

Sisällysluettelo

1 Varoitukset	177
1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	177
1.2 Valmistajan vastuu	181
1.3 Laitteen käyttötarkoitus	181
1.4 Tyypikilpi	181
1.5 Tämä käyttöohje	181
1.6 Hävittäminen	182
1.7 Miten käyttöohjetta luetaan	183
1.8 Energian säästämiseksi	183
1.9 Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille	184
2 Kuvaus	185
2.1 Yleinen kuvaus	185
2.2 Ohjauspaneeli	186
2.3 Keittotaso	187
2.4 Muut osat	187
2.5 Saatavana olevat lisävarusteet	188
3 Käyttö	190
3.1 Varoitukset	190
3.2 Varotoimenpiteet	191
3.3 Ensimmäinen käyttökerta	191
3.4 Lisävarusteiden käyttö	192
3.5 Keittotason käyttö	193
3.6 Säilytystilan käyttö	194
3.7 Unin käyttö	195
3.8 Neuvoja paistamiseen	204
3.9 Special functions (erityistoiminnot)	205
3.10 Preset recipes (Ohjelmat)	213
3.11 Omat reseptit	223
3.12 Settings (Asetukset)	229

ALKUPERÄISOHJEIDEN KÄÄNNÖS

Lue tämä käyttöopas huolellisesti. Ohjeita noudattaminen takaa laitteen ulkomuodon ja toiminnan säilymisen muuttumattomina.

Tuotteeseen liittyviä lisätietoja löytyy osoitteesta www.smeg.com

Sisällysluettelo

4 Puhdistus ja huolto	234
4.1 Varoitukset	234
4.2 Keittotason puhdistus	234
4.3 Uunitilan puhdistus	235
4.4 Vapor Clean	237
4.5 Luukun irrotus	240
4.6 Luukun lasien puhdistus	240
4.7 Erikoishuolto	242
5 Asennus	245
5.1 Kaasuliitäntä	245
5.2 Asemointi	253
5.3 Sähköliitäntä	257
5.4 Ohjeet asentajalle	258

Lue tämä käyttöopas huolellisesti. Ohjeita noudattaminen takaa laitteen ulkomuodon ja toiminnan säilymisen muuttumattomina.

Tuotteeseen liittyviä lisätietoja löytyy osoitteesta www.smeg.com



1 Varoitukset

1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset

Henkilövahingot

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



Varoitukset

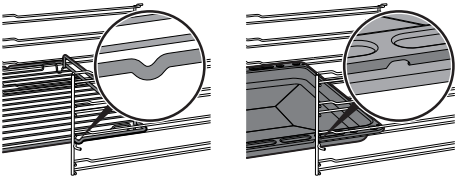
- Paiston aikana uunin luukun on oltava kiinni.
- Jos ruoka-aineita käsitellään paiston aikana tai paiston lopussa, avaa luukkua 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi päästääkseen höyryn pois ja avaa luukku vasta sitten kokonaan.
- Älä avaa säilytystilaa (jos sellainen on), kun uuni on päällä tai vielä kuuma.
- Säilytystilan sisällä olevat esineet voivat olla erittäin kuumia myös uunin käytön jälkeen.
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- Älä koskaan irrota pistoketta johdosta vetämällä.
- **ÄLÄ KÄYTÄ TAI SÄILYÄ TULENARKOJA MATERIAALEJA SÄILYTYSTILASSA (JOS 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).
- Ennen laitteelle suoritettavia huoltotoimenpiteitä, kytke yleinen virransyöttö pois päältä.
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suorittavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Älä koskaan yritä korjata laitetta yksin tai ilman pätevän teknikon apua.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi, jos virtajohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.

Laitteelle aiheutuvat vahingot

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



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



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



Varoitukset

materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.

- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien (kuten esimerkiksi anodisoidut, nikkelöidyt, kromatut osat) puhdistuksessa klooria, ammoniakkia tai valkaisuvainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä pese tasoon kuuluvia irrotettavia rutilöitä, liekin jakosia ja kansia astianpesukoneessa.
- Älä käytä luukkuu vipuna kun uunia asennetaan kalusteeseen.
- Älä kohdista avattuun luukkuun liiallista voimaa.
- Älä käytä kahvaa tämän laitteen nostamiseksi tai siirtämiseksi.

Asennus

- **TÄTÄ LAITETTA EI SAA ASENTAA VENEISIIN TAI ASUNTOVAUNUIHIN.**
- tätä laitetta ei saa asentaa jalustan päälle.
- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avustamana.
- Laitteen mahdollisen ylikuumentumisen estämiseksi

sitä ei saa asentaa koristeoven tai paneelin taakse.

- Ennen asennusta on tarkistettava, että paikalliset jakeluolosuhteet (kaasutyyppi ja sen paine) ja laitteen säädöt ovat yhteensopivia.
- Tätä laitetta ei ole liitetty palamistuotteiden poistojärjestelmään. Se on asennettava ja liitettävä voimassa olevien asennusmääräysten mukaisesti. Kiinnitä erityistä huomiota tuuletusvaatimuksiin.
- Tätä laitetta koskevat säädöt on annettu kaasua koskevassa säätötarrassa.
- Anna kaasuliitännät valtuutetun asentajan tehtäväksi.
- Käyttöönotto letkua käyttämällä tulee tehdä siten, että letkun pituus ei ylitä 2 metriä jos kyseessä ovat teräsletkut ja 1,5 metriä jos kyseessä ovat kumiletkut.
- Letkut eivät saa joutua kosketuksiin liikkuvien osien kanssa eivätkä ne saa litistyä.
- Käytä vaadittaessa määräyksen mukaista paineensäädintä.
- Jokaisen toimenpiteen jälkeen tarkista, että kaasuliitännöiden



- kiristysmomentti on 10 Nm ja 15 Nm välillä.
- Kun asennus on suoritettu, tarkasta mahdolliset vuodot saippuanesteellä. Älä koskaan käytä liekkiä.
 - Anna sähkökytkennät valtuutetun asentajan tehtäväksi.
 - Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksien mukainen maadoitus on pakollinen.
 - Käytä vähintään 90 °C:n lämpötilaa kestäviä johtoja.
 - Virtajohtojen ruuvien kiristysmomentti liitinrimassa tulee olla välillä 1,5-2 Nm.

Laitteeseen liittyen

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

1.2 Valmistajan vastuu

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

- käyttötarkoitukseen nähden poikkeavasta käytöstä

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

1.3 Laitteen käyttötarkoitus

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

1.4 Tyyppikilpi

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

1.5 Tämä käyttöohje

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

Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.





Varoitukset

1.6 Hävittäminen



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

Laitteen hävittämiseksi:

- Katkaise virtajohto ja irrota johto yhdessä pistokkeen kanssa.



Sähköjännite

Sähköiskun vaara

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

- Toimita laite käyttöään loputtua sähkö- ja elektronisten laitteiden erilliskeräykseen tai anna se jälleenmyyjälle toisen vastaavan laitteen hankinnan yhteydessä.

Laitteen pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä.

- Toimita pakkausmateriaalit tarkoituksenmukaiseen erilliskeräykseen.



Muovipakkaukset

Tukehtumisen vaara

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



1.7 Miten käyttöohjetta luetaan

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia kuvamerkkejä:

Varoitukset



Yleistietoja liittyen tähän käyttöohjeeseen, turvallisuuteen ja hävittämiseen.

Kuvaus



Laitteen ja lisävarusteiden kuvaus.

Käyttö



Laitteeseen ja lisävarusteisiin liittyvää tietoa.

Puhdistus ja hoito



Laitteen oikeaan puhdistamiseen ja huoltoon liittyvää tietoa.

Asennus



Pätevälle teknikolle kuuluvaa tietoa: asennus, käyttöönotto ja säätö.



Turvallisuuteen liittyvät varoitukset



Tietoa



Neuvo

1. Käyttöohjeiden järjestys.

- Yksittäinen käyttöohje.

1.8 Energian säästämiseksi

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





1.9 Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille

Conventional mode

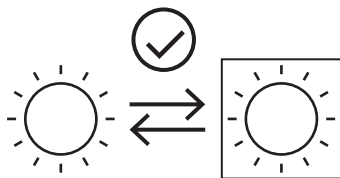
ECO-toiminto, jota käytetään määrittämään energiatehokkuusluokka eurooppalaisen standardin EN 60350-1 erittelyjen mukaisesti.

Energiatehokkuuden tekniset tiedot

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

Valonlähteet

- Tämä laite sisältää käyttäjän vaihdettavissa olevia valonlähteitä.

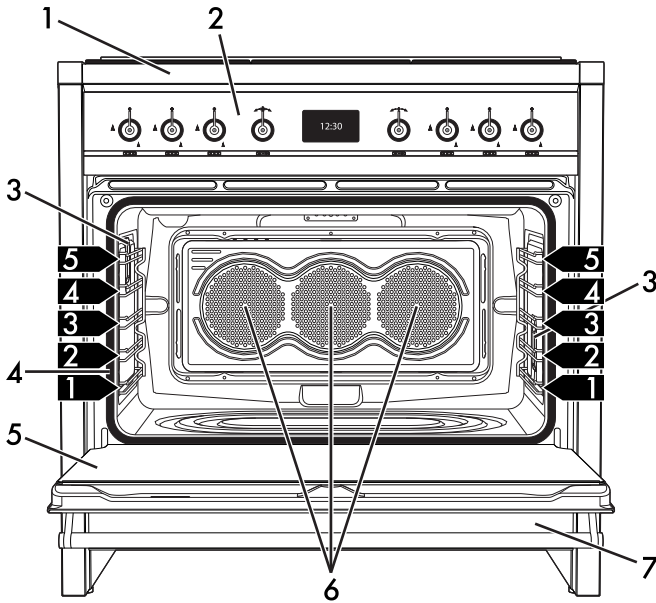


- Tuotteen sisältämät valonlähteet on ilmoitettu sopiviksi toimimaan ympäristönlämpötiloissa ≥ 300 °C ja ne on tarkoitettu käytettäväksi korkeita lämpötiloja sisältävissä käyttökohteissa kuten uunit.
- Tämä laite sisältää valonlähteitä, joiden tehokkuusluokka on "G".



2 Kuvaus

2.1 Yleinen kuvaus



1 Keittotasot

2 Ohjauspaneeli

3 Lamppu

4 Tiiviste

5 Luukku

6 Tuuletin

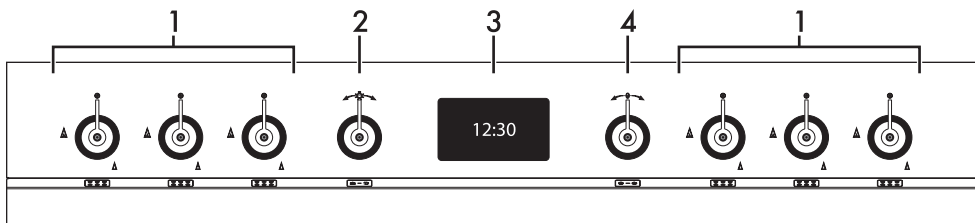
7 Säilytystila

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









2.2 Ohjauspaneeli



1 Keittotason polttimien kytkimet

Keittotason polttimien sytytys ja säätö. Paina ja käännä kytkimet vastapäivään arvon  kohdalle sytyttääksesi vastaavat polttimet Liekkiä säädetään kiertämällä kytkimiä maksimi-  ja minimalueen  välissä olevalla alueella.

Sammuta polttimet asettamalla kytkimet takaisin asentoon .

2 Palautuskytkin —

Tätä kytkintä käyttämällä on mahdollista palata laitteen valikon edelliseen kohtaan. Sen avulla voidaan lisäksi sytyttää tai sammuttaa manuaalisesti uunitilan valo.

3 Näyttö

Näyttää senhetkisen kellonajan, valitun toiminnon ja kypsennysajan ja mahdollisesti määritetyn ajan.

4 Ohjauskytkin —

Tätä kytkintä käyttämällä laite voidaan käynnistää/sammuttaa ja valita käytettävissä olevia toimintoja.

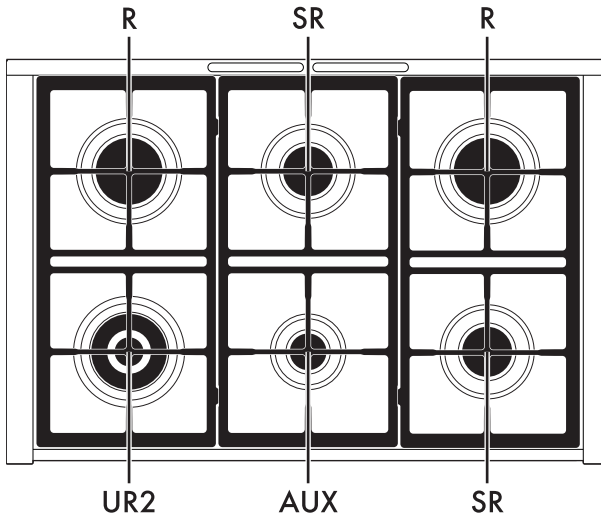
Käännä kytkintä oikealle tai vasemmalle muuttaaksesi/valitaksesi haluamasi kohdan. Vahvista painamalla.



Pidä kytkintä painettuna vähintään 5 sekunnin ajan keskeyttääksesi mahdollisen paiston välittömästi.



2.3 Keittotaso



AUX = Lisä
SR = Puolinopea

R = Nopea
UR2 = Erittäin nopea

2.4 Muut osat

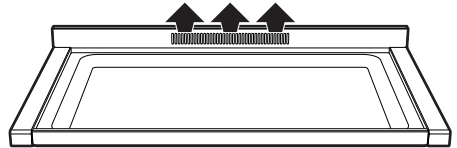
Uunin tasot

Uunissa on eri korkeustasoja uunipeltien ja ritilöiden asemointia varten. Asetuskorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin (ks. 2.1 Yleinen kuvaus).

Jäähdytystuuletin

Tuuletin tehtävänä on jäähdyttää uuni. Se kytkeytyy päälle paiston aikana.

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



Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.

FI



Sisävalaistus

Laitteen sisävalaistus kytkeytyy:

- kun luukku avataan
- kun valitaan mikä tahansa toiminto, lukuun ottamatta toimintoja Vapor Clean

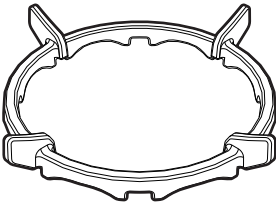


- Kun lämpötilakytkintä käännetään lyhyesti oikealle (manuaalinen sytytys/sammutus).

i Kun luukku on auki, sisävalaistusta ei ole mahdollista sammuttaa.

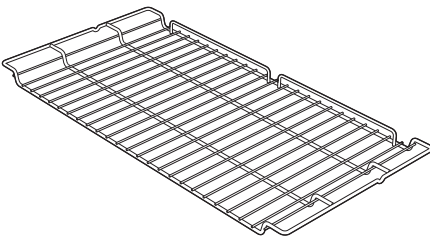
2.5 Saatavana olevat lisävarusteet

**Wokkipannuille tarkoitettu pienentävä
ritilä**



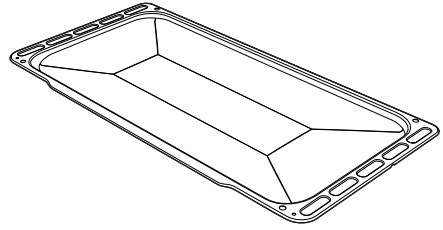
Hyödyllinen wokkipannuja käytettäessä.

Ritilä



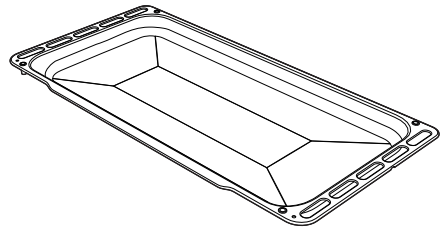
Asetetaan uunipellin päälle silloin, kun ruoka-ainekset voivat valua sen yli.

Uunipelti



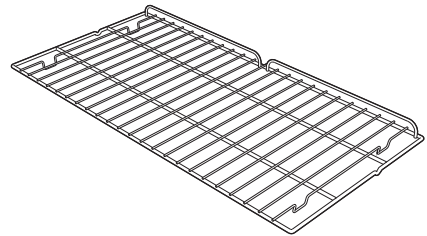
Käytetään keräämään paistoritilällä olevasta ruoasta valuva rasva.

Syvä uunipelti



Käytetään keräämään paistoritilällä olevasta ruoasta valuva rasva.

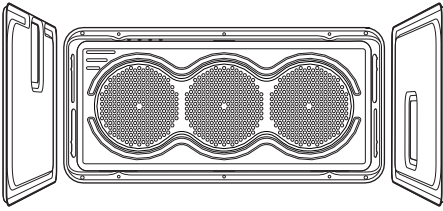
Ritilä



Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.



Itsepuhdistuvat paneelit



Hyödylliset pienten rasvamäärien poistoon.

i

Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia lisävarusteita.

i

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

i

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



3 Käyttö

3.1 Varoitukset



Korkea lämpötila uunitilan sisällä käytön aikana.

Palovammojen vaara

- Pidä luukku kiinni paiston aikana.
- Suojaa kätesi uunikintailla, kun käsittelet ruokia uunitilan sisällä.
- Älä koske uunin sisällä oleviin kuumennuselementteihin.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia laitteen läheisyyteen sen toiminnan aikana.
- Jos käsittelet ruokia paiston aikana tai paiston lopussa, avaa luukku 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi päästääkseen höyryn pois ennen kuin avaat luukun kokonaan.



Väärä käyttö

Palovammojen vaara

- Varmista, että liekin jako-osat ja poltinkannet on asetettu oikein paikoilleen.
- Rasvat ja öljyt voivat syttyä ylikuumentuessa. Toimi äärimmäisen varovaisesti.



Väärä käyttö

Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä peitä uunitilan pohjaa alumiinifoliolla.
- Jos käytät leivinpaperia, varmista ettei se estä kuuman ilman kiertoa uunin sisällä.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan uunitilan pohjalle.
- Älä käytä avattua luukku asettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasiin päälle.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Astiat tai pannut on asetettava keittotason alueen sisäpuolelle.
- Kaikkien keittoastioiden pohjan tulee olla tasainen ja säännöllinen.
- Jos neste kiehuu yli, puhdista valunut neste pois keittotasolta.



