

<b>VAROITUKSIA</b>	<b>373</b>	Lisävarusteiden käyttö	384
Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	373	Keittotason käyttö	385
Asennus	378	Säilytystilan käyttö (jos läsnä)	387
Laitteen käyttötarkoitus	379	Uunin käyttö	387
Tämä käyttöohje	379	Digitaalinen ohjelmointi	388
Valmistajan vastuu	379	Lämpötila-anturin käyttö (vain joissakin malleissa)	390
Tyypikilpi	379	Neuvoja paistamiseen	392
Hävittäminen	379	Suuntaa-antava paistotalukko	393
Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille	380	Suuntaa-antava paistotalukko lämpötila-anturilla (vain joissakin malleissa)	394
Energiatehokkuuden tekniset tiedot	380	<b>PUHDISTUS JA HUOLTO</b>	<b>395</b>
Energian säästämiseksi	380	Laitteen puhdistus	395
Tietoja energiankulutuksesta sammutettuna/valmiustilassa	380	Lasikeraamisen keittotason puhdistus	395
Valonlähteet	380	Kytkimet	396
Miten käyttöohjetta luetaan	380	Luukun puhdistus	396
<b>KUVAUS</b>	<b>381</b>	Kypsennystilan puhdistus	397
Yleinen kuvaus	381	Vapor Clean (vain joissakin malleissa)	398
Keittotaso	381	Ylimääräinen huolto	399
Ohjauspaneeli	382	<b>ASENNUS</b>	<b>400</b>
Muut osat	383	Asemointi	400
Lisävarusteet	383	Sähköliitäntä	402
<b>KÄYTTÖ</b>	<b>384</b>	Ohjeet asentajalle	403
Esitoimenpiteet	384		

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

### Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset

#### Henkilövahingot

- Laite ja siihen kuuluvat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Pidä lapset poissa laitteen läheisyydestä.
- Käytön aikana laite kuumenee. Varo koskemasta uunin sisällä olevia lämmityselementtejä.
- 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.
- Toimi äärimmäisen varovaisesti, sillä keittoalueet kuumenevat nopeasti. Vältä kattiloiden tyhjänä kuumentamista. Ylikuumenemisen vaara.
- Käytön jälkeen laita keittoalueet pois päältä, jotka ovat edelleen erittäin kuumia, vaikka ne olisivatkin pois päältä. Älä koske keittotason pintaa.
- Kypsennystä on aina valvottava. Lyhytaikaista paistoa on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Valvomaton ruoanlaitto käyttäen rasvaa ja/ 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.
- Älä käytä Booster ja/ tai Double Booster -toimintoja (jos läsnä) rasvaisten tai öljyisten ruokien lämmittämiseen. Tulipalovaara.
- Älä aseta metalliesineitä, kuten astioita tai ruokailuvälineitä, keittotason pinnalle, sillä ne voivat ylikuumentua.
- Älä käytä kypsennyksessä säilyketölkkejä, suljettuja astioita tai muoviasiatioita.
- Älä työnnä teräviä metalliesineitä (keittiövälineitä tai työkaluja) laitteessa oleviin aukkoihin.
- Älä käytä tai säilytä tulenarkoja materiaaleja laitteen läheisyydessä.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Paiston aikana uunin luukun on oltava kiinni.
- Jos ruoka-aineita käsitellään paiston aikana tai paiston lopussa, avaa luukku 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi päästäaksesi höyryn pois ja avaa luukku vasta sitten kokonaan.
- Älä avaa säilytystilaa (jos läsnä) kun uuni on päällä ja kuuma.
- Säilytystilan (jos läsnä) sisällä olevat esineet voivat olla erittäin kuumia myös uunin käytön jälkeen.
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- Älä koskaan irrota pistoketta (jos läsnä) johdosta vetämällä.
- **ÄLÄ KÄYTÄ TAI SÄILYÄ TULENARKOJA MATERIAALEJA SÄILYTYSTILASSA (JOS SELLAINEN ON) TAI**

## LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ.

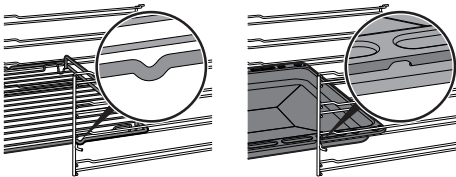
- ÄLÄ KÄYTÄ SPRAY-SUIHKEITA TÄMÄN LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ KUN SE ON TOIMINNASSA.
- ÄLÄ TEE MUUTOKSIA LAITTEESEEN.
- Pue aina henkilösuojaimet ennen laitetta koskevien toimenpiteiden suorittamista (asennus, huolto, aseointi tai siirto).
- Älä suorita puhdistustoimenpiteitä laitteen ollessa vielä kuuma 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 lamppeja, älä käytä niitä kodin valaistukseen.
- 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.
- Jos lasikeraamiseen pintaan

syntyy halkeamia, rakoja tai pinta rikkoutuu, sammuta laite välittömästi. Kytke virta pois päältä ja ota yhteys tekniseen huoltoon.

- Älä koske tai puhdista keittotason pintaa toiminnan aikana tai kun jäännöslämmön merkkivalot palavat.
- Laita kytkinten lukitus päälle, jos läsnä on lapsia tai kotieläimiä, jotka ylettyvät keittotasolle.
- Käytön jälkeen sammuta levyt. Älä koskaan luota yksinomaan keittoastioiden tunnistimeen.
- Kiinnitä erityistä huomiota lapsiin, sillä he eivät välttämättä näe jälkilämpöön liittyvää merkinantoa. Käytön jälkeen keittoalueet ovat edelleen erittäin kuumia jonkin aikaa, vaikka ne olisivatkin pois päältä. Pidä huoli, etteivät lapset koske alueisiin.
- Sydämentahdistinta tai muita samankaltaisia laitteita käyttävien henkilöiden tulee varmistaa, ettei induktiivinen kenttä, jonka taajuusalue on välillä 20 - 50 kHz, vaikuta laitteen toimintaan.
- Sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevien määräysten mukaan sähkömagneettinen induktio-keittotaso kuuluu ryhmään 2 ja luokkaan B (EN 55011).

## 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 tarvittaessa puu- tai muoviesineitä.
- Älä käytä höyrysuihkuja laitteen puhdistamiseen.
- Älä käytä laitetta tukialustana.
- Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.
- Älä istu laitteen päälle.
- Älä nojaa äläkä istu avoimen luukun päälle.
- Ritilät ja uunipellit on asetettava sivuohjaimiin niiden pysähtymiskohtaan asti. Mekaanisten turvalukitusten, jotka estävät niiden tahattoman ulosvedon, tulee olla alasuuntaan ja uunin takaosaan päin.



- Älä jätä laitetta valvomatta sellaisen 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.
- 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 luukua asettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasin päälle.
- Astiat tai pannut on asetettava keittotason alueen sisäpuolelle.
- Kaikkien keittoastioiden pohjan tulee olla tasainen ja säännöllinen.
- Jos neste kiehuu tai valuu yli,

puhdistusta valunut neste pois keittotasolta.

- Älä kaada tasolle happamia aineita, kuten sitruunamehua tai etikkaa.
- Älä päästä keittotasoon sokeria tai muita sokerisekoituksia kypsennyksen aikana.
- Älä aseta sen päälle kypsennyksen aikana sulavia tai syttyviä materiaaleja tai aineita (paperi, muovi tai alumiinikelmu).
- Älä käytä höyrysuihkuja laitteen puhdistamiseen.
- Aseta astiat suoraan lasikeraamiselle pinnalle.
- 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 käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita luukun lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhemaisia tuotteita, tahrannoistoaaineita tai teräsvillaa).
- Lasikeraaminen pinta on erittäin iskunkestävä, vältä silti

kiinteiden ja painavien esineiden putoamista keittotason pinnalle, sillä ne voivat aiheuttaa sen rikkoutumisen.

