

VAROITUKSIA	359	Perustoiminnot	370
Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	359	Lisävarusteiden käyttö	370
Asennus	364	Keittotason käyttö	370
Laitteen käyttötarkoitus	365	Säilytystilan käyttö (jos läsnä)	373
Tämä käyttöohje	365	Unin käyttö	373
Valmistajan vastuu	366	Digitaalinen ohjelmointilaitte	374
Tyypikilpi	366	Neuvoja paistamiseen	377
Hävittäminen	366	Suuntaa-antava paistotaulukko	377
Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille	366	PUHDISTUS JA HUOLTO	379
Energiatehokkuuden tekniset tiedot	366	Laitteen puhdistus	379
Energian säästämiseksi	366	Lasikeraamisen keittotason puhdistus	379
Valonlähteet	366	Kytkimet	380
Miten käyttöohjetta luetaan	367	Luukun puhdistus	380
KUVAUS	367	Kypsennystilan puhdistus	381
Yleinen kuvaus	367	Pyrolyysi (vain joissakin malleissa)	382
Keittotaso	368	Ylimääräinen huolto	383
Ohjauspaneeli	368	ASENNUS	384
Muut osat	369	Asemointi	384
Lisävarusteet	369	Sähköliitäntä	386
KÄYTTÖ	370	Tehon rajoitusvalikko	387
Esitoimenpiteet	370	Ohjeet asentajalle	388

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

VAROITUKSIA

Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset

Henkilövahingot

- Laite ja siihen kuuluvat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Pidä lapset poissa laitteen läheisyydestä.
- Käytön aikana laite kuumenee. Varo koskemasta uunin sisällä olevia lämmityselementtejä.
- Suojaa käsiä uunikintailia 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. Ylikuumentamisen vaara.
- Käytön jälkeen laita keittoalueet pois päältä, jotka ovat edelleen erittäin kuumia, vaikka ne olisivatkin pois päältä. Älä koske keittotason pintaa.
- Kypsennystä on aina valvottava. Lyhytaikaista paistoa on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Valvomaton ruoanlaitto käyttäen rasvaa ja/ tai öljyä voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan sammuta laite ja peitä sitten liekki esimerkiksi kannella tai huovalla.
- Älä käytä Booster ja/ tai Double Booster -toimintoja (jos läsnä) rasvaisten tai öljyisten ruokien lämmittämiseen. Tulipalovaara.
- Älä aseta metalliesineitä, kuten astioita tai ruokailuvälineitä, keittotason pinnalle, sillä ne voivat ylikuumentua.
- Älä käytä kypsennyksessä säilyketölkkejä, suljettuja astioita tai muoviasiatioita.
- Älä työnnä teräviä metalliesineitä (keittiövälineitä tai työkaluja) laitteessa oleviin aukkoihin.
- Älä käytä tai säilytä tulenarkoja materiaaleja laitteen läheisyydessä.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Paiston aikana uunin luukun on oltava kiinni.
- Jos ruoka-aineita käsitellään paiston aikana tai paiston lopussa, avaa luukku 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi päästäksesi höyryn pois ja avaa luukku vasta sitten kokonaan.
- Älä avaa säilytystilaa (jos läsnä) kun uuni on päällä ja kuuma.
- Säilytystilan (jos läsnä) sisällä olevat esineet voivat olla erittäin kuumia myös uunin käytön jälkeen.
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- Älä koskaan irrota pistoketta (jos läsnä) johdosta vetämällä.
- ÄLÄ KÄYTÄ TAI SÄILYÄ TULENARKOJA MATERIAALEJA SÄILYTYSTILASSA (JOS SELLAINEN ON) TAI LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ.
- ÄLÄ KÄYTÄ SPRAY-SUIHKEITA TÄMÄN LAITTEEN

LÄHEISYYDESSÄ KUN SE ON TOIMINNASSA.

- ÄLÄ TEE MUUTOKSIA LAITTEESEEN.
- Pue aina henkilösuojaimet ennen laitetta koskevien toimenpiteiden suorittamista (asennus, huolto, 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 lamppeja, älä käytä niitä kodin valaistukseen.
- Älä koskaan yritä korjata laitetta yksin tai ilman pätevän teknikon apua.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi, jos virtajohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.
- Jos lasikeraamiseen pintaan syntyy halkeamia, rakoja tai pinta rikkoutuu, sammuta laite välittömästi. Kytke virta pois

päältä ja ota yhteys tekniseen huoltoon.

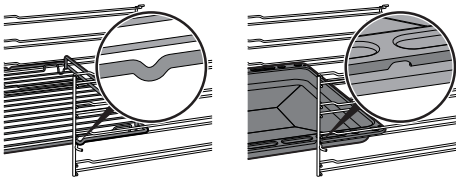
- Älä koske tai puhdistu keittotason pintaa toiminnan aikana tai kun jäännöslämmön merkkivalot palavat.
- Laita kytkinten lukitus päälle, jos läsnä on lapsia tai kotieläimiä, jotka ylettyvät keittotasolle.
- Käytön jälkeen sammuta levyt. Älä koskaan luota yksinomaan keittoastioiden tunnistimeen.
- Kiinnitä 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 induktiokeittotaso kuuluu ryhmään 2 ja luokkaan B (EN 55011).

Laitteelle aiheutuvat vahingot

- Älä puhdistu uunin lasiluukkaa 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 luukua asettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasin päälle.
- Astiat tai pannut on asetettava keittotasoin 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, nikkeloityt, kromatut osat) puhdistuksessa klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita luukun lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhemaisia tuotteita, tahrannoistoaaineita tai teräsvillaa).
- Lasikeraaminen pinta on erittäin iskunkestävä, vältä silti kiinteiden ja painavien esineiden putoamista keittotason pinnalle, sillä ne voivat aiheuttaa sen rikkoutumisen.
- Älä käytä avointa luukkua vipuna sijoitettaessa laitetta kalustekaapin sisälle.
- Älä kohdistavattuuun 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.

Lämpötila-anturi (jos läsnä)

- Älä koske lämpötila-anturin tankoa tai kärkeä kun sitä on käytetty.
- Suojaa käsiä uunikintailla kun lämpötila-anturia käytetään.
- Älä naarmuta tai vahingoita emaloituja tai kromattuja pintoja lämpötila-anturin jakkiliittimellä tai kärjellä.
- Älä työnnä lämpötila-anturia laitteessa oleviin aukkoihin ja koloihin.
- Kun lämpötila-anturi ei ole käytössä, varmista, että suojaava metallikorkki on kiinnitetty oikein.

- Lämpötila-anturia ei saa jättää ilman valvontaa.
- Älä anna lasten leikkiä anturilla.
- Varo anturin terävistä osista syntyviä vaaroja.
- Älä koskaan irrota lämpötila-anturia pistorasiasta tai ruoasta vetämällä.
- Varo ettei lämpötila-anturi tai sen johto jää luukun väliin.
- Varo ettei lämpötila-anturi tai sen johto joudu kosketukseen lämmityselementtien kanssa uunitilan sisällä.
- Lämpötila-anturin osat eivät saa joutua kosketukseen uunitilan seinien, lämmityselementtien, ritilöiden tai peltien kanssa kun ne ovat vielä kuumia.
- Lämpötila-anturia ei saa säilyttää laitteen sisällä.
- Poista lämpötila-anturi uunista ennen pyrolyysiä (jos läsnä).
- Älä käytä lämpötila-anturia pyrolyysin aikana (jos läsnä).
- Varmista, että anturin liitin on kytketty oikein.
- Älä käytä anturia ruokien asettamiseksi tai poistamiseksi uunitilasta.
- Käytä yksinomaan tämän laitteen mukana toimitettua lämpötila-anturia.
- Ennen pyrolyysin käynnistämistä, poista paistotilan sisältä edellisistä paistoista jäljelle jääneet suuret ruokajäämät tai valumat.
- Ennen pyrolyysin käynnistämistä, ota kaikki lisävarusteet pois uunitilan sisältä, mukaan lukien sivukannattimet.
- Ennen pyrolyysin käynnistämistä, sammuta polttimet tai keittotason sähkölevyt.
- 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.
- Varmista ennen pyrolyysiprosessin aloittamista, että luukku on täysin kiinni.

