

<b>VAROITUKSIA</b>	<b>341</b>	<b>KÄYTTÖ</b>	<b>351</b>
Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	341	Esitoimenpiteet	351
Asennus	345	Lisävarusteiden käyttö	351
Laitteen käyttötarkoitus	346	Keittotason käyttö	354
Tämä käyttöohje	346	Säilytystilan käyttö (jos läsnä)	355
Valmistajan vastuu	346	Uunin käyttö	355
Tyypikilpi	347	Digitaalinen ohjelmointi	356
Hävittäminen	347	Neuvoja paistamiseen	358
Ohjeet eurooppalaisille valvontaelimille	347	Suuntaa-antava paistotaulukko	359
Pääuuni	347	Suuntaa-antava paistotaulukko (varauuni)	360
staattinen toiminto, jotka käytetään energiatehokkuusluokan määrittämiseksi on eurooppalaisen standardin EN 60350-1 mukainen.		<b>PUHDISTUS JA HUOLTO</b>	<b>361</b>
347		Laitteen puhdistus	361
Energiatehokkuuden tekniset tiedot	347	Lasikeraamisen keittotason puhdistus	361
Energian säästämiseksi	347	Kytkimet	361
Valonlähteet	347	Luukun puhdistus	361
Miten käyttöohjetta luetaan	348	Kypsennystilan puhdistus	363
<b>KUVAUS</b>	<b>348</b>	Vapor Clean (vain joissakin malleissa)	364
Yleinen kuvaus	348	Ylimääräinen huolto	364
Keittotaso	349	<b>ASENNUS</b>	<b>365</b>
Ohjauspaneeli	350	Asemointi	365
Muut osat	350	Sähköliitäntä	368
Lisävarusteet	350	Ohjeet asentajalle	369

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.

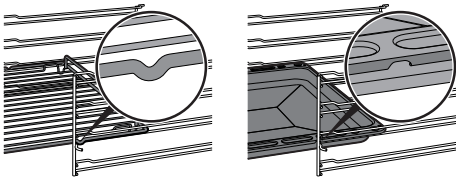
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia laitteen läheisyyteen sen toiminnan aikana.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Toimi äärimmäisen varovaisesti, sillä keittoalueet kuumenevat nopeasti. Vältä kattiloiden tyhjänä kuumentamista. Ylikuumenemisen vaara.
- Käytön jälkeen laita keittoalueet pois päältä, jotka ovat edelleen erittäin kuumia, vaikka ne olisivatkin pois päältä. Älä koske keittotason pintaa.
- Kypsennystä on aina valvottava. Lyhytaikaista paistoa on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Valvomaton ruoanlaitto käyttäen rasvaa ja/ tai öljyä voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan sammuta laite ja peitä sitten liekki esimerkiksi kannella tai huovalla.
- Älä käytä Booster ja/ tai Double Booster -toimintoja (jos läsnä) rasvaisten tai öljyisten ruokien lämmittämiseen. Tulipalovaara.
- Älä aseta metalliesineitä, kuten astioita tai ruokailuvälineitä, keittotason pinnalle, sillä ne voivat ylikuumentua.
- Älä käytä kypsennyksessä säilyketölkkejä, suljettuja astioita tai muoviastioita.
- Älä työnnä teräviä metalliesineitä (keittiövälineitä tai työkaluja) laitteessa oleviin aukkoihin.
- Älä käytä tai säilytä tulenarkoja materiaaleja laitteen läheisyydessä.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Paiston aikana uunin luukun on oltava kiinni.
- Jos ruoka-aineita käsitellään paiston aikana tai paiston lopussa, avaa luukku 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi päästäaksesi 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 induktio-keittotaso 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 kypsenytyn 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 kuumen ilman kiertoa uunin sisällä.
- Älä käytä avattua luukkua asettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasin päälle.
- Astiat tai pannut on asetettava keittotason alueen sisäpuolelle.
- Kaikkien keittoastioiden pohjan tulee olla tasainen ja säännöllinen.
- Jos neste kiehuu tai valuu yli,

puhdistusta valunut neste pois keittotasolta.

- Älä kaada tasolle happamia aineita, kuten sitruunamehua tai etikkaa.
- Älä päästä keittotasoon sokeria tai muita sokerisekoituksia kypsennyksen aikana.
- Älä aseta sen päälle kypsennyksen aikana sulavia tai syttyviä materiaaleja tai aineita (paperi, muovi tai alumiinikelmu).
- Älä käytä höyrysuihkuja laitteen puhdistamiseen.
- Aseta astiat suoraan lasikeraamiselle pinnalle.
- Älä laita tyhjiä kattiloita tai pannuja päällä olevien keittoalueiden päälle.
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien (kuten esimerkiksi anodisoidut, nikkeloityt, kromatut osat) puhdistuksessa klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita luukun lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhemaisia tuotteita, tahrannoistoaaineita tai teräsvillaa).
- Lasikeraaminen pinta on erittäin iskunkestävä, vältä silti

kiinteiden ja painavien esineiden putoamista keittotason pinnalle, sillä ne voivat aiheuttaa sen rikkoutumisen.

- Älä käytä avointa luukkua vipuna sijoitettaessa laitetta kalustekaapin sisälle.
- Älä 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.

### Asennus

- **TÄTÄ LAITETTA EI SAA ASENTAA VENEISIIN TAI ASUNTOVAUNUIHIN.**
- Tätä laitetta ei saa asentaa jalustan päälle.
- Ennen laitteelle suoritettavien toimenpiteiden suorittamista (asennus, huolto, asemointi tai siirto), varustaudu aina henkilönsuojaimilla.
- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avustamana.
- Tarkista, että kalusteessa on vaaditut aukot.
- Tarkista, että kalusteen materiaali kestää lämpöä.
- Laitteen mahdollisen ylikuumentumisen estämiseksi sitä ei saa asentaa koristeoven

tai paneelin taakse.

- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suoritettavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Anna sähköliitännät ammattitaitoisen teknisen henkilöstön tehtäväksi.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksien mukainen maadoitus on pakollinen.
- Käytä vähintään 90 °C:n lämpötilaa kestäviä johtoja.
- Virtajohtojen ruuvien kiristysmomentti liitinrimassa tulee olla välillä 1,5-2 Nm.
- Toimi varovaisesti jos ylimääräisiä sähkölaitteita kytetään. Liitosjohtoja ei saa päästää kosketuksiin kuumien keittoalueiden kanssa.
- Vain tekninen ja koulutettu henkilöstö saa asentaa ja vaihtaa tarvittaessa virtajohdon uuteen.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi, jos virtajohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.
- Mahdollista laitteen irrottaminen asennuksen jälkeen helppopääsyisellä pistokkeella tai kytkimellä, jos kyseessä on kiinteä liitäntä.
- Sijoita laitteen syöttölinjaan 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**

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

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

### **Tämä käyttöohje**

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

### **Valmistajan vastuu**

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

- käyttötarkoitukseen nähden poikkeavasta käytöstä

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

## Tyypikilpi

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

## Hävittäminen



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

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



### Sähköjännite Sähköiskun vaara

- Kytke pääkytkin pois päältä.
- Irrota sähköjohto sähköjärjestelmästä.