- Älä käytä avointa luukkua vipuna sijoitettaessa laitetta kalustekaapin sisälle.
- Älä kohdistavattuun luukkuun liiallista voimaa.
- Tarkista, ettei luukkujen väliin jää esineitä.
- Älä käytä kahvaa tämän laitteen nostamiseksi tai siirtämiseksi.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisten ajastimien tai kauko-ohjainten kanssa.
- 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.
- Jotta vältät lasipinnan naarmuuntumisen, älä vedä kattiloita tasolla vaan nosta niitä ja aseta ne uuteen haluttuun asentoon.

### **Lämpötila-anturi (jos läsnä)**

- Älä koske lämpötila-anturin tankoa tai kärkeä kun sitä on käytetty.
- Suojaa käsiä uunikintailla 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.
- Ennen laitteelle suoritettavien toimenpiteiden suorittamista (asennus, huolto, asemointi tai siirto), varustaudu aina henkilönsuojaimilla.
- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avustamana.
- Tarkista, että kalusteessa on vaaditut aukot.
- Tarkista, että kalusteen materiaali kestää lämpöä.
- Laitteen mahdollisen ylikuumentumisen estämiseksi sitä ei saa asentaa koristeoven tai paneelin taakse.
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suoritettavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Anna sähköliittännät ammattitaitoisen teknisen henkilöstön tehtäväksi.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksien mukainen maadoitus on pakollinen.
- Käytä vähintään 90 °C:n lämpötilaa kestäviä johtoja.

- Virtajohtojen ruuvien kiristysmomentti liitinrimassa tulee olla välillä 1,5-2 Nm.
- Toimi varovaisesti jos ylimääräisiä sähkölaitteita kytketään. Liitosjohtoja ei saa päästää kosketuksiin kuumien keittoalueiden kanssa.
- Vain tekninen ja koulutettu henkilöstö saa asentaa ja vaihtaa tarvittaessa virtajohdon uuteen.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi, jos virtajohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.
- Mahdollista laitteen irrottaminen asennuksen jälkeen helppopääsyisellä pistokkeella tai kytkimellä, jos kyseessä on kiinteä liitäntä.
- 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 käyttöajan.
- 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 ympäristöstävällisiä 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 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.

### 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.

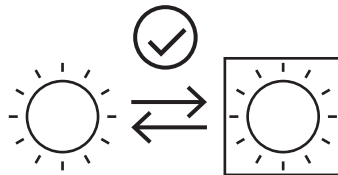
- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Ota kaikki uunipellit ja ritilät, joita ei käytetä paiston aikana, pois uunitilasta.
- Pysäytä paisto muutama minuutti ennen normaalisti käytettyä aikaa. Paisto jatkuu jäljelle jäävien minuuttien ajan uunin sisälle kertyneellä lämmöllä.
- Vähennä luukun avaamista minimiin, jotta lämmön häviämistä voitaisiin estää.
- Pidä uunitila aina puhtana.

## 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  $\geq 300\text{ }^{\circ}\text{C}$  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

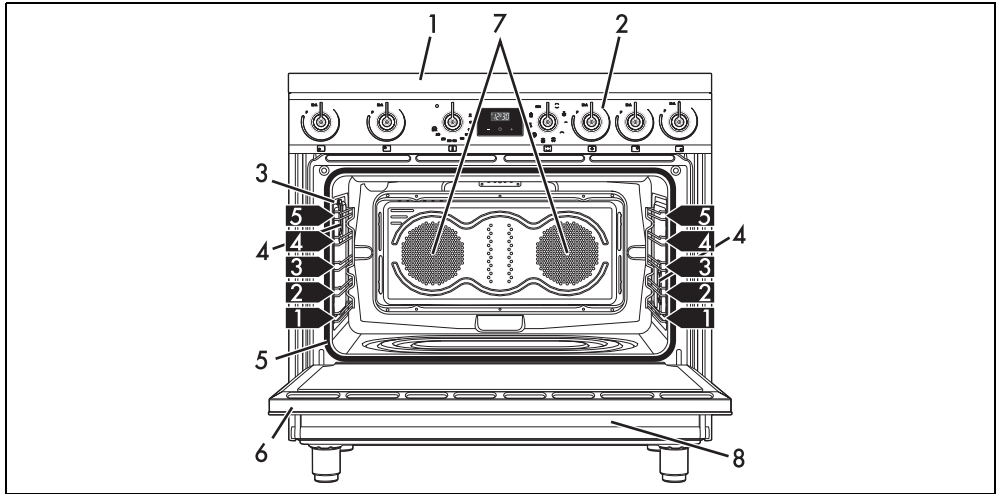


Tieto/Ehdotus



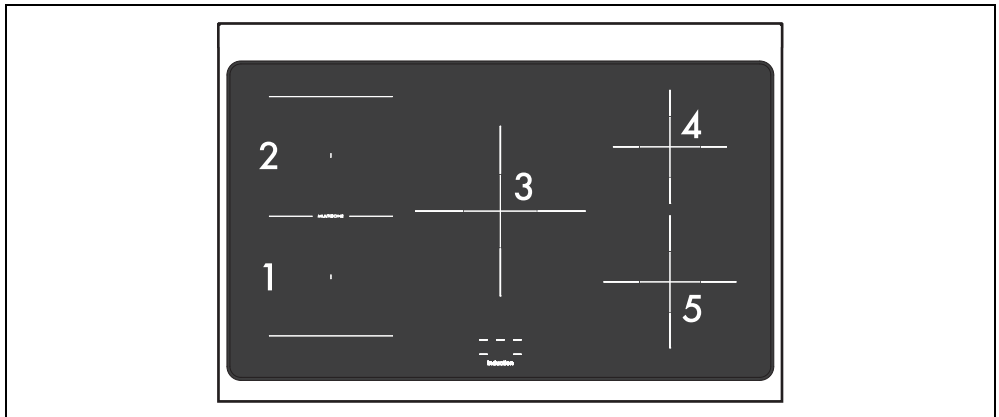
# KUVAUS

## Yleinen kuvaus



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

## Keittotaso



Alue	Mitat K x L (mm)	Ø kattila min. (mm)	Ø kattila suositeltu (mm)	Max absorboitu teho (W)*	Absorboitu teho Booster-toimin- non perusteella (W)*
1	190 x 196	120	190	2100	2300
2	190 x 196	120	190	1600	1850
3	270 x 270	145	270	2300	3000

Alue	Mitat K x L (mm)	Ø kattila min. (mm)	Ø kattila suositeltu (mm)	Max absorboitu teho (W)*	Absorboitu teho Booster-toimin- non perusteella (W)*
4	180 x 180	110	180	1300	1400
5	210 x 210	120	210	2300	3000

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

## Induktiotoiminnon etuja



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

- Energiansäästö energian suoran siirron ansiosta kattilaan (tarkoituksenmukaisesta magneettisista materiaaleista valmistettuja astioita vaaditaan) suhteessa perinteiseen sähköllä suoritettavaan kypsennykseen.
- Lisääntynyt turvallisuus energian siirron ansiosta pelkäästään astiaan, joka on asetettu keittotasolle.
- Energiansiirron korkea tehokkuus induktiokeittoalueelta kattilan alustaan.
- Nopea kuumennusnopeus.

- Rajoittunut palovammojen vaara, sillä keittotason pinta kuumenee vain kattilan alaosaan; yli vuotaneet ruuat eivät jää kiinni.

## Tehon ohjaus

Keittotasoon kuuluu tehon ohjausmoduuli, joka optimoi/rajoittaa kulutusta. Jos asetetut tehotasot ylittävät sallitun maksimiarajan, elektroninen piirikortti ohjaa automaattisesti levyille annettua tehoa. Moduuli pyrkii säilyttämään maksimaaliset tehotasot. Näytölle ilmestyy automaattisen ohjauksen asettamat tasot.

