja irrotettu virtalähteestä tai että päävirtakytkin on kytketty pois päältä.
- Tässä laitteessa käytettävät lamput ovat erityisiä kodinkoneisiin tarkoitettuja lampuja, älä käytä niitä kodin valaistukseen.
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan

suoritettavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.

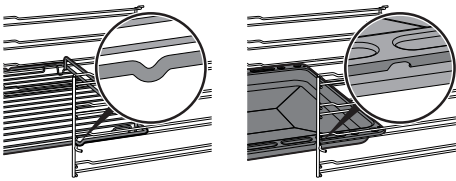
- Älä koskaan yritä korjata laitetta yksin tai ilman pätevän teknikon apua.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi, jos virtajohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.
- VAROITUS: Kaasukäyttöisen kypsennyslaitteen käyttö johtaa lämmön, kosteuden ja palamistuotteiden syntymiseen huoneessa, johon se on asennettu. Varmista keittiön hyvä ilmanvaihto erityisesti laitteen ollessa käytössä: pidä luonnolliset ilmanvaihtoaukot avoinna tai asenna mekaaninen ilmanvaihtolaite.
- Laitteen intensiivinen ja pitkäaikainen käyttö voi edellyttää lisäilmanvaihtoa, esimerkiksi ikkunan avaamista tai ilmanvaihdon tehostamista esimerkiksi lisäämällä mekaanisen imun tehoa.

### **Laitteelle aiheutuvat vahingot**

- Älä puhdista uunin lasiluukkuja voimakkailla ja hankaavilla puhdistusaineilla tai terävillä metallilastoilla, sillä ne voivat naarmuttaa sen pintaa ja aiheuttaa sen pirstoutumisen.
- Käytä tarvittaessa puu- tai muoviesineitä.
- Älä käytä höyrysuihkuja laitteen

puhdistamiseen.

- Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.
- Älä istu laitteen päälle.
- Ritilät ja uunipellit on asetettava sivuohjaimiin niiden pysähtymiskohtaan asti. Mekaanisten turvalukitusten, jotka estävät niiden tahattoman ulosvedon, tulee olla alasuuntaan ja uunin takaosaan päin.



- **VAROITUS:** Älä jätä laitetta valvomatta sellaisten kypsennysten aikana, joissa voi vuotaa ulos rasvoja ja öljyjä. Tulipalovaara. 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.
- Poista kypsennystilasta kaikki uunipellit ja ritilät, joita ei

käytetä kypsennyksen aikana.

- Älä peitä uunitilan pohjaa alumiinipaperilla tai tinapaperilla.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan kypsennystilan pohjalle.
- Tarvittaessa on mahdollista käyttää uunipellin ritilää (toimitettu tai erikseen myynnissä, mallista riippuen) asettamalla se pohjalle kypsennystä tukemaan.
- Jos käytät leivinpaperia, varmista ettei se estä kuuman ilman kiertoa uunin sisällä.
- Älä käytä avattua luukkuja asettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasiin päälle.
- Astiat tai pannut on asetettava keittotasojen 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 puhdistamiseen.
- 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, nikkelöidyt, kromatut osat) puhdistuksessa klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.

- Älä pese tasoon kuuluvia irrotettavia ritilöitä, liekin jakosia ja kansia astianpesukoneessa.
- Älä käytä avointa luukkuu vipuna sijoitettaessa laitetta kalustekaapin sisälle.
- Älä kohdista avattuun luukkuun liiallista voimaa.
- Tarkista, ettei luukkujen väliin jää esineitä.
- 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.
- Älä vedä kattiloita vaan nosta ne ja aseta uudelle paikalleen, jotta et vahingoita ritilöitä.

### **Lämpötila-anturi (jos läsnä)**

- Älä koske lämpötila-anturin tankoa tai kärkeä kun sitä on käytetty.
- Suojaa käsiä uunikintailta kun lämpötila-anturia käytetään.
- Älä naarmuta tai vahingoita

emaloituja tai kromattuja pintoja lämpötila-anturin jakkiliittimellä tai kärjellä.

- Älä työnnä lämpötila-anturia laitteessa oleviin aukkoihin ja koloihin.
- Kun lämpötila-anturi ei ole käytössä, varmista, että suojaava metallikorkki on kiinnitetty oikein.
- Lämpötila-anturia ei saa jättää ilman valvontaa.
- Älä anna lasten leikkiä anturilla.
- Varo anturin terävistä osista syntyviä vaaroja.
- Älä koskaan irrota lämpötila-anturia pistorasiasta tai ruoasta vetämällä.
- Varo ettei lämpötila-anturi tai sen johto jää luukun väliin.
- Varo ettei lämpötila-anturi tai sen johto joudu kosketukseen lämmityselementtien kanssa uunitilan sisällä.
- Lämpötila-anturin osat eivät saa joutua kosketukseen uunitilan seinien, lämmityselementtien, ritilöiden tai peltien kanssa kun ne ovat vielä kuumia.
- Lämpötila-anturia ei saa säilyttää laitteen sisällä.
- Poista lämpötila-anturi uunista ennen pyrolyysiä (jos läsnä).
- Älä käytä lämpötila-anturia pyrolyysin aikana (jos läsnä).
- Varmista, että anturin liitin on kytketty oikein.
- Älä käytä anturia ruokien asettamiseksi tai poistamiseksi

uunitilasta.

- Käytä yksinomaan tämän laitteen mukana toimitettua lämpötila-anturia.

## Asennus

- **TÄTÄ LAITETTA EI SAA ASENTAA VENEISIIN TAI ASUNTOVAUNUIHIN.**
- Tätä laitetta ei saa asentaa jalustan päälle.
- Älä käytä kahvaa tämän laitteen nostamiseksi tai siirtämiseksi.
- 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 (kaasutyyppejä 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.

- Kaasuliitännät eivät saa olla kosketuksissa kalusteasennetun moduulin liikkuvaan osaan (esimerkiksi laatikkoon) eivätkä ne saa kulkea tilassa, jossa ne saattavat joutua litistetyiksi.
- 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 turvallisuusmääräysten mukainen maadoitus on pakollinen.
- Käytä vähintään 90 °C:n lämpötilaa kestäviä johtoja.
- Virtajohtojen ruuvien kiristysmomentti liitinrimassa tulee olla välillä 1,5-2 Nm.
- Sijoita laitteen syöttölinjaan kaikinapainen katkaisin, jonka kontaktien avausväli on sellainen, että irtikytkentä saadaan ylijänniteluokassa III,

voimassaolevien  
asennusmääräysten mukaisesti.

- Tätä laitetta voidaan käyttää korkeintaan 2000 metriä merenpinnan yläpuolella.

## Laitteen käyttötarkoitus

Laitte on tarkoitettu ruokien kypsennykseen kotitalouskäytössä. Kaikenlainen muu käyttö on sopimatonta. Sitä ei saa käyttää:

- kaupan työntekijöille tarkoitettun keittiön alueella, toimistoissa ja muissa työtiloissa.
- maataloissa/maatilamatkailupaikoissa.
- hotelleissa, motelleissa ja vuokrahuoneistoissa asiakkaiden toimesta.
- aamiaismajoituspaikoissa (B&B).

## Tämä käyttöohje

- Tämä käyttöohje on laitteen oleellinen osa ja siksi se on säilytettävä ehjänä sekä käyttäjien helposti saatavilla koko laitteen käyttöiän ajan.
- Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.
- Tässä käyttöohjeessa annetut selitykset sisältävät kuvia, jotka kuvaavat näytölle yleisesti ilmestyviä ohjeita. On kuitenkin pidettävä mielessä, että laitteeseen voi olla asennettu päivitetty versio järjestelmästä, jonka vuoksi näyttöön ilmestyvät ohjeet voivat poiketa käyttöoppaassa osoitetusta.

## 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.

## Tyypikilpi

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

## 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.



### Sähköjännite Sähköiskun vaara

- Kytke pääkytkin pois päältä.
- Irrota sähköjohto sähköjärjestelmästä.

Laitteen hävittämiseksi:

- Katkaise sähköjohto ja ota se pois.
- 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 Tukeutumisen vaara

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

## 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

europplaisten asetusten mukaiset tiedot annetaan erillisessä asiakirjassa, jotka toimitetaan tuotteen ohjeiden mukana.

Nämä tiedot löytyvät kohdasta "Tuotetietokortti", joka voidaan ladata verkkosivustolta kyseistä tuotetta käsittelevältä sivulta.

## Energian säästämiseksi

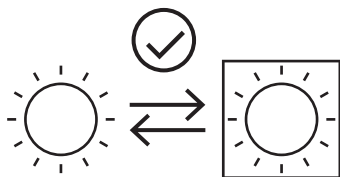
- Esilämmitä laite vain, jos ohjeessa sitä vaaditaan.
- Ellei pakkauksessa ohjeisteta toisin, sulata pakasteet ennen niiden asettamista uunitilaan.
- Jos suoritetaan useita paistoja, paista ruoat peräkkäin käyttäen hyväksi jo kuumennettua uunitilaa.
- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä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

## Tietoja energiankulutuksesta sammutettuna/valmiustilassa

Kulutusta koskevat tekniset tiedot laitteen ollessa sammutettuna tai valmiustilassa ovat saatavilla sivustolla [www.smeg.com](http://www.smeg.com) kyseessä olevaa tuotetta käsittelevällä sivulla.

## Valonlähteet

- Tämä laite sisältää käyttäjän vaihdettavissa olevia valonlähteitä.



