

<b>VAROITUKSIA</b>	<b>377</b>	Ylimääräiset toiminnot	389
Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	377	Lisävarusteiden käyttö	389
Asennus	382	Keittotason käyttö	390
Laitteen käyttötarkoitus	383	Virheilmoitukset	391
Tämä käyttöohje	384	Säilytystilan käyttö (jos läsnä)	391
Valmistajan vastuu	384	Unin käyttö	391
Tyypikilpi	384	Digitaalinen ohjelmointi	392
Hävittäminen	384	Lämpötila-anturin käyttö (vain joissakin malleissa)	394
Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille	384	Neuvoja paistamiseen	395
Energiatehokkuuden tekniset tiedot	384	Suuntaa-antava paistotaulukko	396
Energian säästämiseksi	384	Suuntaa-antava paistotaulukko lämpötila-anturilla (vain joissakin malleissa)	398
Tietoja energiankulutuksesta sammutettuna/valmiustilassa	385	<b>PUHDISTUS JA HUOLTO</b>	<b>399</b>
Valonlähteet	385	Laitteen puhdistus	399
Miten käyttöohjetta luetaan	385	Lasikeraamisen keittotason puhdistus	399
<b>KUVAUS</b>	<b>385</b>	Kytikimet	399
Yleinen kuvaus	385	Luukun puhdistus	399
Keittotaso	386	Kypsennystilan puhdistus	401
Ohjauspaneeli	387	Pyrolyysi (vain joissakin malleissa)	402
Muut osat	387	Ylimääräinen huolto	403
Lisävarusteet	387	<b>ASENNUS</b>	<b>404</b>
<b>KÄYTTÖ</b>	<b>388</b>	Asemointi	404
Esitoimenpiteet	388	Sähköliitäntä	406
Perustoiminnot	388	Ohjeet asentajalle	407

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 uunikintailla ruokien liikuttamisen aikana uunitilan sisällä.

- Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä/tulipaloa vedellä: sammuta laite ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä.
- Tämän laitteen käyttö on sallittu yli 8-vuotiaille lapsille ja henkilöille, joiden fyysinen tai henkinen kapasiteetti tai aistit ovat alentuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus tai taidot, ainoastaan, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen oikeaoppiseen käyttöön ja kerrotaan siihen liittyvistä

vaaroista.

- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia laitteen läheisyyteen sen toiminnan aikana.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Toimi äärimmäisen varovaisesti, sillä keittoalueet kuumenevat nopeasti. Vältä kattiloiden tyhjänä kuumentamista. 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

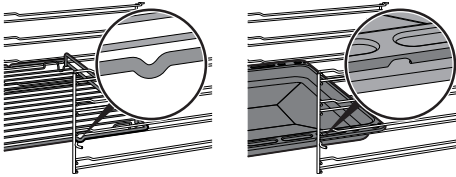
tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.

- Jos lasikeraamiseen pintaan syntyy halkeamia, rakoja tai pinta rikkoutuu, sammuta laite välittömästi. Kytke virta pois päältä ja ota yhteys tekniseen huoltoon.
- Älä koske tai puhdista keittotason pintaa toiminnan aikana tai kun jäännöslämmön merkkivalot palavat.
- Laita kytkinten lukitus päälle, jos läsnä on lapsia tai kotieläimiä, jotka ylettyvät keittotasolle.
- Käytön jälkeen sammuta levyt. Älä koskaan luota yksinomaan keittoastioiden tunnistimeen.
- Kiinnitä erityistä huomiota lapsiin, sillä he eivät välttämättä näe jälkilämpöön liittyvää merkinantoa. Käytön jälkeen keittoalueet ovat edelleen erittäin kuumia jonkin aikaa, vaikka ne olisivatkin pois päältä. Pidä huoli, etteivät lapset koske alueisiin.
- Sydämentahdistinta tai muita samankaltaisia laitteita käyttävien henkilöiden tulee varmistaa, ettei induktiivinen kenttä, jonka taajuusalue on välillä 20 - 50 kHz, vaikuta laitteen toimintaan.
- Sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevien määräysten mukaan sähkömagneettinen 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 kypsenytien 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 kuumaa ilman kiertoa uunin sisällä.
- Älä käytä avattua luukkua asettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasiin 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 suorittavaksi 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 käyttöajan 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 ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä.

- Toimita pakkausmateriaalit tarkoituksenmukaiseen erilliskeräykseen.



### Muovipakkaukset Tukehtumisen vaara

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

## Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille

### Fan forced mode

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

## Energiatehokkuuden tekniset tiedot

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

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

## Energian säästämiseksi

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



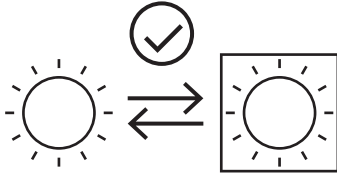
- Pidä uunitila aina puhtaana.

## 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  $\geq 300\text{ }^{\circ}\text{C}$  ja ne on tarkoitettu käytettäväksi korkeita lämpötiloja sisältävissä käyttökohteissa kuten uunit.
- Tämä laite sisältää valonlähteitä, joiden tehokkuusluokka on "G".

## Miten käyttöohjetta luetaan

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia kuvamerkkejä:



