

<b>VAROITUKSIA</b>	<b>395</b>	<b>KÄYTTÖ</b>	<b>406</b>
Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	395	Esitoimenpiteet	406
Asennus	400	Lisävarusteiden käyttö	407
Laitteen käyttötarkoitus	401	Keittotason käyttö	407
Tämä käyttöohje	402	Säilytystilan käyttö (jos läsnä)	410
Valmistajan vastuu	402	Uunin käyttö	410
Tyypikilpi	402	Lämpötila-anturin käyttö (vain joissakin malleissa)	413
Hävittäminen	402	Neuvoja paistamiseen	414
Ohjeet eurooppalaisille valvontaelimille	402	Suuntaa-antava paistotaulukko	415
Pääuuni	402	Suuntaa-antava paistotaulukko lämpötila-anturilla (vain joissakin malleissa)	416
staattinen toiminto, jotka käytetään energiatehokkuusluokan määrittämiseksi on eurooppalaisen standardin EN 60350-1 mukainen.	402	Suuntaa-antava paistotaulukko (varauuni)	417
402		<b>PUHDISTUS JA HUOLTO</b>	<b>417</b>
Energiatehokkuuden tekniset tiedot	402	Laitteen puhdistus	417
Energian säästämiseksi	402	Lasikeraamisen keittotason puhdistus	418
Tietoja energiankulutuksesta sammutettuna/valmiustilassa	403	Kytkimet	418
Valonlähteet	403	Luukun puhdistus	418
Miten käyttöohjetta luetaan	403	Kypsennystilan puhdistus	420
<b>KUVAUS</b>	<b>403</b>	Pyrolyysi (vain joissakin malleissa)	421
Yleinen kuvaus	403	Ylimääräinen huolto	422
Keittotaso	404	<b>ASENNUS</b>	<b>423</b>
Ohjuspaneeli	405	Asemointi	423
Muut osat	405	Sähköliitäntä	426
Lisävarusteet	405	Ohjeet asentajalle	427

Lue tämä käyttöopas huolellisesti. Ohjeita noudattamalla taataan laitteen oikeaoppinen ylläpito ja sen ominaisuuksien säilyvyys. Tuotteeseen liittyviä lisätietoja löytyy osoitteesta [www.smeg.com](http://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 uunikintailta 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 muoviasioita.
- 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

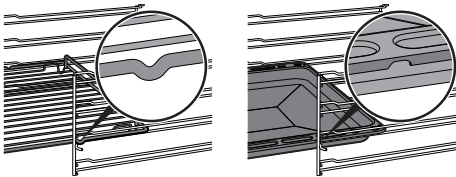
tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.

- 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 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 sellaisen kypsennyksen 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, puhdistusta 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, 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 kohdistavattuun 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.

### **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.

## Pyrolyysilaitteille

- Pyrolyysin aikana pinnat voivat saavuttaa normaalia korkeampia lämpötiloja. Pidä lapset loitolla.
- 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, aseointi 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 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 turvallisuusmääräyksen 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 virtajohtoon 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 kaikinapainen 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 tarkoitettujen keittiöiden 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 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.

## Tyypikilpi

Laitteen tyypikilpi sisältää tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkinnän. Tunnistuksen tyypikilpeä 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 ympäristöstävällisiä 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 valvontaelimille

### Pääuuni

#### Tuulettimen pakotettu tila

ECO -toiminto, joka käytetään energiatehokkuusluokan määrittämiseksi on eurooppalaisen standardin EN 60350-1 mukainen.

### Varauuni

#### Tuulettimen pakotettu tila

staattinen toiminto , joka käytetään energiatehokkuusluokan määrittämiseksi on eurooppalaisen standardin EN 60350-1 mukainen.

## 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.

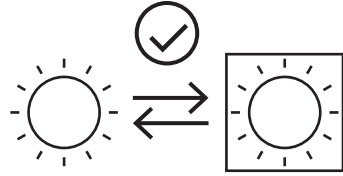
## Tietoja energiankulutuksesta sammutettuna/valmiustilassa

Kulutusta koskevat tekniset tiedot laitteen ollessa sammutettuna tai valmiustilassa ovat saatavilla sivustolla [www.smeg.com](http://www.smeg.com) kyseessä olevaa tuotetta käsittelevällä sivulla.

## Valonlähteet

- Tämä laite sisältää käyttäjän vaihdettavissa

olevia valonlähteitä.



- Tuotteen sisältämät valonlähteet on ilmoitettu sopiviksi toimimaan ympäristönlämpötiloissa  $\geq 300\text{ °C}$  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:



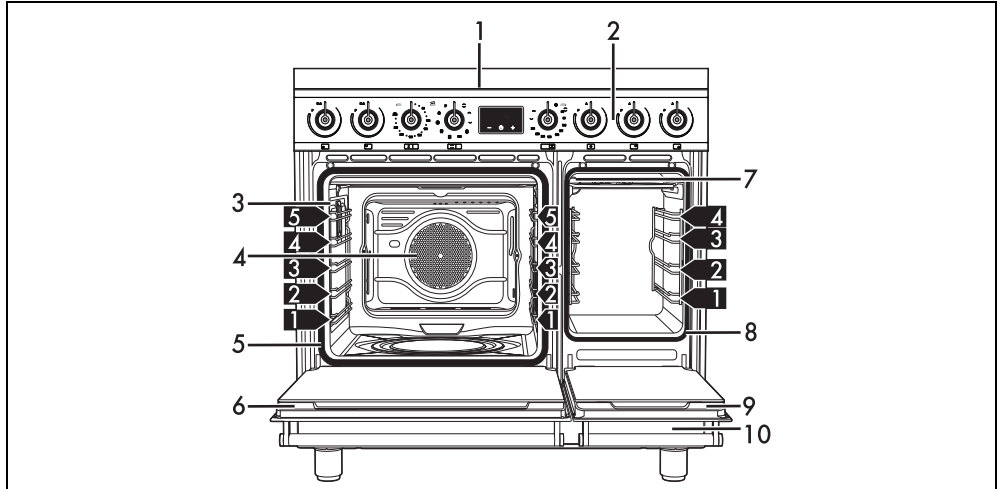
Varoitus/Huomio



Tieto/Ehdotus

# KUVAUS

## Yleinen kuvaus



1 Keittotaso

2 Ohjauspaneeli

3 Pääuunin lamppu

4 Tuuletin

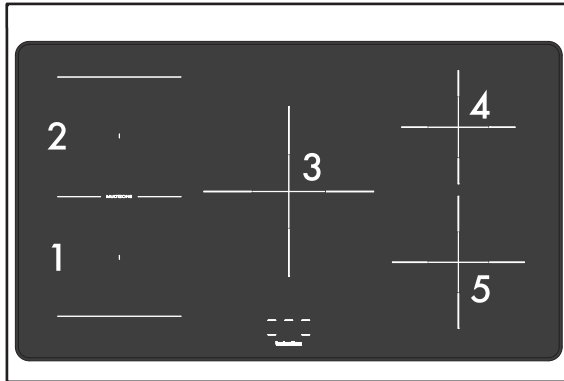
5 Pääuunin tiiviste

6 Pääuunin luukku

7 Varauunin lamppu

8 Varauunin tiiviste

## Keittotaso



Alue	Mitat K x L (mm)	Ø kattila min. (mm)	Ø kattila suositeltu (mm)	Max absorboitu teho (W)*	Absorboitu teho Booster-toiminnon perusteella (W)*
1	190 x 196	120	190	2100	2300
2	190 x 196	120	190	1600	1850
3	270 x 270	145	270	2300	3000
4	180 x 180	110	180	1300	1400
5	210 x 210	120	210	2300	3000

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

## 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 pelkästään astiaan, joka on asetettu keittotasolle.
- Energiansiirron korkea tehokkuus

induktiokeittoalueelta kattilan alustaan.