Laitteen hävittämiseksi:

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

Laitteen pakkausmateriaalit ovat ympäristöstävällisiä ja kierrätettäviä.

- Toimita pakkausmateriaalit tarkoituksenmukaiseen erilliskeräykseen.



### Muovipakkaukset Tukehtumisen vaara

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

## Ohjeet eurooppalaisille valvontaelimille

### Pääuuni

#### Tuulettimen pakotettu tila

ECO -toiminto, jonka käytetään

91477B212/A

energiatohokkuusluokan määrittämiseksi on eurooppalaisen standardin EN 60350-1 mukainen.

## Varauuni

### Tuulettimen pakotettu tila

staattinen toiminto , jonka käytetään energiatohokkuusluokan määrittämiseksi on eurooppalaisen standardin EN 60350-1 mukainen.

## Energiatohokkuuden tekniset tiedot

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

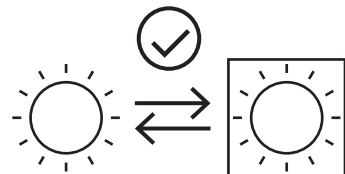
Nämä tiedot löytyvät kohdasta "Tuotetietokortti", joka voidaan ladata verkkosivustolta kyseistä tuotetta käsittelevältä sivulta.

## Energian säästämiseksi

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

## 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".

kuvamerkkejä:



Varoitus/Huomio



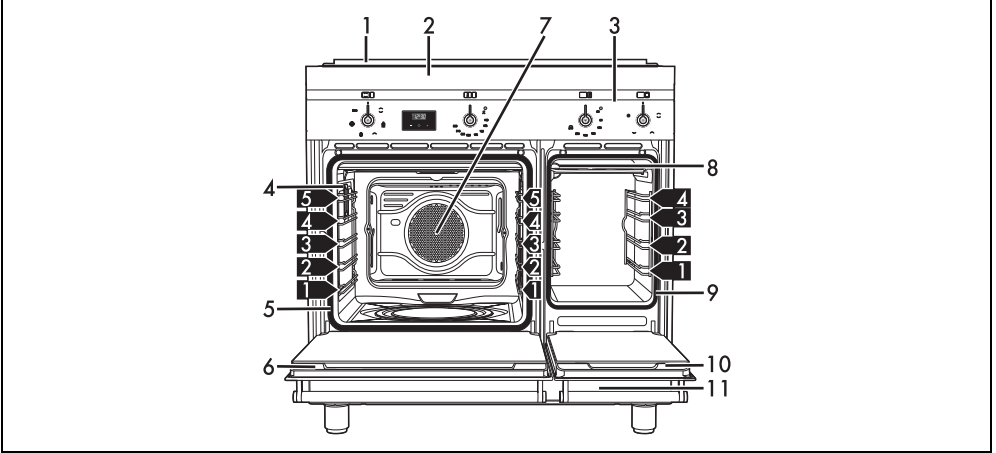
Tieto/Ehdotus

## Miten käyttöohjeita luetaan

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia

# KUVAUS

## Yleinen kuvaus

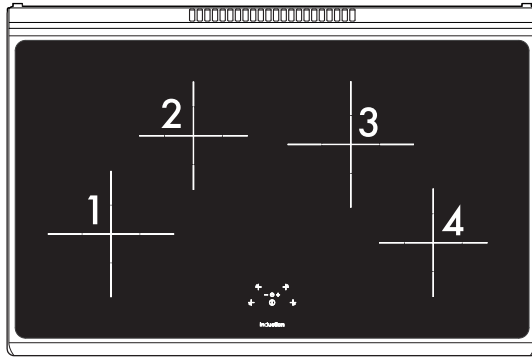


- 1 Koroke
- 2 Keittotaso
- 3 Ohjauspaneeli
- 4 Pääuunin lamppu
- 5 Pääuunin tiiviste
- 6 Pääuunin luukku
- 7 Tuuletin
- 8 Varauunin lamppu
- 9 Varauunin tiiviste
- 10 Varauunin luukku
- 11 Säilytystila

**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)*
1-3	210 x 210	120	210	2300	3000
2-4	180 x 180	110	180	1400	2000

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

### Induktiotoiminnon etuja



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

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

### Tehon ohjaus

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

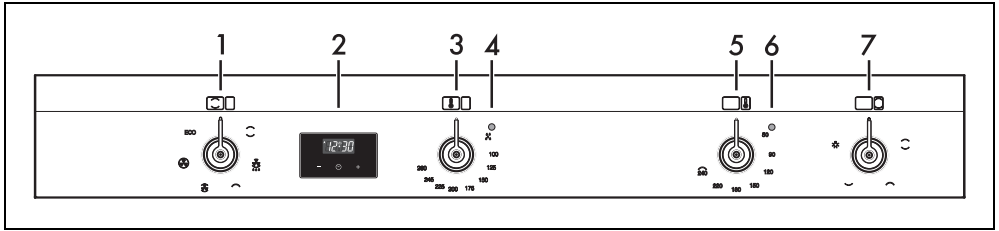


Prioriteetti annetaan kronologisessa järjestyksessä ensimmäiseksi asetetulle alueelle.



Tehon ohjausmoduuli ei vaikuta laitteen kokonaismääräisen sähkönsäilytyksiin.

# Ohjauspaneeli



## 1 Pääuunin toimintojen kytkin

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

## 2 Digitaalinen ohjelmointilaite

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



Digitaalinen ohjelmointilaite ohjaa pelkästään pääuunia.

## 3 Pääuunin lämpötilakytkin

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

## 4 Pää-/varauunin merkkivalo

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

## 5 Varauunin lämpötilakytkin

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

## 6 Pää-/varauunin merkkivalo

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

## 7 Varauunin toimintokytkin

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

## Muut osat

### Uunin tasot

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

### Jäähdytystuuletin

Tuulettimen tehtävänä on jäähdyttää uunit ja se kytkeytyy päälle paiston aikana. Tuuletin muodostaa normaalin ilmavirtauksen, joka tulee ulos laitteen takapuolelta. Ilmavirtaus voi jatkua lyhyen aikaa myös uunin sammutuksen jälkeen.



Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.

### Sisävalaistus


Laitteen sisävalaistus kytkeytyy päälle: (Pääuuni)

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



Kun luukku on auki, sisävalaistusta ei ole mahdollista sammuttaa.