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

## Miten käyttöohjetta luetaan

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia kuvamerkkejä:



Varoitus/Huomio

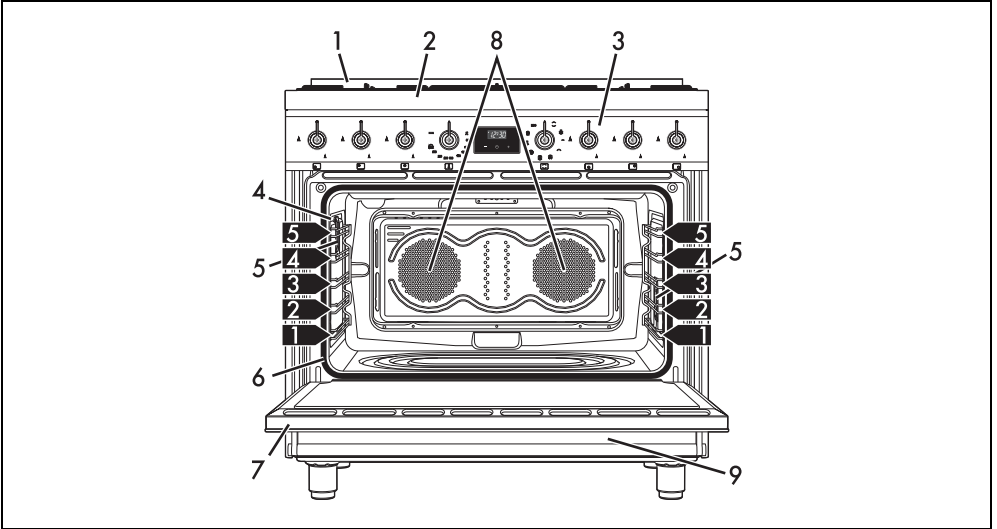


Tieto/Ehdotus



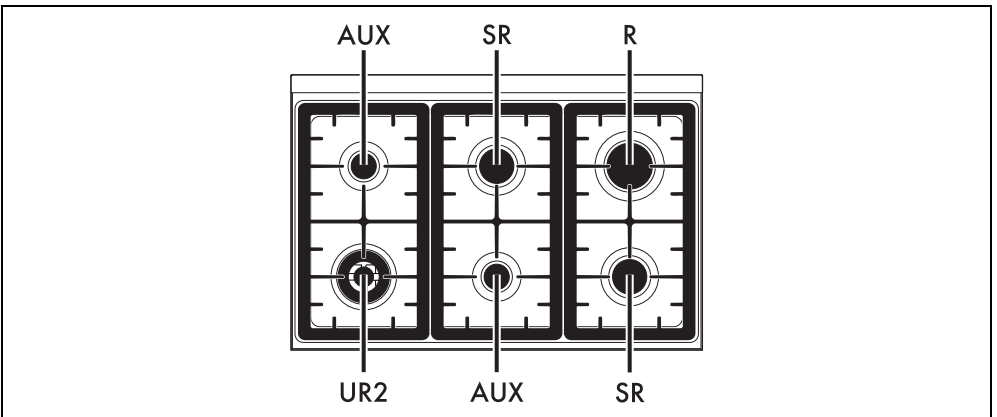
# KUVAUS

## Yleinen kuvaus



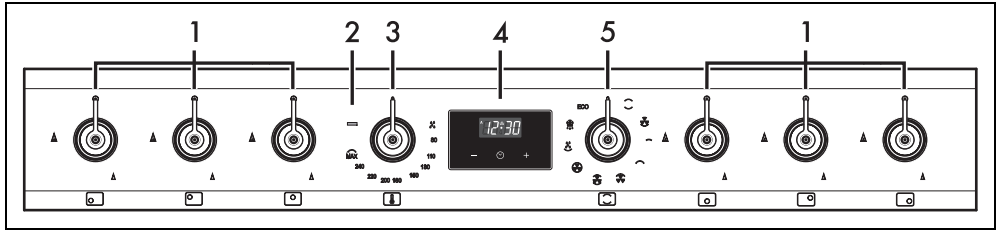
- |   |                           |
|---|---------------------------|
| 1 Koroke  | 6 Tiiviste                |
| 2 Keittotaso  | 7 Luukku                  |
| 3 Ohjauspaneeli   | 8 Tuulettimet             |
| 4 Lämpötila-anturin liitännä (vain joissakin malleissa) | 9 Säilytystila            |
| 5 Lamput  | <b>1,2,3</b> Kannatintaso |

## Keittotaso







- AUX= Lisäpoltin  
SR = Puolinopea poltin  
R = Pikapoltin  
UR2 = Ultranopea poltin

# Ohjauspaneeli



## 1 Keittotason polttimien kytkimet

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

## 2 Merkkivalo

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

## 3 Lämpötilakytkin

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

## 4 Digitaalinen ohjelmointilaite

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

## 5 Toimintokytkin

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

## Muut osat

### Uunin tasot

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

### Jäähdytystuuletin

Tuuletin tehtävänä on jäähdyttää uunit ja se kytkeytyy päälle paiston aikana. Tuuletin muodostaa normaalin ilmavirtauksen, joka tulee ulos laitteen takapuolelta. Ilmavirtaus voi jatkua

lyhyen aikaa myös uunin sammutuksen jälkeen.



Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.

## Sisävalaistus

Laitteen sisävalaistus kytkeytyy päälle:

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

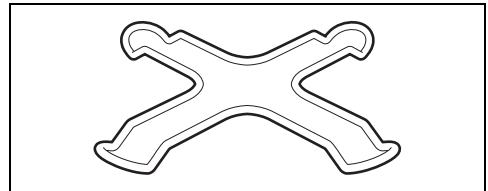


Kun luukku on auki, sisävalaistusta ei ole mahdollista sammuttaa.

## Lisävarusteet

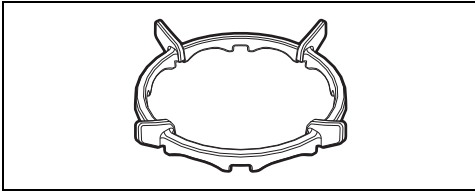
- Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia lisävarusteita.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat lisävarusteet on valmistettu voimassa olevien lakien mukaisista materiaaleista.
- Varustuksiin kuuluvia alkuperäisiä lisävarusteita tai ylimääräisiä lisävarusteita voidaan pyytää valtuutetuista huoltokeskuksista. Käytä vain valmistajan alkuperäisiä lisävarusteita.

## Pienentävä ritilä



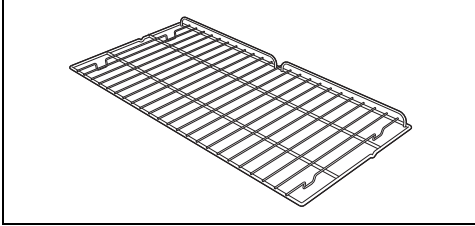
hanteellinen pienille astioille.

## Pienentävä ritilä



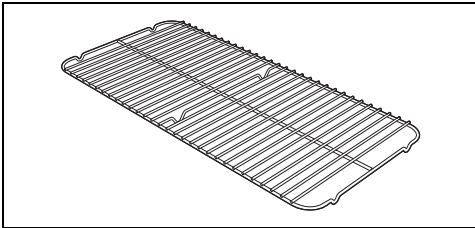
Hyödyllinen wokkipanuja käytettäessä.

## Uunipellin ritilä



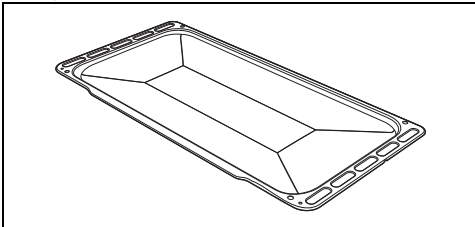
Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

## Ritilä



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

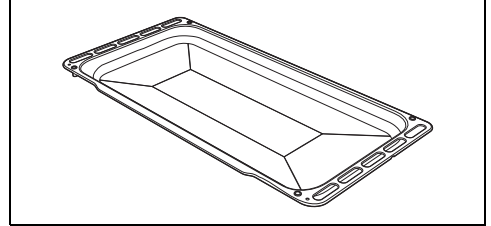
## Uunipelti



Hyödyllinen rasvojen keräämiseen, jotka voivat

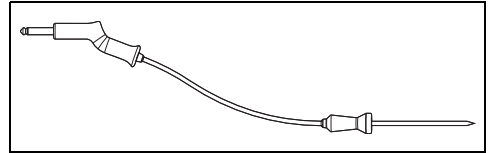
valua yläpuolella olevalle ritilälle asetetuista ruoka-aineksista ja kakkujen, pizzojen, leivosten, keksien paistoon...

## Syvä uunipelti



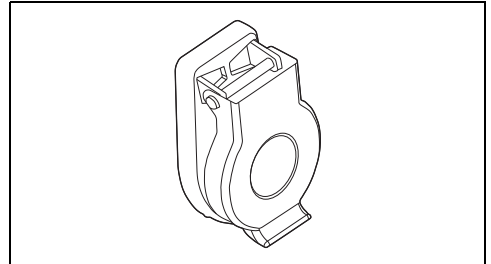
Hyödyllinen rasvojen keräämiseen, jotka voivat valua yläpuolella olevalle ritilälle asetetuista ruoka-aineksista.

## Lämpötila-anturi (vain joissakin malleissa)



Lämpötila-anturin avulla voidaan kypsentää ruoka mittaamalla lämpötila sen keskeltä.

## Suojakansi (vain joissakin malleissa)



Kannella voidaan sulkea ja suojata lämpötila-anturin liitäntä, kun sitä ei käytetä.

# KÄYTTÖ

## Esitoimenpiteet



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

- Irrota mahdolliset laitteen ulko- tai sisäpuolella olevat suojamuovit myös

lisävarusteista.

- Poista mahdolliset tarrat (teknisiä tietoja sisältävää tarraa lukuun ottamatta) lisävarusteista ja hyllyiltä.
- Irrota ja pese kaikki laitteeseen kuuluvat lisävarusteet (katso luku "PUHDISTUS JA HUOLTO").

## Ensimmäinen lämmitys

1. Aseta vähintään tunnin kestävä kypsennys (katso kappale "Uunin käyttö").
2. Kuumenna tyhjä kypsennystila enimmäislämpötilaan poistaaksesi mahdolliset valmistukseen liittyvät jäämät.

Laitteen lämpiämisen aikana

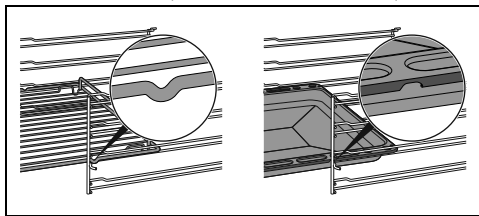
- tuuleta huonetta,
- äläkä oleskele siellä.

