

Sisällysluettelo

1 Varoituksia	92
1.1 Turvallisuuden liittyvät yleiset varoitukset	92
1.2 Valmistajan vastuu	96
1.3 Laitteen käyttötarkoitus	96
1.4 Tyyppikilpi	96
1.5 Tämä käyttöohje	97
1.6 Hävittäminen	97
1.7 Miten käyttöohjetta luetaan	98
1.8 Energian säästämiseksi	98
2 Kuvaus	99
2.1 Yleinen kuvaus	99
2.2 Ohjauspaneeli	100
2.3 Keittotaso	101
2.4 Muut osat	101
2.5 Saatavana olevat lisävarusteet	102
3 Käyttö	103
3.1 Varoituksia	103
3.2 Ensimmäinen käyttökerta	104
3.3 Lisävarusteiden käyttö	104
3.4 Keittotason käyttö	106
3.5 Uunien käyttö	107
3.6 Neuvoja paistamiseen	108
3.7 Ohjelmointilaitteen kello	110
4 Puhdistus ja hoito	115
4.1 Varoituksia	115
4.2 Laitteen puhdistus	115
4.3 Luukun irrottaminen	116
4.4 Luukun lasin puhdistaminen	117
4.5 Ylimääräinen huolto	119
5 Asennus	121
5.1 Kaasuliitäntä	121
5.2 Mukautus eri kaasutyyppeihin	124
5.3 Sähkökytkentä	128
5.4 Asemointi	130
5.5 Asennusohjeet	133

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

Tuotteeseen liittyviä lisätietoja löytyy osoitteesta www.smeg.com



1 Varoituksia

1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset

Henkilövahingot

- Laite ja siihen kuuluvat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Pidä lapset poissa laitteen läheisyydestä.
- 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.
- Varmista, että liekin jako-osat ja vastaavat kannet on asetettu oikein paikoilleen.
- Toimi äärimmäisen varovaisesti, sillä keittoalueet kuumenevat nopeasti. Vältä kattiloiden tyhjänä kuumentamista. Ylikuumenemisen vaara.
- Kypsennystä on aina valvottava. Lyhytaikaista paistoa on valvottava jatkuvasti.
- Rasvat ja öljyt voivat syttyä palamaan jos ne ylikuumenevat. Älä poistu paikalta kun valmistat öljyä tai rasvaa sisältäviä ruokia. Jos öljyt tai rasvat syttyvät palamaan, älä koskaan sammuta käyttäen vettä. Laita kansi kattilan päälle ja sammuta asianmukainen keittoalue.
- Älä aseta metalliesineitä, kuten astioita tai ruokailuvälineitä, keittotason pinnalle, sillä ne voivat ylikuumentua.
- Älä työnnä teräviä metalliesineitä (keittiövälineitä tai työkaluja) laitteessa oleviin aukkoihin.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.



- Paiston aikana uunin luukun on oltava kiinni.
- Jos ruoka-aineita käsitellään paiston aikana tai paiston lopussa, avaa luukkua 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi päästääkseen höyryn pois ja avaa luukku vasta sitten kokonaan.
- Älä avaa säilytystilaa (jos sellainen on), kun uuni on päällä tai vielä kuuma.
- Säilytystilan sisällä olevat esineet voivat olla erittäin kuumia myös uunin käytön jälkeen.
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- Älä koskaan irrota pistoketta johdosta vetämällä.
- **ÄLÄ KÄYTÄ TAI SÄILYÄ TULENARKOJA MATERIAALEJA SÄILYTYSTILASSA (JOS SELLAISEN ON) TAI LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ.**
- **ÄLÄ KÄYTÄ SPRAY-SUIHKEITA TÄMÄN LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ KUN SE ON TOIMINNASSA.**
- **ÄLÄ TEE MUUTOKSIA LAITTEESEEN.**
- Pue aina henkilösuojaimet ennen laitetta koskevien toimenpiteiden suorittamista (asennus, huolto, asemointi tai siirto).
- Ennen laitteelle suoritettavia huoltotoimenpiteitä, kytkä yleinen virransyöttö pois päältä.
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suorittavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Älä koskaan yritä korjata laitetta yksin tai ilman pätevän teknikon apua.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi, jos virtajohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.

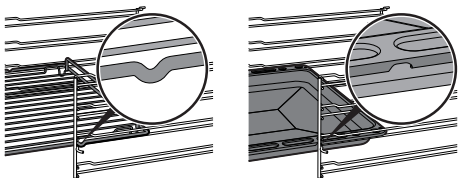
Laitteelle aiheutuvat vahingot

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



Varoituksia

- Älä istu laitteen päälle.
- Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti. Mekaanisten turvalukitusten, jotka estävät niiden tahattoman ulosvedon, tulee olla alasuuntaan ja uunin takaosaan päin.



- Älä jätä laitetta valvomatta sellaisten kypsennysten aikana, joissa uuni voi ylikuumentua tai rasvat ja öljyt voivat syttyä palamaan. Toimi äärimmäisen varovaisesti
- Tulipalovaara: Älä aseta esineitä keittotasojen päälle.
- Älä suihkuta suihkeita uunin läheisyydessä.
- **ÄLÄ MISSÄÄN TAPAUKSESSA KÄYTÄ LAITETTA HUONEEN LÄMMITTÄMISEEN.**
- Älä käytä muovisia keittiövälineitä tai astioita ruokien kypsennyksessä.
- Älä laita uunitilaan säilykepurkkeja tai suljettuja astioita.
- Ota kaikki uunipellit ja ritilät, joita ei käytetä paiston aikana, pois uunitilasta.
- Älä peitä uunitilan pohjaa alumiinipaperilla tai tinapaperilla.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan uunitilan pohjalle.
- Jos leivinpaperia halutaan käyttää, aseta paperi niin, ettei se vaikuta uunin sisällä kiertävään kuumaan ilmaan.
- Älä käytä avattua luukkua asettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasin päälle.
- Astiat tai pannut on asetettava keittotason alueen sisäpuolelle.
- Kaikkien keittoastioiden pohjan tulee olla tasainen ja säännöllinen.
- Jos neste kiehuu tai valuu yli, puhdista valunut neste pois keittotasolta.
- Älä kaada tasolle happamia aineita, kuten sitruunamehua tai etikkaa.
- Älä käytä höyrysuihkuja laitteen puhdistamiseksi.
- Älä laita tyhjiä kattiloita tai pannuja päällä olevien keittoalueiden päälle.



- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien (kuten esimerkiksi anodisoidut, nikkeloityt, kromatut osat) puhdistuksessa klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä pese tasoon kuuluvia irrotettavia ritilöitä, liekin jakosia ja kansia astianpesukoneessa.
- Älä käytä luukkua vipuna kun uunia asennetaan kalusteeseen.
- Älä kohdista avattuun luukkuun liiallista voimaa.
- Älä käytä kahvaa tämän laitteen nostamiseksi tai siirtämiseksi.
- Laitteen mahdollisen ylikuumenemisen estämiseksi sitä ei saa asentaa koristeoven tai paneelin taakse.
- Ennen asennusta on tarkistettava, että paikalliset jakeluolosuhteet (kaasutyyppi ja sen paine) ja laitteen säädöt ovat yhteensopivia.
- Tätä laitetta ei ole liitetty palamistuotteiden poistojärjestelmään. Se on asennettava ja liitettävä voimassa olevien asennusmääräysten mukaisesti. Kiinnitä erityistä huomiota tuuletusvaatimuksiin.
- Tätä laitetta koskevat säädöt on annettu kaasua koskevassa säätötarrassa.
- Anna kaasuliitännät valtuutetun asentajan tehtäväksi.
- Käyttöönotto letkua käyttämällä tulee tehdä siten, että letkun pituus ei ylitä 2 metriä jos kyseessä ovat teräsletkut ja 1,5 metriä jos kyseessä ovat kumiletkut.
- Letkut eivät saa joutua kosketuksiin liikkuvien osien kanssa eivätkä ne saa litistyä.
- Käytä vaadittaessa määräyksen mukaista paineensäädintä.

Asennus

- **TÄTÄ LAITETTA EI SAA ASENTAA VENEISIIN TAI ASUNTOVAUNUIHIN.**
- tätä laitetta ei saa asentaa jalustan päälle.
- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avustamana.



Varoituksia

- Jokaisen toimenpiteen jälkeen tarkista, että kaasuliitännöiden kiristysmomentti on 10 Nm ja 15 Nm välillä.
- Kun asennus on suoritettu, tarkasta mahdolliset vuodot saippuanesteellä. Älä koskaan käytä liekkiä.
- Anna sähkökytkennät valtuutetun asentajan tehtäväksi.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksien mukainen maadoitus on pakollinen.
- Käytä vähintään 90 °C:n lämpötilaa kestäviä johtoja.
- Virtajohtojen ruuvien kiristysmomentti liitinrimassa tulee olla välillä 1,5-2 Nm.