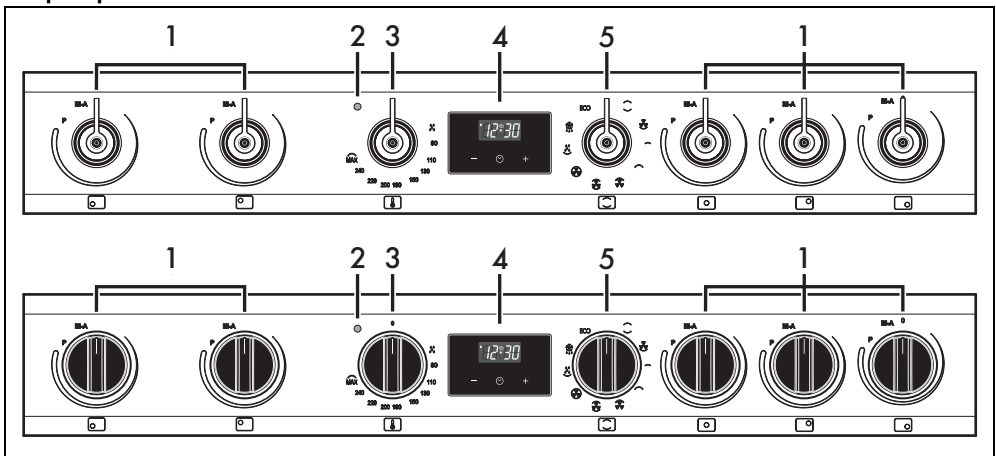


Prioriteetti annetaan kronologisessa järjestyksessä ensimmäiseksi asetetulle alueelle.



Tehon ohjausmoduuli ei vaikuta laitteen kokonaismääräisen sähkön absorbointiin.

## Ohjauspaneeli



### 1 Keittotason keittoalueiden kytkimet

Hyödylliset induktiolieden keittoalueiden

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

osoitetaan keittotasolle asetetulla näytöllä.

## 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

Tuuletteen 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.

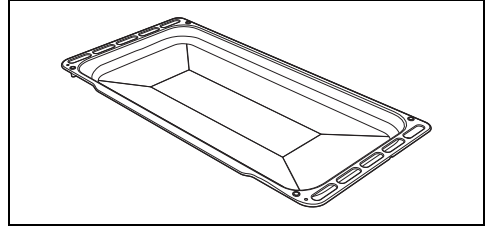
## Lisävarusteet

- Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia lisävarusteita.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat

lisävarusteet on valmistettu voimassa olevien lakien mukaisista materiaaleista.

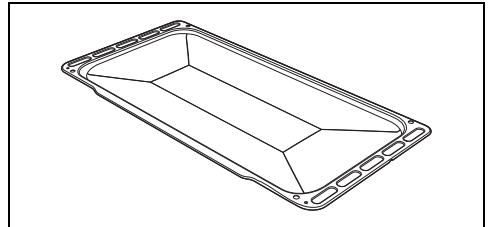
- Varustuksiin kuuluvia alkuperäisiä lisävarusteita tai ylimääräisiä lisävarusteita voidaan pyytää valtuutetuista huoltokeskuksista. Käytä vain valmistajan alkuperäisiä lisävarusteita.

## Syvä uunipelti



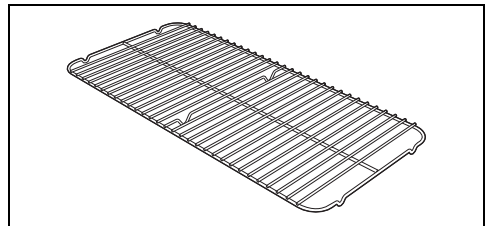
Hyödyllinen rasvojen keräämiseen, jotka voivat valua yläpuolella olevalle ritilälle asetetuista ruoka-aineksista.

## Uunipelti



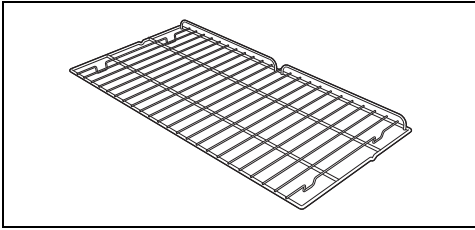
Hyödyllinen rasvojen keräämiseen, jotka voivat valua yläpuolella olevalle ritilälle asetetuista ruoka-aineksista ja kakkujen, pizzojen, leivosten, keksien paistoon...

## Ritilä



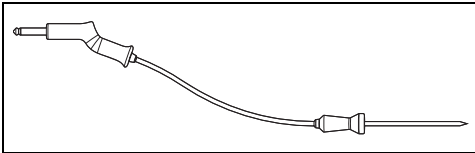
Tarkoitettu asetettavaksi uunipeltiin päälle silloin, kun ruoka-ainekset voivat valua sen yli.

## Uunipellin ritilä



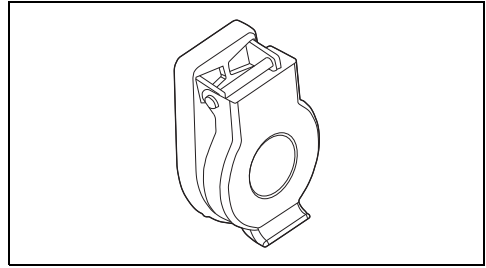
Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

## Lämpötila-anturi (vain joissakin malleissa)



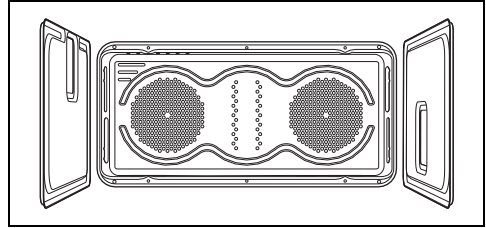
Lämpötila-anturin avulla voidaan kypsentää ruoka mittaamalla lämpötila sen keskeltä.

## Suojakansi (vain joissakin malleissa)



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

## Automaattisesti puhdistuvat paneelit (vain joissakin malleissa)



Hyödylliset pienten rasvamäärien absorbointiin.

# KÄYTTÖ

## Esitoimenpiteet



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

- Irrota mahdolliset laitteen ulko- tai sisäpuolella olevat suoja-uvovit 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

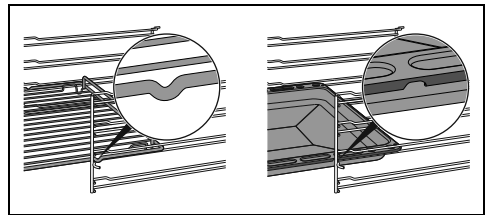
- tuuleta huonetta,
- äläkä oleskele siellä.

## 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.

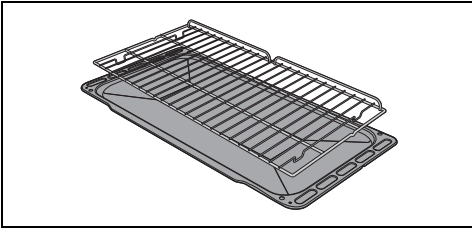


Aseta ritilät ja pellit varovasti uunitilaan niiden pysähtymiskohtaan asti.



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

## Unipellin ritilä



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

## Keittotason käyttö

Kaikki laitteen kytkimet ja ohjaimet sijaitsevat samassa etupaneelissa. Jokaiseen kytkimeen merkitty vastaava keittoalue. Riittää, että käännät kytkintä myötäpäivään halutun tehoarvon kohdalle.



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



Käytön jälkeen sammuta käytetyt levyt kääntämällä vastaava kytkin asentoon 0. Älä koskaan luota yksinomaan keittoastioiden tunnistimeen.

## Induktioliedellä käytettävät astiat

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


### Käyttöön sopivat astiat:

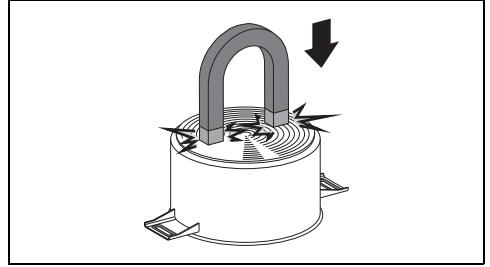
- Emaloidut teräsastiat paksulla pohjalla.
- Valurauta-astiat emaloidulla pohjalla.
- Ruostumattomasta monikerroksisesta teräksestä, ferriittisestä ruostumattomasta teräksestä ja erityisellä pohjalla valmistetusta alumiinista valmistetut astiat.