## Lisävarusteiden käyttö

### Ritilät ja uunipellit

Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti.

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

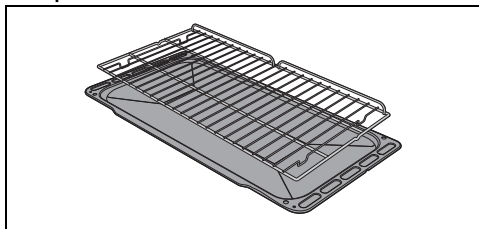


Aseta ritilät ja pellit varovasti uunitilaan niiden pysähtymiskohtaan asti.



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

### Uunipellin ritilä

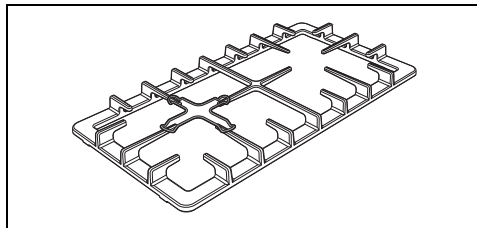
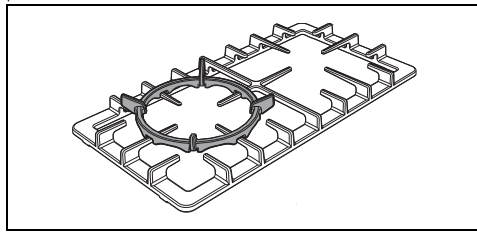


Uunipellille tarkoitettu ritilä tulee asettaa pellin sisälle. Tällä tavoin voit kerätä rasvan erillään paistettavasta ruoasta.


### Pientävät ritilät

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

paikoilleen.




## Keittotason käyttö

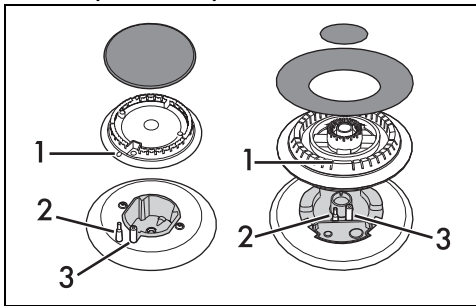
Kaikki laitteen kytkimet ja ohjaimet sijaitsevat samassa etupaneelissa. Jokaiselle kytkimelle on osoitettu siitä vastaava poltin. Keitin on varustettu elektronisella sytytyslaitteella. Sytyttämistä varten riittää, että painat ja käännät kytkintä vastapäivään suurimman liekin kohdalle, kunnes poltin syttyy. Mikäli poltin ei syty 15 sekunnin kuluessa, käännä kytkin kohtaan . Odota 60 sekuntia ennen kuin yrität sytyttää uudelleen. Kun poltin on sytytetty, pidä kytkintä painettuna muutaman sekunnin ajan niin, että termoelementti lämpenee. Poltin saattaa sammua kytkimen hellittämishetkellä: se tarkoittaa, että lämpöelementti ei ole lämmennyt tarpeeksi.

Odota hetki ja toista toimenpide. Pidä kytkintä alhaalla pidempään.



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

## Liekkien jako-osien ja kansien oikea asento




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

### Keittotason käyttöön liittyviä käytännöllisiä neuvoja

Polttimen optimaalisen hyötysuhteen ja pienimmän mahdollisen kaasunkulutuksen saavuttamiseksi sekä keittotason vahingoittumisen välttämiseksi on käytettävä kannellisia astioita, jotka on suhteutettu polttimeen kokoon, jotta liekki ei yllä keittoastioiden sivuille. Kiehumispisteen saavutuksen jälkeen liekkiä tulee pienentää niin, ettei neste kiehu keittoastiasta yli.


Poltin	Keittoastian halkaisija
AUX	12 - 14 cm
SR	16 - 24 cm
R	18 - 26 cm
UR2	18 - 28 cm

### Säilytystilan käyttö (jos läsnä)

 Katso turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Säilytystila sijaitsee liedен alaosassa. Avataan vetämällä itseesi päin. Sitä voidaan käyttää kattiloiden ja laitteen käyttöön tarvittavien metallisineiden säilyttämiseen.

### Uunin käyttö




 Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

### Uunin käynnistys

Uunin käynnistämiseksi:

1. Valitse paistotoiminto toimintokytkimellä.



2. Valitse lämpötila lämpötilakytkimellä.

 Varmista, että digitaalisessa ohjelmointilaitteessa näkyy paistoajan kuvake . Jos kuvaketta ei näy, uunია ei voi laittaa päälle. Paina näppäintä  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.


### Perinteisten paistotoimintojen lista

 Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia toimintoja.


#### STAATTINEN

-  Perinteinen paisto, joka soveltuu yhden ruoan valmistukseen kerrallaan.
-  Ihanteellinen paistien, rasvaisten lihojen, leivän, piirakoiden paistoon.


#### ALALÄMPÖ KIERTOILMA

-  Saa pinnalta kypsien mutta sisältä raakojen ruokien paiston nopeasti päätökseen. Ihanteellinen piiraille, soveltuu kaiken tyyppisille ruoille.


#### 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

-  Saa aikaan ihanteelliset grillaus- tai gratinointitulokset. Käytettynä paiston lopussa saa aikaan yhdenmukaisen ruskistuksen ruoille.

#### KIERTOILMAGRILLI

-  Saa aikaan ihanteellisen grillaustuloksen myös paksuissa lihoissa. Ihanteellinen suurille lihapaloille.

#### KIERTOILMA

-  Tehokas ja tasainen paisto. Ihanteellinen keksien, kakkujen eri tasoilla suoritettaviin paistoihin.

## KIERTOILMA



Lämpö jakautuu nopeasti ja tasaisesti. Soveltuu kaikille ruoille, ihanteellinen eri tasoilla tapahtuvaa paistoa varten sekoittamatta hajuja ja makuja.

## ALALÄMPÖ



Lämpö tulee vain uunitilan alaosasta. Ihanteellinen makeille tai suolaisille kakuille, piirakoille ja pizzalle.

## PIKASULATUS



Vain tuulettimen aktivointi mahdollistaa minkä tahansa ruoan nopean sulamisen, koska huoneenlämpöinen ilma jakautuu tasaisesti uunitilan sisällä.

## ECO

### ECO

Tämä toiminto soveltuu erinomaisesti yhdellä tasolla suoritettavaan paistoon alhaisella energiankulutuksella. Sitä suositellaan kaiken tyyppisille elintarvikkeille, lukuun ottamatta sellaisia ruokia joista syntyy suuri määrä kosteutta (esimerkiksi vihannekset). Maksimaalisen energiansäästön saamiseksi ja paistoaikojen lyhentämiseksi, aseta elintarvikkeet uuniin äläkä esilämmitä uunitilaa.



Vältä uuniluukun avaamista paiston aikana ECO-toiminnolla.



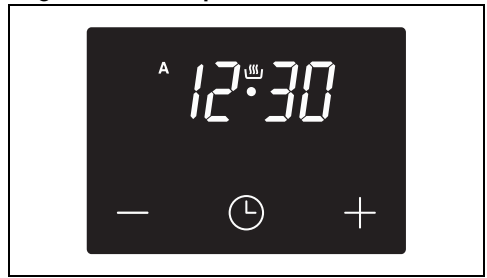
ECO-toiminnossa paistoaajat (ja mahdollinen esilämmitys) ovat pidempiä ja ne voivat riippua uunitilaa asetetusta ruoka-aineiden määrästä.


## VAPOR CLEAN (vain joissakin malleissa)





Tämä toiminto edesauttaa puhdistusta höyryn avulla, joka syntyy pohjalla olevaan tarkoituksenmukaiseen painumaan kaadetusta pienestä määrästä vettä.

## Digitaalinen ohjelmointi



 Vähennysnäppäin


 Kellonajan säätönäppäin





 Lisäysnäppäin

### Kellonajan asetus





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

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

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












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



### Ajastettu kypsennys




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

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

2. Paina kellonajan näppäintä  uudelleen. Näytölle ilmestyvät symbolit  ja kirjoitus  vuorotelleen senhetkisen kellonajan kanssa.
3. Käytä lisäys-  ja vähennysnäppäintä  haluttujen paistominuuttien asettamiseksi.
4. Valitse paistotoiminto ja -lämpötila.
5. Odota noin 5 minuuttia painamatta mitään näppäintä toiminnon aktivoimiseksi. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika yhdessä symbolien  ja  kanssa.



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

6. Äänimerkin sammuttamiseksi riittää, että painetaan mitä tahansa ohjelmointilaitteen kellon näppäintä.
7. Paina kellonajan näppäintä  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.



Yli 10 tuntia kestävää paistoaikaa ei ole mahdollista ohjelmoida.












Asetetun ohjelmoinnin nollaamiseksi pidä samanaikaisesti painettuna lisäys-  ja vähennysnäppäimiä  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 Ajustettu kypsennys kuvattuun tapaan.
2. Paina kellon näppäintä  2 sekuntia.
3. Paina kellonajan näppäintä  uudelleen. Näytölle ilmestyvät vuorotellen numerot  ja kirjoitus  kun taas symboli  vilkkuu. (esimerkiksi nykyinen kellonaika on 17.30).
4. Käytä näppäintä  tai  haluttujen minuuttien asettamiseksi. (esimerkiksi 1 tunti).
5. Paina kellonajan näppäintä . Näytölle ilmestyy kirjoitus  vuorotelleen

senhetkisen kellonajan kanssa laskettuna yhteen edellä asetetun paistojan kanssa. (esimerkiksi näytetty paiston päättymisaika on klo 18.30).

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



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

7. Odota noin 7 minuuttia painamatta mitään näppäintä toiminnon aktivoimiseksi. Näytölle ilmestyy nykyinen kellonaika ja symbolit  ja  syttyvät.
8. Valitse paistotoiminto ja -lämpötila.
9. Paiston päätyttyä kuumentavat osat kytkeytyvät pois päältä. Näytöllä oleva symboli  sammuu, symboli  vilkkuu ja kuuluu äänimerkki.
10. Käännä paistotoiminto- ja lämpötilakytin kohtaan **0**.
11. Äänimerkin sammuttamiseksi riittää, että painetaan mitä tahansa ohjelmointilaitteen kellon näppäintä.
12. Paina samanaikaisesti näppäimiä  ja  asetetun ohjelmoinnin nollaamiseksi.