Korkea lämpötila säilytystilan sisällä

Palovammojen vaara

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



Korkea lämpötila säilytystilan sisällä käytön aikana Tulipalo- tai räjähdysvaara

- Älä suihkuta suihkeita laitteen läheisyydessä.
- Älä käytä tai jätä tulenarkoja materiaaleja laitteen tai säilytystilan läheisyyteen.
- Älä käytä muovisia keittiövälineitä tai astioita ruokien kypsennyksessä.
- Älä aseta uuniin purkkeja tai suljettuja astioita.
- Älä jätä laitetta valvomatta paiston aikana, sillä rasvaa tai öljyä voi vuotaa ulos.
- Ota kaikki uunipellit ja ritilät pois uunista, ellei käytä niitä paiston aikana.

3.2 Varoimenpiteet

Kaasuvuoto voi aiheuttaa räjähdyksen.

Jos havaitset kaasun hajua tai kaasulaitteistossa esiintyy vikoja:

- Sulje kaasusyöttö tai kaasupullon venttiili välittömästi.
- Sammuta välittömästi avotulet ja savukkeet.
- Älä kytke sähkökatkaisimia tai -laitteita päälle äläkä irrota pistokkeita pistorasiasta. Älä käytä puhelimia tai kännyköitä rakennuksen sisällä.
- Avaa ikkunat ja tuuleta huone.
- Ota yhteys huoltopalveluun tai kaasulaitokseen.

Poikkeava toiminta

Kaikki seuraavat olosuhteet ovat poikkeavia ja vaativat huoltoa:

- Polttimen levyn kellastuminen.
- Keittiövälineiden vahingoittuminen.
- Polttimien väärä syttyminen.
- Polttimet pysyvät vaikeasti päällä.
- Polttimet sammuvat toiminnan aikana.
- Kaasuhanoja on vaikea kääntää.

Jos laite ei toimi oikein, käänny alueellasi toimivan valtuutetun huoltokeskuksen puoleen.

3.3 Ensimmäinen käyttökerta

1. Irrota mahdolliset laitteen ulko- tai sisäpuolella olevat suoja- ja muovit mukaan lukien lisävarusteet.
2. Poista mahdolliset tarrat (teknisiä tietoja sisältävää tarraa lukuun ottamatta) lisävarusteista ja uunitiloista.
3. Irrota ja pese kaikki laitteeseen kuuluvat lisävarusteet (ks. 4 Puhdistus ja huolto).
4. Kuumenna laite tyhjänä korkeimpaan lämpötilaan poistaaksesi mahdolliset valmistusjäämät.

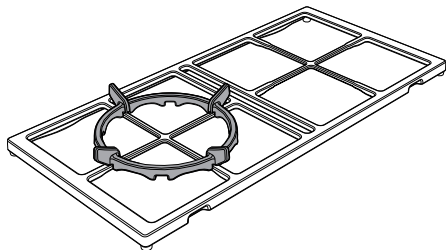




3.4 Lisävarusteiden käyttö

Pienentävät ritilät

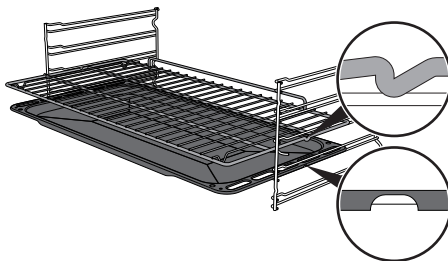
Pienentävät ritilät asetetaan keittotason ritilöiden päälle. Varmista, että ne on asetettu oikein paikoilleen.



Ritilät ja uunipellit

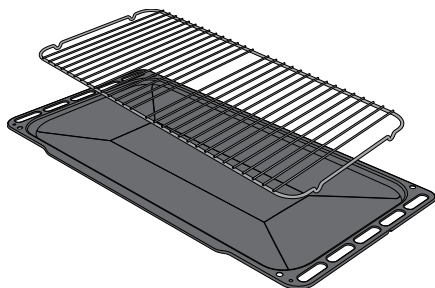
Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivukiskoille niiden pysähtymiskohtaan asti.

Niiden ulosvedon estävien mekaanisten turvalukitusten tulee olla alhaalla ja uunitilan takaosaan päin.



Uunipellin ritilä

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



Aseta ritilät ja pellit varovasti uunitilaan niiden pysähtymiskohtaan asti.




Puhdista uunipellit ennen ensimmäistä käyttöä poistaaksesi mahdolliset valmistusjäämät.




3.5 Keittotason käyttö

Kaikki laitteen kytkimet ja ohjaimet sijaitsevat samassa etupaneelissa. Jokaiselle kytkimelle on osoitettu 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 polttimet on sytytetty, pidä nuppia painettuna muutaman sekunnin ajan niin, että termoelementti lämpenee.

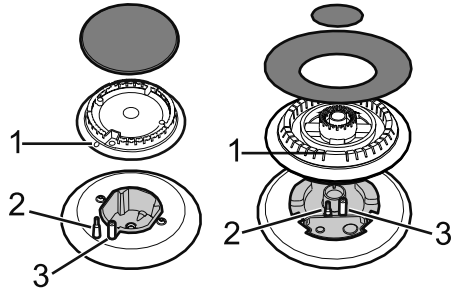
Poltin voi sammua kytkimen hellittämishetkellä: se tarkoittaa, että termoelementti ei ole lämmennyt tarpeeksi. Odota hetki ja toista toimenpide. Pidä kytkintä alhaalla pidempään.



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 poltinkannet on asetettu paikoilleen. Huomioi, että liekin jako-osien aukot **1** vastaavat lämpöelementtejä **2** ja sytytystulppia **3**.



Keittotason käyttöön liittyviä käytännöllisiä neuvoja

Polttimien ihanteellinen tehokkuus ja kaasun kulutus voidaan optimoida käyttämällä polttimien kokoon sopivia kannellisia keittoastioita, tällöin liekki ei yllä keittoastioiden sivuille. Kiehumispisteen saavutuksen jälkeen liekkiä tulee pienentää niin, ettei neste kiehu keittoastiasta yli.



Keittoastioiden läpimitta:

- AUX: 12 - 14 cm.
- SR: 16 - 24 cm.
- R: 18 - 26 cm.
- UR2: 18 - 28 cm.

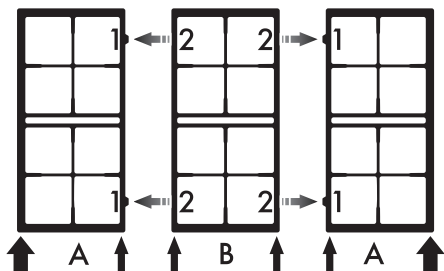


Keittotason riitlöiden oikea asento

Ennen tason polttimien sytytystä on varmistettava, että riitlät on asetettu oikein keittotasolle.

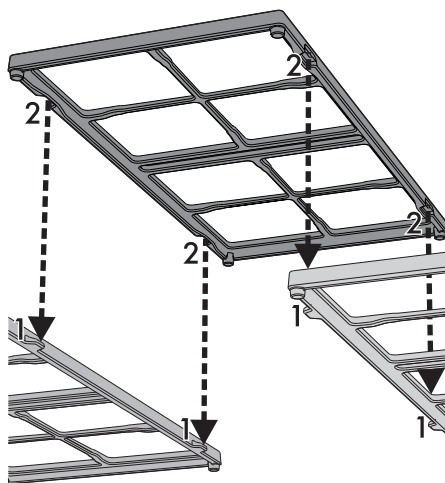
Ota huomioon, että:

- Laite on varustettu kahdella sivuriitlällä (A) ja yhdellä keskiriitlällä (B).



- Sivuriitlöissä (A) on paksumpi reuna, jonka tulee olla laitteen sivuosaa kohti.
- Viitekielekkeiden (1) tulee olla keittotason keskiosaa kohti.
- Sivuriitlät (A) tulee asettaa keittotasolle ensimmäisinä.
- Keskiriitlän (B) reunat ovat samanpaksuisia.

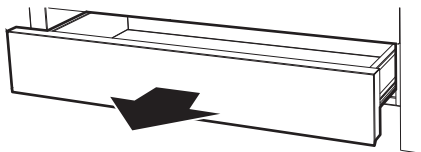
- Aseta keskiriitlä (B), niin että kolot (2) kohdistuvat sivuriitlöiden (A) viitekielekkeisiin (1).



3.6 Säilytystilan käyttö

Lieden alaosassa on säilytystila, joka on hyödyllinen kattiloiden ja laitteen käyttöön tarvittavien metalliesineiden säilyttämiseen.

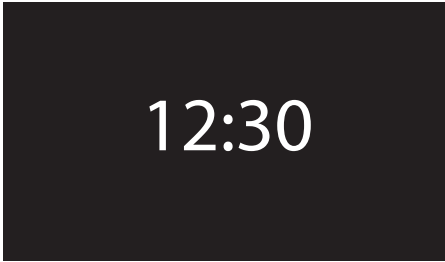
- Avaa säilytystila vetämällä kahvasta itseesi päin.





3.7 Uunin käyttö

Ensimmäinen käyttökerta



Ensimmäisen käytön yhteydessä tai jos virta katkeaa, laitteen näytölle ilmestyvät vilkkuvat symbolit **00:00**. Minkä tahansa kypsennyksen alkamiseksi on tarpeen asettaa senhetkinen kellonaika (jos kyseessä on ensimmäinen käynnistys aseta lisäksi haluamasi kieli).

Paina ohjauskytkintä avataksesi asetusvalikon (ks. 3.12 Settings (Asetukset)).



Laitteeseen on asetettu oletuskieleksi English (englanti).



Ensimmäisen sähköliitännän tai sähkökatkon jälkeen tulee odottaa muutama sekunti ennen laitteen käyttöä.

Näytön kytkeminen uudelleen päälle

Jos toimintatapa Eco-light on päällä (ks. "Eco-Light" luvusta "Settings (Asetukset)"), näyttö sammuu 2 minuutin kuluttua laitteen viimeisestä käytöstä.

Näytön kytkemiseksi päälle kun se on sammutettu:

- käännä tai paina yhtä laitteen kytkimistä.

Laitteesta kuuluu sarja ääniä ja näyttö kytkeytyy päälle muutaman sekunnin kuluttua. Uudelleenkäynnistykseen yhteydessä, näytölle ilmestyy senhetkisen kellonajan näyttö.



Jos näytön kytkemiseksi päälle käännetään palautuskytkintä oikealle tai vasemmalle, paistotilan sisällä oleva lamppu syttyy palamaan.



Jos näytön kytkemiseksi uudelleen päälle painetaan ohjauskytkintä, näytöllä näytetään päävalikon näyttö.

valikko

paistotoiminnot

erityistoiminnot

ohjelmat

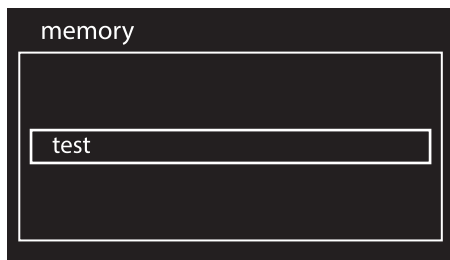
omat reseptit

asetukset



Historia

Paina palautuskytkintä kellonäytöllä näyttääksesi viimeiset ohjelmat tai käyttämiäsi omia reseptejä.



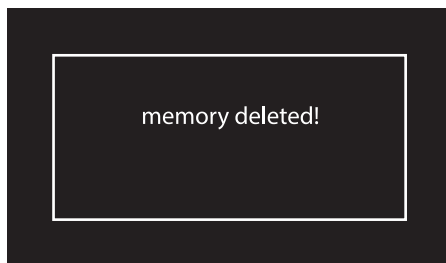
Poista historia.

Jos haluat poistaa historian:

1. Paina palautuskytkintä kellonäytöllä näyttääksesi viimeiset ohjelmat tai käyttämiäsi omia reseptejä.
2. Pidä ohjauskytkintä painettuna muutaman sekunnin ajan.

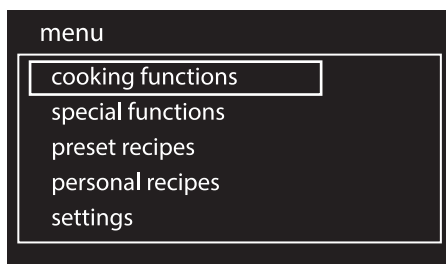


3. Valitse **YES** (kyllä), jos haluat poistaa historian.



Paistotoiminnot

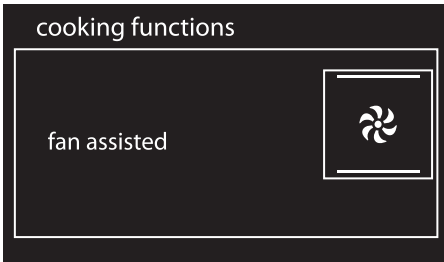
1. Paina ohjauskytkintä kellonäytöllä palataksesi päävalikkoon.
2. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes valittuna on päävalikon **paistotoiminnot**.
3. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.



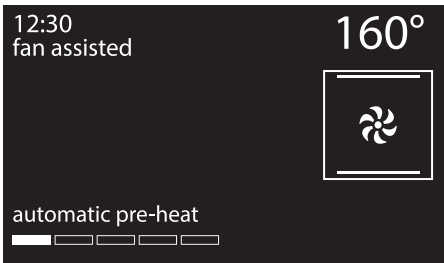
4. Käännä ohjauskytkintä haluamasi toiminnon valitsemiseksi.



5. Paina kytkintä valinnan vahvistukseksi.



Laite aloittaa esilämmitysvaiheen. Näytölle ilmestyy valittu toiminto, esiasetettu lämpötila, senhetkinen kellonaika ja lämpötilan kehitys.



Esiasetettu lämpötila voidaan muuttaa milloin tahansa kääntämällä ohjauskytkintä. Vahvista painamalla tai odota 5 sekuntia.



Älä aseta ruokaa uuniin ennen kuin oikea lämpötila on saavutettu.

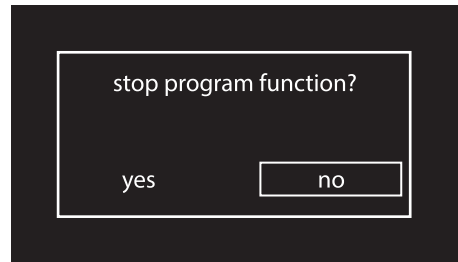
Esilämmitysvaiheen lopussa äänimerkki ilmoittaa, että ruokat voidaan asettaa uuniin.



Toiminnon keskeyttäminen

Paistotoiminnon keskeyttämiseksi:

1. Paina palautuskytkintä.
2. Valitse haluamasi toiminto.
3. Paina palautuskytkintä vahvistukseksi.



Pidä ohjauskytkintä painettuna vähintään 5 sekunnin ajan keskeyttääksesi paiston välittömästi milloin tahansa ja palataksesi pävalikkoon.



Paistotoimintojen lista

ECO

Eco

Tämä toiminto soveltuu erinomaisesti yhdellä tasolla suoritettavaan paistoon alhaisella energiankulutuksella.

Ihanteellinen lihan, kalan ja vihannesten paistoon. Ei suositella kohotusta vaativien ruokien paistoon.

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



Vältä uuniluukun avaamista paiston aikana ECO-toiminnolla.



ECO-toiminnolla paistoaajat (ja mahdollinen esilämmitys) ovat pidempiä.

Staattinen

Samanaikaisesti ylhäältä ja alhaalta tuleva lämpö tekee tästä järjestelmästä sopivan erityisten ruokien paistoon. Perinteinen paisto, jota kutsutaan myös staattiseksi, soveltuu yhden ruokalajin paistoon kerrallaan. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, leivän, täytettyjen piirakoiden ja joka tapauksessa rasvaisten lihojen kuten hanhen tai ankan paistoon.

Grilli

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

Alalämpö

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



Staattinen kiertoilma

Tuulettimen toiminta perinteiseen paistoon yhdistettynä takaa tasaisen paistotuloksen myös monimutkaisten reseptien valmistuksessa. Ihanteellinen piparkakkujen ja kakkujen paistoon myös samanaikaisesti eri tasoilla. (Eri tasoilla suoritettavia kypsennyksiä varten suositellaan 1. ja 4. tason käyttöä).



Kiertoilmagrilli

Tuulettimen aikaansaama ilmavirtaus vähentää grillin lämpöaltoa. Tämä saa aikaan ihanteellisen grillauksen myös paksuille ruoille. Ihanteellinen suurikokoisille lihapaloille (esim. porsaan potka).



Kiertoilma alalämpö

Tuulettimen ja alalämmön yhdistelmän ansiosta paisto voidaan suorittaa nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sterilointiin tai pinnalta hyvin paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien paistoon, jotka vaativan näin ollen keskimääräisen ylälämmön. Ihanteellinen kaikille ruoille.



Pyöreä vastus

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



Turbo

Kiertoilman ja perinteisen paiston yhdistelmän ansiosta voidaan paistaa äärimmäisen nopeasti ja tehokkaasti eri tasoilla, ilman hajujen ja makujen syntyä. Ihanteellinen suurikokoisten ruokien paistoon, jotka vaativat tehokasta kypsennystä. (Eri tasoilla suoritettavia kypsennyksiä varten suositellaan 1. ja 4. tason käyttöä).



Pyöreä vastus + kiertoilmagrilli

Kiertoilman ja perinteisen paiston yhdistelmän ansiosta ruoka voidaan kypsentää äärimmäisen nopeasti ja tehokkaasti eri tasoilla ilman hajujen ja makujen sekoittumista. Ihanteellinen suurikokoisten ruoka-aineiden paistoon, jotka vaativat tehokasta kypsennystä.




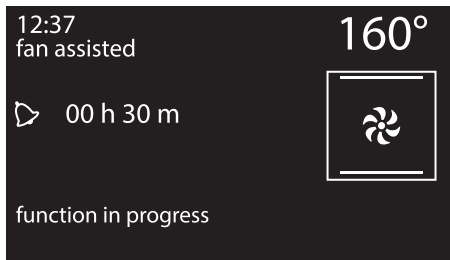
Käyttö


Ajastin toiminnon aikana



Tämä toiminto ei keskeytä paistoa, vaan antaa pelkän äänimerkin.