- Nopea kuumennusnopeus.
- Rajoittunut palovammojen vaara, sillä keittotason pinta kuumenee vain kattilan alaosaan; yli vuotaneet ruuat 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. Näytölle ilmestyy automaattisen ohjauksen asettamat tasot.

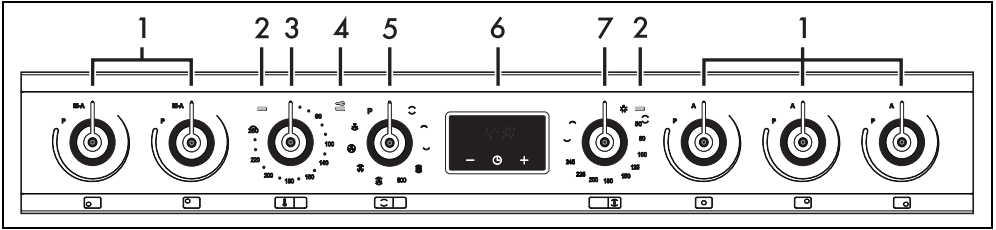


Prioriteetti annetaan kronologisessa järjestyksessä ensimmäiseksi asetetulle alueelle.



Tehon ohjausmoduuli ei vaikuta laitteen kokonaismääräisen sähkön absorbointiin.

## Ohjauspaneeli



### 1 Keittotason keittoalueiden kytkimet

Hyödylliset induktiolieden keittoalueiden ohjaamiseen. Paina ja käännä kytkimiä myötäpäivään keittolevyn tehon säätämiseksi minimiarvosta 1 maksimiarvoon 9. Käyttöteho osoitetaan keittotasolle asetetulla näytöllä.

### 2 Pää-/varauunin 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.

### 3 Pääuunin lämpötilakytkin

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

### 4 Pyrolyysin merkkivalo

Se syttyy palamaan kun automaattinen puhdistusjakso käynnistyy (pyrolyysi).

### 5 Pääuunin toimintojen kytkin

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

### 6 Digitaalinen ohjelmointilaite

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



Digitaalinen ohjelmointilaite ohjaa pelkästään pääuunia.

### 7 Varauunin lämpötila-/toimintokytkin

Sytyttää valon uunin sisälle tai laittaa päälle grilli- ja alavastukset lämpötilaan, joka vaihtelee 50 °C minimilämpötilasta 245 °C

maksimilämpötilaan. Maksimilämpötilassa on lisäksi mahdollista valita joitakin erityisille paistoille sopivia optimoituja toimintoja.

## Muut osat

### Uunin tasot

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

### Jäähdytystuuletin

Tuuletin tehtävänä on jäähdyttää uunit ja se kytketty 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.

FI

## Sisävalaistus

Laitteen sisävalaistus kytketty päälle:

(Pääuuni)

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



Kun luukku on auki, sisävalaistusta ei ole mahdollista sammuttaa.

(Varauuni)

- kun varauunin lämpötila-/toimintokytkintä käännetään symbolin  tai minkä tahansa toiminnon kohdalle.

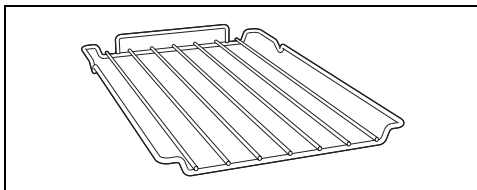
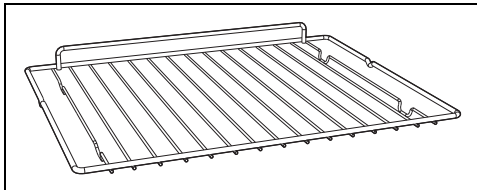
## Lisävarusteet

- 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.

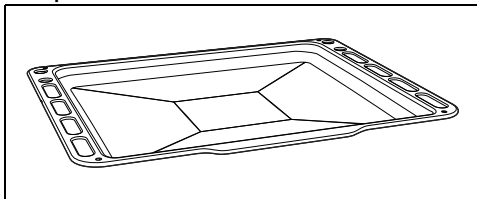
Tarvittu asetettavaksi pellin päälle, hyödyllinen sellaisten ruoka-ainesten paistoon jotka voivat valua yli.

### Ritilä



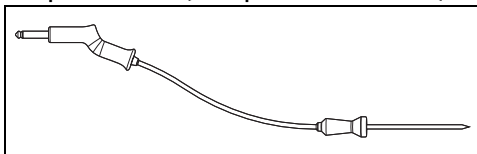
Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

### Uunipelti



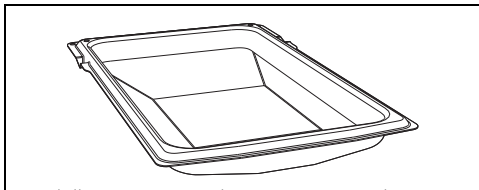
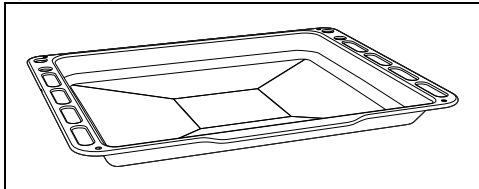
Sopii kakkujen, pizzojen, leivosten ja keksien paistoon.

### Lämpötila-anturi (vain joissakin malleissa)



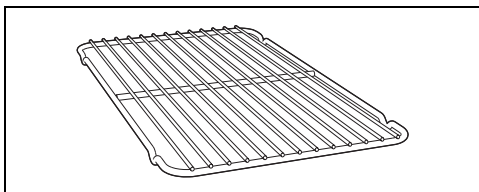
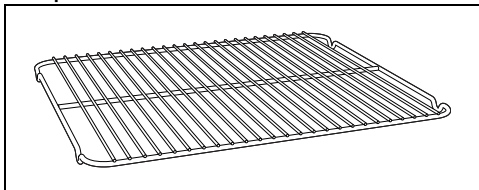
Lämpötila-anturin avulla voidaan kypsentää ruoka mittaamalla lämpötila sen keskeltä.

### Syvä uunipelti



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

### Uunipellin ritilä



## KÄYTTÖ

### 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

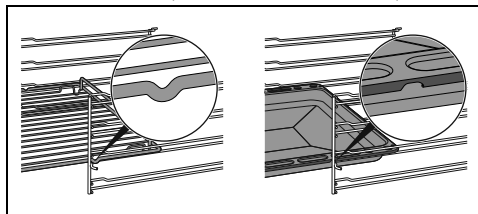
- tuuleta huonetta,
- äläkä oleskele siellä.


## 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.

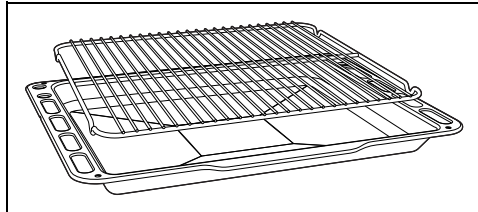


 Aseta ritilät ja pellit varovasti uunitilaan niiden pysähtymiskohtaan asti.

 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 käännyt kytkintä myötäpäivään halutun

tehoarvon kohdalle.