Yli 10 tuntia kestävää paistoaikaa ei ole mahdollista ohjelmoida.



Yli 24 tuntia ylittäviä ohjelmoituja paistoja ei ole mahdollista asettaa.










Asetuksen jälkeen, jäljelle jäävä aika voidaan tarkistaa painamalla kellon näppäintä  2 sekuntia. Paina kellonajan näppäintä  uudelleen. Näyttöön ilmestyy kirjoitus  vuorotellen jäljellä olevan paistojan kanssa.

## Minuuttiajastin





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

Minuuttiajastin voidaan käynnistää milloin tahansa.




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

Äänimerkki kytketty asetetun ajan päättyessä.




- Paina vähennysnäppäintä  äänimerkin sammuttamiseksi.

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

### Asetuksien muokkaus



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


### Asetuksien peruutus

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


### Merkkiäänän valinta

Merkkiääntä voidaan säätää 3 eri sävellajissa.

- Pidä samanaikaisesti painettuna lisäys-  ja vähennysnäppäintä .
- Paina kellonajan näppäintä .

Paina vähennysnäppäintä  erilaisen merkkiäänän valitsemiseksi.

### Lämpötila-anturin käyttö (vain joissakin malleissa)

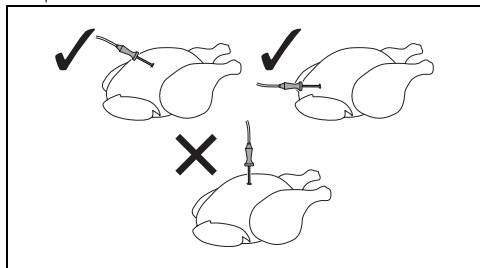
 Katso Turvallisuuden liittyvät yleiset varoitukset.


Lämpötila-anturin avulla voidaan kypsentää tarkkaan paistit, kyljyspaistit sekä erilaiset erikokoiset liharuoat. Anturin avulla ruoka voidaan kypsentää täydellisesti ruoan sisälämpötilaa valvomalla. Ruoan sisälämpötila


mitataan kärjen sisällä olevalla anturilla.

### Anturin oikea käyttö

- Aseta ruoka pellille.
- Työnnä anturin kärki ruokaan uunin ulkopuolella.
- Ihanteellisen tuloksen saamiseksi varmista, että lämpötila-anturi on asetettu ruoan paksuimpaan kohtaan, poikittaissuunnassa ja vähintään 3/4 sen pituudesta, mutta siten että se ei kuitenkaan kosketa alla olevaa peltiä eikä tule ulos itse ruoasta.



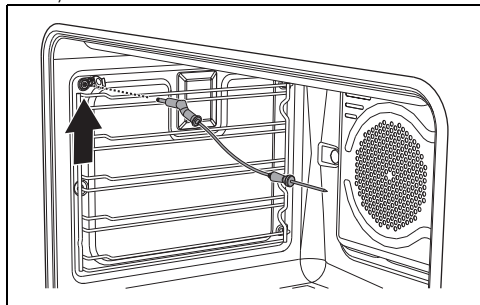
 Ruoan sisälämpötilan tarkkaa mittaamista varten lämpötila-anturi ei saa koskettaa luita tai rasvaisia osia.

 Uunin suositeltu minimilämpötila anturia käytettäessä on 120 °C, elleivät kyseessä ole alhaisessa lämpötilassa suoritettavat paistot.

### Ohjelmoi kypsennys lämpötila-anturilla







Esilämmityksellä:

- Aseta manuaalinen paisto (katso "Uunin käyttö").
- Esilämmityksen lopussa avaa luukku ja laita pellille asetettu paistettava ruoka asianmukaisille ohjauskiskoille.
- Aseta anturin jakkiliitin sivussa olevaan asianmukaiseen liitäntään käyttämällä hyväksi itse anturia kannen avaamiseksi.




- Sulje luukku.



5. Paina kellon näppäintä  muutama sekunti. Paina uudelleen näppäintä . Näytölle ilmestyy oletusarvoinen kohdelämpötila  kun taas symboli  vilkkuu.
6. Käytä näppäimiä  ja  kohdelämpötilan säätämiseksi minimi- ja maksimiarvon välillä.



- Minimikohdelämpötila: vastaa sillä hetkellä anturin mittaamaa lämpötilaa plus 2 °C.
- Maksimikohdelämpötila: 99 °C.

7. Odota muutama sekunti tai paina näppäintä  nähdäksesi anturin sillä hetkellä mittaaman lämpötilan.

Nyt paisto jatkuu, kunnes anturin mittaama lämpötila vastaa käyttäjän asettamaa kohdelämpötilaa.

Ilman esilämmitystä:

1. Aukaise luukku.
2. Laita pelti uuniin jonka päälle on asetettu paistettava ruoka ja siihen kiinnitetty anturi.
3. Aseta anturin jakkiliitin sivussa olevaan asianmukaiseen liitäntään käyttämällä hyväksi itse anturia kannen avaamiseksi.
4. Ohjelmoi kypsennys anturilla kuten on osoitettu edellisen kappaleen kohdissa nro 5, 6 ja 7.
5. Aseta manuaalinen paisto valitsemalla lämpötila ja paistotoiminto (ks. "Uunin käyttö").





### Kun paisto lämpötila-anturilla on käynnissä




Kun lämpötila-anturia käytetään, ohjelmoitua paistoa tai ajastettua paistoa ei ole mahdollista asettaa.



Paiston aikana lämpötila-anturilla, näppäimet  ja  eivät saa aikaan minkäänlaista vaikutusta.

1. Näppäimen  pidennetyllä painalluksella kytkeytyy päälle ajastin; paina  uudelleen saadaksesi kohdelämpötilan näkyville ja käytä näppäimiä  ja  sen säätämiseksi paiston aikana.

2. Paina  uudelleen tai odota 5 sekuntia palataksesi paistotapaan.

### Paiston päättyessä

Kun lämpötila-anturille asetettu kohdelämpötila saavutetaan, lämmityselementit kytkeytyvät pois päältä ja kuuluu sarja äänimerkkejä.

1. Paina ohjelmointilaitteen kelloa äänimerkin kytkemiseksi pois päältä.
2. Aukaise luukku.
3. Ota anturi pois ruoasta ja liitännästä.
4. Ota ruoka pois uunitilasta.
5. Varmista, että suojakansi on kunnolla kiinni.

### Neuvoja paistamiseen

#### Yleisiä ohjeita

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

#### Neuvoja lihan paistamiseen

- Paistoaajat vaihtelevat ruokien paksuuden ja laadun sekä käyttäjän makujen mukaan.
- Käännä ruokaa ruskistaaksesi sen molemmilta puolilta.
- Käytä paistien paistoajan mittaamisessa lihamittaria tai paina yksinkertaisesti lihan pintaan lusikalla. Jos se on kiinteä, se on kypsää, muussa tapauksessa paistoa joudutaan jatkamaan vielä muutaman minuutin ajan.

#### Neuvoja grillaukseen

- Lihojen grillaaminen voidaan suorittaa sekä kylmässä että esilämmitetyssä uunissa. Esilämmitystä suositellaan jos paistovaikutusta halutaan muuttaa.
- Kiertoilmagrillauksessa (jos läsnä) on suositeltavaa esilämmittää uunitila ennen grillausta.
- Aseta ruoka grillin keskelle.
- Grillitoiminnossa on suositeltavaa asettaa lämpötila korkeimman arvon kohdalle, paiston optimoimiseksi.

#### Neuvoja leivonnaisten ja piparien paistamiseen

- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan laadusta ja tiivyydestä.

- Tarkistaaksesi että leivonnainen on sisältä kypsää: paistoaajan päätyttyä, työnnä hammas tikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan. Jos leivonnainen ei jää kiinni hammas tikkuun, se on kypsä.
- Jos leivonnainen laskee, kun se poistetaan uunista, vähennä asetettua lämpötilaa seuraavan paiston yhteydessä noin 10 °C ja valitse mahdollisesti pidempi paistoaika.

### Neuvoja paistoon kahdella tasolla:

- Varustaudu 2 riitillä (niitä voidaan pyytää valtuutetuista huoltokeskuksista).
- Ilmavirtauksen edistämiseksi, aseta vuoat/pannat keskelle riitilöitä ja varmista, että niiden leveys/halkaisija ei ylitä 30 cm.
- Aseta riitilät jättäen niiden väliin tyhjä taso.
- Elintarvikkeen ja uunitilan täyttymisen mukaan, paisto kahdella tasolla voi vaatia muutaman ylimääräisen paistominuutin suhteessa paistoon yhdellä ainoalla tasolla.
- Kahdella tasolla suoritettaville paistoille osoitettujen toimintien ovat KIERTOILMA ja ALALÄMPÖ KIERTOILMA.

### Neuvoja sulatukseen ja kohotukseen

- Aseta sulatettavat ruoat ilman pakkausta kannettomaan astiaan ja uunitilan

ensimmäiselle tasolle.

- Vältä ruokien asettamista päällekkäin.
- Lihan sulattamiseksi käytä toiselle tasolle asetettavaa riitilää ja ensimmäiselle tasolle asetettavaa uunipeltiä. Tällä tavoin ruoka ei jää kosketuksiin sulatuksessa syntyvän nesteen kanssa.
- Herkimmät osat voidaan peittää alumiinifoliolla.
- Hyvää kohotusta varten aseta uunitilan pohjalle vettä sisältäviä astia.

### Paisto alhaisessa lämpötilassa anturin avulla (vain joissakin malleissa)

- Tämän tyyppistä paistotapaa suositellaan pehmeille ja vähärasvaisille lihoille, joiden sisälämpötila ei saa ylittää 65 °C. Aseta uunin lämpötila välille 90° - 100 °C. Tämä asetus pidentää paistoaikaa, mutta säilyttää ruoan laadulliset ominaisuudet ja estää sen koon liiallista pienenemistä.
- Parhaan paistotuloksen saamiseksi, ennen alhaisessa lämpötilassa suoritettavaa paistoa, ruskista liha pannulla korkeassa lämpötilassa 1 tai 2 minuutin ajan molemmin puolin.