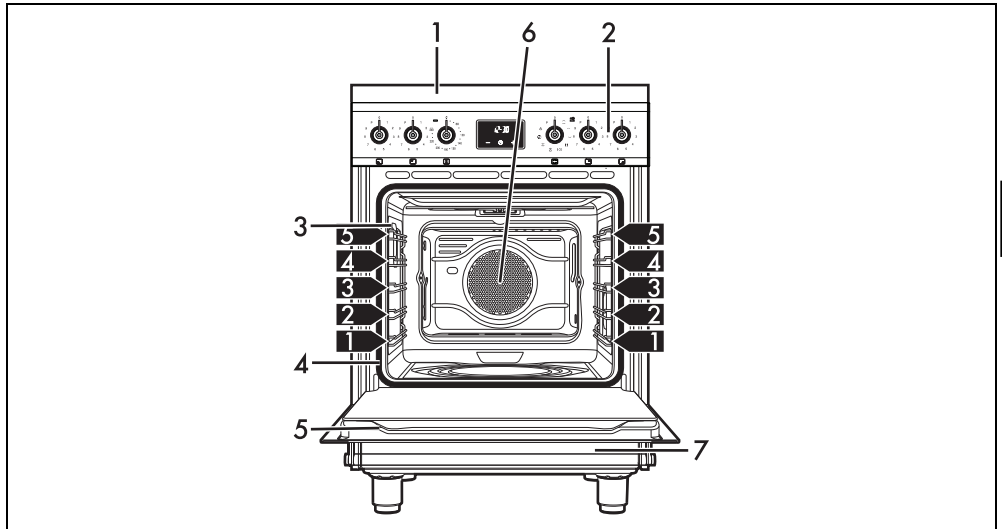
Varoitus/Huomio



Tieto/Ehdotus

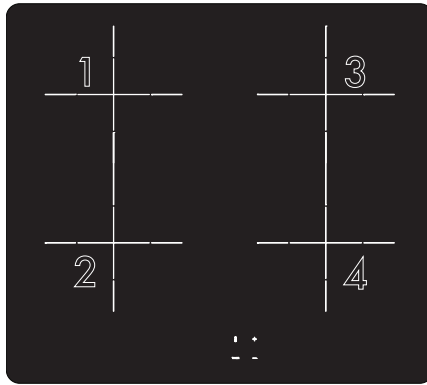
## KUVAUS

### Yleinen kuvaus



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

## 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)*
1-2-3-4	180 x 180	110	180	1500	2000
1+2 (bridge)	180 x 375	160	180 x 375	3000	-
3+4 (bridge)	180 x 375	160	180 x 375	3000	-

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

### Symbolit



Bridge-symboli



Timer-symboli

### Induktiotoiminnon etuja



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

- Energiansäästö energian suoran siirron ansiosta kattilaan (tarkoituksenmukaisesta magneettisista materiaaleista valmistettuja astioita vaaditaan) suhteessa perinteiseen sähköllä suoritettavaan kypsennykseen.
- Lisääntynyt turvallisuus energian siirron ansiosta pelkäästään astiaan, joka on asetettu keittotasolle.
- Energiansiirron korkea tehokkuus

induktiokeittoalueelta kattilan alustaan.

- Nopea kuumennusnopeus.
- Rajoittunut palovammojen vaara, sillä keittotasoinen pinta kuumenee vain kattilan alaosaan; yli vuotaneet ruoat eivät jää kiinni.

### Tehon ohjaus

Keittotasoon kuuluu tehon ohjausmoduuli, joka optimoi/rajoittaa kulutusta. Jos asetetut tehotasot ylittävät sallitun maksimirajan, elektroninen piirikortti ohjaa automaattisesti levyille annettua tehoa. Moduuli pyrkii säilyttämään maksimaaliset tehotasot. Näytölle ilmestyy automaattisen ohjauksen asettamat tasot.

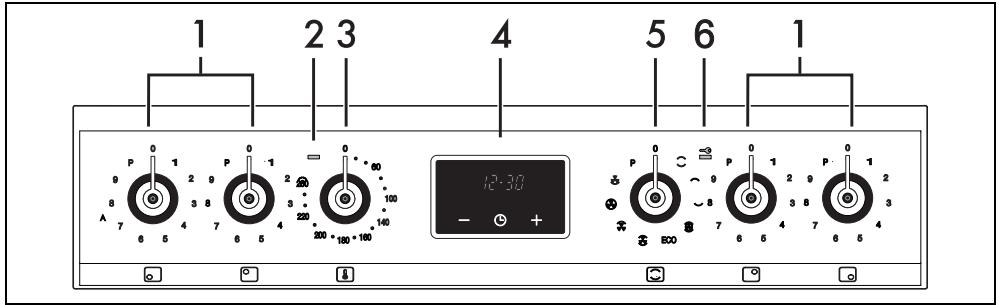


Prioriteetti annetaan kronologisessa järjestyksessä ensimmäiseksi asetetulle alueelle.



Tehon ohjausmoduuli ei vaikuta laitteen kokonaismääräisen sähkön absorbointiin.

# Ohjauspaneeli



## 1 Keittotason keittoalueiden kytkimet

Hyödylliset induktiolieden keittoalueiden ohjaamiseen. Käännä kytkimiä myötäpäivään keittolevyn tehon säätämiseksi minimiarvosta 1 maksimiarvoon 9 tai kohtaan "P" (ks. tapauskohtainen kappale). Käyttöteho osoitetaan keittotasolle asetetulla näytöllä.

## 2 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 Lämpötilakytkin

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

## 4 Digitaalinen ohjelmointilaite

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

## 5 Toimintokytkin

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

## 6 Pyrolyysin merkkivalo

Se syttyy palamaan kun automaattinen puhdistusjakso käynnistyy (pyrolyysi).

## Muut osat

### Uunin tasot

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

### Jäähdytystuuletin

Tuulettimen tehtävänä on jäähdyttää uunit ja se

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.

## Sisävalaistus

Laitteen sisävalaistus kytketty päälle:

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

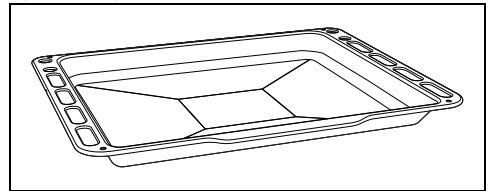


Kun luukku on auki, sisävalaistusta ei ole mahdollista sammuttaa.

## Lisävarusteet

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

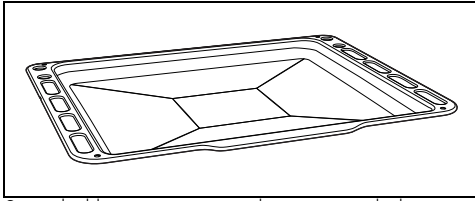
## Syvä uunipelti



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

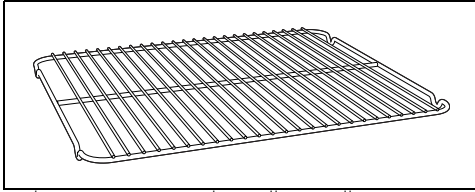
leivosten, keksien paistoon.

### Uunipelti



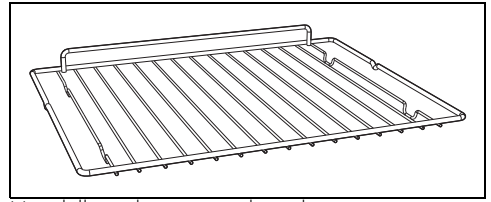
Sopii kakkujen, pizzojen, leivosten ja keksien paistoon.

### Uunipellin ritilä



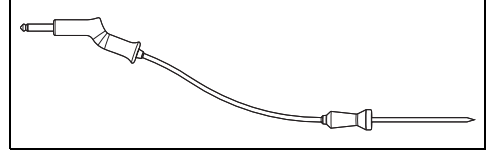
Tarkoitettu asetettavaksi pellin päälle, hyödyllinen sellaisten ruoka-ainesten paistoon jotka voivat valua yli.