Laitteeseen liittyen

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

1.2 Valmistajan vastuu

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

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

1.3 Laitteen käyttötarkoitus

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

1.4 Tyypikilpi

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



1.5 Tämä käyttöohje

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

Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.

1.6 Hävittäminen



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

Laitteen hävittämiseksi:

- Katkaise virtajohto ja irrota johto yhdessä pistokkeen kanssa.



Sähköjännite Sähköiskun vaara

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

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

Laitteen pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä.

- Toimita pakkausmateriaalit tarkoituksenmukaiseen erilliskeräykseen.



Muovipakkaukset Tukehtumisen vaara

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



Varoituksia

1.7 Miten käyttöohjetta luetaan

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia kuvamerkkejä:

Varoitukset



Yleistietoja liittyen tähän käyttöohjeeseen, turvallisuuteen ja hävittämiseen.

Kuvaus



Laitteen ja lisävarusteiden kuvaus.

Käyttö



Laitteeseen ja lisävarusteisiin liittyvää tietoa.

Puhdistus ja hoito



Laitteen oikeaan puhdistamiseen ja huoltoon liittyvää tietoa.

Asennus



Pätevälle teknikolle kuuluvaa tietoa: asennus, käyttöönotto ja säätö.



Turvallisuuteen liittyvät varoitukset



Tietoa



Neuvo

1. Käyttöohjeiden järjestys.

- Yksittäinen käyttöohje.

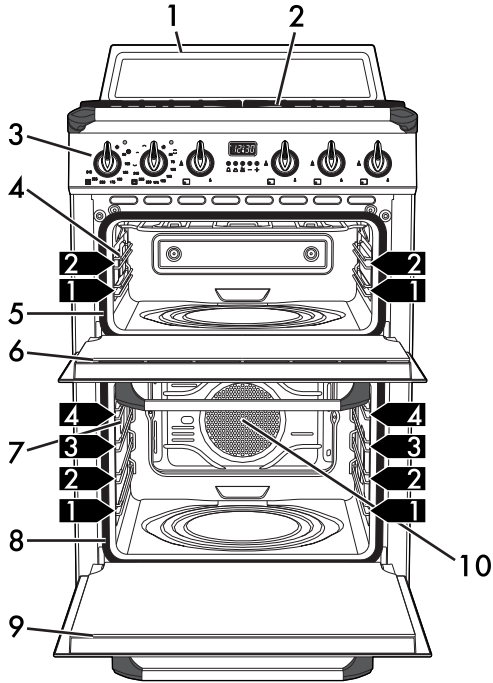
1.8 Energian säästämiseksi

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



2 Kuvaus

2.1 Yleinen kuvaus



1 Koroke

2 Keittotaso

3 Ohjauspaneeli

4 Varauunin lamppu

5 Varauunin tiiviste

6 Varauunin luukku

7 Pääuunin lamppu

8 Pääuunin tiiviste

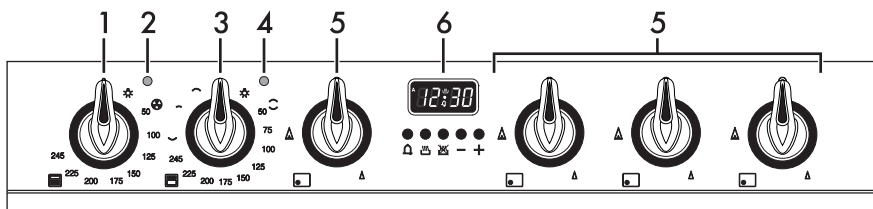
9 Pääuunin luukku

10 Tuuletin

1,2,3 Ritilöiden/peltien kannattimien taso



2.2 Ohjauspaneeli



1 Pääuunin kytkin

Sen avulla pääuunitilan sisälle voidaan sytyttää valo tai asettaa kiertoilmapaiston lämpötila välille 50 °C - 245 °C.

2 Pääuunin merkkivalo

Merkkivalo syttyy osoittamaan, että uuni on kuumennusvaiheessa. Se sammuu kun lämpötila on saavutettu. Kun merkkivalo syttyy ja sammuu säännöllisesti se osoittaa, että uunitilaan asetettu lämpötila säilyy vakaana.

3 Varauunin kytkin

Sen avulla uunitilan sisälle voidaan laittaa valo päälle, asettaa staattinen paistolämpötila välille 50 °C - 245 °C tai valita yksi erilaisista toiminnoista niiden maksimaalisella lämpötilalla.




4 Varauunin merkkivalo

Merkkivalo syttyy osoittamaan, että uuni on kuumennusvaiheessa. Se sammuu kun lämpötila on saavutettu. Kun merkkivalo syttyy ja sammuu säännöllisesti se osoittaa, että uunitilaan asetettu lämpötila säilyy vakaana.

5 Keittotason polttimien kytkimet

Hyödylliset tasolla olevien polttimien sytyttämiseen ja säätöön.

Paina ja käännä kytkimiä vastapäivään

arvon  kohdalle sytyttääksesi vastaavat polttimet. Liekkiä säädetään kiertämällä kytkimiä maksimi-  ja minimialueen  välissä olevalla alueella.

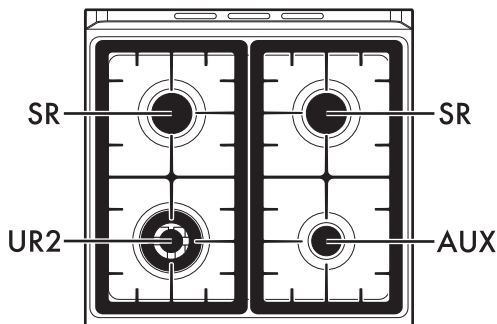
Sammuta polttimet asettamalla kytkimet takaisin asentoon .

6 Ohjelmointilaitteen kello

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



2.3 Keittotaso



AUX = Lisä

SR = Puolinopea

UR2 = Pika

2.4 Muut osat


Uunin tasot

Uunissa on eri korkeustasoja uunipeltien ja ritilöiden asemointia varten.

Asetuskorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin (ks. 2.1 Yleinen kuvaus).

Sisävalaistus

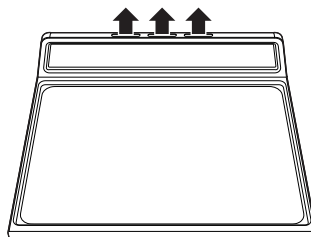
Laitteen sisävalaistus kytketty:

- kun uunin kytkin (pää tai vara) käännetään asentoon 
- kun valitaan mikä tahansa toiminto.

Jäähdytystuuletin

Tuulettimen 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.



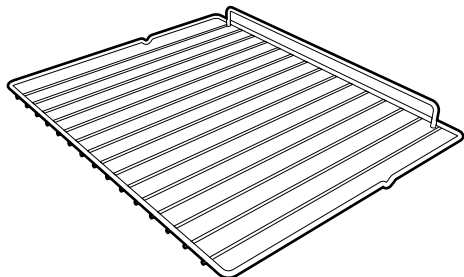
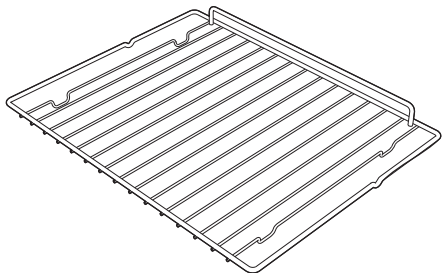


2.5 Saatavana olevat lisävarusteet



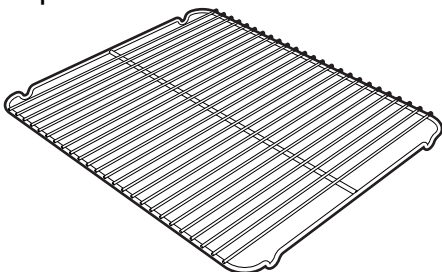
Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia lisävarusteita.

Ritilä



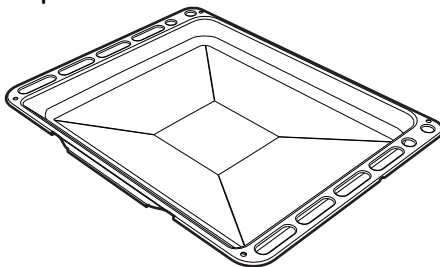
Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

Unipellin ritilä



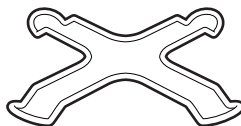
Tarkoitettu asetettavaksi pellin päälle, hyödyllinen sellaisten ruoka-ainesten paistoon jotka voivat valua yli.

Unipelti



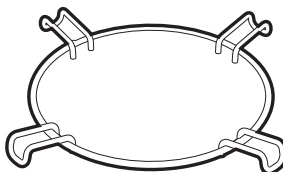
Hyödyllinen rasvojen keräämiseen, jotka voivat valua yläpuolella olevalle ritilälle asetetuista ruoka-aineksista ja kakkujen, pizzojen ja leivonnaisten paistoon.