1. Paina ohjauskytkintä paistotoiminnon aikana.
2. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle asettaaksesi paistoaajan (1 minuutista 4 tuntiin). Muutaman sekunnin kuluttua symboli  lakkaa vilkkumasta ja aikalaskenta käynnistyy.



3. Odota, että äänimerkki ilmoittaa ajan päättymisestä. Symboli  vilkkuu.



Käännä kytkintä oikealle tai vasemmalle valitaksesi uuden ajastuksen tai paina ohjauskytkintä kytkeäksesi pois äänimerkin.

Ajastettu paisto

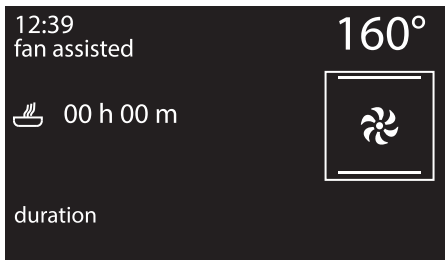


Ajastetulla paistamisella tarkoitetaan sitä toimintoa, jonka avulla paisto voidaan aloittaa ja lopettaa käyttäjän asettaman ajan kuluttua.



Ajastetun paistamisen käynnistynöllä mahdollisesti edellä asetetun ajastimen ajan.

1. Kun paistotoiminto ja -lämpötila on valittu, paina kaksi kertaa ohjauskytkintä.
2. Käännä kytkintä oikealle tai vasemmalle paistominuuttien asettamiseksi välille 00:01 - 13:00. Pidä kytkintä käännettynä lisätäksesi tai vähentääksesi aikaa nopeammin.





3. Muutaman sekunnin kuluttua halutun ajan valinnan jälkeen symboli lakkaa vilkkumasta ja ajastettu paisto alkaa.



4. Paistoajan päättyessä näyttöön ilmestyy kirjoitus "function ended" (toiminto päättynyt) ja äänimerkki soi. Voit kytkeä äänimerkin pois päältä painamalla ohjauskytkintä.



Lisää paistominuutteja kääntämällä ohjauskytkintä.



Paina ohjauskytkintä uudelleen pidentääksesi paistoaikaa manuaalisesti. Laite jatkaa normaalia toimintaa edellä valituilla paistoasetuksilla.



Laitteen sammutus (ks. Toiminnon keskeyttäminen).

Ajastetun paiston asetustietojen muuttaminen

Toiminnan aikana on mahdollista muuttaa ajastettua paistoaikaa:

1. Paina ohjauskytkintä, kun symboli on syttynyt kiinteästi ja laite on paistovaiheessa. Symboli alkaa vilkkua.
2. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle edellä asetetun paistoajan vaihtamiseksi.

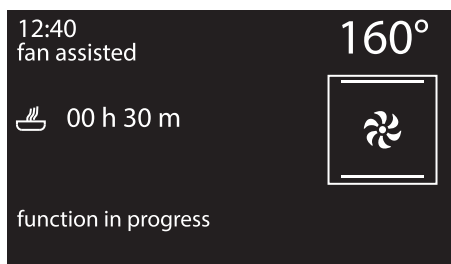



Käyttö


Ohjelmoitu paisto

i Ohjelmoidulla paistolla tarkoitetaan toimintoa, jonka avulla on mahdollista lopettaa paisto määrättyinä kellonaikana käyttäjän asettaman ajan perusteella. Uuni sammuu automaattisesti.

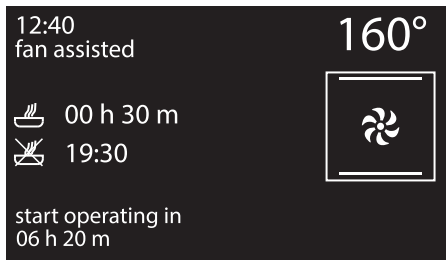
1. Kun toiminto ja paistolämpötila on valittu, paina ohjauskytkintä asettaaksesi paistoaajan.



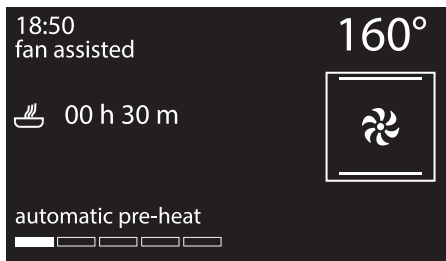
2. Paina ohjauskytkintä asettaaksesi paiston päättymisaajan ennen kuin symboli  lakkaa vilkkumasta.

3. Symboli  vilkkuu. Käännä lämpötilakytintä oikealle tai vasemmalle asettaaksesi paiston päättymisaajan.

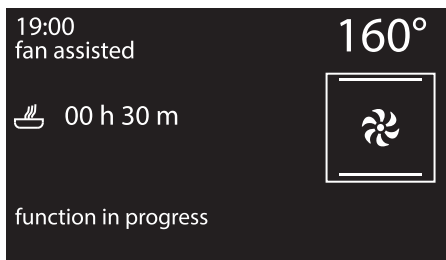
4. Muutaman sekunnin kuluttua symbolit  ja  lopettavat vilkkumisen. Laite jää odottamaan ajastetun käynnistyksen aloitusaikaa.



5. Asetettujen arvojen perusteella laite aloittaa noin 10 minuutin esilämmitysaajan...

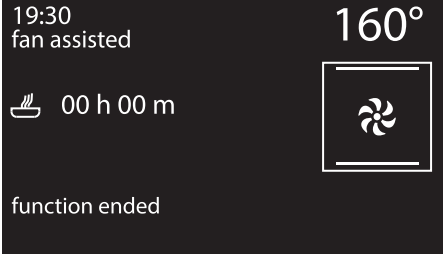


6. ...ja jatkaa sitten valitulla toiminnolla.





7. Paistoajan päättyessä näyttöön ilmestyy kirjoitus "function ended" (toiminto päätynyt) ja äänimerkki soi. Voit kytkeä äänimerkin pois päältä painamalla ohjauskytkintä.



Paina ohjauskytkintä uudelleen pidentääksesi paistoaikaa manuaalisesti. Laite jatkaa normaalia toimintaa edellä valituilla paistoasetuksilla.










Turvallisuuden vuoksi ei ole mahdollista asettaa pelkkää paistoajan päättymisaikaa ohjelmoimatta paistoaikaa.

Ohjelmoituun paistoon asetettujen tietojen muuttaminen



Kun paistoaikaa on muutettu, aseta uudelleen paistoajan päättymisen kellonaika.

Toiminnan aikana on mahdollista muuttaa ohjelmoitua paistoaikaa:

1. Paina ohjauskytkintä, kun symbolit  ja  ovat syttyneet kiinteästi ja laite odottaa paiston alkamista. Symboli  alkaa vilkkua.
2. Käännä ohjauskytkintä edellä asetetun paistoajan muuttamiseksi.
3. Paina ohjauskytkintä uudelleen. Symboli  sammuu ja symboli  alkaa vilkkua. Näytölle ilmestyy paiston päättymisaika.
4. Käännä ohjauskytkintä siirtääksesi paiston päättymisaikaa eteenpäin.
5. Muutaman sekunnin kuluttua symbolit  ja  lakkaavat vilkkumasta ja ohjelmoitu paisto jatkuu uusilla asetuksilla.



Jos paistoaikaa muutetaan, paiston päättymisaika poistetaan.



3.8 Neuvoja paistamiseen

Yleisiä ohjeita

- Käytä kiertoilmatoimintoa saadaksesi tasaisen paistotuloksen kaikilla tasoilla.
- Paistoaikaa ei ole mahdollista lyhentää lisäämällä lämpötilaa (ruoka voi olla paistunut ulkoapäin mutta raakaa sisältä).
- Kun kyseessä on painoltaan samanlainen ruoka, leikattujen palojen paistoaika on kokonaisen ruoan paistoaikaan nähden lyhyempi.

Neuvoja lihan paistamiseen

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

Neuvoja grillaukseen

- Lihojen grillaaminen voidaan suorittaa sekä kylmässä että esilämmitetyssä uunissa. Esilämmitystä suositellaan, jos paistovaikutusta halutaan muuttaa.
- Kiertoilmagrillauksessa on suositeltavaa esilämmittää uunitila ennen grillausta.
- Aseta ruoka ritilän keskelle.

Neuvoja leivonnaisten ja piparien paistamiseen

- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan laadusta ja tiiviystestä.
- Jos paisto suoritetaan eri tasoilla, aseta ruoat mieluiten 2. tai 4. tasolle, lisää paistoaikaa muutamalla minuutilla ja käytä vain kiertoilmatoimintoja.
- Tarkista, että leivonnainen on sisältä kypsää: työnnä paistoaajan päätyttyä hammastikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan. Jos leivonnainen ei jää kiinni hammastikkuun, se on kypsä.
- Jos leivonnainen menee kasaan kun se poistetaan uunista, seuraavan paiston yhteydessä vähennä asetettua lämpötilaa noin 10 °C ja valitse mahdollisesti pidempi paistoaika.
- Marenkien ja tuulihattujen paistoaajat vaihtelevat niiden koon mukaan.

Neuvoja sulatukseen ja kohotukseen

- Aseta sulatettavat ruoat ilman pakkausta kannettomaan astiaan ja uunitilan ensimmäiselle tasolle.
- Vältä ruokien asettamista päällekkäin.



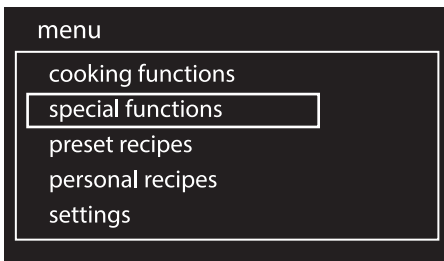
- Lihan sulattamiseksi käytä toiselle tasolle asetettavaa ritilää ja ensimmäiselle tasolle asetettavaa uuninpeltiä. Tällä tavoin ruoka ei jää kosketuksiin sulatuksessa syntyvän nesteen kanssa.
- Jos leipä ja hedelmät on pilkottu paloiksi, niiden sulaminen vaatii saman ajan riippumatta niiden kokonaismäärästä ja -painosta.
- Herkimmät osat voidaan peittää alumiinifoliolla.
- Hyvää kohotusta varten aseta uunitilan pohjalle vettä sisältävä astia.

3.9 Special functions (erityistoiminnot)



Erityistoimintojen valikkoon on kerätty joitakin toimintoja kuten ajastin uuni sammutettuna, sulatusoiminnot tai puhdistus...

1. Paina ohjauskytkintä kellonäytöllä palataksesi päävalikkoon.
2. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle päävalikon **special functions** (erityistoiminnot) -kohdan valintaan asti.
3. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.



Määrätyt toiminnot eivät ole saatavilla joissakin malleissa.

Erityistoimintojen lista



Timer (Ajastin)

Tämä toiminto käynnistää äänimerkin asetettujen minuuttien päättyessä.



Defrost by weight (Sulatus painon perusteella)

Tämän toiminnon avulla on mahdollista sulattaa ruoka-aineita niiden painon ja tyyppin mukaan.



Defrost by time (Ajastettu sulatus)

Tämän toiminnon avulla on mahdollista sulattaa perusruoka-aineita valitussa ajassa.



Proving (Kohotus)

Kohotusta edesauttaa ylhäältä tuleva lämpö, jonka avulla on mahdollista kohottaa kaiken tyyppisiä valmistuksia. Se takaa ihanteellisen tuloksen lyhyessä ajassa.



Lämmitys

Ruokien lämmitys tai lämpimänäpito.



Sabbath (Sapatti)

Tämän toiminto sallii ruokien kypsennyksen noudattamalla juutalaisten lepopäivälle asetettuja määryksiä.



Vapor Clean

Tämä toiminto edesauttaa puhdistusta käyttämällä höyryä, jota syntyy pohjalla olevaan painumaan kaadetusta pienestä määrästä vettä.




Käyttö

i

Seuraavassa kuvataan erityistoiminnot, joiden käyttö on monimutkaisempaa.

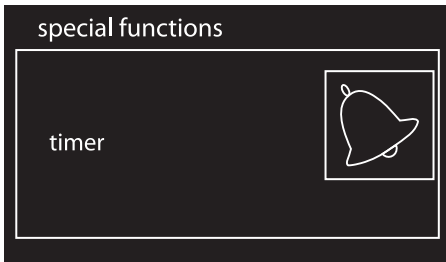
Katso lisätietoja Vapor Clean-, Pyrolyysi Eco- ja Pyrolyysi-toiminnoista luvusta 4 Puhdistus ja huolto.


4. Jos ajastimen asetusnäytöstä poistutaan, vasempaan yläreunaan ilmestynvä symboli  osoittaa, että ajastin on käynnissä.

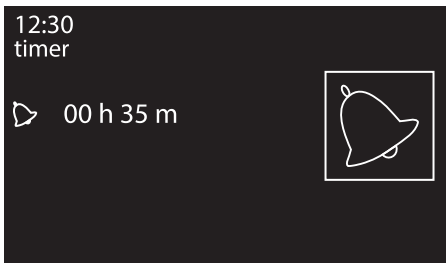


Timer (Ajastin)

1. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle special functions (erityistoiminnot) -valikon **timer** (ajastin) -kohdan valintaan asti.
2. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.



3. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle asettaaksesi paistoajan (1 minuutista 4 tuntiin). Muutaman sekunnin kuluttua symboli  lakkaa vilkkumasta ja aikalaskenta käynnistyy.



Erityisen ajastimen poistamiseksi, aseta arvo nolleen.

i

Jos sen jälkeen kun ajastimen aika on asetettu toiminto kytkeytyy päälle, tämä aika muuttuu automaattisesti toiminnon ajaksi, lukuun ottamatta joitakin erityistoimintoja, automaattisia ohjelmia ja henkilökohtaisia reseptejä.

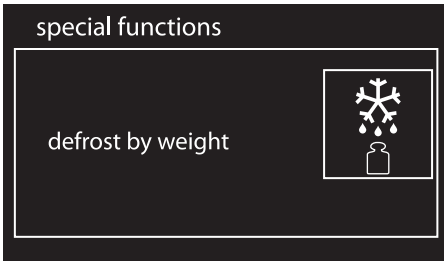
i

Tämä toiminto ei keskeytä paistoa, vaan antaa pelkän äänimerkin.

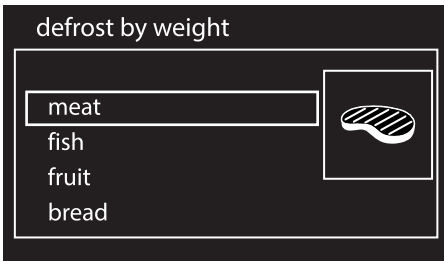


Defrost by weight (Sulatus painon perusteella)

1. Aseta ruoka laitteen sisälle.
2. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle special functions (erityistoiminnot) -valikon **defrost by weight** (sulatus painon perusteella) -kohdan valintaan asti.
3. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.



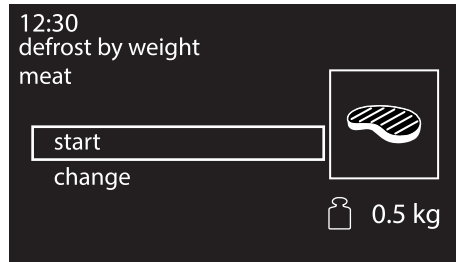
4. Käännä ohjauskytkintä valitaksesi sulatettavan ruoka-ainetyypin.



5. Käännä ohjauskytkintä valitaksesi sulatettavan ruoka-ainetyypin painon (kg).



6. Paina ohjauskytkintä vahvistaaksesi syötetyt parametrit.



7. Paina ohjauskytkintä uudelleen aloittaaksesi sulatuksen tai valitse change (muuta) muuttaaksesi asetettuja parametrejä.






Käyttö

8. Ajan päättyessä näytölle ilmestyy kirjoitus "function ended" (toiminto päätynyt) ja äänimerkki soi. Äänimerkki voidaan kytkeä pois päältä painamalla ohjauskytkintä.

14:15
defrost by weight
meat

 00 h 00 m

 kg 0.5

function ended



Defrost by time (Ajastettu sulatus)





1. Aseta ruoka laitteen sisälle.
2. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle "special functions" (erityistoiminnot) -valikon **defrost by time** (ajastettu sulatus) -kohdan valintaan asti.
3. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.

special functions

defrost by time



Esiasetetut parametrit:

Tyyppi	Paino (g)	Aika (oletusarvo)
	Lihat 0,1-1,1 (oletusarvo 0,5)	02 h 00 m
	Kala 0,1-0,7 (oletusarvo 0,3)	00 h 55 m
	Hedelmät 0,1-0,5 (oletusarvo 0,3)	00 h 35m
	Leipä 0,1-0,5 (oletusarvo 0,3)	00 h 25m

4. Käännä ohjauskytkintä muuttaaksesi kestoaikaa (1 minuutista 13 tuntiin).

12:30
defrost by time

 01 h 00 m

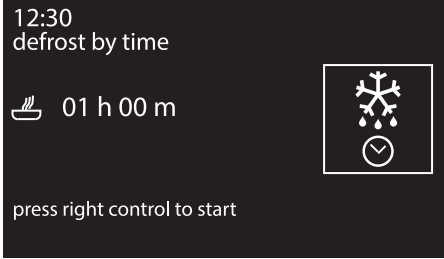
duration



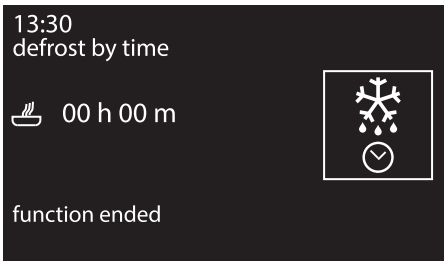
* Sulatusajat voivat vaihdella sulatettavan ruoka-aineen muodon ja koon mukaan.



5. Paina ohjauskytkintä vahvistaaksesi syötetyt parametrit.



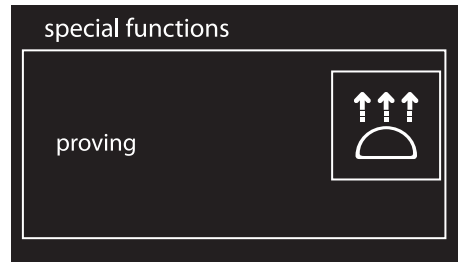
6. Paina sitä uudelleen käynnistääksesi sulatuksen.
7. Toiminnan aikana on mahdollista tehdä muutoksia sulatuksen keston. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle tehdäkseen haluamasi muutokset.
8. Paina ohjauskytkintä vahvistaaksesi uuden asetetun sulatusajan. Kun viimeisestä muutoksesta on kulunut 5 sekuntia, sulatus jatkuu joka tapauksessa automaattisesti.
9. Ajan päättyessä näytölle ilmestyy kirjoitus "function ended" (toiminto päättynyt) ja äänimerkki soi. Äänimerkki voidaan kytkeä pois päältä painamalla ohjauskytkintä.