Kun laite kytketään ensimmäisen kerran sähköverkkoon, se suorittaa automaattisesti toimintatestin ja kaikki merkivalot 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:

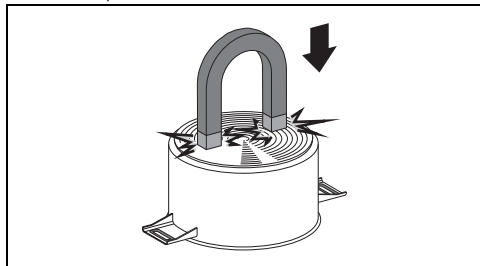
- Emaloidut teräsastiat paksulla pohjalla.
- Valurauta-astiat emaloidulla pohjalla.
- Ruostumattomasta monikerroksisesta teräksestä, ferriittisestä ruostumattomasta teräksestä ja erityisellä pohjalla valmistetusta alumiinista valmistetut astiat.

### Käyttöön sopimattomat astiat:

- Kuparista, ruostumattomasta teräksestä, 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.





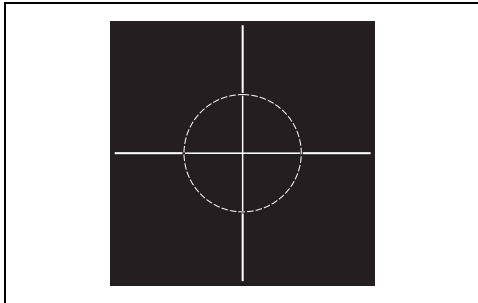
Käytä yksinomaan kattiloita, joiden pohja on täysin tasainen ja jotka sopivat käytettäväksi induktioliedellä. Jos kattilan pohja on epäsäännöllinen, se voi vaarantaa kuumennusjärjestelmän tehokkuutta ja estää jopa liedellä olevan kattilan havaitsemisen.

### Keittoastian tunnistus

Kun keittoalueella ei ole keittoastiaa tai keittoastia on liian pieni, energiaa ei siirretä ja näytölle ilmestyy symboli . Jos keittoalueella on sopiva keittoastia, tunnistusjärjestelmä havaitsee sen ja käynnistää tason kytkimen kautta asetetulle tasolle. Energian siirto keskeytyy myös kun keittoastia otetaan pois keittoalueelta (näytölle ilmestyy symboli ). Jos keittoastian tunnistustoiminto aktivoituu keittoalueelle asetettujen keittoastioiden tai päistinpannujen pienestä koosta huolimatta, pelkkää tarvittavaa energiaa siirretään.

### 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.

### Keittoajan rajoitus

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




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 sammutuksen jälkeen, näytölle ilmestyy symboli . Kun lämpötila laskee alle 60 °C, symbolia ei enää näy.

### Multizone-toiminto

Tämän toiminnon avulla voidaan samanaikaisesti ohjata kahta vasemmanpuoleista etu- ja takaosan keittoaluetta kypsennysastioiden, kuten kalapatojen tai piikänomaisten kattiloiden käyttöä varten.

### Multizone-toiminnon kytkemiseksi päälle:

1. Käännä ja pidä käännettynä etuoikean ja etvasemman keittoalueen kytkimiä samanaikaisesti vastapäivään asentoon "M-A", kunnes kuulet lyhyen äänimerkin.
2. Käännä etvasemman alueen kytkin asentoon 0 ja takavasemman alueen kytkin asentoon 9; kuulet pidennetyn äänimerkin.
3. Käytä etvasemman keittoalueen kytkintä haluamasi tehon asettamiseksi: nyt tämä kytkin kontrolloi molempia alueita.

Kytkeäksesi Multizone-toiminnon pois päältä palauta molemmat säätimet asentoon 0 (pois päältä).



Tämä toiminto ohjaa automaattisesti tehon tasaista jakautumista molemmille alueille.

## Tehokuumennus



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

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

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

Voit lisätä tehotasoa minä hetkenä hyvänsä. "Maksimaalisen tehon" aika muuttuu automaattisesti. Kun kiihdytysaika on päättynyt, tehotaso jää edellä valitulle tasolle.



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

## Booster-toiminto

Booster-toiminnon avulla keittoaluetta voidaan käyttää maksimaalisella teholla korkeintaan 5 minuuttia. Hyödyllinen kun halutaan saada suuri määrä vettä kiehumaan nopeasti tai lihaa liekittettäessä.

- Aktivoidaksesi Booster-toiminnon, käännä nuppia myötäpäivään P-asentoon ja pidä sitä painettuna, kunnes symboli **P** ilmestyy vastaavaan näyttöön ja vapauta sitten nappi.
- 5 minuutin kuluttua Booster-toiminto kytketään automaattisesti pois päältä ja kypsennys jatkuu teholla 9.
- Booster-toiminnon kytkemiseksi pois päältä, valitse mikä tahansa tehotaso.

Vain joillakin keittoalueilla: Booster-toiminto jää aina päälle ja se on kytkettävä pois päältä manuaalisesti sitä vastaavalla kytkimellä.



Booster-toiminto on ensisijainen tehokuumennustoimintoon nähden.

## Keittotason tehorajoitus

Induktiotaso on konfiguroitu toimimaan 7,4 kW:n teholla, mutta toiminta voidaan rajoittaa 4,8 kW:iin tai 3,7 kW:iin.

91477A753/C

1. Kytke laite irti sähköverkosta ja odota 10 sekuntia ennen kuin kytket siihen virran takaisin.



Keittotason tehotaso tulee asettaa 2 minuutin sisällä sen liittäessä sähköverkkoon.

2. Käännä samanaikaisesti etuvasemalla ja etuoikealla olevia kytkimiä vastapäivään ja säilytä asento 3 sekunnin ajan.

Takavasemman ja takaoikean alueen näytöille ilmestyvät numerot "7" ja "4" (teho 7,4 kW).

3. Vapauta kytkimet.
4. Toista vaiheet 2 ja 3 muuttaaksesi tehorajoitusta, kunnes "4." ja "8" (4,8 kW teho) tai "3." ja "7" (3,7 kW teho) ilmestyvät vastaaviin näyttöihin.

Kun kytkimet on vapautettu halutun tehon kohdalla odota, kunnes näyttö sammuu muutosten tallentamiseksi.



Voit muuttaa tehoa uudelleen noin 4 minuutin ajan näyttöjen sammumisen jälkeen (kytkemättä laitetta irti sähköverkosta).



Viimeiseksi asetettu teho jää päälle vaikka virta katkeaa.

## Ohjausten lukitus

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

1. Kun kaikki keittoalueet on sammutettu, käännä samanaikaisesti kahta oikealla olevan keittoalueen säätökytkintä vastapäivään asentoon A.
2. Pidä kytkimiä käännettynä, kunnes näytölle ilmestyvät symbolit **L**.
3. Vapauta kytkimet.

Lukituksen poistamiseksi toista edellä kuvatut toimenpiteet.



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

## Virhekoodit

Symboli **P** osoittaa, että yhtä tai useampaa nuppia on pidetty "A" - tai "M-A" -asennossa yli 30 sekunnin ajan. Tässä tapauksessa vapauta

nupit saadaksesi virheilmoituksen poistumaan  
Jos näytölle ilmestyy yksi seuraavista  
virhekoodeista **E1**, **E2**, ota yhteys tekniseen  
huoltoon.

## Säilytystilan käyttö (jos läsnä)



Katso turvallisuuteen liittyvät yleiset  
varoitukset.

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

## Uunin käyttö





Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset  
varoitukset.

## Pääuunin käynnisty

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.

## Varauunin käynnisty

Käännä lämpötila-/toimintokytkintä halutun  
lämpötilan välillä 50 °C ja 245 °C tai  
toiminnon kohdalle (maksimilämpötilassa).