Asennus

- **TÄTÄ LAITETTA EI SAA ASENTAA VENEISIIN TAI ASUNTOVAUNUIHIN.**
- Tätä laitetta ei saa asentaa jalustan päälle.
- Ennen laitteelle suoritettavien toimenpiteiden suorittamista (asennus, huolto, asemointi tai siirto), varustaudu aina henkilönsuojaimilla.
- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avustamana.
- Tarkista, että kalusteessa on

Pyrolyysilaitteille

- Pyrolyysin aikana pinnat voivat saavuttaa normaalia korkeampia lämpötiloja. Pidä lapset loitolla.

vaaditut aukot.

- Tarkista, että kalusteen materiaali kestää lämpöä.
- Laitteen mahdollisen ylikuumentumisen estämiseksi sitä ei saa asentaa koristeoven tai paneelin taakse.
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suoritettavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Anna sähköliitännät ammattitaitoisen teknisen henkilöstön tehtäväksi.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksiin 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 helpopääsyisellä pistokkeella tai kytkimellä, jos kyseessä on kiinteä liitäntä.

- Sijoita laitteen syöttölinjaan kaikkinaapainen katkaisin, jonka kontaktien avausväli on sellainen, että irtikytkentä saadaan ylijänniteluokassa III, voimassaolevien asennusmääräysten mukaisesti.
- Tätä laitetta voidaan käyttää korkeintaan 2000 metriä merenpinnan yläpuolella.

Laitteen käyttötarkoitus

Laitte on tarkoitettu ruokien kypsennykseen kotitalouskäytössä. Kaikenlainen muu käyttö on sopimatonta. Sitä ei saa käyttää:

- kaupan työntekijöille tarkoitettun keittiön alueella, toimistoissa ja muissa työtiloissa.
- maataloissa/maatilamatkailupaikoissa.
- hotelleissa, motelleissa ja vuokrahuoneistoissa asiakkaiden toimesta.
- aamiaismajoituspaikoissa (B&B).

Tämä käyttöohje

- Tämä käyttöohje on laitteen oleellinen osa ja siksi se on säilytettävä ehjänä sekä käyttäjien helposti saatavilla koko laitteen käyttöajan.
- Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.
- Tässä käyttöohjeessa annetut selitykset sisältävät kuvia, jotka kuvaavat näytölle yleisesti ilmestyviä ohjeita. On kuitenkin pidettävä mielessä, että laitteeseen voi olla

asennettu päivitetty versio järjestelmästä, jonka vuoksi näyttöön ilmestyvät ohjeet voivat poiketa käyttöoppaassa osoitetusta.

Valmistajan vastuu

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

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

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 tarkoitukseenmukaiseen erilliskeräykseen.



Muovipakkaukset Tukehtumisen vaara

- Pakkausmateriaaleja tai niiden osia ei saa jättää ilman valvontaa.



Muovipakkaukset Tukehtumisen vaara

- 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.

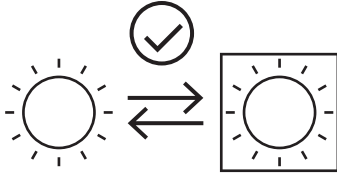
Energian säästämiseksi

- Esilämmitä laite vain, jos ohjeessa sitä vaaditaan.
- Ellei pakkauksessa ohjeisteta toisin, sulata pakasteet ennen niiden asettamista uunitalaan.
- Jos suoritetaan useita paistoja, paista ruoat peräkkäin käyttäen hyväksi jo kuumennettua uunitalaa.
- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Ota kaikki uunipellit ja ritilät, joita ei käytetä paiston aikana, pois uunitalasta.
- 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 uunitala aina puhtaana.

Valonlähteet

- Tämä laite sisältää käyttäjän vaihdettavissa

olevia valonlähteitä.



- Tuotteen sisältämät valonlähteet on ilmoitettu sopiviksi toimimaan ympäristölämpötiloissa $\geq 300\text{ °C}$ ja ne on tarkoitettu käytettäväksi korkeita lämpötiloja sisältävissä käyttökohteissa kuten uunit.

- Tämä laite sisältää valonlähteitä, joiden tehokkuusluokka on "G".

Miten käyttöohjetta luetaan

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia kuvamerkkejä:



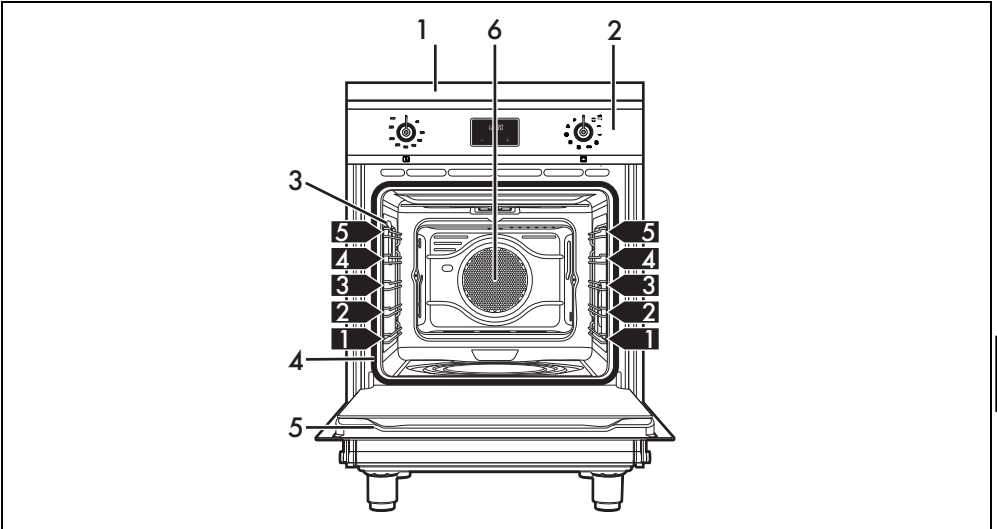
Varoitus/Huomio



Tieto/Ehdotus

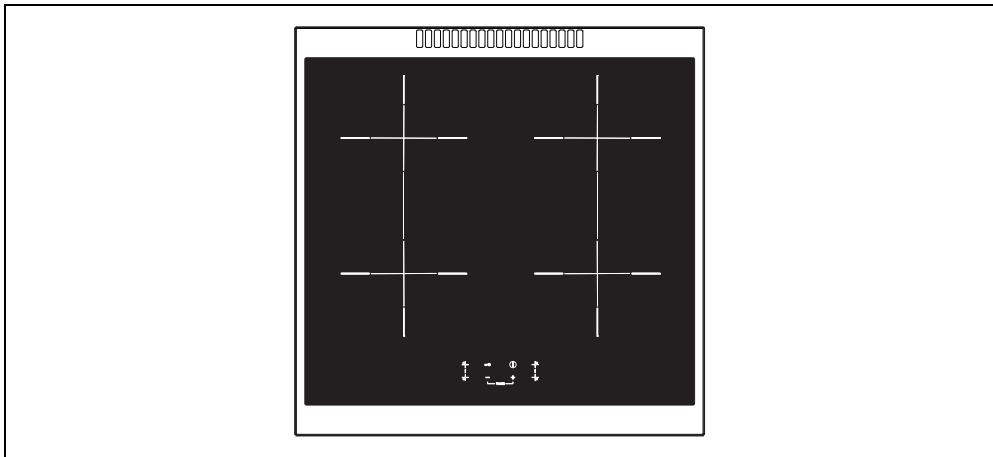
KUVAUS

Yleinen kuvaus



- 1 Keittotaso
 - 2 Ohjauspaneeli
 - 3 Lamppu
 - 4 Tiiviste
 - 5 Luukku
 - 6 Tuuletin
- 1,2,3** Kannatintaso