### Ritilä



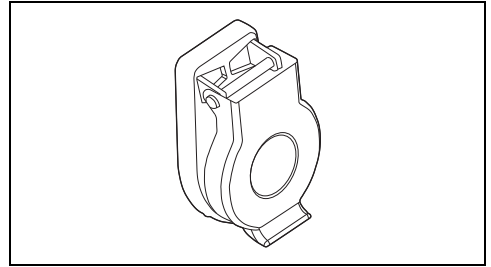
Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

### Lämpötila-anturi (vain joissakin malleissa)



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

### Suojakansi (vain joissakin malleissa)



Kannella voidaan sulkea ja suojata lämpötila-anturin liitäntä, kun sitä ei käytetä.

## 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.

### Perustoiminnot

#### Ensimmäinen virtakytkeä

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

## Ylimääräiset toiminnot

### Ajastettu paisto


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

Ajastetun kypsennyksen asettamiseksi:


1. Aseta astia keittoalueen päälle ja valitse valitun alueen tehotaso.
2. Paina näppäintä **TIMER**, haluttua aluetta koskeva symboli  ja  ilmestyy.

Jos näppäintä **TIMER** painetaan kun mitään aluetta ei ole valittu, järjestelmä valitsee automaattisesti aktiivisen alueen. Valinnan vaihtamiseksi paina toistuvasti näppäintä




### **TIMER**.

3. Valitse haluttu aika käyttämällä näppäimiä  ja ; pidä niitä painettuna nopeaa etenemistä varten.
4. Paina näppäintä **TIMER** tai odota 5 sekuntia ajastimen käynnistämiseksi.

Ajastetun alueen näyttö näyttää nyt edellä asetettua tehotasoa alaoikealla olevalla pisteellä.

Ajastetun kypsennyksen päättyessä, keittoalue sammutetaan, näytöllä näkyy vilkkuva  ja äänimerkit kuuluvat. Paina mitä tahansa näppäintä soittoäänen sammuttamiseksi tai käännä kytkin kohtaan O.

### Ajastetun kypsennyksen muuttaminen tai kytkeminen pois päältä

1. Paina toistuvasti näppäintä **TIMER**, kunnes halutulle alueelle ilmestyy symboli .
2. Käytä näppäimiä  tai  lähtölaskennan muuttamiseksi tai nollaamiseksi. Lähtölaskennan nollaaminen kytkee pois päältä ajastetun kypsennyksen.

### Ohjausten lukitus



Tämä toiminto on suunniteltu kaikkien tason alueiden lukitsemiseen. Kun se on kytketty päälle, kytkimet kytketään pois päältä eikä keittoalueiden tehon muuttaminen ole sallittua.

Tämä toiminto on hyödyllinen

puhdistustoimenpiteiden aikana ja tahattomien kosketusten estämiseksi.

Kytke ohjausten lukitus päälle vain kun keittotasot on sammutettu:

1. paina näppäimiä  ja  yhtä aikaa vähintään sekunnin ajan.
2. Jokaisen näytön symboli  syttyy merkiksi siitä, että toiminto on kytketty päälle.

Ohjausten lukituksen kytkemiseksi pois päältä, paina näppäimiä  ja  vähintään sekunnin ajan.

### Bridge-toiminto






Tämä toiminto ohjaa automaattisesti tehon tasaista jakautumista molemmille alueille.



Aseta tämä toiminto ennen tehotason valitsemista

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

Bridge-toiminnon kytkemiseksi päälle:

1. Kosketa näppäintä ; näytölle ilmestyvät symbolit  ja .
2. Valitse tehotaso 1-9 etualueiden kytkimillä sen mukaan, mitkä alueet haluat aktivoida bridge-toiminnolla.
3. Jos haluat poistaa toiminnon käytöstä, aseta kytkin asentoon "O".



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



Jos tehotasoa ei aseteta 5 sekunnin kuluessa, toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

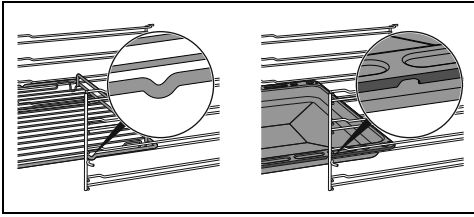
### Lisävarusteiden käyttö

#### 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.



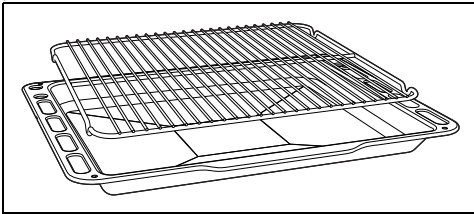
Aseta ritilät ja pellit varovasti uuniin niiden pysähtymiskohtaan asti.



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

## Uunipellin ritilä

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



## Keittotason käyttö

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



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



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

## Induktioliedellä käytettävät astiat


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

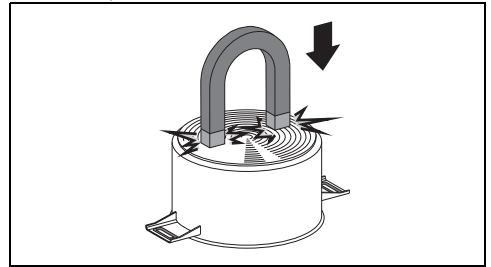
## Käyttöön sopivat astiat:

- 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 keittoastiaa on liian pieni, energiaa ei siirretä ja näytölle ilmestyy symboli  vuorotellen valitun tehoarvon kanssa. 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  vuorotellen valitun tehon kanssa). Jos keittoastian tunnistustoiminto aktivoituu keittoalueelle asetettujen keittoastioiden tai paistinpannujen pienestä koosta huolimatta, pelkkää tarvittavaa energiaa

siirretään.

## 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 merkkiäni, ja jos se on vielä kuuma, näytölle ilmestyy symboli **H**.

Asetettu tehota- so	Kypsennysajan maksimaalinen kesto tunteina
1-2-3-4-5-6-7-8	10
9	3
Booster	10 min

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

## Booster-toiminto

Booster-toiminnon avulla keittoaluetta voidaan käyttää maksimaalisella teholla. Se on hyödyllinen, kun halutaan saada suuri määrä vettä kiehumaan nopeasti tai lihaa liekitetessä.