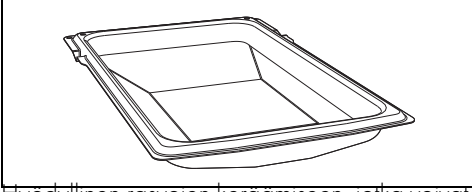
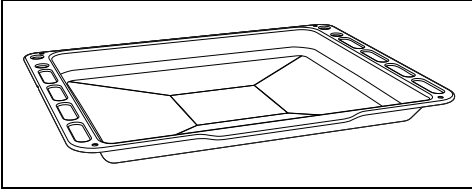
(Varuuni)

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

### Lisävarusteet

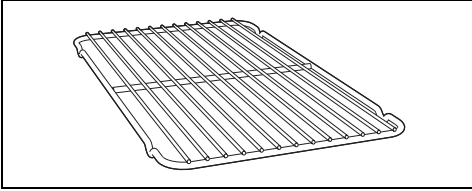
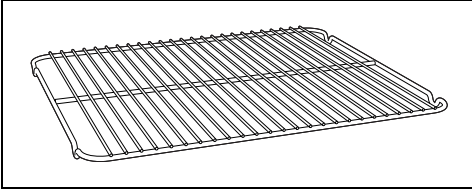
- Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia lisävarusteita.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat lisävarusteet on valmistettu voimassa olevien lakien mukaisista materiaaleista.
- Varustuksiin kuuluvia alkuperäisiä lisävarusteita tai ylimääräisiä lisävarusteita voidaan pyytää valtuutetuista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

## Syvä uunipelti



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

## Uunipellin ritilä



# KÄYTTÖ

## Esitoimenpiteet

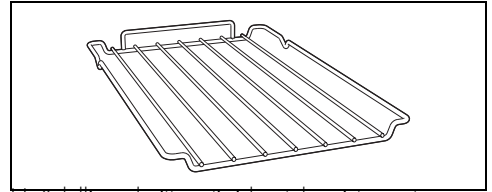
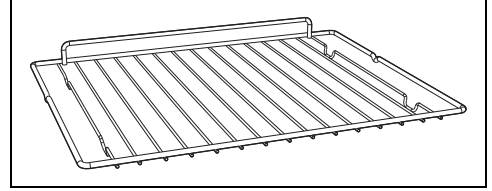


Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

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

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

## Ritilä



Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

## Ensimmäinen lämmitys

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

Laitteen lämpiämisen aikana

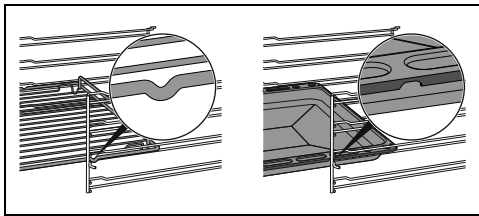
- tuuleta huonetta,
- äläkä oleskele siellä.

## Lisävarusteiden käyttö

### Ritilät ja uunipellit

Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti.

- Mekaanisten turvalukitusten, jotka estävät riitilän tihatonta ulosvetoa, tulee olla alasuuntaan ja uunitilan takaosaan päin.

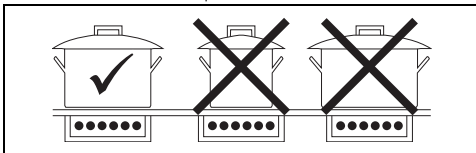


Aseta riitilät ja pellit varovasti uunitilaan niiden pysähtymiskohtaan asti.



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

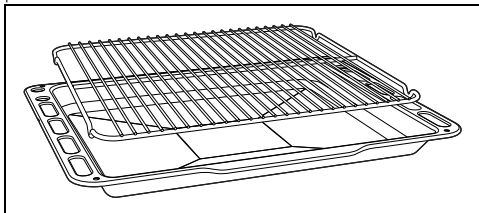
keittoalueen halkaisijaa.



- Kattilan oston yhteydessä, tarkista viittaako osoitettu halkaisija astian pohjaan vai sen yläosaan, koska yläosa on melkein aina suurempi pohjaan nähden.
- Astian pohjan tulee olla erittäin paksu ja täysin tasainen. Sen on oltava lisäksi puhdas ja kuiva, keittotason tapaan.
- Kun valmistetaan ruokia, jotka vaativat pitkiä kypsennysaikoja, voit säästää aikaa ja energiaa: käytä painekattilaa, jonka ansiosta elintarvikkeissa olevat vitamiinit säilyvät ennallaan.
- Varmista, että painekattila sisältää riittävän määrän nestettä, koska sen puuttumisesta johtuva ylikuumeneminen voi vahingoittaa kattilaa ja keittoaluetta.
- Jos mahdollista, peitä kattilat aina sopivalla kannella.
- Valitse kypsennettävään ruokaan sopiva kattila. Suuri kattila, joka on puolityhjä, saa aikaan energiahukan.
- Älä käytä valurautakattiloita tai karkeapohjaisia kattiloita.

## Uunipellin riitilä

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



Jos keittotasoa ja uunia käytetään samanaikaisesti, määrätyissä olosuhteissa voidaan ylittää käytettävän tehon maksimitaso sähköjärjestelmässä.

## 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.

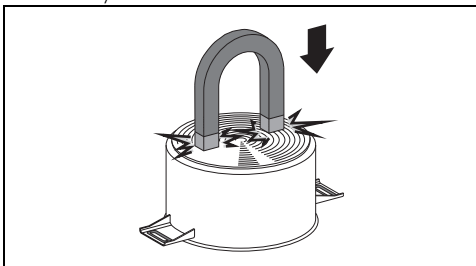
### Käyttöön sopimattomat astiat:

- Kuparista, ruostumattomasta teräksestä, alumiinista, tulenkestävästä lasista, puusta, keramiikasta ja savesta valmistetut astiat.

## Energiansäästöön liittyviä vinkkejä

Kattilan pohjan halkaisijan tulee vastata

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

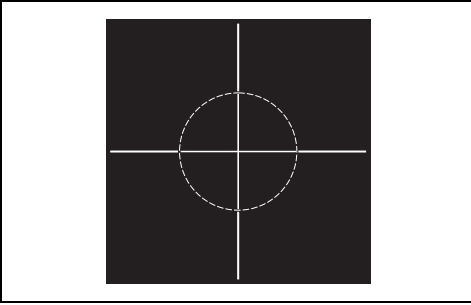




Käytä yksinomaan kattiloita, joiden pohja on täysin tasainen ja jotka sopivat käytettäväksi induktioliedellä. Jos kattilan pohja on epäsäännöllinen, se voi vaarantaa kuumennusjärjestelmän tehokkuutta ja estää jopa liedellä olevan kattilan havaitsemisen.