### Käyttöön sopimattomat astiat:

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



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

asetta se keittoalueelle ja laita keittolevy päälle. Jos näytölle ilmestyy symboli , kattila ei sovellu käyttöön.



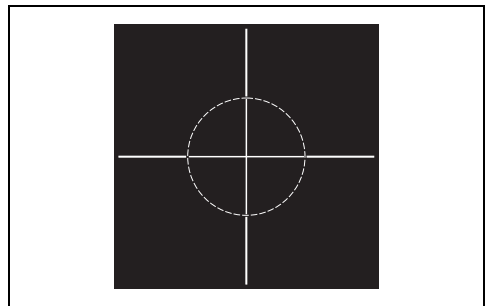
Käytä yksinomaan kattiloita, joiden pohja on täysin tasainen ja jotka sopivat käytettäväksi induktioliedellä. Jos kattilan pohja on epäsäännöllinen, se voi vaarantaa kuumennusjärjestelmän tehokkuutta ja estää jopa liedellä olevan kattilan havaitsemisen.

## Keittoastian tunnistus

Kun keittoalueella ei ole keittoastiaa tai keittoastia on liian pieni, energiaa ei siirretä ja näytölle ilmestyy symboli . Jos keittoalueella on sopiva keittoastia, tunnistusjärjestelmä havaitsee sen ja käynnistää tason kytkimen kautta asetetulle tasolle. Energian siirto keskeytyy myös kun keittoastia otetaan pois keittoalueelta (näytölle ilmestyy symboli ). Jos keittoastian tunnistustoiminto aktivoituu keittoalueelle asetettujen keittoastioiden tai paistinpannujen pienestä koosta huolimatta, pelkkää tarvittavaa energiaa siirretään.

## Keittoastian tunnistukseen liittyvät rajat

Keittoastian pohjan minimihalkaisija on merkitty ritillä keittoalueeseen.



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

## Keittoajan rajoitus

Keittotasoon kuuluu automaattinen laite, joka rajoittaa käyttöaikaa. Jos keittoalueen asetuksia ei muuteta, jokaisen keittoalueen maksimaalinen käyttöaika riippuu valitusta tehosta. Kun käyttöaikaa rajoittava laite käynnistyy, keittoalue sammuu, kuuluu lyhyt merkkiäni, ja jos se on vielä kuuma, näytölle ilmestyy symboli **H**.

Asetettu teho- so	Kypsennysajan maksimaalinen kesto tunteina
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

## Suojaus ylikuumentumisesta vastaan

Kun keittotasoa käytetään maksimaalisella teholla pitkään, elektroniikan jäähtymisessä voi esiintyä ongelmia jos huonelämpötila on korkea. Jotta liian korkean lämpötilan muodostumista elektroniikkaan voitaisiin estää, keittoalueen tehoa lasketaan automaattisesti.

## Jälkilämpö

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

## Multizone-toiminto

Tämän toiminnon avulla voidaan samanaikaisesti ohjata kahta vasemmanpuoleista etu- ja takaosan keittoaluetta kypsennysastioiden, kuten kalapatojen tai pitkänomaisten kattiloiden käyttöä varten.

### Multizone-toiminnon kytkemiseksi päälle:

1. Käännä ja pidä käännettynä etuoikean ja etvasemman keittoalueen kytkimiä samanaikaisesti vastapäivään asentoon "M-A", kunnes kuulet lyhyen äänimerkin.
2. Käännä etvasemman alueen kytkin asentoon 0 ja takavasemman alueen kytkin asentoon 9; kuulet pidennetyn äänimerkin.
3. Käytä etvasemman keittoalueen kytkintä haluamasi tehon asettamiseksi: nyt tämä kytkin kontrolloi molempia alueita.

Kytkeäksesi Multizone-toiminnon pois päältä palauta molemmat säätimet asentoon 0 (pois

päältä).



Tämä toiminto ohjaa automaattisesti tehon tasaista jakautumista molemmille alueille.

## Tehokuumennus



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

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

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

Voit lisätä tehotasoa minä hetkenä hyvänsä. "Maksimaalisen tehon" aika muuttuu automaattisesti. Kun kiihdytysaika on päättynyt, tehotaso jää edellä valitulle tasolle.



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

## Booster-toiminto

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

- Aktivoidaksesi Booster-toiminnon, käännä nuppia myötäpäivään P-asentoon ja pidä sitä painettuna, kunnes symboli **P** ilmestyy vastaavaan näyttöön ja vapauta sitten nuppi.
- 5 minuutin kuluttua Booster-toiminto kytketään automaattisesti pois päältä ja kypsennys jatkuu teholla 9.
- Booster-toiminnon kytkemiseksi pois päältä, valitse mikä tahansa tehotaso.

Vain joillakin keittoalueilla: Booster-toiminto jää aina päälle ja se on kytkettävä pois päältä

manuaalisesti sitä vastaavalla kytkimellä.



Booster-toiminto on ensisijainen tehokuumennustoimintoon nähden.

## Keittotason tehorajoitus

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

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



Keittotason tehotaso tulee asettaa 2 minuutin sisällä sen liittäessä sähköverkkoon.

2. Käännä samanaikaisesti etuvasemalla ja etuoikealla olevia kytkimiä vastapäivään ja säilytä asento 3 sekunnin ajan.

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

3. Vapauta kytkimet.
4. Toista vaiheet 2 ja 3 muutaaksesi tehorajoitusta, kunnes "4." ja "8" (4,8 kW teho) tai "3." ja "7" (3,7 kW teho) ilmestyvät vastaaviin näyttöihin.

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




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



Viimeiseksi asetettu teho jää päälle vaikka virta katkeaa.

## Ohjausten lukitus

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

1. Kun kaikki keittoalueet on sammutettu, käännä samanaikaisesti kahta oikealla olevan kettoalueen säätökytkintä vastapäivään asentoon A.
2. Pidä kytkimiä käännettynä, kunnes näytölle ilmestyvät symbolit .

3. Vapauta kytkimet.




Lukituksen poistamiseksi toista edellä kuvatut

toimenpiteet.



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

## Virhekoodit

Symboli  osoittaa, että yhtä tai useampaa nuppia on pidetty "A"- tai "M-A"-asennossa yli 30 sekunnin ajan. Tässä tapauksessa vapauta nupit soadaksesi virheilmoituksen poistumaan. Jos näytölle ilmestyy yksi seuraavista virhekoodeista  , ota yhteys tekniseen huoltoon.

## Säilytystilan käyttö (jos läsnä)



Katso turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

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

## Unin käyttö





Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

## Pääuunin käynnisty

Unin käynnistämiseksi:

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



Varmista, että digitaalisessa ohjelmointilaitteessa näkyy paistoajan kuvake . Jos kuvaketta ei näy, uunia 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.



## TUULETETTU PERUSTILA



Tämä toiminto soveltuu erinomaisesti yhdellä tasolla suoritettavaan kypsennykseen alhaisella energiankulutuksella.

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

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

## 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 uuniluokun avaamista paiston aikana ECO-toiminnolla.



ECO-toiminnossa paistoajat (ja mahdollinen esilämmitys) ovat pidempiä ja ne voivat riippua uunitilaan 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 asetukset





Jos kellon aikaa ei ole asetettu, uunia ei ole mahdollista laittaa päälle.

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

**0:00**

1. Paina kellonajan säätönäppäintä  kahden sekunnin ajan. Tuntien ja minuuttien välillä oleva piste vilkkuu.
2. Lisäys-  ja vähennysnäppäimellä  on mahdollista säätää kellon aikaa. 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 kellon aika.

## 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  vuorotelteen 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 kellon aika 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 kestävästä paistoajasta 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 paisto aika edellisessä kappaleessa. Ajustettu kypsennys kuvattuun tapaan.
2. Paina kellon näppäintä  2 sekuntia.
3. Paina kellonajan näppäintä  uudelleen. Näytölle ilmestyvät vuorotelteen numerot  ja kirjoitus  kun taas symboli  vilkkuu. (esimerkiksi nykyinen kellon aika on 17.30).
4. Käytä näppäintä  tai  haluttujen minuuttien asettamiseksi. (esimerkiksi 1 tunti).
5. Paina kellonajan näppäintä . Näytölle ilmestyy kirjoitus  vuorotelteen senhetkisen kellonajan kanssa laskettuna yhteen edellä asetetun paistoajan kanssa. (esimerkiksi näytetty paiston päättymisaika on klo 18.30).
6. Käytä näppäimiä  tai  paiston päättymisen kellonajan asettamiseksi. (esimerkiksi klo 19.30).