Proving (Kohotus)

i Hyvää kohotusta varten aseta uunitilan pohjalle vettä sisältävä astia.

1. Aseta kohotettava taikina toiselle tasolle.
2. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle "special functions" (erityistoiminnot) -valikon **proving** (kohotus) -kohdan valintaan asti.
3. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.



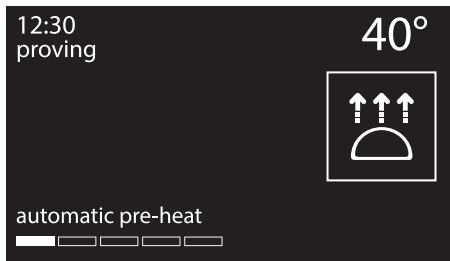
4. Paina ohjauskytkintä kytkeäksesi toiminnon päälle.



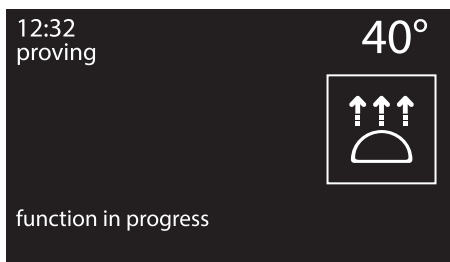


Käyttö

5. Laite aloittaa esilämmitysvaiheen...

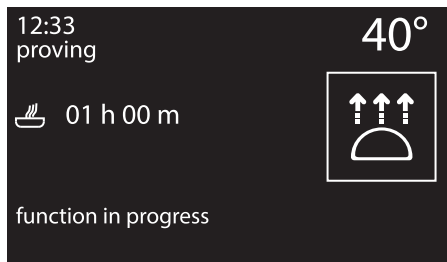


6. ...ja jatkaa sitten valitulla toiminnolla.



Toiminnon aikana voit asettaa ajastimen korkeintaan 4 tuntiin (katso "Ajastin toiminnon aikana"), yhden kohotusajan (katso "Ajastettu paisto") tai yhden viivästetyn kohotuksen (katso "Ohjelmoitu paisto").

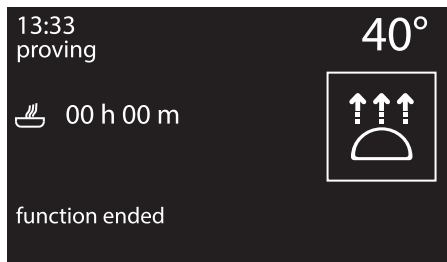
7. Paina ohjauskytkintä tehdäksesi haluamasi muutokset.



i Ellei toisin ole asetettu, kohotuksen maksimikesto on 13 tuntia.

i Kohotustoiminnossa uunitilan sisävalo pysyy sammutettuna.

8. Ajan päättyessä näytölle ilmestyy kirjoitus "function ended" (toiminto päättynyt) ja äänimerkki soi. Äänimerkki voidaan kytkeä pois päältä painamalla ohjauskytkintä.

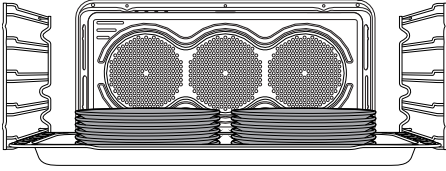


i Kohotustoiminnossa lämpötilaa ei ole mahdollista muuttaa.



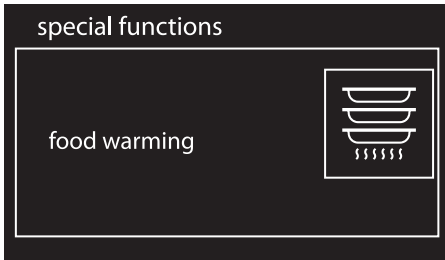
Lämmitys

1. Aseta uunipelti ensimmäiselle tasolle ja lämmitettävät lautaset sen päälle.



Älä aseta useita astioita päällekkäin. Voit asettaa päällekkäin enintään 5–6 astiaa ja enintään kahteen riviin.

2. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle "special functions" (erityistoiminnot) -valikon **lämmitys**-kohdan valintaan asti.
3. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.



4. Paina ohjauskytkintä ottaaksesi toiminnon käyttöön tai käännä sitä säätääksesi esiasetetun lämpötilan (40°–80°).



5. Laite aloittaa esilämmitysvaiheen...



6. ...ja jatkaa sitten valitulla toiminnolla.





Käyttö

Toiminnon aikana voit asettaa ajastimen enintään 4 tuntiin (katso "Ajastin toiminnon aikana"), yhden lämmitysajan (katso "Ajastettu paisto") tai yhden ajastetun lämmityksen (katso "Ohjelmoitu paisto").

7. Paina ohjauskytkintä tehdäksesi haluamasi muutokset.



8. Ajan päättyessä näytölle ilmestyy kirjoitus "function ended" (toiminto päättynyt) ja äänimerkki soi. Äänimerkki voidaan kytkeä pois päältä painamalla ohjauskytkintä.



Lämpötilaa ei voida muuttaa lämmitystoiminnolla.

Sabbath (Sapatti)



Tässä toiminnossa laite noudattaa joitakin erityisiä toimintoja:

- Kypsennys voi jatkua äärettömän ajan eikä mitään kypsennyksen kestoa ole mahdollista asettaa.
- Esilämmitystä ei suoriteta.
- Valittava paistolämpötila vaihtelee 60 - 100 °C välillä.
- Kun uunitilan sisävalo on sammutettu, mikään toiminnoista (esim. luukun avaaminen tai manuaalinen päällekytkentä kytkimen avulla) ei sytytä sitä.
- Sisäinen tuuletin on kytketty pois päältä.
- Kytkinten valo ja äänimerkit kytketty pois.



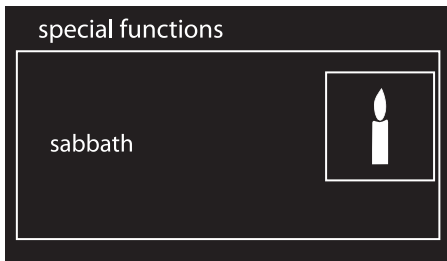
Kun Sapatti -toiminto on kytketty päälle, mitään parametria ei ole mahdollista muuttaa.

Kytinten käytöllä ei ole mitään vaikutusta. Vain ohjauskytkin on käytössä, jotta päävalikkoon voidaan palata.

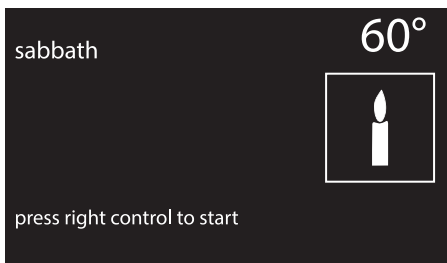
1. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle special functions (erityistoiminnot) -valikon **Sabbath** (sapatti) -kohdan valintaan asti.



2. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.



3. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle muuttaaksesi lämmityslämpötilaa.



4. Paina ohjauskytkintä kytkeäksesi sapattitoiminnon päälle.



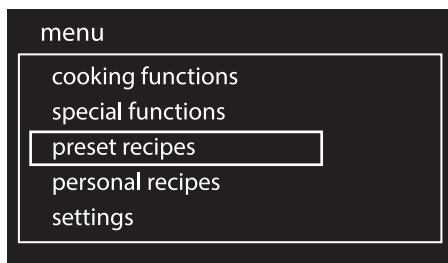
5. Pidä lopuksi ohjauskytkintä painettuna vähintään 5 sekunnin ajan palataksesi päävalikkoon.

3.10 Preset recipes (Ohjelmat)



Tässä toimintatavassa on mahdollista valita esitallennettu ohjelma ruokien paistoon. Valitun painon mukaan laite laskee automaattisesti ihanteelliset paistoparametrit.

1. Paina ohjauskytkintä kellonäytöllä palataksesi päävalikkoon.
2. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle päävalikon **Preset recipes** (ohjelmat) -kohdan valintaan asti.
3. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.



Ohjelman käynnistäminen

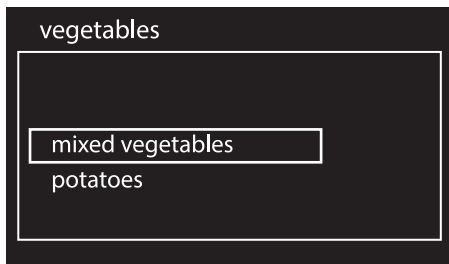
1. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle Preset recipes (Ohjelmat) -valikon halutun ruokalajin valintaan asti.
2. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.





Käyttö

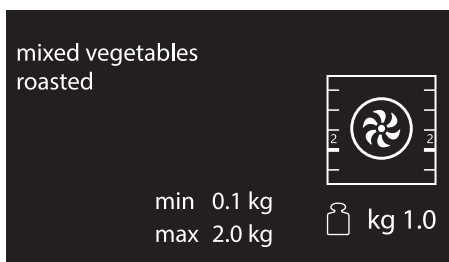
3. Valitse valmistettavan ruoan alatyppi ja vahvista painamalla ohjauskytkintä.



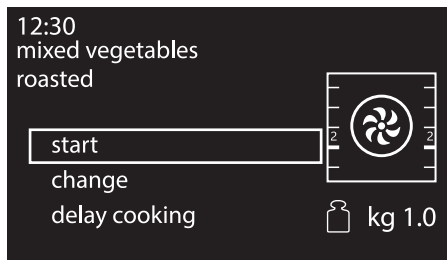
4. Valitse käsittelytyyppi (mahdollisuuksien mukaan valitun ruoan perusteella) ja vahvista painamalla ohjauskytkintä.



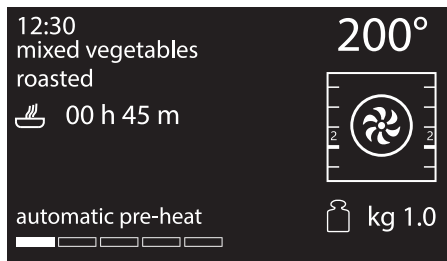
5. Käännä ohjauskytkintä valitaksesi ruoan painon.



Tämän jälkeen voit käynnistää valitun ohjelman, muuttaa asetuksia pysyvästi tai suorittaa ajastetun paiston.



6. Jos valitset **Start** (käynnistä) -kohdan, paisto alkaa ohjelman esiasetuilla asetuksilla ja näytölle ilmestyvät kaikki asetetut parametrit.

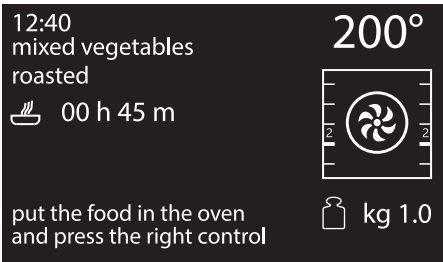


i Osoitettuun aikaan ei kuulu lämpötilan saavuttamiseen vaadittavaa aikaa.

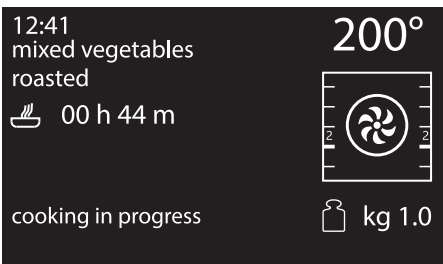
✎ Voit muuttaa milloin tahansa, myös kun paisto on käynnistetty, joitakin esiasetettuja paistoparametrejä.



7. Viesti ilmoittaa, kun ruoka voidaan asettaa uuniin ja paisto alottaa.

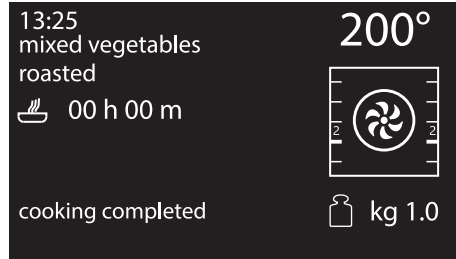


8. Paina ohjauskytkintä aloittaaksesi paiston.



Ohjelman lopettaminen

1. Ohjelman päätyttyä laite ilmoittaa siitä äänimerkeillä ja  vilkkuvalla symbolilla.



2. Suorita uusi paisto asetetuilla parametreilla painamalla ohjauskytkintä (paina kaksi kertaa, jos äänimerkki on päällä). Laite jatkaa paistoa automaattisesti, jos lämpötila on oikea. Muussa tapauksessa esilämmitysvaihe käynnistyy uudelleen.



Peräkkäin suoritettava paisto on hyödyllinen kun paistetaan useampia samantyyppisiä ruokia. Esimerkiksi useampia pizzoja peräkkäin.



Älä aseta ruokaa uuniin ennen kuin oikea lämpötila on saavutettu. Odota, kunnes tarkoituksenmukainen viesti ilmestyy.

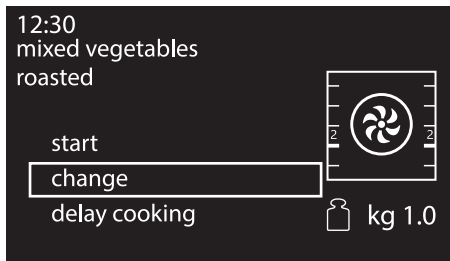
3. Paina palautuskytkintä suorittaaksesi ohjelman loppuun ja poistuaksesi.



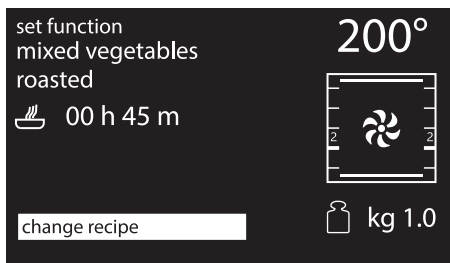
Käyttö

Ohjelman pysyvä muuttaminen

1. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle valitun ohjelman sisällä valitun ruoan valikon **change** (muuta) -kohdan valintaan asti.
2. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.



3. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle ohjelmaan yhdistettävän **toiminnon** valintaan asti.



4. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.

5. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle ohjelmaan yhdistettävän ruoan **painon** valintaan asti.



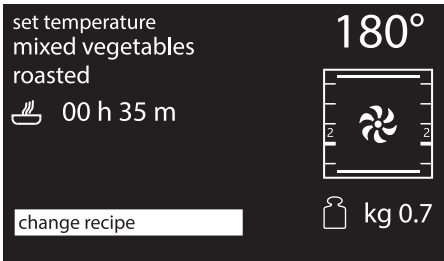
6. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.
7. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle ohjelmaan yhdistettävän **paistoajan** valintaan asti.



8. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.

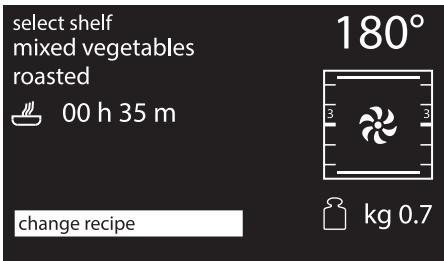


9. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle ohjelmaan yhdistettävän **paistolämpötilan** valintaan asti.



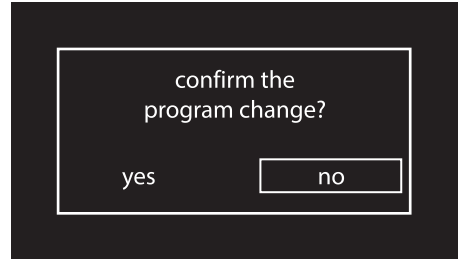
10. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.

11. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle ohjelmaan yhdistettävän **tason** valintaan asti.



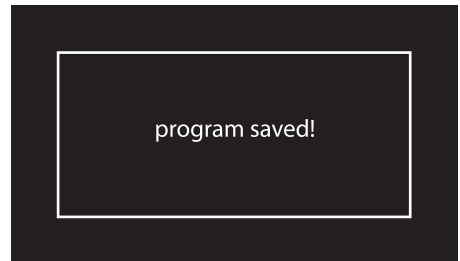
12. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.

13. Ohjauskytkimen toinen painaminen palauttaa muutosvaiheen kohtaan 2. Tallenna ohjelma painamalla palautuskytkintä. Valittujen muutosten vahvistusta pyydetään.



- i** Jos muutosta ei vahvisteta, ohjelmaa ei muuteta.

14. Jos muutos vahvistetaan, näytölle ilmestyy vahvistus.





Käyttö

Esiasetettujen ohjelmien taulukot

MEATS (LIHAT)

Alatyyppe	Paisto	Paino (Kg)	Taso	Toiminto	Lämp. (°C)	Aika (minuutteina)
Paahtopaisti	Rare (raaka)	1,3	2		200	49
	Medium (keskimääräine)	1,3	2		200	56
	Well done (hyvin kypsää)	1,4	2		200	70
Roast pork (Porsaan ulkofilee)	-	0,8	2		190	88
Lamb (Lammas)	Medium (keskimääräine)	2	2		190	105
	Well done (hyvin kypsää)	2.1	2		190	130
Vasikka	-	1	2		190	80
Pork spare ribs (Stiankyljet)	-	1	4		250	10 + 6 ⁽¹⁾
Pork chops (Porsaankyljykset)	-	1,3	4		280	14 + 4 ⁽¹⁾
Pork sausages (Sianlihamakkarat)	-	1	4		280	8 + 4 ⁽¹⁾
Bacon (Porsaan)	-	0.4	4		250	4 + 2 ⁽¹⁾
Kalkkuna,	paistettu	2.3	2		190	115
Kana,	paistettu	1	2		200	80
Kani,	paistettu	0,9	2		190	75

⁽¹⁾ Grillaa ruoat molemmilta puolilta käyttämällä apuna taulukossa osoitettuja aikoja. Pidempi aika viittaa aina raa'an ruoan ensimmäiseksi paistettavaan puoleen.