## Perinteisten paistotoimintojen lista



Joissakin malleissa ei välttämättä ole  
kaikkia toimintoja.

## LAMPPU



Sytyttää lampun päälle uunitilan sisällä.

## STAATTINEN



Perinteinen paisto, joka soveltuu yhden  
ruoan valmistukseen kerrallaan.



Ihanteellinen paistien, rasvaisten lihojen,  
leivän, piirakoiden paistoon.

## PERUSTILA



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

## 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.

## ALALÄMPÖ KIERTOILMA



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

## KIERTOILMA



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

## KIERTOILMA



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

## TURBO



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

## PIKASULATUS



Vain tuulettimen aktivointi mahdollistaa  
minkä tahansa ruoan nopean  
sulamisen, koska huoneenlämpöinen  
ilma jakautuu tasaisesti uunitilan sisällä.



## 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 energiansäätön saamiseksi ja paistoaikojen lyhentämiseksi, aseta elintarvikkeet uuniin äläkä esilämmitä uunitilaa.

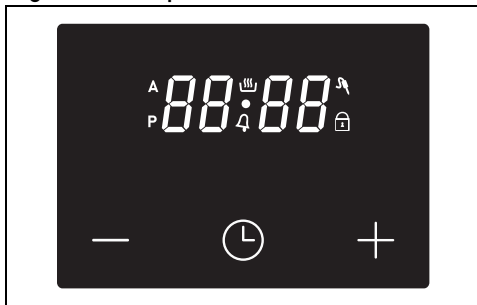



Vältä uuniluukun avaamista paiston aikana ECO-toiminnolla.





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

## Digitaalinen ohjelmointi




 Vähennysnäppäin

 Kellonajan säätönäppäin

 Lisäysnäppäin

### Näytön symbolit

 Ajastettu kypsennys

 Pyrolyysi

 Kypsennys

 Minuuttiajastin

 Lämpötila-anturi





 LUUKUN LUKITUS

## Kellonajan säätäminen





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 näppäintä  muutaman sekunnin ajan. Tuntien ja minuuttien välillä oleva piste vilkkuu.
2. Lisäysnäppäimellä  ja vähennysnäppäimellä  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 samalla painettuna lisäysnäppäintä  ja vähennysnäppäintä  kahden sekunnin ajan ja säädä sitten kellonaika.

## Uunin käynnistäminen (manuaalinen kypsennys)



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

Uunin käynnistämiseksi:

1. Valitse kypsennys toimintokytkimellä.
2. Valitse lämpötila lämpötilakytkimellä.

Muutaman sekunnin kuluttua esilämmitysvaihe käynnistyy.


### Esilämmitysvaihe

Kypsennystä edeltä esilämmitysvaihe, jonka ansiosta laite saavuttaa kypsennyslämpötilan nopeammin.

Tämä vaihe osoitetaan termostaatin merkkivalon syttymisellä ja näytöllä vilkkuvalla symbolilla



Esilämmityksen lopuksi:

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

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

## Manuaalisen kypsennyksen päättymisen

Kypsennyksen päättäminen:

- Käännä toimintokytkin ja/tai lämpötilakytkin 0-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 ilmestyy 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.

## Ohjelmoitu kypsennys



Ohjelmoitulla 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 .

Näytölle ilmestyy kirjoitus .

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  tai odota muutama sekunti toiminnon aktivoimiseksi.



Näytölle ilmestyy nykyinen kellonaika ja symbolit  ja  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 kytetään pois käytöstä,
  - kuuluu äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois painamalla mitä tahansa näytön painiketta,
  - näytön tulee näkyviin vilkkuva kirjoitus .
5. Paina kellonajan näppäintä  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.
  6. Poistu toiminnosta kääntämällä toimintokytkin ja/tai lämpötilakytkin 0-asentoon.



## Asetuksien muokkaus

1. Paina kellonajan näppäintä , kunnes valitaan muutettavien tietojen tyyppi (Minuuttiajastin  - ajastettu kypsennys  - ohjelmoitu kypsennys .

2. Käytä lisäysnäppäintä  ja vähennysnäppäintä  haluttujen tietojen muuttamiseksi.

## Merkkiäänän valinta


Merkkiääntä voidaan säätää 3 eri sävellajissa.

1. Pidä samalla painettuna lisäysnäppäintä  ja vähennysnäppäintä  kunnes kuullaan äänimerkki.

2. Paina kellonajan näppäintä .

Paina vähennysnäppäintä  valitaksesi erilaisen äänimerkin kohdille   
 ja .

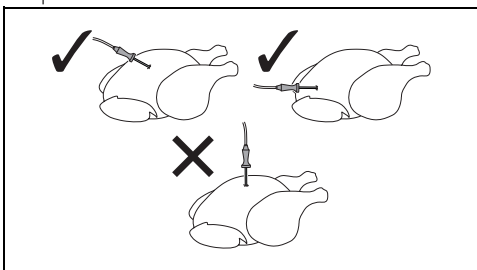
## Lämpötila-anturin käyttö (vain joissakin malleissa)


 Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.


Lämpötila-anturin avulla voidaan kypsentää tarkkaan paistit, kyljyspaisti sekä erilaiset ja erikokoiset liharuoat. Anturin avulla ruoka voidaan kypsentää täydellisesti ruoan sisälämpötilaa valvomalla. Ruoan sisälämpötila mitataan kärjen sisällä olevalla anturilla.

### Anturin oikea käyttö

1. Aseta ruoka pellille.
2. Työnnä anturin kärki ruokaan uunin ulkopuolella.
3. Ihanteellisen tuloksen saamiseksi varmista, että lämpötila-anturi on asetettu ruoan paksuimpaan kohtaan, poikittaisuunnassa ja vähintään 3/4 sen pituudesta, mutta siten että se ei kuitenkaan kosketa alla olevaa peltiä eikä tule ulos itse ruoasta.



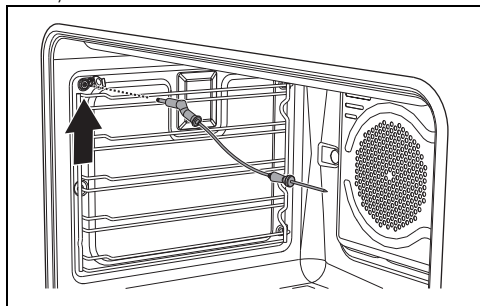
 Ruoan sisälämpötilan tarkkaa mittaamista varten lämpötila-anturi ei saa koskettaa luita tai rasvaisia osia.



 Uunin suositeltu minimilämpötila anturia käytettäessä on 120 °C, elleivät kyseessä ole alhaisessa lämpötilassa suoritettavat paistot.

## Ohjelmoi kypsennys lämpötila-anturilla

Ilman esilämmitystä:


4. Aseta anturin jakkiliitin sivussa olevaan asianmukaiseen liitäntään käyttämällä hyväksi itse anturia kannen avaamiseksi.



5. Sulje luukku.
6. Aseta haluttu paistotoiminto.
7. Aseta haluttu lämpötila.
8. Paisto käynnistyy ja muutaman sekunnin kuluttua näyttö näyttää oletusarvoisen kohdelämpötilan 75 °C.
9. Käytä näppäimiä  ja  kohdelämpötilan säätämiseksi minimi- ja maksimiarvon välillä.



- Minimi kohdelämpötila: 45 °C.
- Maksimi kohdelämpötila: 99 °C.
- Jos havaittu lämpötila ylittää 99 °C, näytölle ilmestyy "Hi°C".