## Suuntaa-antava paistotaulukko

Ruokalajit	Paino (Kg)	Toiminto	Taso	Lämp. (°C)	Aika (minuutteina)
Lasagne	3 - 4	STAATTINEN	1	220 - 230	45 - 50
Uunipasta	3 - 4	STAATTINEN	1	220 - 230	45 - 50
Vasikanpaisti	2	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180 - 190	90 - 100
Porsaan ulkofilee	2	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180 - 190	70 - 80
Makkarat	1,5	KIERTOILMAGRILLI	4	260	15
Roast beef	1	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	200	40 - 45
Kanipaisti	1,5	KIERTOILMA	2	180 - 190	70 - 80
Kalkkunapaisii	3	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180 - 190	110 - 120
Painosylttyä uunissa	2 - 3	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180 - 190	170 - 180
Kanapaisti	1,2	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180 - 190	65 - 70

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

Ruokalajit	Paino (Kg)	Toiminto	Taso	Lämp. (°C)	Aika (minuutteina)	
					Puoli 1	Puoli 2
Porsaankyljykset	1,5	KIERTOILMAGRILLI	4	260	15	5
Kyljykset	1,5	KIERTOILMAGRILLI	4	260	10	10
Porsaan pekonifilee	0,7	GRILLI	5	260	7	8
Sianliha filee	1,5	KIERTOILMAGRILLI	4	260	10	5
Häränliha filee	1	GRILLI	5	260	10	7
Kirjolohi	1,2	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	150 - 160	35 - 40	
Merikrotti	1,5	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	160	60 - 65	
Piikkikampela	1,5	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	160	45 - 50	
Pizza	1	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	260	8 - 9	
Leipä	1	KIERTOILMA	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia -leipä	1	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180 - 190	20 - 25	
Kuivakakku	1	KIERTOILMA	2	160	55 - 60	
Piirakka	1	KIERTOILMA	2	160	35 - 40	
Ricottakakku	1	KIERTOILMA	2	160 - 170	55 - 60	
Täytetyt nytyt	1	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	160	20 - 25	
Kermakakku	1,2	KIERTOILMA	2	160	55 - 60	
Tuulihatut	1,2	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180	80 - 90	
Sokerikakku	1	KIERTOILMA	2	150 - 160	55 - 60	
Riisikakku	1	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	160	55 - 60	
Briossit	0,6	KIERTOILMA	2	160	30 - 35	

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

## Suuntaa-antava paistotaulukko lämpötila-anturilla (vain joissakin malleissa)

Lihatyppi ja paloittelu	Tavoitelämpötila (°C)
<b>Nauta</b>	
Roast beef: raaka	50 - 53

Lihatyyppi ja paloittelu	Tavoitelämpötila (°C)
Roast beef: puolikypsä	55 - 58
Roast beef: kypsä	65 - 70
Paisti: raaka*	50
Paisti: puolikypsä*	58
Paisti: kypsä*	70
<b>Sianliha</b>	
Kylkipaisti	80 - 85
Kinkku	80 - 85
Makkarat**	75 - 80
<b>Vasikka</b>	
Vasikanpaisti	75 - 80
<b>Kana</b>	
Kokonainen kana	80 - 85
Kokonainen kalkkuna	80 - 85
Kalkkunapaisti (kokonainen tai rinta)	80 - 85
<b>Lammas</b>	
Lampaan koipireisi (raaka)	65
Lampaan koipireisi (kypsä)	75 - 80
<b>Kypsennys alhaisessa lämpötilassa</b>	
Nauta/ roastbeef: raaka***	50 - 54
Nauta/ roastbeef: puolikypsä***	55 - 60
* Ohjeen lämpötilat voivat vaihdella fileen paksuuden mukaan.	
** Kääreissä olevia elintarvikkeita varten suositellaan asianmukaista toimintoa hyvän grillaustuloksen saamiseksi.	
*** Ennen uuniin asettamista lihan ruskistamista pannulla suositellaan muutaman minuutin ajan molemmin puolin.	

## PUHDISTUS JA HUOLTO

### Laitteen puhdistus



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

### Pintojen puhdistus

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

### Päivittäinen puhdistus

Käytä aina ja ainoastaan hankaamattomia erityispuhdistusaineita, jotka eivät sisällä

klooripohjaista happoa.

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

### Ruokatahrat tai jäämät

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

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

Älä anna sokeripohjaisten tuotteiden kuivua laitteen sisäpuolelle (esim. hillo), koska ne voivat vaurioittaa laitteen sisäosan emalipintaa.

## Keittotason puhdistus

### Keittotason riitilät

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



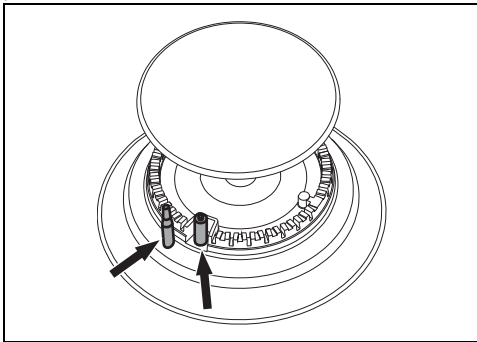
Riitilöiden ollessa jatkuvassa kosketuksessa liekkien kanssa, kuumuudelle altistettujen osien maalipinta saattaa ajan myötä heikentyä. Se on kuitenkin täysin luonnollista, eikä se vaikuta riitilöiden toimivuuteen millään tavoin.

### Liekin jako-osa ja kannet

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

### Sytytystulpat ja termoelementit

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



## Kytkimet



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

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

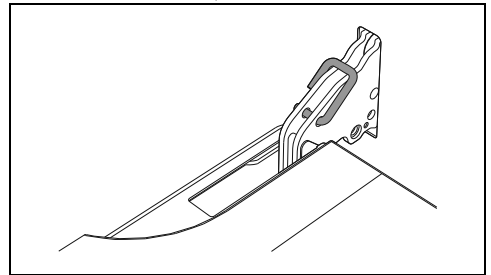
## Luukun puhdistus

### Luukun irrottaminen

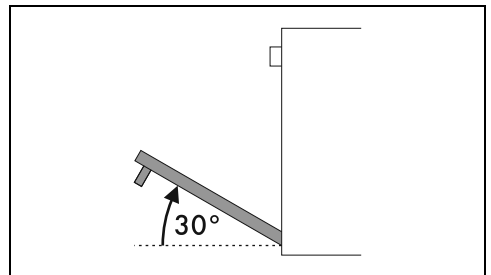
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku ja asettaa se astiapyhkeen päälle.

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

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

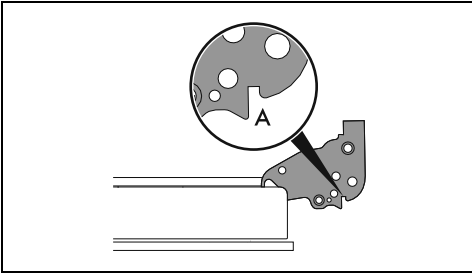


2. Tartu kiinni luukun molemmista reunoista kaksin käsin. Nosta sitä yläsuuntaan muodostamalla noin 30 asteen kulman ja vedä se irti.



3. Asettaaksesi luukun takaisin paikoilleen, aseta saranat tarkoituksenmukaisiin uunissa

oleviin aukkoihin ja varmista, että **A**-urat asettuvat kunnolla aukkoihin.



1. Laske luukku alasuuntaan ja kun se on asetettu paikoilleen, irrota tapit saranoiden aukoista.

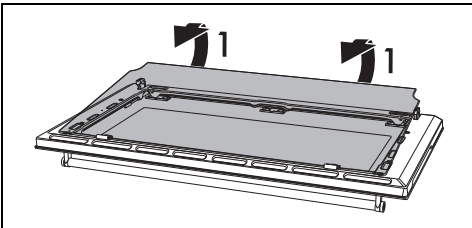
### Luukun lasin puhdistaminen

Pyri pitämään luukun lasit aina puhtaina. Käytä talouspaperia. Jos lika on jäänyt kiinni, pese lasi kostealla sienellä ja yleisellä pesuaineella.

### Sisälasi irrottaminen

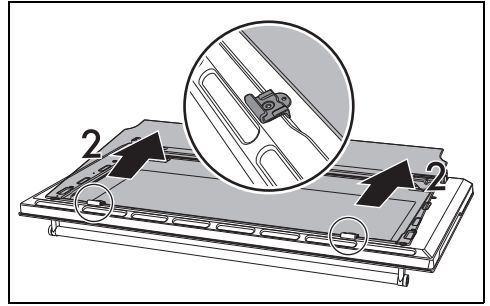
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun sisälasi voidaan irrottaa.

1. Avaise luukku.
2. Aseta lukitustapit saranoiden aukkoihin siten, että luukun tahaton sulkeutuminen voidaan estää (ks. kappale "Uunin luukun irrottaminen").
3. Vedä sisälasin takaosaa varovaisesti yläsuuntaan, noudattamalla nuolien osoittamaa suuntaa (1).

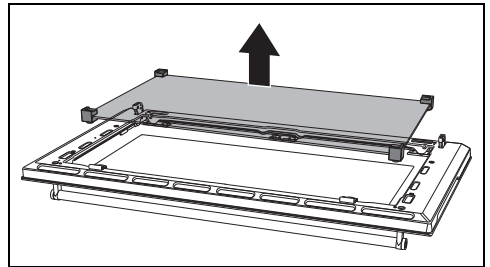


4. Vedä kahden etukoukun sisällä olevaa sisälasiä ulospäin noudattamalla nuolien (2)

osoittamaa liikettä sen irrottamiseksi luukusta.