### Keittoastian tunnistukseen liittyvät rajat

Keittoastian pohjan minimihalkaisija on merkitty ristillä keittoalueeseen.



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

### 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 tehotaso	Kypsennysajan maksimaalinen kesto tunteina
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

### Suojaus ylikuumenemista vastaan

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

### Jälkilämpö

Alueen ollessa vielä kuuma keittoalueen sammutuksen jälkeen, näytölle ilmestyy symboli **H**. Kun lämpötila laskee alle 60 °C, symbolia ei enää näy.

### Virheilmoitukset

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

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

Virheet, joiden koodi on:

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

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

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



Jäännöslämmön merkkejä ei käsitetä virhekoodeiksi.

### Keittotason tehorajoitus

Induktio taso on konfiguroitu toimimaan 7,4 kW:n teholla, mutta toiminta voidaan rajoittaa 4,5 kW:iin tai 3 kW:iin.

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



Keittotason tehotaso tulee asettaa 2 minuutin sisällä sen liittäessä sähköverkkoon.

2. Pidä painettuna samanaikaisesti vähintään 3 sekuntia alueen neljää valintanäppäintä. Äänimerkki kuuluu. Tason näyttö näyttää senhetkisen tehon arvon (7,4 kW).
3. Paina näppäimiä **+** ja **-** tehon säätämiseksi haluttuun arvoon (3,0 kW tai 4,5 kW).
4. 60 sekunnin sisällä pidä painettuna samanaikaisesti vähintään 3 sekuntia alueen neljää valintanäppäintä. Äänimerkki kuuluu, joka vahvistaa asetetun valinnan.



## Keittotason käyttö

Kaikki laitteen kytkimet ja ohjaimet sijaitsevat samassa etupaneelissa. Induktioliettä käytetään Touch-Control-hipaisukytkimillä. Koske kevyesti lasikeraamisella pinnalla olevaa symbolia. Jokainen oikea hipaisu vahvistetaan merkkiäänellä.



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

### Kytkeminen päälle ja pois päältä


Paina näppäintä  laitteen kytkemiseksi päälle. Laitteen sammuttamiseksi pidä näppäintä  painettuna kunnes laite sammuu.

### Keittoalueiden käynnistäminen


Kun laite on käynnistetty:

1. Valitse keittoalue, joka on laitettava päälle tarkoituksenmukaisilla alueen valintanäppäimillä (esim.  etuoikea alue).
2. Näppäimiä  ja  käyttämällä valitse tehotasot välillä 1 - 9 tai kytke päälle Booster-toiminto.

### Keittoalueiden sammuttaminen

1. Valitse sammutettava keittoalue.
2. Näppäimen  kautta aseta tehotaso takaisin kohtaan 0 (nolla).






- Kaikkien keittoalueiden sammuttamiseksi samanaikaisesti, pidä näppäintä  painettuna vähintään 2 sekunnin ajan.

### Ohjausten lukitus

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

Kun keittotason on laitettu päälle:




1. Paina samanaikaisesti näppäimiä  ja  ja vahvistavan merkkiäänänen jälkeen, paina näppäintä .

Ohjaukset on nyt lukittu ja  ilmestyy näyttöön.



Sähkökatkon syntyessä ohjausten lukitus deaktivoituu.

Ohjausten vapauttamiseksi:

1. Paina samanaikaisesti näppäimiä  ja  vahvistavan äänimerkin jälkeen paina näppäintä .



### Booster-toiminto



Ks. Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

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

Kun alue on valittu:

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



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

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






### Itsenäinen ajastin



Voit asettaa ajastimen 1 minuutista korkeintaan 99 minuuttiin.

Tämän toiminnon avulla on mahdollista ohjelmoida ajastin, joka ilmoittaa halutun ajan päättymisestä merkkiäänellä. Se ei keskeytä keittoalueiden toimintaa, vaan ainoastaan ilmoittaa käyttäjälle, kun asetetut minuutit ovat kuluneet.

Kun taso on käynnistetty:

1. Paina yhtä aikaa näppäimiä  ja .
2. Ajastimen näyttö näyttää .
3. Valitse haluttu aika käyttämällä näppäimiä  ja ; pidä näppäimiä painettuna

nopeaa etenemistä varten. Vilkkuvat pisteet visualisoidaan, jotka osoittavat laskentaa.



Ajastimen käyttö ei keskeytä keittoalueiden toimintaa, vaan ainoastaan ilmoittaa käyttäjälle, kun asetetut minuutit ovat kuluneet umpeen.



Ajastin voidaan kytkeä päälle sekä päällä oleville keittoalueille että sammutetuille keittoalueille.

## Ajastettu paisto



Voit asettaa ajastimen 1 minuutista korkeintaan 99 minuuttiin.

Tämän toiminnon avulla on mahdollista ohjelmoida jokaisen yksittäisen keittoalueen automaattinen sammuttaminen käyttäjän asettaman määrätyn ajanjakson kuluessa.

1. Jos keittoaluetta ei ole valittu, paina samanaikaisesti näppäimiä ja kirjoitus visualisoituu
2. Paina näppäimiä ja uudelleen, (jos vähintään yksi keittoalue on päällä) valopiste syttyy osoittamaan aluetta, joka on ajastettu.
3. Valitse haluamasi aika käyttämällä näppäimiä ja pidä painettuna nopeaa etenemistä varten; tai valitse toinen levy näppäimillä ja .
4. Paina samanaikaisesti näppäimiä ja kunnes valopiste ilmestyy vastaavan keittoalueen näytön alle, jonka aikaa halutaan muuttaa. Kun haluttu alue on valittu, näppäinten ja kautta on mahdollista muuttaa edellä valittua aikaa.
5. Edellä asetetun ajan päättyessä taso deaktivoi keittoalueen ja ilmoittaa siitä käyttäjää merkkiäänisarjalla. Tämän merkinannon keskeyttämiseksi on mahdollista painaa mitä näppäintä tahansa.



Jos ajastin aktivoidaan kun mikään keittoalue ei ole päällä, se toimii pelkkänä ajastimena.

## Säilytystilan käyttö (jos läsnä)



Katso turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

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

## Uunin käyttö



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

## Pääuunin käynnistys

Uunin käynnistämiseksi:

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



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

## Varauunin käynnistys

Uunin käynnistämiseksi:

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

## Perinteisten paistotoimintojen lista



Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia toimintoja.

## LAMPPU



Sytyttää lampun päälle uunitilan sisällä.

## STAATTINEN




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

## ALALÄMPÖ KIERTOILMA




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


## PERUSTILA

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


## GRILLI

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

## KIERTOILMA

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

## KIERTOILMA

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

## ECO

## ECO

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




Vältä uuninluokun avaamista paiston aikana ECO-toiminnolla.

