

# Sisällysluettelo

<b>1 Varoituksia</b>	<b>136</b>
1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	136
1.2 Laitteen käyttötarkoitus	141
1.3 Valmistajan vastuu	141
1.4 Tämä käyttöohje	141
1.5 Tyyppikilpi	141
1.6 Hävittäminen	141
1.7 Miten käyttöohjetta luetaan	142
<b>2 Kuvaus</b>	<b>143</b>
2.1 Yleinen kuvaus	143
2.2 Keittotaso	144
2.3 Ohjauspaneeli	145
2.4 Muut osat	145
2.5 Saatavana olevat lisävarusteet	146
<b>3 Käyttö</b>	<b>148</b>
3.1 Varoituksia	148
3.2 Ensimmäinen käyttökerta	149
3.3 Lisävarusteiden käyttö	149
3.4 Keittotason käyttö	152
3.5 Uunin käyttö	158
3.6 Neuvoja paistamiseen	166
3.7 Erityistoiminnot	168
3.8 Automaattiset ohjelmat	171
3.9 Toissijainen valikko	175
3.10 Säilytystilan käyttö	178
<b>4 Puhdistus ja hoito</b>	<b>179</b>
4.1 Varoituksia	179
4.2 Lasikeraamisen keittotason puhdistus	179
4.3 Luukun puhdistus	181
4.4 Uuni-tilan puhdistus	183
4.5 Ylimääräinen huolto	187
<b>5 Asennus</b>	<b>190</b>
5.1 Asemointi	190
5.2 Sähkökytkentä	197
5.3 Ohjeet asentajalle	200

## ALKUPERÄISTEN OHJEIDEN KÄÄNNÖS

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

Tuotteeseen liittyviä lisätietoja löytyy osoitteesta [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1 Varoituksia

### 1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset

#### Henkilövahingot

- Laite ja siihen kuuluvat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Älä koske kuumentaviin osiin käytön aikana.
- Suojaa käsiä uunikintailla ruokien liikuttamisen aikana uunitilan sisällä.
- Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä/tulipaloa vedellä: sammuta laite ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä.
- 8-vuotiaat lapset, fyysisesti tai henkisesti rajoittuneet henkilöt tai henkilöt, joilla ei ole tämän laitteen käyttöön liittyvää kokemusta saavat käyttää laitetta jos heidän toimintaansa valvoo tai heitä opastaa aikuiset tai heidän turvallisuudesta vastaavat henkilöt.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Pidä alle 8-vuotiaita lapsia loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia laitteen läheisyyteen sen toiminnan aikana.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Toimi äärimmäisen varovaisesti, sillä keittoalueet kuumenevat nopeasti. Vältä kattiloiden tyhjänä kuumentamista. Ylikuumenemisen vaara.
- 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 vettä käyttämällä. Laita kansi kattilan päälle ja sammuta asianmukainen keittoalue.



- Paistoa on aina valvottava. Lyhyttä paistoa on valvottava jatkuvasti.
- Älä aseta metallisia esineitä kuten esimerkiksi astioita tai ruokailuvälineitä keittotason pinnalle, sillä se voivat ylikuumentua.
- Älä työnnä teräviä metalliesineitä (keittiövälineitä tai työkaluja) laitteessa oleviin aukkoihin.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Pidä luukku kiinni paiston aikana.
- Jos ruoka-aineita käsitellään paiston aikana tai paiston lopussa, avaa luukku 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi saadaksesi höyryn pois ja avaa luukku sitten kokonaan.
- Älä avaa säilytystilaa (jos paikalla) kun uuni on päällä ja kuuma.
- Säilytystilan sisällä olevat esineet voivat olla erittäin kuumia myös uunin käytön jälkeen.
- Älä käytä tai säilytä tulenarkoja materiaaleja säilytystilassa (jos paikalla) tai laitteen läheisyydessä.
- Älä käytä spray-suihkeita tämän laitteen läheisyydessä kun se on toiminnassa.
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- Älä tee muutoksia laitteeseen.
- Ennen laitetta koskevien toimenpiteiden suorittamista (asennus, huolto, asemointi tai siirto), varustaudu aina henkilönsuojaimilla.
- Ennen laitteessa suoritettavia toimenpiteitä, kytke yleinen virransyöttöjärjestelmä pois päältä.
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suorittavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Älä koskaan yritä korjata laitetta yksin tai ilman pätevän teknikon apua.
- Älä koskaan irrota pistoketta johdosta vetämällä.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.





## Varoituksia

### Laitteelle aiheutuvat vahingot

- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita ja metallisia sienitä).
- Käytä mahdollisesti puu- tai muovisia keittiövälineitä.
- Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti. Mekaanisten turvalukitusten, jotka estävät niiden tahatonta ulosvetoa, tulee olla alasuuntaan ja uunitilan takaosaan päin.
- Älä istu laitteen päälle.
- Älä käytä höyrysuihkeita laitteen puhdistamiseksi.
- Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.
- Älä jätä laitetta valvomatta paiston aikana, sillä rasvaa tai öljyjä voi vuotaa ulos ja ne voivat syttyä palamaan niiden ylikuumentumisen vuoksi. Toimi äärimmäisen varovaisesti.
- Älä jätä esineitä keittotasojen päälle.
- Älä missään tapauksessa käytä laitetta huoneen lämmittämiseen.
- Älä suihkuta suihkeita uunin läheisyydessä.
- Älä käytä muovisia keittiövälineitä tai astioita ruokien paistossa.
- Älä aseta uuniin purkkeja tai suljettuja astioita.
- Ota kaikki uunipellit ja ritilät pois uunitilasta joita ei käytetä paiston aikana.
- 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 aseta kattiloita tai peltejä avatun luukun lasipinnan päälle.
- Astiat tai pannut on asetettava keittotasojen alueen sisäpuolelle.
- Kaikkien keittoastioiden pohjan tulee olla tasainen ja säännöllinen.



- Jos neste kiehuu tai valuu yli, puhdista valunut neste pois keittotasolta.
- Älä kaada keittotasolle happamia aineita kuten sitruunamehua tai etikkaa.
- Älä laita tyhjiä kattiloita tai pannuja päällä olevien keittoalueiden päälle.
- Älä käytä höyrysuihkeita laitteen puhdistamiseksi.
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien puhdistuksessa (kuten esimerkiksi anodisoinneissa, nikkelöinnissä, kromauksissa) klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita ja metallisia sieniä).
- Älä pese tasoon kuuluvia irrotettavia ritilöitä, liekin jako-osia ja kansia astianpesukoneessa.

## Asennus

- Tätä laitetta **ei saa asentaa** veneisiin tai asuntovaunuihin.
- Laitetta ei saa asentaa jalustan päälle.
- Aseta laite kalusteeseen toisen henkilön avulla.
- Älä käytä luukkuja vipuna kun uunia asennetaan kalusteeseen.
- Älä kohdista avattuun luukkuun liiallista voimaa.
- Älä käytä kahvaa tämän laitteen nostamiseksi tai siirtämiseksi.
- Laitteen mahdollisen ylikuumenemisen estämiseksi, sitä ei saa asentaa koristeoven tai paneelin taakse.
- Anna sähkökytkennät ammattitaitoisen teknikon tehtäväksi.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksiin mukainen maadoitus on pakollinen.





## Varoituksia

- Käytä vähintään 90 °C kestäviä kaapeleita.
- Virtajohtojen ruuvien kiristysmomentit liitinrimassa tulee olla 1,5-2 Nm.
- Jos lasikeraamiseen pintaan syntyy halkeamia, rakoja tai pinta rikkoutuu, sammuta laite välittömästi. Kytke virta pois päältä ja ota yhteys tekniseen huoltoon.

### Laitteeseen liittyen

- Käytön jälkeen sammuta levyt. Älä koskaan luota yksinomaan keittoastioiden tunnistimeen.
- Kiinnitä erityistä huomiota lapsiin, sillä he eivät välttämättä näe jälkilämpöön liittyvää merkinantoa. Käytön jälkeen keittoalueet ovat edelleen erittäin kuumia jonkin aikaa, vaikka ne olisivatkin pois päältä. Pidä huoli, etteivät lapset koske alueisiin.
- Lasikeraaminen pinta on erittäin iskunkestävä, vältä kiinteiden ja painavien esineiden putoamista keittotason pinnalle, sillä ne voivat aiheuttaa sen rikkoutumista jos ne ovat teräviä.
- Lasikeraamista pintaa ei saa käyttää tukialustana.
- Ennen lampun vaihtoa varmista, että laite on sammutettu.
- Älä nojaa äläkä istu avoimen luukun päälle.
- Tarkista, ettei luukkujen väliin jää esineitä.
- Sydämentahdistinta tai muita samankaltaisia laitteita käyttävien henkilöiden tulee varmistaa, ettei induktiivinen kenttä, jonka taajuusalue on välillä 20 - 50 kHz, vaikuta laitteen toimintaan.
- Sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevien määräysten mukaan sähkömagneettinen induktiokeittotaso kuuluu ryhmään 2 ja luokkaan B (EN 55011).



## 1.2 Laitteen käyttötarkoitus

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

## 1.3 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.

## 1.4 Tämä käyttöohje

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

Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.

## 1.5 Tyypikilpi

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

## 1.6 Hävittäminen



Laitte tulee hävittää erillään kotitalousjätteistä (direktiivit 2002/95/EY, 2002/96/EY, 2003/108/EY). 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.



Sähkövirta

**Sähköiskun vaara**

- Kytke pääkatkaisin pois päältä.
- Irrota virtajohto sähkölaitteistosta.



## Varoituksia

- 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.

## 1.7 Miten käyttöohjetta luetaan

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia kuvamerkkejä:

### Varoituksia



Yleistietoja liittyen tähän käyttöohjeeseen, turvallisuuteen ja hävittämiseen.

### Kuvaus



Laitteen ja lisävarusteiden kuvaus.

### Käyttö



Laitteeseen ja lisävarusteisiin sekä paistoon 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.

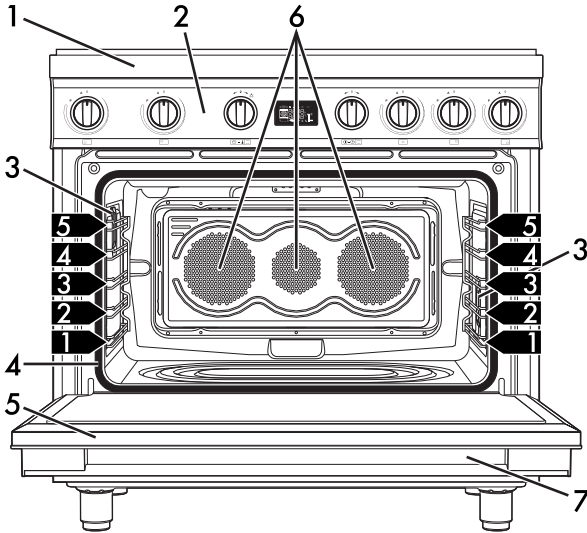
- Yksittäinen käyttöohje.





## 2 Kuvaus

### 2.1 Yleinen kuvaus



1 Keittotaso

2 Ohjauspaneeli

3 Lamppu

4 Tiiviste

5 Luukku

6 Tuuletin

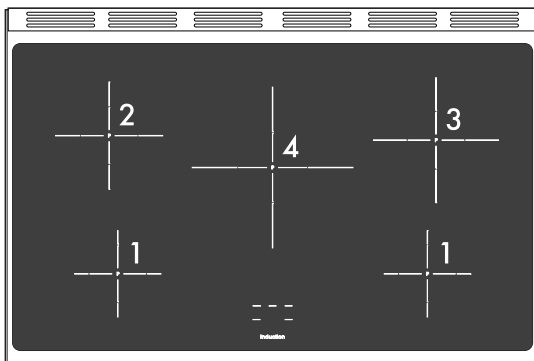
7 Säilytystila

**1,2,3** Ritilöiden/peltien kannattimet

FI



## 2.2 Keittotaso



Alue	Ulkohalkaisija (mm)	Max absorboitu teho (W)*	Absorboitu teho Booster-toiminnossa (W)*
1	145	1400	2200
2	180	1850	3000
3	210	2300	3700
4	270	2600	3700

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

### Induktiotoiminnon etuja

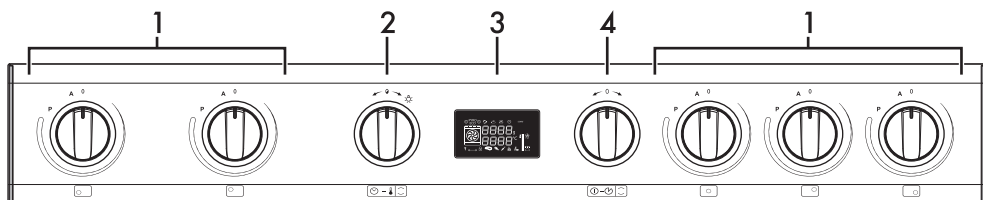


Keittotaso on varustettu induktiogeneraattorilla jokaista keittoaluetta kohti. Jokaisen lasikeramiikkapinnan alla oleva generaattori saa aikaan sähkömagneettisen kentän, joka ohjaa lämpövirtaa kattilan pohjaan. Induktiolieden alueella lämpöä ei enää siirretä vaan se luodaan suoraan astian sisälle induktiivisten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

- Energiansäästö energian suoran siirron ansiosta kattilaan (tarkoituksenmukaisesta magneettisista materiaaleista valmistettuja astioita vaaditaan) suhteessa perinteiseen sähköllä suoritettavaan kypsennykseen.
- Lisääntynyt turvallisuus energian siirron ansiosta pelkästään astiaan, joka on asetettu keittotasolle.
- Energiansiirron korkea tehokkuus induktiokeittoalueelta kattilan alustaan.
- Nopea kuumennusnopeus.
- Rajoittunut palovammojen vaara, sillä keittotason pinta kuumenee vain kattilan alaosasta; yli vuotaneet ruoat eivät jää kiinni.



