VAROITUKSIA 325
Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset 325
Asennus 329
Laitteen käyttötarkoitus 330
Tämä käyttöohje 330
Valmistajan vastuu 331
Tyyppikilpi 331
Hävittäminen 331
Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille 331
Energiatehokkuuden tekniset tiedot 331
Energian säästämiseksi 331
Tietoja energiankulutuksesta sammutettuna/valmiustilassa 331
Valonlähteet 332
Miten käyttöohjetta luetaan 332
KUVAUS 332
Yleinen kuvaus 332
Keittotaso 333
Ohjauspaneeli 333
Muut osat 334
Lisävarusteet 334
KÄYTTÖ 335
Esitoimenpiteet 335
Perustoiminnot 335
Lisävarusteiden käyttö 335
Keittotason käyttö 335
Turvallisuusominaisuudet 337
Säilytystilan käyttö (jos läsnä) 338
Uunin käyttö 338
Digitaalinen ohjelmointi 339
Neuvoja paistamiseen 340
Suuntaa-antava paistotaulukko 341
PUHDISTUS JA HUOLTO 343
Laitteen puhdistus 343
Lasikeraamisen keittotason puhdistus 343
Kytkimet 344
Luukun puhdistus 344
Kypsennystilan puhdistus 345
Vapor Clean (vain joissakin malleissa) 346
Ylimääräinen huolto 346
ASENNUS 347
Asemointi 347
Sähköliitäntä 350
Tehon rajoitusvalikko 350
Ohjeet asentajalle 351

Lue tämä käyttöopas huolellisesti. Ohjeita noudattamalla taataan laitteen oikeaoppinen ylläpito ja sen ominaisuuksien säilyvyys. Tuotteeseen liittyviä lisätietoja löytyy osoitteesta www.smeg.com

VAROITUKSIA

FI

Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset

Henkilövahingot

- Laite ja siihen kuuluvat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Pidä lapset poissa laitteen läheisyydestä.
- Käytön aikana laite kuumenee. Varo koskemasta uunin sisällä olevia lämmityselementtejä.
- Suojaa käsiä uunikintailla ruokien liikuttamisen aikana uunitilan sisällä.
- Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä/tulipaloa vedellä: sammuta laite ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä.
- Tämän laitteen käyttö on sallittu yli 8-vuotiaille lapsille ja henkilöille, joiden fyysinen tai henkinen kapasiteetti tai aistit ovat alentuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus tai taidot, ainoastaan, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen oikeaoppiseen käyttöön ja kerrotaan siihen liittyvistä vaaroista.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

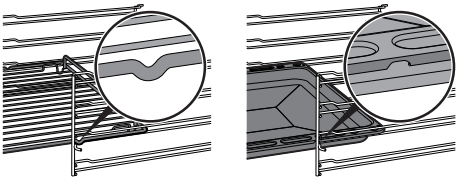
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia laitteen läheisyyteen sen toiminnan aikana.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Toimi äärimmäisen varovaisesti, sillä keittoalueet kuumenevat nopeasti. Vältä kattiloiden tyhjänä kuumentamista. Ylikuumenemisen vaara.
- Käytön jälkeen laita keittoalueet pois päältä, jotka ovat edelleen erittäin kuumia, vaikka ne olisivatkin pois päältä. Älä koske keittotason pintaa.
- Kypsennystä on aina valvottava. Lyhytaikaista paistoa on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Valvomaton ruoanlaitto käyttäen rasvaa ja/tai öljyä voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan sammuta laite ja peitä sitten liekki esimerkiksi kannella tai huovalla.
- Älä käytä Booster ja/tai Double Booster -toimintoja (jos läsnä) rasvaisten tai öljyisten ruokien lämmittämiseen. Tulipalovaara.
- Älä aseta metalliesineitä, kuten astioita tai ruokailuvälineitä, keittotason pinnalle, sillä ne voivat ylikuumentua.
- Älä käytä kypsennyksessä säilyketölkkejä, suljettuja astioita tai muoviastioita.
- Älä työnnä teräviä metalliesineitä (keittiövälineitä tai työkaluja) laitteessa oleviin aukkoihin.
- Älä käytä tai säilytä tulenarkoja materiaaleja laitteen läheisyydessä.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Paiston aikana uunin luukun on oltava kiinni.
- Jos ruoka-aineita käsitellään paiston aikana tai paiston lopussa, avaa luukkua 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi päästääksesi höyryn pois ja avaa luukku vasta sitten kokonaan.
- Älä avaa säilytystilaa (jos läsnä) kun uuni on päällä ja kuuma.
- Säilytystilan (jos läsnä) sisällä olevat esineet voivat olla erittäin kuumia myös uunin käytön jälkeen.
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- Älä koskaan irrota pistoketta (jos läsnä) johdosta vetämällä.
- ÄLÄ KÄYTÄ TAI SÄILYTÄ TULENARKOJA MATERIAALEJA SÄILYTYSTILASSA (JOS SELLAINEN ON) TAI

LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ.
- ÄLÄ KÄYTÄ SPRAY-SUIHKEITA TÄMÄN LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ KUN SE ON TOIMINNASSA.
- ÄLÄ TEE MUUTOKSIA LAITTEESEEN.
- Pue aina henkilösuojaimet ennen laitetta koskevien toimenpiteiden suorittamista (asennus, huolto, asemointi tai siirto).
- Älä suorita puhdistustoimenpiteitä laitteen ollessa vielä kuuma tai toiminnassa.
- Ennen laitteelle suoritettavia huoltotoimenpiteitä, kytke yleinen virransyöttö pois päältä.
- VAROITUS: Varmista ennen sisätilan lamppujen vaihtamista, että laite on kytketty pois päältä ja irrotettu virtalähteestä tai että päävirtakytkin on kytketty pois päältä.
- Tässä laitteessa käytettävät lamput ovat erityisiä kodinkoneisiin tarkoitettuja lamppuja, älä käytä niitä kodin valaistukseen.
- Älä koskaan yritä korjata laitetta yksin tai ilman pätevän teknikon apua.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi, jos virtajohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.
- Jos lasikeraamiseen pintaan syntyy halkeamia, rakoja tai pinta rikkoutuu, sammuta laite välittömästi. Kytke virta pois päältä ja ota yhteys tekniseen huoltoon.
- Älä koske tai puhdista keittotason pintaa toiminnan aikana tai kun jäännöslämmön merkkivalot palavat.
- Laita kytkinten lukitus päälle, jos läsnä on lapsia tai kotieläimiä, jotka ylettyvät keittotasolle.
- Käytön jälkeen sammuta levyt. Älä koskaan luota yksinomaan keittoastioiden tunnistimeen.
- Kiinnitä erityistä huomiota lapsiin, sillä he eivät välttämättä näe jälkilämpöön liittyvää merkinantoa. Käytön jälkeen keittoalueet ovat edelleen erittäin kuumia jonkin aikaa, vaikka ne olisivatkin pois päältä. Pidä huoli, etteivät lapset koske alueisiin.
- Sydämentahdistinta tai muita samankaltaisia laitteita käyttävien henkilöiden tulee varmistaa, ettei induktiivinen kenttä, jonka taajuusalue on välillä 20 - 50 kHz, vaikuta laitteen toimintaan.
- Sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevien määräysten mukaan sähkömagneettinen induktio-keittotaso kuuluu ryhmään 2 ja luokkaan B (EN 55011).