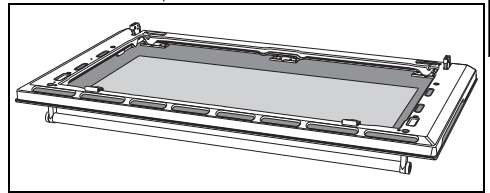


5. Irrota keskilasi nostamalla sitä yläsuuntaan.

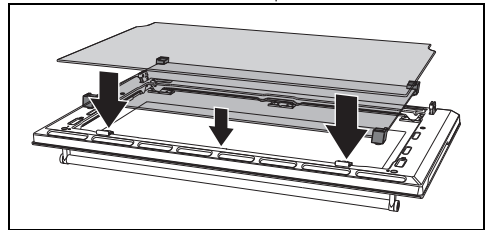


Joissakin malleissa on 2 keskilasiä.

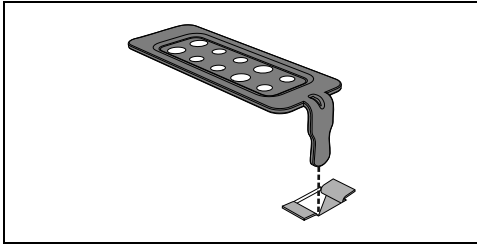
6. Puhdista ulkoinen lasi ja edellä irrotetut lasit. Käytä kotitalouspaperia. Jos lika on jäänyt kiinni, pese lasi kostealla sienellä ja neutraalilla pesuaineella.



7. Kun puhdistustoimenpiteet ovat päättyneet, aseta keskilasi luukussa olevaan tarkoituksenmukaiseen paikkaan.



8. Sisälasin asettamiseksi, työnnä yläosa luukussa oleviin etukoukkuihin ja kiinnitä 2 takatappia paikoilleen kevyesti painamalla.



### Kypsennystilan puhdistus

Kypsennystilan hyvän kunnan kannalta se tulee puhdistaa säännöllisesti ja kylmiltään.

Älä anna sokeripohjaisten tuotteiden kuivua kypsennystilan sisäpuolelle, sillä ne voivat vaurioittaa sen emalipintaa.

Puhdistusta varten poista kaikki irrotettavat osat. Puhdistuksen helpottamiseksi, irrota:

- luukku;
- ritilöiden/peltien kannattimet.



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

### Kuivaus

Ruokien kypsennys saa aikaan kosteutta kypsennystilan sisällä. Tämä on täysin normaalia, eikä se vaaranna laitteen hyvää toimintaa.

Jokaisen kypsennyksen lopussa:

1. anna laitteen jäähtyä
2. poista lika kypsennystilasta
3. kuivaa kypsennystila pehmeällä liinalla
4. jätä luukku auki tarvittavaksi ajaksi kypsennystilan täydellistä kuivaamista varten.

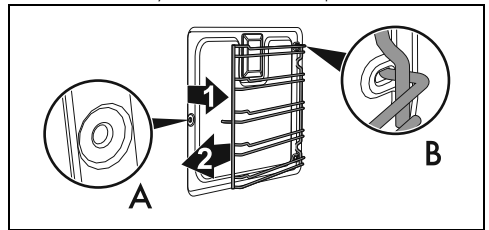
### Ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen

Ritilöiden/peltien kannattimet irrottamalla sivuseinät voidaan puhdistaa helpommin.

Ritilöiden/peltien kannattimien irrottamiseksi:

- Vedä kannatinta uunin sisäpuolta kohti irrottaaksesi sen kiinnikkeestä A ja pujota se

sitten kiinnityskohdista taustapuolella B.



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

### Vapor Clean (vain joissakin malleissa)



Katso turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.



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

### Esitoimenpiteet

Ennen Vapor Clean -toiminnon käynnistystä:

- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
- Jos läsnä, ota pois lämpötila-anturi.
- Jos läsnä, ota pois automaattisesti puhdistuvat paneelit.
- Kaada noin 120 millilitraa vettä uunitilan pohjalle. Varo, ettei vesi tule ulos urasta.
- Suihkupulloa käyttämällä, suihkuta veden ja astianpesuaineen sekoitusta uunitilan sisälle. Ruiskuta sekoitusta sivuseinille yläsuuntaan, alasuuntaan ja ohjauslevyn suuntaan.






Suorita korkeintaan 20 suihetta.



Älä suihkuta ohjauslevyn päälle, jos se on pinnoitettu itsepuhdistavalla materiaalilla.

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

## Vapor Clean -asetus


1. Käännä toimintokytkin symbolin  tai  kohdalle (jos läsnä).
2. Käännä lämpötilakytkin symbolin  kohdalle.
3. Anna puhdistussyklin vaikuttaa 18 minuuttia.


## Vapor Clean -toiminnon päättyminen

1. Käännä toimintokytkin asentoon 0 toiminnosta poistumista varten.
2. Avaa luukku ja pyyhi vähemmän pinnittyntä lika pois mikrokuutiulinalla.
3. Käytä pinnityneimpien jäämien puhdistuksessa naarmuttamatonta pesusientä.
4. Jos kyseessä on rasvajäämät, voit käyttää uunin puhdistukseen tarkoitettua pesuainetta.
5. Ota pois uunitilan sisälle jäänyt vesi.
6. Jos paikalla, aseta automaattisesti puhdistuvat paneelit ja riiilöiden/peltien kannattimet takaisin paikoilleen.

Paremmen hygieenisuuden vuoksi ja jotta voidaan estää pahojen hajujen tarttumista ruokiin:

- on suositeltavaa kuivata uunitila kiertoilmatoimintaa käyttämällä noin 10 minuutin ajan 160 °C:ssa.
- Jos läsnä on automaattisesti puhdistuvia paneeleja, on suositeltavaa suorittaa uunitilan kuivaus käyttämällä samanaikaisesti katalyysijaksia.

 Kumikäsineiden käyttöä suositellaan näiden toimenpiteiden aikana.

 Vaikeasti saavutettavien kohtien manuaalisen puhdistuksen helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku.


## Ylimääräinen huolto

### Neuvoja tiivisteiden huoltoon


Tiivisteiden on oltava pehmeä ja joustava.

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

### Sisävalon lampun vaihto

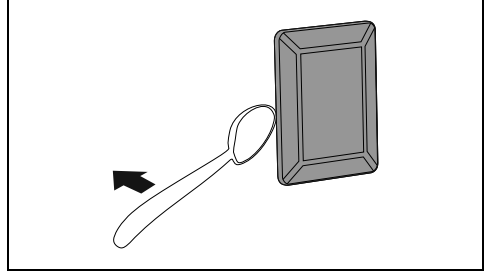
 **Sähköjännite**  
**Sähköiskun vaara**


- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.

 **Sähköjännite**  
**Sähköiskun vaara**

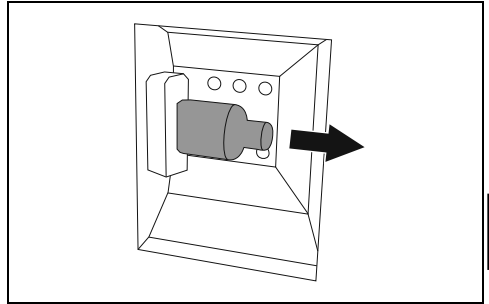
- Käytä suojaesineitä.


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



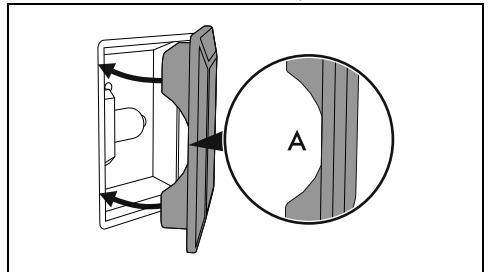
 Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.

4. Irrota lamppu.



 Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.

5. Vaihda lamppu tyypiltään samanlaiseen lamppuun (40W).
6. Asenna lampun kupu takaisin. Aseta sisälasin (A) ura luukkuun päin.





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

## ASENNUS



Laitteen saa asentaa pätevä teknikko voimassa olevia määräyksiä noudattamalla.

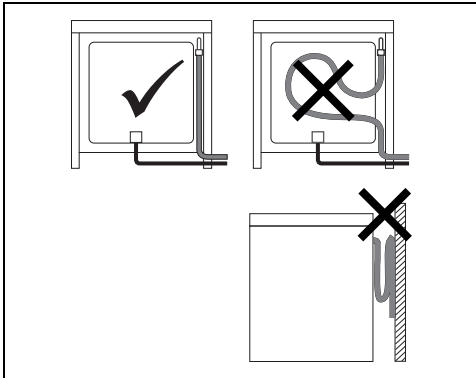
### Kaasuliitäntä



Ks. Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

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

### Liitäntä kumiletkulla



Tarkista, että seuraavia olosuhteita noudatetaan:

- letkun on oltava kiinnitetynä liitoskappaleeseen turvamuhveilla
- letku ei saa mistään kohdasta koskettaa kuumia seiniä (maks. 50 °C)
- letkuun ei saa kohdistua vetoa tai painetta, eikä se saa olla jyrkällä mutkalla tai kiertynyt
- letku ei saa olla kosketuksissa terävien esineiden tai kulmien kanssa
- jos letku ei ole täysin tiivis, ja se vuotaa kaasua älä yritä korjata sitä: vaihda letku uuteen
- tarkista, että letkun viimeistä käyttöpäivämäärää, joka on painettu sen

pintaan, ei ole ohitettu.

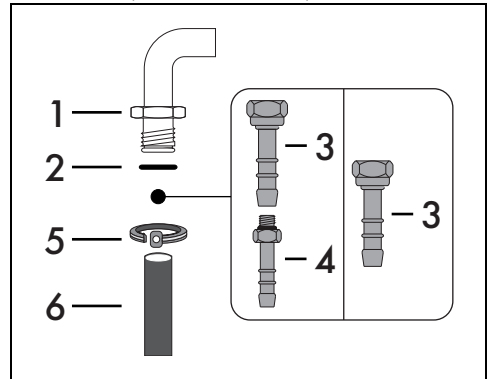


Kumiletkulla tehty liitos voidaan tehdä voimassaolevan lainsäädännön mukaisesti vain jos letku voidaan tarkastaa sen koko pituudelta.