## 2.3 Ohjauspaneeli



### 1 Keittotason keittoalueiden kytkimet

Hyödylliset induktiolieden keittoalueiden ohjaamiseen.

Paina ja käännä kytkimiä myötöpäivään keittolevyn tehon säätämiseksi miniarvosta **1** maksimiarvoon **9**.

Käyttöteho osoitetaan keittotasolle asetetulla näytöllä.

### 2 Lämpötilakytkin

Tämän kytkimen avulla on mahdollista valita paistolämpötila ja paiston kesto-aika, asettaa ohjelmoitua paistot, senhetkisen kellonaika ja käynnistää tai sammuttaa uunitilan valo.

### 3 Näyttö

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

### 4 Toimintokytkin

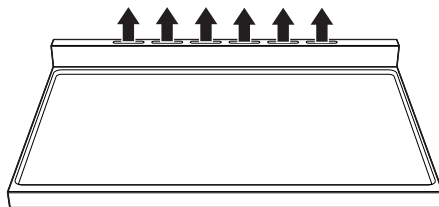
Tätä kytkintä käyttämällä laite voidaan laittaa päälle/sammuttaa ja valita paistotoiminto.

## 2.4 Muut osat

### Jäähdytystuuletin

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

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








Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.



## Sisävalaistus

Laitteen sisävalaistus kytkeytyy:

- kun luukku avataan
- kun mikä toiminto tahansa käynnistetään, lukuun ottamatta toimintoja  +  ja  (monitoimimallit)  ja  (pyrolyttiset mallit)
- Kun lämpötilakytkintä käännetään lyhyesti oikealle (manuaalinen aktivointi/deaktivointi).



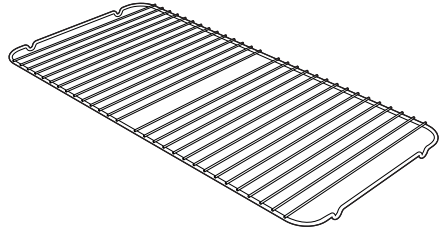
Kun luukku on auki, sisävalaistusta ei ole mahdollista sammuttaa.

## Uunin tasot

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

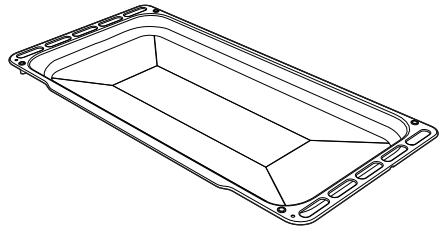
## 2.5 Saatavana olevat lisävarusteet

### Uunipellin ritilä



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

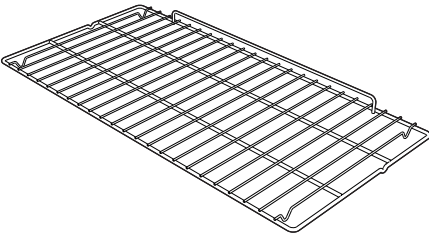
### Syvä uunipelti



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



## Ritilä



Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

**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 Varoituksia



#### Korkea lämpötila käytön aikana Palovammojen vaara

- Pidä luukkua kiinni paiston aikana.
- Suojaa käsiä uunikintailta ruokien liikuttamisen aikana uunitilan sisällä.
- Älä koske laitteen sisällä oleviin kuumentaviin osiin.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia laitteen läheisyyteen sen toiminnan aikana.
- Jos ruoka-aineita käsitellään paiston aikana tai paiston lopussa, avaa luukkua 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi saadaksesi höyryn pois ja avaa luukku sitten kokonaan.



#### 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.



#### Väärä käyttö

#### Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä peitä uunitilan pohjaa alumiinipaperilla tai tinapaperilla.
- Jos leivinpaperia halutaan käyttää, aseta paperi niin, ettei se vaikuta uunitilassa kiertävään kuumaan ilmaan.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan uunitilan pohjalle.
- Älä käytä avattua luukkua asettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasin 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 tai valuu yli, puhdista valunut neste pois keittotasolta.
- Älä aseta keittotasolle kattiloita, jos niiden pohja ei ole täysin sileä ja säännöllinen.
- Vältä kiinteiden ja painavien esineiden putoamista keittotason pinnalle.
- Jos halkeamia tai säröjä ilmestyy, sammuta laite välittömästi, kytkä virta pois päältä ja ota yhteyttä huoltopalveluun.
- Älä käytä tukialustana.



## Väärä käyttö

### Palovammojen vaara

- Älä koske tai puhdista keittotason pintaa toiminnan aikana tai kun jäännöslämmön merkkivalot palavat.
- Laita päälle näppäinten lukitus jos lapsia tai kotieläimiä on paikalla, jotka kytkenevät pääsemään keittotasolle.
- Käytön jälkeen laita keittoalueet pois päältä, jotka ovat edelleen erittäin kuumia, vaikka ne olisivatkin pois päältä. Älä koske keittotason pintaa.
- Rasvat ja öljyt voivat syttyä ylikuumentuessa. Toimi äärimmäisen varovaisesti.



## Korkea lämpötila 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 paistossa.
- 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 uunilasta joita ei käytetä paiston aikana.

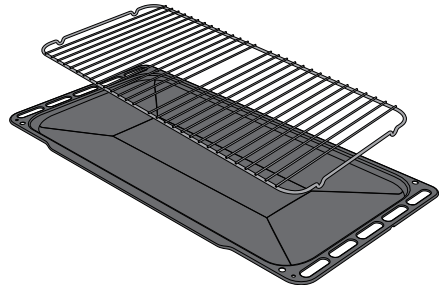
## 3.2 Ensimmäinen käyttökerta

1. Irrota mahdolliset laitteen ulko- tai sisäpuolella olevat suojamuovit 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 hoito).
4. Kuumenna laite 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.



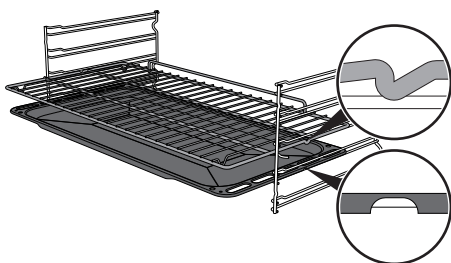


# Käyttö

## Ritilät ja uunipellit

Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti.

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



Aseta ritilät ja pellit varovasti uuniin niiden pysähtymiskohtaan asti.



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

## 3.4 Keittotason käyttö



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



Käytön jälkeen sammuta käytetyt levyt kääntämällä vastaavan kytkimen asentoon **O**. Älä koskaan luota yksinomaan keittoastioiden tunnistimeen.



### Väärä käyttö Palovammojen vaara

- **VAROITUS:** Pyrolyysitoiminto kytkee pois päältä käynnissä olevan keittotason.
- **VAROITUS:** Jos pyrolyysi suoritetaan kun keittotasot ovat vielä kuumia, näytölle ilmestyvät keittotason ohjeet kytketään pois päältä.

Kaikki laitteen kytkimet ja ohjaimet sijaitsevat samassa etupaneelissa. Jokaiseen kytkimeen merkitty vastaava keittoalue.

Riittää, että käänät kytkintä myötöpäivään halutun tehoarvon kohdalle.

### Induktioliedellä käytettävät astiat

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






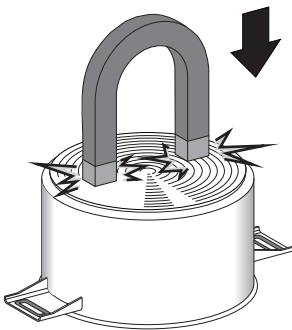
## Käyttöön sopivat astiat:

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

## Käyttöön sopimattomat astiat:


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


Tarkistaaksesi jos kattila on käyttöön sopiva, aseta magneetti sen pohjan lähelle: jos magneetti kiinnittyy pohjaan se soveltuu induktiokäyttöön. Jos käytettävissä ei ole magneettia, laita astiaan pieni määrä vettä, aseta se keittoalueella ja laita keittolevy päälle. Jos näytölle ilmestyy symboli , se merkitsee sitä, että kattila ei sovellu käyttöön.



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

## Keittoastian tunnistus

Kun keittoalueella ei esiinny keittoastiaa tai keittoastia on liian pieni, energiaa ei siirretä ja näytölle visualisoituu symboli .

Jos keittoalueella on sopiva keittoastia, tunnistusjärjestelmä havaitsee sen ja käynnistää tason kytkimen kautta asetetulle tasolle. Energian siirto keskeytyy myös kun keittoastia otetaan pois keittoalueelta (näytölle visualisoidaan symboli .

Jos keittoastian tunnistustoiminto aktivoituu keittoalueelle asetettujen keittoastioiden tai paistinpannujen pienestä koosta huolimatta, pelkkää tarvittavaa energiaa siirretään. Keittoastian tunnistukseen liittyvät rajat: Keittoastian pohjan minimihalkaisija on merkitty keittolevyn sisällä olevalla ympyrällä. Keittoastiat, joissa on pienempi halkaisija, eivät välttämättä saa tunnistustoimintoa päälle ja näin ollen induktoria.



## Keittoajan rajoitus

Keittotasoon kuuluu automaattinen laite, joka rajoittaa käyttöaikaa.

Jos keittoalueen asetuksia ei muuteta, jokaisen keittoalueen maksimialinen käyttöaika riippuu valitusta tehosta.

Kun käyttöaikaa rajoittava laite käynnistyy, keittoalue sammuu, lyhyt merkkiäänä soi ja jos se on vielä kuuma, näytölle ilmestyy

**H**.

Asetettu tehotaso	Keittoajan maksimialinen kesto tunteina
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1 ½

## Suojaus ylikuumenemista vastaan

Kun keittotasoa käytetään maksimialisella teholla pitkään, elektroniikan jäähtymisessä voi esiintyä ongelmia jos huonelämpötila on korkea.

Jotta liian korkean lämpötilan muodostumista elektroniikkaan voitaisiin estää, keittoalueen tehoa lasketaan automaattisesti.

## Energiansäästöön liittyviä vinkkejä

- Kattilan läpimitan on vastattava keittoalueen läpimittaa.



- Kattilaa hankkiessasi tarkista jos osoitettu läpimita viittaa kattilan pohjaan tai sen yläosaan, sillä yläosa on melkein aina suurempi pohjan läpimitaan nähden.
- Kun valmistat pitkän kypsennysajan vaativia ruokia, voit säästää aikaa ja energiaa käyttämällä painekattilaa, jonka ansiosta myös ruoka-aineksissa olevat vitamiinit pysyvät tallella.
- Varmista, että painekattila sisältää riittävän määrän vettä, sillä veden puutteesta johtuva ylikuumeneminen voi vahingoittaa kattilaa ja keittoaluetta.
- Aseta kattilan päälle mahdollisuuksien mukaan aina sopiva kansi.
- Valitse sopiva kattila kypsennettävän ruokamäärän mukaan. Suuri puolilyhyjä kattila saa aikaan energiahukan.



Jos keittotasoa ja uunia käytetään samanaikaisesti, määrätyissä olosuhteissa voi oman sähköjärjestelmän tehon maksimitaso ylittyä.



## Tehotasot

Keittotason tehoa voidaan säätää eri tasoilla. Taulukosta löytyy erilaisiin paistoihin liittyvät ohjeet.

Tehotaso	Soveltuu:
0	OFF-asento
U	Lämpimänä säilyttäminen
1 - 2	Kypsennettävän ruoan määrä on pieni (minimiteho)
3 - 4	Paisto
5 - 6	Kypsennettävän ruoan määrä on suuri, suuria kappaleita paistetaan
7 - 8	Paisto, ruskistus jauholla
9	Paisto
p *	Paisto / Ruskistus, kypsennys (maksimiteho)


\* ks. booster -toiminto

## Jälkilämpö



### Väärä käyttö Palovammojen vaara

- Kiinnitä erityistä huomiota lapsiin, sillä he eivät välttämättä näe jälkilämpöön liittyvää merkinantoa. Käytön jälkeen keittoalueet ovat edelleen erittäin kuumia jonkin aikaa, vaikka ne olisivatkin pois päältä. Pidä huoli, etteivät lapset koske alueisiin.
- VAROITUS: Jos pyrolyysi suoritetaan kun keittotasot ovat vielä kuumia, näytölle ilmestyvät keittotason ohjeet kytetään pois päältä.