Pientävä ritilä



Ihanteellinen pienille astioille.

Wokkipannuille tarkoitettu pientävä ritilä



Hyödyllinen wokkipannuja käytettäessä.



Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat lisävarusteet on valmistettu käyttämällä voimassa olevien lakien mukaisia materiaaleja.



Varustuksiin kuuluvia lisävarusteita tai ylimääräisiä lisävarusteita voidaan pyytää valtuutetuista huoltokeskuksista. Käytä vain valmistajan alkuperäisiä lisävarusteita.



3 Käyttö

3.1 Varoituksia



Väärä käyttö Palovammojen vaara

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



Korkea lämpötila uunitilan sisällä käytön aikana Palovammojen vaara

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



Korkea lämpötila uunitilan sisällä Tulipalo- tai räjähdysvaara

- Älä suihkuta suihkeita laitteen läheisyydessä.
- Älä käytä tai jätä tulenarkoja materiaaleja laitteen läheisyyteen.
- Älä käytä muovisia keittiövälineitä tai astioita ruokien paistossa.
- Älä aseta uuniin purkkeja tai suljettuja astioita.
- Älä jätä laitetta valvomatta paiston aikana, sillä rasvaa tai öljyä voi vuotaa ulos.
- Ota kaikki uunipellit ja ritilät pois uunitilasta joita ei käytetä paiston aikana.



Väärä käyttö

Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä peitä uunitilan pohjaa alumiinipaperilla tai tinapaperilla.
- Jos leivinpaperia halutaan käyttää, aseta paperi niin, ettei se vaikuta uunitilassa kiertävään kuumaan ilmaan.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan uunitilan pohjalle.
- Älä käytä avattua luukua asettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasiin päälle.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Astiat tai pannut on asetettava keittotason alueen sisäpuolelle.
- Kaikkien keittoastioiden pohjan tulee olla tasainen ja säännöllinen.
- Jos neste kiehuu tai valuu yli, puhdistavalunut neste pois keittotasolta.

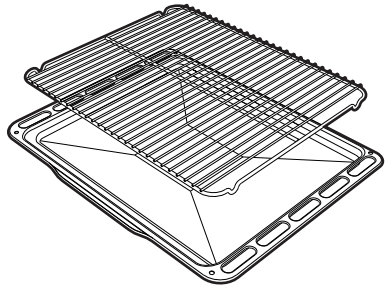
3.2 Ensimmäinen käyttökerta

1. Irrota mahdolliset laitteen ulko- tai sisäpuolella olevat suojamuovit mukaan lukien lisävarusteet.
2. Poista mahdolliset tarrat (tekniisiä tietoja sisältävää tarraa lukuun ottamatta) lisävarusteista ja uunitiloista.
3. Irrota ja pese kaikki laitteeseen kuuluvat lisävarusteet (ks.4 Puhdistus ja hoito). Kuumenna uunit tyhjänä maksimaaliseen lämpötilaan poistaaksesi mahdolliset valmistukseen liittyvät jäämät.

3.3 Lisävarusteiden käyttö

Uunipellin ritilä

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

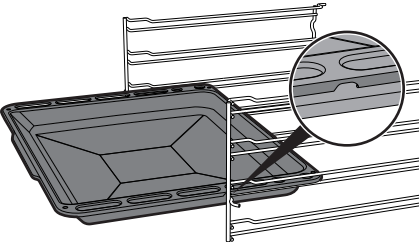
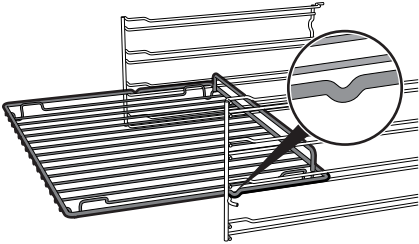




Ritilät ja uunipellit

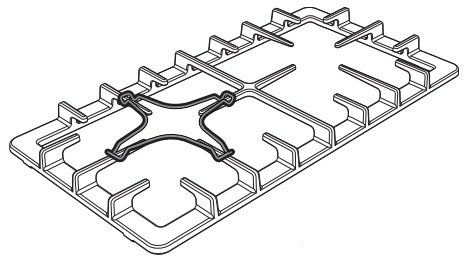
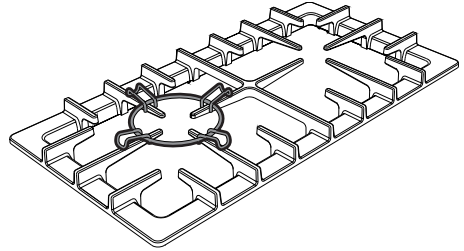
Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti.

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



Pienentävät ritilät

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




Aseta ritilät ja pellit varovasti uunitilaan niiden pysähtymiskohtaan asti.




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



3.4 Keittotason käyttö

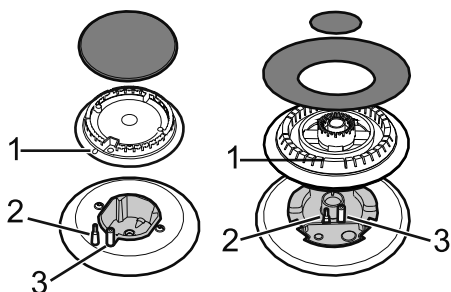
Kaikki laitteen kytkimet ja ohjaimet sijaitsevat samassa etupaneelissa. Jokaiselle kytkimelle on osoitettu sitä vastaava poltin. Keitin on varustettu elektronisella sytytyslaitteella. Sytyttämistä varten riittää, että painat ja käännät kytkintä vastapäivään suurimman liekin kohdalle, kunnes poltin syttyy. Mikäli poltin ei syty 15 sekunnin kuluessa, käännä kytkin kohtaan . Odota 60 sekuntia ennen kuin yrität sytyttää uudelleen. Kun polttimet on sytytetty, pidä nuppia painettuna muutaman sekunnin ajan niin, että lämpöelementti lämpenee. Poltin voi sammua kytkimen hellittämishetkellä: se tarkoittaa, että lämpöelementti ei ole lämmennyt tarpeeksi. Odota hetki ja toista toimenpide. Pidä kytkintä alhaalla pidempään.



Tahattoman sammumisen tapahtuessa aktivoituu turvatoiminto, joka estää kaasun syötön vaikka hana olisi auki. Käännä kytkin takaisin kohtaan  äläkä yritä sytyttää uunia uudelleen 60 sekuntiin.

Liekkien jako-osien ja kannien oikea asento

Ennen keittotason polttimien sytyttämistä varmista, että liekin jako-osat ja vastaavat kannet on asetettu paikoilleen. Huomioi, että liekin jako-osien aukot vastaavat sytytystulppia ja lämpöpärejä.



Keittotason käyttöön liittyviä käytännöllisiä neuvoja

Polttimien ihanteellinen tehokkuus ja kaasun kulutus voidaan optimoida käyttämällä polttimien kokoon sopivia kannellisia keittoastioita, tällöin liekki ei yllä keittoastioiden sivuille. Kiehumispisteen saavutuksen jälkeen liekkiä tulee pienentää niin, ettei neste kiehu keittoastiasta yli.



Keittoastioiden läpimitat:

- Lisä: 12 - 14 cm.
- Puolinopea: 16 - 24 cm.
- Pika: 18 - 28 cm.

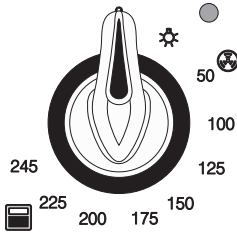


3.5 Uunien käyttö

Pääuunin käynnistys

Pääuunin käynnistämiseksi:

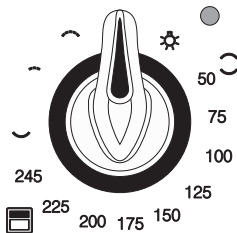
- Käännä kytkintä myötöpäivään, kunnes valitset haluamasi lämpötilan väliltä 50 °C - 245 °C.



Varauunin käynnistys

Varauunin käynnistämiseksi:

- Käännä kytkintä myötöpäivään, kunnes valitset haluamasi lämpötilan väliltä 50°C - 245 °C.
- Käännä kytkintä vielä myötöpäivään, kunnes valitset yhden käytettävistä toiminnoista maksimaalisella lämpötilalla.



Pääuunin toiminnot



Pyöreä vastus ja kiertoilma

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

Varauunin toiminnot



Staattinen

Samanaikaisesti ylhäältä ja alhaalta tuleva lämpö tekee tästä järjestelmästä sopivan määrättyjen elintarvikkeiden paistoon. Perinteinen paisto, jota kutsutaan myös staattiseksi, soveltuu yhden ruokalajin paistoon kerrallaan. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, leivän, täytettyjen piirakoiden ja joka tapauksessa rasvaisten lihojen kuten hanhen tai ankan paistoon.