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

7. Odota noin 7 minuuttia painamatta mitään näppäintä toiminnon aktivoimiseksi. Näytölle ilmestyy nykyinen kellon aika 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 kestävästä paistoajasta 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 paistoajan kanssa.


### Minuuttiajastin


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

Minuuttiajastin voidaan käynnistää milloin tahansa.




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

Äänimerkki kytkeytyy asetetun ajan päätyttyä.




4. Paina vähennysnäppäintä  äänimerkin sammuttamiseksi.

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

### Asetuksien muokkaus




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

### Asetuksien peruutus

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


### Merkkiäänän valinta

Merkkiääntä voidaan säätää 3 eri sävellajissa.

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

Paina vähennysnäppäintä  erilaisen merkkiäänän valitsemiseksi.

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

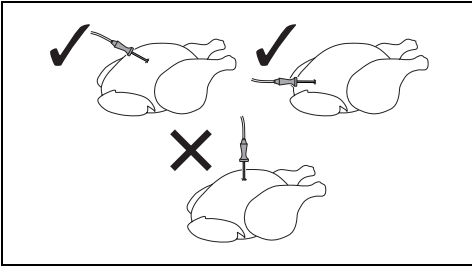
 Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Lämpötila-anturin avulla voidaan kypsentää tarkkaan paistit, kyljyspaistit sekä erilaiset ja erikokoiset liharuoat. Anturin avulla ruoka voidaan kypsentää täydellisesti ruoan sisälämpötilaa valvomalla. Ruoan sisälämpötila mitataan kärjen sisällä olevalla anturilla.

### Anturin oikea käyttö

1. Aseta ruoka pellille.
2. Työnnä anturin kärki ruokaan uunin ulkopuolella.
3. 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.



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

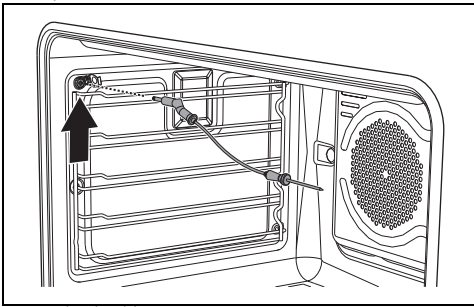


Unin suosittu minimilämpötila anturia käytettäessä on 120 °C, elleivät kyseessä ole alhaisessa lämpötilassa suoritettavat paistot.

## Ohjelmoi kypsennys lämpötila-anturilla

Esilämmityksellä:

1. Aseta manuaalinen paisto (katso "Unin käyttö").
2. Esilämmityksen lopussa avaa luukku ja laita peltille asetettu paistettava ruoka asianmukaisille ohjauksikoille.
3. Aseta anturin jakkiliitin sivussa olevaan asianmukaiseen liitäntään käyttämällä hyväksi itse anturia kannen avaamiseksi.



4. 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.



- Minimi kohdelämpötila: vastaa sillä hetkellä anturin mittaamaa lämpötilaa plus 2 °C.
- Maksimi kohdelämpötila: 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. "Unin 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 kytketty 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 kytkettyvät 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 kiertoilmatoimintaa tasaisen paistotuloksen saavuttamiseksi kaikilla tasoilla.
- Paistoaikaa ei ole mahdollista lyhentää lisäämällä lämpötilaa (ruoka voi olla paistunut ulkoapäin mutta raakaa sisältä).

### Neuvoja lihan paistamiseen

- Paistajat vaihtelevat ruokien paksuuden ja laadun sekä käyttäjän makujen mukaan.
- Käännä ruokaa ruskistaaksesi sen molemmilta puolilta.
- Käytä paistien paistojen 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 esilämmitä 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: paistojen päätyttyä, työnnä hammastikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan. Jos leivonnainen ei jää kiinni hammastikkuun, se on kypsä.
- Jos leivonnainen laskee, kun se poistetaan uunista, vähennä asetettua lämpötilaa

seuraavan paiston yhteydessä noin 10 °C ja valitse mahdollisesti pidempi paistoaika.

### Neuvoja paistoon kahdella tasolla:

- Varustaudu 2 riitillä (niitä voidaan pyytää valtuutetuista huoltokeskuksista).
- Ilmavirtauksen edistämiseksi, aseta vuoat/pannut keskelle riitilöitä ja varmista, että niiden leveys/halkaisija ei ylitä 30 cm.
- Aseta riitit 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 osoitetut toiminnot ovat KIERTOILMA ja ALALÄMPÖ KIERTOILMA.

### Neuvoja sulatukseen ja kohotukseen

- Aseta sulatettavat vuoat 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 sisältävä 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	
Kalkkunapaini	3	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180 - 190	110 - 120	
Painosyltystä uunissa	2 - 3	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180 - 190	170 - 180	
Kanapaisti	1,2	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>Puoli 1</b>	<b>Puoli 2</b>
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	

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

Ruokalajit	Paino (Kg)	Toiminto	Taso	Lämp. (°C)	Aika (minuutteina)
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
Sokeriakakku	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)

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

Lihatyyppi ja paloittelu	Tavoitelämpötila (°C)
Nauta/ roastbeef: raaka***	50 - 54
Nauta/ roastbeef: puolikypsä***	55 - 60

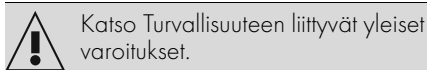
\* Ohjeen lämpötilat voivat vaihdella fileen paksuuden mukaan.

\*\* 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



#### Pintojen puhdistus

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

#### Päivittäinen puhdistus

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

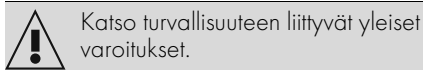
Kaada tuotetta kosteaan pyyhkeeseen ja pyyhi pinnat pyyhkeellä, huuhtelee huolellisesti ja kuivaa pehmeällä kankaalla tai mikrokuituliinalla.

#### Ruokatahrat tai jäämät

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

Käytä normaaleja hankaamattomia tuotteita. Käytä mahdollisesti puisia tai muovisia materiaaleja. Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa pehmeällä pyyhkeellä tai mikrokuituliinalla. Älä anna sokeripohjaisten tuotteiden kuivua laitteen sisäpuolelle (esim. hillo), koska ne voivat vaurioittaa laitteen sisäosan emalipintaa.

#### Lasikeraamisen keittotason puhdistus



Puhdista ja hoida keittotaso kerran viikossa lasikeraamiselle pinnalle tarkoitettulla yleispuhdistusaineella. 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. Kuivaa pinta näin ollen puhtaalla liinalla. Varo ettei pesuaineen jäämiä jää keittotasolle, sillä ne saavat aikaan aggressiivisen reaktion kun taso kuumenee ja saattaa muuttaa sen rakennetta.

#### Ruokatahrat tai jäämät

Mahdolliset alumiinipohjaisten kattiloiden aiheuttamat vaaleat merkit voidaan poistaa etikkaan kostutetulla pyyhkeellä. Jos käytön jälkeen keittotasoon jää palaneita jäämiä, poista ne, huuhtelee vedellä ja kuivaa hyvin puhtaalla liinalla. Salaatin tai perunoiden pesun aikana keittotasolle pudonnut hiekka voi naarmuttaa tasoa kattiloita siirrettäessä. Poista näin ollen mahdollinen hiekka välittömästi keittotasolta. Väri- ja vahteiden vaihtelut eivät vaikuta lasin toimintaan ja vakauteen. Kyseessä ei ole keittotason materiaalin muutokset vaan yksinkertaiset ruokajäämät, joita ei ole poistettu ja jotka ovat näin ollen hiiltyneet. Mahdolliset kiiltävät pinnat johtuvat kattiloiden pohjien hankaamisesta, erityisesti jos ne ovat alumiinisia, ja sopimattomien pesuaineiden käytöstä. Niitä on vaikea poistaa yleisiä pesuaineita käyttämällä. Puhdistus voidaan joutua suorittamaan useaan kertaan. Aggressiivisten pesuaineiden käyttö tai kattilan pohjalla naarmuttaminen voi himmentää keittotasossa olevia koristuksia ja aiheuttaa läikkiä.