Keittoalueen sammutuksen jälkeen jos alue on vielä kuuma, näytölle ilmestyy symboli . Kun lämpötila laskee alle 60 °C, symbolia ei enää näy.



# Käyttö

## Tehokuumennus


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

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

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

Voit lisätä tehotasoa minä hetkenä hyvänsä. "Maksimaalisen tehon" aikaa muutetaan automaattisesti.

Kun kiihdytysaika on päättynyt, tehotaso jää edellä valitulle tasolle.

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

## Lämpimänä säilyttäminen

**i** Tämän toiminnon avulla on mahdollista säilyttää kuumana kypsennettyjä ruokia.

Lämpimänä säilyttäminen-toiminnon kytkemiseksi päälle:

- Käännä haluamasi keittoalueen nuppia, kunnes vastaavalle näytölle ilmestyy symboli **U**.

## Booster-toiminto

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

- Käännä kytkintä myötäpäivään kohtaan **P** kahden sekunnin ajaksi ja vapauta se.

Näytölle ilmestyy symboli **P**. 5 minuutin kuluttua Booster-toiminto kytketään automaattisesti pois päältä ja paisto jatkuu teholla **9** (vain alueilla **2** ja **3**).

**i** Booster-toiminto on ensisijainen tehokuumennustoimintoon nähden.

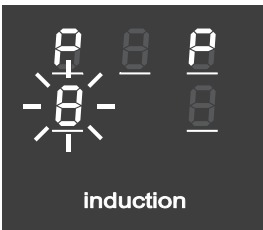


## Tehon ohjaus

Keittotasoon kuuluu tehon ohjausmoduuli, joka optimoi/rajoittaa kulutusta. Jos asetetut tehotasot ylittävät sallitun maksimirajan, elektroninen piirikortti ohjaa automaattisesti levyille annettua tehoa.

Moduuli pyrkii säilyttämään maksimaaliset tehotasot. Näytölle ilmestyy automaattisen ohjauksen asettamat tasot.

Vilkkuva tehoarvo osoittaa, että se rajoitetaan automaattisesti uuteen valittuun arvoon, jonka tehon ohjausmoduuli on valinnut.




Prioriteetin antaa viimeksi asetettu alue.

## Ohjausten lukitus




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

1. Kun kaikki keittoalueet on sammutettu, käännä samanaikaisesti kahta vasemmalla olevan keittoalueen säätökytkintä vastapäivään (asento **A**).
2. Pidä kytkimiä käännettynä, kunnes näytölle ilmestyy symbolit .
3. Vapauta kytkimet.

Lukituksen poistamiseksi toista edellä kuvatut toimenpiteet.



Jos kytkimiä on pidetty käännettynä asennossa **A** yli 30 sekunnin ajan, näytölle ilmestyy virheviesti .



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

## Virhekoodit

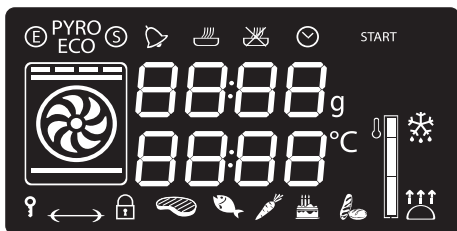
Jos näytölle ilmestyy yksi seuraavista virhekoodeista  ,  , ota yhteys tekniseen huoltoon.



# Käyttö

## 3.5 Uunin käyttö

### Näyttö



**E** Eco Logic -merkkivalo

**PYRO ECO** Pyrolyysin merkkivalo (vain pyrolyyttiset mallit)

**S** Show Room -merkkivalo

Ajastimen merkkivalo

Ajastetun paiston merkkivalo

Ohjelmoidun paiston merkkivalo

Kellon merkkivalo

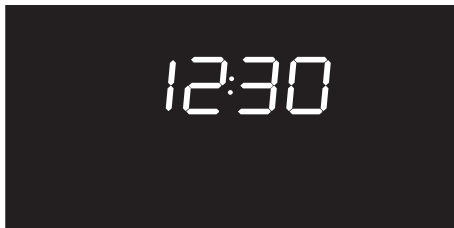
Lapsilukon merkkivalo

Lapsilukon merkkivalo

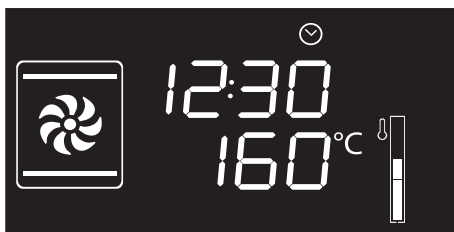
Lämpötilan saavutustaso

### Toimintaolosuhteet

**Stand-by:** Kun mitään toimintoa ei ole valittu, näyttö osoittaa senhetkistä kellonaikaa.



**ON:** Kun mikä tahansa toiminto on käynnistetty, näyttöön ilmestyy asetetut parametrit, kuten lämpötila, paistoaika ja lämpötilan saavuttaminen.





Joka kerta kun toiminnon aikana lämpötilakytkintä painetaan, siirrytään jaksoittain parametrien tilaan seuraavassa järjestyksessä.



Lämpötila



Ajastimen kesto aika



Toiminnon kesto aika



Ohjelmoidun paiston kellonaika (jos ajastettu paisto on asetettu).



Kellonajan näyttö

Jokaisessa tilassa on mahdollista muuttaa arvoa kääntämällä lämpötilakytkintä oikealle tai vasemmalle. Pidä kytkintä käännettynä lisätäksesi tai vähentääksesi arvoa nopeammin.

## Kellonajan asetus

Ensimmäisen käytön yhteydessä tai jos virta katkeaa, laitteen näytölle ilmestyvät vilkkuvat symbolit **00:00**. Paiston aloittamiseksi on asetettava senhetkinen kellonaika.

1. Käännä lämpötilakytkintä asettaaksesi näyttöön ilmestyviä tunteja (pidä kytkintä käännettynä lisätäksesi tai vähentääksesi kellonaikaa nopeammin).
2. Paina lämpötilakytkintä.
3. Käännä lämpötilakytkintä asettaaksesi minuutit (pidä kytkintä käännettynä lisätäksesi tai vähentääksesi kellonaikaa nopeammin).
4. Paina lämpötilakytkintä lopettaaksesi säädön.



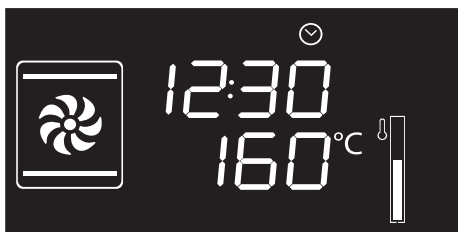
Senhetkisen kellonajan säätö voi olla tarpeen, esimerkiksi kesä-talviajan vaihtamisen vuoksi. Asennosta stand-by -alkaen, pidä kytkintä käännettynä oikealle tai vasemmalle, kunnes tuntien arvo vilkkuu.

Kellonaikaa ei ole mahdollista muuttaa jos laite ei ole tilassa **ON**.



# Käyttö

## Paistotoiminnot



1. Paina ja käännä toimintokytkintä haluamasi paistotoiminnon valitsemiseksi.
2. Paina ja käännä lämpötilakytkintä muuttaaksesi paistolämpötilaa.
3. Paina toimintokytkintä aloittaaksesi perinteisen paiston.



Toiminto voidaan keskeyttää minä hetkenä hyvänsä, pitämällä toimintokytkintä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan.

## Esilämmitysvaihe

Paistoa edeltää esilämmitysvaihe, jonka ansiosta laite saavuttaa paistolämpötilan nopeammin.

Tämän vaiheen merkinä on tason saavuttamiseen kuuluva vilkkuminen.



Esilämmitysvaiheen lopussa saavutettu taso jää palamaan ja äänimerkki soi, joka osoittaa, että ruoat voidaan asettaa uuniin.







## Toimintojen lista

### ECO 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.



Vältä uuninluokun avaamista paiston aikana ECO-toiminnolla.



ECO-toiminnossa paistoaajat (ja mahdollinen esilämmitys) ovat pidempää.



### 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 paistinvaraan kanssa (jos kuuluu varustuksiin), yhdenmukaisen ruskistuksen. Ihanteellinen makkaroiden, porsaankylyjyksen ja pekonin paistoon. Kyseisen toiminnon avulla voidaan grillata yhdenmukaisella tavalla suuria ruokamääriä, erityisesti lihaa.



### Alalämpö

Alhaalta saapuva lämpö sallii ruokien paiston, jotka vaativat suurempaa peruslämpötilaa 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 pipareiden ja kakkujen paistoon myös samanaikaisesti eri tasoilla. (Eri tasoilla suoritettavia paistoja varten suositellaan 2. ja 4. tason käyttöä).



### Kiertoilmagrilli

Tuulettimen aikaansaama ilmavirtaus vähentää grillin lämpöaaltoa. 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 vaativat näin ollen keskimääräisen ylälämmön. Ihanteellinen kaikille ruoille.



## Pyöreä vastus

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



## Turbo

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



## Ajastin

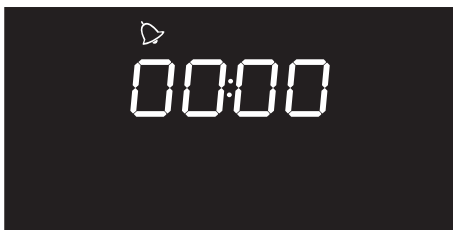




Tämä toiminto ei keskeytä paistoa, vaan se käynnistää pelkän äänimerkin.



Ajastin voidaan aktivoida sekä laitteen paisto- että stand-by -vaiheessa.

1. Paina lämpötilan näppäintä kerran (2 kertaa jos se on jo paistovaiheessa). Näyttöön ilmestyvät numerot  ja merkkivalo  vilkkuu.



2. Käännä lämpötilakytkintä asettaaksesi paistoaajan (1 minuutista 4 tuntiin). Muutaman sekunnin kuluttua merkkivalo  lakkaa vilkkumasta ja lähtölaskenta alkaa.
3. Valitse haluamasi paistotoiminto ja odota, että äänimerkki ilmoittaa käyttäjälle, että aika on päättynyt. Merkkivalo  vilkkuu.



4. Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä, paina tai käännä yhtä kytkimistä.
5. Lisätäksesi ajastimen aikaa, käännä lämpötilakytkintä.



Ajastimen poistamiseksi, aseta arvo nolnaan

## Ajastettu paisto

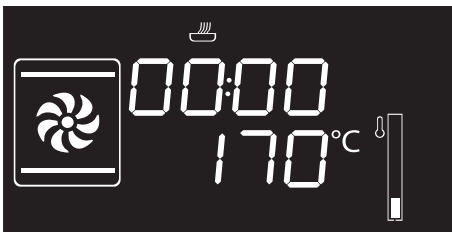


Ajastetulla paistolla tarkoitetaan sitä toimintoa, jonka avulla paisto voidaan aloittaa ja lopettaa käyttäjän asettaman määrätyn ajan kuluttua.

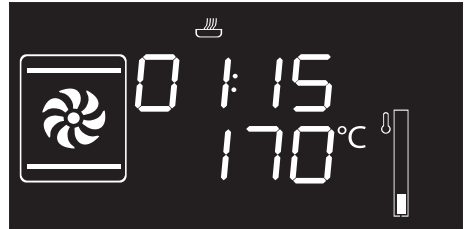


Ajastetun paistamisen käynnistys nolnaan mahdollisesti edellä asetetun ajastimen ajan.

1. Kun toiminto ja paistoaika on valittu, paina kolme kertaa lämpötilakytkintä. Näyttöön ilmestyvät numerot **00:00** ja merkkivalo vilkkuu.



2. Käännä lämpötilakytkintä oikealle tai vasemmalle paistoaajan asettamiseksi välille 00:01 - 12:59. Pidä kytkintä käännettynä lisätäksesi tai vähentääksesi arvoa nopeammin.



3. Muutaman sekunnin kuluttua siitä kun haluttu kestoaika on valittu, merkkivalo lakkaa vilkkumasta ja ajastettu paisto alkaa.



Pidentääksesi paistoaikaa manuaalisessa tavassa, paina lämpötilakytkintä uudelleen. Laite jatkaa normaalia toimintaa edellä valituilla paistoasetuksilla.

4. Paistoaajan päättyessä, näyttöön ilmestyy kirjoitus **StoP** ja äänimerkki kytkeytyy.





# Käyttö

5. Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä, paina tai käännä yhtä kytkimistä tai avaa ovi.



Äänimerkin kytkemiseksi pois ja uuden ajastetun paiston valitsemiseksi, käännä lämpötilakytkintä oikealle.





Äänimerkin kytkemiseksi pois ja erilaisen paistotoiminnon valitsemiseksi, käännä toimintokytkintä joko oikealle tai vasemmalle.



Laitteen sammuttamiseksi, pidä toimintokytkintä painettuna.