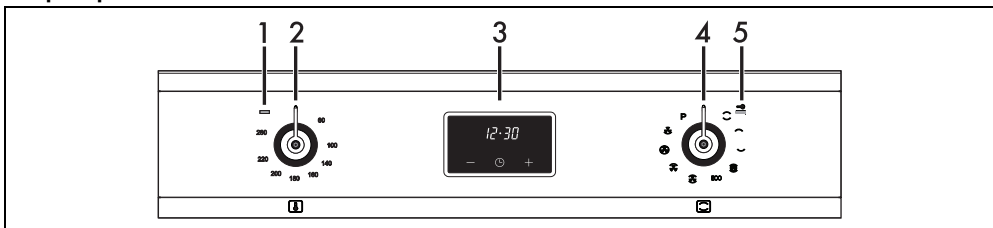
Keittotaso



Alue	Mitat K x L (mm)	Ø kattila minimi (mm)	Ø kattila suositeltu (mm)	Max absorboitu teho (W)*	Absorboitu teho Booster-toimin- non perusteella (W)*
Kaikki	180 x 180	110	180	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, ohjelmitujen paistoaikojen asetukseen ja ajastimen ohjelmointiin.

4 Toimintokytkin

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

5 Luukun lukituksen merkkivalo (vain pyrolyttisissä malleissa)

Se syttyy palamaan kun automaattinen puhdistusjakso käynnistyy (pyrolyysi).

Induktiotoiminnon etuja



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

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

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**.

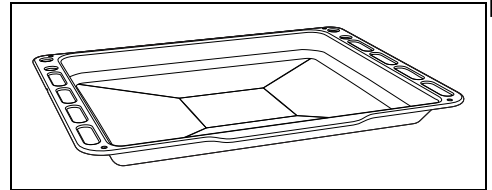


Kun luukku on auki, sisävalaistusta ei ole mahdollista sammuttaa.

Lisävarusteet

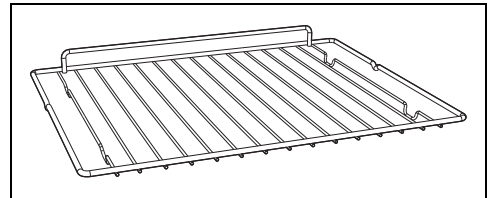
- Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia lisävarusteita.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat lisävarusteet on valmistettu voimassa olevien lakien mukaisista materiaaleista.
- Varustuksiin kuuluvia alkuperäisiä lisävarusteita tai ylimääräisiä lisävarusteita voidaan pyytää valtuutetuista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

KÄYTTÖ

Esitoimenpiteet



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

- Irrota mahdolliset laitteen ulko- tai sisäpuolella olevat suoja muovit 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.

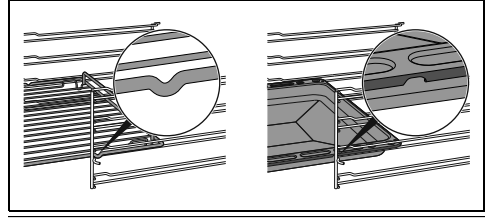
Lisävarusteiden käyttö

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.



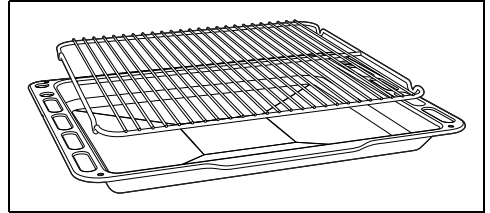
Aseta ritilät ja pellit varovasti uunitilaan niiden pysähtymiskohtaan asti.



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

Uunipellin ritilä

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



Keittotason käyttö

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



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



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

Induktioliedellä käytettävät astiat

Induktioliedellä käytettävien astioiden on oltava metallisia, niillä on oltava magneettinen

ominaisuus ja pohjan on oltava läpimitaltaan riittävä.


Käyttöön sopivat astiat:

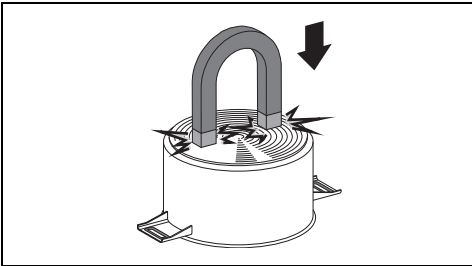
- Emaloidut teräsastiat paksulla pohjalla.
- Valurauta-astiat emaloidulla pohjalla.
- Ruostumattomasta monikerroksisesta teräksestä, ferriitisestä ruostumattomasta teräksestä ja erityisellä pohjalla valmistetusta alumiinista valmistetut astiat.

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 keittoalueelle ja laita keittolevy päälle.

Jos näytölle ilmestyy symboli , kattila ei sovellu käyttöön.

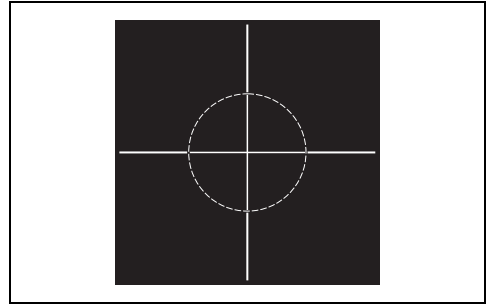


Käytä yksinomaan kattiloita, joiden pohja on täysin tasainen ja jotka sopivat käytettäväksi induktioliedellä. Jos kattilan pohja on epäsäännöllinen, se voi vaarantaa kuumennusjärjestelmän tehokkuutta ja estää jopa liedellä olevan kattilan havaitsemisen.

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 .



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

Booster-toiminnon kytkemiseksi pois päältä riittää, että keittoalueen tehotaso 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 .
5. Vilkkuva  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.

Bridge-toiminto






Tämä toiminto ohjaa automaattisesti tehon tasaista jakautumista molemmille alueille.



Aseta tämä toiminto ennen tehotason valitsemista

Tämän toiminnon avulla voidaan samanaikaisesti ohjata kahta keittoaluetta (etu ja taka) astioiden, kuten kalapatojen tai pitkänomaisten kattiloiden käyttöä varten.

Bridge-toiminnon kytkemiseksi päälle:

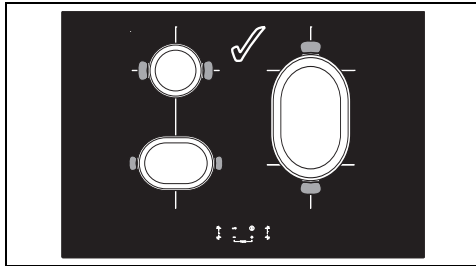
1. Kosketa vasemman tai oikean alueen painiketta samanaikaisesti; symbolit  ja  tulevat näkyviin.
2. Valitse tehotaso väliltä 1 - 9.
3. Taka-alueen näytössä näkyy symboli  ja etualueen näytössä näkyy asetettu tehotaso.



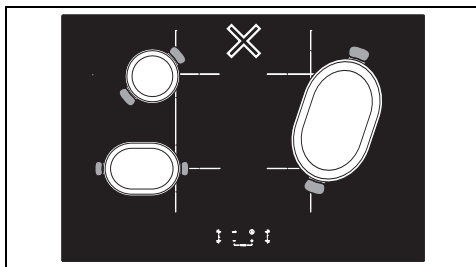
Kun Bridge-toiminto on päällä, Booster-toimintoa ei ole mahdollista kytkeä päälle kyseisille alueille.