FISH (KALAT)

Alatyyppe	Paisto	Paino (Kg)	Taso	Toiminto	Lämp. (°C)	Aika (minuutteina)
Tuore kala	-	0,5	2		160	35
Pakastettu kala	-	0,6	2		160	50
Sea bass (Ahven)	-	1	2		160	50
Monkfish (Merikrotti)	-	0,5	2		160	57
Snapper (Hammasahven)	-	1.2	2		180	65
Turbot (Piikkikampela)	-	1	2		160	40

VEGETABLES (VIHANNEKSET)

Alatyyppe	Paisto	Paino (Kg)	Taso	Toiminto	Lämp. (°C)	Aika (minuutteina)
Sekavihannekset,	grillatut	0,5	4		250	15 + 8 ⁽¹⁾
	paistetut	1	2		200	33
Perunat,	paistetut	1	2		200	30
	pakastetut ranskan-	0,5	2		220	18

⁽¹⁾ Grillaa ruoat molemmilta puolilta käyttämällä apuna taulukossa osoitettuja aikoja. Pidempi aika viittaa aina raan ruoan ensimmäiseksi paistettavaan puoleen.



Käyttö

DESSERTS/PASTRIES (LEIVONNAISET)

Alatyyppe	Paisto	Paino (Kg)	Taso	Toiminto	Lämp. (°C)	Aika (minuutteina)
Rinkilänmuotoinen kakku	-	1,5	2		160	50
Biscuits (Keksit)	-	0,5	2		160	23
Muffins (Muffinit)	-	0,5	2		160	21
Profiteroles (Tuulihatut)	-	0,5	2		180	70
Meringues (Marengit)	-	0,4	2		130	93
Sponge cake (Sokerikakku)	-	1	2		150	60
Strudel (Struudeli)	-	0,8	2		170	45
Tart (Piirakka)	-	1	2		170	43
Briossileipä	-	0,9	2		180	39
Croissants (Voisarvet)	-	0,5	2		160	35

BREAD (LEIPÄ)

Alatyyppe	Paisto	Paino (Kg)	Taso	Toiminto	Lämp. (°C)	Aika (minuutteina)
Kohotettu leipä	-	0,8	2		200	27
Focaccia (Focaccia-leipä)	-	1	2		180	20



PIZZA

Alatyyppi	Paisto	Paino (Kg)	Taso	Toiminto	Lämp. (°C)	Aika (minutteina)
Pizza uunipellillä	-	0,9	2		280	12
Stone baked pizza (Pizza pizzakivellä),	tuore	0,7	1 ⁽²⁾		280	7
	Frozen (pakastettu)	0,2	1 ⁽²⁾ (3)		230	4

⁽²⁾ Kivi on asetettava uunitilan pohjalle.

⁽³⁾ Kivellä paistettu pakastepizza ei vaadi erilaisia paistoaikoja painon mukaan.

PASTA/RIISI

Alatyyppi	Paisto	Paino (Kg)	Taso	Toiminto	Lämp. (°C)	Aika (minutteina)
Uunipasta	-	1,9	1		220	35
Lasagne	-	3	1		230	40
Paella	-	0,5	2		190	25
Quiche (Kinkkupiiras)	-	1	1		200	40

KOHOKKAAT

Alatyyppi	Paisto	Paino (Kg)	Taso	Toiminto	Lämp. (°C)	Aika (minutteina)
Soufflè (Kohokas)	-	0,5	2		180	25



Käyttö

SLOW COOKING (PAISTO ALHAISESSA LÄMPÖTILASSA)

Alatyyppi	Paisto	Paino (Kg)	Taso	Toiminto	Lämp. (°C)	Aika (minutteina)
Vasikka	-	1,5	2		90	540
Beef (Nauta)	Rare (raaka)	1,4	2		90	190
	Well done (hyvin kypsää)	1	2		90	480
Pork loin (Porsaan ulkofilee)	-	1	2		90	420
Lamb (Lammas)	-	1,5	2		90	480



Taulukon paistoaajat viittaavat reseptissä ilmoitettuun ruokaan. Ne ovat viitteellisiä ja saattavat vaihdella henkilökohtaisten mieltymysten mukaan.



Taulukot sisältävät tehtaalla asetetut tiedot. Jos haluat palauttaa esiasetetun ohjelman alkuperäisiin asetuksiin mahdollisen pysyvän muutoksen jälkeen, syötä edellisten taulukoiden sisältämät tiedot.



Jos käytössä on ECO-logic-toimintatapa (ks. 3.12 Settings (Asetukset)), lämpötilan tai paiston saavuttamiseen kuluvat ajat saattavat vaihdella.

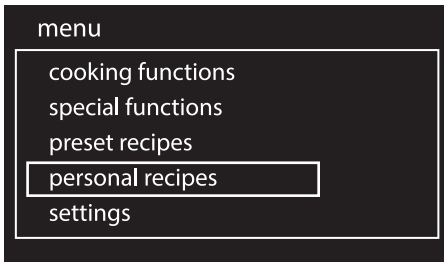


3.11 Omat reseptit



Tämän valikon kautta voidaan syöttää oma resepti omien mieltymysten mukaisilla parametreilla. Ensimmäisen käytön yhteydessä kehoitetaan yksinomaan syöttämään uusi resepti. Kun omat reseptit on tallennettu, ne asetetaan vastaavaan valikkoon.

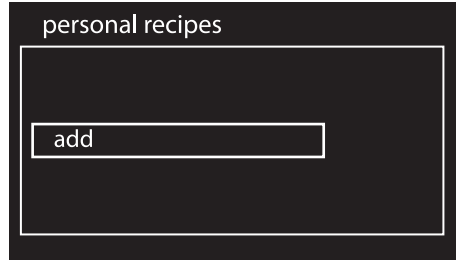
1. Paina ohjauskytkintä kellonäytöllä palataksesi päävalikkoon.
2. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle päävalikon **Omat reseptit** -kohdan valintaan asti.
3. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.



Voit tallentaa enintään 10 omaa reseptiä.

Lisää resepti

1. Valitse Omat reseptit -valikosta **lisää**.



2. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle reseptiin yhdistettävän **toiminnon** valintaan asti.



3. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.

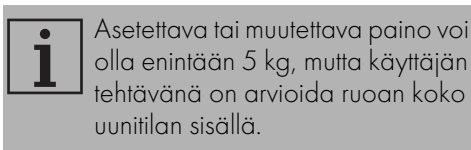


Käyttö

4. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle reseptiin yhdistettävän ruoan **painon** valintaan asti.



5. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.

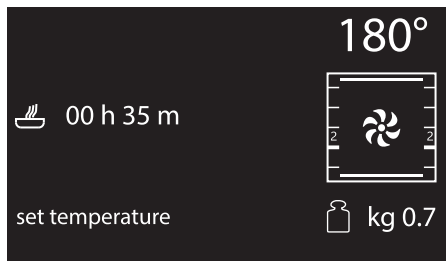


6. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle reseptiin yhdistettävän **paistoaajan** valintaan asti.



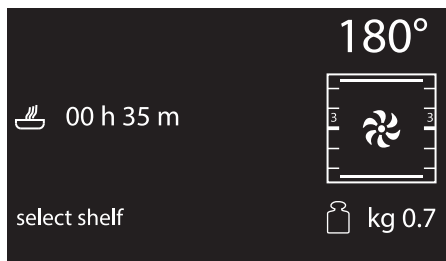
7. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.

8. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle reseptiin yhdistettävän **paistolämpötilan** valintaan asti.



9. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.

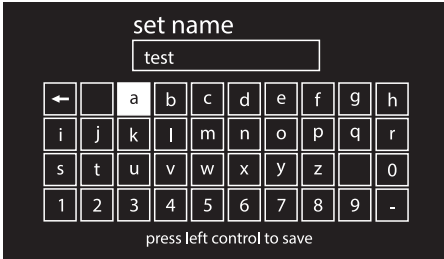
10. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle reseptiin yhdistettävän **tason** valintaan asti.





11. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.




12. Ohjauskytkimen toinen painaminen palauttaa muutosvaiheen kohtaan 2. Tallenna resepti painamalla palautuskytkintä. Vasta luodulle reseptille pyydetään antamaan nimi.

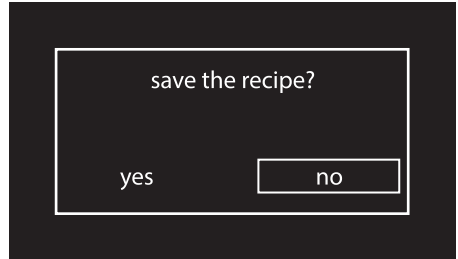



13. Syötä reseptin nimi. Käännä ohjauskytkintä syötettävän merkin valintaan asti. Aina kun ohjauskytkintä painetaan, nimeen syötetään yksi merkki. Merkki  poistaa edellisen kirjaimen.

 Reseptin nimi voi olla enintään 10 merkkiä välilyönnit mukaan lukien.

 Reseptin tallentamiseksi nimessä on oltava vähintään yksi merkki.

14. Kun oman reseptin nimi on syötetty, paina palautuskytkintä vahvistaaksesi tai poistaaksesi tehdyn ohjelmoinnin. Valitse **YES** (kyllä), jos haluat tallentaa reseptin.



 Kohdan NO (ei) valinta poistaa tehdyt muutokset.

15. Jos muutos vahvistetaan, näytölle ilmestyy vahvistus.

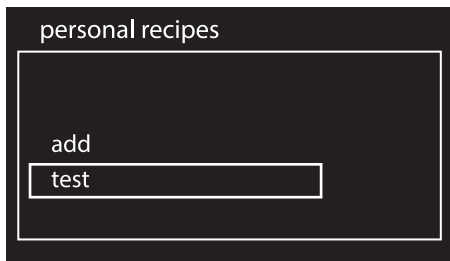




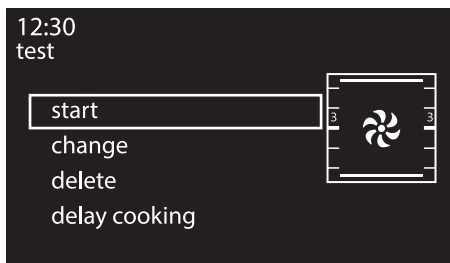
Käyttö

Oman reseptin käyttöönotto

1. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle Oman reseptit -valikkoon tallennetun **oman reseptin** valintaan asti (esimerkissä on tallennettu **koeresepti**).

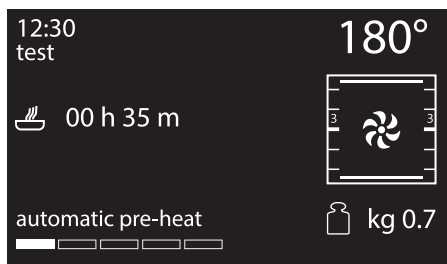


2. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.
3. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle **Start** (käynnistys) -kohdan valintaan asti.



4. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.

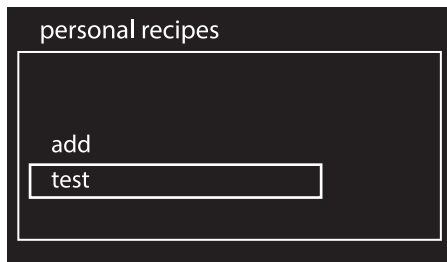
Paisto käynnistyy reseptiä varten asetetuilla parametreilla.



i Paiston aikana on aina mahdollista muuttaa lämpötilaa ja paistoaikaa, mutta niitä ei tallenneta reseptien tuleviin käyttöihin.

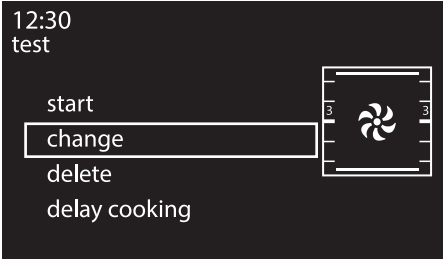
Oman reseptin muuttaminen

1. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle Oman reseptit -valikkoon tallennetun **oman reseptin** valintaan asti (esimerkissä on tallennettu **koeresepti**).

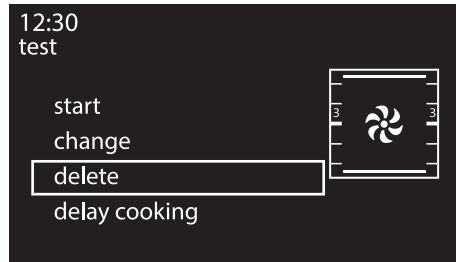




2. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.
3. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle **Change** (muuta) -kohdan valintaan asti.



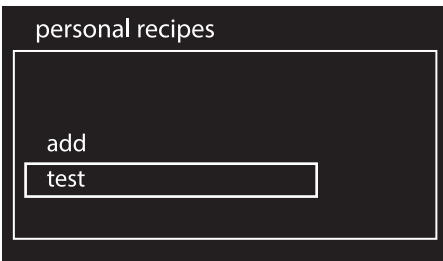
3. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle **Delete** (poista) -kohdan valintaan asti.



4. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.
5. Toista samat toimenpiteet luvun "Lisää resepti" kohdasta 2 alkaen.

Oman reseptin poistaminen

1. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle Omat reseptit -valikkoon tallennetun **oman reseptin** valintaan asti (esimerkissä on tallennettu **koeresepti**).



2. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.

4. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.
5. Vahvista poisto. Valitse YES (kyllä) poistaaksesi reseptin lopullisesti.



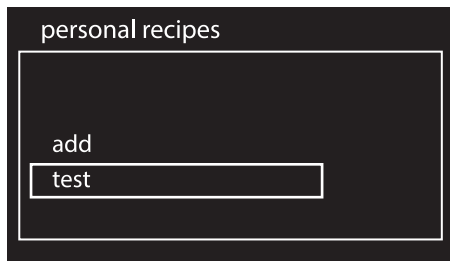
6. Jos poisto vahvistetaan, näytölle ilmestyy vahvistusviesti.





Ajastettu paisto


1. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle Omat reseptit -valikkoon tallennetun **oman reseptin** valintaan asti (esimerkissä on tallennettu **koeresepti**).

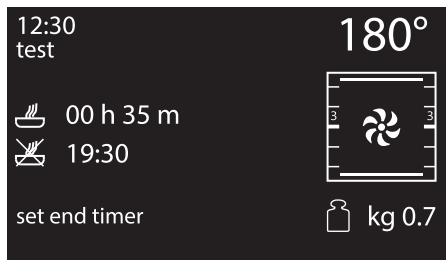


2. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.
3. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle **Ajastettu toiminto** -kohdan valintaan asti.

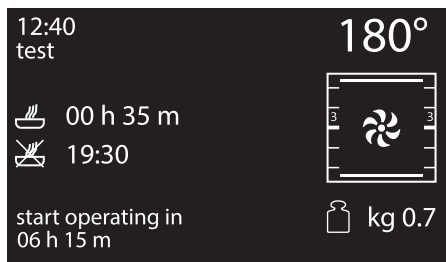



4. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.

5. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle paiston päättymisajan valintaan asti. Symboli  vilkkuu.



6. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.



- Muutaman sekunnin kuluttua symboli  lakkaa vilkkumasta. Laite jää odottamaan ajastetun käynnistyksen aloitusaikaa.

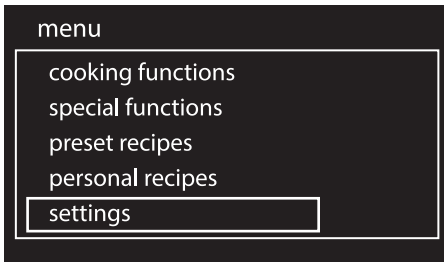


3.12 Settings (Asetukset)



Tämän valikon kautta on mahdollista asettaa tuotteen konfigurointi.

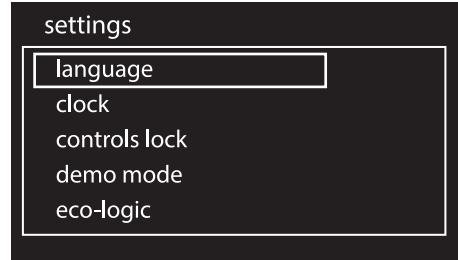
1. Paina ohjauskytkintä kellonäytöllä palataksesi päävalikkoon.
2. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle päävalikon **Settings** (asetukset) -kohdan valintaan asti.
3. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.



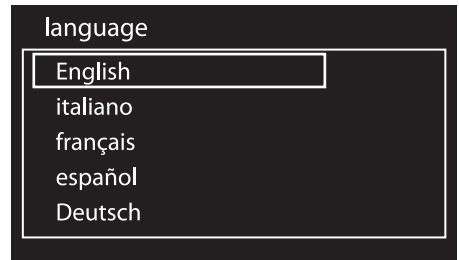
Language (kieli)

Haluttu kieli voidaan valita käytössä olevien joukosta.

1. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle Asetukset-valikon **language** (kieli) -kohdan valintaan asti.



2. Paina ohjauskytkintä vahvistukseksi.
3. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle halutun kielen valintaan asti.



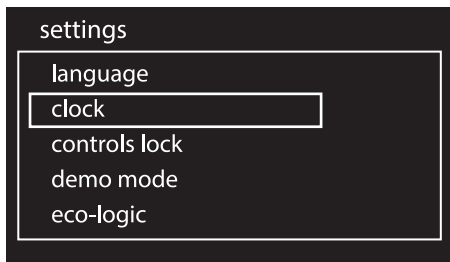
4. Paina ohjauskytkintä vahvistaaksesi valitun kielen.



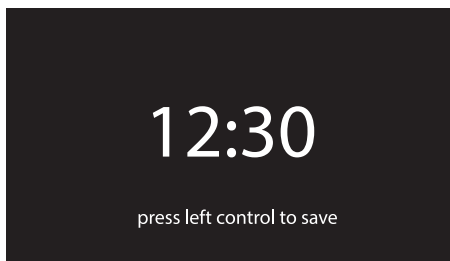


Clock (kello)

Näytetyn kellonajan muutos.



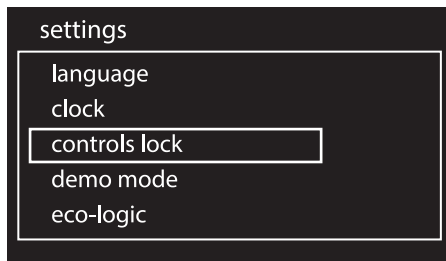
1. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle asettaaksesi tunnit.
2. Paina ohjauskytkintä siirtyäksesi muuttamaan minuutit.
3. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle asettaaksesi minuutit.