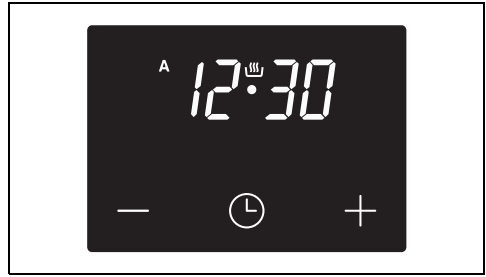



ECO-toiminnossa paistoaajat (ja mahdollinen esilämmitys) ovat pidempiä ja ne voivat riippua uunitilaan asetetusta ruoka-aineiden määrästä.


## VAPOR CLEAN (vain joissakin malleissa)

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

## Digitaalinen ohjelmointi



 Vähennysnäppäin


 Kellonajan säätönäppäin





 Lisäysnäppäin

### Kellonajan asetus





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

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

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  vuorotellen 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. Ajustettu kypsennys kuvattuun tapaan.
2. Paina kellon näppäintä  2 sekuntia.
3. Paina kellonajan näppäintä  uudelleen. Näytölle ilmestyvät vuorotellen numerot  ja kirjoitus  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  vuorotellen


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  syttyvät.
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 lämpötilakytin 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  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.

## 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 paistoaajan mittaamisessa lihamittaria tai paina yksinkertaisesti lihan pintaan lusikalla. Jos se on kiinteä, se on kypsää, muussa tapauksessa paistoa joudutaan jatkamaan vielä muutaman minuutin ajan.

## Neuvoja grillaukseen

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

## Neuvoja leivonnaisten ja piparien paistamiseen

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

## Neuvoja paistoon kahdella tasolla:

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

## Neuvoja sulatukseen ja kohotukseen

- Aseta sulatettavat ruoat ilman pakkausta kannettomaan astiaan ja uuniin 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 uuniin pohjalle vettä sisältävä astia.

## Suuntaa-antava paistotaulukko

Ruokalaji	Paino (Kg)	Toiminto	Taso	Lämp. (°C)	Aika (minuutteina)	
Lasagne	3 - 4	STAATTINEN	1	220 - 230	45 - 50	
Uunipasta	3 - 4	STAATTINEN	1	220 - 230	45 - 50	
Vasikanpaisti	2	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180 - 190	90 - 100	
Porsaan ulkofilee	2	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180 - 190	70 - 80	
Makkarat	1,5	KIERTOILMAGRILLI	4	260	15	
Roast beef	1	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	200	40 - 45	
Kanipaisti	1,5	KIERTOILMA	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkkunapainostit	3	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180 - 190	110 - 120	
Painosyltynyt uunissa	2 - 3	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180 - 190	170 - 180	
Kanapaisti	1,2	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>Puoli 1</b>	<b>Puoli 2</b>
Porsaankyljykset	1,5	KIERTOILMAGRILLI	4	260	15	5
Kyljykset	1,5	KIERTOILMAGRILLI	4	260	10	10
Porsaan pekonifilee	0,7	GRILLI	5	260	7	8
Sianliha filee	1,5	KIERTOILMAGRILLI	4	260	10	5
Häränliha filee	1	GRILLI	5	260	10	7
Kirjolohi	1,2	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	150 - 160	35 - 40	
Merikrotti	1,5	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	160	60 - 65	
Piikkikampela	1,5	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	160	45 - 50	

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

Ruokalajit	Paino (Kg)	Toiminto	Taso	Lämp. (°C)	Aika (minutteina)
Pizza	1	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	260	8 - 9
Leipä	1	KIERTOILMA	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia - leipä	1	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180 - 190	20 - 25
Kuivakakku	1	KIERTOILMA	2	160	55 - 60
Piirakka	1	KIERTOILMA	2	160	35 - 40
Ricottakakku	1	KIERTOILMA	2	160 - 170	55 - 60
Täytetyt nytyt	1	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	160	20 - 25
Kermakakku	1,2	KIERTOILMA	2	160	55 - 60
Tuulihatut	1,2	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	180	80 - 90
Sokerikakku	1	KIERTOILMA	2	150 - 160	55 - 60
Riisikakku	1	TURBO/TEHOSTETTU KIERTOILMA	2	160	55 - 60
Briossit	0,6	KIERTOILMA	2	160	30 - 35

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

## Suuntaa-antava paistotaulukko (varauuni)

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

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

# PUHDISTUS JA HUOLTO

## Laitteen puhdistus



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

### Pintojen puhdistus

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

### Päivittäinen puhdistus

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

Kaada tuotetta kosteaan pyyhkeeseen ja pyyhi pinnat pyyhkeellä, 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 tasoa 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.

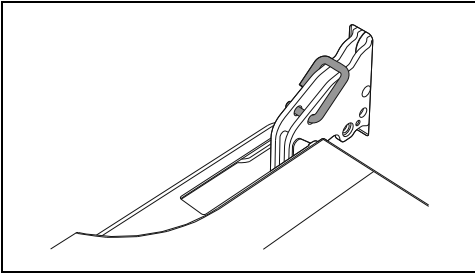
## Luukun puhdistus

### Luukun irrottaminen

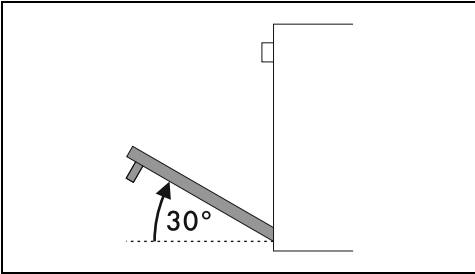
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku ja asettaa se astiapyyhkeen päälle.

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

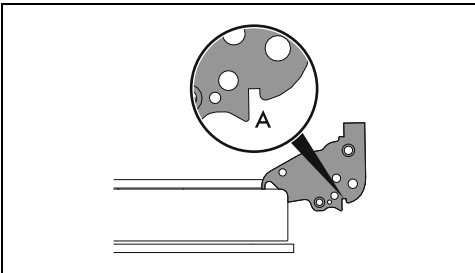
1. Avaa luukku kokonaan ja aseta kaksi tappia kuvassa osoitettujen saranoiden aukkoihin.