Käytä vain valmistajan toimittamia puhdistusaineita.



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

## Kytkimet



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

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

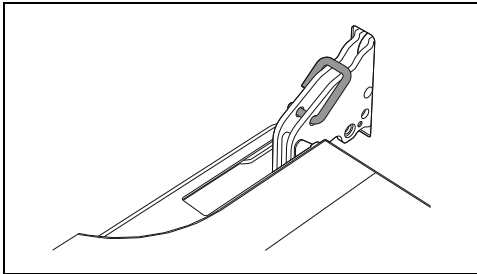
## Luukun puhdistus

### Luukun irrottaminen

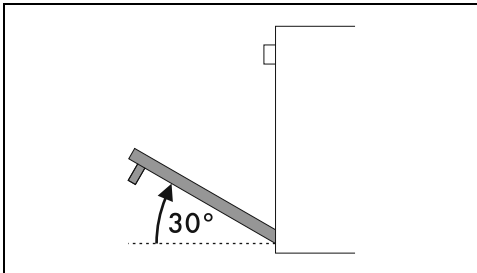
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku ja asettaa se astiapyyhkeen päälle.

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

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

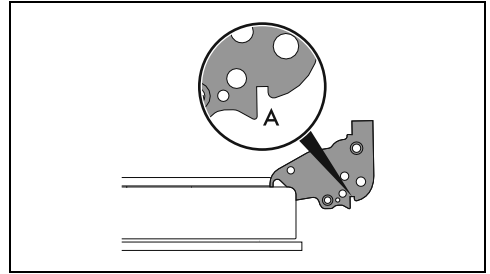


2. Tartu kiinni luukun molemmista reunoista kaksin käsin. Nosta sitä yläsuuntaan muodostamalla noin 30 asteen kulman ja vedä se irti.



3. Asettaaksesi luukun takaisin paikoilleen, aseta saranat tarkoituksenmukaisiin uunissa

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



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

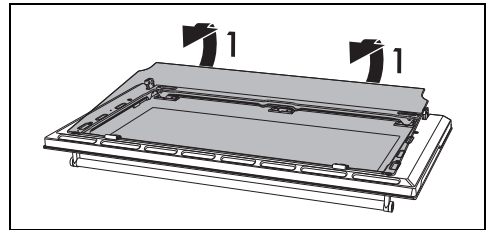
### Luukun lasin puhdistaminen

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

### Sisälasiä irrottaminen

Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun sisälasiä voidaan irrottaa.

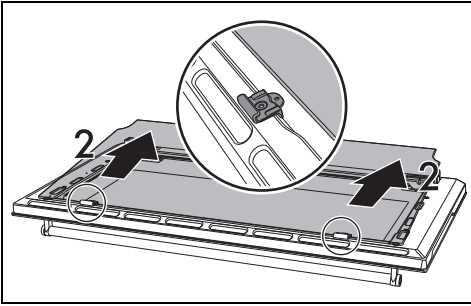
1. Avokaise luukku.
2. Aseta lukitustapit saranoiden aukkoihin siten, että luukun tahaton sulkeutuminen voidaan estää (ks. kappale "Uunin luukun irrottaminen").
3. Vedä sisälasiä takaosaa varovaisesti yläsuuntaan, noudattamalla nuolien osoittamaa suuntaa (1).



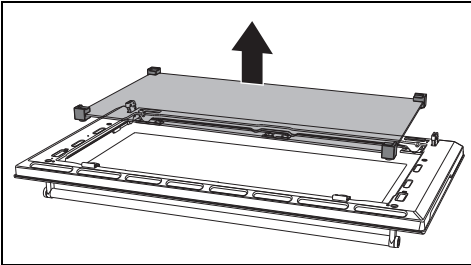
4. Vedä kahden etukoukun sisällä olevaa sisälasiä ulospäin noudattamalla nuolien (2)



osoittamaa liikettä sen irrottamiseksi luukusta.

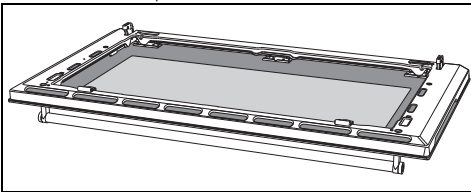


5. Irrota keskilasi nostamalla sitä yläsuuntaan.

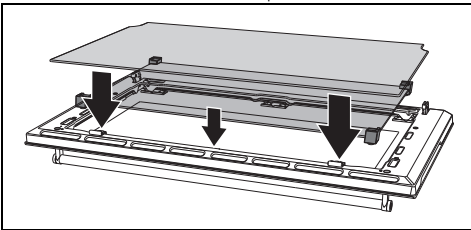


Joissakin malleissa on 2 keskilasia.

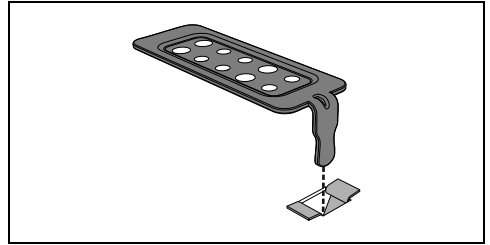
6. Puhdista ulkoinen lasi ja edellä irrotetut lasit. Käytä kotitalouspaperia. Jos lika on jäänyt kiinni, pese lasi kostealla sienellä ja neutraalilla pesuaineella.



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 kunnon 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 maksimitiheydellä 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:

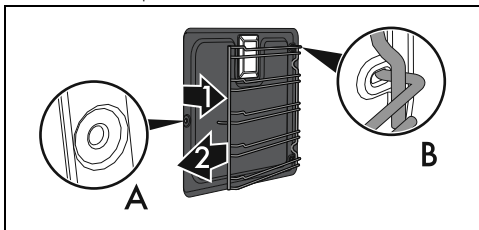
1. anna laitteen jäähtyä
2. poista lika kypsennystilasta
3. kuivaa kypsennystila pehmeällä liinalla
4. jätä luukku auki tarvittavaksi ajaksi kypsennystilan täydellistä kuivaamista varten.

## Automaattisesti puhdistuvien paneelien ja ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen (vain joissakin malleissa)

Automaattisesti puhdistuvien sivupaneelien ja ritilöiden/peltien kannattimien irrottamisen ansiosta sivuseinät voidaan puhdistaa helpommin. Toimenpide tulee suorittaa joka kerta kun automaattista puhdistusjaksoa tai katalyyysijaksoa käytetään (vain joissakin malleissa).

Ritilöiden/peltien kannattimien irrottamiseksi:

- Vedä kannatinta uunitilan sisäsuuntaan päin irrottaaksesi sen kiinnikkeestä A ja vedä se sitten irti taakse asetetuista kiinnityskohdista B. Itsepuhdistuva sivupaneeli on kiinnitetty ritilöiden/peltien kannattimeen.



Toimi varovaisesti irrotustoimenpiteen aikana, jotta automaattisesti puhdistuva paneeli ei irtoa vahingossa ritilöiden/peltien kannattimesta mahdollisten pintavahinkojen syntymisen estämiseksi.

- Kun edellä kuvatut toimenpiteet on suoritettu, aseta automaattisesti puhdistuvat sivupaneelit sekä ritilöiden/peltien kannattimet takaisin paikoilleen.

### Automaattisesti puhdistuvien paneelien regenerointi (vain joissakin malleissa)

Automaattisesti puhdistuvien paneelien regenerointijakso (katalyysijakso) on puhdistusmenetelmä, joka soveltuu pienten rasvajäämien poistoon jotka ovat sokerittomat.