FI



Alalämpö



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

Pieni grilli



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

Grilli



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

3.6 Neuvoja paistamiseen


Yleisiä ohjeita

- Käytä kiertoilmatoimintoa saadaksesi tasaisen poistotuloksen kaikilla tasoilla.
- Paistoaikaa ei ole mahdollista lyhentää lisäämällä lämpötilaa (ruoka voi olla kypsentynyt ulkoapäin mutta raakaa sisältä).

Neuvoja lihan paistamiseen

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

Neuvoja grillaukseen

- Lihojen grillaaminen voidaan suorittaa sekä kylmässä että esilämmitetyssä uunissa. Esilämmitystä suositellaan jos paistovaikutusta halutaan muuttaa.
- Aseta elintarvikkeet grillin keskelle.
- Grillitoiminnossa on suositeltava kääntää lämpötilakytkin korkeimman arvon kohdalle, joka vastaa symbolia  paiston optimoimiseksi.



- Elintarvikkeet on maustettava ennen paiston aloittamista. Myös öljy tai sulatettu voi tulla levittää ruoan pinnalle ennen sen paistoa.
- Käytä peltiä matalimmalla tasolla grillauksesta syntyvien nesteiden keräämiseen.
- Varauunissa tehtävä grillaus ei saa ylittää 30 minuuttia.

Neuvoja leivonnaisten ja piparien paistamiseen

- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan laadusta ja tiiviydestä.
- Tarkistaaksesi että leivonnainen on sisältä kypsä: paistoaajan päätyttyä, työnnä hammastikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan. Jos leivonnainen ei jää kiinni hammastikkuun, se on kypsä.
- Jos leivonnainen menee kasaan kun se poistetaan uunista, seuraavan paiston yhteydessä vähennä asetettua lämpötilaa noin 10 °C ja valitse mahdollisesti pidempi paistoaika.
- Leivonnaisten tai vihannesten paiston aikana liiallista kondenssivettä voi muodostua lasin pintaan. Vältäaksesi tämän ilmiön muodostumista, avaa luukku muutaman kerran paiston aikana toimimalla varovaisesti.

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.

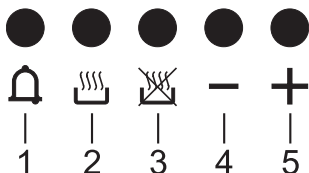
Energian säästämiseksi

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





3.7 Ohjelmointilaitteen kello



- 1 Ajustimen näppäin
- 2 Käyttöajan näppäin
- 3 Käyttöajan päättymisnäppäin
- 4 Vähennysnäppäin
- 5 Lisäysnäppäin

i Ohjelmointilaitteen kello ohjaa yksinomaan pääuunia eikä se ohjaa millään tavoin varauunia.

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

Paina samanaikaisesti näppäimiä ja ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.

Kellonajan asetus

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

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

1. Paina samanaikaisesti näppäimiä ja . Tuntien ja minuuttien välillä oleva piste vilkkuu.
2. Näppäinten tai kautta on mahdollista säätää kellonaikaa. Pidä näppäintä painettuna siirtyäksesi nopeasti eteenpäin.
3. Paina näppäintä tai odota 5 sekuntia. Tuntien ja minuuttien välillä oleva piste lakkaa vilkkumasta.
4. Näytöllä oleva symboli osoittaa, että laite on valmis paiston alkamiseen.



Ajastettu paisto



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

1. Kun toiminto ja paistoaika on valittu, paina näppäintä . Näytölle ilmestyvät arvot ja symboli tuntien ja minuuttien väliin.
2. Käytä näppäintä tai haluttujen minuuttien asettamiseksi.
3. Odota noin 5 minuuttia painamatta mitään näppäintä toiminnon aktivoimiseksi. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika yhdessä symbolien ja kanssa.
4. Paiston päätyttyä kuumentavat osat kytkeytyvät pois päältä. Näytöllä oleva symboli sammuu, symboli vilkkuu ja äänimerkki soi.
5. Äänimerkin sammuttamiseksi riittää, että painetaan mitä tahansa ohjelmointilaitteen kellon näppäintä.

6. Paina samanaikaisesti näppäimiä ja ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.



Yli 10 tuntia kestävä paistoaika ei ole mahdollista ohjelmoida.



Asetuksen jälkeen voidaan jäljelle jäävä aika tarkistaa painamalla näppäintä .



Asetetun ohjelmoinnin nollaamiseksi paina samanaikaisesti näppäimiä ja ja siirry uunin manuaaliseen sammutukseen.

Ohjelmoitu paisto







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



1. Aseta paistoaika edellisessä kappaleessa "Ajastettu paisto" kuvattuun tapaan.
2. Paina näppäintä . Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika laskettuna yhteen edellä asetetun paistoaajan kanssa.
3. Käytä näppäintä tai haluttujen minuuttien asettamiseksi.



Käyttö

4. Odota noin 5 minuuttia painamatta mitään näppäintä toiminnon aktivoimiseksi. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika yhdessä symbolien **A** ja  kanssa.
5. Paiston päätyttyä kuumentavat osat kytkeytyvät pois päältä. Näytöllä oleva symboli  sammuu, symboli **A** vilkkuu ja äänimerkki soi.
6. Äänimerkin sammuttamiseksi riittää, että painetaan mitä tahansa ohjelmointilaitteen kellon näppäintä.
7. Paina samanaikaisesti näppäimiä  ja  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.



Asetuksen jälkeen voidaan jäljelle jäävä aika tarkistaa painamalla näppäintä . Tarkistaaksesi paiston päättymisajan, paina näppäintä .





Ajastin



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

Ajastin voidaan käynnistää milloin tahansa.


1. Paina näppäintä . Näytölle ilmestyvät arvot  ja vilkkuva merkkivalo  tuntien ja minuuttien väliin.

2. Käytä näppäintä  tai  haluttujen minuuttien asettamiseksi.
3. Odota noin 5 minuuttia painamatta mitään näppäintä ajastimen säädön päättämiseksi. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika ja symbolit  ja .




Yli 24 tuntia kestävää paistoaikaa ei ole mahdollista ohjelmoida.





Kun ajastin on ohjelmoitu, näyttö palaa näyttämään senhetkistä kellonaikaa. Jäljelle jäävän ajan visualisoimiseksi, paina näppäintä .

Merkkiäänän voimakkuuden säätö

Merkkiäänän voimakkuutta voidaan säätää 3 eri sävellajissa. Kun merkkiääni soi, paina näppäintä  asetuksen muuttamiseksi.

Asetuksien peruutus

Paina samanaikaisesti näppäimiä  ja  asetettujen ohjelmointien nollaamiseksi. Siirry sitten uunin manuaaliseen sammuttamiseen jos paisto on meneillään.



Suuntaa-antava pääuunin paistotaulukko

Ruuat	Paino (Kg)	Toiminto	Taso alhaalta katsottuna	Lämpötila (°C)	Aika (minutteina)
Naudanpaisti	2	Pyöreä vastus	2	180 - 190	90 - 100
Porsaan ulkofilee	2	Pyöreä vastus	2	180 - 190	70 - 80
Roast beef	1	Pyöreä vastus	2	200	40 - 45
Kanipaisti	1,5	Pyöreä vastus	2	180 - 190	70 - 80
Kalkkunapaisti	3	Pyöreä vastus	2	180 - 190	110 - 120
Painosyltyä uunissa	2 - 3	Pyöreä vastus	2	180 - 190	170 - 180
Kanapaisti	1,2	Pyöreä vastus	2	180 - 190	65 - 70
Kirjolohi	1,2	Pyöreä vastus	2	150 - 160	35 - 40
Merikrotti	1,5	Pyöreä vastus	2	160	60 - 65
Piikkikampela	1,5	Pyöreä vastus	2	160	45 - 50
Pizza	1	Pyöreä vastus	2	245	8 - 9
Leipä	1	Pyöreä vastus	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia -leipä	1	Pyöreä vastus	2	180 - 190	20 - 25
Rinkilänmuotoinen kaku	1	Pyöreä vastus	2	160	55 - 60
Murotaikinapiiras	1	Pyöreä vastus	2	160	35 - 40
Ricottakaku	1	Pyöreä vastus	2	160 - 170	55 - 60
Täytetyt nytyt	1	Pyöreä vastus	2	160	20 - 25
Kermakaku	1,2	Pyöreä vastus	2	160	55 - 60
Tuulihatut	1,2	Pyöreä vastus	2	180	80 - 90
Sokerikaku	1	Pyöreä vastus	2	150 - 160	55 - 60
Riisikaku	1	Pyöreä vastus	2	160	55 - 60
Briossit	0,6	Pyöreä vastus	2	160	30 - 35

