

Sisällysluettelo

1 Varoitukset	98
1.1 Turvallisuuden liittyvät yleiset varoitukset	98
1.2 Valmistajan vastuu	102
1.3 Laitteen käyttötarkoitus	102
1.4 Tyyppikilpi	102
1.5 Tämä käyttöohje	102
1.6 Hävittäminen	103
1.7 Miten käyttöohjetta luetaan	104
1.8 Energian säästämiseksi	104
1.9 Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille	105
2 Kuvaus	106
2.1 Yleinen kuvaus	106
2.2 Keittotaso	107
2.3 Ohjauspaneeli	107
2.4 Muut osat	108
3 Käyttö	110
3.1 Varoitukset	110
3.2 Ensimmäinen käyttökerta	111
3.3 Lisävarusteiden käyttö	111
3.4 Keittotason käyttö	112
3.5 Uunien käyttö	114
3.6 Säilytystilan käyttö	116
3.7 Neuvoja paistamiseen	116
3.8 Ohjelmointilaitteen kello	118
4 Puhdistus ja huolto	124
4.1 Varoitukset	124
4.2 Laitteen puhdistus	124
4.3 Luukkujen irrottaminen	125
4.4 Luukun lasien puhdistus	125
4.5 Uunien puhdistaminen sisältä	126
4.6 Erikoishuolto	127
5 Asennus	128
5.1 Kaasuliitäntä	128
5.2 Mukautus eri kaasutyyppeihin	131
5.3 Sijoittaminen	136
5.4 Sähköliitäntä	139
5.5 Ohjeet asentajalle	141

Lue tämä käyttöopas huolellisesti. Ohjeiden 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.



- 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 SELLAISEN ON) TAI LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ.**
- **ÄLÄ KÄYTÄ SPRAY-SUIHKEITA TÄMÄN LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ KUN SE ON TOIMINNASSA.**
- **ÄLÄ TEE MUUTOKSIA LAITTEESEEN.**
- Pue aina henkilösuojaimet ennen laitetta koskevien toimenpiteiden suorittamista (asennus, huolto, asemointi tai siirto).
- Ennen laitteelle suoritettavia huoltotoimenpiteitä, kytkä yleinen virransyöttö pois päältä.
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suorittavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Älä koskaan yritä korjata laitetta yksin tai ilman pätevän teknikon apua.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi, jos virtajohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.

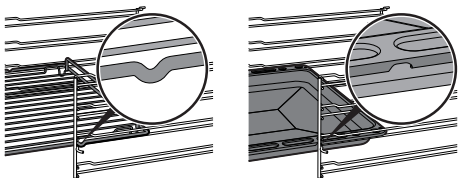
Laitteelle aiheutuvat vahingot

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



Varoitukset

- 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 keittotason alueen sisäpuolelle.
- Kaikkien keittoastioiden pohjan tulee olla tasainen ja säännöllinen.
- Jos neste kiehuu tai valuu yli, puhdista valunut neste pois keittotasolta.
- Älä kaada tasolle happamia aineita, kuten sitruunamehua tai etikkaa.
- Älä käytä höyrysuihkuja laitteen puhdistamiseksi.
- Älä laita tyhjiä kattiloita tai pannuja päällä olevien keittoalueiden päälle.
- Älä käytä karkeita ja hankaavia



materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.

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

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 kaasuliitäntöjen





Varoitukset

- 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 liitinnrimassa tulee olla välillä 1,5-2 Nm.

Laitteeseen liittyen

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

1.2 Valmistajan vastuu

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

- käyttötarkoitukseen nähden poikkeavasta käytöstä

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

1.3 Laitteen käyttötarkoitus

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

1.4 Tyypikilpi

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

1.5 Tämä käyttöohje

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

Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.



1.6 Hävittäminen



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

Laitteen hävittämiseksi:

- Katkaise virtajohto ja irrota johto yhdessä pistokkeen kanssa.



Sähköjännite Sähköiskun vaara

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

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

Laitteen pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä.

- Toimita pakkausmateriaalit tarkoituksenmukaiseen erilliskeräykseen.



Muovipakkaukset Tukehtumisen vaara

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



Varoitukset

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

1.8 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. Käyttöohjeiden järjestys.

- Yksittäinen käyttöohje.



1.9 Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille

Fan forced mode

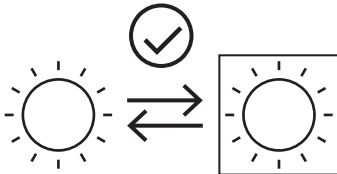
ECO-toiminto, jota käytetään määrittämään energiatehokkuusluokka eurooppalaisen standardin EN 60350-1 erittelyjen mukaisesti.

Energiatehokkuuden tekniset tiedot

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

Valonlähteet

- Tämä laite sisältää käyttäjän vaihdettavissa olevia valonlähteitä.



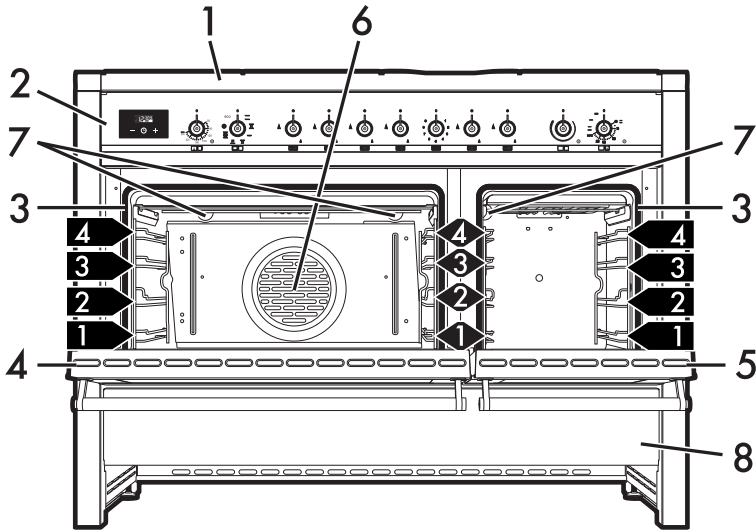
- Tuotteen sisältämät valonlähteet on ilmoitettu sopiviksi toimimaan ympäristönlämpötiloissa ≥ 300 °C ja ne on tarkoitettu käytettäväksi korkeita lämpötiloja sisältävissä käyttökohteissa kuten uunit.
- Tämä laite sisältää valonlähteitä, joiden tehokkuusluokka on "G".





2 Kuvaus

2.1 Yleinen kuvaus



1 Keittotaso

2 Ohjauspaneeli

3 Tiivisteet

4 Pääuunin luukku

5 Lisäuunin luukku

6 Tuuletin

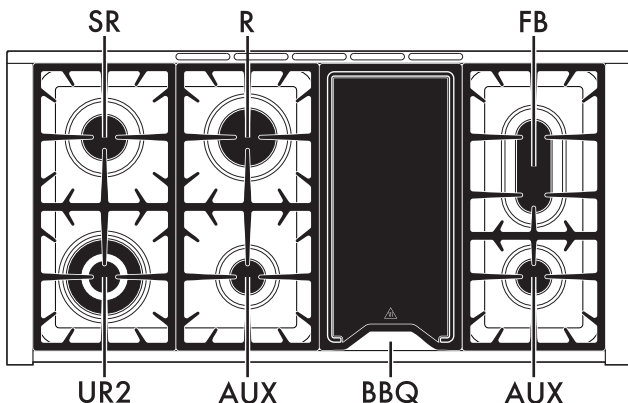
7 Lamput

8 Säilytystila

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



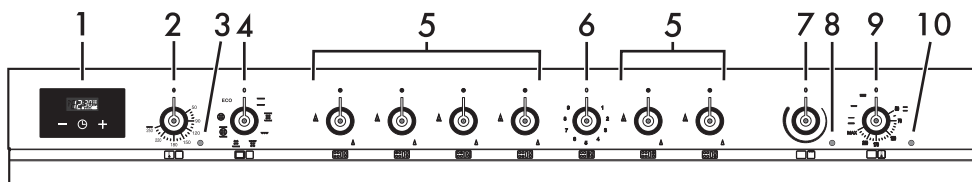
2.2 Keittotaso



AUX = Lisäpoltin
SR = Puolinopea poltin
FB = Kalakattilan poltin

R = Nopea poltin
UR2 = Erittäin nopea poltin
BBQ = Barbeque-levy

2.3 Ohjauspaneeli



1 Ohjelmointilaitteen kello

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

2 Pääuunin lämpötilakytkin

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

3 Pääuunin merkkivalo


Merkkivalo syttyy osoittamaan, että uuni on kuumennusvaiheessa. Se sammuu kun lämpötila on saavutettu. Kun merkkivalo

syttyy ja sammuu säännöllisesti se osoittaa, että uunin sisälle asetettu lämpötila säilyy vakaana.