10. Vahvista lämpötila ja käynnistä toiminto painamalla näppäintä , näytöllä osoitetaan ruoan senhetkinen lämpötila.

11. Paisto loppuu kun saavutetaan asetettu arvo ja näytölle ilmestyy "END".


Nyt paisto jatkuu, kunnes anturin mittaama lämpötila vastaa käyttäjän asettamaa kohdelämpötilaa.

Esilämmityksellä:

1. Aseta manuaalinen paisto (katso "Uunin käyttö").
2. Esilämmityksen päätyttyä, laita pelti uuniin jonka päälle on asetettu paistettava ruoka ja siihen kiinnitetty anturi.
3. Aseta anturin jakkiliitin sivussa olevaan asianmukaiseen liitäntään käyttämällä hyväksi itse anturia kannen avaamiseksi.
4. Sulje luukku.

5. Ohjelmoi paisto anturilla kuten on osoitettu edellisen kappaleen kohdissa nro 5, 6, 7 ja 8.



Jos anturi otetaan pois paiston aikana, kirjoitus "END" näytetään näytöllä. Manuaalisen paiston jatkamiseksi, paina näppäintä .



Kun uuni on sammutettu ja anturi asetetaan, toimintoa ei havaita. Anturia ei havaita jos paistotoimintoa ja vastaavaa lämpötilaa ei aseteta.



Jos toimintoa ei vaihdeta paiston aikana, anturin lämpötila on asetettava uudelleen.






### Kun paisto lämpötila-anturilla on käynnissä



Kun lämpötila-anturia käytetään, ohjelmoitua paistoa tai ajastettua paistoa ei ole mahdollista asettaa.



Paiston aikana lämpötila-anturilla, näppäimet  ja  eivät saa aikaan minkäänlaista vaikutusta.

1. Näppäimen  pidennetyllä painalluksella kytkeytyy päälle ajastin; paina  uudelleen saadaksesi kohdelämpötilan näkyville ja käytä näppäimiä  ja  sen säätämiseksi paiston aikana.
2. Paina  uudelleen tai odota 5 sekuntia palataksesi paistotapaan.

### Paiston päätyessä

Kun lämpötila-anturille asetettu kohdelämpötila saavutetaan, lämmityselementit kytkeytyvät pois päältä ja kuuluu sarja äänimerkkejä.

1. Paina ohjelmointilaitteen kelloa äänimerkin kytkeäiseksi pois päältä.
2. Aukaise luukku.
3. Ota anturi pois ruoasta ja liitännästä.
4. Ota ruoka pois uunitilasta.
5. Varmista, että suojakansi on kunnolla kiinni.

### 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 paisto aika 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 paisto aika.

### Neuvoja paistoon kahdella tasolla:

- Varustaudu 2 ritilällä (niitä voidaan pyytää valtuutetuista huoltokeskuksista).
- Ilmavirtauksen edistämiseksi, aseta vuokat/pannut keskelle ritilöitä ja varmista, että niiden leveys/halkaisija ei ylitä 30 cm.
- Aseta ritilät jättäen niiden väliin tyhjää 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.

### 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	
Kanipaisti	1,5	KIERTOILMA	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkkunapaini	3	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180 - 190	110 - 120	
Painosyltystä uunissa	2 - 3	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180 - 190	170 - 180	
Kanapaisti	1,2	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>Puoli 1</b>	<b>Puoli 2</b>
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	

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

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

## Suuntaa-antava paistotaulukko lämpötila-anturilla (vain joissakin malleissa)

Lihatyypit ja paloittelu	Tavoitelämpötila (°C)
<b>Nauta</b>	
Roast beef: raaka	50 - 53
Roast beef: puolikypsä	55 - 58
Roast beef: kypsä	65 - 70
Paisti: raaka*	50
Paisti: puolikypsä*	58
Paisti: kypsä*	70
<b>Sianliha</b>	
Kylkipaisti	80 - 85
Kinkku	80 - 85
Makkarat**	75 - 80
<b>Vasikka</b>	
Vasikanpaisti	75 - 80
<b>Kana</b>	

Lihatyyppi ja paloittelu	Tavoitelämpötila (°C)
Kokonainen kana	80 - 85
Kokonainen kalkkuna	80 - 85
Kalkkunapaisti (kokonainen tai rinta)	80 - 85
<b>Lammas</b>	
Lampaan koipireisi (raaka)	65
Lampaan koipireisi (kypsä)	75 - 80
<b>Kypsennys alhaisessa lämpötilassa</b>	
Nauta/ roastbeef: raaka***	50 - 54
Nauta/ roastbeef: puolikypsä***	55 - 60
* Ohjeen lämpötilat voivat vaihdella fileen paksuuden mukaan.	
** Kääreissä olevia elintarvikkeita varten suositellaan asianmukaista toimintoa hyvän grillaustuloksen saamiseksi.	
*** Ennen uuniin asettamista lihan ruskistamista pannulla suositellaan muutaman minuutin ajan molemmin puolin.	

## Suuntaa-antava paistotaulukko (varauuni)

Ruokalajit	Paino (Kg)	Toiminto	Taso	Lämp. (°C)	Aika (minuutteina)	
Kanipaisti	1	STAATTINEN	2	190 - 200	85 - 90	
Kanapaisti	1	STAATTINEN	2	190 - 200	80 - 85	
					<b>Puoli 1</b>	<b>Puoli 2</b>
Kyljykset	0,8	GRILLI	4	245	13	5
Hampurilainen	0,6	GRILLI	4	245	7	3
Sianlihamakarat	0,6	GRILLI	4	245	15	-
Porsaankyljet	0,7	GRILLI	4	245	30 - 35	-
Pekoni	0,8	GRILLI	4	245	10	3
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, 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. 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 tarkoitettulla 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, 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 vivahteiden 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



Kytinten 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.

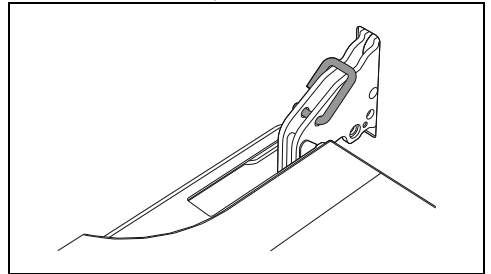
## Luukun puhdistus

### Luukun irrottaminen

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

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

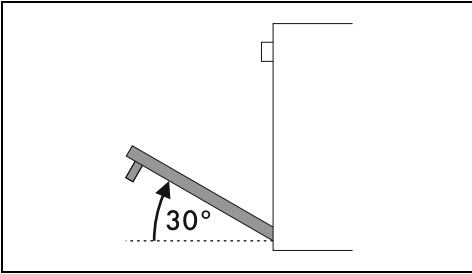
1. Avaa luukku kokonaan ja aseta kaksi tappia kuvassa osoitettujen saranoiden aukkoihin.



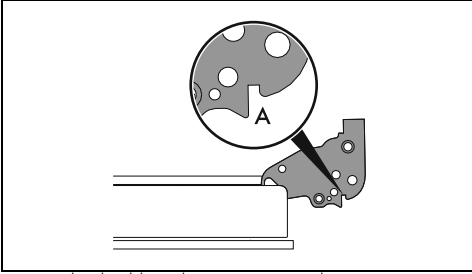
2. Tartu kiinni luukun molemmista reunoista kaksin käsin. Nosta sitä yläsuuntaan



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.