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



Käyttö

Varauunin suuntaa-antava paistotaulukko

Ruuat	Paino (Kg)	Toiminto	Taso alhaalta katsottuna	Lämpötila (°C)	Aika (minuutteina)	
Lasagne	3 - 4	Staattinen	1	220 - 230	45 - 50	
Unipasta	3 - 4	Staattinen	1	220 - 230	45 - 50	
Pizza	1	Staattinen	1	245	14 - 16	
Lehtijuurikas piirakka	1,2	Staattinen	1	220 - 230	35 - 40	
Focaccia -leipä	0,8	Staattinen	1	190 - 200	18 - 20	
Murotaikinapiiras	1	Staattinen	1	170 - 180	35 - 40	
Murotaikina	0,4	Staattinen	1	170 - 180	20 - 25	
Murotaikina piparit	0,8	Staattinen	1	170 - 180	18 - 20	
Täytetyt nytyit	1,2	Staattinen	1	170 - 180	25 - 30	
Kirjolohi	1,2	Staattinen	1	150 - 160	35 - 40	
Kanipaisti	1,2	Staattinen	1	180 - 190	70 - 80	
Kalkkunapaisti	1,5	Staattinen	1	180 - 190	80 - 90	
Porsaan ulkofilee	1,2	Staattinen	1	190 - 200	80 - 90	
Paahdettu kana (halkaistu kahtia)	1,2	Staattinen	1	190 - 200	55 - 60	
Makkarat	1,5	Grilli	2	245	13 - 15	
					Puoli 1	Puoli 2
Porsaankylykset	1,5	Grilli	2	245	15	5
Kylykset	1,5	Grilli	2	245	10	10
Porsaan pekonifilee	0,7	Grilli	2	245	7	8
Sianliha filee	1,5	Grilli	2	245	10	5
Häränliha filee	1	Grilli	2	245	10	7

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



4 Puhdistus ja hoito

4.1 Varoituksia



**Väärä käyttö
Pinnoille syntyvien vahinkojen
vaara**

- Älä käytä höyrysuihkeita laitteen puhdistamiseksi.
- Älä käytä hankaavia, korrosoivia tai klooria, ammoniakkia tai kloritetta sisältäviä pesuaineita (esim. pesujauheita, tahrannoista-aineita jne.)
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.
- Älä pese tasoon kuuluvia irrotettavia osia kuten ritilöitä, liekin jako-osia ja kansia astianpesukoneessa.

4.2 Laitteen puhdistus



Käytä vain valmistajan toimittamia puhdistusaineita.

Neuvoja keittotason puhdistukseen

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

Keittotason puhdistus

1. Kaada hankaamatonta pesuainetta kosteaan rättiin ja pese pinta.
2. Huuhtelee huolellisesti.
3. Kuivaa pehmeällä pyyhkeellä tai mikrokuituliinalla.

Puhdista keittotason ritilät, liekin jako-osat ja kannet

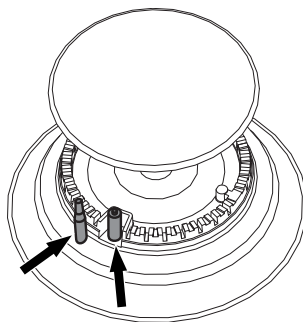
1. Ota osat pois keittotasolta.
2. Puhdista haalealla vedellä ja hankaamattomalla pesuaineella. Puhdista huolella kaikki ruokajäämät
3. Kuivaa huolella pehmeällä pyyhkeellä tai mikrokuituliinalla.
4. Aseta osat takaisin keittotasolle.



Ritilöiden ollessa jatkuvassa kosketuksessa liekkien kanssa, kuumuudelle altistettujen osien maalipinta saattaa ajan myötä heikentyä. Se on kuitenkin täysin luonnollista, eikä se vaikuta ritilöiden toimivuuteen millään tavoin.

Sytytystulppien ja lämpöelementtien puhdistus

- Tarpeen vaatiessa puhdista sytytystulpat ja lämpöelementit kostealla rätillä.
- Jos paikalla on kuivia ruokajäämiä, poista ne hammastikulla tai neulalla.





Puhdistus ja hoito

Neuvoja uunitilan puhdistukseen

Uunitilan hyvän kunnon kannalta se tulee puhdistaa säännöllisesti ja kylmiltään. Älä anna sokeripohjaisten tuotteiden kuivua uunitilan sisäpuolelle, sillä ne voivat vaurioittaa sen emalipintaa.

Puhdistusta varten poista kaikki irrotettavat osat.

Puhdistuksen helpottamiseksi, irrota:

- luukku
- ritilöiden/peltien kannattimet
- tiiviste.



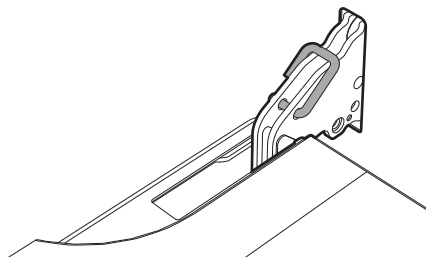
Kun erityisiä puhdistustuotteita käytetään, on suositeltavaa antaa uunin toimia maksimiteholla noin 15/20 minuutin ajan, jotta mahdolliset jäämät saataisiin poistettua.

4.3 Luukun irrottaminen

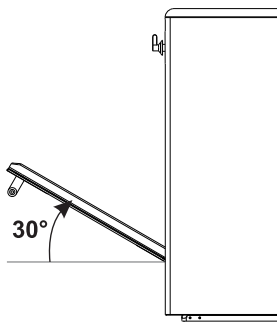
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku ja asettaa se astiapyyhkeen päälle.

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

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

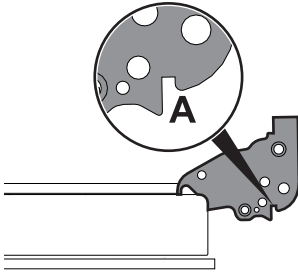


2. Tartu kiinni luukun molemmista reunoista kaksin käsin. Nosta sitä yläsuuntaan muodostamalla noin 30 asteen kulman ja vedä se irti.

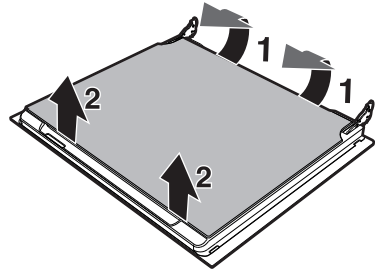
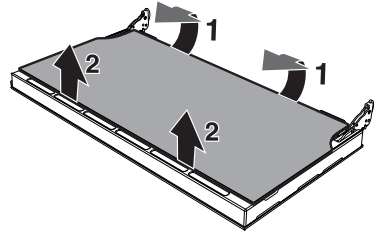




3. Asettaaksesi luukun takaisin paikoilleen, aseta saranat uunin etupinnalla oleviin tarkoituksenmukaisiin aukkoihin ja varmista, että **(A)**-urat asettuvat niihin kunnolla. Laske luukku alasuuntaan ja kun se on asetettu paikoilleen, irrota tapit saranoiden aukoista.



1. Irrota sisälasi vetämällä takaosaa varovaisesti yläsuuntaan, noudattamalla nuolien osoittamaa suuntaa **(1)**.
2. Vedä lasia sitten etupuolella yläsuuntaan **(2)**. Näin 4 lasiin kiinnitettyä tappia irtoavat paikoiltaan uunin luukusta.



4.4 Luukun lasin puhdistaminen

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

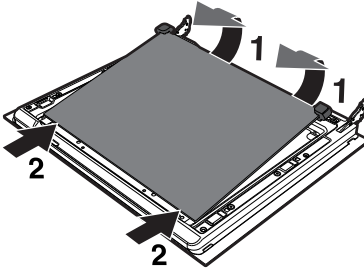
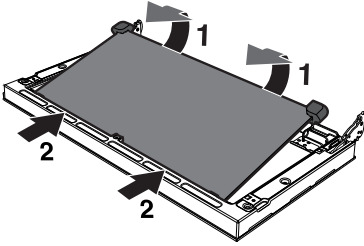


Käytä vain valmistajan toimittamia puhdistusaineita.

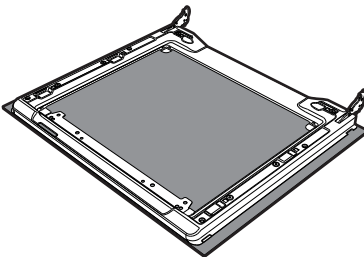
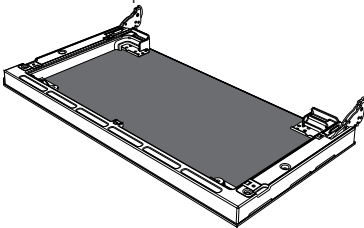


Puhdistus ja hoito

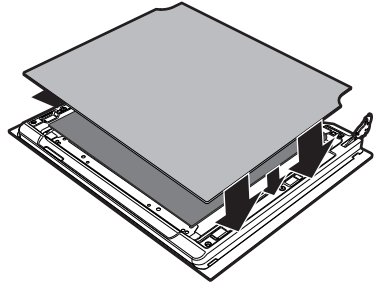
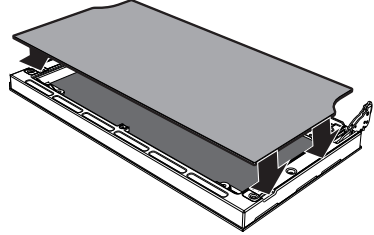
3. Irrota keskilasi nostamalla sitä yläsuuntaan.