FI

Laitteelle aiheutuvat vahingot

- Älä puhdista uunin lasiluukkua voimakkailla ja hankaavilla puhdistusaineilla tai terävillä metallilastoilla, sillä ne voivat naarmuttaa sen pintaa ja aiheuttaa sen pirstoutumisen.
- Käytä tarvittaessa puu- tai muoviesineitä.
- Älä käytä höyrysuihkuja laitteen puhdistamiseen.
- Älä käytä laitetta tukialustana.
- Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.
- Älä istu laitteen päälle.
- Älä nojaa äläkä istu avoimen luukun päälle.
- Ritilät ja uunipellit on asetettava sivuohjaimiin niiden pysähtymiskohtaan asti. Mekaanisten turvalukitusten, jotka estävät niiden tahattoman ulosvedon, tulee olla alasuuntaan ja uunin takaosaan päin.



- Älä jätä laitetta valvomatta 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.
- Poista kypsennystilasta kaikki uunipellit ja ritilät, joita ei käytetä kypsennyksen aikana.
- Älä peitä uunitilan pohjaa alumiinipaperilla tai tinapaperilla.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan kypsennystilan pohjalle.
- Tarvittaessa on mahdollista käyttää uunipellin ritilää (toimitettu tai erikseen myynnissä, mallista riippuen) asettamalla se pohjalle kypsennystä tukemaan.
- Jos käytät leivinpaperia, varmista ettei se estä kuuman ilman kiertoa uunin sisällä.
- Älä käytä avattua 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 päästä keittotasoon sokeria tai muita sokerisekoituksia kypsennyksen aikana.
- Älä aseta sen päälle kypsennyksen aikana sulavia tai syttyviä materiaaleja tai aineita (paperi, muovi tai alumiinikelmu).
- Älä käytä höyrysuihkuja laitteen puhdistamiseen.
- Aseta astiat suoraan lasikeraamiselle pinnalle.
- Älä laita tyhjiä kattiloita tai pannuja päällä olevien keittoalueiden päälle.
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien (kuten esimerkiksi anodisoidut, nikkelöidyt, kromatut osat) puhdistuksessa klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita luukun lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhemaisia tuotteita, tahranpoistoaineita tai teräsvillaa).
- Lasikeraaminen pinta on erittäin iskunkestävä, vältä silti kiinteiden ja painavien esineiden putoamista keittotason pinnalle, sillä ne voivat aiheuttaa sen rikkoutumisen.
- Älä käytä avointa luukkua vipuna sijoitettaessa laitetta kalustekaapin sisälle.
- Älä kohdista avattuun luukkuun liiallista voimaa.
- Tarkista, ettei luukkujen väliin jää esineitä.
- Älä käytä kahvaa tämän laitteen nostamiseksi tai siirtämiseksi.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisten ajastimien tai kauko-ohjainten kanssa.
- Älä suihkuta puhdistusaineita suoraan luukkuun, sillä ne voivat imeytyä rakoihin, joita on vaikea huuhdella, ja ajan mittaan ne voivat reagoida maalattujen paneelien tai teräksen kanssa.
- Jotta vältät lasipinnan naarmuuntumisen, älä vedä kattiloita tasolla vaan nosta niitä ja aseta ne uuteen haluttuun asentoon.

Asennus

- TÄTÄ LAITETTA **EI SAA ASENTAA** VENEISIIN TAI ASUNTOVAUNUIHIN.
- Tätä laitetta ei saa asentaa jalustan päälle.
- Ennen laitteelle suoritettavien toimenpiteiden suorittamista

FI

(asennus, huolto, asemointi tai siirto), varustaudu aina henkilönsuojaimilla.
- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avustamana.
- Tarkista, että kalusteessa on vaaditut aukot.
- Tarkista, että kalusteen materiaali kestää lämpöä.
- Laitteen mahdollisen ylikuumenemisen estämiseksi sitä ei saa asentaa koristeoven tai paneelin taakse.
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suoritettavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Anna sähköliitännät ammattitaitoisen teknisen henkilöstön tehtäväksi.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksien mukainen maadoitus on pakollinen.
- Käytä vähintään 90 °C:n lämpötilaa kestäviä johtoja.
- Virtajohtojen ruuvien kiristysmomentti liitinrimassa tulee olla välillä 1,5-2 Nm.
- Toimi varovaisesti jos ylimääräisiä sähkölaitteita kytketään. Liitosjohtoja ei saa päästää kosketuksiin kuumien keittoalueiden kanssa.
- Vain tekninen ja koulutettu henkilöstö saa asentaa ja vaihtaa tarvittaessa virtajohdon uuteen.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi, jos virtajohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.
- Mahdollista laitteen irrottaminen asennuksen jälkeen helppopääsyisellä pistokkeella tai kytkimellä, jos kyseessä on kiinteä liitäntä.
- Sijoita laitteen syöttölinjaan kaikkinapainen katkaisin, jonka kontaktien avausväli on sellainen, että irtikytkentä saadaan ylijänniteluokassa III, voimassaolevien asennusmääräysten mukaisesti.
- Tätä laitetta voidaan käyttää korkeintaan 2000 metriä merenpinnan yläpuolella.

Laitteen käyttötarkoitus

Laite on tarkoitettu ruokien kypsennykseen kotitalouskäytössä. Kaikenlainen muu käyttö on sopimatonta. Sitä ei saa käyttää:
- kaupan työntekijöille tarkoitetun keittiön alueella, toimistoissa ja muissa työtiloissa.
- maatiloissa/ maatilamatkailupaikoissa.
- hotelleissa, motelleissa ja vuokrahuoneistoissa asiakkaiden toimesta.
- aamiaismajoituspaikoissa (B&B).

Tämä käyttöohje

- Tämä käyttöohje on laitteen oleellinen osa ja siksi se on säilytettävä ehjänä sekä

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

Valmistajan vastuu

Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat:
- käyttötarkoitukseen nähden poikkeavasta käytöstä
- käyttöoppaassa olevien määräysten noudattamatta jättämisestä
- jonkin laitteen osan muuttamisesta
- muiden kuin laitteen alkuperäisten varaosien käytöstä.

Tyyppikilpi

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

Hävittäminen

Tämä laite on neuvoston sähkö- ja elektroniikkalaiteromuja (2012/19/EU) koskevan direktiivin mukainen, jonka vuoksi se tulee hävittää käyttöiän päättyessä erillään kotitalousjätteestä.

Tämä laite ei sisällä siinä määrin terveydelle ja ympäristölle haitallisia aineita, että sitä voitaisiin pitää vaarallisena voimassa olevien Euroopan neuvoston direktiivien mukaisesti.

Sähköjännite
Sähköiskun vaara

- Kytke pääkytkin pois päältä.
- Irrota sähköjohto sähköjärjestelmästä.

Laitteen hävittämiseksi:
- Katkaise sähköjohto ja ota se pois.
- Toimita laite käyttöiän loputtua sähkö- ja elektronisten laitteiden erilliskeräykseen tai anna se jälleenmyyjälle toisen vastaavan laitteen hankinnan yhteydessä.

Laitteen pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä.
- Toimita pakkausmateriaalit tarkoituksenmukaiseen erilliskeräykseen.

Muovipakkaukset
Tukehtumisen vaara

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

Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille

Fan forced mode

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

Energiatehokkuuden tekniset tiedot

Energiamerkintää ja ekosuunnittelua koskevien eurooppalaisten asetusten mukaiset tiedot annetaan erillisessä asiakirjassa, jotka toimitetaan tuotteen ohjeiden mukana.

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

Energian säästämiseksi

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

Tietoja energiankulutuksesta sammutettuna/valmiustilassa

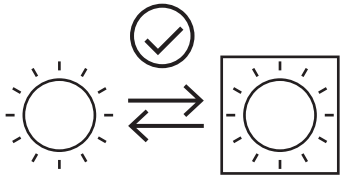
Kulutusta koskevat tekniset tiedot laitteen ollessa sammutettuna tai valmiustilassa ovat saatavilla

FI

sivustolla www.smeg.com kyseessä olevaa tuotetta käsittelevällä sivulla.