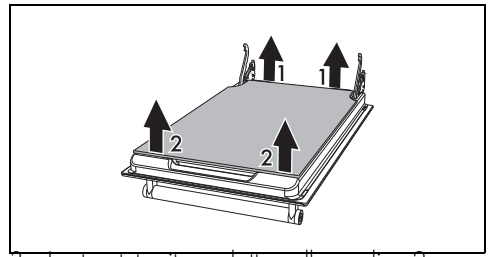
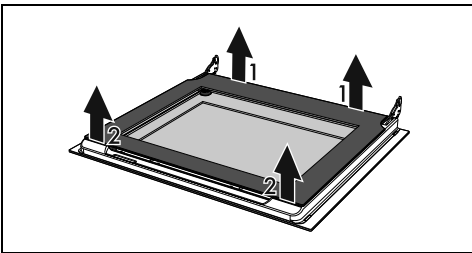
### Luukun lasin puhdistaminen

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

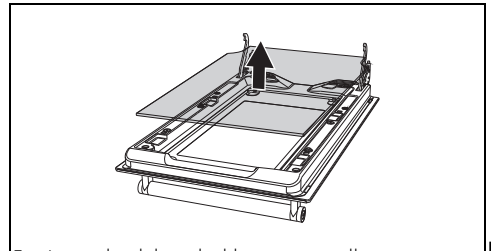
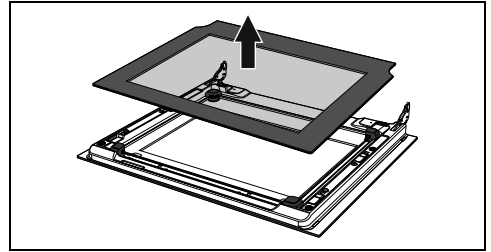
### Sisälasiin irrottaminen

Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun lisälasi voidaan irrottaa.

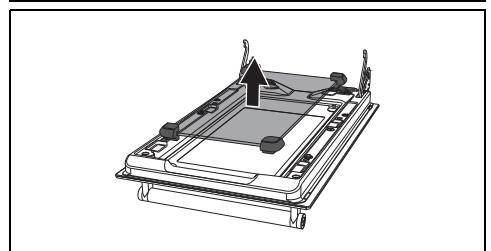
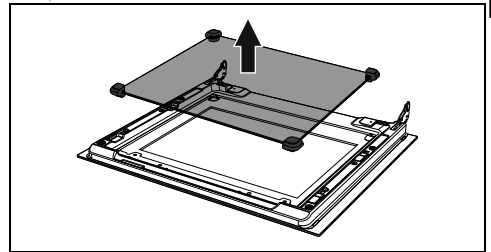
1. Lukitse luukku tarkoituksenmukaisilla tapeilla.
2. Irrota sisälasiin takatapit vetämällä takaosaa varovaisesti yläsuuntaan, noudattamalla nuolien 1 osoittamaa suuntaa.



3. Irrota etutapit noudattamalla nuolien 2 osoittamaa suuntaa.
4. Irrota sisälasi sitten paikoiltaan.

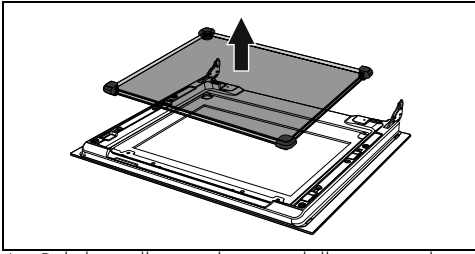


5. Irrota keskitalasyyksikkö nostamalla sitä yläsuuntaan.

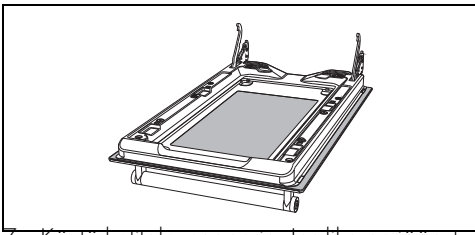
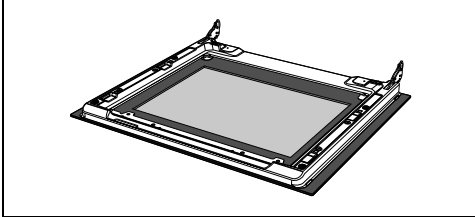


HUOM: Joissakin malleissa pääuunin luukun

keskilasiyksikkö koostuu kahdesta lasista.

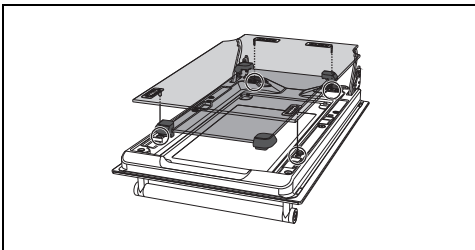
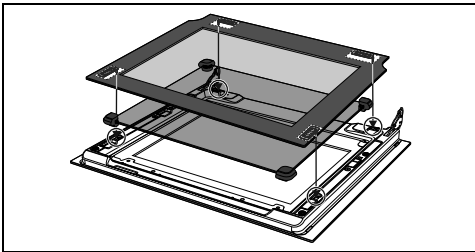


6. Puhdista ulkoinen lasi ja edellä irrotetut lasit.

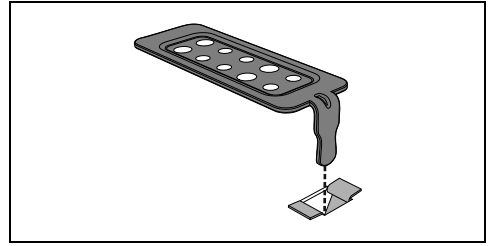


7. Käytä kotitalouspaperia. Jos lika on jäänyt kiinni, pese lasi kostealla sienellä ja neutraalilla pesuaineella.

8. Aseta keskilasiyksikkö takaisin paikoilleen ja asemoi sisälasi.



9. Varmista, että sisälasin 4 tappia kiinnittyvät molemmissa luukuissa oleviin paikkoihin.



## 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 jämmät 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.

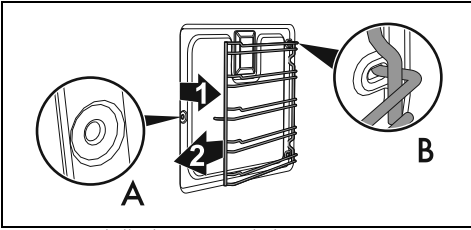
## Ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen

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.

### Anturin puhdistus (vain joissakin malleissa)

Lämpötila-anturi tulee puhdistaa jokaisen käytön jälkeen sitten, kun sen on jäähtynyt. Puhdista lämpötila-anturin kärki (metallinen osa) vedellä, miedolla astianpesuaineella ja pehmeällä sienellä. Puhdista jäljelle jäävä osa veteen kostutetulla pehmeällä liinalla.

Vältä pesua astianpesukoneessa, sillä se voi vahingoittaa pistokkeen sähköosia.

Kuivaa huolella puhdistuksen jälkeen.

### Pyrolyysi (vain joissakin malleissa)



Ks. Turvallisuuden liittyvät yleiset varoitukset.



Pyrolyysi on korkeassa lämpötilassa suoritettava automaattinen puhdistusmenetelmä, joka saa lian lukenemaan. 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 jämiä esiintyy, suihkuta uunin puhdistukseen tarkoitettua tuotetta lasiin (tutustu tuotteessa lukeviin varoituksiin); anna tuotteen vaikuttaa 60 minuutin ajan, huuhtelee 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 **dur** vuorotelleen pyrolyysin kestoajan **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 **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 kytkettynt.



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

### Puhdistusjakso

Esilämmityksen loputtua pyrolyysi alkaa automaattisesti:

- termostaatin merkkivalo sammuu (sen säännöllinen syytyminen 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 normaalien 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 ylikuumentumista.