- Aktivoi Booster-toiminto kääntämällä nappi myötäpäivään P-asentoon.
- Kun Booster-toiminto on ollut toiminnassa jatkuvasti 10 minuuttia, se kytketään automaattisesti pois päältä ja kypsennys jatkuu teholla alemmalla tasolla, vaikka näytöllä näkyy symboli P.
- Kytke Booster-toiminto pois päältä valitsemalla jokin toinen tehotasoa.

## Virheilmoitukset

Toimintahäiriön tai epänormaalin toiminnan sattuessa, keittoalueiden näyttöihin ilmestyy virheeseen liittyvä koodi.

Laitteen tai siihen kuuluvan osan ylikuumenemiseen liittyvät virheet ovat korjattavissa antamalla sen jäähtyä ja ne on

koodattu kirjaimilla "C", "c" ja "Fc".



Jäännöslämmön merkkejä ei käsitetä virhekoodeiksi.

Jos nämä virheet jatkuvat tai näkyviin tulee erilaisia virheitä, kirjoita koodi ylös ja ota yhteyttä tekniseen tukeen.

## Säilytystilan käyttö (jos läsnä)



Katso turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

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

## Uunin käyttö





Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

## Pääuunin käynnistys

Uunin käynnistämiseksi:

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



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

## Perinteisten paistotoimintojen lista



Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia toimintoja.

## STAATTINEN



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

## GRILLI



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

## PERUSTILA



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

## TURBO



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

## KIERTOILMA



Tehokas tasainen kypsennys. Ihanteellinen pikkuleipien ja kakkujen paistamiseen ja useammalla tasolla tapahtuvaan kypsentämiseen.

## KIERTOILMAGRILLI



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

## KIERTOILMA



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

## ALALÄMPÖ KIERTOILMA



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

## 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 vihannokset). Maksimaalisen energiansäästön saamiseksi ja paistoaikojen lyhentämiseksi, aseta elintarvikkeet uuniin äläkä esilämmitä uunitilaa.



Vältä uuninluokun avaamista paiston aikana ECO-toiminnolla.



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

## Digitaalinen ohjelmointi



Vähennysnäppäin



Kellonajan säätönäppäin



Lisäysnäppäin

## Kellonajan asetus



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

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

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



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



## Ajastettu kypsennys



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

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

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

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



Yli 10 tuntia kestävää paistoaikaa ei ole mahdollista ohjelmoida.



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

## Ohjelmoitu paisto



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

1. Aseta paisto aika edellisessä kappaleessa. Ajastettu kypsennys kuvattuun tapaan.
2. Paina kellon näppäintä 2 sekuntia.
3. Paina kellonajan näppäintä uudelleen. Näytölle ilmestyvät vuorotellen numerot

**0:00**

ja kirjoitus **dur** kun taas symboli vilkkuu. (esimerkiksi nykyinen kellonaika on 17.30).

4. Käytä näppäintä tai haluttujen minuuttien asettamiseksi. (esimerkiksi 1 tunti).
5. Paina kellonajan näppäintä . Näytölle ilmestyy kirjoitus **Enäd** vuorotelteen senhetkisen kellonajan kanssa laskettuna yhteen edellä asetetun paistoajan kanssa. (esimerkiksi näytetty paiston päättymisaika on klo 18.30).
6. Käytä näppäimiä tai paiston päättymisen kellonajan asettamiseksi. (esimerkiksi klo 19.30).



Ota huomioon, että paiston kesto aikaan on lisättävä muutama minuutti uunin esilämmitystä varten.

7. Odota noin 7 minuuttia painamatta mitään näppäintä toiminnon aktivoimiseksi. Näytölle ilmestyy nykyinen kellonaika ja symbolit ja syytyvät.
8. Valitse paistotoiminto ja -lämpötila.
9. Paiston päätyttyä kuumentavat osat kytkeytyvät pois päältä. Näytöllä oleva symboli sammuu, symboli vilkkuu ja kuuluu äänimerkki.
10. Käännä paistotoiminto- ja lämpötilakytkin kohtaan **0**.
11. Äänimerkin sammuttamiseksi riittää, että painetaan mitä tahansa ohjelmointilaitteen kellon näppäintä.
12. Paina samanaikaisesti näppäimiä ja asetetun ohjelmoinnin nollaamiseksi.



Yli 10 tuntia kestävää paistoaikaa ei ole mahdollista ohjelmoida.



Yli 24 tuntia ylittäviä ohjelmoituja paistoja ei ole mahdollista asettaa.



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

## Minuuttiajastin



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

Minuuttiajastin voidaan käynnistää milloin tahansa.

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

Äänimerkki kytkeytyy asetetun ajan päättyessä.

4. Paina vähennysnäppäintä äänimerkin sammuttamiseksi.



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

## Asetuksien muokkaus

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

## Asetuksien peruutus

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

## Merkkiäänän valinta

Merkkiääntä voidaan säätää 3 eri sävellajissa.

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

Paina vähennysnäppäintä erilaisen merkkiäänän valitsemiseksi.

## Lämpötila-anturin käyttö (vain joissakin malleissa)

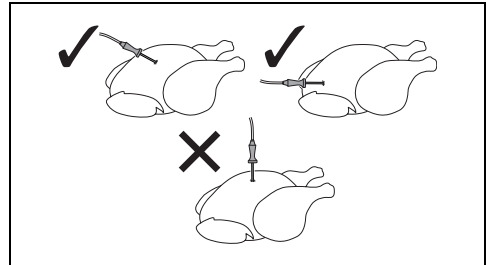


Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Lämpötila-anturin avulla voidaan kypsentää tarkkaan paistit, kyljyspaistit 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, poikittaissuunnassa 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.

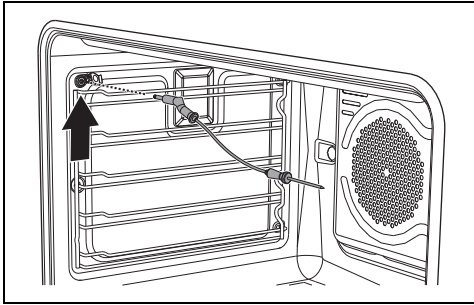




Uunin suositeltu minimilämpötila anturia käytettäessä on 120 °C, elleivät kyseessä ole alhaisessa lämpötilassa suoritettavat paistot.