Jos käytetään suurikokoista, soikeaa tai pitkää kattilaa varmista, että se asetetaan keskelle

keittotasoa.



Kattiloiden oikea aseointi



Kattiloiden VÄÄRÄ aseointi

Keittoajan rajoitus

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

H.

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

Suojaus 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.

Jälkilämpö

Alueen ollessa vielä kuuma keittoalueen

91477A702/F

sammutuksen jälkeen, näytölle ilmestyy symboli

H Kun lämpötila laskee alle 60 °C, symbolia ei enää näy.

Virheilmoitukset

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

Virhekoodit alkavat aina kirjaimella "F", jota seuraa numero tai kirjain (esim. "F1 tai F4").

Virheet, joiden koodi on:

- "Fc"
- "F1"
- "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 yhteyttä tekniseen tukeen.



Jäännöslämmön merkkejä ei käsitetä virhekoodeiksi.

Säilytystilan käyttö (jos läsnä)



Katso turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

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

Unin käyttö





Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Pääuunin käynnistys

Unin käynnistämiseksi:

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



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

Perinteisten paistotoimintojen lista



Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia toimintoja.

STAATTINEN



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

GRILLI



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

PERUSTILA



Lämpö tulee vain alhaalta sisätilassa. Ihanteellinen makeille tai suolaisille piirakoille, pizzalle ja kakuille.

TURBO



Mahdollistaa nopean kypsentämisen useammalla tasolla aromeja sekoittamatta. Ihanteellinen suurikokoisille ruoille, jotka vaativat tehokasta kypsennystä.

KIERTOILMAGRILLI



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

KIERTOILMA



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

ALALÄMPÖ KIERTOILMA



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

KIERTOILMA



Lämpö jakautuu nopeasti ja tasaisesti. Soveltuu kaikille ruoille, ihanteellinen eri tasoilla tapahtuvaa paistoa varten sekoittamatta hajuja ja makuja.

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.

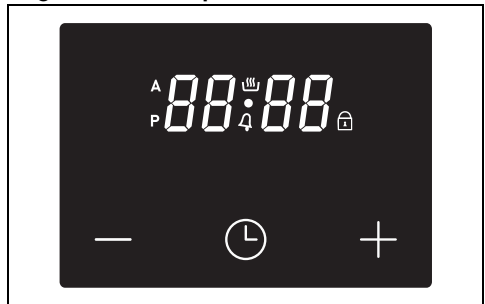


Vältä uuninluukun avaamista paiston aikana ECO-toiminnolla.



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

Digitaalinen ohjelmointilaite



Vähennysnäppäin



Kellonajan säätönäppäin



Lisäysnäppäin

Näytössä näkyvät symbolit



Ajastettu paisto



Pyrolyysi



Paisto



Ajastin



Luukun lukitus





Kellonajan asetukset






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

Ensimmäisen käytön yhteydessä tai jos virta


katkeaa, laitteen näyttöön ilmestyvät vilkkuvat numerot .

1. Pidä painettuna kellonajan säätönäppäintä  muutaman sekunnin ajan. Tuntien ja minuuttien välillä oleva piste vilkkuu.
2. Arvon lisäys-  ja vähennysnäppäimen  kautta on mahdollista säätää kellonaikaa. Pidä näppäintä painettuna siirtyäksesi nopeasti eteenpäin.
3. Paina kellonajan näppäintä  tai odota muutama sekunti.

Tuntien ja minuuttien välillä oleva piste lakkaa vilkkumasta.

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

Unin käynnistäminen (manuaalinen kypsennys)


 Reseptin mukaan ruokalaji voidaan laittaa kypsennystilaan heti tai esilämmityksen päättymisen jälkeen.

Unin käynnistämiseksi:

1. Valitse kypsennys toimintokytkimellä.
 2. Valitse lämpötila lämpötilakytkimellä.
- Muutaman sekunnin kuluttua esilämmitysvaihe käynnistyy.


Esilämmitysvaihe

Kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka ansiosta laite saavuttaa kypsennyslämpötilan nopeammin.

Tämä vaihe osoitetaan termostaatin merkkivalon syttymisellä ja näytöllä vilkkuvalla symbolilla .



Esilämmityksen loppuksi:

- termostaatin merkkivalo sammuu,
- symboli  näytöllä palaa kiinteästi,
- kuuluu äänimerkki,
- kypsennys alkaa automaattisesti.

Esilämmityksen loppuksi ruoka voidaan laittaa kypsennystilaan (jos resepti edellyttää sitä).

Manuaalisen kypsennyksen päättäminen

Kypsennyksen päättäminen:

- Käännä toimintokytkin ja/tai lämpötilakytkin

O-asentoon.

Minuuttiajastin






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


Minuuttiajastin voidaan käynnistää milloin tahansa.

1. Paina kellonajan näppäintä .


Näytöllä näkyy kirjoitus .

2. Käytä lisäysnäppäintä  ja vähennysnäppäintä  haluttujen minuuttien asettamiseksi.


3. Paina kellonajan näppäintä  tai odota muutama sekunti minuuttiajastintoiminnon aktivoimiseksi.

Näytölle ilmestyvät senhetkinen kellonaika ja symboli .



Paina kellonajan näppäintä  nähdäksesi näytöllä jäljellä olevan ajan.

Minuuttiajastimen päätyttyä:

- symboli  vilkkuu,
- kuuluu äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois painamalla mitä tahansa näytön painiketta.







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

Ajastettu kypsennys



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

1. Valitse jokin kypsennystoiminto toimintokytkimellä.
2. Valitse jokin lämpötila lämpötilakytkimellä.
3. Paina kellonajan näppäintä  tai odota muutama sekunti esilämmitysvaiheen aktivoimiseksi.
4. Paina kellonajan näppäintä  näyttö osoittaa kirjoitukset minuuttiajastimen  asetusta varten.
5. Paina kellonajan näppäintä  uudelleen.

Näytölle ilmestyvät vilkkuva symboli **A** ja kirjoitus **A dur** vuorotelleen senhetkisen kellonajan kanssa.

6. Käytä lisäysnäppäintä **+** ja vähennysnäppäintä **-** haluttujen paistominuuttien asettamiseksi.



Yli 13 tuntia kestävä paistoaika ei ole mahdollista ohjelmoida.

7. Paina kellonajan näppäintä **L** tai odota muutama sekunti toiminnon aktivoimiseksi.

Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika yhdessä symbolien **W** ja **A** kanssa.



Asetetun ohjelmoinnin nollaamiseksi käännä toimintokytkin ja/tai lämpötilakytkin 0-asentoon.

Kypsennyksen päättyessä:

- lämmityselementit kytketään pois käytöstä,
- kuuluu äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois painamalla mitä tahansa näytön painiketta,
- näyttöön tulee näkyviin vilkkuva kirjoitus **A End**.

8. Paina kellonajan näppäintä **L** ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.

9. Poistu toiminnosta käntämällä toimintokytkin ja/tai lämpötilakytkin 0-asentoon.

Asetuksien muokkaus

1. Paina kellonajan näppäintä **L**, kunnes valitaan muutettavien tietojen tyyppi (Minuuttiajastin **- 4 - - -** - ajastettu kypsennys **A dur** - ohjelmoitu kypsennys **A End**).

2. Käytä lisäysnäppäintä **+** ja vähennysnäppäintä **-** haluttujen tietojen muuttamiseksi.

Ohjelmoitu kypsennys



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

1. Kun toiminto ja kypsennyslämpötila on valittu asianmukaisilla kytkimillä, aseta ajastettu

kypsennys kuten kuvataan edellisessä kappaleessa.

2. Paina kellonajan näppäintä **L**.

Näytölle ilmestyy kirjoitus **A End** vuorotelleen senhetkisen kellonajan kanssa laskettuna yhteen edellä asetetun paistoajan kanssa.