## Pyrolyysin päättyminen

Pyrolyysin lopussa:

- lämmityselementit deaktivoidaan;
- näyttöön ilmestyy vilkkuva kirjoitus **End**;
- 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 uunitilan sisälle jääneet jäämät kostealla mikrokuutiinilla.



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.




Ohjelmoitujen pyrolyysin asettamiseksi:

1. Käännä toimintokytkin asentoon **P**.

Näytölle ilmestyy teksti  vuorotellen pyrolyysin keston kanssa.

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

Näytölle ilmestyy kirjoitus **End** vuorotellen senhetkisen kellonajan kanssa laskettuna 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 tiivisteiden huoltoon

Tiivisteiden on oltava pehmeä ja joustava.

- Pitäksesi tiivisteitä puhtaana, käytä hankaamatonta pesusientä ja pese haalealla vedellä.

### Sisävalon lampun vaihto

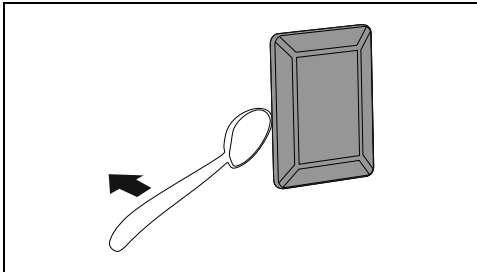



**Sähköjännite**  
**Sähköiskun vaara**

- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.
- Käytä suojakäsineitä.

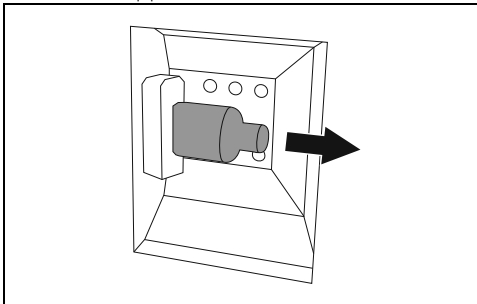
1. Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
2. Irrota riitilöiden/peltien kannattimet.


3. Irrota lampun kansi työkalua käyttämällä (esimerkiksi lusikka).



 Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.

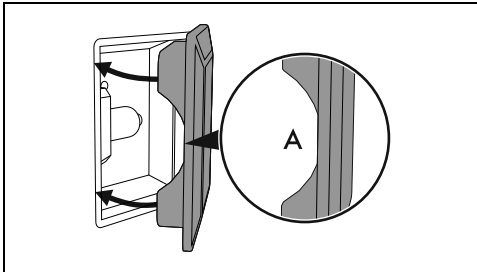
4. Irrota lamppu.



 Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.

5. Vaihda lamppu tyypiltään samanlaiseen lampuun (40W).

6. Asenna lampun kupu takaisin. Aseta sisälasin (A) ura luukkuun päin.



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

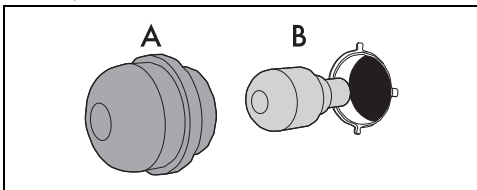
### Sisävalon lampun vaihto (varauuni)



#### Sähköjännite Sähköiskun vaara


- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.
- Käytä suojakäsineitä.

1. Ruuvaa suojakupua A vastapäivään.
2. Vaihda lamppu B tyypiltään samanlaiseen lampuun (25W). Käytä ainoastaan uunikäyttöön tarkoitettuja lampuja (T 300 °C).




3. Asenna suojakupu takaisin A.

## ASENNUS

 Laitteen saa asentaa pätevä teknikko voimassa olevia määräyksiä noudattamalla.

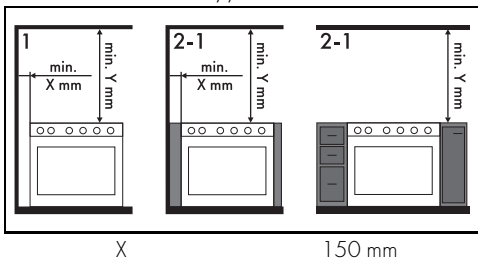
### Asemointi

 Katso turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Tämä laite, asennustyyppistä riippuen, kuuluu luokkiin:

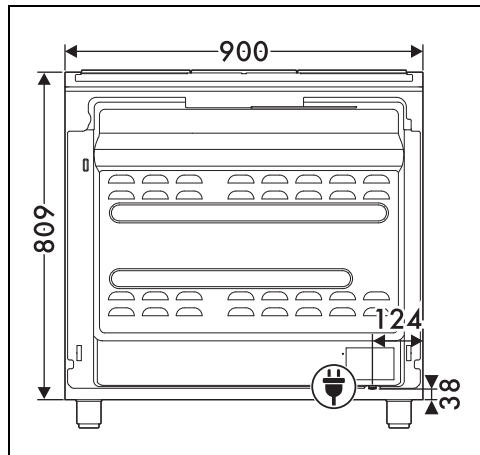
Luokka 1	Vapaa asennus
Luokka 2 - alaluokka 1	Kalusteasennus

Laitte 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 etäisyyttä.

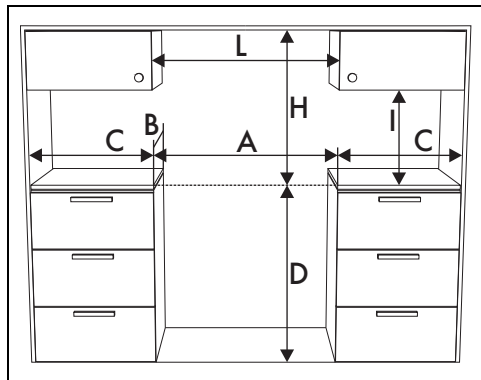


Y

750 mm

**Laitteen mitat**

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

**Laitteen mitat**

A	900 mm
B	600 mm
C <sup>1</sup>	min. 150 mm
D	879 - 919 mm
H	750 mm
I	450 mm
L <sup>2</sup>	900 mm

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

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



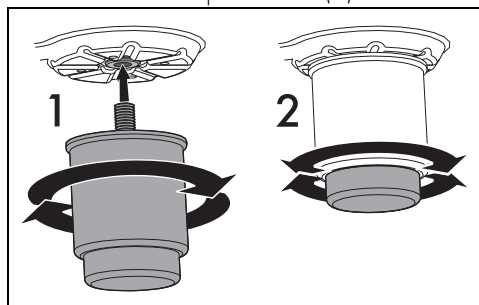
Sähköliittännän asento

**Laitteen asettaminen tasoon**

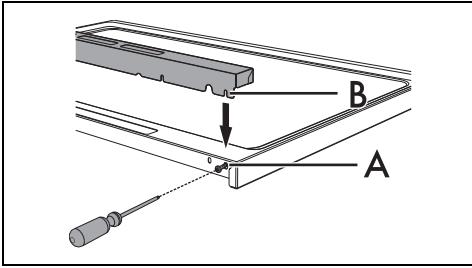
Ks. Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

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



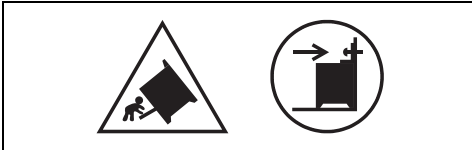
Koroke tulee aina asemoida ja kiinnittää laitteeseen asianmukaisesti.