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".

Miten käyttöohjetta luetaan

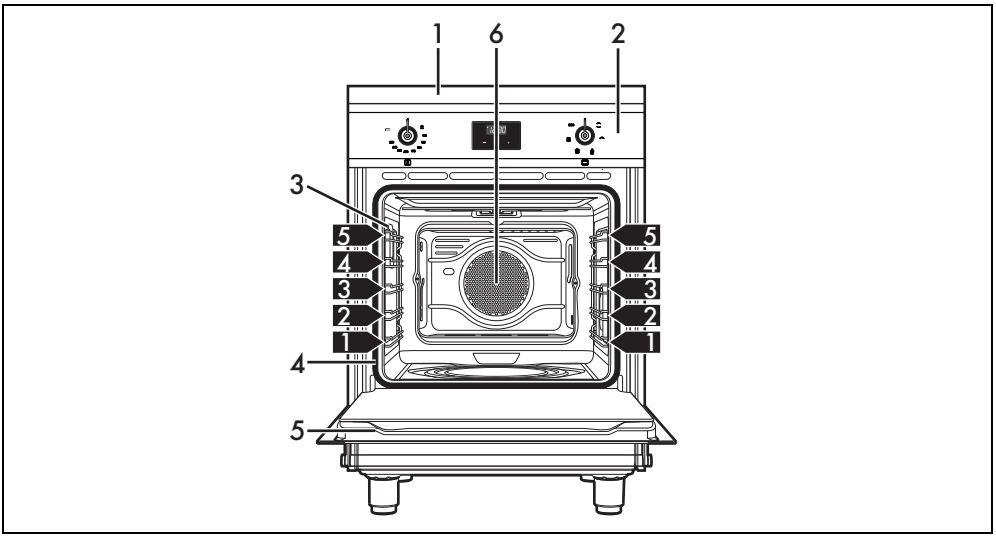
Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia kuvamerkkejä:

Varoitus/Huomio

Tieto/Ehdotus

KUVAUS

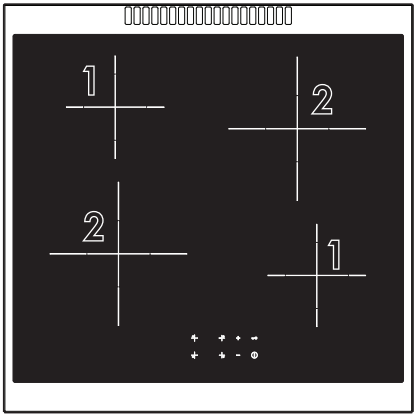
Yleinen kuvaus



1 Keittotaso
2 Ohjauspaneeli
3 Lamppu
4 Tiiviste
5 Luukku
6 Tuuletin

1,2,3... Kannatintaso

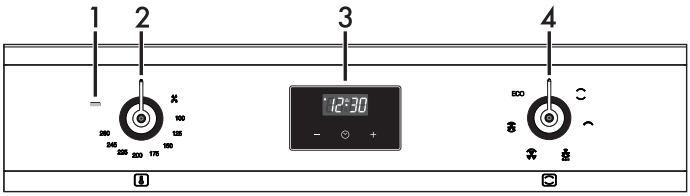
Keittotaso



Alue	Mitat K x L (mm)	Ø kattila minimi (mm)	Ø kattila suositeltu (mm)	Max absorboitu teho (W)*	Absorboitu teho Booster-toiminnon perusteella (W)*
1	150 x 150	90	150	1200	1600
2	210 x 210	130	210	1500	2000

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

Ohjauspaneeli



1 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.

2 Lämpötilakytkin

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

3 Digitaalinen ohjelmointilaite

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

4 Toimintokytkin

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

Induktiotoiminnon etuja

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

FI

- 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.

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. Symbolin ilmestyminen osoittaa, että määrätyn keittoalueen tehotasoa ei ole enää mahdollista lisätä.

Prioriteetti annetaan kronologisessa järjestyksessä ensimmäiseksi asetetulle alueelle.

Tehon ohjausmoduuli ei vaikuta laitteen kokonaismääräisen sähkön absorbointiin.

Muut osat

Uunin tasot

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

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 päälle:

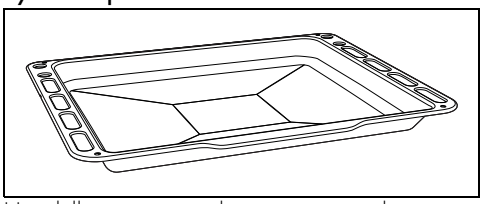
- kun luukku avataan;
- kun valitaan mikä tahansa toiminto, lukuun ottamatta toimintoa ECO.

Kun luukku on auki, sisävalaistusta ei ole mahdollista sammuttaa.

Lisävarusteet

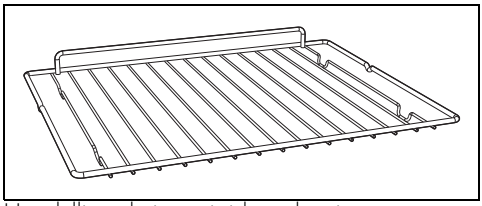
- Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia lisävarusteita.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat lisävarusteet on valmistettu voimassa olevien lakien mukaisista materiaaleista.
- Varustuksiin kuuluvia alkuperäisiä lisävarusteita tai ylimääräisiä lisävarusteita voidaan pyytää valtuutetuista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

Syvä uunipelti



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

Ritilä



Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

Esitoimenpiteet

Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

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

Ensimmäinen lämmitys

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

Laitteen lämpiämisen aikana

- tuuleta huonetta,
- äläkä oleskele siellä.

Perustoiminnot

Ensimmäinen virtakytkentä

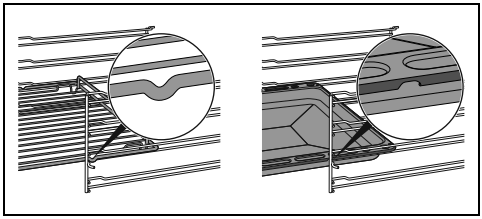
Kun virta kytketään ensimmäistä kertaa tai kun virta palautetaan virtakatkon jälkeen suoritetaan automaattinen tarkastus, joka kytkee päälle merkkivalot ja näytöt muutamaksi sekunniksi. Sen jälkeen laitetta voidaan käyttää normaaliin tapaan.

Lisävarusteiden käyttö

Ritilät ja uunipellit

Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti.

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



Aseta ritilät ja pellit varovasti uunitilaan niiden pysähtymiskohtaan asti.

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

Keittotason käyttö

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

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

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

Induktioliedellä käytettävät astiat

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

Käyttöön sopivat astiat:

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

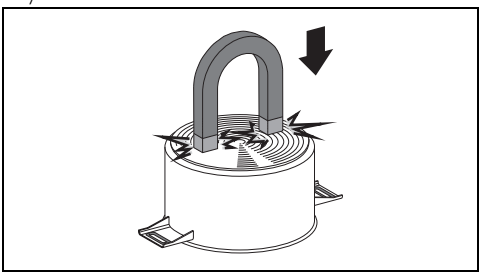
Käyttöön sopimattomat astiat:

- Kuparista, ruostumattomasta teräksestä,

FI

alumiinista, tulenkestävästä lasista, puusta, keramiikasta ja savesta valmistetut astiat.