3. Käytä näppäimiä **-** tai **+** paiston päättymisen kellonajan asettamiseksi.



Yli 24 tuntia ylittäviä ohjelmoituja paistoja ei ole mahdollista asettaa.



Ota huomioon, että kypsennyksen kestoaikaan on lisättävä muutama minuutti, joita tarvitaan uunin esilämmitystä varten.

4. Paina kellonajan näppäintä **L** tai odota muutama sekunti toiminnon aktivoimiseksi.

Näytölle ilmestyy nykyinen kellonaika ja symbolit **W** ja **Q** syttyvät.

Laite jää odottamaan kypsennyksen aloittamista sen päättämiseksi käyttäjän asettaman aikataulun mukaisesti.



Asetetun ohjelmoinnin nollaamiseksi käännä toimintokytkin ja/tai lämpötilakytkin 0-asentoon.

Kypsennyksen päättyessä:

- lämmityselementit kytketään pois käytöstä,
- kuuluu äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois painamalla mitä tahansa näytön painiketta,
- näyttöön tulee näkyviin vilkkuva kirjoitus **A End**.

5. Paina kellonajan näppäintä **L** ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.

6. Poistu toiminnosta käntämällä toimintokytkin ja/tai lämpötilakytkin 0-asentoon.

Merkkiäänen valinta

Merkkiääntä voidaan säätää 3 eri sävellajissa.

1. Pidä samalla painettuna lisäysnäppäintä **+** ja vähennysnäppäintä **-**, kunnes kuullaan äänimerkki.

2. Paina kellonajan näppäintä **L**.

Paina vähennysnäppäintä **-** valitaksesi erilaisen äänimerkin kohdille **ton1**.

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

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

Neuvoja grillaukseen

- Lihojen grillaaminen voidaan suorittaa sekä kylmässä että esilämmitetyssä uunissa. Esilämmitystä suositellaan jos paistovaikutusta halutaan muuttaa.
- Kiertoilmagrillauksessa (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 vuoikia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan

laadusta ja tiivyydestä.

- Tarkistaaksesi että leivonnainen on sisältä kypsää: paistoaajan päätyttyä, työnnä hammastikku leivonnaisten 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.
- Herkimät osat voidaan peittää alumiinifoliolla.
- Hyvää kohotusta varten aseta uunitilan pohjalle vettä sisältävä astia.

Suuntaa-antava paistotaulukko

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

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

Ruokalajit	Paino (Kg)	Toiminto	Taso	Lämp. (°C)	Aika (minuutteina)	
Porsaan ulkofilee	2	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180 - 190	70 - 80	
Makkarat	1,5	KIERTOILMAGRILLI	4	260	15	
Roast beef	1	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	200	40 - 45	
Kanipaisti	1,5	KIERTOILMA	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkkunapaisi	3	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180 - 190	110 - 120	
Painosyltynä 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 nytyt	1	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	160	20 - 25	
Kermakakku	1,2	KIERTOILMA	2	160	55 - 60	

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

Ruokalajit	Paino (Kg)	Toiminto	Taso	Lämp. (°C)	Aika (minuutteina)
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
Briossit	0,6	KIERTOILMA	2	160	30 - 35

Taulukossa osoitettuihin aikoihin ei kuulu esilämmitysajoja 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, huuhtelee huolellisesti ja kuivaa pehmeällä kankaalla tai mikrokuituliinalla.

Ruokatahrat tai jäämät

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

Käytä normaaleja hankaamattomia tuotteita.

Käytä mahdollisesti pussia tai muovisia materiaaleja. Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa pehmeällä pyyhkeellä tai mikrokuituliinalla.

Älä anna sokeripohjaisten tuotteiden kuivua laitteen sisäpuolelle (esim. hillo), koska ne voivat vaurioittaa laitteen sisäosan emalipintaa.

Lasikeraamisen keittotason puhdistus



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 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.

Ruokatahrat tai jäämät

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



Käytä vain valmistajan toimittamia puhdistusaineita.



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

Kytkimet



Kytkimien puhdistamiseksi älä käytä 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.

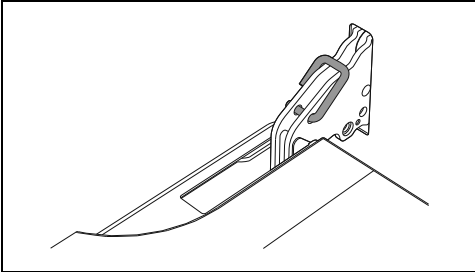
Luukun puhdistus

Luukun irrottaminen

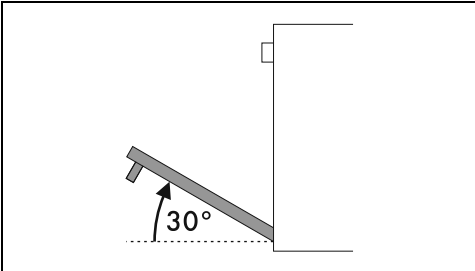
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku ja asettaa se astiapyhkeen päälle.

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

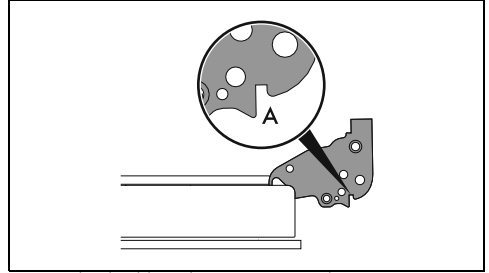
1. Avaa luukku kokonaan ja aseta kaksi tappia kuvassa osoitettujen saranoiden aukkoihin.



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.

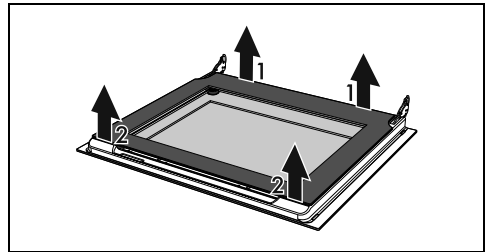
Luukun lasin puhdistaminen

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

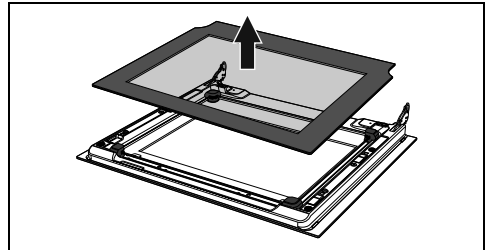
Sisälasiin irrottaminen

Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun sisälasi voidaan irrottaa.

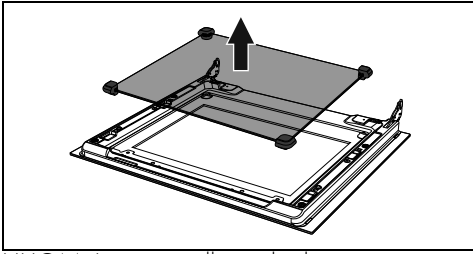
1. Lukitse luukku asianmukaisilla pienillä tapeilla.
2. Vapauta sisälasiin taaemmat tapit vetämällä takaosaa varovaisesti yläsuuntaan noudattaen liikettä, joka osoitetaan nuolilla 1.



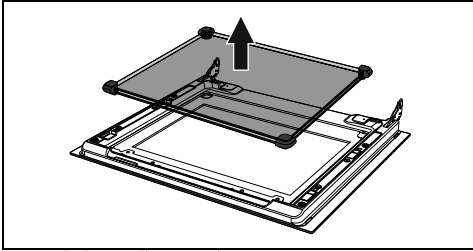
3. Vapauta etutapit noudattaen liikettä, joka osoitetaan nuolilla 2
4. Tämä jälkeen poista sisälasi etuprofiilista.