1. Puhdista ensin uunitilan pohja ja yläosa veteen ja neutraaliin astianpesuaineeseen kostutetulla mikrokuituliinalla. Huuhtele kunnolla.
2. Aseta regenerointijakso asettamalla kiertoilmatoiminto maksimaaliseen lämpötilaan tunnin ajaksi.
3. Jos automaattisesti puhdistuvat paneelit ovat erityisen likaisia, irrota ne regenerointijakson jälkeen ja pese ne neutraalilla astianpesuaineella. Huuhtele ja kuivaa.

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



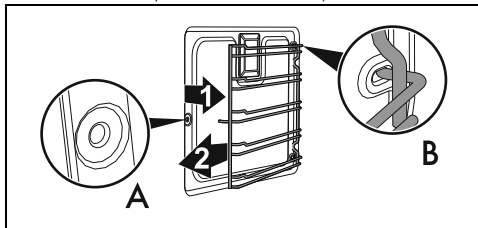
Suorita automaattisesti puhdistuvien paneelien regenerointijakso 15 vuorokauden välein.

### 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 vesihöyryn 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 suihkettä.






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 pinttynyt lika pois mikrokuituliinalla.
3. Käytä pintoineimpien 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 riitlöiden/peltien kannattimet takaisin paikoilleen.

Paremmen hygieenisyyden vuoksi ja jotta voidaan estää pahojen hajujen tarttumista ruukiin:

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



Kumikäsineiden käyttöä suositellaan näiden toimenpiteiden aikana.



Vaikeasti saavutettavien kohtien manuaalisen puhdistuksen helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku.

## Ylimääräinen huolto

### Neuvoja tiivisteen huoltoon

Tiivisteen on oltava pehmeä ja joustava.

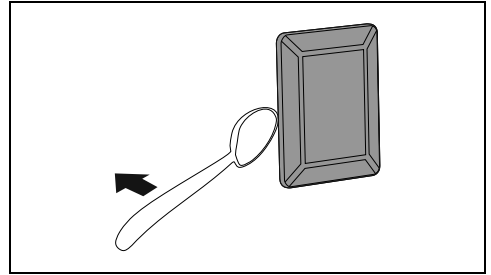
- Pitääksesi tiivistettä puhtaana, käytä hankaamatonta pesusientä ja pese haalealla vedellä.

## Sisävalon lampun vaihto



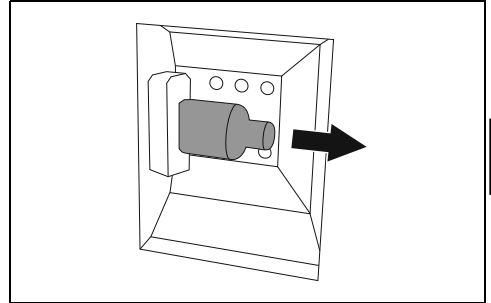
### Sähköjännite Sähköiskun vaara

- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.
  - Käytä suojakäsineitä.
1. Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
  2. Irrota riitlöiden/peltien kannattimet.
  3. Irrota lampun kansi työkalua käyttämällä (esimerkiksi lusikka).



Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.

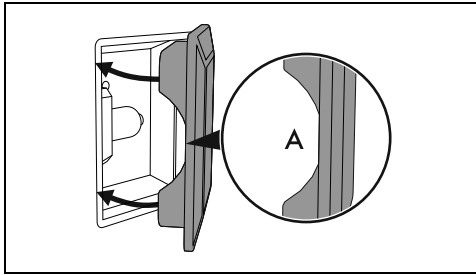
4. Irrota lamppu.



Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.


5. Vaihda lamppu tyypiltään samanlaiseen lamppuun (40W).

6. Asenna lampun kupu takaisin. Aseta sisäläsin (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.

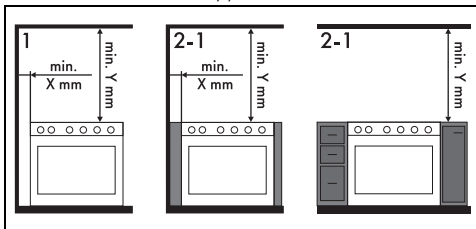
### Asemointi

 Katso turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.


Tämä laite, asennustyyppistä riippuen, kuuluu luokkiin:

Luokka 1	Vapaa asennus
Luokka 2 - alaluokka 1	Kalusteasennus

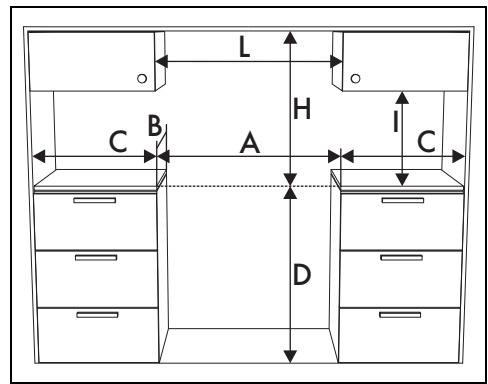
Laite voidaan sijoittaa lähelle seiniä, jotka ylittävät työskentelytason korkeuden, vähintään X mm:n etäisyydelle laitteen sivusta. Työtason päälle asetettujen hyllyjen välillä tulee olla vähintään Y mm etäisyys.



X 150 mm  
Y 750 mm

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

### Laitteen mitat

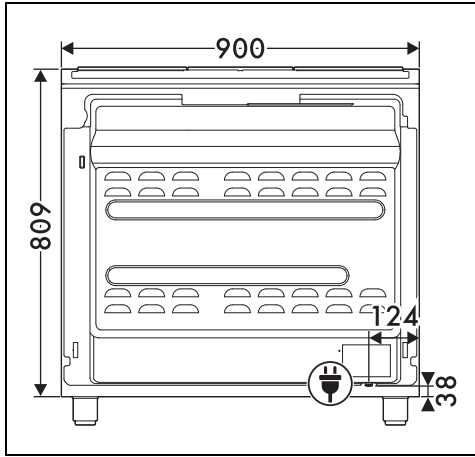


A	900 mm
B	600 mm
C <sup>1</sup>	min. 150 mm
D	879 - 919 mm
H	750 mm
I	450 mm
L <sup>2</sup>	900 mm

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

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

## Laitteen mitat



Sähköliittännän asento

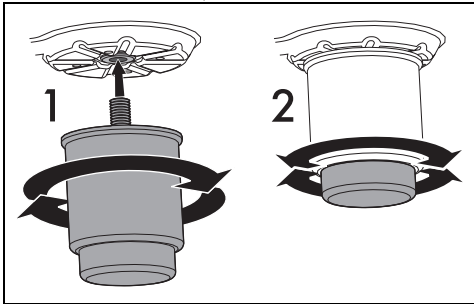
## Laitteen asettaminen tasoon



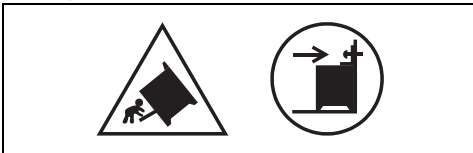
Ks. Turvallisuuden liittyvät yleiset varoitukset.

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

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



## Kiinnitys seinään



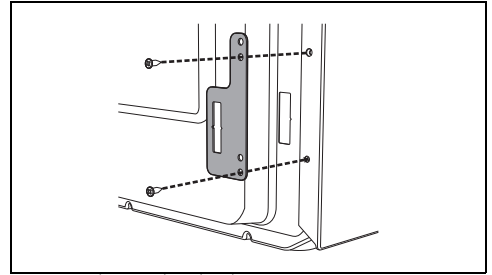
Edellä mainitut symbolit viittaavat vakauslaitteiden puuttumisesta aiheutuvaan vaaraan ja niiden oikean asennuksen

tärkeeseen.

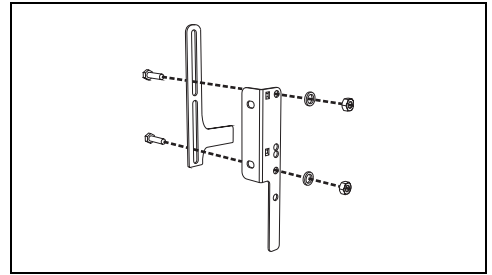


Laitteen kaatumisen estämiseksi tulee asentaa vakauslaitteet.