## Ajastettuun paistoon asetettujen tietojen muuttaminen

Toiminnan aikana on mahdollista muuttaa ajastettua paistoaikaa:

1. Kun merkkivalo  palaa kiinteänä ja laite on paistovaiheessa, paina lämpötilakytkintä kahdesti. Merkkivalo  alkaa vilkkua.
2. Käännä lämpötilakytkintä oikealle tai vasemmalle edellä asetetun paistoaajan vaihtamiseksi.

## Ohjelmoitu paisto



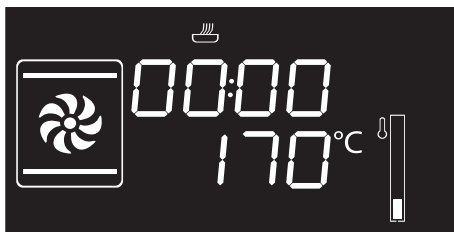
Ohjelmoidulla paistolla tarkoitetaan toimintoa, jonka avulla on mahdollista päättää paisto automaattisesti määrättyä kellonaikana käyttäjän asettaman ajan perusteella, jota seuraa laitteen automaattinen sammuminen.

1. Kun toiminto ja paistoaika on valittu, paina kolme kertaa lämpötilakytkintä. Näyttöön ilmestyvät numerot

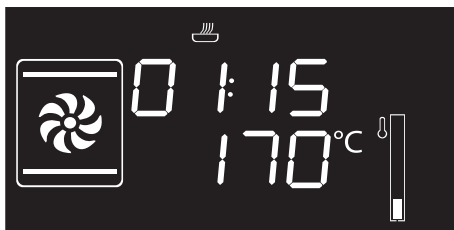







vilkkuu.

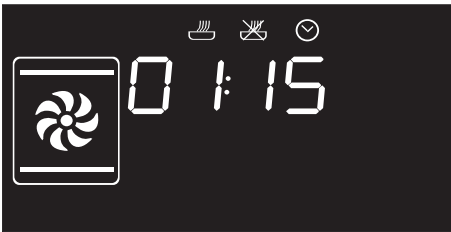


2. Käännä kytkintä oikealle tai vasemmalle paistoaajan asettamiseksi välille 00:01 - 12:59. Pidä kytkintä käännettynä lisätäksesi tai vähentääksesi kellonaikaa nopeasti.





3. Paina lämpötilakytkintä neljännen kerran. Merkkivalo  vilkkuu. Käännä lämpötilakytkintä oikealle tai vasemmalle asettaaksesi paiston päättymisaajan.
4. Muutaman sekunnin kuluttua merkkivalot  ja  lopettavat vilkkumisen. Laite jää odottamaan ohjelmoidun käynnistyksen alkamista.

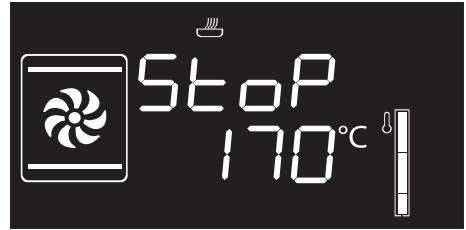


Pidentääksesi paistoaikaa manuaalisessa tavassa, paina lämpötilakytkintä uudelleen. Laite jatkaa normaalia toimintaa edellä valituilla paistoasetuksilla.



Kun kyseessä on ajastettu paisto, uunin käynnistystä aikaistetaan 10 minuutilla, jotta laite voi saavuttaa tarvittavan paistolämpötilan (esilämmitys).

5. Paistoajan päättyessä, näyttöön ilmestyy kirjoitus **STOP** ja äänimerkki kytkeytyy.



6. Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä, paina tai käännä yhtä kytkimistä tai avaa ovi.



Laitteen sammuttamiseksi, pidä toimintokytkintä painettuna.



Turvallisuuden vuoksi ei ole mahdollista asettaa pelkkää paistoajan päättymistä ohjelmoimatta sen kestoaikaa.












## Ohjelmoituun paistoon asetettujen tietojen muuttaminen



Kun paistoaikaa on muutettu, aseta uudelleen paistoajan päättymisen kellonaika.

Toiminnan aikana on mahdollista muuttaa ohjelmoitua paistoaikaa:

1. Kun merkkivalot  ja  palavat kiinteänä, laite odottaa paiston alkamista, paina lämpötilakytintä kahdesti. Merkkivalo  alkaa vilkkua.
2. Käännä lämpötilakytintä oikealle tai vasemmalle edellä asetetun paistoajan vaihtamiseksi.
3. Paina lämpötilakytintä uudelleen. Merkkivalo  sammuu ja merkkivalo  alkaa vilkkua. Näytölle ilmestyy paiston päättymisen merkkivalo.
4. Käännä lämpötilakytintä oikealle tai vasemmalle paistoajan siirtämiseksi myöhemmäksi.
5. Muutaman sekunnin kuluttua merkkivalot  ja  lopettavat vilkkumisen ja ohjelmoitu paisto jatkaa toimintaa uusilla asetuksilla.

## 3.6 Neuvoja paistamiseen

### Yleisiä ohjeita

- Käytä kiertoilmatoimintoa saadaksesi tasaisen poistotuloksen kaikilla tasoilla.
- Paistoaikaa ei ole mahdollista lyhentää lisäämällä lämpötilaa (ruoka voi olla paistunut ulkoapäin mutta raakaa sisältä).
- Kun kyseessä on painoltaan samanlainen liha, leikattujen palojen paisto aika on kokonaisen lihapalan paisto aikaan nähden lyhyempi.

### Neuvoja lihan paistamiseen

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

### Neuvoja grillaukseen

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



## Neuvoja leivonnaisten ja piparien paistamiseen

- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan laadusta ja tiivyydestä.
- Jos paistetaan eri tasoilla, aseta ruuat mieluummin 2. tai 4. tasolle, lisää paistoaikaa muutamalla minuutilla ja käytä yksinomaan kiertoilmatoimintoja.
- Tarkistaaksesi että leivonnainen on sisältä kypsää: paistoaajan päätyttyä, työnnä 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.
- Marenkikakkujen ja tuulihattujen paistoajat 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 uunipeltiä. Tällä tavoin ruoka ei jää kosketuksiin sulatuksessa syntyvän nesteiden 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.

## Energian säästämiseksi

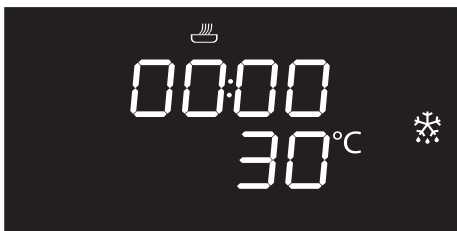
- Pysäytä paisto muutama minuutti ennen normaalisti käytettyä aikaa. Paisto jatkuu jäljelle jäävien minuuttien ajan uunin sisälle kertyneellä lämmöllä.
- Vähennä luukun avaamista minimiin, jotta energian häviämistä voitaisiin estää.
- Pidä laitteen sisäosa aina puhtaana.
- (Jos paikalla) Jos pizzalevyä ei käytetä, ota se pois uunitilan pohjalta.






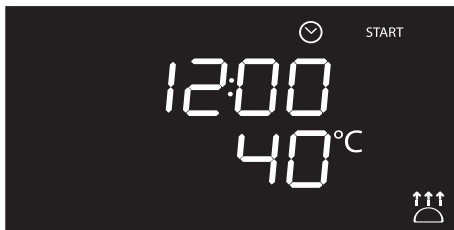
## 3.7 Erityistoiminnot

### Ajastettu sulatus



1. Aseta ruoka uunitilan sisälle.
2. Paina ja käännä toimintokytkintä ajastetun sulatus toiminnon valitsemiseksi .
3. Käännä lämpötilakytkintä ajan asettamiseksi (1 - 99 minuuttia).
4. Paina lämpötilakytkintä vahvistaaksesi asetetun ajan. Kirjoitus **START** vilkkuu.
5. Paina toimintokytkintä aloittaaksesi ajastetun sulatuksen.
6. Ajan päättyessä, näyttöön ilmestyy kirjoitus **Stop** ja äänimerkki kytkeytyy.
7. Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä, paina tai käännä yhtä kytkimistä tai avaa ovi.
8. Pidä toimintokytkintä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan toiminnosta poistumiseksi.


### Kohotus



Kohotustoiminnossa lämpötilaa ei ole mahdollista muuttaa.



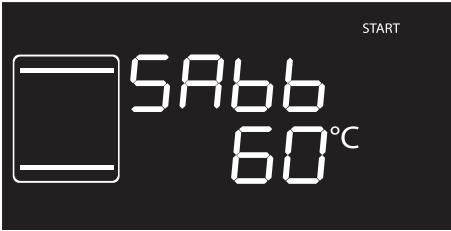
Hyvää kohotusta varten aseta uunitilan pohjalle vettä sisältävä astia.

1. Aseta kohotettava taikina toiselle tasolle.
2. Paina ja käännä toimintokytkintä kohotustoiminnon valitsemiseksi . Kirjoitus **START** vilkkuu.
3. Paina toimintokytkintä aloittaaksesi kohotuksen.
4. Ajan päättyessä, näyttöön ilmestyy kirjoitus **Stop** ja äänimerkki kytkeytyy.
5. Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä, paina tai käännä yhtä kytkimistä tai avaa ovi.
6. Pidä toimintokytkintä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan toiminnosta poistumiseksi.





## Sapatti



Tämän toiminto sallii ruokien paiston noudattamalla juutalaisten lepopäivälle asetettuja määryksiä.



Tässä toiminnossa laite noudattaa joitakin erityisiä toimintoja:

- Paisto voi jatkua äärettömän ajan eikä mitään ajastinta ole mahdollista asettaa.
- Esilämmitystä ei suoriteta.
- Valittava paistolämpötila vaihtelee 60 - 100 °C välillä.
- Uunitilan lamppu pois päältä kytkettynä, mikä tahansa toiminnoista kuten luukun avaaminen tai manuaalinen päälle kytkentä kytkimen avulla ei saa lampua päälle.
- Sisäinen tuuletin on kytketty pois päältä.
- Kytkinten valo ja äänimerkit kytketty pois.



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

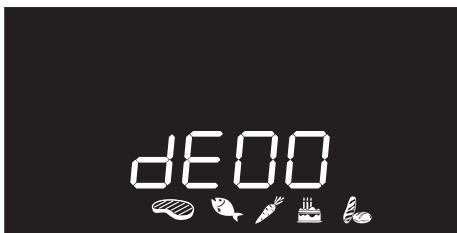
Kytkeäin koskeminen ei saa aikaan mitään vaikutusta; pelkkä toimintokytkin jää päälle, jotta laite voidaan sammuttaa.

1. Paina ja käännä toimintokytkintä Sapatti-toiminnon valitsemiseksi **SABbb**.
2. Paina ja käännä lämpötilakytkintä muuttaaksesi toiminnon lämpötilaa.
3. Paina lämpötilakytkintä vahvistaaksesi asetetun lämpötilan. Kirjoitus **START** vilkkuu.
4. Paina toimintokytkintä Sapatti-toiminnon käynnistämiseksi.
5. Pidä toimintokytkintä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan toiminnosta poistumiseksi.




# Käyttö

## Sulatus painon perusteella







**i**

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

1. Aseta ruoka uunitilan sisälle.
2. Paina ja käännä toimintokytkintä valitaksesi sulatuksen painon mukaan, josta on merkinä kirjoitus **dE00** ja ruokien palavat kuvakkeet .
3. Paina toimintokytkintä aloittaaksesi sulatuksen painon mukaan.
4. Käännä toimintokytkintä valitaksesi sulatettavan ruoka-ainetyypin.

5. Käännä lämpötilakytkintä valitaksesi sulatettavan ruoka-ainetyypin painon (grammoissa).
6. Paina toimintokytkintä asetettujen parametrien vahvistamiseksi ja aloita sulatus.
7. Ajan päättyessä, näyttöön ilmestyy kirjoitus **Stop** ja äänimerkki kytkeytyy.
8. Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä, paina tai käännä yhtä kytkimistä tai avaa ovi.
9. Pidä toimintokytkintä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan toiminnosta poistumiseksi.

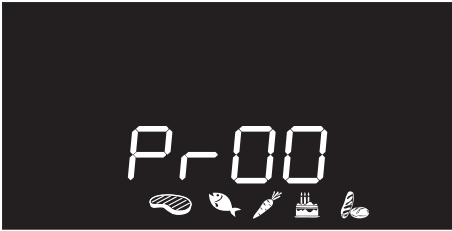
## Esiasetetut parametrit

dE	Tyyppi	Paino (g)	Aika (min)*
01	 Lihat	500	120
02	 Kalat	300	55
03	 Hedelmät	300	35
04	 Leipä	300	25


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



## 3.8 Automaattiset ohjelmat



Automaattiset paisto-ohjelmat on jaettu valmistettavien ruokatyyppien mukaan.

1. Paina ja käännä toimintokytkintä valitaksesi paiston automaattisilla ohjelmilla, josta on merkinä kirjoitus **Pr 00** ja ruokien palavat kuvakkeet .
2. Paina toimintokytkintä paiston vahvistamiseksi automaattisilla ohjelmilla.
3. Käännä toimintokytkintä haluamasi ohjelman valitsemiseksi (ks. Automaattisten ohjelmien taulukko).
4. Käännä lämpötilakytkintä valitaksesi paistettavan ruoka-ainetyypin painon (grammoissa).