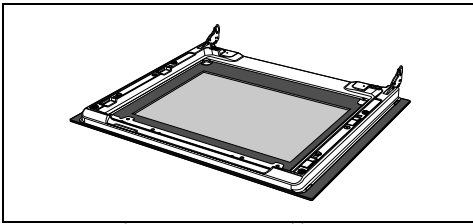
5. Irrota keskilasiyksikkö nostamalla sitä yläsuuntaan.



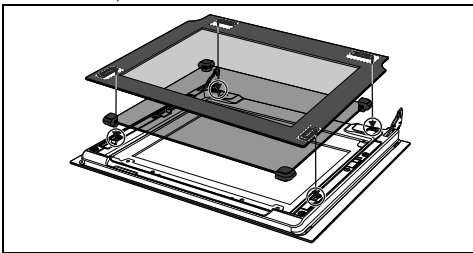
HUOM: Joissain malleissa keskimäinen lasiyksikkö muodostuu kahdesta lasista.



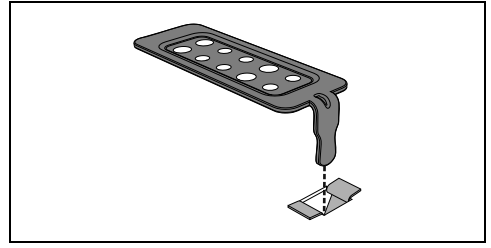
6. Puhdista ulkoinen lasi ja aiemmin irrotetut lasit.



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 kunnan 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.

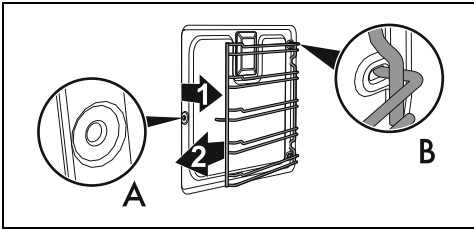
Ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen

Ritilöiden/peltien kannattimet irrottamalla sivuseinät voidaan puhdistaa helpommin.

Ritilöiden/peltien kannattimien irrottamiseksi:

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

sitten kiinnityskohdista taustapuolella B.



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

Pyrolyysi (vain joissakin malleissa)



Ks. Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.



Pyrolyysi on korkeassa lämpötilassa suoritettava automaattinen puhdistusmenetelmä, joka saa lian liukenemaan. Tämän menetelmän ansiosta uunitila voidaan puhdistaa äärimmäisen helposti.

Esitoimenpiteet

Ennen pyrolyysin käynnistämistä:

- Puhdista sisälasi puhdistukseen annettujen tavallisten ohjeiden mukaan.
- Poista paistotilan sisältä edellisistä paistoista jäljelle jääneet suuret ruokajäämät tai valumat.
- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
- Jos pintyneitä 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 mikrokuituliinalla.
- Jos läsnä, ota pois lämpötila-anturi.
- Irrota ritilöiden/peltien kannattimet.
- Sulje luukku.

Pyrolyysin asettaminen

1. Käännä toimintokytkin asentoon **P**.

Näyttöön ilmestyy teksti **A dur** vuorotellen pyrolyysin kestoajan **P 2:30** kanssa (asetettu tehtaalla 2 tuntiin 30 minuuttiin).

2. Paina lisäys- **+** ja vähennysnäppäintä **-** uuden pyrolyysiajan asettamiseksi.



Pyrolyysin suositeltu kesto:

- Vähän likainen: 2:00
- Keskimääräisen likainen: 2:30
- Erittäin likainen: 3:00

3. Paina kellonajan näppäintä **🕒** syötettyjen tietojen vahvistamiseksi.

Muutaman sekunnin kuluttua pyrolyysin esilämmitys alkaa:

- näytöllä oleva symboli **P** ja pyrolyysin merkkivalo syttyvät palamaan;
- näyttö osoittaa jäljelle jäävän ajan koko puhdistusjakson loppuun **P 2:29**;
- symboli **🔒** alkaa vilkkua näytöllä.

Muutaman minuutin kuluttua esilämmityksen alkamisesta, symboli **🔒** syttyy palamaan näytölle (jää palamaan) osoittaen, että luukku on lukittu laitteella, joka estää sen avaamista.



Mitään toimintoa ei voi valita kun luukun lukitus on kytkeytynyt.



Jos toimintokytkintä käännetään toisen toiminnon kohdalle, näyttö näyttää virheviestin **Er 04**.

Puhdistusjakso

Esilämmityksen loputtua pyrolyysi alkaa automaattisesti:

- termostaatin merkkivalo sammuu (sen säännöllinen syttyminen ja sammuminen osoittaa, että paistotilan sisäpuolella oleva lämpötila säilytetään vakaana);
- symboli **🔥** syttyy palamaan näytölle (palaa kiinteänä) osoittaen, että pyrolyysi on käynnissä;
- Pyrolyysin merkkivalo ja symbolit **P** ja **🔒** jäävät päälle näytölle.




Ensimmäisen pyrolyysin aikana voi syntyä ikäviä hajuja, jotka johtuvat valmistuksen aikana käytettyjen normaaliin öljymäisten aineiden haihtumisesta. Se on kuitenkin täysin luonnollista, ja se häviää ensimmäisen pyrolyysin jälkeen.




Pyrolyysin aikana tuulettimet saavat aikaan voimakkaamman meluäänän, joka syntyy suuremmasta kiertonopeudesta. Kyseessä on täysin normaali ilmiö, joka edesauttaa lämmön häviämistä. Pyrolyysin lopussa tuuletus jatkuu automaattisesti riittävän ajan, jotta voidaan estää kalusteiden seinämien sekä uunin etupuolen ylikuumenemistä.


Pyrolyysin päättyminen

Pyrolyysin lopussa:

- lämmityselementit deaktivoidaan;
- näyttöön ilmestyy vilkkuva kirjoitus **End** ja äänimerkki laukeaa, joka voidaan deaktivoida painamalla mitä tahansa näytöllä olevaa näppäintä;
- näytöllä oleva symboli  ja termostaatin merkkivalo sammuvat.

1. Käännä toimintokytkin asentoon 0 toiminnosta poistumista varten.

Näytöllä oleva symboli  jää palamaan, kunnes paistotilan sisällä oleva lämpötila palaa turvalliselle tasolle (sitä seuraavalla luukun lukituksen deaktivoinnilla).

2. Odota paistotilan jäähtymistä.
3. Symbolin  sammumisen jälkeen, aukaise luukku ja kerää uuniin sisälle jääneet jäämät kostealla mikrokuilituliinalla.



Kumikäsineiden käyttöä suositellaan näiden toimenpiteiden aikana.



Vaikeasti saavutettavien kohtien manuaalisen puhdistuksen helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku.



Jos pyrolyysin tulos minimiajassa ei ole tyydyttävä suosittelemme suuremman ajan asettamista seuraaviin puhdistusjaksoihin.

Ohjelmoitu pyrolyysi






Normaalien paistotoimintojen tapaan myös pyrolyysi toiminnolle on mahdollista asettaa sen päättymisaika.




Ohjelmoidun pyrolyysin asettamiseksi:

1. Käännä toimintokytkin asentoon **P**.

Näytölle ilmestyy teksti **dur** vuorotellen pyrolyysin keston kanssa **2:30**.

2. Paina lisäys-  ja vähennysnäppäintä  uuden pyrolyysiajan asettamiseksi.
3. Paina kellonajan näppäintä .

Näytölle ilmestyy kirjoitus **End** vuorotelleen senhetkisen kellonajan kanssa lasketuna yhteen edellä asetetun pyrolyysiajan kanssa.

4. Käytä näppäimiä  tai  paiston päättymisen kellonajan asettamiseksi.
5. Paina kellonajan näppäintä  tai odota muutama sekunti toiminnon aktivoimiseksi.

Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika ja symboli **P** vilkkuu osoittaen, että laite jää odottamaan pyrolyysin alkamista, joka suoritetaan loppuun käyttäjän määrittämänä kellonaikana.