## 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 päättyessä

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

1. Paina ohjelmointilaiteen kelloa äänimerkin kytkemiseksi pois päältä.
2. Avokaise 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 tiivyydestä.
- 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 riitillä (niitä voidaan pyytää valtuutetuista huoltokeskuksista).
- Ilmavirtauksen edistämiseksi, aseta vuoat/pannut keskelle riitiloita ja varmista, että niiden leveys/halkaisija ei ylitä 30 cm.
- Aseta riitit jättäen niiden väliin tyhjä taso.
- Elintarvikkeen ja uunitilan täyttymisen mukaan, paisto kahdella tasolla voi vaatia muutaman ylimääräisen paistominuutin suhteessa paistoon yhdellä ainoalla tasolla.
- Kahdella tasolla suoritettaville paistoille osoitetut toiminnot ovat KIERTOILMA ja ALALÄMPÖ KIERTOILMA.

### Neuvoja sulatukseen ja kohotukseen

- Aseta sulatettavat vuoat ilman pakkausta kannettomaan astiaan ja uunitilan ensimmäiselle tasolle.
- Vältä ruokien asettamista päällekkäin.
- Lihan sulattamiseksi käytä toiselle tasolle asetettavaa riitilää 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 (minutteina)
Lasagne	3 - 4	STAATTINEN	1	220 - 230	45 - 50
Uunipasta	3 - 4	STAATTINEN	1	220 - 230	45 - 50
Vasikanpaisti	2	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180 - 190	90 - 100
Porsaan ulkofilee	2	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180 - 190	70 - 80
Makkarat	1,5	KIERTOILMAGRILLI	4	260	15

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

Ruokalajit	Paino (Kg)	Toiminto	Taso	Lämp. (°C)	Aika (minuutteina)	
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	
Painosyltynä 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 pekoni filee	0,7	GRILLI	5	260	7	8
Sianliha filee	1,5	KIERTOILMAGRILLI	4	260	10	5
Häränliha filee	1	GRILLI	5	260	10	7
Kirjolohi	1,2	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	150 - 160	35 - 40	
Merikrotti	1,5	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	160	60 - 65	
Piikkikampela	1,5	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	160	45 - 50	
Pizza	1	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	260	8 - 9	
Leipä	1	KIERTOILMA	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia - leipä	1	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180 - 190	20 - 25	
Kuivakakku	1	KIERTOILMA	2	160	55 - 60	
Piirakka	1	KIERTOILMA	2	160	35 - 40	
Ricottakakku	1	KIERTOILMA	2	160 - 170	55 - 60	
Täytetyt nytyt	1	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	160	20 - 25	
Kermakakku	1,2	KIERTOILMA	2	160	55 - 60	
Tuulihatut	1,2	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180	80 - 90	
Sokerikakku	1	KIERTOILMA	2	150 - 160	55 - 60	

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

Ruokalajit	Paino (Kg)	Toiminto	Taso	Lämp. (°C)	Aika (minuutteina)
Riisikakku	1	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	160	55 - 60
Briossit	0,6	KIERTOILMA	2	160	30 - 35

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

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

Lihatyyppi 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>	
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.	

# PUHDISTUS JA HUOLTO

## Laitteen puhdistus



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

### Pintojen puhdistus

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

### Päivittäinen puhdistus

Käytä aina ja ainoastaan hankaamattomia erityispuhdistusaineita, jotka eivät sisällä klooripohjaista happoa.

Kaada tuotetta kosteaan pyyhkeeseen ja pyyhi pinnat pyyhkeellä, huuhtelee huolellisesti ja kuivaa pehmeällä kankaalla tai mikrokuituliinalla.

### Ruokatahrat tai jäämät

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

Käytä normaaleja hankaamattomia tuotteita. Käytä mahdollisesti 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 kalvon 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 taso kattiloita siirrettäessä. Poista näin ollen mahdollinen hiekka välittömästi keittotasolta. Väriverahteiden 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.

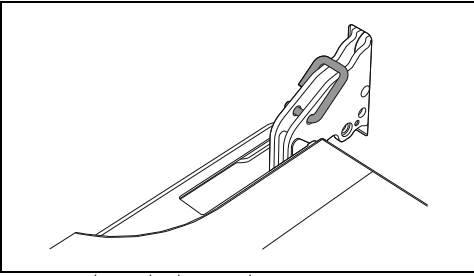
## Luukun puhdistus

### Luukun irrottaminen

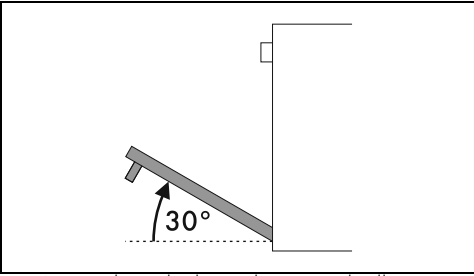
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku ja asettaa se astiapyyhkeen päälle.

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

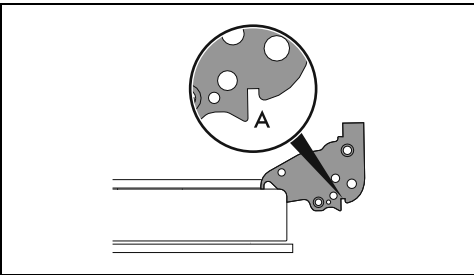
1. Avaa luukku kokonaan ja aseta kaksi tappia kuvassa osoitettujen saranoiden aukkoihin.



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

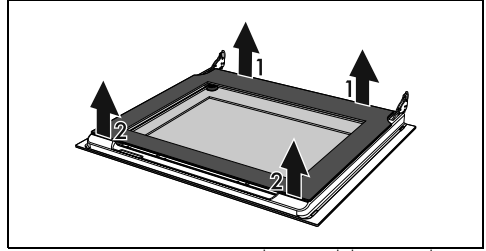
Pyri pitämään luukun lasit aina puhtaina. Käytä talouspaperia. Jos lika on jäänyt kiinni, pese lasi kostealla sienellä ja yleisellä pesuaineella.

### Sisälasiens irrottaminen

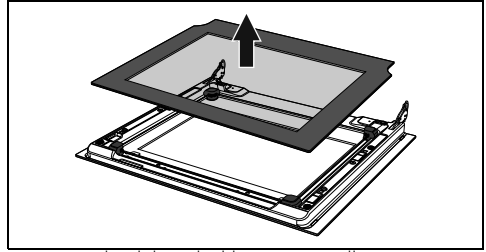
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun lisälasi voidaan irrottaa.