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



5. Aseta lasit takaisin niiden irrotukseen nähden päinvastaisessa järjestyksessä.
6. Aseta sisälasi paikoilleen. Huomioi, että 4 lasiin kiinnitettyä tappia keskittyvät ja kytkeytyvät paikoilleen uunin luukkuun kevyellä painalluksella.



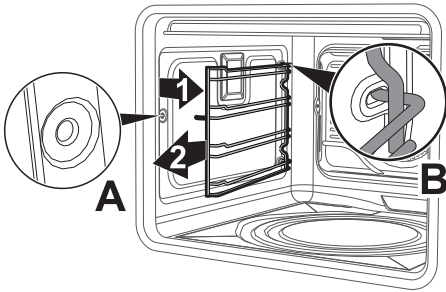


Ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen

Ritilöiden/peltien kannattimet irrottamalla sivuseinät voidaan puhdistaa helpommin.

Ritilöiden/peltien kannattimien irrottamiseksi, vedä kannattinta uunitilan sisäsuuntaan päin irrottaaksesi sen kiinnikkeestä **(A)** ja vedä se sitten irti taakse asetetuista kiinnityskohdista **(B)**.

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

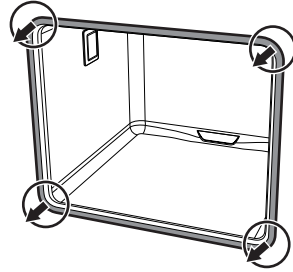


4.5 Ylimääräinen huolto

Tiivisteiden irrottaminen ja asentaminen

Tiivisteiden irrottamiseksi:

- Irrota 4 kulmaan asetetut koukut ja vedä tiivistettä ulkosuuntaan.



Tiivisteiden asentamiseksi:

- Kiinnitä tiivisteeseen 4 kulmaan asetetut koukut.

Neuvoja tiivisteiden huoltoon

Tiivisteiden on oltava pehmeä ja joustava.

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





Puhdistus ja hoito

Sisävalon lampun vaihto



Jännitteiset osat
Sähköiskun vaara

- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.

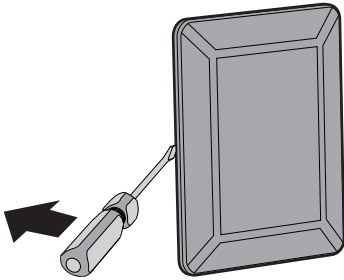


Uunitilassa on 40W:n lamppu.

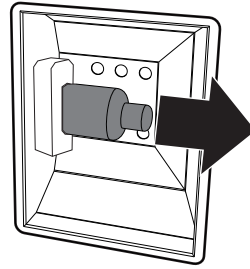
1. Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
2. Irrota ritilöiden/peltien kannattimet.
3. Irrota lampun kansi työkalua käyttämällä (esimerkiksi ruuvimeisseli).



Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.

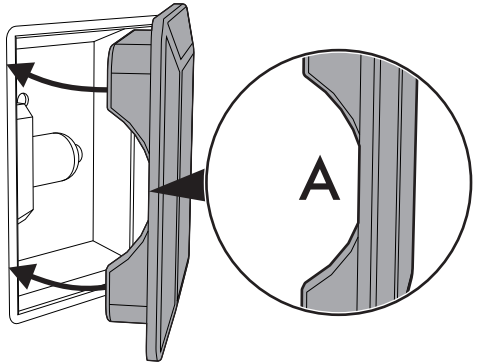


4. Irrota lamppu.



Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.

5. Aseta tilalle uusi lamppu.
6. Asenna lampun kupu takaisin. Aseta sisälasin (A) ura luukkuun päin.



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



5 Asennus

5.1 Kaasuliitäntä



Kaasuvuoto Räjähdyksvaara

- Jokaisen toimenpiteen jälkeen tarkista, että kaasuliitäntöjen kiristysmomentti on 10 Nm ja 15 Nm välillä.
- Käytä vaadittaessa määräyksen mukaista paineensäädintä.
- Kun asennus on suoritettu, tarkasta mahdolliset vuodot sijppuanesteellä. Älä koskaan käytä liekkiä.
- Käyttöönotto letkua käyttämällä tulee tehdä siten, että letkun pituus ei ylitä 2 metriä jos kyseessä ovat teräsletkut ja 1,5 metriä jos kyseessä ovat kumiletkut.
- Letkut eivät saa joutua kosketuksiin liikkuvien osien kanssa eikä ne saa liittyä.

Yleisiä tietoja

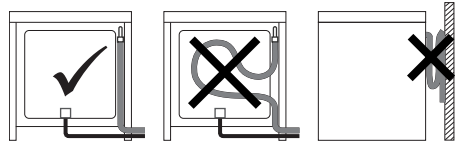
Liitäntä kaasuverkkoon voidaan suorittaa teräsletkulla ja voimassa olevan standardin asettamien määräysten mukaisesti.

Muita kaasutyyppiä käytettäessä, katso luku "5.2 Mukautus eri kaasutyypeihin". Kaasun sisääntulo on 1/2" putki jossa on kierteitetty liitin ulkoiselle kaasulle (ISO 228-1).

Liitäntä kumiletkulla

Tarkista, että seuraavia olosuhteita noudatetaan:

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



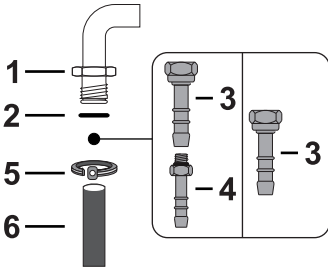
Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttämällä kumiletkua, joka täyttää voimassa olevassa määräyksessä annetut ominaisuudet (varmista, että kyseisen määräyksen lyhenne on merkitty letkuun).

FI

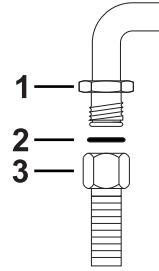


Asennus

Ruuvaa letkuliitos **3** huolella laitteen kaasuliitokseen **(1)** (kierre 1/2" ISO 228-1) asettamalla väliin tiiviste **(2)**. Käytetyn kaasuletkun läpimitan mukaan on mahdollista ruuvata myös letkuliitos **(4)** letkuliitokseen **(3)**. Kun letkuliitos tai letkuliitokset on kiristetty, aseta kaasuletku **(6)** letkuliitokseen ja kiinnitä se kiinnikkeellä **(5)** voimassa olevan määräyksen mukaisesti.



Ruuvaa liitos **(3)** kiinni laitteen kaasuliitokseen **1** asettamalla väliin aina varusteisiin kuuluva tiiviste **(2)**.



Liitöntä teräsletkulla ja bajonetti liittimellä

Suurita liitöntä kaasuverkkoon käyttämällä joustavaa teräsletkua ja käyttämällä standardin B.S. 669. Laita eristävää materiaalia kaasuputken **(4)** kierteeseen ja ruuvaa siihen sovitin **(3)**. Ruuvaa lohko laitteen liikkuvaan liitokseen **(1)** asettamalla väliin aina varusteisiin kuuluva tiiviste **(2)**.



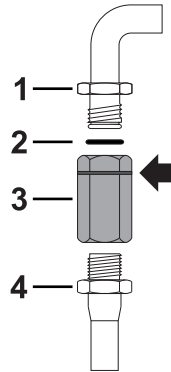
Voimassa olevaa määräystä noudattava kumiletkulla tehty liitos tulee suorittaa vain jos letku voidaan tarkastaa sen koko pituudelta.



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

Liitöntä teräsletkulla

Suurita liitöntä kaasuverkkoon käyttämällä teräsletkua, voimassa olevan standardin osoittamien ominaisuuksien mukaisesti.

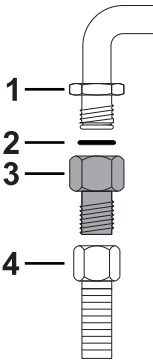




Liitäntä teräsletkuun kartiomaisella liittimellä

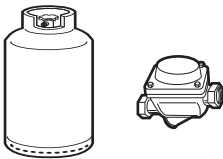
Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttämällä teräsletkua, voimassa olevan standardin osoittamien ominaisuuksien mukaisesti.

Ruuvaa liitos **3** huolella laitteen kaasuliitokseen **(1)** (kierre 1/2" ISO 228-1) asettamalla väliin aina varustuksiin kuuluva tiiviste **(2)**. Kiinnitä eristävä materiaalia liittimen kierteeseen **(3)**, jonka jälkeen ruuvaa kiinni teräsletku **(4)** liittimeen **(3)**.