4 Pääuunin toimintojen kytkin

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

5 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 .

6 barbeque-kytkin

Tämän kytkimen avulla on mahdollista säätää barbequen vastusta keittotasolla. Aseta kytkin mihin tahansa asentoon välillä 1 ja 9 lämmityselementin kytkemiseksi päälle.

8 Varauunin säädettävän grillin kytkin

Käännä säädettävän grillin kytkintä myötöpäivään halutun asennon kohdalle.

9 Varauunin säädettävän grillin kytkin

Merkkivalo syttyy kun grilli on päällä.

10 Varauunin termostaattikytkin

Paistolämpötilan valinta suoritetaan kääntämällä kytkintä myötöpäivään halutun arvon kohdalle, välillä 50° - 220 °C.

Uuni käynnistetään kääntämällä kytkintä myötöpäivään minkä tahansa toiminnon kohdalle:

11 Varauunin merkkivalo

Merkkivalon syttyminen osoittaa, että varauuni on kuumennusvaiheessa. Tämä merkkivalo sammuu silloin, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan. Merkkivalo syttyy ja sammuu säännöllisesti, kun uunin asetuslämpötilaa säilytetään.

2.4 Muut osat

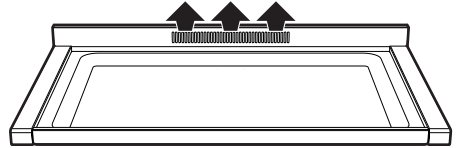
Uunin tasot

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

Jäähdytystuuletin

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

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



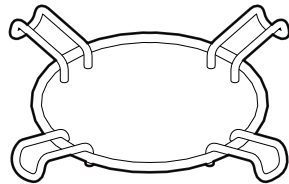
Sisävalaistus

Laitteen sisävalaistus kytkeytyy:

- kun luukku avataan
- kun valitaan mikä tahansa toiminto.

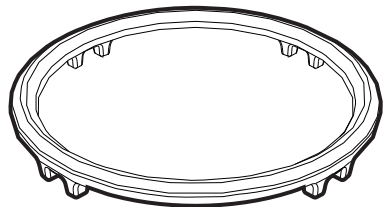
Saatavilla olevat lisävarusteet

Wokkipannuille tarkoitettu pienentävä ritilä



Hyödyllinen wokkipannuja käytettäessä.

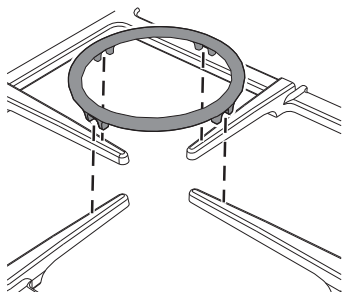
Kohottava ritilä



Keittotason vahingoittumisen ennaltaehkäisemiseksi liesi on varustettu

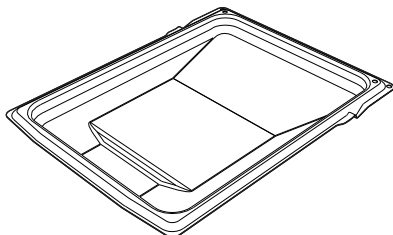
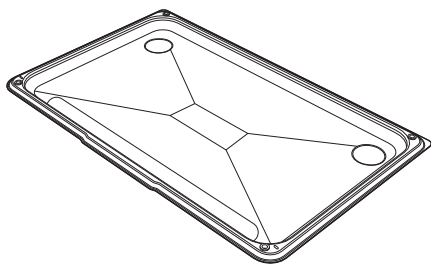


kohottavalla ritilällä, joka on asemitava kattiloiden alle joiden läpimitta ylittää kappaleen "3.3 Keittotason käyttö" taulukossa "Keittoastioiden läpimitta" annetut arvot.



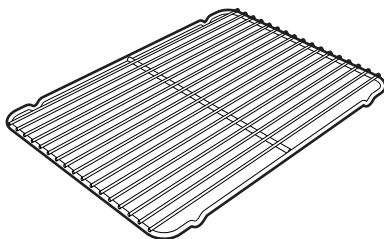
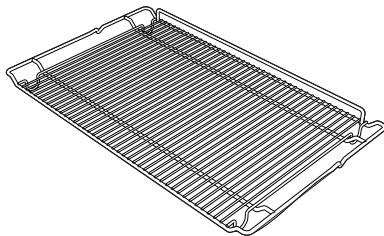
Pienentävä ritilä on asemitava keittotason ritilän päälle, kuten on näytetty edellä annetussa kuvassa. Joka tapauksessa läpimitaltaan yli 26 cm:n kattiloita tulee käyttää yksinomaan pikapolttimen päällä (UR2). Ritilää voidaan käyttää myös "wokkipannuille" (kiinalainen pannu).

Uunipelti



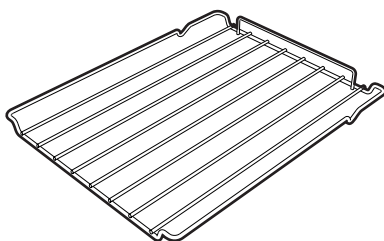
Hyödyllinen rasvojen keräämiseen, jotka voivat valua yläpuolella olevalle ritilälle asetetuista ruoka-aineksista.

Uunipellin ritilä



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

Ritilä



Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

FI



3 Käyttö

3.1 Varoitukset



Korkea lämpötila uunien sisällä käytön aikana.

Palovammojen vaara

- Pidä luukku kiinni paiston aikana.
- Suojaa käsiä uunikintailta ruokien liikkuttamisen aikana uunin sisällä
- Älä koske laitteen 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.



Korkea lämpötila säilytystilan sisällä

Palovammojen vaara

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



Väärä käyttö

Palovammojen vaara

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



Korkea lämpötila säilytystilan sisällä käytön aikana

Tulipalo- tai räjähdysvaara

- Älä suihkuta suihkeita uunin läheisyydessä.
- Älä käytä tai jätä tulenarkoja materiaaleja uunin tai säilytystilan läheisyyteen.
- Älä käytä muovisia keittiövälineitä tai astioita ruokien kypsennyksessä.
- Älä aseta uuniin purkkeja tai suljettuja astioita.
- Älä jätä uunia valvomatta paiston aikana, sillä rasvaa tai öljyjä voi vuotaa ulos.
- Ota kaikki uunipellit ja ritilät pois joita ei käytetä paiston aikana.



Väärä käyttö

Pinoille 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 aseta kattiloita tai peltejä suoraan avatun luukun sisälasin päälle.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Varmista, että liekin jako-osat ja poltinkannet on asetettu oikein paikoilleen.
- Astiat tai pannut on asetettava keittotason alueen sisäpuolelle.
- Kaikkien keittoastioiden pohjan tulee olla tasainen ja säännöllinen.
- Jos neste kiehuu yli, puhdistu valunut neste pois keittotasolta.