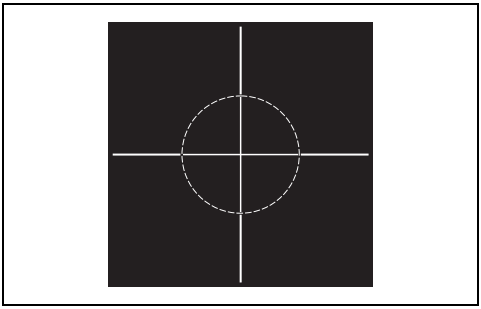
Tarkistaaksesi jos kattila on käyttöön sopiva, aseta magneetti sen pohjan lähelle: jos magneetti kiinnittyy pohjaan se soveltuu induktiokäyttöön. Jos käytettävissä ei ole magneettia, laita astiaan pieni määrä vettä, aseta se keittoalueelle ja laita keittolevy päälle. Jos näytölle ilmestyy symboli, kattila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



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

Keittoastian tunnistukseen liittyvät rajat

Keittoastian pohjan minimihalkaisija on merkitty ristillä keittoalueeseen.



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

Suojaus ylikuumenemista vastaan

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

Tehotasojen yhteenvetotaulukko

Tehoa voidaan säätää eri tasoilla. Alla annetusta taulukosta löytyvät erilaisiin kypsennyksiin liittyvät ohjeet.

Tehotaso	Soveltuu:
0	OFF-asento
1–2	Kypsennettävän ruoan määrä on pieni (minimitehot)
3–4	Kypsennys
5–6	Kypsennettävän ruoan määrä on suuri, suuria kappaleita paistetaan
7–8	Paisto, ruskistus jauholla
9	Paisto
P	Kiehauta suuria määriä vettä (maksimiteho, katso "Booster-toiminto")

Booster-toiminto

Ks. Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Booster-toiminnon avulla astiaa voidaan kuumentaa maksimiteholla rajoitetun ajan. Se on hyödyllinen suurten vesimäärien kiehauttamiseen lyhyessä ajassa.

Kun alue on valittu:

1. Vie tehotaso kohtaan 9.
2. Paina uudelleen näppäintä +; näytölle ilmestyy symboli P.

Booster-toiminto jää päälle korkeintaan 10 minuutiksi, jonka kuluttua tehotaso laskee automaattisesti takaisin tasolle 9.

Booster-toiminnon kytkemiseksi pois päältä riittää, että keittoalueen tehotasoa vähennetään tai laite sammutetaan.

Ajastettu paisto

Tämän toiminnon avulla on mahdollista ohjelmoida jokaisen yksittäisen keittoalueen automaattinen sammuttaminen käyttäjän asettaman määrätyn ajanjakson kuluttua (välillä 1 - 99 minuuttia).

Ajastetun kypsennyksen asettamiseksi:

1. Aseta astia keittoalueen päälle ja valitse alueen tehotaso.
2. Valitse kyseinen keittoalue.
3. Paina yhtä aikaa näppäimiä — ja +.
4. Valitun alueen näytöllä näkyy symboli t.

5. Vilkkuva 00 symboli ilmestyy painikkeiden ⏻ ja 🔑 väliin.
6. Valitse haluttu aika käyttämällä näppäimiä — ja +; pidä niitä painettuna nopeaa etenemistä varten.
7. Paina näppäimiä — ja + yhtä aikaa peruuttaaksesi toiminnon.

Toiminto voidaan kytkeä päälle useammille keittoalueille samanaikaisesti.

Voit muuttaa aikaa milloin tahansa edellä kuvatulla tavalla.

Ajastinta ei ole mahdollista kytkeä päälle jos valitun keittoalueen tehotaso on asetettu kohtaan nolla (0).

Ohjausten lukitus

Tämä toiminto on suunniteltu kaikkien tason näppäinten lukitsemiseen.
Se on aina päällä kun taso kytketään päälle.
Se lukitsee kaikki muut näppäimet, lukuun ottamatta itsensä ja ON/OFF-näppäintä ⏻.

Tämä toiminto on hyödyllinen puhdistustoimenpiteiden aikana ja tahattomien kosketusten estämiseksi.

Ohjausten lukituksen kytkemiseksi päälle, vähintään yksi keittoalue päällä:

1. Paina näppäintä 🔑 vähintään sekunnin ajan.
2. Näytön led-valo syttyy 2 sekunniksi merkiksi siitä, että toiminto on aktivoitu.

Ohjausten lukituksen kytkemiseksi pois päältä, paina näppäintä 🔑 vähintään sekunnin ajan.

Se on aina päällä kun taso kytketään päälle.

Turvallisuusominaisuudet

Ks. Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Keittoajan rajoitus

Laitteessa on automaattinen laite, joka rajoittaa käyttöaikaa.

Jos astian kypsennysasetuksia ei muuteta, maksimaalinen käyttöaika riippuu valitusta tehosta.

Kun käyttöajan rajoitinlaite kytkeytyy päälle, astian kuumennus kytkeytyy pois päältä.

Tehotaso	Paistoajan maksimaalinen kesto
1 - 8	10 tuntia
9	3 tuntia
Booster (P)	10 minuuttia

Jäännöslämmön merkit

Kun keittoalueet sammutetaan, jos niiden lämpötila ylittää määrätyn turvarajan, vastaavaan näyttöön ilmestyy symboli ▢. Kun lämpötila laskee kyseisen turvarajan alle, symbolit poistuvat.

Suojaus ylikuumenemista vastaan

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

Kun määrätyt turvarajat saavutetaan, yksi tai useampi kypsennysalue kytketään pois päältä. Raja-arvossa, jos sisäinen lämpötila on erittäin korkea, laite sammutetaan automaattisesti.

Virheilmoitukset

Toimintahäiriön tai epänormaalin toiminnan sattuessa näyttöön ilmestyy viesti, joka sisältää virheeseen liittyvän koodin.

Virhekoodit alkavat aina kirjaimella "F", jota seuraa numero tai kirjain (esim. "Ft tai F4").

Virheet, joiden koodi on:

- "Fc"
- "Ft"
- "FE"

Osoittavat laitteen tai sen osan ylikuumentuneen, joten laite on sammutettava välittömästi, poistettava kaikki astiat ja annettava sen jäähtyä.

Jos nämä virheet jatkuvat tai näkyviin tulee erilaisia virheitä, kirjoita koodi ylös ja ota

FI

yhteyttä tekniseen tukeen.

Jäännöslämmön merkkejä ei käsitetä virhekoodeiksi.

Säilytystilan käyttö (jos läsnä)

Katso turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

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

Uunin käyttö

Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Pääuunin käynnistys

Uunin käynnistämiseksi:

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

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

Perinteisten paistotoimintojen lista

Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia toimintoja.

STAATTINEN

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

ALALÄMPÖ KIERTOILMA

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

GRILLI

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

KIERTOILMAGRILLI

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

KIERTOILMA

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

ECO

ECO

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

Vältä uuninluukun avaamista paiston aikana ECO-toiminnolla.

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

VAPOR CLEAN (vain joissakin malleissa)

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

Digitaalinen ohjelmointi

— Vähennysnäppäin

Kellonajan säätönäppäin

+ Lisäysnäppäin

Kellonajan asetus

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

Ensimmäisen käytön yhteydessä tai jos virta katkeaa, laitteen näyttöön ilmestyvät vilkkuvat numerot 0:00.