Nestekaasun liitäntä

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



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

Tuuletus tiloissa

Laite tulee asentaa vain pysyvästi tuuletettuihin tiloihin, voimassa olevien lakien mukaisesti. Paikassa, johon laite on asennettu tulee virrata niin paljon ilmaa kuin sitä vaaditaan säännöllistä kaasun palamista ja tilan ilmanvaihtoa varten. Ritilöillä suojattujen ilmanottoaukkojen tulee olla sopivan kokoisia voimassa olevien lakien mukaisesti ja sijoitettu siten, etteivät ne pääse tukkeutumaan edes osittain.

Tilaa tulee pitää riittävästi tuuletettuna, jotta paiston aikana syntyvä lämpö ja kosteus saadaan poistettua: erityisesti pitkän käyttöajan jälkeen on suositeltavaa avata ikkuna tai lisätä mahdollisten tuulettimien nopeutta.

Palamistuotteiden poistaminen

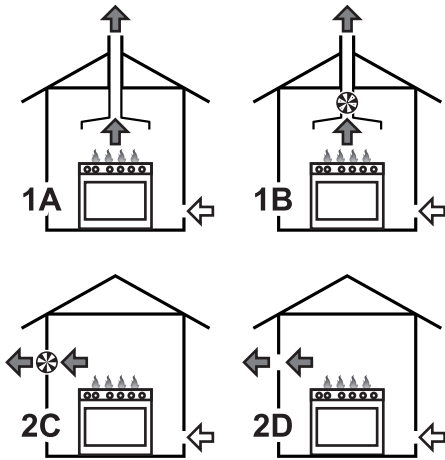
Palamistuotteiden poisto voidaan taata luonnollisella ilmankierrolla toimivan savuhormiin kiinnitetyn liesituulettimen kautta tai pakotetun imun avulla. Tehokas imujärjestelmä vaatii huolellista suunnittelua pätevä ammattilaisen toimesta ja sen asentamista noudattamalla sääntöjen määräämiä asentoja ja etäisyyksiä.





Asennus

Toimenpiteen päättyessä asentajan on annettava vaatimustenmukaisuustodistus.



1 Poisto liesituulettimen kautta

2 Poisto jos liesituuletinta ei ole asennettu

A Poisto yksittäisellä hormilla luonnollisella ilmankierrolla

B Poisto yksittäisellä hormilla ja sähkötuulettimella

C Poisto suoraan ulkoilmaan seinässä tai ikkunassa olevan sähkötuulettimen kanssa

D Poisto suoraan ulkoilmaan seinän kautta

⇐ Ilma

⇐ Palamistuotteet

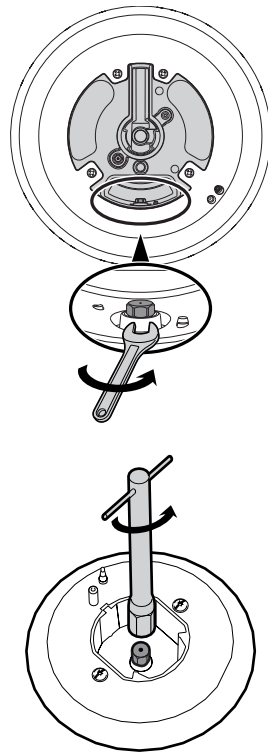
⊗ Sähkötuuletin

5.2 Mukautus eri kaasutyyppeihin

Jos sitä käytetään muiden kaasutyypin kanssa, vaihda polttimien suuttimet ja säädä kaasuhanoihin pienin mahdollinen liekki.

Suuttimien vaihto

1. Irrota ritilät, ota kaikki kannet ja liekin jako-osat pois päästäksesi polttimien kuppeihin.
2. Vaihda suuttimet putkiavaimella 7 käytettävän kaasun mukaan (ks. Polttimien ja suuttimien ominaisuuksien taulukko).



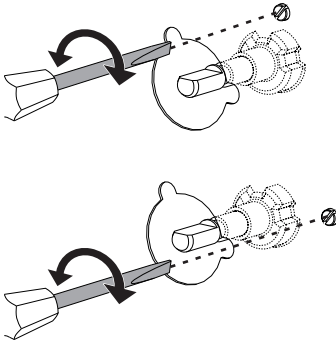
3. Aseta polttimet takaisin paikoilleen oikealla tavalla.



Metaani- tai kaupunkikaasun minimiarvon säätö

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

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



Nestekaasun minimiarvon säätö

Ruuvaa hanan tikun vieressä olevat ruuvit täysin myötäpäivään.



Kun on vaihdettu tehdasasetuksista poikkeavalle kaasusetukselle, vaihda sovelletun kaasun etiketti uutta kaasua vastaavaan etikettiin. Etiketti löytyy suittimien pussista (jos paikalla).

Kaasuhanojen voitelu

Kaasuhanat voivat ajan myötä kääntyä huonosti ja lukittua. Puhdista niiden sisäosat ja vaihda niiden voiteluaine.



Kaasuhanojen voitelu on suoritettava ammattitaitoisen tekniikon toimesta.

FI



Asennus

Kaasutyypit ja maat

Kaasutyyppi		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	FI-NO
1 Metaanikaasu G20														
G20	20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
G20/25	20/25 mbar			•										
2 Metaanikaasu G25.3														
G25.3	25 mbar						•							
3 Metaanikaasu G25														
G25	20 mbar				•									
4 Metaanikaasu G2.350														
G2.350	13 mbar												•	
5 Nestekaasu G30/31														
G30/31	28-30/37 mbar	•	•	•				•	•		•			
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		•
6 Nestekaasu G30/31														
G30/31	37 mbar												•	
7 Nestekaasu G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								
8 Kaupunkikaasu G110														
G110	8 mbar	•								•		•		

Polttimien ja suuttimien ominaisuuksien taulukko

1 Metaanikaasu G20		AUX	SR	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)		1.0	1.8	4.2
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)		72	97	155
Esikammio (merkitty suuttimeen)		(X)	(Z)	(H3)
Alhainen teho (W)		400	500	1200
2 Metaanikaasu G25.3		AUX	SR	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)		1.0	1.8	4.2
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)		72	94	143
Esikammio (merkitty suuttimeen)		(F1)	(Y)	(F2)
Alhainen teho (W)		400	500	1200
3 Metaanikaasu G25		AUX	SR	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)		1.0	1.8	4.1
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)		77	100	165
Esikammio (merkitty suuttimeen)		(F1)	(Y)	(H3)
Alhainen teho (W)		400	500	1200



4 Metaanikaasu G2.350	AUX	SR	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	4.0
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	94	120	190
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(Y)	(Y)	(F3)
Alhainen teho (W)	400	500	1200
5 Nestekaasu G30/31	AUX	SR	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	4.0
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	50	65	100
Esikammio (merkitty suuttimeen)	-	-	-
Alhainen teho (W)	400	500	1300
Nimellinen virtaus G30 (g/h)	73	131	291
Nimellinen virtaus G31 (g/h)	71	129	286
6 Nestekaasu G30/31	AUX	SR	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.1	1.9	4.2
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	50	65	95
Esikammio (merkitty suuttimeen)	-	-	-
Alhainen teho (W)	450	550	1500
Nimellinen virtaus G30 (g/h)	80	138	305
Nimellinen virtaus G31 (g/h)	79	136	300
7 Nestekaasu G30/31	AUX	SR	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	4.1
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	43	58	80
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(H2)	(M)	(F4)
Alhainen teho (W)	400	500	1500
Nimellinen virtaus G30 (g/h)	73	131	298
Nimellinen virtaus G31 (g/h)	71	129	293
8 Kaupunkikaasu G110	AUX	SR	UR2
Nimellinen lämpöteho (kW)	1.0	1.8	3.4
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	145	185	340
Esikammio (merkitty suuttimeen)	/8	/2	0190
Alhainen teho (W)	400	500	1200

Suuttimia, jotka eivät kuulu varustuksiin, on saatavilla valtuutetuista huoltokeskuksista.



5.3 Sähkökytkentä



Sähkövirta Sähköiskun vaara

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

Yleisiä tietoja

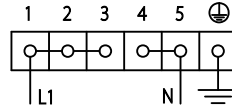
Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet soveltuvat arvokilvessä annettuihin tietoihin. Tekniset tiedot, sarjanumero ja merkintä sijaitsevat näkyvällä paikalla laitteessa.

Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

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

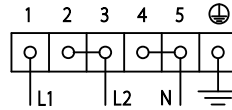
Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

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



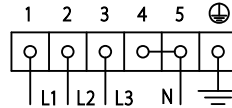
Kolminapainen johto 3 x 2,5 mm².

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



Nelinapainen johto 4 x 1,5 mm².

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



Viisinapainen johto 5 x 1,5 mm².



Osoitetut arvot viittaavat johdon sisäiseen läpimittaan.



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

Pysyvä liitäntä

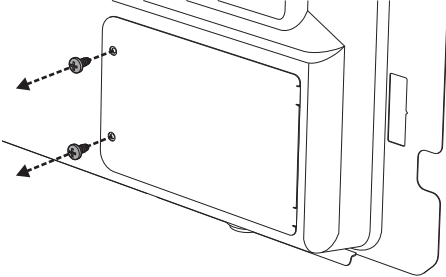
Aseta kaikkinaapainen katkaisin laitteen virransyöttölinjaan siten, että kontaktien välinen etäisyys mahdollistaa virran täydellisen katkaisun ylijänniteluokan III ja asennussäännösten mukaisesti.