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

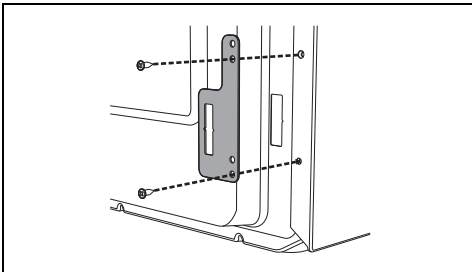


Edellä mainitut symbolit viittaavat vakauslaitteiden puuttumisesta aiheutuvaan vaaraan ja niiden oikean asennuksen tärkeyteen.



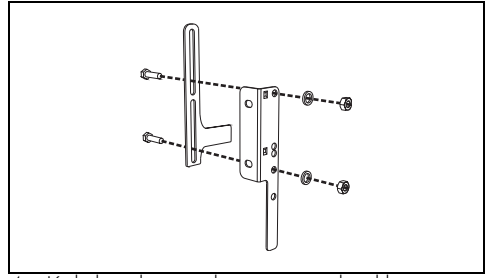
Laitteen kaatumisen estämiseksi tulee asentaa vakauslaitteet.

1. Ruuvaa kiinnityslevy seinään laitteen takaosaan.

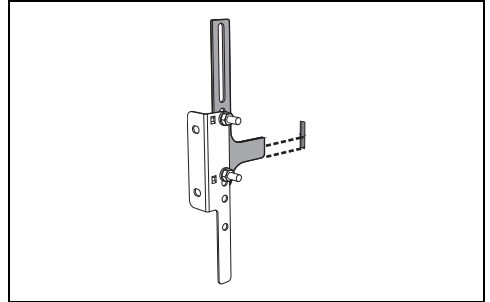


2. Säädä 4 jalan korkeutta.

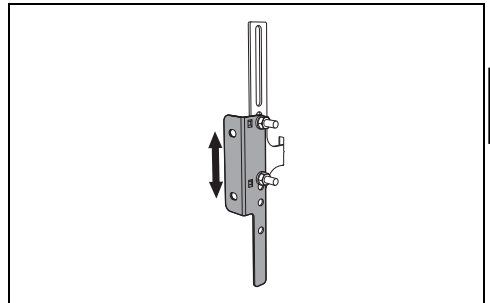
## 3. Kokoa kiinnityskannatin.



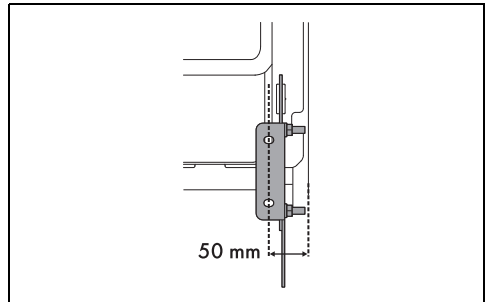
4. Kohdista kiinnityskannattimen koukku seinäkiinnityksessä käytetyn levyn alustan kanssa.



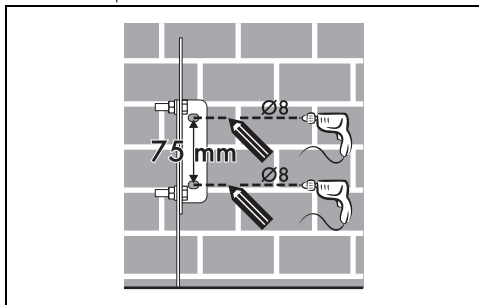
5. Kohdista kiinnityskannattimen alusta lattiaan asti ja kiristä ruuvit saadaksesi ne oikeisiin aroviin.



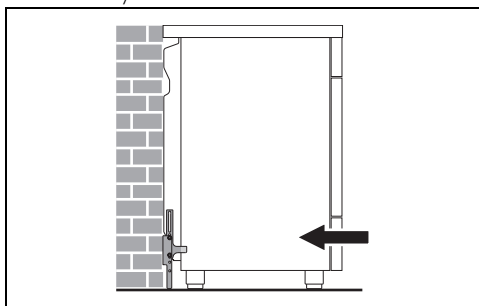
6. Pidä 50 mm etäisyys laitteiston sivusta kannattimen aukkoihin.



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



8. Kun seinään on tehty rei'ät, käytä 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.

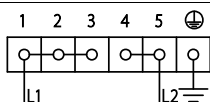
Suorita maadoitus käyttämällä vähintään 20 mm pidempää johtoa muihin johtoihin nähden.

Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

**220-240 V 2 $\tilde$**

3 x 6 mm<sup>2</sup>

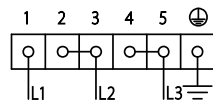
kolminapainen johto



**220-240 V 3 $\tilde$**

4 x 6 mm<sup>2</sup>

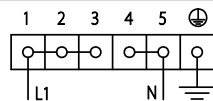
nelinapainen johto



**220-240 V 1N $\tilde$**

3 x 6 mm<sup>2</sup>

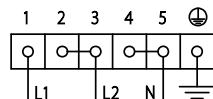
kolminapainen johto



**380-415 V 2N $\tilde$**

4 x 6 mm<sup>2</sup>

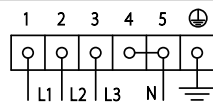
nelinapainen johto



**380-415 V 3N $\tilde$**

5 x 2,5 mm<sup>2</sup>

viisnapainen 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.

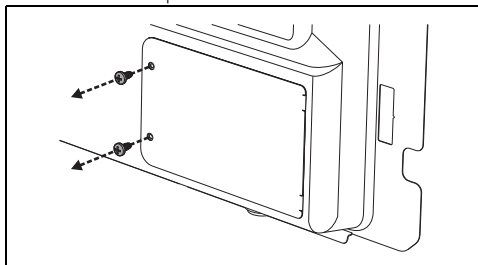
## Australian ja Uuden-Seelannin markkinoille

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

## Pääsy liitinriimaan

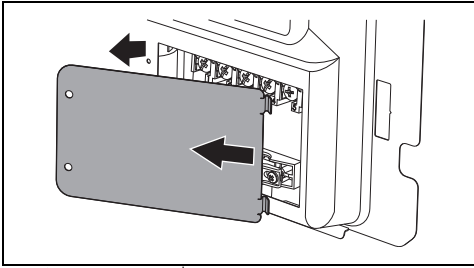
Virtajohdon kytkemiseksi, siirry takana olevan suojuksen päällä olevalle liitinriimalle:

1. Irrota ruuvit, jotka kiinnittävät luukun takana olevaan suojukseen

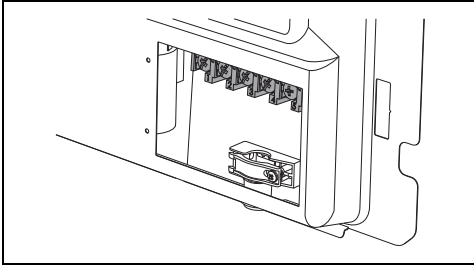




2. Käännä luukkua kevyesti ja irrota se paikoiltaan.

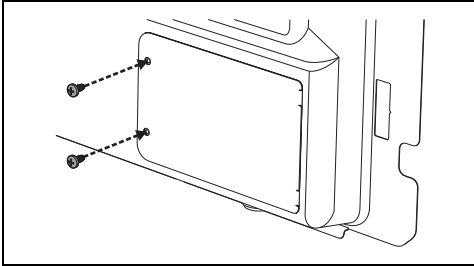


3. Asenna virtajohto.



On suositeltavaa löysätä johdon pidikkeen ruuvia ennen virtajohton 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

käyttäjälle tarvittavat ohjeet sen asianmukaiseen käyttöön.