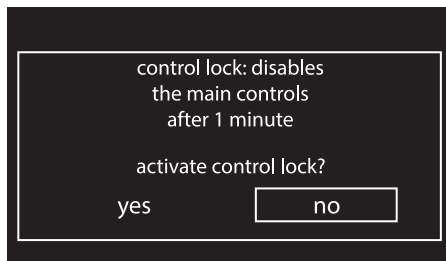
4. Paina palautuskytkintä vahvistukseksi.


Controls lock (ohjauslaitteiden esto)

Laite estää ohjauslaitteiden käytön automaattisesti normaalin toiminnan aikana minuutin kuluttua viimeisestä käyttäjän suorittamasta toimenpiteestä.



- Valitse **YES** (kyllä) vahvistaaksesi ohjauslaitteiden eston käyttöönoton.



Normaalin toiminnan aikana se osoitetaan merkkivalon  syttymisellä.

- Pidä palautuskytkintä painettuna 3 sekuntia kytkeäksesi eston väliaikaisesti pois paiston aikana. Kun viimeisestä asetuksesta on kulunut minuutti, esto kytkeytyy uudelleen päälle.

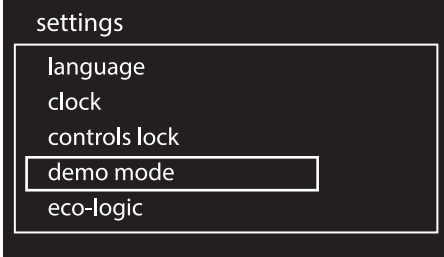


Jos ohjaus- tai palautuskytkintä kosketaan tai niiden asentoa muutetaan, näytölle ilmestyy varoitus kahden sekunnin ajaksi.

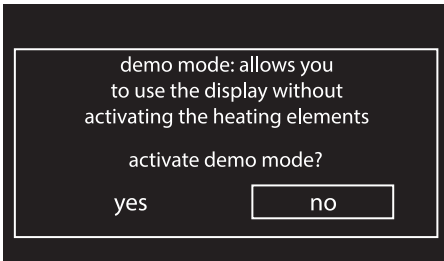


Demo mode (Demo-toimintatapa) (vain esittelykäyttöön)

Tällä toimintatavalla laite voi kytkeä pois päältä lämmitysosat jättämällä kuitenkin ohjauspaneelin päälle.



- Valitse YES (kyllä) vahvistaaksesi Demo-toimintatavan käyttöönoton.




Jos toimintatapa on käytössä, näytölle ilmestyy kirjoitus "demo mode" (demo-toimintatapa).

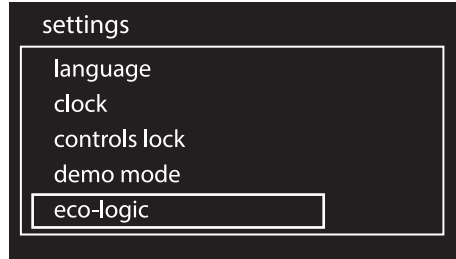


Laitteen normaalia käyttöä varten tämä toimintatapa on asetettava kohtaan OFF.

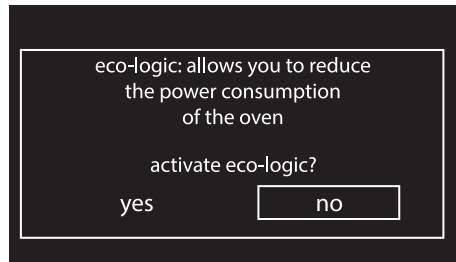
Eco-Logic (vain joissakin malleissa)

Tämän toimintatavan ansiosta laite voi rajoittaa käytettyä tehoa. Tarkoitettu useiden kodinkoneiden samanaikaiseen käyttöön.

Jos tämä vaihtoehto otetaan käyttöön, näytölle ilmestyy symboli .



- Valitse YES (kyllä) vahvistaaksesi Eco-Logic-toimintatavan käyttöönoton.



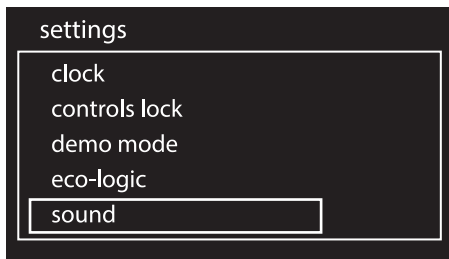
Jos Eco-Logic-toimintatapa on käytössä, esilämmitys- ja paistoajat voivat pidentyä.



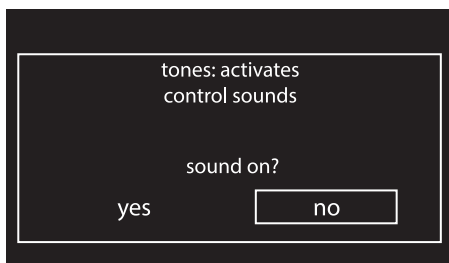


Sound (Äänensävyt)

Aina kun kytkimiä painetaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Se voidaan poistaa käytöstä tällä asetuksella.

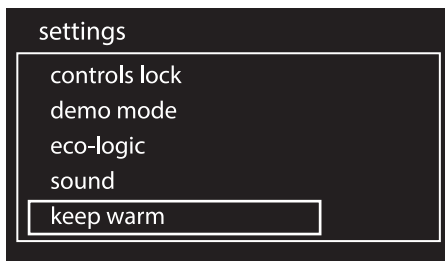


- Valitse NO (ei) poistaaksesi kytkinten painamiseen yhdistetyn äänimerkin käytöstä.



Keep warm (lämpimänäpito)

Tällä toimintatavalla laite paiston päättyessä paistoaajan asetuksen mukaan (ellei sitä keskeytetä käsin) voi pitää lämpimänä (alhaisella lämpötilalla) ruoan, joka on vasta paistettu. Se säilyttää paiston aikana saadun rapeuden ja aistinvaraiset ominaisuudet.

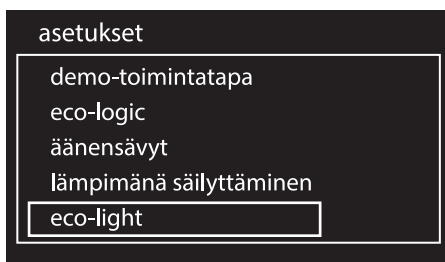


- Valitse YES (kyllä) vahvistaaksesi lämpimänäpidon käyttöönoton.



Eco-Light

Energian säästämiseksi, lamppu kytketään pois päältä automaattisesti muutaman minuutin kuluttua paiston alkamisesta.






- Eco-light -toimintatavan aktivoinnin vahvistamiseksi, valitse KYLLÄ.



- Estääksesi laitetta kytkemästä lampputa automaattisesti pois päältä minuutin kuluttua, aseta tämä toimintatapa kohtaan OFF.

i Jos toiminto Eco-light on asetettu kohtaan OFF, stand-by -tilassa oleva laite näyttää senhetkistä kellonaikaa alhaisella kirkkaudella.

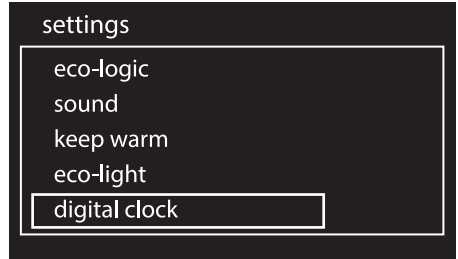
i OFF-kohtaan asetettu Eco-light -toiminto saa aikaan laitteen suuremman kulutuksen stand-by -tilassa.

 Pälle/pois kytkennän manuaalinen ohjaus on aina käytettävissä kääntämällä palautuskytkintä oikealle molemmissa asetuksissa.

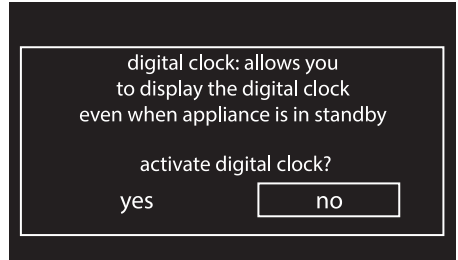
i Eco-light -toimintatapa kytkee päälle myös näytön sammuttamisen 2 minuutin kuluttua siitä kun laitetta käytettiin viimeksi.

Digital clock (digitaalinen kello)

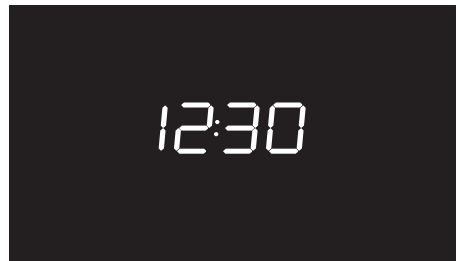
Kellonaika voidaan näyttää digitaalisessa muodossa.



- Valitse YES (kyllä) vahvistaaksesi digitaalisen kellon käyttöön.



Kun mikään laitteen toiminnoista ei ole käytössä, näyttö näyttää senhetkisen kellonajan digitaalisessa muodossa.





4 Puhdistus ja huolto

4.1 Varoitukset



Väärä käyttö

Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä käytä höyrysuihkeita laitteen puhdistamiseksi.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla (esim. anodisointi, nikkelöinti, kromaus) käsiteltyjen osien puhdistukseen klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahrannoista aineita ja metallisia sieniä).
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.
- Älä pese tasoon kuuluvia irrotettavia ritilöitä, liekin jako-osia ja kansia astianpesukoneessa.



Käytä vain valmistajan myymiä puhdistusaineita.

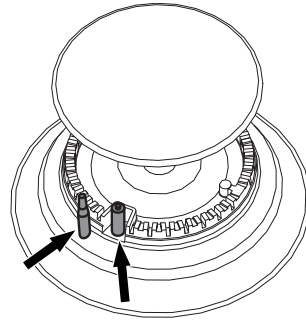
4.2 Keittotason puhdistus

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

1. Kaada hankaamatonta pesuainetta kosteaan liinaan ja pyyhi pinta.
2. Huuhtelee huolellisesti.
3. Kuivaa pehmeällä pyyhkeellä tai mikrokuituliinalla.

Sytytystulppien ja lämpöelementtien puhdistus

- Tarpeen vaatiessa puhdisti sytytystulpat ja lämpöelementit kostealla liinalla.
- Poista kuivat ruokajäämät hammastikulla tai neulalla.





Keittotason ritilöiden, liekin jako-osien ja poltinkansien puhdistus

1. Ota osat pois keittotasolta.
2. Puhdista haalealla vedellä ja hankaamattomalla pesuaineella. Poista huolella kaikki ruokajäämät
3. Kuivaa huolella pehmeällä pyyhkeellä tai mikrokuituliinalla.
4. Aseta osat takaisin keittotasolle.



Ritilät ovat jatkuvassa kosketuksessa liekkien kanssa, joten kuumuudelle altistuva emalointi saattaa muuttua ajan kuluessa. Se on kuitenkin täysin luonnollista, eikä se vaikuta ritilöiden toimivuuteen millään tavoin.

4.3 Uunitilan puhdistus

Uunitilan hyvän kunnon säilyttämiseksi se tulee puhdistaa säännöllisesti ja jäähtyneenä.

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

Puhdistusta varten poista kaikki irrotettavat osat.

Puhdistuksen helpottamiseksi, irrota:

- luukku
- ritilöiden/peltien kannattimet
- mahdolliset irrotettavat ohjauskiskot

- tiiviste (lukuun ottamatta pyrolyyttiset mallit).



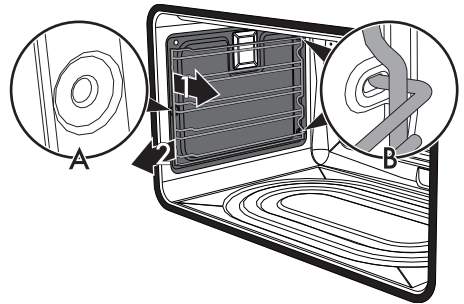
Erityisiä puhdistusaineita käytettäessä on suositeltavaa antaa laitteen toimia maksimiteholla noin 15/20 minuutin ajan, jotta mahdolliset jäämät saadaan poistettua.

Itsepuhdistuvien sivupaneelien ja ritilöiden/peltien kannattimien irrotus

Itsepuhdistuvien sivupaneelien ja ritilöiden/peltien kannattimien irrotus helpottaa sivuseinien puhdistusta.

Irrota itsepuhdistuvat sivupaneelit ja ritilöiden/peltien kannattimet seuraavasti:

- Vedä kannatinta uunin sisäpuolta kohti irrottaaksesi sen kiinnikkeestä **A** ja vedä se sitten irti takana olevista kiinnityskohdista **B**. Itsepuhdistuva sivupaneeli on kiinnitetty ritilöiden/peltien kannattimiin.



Varo, ettei itsepuhdistuva paneeli irtoa tahattomasti ritilöiden/peltien kannattimista irrotustoimenpiteen aikana ja aiheuta pintavaurioita.



Puhdistus ja huolto

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

Itsepuhdistuvien paneelien regenerointi (katalyysijakso)

Paneelien regenerointijakso on puhdistusmenetelmä, joka soveltuu pienten sokerittomien rasvajämien poistoon.

1. Puhdista ensin pohja ja yläosa veteen ja neutraaliin astianpesuaineeseen kostutetulla mikrokuituliinalla. Huuhtele huolellisesti.
2. Aseta regenerointijakso valitsemalla kiertoilmatoiminnon maksimilämpötila tunnin ajaksi.
3. Jos paneelit ovat erityisen likaisia, irrota ne regenerointijakson jälkeen ja pese ne neutraalilla astianpesuaineella. Huuhtele ja kuivaa.
4. Asenna paneelit takaisin ja aseta kiertoilmatoiminto tunnin ajaksi 180 °C:n lämpötilaan, jotta ne kuivuvat asianmukaisesti.

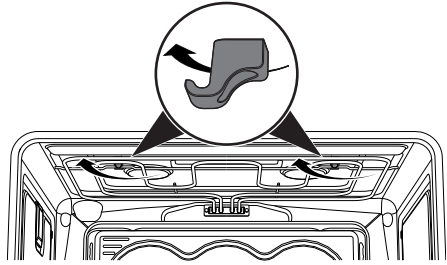


Suorita itsepuhdistuvien paneelien regenerointijakso 15 päivän välein.

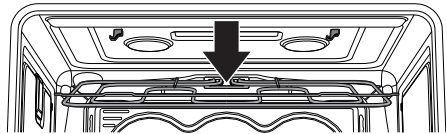
Yläosan puhdistus (vain joissakin malleissa)

Uunitila on varustettu kallistuvalla vastuksella, joka helpottaa uunin yläosan puhdistusta.

1. Nosta ylävastusta hieman ja käännä salpoja 90° vastuksen vapauttamiseksi.



2. Laske vastusta varovaisesti, kunnes se pysähtyy.



Väärä käyttö

Laitteeseen syntyvien vahinkojen vaara

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



4.4 Vapor Clean



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



Väärä käyttö
Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

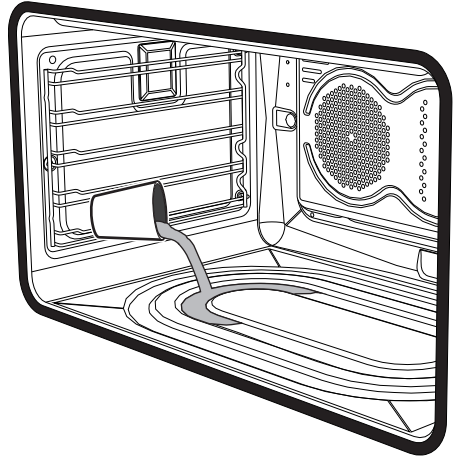
- Poista paistotilan sisältä edellisistä paistoista jäljelle jääneet suuret ruokajäämät tai valumat.
- Suorita höyrypuhdistukseen liittyvät toimenpiteet vain uuni kylmänä.

Esitoimenpiteet

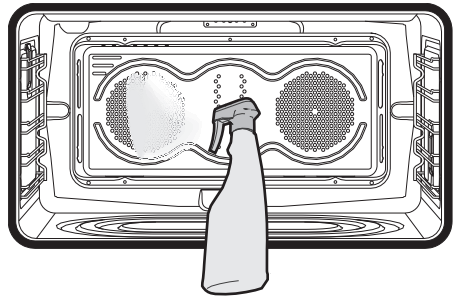
Ennen Vapor Clean -höyrypuhdistuksen käynnistystä:

- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta. Yläsuojus voidaan jättää uunitilaan.
- Irrota itsepuhdistuvat paneelit (mallista riippuen, ks. "Itsepuhdistuvien sivupaneelien ja ritilöiden/peltien kannattimien irrotus")

- Kaada noin 40 senttilitraa vettä uunin pohjalle. Varo, ettei vesi tule ulos urasta.



- Suihkupulloa käyttämällä, suihkuta veden ja astianpesuaineen sekoitusta uunitilan sisälle. Ruiskuta sekoitusta sivuseinille yläsuuntaan, alasuuntaan ja ohjauslevyn suuntaan.



- Sulje luukku.



Suorita korkeintaan 20 suihketta.



Puhdistus ja huolto

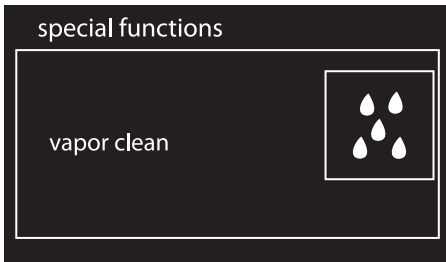
- Pesä höyrypuhdistusjakson aikana erikseen edellä irrotetut itsepuhdistuvat paneelit (mallista riippuen) haalealla vedellä ja pienellä määrällä pesuainetta.