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

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

Ajastettu kypsennys

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

1. Pidä painettuna kellonajan näppäintä, kunnes esiin tulee symboli 4.
2. Paina kellonajan näppäintä uudelleen. Näytölle ilmestyvät symbolit A ja kirjoitus A dur vuorotelleen senhetkisen kellonajan kanssa.
3. Käytä lisäys- + ja vähennysnäppäintä — haluttujen paistominuuttien asettamiseksi.
4. Valitse paistotoiminto ja -lämpötila.
5. Odota noin 5 minuuttia painamatta mitään näppäintä toiminnon aktivoimiseksi. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika yhdessä symbolien ja A kanssa.

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

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

Yli 10 tuntia kestävää paistoaikaa ei ole mahdollista ohjelmoida.

Asetetun ohjelmoinnin nollaamiseksi pidä samanaikaisesti painettuna lisäys- + ja vähennysnäppäimiä — ja siirry uunin manuaaliseen sammutukseen.

Ohjelmoitu paisto

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

1. Aseta paistoaika edellisessä kappaleessa Ajastettu kypsennys kuvattuun tapaan.
2. Paina kellon näppäintä 2 sekuntia.
3. Paina kellonajan näppäintä uudelleen. Näytölle ilmestyvät vuorotellen numerot A 0:00 ja kirjoitus A dur kun taas symboli A vilkkuu. (esimerkiksi nykyinen kellonaika on 17.30).
4. Käytä näppäintä — tai + haluttujen minuuttien asettamiseksi. (esimerkiksi 1 tunti).
5. Paina kellonajan näppäintä. Näytölle ilmestyy kirjoitus A End vuorotelleen

FI

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 nykyinen kellonaika ja symbolit ja syttyvät.
8. Valitse paistotoiminto ja -lämpötila.
9. Paiston päätyttyä kuumentavat osat kytkeytyvät pois päältä. Näytöllä oleva symboli sammuu, symboli A vilkkuu ja kuuluu äänimerkki.
10. Käännä paistotoiminto- ja lämpötilakytkin kohtaan **0**.
11. Äänimerkin sammuttamiseksi riittää, että painetaan mitä tahansa ohjelmointilaitteen kellon näppäintä.
12. Paina samanaikaisesti näppäimiä — ja + asetetun ohjelmoinnin nollaamiseksi.

Yli 10 tuntia kestävää paistoaikaa ei ole mahdollista ohjelmoida.

Yli 24 tuntia ylittäviä ohjelmoituja paistoja ei ole mahdollista asettaa.

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

Minuuttiajastin

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

Minuuttiajastin voidaan käynnistää milloin tahansa.

1. Pidä painettuna kellonajan säätönäppäintä muutaman sekunnin ajan. Näytölle ilmestyvät vilkkuvat numerot 0:00 ja symboli tuntien ja minuuttien väliin.
2. Käytä lisäys- + ja vähennysnäppäintä — haluttujen minuuttien asettamiseksi.
3. Odota noin 5 minuuttia painamatta mitään näppäintä ajastimen säädön päättämiseksi. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika ja symbolit ja .

Äänimerkki kytkeytyy asetetun ajan päättyessä.

4. Paina vähennysnäppäintä — äänimerkin sammuttamiseksi.

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

Asetuksien muokkaus

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

Asetuksien peruutus

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

Merkkiäänen valinta

Merkkiääntä voidaan säätää 3 eri sävellajissa.

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

Paina vähennysnäppäintä — erilaisen merkkiäänen valitsemiseksi.

Neuvoja paistamiseen

Yleisiä ohjeita

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

Neuvoja lihan paistamiseen

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

Neuvoja grillaukseen

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

Neuvoja leivonnaisten ja piparien paistamiseen

- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan laadusta ja tiiviydestä.
- Tarkistaaksesi että leivonnainen on sisältä kypsää: paistoajan päätyttyä, työnnä hammastikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan. Jos leivonnainen ei jää kiinni hammastikkuun, se on kypsä.
- Jos leivonnainen laskee, kun se poistetaan uunista, vähennä asetettua lämpötilaa seuraavan paiston yhteydessä noin 10°C ja valitse mahdollisesti pidempi paistoaika.

Neuvoja paistoon kahdella tasolla:

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

Neuvoja sulatukseen ja kohotukseen

- Aseta sulatettavat 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 nesteen kanssa.
- Herkimmät osat voidaan peittää alumiinifoliolla.
- Hyvää kohotusta varten aseta uunitilan pohjalle vettä sisältävä astia.

FI

Suuntaa-antava paistotaulukko

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

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

Ruokalajit	Paino (Kg)	Toiminto	Taso	Lämp. (°C)	Aika (minuutteina)	
Kanipaisti	1,5	KIERTOILMA	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkkunapaisti	3	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180 - 190	110 - 120	
Painosylttyä uunissa	2 - 3	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180 - 190	170 - 180	
Kanapaisti	1,2	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180 - 190	65 - 70	
					Puoli 1	**Puoli 2**
Porsaankyljykset	1,5	KIERTOILMAGRILLI	4	260	15	5
Kyljykset	1,5	KIERTOILMAGRILLI	4	260	10	10
Porsaan pekonifilee	0,7	GRILLI	5	260	7	8
Sianliha filee	1,5	KIERTOILMAGRILLI	4	260	10	5
Häränliha filee	1	GRILLI	5	260	10	7
Kirjolohi	1,2	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	150 - 160	35 - 40	
Merikrotti	1,5	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	160	60 - 65	
Piikkikampela	1,5	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	160	45 - 50	
Pizza	1	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	260	8 - 9	
Leipä	1	KIERTOILMA	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia - leipä	1	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180 - 190	20 - 25	
Kuivakakku	1	KIERTOILMA	2	160	55 - 60	
Piirakka	1	KIERTOILMA	2	160	35 - 40	
Ricottakakku	1	KIERTOILMA	2	160 - 170	55 - 60	
Täytetyt nyytit	1	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	160	20 - 25	
Kermakakku	1,2	KIERTOILMA	2	160	55 - 60	
Tuulihatut	1,2	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180	80 - 90	
Sokerikakku	1	KIERTOILMA	2	150 - 160	55 - 60	
Riisikakku	1	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	160	55 - 60	

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

Ruokalajit	Paino (Kg)	Toiminto	Taso	Lämp. (°C)	Aika (minuutteina)
Briossit	0,6	KIERTOILMA	2	160	30 - 35
Taulukossa osoitettuihin aikoihin ei kuulu esilämmitysaikoja ja niitä on pidettävä viitteellisinä.					

PUHDISTUS JA HUOLTO

Laitteen puhdistus

Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Pintojen puhdistus

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

Päivittäinen puhdistus

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

Ruokatahrat tai jäämät

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

Lasikeraamisen keittotason puhdistus

Katso turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

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

Ruokatahrat tai jäämät

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

Käytä vain valmistajan toimittamia puhdistusaineita.

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

FI

Kytkimet

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

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

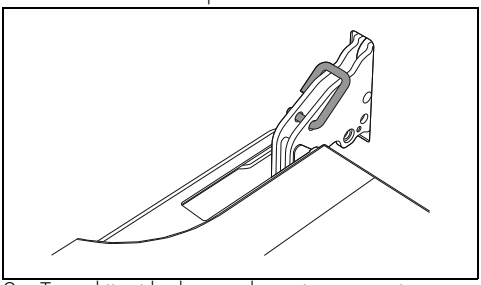
Luukun puhdistus

Luukun irrottaminen

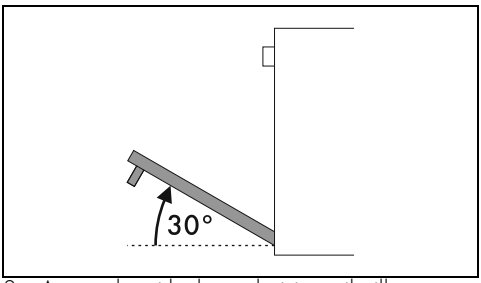
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku ja asettaa se astiapyyhkeen päälle.