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

Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttämällä kumiletkua, joka täyttää voimassa olevien säädöksiin vaatimukset (varmista, että kyseisen säädöksen lyhenne on merkitty letkuun).



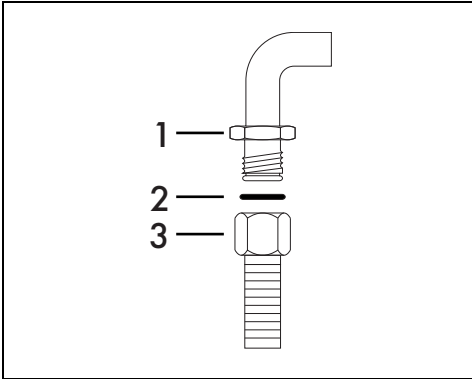
Ruuvaa letkuliitos 3 huolella laitteen kaasuliitokseen 1 (kierre 1/2" ISO 228-1) asettamalla väliin tiiviste 2. Käytetyn kaasuletkun läpimitasta riippuen on mahdollista ruuvata myös letkuliitos 4 letkuliitokseen 3.

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

### Liitäntä teräsletkulla

Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttämällä voimassa olevan lainsäädännön mukaista

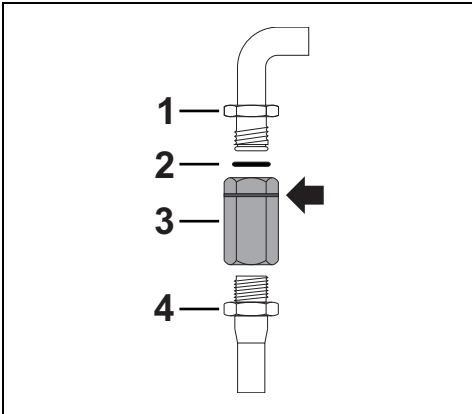
teräsletkua.



Ruuvaa liitos 3 kiinni laitteen kaasuliitokseen 1 asettamalla väliin aina varusteisiin kuuluva tiiviste 2.

### Liitäntä teräsletkulla ja bajonettiliittimellä

Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttäen joustavaa teräsletkua, jonka bajonettiliitin on standardin B.S. 609 mukainen.

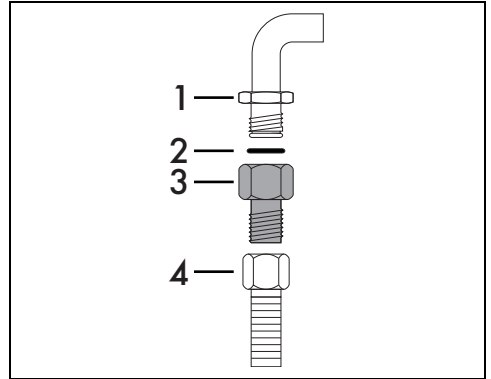


Laita eristävää materiaalia kaasuputken 4 kierteeseen ja ruuvaa siihen sovitin 3. Ruuvaa lohko laitteen liikkuvaan liitokseen 1 asettamalla väliin aina varusteisiin kuuluva tiiviste 2.

### Liitäntä teräsletkulla, jossa on kartiomainen liitin

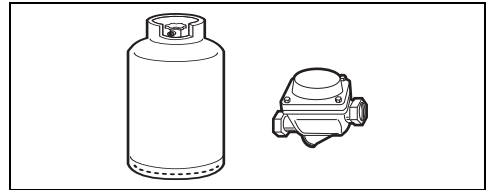
Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttämällä voimassa olevan lainsäädännön mukaista

teräsletkua.



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

### Nestekaasun liitäntä



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

Syöttöpaineen tulee noudattaa taulukon "Polttimien ja suuttimien ominaisuudet" arvoja.

### Tuuletus tiloissa

Laitte tulee asentaa vain pysyvästi tuuletettuihin tiloihin, voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti. Laitteen asennuspaikassa tulee olla tarvittava ilmanvaihto kaasun normaaliin palamiseen ja tilojen asianmukaiseen tuulettumiseen. Ritiloilla suojattujen ilmanottoaukkojen tulee olla kooltaan voimassa olevien lainsäädännön mukaiset ja sijoitettu siten, etteivät ne pääse tukkeutumaan edes osittain.

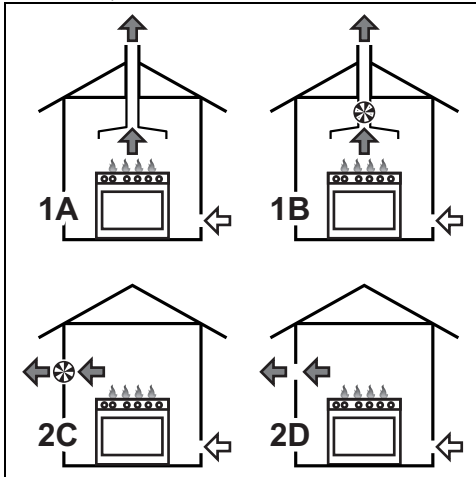
Tilaa tulee pitää riittävästi tuuletettuna, jotta paiston aikana syntyvä lämpö ja kosteus saadaan poistettua: erityisesti pitkän käyttöajan jälkeen on suositeltavaa avata ikkuna tai lisätä mahdollisten tuulettimien nopeutta.

### Palamistuotteiden poistaminen

Palamistuotteiden poisto voidaan taata luonnollisella ilmankierrolla toimivan savuhormiin

liitetyn liesituulettimen kautta tai pakotetun imun avulla. Tehokas imujärjestelmä vaatii huolellista suunnittelua pätevän ammattilaisen toimesta ja sen asentamista noudattaen lain määräämiä asentoja ja etäisyyksiä.

Toimenpiteen päättyessä asentajan on annettava yhdenmukaisuusvakuutus.



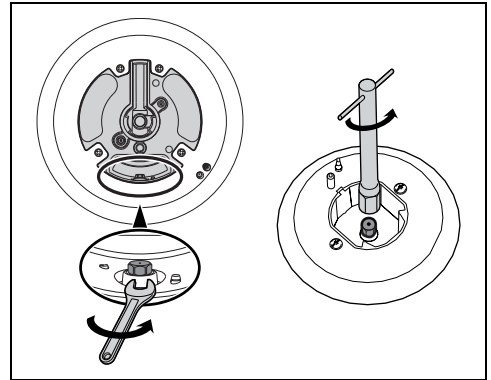
- 1 Poisto liesituulettimen kautta
- 2 Poisto jos liesituuletinta ei ole asennettu
- A Poisto yksittäisellä hormilla luonnollisella ilmankierrolla
- B Poisto yksittäisellä hormilla ja sähkötuulettimella
- C Poisto suoraan ulkoilmaan seinässä tai ikkunassa olevan sähkötuulettimen kanssa
- D Poisto suoraan ulkoilmaan seinän kautta

- Ilma
- Palamustuotteet
- Sähkötuuletin

### Mukautus eri kaasutyyppeihin

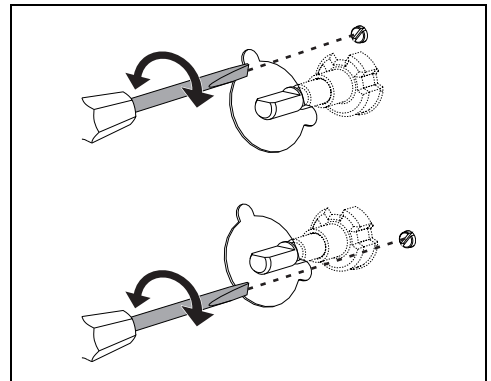
Jos laitetta käytetään muiden kaasutyyppeiden kanssa, tulee vaihtaa polttimien suuttimet ja säätää kaasuhanojen minimiliekki.

### Suuttimien vaihto



1. Irrota ritilät, ota kaikki kannet ja liekin jakosuorat pois päästäksesi käsiksi polttimien kuppeihin.
2. Vaihda suuttimet 7mm:n avaimella käytettävän kaasun mukaisiksi (ks. "Polttimien ja suuttimien ominaisuuksien taulukko").
3. Aseta polttimet takaisin paikoilleen asianmukaisesti.

### Metaani- tai kaupunkikaasun minimiarvon säätö



Sytytä poltin ja säädä se minimiarvoon. Poista kaasuhanan nuppi ja säädä hana tikun vieressä (mallista riippuen) olevaa säätöruuvia käyttäen, kunnes saavutat säännöllisen ja mahdollisimman pienen liekin.

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

### Nestekaasun minimiarvon säätö

Ruuvaa hanan tikun vieressä olevat ruuvit

loppuun asti myötöpäivään.



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

## Kaasuhanojen voitelu

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



Kaasuhanojen voitelu on suoritettava ammattitaitoisen teknikon toimesta.

## Kaasutyypit ja maat

Kaasutyyppi		IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
<b>1 Metaanikaasu G20</b>											
G20	20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25	20/25 mbar			•							
<b>2 Metaanikaasu G20</b>											
G20	25 mbar										•
<b>3 Metaanikaasu G25.1</b>											
G25.1	25 mbar										•
<b>4 Metaanikaasu G2.350</b>											
G2.350	13 mbar									•	
<b>5 Nestekaasu G30/31</b>											
G30/31	28-30/37 mbar	•	•	•	•	•	•				
G30/31	30/30 mbar							•	•		•
<b>6 Nestekaasu G30/31</b>											
G30/31	37 mbar									•	
<b>7 Kaupunkikaasu G110</b>											
G110	8 mbar	•						•			

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

## Polttimien ja suittimien ominaisuuksien taulukko

<b>1 Metaanikaasu G20 - 20 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Nimellinen lämpöteho (kW)	1,0	1,8	3,0	4,2
Suittimen halkaisija (1/100 mm)	72	97	120	145
Esikammio (merkitty suittimeen)	(X)	(Z)	(H9)	(F3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	1400
<b>2 Metaanikaasu G20 - 25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Nimellinen lämpöteho (kW)	1,1	1,8	3,0	4,2
Suittimen halkaisija (1/100 mm)	72	94	110	145
Esikammio (merkitty suittimeen)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	1900
<b>3 Metaanikaasu G25.1 - 25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Nimellinen lämpöteho (kW)	1,1	1,8	3,0	4,2
Suittimen halkaisija (1/100 mm)	77	100	134	152
Esikammio (merkitty suittimeen)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	1400

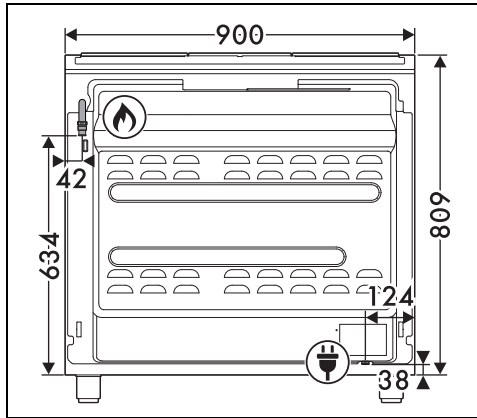


D	879 - 919 mm
H	750 mm
I	400 mm
L <sup>2</sup>	900 mm

<sup>1</sup> Minimietäisyys sivuseinistä tai muista tulenaroista materiaaleista.