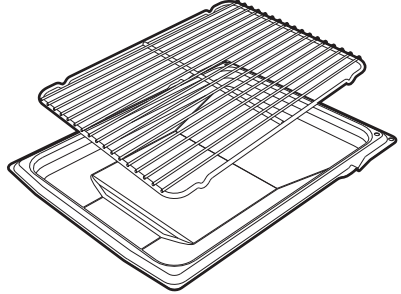
3.2 Ensimmäinen käyttökerta

1. Irrota mahdolliset laitteen ulko- tai sisäpuolella ja lisävarusteissa olevat suojamuovit.
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). Kuumenna uunit tyhjänä maksimaaliseen lämpötilaan poistaaksesi mahdolliset valmistukseen liittyvät jäämät.

3.3 Lisävarusteiden käyttö

Uunipellin ritilä

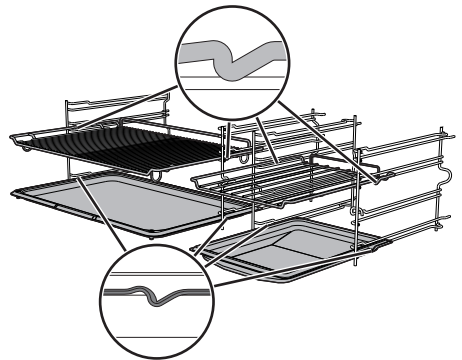
Uunipellille tarkoitettu ritilä tulee asettaa pellin sisälle. Tällä tavoin voit kerätä rasvan erillään paistettavasta ruoasta.



Ritilät ja uunipellit

Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivukiskoille niiden pysähtymiskohtaan asti.

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



Aseta ritilät ja pellit varovasti uuniin niiden pysähtymiskohtaan asti.

FI

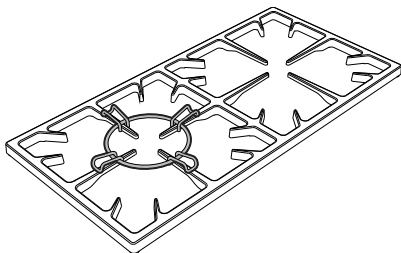


Käyttö




Puhdista uunipellit ennen ensimmäistä käyttöä poistaaksesi mahdolliset valmistusjäämät.

Pienentävät ritilät




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

3.4 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.

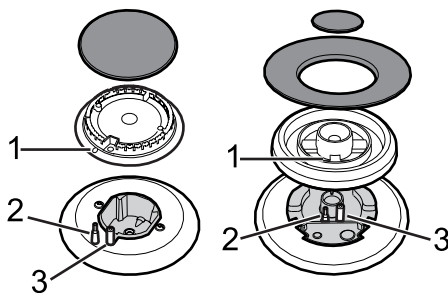
Odota hetki ja toista toimenpide. Pidä kytkintä alhaalla pidempään.



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 vastaavat sytytystulppia ja lämpöpareja (A).



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.

2. Nosta vastus **A** ja kiinnitä se kiinnikkeeseen **B**.

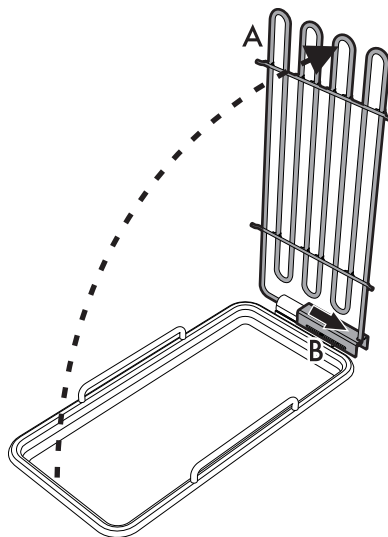


Keittoastioiden läpimitta:

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

Keittoastioiden läpimitta kohottavalla ritilällä:

- **UR2:** 26 - 28 cm.



Barbeque -levy



**Korkea lämpötila
Palovammojen vaara**

- Pitkän käyttöajan jälkeen, keittolevy pysyy kuumana myös vastuksen sammuttamisen jälkeen. Pidä lapset loitolla.
- Ota levy pois vasta sitten kun se on kylmä.

Voit käyttää sitä grillaamista, gratinointia tai barbeque-kypsennystä varten.

1. Poista barbeque-levy ennen kypsennyksen aloittamista.

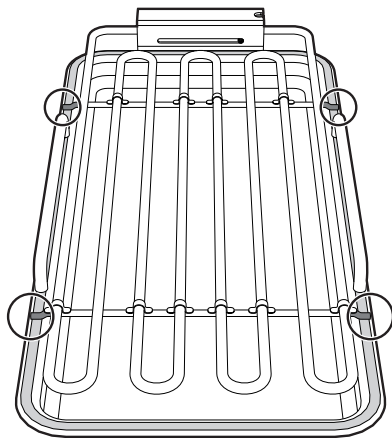
3. Vastuksen alle asetettuun altaaseen voidaan laittaa:

- vettä kypsennyksestä tulevan rasvan ja öljyn keräämistä varten
- laavakiveä, joka säilyttää lämmön pidempään ja parantaa näin ollen kypsennysaikoja ja -laatua.



Käyttö

4. Poista vastuksen kiinnike **B** ja laske se alas, jotta neljä viitekohtaa tulevat altaan reunalle.



Varo, ettei altaan reunoja ylitetä.

5. Aseta levy takaisin keittotasolle.
6. Käännä vastuksen kytkin asentoon välillä **1** ja **9**. Merkkivalo syttyy osoittamaan, että vastus on toiminnassa.



On suositeltavaa esilämmittää barbecue-vastusta 5–6 minuuttia ennen ruokien laittamista levyille.

3.5 Uunien käyttö

Pääuunin käynnistys

Uunin käynnistämiseksi:

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



Termostaatin merkkivalon säännöllinen vilkkuminen paiston aikana on normaalia ja se on merkinä lämpötilan pysymisestä vakaana uunin sisällä.

Pääuunin toiminnot



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.



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 paistoja varten suositellaan 2. ja 4. tason käyttöä)



Grilli

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

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 paista voidaan suorittaa nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sterilointiin tai pinnalta hyvin paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien paistoon, jotka vaativat näin ollen keskimääräisen ylälämmön. Ihanteellinen kaikille ruoille.



Turbo

Kiertoilman ja perinteisen paiston yhdistelmän ansiosta voidaan paistaa äärimmäisen nopeasti ja tehokkaasti eri tasoilla, ilman hajujen ja makujuen syntymistä. Ihanteellinen suurikokoisten ruokien paistoon, jotka vaativat tehokasta paistoa.



Pyöreä vastus ja kiertoilma

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



Eco

Tämä toiminto soveltuu erinomaisesti yhdellä tasolla suoritettavaan paistoon alhaisella energiankulutuksella. Hyödyllinen lihan, kalan ja vihannesten paistoon. Sitä ei suositella ruokien paistoon, jotka vaativat kohotusta.

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



Käyttö



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



Vältä uuninluukun avaamista paiston aikana ECO-toiminnolla.

Varauenin toiminnot



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.



Alalämpö

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



Pieni grilli

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

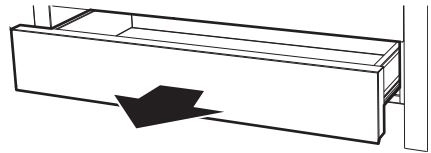


Leveä grilli

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

3.6 Säilytystilan käyttö

Lieden alaosassa, uunien alla sijaitsee säilytystila, johon päästään vetämällä kahvaa itseäsi kohti. Sitä voidaan käyttää kattiloiden ja laitteen käyttöön tarvittavien metalliesineiden säilyttämiseen.