5. Esilämmitysvaiheen päättyessä vilkkuu kirjoitus **START**. Aseta paistettava ruoka uuniin ja paina toimintokytkintä paiston alkamiseksi.
6. Ajan päättyessä, näyttöön ilmestyy kirjoitus **Stop** ja äänimerkki kytkeytyy.
7. Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä, paina tai käännä yhtä kytkimistä tai avaa ovi.
8. Pidä toimintokytkintä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan toiminnosta poistumiseksi.



Automaattisissa ohjelmissa voit asettaa ohjelmoidun paiston.



Toiminto voidaan keskeyttää minä hetkenä hyvänsä, pitämällä toimintokytkintä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan.



# Käyttö

## Automaattisten ohjelmien taulukko



### LIHAT (01 - 05)

Pr	Alatyyppe	Paino (g)	Taso	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (minuutit)
01	Roast beef (puolikypsä)	1300	2		200	56
02	Porsaan ulkofilee	800	2		190	88
03	Lammas (puolikypsä)	2000	2		190	105
04	Vasikka	1000	2		190	80
05	Paistettu kana (kokonainen)	1000	2		200	80






### KALAT (06 - 07)

Pr	Alatyyppe	Paino (g)	Taso	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (minuutit)
06	Tuore kala (kokonainen)	500	2		160	35
07	Jäädetytty kala	600	2		160	50



## VIHANNEKSET (08 - 10)

Pr	Alatyyppe	Paino (g)	Taso	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (minuutit)
08	Grillatut sekalaiset	500	4		250	15 + 8 <sup>(1)</sup>
09	Paistettu	1000	2		200	33
10	Uuniperunat	1000	2		200	30

<sup>(1)</sup> Grillaa ruoat molemmilta puolilta viittaamalla taulukossa osoitettuihin aikoihin. Pidempi aika viittaa aina ensimmäiseksi paistettavaan puoleen raa'asta ruoasta alkaen.



## LEIVONNAISET (11 - 13)

Pr	Alatyyppe	Paino (g)	Taso	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (minuutit)
11	Piparit	500	2		160	23
12	Muffinit	500	2		160	21
13	Piirakka	1000	2		170	43



## Käyttö



### LEIPÄ - PIZZA - PASTA (14 -20)

Pr	Alatyypit	Paino (g)	Taso	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (minuutit)
14	Kohotettu leipä (limppu)	1000	2		200	27
15	Pizza uunipellillä	1000	2		280	12
16	Pizza pizzakivellä	500	1 <sup>(2)</sup>		280	7
17	Uunipasta	2000	1		220	35
18	Lasagne	2000	1		230	40
19	Paella	500	2		190	25
20	Kinkkupiiras	1000	1		200	40

<sup>(2)</sup> Kivi on asetettava uunitilan pohjalle. Kivellä paistettu pakastepizza ei vaadi erilaisia paistoaikoja painon mukaan.



Taulukoissa osoitettuihin aikoihin ei kuulu esilämmitysajoja ja ne viittaavat kokonaisten kappaleiden paistoaikoihin. Jos se leikataan pienempiin osiin, paistoaika vähenee.



## 3.9 Toissijainen valikko

Laitteeseen kuuluu piilossa oleva toissijainen valikko, jonka avulla käyttäjä voi:

- Aktivoida tai deaktivoida lapsilukon.
- Aktivoida tai deaktivoida Show Room-toimintatavan (joka deaktivoi kaikki lämmitysosat ja jättää päälle pelkän ohjauspaneelin).
- Aktivoida tai deaktivoida toimintatavan alhainen teho (Eco-Logic).
- Aktivoi tai deaktivoi toimintatapa lämpimänä säilyttäminen (Keep warm).
- Kytkee päälle tai pois päälle lampun ajastuksen (Eco Light).

Laite stand-by -tilassa

1. Laita sisäinen lamppu päälle, käännä lämpötilakytkintä nopeasti.
2. Paina ja pidä painettuna lämpötilakytkintä vähintään 5 sekunnin ajan.
3. Käännä lämpötilakytkintä oikealle tai vasemmalle asetusajan vaihtamiseksi (ON/OFF).
4. Paina lämpötilakytkintä siirtyäksesi seuraavaan tilaan.

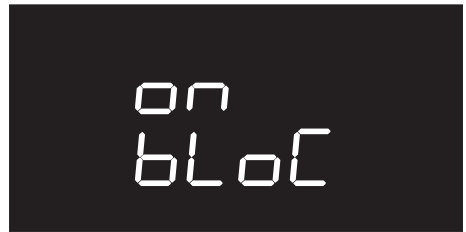
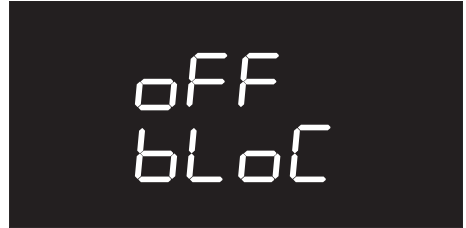
Kytkeäksesi lukituksen väliaikaisesti pois päältä poiston aikana, pidä lämpötilakytkintä painettuna 5 sekunnin aikana. Minuutti viimeisestä asetuksesta, lukitus kytkeytyy uudelleen päälle.




Jos kytkinten asentoja muutetaan, näytölle ilmestyy muutamaksi sekunniksi kirjoitus **bLoC**.

## Lapsilukko toimintatapa

Tämän toimintatavan ansiosta laite lukitsee ohjaukset automaattisesti minuutin kuluttua normaalin toiminnan aikana ilman käyttäjän suorittamia toimenpiteitä.



Normaalissa toiminnassa siitä osoitetaan merkkivalon  syttymisellä.



Myös kun lapsiturvallisuus on päällä, voit sammuttaa laitteen välittömästi painamalla toimintokytkintä 3 sekunnin ajan.





# Käyttö

## Show Room-toimintatapa (vain esittelykäyttöön)

Tässä toimintatavassa laite voi kytkeä pois päältä lämmitysosat jättämällä kuitenkin ohjauspaneelin päälle.



Laitteen normaalia käyttöä varten, tämä toimintatapa on asetettava kohtaan OFF.

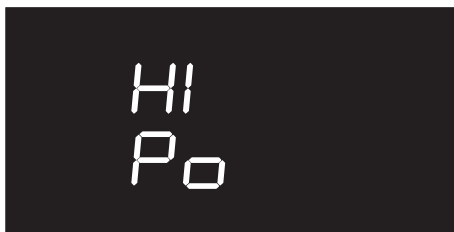


## Toimintatapa alhainen teho

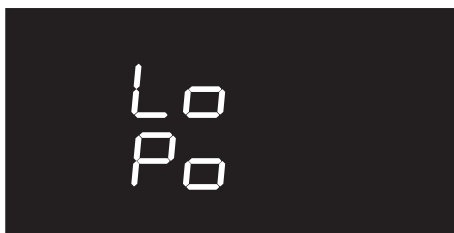
Tämän toimintatavan ansiosta laite voi rajoittaa käytettyä tehoa.


Tarkoitettu useiden kodinkoneiden samanaikaiseen käyttöön.

HI: normaali teho.



LO: alhainen teho.




**i** Jos toimintatapa on päällä, näyttöön sytty merkkivalo .



Kytkemällä alhainen teho toimintatavan päälle, esilämmitys- ja paistoajat voivat pidentyä.



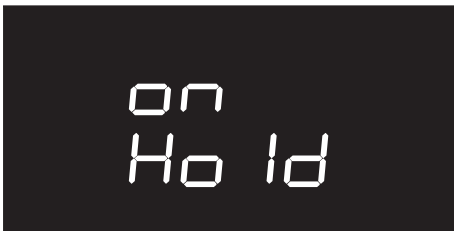
Jos toimintatapa on päällä, näyttöön sytty merkkivalo .





## Säilytys lämpimänä toimintatapa

Tämän toimintatavan avulla, paiston päättyessä jossa sen kestoaika on asetettu (jos sitä ei pysäytetä manuaalisesti), vasta paistettua ruokaa voidaan säilyttää lämpimänä (alhaisessa lämpötilassa) noin tunnin ajan.



## Lampun ajastustapa

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



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



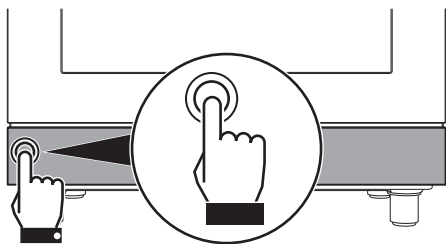
Päälle/pois kytkennän manuaalinen ohjaus on aina käytettävissä kääntämällä lämpötilakytintä oikealle molemmissa asetuksissa.



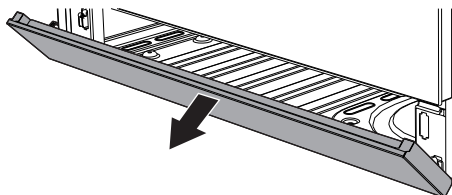
## 3.10 Säilytystilan käyttö (jos läsnä)

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

1. Säilytystilan avaamiseksi paina kevyesti luukun vasenta puolta, kunnes kuulet napsahduksen.



2. Vapauta säilytystilan luukku varovaisesti.



3. Säilytystilan sulkemiseksi, nosta luukku kunnes kuulet napsahduksen.

## 3.11 Säilytystilan käyttö

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



## 4 Puhdistus ja hoito

### 4.1 Varoituksia



Väärä käyttö  
Pinnoille syntyvien vahinkojen  
vaara

- Älä käytä höyrysuihkeita laitteen puhdistamiseksi.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien puhdistuksessa (kuten esimerkiksi anodisoinneissa, nikkelöinnissä, kromauksissa) klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahranpoistoaineita ja metallisia sieniä).
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.
- Älä pese tasoon kuuluvia irrotettavia ritilöitä, liekin jako-osia ja kansia astianpesukoneessa.



Käytä vain valmistajan toimittamia puhdistusaineita.

### 4.2 Lasikeraamisen keittotason puhdistus

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

Mahdolliset alumiinipohjaisten kattiloiden aiheuttamat vaaleat merkit voidaan poistaa etikkaan kostutetulla pyyhkeellä.

Jos käytön jälkeen keittotasoon jää palaneita jäämiä, poista ne, huuhtele vedellä ja kuivaa hyvin puhtaalla liinalla.

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

Poista näin ollen mahdollinen hiekka välittömästi keittotasolta.

**Väri- ja vahteiden vaihtelut** eivät vaikuta lasin toimintaan ja vakauteen. Kyseessä ei ole keittotason materiaalin muutokset vaan yksinkertaiset ruokajäämät, joita ei ole poistettu ja jotka ovat näin ollen hiiltyneet.



**Kiiltäviä pintoja** voi muodostua, jotka johtuvat kattiloiden pohjien hankaamisesta, erityisesti jos ne ovat alumiinisia, ja sopimattomien pesuaineiden käytöstä. Niitä on vaikea poistaa yleisiä pesuaineita käyttämällä. Puhdistus voidaan joutua suorittamaan useaan kertaan.

Aggressiivisten pesuaineiden käyttö tai kattilan pohjalla naarmuttaminen voi himmentää keittotasossa olevia koristuksia ja aiheuttaa läikkiä.

## 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.

## Viikoittainen puhdistus

Puhdista keittotaso kerran viikossa lasikeraamiselle pinnalle tarkoitettulla yleispuhdistusaineella. Noudata aina valmistajan antamia ohjeita. Näissä tuotteissa oleva silikoni saa aikaan vedeltä ja liialta suojaavan kalvon. Kaikki läikät jäävät kalvoon ja ne voidaan näin ollen poistaa helposti. Kuivaa pinta näin ollen puhtaalla liinalla. Varo ettei pesuaineen jäämiä jää keittotasolle, sillä ne saavat aikaan aggressiivisen reaktion kun taso kuumenee ja saattaa muuttaa sen rakennetta.

## Ruokajäämät

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

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

Älä anna sokeripohjaisten tuotteiden kuivua uunin sisäpuolelle (esim. hillo). Jos ne kuivuvat liian pitkään aikaa, ne voivat vaurioittaa uunin suojaavaa pintakerrosta



## 4.3 Luukun puhdistus

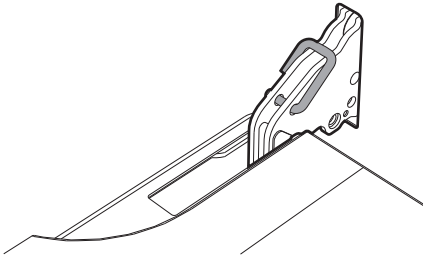
On suositeltavaa pitää luukun lasia aina puhtaina. Käytä kotitalouspaperia. Jos lika on jäänyt kiinni, pese lasi kostealla sienellä ja yleisellä pesuaineella.