1. Lukitse luukku asianmukaisilla pienillä tapeilla.

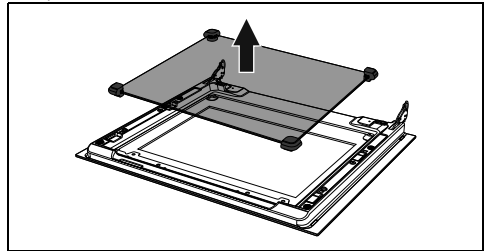
2. Vapauta sisälasin taakemmat tapit vetämällä takaosaa varovaisesti yläsuuntaan noudattaen liikettä, joka osoitetaan nuolilla 1.



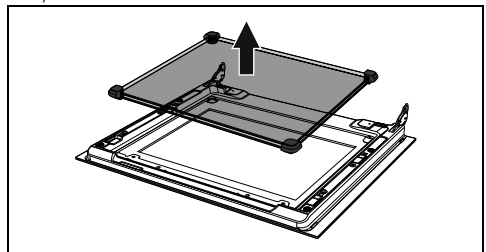
3. Vapauta etutapit noudattaen liikettä, joka osoitetaan nuolilla 2
4. Tämä jälkeen poista sisälasi etuprofiilista.



5. Irrota keskilasiyksikkö nostamalla sitä yläsuuntaan.

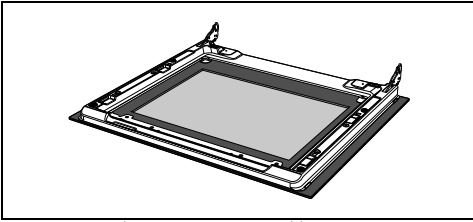


HUOM: Joissain malleissa keskimääräinen lasiyksikkö muodostuu kahdesta lasista.

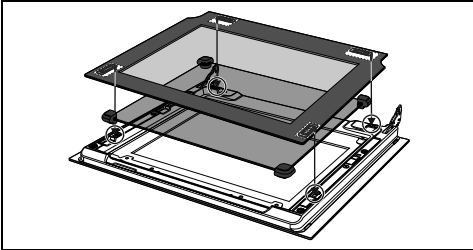




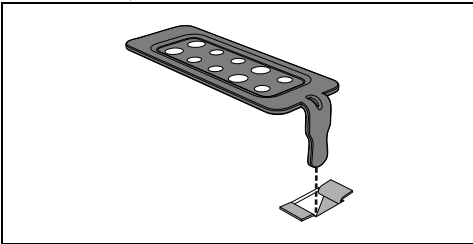
6. Puhdista ulkoinen lasi ja aiemmin irrotetut lasit.



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



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



## Kypsennustilan puhdistus

Kypsennustilan hyvän kunnan kannalta se tulee puhdistaa säännöllisesti ja kylmiltään.

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

Puhdistusta varten poista kaikki irrotettavat osat. Puhdistuksen helpottamiseksi, irrota:

- luukku;
- ritilöiden/peltien kannattimet.



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

## Kuivaus

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

Jokaisen kypsennyksen lopussa:

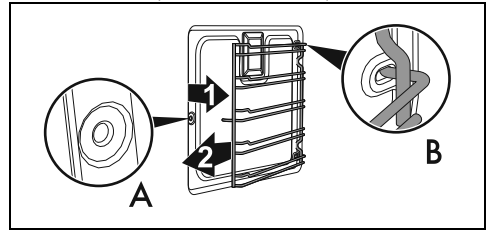
1. anna laitteen jäähtyä
2. poista lika kypsennystilasta
3. kuivaa kypsennystila pehmeällä liinalla
4. jätä luukku auki tarvittavaksi ajaksi kypsennystilan täydellistä kuivaamista varten.

## Ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen

Ritilöiden/peltien kannattimet irrottamalla sivuseinät voidaan puhdistaa helpommin.

Ritilöiden/peltien kannattimien irrottamiseksi:

- Vedä kannatinta uunin sisäpuolta kohti irrottaaksesi sen kiinnikkeestä A ja pujota se sitten kiinnityskohdista taustapuolella B.



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

## 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. Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.



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

## Esitoimenpiteet

Ennen pyrolyysin käynnistämistä:

- Puhdista sisälasi puhdistukseen annettujen tavallisten ohjeiden mukaan.
- Poista paistotilan sisältä edellisistä paistoista jäljelle jääneet suuret ruokajäämät tai valumat.
- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
- Jos pinnysteitä jäämiä 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** vuorotellen 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 **L** 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 **i** alkaa vilkkua näytöllä.

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



Mitään toimintoa ei voi valita kun luukun lukitus on kytkettyntynyt.



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

## Puhdistusjakso

Esilämmityksen loputtua pyrolyysi alkaa automaattisesti:

- termostaatin merkkivalo sammuu (sen säännöllinen syttyminen ja sammuminen osoittaa, että paistotilan sisäpuolella oleva lämpötila säilytetään vakanaana);
- symboli **iii** syttyy palamaan näytölle (pala kiinteänä) osoittaen, että pyrolyysi on käynnissä;
- Pyrolyysin merkkivalo ja symbolit **P** ja **i** 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 merkivalo sammuvat.

1. Käännä toimintokytkin asentoon O 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 mikrokuituliinalla.



Kumikäsineiden käyttöä suositellaan näiden toimenpiteiden aikana.



Vaikeasti saavutettavien kohtien manuaalisen puhdistuksen helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku.



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

## Ohjelmoitu pyrolyysi






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




Ohjelmoidun pyrolyysin asettamiseksi:

1. Käännä toimintokytkin asentoon **P**.

Näytölle ilmestyy teksti  du r vuorotellen pyrolyysin keston kanssa  2:30.

2. Paina lisäys-  ja vähennysnäppäintä .
3. Paina kellonajan näppäintä .

Näytölle ilmestyy kirjoitus  End vuorotellen senhetkisen kellonajan kanssa laskettuna yhteen edellä asetetun pyrolyysisajan kanssa.

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

Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika ja

symboli **P** vilkkuu osoittaen, että laite jää odottamaan pyrolyysin alkamista, joka suoritetaan loppuun käyttäjän määrittämänä kellonaikana.

## Ylimääräinen huolto

### Neuvoja tiivisteen huoltoon

Tiivisteen on oltava pehmeä ja joustava.