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

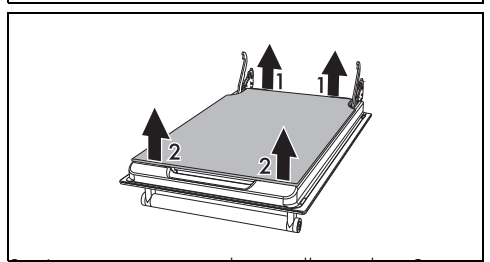
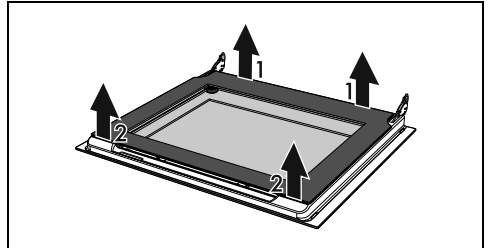
Pyri pitämään luukun lasit aina puhtaina. Käytä talouspaperia. Jos lika on jäänyt kiinni, pese lasi kostealla sienellä ja yleisellä pesuaineella.

### Sisälasiens irrottaminen

Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun lisälasi voidaan irrottaa.

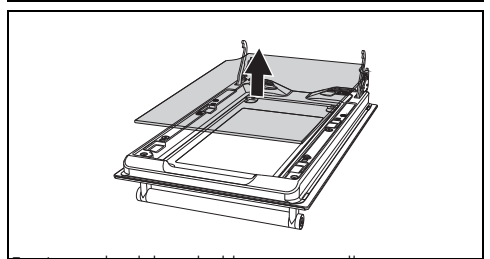
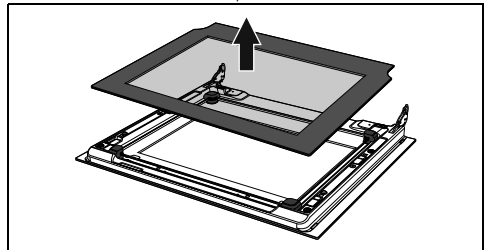
1. Lukitse luukku tarkoituksenmukaisilla tapeilla.

2. Irrota sisälasin takatappi vetämällä takaosaa varovaisesti yläsuuntaan, noudattamalla nuolien 1 osoittamaa suuntaa.

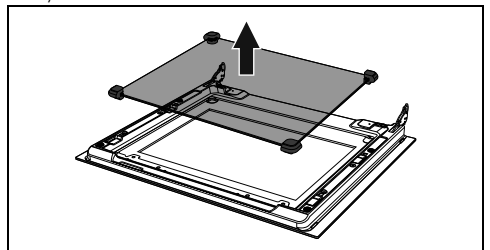


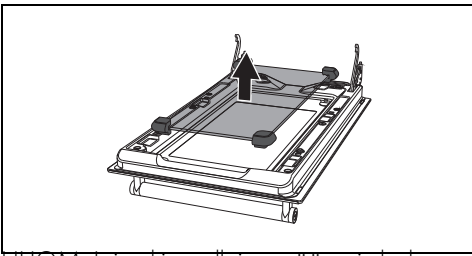
3. Irrota etutappi noudattamalla nuolien 2 osoittamaa suuntaa.

4. Irrota sisälasi sitten paikoiltaan.

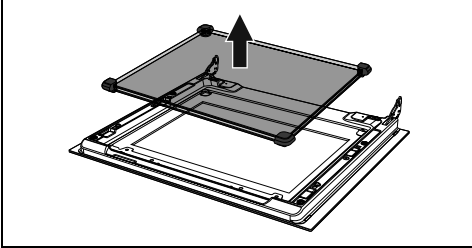


5. Irrota keskilasiyksikkö nostamalla sitä yläsuuntaan.

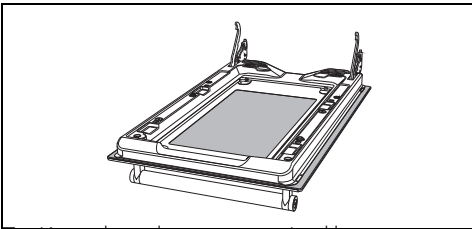
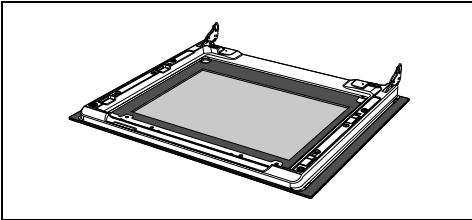




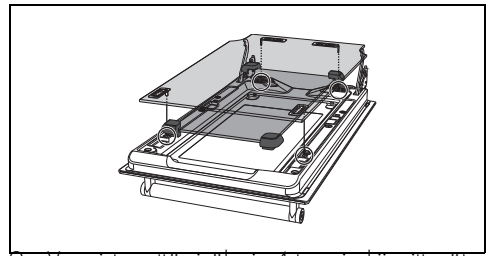
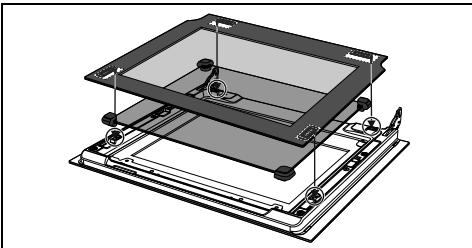
HUOM: Joissakin malleissa pääuunin luukun keskilasisyksikkö koostuu kahdesta lasista.



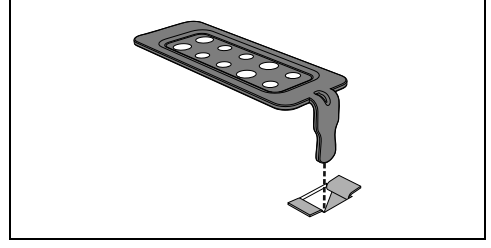
6. Puhdista ulkoinen lasi ja edellä irrotetut lasit.



7. Käytä kotitalouspaperia. Jos lika on jäänyt kiinni, pese lasi kostealla sienellä ja neutraalilla pesuaineella.
8. Aseta keskilasisyksikkö takaisin paikoilleen ja asemoi sisälasi.



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



### Kypsennystilan puhdistus

Kypsennystilan hyvän kunnon kannalta se tulee puhdistaa säännöllisesti ja kylmiltään.

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

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

- luukku;
- ritilöiden/peltien kannattimet.



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

### Kuivaus

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

Jokaisen kypsennyksen lopussa:

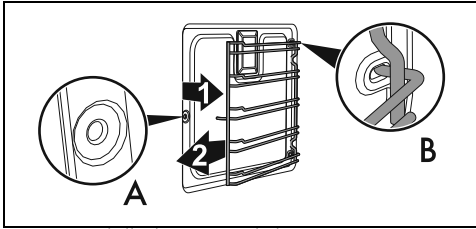
1. anna laitteen jäähtyä
2. poista lika kypsennystilasta
3. kuivaa kypsennystila pehmeällä liinalla
4. jätä luukku auki tarvittavaksi ajaksi kypsennystilan täydellistä kuivaamista varten.

### 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.

## Vapor Clean (vain joissakin malleissa)



Katso turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.