3.7 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).
- Useampien uunien samanaikainen käyttö voi vaikuttaa paistotulokseen.

Neuvoja lihan paistamiseen


- Paistoajat 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 ja kiertoilmagrillaukseen

- Lihojen grillaaminen voidaan suorittaa sekä kylmässä että esilämmitetyssä uunissa. Esilämmitystä suositellaan, jos paistovaikutusta halutaan muuttaa.
- Kiertoilmagrillauksessa on suositeltavaa esilämmittää uuni ennen grillausta.
- Aseta ruoka riitilän keskelle.
- Grillitoiminnossa on suositeltava kääntää lämpötilakytin korkeimman arvon kohdalle, joka vastaa symbolia  paiston optimoimiseksi.
- Ruoka on maustettava ennen paiston aloittamista. Myös öljy tai sulatettu voi tulee levittää ruoan pinnalle ennen sen paistoa.
- Käytä uunipeltiä matalimmalla tasolla grillauksesta syntyvien nesteiden keräämiseen.
- Grillaus ei saa ylittää 60 minuuttia.

Neuvoja leivonnaisten ja piparien paistamiseen

- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan laadusta ja tiiviydestä.
- Tarkista, että leivonnainen on sisältä kypsää: työnnä paistoaajan päätyttyä

hammastikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan. Jos leivonnainen ei jää kiinni hammastikkuuun, 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.
- Leivonnaisten tai vihannesten paiston aikana liiallista kondenssivettä voi muodostua lasin pintaan. Välttääksesi tämän ilmiön muodostumista, avaa luukku muutaman kerran paiston aikana toimimalla varovaisesti.

Neuvoja sulatukseen ja kohotukseen

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


Energian säästämiseksi


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






3.8 Ohjelmointilaitteen kello




 Vähennysnäppäin


 Kellonajan säätönäppäin


 Arvon lisäysnäppäin





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




Paina näppäintä  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.

Kellonajan asetus

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

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

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

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



Ajastettu paisto



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

1. Pidä painettuna kellonajan näppäintä



, kunnes esiin tulee symboli .

2. Paina kellonajan näppäintä uudelleen. Näytölle ilmestyvät symbolit



ja kirjoitus vuorotelleen senhetkisen kellonajan kanssa.

3. Käytä arvon lisäys- ja

vähennysnäppäintä haluttujen paistominuuttien asettamiseksi.

4. Valitse paistotoiminto ja -lämpötila.

5. Odota noin 5 minuuttia painamatta mitään näppäintä toiminnon aktivoimiseksi. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika yhdessä



symbolien ja kanssa.

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

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

7. Paina kellonajan näppäintä ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.



Yli 10 tuntia kestävä paistoaikaa ei ole mahdollista ohjelmoida.



Asetetun ohjelmoinnin nollaamiseksi pidä samanaikaisesti alaspainettuna arvon lisäys- ja vähennysnäppäimiä ja siirry uunin manuaaliseen sammutukseen.

Ohjelmoitu paisto



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

1. Aseta paistoaika edellisessä kappaleessa "Ajastettu paisto" kuvattuun tapaan.
2. Paina menu näppäintä kahden sekunnin ajan.
3. Paina menu näppäintä uudelleen. Näytölle ilmestyvät vuorotellen numerot ja kirjoitus kun taas symboli vilkkuu. (esimerkiksi senhetkinen kellonaika on 17,30)



Käyttö

4. Käytä näppäintä tai haluttujen minuuttien asettamiseksi. (esimerkiksi 1 tunti)
5. Paina näppäintä menu . Näytölle ilmestyy kirjoitus vuorotelleen senhetkisen kellonajan kanssa laskettuna yhteen edellä asetetun paistoajan kanssa. (esimerkiksi näytetty paiston päättymisaika on klo 18.30).
6. Käytä näppäimiä tai paiston päättymisen kellonajan asettamiseksi. (esimerkiksi klo 19.30).



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

7. Odota noin 7 minuuttia painamatta mitään näppäintä toiminnon aktivoimiseksi. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika ja symbolit ja syttyvät.
8. Valitse paistotoiminto ja -lämpötila.
9. Paiston päätyttyä kuumentavat osat kytkeytyvät pois päältä. Näytöllä oleva symboli sammuu, symboli vilkkuu ja äänimerkki soi.

10. Käännä paistotoiminto- ja lämpötilakytin kohtaan **0**.
11. Äänimerkin sammuttamiseksi riittää, että painetaan mitä tahansa ohjelmointilaitteen kellon näppäintä.
12. Paina samanaikaisesti näppäimiä ja asetetun ohjelmoinnin nollaamiseksi.



Yli 10 tuntia kestävästä paistoajasta ei ole mahdollista ohjelmoida.



Yli 24 tuntia ylittäviä ohjelmoituja paistoja ei ole mahdollista asettaa.



Asetuksen jälkeen voidaan jäljelle jäävä aika tarkistaa painamalla näppäintä menu 2 sekunnin ajan. Paina menu näppäintä uudelleen. Näyttöön ilmestyy kirjoitus vuorotelleen jäljelle jäävän paistoajan kanssa.










Ajastin




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

Ajastin voidaan käynnistää milloin tahansa.

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




Äänimerkki kytkeytyy asetetun ajan päättyessä.

4. Paina arvon vähennysnäppäintä  äänimerkin sammuttamiseksi.






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

Asetuksien muokkaus

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

Asetuksien peruutus

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









Käyttö

Merkkiäänen valinta

Merkkiäntä voidaan säätää 3 eri sävellajissa.

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

3. Paina arvon vähennysnäppäintä  erilaisen merkkiäänen valitsemiseksi.

Suuntaa-antava paistotaulukko (varauuni)

Ruuat	Paino (Kg)	Toiminto	Taso alhaalta katsottuna	Lämpötila (°C)	Aika (minuutit)	
Broileri vartaassa	1,2	Grilli		220 - 250	70 - 80	
Painosyltty vartaassa	2,5	Grilli		200	200 - 220	
Kanipaisti	1	Staattinen	2	190 - 200	85 - 90	
Kanapaisti	1	Staattinen	2	190 - 200	80 - 85	
					Puoli 1	Puoli 2
Porsaan kyljet	0,8	Grilli	4	250	13	5
Jauhelihamahovit	0,6	Grilli	4	250	7	3
Sianlihamakkarat	0,6	Grilli	4	250	15	-
Siankyljet	0,7	Grilli	4	250	30 - 35	-
Pekoni	0,6	Grilli	4	250	10	3

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



Suuntaa-antava paistotaulukko (pääuuni)

Ruuat	Paino (Kg)	Toiminto	Taso alhaalta katsottuna	Lämpötila (°C)	Aika (minuutit)	
Lasagne	3 - 4	Staattinen	1	220 - 230	45 - 50	
Uunipasta	3 - 4	Staattinen	1	220 - 230	45 - 50	
Naudanpaisti	2	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	180 - 190	90 - 100	
Porsaan ulkofilee	2	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	180 - 190	70 - 80	
Makkarat	1,5	Kiertoilmagrilli	3	250	15	
Paahtopaisti	1	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	200	40 - 45	
Kanipaisti	1,5	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkkunapaisti	3	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	180 - 190	110 - 120	
Painosyltystä uunissa	2 - 3	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	180 - 190	170 - 180	
Kanapaisti	1,2	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	180 - 190	65 - 70	
					Puoli 1	Puoli 2
Porsaankylykset	1,5	Kiertoilmagrilli	3	250	15	5
Kylykset	1,5	Kiertoilmagrilli	3	250	10	10
Pekoni	0,7	Grilli	4	250	7	8
Sianliha filee	1,5	Kiertoilmagrilli	3	250	10	5
Häränliha filee	1	Grilli	4	250	10	7
Kirjolohi	1,2	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	150 - 160	35 - 40	
Merikrotti	1,5	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	160	60 - 65	
Piikkikampela	1,5	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	250	8 - 9	
Leipä	1	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia-leipä	1	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	180 - 190	20 - 25	
Rinkilänmuotoinen kaku	1	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	160	55 - 60	
Murotaikinapiiras	1	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	160	35 - 40	
Ricottakaku	1	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	160 - 170	55 - 60	
Täytetyt nytyit	1	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	160	20 - 25	
Kermakaku	1,2	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	160	55 - 60	
Tuulihatut	1,2	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	180	80 - 90	
Sokerikaku	1	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	150 - 160	55 - 60	
Riisikaku	1	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	160	55 - 60	
Briossit	0,6	Pyöreä vastus ja kiertoilma	2	160	30 - 35	

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



4 Puhdistus ja huolto

4.1 Varoitukset



Väärä käyttö

Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä puhdista laitetta höyryllä.
- 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, tahrannoistoaaineita ja metallisia sieniiä).
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.
- Älä pese tasoon kuuluvia irrotettavia ritilöitä, liekin jako-osia ja kansia astianpesukoneessa.