Ylimääräinen huolto

Neuvoja tiivisteen huoltoon

Tiivisteen on oltava pehmeä ja joustava.

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

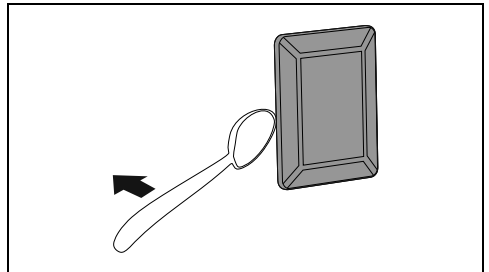
Sisävalon lampun vaihto



Sähköjännite Sähköiskun vaara

- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.
- Käytä suojakäsineitä.

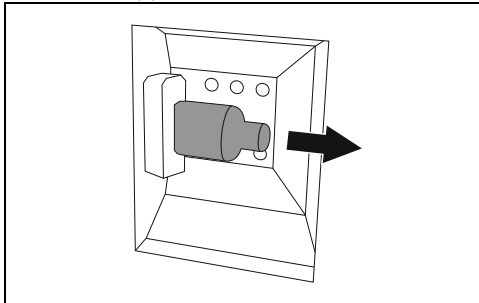
1. Ota kaikki lisävarusteet pois uuniinlasta.
2. Irrota ritilöiden/peltien kannattimet.
3. Irrota lampun kansi työkalua käyttämällä (esimerkiksi lusikka).





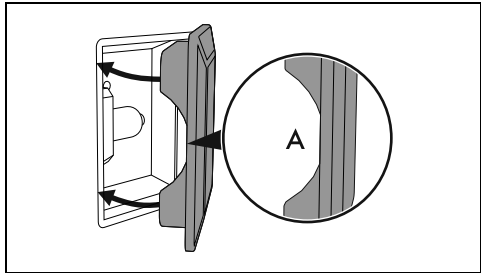
Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.

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.

ASENNUS



Laitteen saa asentaa pätevä teknikko voimassa olevia määräyksiä noudattamalla.

Asemointi

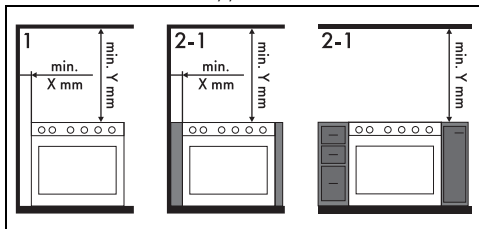


Katso turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Tämä laite, asennustyyppistä riippuen, kuuluu luokkiin:

Luokka 1	Vapaa asennus
Luokka 2 - alaluokka 1	Kalusteasennus

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



X

150 mm

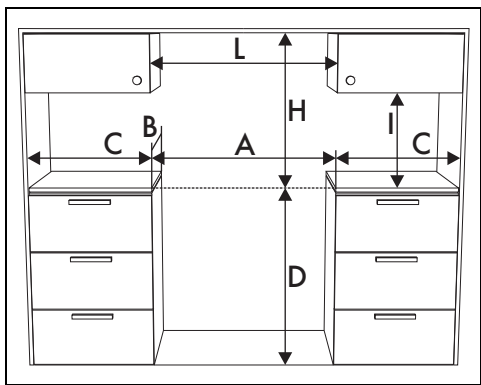
Y

750 mm



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

Laitteen mitat



A 600 mm

B 600 mm

C¹ min. 150 mm

D 873 - 913 mm

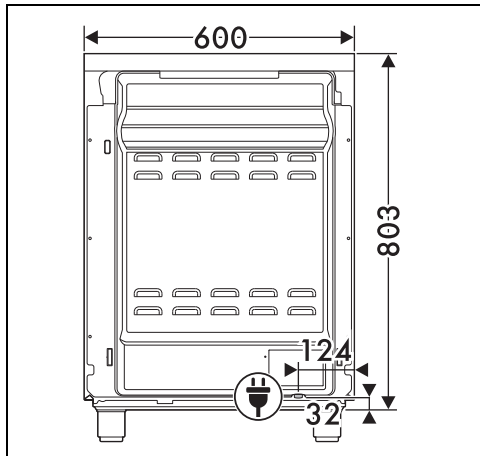
H 750 mm

l	450 mm
l ²	600 mm

¹ Minimietäisyys sivuseinistä tai muista tulenaroista materiaaleista.

² Kaapin minimileveys (=A)

Laitteen mitat



Sähköliittännän asento

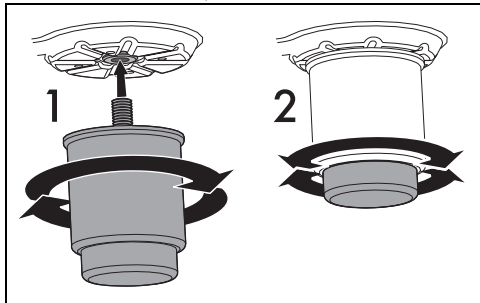
Laitteen asettaminen tasoon



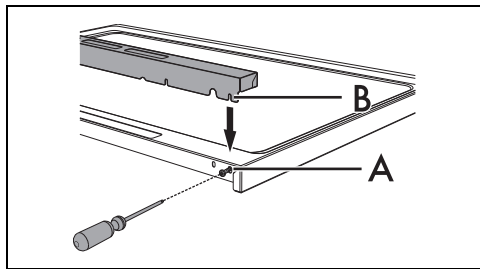
Ks. Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

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).



Korokkeen asennus



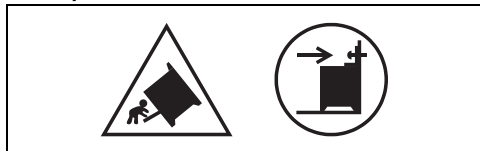
Koroke tulee aina asemoida ja kiinnittää laitteeseen asianmukaisesti.

1. Löysää kahta keittotason takana (löysää vain ulompia ruuveja) olevaa ruuvia (A) käyttäen ruuvimeisseliä.
2. Aseta koroke tasolle.
3. Aseta korokkeen aukot (B) kohdakkain ruuvien (A) kanssa.



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

Kiinnitys seinään

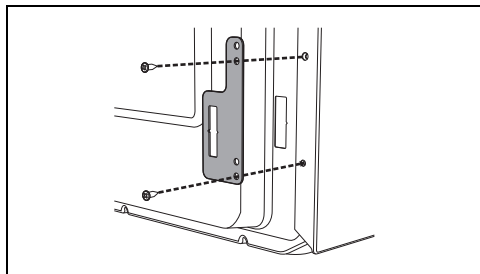


Edellä mainitut symbolit viittaavat vakauslaitteiden puuttumisesta aiheutuvaan vaaraan ja niiden oikean asennuksen tärkeyteen.



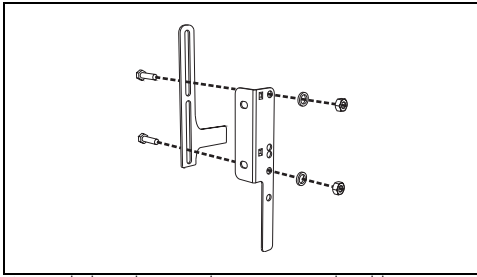
Laitteen kaatumisen estämiseksi tulee asentaa vakauslaitteet.