### Luukun irrottaminen

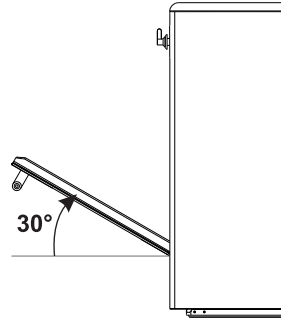
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku ja asettaa se astiapyyhkeen päälle.

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

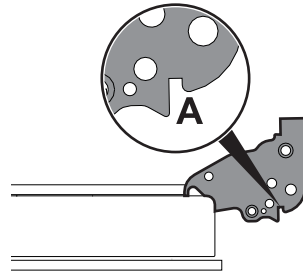
1. Avaa luukku kokonaan ja aseta kaksi tappia kuvassa osoitettujen saranoiden aukkoihin.



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



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



FI

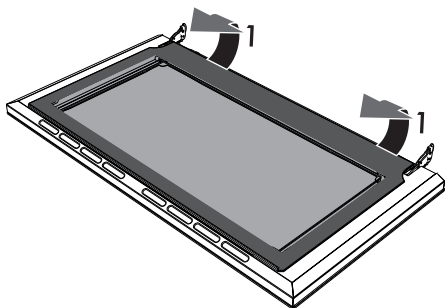


## Puhdistus ja hoito

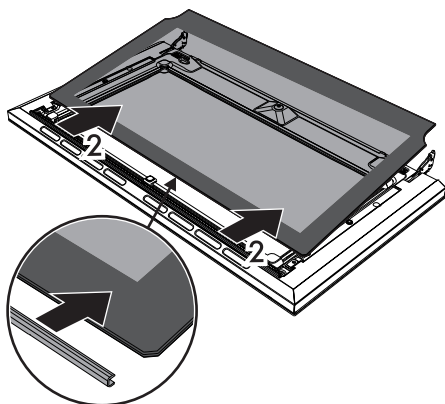
### Sisälasiain irrottaminen

Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun lisälasi voidaan irrottaa.

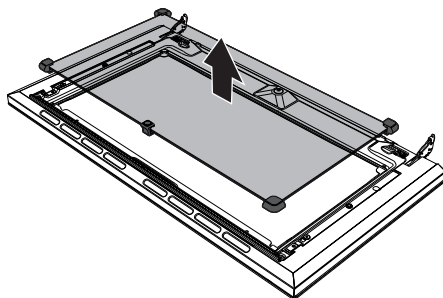
1. Vedä sisälasi takaosaa varovaisesti yläsuuntaan, noudattamalla nuolien osoittamaa suuntaa (1).



2. Vedä sisälasi etulistasta (2) irrottaaksesi sen luukusta.

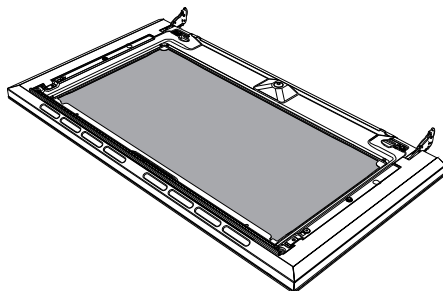


3. Irrota keskilasi nostamalla sitä yläsuuntaan.



Pyrolyttisessä mallissa on 2 keskilasia.

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



5. Kun puhdistustoimenpiteet ovat päättyneet, aseta keskilasi luukussa olevaan tarkoituksenmukaiseen paikkaan.
6. Sisälasiin asettamiseksi, työnnä yläosa oven listaan ja kiinnitä 2 takatappia paikoilleen kevyesti painamalla.



## 4.4 Uunitilan puhdistus

Uunitilan hyvän kunnon kannalta se tulee puhdistaa säännöllisesti ja kylmiltään.

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 ohjaukiskot
- tiiviste.



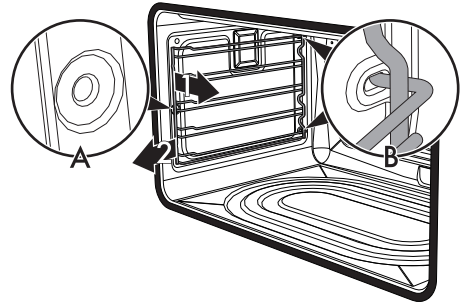
Erityisiä puhdistusaineita käytettäessä on suositeltavaa antaa laitteen toimia maksimiteholla noin 15/20 minuutin ajan, jotta mahdolliset jäämät saataisiin poistettua.

## Ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen

Ritilöiden/peltien kannattimet irrottamalla sivuseinät voidaan puhdistaa helpommin.

Ritilöiden/peltien kannattimien irrottamiseksi:

- Vedä kannatinta uunin sisäsuuntaan päin irrottaaksesi sen kiinnikkeestä **A** ja vedä se sitten irti taakse asetetuista kiinnityskohdista **B**.



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



## Puhdistus ja hoito

### Luukun lukitusvipun manuaalinen kytkeminen pois päältä

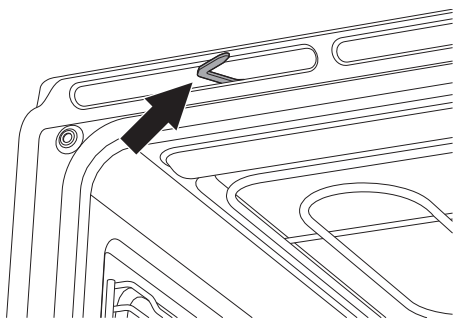


Väärä käyttö

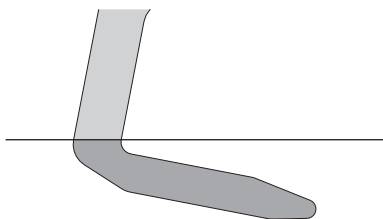
Palovammojen vaara

- Seuraavat toimenpiteet tulee suorittaa vain kun laite on jäähtynyt ja sammutettu.
- Älä koskaan yritä kytkeä luukun lukitusvipua manuaalisesti pois päältä pyrolyysin aikana.

Luukun lukitusvipu sijaitsee ohjauspaneelin alla olevassa ensimmäisessä vasemmanpuoleisessa aukossa, uunin etuosan yläreunassa.



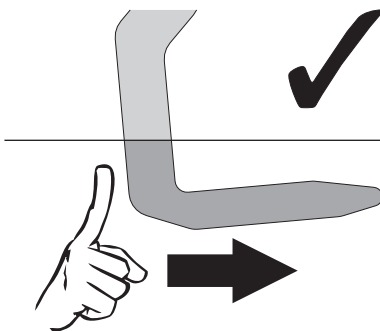
Tavanomaisten puhdistustoimenpiteiden aikana luukun lukitusvipu saattaa kytkeytyä vahingossa päälle.



luukun lukitusvipu päällä

(näkyvä päältä)

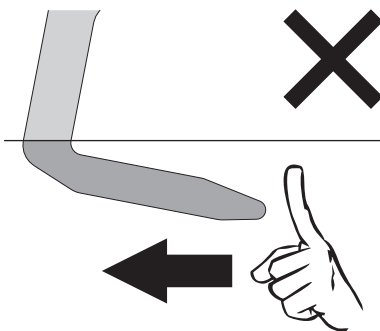
1. Siirrä luukun lukitusvipua oikealle kunnes se pysähtyy.



(näkyvä päältä)

2. Vapauta luukun lukitusvipu varovaisesti. Mekanismin kuluva jousi vie luukun lukitusvipun pois päältä asentoon.

Estääksesi mekanismin vahingoittumista, älä koskaan yritä kytkeä luukun lukitusvipua pois päältä työntämällä sitä voimakkaasti vasemmalle.



(näkyvä päältä)





## Pyrolyysi



Pyrolyysi on automaattinen puhdistusmenetelmä korkeaa lämpötilaa käyttämällä, joka poistaa lian. Tämän menetelmän ansiosta paistotilan voidaan puhdistaa äärimmäisen helposti.



### Väärä käyttö Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Poista paistotilan sisältä edellisistä paistoista jäljelle jääneet suuret ruokajäämät tai valumat.



### Väärä käyttö Palovammojen vaara

- VAROITUS: Pyrolyysitoiminto kytkee pois päältä käynnissä olevan keittotason.
- VAROITUS: Jos pyrolyysi suoritetaan kun keittotasot ovat vielä kuumia, näytölle ilmestyvät keittotason ohjeet kytetään pois päältä.

## Esitoimenpiteet

Ennen pyrolyysin käynnistämistä:

- Puhdista sisälasi puhdistukseen annettujen tavallisten ohjeiden mukaan.
- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.

- Jos pinttyneitä jäämiä esiintyy, suihkuta uunin puhdistukseen tarkoitettua tuotetta lasiin (tutustu tuotteessa lukeviin varoituksiin); anna tuotteen vaikuttaa 60 minuutin ajan, huuhtele ja kuivaa lasi sitten kotitalouspaperilla tai mikrokuutiulinalla.
- Irrota ritilöiden/peltien kannattimet.
- Ota pois mahdolliset irrotettavat ohjauksiskot.
- Sulje luukku.

## Pyrolyysin asettaminen

1. Valitse toimintokytkimellä yksi puhdistustoiminnoista **PYRO ECO** tai **PYRO ECO**.
2. Käännä lämpötilakytkintä oikealle tai vasemmalle asettaaksesi puhdistusjakson kestoajan 2 tunnin minimiajasta 3 tunnin maksimiaikaan (lukuun ottamatta toimintoa **PYRO ECO**, jonka kesto aika on asetettu arvoon 120 minuuttia).
3. Paina lämpötilakytkintä pyrolyysin käynnistämiseksi.



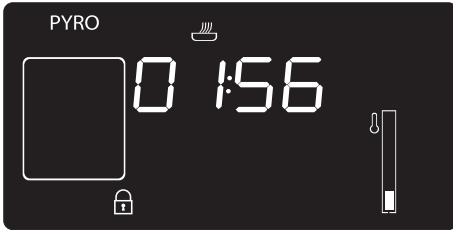
Pyrolyysin suositeltu kesto:


- Vähän likainen: 2 tuntia.
- Keskimääräisen likainen: 2 ja ½ tuntia.
- Erittäin likainen: 3 tuntia.




## Puhdistus ja hoito

### Pyrolyysi



1. Näyttöön ilmestyy kirjoitus **PYRO** tai **PYRO ECO** ja jäljelle jäävä aika, joka osoittaa, että laite suorittaa automaattista puhdistusjaksoa.
2. 2 minuutin kuluttua pyrolyysin alkamisesta, laite lukitsee oven (luukun lukituksen merkkivalo  syttyy) estäen se avaamista.

 Mitään toimintoa ei voi valita kun luukun lukitus on kytkeytynyt.

3. Pyrolyysin päätyttyä luukku jää lukkoon, kunnes uunitilan sisäinen lämpötila laskee turvalliselle tasolle. Odotu uunitilan jäähtymistä ja pyyhi sisälle jääneet jäät kostealla mikrokuituliinalla.



Pyrolyysin aikana voi syntyä ikäviä hajuja, jotka johtuvat valmistuksen aikana käytettyjen normaalien öljymäisten aineiden haihtumisesta. Kyseessä on täysin normaali ilmiö, joka häviää ensimmäisen pyrolyysin jälkeen.



Pyrolyysin aikana tuulettimet saavat aikaan voimakkaan äänen, joka johtuu niiden lisääntyneestä kiertonopeudesta. Kyseessä on täysin normaali ilmiö, joka edesauttaa lämmön häviämistä. Pyrolyysin lopussa tuuletus jatkuu automaattisesti riittävän ajan, jotta voidaan estää kalusteiden seinämien sekä laitteen etupuolen ylikuumentumista.






Jos minimiajalla saavutettu pyrolyysin tulos ei ole tyydyttävä, aseta pidempi aika seuraavissa puhdistusjaksoissa.



## Ohjelmoidun pyrolyysin asettaminen

Pyrolyysin alkaminen voidaan ohjelmoida muiden paistotoimintojen tapaan.

1. Kun pyrolyysin kesto-aika on valittu, paina lämpötilakytintä. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika yhdessä merkkivalon  kanssa.
2. Käännä lämpötilakytintä oikealle tai vasemmalle pyrolyysin lopetusajan päättämiseksi.
3. Muutaman sekunnin kuluttua, merkkivalot  ja  jäävät palamaan ja laite jää odottamaan puhdistusjaksolle asetetun kellonajan saavuttamiseksi.



Mitään toimintoa ei voi valita kun luukun lukitus on kytkeytynyt.

## 4.5 Ylimääräinen huolto

### Sisävalon lampun vaihto



Jännitteiset osat  
**Sähköiskun vaara**

- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.

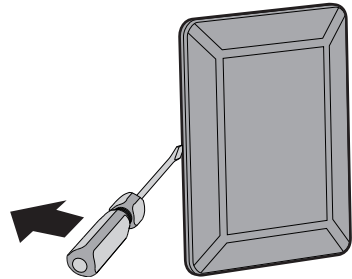


Uunitilassa on 40W:n lamppu.

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



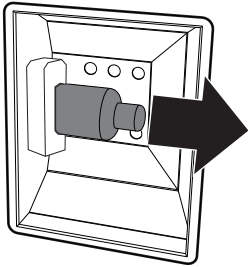
Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.