4.2 Laitteen puhdistus

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

Päivittäinen puhdistus

Käytä aina ja ainoastaan hankaamattomia erityispuhdistusaineita, jotka eivät sisällä klooripohjaista happoa. Kaada tuotetta kosteaan pyyhkeeseen ja pyyhi pinnat pyyhkeellä, huuhtelee huolellisesti ja kuivaa pehmeällä kankaalla tai mikrokuituliinalla.

Ruokajäämät

Metallisia sieniiä tai leikkaavia kaapimia ei saa käyttää missään tapauksessa, sillä ne vahingoittavat pintoja. Käytä normaaleja hankaamattomia tuotteita. Käytä mahdollisesti puisia tai muovisia materiaaleja. Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa pehmeällä pyyhkeellä tai mikrokuituliinalla. Älä anna sokeripohjaisten tuotteiden kuivua laitteen sisäpuolelle (esim. hillo), koska ne voivat vaurioittaa laitteen sisäosan emalipintaa.

Keittotason ritilät

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



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

Barbeque -levy

Tässä levyssä on tarttumista estävä pinnoitus (Teflon). Tämä kalvo on erittäin herkkä ja se voi vahingoittua metallisten keittiövälineiden käytön vuoksi. Käytä vain puisia tai muovisia keittiövälineitä, jotka kestävät korkeita lämpötiloja.

Liekin jako-osat ja kannet

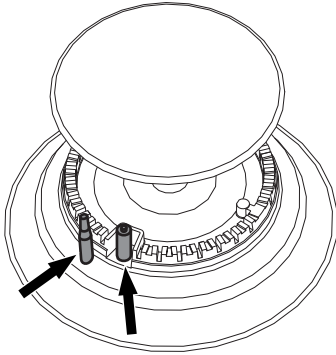
Kannet ja liekin jako-osat voidaan irrottaa niiden puhdistuksen helpottamiseksi. Pese ne lämpimässä vedessä hankaamattomalla pesuaineella. Poista niistä kaikki kovettumat huolellisesti ja odota, että ne ovat kuivuneet kokonaan. Aseta liekin jako-osat ja



varmista, että ne ja vastaavat kannet ovat asetettu paikoilleen.

Sytytystulpat ja termoelementit

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

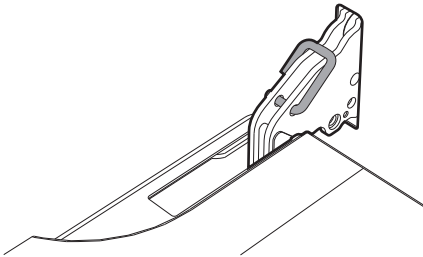


4.3 Luukkujen irrottaminen

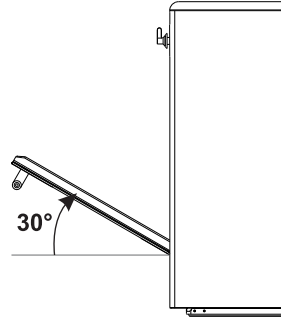
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku ja asettaa se astiapyyhkeen päälle.

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

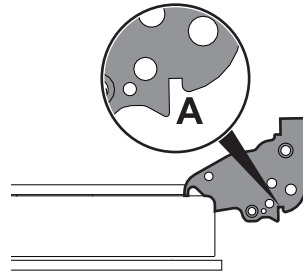
1. Avaa luukku kokonaan ja aseta kaksi tappia kuvassa osoitettujen saranoiden aukkoihin.



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



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



4.4 Luukun lasien puhdistus

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



Käytä vain valmistajan myymiä puhdistusaineita.

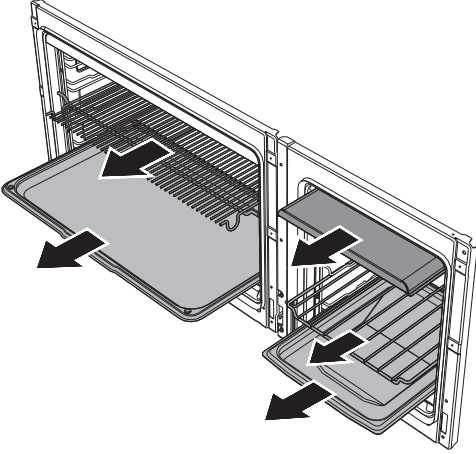


Puhdistus ja huolto

4.5 Uunien puhdistaminen sisältä

Uuni tulee puhdistaa säännöllisesti ja kylmiltään.

- Poista kaikki irrotettavat osat.



- Puhdista uunin ritilät lämpimällä vedellä ja hankaamattomilla puhdistusaineilla, huuhtelee ja kuivaa kosteat osat.



On suositeltavaa antaa uunien toimia maksimiteholla noin 15/20 minuutin ajan sen jälkeen kun erityisiä tuotteita on käytetty, jotta mahdolliset jäämät saataisiin poistettua.



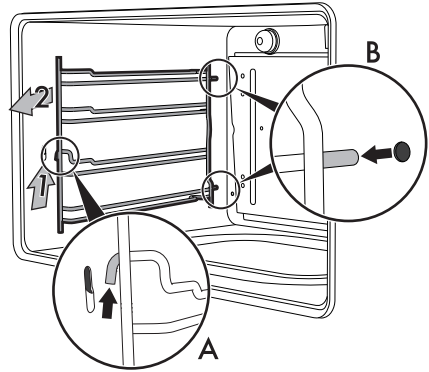
Puhdistuksen helpottamiseksi irrota luukku.

Ritilöiden/peltien kannattimien irrotus

Ohjaukiskot irrottamalla sivuseinät voidaan puhdistaa helpommin.

Kannattimien irrottamiseksi: Vedä kannatinta uunin sisäpuolta kohti irrottaaksesi sen kiinnikkeestä **A** ja vedä se sitten irti takana olevista kiinnityskohdista **B**.

Kun edellä kuvatut puhdistustoimenpiteet on suoritettu, aseta ohjaukiskot takaisin paikoilleen.





4.6 Erikoishuolto



Jännitteiset osat
Sähköiskun vaara

- Kytke uunin pääkatkaisin pois päältä.
- Käytä suojakäsineitä.

Sisävalon lampun vaihto

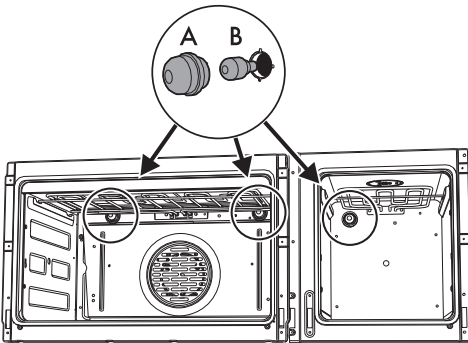


Pääuunitilassa on kaksi hehkulamppua, 25 W.