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

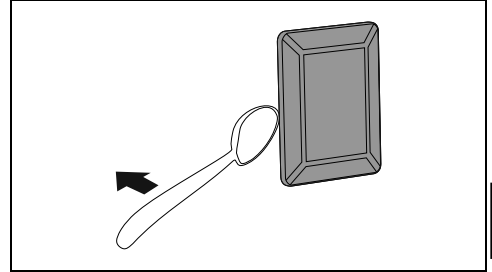
### Sisävalon lampun vaihto



#### Sähköjännite Sähköiskun vaara

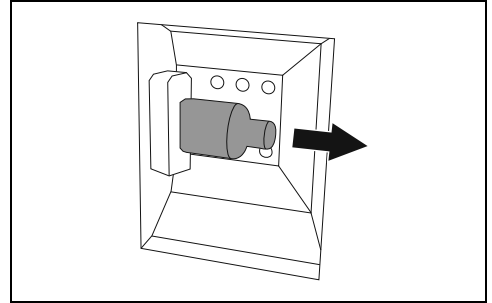
- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.
- Käytä suojakäsineitä.

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



Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.

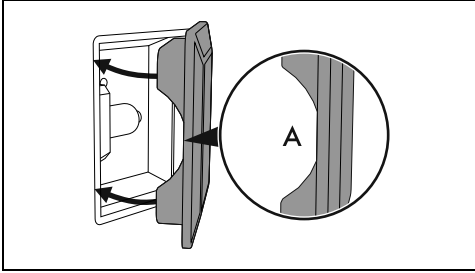
4. Irrota lamppu.



Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.

- Vaihda lamppu tyypiltään samanlaiseen lampuun (40W).
- Asenna lampun kupu takaisin. Aseta sisälasin (A) ura luukkuun päin.

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



## ASENNUS



Laitteen saa asentaa pätevä teknikko voimassa olevia määräyksiä noudattamalla.

### Asemointi

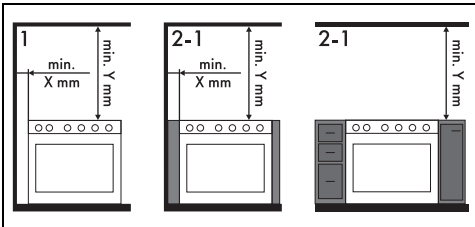


Katso turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Tämä laite, asennustyyppistä riippuen, kuuluu luokkiin:

Luokka 1	Vapaa asennus
Luokka 2 - alaluokka 1	Kalusteasennus

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

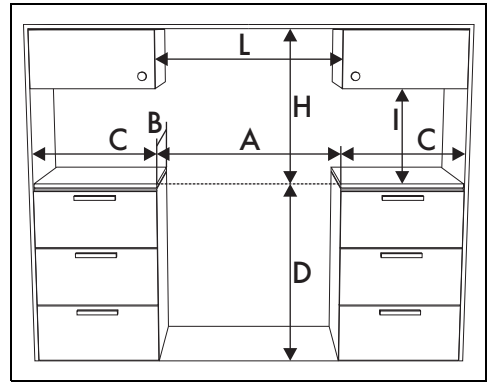


X	150 mm
Y	750 mm



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

### Laitteen mitat

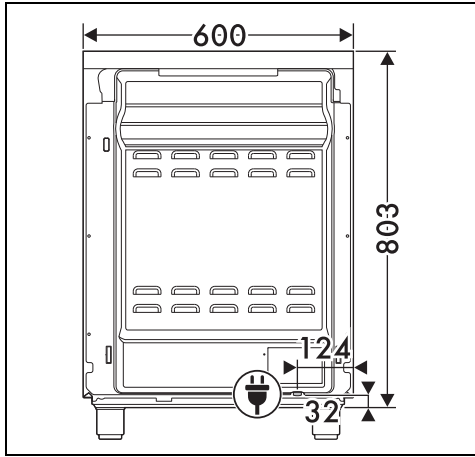


A	600 mm
B	600 mm
C <sup>1</sup>	min. 150 mm
D	873 - 913 mm
H	750 mm
I	450 mm
L <sup>2</sup>	600 mm

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

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

## Laitteen mitat



Sähköliittännän asento

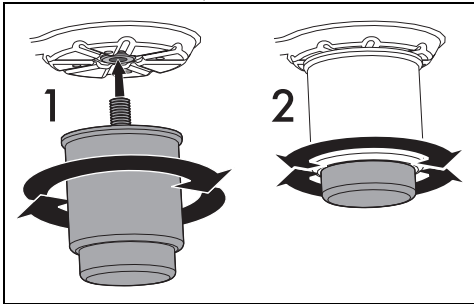
## Laitteen asettaminen tasoon



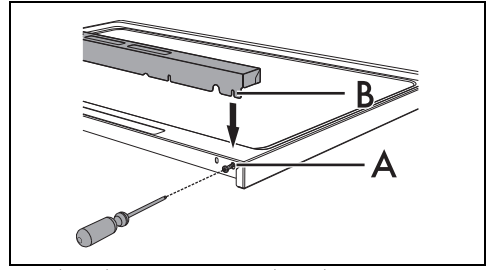
Ks. Turvallisuuden liittyvät yleiset varoitukset.

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

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



## Korokkeen asennus



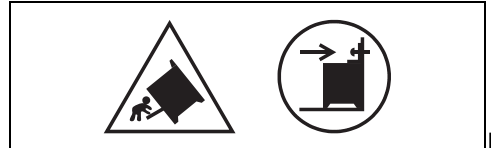
Koroke tulee aina asemoida ja kiinnittää laitteeseen asianmukaisesti.

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



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

## Kiinnitys seinään

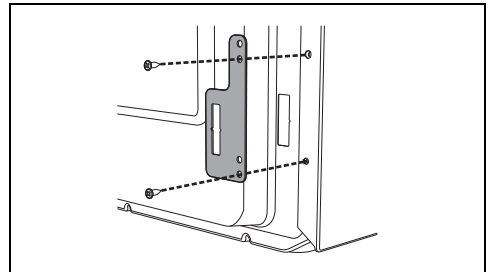


Edellä mainitut symbolit viittaavat vakauslaitteiden puuttumisesta aiheutuvaan vaaraan ja niiden oikean asennuksen tärkeyteen.



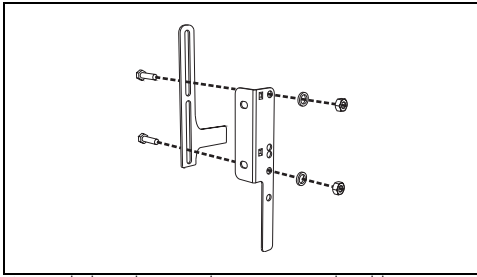
Laitteen kaatumisen estämiseksi tulee asentaa vakauslaitteet.