1. Ruuvaa kiinnityslevy seinään laitteen takaosaan.

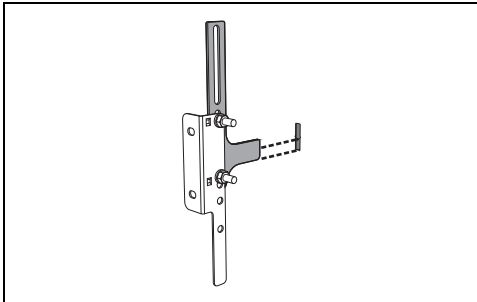


2. Säädä 4 jalan korkeutta.

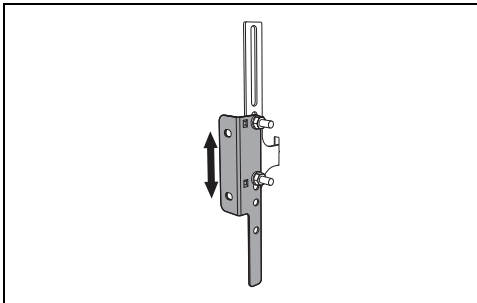
3. Kokoa kiinnityskannatin.



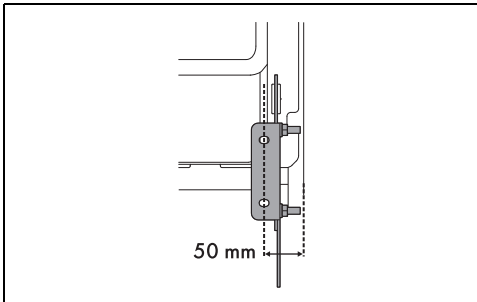
4. Kohdista kiinnityskannattimen koukku seinäkiinnityksessä käytetyn levyn alustan kanssa.



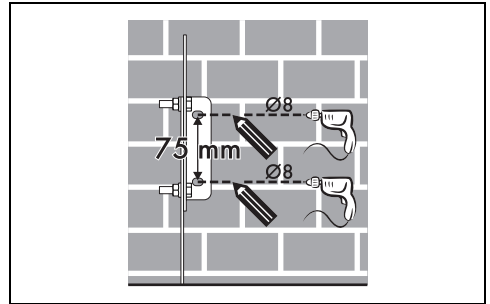
5. Kohdista kiinnityskannattimen alusta lattiaan asti ja kiristä ruuvit saadaksesi ne oikeisiin arvoihin.



6. Pidä 50 mm etäisyys laitteiston sivusta kannattimen aukkoihin.

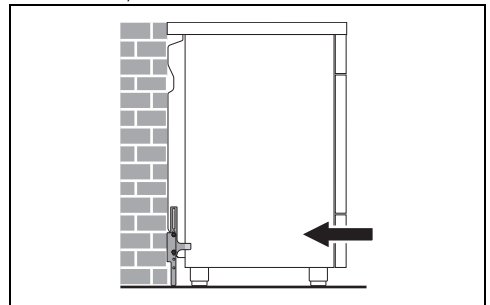


7. Siirrä kannatin seinälle ja merkitse tehtävien reikien paikat seinään.



8. Kun seinään on tehty reiät, käytä tulppallisia ruuveja kannattimen kiinnittämiseksi seinään.

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



Sähköliitäntä



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Yleisiä tietoja

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet vastaavat tyyppikilven tietoja.

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

Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

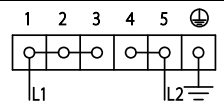
Suorita maadoitus käyttämällä vähintään 20 mm pidempää johtoa muihin johtoihin nähden.

Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

220-240 V 2[~]

3 x 10 mm²

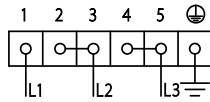
kolminapainen johto



220-240 V 3~

4 x 4 mm²

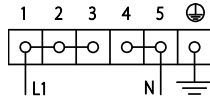
nelinapainen johto



220-240 V 1N~

3 x 10 mm²

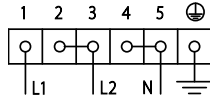
kolminapainen johto



380-415 V 2N~

4 x 4 mm²

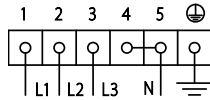
nelinapainen johto



380-415 V 3N~

5 x 1,5 mm²

viisinapainen johto



Osoitetut arvot viittaavat johdon sisäiseen läpimittaan.



Edellä määritetyt virtajohdot on mitoitettu ottaen huomioon tasoituskero (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 laitteen enimmäistehon.
- Laite 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):

- Ennen säätöön ryhtymistä, sammuta kaikki levyt.
- Kytke laite irti sähköverkosta.

- Kytke laite takaisin sähköverkkoon.

Suorita seuraavat toimenpiteet 30 sekunnin sisällä uudelleenkytkennästä:

- Pidä painettuna näppäintä ohjausten vapauttamiseksi.

- Paina näppäimiä ja yhtä aikaa.

- Äänimerkki kuuluu ja näytöllä näytetään nykyinen tehoarvo:

- Käytä näppäimiä ja arvon vaihtamiseksi.

- Tallenna uusi tehoarvo painamalla samanaikaisesti painikkeita ja . Laite kytketty pois päältä ja se on kytkettävä uudelleen päälle, jotta voit käyttää sitä uudella rajoituksella.

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

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

- Noudata samoja ohjeita, jotka annettiin edellä, kohtaan 4 asti.

- Paina näppäimiä ja yhtä aikaa.

- Äänimerkki kuuluu ja näytöllä näytetään nykyinen tehoarvo:

- Käytä näppäimiä ja arvon vaihtamiseksi.

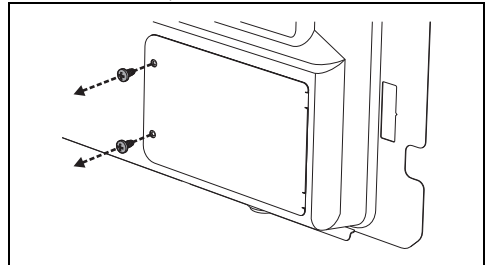
- Tallenna uusi tehoarvo painamalla samanaikaisesti painikkeita ja . Laite kytketty pois päältä ja se on kytkettävä uudelleen päälle, jotta voit käyttää sitä uudella rajoituksella.

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

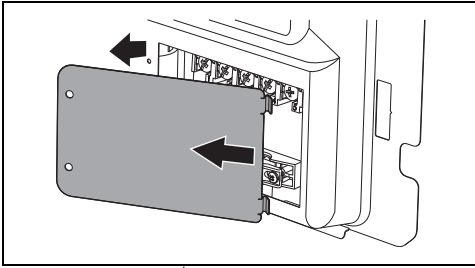
Pääsy liitinrimaan

Virtajohdon kytkemiseksi, siirry takana olevan suojuksen päällä olevalle liitinrimalle:

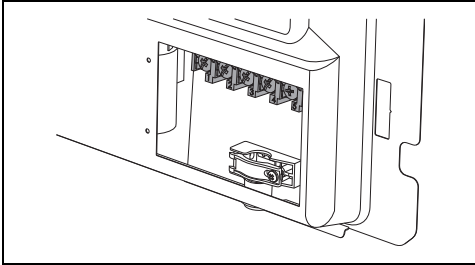
- Irrota ruuvit, jotka kiinnittävät luukun takana olevaan suojukseen



2. Käännä luukku kevyesti ja irrota se paikoiltaan.

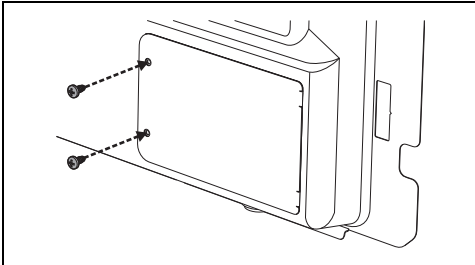


3. Asenna virtajohto.



On suositeltavaa löysätä johdon pidikkeen ruuvia ennen virtajohtojen 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.
- Laitte tulee asentaa asennuskaavioiden mukaan.
- Jos laite ei toimi oikein kun kaikki tarkastukset on suoritettu, käänny alueellasi toimivan valtuutetun huoltokeskuksen puoleen.
- Kun laite on asennettu oikein, anna

käyttäjälle tarvittavat ohjeet sen asianmukaiseen käyttöön.