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

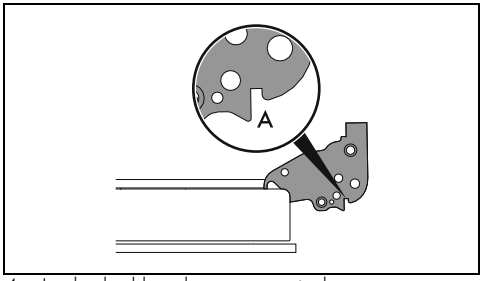
1. Avaa luukku kokonaan ja aseta kaksi tappia kuvassa osoitettujen saranoiden aukkoihin.



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



3. Asettaaksesi luukun takaisin paikoilleen, aseta saranat tarkoituksenmukaisiin uunissa oleviin aukkoihin ja varmista, että **A**-urat asettuvat kunnolla aukkoihin.



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

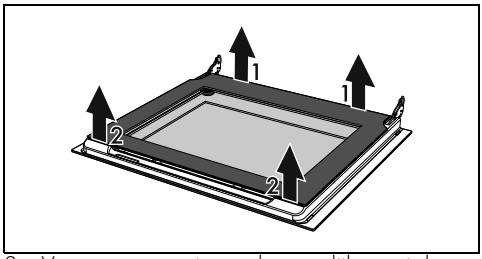
Luukun lasin puhdistaminen

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

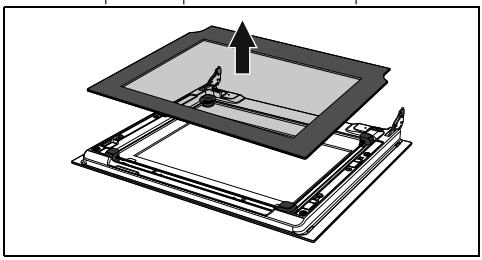
Sisälasien irrottaminen

Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun lisälasit voidaan irrottaa.

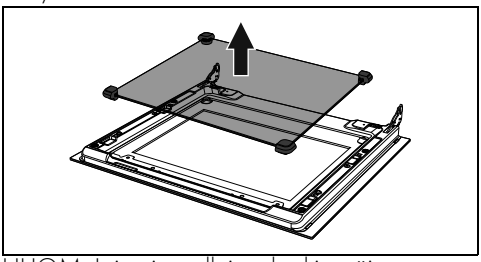
1. Lukitse luukku asianmukaisilla pienillä tapeilla.
2. Vapauta sisälasin taaemmat tapit vetämällä takaosaa varovaisesti yläsuuntaan noudattaen liikettä, joka osoitetaan nuolilla 1.



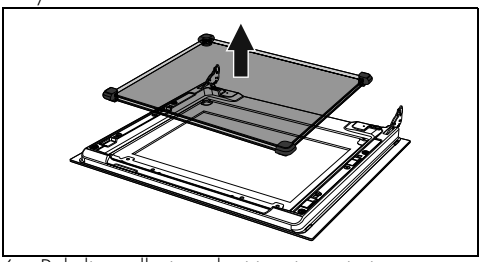
3. Vapauta etutapit noudattaen liikettä, joka osoitetaan nuolilla 2
4. Tämä jälkeen poista sisälasi etuprofiilista.



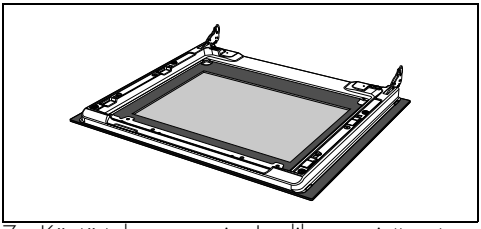
5. Irrota keskilasiyksikkö nostamalla sitä yläsuuntaan.



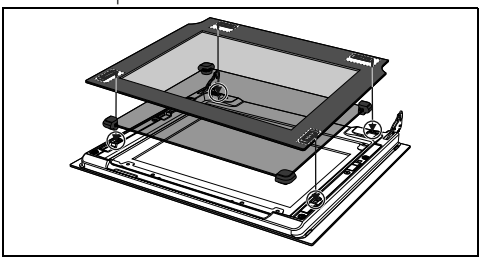
HUOM: Joissain malleissa keskimmäinen lasiyksikkö muodostuu kahdesta lasista.



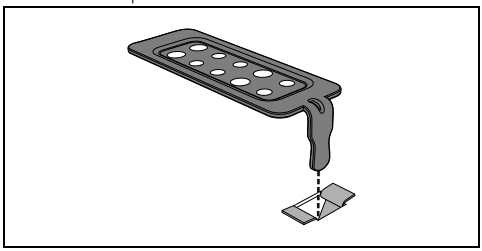
6. Puhdista ulkoinen lasi ja aiemmin irrotetut lasit.



7. Käytä talouspaperia. Jos lika on pinttynyt, pese lasi kostealla sienellä ja neutraalilla pesuaineella.
8. Laita keskilasiyksikkö takaisin ja aseta sisälasi paikalleen.



9. Varmista, että sisälasin 4 tappia asettuvat kunnolla paikalleen luukkuun.



Kypsennystilan puhdistus

Kypsennystilan hyvän kunnon kannalta se tulee puhdistaa säännöllisesti ja kylmiltään.

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

Puhdistusta varten poista kaikki irrotettavat osat.

Puhdistuksen helpottamiseksi, irrota:

- luukku;
- ritilöiden/peltien kannattimet.

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

Kuivaus

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

Jokaisen kypsennyksen lopussa:

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

Ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen

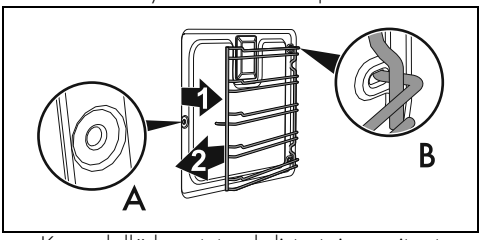
Ritilöiden/peltien kannattimet irrottamalla sivuseinät voidaan puhdistaa helpommin.

Ritilöiden/peltien kannattimien irrottamiseksi:

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

FI

sitten kiinnityskohdista taustapuolella B.



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

Vapor Clean (vain joissakin malleissa)

Katso turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

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

Esitoimenpiteet

Ennen **Vapor Clean** -toiminnon käynnistystä:

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

Suorita korkeintaan 20 suihketta.

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

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

Vapor Clean -asetus

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

Vapor Clean -toiminnon päättyminen

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

Paremman hygieenisyyden vuoksi ja jotta voidaan estää pahojen hajujen tarttumista ruokiin:

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

Kumikäsineiden käyttöä suositellaan näiden toimenpiteiden aikana.

Vaikeasti saavutettavien kohtien manuaalisen puhdistuksen helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku.

Ylimääräinen huolto

Neuvoja tiivisteen huoltoon

Tiivisteen on oltava pehmeä ja joustava.

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

Sisävalon lampun vaihto

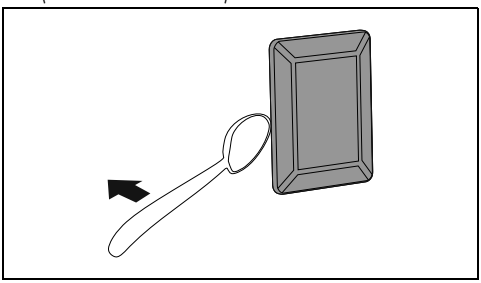
Sähköjännite
Sähköiskun vaara

- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.