<sup>2</sup> Kaapin minimileveys (=A)

### Laitteen mitat



Kaasuliittännän asento



Sähköliittännän asento

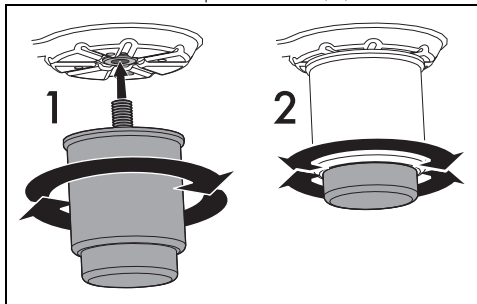
### Laitteen asettaminen tasoon



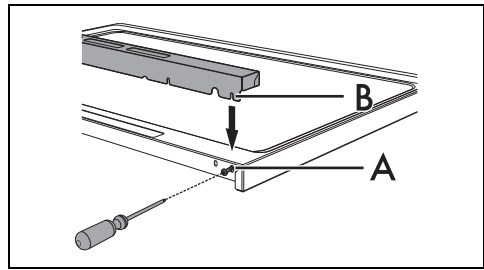
Ks. Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Hyvän vakauden kannalta on tärkeää, että laite vaaitetaan oikein lattialle.

Kun sähkö-/kaasuliittäntä on tehty, ruuvaa kiinni neljä varustuksiin kuuluvaa jalkaa (1). Ruuvaa jalat kiinni tai auki alaosassa, kunnes laite saadaan vaaitettua ja vakaaksi (2).



### Korokkeen asennus



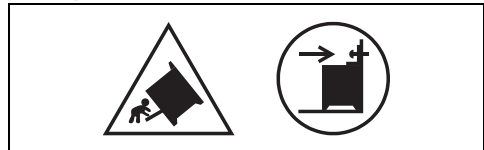
Koroke tulee aina asemoida ja kiinnittää laitteeseen asianmukaisesti.

1. Löysää kahta keittotason takana (löysää vain ulompia ruuveja) olevaa ruuvia (A) käyttäen ruuvimeisseliä.
2. Aseta koroke tasolle.
3. Aseta korokkeen aukot (B) kohdakkain ruuvien (A) kanssa.



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

### Kiinnitys seinään

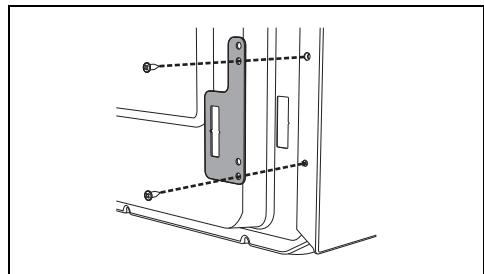


Edellä mainitut symbolit viittaavat vakauslaitteiden puuttumisesta aiheutuvaan vaaraan ja niiden oikean asennuksen tärkeyteen.



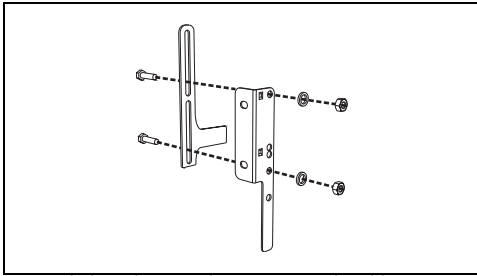
Laitteen kaatumisen estämiseksi tulee asentaa vakauslaitteet.

1. Ruuvaa kiinnityslevy seinään laitteen takaosaan.

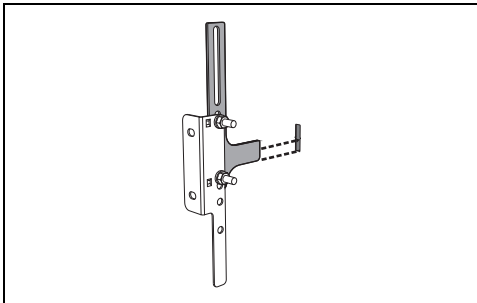


2. Säädä 4 jalan korkeutta.

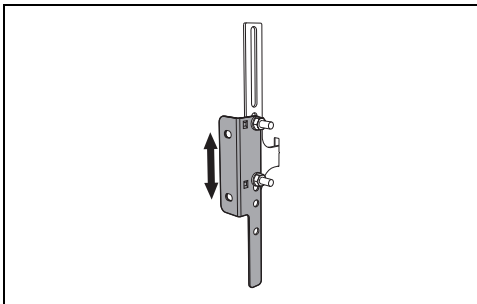
3. Kokoa kiinnityskannatin.



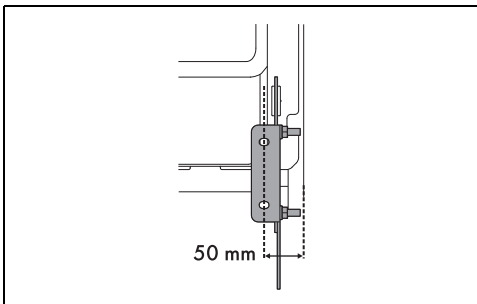
4. Kohdista kiinnityskannattimen koukku seinäkiinnityksessä käytetyn levyn alustan kanssa.



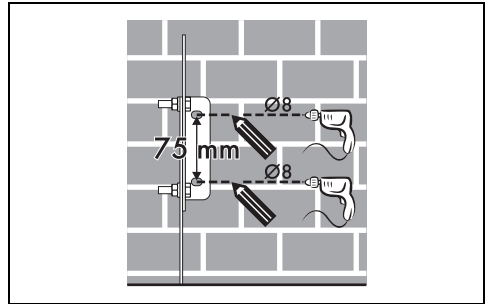
5. Kohdista kiinnityskannattimen alusta lattiaan asti ja kiristä ruuvit saadaksesi ne oikeisiin arvoihin.



6. Pidä 50 mm etäisyys laitteiston sivusta kannattimen aukkoihin.

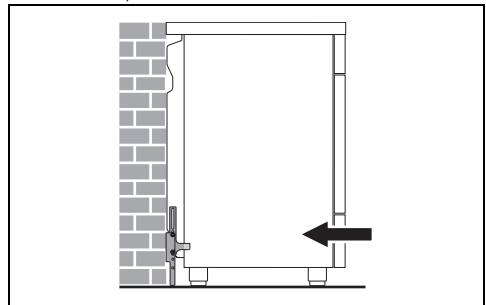


7. Siirrä kannatin seinälle ja merkitse tehtävien reikien paikat seinään.



8. Kun seinään on tehty reiät, käytä tulppallisia ruuveja kannattimen kiinnittämiseksi seinään.

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



## Sähköliitäntä



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

## Yleisiä tietoja

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet vastaavat tyyppikilven tietoja.

Tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkinnän sisältävä tyyppikilpi sijaitsee näkyvällä paikalla laitteessa.

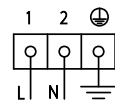
Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa. Suorita maadoitus käyttämällä vähintään 20 mm pidempää johtoa muihin johtoihin nähden.

Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

220-240 V 1N~

3 x 1,5 mm<sup>2</sup>

kolminapainen johto



Osoitetut arvot viittaavat johdon sisäiseen läpimitaan.



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

### **Kiinteä liitäntä**

Sijoita laitteen sähköjohtoon moninapainen katkaisin, jonka kontaktien avausväli on riittävä, jotta irtikytkentä tapahtuu ylijänniteluokassa III, voimassa olevien asennusmääräysten mukaisesti.

### **Australian ja Uuden-Seelannin markkinoille**

Kiinteään liitäntään sisältyvän katkaisumenetelmän on oltava AS/NZS 3000 -määräysten mukainen.

### **Liitäntä pistokkeella ja pistorasialla**

Tarkista, että pistoke ja pistorasia ovat samaa tyyppiä.

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

### **Ohjeet asentajalle**

- Jos pistoke on kytketty, pistokkeen on oltava aina helppopääsyisessä paikassa asennuksen jälkeen.
- Älä taita äläkä jätä jumiin virtajohtoja.
- Laitte tulee asentaa asennuskaavioiden mukaan.
- Älä yritä ruuvata auki tai pakottaa liittimen kierteitettyä kulmaa. Vaarana on, että tämä laitteen osa vaurioituu, mikä saattaa mitätöidä valmistajan takuun.
- Käytä vettä ja saippuaa kaasuvuotojen tarkastamiseksi kaikissa liitoksissa. ÄLÄ käytä avotulta mahdollisten vuotojen paikantamiseksi.
- Laita kaikki polttimet päälle yksittäin ja samanaikaisesti kaasuventtiiliin, polttimen ja sytytyksen oikean toiminnan tarkastamiseksi.
- Käännä polttimien kytkimiä minimiliekkin kohdalle ja tarkkaile jokaisen polttimen liekin vakautta yksittäin ja yhdessä.
- Jos laite ei toimi oikein kun kaikki tarkastukset on suoritettu, käänny alueellasi toimivan valtuutetun huoltokeskuksen puoleen.
- Kun laite on asennettu oikein, anna käyttäjälle tarvittavat ohjeet sen asianmukaiseen käyttöön.