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

## Esitoimenpiteet

Ennen Vapor Clean -toiminnon käynnistystä:

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



Suorita korkeintaan 20 suihkettä.






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

- Sulje luukku.
- Avustetun puhdistusjakson aikana pese erikseen edellä irrotetut automaattisesti

puhdistuvat paneelit (jos paikalla) käyttämällä haaleaa vettä ja pientä määrää pesuainetta.

## Vapor Clean -asetus

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

## Vapor Clean -toiminnon päätyminen

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

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

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



Kumikäsineiden käyttöä suositellaan näiden toimenpiteiden aikana.



Vaikeasti saavutettavien kohtien manuaalisen puhdistuksen helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku.

## Ylimääräinen huolto

### Neuvoja tiivisteiden huoltoon

Tiivisteiden on oltava pehmeä ja joustava.

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



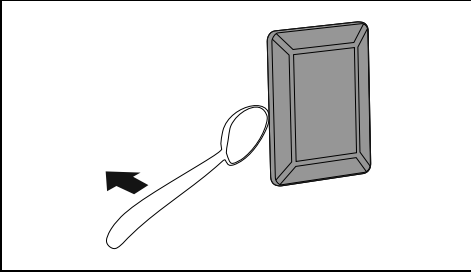
## Sisävalon lampun vaihto



### Sähköjännite Sähköiskun vaara

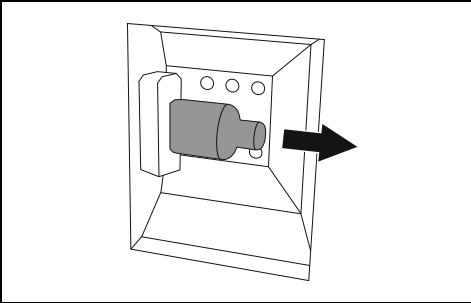
- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.
- Käytä suojakäsineitä.

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



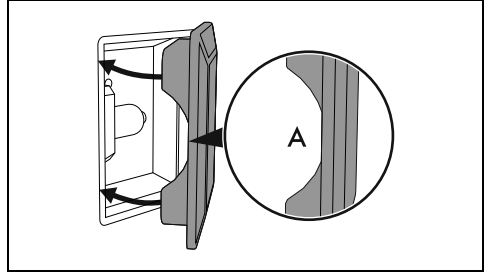
Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.

4. Irrota lamppu.



Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.

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



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

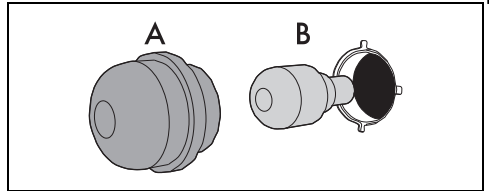
## Sisävalon lampun vaihto (varauuni)



### Sähköjännite Sähköiskun vaara

- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.
- Käytä suojakäsineitä.

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



3. Asenna suojakupu takaisin A.

## ASENNUS



Laitteen saa asentaa pätevä teknikko voimassa olevia määräyksiä noudattamalla.

## Asemointi



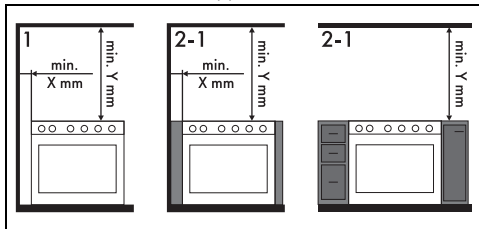
Katso turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Tämä laite, asennustyyppistä riippuen, kuuluu luokkiin:

Luokka 1

Vapaa asennus

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



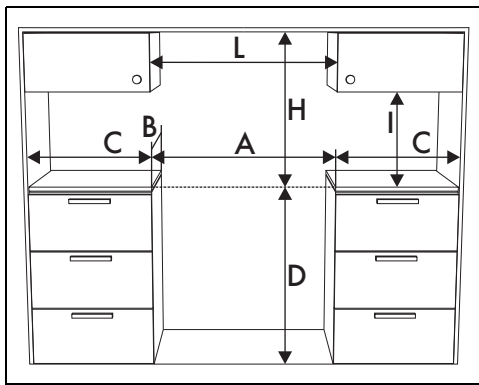
X 150 mm

Y 750 mm



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

### Laitteen mitat



A 900 mm

B 600 mm

C<sup>1</sup> min. 150 mm

D 879 - 919 mm

H 750 mm

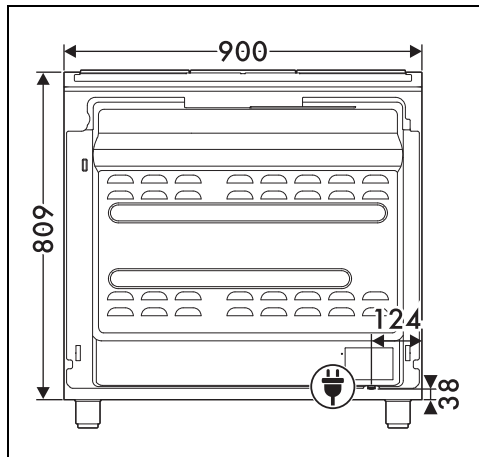
I 450 mm

L<sup>2</sup> 900 mm

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

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

### Laitteen mitat



Sähköliittännän asento

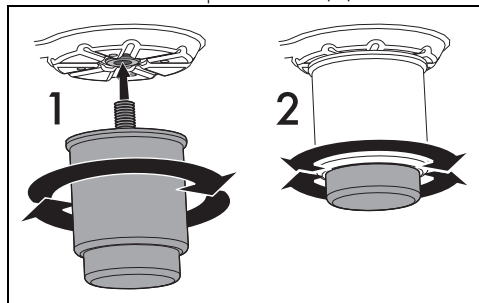
### Laitteen asettaminen tasoon



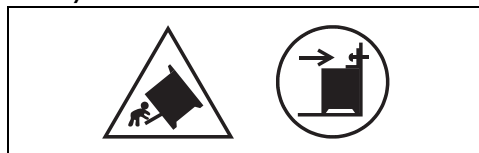
Ks. Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

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

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



### Kiinnitys seinään



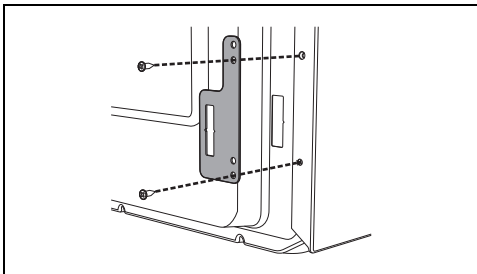
Edellä mainitut symbolit viittaavat vakauslaitteiden puuttumisesta aiheutuvaan vaaraan ja niiden oikean asennuksen

tärkeyteen.