Sähköjännite
Sähköiskun vaara

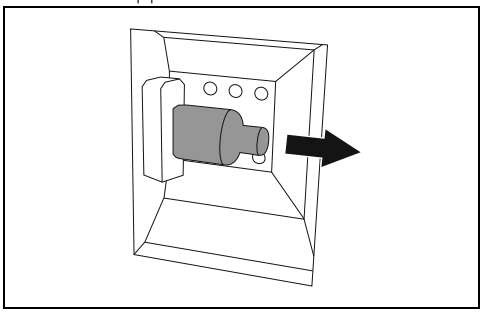
- Käytä suojakäsineitä.

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



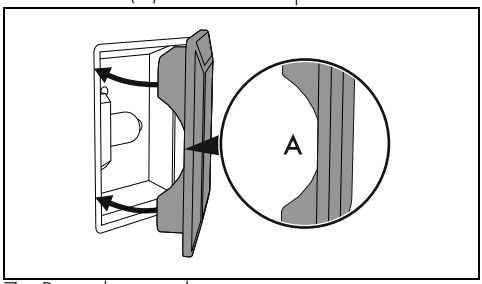
Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.

4. Irrota lamppu.



Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.

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



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

FI

ASENNUS

Laitteen saa asentaa pätevä teknikko voimassa olevia määräyksiä noudattamalla.

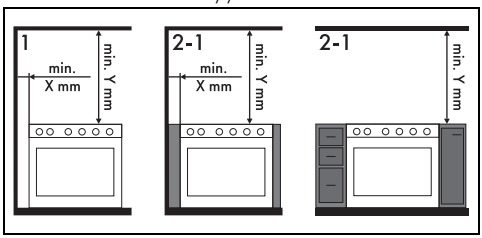
Asemointi

Katso turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Tämä laite, asennustyypistä riippuen, kuuluu luokkiin:

Luokka 1	Vapaa asennus
Luokka 2 - alaluokka 1	Kalusteasennus

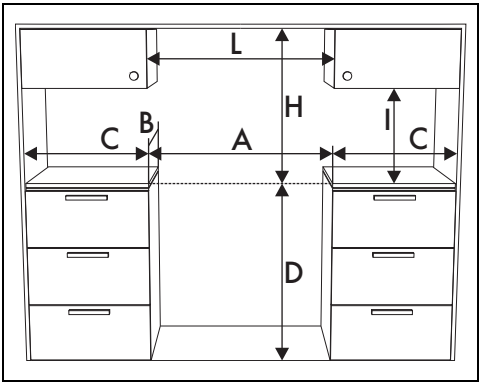
Laite voidaan sijoittaa lähelle seiniä, jotka ylittävät työskentelytason korkeuden, vähintään X mm:n etäisyydelle laitteen sivusta. Työtason päälle asetettujen hyllyjen välillä tulee olla vähintään Y mm etäisyys.



X	150 mm
Y	750 mm

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

Laitteen mitat

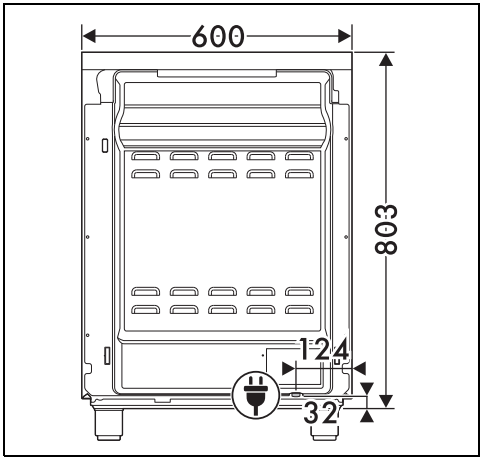


A	600 mm
B	600 mm
C[1]	min. 150 mm
D	873 - 913 mm
H	750 mm
I	450 mm
L[2]	600 mm

[1] Minimietäisyys sivuseinistä tai muista tulenaroista materiaaleista.

[2] Kaapin minimileveys (=A)

Laitteen mitat



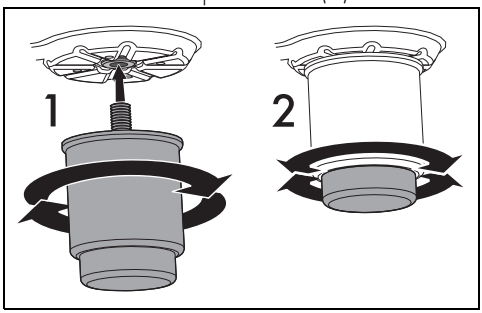
Sähköliitännän asento

Laitteen asettaminen tasoon

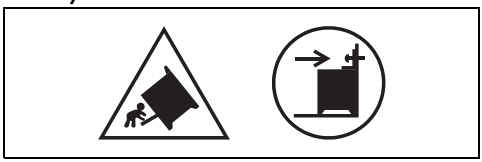
Ks. Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

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

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



Kiinnitys seinään

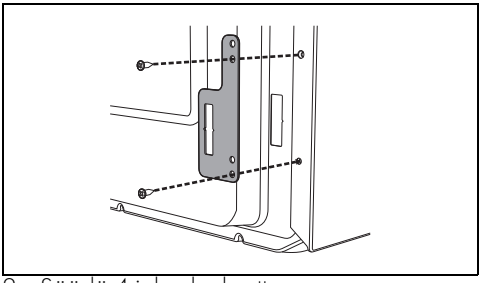


Edellä mainitut symbolit viittaavat vakautuslaitteiden puuttumisesta aiheutuvaan vaaraan ja niiden oikean asennuksen

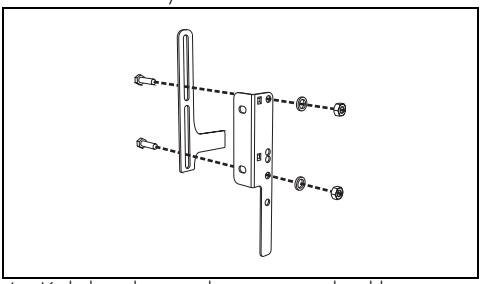
tärkeyteen.

Laitteen kaatumisen estämiseksi tulee asentaa vakautuslaitteet.

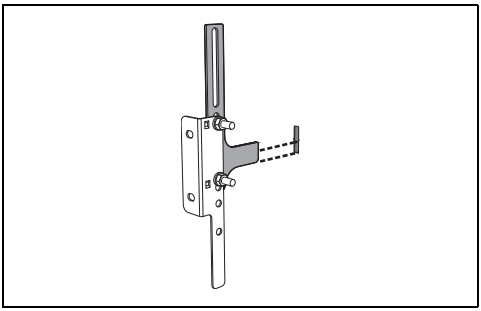
1. Ruuvaa kiinnityslevy seinään laitteen takaosaan.



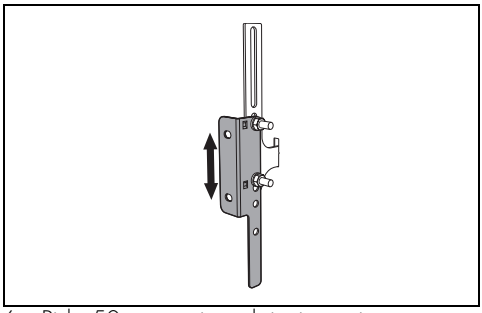
2. Säädä 4 jalan korkeutta.
3. Kokoa kiinnityskannatin.