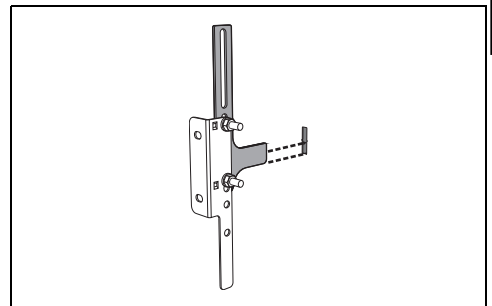
1. Ruuvaa kiinnityslevy seinään laitteen takaosaan.



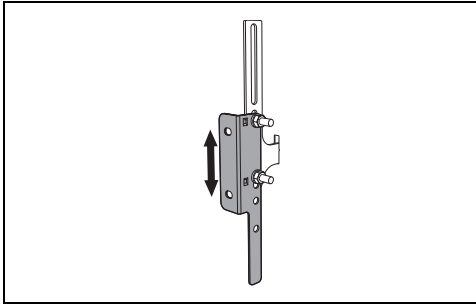
2. Säädä 4 jalan korkeutta.
3. Kokoa kiinnityskannatin.



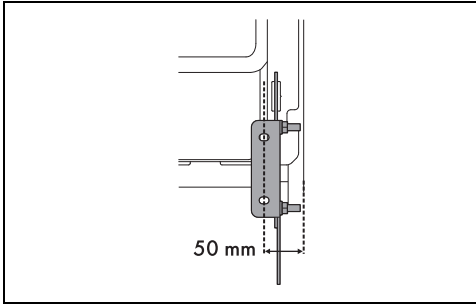
4. Kohdista kiinnityskannattimen koukku seinäkiinnityksessä käytetyn levyn alustan kanssa.



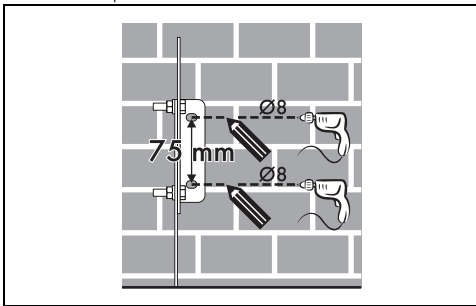
5. Kohdista kiinnityskannattimen alusta lattiaan asti ja kiristä ruuvit saadaksesi ne oikeisiin arvoihin.



6. Pidä 50 mm etäisyys laitteiston sivusta kannattimen aukkoihin.

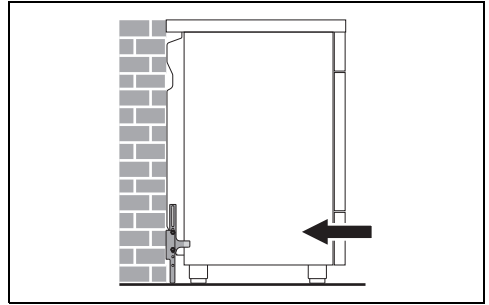


7. Siirrä kannatin seinälle ja merkitse tehtävien reikien paikat seinään.



8. Kun seinään on tehty rei'ät, 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.

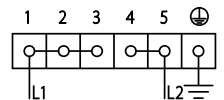
Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

Suorita maadoitus käyttämällä vähintään 20 mm pidempää johtoa muihin johtoihin nähden.

Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

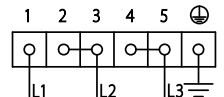
#### 220-240 V 2 $\tilde$

3 x 10 mm<sup>2</sup>  
kolminapainen johto



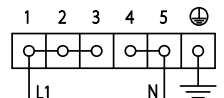
#### 220-240 V 3 $\tilde$

4 x 4 mm<sup>2</sup>  
nelinapainen johto



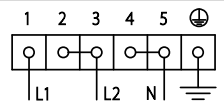
#### 220-240 V 1N $\tilde$

3 x 10 mm<sup>2</sup>  
kolminapainen johto



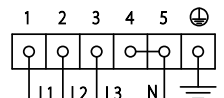
#### 380-415 V 2N $\tilde$

4 x 4 mm<sup>2</sup>  
nelinapainen johto



#### 380-415 V 3N $\tilde$

5 x 2,5 mm<sup>2</sup>  
viisipäinen johto



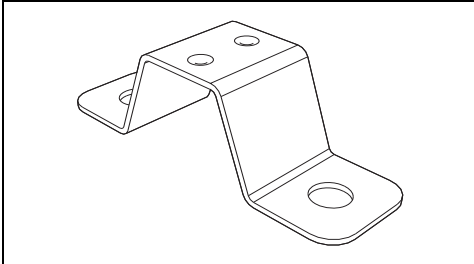


Osoitetut arvot viittaavat johdon sisäiseen läpimittaan.



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

## Vaihtoehtoinen hyppyjohto



Jos kyseessä on liitäntä 10 mm<sup>2</sup> sisäpoikkileikkauksen omaavalla johdolla, johdon oikeaa liittämistä varten on asennettu hyppyjohto vaihdettava varustuksiin kuuluvaan hyppyjohtoon.

### Kiinteä liitäntä

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

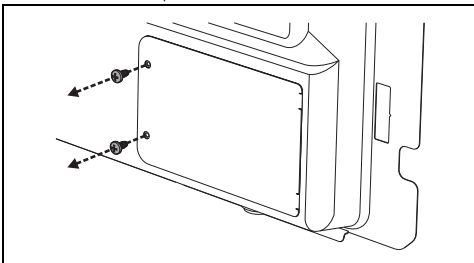
### Australian ja Uuden-Seelannin markkinoille

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

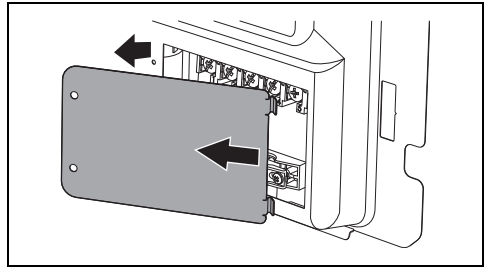
### Pääsy liittinrimaan

Virtajohdon kytkemiseksi, siirry takana olevan suojuksen päällä olevalle liittinrimalle:

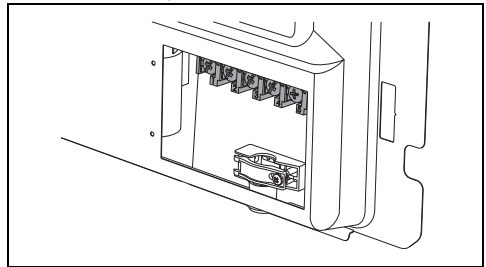
1. Irrota ruuvit, jotka kiinnittävät luukun takana olevaan suojukseen



2. Käännä luukku kevyesti ja irrota se paikoiltaan.

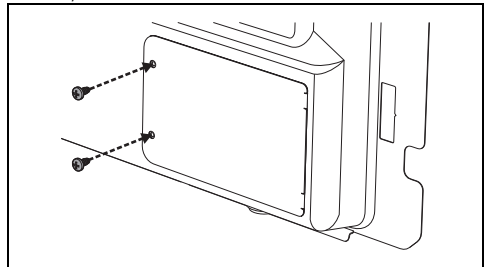


3. Asenna virtajohdot.



On suositeltavaa löysätä johdon pidikkeen ruuvia ennen virtajohdon asennukseen ryhtymistä.

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



## Ohjeet asentajalle

- Jos pistoke on kytketty (jos läsnä), pistokkeen on oltava aina helpopääsisessä paikassa asennuksen jälkeen.
- Älä taita äläkä jätä jumiin virtajohtoja.
- Laite tulee asentaa asennuskaavioiden mukaan.
- Jos laite ei toimi oikein kun kaikki tarkastukset on suoritettu, käänny alueellasi toimivan valtuutetun huoltokeskuksen puoleen.
- Kun laite on asennettu oikein, anna

käyttäjälle tarvittavat ohjeet sen  
asianmukaiseen käyttöön.