Toisessa uunitilassa on yksi hehkulamppu, 25 W.

1. Poista suojuus **(A)** ruuvaamalla sitä vastapäivään.
2. Vaihda lamppu toiseen samanlaiseen **(B)**.
3. Asenna suojuus takaisin paikoilleen.



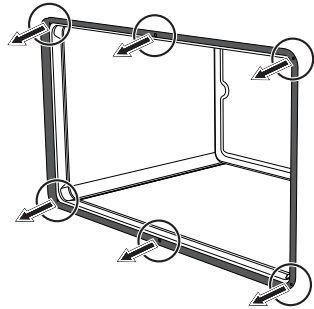
Toimi samalla tavoin varauunin lampun vaihtamiseksi.

Tiivisteiden irrotus ja asennus

Tiivisteiden irrotus:

Varauunin huolellista puhdistamista varten, luukun tiiviste voidaan irrottaa. Jokaiseen 4 kulmaan ja keskelle on asetettu koukut, jotka kiinnittävät sen reunaan.

- Vedä tiivistettä ulospäin saadaksesi koukut irti.



Pitääksesi luukun tiivistettä puhtaana, käytä hankaamatonta pesusientä ja haaleaa vettä. Tiivisteiden tulee olla pehmeät ja joustavat.

Tiivisteiden asennus:

- Kiinnitä tiiviste neljään kulmaan ja keskelle asetetut koukut.

FI



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.
- Tämän kodinkoneen säädöt löytyvät kaasun säätötarrasta.

Yleisiä tietoja

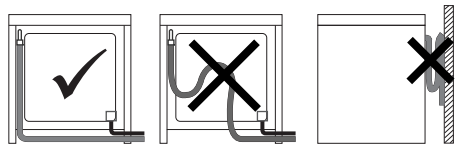
Liitäntä kaasuverkkoon voidaan suorittaa saumattomalla teräsletkulla voimassa olevan standardin asettamien määräysten mukaisesti.

Muita kaasutyyppiä käytettäessä katso luku 5.2 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:

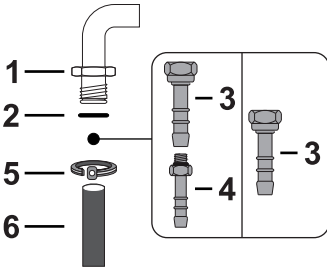
- letkun on oltava kiinnitettynä liitoskappaleeseen turvamuhveilla.
- letku ei saa mistään kohdasta koskettaa kuumia seiniä (maks. 50 °C)
- letkuun ei saa kohdistua vetoa tai jännitystä eikä se saa olla jyrkällä mutkalla tai kiertynyt
- letku ei saa olla kosketuksissa terävien esineiden tai kulmien kanssa.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



Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttämällä kumiletkua, joka täyttää voimassa olevassa määräyksessä annetut ominaisuudet (varmistu, 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.



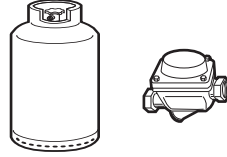
Voimassa olevaa määräystä noudattava kumiletkulla tehty liitos tulee suorittaa vain, jos letku voidaan tarkastaa sen koko pituudelta.



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

Nestekaasun liitäntä

Käytä paineen säädintä ja suorita liitos kaasupulloon voimassa olevan lain määräämällä tavalla.

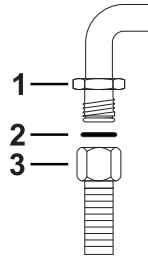


Varmista, että syöttöpaineessa noudatetaan taulukossa "Kaasutyypit ja maat" osoitettuja arvoja.

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**.

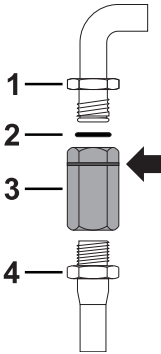




Asennus

Liitäntä teräsletkulla ja bajonetti liittimellä

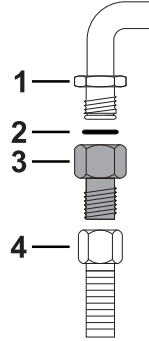
Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttämällä teräsletkua, voimassa olevan standardin BS 669. Aseta eristävää materiaalia kaasuletkun **4** kierteeseen ja ruuvaa siihen sovitin **3**. Ruuvaa kokonaisuus laitteen liikkuvaan liitokseen **1** asettamalla väliin aina varusteisiin kuuluva tiiviste **2**.



Liitäntä teräsletkuun kartiomaisella liittimellä

Suorita 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 varusteisiin kuuluva tiiviste **2**. Kiinnitä eristävää materiaalia liittimen kierteeseen **3**, jonka jälkeen ruuvaa kiinni teräsletku **4** liittimeen **3**.



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 sijoitettua 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.

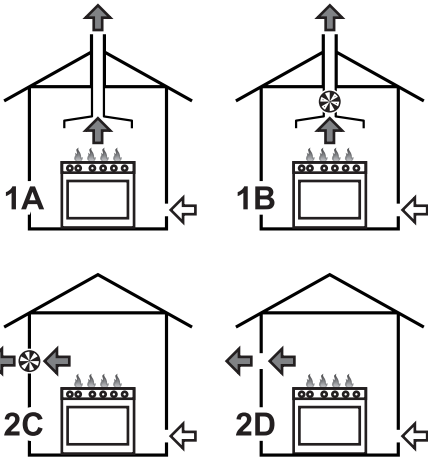


Palamustuotteiden poistaminen



Tätä kodinkonetta ei ole liitetty palamustuotteiden poistolaitteeseen. Se täytyy asentaa ja liittää voimassa olevien asennusmääräysten mukaisesti. On huomioitava erityisesti ilmankiertoa koskevat vaatimukset.

Palamustuotteiden poisto voidaan taata luonnollisella ilmankierrolla toimivan savuhormiin kiinnitetyn liesituulettimen kautta tai pakotetun imun avulla. Tehokas imujärjestelmä vaatii huolellista suunnittelua pätevän ammattilaisen toimesta ja sen asentamista noudattamalla sääntöjen määrittämiä asentoja ja etäisyyksiä. Toimenpiteen päättyessä asentajan on annettava yhdenmukaisuusvakuutus.



- 1 Poisto liesituulettimen kautta
- 2 Poisto jos liesituulettinta 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

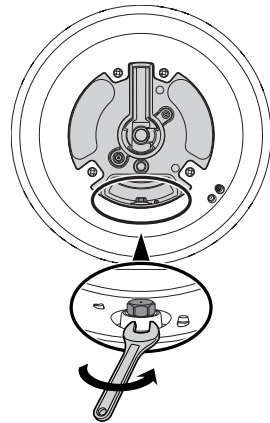
⊗ Sähkötuuletin

5.2 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 avaimella 7 käytettävän kaasutyyppin mukaan (ks. Polttimien ja suuttimien ominaisuuksien taulukko).



3. Aseta polttimet takaisin paikoilleen oikealla tavalla.

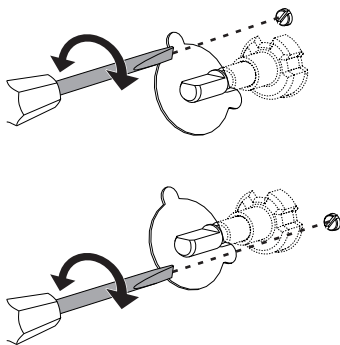


Asennus

Metaani- tai kaupunkikaasun minimiarvon säätö

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

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



Nestekaasun minimiarvon säätö

Ruuvaa hanan tikun vieressä olevat ruuvit 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 käännyä huonosti ja lukittua. Puhdista niiden sisäosat ja vaihda niiden voiteluaine.