## Puhdistus ja hoito

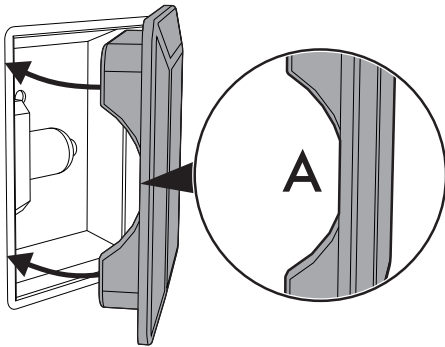
4. Irrota lamppu.



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.

### Mitä tehdä, jos..

#### Laite ei toimi:

- Viallinen katkaisin: tarkista sulakerasia ja että katkaisin on kunnossa.
- Tehon lasku: Tarkista, että laitteen merkkivalot toimivat.

#### Keittotasosta tulee savua:

- Taso on likainen, puhdista keittotaso käytön jälkeen.

#### Käytetyt kattilat pitävät ääntä keitetessä:

- Se ei aiheuta vaaroja keittotasolle tai kattilalle. Se on täysin normaalia jonkun tyyppisissä kattiloissa.

#### Uuni ei lämpene:

- Viallinen sulake: tarkista ja, vaihda katkaisin tarvittaessa.
- Toimintokytkintä ei ole asetettu: aseta toimintokytkin.
- Tarkista jos "show room" -toimintatapa on asetettu (lisätietoja varten ks. kappale "Toissijainen valikko").

#### Kaikki uunin asetetut ruoat palavat hetkessä:

- Viallinen termostaatti: ota yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen

#### Luukun lasi huurtuu kun uuni on kuuma:

- Täysin normaalia, sillä se johtuu lämpötilaerosta: se ei vaikuta millään tavoin uunin suorituskykyyn.



## Näyttö on kokonaan sammunut:

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

## Ohjaukset eivät toimi:

- Tarkista jos "lapsilukko" -toimintatapa on aktivoitunut (lisätietoja varten ks. kappale "Toissijainen valikko").

## Paistoajat ovat korkeat suhteessa taulukossa osoitettuihin:

- Tarkista jos "alhainen teho" -toimintatapa on aktivoitunut (lisätietoja varten ks. kappale "Toissijainen valikko").

## Näytölle ilmestyy kirjoitus "ERR4":

- Luukun lukitus ei ole kiinnittynyt oikein oveen, tämä sen vuoksi, että luukku on avattu vahingossa sen aktivoinnin aikana. Sammuta ja käynnistä laite uudelleen ja odota muutama minuutti ennen kuin valitset uuden puhdistusjakson.

## Avaamalla luukun kiertoilmatoinnin aikana tuuletin pysähtyy:

- Kyseessä ei ole vika vaan tuotteen normaali toiminta, joka on hyödyllinen ruokien käsittelyn aikana paiston aikana lämmön liiallisen ulostulon vuoksi. Luukun sulkemisen yhteydessä tuuletin jatkaa normaalia toimintaa.

## Automaattisen puhdistusjakson (pyrolyysi) jälkeen ei kyetä valitsemaan mitään toimintoa:

- Tarkista jos luukun lukitus on kytketty. Päinvastaisessa tapauksessa laitteessa on suojaus, joka ei salli toiminnon valintaan kun luukun lukitus on päällä. Tämä sen vuoksi, koska uunitilan sisällä on vielä korkea lämpötila eikä minkään tyyppistä paistoa sallita.



Jos ongelma ei ole ratkennut 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.



# Asennus

## 5 Asennus

### 5.1 Asemointi



**Painava laite**  
**Liitistymisestä syntyvä vaara**

- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avulla.



**Luukkuun kohdistuva paine**  
**Laitteeseen syntyvien vahinkojen vaara**

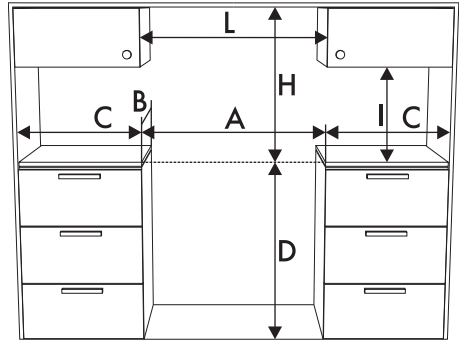
- Älä käytä luukkuja vipuna kun uunia asennetaan kalusteeseen.
- Älä kohdistu avattuun luukkuun liiallista voimaa.
- Älä käytä kahvaa tämän laitteen nostamiseksi tai siirtämiseksi.



**Laitteen toiminnan aikana**  
**kehittyvä lämpö**  
**Tulipalovaara**

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

### Mitat



<b>A</b>	900 mm
<b>B</b>	600 mm
<b>C<sup>1</sup></b>	450 mm
<b>D</b>	900 mm
<b>H</b>	750 mm
<b>I</b>	450 mm
<b>L<sup>2</sup></b>	900 mm

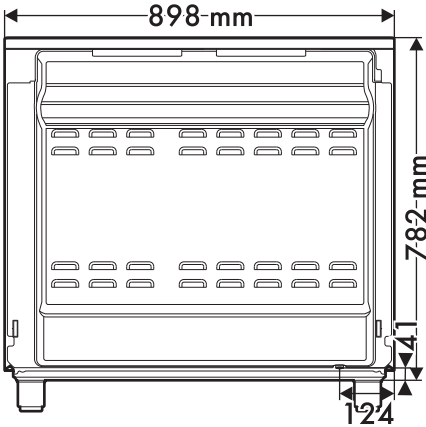
<sup>1</sup> Minimietäisyys sivuseinistä tai muista tulenaroista materiaaleista.

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

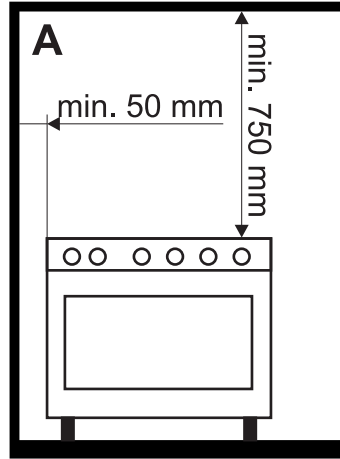


## Laitteen mitat

Kaasu- ja sähköliitännöiden asento.



Tämä laite, asennustyyppistä riippuen, kuuluu luokkaan:



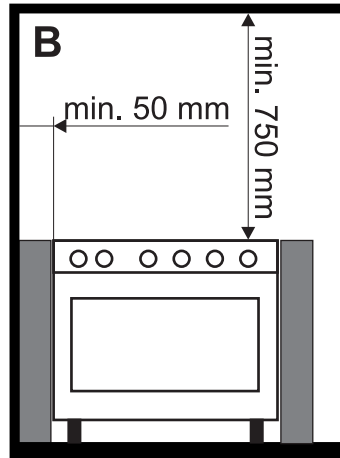
A - Luokka 1

(Vapaasti seisova laite)

## Yleisiä tietoja

Tämä laite voidaan asentaa seinän viereen, joista yksi ylittää työtason korkeuden, korkeintaan 50 mm päähän laitteen sivusta, kuvissa A ja B osoitettuun tapaan, asennusluokista riippuen.

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

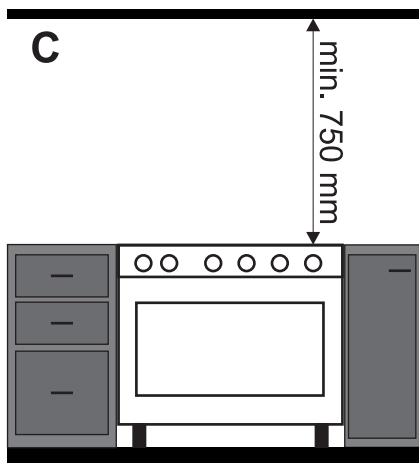


B - Luokka 2 alaluokka 1

(Kalusteasennettu laite)



# Asennus



**C - Luokka 2 alaluokka 1**  
**(Kalusteasennettu laite)**



Laitteen saa asentaa pätevä tekniikko voimassa olevia määräyksiä noudattamalla.

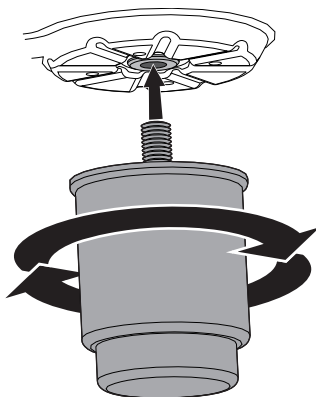
## Asemointi ja vaaitus



**Painava laite**

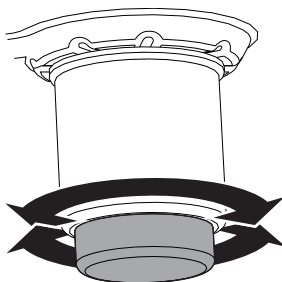
**Laitteeseen syntyvien vahinkojen vaara**

- Aseta ensin edessä olevat jalat ja sitten takana olevat jalat.
- Kun sähkö-/kaasuliitäntä on tehty, ruuvaa kiinni neljä varustuksiin kuuluvaa jalkaa.



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

- Ruuvaa jalka kiinni tai auki alaosassa, kunnes laite saadaan vaaitettua ja vakaaksi.





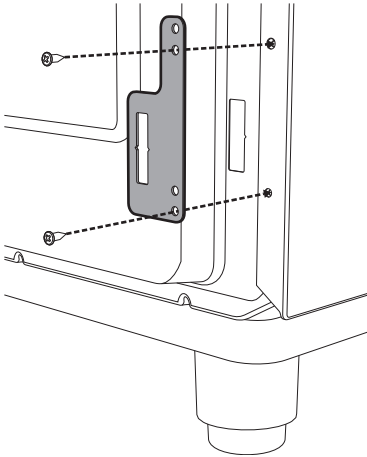


## Kiinnitys seinään

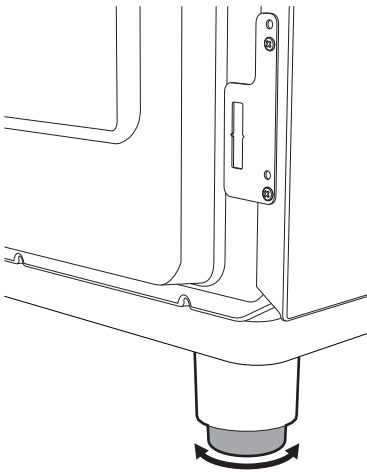


Laitteen kaatumisen estämiseksi, vakautuslaitteet tulee asentaa.

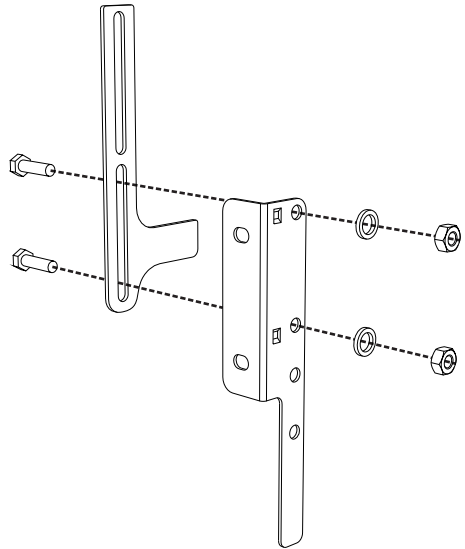
1. Ruuvaa kiinnityslevy seinään laitteen takaosaan.



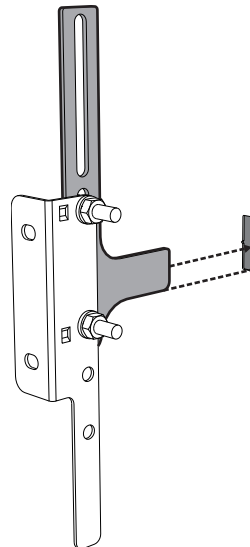
2. Säädä 4 jalan korkeutta.



3. Kokoa kiinnityskannatin.



4. Kohdista kiinnityskannattimen koukku seinäkiinnityksessä käytetyn levyn alustan kanssa.

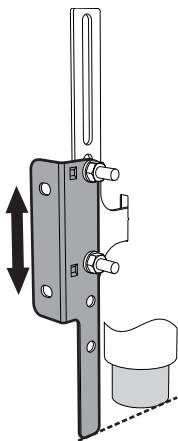


FI

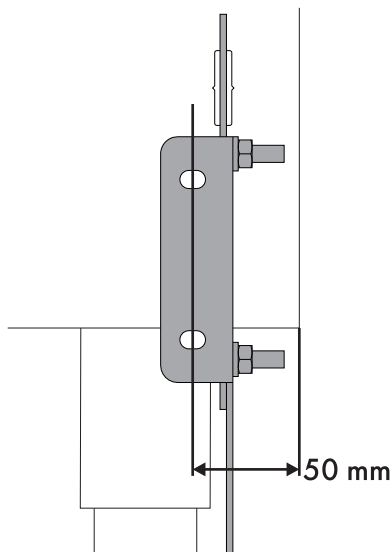


## Asennus

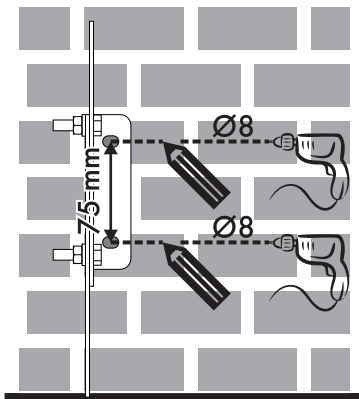
5. Kohdista kiinnityskannattimen alusta lattiaan asti ja kiristä ruuvit saadaksesi ne oikeisiin arvoihin.