Vapor Clean -asetus

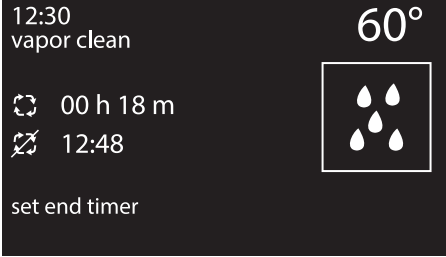


Jos sisälämpötila ylittää Vapor Clean -puhdistukselle tarkoitetun lämpötilan, jakso pysähtyy välittömästi ja näyttöön ilmestyy viesti "Internal temperature unsafe, please wait until the oven is cool" (Sisäinen lämpötila liian korkea, odota sen jäähtymistä). Anna laitteen jäähtyä ennen höyrypuhdistuksen käynnistämistä.

1. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle Special functions (erityistoiminnot) -valikon **Vapor Clean** -toiminnon valintaan asti. Paina sitä vahvistukseksi.

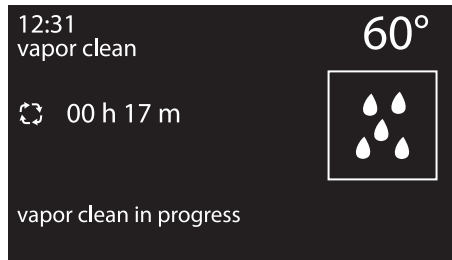


2. Näytölle ilmestyy puhdistusjakson kesto ja lämpötila.

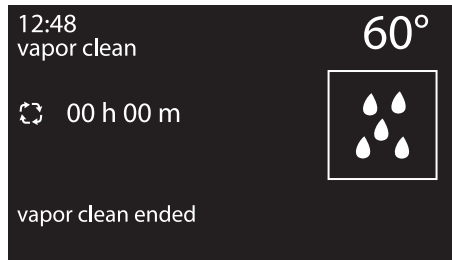


Keston ja lämpötilan parametrejä ei ole mahdollista muuttaa käyttäjän toimesta.

3. Paina ohjauskytkintä kaksi kertaa käynnistäaksesi puhdistusjakson.






4. Vapor Clean -puhdistusjakson päättymisestä ilmoitetaan äänimerkillä.





Ohjelmoidun Vapor Clean -puhdistuksen asetus

Vapor Clean -toiminnon aloitusaika voidaan ohjelmoida muiden paistotoimintojen tapaan.

1. Kun Vapor Clean -erityistoiminto on valittu, paina ohjauskytkintä. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika ja symboli  syttyy.
2. Käännä ohjauskytkintä asettaaksesi Vapor Clean -toiminnon lopetusajan.
3. Muutaman sekunnin kuluttua symbolit  ja  jäävät palamaan kiinteästi. Laitte jää odottamaan, että puhdistusjaksolle asetettu käynnistysaika saavutetaan.

Vapor Clean -höyrypuhdistusjakson päätyminen

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

Paremmen hygieenisyyden vuoksi ja jotta voidaan estää pahojen hajujen tarttumista ruokiin on suositeltavaa kuivata kypsennystila kiertoilmatoimintaa käyttämällä noin 10 minuutin ajan 160 °C:ssa.



Kumikäsineiden käyttöä suositellaan näiden toimenpiteiden aikana.



Vaikeasti saavutettavien kohtien manuaalisen puhdistuksen helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku.

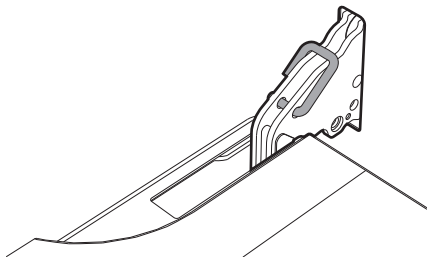


4.5 Luukun irrotus

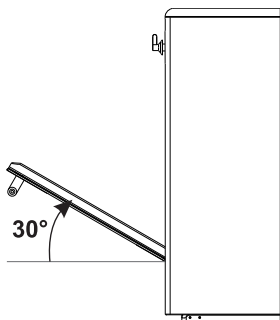
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku ja asettaa se astiapyyhkeen päälle.

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

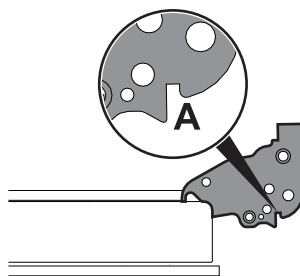
1. Avaa luukku kokonaan ja aseta kaksi kiinnitintä saranoiden aukkoihin kuten kuvassa on osoitettu.



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



3. Asettaaksesi luukun takaisin paikoilleen, aseta saranat tarkoituksenmukaisesti uunissa oleviin aukkoihin ja varmista, että **A**-urat asettuvat kunnolla aukkoihin. Laske luukku alas. Kun olet asettanut sen paikalleen, irrota kiinnittimet saranoiden aukoista.



4.6 Luukun lasien puhdistus

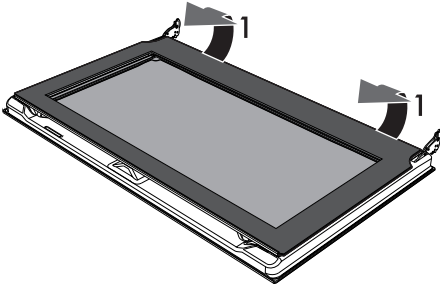
On suositeltavaa pitää luukun lasia aina puhtaina. Käytä kotitalouspaperia. Jos lika on jäänyt kiinni, pese lasi kostealla sienellä ja yleisellä pesuaineella.



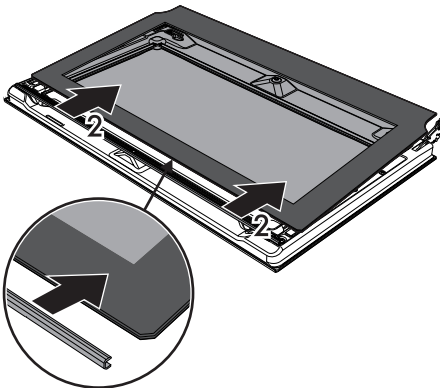
Sisälasién irrotus

Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun sisälasi voidaan irrottaa.

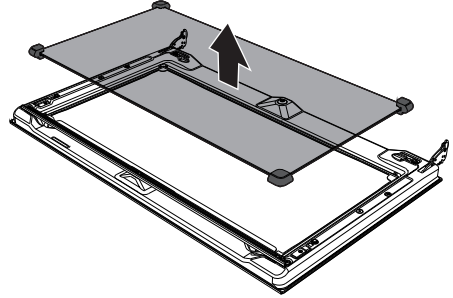
1. Aukaise ovi.
2. Aseta kiinnittimet saranoiden aukkoihin estääksesi luukun tahattoman sulkeutumisen.
3. Vedä sisälasi varovaisesti ylöspäin takapuolelta. Noudata nuolten (1) suuntaa.



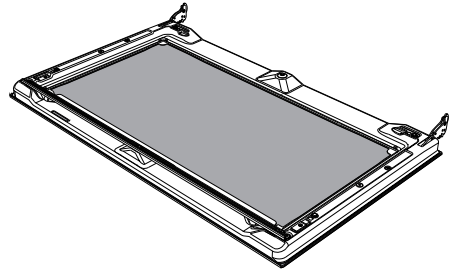
4. Vedä sisälasi pois etulistasta (2) poistaaksesi sen luukusta.



5. Irrota keskilasi nostamalla sitä yläsuuntaan.



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



7. Aseta keskilasi takaisin paikalleen luukkuun, kun puhdistustoimenpiteet on suoritettu.
8. Aseta sisälasi takaisin asettamalla sen yläosa luukun listaan ja painamalla 2 takatappia kevyesti paikoilleen.



4.7 Erikoishuolto

Sisävalon lampun vaihto



Jännitteiset osat
Sähköiskun vaara

- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.

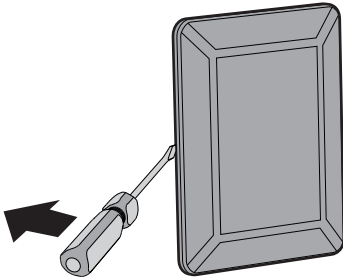


Unitilassa on 40 W:n lamppu.

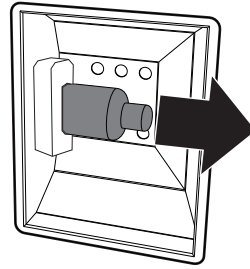
1. Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
2. Irrota ritilöiden/peltien kannattimet.
3. Irrota lampun kansi työkalua käyttämällä (esimerkiksi ruuvimeisseli).



Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.

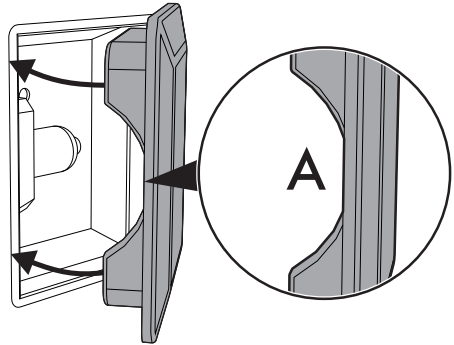


4. Irrota lamppu.



Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.

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



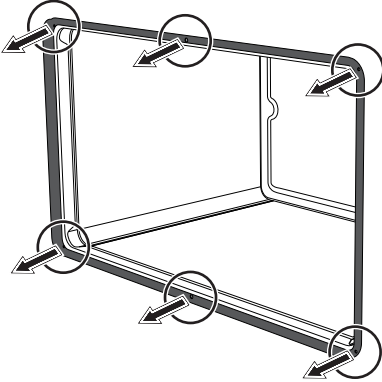
7. Paina kupu pohjaan siten, että se asettuu oikein lampun kannattimeen.



Tiivisteiden irrotus ja asennus

Tiivisteiden irrotus:

- Irrota neljään kulmaan ja keskelle asetetut koukut ja vedä tiivistettä ulospäin.



Tiivisteiden asennus:

- Kiinnitä tiivisteiden neljään kulmaan ja keskelle asetetut koukut.

Neuvoja tiivisteiden huoltoon

Tiivisteiden on oltava pehmeä ja joustava.

- Pidä tiiviste puhtaana käyttämällä hankaamatonta pesusientä ja pesemällä se haalealla vedellä.

Mitä tehdä, jos..

Laite ei toimi:

- Katkaisin on viallinen: tarkista sulakekotelo ja katkaisimen kunto.
- Tehohäviö: tarkista, että laitteen merkkivalot toimivat.

Kaasupoltin ei syty:

- Tehohäviö tai kosteutta sytytystulpissa: sytytä kaasupoltin sytyttimellä tai tulitikulla.

Uuni ei kuumene:

- Viallinen sulake: tarkista ja vaihda katkaisin tarvittaessa.
- Toimintokytkintä ei ole asetettu: aseta toimintokytkin.
- Tarkista, onko "show room" -toimintatapa kytketty päälle (ks. lisätietoja kappaleesta "Preset recipes (Ohjelmat)").

Kaikki uunitilassa valmistetut ruoat palavat lyhyessä ajassa:

- Viallinen termostaatti: ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen.

Luukun lasi huurtuu, kun uuni on kuuma:

- Lämpötilaerosta johtuvaa normaalikäytöstä: ei vaikuta millään tavoin uunin suorituskykyyn.

Näyttö on kokonaan sammunut:

- Tarkista verkkojännite.
- Tarkista että mahdollinen ennen laitetta asennettu moninapainen katkaisin on asennossa "On".

Ohjaimet eivät toimi:

- Tarkista jos "lapsilukko" -toimintatapa on aktivoitunut (lisätietoja varten ks. kappale "Preset recipes (Ohjelmat)").





Paistoajat ovat korkeita suhteessa taulukossa osoitettuihin:

- Tarkista jos "alhainen teho" -toimintatapa on aktivoitunut (lisätietoja varten ks. kappale "Preset recipes (Ohjelmat)")

Näytölle ilmestyy kirjoitus "ERR4":

- Luukun lukitus ei ole kytkeytynyt asianmukaisesti, koska luukku on todennäköisesti avattu vahingossa lukituksen kytkennän aikana. Sammuta ja käynnistä laite uudelleen ja odota muutama minuutti ennen kuin valitset uuden puhdistusjakson.

Kun luukku avataan kiertoilmatoinnin aikana, tuuletin pysähtyy:

- Kyseessä ei ole vika, vaan tuotteen normaali toiminta, joka on hyödyllinen kun ruokia käsitellään paiston aikana, jotta voidaan estää lämmön liiallista ulostuloa. Kun luukku suljetaan, tuuletin jatkaa normaalia toimintaa.



Jos ongelma ei ratkea tai jos kyseessä on muunlainen vika, ota yhteys alueella toimivaan huoltokeskukseen.



Jos muita virheviestejä ilmestyy ERRx:

merkitse virheviesti, toiminto ja asetetut lämpötilat muistiin ja ota yhteys alueella toimivaan huoltokeskukseen.



5 Asennus

5.1 Kaasuliitäntä



Kaasuvuoto Räjähdyksvaara

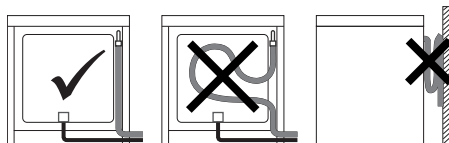
- Tarkista jokaisen toimenpiteen jälkeen, että kaasuliitäntöjen kiristysmomentti on 10–15 Nm.
- Käytä vaadittaessa voimassa olevan määräyksen mukaista paineensäädintä.
- Kun asennus on suoritettu, tarkasta mahdolliset vuodot saippualliuoksella. Älä koskaan käytä liekkiä.
- Käyttöönotto letkua käyttämällä tulee tehdä, niin että letkun pituus ei ole yli 2 metriä (teräsletkut) tai 1,5 metriä (kumiletkut).
- Letkut eivät saa joutua kosketuksiin liikkuvien osien kanssa eikä ne saa litistyä.

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

Liitäntä kumiletkulla

Tarkista, että seuraavia olosuhteita noudatetaan:

- letkun on oltava kiinnitettyinä 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, ettei letkuun painettu viimeinen käyttöpäivämäärä ole ylittynyt.



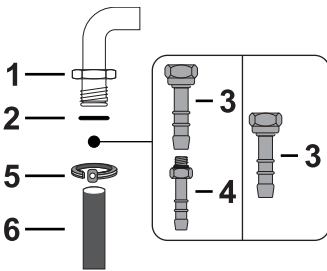


Asennus

Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttämällä kumiletkua, joka täyttää voimassa olevassa määräyksessä annetut ominaisuudet (varmista, että kyseisen määräyksen lyhenne on merkitty letkuun).

Ruuvaa letkuliitos **3** huolella laitteen kaasuliitokseen **1** (kierre 1/2" ISO 228-1) asettamalla väliin tiiviste **2**. Käytetyn kaasuletkun läpimitan mukaan 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 määräyksen mukaisesti.



Voimassa olevaa määräystä noudattava kumiletkulla tehty liitos tulee suorittaa vain, jos letku voidaan tarkastaa sen koko pituudelta.

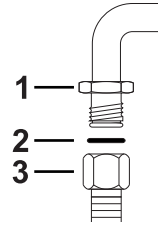


Letkun sisäisen läpimitan tulee olla 8 mm nestekaasulle ja 13 mm metaanikaasulle ja kaupunkikaasulle.

Liitäntä teräsletkulla

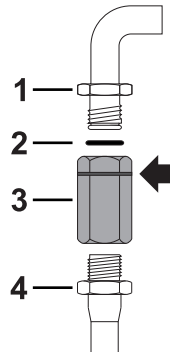
Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttämällä teräsletkua, voimassa olevan standardin osoittamien ominaisuuksien mukaisesti.

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



Liitäntä teräsletkulla ja bajonettiliittimellä

Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttämällä teräsletkua, voimassa olevan standardin 669 mukaista bajonettiliittintä. Laita eristävää materiaalia kaasuputken **4** kierteeseen ja ruuvaa siihen sovitin **3**. Ruuvaa kokonaisuus laitteen liikkuvaan liitokseen **1** asettamalla väliin aina varusteisiin kuuluva tiiviste **2**.

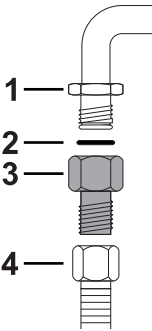




Liitäntä teräsletkuun kartiomaisella liittimellä

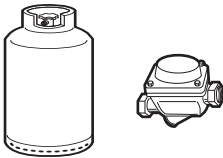
Suurita liitäntä kaasuverkkoon käyttämällä teräsletkua, voimassa olevan standardin osoittamien ominaisuuksien mukaisesti.

Ruuvaa liitos **3** huolella laitteen kaasuliitokseen **1** (kierre 1/2" ISO 228-1) asettamalla väliin aina varustuksiin kuuluva tiiviste **2**. Kiinnitä eristävää materiaalia liitoksen kierteeseen **3** ja ruuvaa teräsletku **4** liitokseen **3**.



Nestekaasun liitäntä

Käytä paineensäädintä ja suorita liitos kaasupulloon voimassa olevien määräysten mukaisesti.



Varmista, että syöttöpaineessa noudatetaan taulukossa "Polttimien ja suuttimien ominaisuuksien taulukko" osoitettuja arvoja.

Tuuletus tiloissa

Laite tulee asentaa vain pysyvästi tuuletettuihin tiloihin, voimassa olevien lakien mukaisesti. Paikassa, johon laite on asennettu tulee virrata niin paljon ilmaa kuin sitä vaaditaan säännöllistä kaasun palamista ja tilan ilmanvaihtoa varten. Ritilöillä suojattujen ilmanottoaukkojen tulee olla sopivan kokoisia voimassa olevien lakien mukaisesti 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

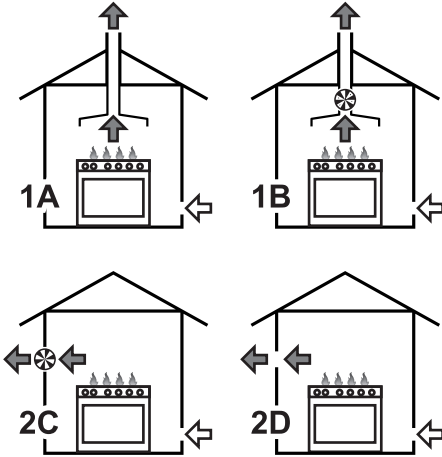
Palamistuotteiden poisto voidaan taata luonnollisella ilmankierrolla toimivan savuhormiin kiinnitetyn liesituulettimen kautta tai pakotetun imun avulla. Tehokas imujärjestelmä vaatii huolellista suunnittelua pätevä ammattilaisen toimesta ja sen asentamista noudattamalla sääntöjen määräämiä asentoja ja etäisyyksiä.