Kaasuhanojen voitelu on suoritettava ammattitaitoisen teknikon toimesta.



Kaasutyypit ja maat

Kaasutyyppi		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	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														
G25	25 mbar						•							
4 metaanikaasu G25.1														
G25.1	25 mbar													•
5 metaanikaasu G25														
G25	20 mbar				•									
6 metaanikaasu G2.350														
G2.350	13 mbar												•	
7 nestekaasu G30/31														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
8 nestekaasu G30/31														
G30/31	37 mbar													•
9 nestekaasu G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								
10 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	FB	R	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.2
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	72	97	94	115	155
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(X)	(Z)	(X)	(Y)	(H3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	800	1400
2 metaanikaasu G20 - 25 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.1	1.8	1.9	3.0	4.2
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	72	94	94	110	145
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(X)	(Z)	(Y)	(H8)	(H3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	800	1400
3 Metaanikaasu G25/G25.3 - 25 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.2
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	72	94	100	121	148
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(F1)	(Y)	(Y)	(F2)	(F3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	800	1400
4 metaanikaasu G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.10	1.8	1.9	3.0	4.2
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	77	100	100	134	152
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(F1)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	800	1400
5 metaanikaasu G25 - 20 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.0
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	77	100	105	134	165
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(F1)	(Y)	(K)	(F3)	(H3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	800	1400
7 metaanikaasu G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.0
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	94	120	125	165	190
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(Y)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	800	1400

Asennus



8 nestekaasu G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.0
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	50	65	68	85	100
Esikammio (merkitty suuttimeen)	-	-	-	-	-
Alhainen teho (W)	400	500	800	800	1400
Nimellinen virtaus G30 (g/h)	73	131	138	218	291
Nimellinen virtaus G31 (g/h)	71	129	136	214	286
9 nestekaasu G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.10	1.9	2.0	3.0	4.2
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	50	65	68	81	95
Esikammio (merkitty suuttimeen)	-	-	-	-	-
Alhainen teho (W)	450	550	900	900	1400
Nimellinen virtaus G30 (g/h)	80	138	145	218	305
Nimellinen virtaus G31 (g/h)	79	136	143	214	300
10 nestekaasu G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.1
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	43	58	61	74	80
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(H2)	(M)	(Z)	(Z)	(F4)
Alhainen teho (W)	400	500	800	800	1500
Nimellinen virtaus G30 (g/h)	73	131	138	218	298
Nimellinen virtaus G31 (g/h)	71	129	136	214	293
11 kaupunkikaasu G110 - 8 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	1.9	2.9	3.6
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	145	185	190	260	340
Esikammio (merkitty suuttimeen)	/8	/2	/2	/3	-
Alhainen teho (W)	400	500	800	800	1200

Varustuksiin kuuluvat suuttimet ovat saatavilla valtuutetuista huoltokeskuksista.

FI



Asennus

5.3 Sijoittaminen



**Painava laite
Litistymisestä syntyvä vaara**

- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avulla.



**Avattuun oveen kohdistuva paine
Laitteeseen syntyvien vahinkojen vaara**

- Älä käytä avattua luukkua vipuna, kun laitetta asennetaan kalusteeseen.
- Älä kohdistu avattuun luukkuun liiallista voimaa.



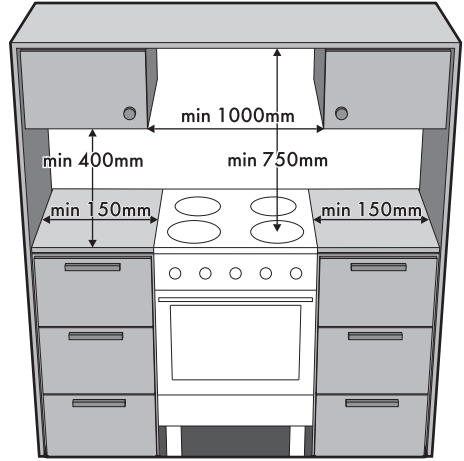
**Laitteen toiminnan aikana
kehittyvä lämpö
Tulipalovaara**

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

Yleisiä tietoja

Tämä laite voidaan asentaa seinän viereen, joista yksi ylittää työtason korkeuden, korkeintaan 150 mm päähän laitteen sivusta, kuvissa A ja C osoitettuun tapaan, asennusluokista riippuen.

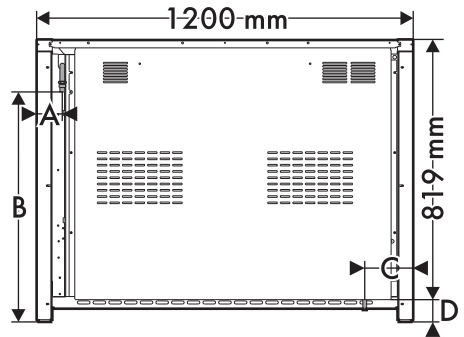
Työtason päälle asetettujen hyllyjen välillä tulee olla vähintään 750 mm etäisyys.



Jos keittotason yläpuolelle asennetaan liesituuletin, katso oikea etäisyys liesituulettimen ohjeista.

Ulkomitat

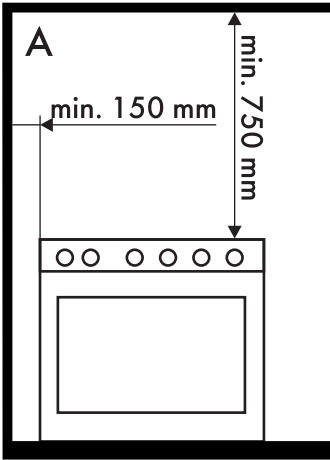
Kaasu- ja sähköliitännöjen sijainti (mitat mm).



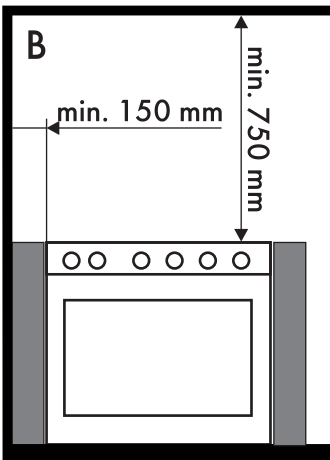
A	81 mm
B	725 mm
C	154 mm
D	71 mm



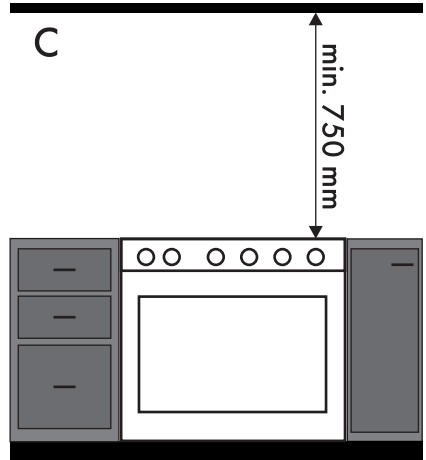
Tämä laite, asennustyyppistä riippuen, kuuluu luokkaan:



A - Luokka 1
(Vapaasti seisova laite)



B - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteasennettu laite)



C - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteasennettu laite)



Laitteen saa asentaa pätevä teknikko voimassa olevia määräyksiä noudattamalla.

Seinäkiinnitys (mallista riippuen)



Painava laite

Laitteeseen syntyvien vahinkojen vaara

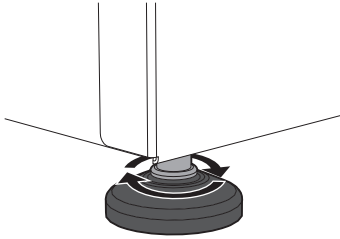
- Ruuvaa peräkkäin ensin edessä olevat jalat ja sitten takana olevat jalat.