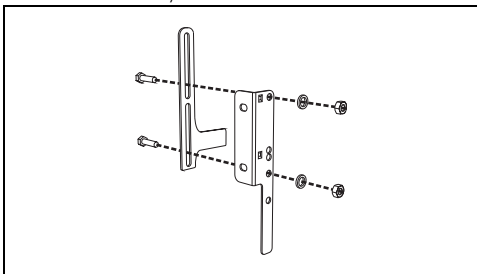


Laitteen kaatumisen estämiseksi tulee asentaa vakautuslaitteet.

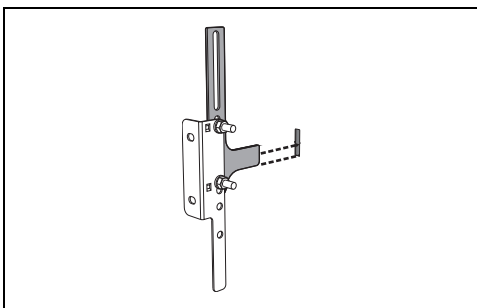
1. Ruuvaa kiinnityslevy seinään laitteen takaosaan.



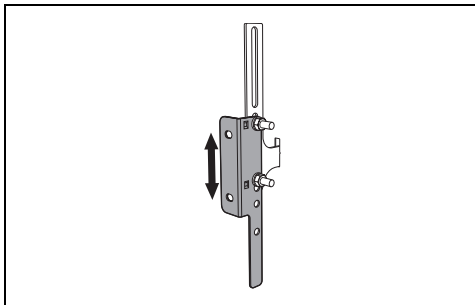
2. Säädä 4 jalan korkeutta.
3. Kokoa kiinnityskannatin.



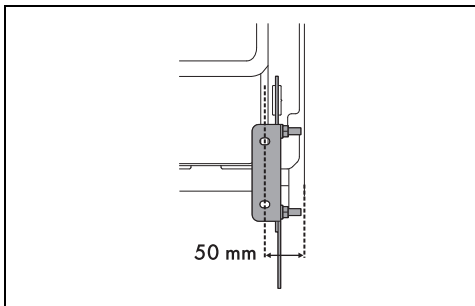
4. Kohdista kiinnityskannattimen koukku seinäkiinnityksessä käytetyn levyn alustan kanssa.



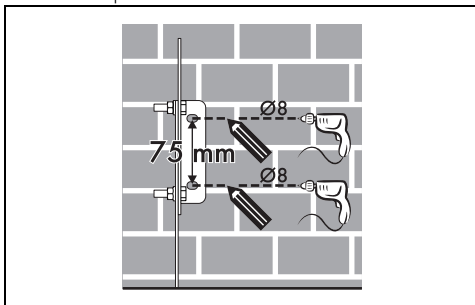
5. Kohdista kiinnityskannattimen alusta lattiaan asti ja kiristä ruuvit saadaksesi ne oikeisiin arvoihin.



6. Pidä 50 mm etäisyys laitteiston sivusta kannattimen aukkoihin.



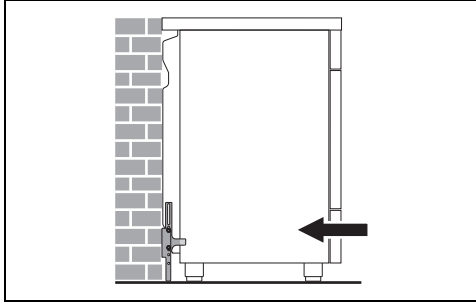
7. Siirrä kannatin seinälle ja merkitse tehtävien reikien paikat seinään.



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

FI

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



## Sähköliitäntä



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

### Yleisiä tietoja

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet vastaavat tyyppikilven tietoja.

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

Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

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

Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

<b>220-240 V 2<math>\sim</math></b> 3 x 6 mm <sup>2</sup> kolminapainen johto	
<b>220-240 V 3<math>\sim</math></b> 4 x 4 mm <sup>2</sup> nelinapainen johto	
<b>220-240 V 1N<math>\sim</math></b> 3 x 6 mm <sup>2</sup> kolminapainen johto	
<b>380-415 V 2N<math>\sim</math></b> 4 x 4 mm <sup>2</sup> nelinapainen johto	
<b>380-415 V 3N<math>\sim</math></b> 5 x 2,5 mm <sup>2</sup> viisipainen johto	



Osoitetut arvot viittaavat johdon sisäiseen läpimitaan.



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

## Kiinteä liitäntä

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

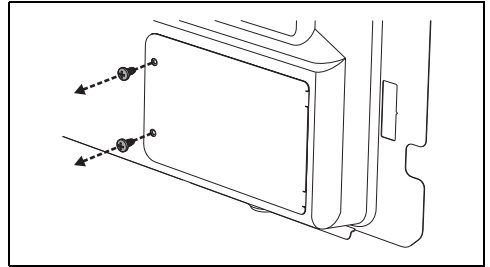
## Australian ja Uuden-Seelannin markkinoille

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

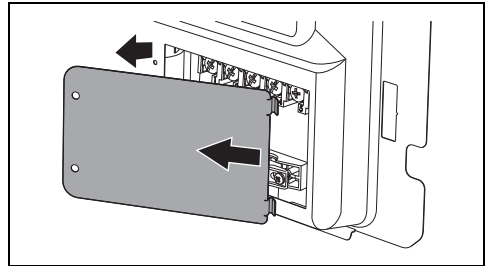
## Pääsy liitinrimaan

Virtajohdon kytkemiseksi, siirry takana olevan suojuksen päällä olevalle liitinrimalle:

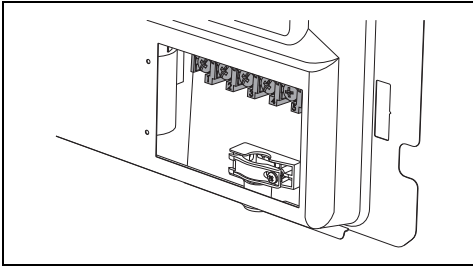
1. Irrota ruuvit, jotka kiinnittävät luukun takana olevaan suojukseen



2. Käännä luukua kevyesti ja irrota se paikoiltaan.

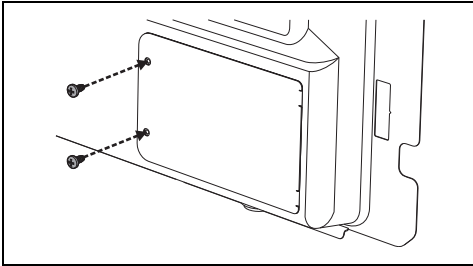


### 3. Asenna virtajohto.



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.



## Ohjeet asentajalle

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