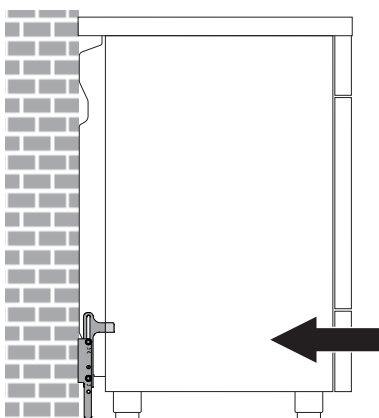
6. Pidä 50 mm etäisyys laitteiston sivusta kannattimen aukkoihin.



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



8. Kun aukot on tehty seinään, käytä tulppia ruuveilla kannattimen kiinnittämiseksi seinään.
9. Työnnä liettä vasten seinää ja aseta samanaikaisesti kannatin levyyn, joka on kiinnitetty laitteen takaosaan.





## Kiinnitys maahan

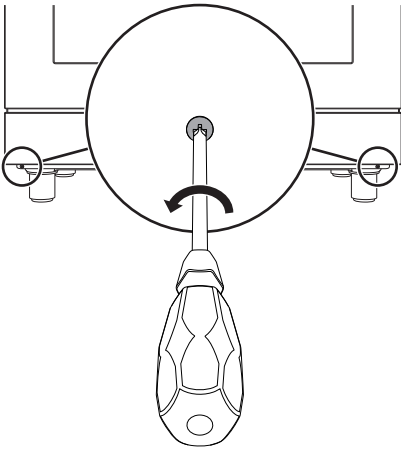


Jos kyseessä on kiinnitys maahan, käänny lähimmän huoltokeskuksen puoleen.

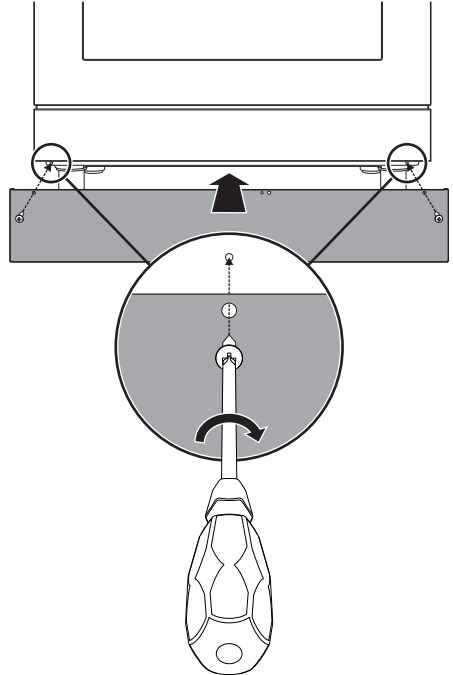
## Etujalkalistan asennus

Etujalkalista tulee aina asemoida ja kiinnittää oikein laitteeseen.

1. Ruuvimeisseliä käyttämällä, irrota säilytystilan alle asetetut eturuuvit.



2. Aseta etujalkalista laitteen alaosaan ja aseta etujalkalistan sivuaukot kohdakkain laitteen alaosassa olevien aukkojen kanssa.



3. Kiinnitä etujalkalista laitteeseen edellä irrotettuja ruuveja käyttämällä.

FI

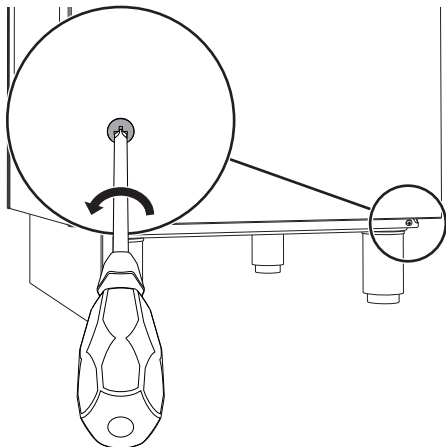


# Asennus

## Sivujalkalistojen asennus

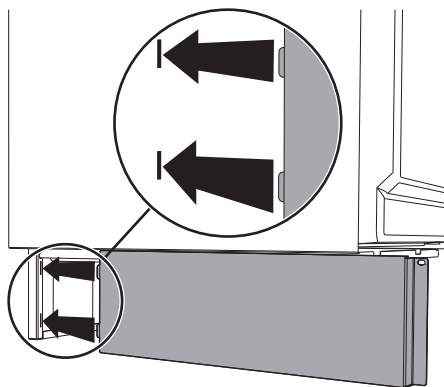
Kun etujalkalista on asennettu, sivujalkalistat voidaan kiinnittää oikein laitteeseen.

1. Ruuvimeisseliä käyttämällä, irrota säilytystilan alle asetetut eturuuvit.

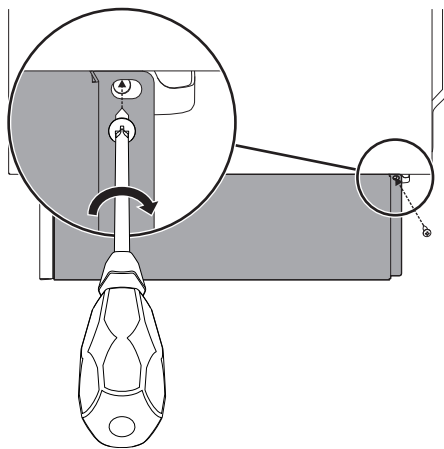


2. Aseta sivujalkalista laitteen sivulle säilytystilan alle.

3. Aseta sivujalkalistaan kuuluvat kiekket etujalkalistan takaosassa oleviin aukkoihin.



4. Aseta sivujalkalistan aukko laitteen alaosassa olevan taka-aukon kanssa kohdakkain.





5. Kiinnitä sivujalkalista laitteeseen edellä irrotetun ruuvien avulla.
6. Toista vasta kuvatut toimenpiteet molemmissa sivujalkalistoissa.

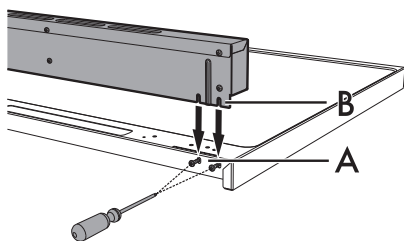
## Korokkeen asennus



Varustukseen kuuluva koroke on oleellinen osa tuotetta ja sen kiinnittämistä suositellaan laitteeseen ennen sen asentamista.

Koroke tulee aina asemoida ja kiinnittää oikein laitteeseen.

1. Ruuvimeisseliä käyttämällä, löysää 4 ruuvia (**A**), jotka on asennettu keittotason taakse (2 jokaisessa sivussa).
2. Aseta koroke tasolle.
3. Aseta korokkeen aukot (**B**) kohdakkain ruuvien (**A**) kanssa.



4. Kiinnitä koroke keittotasoon ruuvaamalla edellä löysennetyt 4 ruuvia kiinni.

## 5.2 Sähkökytkentä



### 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 liitinrimassa tulee olla 1,5-2 Nm.

## Yleisiä tietoja

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet soveltuvat arvokilvessä annettuihin tietoihin.

Tekniset tiedot, sarjanumero ja merkintä sijaitsevat näkyvällä paikalla laitteessa.

Tyypikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

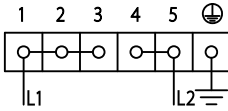
Suorita maadoitus käyttämällä vähintään 20 mm pidempää johtoa muihin johtoihin nähden.



# Asennus

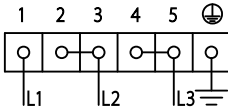
Laitte voi toimia seuraavilla tavoilla:

- 220-240 V 2 $\sim$



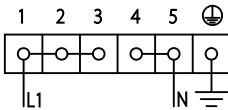
Kolminapainen johto 3 x 10 mm<sup>2</sup>.

- 3220-240 V 3 $\sim$



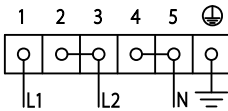
Nelinapainen johto 4 x 6 mm<sup>2</sup>.

- 220-240 V 1N $\sim$



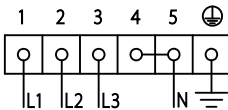
Kolminapainen johto 3 x 10 mm<sup>2</sup>.

- 380-415 V 2N $\sim$



Nelinapainen johto 4 x 6 mm<sup>2</sup>.

- 380-415 V 3N $\sim$

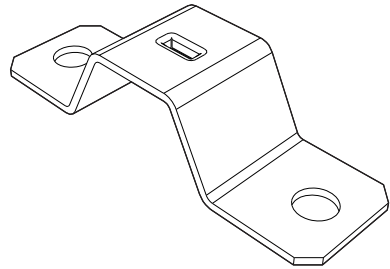


Viisinapainen johto 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>.

**i** Osoitetut arvot viittaavat johdon sisäiseen läpimittaan.

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

## Vaihtoehtoinen liitin



Jos kyseessä on kaksi- tai kolminapainen liitäntä, johdon oikeaa liittämistä varten asennettu liitin on vaihdettava toimitettuun liittimeen.

## Pysyvä kytkentä

Kytke syöttölinjaan sijoitettava kaikkinaipainen katkaisin, asennukseen liittyvien säätöjen mukaan.

Katkaisin on sijoitettava helppopääsyiseen paikkaan laitteen lähelle.

## Kytkeä pistokkeella ja pistorasialla

Tarkista, että pistoke ja pistorasia ovat saman tyyppisiä.

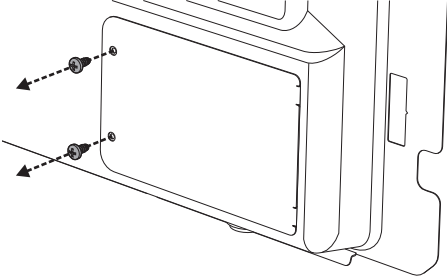
Vältä alentimien, sovittimien tai sivupiirien käyttöä, sillä ne voivat aiheuttaa kuumentumisia tai palaa.



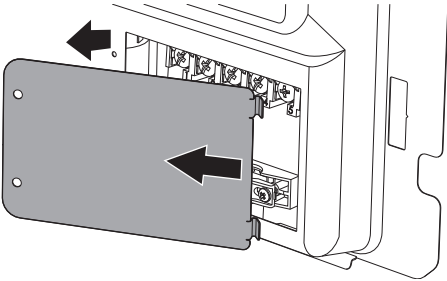
## Pääsy liittinrimaan

Virtajohdon kytkemiseksi, mene takana olevan suojuksen päällä olevalle liittinrimalle:

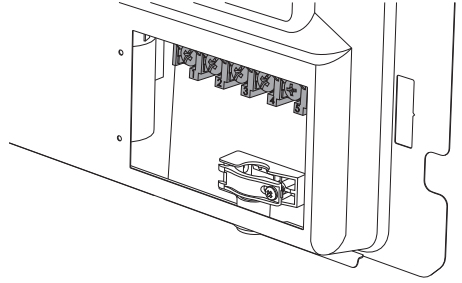
1. Irrota ruuvit, jotka kiinnittävät luukun takana olevaan suojukseen.



2. Käännä luukua kevyesti ja irrota se paikoiltaan.

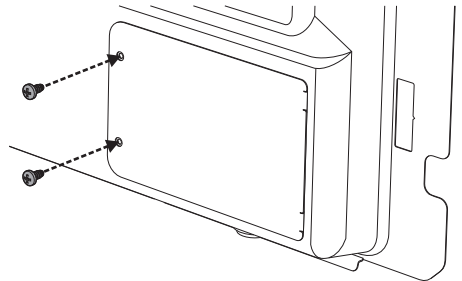


3. Asenna virtajohdot.



On suositeltavaa löysätä johdon pidikkeen ruuvia ennen virtajohdon asennukseen ryhtymistä.

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



FI



## 5.3 Ohjeet asentajalle

- Pistokkeeseen on päästävä laitteen asennuksen jälkeen. Älä taita äläkä jätä jumiin sähköverkkoon liittävää johtoa.
- Laite tulee asentaa asennuskaavioiden mukaan.
- Jos laite ei toimi oikein kun kaikki tarkastukset on suoritettu, käänny alueellasi toimivan valtuutetun huoltokeskuksen puoleen.
- Kun laite on asennettu oikein, anna käyttäjälle tarvittavat ohjeet sen oikean toiminnan kannalta.