Laitteen vakauden takaamiseksi on tarpeen asentaa varustuksiin kuuluva kiinnitysjärjestelmä. Tämä järjestelmän on oikein asennettua hyödyllinen ennaltaehkäisemään laitteen kaatumista.

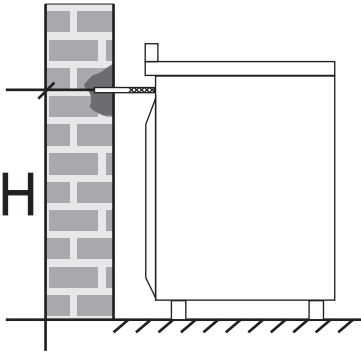


Asennus

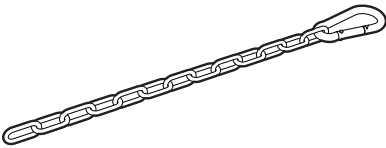
1. Vaaita laite säädettävien jalkojen avulla, kunnes se on vaakasuorassa ja vakaa.



2. Kiinnitä seinään tulppa koukulla (ei kuulu varustuksiin) **800 mm** korkeudelle (**H**) lattiasta.

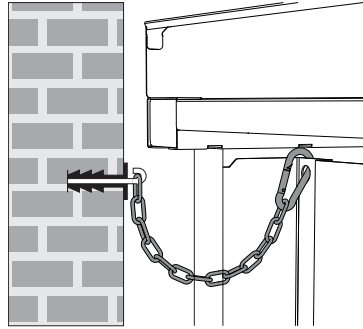


3. Kiinnitä sulkurengas ketjuun



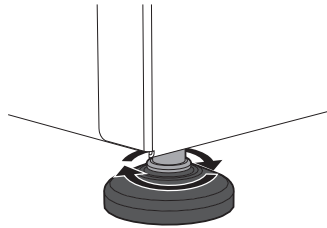
4. Kiinnitä ketjun pää tulppaan edellä seinään kiinnitettyllä koukulla.

5. Kiinnitä sulkurengas lopuksi laitteen taakse asetettuun aukkoon.



Laitteen aseointi ja vaaitus

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



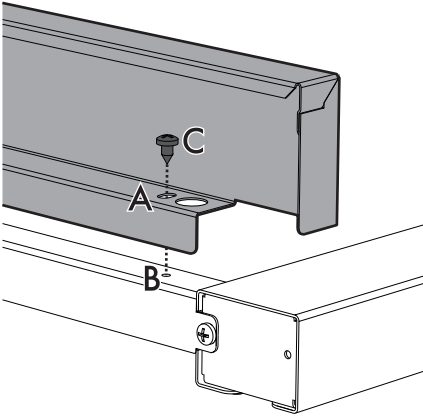
Korokkeen asennus

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

Koroke tulee aina asemoida ja kiinnittää oikein laitteeseen.



1. Aseta koroke tasolle ja kohdista aukot **A** aukkojen **B** kanssa.



2. Kiinnitä koroke tasoon ruuvaamalla ruuvit **C** kiinni.

5.4 Sähköliitäntä



Sähkövirta
Sähköiskun vaara

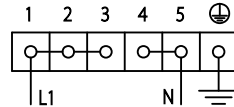
- Anna sähkökytkennät ammattitaitoisen teknikon tehtäväksi.
- Käytä henkilönsuojaimia.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksiensä mukainen maadoitus on pakollinen.
- Kytke pääkatkaisin pois päältä.
- Älä koskaan irrota pistoketta johdosta vetämällä.
- Käytä vähintään 90 °C kestäviä kaapeleita.
- Virtajohtimien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

Yleisiä tietoja

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet vastaavat tyyppikilven tietoja. Tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkinnän sisältävä tyyppikilpi sijaitsee näkyvällä paikalla laitteessa. Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa. Suorita maadoitus käyttämällä vähintään 20 mm pidempää johtoa muihin johtoihin nähden.

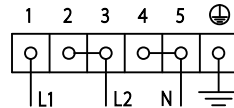
Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

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



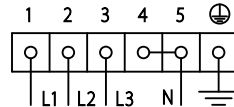
Kolminapainen johto 3 x 6 mm².

- **380-415 V 2N~**



Nelinapainen johto 4 x 2,5 mm².

- **380-415 V 3N~**



Viisinapainen johto 5 x 1,5 mm².



Osoitetut arvot viittaavat sisäjohtimen poikkipinta-alaan.



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

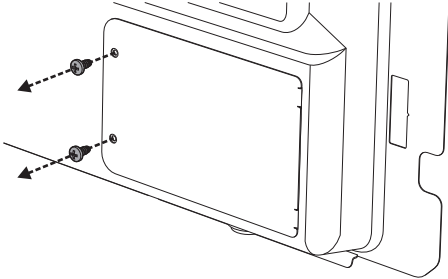


Asennus

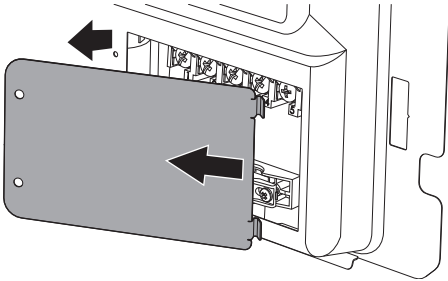
Pääsy liitinrimaan

Virtajohdon kytkemiseksi, mene takana olevan suojuksen päällä olevalle liitinrimalle:

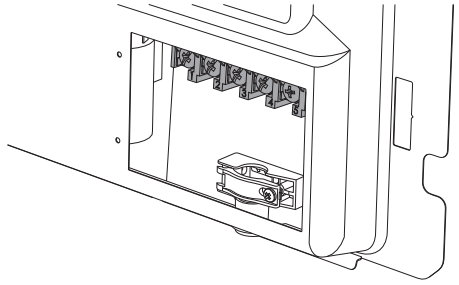
1. Irrota ruuvit, jotka kiinnittävät luukun takana olevaan suojukseen.



2. Käännä luukua kevyesti ja irrota se paikoiltaan.

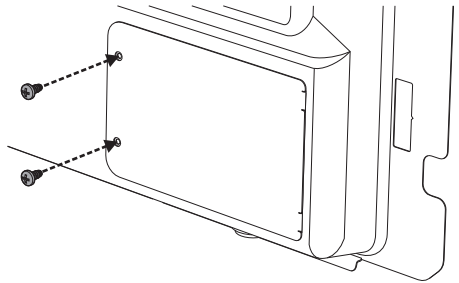


3. Asenna virtajohto.



On suositeltavaa löysätä johdon pidikkeen ruuvia ennen virtajohdon asennukseen ryhtymistä.

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





Pysyvä kytkentä

Sijoi ta syöttölinjaan laite, joka takaa kytkennän irti moninapaisesta verkosta. Kontaktien avausvälin on oltava sellainen, että virran kytketä kokonaan pois päältä voidaan taata jos III-luokan ylijännite syntyy, asennusta koskevien määräysten mukaisesti. Katkaisin on sijoitettava helppopääsyyseen paikkaan laitteen lähelle.

Kytkentä pistokkeella ja pistorasialla

Tarkista, että pistoke ja pistorasia ovat samantyyppisiä. Vältä sovittimien ja jakorasioiden käyttöä, sillä ne voivat aiheuttaa kuumentumisia tai palojälkiä.

Testaus

Asennuksen jälkeen suorita pikainen testaus. Ellei laite toimi vaikka ohjeita on noudatettu oikein, kytkie se irti sähköverkosta ja ota yhteyttä lähimpään tekniseen huoltopalveluun.

5.5 Ohjeet asentajalle

- Pistokkeen tulee olla helposti saavutettavassa paikassa laitteen asennuksen jälkeen. Älä taita äläkä jätä jumiin sähköverkkoon liitävää 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 minimiliekien 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.