Asennus

Toimenpiteen päättyessä asentajan on annettava vaatimustenmukaisuustodistus.



1 Poisto liesituulettimen kautta

2 Poisto jos liesituuletinta ei ole asennettu

A Poisto yksittäisellä hormilla luonnollisella ilmankierrolla

B Poisto yksittäisellä hormilla sähkötuulettimella

C Poisto suoraan ulkoilmaan seinässä tai ikkunassa olevan sähkötuulettimen kanssa

D Poisto suoraan ulkoilmaan seinään tehdyn aukon kautta

← Ilma

← Palamustuotteet

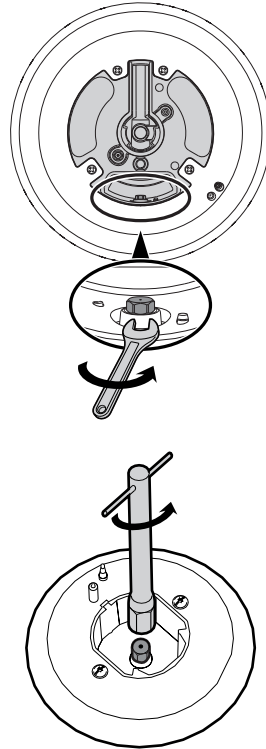
⊗ Sähkötuuletin

Mukautus eri kaasutyyppeihin

Jos käytössä on muita kaasutyyppejä, vaihda polttimien suuttimet ja säädä kaasuhanoihin pienin mahdollinen liekki.

Suuttimien vaihto

1. Irrota ritilät, ota kaikki kannet ja liekin jako-osat pois päästäksesi polttimien kuppeihin.
2. Vaihda suuttimet 7 mm:n avaimella käytettävän kaasutyypin mukaan (ks. Polttimien ja suuttimien ominaisuuksien taulukko).



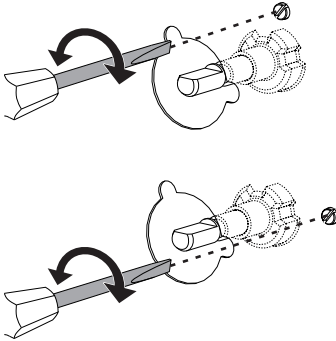
3. Aseta polttimet takaisin paikoilleen oikealla tavalla.



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 maksiasennosta minimiasentoon: liekki ei saa sammua. Toista toimenpide kaikkien kaasuhanojen kohdalla.



Nestekaasun minimiarvon säätö

Ruuvaa hanan tikun vieressä olevat ruuvit täysin myötäpäivään.



Kun mukautus tehdasasetuksista poikkeavalle kaasusetukselle on tehty, vaihda käytetyn kaasun etiketti uutta kaasua vastaavaan etikettiin. Etiketti löytyy suuttimien pussista (jos paikalla).

Kaasuhanojen voitelu

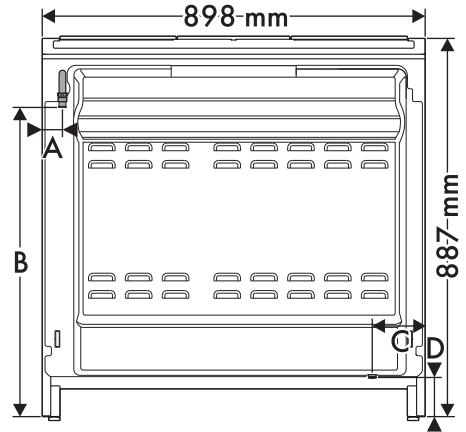
Kaasuhanat voivat ajan myötä kääntyä huonosti ja lukittua. Puhdista niiden sisäosat ja vaihda niiden voiteluaine.



Kaasuhanojen voitelu on suoritettava ammattitaitoisen teknikon toimesta.

Laitteen mitat

Kaasu- ja sähköliitännöiden sijoittelu.



A	48 mm
B	738 mm
C	124 mm
D	97 mm



Asennus

Kaasutyypit ja maat

Kaasutyyppi	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 metaanikaasu G20												
G20 20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	
G20/25 20/25 mbar			•									
2 metaanikaasu G20												
G20 25 mbar												•
3 metaanikaasu G25.1												
G25.1 25 mbar												•
4 metaanikaasu G25												
G25 20 mbar				•								
5 metaanikaasu G2.350												
G2.350 13 mbar											•	
6 nestekaasu G30/31												
G30/31 28/37 mbar		•	•			•			•			
G30/31 30/37 mbar	•						•					
G30/31 30/30 mbar								•		•		
7 nestekaasu G30/31												
G30/31 37 mbar											•	
8 nestekaasu G30/31												
G30/31 50 mbar				•	•							
9 kaupunkikaasu G110												
G110 8 mbar	•							•		•		



Käytettävissä olevat kaasutyypit voidaan tunnistaa asennusmaan perusteella. Käytä apuna nimikkeen numeroa löytääksesi "Polttimien ja suuttimien ominaisuuksien taulukko" oikeat arvot.



Polttimien ja suuttimien ominaisuuksien taulukko

1 metaanikaasu G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	72	97	120	145
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(X)	(Z)	(H9)	(F3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	1200
2 metaanikaasu G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.1	1.8	2.9	4.1
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	72	94	110	145
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	1200
3 metaanikaasu G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.1	1.8	3.1	4.1
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	77	100	134	152
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	1200
4 metaanikaasu G25 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	77	100	134	165
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	1200
5 metaanikaasu G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	2.9	3.8
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	94	120	165	190
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	1200
6 nestekaasu G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.75	3.0	4.0
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	50	65	85	100
Esikammio (merkitty suuttimeen)	-	-	-	-
Alhainen teho (W)	400	500	800	1300
Nimellinen virtaus G30 (g/h)	73	127	218	291
Nimellinen virtaus G31 (g/h)	71	125	214	286

FI



Asennus

7 nestekaasu G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.1	1.9	3.0	4.2
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	50	65	81	95
Esikammio (merkitty suuttimeen)	-	-	-	-
Alhainen teho (W)	450	550	900	1500
Nimellinen virtaus G30 (g/h)	80	138	218	305
Nimellinen virtaus G31 (g/h)	79	136	214	300
8 nestekaasu G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	3.0	4.1
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	43	58	74	80
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Alhainen teho (W)	400	500	1000	1500
Nimellinen virtaus G30 (g/h)	73	131	218	298
Nimellinen virtaus G31 (g/h)	71	129	214	293
9 kaupunkikaasu G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.75	2.8	3.4
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	145	185	260	340
Esikammio (merkitty suuttimeen)	/8	/2	/3	0190
Alhainen teho (W)	400	500	800	1200

Suuttimia, jotka eivät kuulu varustuksiin, on saatavilla valtuutetuista huoltokeskuksista.



5.2 Asemointi



**Painava laite
Litistymisestä syntyvä vaara**

- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avulla.



**Luukkuun kohdistuva paine
Laitteeseen syntyvien vahinkojen vaara**

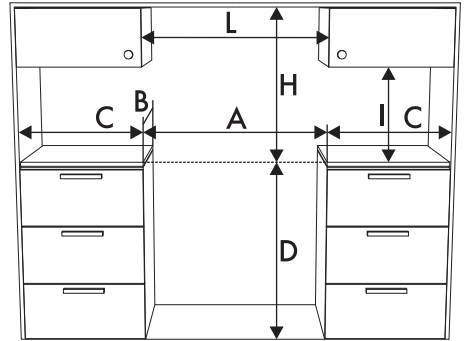
- Älä käytä avattua luukkua vipuna, kun uunia asennetaan kalusteeseen.
- Älä kohdistu avattuun luukkuun liiallista voimaa.
- Älä nosta tai siirrä laitetta kahvasta.



**Laitteen toiminnan aikana
kehittyvä lämpö
Tulipalovaara**

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

Mitat



A	900 mm
B	600 mm
C¹	150 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	400 mm
L²	900 mm

¹ Minimietäisyys sivuseinistä tai muista tulenaroista materiaaleista.

² Kaapin minimileveys (=A).



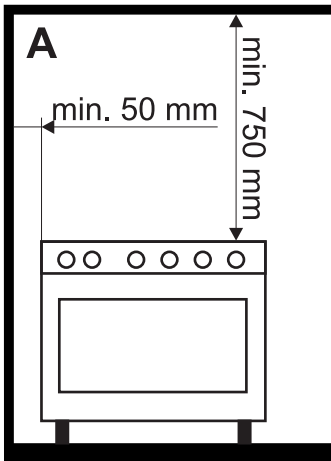
Asennus

Yleisiä tietoja

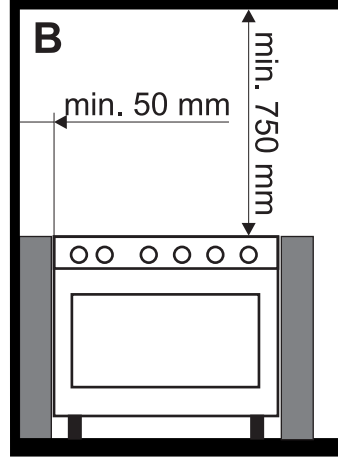
Tämä laite voidaan asentaa lähelle seiniä, joista yksi ylittää työtason korkeuden ja jotka ovat vähintään 50 mm:n etäisyydellä laitteen sivusta. Katso asennusluokkia koskevia kuvia **A** ja **C**.

Työtason päälle asetettujen hyllyjen välillä tulee olla vähintään 750 mm etäisyys. Mikäli liesituuletin asennetaan keittotason päälle, viitaa liesituulettimen ohjeisiin noudattamalla oikeaa etäisyyttä.

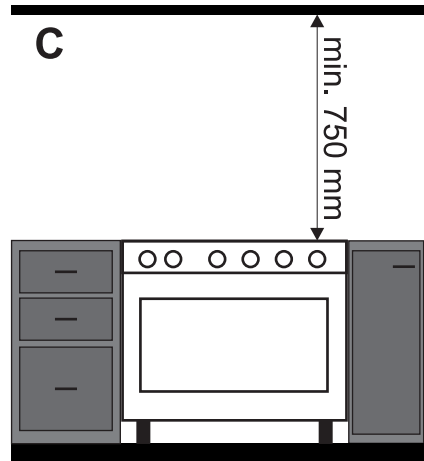
Tämä laite (asennustyyppistä riippuen) kuuluu luokkaan:



A - Luokka 1
(Vapaasti seisova laite)



B - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteasennettu laite)



C - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteasennettu laite)



Laitteen saa asentaa pätevä tekniikko voimassa olevia määräyksiä noudattamalla.



Asemointi ja vaaitus

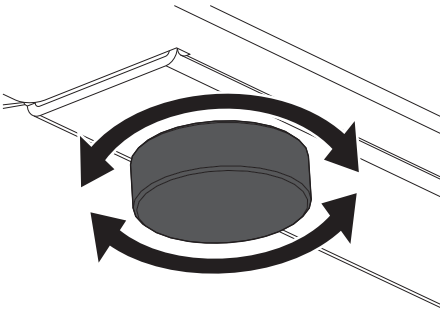


**Painava laite
Laitteeseen syntyvien vahinkojen
vaara**

- Aseta ensin edessä olevat jalat ja sitten takana olevat jalat.

Vakauden lisäämiseksi on ehdottoman tärkeää, että laite vaaitetaan oikein lattialle.

- Kun sähkö-/kaasuliitäntä on tehty, ruuvaa kiinni tai auki tukijalka, kunnes laite vaaitetaan ja vakautetaan maahan nähden.



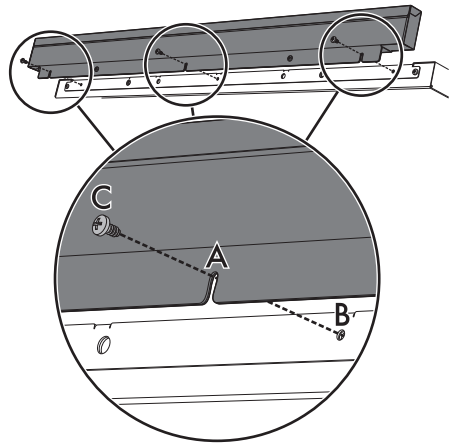
Korokkeen asennus



Varustukseen kuuluva koroke on kiinteä osa tuotetta ja se tulee kiinnittää laitteeseen ennen asennusta.

Koroke tulee aina asemoida ja kiinnittää oikein laitteeseen.

1. Aseta koroke tasolle.
2. Aseta korokkeen **(A)** aukot kohdakkain tason **(B)** takareunassa olevien reikien kanssa.



3. Käytä ruuvimeisseliä apuna ja kiinnitä koroke tasoon ohessa toimitetuilla ruuveilla **(C)**.

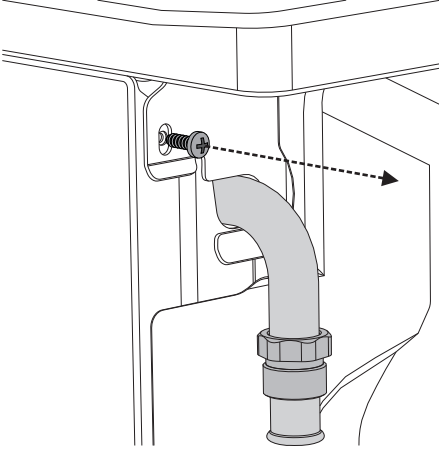




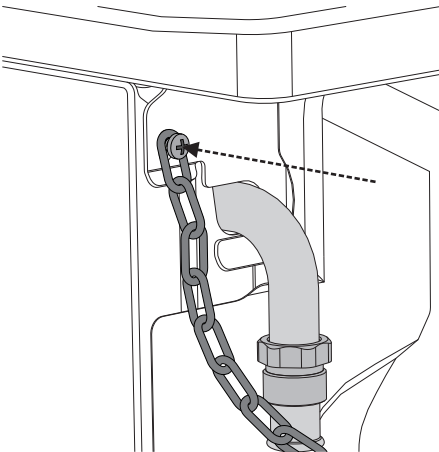
Asennus

Seinäkiinnitys (mallista riippuen)

1. Ruuvaa auki ruuvi, joka on asetettu keittotason taakse kaasuliitännän läheisyyteen.

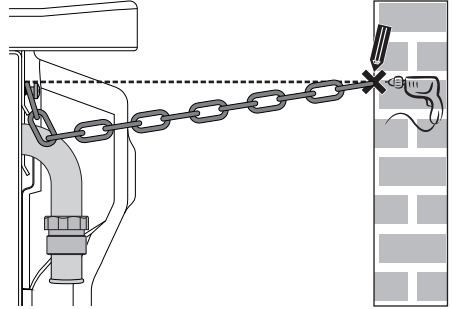


2. Kiinnitä ketju lieteen vasta irrotettua ruuvia käyttämällä.

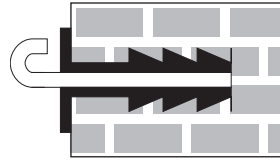


3. Pidennä sitä vaaka-suunnassa siten, että ketjun toinen pää koskettaa seinää.

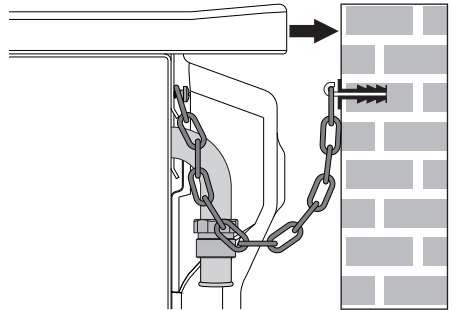
4. Merkitse seinään kohta, johon aukko on porattava.



5. Pora reikä ja aseta tulppa paikoilleen.



6. Kiinnitä ketju ja työnnä laite seinää vasten.



Ketjun pituuden on oltava mahdollisimman lyhyt, jotta laitteen kaatumisen eteenpäin tai viistoon sekä liikkuminen sivusuuntaan voidaan estää.



5.3 Sähköliitäntä



Sähkövirta Sähköiskun vaara

- Anna sähkökytkennät ammattitaitoisen teknikon tehtäväksi.
- Käytä henkilönsuojaimia.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksiensä mukainen maadoitus on pakollinen.
- Kytke pääkatkaisin pois päältä.
- Älä koskaan irrota pistoketta johdosta vetämällä.
- Käytä vähintään 90 °C kestäviä kaapeleita.
- Virtajohtojen ruuvien kiristysmomentit liitinnimassa tulee olla 1,5-2 Nm.

Yleisiä tietoja

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet soveltuvat arvokilvessä annettuihin tietoihin.

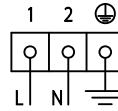
Tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkintä sijaitsevat näkyvällä paikalla laitteessa.

Tyypikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

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

Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

- 220-240 V 1N[~]



Kolminapainen johto 3 x 1,5 mm².



Osoitetut arvot viittaavat sisäjohtimen läpimittaan.



Edellä osoitetut virtajohtot on mitoitettu ottamalla huomioon tasoituskerroin (EN 60335-2-6 standardin mukaisesti).

Pysyvä kytkentä

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

Kytchentä pistokkeella ja pistorasialla

Tarkista, että pistoke ja pistorasia ovat saman tyyppisiä.

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



5.4 Ohjeet asentajalle

- Pistokkeen tulee olla helposti saavutettavassa paikassa laitteen asennuksen jälkeen. Älä taita äläkä jätä jumiin sähköverkkoon liittävää johtoa.
- Laite tulee asentaa asennuskaavioiden mukaan.
- Älä yritä ruuvata auki tai pakottaa liittimen kierteitettyä kulmaa. Vaarana on laitteen kyseisen osan vahingoittuminen ja valmistajan antaman takuun mitätöityminen.
- Käytä vettä ja saippuaa kaasuvuotojen tarkastamiseksi kaikissa liitoksissa. **ÄLÄ** käytä avotulta mahdollisten vuotojen paikantamiseksi.
- Sytytä kaikki polttimet yksittäin ja samanaikaisesti kaasuventtiilin, polttimen ja sytytyksen oikean toiminnan tarkastamiseksi.
- Käännä polttimien kytkimet minimiliekkin kohdalle ja tarkkaile jokaisen polttimen liekkiä 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 ohjeet sen asianmukaiseen käyttöön.