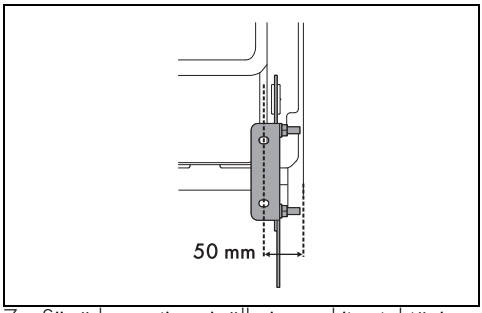
4. Kohdista kiinnityskannattimen koukku seinäkiinnityksessä käytetyn levyn alustan kanssa.



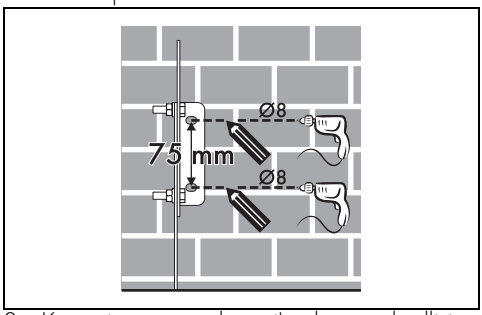
5. Kohdista kiinnityskannattimen alusta lattiaan asti ja kiristä ruuvit saadaksesi ne oikeisiin arvoihin.



6. Pidä 50 mm etäisyys laitteiston sivusta kannattimen aukkoihin.



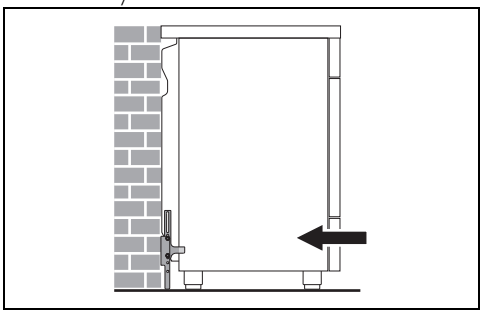
7. Siirrä kannatin seinälle ja merkitse tehtävien reikien paikat seinään.



8. Kun seinään on tehty rei'ät, käytä tulpallisia ruuveja kannattimen kiinnittämiseksi seinään.

FI

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



Sähköliitäntä

Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Yleisiä tietoja

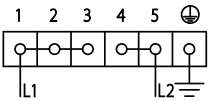
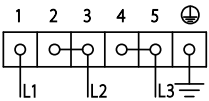
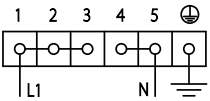
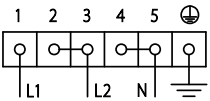
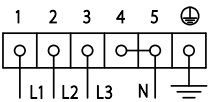
Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet vastaavat tyyppikilven tietoja.

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

Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

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

Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

220-240 V 2~ 3 x 10 mm² kolminapainen johto	
220-240 V 3~ 4 x 4 mm² nelinapainen johto	
220-240 V 1N~ 3 x 10 mm² kolminapainen johto	
380-415 V 2N~ 4 x 4 mm² nelinapainen johto	
380-415 V 3N~ 5 x 1,5 mm² viisinapainen johto	

Osoitetut arvot viittaavat johdon sisäiseen läpimittaan.

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

Kiinteä liitäntä

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

Australian ja Uuden-Seelannin markkinoille

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

Tehon rajoitusvalikko

- Tämän toiminnon avulla voit määrittää keittotason enimmäistehon.
- Keittotaso toimitetaan tehtaalta maksimiteholla 7,2 kW, mutta se voidaan säätää toimimaan 6,0, 3,5 ja 2,8, 2,2, 1,6 ja 1,0 kW:ntehoilla.

Seuraavalla menettelyllä voidaan säätää enimmäisteho 7,2 kW:sta 2,8 kW:iin (korkeat tehotasot):

1. Ennen säätöön ryhtymistä, sammuta kaikki levyt.
2. Kytke laite irti sähköverkosta.
3. Kytke laite takaisin sähköverkkoon.

Suorita seuraavat toimenpiteet 30 sekunnin sisällä uudelleenkytkennästä:

4. Pidä painettuna näppäintä ohjausten vapauttamiseksi.
5. Paina näppäimiä ja yhtä aikaa.

- Äänimerkki kuuluu ja näytöllä näytetään nykyinen tehoarvo:

6. Käytä näppäimiä ja arvon vaihtamiseksi.

- Tallenna uusi tehoarvo painamalla

samanaikaisesti painikkeita ja .
Laite kytkeytyy pois päältä ja se on kytkettävä uudelleen päälle, jotta voit käyttää sitä uudella rajoituksella.

- Jos et halua tallentaa muutoksia riittää, että näyttöön ei kosketa vähintään 60 sekuntiin.

Seuraavalla menettelyllä voidaan säätää enimmäisteho 2,8 kW:sta 1,0 kW:iin (matalat tehotasot):

1. Noudata samoja ohjeita, jotka annettiin edellä, kohtaan 4 asti.
2. Paina näppäimiä ja yhtä aikaa.

- Äänimerkki kuuluu ja näytöllä näytetään nykyinen tehoarvo:

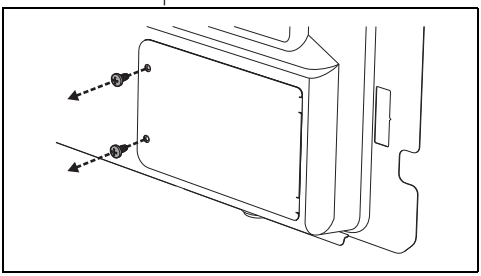
3. Käytä näppäimiä ja arvon vaihtamiseksi.

- Tallenna uusi tehoarvo painamalla samanaikaisesti painikkeita ja .
Laite kytkeytyy pois päältä ja se on kytkettävä uudelleen päälle, jotta voit käyttää sitä uudella rajoituksella.
- Jos et halua tallentaa muutoksia riittää, että näyttöön ei kosketa vähintään 60 sekuntiin.

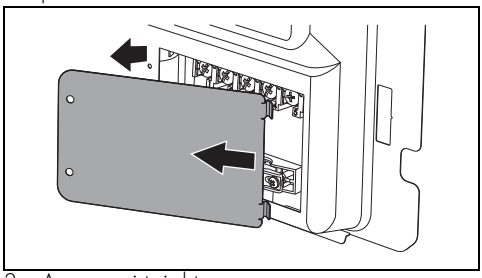
Pääsy liitinrimaan

Virtajohdon kytkemiseksi, siirry takana olevan suojuksen päällä olevalle liitinrimalle:

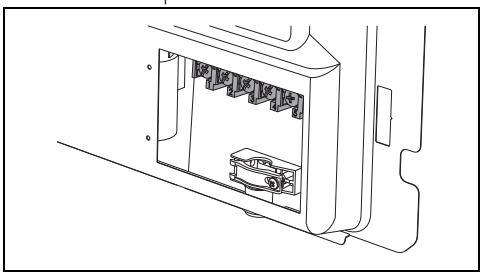
1. Irrota ruuvit, jotka kiinnittävät luukun takana olevaan suojukseen



2. Käännä luukkua kevyesti ja irrota se paikoiltaan.

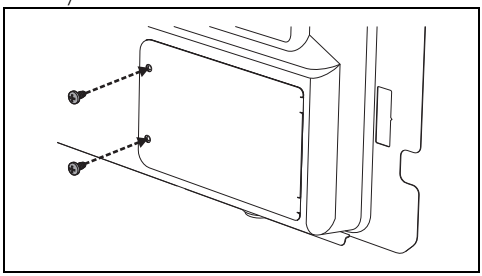


3. Asenna virtajohto.



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.



Ohjeet asentajalle

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

FI

käyttäjälle tarvittavat ohjeet sen asianmukaiseen käyttöön.