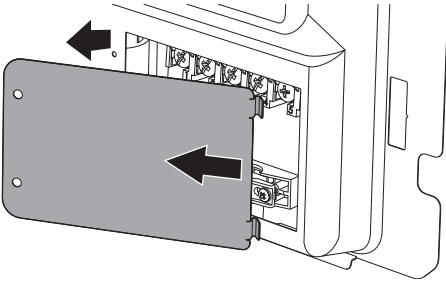
Pääsy liitinrimaan

Virtajohdon kytkemiseksi, mene takana olevan suojuksen päällä olevalle liitinrimalle:

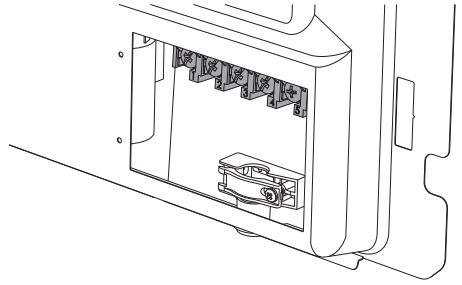
1. Irrota ruuvit, jotka kiinnittävät luukun takana olevaan suojukseen.



2. Käännä luukua kevyesti ja irrota se paikoiltaan.

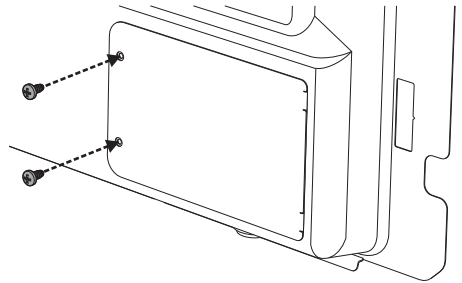


3. Asenna virtajohto.



On suositeltavaa löysätä johdon pidikkeen ruuvia ennen virtajohdon asennukseen ryhtymistä.

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



FI



Asennus

5.4 Asemointi



Painava laite Litistymisestä syntyvä vaara

- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avulla.



Avattuun luukkuun kohdistuva paine Laitteeseen syntyvien vahinkojen vaara

- Älä käytä luukkua vipuna kun uunia asennetaan kalusteeseen.
- Älä kohdistu avattuun luukkuun liiallista voimaa.



Laitteen toiminnan aikana kehittyvä lämpö Tulipalovaara

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

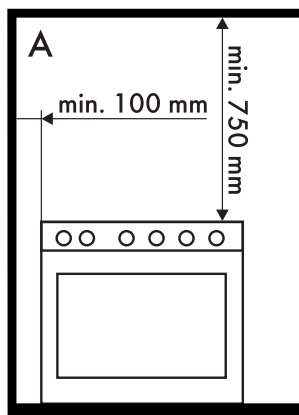
Yleisiä tietoja

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

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

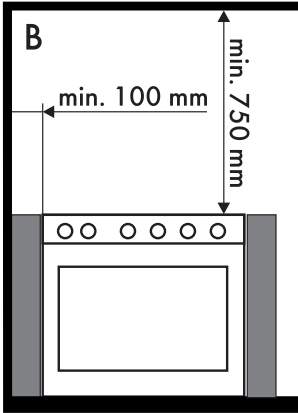
Mikäli liesituuletin asennetaan keittotason päälle, viitaa liesituulettimen ohjeisiin noudattamalla oikeaa etäisyyttä.

Tämä laite, asennustyyppistä riippuen, kuuluu luokkaan:

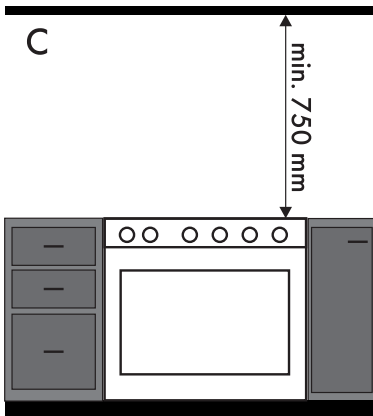


A - Luokka 1

(Vapaasti seisova laite)



B - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteasennettu laite)



C - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteasennettu laite)



Laitteen saa asentaa pätevä tekniikko voimassa olevia määräyksiä noudattamalla.

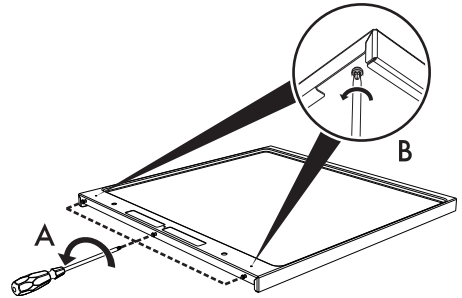
Korokkeen asennus



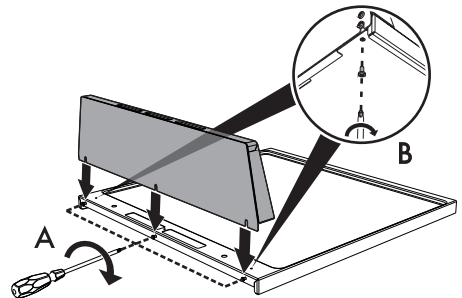
Varustukseen kuuluva koroke on oleellinen osa tuotetta ja se tulee kiinnittää laitteeseen ennen sen asentamista.

Koroke tulee aina asemoida ja kiinnittää oikein laitteeseen.

1. Löysää 3 ruuvia, jotka on asetettu tason takapuolelle (**A**) ja ruuvaa auki 2 ruuvia (**B**), jotka on asetettu korokkeen sivuosaan.



2. Aseta koroke tason päälle. Aseta korokkeen alaosassa olevat 3 aukkoa tason takaosassa olevien 3 ruuvien kohdalle, jotka on löysennetty edellä.
3. Kiristä 3 keittotason takaosassa olevaa ruuvia (**A**) ja ruuvaa kiinni tason alla olevat 2 ruuvia (**B**) korokkeen kiinnittämiseksi.





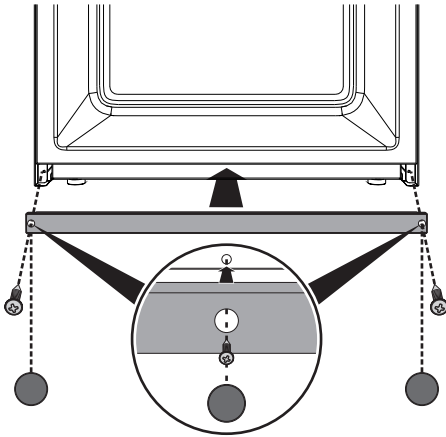
Asennus

Jalkalistan asennus

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

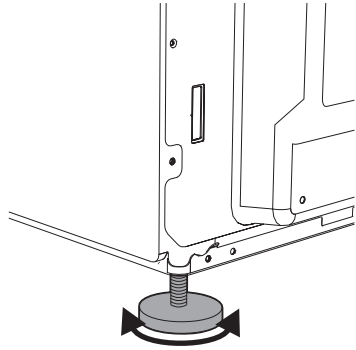
Jalkalista tulee aina asemoida ja kiinnittää oikein laitteeseen.

1. Aseta jalkalista laitteen etupuolella olevaan alalaitaan.
2. Ruuvaa kiinni kaksi sivuruuvia kiinnittääksesi jalkalistan laitteeseen.
3. Laita jalkalistassa oleviin aukkoihin varustuksiin kuuluvat korkit.



Laitteen asemointi ja vaaitus

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





5.5 Asennusohjeet

- Pistokkeeseen on päästävä laitteen asennuksen jälkeen. Älä taita äläkä jätä jumiin sähköverkkoon liitävää johtoa.
- Laite tulee asentaa asennuskaavioiden mukaan.
- Älä yritä ruuvata auki tai pakottaa liittimen kierteitettyä kulmaa. Vaarana on, että tämä laitteen osa vaurioituu, mikä saattaa mitätöidä valmistajan takuun.
- Käytä vettä ja saippuaa kaasuvuotojen tarkastamiseksi kaikissa liitoksissa. ÄLÄ käytä avotulta mahdollisten vuotojen paikantamiseksi.
- Laita kaikki polttimet päälle yksittäin ja samanaikaisesti kaasuventtiiliin, polttimen ja sytytyksen oikean toiminnan tarkastamiseksi.
- Käännä polttimien kytkimiä minimiliekien kohdalle ja tarkkaile jokaisen polttimen liekin vakautta yksittäin ja yhdessä.
- Jos laite ei toimi oikein kun kaikki tarkastukset on suoritettu, käänny alueellasi toimivan valtuutetun huoltokeskuksen puoleen.
- Kun laite on asennettu oikein, anna käyttäjälle tarvittavat ohjeet sen oikean toiminnan kannalta.