1. Ruuvaa kiinnityslevy seinään laitteen takaosaan.

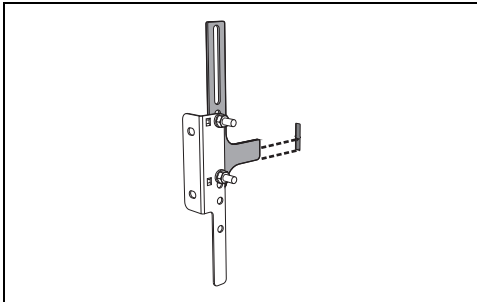


2. Säädä 4 jalan korkeutta.

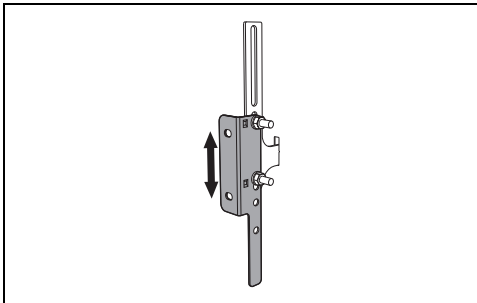
3. Kokoa kiinnityskannatin.



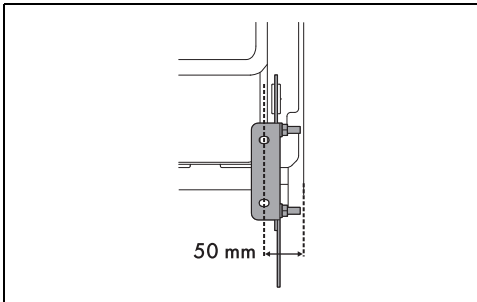
4. Kohdista kiinnityskannattimen koukku seinäkiinnityksessä käytetyn levyn alustan kanssa.



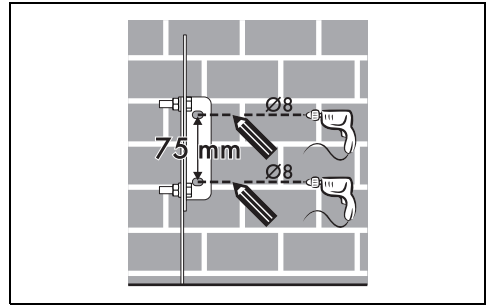
5. Kohdista kiinnityskannattimen alusta lattiaan asti ja kiristä ruuvit saadaksesi ne oikeisiin arvoihin.



6. Pidä 50 mm etäisyys laitteiston sivusta kannattimen aukkoihin.

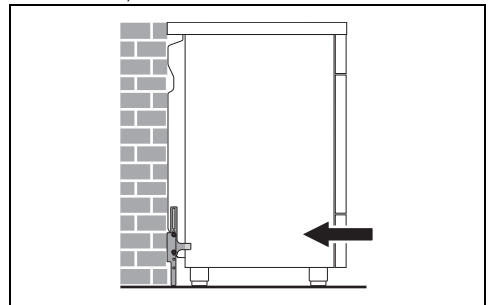


7. Siirrä kannatin seinälle ja merkitse tehtävien reikien paikat seinään.



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

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



## Sähköliitäntä



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

## Yleisiä tietoja

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet vastaavat tyyppikilven tietoja.

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

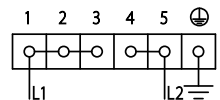
Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa. Suorita maadoitus käyttämällä vähintään 20 mm pidempää johtoa muihin johtoihin nähden.

Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

220-240 V 2~

3 x 10 mm<sup>2</sup>

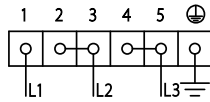
kolminapainen johto



### 220-240 V 3~

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

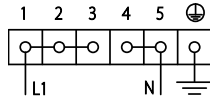
nelinapainen johto



### 220-240 V 1N~

3 x 10 mm<sup>2</sup>

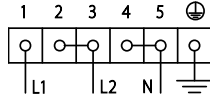
kolminapainen johto



### 380-415 V 2N~

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

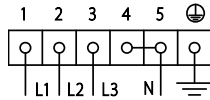
nelinapainen johto



### 380-415 V 3N~

5 x 1,5 mm<sup>2</sup>

viisinapainen johto



Osoitetut arvot viittaavat johdon sisäiseen läpimittaan.



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

## Kiinteä liitäntä

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

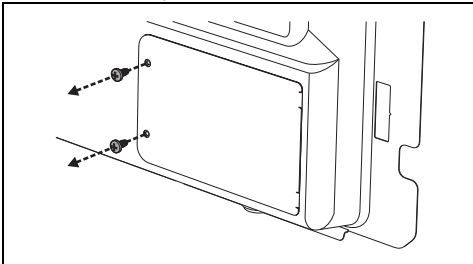
## Australian ja Uuden-Seelannin markkinoille

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

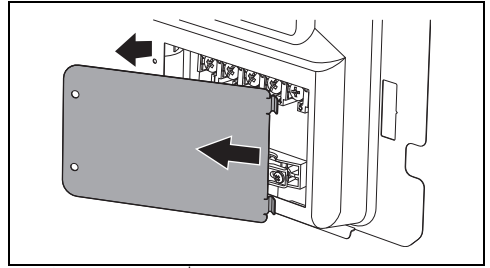
## Pääsy liittinrimaan

Virtajohdon kytkemiseksi, siirry takana olevan suojuksen päällä olevalle liittinrimalle:

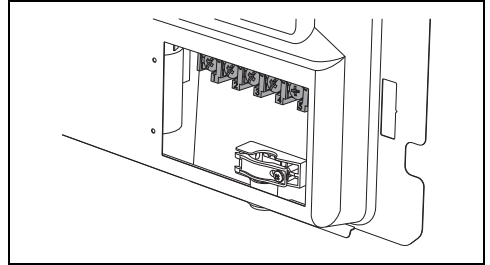
1. Irrota ruuvit, jotka kiinnittävät luukun takana olevaan suojukseen



2. Käännä luukku kevyesti ja irrota se paikoiltaan.

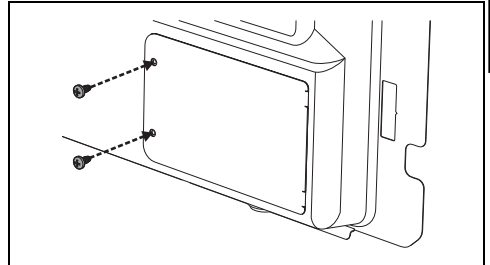


3. Asenna virtajohdot.



On suositeltavaa löysätä johdon pidikkeen ruuvia ennen virtajohdon asennukseen ryhtymistä.

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



## Ohjeet asentajalle

- Jos pistoke on kytketty (jos läsnä), pistokkeen on oltava aina helpopääsisessä 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.